

## Avizul Comitetului Economic și Social European privind contribuția societății civile la o strategie de prevenire și de reducere a pierderilor și a risipei de alimente (aviz din proprie inițiativă)

(2013/C 161/08)

Raportor: dl Yves SOMVILLE

La 12 iulie 2012, în conformitate cu articolul 29 alineatul (2) din Regulamentul de procedură, Comitetul Economic și Social European a hotărât să elaboreze un aviz din proprie inițiativă cu privire la

*Contribuția societății civile la o strategie de prevenire și de reducere a pierderilor și a risipei de alimente*

Secțiunea pentru, însărcinată cu pregătirea lucrărilor Comitetului pe această temă, și-a adoptat avizul la 29 ianuarie 2013.

În cea de-a 488-a sesiune plenară, care a avut loc la 20 și 21 martie 2013 (ședința din 20 martie), Comitetul Economic și Social European a adoptat prezentul aviz cu 159 de voturi pentru, 1 vot împotriva și 1 abținere

### 1. Concluzii și recomandări

1.1 Într-o lume în care multe persoane nu au suficientă hrană și în care resursele sunt limitate, CESE consideră că este fundamental ca tema prevenirii și reducerii pierderilor și a risipei de alimente să-și ocupe locul pe agenda politică. De asemenea, CESE își exprimă satisfacția pentru implicarea Parlamentului European și pentru recentele inițiative ale Comisiei în acest domeniu.

1.2 În scopul coerenței politicilor aplicate, CESE insistă asupra necesității de a dispune de o definiție și de o metodologie comună la nivelul UE, pentru a cuantifica pierderile și risipa de alimente. Cu toate acestea, consideră că, având în vedere situația și obiectivele stabilite, trebuie întreprinse acțiuni concrete, fără a aștepta rezultatele programelor în curs.

1.3 CESE încurajează dezvoltarea și monitorizarea unor platforme de schimburi de experiență pe tema combaterii risipei de alimente în diferitele regiuni și state membre ale Uniunii, cu scopul de a optimiza mijloacele consacrate acestor programe și a promova inițiativele care se dovedesc eficiente.

1.4 În contextul regretabil al diminuării propriilor resurse și într-un moment în care criza economică determină o puternică creștere a nevoilor, Comitetul insistă în mod deosebit pentru ca băncile de alimente să poată beneficia din partea distribuitorilor și a restaurantelor de transferul maxim de produse comestibile încă. Ar trebui mai ales să se difuzeze inițiativele existente în anumite state membre în materie fiscală de descărcare de responsabilitate a donatorilor sau de adaptare a anumitor constrângeri administrative pentru a facilita donațiile, garantând totodată siguranța lor alimentară.

1.5 Formarea joacă un rol important în materie de reducere a risipei de alimente și este de dorit ca această tematică să fie inclusă în programa școlară a viitorilor specialiști în catering public și privat, precum și în cursurile lor de formare

continuă. Acesta ar putea fi cazul și în școlile de designeri de ambalaje în ceea ce privește conservarea alimentelor și utilizarea la maxim a conținutului lor.

1.6 Pentru CESE, comunicarea cu consumatorii este în mod evident esențială și pertinentă și va decurge dintr-o analiză corectă a cauzelor risipei. În afară de o sensibilizare generală asupra efectelor acestui fenomen, un accent deosebit se va pune, printre altele, asupra modului corect de interpretare a datelor de valabilitate a produselor, de planificare a cumpărăturilor, de depozitare a alimentelor și de valorificare a resturilor alimentare. Se va asigura difuzarea unor mesaje adaptate în funcție de tipologia gospodăriilor.

1.7 Cercetarea în ansamblul său ar trebui să acorde atenție deosebită acestui subiect, care implică toate verigile din lanțul alimentar. Astfel, cercetarea agricolă aplicată își păstrează toată rațiunea de a exista, în vederea îmbunătățirii tehnicilor de producție. În aval, progresele în materie de ambalare ar trebui să contribuie și ele la prevenirea și reducerea risipei de alimente (conservare, etichetare inteligentă etc.).

