

## COMUNICATO STAMPA

### **Giornata nazionale contro spreco alimentare, Assalzo: La mangimistica è circolare. Ogni anno utilizzati 9 milioni di tonnellate di co- e sotto-prodotti**

**Roma, 5 febbraio** – Un sistema produttivo che sia compatibile con la tutela dell’ambiente richiede un uso più efficiente delle materie prime. Il ricorso a un modello di economia circolare, con il riutilizzo di input provenienti da altri cicli produttivi, è un’opportunità per ridurre l’impatto ambientale e aumentare il valore del settore agro-zootecnico-alimentare.

ASSALZOO – Associazione Nazionale tra i Produttori di Alimenti Zootecnici vuole richiamare l’importanza della circolarità in occasione dell’ottava Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, oggi 5 febbraio. La mangimistica è storicamente un baluardo dell’economia circolare: ogni anno recupera, infatti, circa 9 milioni di tonnellate di materie prime secondarie che provengono dal circuito alimentare.

Nella catena di valore l’industria mangimistica è in grado di valorizzare una notevole quantità di co-prodotti e sotto-prodotti dell’industria alimentare. Sono sia quei prodotti senza ruolo per l’alimentazione umana – come le crusche che derivano dalla produzione di farina – o quei prodotti non più destinati al consumo umano perché non conformi agli standard commerciali. La mangimistica li recupera e li reinserisce nella catena di valore che termina con la produzione di carne, latte, uova, pesce.

Ogni anno i produttori di mangimi valorizzano nel ciclo produttivo 4,7 milioni di tonnellate di co-prodotti come le farine di semi oleosi provenienti dall’industria dell’estrazione dell’olio di semi; 4,3 milioni di tonnellate di sotto-prodotti dell’industria alimentare, di cui circa 3,1 milioni di tonnellate di crusca che residua dalla lavorazione del frumento e circa 1,3 milioni di tonnellate di sotto-prodotti che derivano dalla produzione dello zucchero (melasso e polpe di barbabietole), dal settore lattiero-caseario (siero e latte in polvere) o degli amidi e della birra e dal ritiro di prodotti alimentari dal circuito della distribuzione per motivi commerciali.

L’implementazione dell’economia circolare è solo una delle modalità nelle quali si articola il contributo della mangimistica alla transizione del settore agro-zootecnico-alimentare verso la sostenibilità: “La quantità di co-prodotti e sotto-prodotti utilizzati rappresenta circa il 50% dell’output della mangimistica italiana”, ricorda Marcello Veronesi, presidente di ASSALZOO.

“In questo modo il settore primario diventa ancora più sostenibile grazie a una gestione oculata delle risorse che permette di ridurre sprechi e perdite dalla produzione alla vendita fino al consumo. Un contesto nel quale la mangimistica rappresenta da sempre un modello esemplare di efficienza produttiva, di riferimento per altri comparti chiamati a dare il loro apporto al raggiungimento dell’obiettivo di ridurre sprechi e perdite alimentari, che l’Onu si è posto nell’Agenda per lo Sviluppo sostenibile e che l’Unione europea ha richiamato nella strategia Farm to Fork”, conclude Veronesi.

Ufficio Stampa Assalzo

[www.mangimiealimenti.it](http://www.mangimiealimenti.it)

[www.assalzo.it](http://www.assalzo.it)

[ufficio.stampa@assalzo.it](mailto:ufficio.stampa@assalzo.it)

06/8541641 – 06/45445698

*Assalzo, l'Associazione Nazionale tra i Produttori di Alimenti Zootecnici (Federalimentare/Confindustria), rappresenta l'industria mangimistica italiana con un fatturato di oltre 7,5 miliardi di euro, circa 8.000 addetti, escluso l'indotto, e una produzione che supera i 14,6 milioni di tonnellate.*