

Appunti intervista Prof. Picard

Esistono 2 tipologie di food waste:

- Evitabile: cibo che si deteriora o che non mangiamo e che si può evitare
- Non evitabile: Spreco che non si può evitare a meno di un cambio di dieta (es. ossa del pollo)

Lo spreco di cibo ha un grande impatto sull'ambiente.

In diversi modi: il primo è che se si lascia del cibo questo può impattare su altre persone/entità. C'è anche il lato economico: la popolazione sta aumentando, e dovremmo sfruttare in maniera più intelligente ciò che abbiamo prodotto e in modo più efficiente. A causa di ciò si ha un impatto non indifferente sull'ambiente perché ciò che buttiamo occupa spazio intaccando sempre più l'ecosistema, toccando anche il tema del cambiamento climatico.

Crede che ad oggi dipenda dalla cultura dei diversi paesi e su come loro gestiscono lo spreco di cibo, per esempio, parlando con un suo collega in Arabia Saudita, durante gli eventi hanno la tradizione di avere tanto cibo per gli invitati (molto più di quello necessario). Ma anche in Francia e in Italia c'è questa usanza specie durante le festività per assicurarsi che tutti quanti abbiano abbastanza cibo.

Ad ogni modo crede che ultimamente le persone siano via via sempre più consapevoli dello spreco di cibo.

Non crede che le multinazionali siano consapevoli o per lo meno gli interessi lo spreco di cibo. Crede che questa attenzione allo spreco di cibo sia dovuta in primis agli insegnamenti e ai valori che i genitori danno sin da bambini ma comunque poi crescendo ognuno è libero di far fronte a quei valori o meno.

Dice che quando era studente era meno consapevole e prestava meno attenzione in merito allo spreco di cibo rispetto ad adesso in quanto era meno organizzato nella gestione della spesa nel frigo.

Non si è espresso in merito alla possibile relazione tra ridotta possibilità economica equivalga ad un ridotto spreco di cibo. Bisognerebbe indagare in questo senso.

Sullo spreco di cibo incide anche il tipo di dieta che gli utenti hanno e anche l'origine dei prodotti, per esempio, se si hanno delle piante/giardino (non è detto che chi ha un orto riesca a consumare tutto quello che produce → spreco)

Gli capita di buttare via delle verdure a volte.

Non presta molta attenzione alle date di scadenza (fatta eccezione per le uova) poiché la maggior parte delle volte preferisce comprare sempre cibo fresco ed evitare di conservarlo a lungo.

Fa spesa nei supermercati nei giorni della settimana.

Impatto dei cibi pronti sullo spreco alimentare

Non tutti sono bravi a cucinare quindi potrebbe anche starci ma non bisogna trascurare l'impatto del packaging di ogni confezione che è estremamente connesso al tema dello spreco alimentare anche se alcune tipologie di packaging permette di tenere il cibo più a lungo e quindi evitare spreco di cibo. Quindi è parte del problema in quanto si produce tanta plastica.

Durante la spesa presta attenzione all'origine e alla provenienza del cibo.

Lo spreco di cibo è dovuto a poor planning?

Conosce ToGoodToGo ma non la usa così come altre applicazione per pianificare le scadenze e l'acquisto di nuovi prodotti, ma a suo avviso potrebbe essere molto utile per ridurre lo spreco di cibo.

Crede che la tecnologia con queste app possa essere d'aiuto in questo senso anche nelle mense universitarie.

In alcune mense universitarie ci sono sistemi integrati con machine learning che attraverso delle telecamere analizzano la quantità di cibo, tovaglioli e materiale che viene buttato. E così grazie a questi sistemi si potrebbero analizzare le cause di cosa buttiamo e perché.

Alcune tecniche x ridurre: fare delle liste di cosa hai intenzione di mangiare durante la settimana così fai la spesa in maniera diretta e concreta a quello che sei sicuro che consumerai durante la settimana tenendo conto delle preferenze alimentari

Planification

Alcune diete possono impattare più spreco di cibo.

Si può avere un diario in cui si scrivono le cose importanti da consumare prima che queste si deteriorino.