

## SCHEDA DI APPROFONDIMENTO

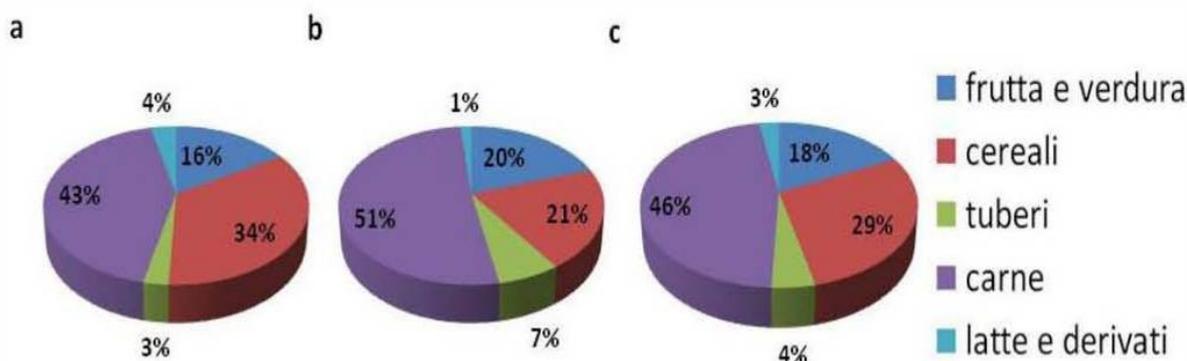
### RAPPORTO WWF: “QUANTA NATURA SPRECHIAMO?” – Le infografiche

Lo spreco alimentare non è solo questione di cibo, ma anche di tutte le risorse utilizzate per produrlo come...

#### ...L'ACQUA

Secondo il rapporto WWF, realizzato con la collaborazione scientifica della Seconda Università di Napoli, nel 2012 abbiamo sprecato in Italia fino a 1226 milioni di metri cubi d'acqua utilizzata per produrre cibo che è stato gettato senza essere consumato. Di questi, 706 milioni di m<sup>3</sup> sono in capo ai consumatori, mentre 520 milioni di metri cubi si sono persi lungo la filiera prima ancora di arrivare nelle case.

Ecco le percentuali per categoria di prodotto rispetto al totale: a) al consumo; b) lungo la filiera c) totale



Ecco i quantitativi di acqua di superficie e falda consumata, associati allo spreco al consumatore e lungo la filiera di produzione di beni alimentari, dati accorpati per categorie, anno 2012:

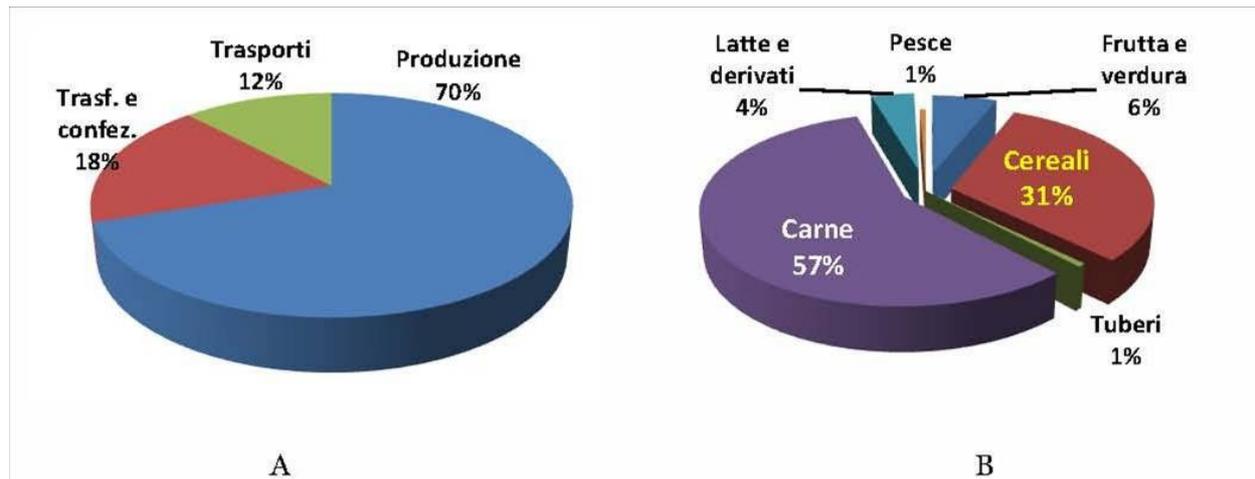
CATEGORIE DI PRODOTTO	ACQUA BLU milioni di m <sup>3</sup> l'anno	
	CONSUMO	FILIERA
Frutta e verdura	115	103
Cereali	243	107
Tuberi	19	35
Carne	303	267
Latte e derivati	25	8
Pesce	*	*
<b>TOTALE</b>	<b>706</b>	<b>520</b>