1.8 La nivelul producției primare, trebuie să se asigure eficientizarea instrumentelor interprofesionale recomandate de PAC și perfecționarea lor în sensul durabilității. O atenție deosebită va fi acordată inițiativelor de dezvoltare a unor circuite scurte, care pot juca un rol în reducerea pierderilor și a risipei.

### 2. Introducere

2.1 De la criza alimentară din 2008-2009, tema siguranței alimentelor figurează pe primul loc între preocupările majorității cercurilor de factori de decizie și organizații internaționale. Creșterea accentuată a prețurilor cerealelor și ale altor culturi la bursă în 2012 sporește acest interes.

2.2 O producție agricolă eficientă rămâne esențială pentru realizarea aprovizionării cu hrană a populației mondiale.

2.3 Dar necesitatea de a crește producția agricolă cu 60 %, ca urmare a creșterii populației mondiale (care se va apropia de 9 miliarde până în 2050), într-un context de împușinare a resurselor și de modificări climatice, ar trebui să se desfășoare în paralel cu combaterea eficientă a pierderilor și a risipei de alimente.

2.4 Pierderile și risipa, care afectează toate verigile lanțului alimentar, chiar dacă în grade diferite, sunt estimate la 1/3 din volumul de hrană destinat consumului uman la nivel mondial (*Global food losses and food waste – Pierderile și risipa de alimente la nivel global*, FAO).

2.5 În 2011, în urma crizei economice și financiare, 119,6 milioane de persoane, adică 24,2 % din populație, se aflau în pragul marginalizării sociale. Numărul de beneficiari ai programului european de ajutor alimentar destinat persoanelor celor mai defavorizate a crescut de la 13 milioane de persoane în 2008 la 18 milioane în 2010<sup>(1)</sup>. Se dovedește, așadar, că băncile de alimente au nevoi din ce în ce mai mari.

2.6 Prezentul aviz se încadrează în reflecția strategică Europa 2020. În acest sens, în comunicarea sa privind utilizarea eficientă a resurselor<sup>(2)</sup>, Comisia Europeană a consacrat un punct problemei resturilor alimentare și necesității reducerii risipei.

### 3. Problematika din perspectiva generală

#### 3.1 Definiții

3.1.1 Noțiunile de pierdere și de risipă alimentară trebuie să fie analizate într-o perspectivă globală, din stadiul de producție până la cel de consum, integrând verigile intermediare, care sunt prelucrarea și distribuția, fără a omite cateringul din afara gospodăriilor.

3.1.2 În UE, etapa de producție cântărește relativ puțin în pierderile alimentare. Cu atât mai mult cu cât produsele care nu respectă normele de producție stabilite de reglementări sau de piață și care nu pot fi utilizate direct în consum sunt, în întregime sau parțial, utilizate pentru prelucrare. Când sunt inutilizabile, ar trebui să fie dirijate fie către alimentația animalelor, fie redirecționate către obiectivele bioenergiei sau încorporate în sol, pentru a crește conținutul de materii organice.

3.1.3 Pierderile și risipa de alimente ar putea fi definite ca referindu-se la orice produs inițial destinat consumului uman, cu excepția produselor nealimentare, care este aruncat sau distrus la

toate nivelurile lanțului alimentar, de la fermă la consumator. Potrivit definiției FAO, pierderile alimentare sunt observate la începutul lanțului alimentar (producția primară, etapele post-recoltare și prelucrarea), în timp ce risipa de alimente se înregistrează mai degrabă la sfârșitul lanțului (etapele distribuției și consumului final).

3.1.4 Astfel, reziduurile recoltelor și produsele secundare rezultate din prelucrare, necomestibile, nu fac parte din conceptul de pierdere sau de risipă de alimente. Cu toate acestea, ceea ce în prezent nu este comestibil și nu poate fi transformat în produs secundar, ar putea deveni un astfel de produs în viitor, în funcție de progresele cunoașterii și ale tehnicii. De asemenea, aceste definiții trebuie considerate ca fiind evolutive.

3.1.5 În ceea ce privește stadiul producției, reformele succesive ale PAC din ultimii ani au permis o adaptare a instrumentelor, în vederea prevenirii și a unei mai bune gestionări a situațiilor de surplus pe piețe. Cu toate acestea, îmbunătățirile la nivelul funcționării lanțului alimentar, ca de exemplu o consolidare reală a puterii de negociere a producătorilor agricoli, trebuie încă să se concretizeze.

