



SPRECO ALIMENTARE: IN ITALIA VALE LO 0,88% DEL PIL, OLTRE 15 MILIARDI €. ALLA FAO OGGI I DATI DELLA 6^A GIORNATA NAZIONALE DI PREVENZIONE DELLO SPRECO



LO SPRECO DI FILIERA (PRODUZIONE – DISTRIBUZIONE) RAPPRESENTA SOLO 1/5 DELLO SPRECO COMPLESSIVO, PERCHÉ LA MAGGIOR PARTE DEL CIBO SI GETTA NELLE NOSTRE CASE: LO SPRECO ALIMENTARE DOMESTICO SFIORA INFATTI I 12 MILIARDI € (11.858.314.935). MA SECONDO GLI ITALIANI È L'OPPOSTO: SOLO 1 SU 5 (20%) RITIENE CHE LO SPRECO DOMESTICO SIA LA QUESTIONE CENTRALE E ATTRIBUISCE PIUTTOSTO LA RESPONSABILITÀ AL COMMERCIO E ALLO SPRECO NEL PUBBLICO (SCUOLE, UFFICI, OSPEDALI, CASERME).



VI GIORNATA NAZIONALE DI PREVENZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

5 FEBBRAIO 2019

I DATI DIFFUSI NELLA 6^A GIORNATA NAZIONALE DI PREVENZIONE DELLO SPRECO DAL PROGETTO 60 SEI ZERO (MIN. AMBIENTE – UNIBO DISTAL) CON LA CAMPAGNA SPRECO ZERO. COSA SI SPRECA? PRENDENDO COME RIFERIMENTO GLI ULTIMI 7 GIORNI “PESANO” SULLA PATTUMIERA DI CASA LE BEVANDE ANALCOLICHE, I LEGUMI, LA FRUTTA FRESCA, LA PASTA FRESCA E NON, GETTATA SENZA ESSERE STATA CONSUMATA. PANE E VERDURE FRESCHE SONO FRA GLI ALIMENTI PIÙ SPESSO BUTTATI (DATI WASTE WATCHER, LMM/SWG).

LA TENDENZA PERÒ È VIRTUOSA: 2 ITALIANI SU 3 DICHIARANO DI GETTARE IL CIBO 1 VOLTA AL MESE, O PIÙ RARAMENTE. MA È PROPRIO IL CIBO IN TESTA NELLA “HIT” DEI NOSTRI SPRECHI: NEGLI ULTIMI 5 ANNI CRESCE DEL 14% E SUPERA DI GRAN LUNGA LA PERCEZIONE DEGLI SPRECHI IDRICI, ENERGETICI O MONETARI. SECONDO I DATI WASTE WATCHER 2019 IN CASA GETTIAMO 2,4 KG CIBO AL MESE IN MEDIA A FAMIGLIA, PER UN VALORE DI 28 € MENSILI. DOVE COMPRIAMO? QUASI UN PLEBISCITO PER SUPERMERCATI E IPERMERCATI, ARRANCA IL DETTAGLIO, CRESCE L'ACQUISTO ONLINE.

ROMA – **Vale lo 0,88% del Pil lo spreco alimentare in Italia:** la stima è di **oltre 15 miliardi €**, per l'esattezza **15.034.347.348 €** che sono la somma dello **spreco alimentare di filiera** (produzione – distribuzione), complessivamente stimato in **oltre 3 miliardi € (3.176.032.413 €)**, ovvero il 21,1% del totale, **a fronte dello spreco alimentare domestico reale**, cioè quello misurato nelle case degli italiani attraverso il test dei Diari di Famiglia, che rappresenta **quindi i 4/5 dello spreco complessivo** di cibo in Italia e **vale 11.858.314.935 €**. I dati sono stati diffusi oggi **in occasione della 6^ Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare**, nella sede **FAO di Roma**, dal **progetto 60 Sei ZERO dell'Università di Bologna – Dipartimento Scienze e Tecnologie Agroalimentari con il Ministero dell'Ambiente e la campagna Spreco Zero dello spin off Last Minute Market**. I saluti della **FAO** sono stati portati dal **Vice Direttore Generale Daniel Gustafson**, che ha evidenziato la centralità della questione spreco in rapporto alla sostenibilità agroalimentare e ambientale. Ancora una volta la fotografia dello spreco inquadra in primo piano le nostre case e le nostre abitudini di gestione del cibo: **ma non è così per 4 italiani su 5: secondo il Rapporto Waste Watcher 2019, infatti, il 20% degli intervistati dichiara che si spreca soprattutto nel commercio (47%) e nel pubblico**, dalle scuole agli ospedali, dagli uffici alle caserme (secondo il 27%). **«La percezione degli italiani – spiega Andrea Segrè, fondatore e presidente di Last Minute Market - è ancora poco consapevole della necessità di una grande svolta culturale nella gestione del cibo a livello domestico**. Eppure è questo il punto, la prevenzione degli sprechi alimentari deve partire da noi, nel quotidiano delle nostre vite, perché **mangiare è un atto di giustizia e di civismo**: verso noi stessi, verso gli altri, verso il mondo. **I paradossi del cibo sono evidenti**: 821 milioni di individui sulla terra soffrono la fame e 1 persona ogni 3 è malnutrita. Ma intanto una persona su 8 soffre di obesità. **Tutti possiamo dare il nostro contributo all'obiettivo #famezero #sprecozero** - osserva Segrè - acquistando solo ciò che serve realmente, compilando liste precise che non cadono nelle sirene del marketing, scegliendo alimenti locali e di stagione basati sulla Dieta Mediterranea, consultando etichette e scadenze, utilizzando al meglio frigo, freezer e dispensa per gli alimenti senza stiparli alla rinfusa». **L'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market / Swg sull'Economia circolare, la sostenibilità e gli sprechi dà conto anche dei provvedimenti utili** a contrastare la questione dello spreco alimentare: più di 7 italiani su 10 ritengono che la via da percorrere sia quella dell'educazione alimentare (72%), il 26% propone packaging di nuova generazione e 1 italiano su 5 (20%) provvedimenti normativi con incentivi e sanzioni legati allo spreco del cibo.

