***SIA partecipa alla Settimana Europea per la Riduzione dei Rifiuti***

In occasione della **Settimana Europea per la Riduzione dei Rifiuti** (SERR) 2024 che si tiene dal 16 al 24 novembre, SIA e gli altri gestori dei rifiuti urbani appartenenti alla Corona Nord Ovest dedicano una campagna informativa al tema annuale della SERR: lo **spreco alimentare.**

*Che cos’è lo spreco alimentare*

Per spreco alimentare si intende l’insieme dei prodotti della catena agroalimentare (bevande incluse) che, per diversi motivi e nonostante siano ancora commestibili, vengono scartati.

Ogni cittadino europeo produce, ogni anno, **132 kg** di scarti alimentari. Di questi, una parte sono avanzi di cucina, mentre altri sono sprechi legati alla filiera produttiva.

Secondo le stime dell’Unione Europea[[1]](#footnote-1), circa il 10% del cibo disponibile per i consumatori dell'UE rischia di andare sprecato, allo stesso tempo sempre nell'UE oltre 37 milioni di persone non possono permettersi un pasto di qualità ogni due giorni.

La riduzione degli sprechi alimentari e delle perdite di cibo sono due dei principali obiettivi dell'UE per raggiungere un'economia circolare entro il 2050.

**Più della metà dello spreco alimentare** **avviene nell’ambito domestico**: si stima, infatti, che 70 kg di prodotti agroalimentari oggetto di spreco siano prodotti nelle nostre abitazioni.

I dati relativi al 2024 non sono incoraggianti: ogni italiano spreca in media quasi il 50 per cento di cibo in più rispetto allo scorso anno[[2]](#footnote-2), infatti, nelle case degli italiani ogni settimana vengono gettati 683 grammi di cibo pro capite, rispetto ai 469 grammi rilevati nell’agosto 2023.

*Cosa possiamo fare in concreto*

Ognuno di noi può incidere molto sulla riduzione dello spreco alimentare.

Esistono **molte soluzioni** per evitare lo spreco alimentare e ridurre la produzione di rifiuti organici, ad esempio:

* quando **facciamo la spesa**, ricordiamoci di portare la lista (riduce gli acquisti superflui) e scegliere alimenti di stagione e a km 0;
* quando **cuciniamo**, prepariamo le pietanze in base alle reali necessità e proviamo a cucinare con gli eventuali avanzi;
* quando **mangiamo a casa**, conserviamo il cibo con cura nel frigo, collocando in evidenza i prodotti prossimi alla scadenza;
* quando **andiamo al ristorante**, non ordiniamo troppi piatti se non siamo sicuro di poterli consumare, e chiediamo di portare a casa l’avanzo alimentare che non siamo riusciti a finire.

*Facciamo il compostaggio e la raccolta differenziata*

Se non possiamo proprio evitare di produrre scarti, facciamo il **compostaggio domestico**, che trasforma in prezioso compost l’organico. Puoi conoscere che cosa può essere compostato, come preparare il cumulo o la compostiera, come gestire il processo e come utilizzare il compost una volta maturo guardando questo video tutorial <https://youtu.be/9DQzKGEO9ZY?si=DcX76xpo7BXBJ0Gt>

Se non possiamo fare compostaggio, facciamo bene la **raccolta differenziata** dell’organico!

*I dati di SIA*

Per capire bene l’impatto del nostro rifiuto organico, dobbiamo considerare che sul nostro territorio produciamo circa 5.941.840 kg di rifiuto organico pro-capite all’anno. Un dato che rappresenta quasi il 13,68% della nostra produzione totale di rifiuti e che può essere notevolmente diminuito evitando gli sprechi.

**Ciascuno può fare la sua parte: diciamo STOP allo spreco alimentare!**

1. [Riduzione degli sprechi alimentari: quali sono le azioni dell'UE? | Tematiche | Parlamento europeo](https://www.europarl.europa.eu/topics/it/article/20240318STO19401/riduzione-degli-sprechi-alimentari-quali-sono-le-azioni-dell-ue) [↑](#footnote-ref-1)
2. Rapporto internazionale Waste Watcher 2024 “Lo spreco alimentare nei Paesi del G7: dall’analisi all’azione” [↑](#footnote-ref-2)