#### 3.2 Amplasarea fenomenului de-a lungul lanțului alimentar

3.2.1 În toate regiunile lumii se observă pierderi și risipă de alimente. Dar, potrivit FAO, se constată că în țările în curs de dezvoltare peste 40 % din aceste pierderi se produc în stadiile post-recoltă și prelucrare, în timp ce în țările industrializate acest fenomen se observă în principal la nivelul distribuției și consumului.

3.2.2 Într-o anchetă a Comisiei Europene publicată în 2010, volumul deșeurilor alimentare ar fi de 179 kg/locuitor/an. Repartiția între diferitele verigi ale lanțului indică 42 % în gospodăria, 39 % în industria alimentară, 5 % pentru distribuție și 14 % pentru cateringul din afara gospodăriilor. Dacă situația nu se schimbă, până în 2020 se poate prevedea o creștere cu 40 % a acestei cantități. Trebuie precizat că, în acest studiu, nu au fost luate în considerare pierderile și risipa de alimente în etapele din agricultură și pescuit.

3.2.3 Un studiu realizat la Bruxelles în legătură cu conținutul pubelelor menajere arată că risipa de alimente atinge 11,7 % din resturile menajere brute. Această risipă este alcătuită din 47,7 % produse consumate parțial, 26,7 % produse expirate și 25,5 % resturi de mâncare preparată.

#### 3.3 Cauzele pierderilor și risipei de alimente

3.3.1 În țările în curs de dezvoltare și în cele cu venituri reduse, se observă că majoritatea pierderilor se înregistrează în stadiul producției și după recoltare, din cauza lipsei resurselor financiare pentru a răspunde deficitului de infrastructură în sens larg.

<sup>(1)</sup> Avizul CESE privind distribuția de produse alimentare către persoanele cele mai defavorizate din Uniune (JO C 43, 15.2.2012 p. 94-98)

<sup>(2)</sup> COM(2011) 571 final („Foaie de parcurs către o Europă eficientă din punct de vedere al utilizării resurselor”), p. 21.

3.3.2 Dimpotrivă, în țările industrializate este mai mult o problemă de comportament. În Uniune, în ultimele decenii, creșterea productivității agricole a permis garantarea aprovizionării populației la prețuri rezonabile. Această evoluție, asociată cu creșterea veniturilor disponibile, a contribuit la reducerea semnificativă a cotei de buget alocată alimentației. Această tendință poate explica în parte creșterea risipei de alimente în rândul consumatorilor.

3.3.3 Alte motive sociologice, cum ar fi modificările structurii familiale sau ale ritmului de viață au contribuit și ele la fenomenul risipei de alimente.

3.3.4 Anumite standarde de calitate vizuală aplicate produselor proaspete de către lanțurile de distribuție pot fi o sursă de risipă, deoarece duc la refuzarea unor produse comestibile în stadiul producției din motive de cu totul altă natură decât sanitare.

3.3.5 La anumiți prelucrători, adaptarea anumitor tehnologii ar putea contribui la reducerea risipei. Într-adevăr, anumite ambalaje un pot fi vidate complet, condiționarea anumitor produse nu corespunde evoluției sociologice a gospodăriilor, iar anumite ambalaje se închid necorespunzător odată ce au fost deschise etc.

3.3.6 Chiar dacă practicile comerciale vizează în primul rând să încurajeze cumpărăturile, unele ar putea fi și un factor de accentuare a anumitor forme de risipă (de exemplu: comunicarea legată exclusiv de preț; trei produse la preț de două etc.). Dar și aici anchetele sociologice constată diferențe de comportament semnificative, în funcție de profilul familial.

3.3.7 În rândul consumatorilor există un grad foarte ridicat de confuzie între „data limită de consum” și „data limită de utilizare optimă”, ceea ce contribuie la risipa de alimente. În Regatul Unit, cercetările întreprinse asupra etichetării arată că între 45 și 49 % din consumatori interpretează greșit datele de valabilitate a produselor, ceea ce atrage după sine 20 % risipă de alimente total evitabilă [WRAP – Waste and Resources Action Programme (Programul de acțiune pentru deșeuri și resurse)].

