

VERSIONE UNITUS

Partito il progetto WASTEWISE: Un passo decisivo verso la riduzione degli sprechi alimentari in Europa

L'Università degli Studi della Tuscia è partner del progetto WASTEWISE (<https://wastewise-project.eu/>), ufficialmente iniziato il 1 Novembre 2024, che mira a progettare percorsi realistici per la prevenzione e la riduzione degli sprechi alimentari, al fine di offrire benefici comuni per la mitigazione dei cambiamenti climatici e la biodiversità. Il progetto valuterà anche le perdite nutrizionali e gli effetti socio-economici di rimbalzo derivanti dalla prevenzione e riduzione degli sprechi.

Lo spreco alimentare si verifica a tutti i livelli della filiera agro-alimentare, dalla produzione al consumo. Secondo Eurostat, nel 2021 all'interno dell'Unione Europea sono stati generati 58,4 milioni di tonnellate di rifiuti alimentari, pari a 131 chilogrammi a persona (con un valore di mercato associato di 132 miliardi di euro), causando 252 milioni di tonnellate di emissioni di CO₂, oltre che lo sperpero delle risorse ambientali utilizzate per produrli, tra cui terra, acqua, fertilizzanti e altri beni. Allo stesso tempo, nell'UE oltre 37 milioni di persone fanno fatica a permettersi un pasto di qualità ogni due giorni. Ridurre e prevenire gli sprechi alimentari può aiutare a risolvere tutte queste sfide, poiché tali azioni possono avere un impatto positivo nel combattere le disuguaglianze economiche, la povertà e i danni ambientali. Tuttavia, l'impatto complessivo della riduzione e prevenzione degli sprechi deve essere valutato sistematicamente. Il progetto WASTEWISE, nel corso dei suoi tre anni e mezzo di attività, contribuirà ad affrontare queste sfide colmando le attuali lacune nei dati sullo spreco alimentare, includendo la valutazione dell'impatto ambientale (Life Cycle Assessment (LCA), Product Environmental Footprint (PEF)) ed adottando un approccio olistico nella valutazione dello spreco del cibo.

Colmare le lacune nei dati sulla gestione degli sprechi alimentari

Una delle principali sfide nella gestione dello spreco alimentare è legata alla quantificazione dello stesso dovuta alle differenze tra i vari metodi attualmente esistenti nella raccolta e misura dei dati. Tali differenze sono dovute principalmente ai seguenti fattori: 1) l'uso di definizioni diverse di perdita e/o spreco alimentare da parte degli Stati Membri dell'UE; 2) la mancanza di condizioni condivise riguardanti il limite del sistema; 3) l'incoerenza dei dati dovuta ai diversi metodi di quantificazione adottati. **WASTEWISE affronterà queste problematiche esaminando la qualità di ciascun dato riportato e monitorando i dataset effettivi, identificando e colmando le lacune nei dati e fornendo informazioni più specifiche sui rifiuti alimentari a livello di sottogruppo alimentare.**

Integrare la valutazione dell'impatto ambientale nella valutazione degli sprechi alimentari

Un'altra sfida critica è rappresentata dalla difficoltà nel combinare i dati sugli sprechi legati al cibo con i dati sugli impatti ambientali. **WASTEWISE svilupperà metodologie per integrare la valutazione dell'impatto ambientale nella valutazione dello spreco alimentare, considerando anche gli effetti di rimbalzo derivanti dalla prevenzione e riduzione dello spreco alimentare.** Nel complesso, WASTEWISE creerà una visione più olistica dell'impatto ambientale e delle perdite

nutrizionali dello spreco alimentare, nonché delle implicazioni socio-economiche e ambientali connesse alla prevenzione e riduzione degli sprechi alimentari. **L'Università degli Studi della Tuscia coordina il work package n.4 del progetto, che mira proprio a integrare le valutazioni di tipo ambientale con quelle socio-economiche.**

Potenziare le politiche per la prevenzione e la riduzione degli sprechi alimentari

Le politiche attuali non riescono ad integrare il tema dello spreco alimentare in un quadro politico sostenibile: in primo luogo, a causa della natura complessa del sistema alimentare, è difficile prevedere l'impatto di diverse iniziative; in secondo luogo, i temi della prevenzione e riduzione degli sprechi alimentari non sono affrontati nei vari piani nazionali per il clima e l'energia orientati a ridurre le emissioni di gas serra. **Sulla base dei risultati ottenuti, WASTEWISE discuterà e proporrà raccomandazioni politiche e strumenti che possano contribuire a perseguire gli obiettivi ambientali dell'UE tramite la prevenzione e la riduzione dello spreco alimentare, sempre garantendo un approccio multilaterale.** In questo modo, WASTEWISE garantirà progressi significativi nella lotta allo spreco alimentare, consentendo all'Europa di raggiungere gli obiettivi del 2030 e favorendo un'azione globale.

Il consorzio

Il consorzio del progetto WASTEWISE coinvolge 9 partner rappresentanti 6 diversi paesi, comprendendo un'ampia gamma di competenze necessarie per raggiungere gli obiettivi scientifici del progetto.

1. **EU CORE CONSULTING**, Italia, Coordinatore - EUCORE. <https://www.eucore.eu/>
2. **NATURAL RESOURCES INSTITUTE FINLAND**, Finlandia, Coordinatore Scientifico - LUKE <https://www.luke.fi/en>
3. **UNIVERSITÀ DELLA TUSCIA**, Italia – UNITUS (docente responsabile Clara Cicatiello; altri docenti coinvolti: Emanuele Blasi, Luca Secondi) <https://www.unitus.it/en/>
4. **NATIONAL UNIVERSITY OF SCIENCE AND TECHNOLOGY POLITEHNICA BUCHAREST**, Romania – NUSTPB <https://upb.ro/en/>
5. **SWEDISH UNIVERSITY OF AGRICULTURAL SCIENCES**, Svezia – SLU <https://www.slu.se/en/>
6. **ESPIGOLADORS FOUNDATION**, Spagna – ESP <https://espigoladors.cat/en/>
7. **ELHUYAR FOUNDATION**, Spagna – ELH <https://www.elhuyar.eus/en>
8. **UNIVERSITÀ DI BOLOGNA**, Italia – UNIBO <https://www.unibo.it/en/homepage>
9. **AGROSCOPE**, Svizzera – AGR <https://www.agroscope.admin.ch/agroscope/en/home.html>