

Spreco alimentare, Confeuro: “Nuova cultura del cibo, a partire dalle scuole”aa

“Confeuro apprende con preoccupazione i numeri diffusi dal Centro Studi Divulga nel focus “Spreco e fame 2025”, pubblicato in occasione della dodicesima Giornata Nazionale di prevenzione dello spreco alimentare: il nostro paese con 8,2 milioni di tonnellate di cibo è “medaglia di bronzo” in Europa, dietro Germania (10,8 milioni di tonnellate) e Francia (9,5 milioni di tonnellate) per quantità di cibo perso. Dati davvero allarmanti che dovrebbero indurre istituzioni e territori ad una profonda riflessione. Secondo Confeuro, infatti, questa situazione non solo rappresenta un problema etico e ambientale, ma incide anche sull'economia e sulla sicurezza alimentare.



Lo spreco avviene lungo tutta la filiera, dalla produzione alla distribuzione, fino al consumo domestico, dove si registrerebbe la percentuale più alta. Alla luce di tutto questo, dunque, è doveroso promuovere politiche strutturali ed efficaci per ridurre gli sprechi, migliorare la logistica e – soprattutto – sensibilizzare i cittadini sull'importanza di un consumo responsabile. Confeuro sottolinea il ruolo chiave dell'agricoltura sostenibile e della filiera corta per limitare le perdite e garantire un accesso equo al cibo.

Contrastare lo spreco significa tutelare l'ambiente e valorizzare il lavoro dei produttori. In questo senso, innestare nella società un nuovo percorso culturale è la priorità, l'educazione alimentare sia materia di studio nelle scuole per valorizzare innanzitutto una dieta sana, combattere l'obesità infantile ed evitare ulteriori sprechi di alimenti. Ne va del nostro futuro, ne va della salute delle nostre giovani generazioni”. Così, in una nota stampa, Andrea Tiso, presidente nazionale Confeuro, la Confederazione degli Agricoltori Europei e del Mondo.

[Read More](#)