\* spreco di acqua blu può avvenire in acquacoltura, con risultati fortemente dipendenti dal tipo di gestione.

## ... I GAS SERRA

Sul fronte delle emissioni, sono **24,5 milioni le tonnellate equivalenti di CO<sub>2</sub> immesse inutilmente in atmosfera per produrre beni alimentari sprecati**, pari a circa il **20% delle emissioni di gas serra del settore dei trasporti**: di queste 14,3 milioni di tonnellate di CO<sub>2e</sub> associate al cibo sprecato dai consumatori e 10,2 milioni di tonnellate associate alle perdite lungo la filiera alimentare.

Ecco il contributo percentuale A) delle diverse fasi della filiera di produzione alle emissioni totali di GHG associate allo spreco B) delle diverse categorie di alimenti alla quantità totale di GHG emessa in fase di produzione e associata allo spreco:



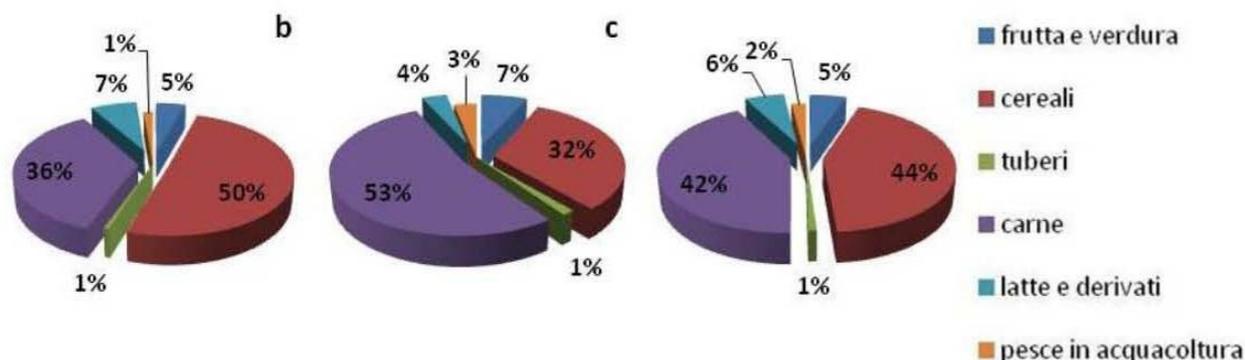
Ecco i quantitativi di gas serra (GHG) emessi, associati allo spreco al consumo e lungo la filiera di produzione di beni alimentari, dati accorpati per categorie, anno 2012:

CATEGORIE DI PRODOTTO	GHG EMESSI milioni di tonnellate CO <sub>2e</sub> l'anno	
	CONSUMO	FILIERA
Frutta e verdura	0,6	0,5
Cereali	3,1	1,2
Tuberi	0,06	0,1
Carne	5,7	5,1
Latte e derivati	0,4	0,1
Pesce	0,05	0,07
Trasformazione e confezionamento	2,6	1,8
Trasporto	1,7	1,2
<b>TOTALE</b>	<b>14,3</b>	<b>10,2</b>

## ...L'AZOTO

Infine, nel 2012 abbiamo sprecato **circa 228.900 tonnellate di azoto reattivo contenuto nei fertilizzanti** (143.100 tonnellate sprecate dai consumatori, 85.800 tonnellate lungo la filiera), vale a dire **che il 36% dell'azoto immesso nell'ambiente, con gravissimi impatti sulla qualità delle acque e sulle specie che popolano gli ecosistemi idrici, poteva essere evitato.**

Ecco il quantitativo di azoto reattivo (Nr) sprecato a) dal consumatore b) lungo la filiera c) in totale nel 2012:



