



### ***È quanto emerge dal rapporto del Boston Consulting Group (BCG).***

La quantità di cibo che viene sprecata ogni anno nel mondo aumenterà di un terzo entro il 2030, quando saranno perse o gettate via 2,1 miliardi di tonnellate di alimenti, pari a 66 tonnellate al secondo. È quanto emerge dal rapporto del Boston Consulting Group (BCG), multinazionale statunitense di consulenza di management, in cui si dice che la risposta globale allo spreco alimentare è frammentata e inadeguata e che il problema sta crescendo ad un ritmo allarmante.

*"Mentre stiamo sviluppando le nostre soluzioni la portata del problema continua ad aumentare",* ha affermato Shalini Unnikrishnan, partner e managing director di BCG. "

*Man mano che la popolazione cresce rapidamente in alcune parti del mondo industrializzate, come in Asia, anche il consumo cresce altrettanto rapidamente*

" e di conseguenza lo spreco: "

*Dove la ricchezza cresce le persone chiedono più cibo e più cibo diverso, che non viene coltivato localmente. Ciò aumenterà la perdita e lo spreco"*

. Il rapporto suggerisce la creazione di un marchio di qualità ecologica, simile a quello delle campagne del commercio equo, che incoraggi i clienti ad acquistare da aziende impegnate nel ridurre gli scarti.

Le stime attuali dicono che ogni anno vengono sprecate 1,6 miliardi di tonnellate di cibo per un valore di circa 1,2 milioni di dollari, circa un terzo del cibo prodotto a livello globale. Tutto questo mentre 815 milioni di persone nel mondo (il 10,7% della popolazione globale) soffre di denutrizione cronica secondo i dati FAO relativi 2016, e senza dimenticare che i rifiuti alimentari e le perdite hanno anche un peso ambientale notevole, visto che determinano l'8% delle emissioni globali di gas serra, sempre secondo la FAO. Come detto sono i paesi che si stanno industrializzando e che hanno una popolazione in crescita quelli soggetti ai maggiori aumenti dello spreco di cibo, anche a causa di inefficienze nell'utilizzare appieno la produzione già presente, come quella dei piccoli agricoltori locali.

Mentre nei paesi in via di sviluppo i rifiuti si generano soprattutto durante i processi produttivi, nei paesi ricchi i rifiuti sono causati principalmente dalla grande distribuzione e dai consumatori, che buttano via il cibo perché ne hanno acquistato troppo o perché non soddisfa gli standard estetici.

<https://www.lanuovaecologia.it/troppo-brutto-da-vendere-cosi-ragiona-leuropa-dello-spreco-alimentare/>

Anche le promozioni dei supermercati e la mancanza di informazioni accurate hanno contribuito allo spreco, dice il rapporto. Alcune aziende stanno sperimentando iniziative di riduzione dei rifiuti, ma secondo il BCG non sono sufficienti. La creazione di un marchio di qualità ecologica potrebbe incoraggiare le aziende a lavorare di più in tal senso, anche se è l'azione dei governi che disincentiva troppo poco lo spreco alimentare.

Tratto da: <http://www.ecodallecitta.it/notizie/389905>

## **Spreco di cibo in aumento: nel 2030 verranno perse 66 tonnellate al secondo**

Scritto da Mortarino

Sabato 29 Settembre 2018 10:15 -

---

Fonte: <https://www.bcg.com/publications/2018/tackling-1.6-billion-ton-food-loss-and-waste-crisis.aspx>