#### 3.4 Efectele pierderilor și risipei de alimente

3.4.1 Efectele pierderilor și ale risipei de alimente sunt de trei tipuri: economic, social și de mediu.

3.4.2 Efectul asupra mediului este cel mai tangibil, deoarece se traduce prin creșterea cotei de materii fermentabile de deșeuri menajere. În afară de deșeurile pe care le generează, orice risipă înseamnă o pierdere a resurselor care puteau fi necesare producției, prelucrării și distribuției acelui produs. Cu cât risipa se produce mai în aval pe lanțul alimentar, cu atât risipa de resurse este mai mare.

3.4.3 Producția de gaze cu efect de seră afectează negativ modificările climatice. Etapa „gospodărie” ar avea, din acest punct de vedere, efectele cele mai mari, cu 45 % din emisiile estimate legate de risipa de alimente; sectorul prelucrării este responsabil de aproximativ 35 % din volumul emisiilor anuale. Dar potrivit aceluiași studiu, estimările privind producția de GES trebuie privite cu prudență, deoarece depind de fiabilitatea cifrelor prin care se cuantifică risipa de alimente (Studiu pregătitor privind risipa de alimente în UE-27, rezumat, octombrie 2010).

3.4.4 Pentru consumator, ca și pentru toate celelalte verigi ale lanțului alimentar, orice risipă se traduce printr-o pierdere financiară. Politicile în materie de deșeuri care se vor aplica în viitor mai strict vor fi sursa unor costuri suplimentare (costuri de depozitare la groapa de gunoi, impozite etc.) pentru diferiții actori aflați de-a lungul lanțului. Această orientare nu poate decât să stimuleze investițiile în prevenirea risipei.

3.4.5 Este de neconceput să nu se reacționeze politic la perspectiva socială și etică, în vederea reducerii pierderilor și a risipei de alimente, în special într-un moment în care criza economică pune într-o situație tot mai precară un număr tot mai mare de persoane din spațiul european. Nevoile băncilor de alimente cresc constant, ilustrând această tendință îngrijorătoare.

#### 4. Câteva inițiative aflate în desfășurare

4.1 Pe plan global, european, național și local au apărut numeroase inițiative, care merg de la studii despre comportament și de cuantificare, până la proiecte concrete, pe teren.

4.2 Printre proiectele internaționale demne de a fi menționate se numără inițiativa globală a FAO de reducere a pierderilor și risipei de alimente („Save Food”), în cadrul căreia au fost stabilite acorduri de parteneriat public-privat, au fost elaborate măsuri bazate pe dovezi și au fost stimulate investițiile prin mobilizarea resurselor. De asemenea, inițiativa FAO a dus la efectuarea unor evaluări și analize coerente și coordonate privind pierderile și risipa de alimente, desfășurarea unor campanii de sensibilizare, crearea de rețele și consolidarea capacităților în rândul părților interesate din sectoarele alimentar și agricol.

4.3 La 19 ianuarie 2012, Parlamentul European a aprobat o rezoluție privind o strategie de îmbunătățire a eficacității de-a lungul lanțului alimentar. El a solicitat Comisiei Europene să ia măsuri practice pentru a reduce risipa de alimente cu 50 % până în 2025. PE dorește să fie aplicată o strategie coordonată, care să asocieze măsuri europene și naționale, astfel încât să reducă pierderile în fiecare verigă a lanțului alimentar.

4.4 În Comunicarea sa privind utilizarea eficientă a resurselor<sup>(3)</sup>, Comisia alocă un capitol abordării problemei alimentare și invită statele membre să reglementeze problema risipei de

<sup>(3)</sup> COM(2011) 571 final („Foaie de parcurs către o Europă eficientă din punct de vedere al utilizării resurselor”).

alimente în cadrul planurilor lor naționale de prevenire a generării de deșeuri. Se precizează că risipa de alimente va trebui redusă la jumătate până în 2020.