Ecco i quantitativi di azoto rilasciati nell'ambiente associati allo spreco al consumo e lungo la filiera di produzione di beni alimentari, dati accorpati per categorie, anno 2012 (\*riferito alla sola produzione in acquacoltura):

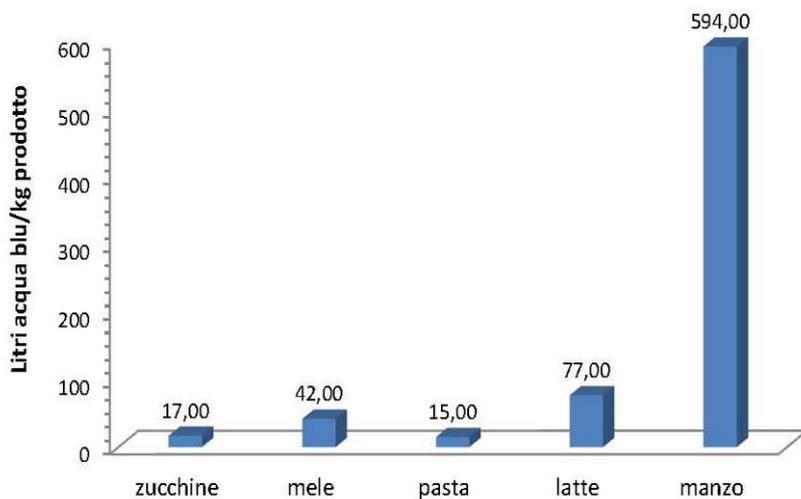
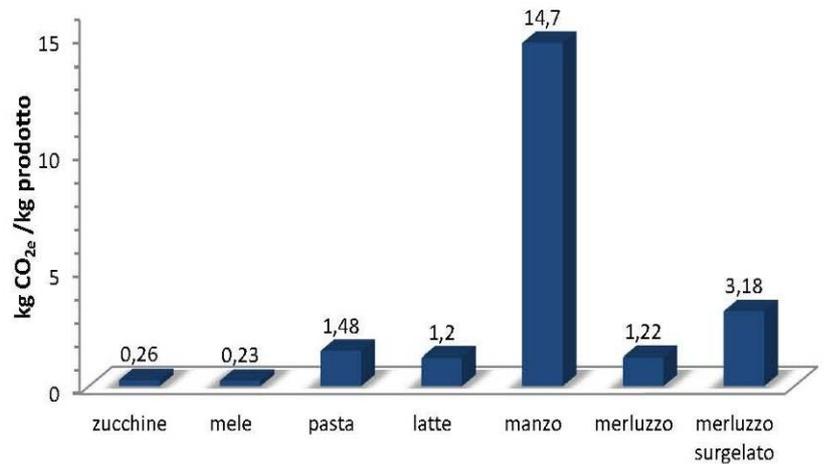
CATEGORIE DI PRODOTTO	AZOTO REATTIVO (Nr) Migliaia di tonnellate di N l'anno	
	CONSUMO	FILIERA
Frutta e verdura	6,4	5,8
Cereali	72,2	27,4
Tuberi	0,9	1,2
Carne	51,6	45,5
Latte e derivati	10	3,1
Pesce	2 <sup>#</sup>	2,8 <sup>#</sup>
<b>TOTALE</b>	<b>143.1</b>	<b>85.8</b>

## IL PESO AMBIENTALE... CIBO PER CIBO

Naturalmente, il peso ambientale di quello che sprechiamo dipende sia da quanto sprechiamo, sia da cosa sprechiamo perché ogni alimento ha una propria impronta ambientale che dipende dalla sua filiera di produzione.

### GAS SERRA:

Qui sono riportati i dati di emissioni di CO<sub>2</sub> equivalenti, per 1 kg di diversi prodotti alimentari, esclusi i trasporti nazionali. Come si nota, per esempio, la **produzione di 1 kg di carne comporta emissioni circa 10 volte maggiori di 1 kg di pasta o pesce.**



### ACQUA

Qui i litri di acqua blu consumati per la produzione e lavorazione (ove applicata) di 1 kg di diversi prodotti alimentari

**AZOTO** Qui la quantità di azoto reattivo rilasciata durante la lavorazione dei prodotti o nel prodotto nel suo complesso

