

ANALISI ATTUALITÀ

Agroalimentare, le best practice di filiera per incidere sullo spreco alimentare

In occasione della presentazione di Tuttofood, che si terrà dall'8 all'11 maggio a Milano, si è discusso delle pratiche migliori per contrastare lo spreco alimentare

di redazione Postenews - 13 gennaio 2023 07:05:24 CET



Contrastare lo spreco del cibo diffondendo buone pratiche che tocchino tutti i livelli della filiera agroalimentare. Questo l'obiettivo di cui si è discusso all'auditorium del Mudec di Milano [in occasione della presentazione dell'edizione di 2023 di "Tuttofood"](#), in programma alla Fiera del capoluogo lombardo dall'8 all'11 maggio.

Lo spreco alimentare nella filiera

Il [contrasto allo spreco alimentare](#) si lega fortemente al tema della sostenibilità, dal momento che la filiera non è estranea ad impatti di carattere ambientale. Infatti, secondo la Fao, la produzione agroalimentare rappresenta quasi il 10% delle emissioni di gas serra. Inoltre, ad oggi, il 14% della produzione va perso già nella fase di raccolta e distribuzione e il 17% nel consumo, mentre i rifiuti alimentari generano 49 milioni di tonnellate di metano.

La responsabilità delle imprese

“È fondamentale far comprendere l'importanza di questi temi: per un'impresa non è solo un atto di responsabilità sociale, ma anche un tema di sostenibilità integrale ed economica. Un'impresa efficiente è un'impresa che non spreca”, ha affermato il vicepresidente della Fao, Maurizio Martina, riferendosi agli allarmanti dati sulle persone che soffrono la fame o non hanno accesso a cibi sani. Un tema che diventa dirimente in considerazione del fatto che entro il 2050 si stima che la popolazione mondiale raggiungerà i 10 miliardi.

Il Nostro Lavoro



Poste e la sostenibilità: installati nel Bolognese i primi sistemi fotovoltaici

di redazione Postenews



“Valorizzazione delle Persone”: a Poste Storie l'opera di Brancato dedicata a...

di redazione Postenews