El desperdicio de alimentos supone 15.000 millones de euros, y roza el 1% del PIB de Italia

Según el informe anual del observatorio Waste Watcher, recientemente publicado, el desperdicio de alimentos equivale al 0,88% del PIB. Tres mil millones de euros se pierden en la producción y la distribución.

ALIMENTACIÓN|DESPERDICIO ALIMENTARIO **EUROPA**|ITALIA ROMA 02.12.2019

A pesar del avance, en para evitar los desperdicios de alimentos (hace cinco años, uno de cada dos italianos admitía que tiraba comida casi todos los días, pero el año pasado, solo el 1% de la población afirmaba hacerlo) todavía queda un largo camino por recorrer. Basta decir que cada año se tiran alimentos por valor de más de 15.000 millones de euros, el 0.88% del PIB.

Cifras enormes, que son el resultado de la suma de los desperdicios a nivel doméstico (12.000 millones) y los procedentes de la cadena, entre producción y distribución, estimados en más de 3.000 millones.

El informe anual del Observatorio Waste Watcher, elaborado por SWG y Last Minute Market, sociedad nacida en el ámbito de la Universidad de Bolonia, que se dedica a desarrollar proyectos y servicios para eliminar el desperdicio de alimentos, arroja una panorámica de la situación.

"Desde que se ha empezado a hablar sobre este tema, hace unos diez años, ha habido un avance", comenta Andrea Segrè, fundador de Last Minute Market. Gracias a las campañas de información que hemos realizado hay una mayor sensibilización. Pero hay que decir que la crisis económica ha contribuido en gran medida, ya que ha tenido el efecto de llevar a las familias a reducir sus compras y aumentar la atención".

Cada semana en Italia, el desperdicio de alimentos per cápita es de unos 700 gramos, con un valor de 3,76 € por semana y 196€ por año.

Pero si los desperdicios domésticos representan cuatro quintos del total, la distribución también tiene su responsabilidad: la estimación a nivel nacional es de 220.000 toneladas de alimentos que se pierden cada año, lo que equivale a 18,7 kilos de alimentos por metro cuadrado de superficie de ventas. Y entre los productos que se desperdician, en primer lugar, están las frutas y hortalizas, el pan y productos de horno, y los lácteos.

La investigación de SWG-Last Minute Market se centró en el entorno doméstico con una encuesta que involucró a 1.500 personas. Se observó que los desperdicios están constituidos principalmente por alimentos (64%) y el agua (58%).

En el caso de los alimentos, 62% es debido a los envasados demasiado grandes, pero también (52%) a las compras superiores a las necesidades reales, y a la fecha de caducidad de los productos (43%) indicada en la etiqueta.

Para evitar arrojar los excedentes, la gran mayoría de los italianos se las ingenia con nuevas recetas que permiten reciclar las sobras y los descartes, pero en primer lugar congela los alimentos y controla, antes de efectuar la compra, lo que realmente necesita. Son buenas prácticas pero, por lo menos hasta ahora, no han producido ahorros significativos.

Para premiar a las empresas y municipios virtuosos, el Ministerio del Medio Ambiente ha lanzado la campaña de "Cero Desperdicio".

Esta campaña premia cada año a los municipios, regiones, empresas, escuelas que destacan por su compromiso contra el desperdicio de alimentos. Este año (séptima edición), el municipio de Turín ha resultado vencedor del premio, gracias a los proyectos de "Cero desperdicio" realizados a 360 grados, desde la prevención y recuperación de los desperdicios hasta la campaña de sensibilización y concienciación de los ciudadanos.

Entre los ganadores, en las otras categorías, la Federación Italiana de ejercicios públicos, la Asociación de fruticultores de Ferrara, el Ayuntamiento de Caggiano (provincia de Salerno), la cadena Natura Sì, la plataforma de Apulia "Avanzi Popolo 2.0 Bari" (concebida para compartir los excedentes de alimentos entre particulares y la recuperación de los desperdicios producidos por las empresas). Menciones especiales para la región de Cerdeña y para Eni Servizi.

El Observatorio "Waste Watcher" es el primer observatorio nacional de desperdicios, activo por iniciativa de Last Minute Market: un instrumento científico y, al mismo tiempo, un vehículo para el estudio, la información y la comunicación de las causas de los desperdicios y la elaboración de propuestas concretas para prevenir y reducir el desperdicio de alimentos, agua y energía, medicamentos, ropa y otros bienes de consumo.