4.5 În august 2011, Comisia a publicat Orientările privind pregătirea programelor de prevenire a risipei de alimente, care urmăresc să ajute statele membre să elaboreze programe naționale de prevenire a generării de deșeuri în domeniul pierderilor alimentare. Mai mult, Comisia a creat un site web dedicat risipei de alimente, cu informații privind prevenirea acestora (de exemplu, *10 idei pentru a reduce risipa de alimente*, un set de clarificări privind diferența între „a se consuma de preferință înainte de data” și „expiră la data”, o colecție de bune practici etc.)

4.6 În sfârșit, Comisia lucrează în prezent la redactarea unei comunicări privind alimentația durabilă, în care un capitol important va fi dedicat risipei de alimente și a cărei publicare este preconizată pentru sfârșitul anului 2013. În cadrul grupului consultativ pentru lanțul alimentar și sănătatea animalelor și a plantelor, a fost constituit un grup de lucru dedicat pierderilor și risipei de alimente, pentru a permite un schimb de idei pe această temă între Comisie și toate părțile interesate importante care se regăsesc de-a lungul lanțului alimentar.

4.7 Poate fi menționată de asemenea inițiativa Greencook cofinanțată de FEADR (Fondul european agricol pentru dezvoltare rurală), al cărei obiectiv este de a reduce risipa de alimente. Grație parteneriatului multisectorial, diversele inițiative implementate pe teren fac obiectul unor schimburi de opinii, în vederea trecerii de la stadiul de experiment la cel de strategie generalizată. Rapoartele intermediare sunt încurajatoare, concluziile finale fiind așteptate în 2014.

4.8 Și Consiliul se ocupă de chestiuni legate de producția durabilă de alimente. Concepția prezentată recent de Austria și sprijinită de 16 state membre a unui nou model alimentar european include, printre altele, aspecte referitoare la prețuirea alimentelor, ceea ce ar trebui să contribuie la evitarea risipei acestora (a se vedea 16821/12).

4.9 În Regatul Unit, WRAP este activă de mai mulți ani concentrându-se pe cuantificare și pe desfășurarea de campanii de prevenire în domeniul pierderilor și risipei de alimente. Această asociație este la baza unui acord (Angajamentul Courtauld) între principalii distribuitori britanici și un mare număr dintre cei mai importanți producători de produse alimentare și de băuturi, destinat să promoveze și să implementeze orice măsură de natură a reduce risipa. De la lansarea sa în 2006-2007, s-a observat o îmbunătățire a situației de-a lungul lanțului alimentar.

4.10 Situația cateringului reprezintă de asemenea un punct critic în pierderile de alimente. Un raport publicat în Marea Britanie de *Sustainable Restaurant Association* [Restaurant Food Waste Survey Report – Raportul sondajului privind risipa de alimente din restaurante (2010)] permite o mai bună înțelegere a ceea ce se petrece la acest nivel. Ideea de la care s-a plecat a fost de a cuantifica mai exact deșeurile alimentare a zece

restaurante membre ale SRA, pe trei niveluri: returnări ale consumatorilor, risipa de alimente în procesul de preparare și produsele degradate sau inutilizabile din diverse motive. În sfârșit, analiza urma să se încheie cu recomandări practice pentru reducerea pierderilor observate.

4.11 Odată cu crizele economice și financiare, băncile alimentare se plâng că resursele lor se reduc, în timp ce nevoile sporesc în funcție de statele membre. Între diversele asociații caritabile și actorii implicați în distribuție și prelucrare există acorduri care permit utilizarea produselor alimentare retrase de la vânzare. Bineînțeles, aceste alimente continuă să ofere toate garanțiile de siguranță sanitară.

## 5. Observații generale

5.1 În fața provocărilor reprezentate de evoluția demografică, de schimbările climatice și de necesitatea de a utiliza în mod eficient resursele, combaterea pierderilor și a risipei de alimente trebuie considerată ca parte a soluției la problema siguranței alimentare.

5.2 Trebuie de la început făcută distincție între abordarea „țări în curs de dezvoltare” și „țări industrializate”.

5.3 În țările în curs de dezvoltare, unde pierderile se concentrează în primele verigi ale lanțului, soluțiile care pot fi avute în vedere sunt de altă natură și au făcut deja obiectul unor recomandări în diverse documente ale CESE. În țările industrializate, cum sunt statele membre UE, combaterea pierderilor și a risipei de alimente ar trebui să vizeze prioritar verigile prelucrării, distribuției, consumatorilor și cateringului.

