



LEGAMBIENTE

GOOD FOOD BAG

Campagna contro lo spreco alimentare



IL CONTESTO:

Negli ultimi 20 anni sono cambiate significativamente le abitudini alimentari degli italiani.

- Sono circa 12 milioni gli italiani che mangiano fuori casa
- È infatti progressivamente diminuito il numero di quanti pranzano in casa, passato dall'84,5% al 74,3%
- Per la maggior parte (10 milioni) si tratta di lavoratori che passano fuori casa la pausa pranzo
- Complessivamente si consumano ogni anno 1,8 miliardi di pasti, per un controvalore di quasi 13 miliardi di euro

Nel 2015 l' Expò in programma a Milano si propone di affrontare il problema della nutrizione per l'Uomo: alimentazione, sostenibilità e ricerca sono i focus su cui si concentra l'Evento per individuare il modo di garantire cibo e acqua alla popolazione mondiale.



IL PROBLEMA



- Ogni famiglia italiana butta in media circa 200 grammi di cibo a settimana
- Complessivamente 8,7 miliardi di euro
- Fino al 50% dei pasti serviti nelle mense scolastiche finisce nei rifiuti
- Nella sola città di Milano sono circa 8 tonnellate gli alimenti scartati nelle mense scolastiche (Fonte Milano Ristorazione)
- Per alcuni (anche bambini) il pasto in mensa è il principale

PERDITA E SPRECO: CAUSE E IMPATTI

• LE CAUSE



• GLI IMPATTI

AMBIENTALI

- Emissione gas effetto serra
- Degradamento del suolo
- Spreco di risorse idriche
- Consumo di energia

In Italia la frutta e gli ortaggi gettati via nei punti vendita comportano il consumo di più di 73 milioni di metri cubi di acqua

36,5 mld di bottiglie da 2 litri

ECONOMICI

- Costo/Valore del cibo sprecato
- Valore delle externalità negative prodotte
- Costo-opportunità della superficie agricola

In media, negli USA una famiglia di quattro persone spreca cibo per un valore equivalente a 1.600 dollari l'anno

\$4,4 **4,4** **dollari** al giorno

ETICO/SOCIALI

- Spreco di cibo ↔ Difficoltà di accesso al cibo
- Eccesso di alimentazione ↔ Denutrizione
- Spreco di nutrienti ↔ Carenze nutrizionali

Sufficienti per sfamare una famiglia in un Paese in via di sviluppo

In Italia, per persona si sprecano **146 kg** di cibo

1/3 della produzione annua mondiale di cibo finisce nella spazzatura

1,3 mld di tonnellate

LA NOSTRA PROPOSTA:

E' una sacca alimentare studiata da Legambiente con le seguenti caratteristiche:

- Sicura (adatta al contatto con gli alimenti)
- A basso impatto (bassi consumi energetici per unità di prodotto), ma soprattutto riutilizzabile tante volte, facilmente lavabile e riciclabile (per questa ragione è in polietilene)
- Comoda, morbida, chiudibile (si mette in cartella, nelle zainetto, in borsa)
- Robusta porta fino all'equivalente di 2 litri di latte in cartone.
- Non è una borsa termica, ma tiene la temperatura per alcune decine di minuti.

COSA SERVE:

Per trasportare cibi secchi e confezionati, ad esempio:

pane

merendine (dolci confezionati, budini)

frutti non sbucciati

verdure non cucinate

...

TARGET:

Mense scolastiche, famiglie, amministrazioni pubbliche, mense aziendali, ristoranti, bar, ecc



Chi porta a casa gli alimenti che non consuma non è una persona indigente, ma piuttosto è una persona che apprezza il cibo e per questo non lo spreca.



Utilizza questo sacchetto per portare via gli alimenti non consumati quando mangi fuori casa.



Per maggiori informazioni sul progetto “Good Food Bag”:

Fondazione Legambiente Innovazione

via G.Vida 7 Milano

Tel.02/97699301 – Fax 02/97699303

E-mail: puliamoilmondo@legambiente.org - Sito: www.puliamoilmondo.it

