

METRO FOOD-IT



Ridurre gli sprechi alimentari: le raccomandazioni per gli operatori del settore agroalimentare

132 miliardi di euro
di cibo sprecato lungo la filiera
agroalimentare in Europa (2024)



59 milioni di tonnellate
di cibo sprecato lungo la filiera
agroalimentare in Europa (2024)

Interventi contro le perdite alimentari nella filiera agroalimentare

- Promuovere l'agricoltura di precisione
- Garantire il rispetto della catena del freddo e delle operazioni logistiche lungo la filiera
- Utilizzare packaging innovativo per ottimizzare la conservazione dei cibi
- Praticare sconti e offerte per prodotti prossimi alla scadenza
- Vendere i prodotti ortofrutticoli esteticamente meno accattivanti a prezzi scontati
- Utilizzare smart devices per un consumo più consapevole del cibo
- Aderire a startup o a reti di aziende per il riutilizzo dei prodotti

Interventi contro gli sprechi alimentari nelle scuole/mense scolastiche

- Promuovere programmi di sensibilizzazione coinvolgendo sia gli studenti che le famiglie
- Promuovere porzioni regolabili in base all'appetito
- Valutare attraverso questionari le preferenze degli studenti
- Promuovere un sistema per prevedere le presenze degli alunni
- Presentare gli stessi alimenti in maniera più appetibile
- Riutilizzo delle eccedenze per l'alimentazione animale o l'agricoltura (compost)
- Aderire ad associazioni/reti per donare i pasti non consumati

Interventi contro gli sprechi alimentari fuori casa (ad es. servizi di ristorazione)

- Controllare l'inventario al fine di non ordinare quantità eccessive di materie prime
- Fornire ai clienti l'opportunità di modificare le dimensioni delle porzioni e gli ingredienti
- Incoraggiare l'uso di "doggy bag" per il cibo che non viene consumato sul posto
- Aderire a servizi per acquistare a prezzi scontati le rimanenze di giornata



METRO FOOD-IT



Ridurre gli sprechi alimentari: le raccomandazioni per i decisori politici

 **45.6%** Aumento dello spreco alimentare in Italia (2024)

Interventi contro gli sprechi alimentari a livello territoriale

- Promuovere l'interconnessione tra aziende e attività locali in Bio-distretti per il riutilizzo degli scarti e delle risorse in un'ottica di economia circolare
- Promuovere i distretti alimentari circolari in cui il cibo invenduto dai ristoranti o supermercati viene donato o utilizzato per la produzione di nuovi alimenti, mangimi o compost
- Promuovere progetti di recupero degli scarti alimentari coinvolgendo anche scuole, università ed enti di ricerca
- Individuare ambasciatori/associazioni locali/nazionali per la promozione di buone pratiche
- Creare punti di raccolta di cibo invenduto per le persone in difficoltà

Interventi contro gli sprechi alimentari nelle scuole/mense scolastiche

- Implementare programmi di educazione alla sostenibilità alimentare
- Organizzare workshop e attività didattiche su come ridurre gli sprechi o utilizzare gli avanzi
- Incentivare le scuole a stabilire menu equilibrati, evitando porzioni eccessive
- Selezionare fornitori che adottano pratiche più sostenibili (ad es. riduzione degli imballaggi e uso di prodotti stagionali)
- Supportare con incentivi fiscali le scuole che attuano progetti di riduzione degli sprechi alimentari

Programmi contro gli sprechi alimentari

- Promuovere campagne territoriali e nazionali di sensibilizzazione
- Promuovere le campagne di sensibilizzazione sui canali social per aumentarne la visibilità e la partecipazione
- Prevedere agevolazioni fiscali per le aziende che donano cibo invenduto
- Prevedere agevolazioni fiscali per le attività agricole che adottano pratiche di economia circolare
- Promuovere la digitalizzazione nel settore della logistica
- Promuovere l'utilizzo di App per la condivisione del cibo creando reti di solidarietà



METRO FOOD-IT



Ridurre gli sprechi alimentari: le raccomandazioni per i consumatori

70 kg/persona

cibo sprecato all'anno
dalle famiglie europee (2023)



12 kg/persona

cibo sprecato all'anno nei ristoranti e
nei servizi di ristorazione europei (2023)

Interventi contro gli sprechi alimentari domestici

- Pianificare i pasti e fare una lista della spesa
- Utilizzare gli avanzi per creare nuovi piatti
- Controllare le scadenze
- Leggere le etichette e distinguere tra "da consumarsi entro" e "da consumarsi preferibilmente entro"
- Conservare gli alimenti correttamente come descritto in etichetta
- Acquistare prodotti prossimi alla scadenza venduti a prezzi scontati
- Acquistare prodotti sfusi o nelle porzioni necessarie

Interventi contro gli sprechi alimentari nelle scuole/mense scolastiche

- Adeguare le porzioni al proprio appetito
- Portare per merenda uno spuntino della giusta porzione
- Partecipare a giornate tematiche o progetti scolastici dedicati alla lotta contro lo spreco alimentare
- Coinvolgere anche i genitori nel preparare ricette anti-spreco

Interventi contro gli sprechi alimentari fuori casa (ad es. al ristorante)

- Informarsi sugli ingredienti e le porzioni prima di ordinare una porzione intera
- Nei ristoranti "All you can eat" ordinare poco alla volta
- Chiedere al ristorante una "doggy bag" per gli avanzi del pasto
- Scegliere ristoranti che promuovono iniziative contro gli sprechi o donazioni di cibo
- Utilizzare App o servizi per acquistare a prezzi scontati le rimanenze di giornata