5.4 În țările industriale este mai mult o chestiune de comportament. Faptul că în ultimii 40 de ani rubrica „alimente” a cunoscut o reducere semnificativă în ponderea coșului de cumpărături din Europa a stimulat probabil consumatorul final să fie mai puțin atent la hrană. Anumite anchete sociologice constată diferențe de comportament semnificative, atât în efectuarea cumpărăturilor, cât și în ceea ce privește consumul, în funcție de profilul familial (nivelul veniturilor, mărimea și vârsta familiei etc.). Va trebui să se țină seama de acest element pentru a optimiza acțiunile de educare, sensibilizare și informare a publicului care urmează să fie întreprinse.

5.5 Dacă se examinează numeroasele studii și inițiative desfășurate în cadrul combaterii pierderilor și risipei de alimente, se constată că este strict necesar să fie disponibile cifre fiabile și comparabile. De asemenea, la nivelul UE, este prioritară existența unei definiții și a unei metodologii comune, pentru a cuantifica pierderile și risipa de alimente. Elaborarea acestei definiții va avea loc în cadrul proiectului „Fusions”, lansat în august 2012, al Programului european pentru activități de cercetare și de dezvoltare tehnologică (PC7). Acest proiect vizează, de asemenea, difuzarea și dezvoltarea bunelor practici, organizarea unor evenimente între diverși parteneri, îmbunătățirea sensibilizării publicului și propunerea unor recomandări politice. Cu toate acestea, urgența

și obiectivele stabilite impun inițierea unor acțiuni concrete, în paralel cu cercetările care urmăresc îmbunătățirea calității datelor.

5.6 Pentru a utiliza în mod optim rezultatele diverselor experiențe existente la nivel european, național și local, este necesar să se creeze un cadru favorabil partajării informațiilor și inițiativelor de succes.

5.7 În general:

- eforturile de a reduce pierderile și risipa de alimente trebuie să respecte o ierarhie a deșeurilor: în primul rând prevenirea, apoi utilizarea pentru consumul uman (de exemplu, donații către băncile de alimente), apoi utilizarea în alimentația animalelor și, în final, utilizarea în producția de energie și producția de compost;
- trebuie întreprinse măsuri la fiecare nivel al lanțului alimentar. Abordările stimulative vor fi favorizate la maximum;
- orice acțiune în vederea reducerii pierderilor și a risipei de alimente trebuie să nu contravină cerințelor în materie de siguranță alimentară.

5.8 Chiar dacă nu marile lanțuri de distribuție sunt veriga în care are loc cea mai mare risipă de alimente, ele pot juca un rol decisiv în reducerea acesteia, adoptând anumite practici comerciale și incluzând într-o mai mare măsură consumatorii în planurile lor de informare și sensibilizare.

5.9 Cu toate acestea, din anchetele care studiază practicile comerciale de vânzare, nu rezultă întotdeauna care dintre aceste practici influențează în mod clar, într-un sens sau altul, risipa de alimente. Aceste practici vor influența pozitiv sau nu risipa, în funcție de diverse criterii cum ar fi mărimea gospodăriilor, tipologia sau tipul alimentelor implicate.

5.10 Concluziile unei anchete a CRIOC (Centrul de cercetare și de informare a organizațiilor consumatorilor din Belgia) în materie de practici comerciale pe teritoriul Belgiei sugerează că ar putea fi demarate anumite inițiative în cadrul distribuției, pentru a stimula consumatorii să facă alegeri responsabile. Printre direcțiile menționate, cităm: inițierea unui dialog cu consumatorii, care ar putea viza originea, modul de producție, calitatea nutrițională, mai degrabă decât simpla orientare după preț sau încurajarea unei interpretări corecte a perioadei de valabilitate care figurează pe etichetă.

