

Lo spreco alimentare aumenterà di 66 tonnellate al secondo

Una nuova analisi del Boston Consulting Group (BCG) ha rilevato che lo spreco alimentare globale aumenterà di oltre il 30% entro il 2030 se non verrà intrapresa alcuna azione. Si prevede che un totale di 2,1 miliardi di tonnellate di cibo verrà gettato via o, nel caso delle merci deperibili, perso; questa quantità equivale a un colossale 66 tonnellate al secondo.

Attualmente, circa 1,6 miliardi di tonnellate di cibo vengono sprecate ogni anno, il che rappresenta un valore di 1,2 trilioni di dollari di cibo e rappresenta l'8% delle emissioni di gas serra. E, mentre la consapevolezza della perdita di cibo è in aumento, i tentativi globali di affrontare il problema non lo sono. Secondo Shalini Unnikrishnan, partner e amministratore delegato della BCG, i tentativi di trattare gli sprechi alimentari sono *“frammentati, limitati e, in definitiva, insufficienti data l'entità del problema”*, ha osservato Unnikrishnan.

Una possibile soluzione, secondo BCG, è la creazione di un marchio di qualità ecologica, come quelli che si trovano sui prodotti del commercio equo e solidale. Questo marchio di qualità ecologica consentirebbe ai consumatori di sapere quali aziende si sono impegnate a ridurre i rifiuti e facilitare l'acquisto responsabile. Tuttavia, *“Il problema continuerà crescere mentre stiamo sviluppando le nostre soluzioni”*, ha detto Unnikrishnan. Le Nazioni Unite sperano di dimezzare gli sprechi alimentari entro il 2030, ma se governi, aziende e consumatori non apportano cambiamenti significativi nel modo in cui si avvicinano al cibo e collaborano per farlo, ci sono poche possibilità che ciò accada. Secondo Unnikrishnan, *“Non è*

un problema facile, nessun singolo paese, nessuna singola entità può risolvere da soli l'intero problema".