

SETTIMANA EUROPEA PER LA RIDUZIONE DEI RIFIUTI



Settimana Europea Riduzione Rifiuti www.serr2014.it

Comitato di quartiere Torino Decima - www.cdqtd.it

In questi giorni “22- 30 novembre 2014” in tutta Europa si celebra la settimana per la **Riduzione Rifiuti** dedicata al tema degli **sprechi alimentari**. Il Comitato di quartiere Torino-Decima partecipa a questa campagna partendo dalla convinzione che adottando una alimentazione consapevole e con zero sprechi, ognuno di noi può essere attore di cambiamenti per salvaguardare l’ambiente naturale.

E’ poco noto che le attività industriali connesse all’allevamento e all’agricoltura hanno un impatto enorme sull’ambiente. L’agricoltura sistematicamente erode spazio ai pascoli, alle foreste, per la sua produzione si inquinano fiumi e oceani (fertilizzanti, pesticidi hanno contaminato tutti gli ecosistemi e le specie che vi vivono). Le industrie zootecniche e casearie da sole sono responsabili del 60% delle emissioni di gas serra.

Sappiamo che per cambiare rotta sono necessari comportamenti industriali sostenibili come una riduzione del consumo della terra e degli sprechi lungo filiere, ma basterebbero alcuni semplici cambiamenti alle nostre scelte alimentari per spingere la produzione di cibo in una direzione più sostenibile.

Possiamo avere vite soddisfacenti senza nuocere al pianeta?

In quanto tempo l’ambiente riesce a rigenerare le risorse consumate?

In che modo noi possiamo incidere per invertire questa direzione?

Per rispondere a queste domande dobbiamo sapere **come** gli alimenti che portiamo in tavola vengono prodotti, **quante** risorse vengono utilizzate, quale **impatto** hanno sull’ambiente, **dove** finiscono i nostri rifiuti. Per usare un nuovo termine dobbiamo sapere quanta è profonda l’**impronta** che lasciamo, quanto pesano le nostre scelte, al fine di adottare quei comportamenti alimentari per **alleggerire** la nostra impronta.

Oggi ci sono degli strumenti per misurare l’ impronta della popolazione, di un individuo, di una città, di un’azienda, di una nazione e di tutta l’umanità, che ci consentono di valutare la pressione che esercitiamo sul pianeta ed a gestire le nostre risorse ecologiche più giudiziosamente sia individualmente che collettivamente.

L’impronta ecologica, ideata nel 1990 da ricercatori della Università della British Columbia, oggi è ampiamente usata da scienziati, aziende, governi, individui, ed istituzioni allo scopo di monitorare l’uso delle risorse ecologiche e promuovere lo sviluppo sostenibile. La organizzazione no profit Global Footprint Network ha pubblicato le impronte dei paesi, fra i quali l’Italia. L’Italia ha sfortunatamente una forte impronta ecologica segno che la quantità di risorse consumate in un anno ed i rifiuti prodotti non sono riassorbiti dalla natura altrettanto velocemente e trasformati in nuove risorse.



Ma quale è la **nostra impronta** quando facciamo la spesa?

Per semplicità l’impronta si può scomporre in impronta idrica e impronta di carbonio.

L’impronta idrica è la quantità di acqua dolce utilizzata per produrre il prodotto stesso, calcolato lungo tutta la catena di produzione (reperimento delle materie prime, trasformazione, imballaggio e trasporto).

L’impronta di carbonio (Kg di Anidride Carbonica) è la misura della quantità di gas che crea “effetto serra” prodotta dalle nostre attività, cioè la somma di tutte le emissioni causate dalla produzione per la agricoltura, allevamento, distribuzione, smaltimento degli imballaggi e dei rifiuti organici.

Ad esempio un pomodoro: la produzione in serra di 500 gr di pomodori rilascia 1,66 kg di co2, mentre la stessa quantità prodotta in campo meno di 0,12 kg, ben 15 volte più bassa!

Senza contare il trasporto aereo dei prodotti da un capo all'altro del pianeta. Ne consegue come l'acquisto di prodotti di stagione abbia un impatto minore sull'ambiente poiché la produzione in serre richiede una maggiore energia.

