

## **GRUPPO di STUDIO 2023 : Sostenibilità e lotta allo spreco**

**Obiettivi:** divulgare cultura nutrizionale ed alimentare improntata alla sostenibilità ed alla lotta allo spreco alimentare.

### **BREVE RELAZIONE DI PRESENTAZIONE**

Il gruppo nasce quest'anno allo scopo di raccogliere, programmare e dare evidenza ad attività legate al tema della sostenibilità e lotta allo spreco.

L'obiettivo di sviluppo sostenibile (SDG, sustainable developmental goal) 12.3 riguarda gli alimenti e le parti non commestibili che fuoriescono dalla catena di approvvigionamento e tende a dimezzare gli sprechi alimentari nella vendita al dettaglio e nel consumatore e la riduzione delle perdite lungo le catene di approvvigionamento.

Circa un terzo del cibo prodotto nel mondo per il consumo umano viene perso o sprecato. Nel 2019 sono stati generati c.a 931 milioni di tonnellate di rifiuti alimentari, (88 milioni nella UE) di cui il 61% proveniente dall'ambito familiare, il 26% dalla ristorazione e il 13% dalla vendita al dettaglio.

Questo vuol dire 174 kg a persona, 143 miliardi di euro, 170000000 tonnellate di CO2.

Lo spreco alimentare può generare l'8-10% delle emissioni globali di gas serra e non può più essere sostenibile per il pianeta.

Il gruppo di lavoro, attraverso incontri di informazione, educazione nutrizionale presso quartieri, associazioni, aziende etc , formazione presso Istituti Scolastici, Università , eventi sia a livello di popolazione che per gruppi specifici cercherà di comunicare l'importanza di uno stile di vita sano ed equilibrato, all'insegna della prevenzione della malnutrizione, sia per difetto che per eccesso, e del consumo etico e sostenibile.

Al momento abbiamo partecipato a giornate di sensibilizzazione a tema di prevenzione ma dove l'attenzione alla lotta allo spreco è sempre presente. Abbiamo effettuato un percorso con centro sociale e persone di altre etnie in particolare del Pakistan con cui abbiamo realizzato dei laboratori di cucina anche finalizzati alla sostenibilità. Abbiamo realizzato un evento presso FICO di showcooking nella settimana della celiachia sempre con un occhio al recupero. Nel mese di novembre 2023 terremo un paio di lezioni all'UNIBO in un master "Alimentazione e Salute" dove il tema sarà proprio relativo alla sostenibilità dell'alimentazione collettiva.