



## UN PÒ DI NUMERI

**1,3 MILIARDI DI TONNELLATE DI CIBO** vanno sprecate ogni anno, mentre quasi **1 MILIARDO DI PERSONE SOFFRE DI DENUTRIZIONE** e un altro miliardo soffre la fame.

Il consumo eccessivo di cibo produce effetti dannosi per la nostra salute e per l'ambiente. 2 miliardi di persone nel mondo sono sovrappeso o obese. Fenomeni di degradazione dei suoli, l'inaridimento dei terreni, l'utilizzo non sostenibile dell'acqua, l'eccessivo sfruttamento della pesca e il degrado dell'ambiente marino riducono la capacità delle risorse naturali di provvedere alla produzione alimentare. Il settore alimentare rappresenta il 30% del consumo totale di energia, ed è responsabile del 22% delle emissioni di gas serra.

**ENTRO IL 2030** si deve dimezzare lo spreco alimentare globale pro-capite a livello di vendita al dettaglio e dei consumatori e ridurre le perdite di cibo durante le catene di produzione e di fornitura, comprese le perdite del post-raccolto.

**APPROFONDISCI**

Le perdite e gli sprechi alimentari non accennano a diminuire. Quest'anno si è assistito addirittura a un incremento di entrambe le problematiche, a causa delle restrizioni agli spostamenti e ai trasporti collegate alla pandemia. Anche senza considerare l'emergenza COVID-19, ogni anno il 14 per cento circa dei prodotti alimentari va perso in tutto il mondo prima di raggiungere il mercato. In sostanza, se si riducessero le perdite o gli sprechi alimentari si potrebbe garantire più cibo per tutti, ridurre le emissioni di gas a effetto serra, allentare la pressione sulle risorse naturali e aumentare la produttività e la crescita economica.

**APPROFONDISCI**

## DATI IN ITALIA

Sono gli italiani i meno spreconi in fatto di cibo, con solo poco più di mezzo chilo (529 grammi) di alimenti gettati nel bidone della spazzatura: trend in continua decrescita e che fa emergere come gli italiani stiano ridando sempre più valore al cibo. Gli statunitensi autodenunciano invece di sprecare quasi un chilo e mezzo (1453 grammi) di cibo settimanale, seguiti dai cinesi con 1153 grammi, quindi i canadesi con 1144 grammi, poi ci sono i tedeschi con 1081 grammi, e quindi, sotto il kg, i cittadini inglesi (949 grammi), spagnoli (836 grammi) e i russi, (672 grammi).

**APPROFONDISCI**

Leggi l'articolo sullo spreco durante il lock-down COVID-19 :

**APPROFONDISCI**

## DATI IN PUGLIA

Nelle mense scolastiche si calcola un avanzo medio di 90 grammi nel piatto di ogni studente e di 27 grammi di cibo intatto, abbandonato per ogni pasto, mentre ogni pugliese butta nella spazzatura in 12 mesi fino a 80 chili di prodotti agroalimentari. È quanto torna a denunciare Coldiretti Puglia.

**APPROFONDISCI**

## VIDEO

Dalla Norvegia alla Germania, il viaggio in solitaria di una femmina di tricheco.

**GUARDA IL VIDEO**