

Ogni europeo spreca in media 130 chili di cibo l'anno

Ogni giorno, in Europa, tonnellate di cibo perfettamente commestibile finiscono nei cassonetti, sprecate lungo l'intera filiera alimentare. Dalla produzione alla distribuzione, fino ai consumatori finali, lo spreco di alimenti rappresenta una delle sfide più urgenti per la sostenibilità ambientale ed economica. I numeri sono allarmanti: ogni cittadino europeo, in media, butta via **circa 130 chili di cibo all'anno**. Questo dato, contenuto nell'ultimo report dell'European Environment Agency (EEA), mette in luce un problema profondo che riguarda non solo l'etica del consumo, ma anche le **ripercussioni sul clima e sulle risorse naturali**. Su cui l'UE - sebbene con grave ritardo - sta cercando di intervenire.

Il [report](#) "Preventing waste in Europe - Progress and challenges, with a focus on food waste" mostra che, nel 2022, la quantità di cibo sprecato per persona si aggirava attorno ai 132 chili, equivalenti a **oltre 59 milioni di tonnellate di rifiuti alimentari**, con un elevato impatto ambientale ed economico. Le cause di questo fenomeno sono molteplici. I dati rivelano che le famiglie sono responsabili della quota più significativa del cibo sprecato, contribuendo per oltre il 55% al totale. Seguono la produzione manifatturiera (18-19%), la produzione primaria (8-9%), i ristoranti e i servizi (9-11%) e la vendita al dettaglio (7-8%). La prevalenza del consumo domestico evidenzia come il comportamento individuale e le abitudini di acquisto giochino un ruolo determinante. Il rapporto sottolinea inoltre come il fenomeno dello spreco alimentare non sia solo un problema di quantità, ma abbia **profonde implicazioni ambientali ed economiche**. Lo spreco di cibo equivale infatti a uno spreco di tutte le risorse impiegate nella sua produzione: acqua, energia, suolo e input chimici, oltre alle emissioni di gas serra associate alle diverse fasi della catena alimentare. La mancata valorizzazione del cibo comporta, dunque, un duplice danno: **uno spreco economico e una pressione in più sugli ecosistemi**, contribuendo al cambiamento climatico e alla perdita di biodiversità .

Per fronteggiare tale problematica, l'Unione Europea ha [adottato](#) una serie di politiche e misure volte a ridurre lo spreco alimentare. La direttiva quadro sui rifiuti (WFD) e la strategia "farm to fork" pongono l'accento sulla prevenzione, invitando gli Stati membri a **implementare programmi specifici per la riduzione degli sprechi**. Tali programmi includono campagne di sensibilizzazione, incentivi economici e l'adozione di strumenti normativi per migliorare la tracciabilità e il monitoraggio dei dati relativi allo spreco alimentare. Per accelerare i progressi, **la Commissione europea ha proposto obiettivi vincolanti di riduzione dei rifiuti alimentari** che gli Stati membri dell'UE devono raggiungere entro il 2030: una riduzione del 10% nella lavorazione e nella produzione e una riduzione del 30% pro capite a livello di vendita al dettaglio e di consumo. A febbraio, il Consiglio e il Parlamento europeo hanno raggiunto un accordo provvisorio su questi obiettivi nel corso di negoziati a tre.

Ogni europeo spreca in media 130 chili di cibo l'anno

Un altro aspetto rilevante evidenziato dal report riguarda le metodologie di misurazione dello spreco alimentare. Le variazioni nei dati registrati da anno in anno non sempre riflettono cambiamenti reali, ma in parte derivano da modifiche nelle pratiche di reporting. Ciò sottolinea l'importanza di standardizzare le procedure di raccolta dei dati per **poter effettuare confronti accurati e monitorare l'efficacia delle misure adottate nel tempo**. Infine, è fondamentale evidenziare come la lotta contro lo spreco alimentare rappresenti un'opportunità per promuovere un'economia circolare. Ridurre il cibo sprecato significa infatti non soltanto salvaguardare risorse preziose, ma anche creare nuove opportunità di business e **favorire la crescita di settori economici legati al recupero e alla redistribuzione degli alimenti in eccedenza**. In questo contesto, iniziative come la donazione di cibo in eccedenza, il recupero tramite il riciclo o la trasformazione in nuovi prodotti possono contribuire a creare un sistema più sostenibile ed efficiente.



## Stefano Baudino

Laureato in Mass Media e Politica, autore di dieci saggi su criminalità mafiosa e terrorismo.

Interviene come esperto esterno in scuole e università con un modulo didattico sulla storia di Cosa nostra. Per *L'Indipendente* scrive di attualità, politica e mafia.