



Troppo cibo viene ancora gettato nel pattume. Foto: Unsplash / elevate

Tanto cibo nella spazzatura!

Ormai è accertato: in Svizzera, ogni anno si gettano 440'000 tonnellate di cibo. Almeno la metà potrebbe essere salvata.

«L'unica risorsa in crescita sono i rifiuti». A dirlo, nel 1969, è stato il politico americano Hollis Dole. Ed è così ancora oggi: da 30 anni, in Svizzera la quantità di rifiuti urbani – quelli prodotti da abitazioni e piccole imprese – è in costante aumento. In Svizzera cresce da 30 anni, attualmente siamo arrivati a circa 6 milioni di tonnellate l'anno. Tuttavia, staccando la quantità di rifiuti nei sacchi della spazzatura. Lo dimostra l'ultimo studio (eseguito ogni 10 anni) riguardo la composizione dei rifiuti, effettuato dall'Ufficio federale dell'ambiente (UFAM): vengono raccolti 500 chili di sacchi di rifiuti in 33 comuni selezionati e suddivisi in diverse categorie.

Focus sui rifiuti biogeni

I rifiuti biogenici sono particolarmente interessanti per le organizzazioni di aiuto alimentare come *Tavolino Magico*. Comprendono

scarti del giardino e alimentari e rappresentano il 35,4%, ossia la percentuale maggiore in termini di peso, dei sacchi della spazzatura. In vista del piano d'azione 2030 del Consiglio federale contro lo spreco alimentare, questi rifiuti biogeni sono stati analizzati nel dettaglio, durante l'ultima radiografia nazionale dei rifiuti. «Grazie all'analisi del 2022, è disponibile un quadro più preciso riguardo le priorità di intervento», spiega Jonathan Brünggel, collaboratore di ricerca della sezione Consumi e prodotti dell'UFAM.

Si getta via troppo

A prima vista, la tendenza è positiva, infatti negli ultimi 10 anni, la quantità di cibo annua per persona nei sacchi della spazzatura è diminuita di dieci chili. Attualmente ammonta a circa 50 kg. La metà di questi scarti potrebbe essere evitata, secondo Jonathan

Brünggel. Spiega: «L'UFAM distingue tra perdite evitabili e perdite inevitabili, come pure il piano d'azione contro gli sprechi alimentari». In base a questa definizione, sono considerate perdite evitabili tutte quelle parti commestibili degli alimenti prodotte per il consumo umano, ma non consumate dalle persone. I rifiuti della ristorazione, che costituiscono quasi la metà dei rifiuti biogeni della spazzatura, sono considerati parzialmente evitabili. Infatti le bucce di patate e carote possono ancora essere consumate, ma non è così per le ossa e i gusci d'uovo. Per il collaboratore dell'UFAM una cosa è certa: c'è ancora un grande potenziale di miglioramento. «A livello nazionale si arriva a stimare ben 440'000 tonnellate di rifiuti alimentari solo nei rifiuti domestici e commerciali», dice. Insomma per l'UFAM «c'è una chiara necessità di agire».

Impressioni scioccanti

Lo riconosce anche Claudio Beretta, ricercatore associato per la sostenibilità e la prevenzione degli sprechi alimentari nel sistema alimentare alla ZHAW di Wädenswil. Durante lo studio per conto dell'UFAM, Beretta ha visitato il centro di riciclaggio di Perlen (LU) assistendo allo smistamento dei rifiuti. Era davvero impressionante: «Fa davvero male, vedere apparire all'improvviso tra i rifiuti una tavoletta di cioccolato ancora sigillata o alimenti con date di scadenza ancora valide o frutta che potrebbe stare in una cucina», dice. Per l'esperto, i risultati dello studio UFAM sono quindi estremamente importanti per promuovere ulteriori azioni nella lotta allo spreco alimentare. «Lo studio conferma e quantifica le impressioni sugli scarti che continuiamo a divulgare», afferma, «inoltre suddivide le categorie evidenziando quali sono le priorità».



«Lo studio conferma e quantifica le impressioni sugli scarti che continuiamo a divulgare.»

Claudio Beretta, ricercatore associato per la sostenibilità e la prevenzione degli sprechi alimentari nel sistema alimentare alla ZHAW di Wädenswil. Foto: Div



Il chimico cantonale Xavier Guillaume e i suoi colleghi si assicurano che il contenuto del volantino «Mangiare senza rischi» sia interpretato correttamente dalle aziende alimentari.

Foto: Div

È necessario fare sensibilizzazione

Claudio Beretta spera che i risultati dello studio UFAM si traducano ora in misure concrete contro lo spreco alimentare. «Finora non ci sono state campagne volte a modificare il comportamento dei consumatori e a sensibilizzarli», afferma con fermezza. «Se vogliamo ridurre lo spreco di cibo nelle economie domestiche, serve informazione, sensibilizzazione ed educazione». È consapevole che il tema può essere delicato per i politici. Infatti i consumatori possono essere allergici ad un atteggiamento che può essere recepito come paternalista. «La sfida è quella di trovare la giusta prospettiva e il giusto tono», afferma l'esperto. Forse la soluzione passa dal portafoglio: «La sensibilizzazione per evitare gli sprechi alimentari è utile. In Inghilterra hanno misurato l'effetto

di campagne milionarie, dimostrando che il valore dei rifiuti alimentari risparmiati superava (a seconda dei casi) il costo della campagna di 90–250 volte. Perché i politici svizzeri non hanno ancora esplorato questa via?». Per Beretta, un'altra via è l'applicazione coerente delle date di scadenza prolungate, studiate scientificamente. «Anche in questo caso dobbiamo sensibilizzare l'opinione pubblica. Il volantino «Mangiare senza rischi» offre un concreto aiuto in questo senso».



Per saperne di più

Mangiare senza rischi. Davvero!

I chimici cantonali possono fare ben poco per cambiare le abitudini dei consumatori. «Il nostro lavoro si limita a ispezionare le aziende alimentari», dice Xavier Guillaume, chimico cantonale di Friburgo. Il volantino «Mangiare senza rischi» elaborato dal gruppo di lavoro Foodsave2025, creato dal direttore generale di *Tavolino Magico*, Alex Stähli, è importante per gli Uffici cantonali preposti all'applicazione della legislazione alimentare. Xavier Guillaume: «Dobbiamo accertarci che il contenuto del volantino sia interpretato correttamente dalle aziende alimentari». Infatti, la vendita di alimenti che hanno

«Non possiamo fare prevenzione o sensibilizzare la popolazione sulle misure per evitare gli sprechi alimentari.»

Xavier Guillaume,
chimico cantonale

superato la data di scadenza non deve diventare un rischio per la salute dei consumatori. Anche i chimici cantonali sono sensibilizzati alla prevenzione degli sprechi alimentari, ma... «non possiamo fare prevenzione o sensibilizzare la popolazione sulle misure per evitare gli sprechi alimentari». **EB**