

Combattere lo spreco di cibo per dare un futuro al Pianeta

Le perdite e gli sprechi alimentari rappresentano uno dei problemi sociali, economici e ambientali più significativi per il nostro Pianeta ed è inaccettabile che oltre un terzo del cibo mondiale rimanga abbandonato nei campi o finisca in discarica. Come azienda alimentare, Barilla promuove non solo iniziative per incoraggiare i consumatori a non sprecare il cibo che acquistano, ma opera per ridurre le perdite e gli sprechi lungo le nostre filiere alimentari, monitorando le catene del valore, identificando le cause e le misure per ridurle

DOI 10.12910/EAI2019-039



di **Luca Ruini**, Health, Safety, Environment & Energy Vice President Barilla

Le perdite e gli sprechi alimentari rappresentano uno dei problemi sociali, economici e ambientali più significativi per il nostro Pianeta. In un momento storico in cui, ogni anno, quasi un miliardo di persone muoiono ancora di fame o devono accontentarsi di un'alimentazione inadeguata, **è inaccettabile che oltre un terzo del cibo mondiale rimanga abbandonato nei campi o finisca in discarica**. Dal punto di vista ambientale, la perdita e lo spreco di alimenti generano circa l'8% delle emissioni globali di gas serra. Se fosse un paese, il totale delle perdite e sprechi alimentari sarebbe il terzo più grande emettitore

di gas serra dietro Cina e Stati Uniti. Recentemente, è stato dimostrato che la riduzione degli sprechi alimentari in tutto il mondo contribuirebbe in modo significativo a contenere le emissioni di gas che scaldano il pianeta, riducendo alcuni degli impatti dei cambiamenti climatici, quali le condizioni meteorologiche più estreme di cui siamo stati testimoni in tempi recenti.

Come azienda alimentare, dobbiamo essere consapevoli di questi impatti e promuovere non solo iniziative che incoraggiano i consumatori a non sprecare il cibo che acquistano, ma fare anche noi del nostro meglio per ridurre le perdite e gli sprechi lungo

le nostre filiere alimentari.

Consapevole dell'urgenza che emerge dagli studi della Fondazione Barilla Center for Food & Nutrition e in linea con la mission "Good for You, Good for the Planet", ("Buono per Te, Buono per il Pianeta"), Barilla ha da tempo iniziato ad analizzare tre delle sue filiere -pasta, sugo pomodoro al basilico e pane- in collaborazione con Last Minute Market (LMM), spin-off dell'Università di Bologna.

Il Food Loss and Waste Accounting and Reporting Standard

L'obiettivo è monitorare le perdite e gli sprechi alimentari lungo le catene

del valore, identificando le cause e le misure per ridurle. Lo standard di riferimento utilizzato per queste analisi è il Food Loss and Waste Accounting and Reporting Standard - FLW Standard, lo standard globale per la contabilità e la perdita di rifiuti e rifiuti alimentari, che fornisce requisiti e linee guida per quantificare e riferire sul peso degli alimenti e / o delle parti non commestibili associate che vengono rimosse dalla catena di approvvigionamento alimentare. Questo standard consente a paesi, città, aziende e altre entità di sviluppare inventari della quantità di perdite e sprechi alimentari (FLW) che vengono generati, oltre alla loro destinazione.

Per quanto riguarda la pasta Barilla “Blue Box”, abbiamo considerato la semola e la pasta che viene prodotta in Italia e ne abbiamo analizzato le perdite e gli scarti lungo l'intero ciclo di vita, dal campo alla tavola. Lo studio è iniziato a marzo 2016 e si è concluso a dicembre 2016. Il peso totale del FLW è stato quantificato in 1,98 kg per 1 kg di pasta prodotta. Il totale è la somma del cibo (0,33 kg) e delle parti non commestibili (1,65 kg). “Cibo” si riferisce a qualsiasi sostanza, sia essa trasformata, semilavorata o grezza, destinata al consumo umano. Le “parti non commestibili” si riferiscono a componenti associati al cibo che, nella catena di approvvigionamento alimentare, non sono destinati al consumo umano.

In questo studio, abbiamo incluso parti commestibili e non commestibili di FLW e i risultati complessivi sono profondamente influenzati dalla parte non commestibile, considerando che solo nella fase di produ-

zione abbiamo quasi il 50% delle perdite di paglia.

Lungo la catena di approvvigionamento, l'83% di tutto il FLW è costituito da parti non commestibili, principalmente legate a problemi fisiologici, come la paglia (66%) e una piccola parte durante le fasi di macinazione e produzione di pasta. Solo il 17% è considerato parte commestibile, principalmente sprecato nella fase di consumo (76% di tutta la parte commestibile). L'87% di tutti i FLW è assegnato nelle fasi precedenti alla distribuzione, il 13% nella parte finale della catena di approvvigionamento, nella fase di distribuzione e consumo. Tuttavia, dobbiamo considerare che perdiamo la maggior parte commestibile a livello di consumo (76%).

Comportamenti alimentari sani

L'aspetto interessante è che il 94% del FLW totale misurato lungo la produzione di pasta viene utilizzato in settori alternativi, mentre solo il 6% è destinato allo smaltimento in discarica. In particolare, considerando destinazioni alternative, abbiamo il 40,3% del FLW totale utilizzato per l'alimentazione e la cura degli animali, il 25% non raccolto, il 22% per il recupero di energia, il 6% di compostaggio e lo 0,07% per il consumo umano. In conclusione, è stato scoperto che questa catena di approvvigionamento è un esempio di una vera economia circolare, in cui non si perde quasi nulla. La perdita di cibo sul campo è molto limitata (meno del 2% a causa della perdita di grano), mentre la paglia ottenuta durante il raccolto - che pesa come il grano - viene soli-

tamente utilizzata come mangime per animali o nelle stalle. Le perdite generate dalla macinazione del grano e dalla produzione di pasta ammontavano a circa il 2%.

Tuttavia, la ricerca effettuata ha dimostrato che il maggior numero di rifiuti è concentrato nella fase di consumo.

Secondo questa ricerca, il prodotto sprecato a livello finale (settori domestico e ospitalità) era compreso tra il 10% e il 40%, soprattutto nella ristorazione scolastica con un valore medio del 25%. In effetti, secondo uno studio condotto nel 2013 da Last Minute Market sui rifiuti domestici nelle famiglie italiane, la pasta secca è il prodotto meno sprecato in contesti domestici, mentre la pasta cotta è il prodotto più sprecato tra i cibi cotti. Pertanto, da un lato, la pasta è un alimento facilmente conservabile, facilmente gestibile in contesti domestici; d'altra parte, è il prodotto più sprecato quando viene cotto, poiché viene spesso preparato in porzioni eccessive che finiscono per non essere consumate.

Insieme a questo progetto, **noi come Barilla ci impegniamo anche a spingere i nostri clienti a non sprecare cibo, incoraggiando nel contempo comportamenti alimentari sani.**

Con questi scopi, abbiamo collaborato con Carrefour Vegetables con un progetto che incoraggia i clienti a pensare a fare un piatto di pasta con verdure che altrimenti butterebbero via. L'invito all'azione “non sprecare, crea”, motiverà i nostri clienti a usare la loro creatività come uno chef di alto livello per realizzare piatti sani e deliziosi con pasta e verdure.