

SCHEDA DI FORMAZIONE

04. LA SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE NELL'ALIMENTAZIONE

(Sezioni in corsivo solo per uso interno, da non pubblicare)

Area	cibo										
Livello	AVANZATO										
Topic	<table border="1"> <tr><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td>4. Implicazioni e impatti ambientali</td></tr> <tr><td></td><td></td></tr> </table>								4. Implicazioni e impatti ambientali		
	4. Implicazioni e impatti ambientali										
Modulo	<table border="1"> <tr><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td>La sostenibilità ambientale nell'alimentazione</td></tr> <tr><td></td><td></td></tr> </table>								La sostenibilità ambientale nell'alimentazione		
	La sostenibilità ambientale nell'alimentazione										
Parole chiave	Rifiuti alimentari – abitudini di consumo – consumo alimentare sostenibile – consapevolezza dei rifiuti – consumo di acqua – occupazione del suolo – perdita della biodiversità										
Introduzione	<p>Con una popolazione globale in crescita, una maggiore pressione per fare atti ecologicamente vantaggiosi e un clima che cambia, gli sprechi alimentari e la sicurezza alimentare sono emersi come alcune delle principali preoccupazioni per i ricercatori e i funzionari politici.</p> <p>Una strategia di sicurezza alimentare sostenibile è influenzata dalla crescente quantità di rifiuti alimentari e perdite alimentari in tutte le fasi della</p>										

	<p>catena di approvvigionamento, secondo diversi studi.</p> <p>L'enorme quantità di cibo sprecato ha un effetto negativo sull'economia, sulla società e sull'ambiente.</p> <p>Oltre alle ingiustizie sociali che derivano dal fatto che alcune persone hanno troppo cibo mentre altri ne fanno fuori, anche gli sprechi alimentari hanno un impatto sull'ambiente.</p> <p>Da un lato, c'è la questione dell'impatto ambientale dei rifiuti. Il consumo eccessivo, d'altra parte, indica lo spreco di capacità e risorse di produzione, che ha un'influenza negativa sull'ambiente attraverso gli effetti sull'effetto serra o dei rifiuti gettati nelle grandi acque.</p> <p>Inoltre, gli sprechi alimentari causano costi significativi per diverse imprese della catena di approvvigionamento e per l'economia in generale.</p> <p>La modernità e il progresso della nostra società hanno prodotto un consumatore esigente che genera un gran numero di avanzi di cibo ogni anno.</p>
Impatti/benefici	<p>Si stima che il 53 % del cibo sprecato evitabile sia prodotto dai consumatori finali, la maggior parte dei quali avviene nei paesi sviluppati.</p> <p>Una varietà di fattori socio-demografici influenzano la quantità di cibo sprecato. Secondo gli studi, le famiglie con un numero maggiore di persone sprecano più cibo rispetto a quelle più piccole.</p> <p>Gli anziani e gli acquirenti attenti ai prezzi sprecano meno cibo, mentre le famiglie con bambini piccoli e maggiori redditi sprecano di più. Il rapporto tra reddito e spreco alimentare sembra essere complesso.</p> <p>I consumatori con redditi inferiori alla media hanno maggiori probabilità di acquistare maggiori quantità di cibo di qualità inferiore e quindi di non</p>

	<p>consumarlo. D'altra parte, alcuni clienti sono più preoccupati per i pasti nutrienti e sicuri, ma tuttavia creano più rifiuti alimentari.</p> <p>Diversi scrittori sostengono che lo spreco alimentare è causato da comportamenti di consumo sprechi, come l'acquisto di più articoli del necessario.</p> <p>La maggior parte degli sprechi alimentari si verifica a livello di consumatori, in particolare nei paesi industrializzati, dal momento che lo spreco alimentare è poco costoso e quindi c'è poco incentivo finanziario per eliminare questo evento.</p> <p>In termini di abitudini di consumo, sono stati individuati tre periodi di tempo per potenziali sprechi alimentari: il tempo tra l'acquisto e la preparazione, il tempo tra la preparazione e il servizio, e il tempo dopo il servizio.</p> <p>Il comportamento del consumatore supporta lo spreco alimentare in tutte le fasi della preparazione, dello stoccaggio e del consumo degli alimenti.</p>
Buone pratiche	<p>Giunko srl, una precedente start-up creativa e attuale PMI specializzata nella creazione di soluzioni cloud-based per il mondo mobile e web del settore cleantech, ha sviluppato l' app Junker.</p> <p>I clienti possono utilizzare questa app per ordinare la loro spazzatura a casa senza commettere errori; tutto quello che devono fare è scaricarlo e scansionare il codice a barre dell'elemento che deve essere scartato.</p> <p>Junker smonta l'imballaggio nei suoi componenti o materiali e dirige i residenti verso i bidoni dei rifiuti appropriati nel loro quartiere.</p> <p>I clienti possono accedere a tutti i dettagli relativi agli orari di ritiro (aggiornati) di vari materiali in vari territori, nonché attivare le notifiche per servire da promemoria, tramite l'app. Finora, l'app Junker riconosce più di 1,5 milioni di prodotti, indicando</p>

	<p>tutti i punti di raccolta nelle vicinanze: ecocentri, isole ecologiche, punti di raccolta per vestiti usati a quelli per oli usati, batterie e medicinali.</p> <p>Go Zero Waste consente di identificare i negozi che vendono prodotti “non confezionati”, ossia senza imballaggio e senza plastica, incentivando così i consumatori a scegliere aziende sostenibili che possano farsi conoscere ai potenziali clienti nelle loro vicinanze iscrivendosi a questa piattaforma.</p>
Sfide attuali e future	<p>Emozioni, coscienza e senso di colpa sono tra gli aspetti psicologici che influenzano il comportamento dei consumatori riguardo allo spreco alimentare.</p> <p>Quando scarta il cibo, il consumatore si sente terribile e ha una cattiva coscienza a causa della povertà e della fame nel mondo, piuttosto che per le preoccupazioni ambientali. Inoltre, uno dei principali motivi per ridurre gli sprechi alimentari è quello di ridurre i costi alimentari.</p> <p>È anche fondamentale sottolineare l'importanza dei fattori culturali sulla quantità di cibo sprecato. Da un lato, la quantità di cibo sprecato nei paesi in via di sviluppo è inferiore. D'altra parte, alcuni valori culturali, come l'ospitalità, hanno un impatto significativo sullo spreco alimentare.</p> <p>In alcune nazioni, c'è una pressione sociale per preparare cibo extra quando i visitatori sono invitati in modo da non “perdere la faccia”.</p> <p>Anche gli sprechi alimentari sono influenzati dalla categoria di prodotto. Le verdure rappresentano la maggior parte degli sprechi alimentari. Rispetto ad altri gruppi di consumatori, i consumatori ad alto reddito scartano meno frutta e verdura.</p> <p>È quindi importante sensibilizzare i consumatori sul problema dello spreco alimentare, tenendo conto delle implicazioni culturali, sociali ed economiche che sono alla base dei fenomeni.</p>

<i>Lingua</i>	Italiano
<i>partner</i>	IDP
Ulteriori riferimenti	https://ourworldindata.org/environmental-impacts-of-food https://www.sciencedirect.com/topics/food-science/environmental-impact-of-food https://terrapass.co.uk/?utm_source=terrapass.com&utm_medium=referral&utm_campaign=redirect https://www.eea.europa.eu/themes/agriculture/greening-agricultural-policy/food-security-and-environmental-impacts https://www.eea.europa.eu/it https://www.junkerapp.it/