Nella tabella sono riportati per alcuni alimenti di base l'impronta idrica e quella di carbonio. Per l'impronta di carbonio in alcuni casi compare un doppio valore: quello minimo rappresenta il prodotto locale, di stagione e biologico, l'altro rappresenta il prodotto importato, fuori stagione e non biologico.

	Litri acqua	Kg di Co2		Litri acqua	Kg di Co2
Carne manzo (500 gr)	7751	3,16	Pesche (500 gr)	601	0,16 o 0,21
Olio oliva (1 lt)	4900	2,44	Salumi affettati (100 gr)	481	0,5
Caffè (1 kg)	4378	1,43	Pelati (1 Kg)	440	1,83
Riso (1 Kg)	3440	0,52	Mele (500 gr)	351	0,16 o 0,21
Scatoletta carne cani (400 gr)	3327	1,57	Ortaggi surgelati (500 gr)	162	1,45
Parmigiano (500 gr)	2532	5,62	Zucchine (500 gr)	162	0,17 o 0,22
Carne suina (500 gr)	2401	1,22	Patate (500 gr)	144	0,15
Legumi secchi (500 gr)	2028	0,74	Insalata	119	0,37 o 0,42
Pollo/tacchino (500 gr)	1951	1	Birra importazione (33 ml)	106	1,07
Cioccolata (100 gr)	1730	0,42	Birra nazionale (33 ml)	106	0,29
Pane (1 Kg)	1620	0,99	Pomodori freschi (500 gr)	100	0,12
Mozzarella (500 gr)	1595	0,52	Carote (500 gr)	98	0,07 o 0,12
Ricotta (500 gr)	1590	0,92	Merendina (250 gr)	70	0,58
Zucchero (1 Kg)	1520	1,92	borsa di plastica (1)	27	0,03
Burro (259 gr)	1388	0,84	Pomodori di serra (500 gr)	21	1,66
Uova (6)	1251	0,66	Acqua (1 lt)	10	0,18
Latte (1 lt)	1033	0,24	Crostacei (100 gr)	0	0,36
Pasta (500 gr)	963	0,96	Pesce allevamento (500 gr)	0	0,96
Ciliege (500 gr)	801	0,16 o 0,21	Pesce congelato (500 gr)	0	1,66
Biscotti (250 gr)	687	0,58	Pesce pescato (500 gr)	0	0,68
Succhi di frutta (750 ml)	661	0,36	Salmone affumicato (100 gr)	0	0,87

Il primo dato che salta agli occhi è che le risorse impiegate per la loro produzione sono **sbalorditive**. I prodotti importati e fuori stagione hanno impronte più pesanti, se poi assumiamo che questi prodotti rappresentano ragionevolmente la spesa di 2 persone in 10-15 giorni, se ne deduce che per riempire il carrello della spesa sono stati consumati circa 60.000 litri di acqua ed emessi 40 Kg di carbonio nell'atmosfera, se poi parte di questo cibo finisce nella spazzatura il danno è maggiore. Se il cibo **viene gettato nel cassonetto indifferenziato** (e non nel cassonetto dell'organico) si ha un ulteriore spreco in quanto, non venendo avviato alla produzione di compost, non può essere recuperato come fertilizzante naturale e produce anche un impatto aggiuntivo dovuto all'incenerimento.

Lo **spreco di cibo** pro-capite in Italia è di circa 149 Kg a testa in un anno, di questo il 42% avviene a livello domestico, di questi la maggioranza sono tonnellate di pane, frutta e verdura.

La FAO indica che sono 222 milioni le tonnellate di cibo buttato nei Paesi industrializzati, una cifra pari alla produzione alimentare dell'Africa Subsahariana (circa 230 milioni di tonnellate).

Se volete approfondire l'argomento vi sono molti siti che calcolano l'impronta ecologica, una maniera divertente è fare la spesa riempiendo un carrello virtuale sul sito del WWF : <http://www.improntawwf.it/carrello/#>

allora?.. facciamo la nostra parte!!

prima di buttare il cibo nella spazzatura pensiamoci,

conserviamolo meglio e, soprattutto, compriamone la giusta quantità!