SEGMENTO FILIERA	Valore dello spreco lungo la filiera nel 2017 (€)	%
spreco in campo	833.576.183	5,5
spreco nell'industria	1.050.724.941	7,0
spreco nella distribuzione	1.291.731.289	8,6
Spreco domestico	11.858.314.935	78,9
TOTALE	15.034.347.348	100,0

0,88% del PIL
2017*

*PIL italiano calcolato ai prezzi di mercato in euro correnti

Elaborazione Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentarie Last Minute Market da:
 Borsa merci Bologna (2017). Listino prezzi: cereali, disponibile su <http://www.agerborsamerici.it/>
 Federdistribuzione, (2017) SCENARIO ECONOMICO E DINAMICA DEI CONSUMI
 Ismea (2017), "Mercati agroalimentari prezzi". Analisi e informazioni disponibili su www.ismea.it
 Istat (2017), Osservatorio della produzione industriale: anno 2016, Tavole dati, Istat
 Istat, (2017), banca dati produzione raccolta disponibile su agri.istat.it
 Largo Consumo (2017) Pianeta distribuzione
 Ministero dello sviluppo economico (2017), osservatorio dei prezzi e delle tariffe
 Ministero dello sviluppo economico (2017), osservatorio nazionale del commercio
 REDUCE (2018), i diari di famiglia disponibile su www.sprecozero.it

Ma cosa si spreca, soprattutto, nelle case? Prendendo come riferimento gli ultimi 7 giorni “pesano” sulla pattumiera le **bevande analcoliche, i legumi, la frutta fresca, la pasta fresca e non gettata senza essere stata consumata**. Pane e verdure fresche sono fra gli alimenti più spesso buttati (dati Waste Watcher, Lmm/Swg).

Sempre scorrendo il Rapporto Waste Watcher 2019, **gli effetti della sensibilizzazione si sentono e balzano immediatamente all’occhio**: 2 italiani su 3 il 64% degli intervistati, dichiarano di gettare il cibo solo una volta al mese (16%) o persino più raramente (48%). Il 15% lo fa una volta alla settimana e il 13 ogni due settimane, solo l’1% dichiara di sprecare quotidianamente il cibo. **I dati sono tanto più rilevanti se comparati alle rilevazioni 2014/2015, quando 1 italiano su 2 dichiarava di gettare il cibo ogni giorno**: lo spreco alimentare è senz’altro uno dei temi di sostenibilità sui quali la campagna di sensibilizzazione Spreco Zero ed Expo 2015 hanno maggiormente inciso.

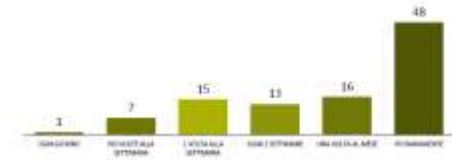
Lo spreco alimentare

In caso suo, quanto/a/litro dei prodotti più ha indicato avere gettato via negli ultimi sette giorni?

Prodotto	10-120 gr	100-200 gr	200-400 gr	più di 400 gr	non si sa	non risponde	il quantitativo in litri al mese
pane fresco	11	11	7	4	203	28	28
carne e pollame freschi	16	12	7	5	88	9	9
prodotto fresco	16	12	7	5	84	7	7
latte e yogurt	16	12	7	5	84	13	13
uova	11	10	10	5	77	13	13
latte e yogurt	11	11	9	7	300	18	18
carciole, asparagi e fave	11	11	9	8	83	20	20
verdure fresche e insalate	11	10	9	8	94	25	25
frutta fresca	11	10	9	8	110	25	25
pasta e pasta fresca	11	10	9	8	110	6	6
caffè e macchinari	10	10	11	10	77	9	9
grassi, burro, margarina e olio	10	11	9	8	88	11	11
salumi e affumicati	10	10	9	8	103	11	11
legumi	10	10	10	9	111	9	9
riso e altri cereali	10	10	9	8	93	6	6
frutta e verdura non fresche	10	10	9	8	99	7	7
prodotti per la colazione	10	10	9	8	203	7	7
alcolici	10	10	9	8	100	7	7
altri prodotti	10	10	9	8	94	7	7
prodotti surgelati	10	10	9	8	100	5	5
bevande analcoliche	10	10	9	8	114	6	6
bevande analcoliche	10	10	9	8	101	6	6

