

# Il cibo perduto



## Food Loss (perdita di cibo)

Avviene in tutte le fasi della catena di approvvigionamento, escludendo la vendita al dettaglio

### 1 Sul luogo di produzione

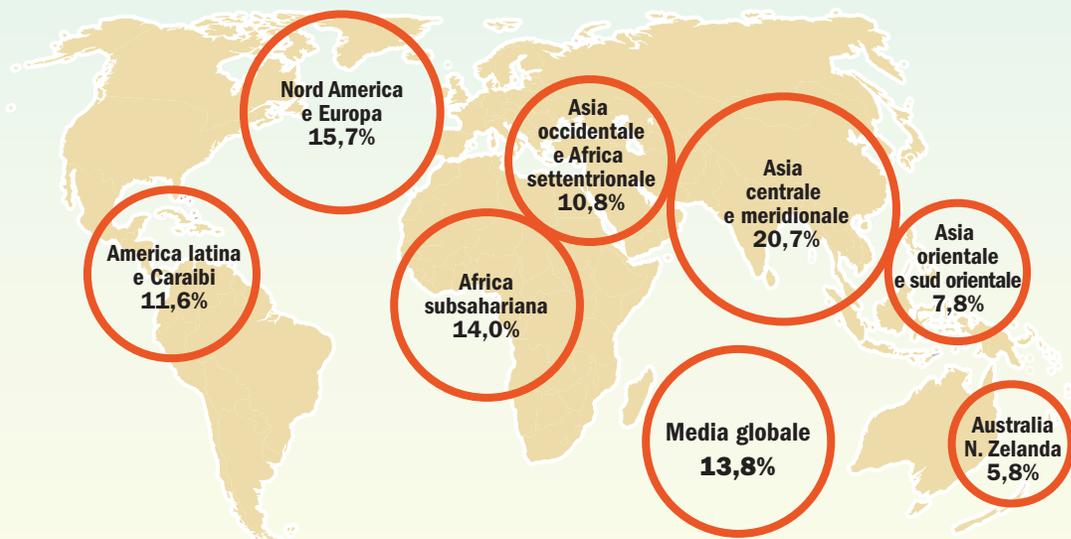
Le perdite sono causate da condizioni climatiche avverse, da tempi di raccolta inadeguati e dalla manipolazione dei prodotti

### 2 Nella fase di deposito

Tecniche di stoccaggio post-raccolto non ottimali influiscono negativamente sulla conservazione dei prodotti

## La perdita di cibo nelle regioni del mondo

% sulla quantità di cibo prodotta



## Prodotti alimentari più soggetti a perdite

% di cibo perso sul totale della produzione





## Food Waste (spreco di cibo)

È il risultato delle scelte dei rivenditori, dei ristoratori e dei consumatori

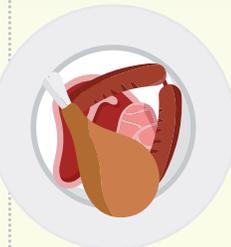
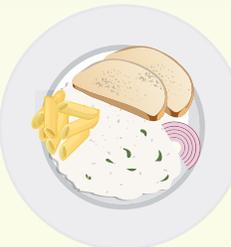
### 3 Durante il trasporto

Il deterioramento è spesso causato da cattivo imballaggio e da sistemi di conservazione inefficienti

### 4 In negozio, al ristorante, a casa

Nella vendita, molti prodotti commestibili vengono scartati per ragioni estetiche (colore, forma). I consumatori spesso acquistano più di quanto possono consumare, anche a causa di confezioni eccessivamente grandi

## L'impatto ambientale della perdita e dello spreco alimentare

TIPO DI IMPATTO			
Emissioni di CO <sub>2</sub> Uso del suolo	Emissioni di CO <sub>2</sub> Uso del suolo Consumo di acqua	Consumo di acqua	Emissioni di CO <sub>2</sub>
AREE PIÙ INTERESSATE			
Europa, America settentrionale, America latina	Asia	Europa, Asia, America latina	Europa e Asia
CRITICITÀ			
Perdite e sprechi sono relativamente bassi a livello globale. Tuttavia, le produzioni animali comportano un intenso uso del suolo ed emissione di gas serra	La coltivazione del riso è critica per l'ambiente, a causa delle emissioni di metano durante la produzione e degli alti livelli di perdita e spreco	La frutta rappresenta un punto critico per il consumo di acqua, non tanto per la quantità impiegata nella produzione, ma soprattutto per l'alta percentuale di frutta persa o sprecata	Anche la produzione di verdura implica emissioni di gas serra. Il tasso di prodotto perso o sprecato è alto, anche se varia a seconda delle regioni
			
<b>Carne e derivati</b>	<b>Cereali</b>	<b>Frutta</b>	<b>Verdura</b>