

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".