5.11 Într-o perioadă în care băncile alimentare se confruntă cu o diminuare a resurselor în paralel cu o creștere a solicitărilor, autoritățile trebuie să exploateze absolut toate posibilitățile pentru a facilita transferul de alimente către acestea. Menținerea siguranței alimentelor trebuie să rămână o prioritate, dar este

neapărat necesar ca autoritățile să adapteze anumite cerințe administrative, pentru a facilita activitatea distribuitorilor care doresc să aprovizioneze băncile alimentare, în loc de a elimina produse alimentare care pot fi consumate încă. O observație asemănătoare se poate face în legătură cu sectorul serviciilor de alimentație publică. Trebuie încurajată promovarea experiențelor realizate în anumite state membre, atât în ceea ce privește descărcarea de răspundere a donatorilor, sub rezerva anumitor dispoziții, cât și în ceea ce privește stimulentele fiscale.

5.12 În campania de încurajare a utilizării produselor locale în sectorul de catering s-a observat că producătorii și cooperativele locale pot fi descurajate din cauza procedurilor administrative greoaie. O parte a soluției o reprezintă înlesnirea accesului actorilor implicați la piețele publice. Pe acest plan, autoritățile locale au de asemenea un rol, atât în introducerea unor criterii specifice pentru cantinele de care sunt răspunzătoare, cât și în formarea personalului în materie de alimentație mai durabilă.

5.13 Tot în domeniul cateringului, diversele inițiative demonstrează necesitatea de a comunica atât cu personalul, cât și cu consumatorii pentru a modifica comportamentele.

5.14 Programa școlară a viitorilor bucătari ar trebui adaptată. S-ar putea include o sensibilizare la diversele fațete ale risipei de alimente, cum ar fi gestiunea stocurilor, trierea selectivă, câștigurile financiare posibile sau chiar o abordare care să vizeze consumatorii.

5.15 Orice politică de prevenire trebuie să se sprijine pe măsuri comune și coordonate ale ansamblului actorilor implicați. Măsurile care urmează să fie puse în aplicare trebuie diferențiate în funcție de actori, de tipul de alimente și de modul de consum, în vederea ajungerii cât mai rapid posibil la rezultate concrete.

5.16 Se pot cita ca exemplu necesitatea de a iniția un dialog cu industria de prelucrare, astfel încât aceasta să introducă pe piață produse care contribuie la diminuarea risipei de alimente din gospodării (designul ambalajelor, cantități și formate adaptate pentru anumite produse alimentare etc.). Această problematică ar trebui inclusă în formarea designerilor de ambalaje.

5.17 În stadiul producției primare, ar putea fi încurajate și dezvoltate diferite direcții:

- continuarea și chiar intensificarea cercetării aplicate, atât în cazul animalelor, cât și al plantelor, în vederea reducerii pierderilor rezultate din boli, dintr-un deficit de tehnică sau din condițiile climatice; în acest demers ar putea fi integrat Parteneriatul european de inovare referitor la agricultura „Productivitatea și durabilitatea agriculturii”.

- încurajarea instituirii de acorduri interprofesionale, de altfel prevăzute de PAC actuală și viitoare, vechind totodată la eficacitatea și perfecționarea lor în sensul durabilității;
- agricultura va continua să joace un rol decisiv ca furnizor al industriei agroalimentare, însă prin promovarea și dezvoltarea de circuite scurte se poate contribui la reducerea pierderilor și risipei, eliminând o parte a intermediarilor din verigile producției și consumului.

5.18 În prezent, sunt în principiu bine cunoscute amplitudinea pierderilor și risipei de alimente, precum și cauzele lor. Dar ar trebui clasificate mai bine pierderile pe criteriul

cauzei. Este clar că diversele studii privind pierderile și risipa în diverse etape sunt fundamentale pentru a înțelege mai bine fenomenul și a iniția acțiuni de prevenire, pe baza unor argumente serioase și verificabile. Aceste demersuri sunt cu atât mai importante cu cât costurile legate de risipă, prin volumul deșeurilor produse, vor crește în viitor.

5.19 De fapt, risipa de alimente la stadiul consumatorilor are o origine multifactorială, care se interpretează diferit în funcție de statul membru, cultura, clima, regimul alimentar și tipologia gospodăriilor din acel stat. Această observație complică și mai mult alegerea unui tip de comunicare adaptat la scară europeană.

Bruxelles, 20 martie 2013

*Președintele*  
*Comitetului Economic și Social European*  
Staffan NILSSON

---