

Produzione alimentare mondiale. Il 50% e' sprecato.

In un mondo in cui 860 milioni di persone sono vittime della malnutrizione, e che alla fine del secolo contera' 2,5 miliardi di bocche in piu' da sfamare, la meta' delle derrate alimentari prodotte nel mondo, e' oggi sprecata. E' la triste conclusione del rapporto "Global Food, Waste Not, Want Not" pubblicato il 10 gennaio dall'Institution of Mechanical Engineers (IME), organizzazione britannica degli ingegneri meccanici.

Secondo questo studio tra il 30 e il 50% dei 4 miliardi di tonnellate di alimenti prodotti ogni anno sul pianeta (cioe', tra 1,2 e 2 miliardi di tonnellate) non finiscono mai in un piatto. In Europa e in Usa, in particolare, la meta' del cibo acquistato e' gettato dai medesimi consumatori.

Motivi: date di scadenza inutilmente vicine al momento dell'acquisto, le promozioni "due al prezzo di uno", l'esigenza dei consumatori occidentali per prodotti alimentari esteticamente perfetti, nonche' cattive pratiche agricole, con infrastrutture inadatte e luoghi di stoccaggio poco adattabili.

Nei Paesi in via di sviluppo, le perdite di cibo si hanno all'inizio dei canali di approvvigionamento, tra il campo e il mercato, grazie a raccolte inefficaci, infrastrutture di trasporto locale inadatte o a condizioni inappropriate di stoccaggio. Piu' aumenta il livello di sviluppo dello Stato -indica il rapporto- piu' il problema si sposta dai canali di produzione verso le deficienze delle strutture regionali e nazionali. Nel Sud-est asiatico, per esempio, le perdite di riso oscillano, in base al livello di sviluppo del Paese, tra il 37 e l'80% della produzione totale; la Cina e' per esempio al 45%, mentre il Vietnam e' all'80%.

Nei Paesi sviluppati, al contrario, la maggior parte del cibo giunge ai consumatori in virtu' di buone infrastrutture. Ma le perdite sono legate alle cattive pratiche di marketing e al comportamento dei consumatori. Per questo motivo, il 30% delle verdure del Regno Unito non viene mai raccolto.

Una perdita netta che non si limita ai rifiuti generici degli alimenti non consumati. Il pasticcio e' riscontrabile a tutti i livelli dei canali di produzione alimentare, nell'uso dei terreni, dell'acqua e dell'energia. Circa 550 miliardi di metri cubi di acqua sono persi per alimentare dei raccolti che non raggiungeranno mai i consumatori. In virtu' di questo, e dell'aumento della popolazione, la domanda di acqua, nel 2050, potrebbe passare da 10 a 13 mila miliardi di metri cubi all'anno, tre volte in piu' della domanda attuale.