Venerdì 24 Febbraio 2017 Sviluppo locale [1]

La lotta allo spreco alimentare e le buone pratiche

Federconsumatori Bergamo, con il contributo della Camera di commercio, ha realizzato uno studio che vuole essere un contribuito nella lotta allo spreco alimentare.

In Italia si stima si sprechino annualmente 149 kg di cibo a persona (e la crisi economica ha già ridotto lo spreco del 57%). Le perdite e gli sprechi di cibo avvengono a diversi livelli del percorso, dalla produzione al consumo finale. Si pongono grandi interrogativi in ordine alla capacità delle risorse naturali di sostenere le attuali tendenze di consumo. Inoltre, ci sono le grandi questioni etiche legate all'equità distributiva, laddove accanto ai diseredati c'è chi consuma troppo e soprattutto spreca troppo.

Collegati allo spreco alimentare ci sono temi della produzione, commercializzazione e consumo del cibo, oltre che la raccolta e lo smaltimento di ciò che buttiamo. Anche recuperare ha un costo, spesso elevato. Per questo motivo il nodo da risolvere sta a monte, nella produzione o meglio, nell'educazione al consumo consapevole.

Lo studio di Federconsumatori evidenzia le buone prassi, tra cui le piccole azioni quotidiane che ognuno di noi può mettere in atto per ridurre lo spreco alimentare. Sono stati anche censiti i programmi delle istituzioni locali che vanno nella direzione di limitare gli sprechi. Vi è infine una sezione dedicata alla lettura attenta delle etichette dei prodotti confezionati.

Ultima modifica: Venerdì 10 Maggio 2019

Condividi

Reti Sociali

Quanto ti è stata utile questa pagina? Nessun voto

Rate

ARGOMENTI

Sviluppo d'impresa [2]

Source URL: https://www.bg.camcom.it/notizie/lotta-allo-spreco-alimentare-buone-pratiche

Collegamenti

- [1] https://www.bg.camcom.it/notizie/%3Ffield_notizia_categoria_tid%3D202
- [2] https://www.bg.camcom.it/ricerca-per-argomenti/%3Ftid%3D239