La frequenza dello spreco alimentare

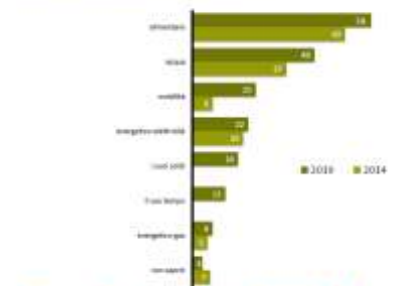
Quanto spesso le capita di buttare avanti a cibo che non consideri più buono?



Ma sotto un profilo di rilevazione sociale colpisce un altro dato, quello legato alla “hit” degli sprechi degli italiani: proprio il cibo è saldamente in testa, negli ultimi 5 anni lo spreco alimentare supera di gran lunga la percezione degli sprechi idrici, energetici o monetari. Il settore alimentare è quello in cui si spreca di più per il 74% degli italiani, era il 60% nel 2014. Mentre lo spreco idrico segue per il 48%, quindi gli sprechi legati a mobilità (25%) ed energie elettrica (22%). Meno evidenti gli sprechi di denaro e tempo: colpa di un potere d’acquisto sempre più debole?

I settori dello spreco – trend percettivo

In quali dei seguenti ambiti hai rilevato il spreco di risorse?



Le quantità percepite dello spreco alimentare - 2019

VALORI DELLO SPRECO MEDIO



Parlando di spreco “percepito” e non monitorato

realmente in casa, secondo gli italiani in casa **si gettano 2,4 kg di cibo ogni mese a famiglia** (ca 600 grammi settimanali), per un valore corrispettivo di 28 €. **Quali rimedi antispreco sono più frequentemente adottati dagli italiani? Il 65% provvede a un check della dispensa prima di fare la spesa**, il 61% congela il cibo a rischio deperibilità e il 54% cerca di prevenire controllando la quantità di cibo ottimale prima di cucinarlo. Più di 1 italiano su 2 (52%) verifica l’edibilità del cibo prima di risolversi a buttarlo, il 44% affronta il test dell’assaggio. Molti si dedicano a ricette con cibo di recupero dagli avanzi del pasto prima (48%), solo 1 italiano su 3 (34%) richiede al ristorante una bag per trasportare a casa il cibo che non è riuscito a consumare e solo 1 italiano su 5 (22%) dona

al vicino il cibo in eccesso a rischio spreco. Waste Watcher, Osservatorio nazionale sull’Economia circolare, la sostenibilità e gli sprechi, esamina le abitudini di acquisto, oltre a quelle di gestione del cibo: e conferma che **i negozi al dettaglio sono sempre meno frequentati dai consumatori (18%), così come il mercato (15%) a favore della schiacciante concorrenza dei supermercati (7 italiani su 10) e ipermercati (3 italiani su 10). Da segnalare l’avanzata degli acquisti online, praticati dall’8% degli intervistati.**

LAST MINUTE MARKET, 20 ANNI DELLO SPIN OFF CHE HA CAMBIATO IL MODO DI GUARDARE ALLO SPRECO ALIMENTARE, IN ITALIA E NEL MONDO.

Come spiega Luca Falasconi, coordinatore della Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco, «esempio concreto di sensibilizzazione sul tema dello spreco alimentare in Italia è la **campagna Spreco Zero di Last Minute Market, attiva dal 2010**. Momento centrale è il **Premio Vivere a Spreco Zero, che nel 2019 avrà come suo testimonial l'artista Neri Marcorè**, e attraverso la **campagna di educazione alimentare e prevenzione degli sprechi "Piatto pulito, buon appetito!"**, in onda **su Caterpillar Radio2 Rai il martedì fra le 19.10 e le 19.20**. Massimo Cirri e Laura Troja dagli studi di Milano di Caterpillar, si collegano ogni settimana con i promotori della campagna per **uno "storytelling" radiofonico settimanale** sulle iniziative e novità legate a questi temi».



Nel 2019 festeggia i suoi primi 20 anni **Last Minute Market, lo spin off dell'Università di Bologna trasformatosi in impresa sociale** sotto la **presidenza** del suo fondatore **Andrea Segrè**. Grazie al **networking con 350 punti vendita e oltre 400 enti del terzo settore Last Minute Market recupera annualmente 55mila pasti cotti, prodotti alimentari per un valore di 5,5 milioni €, farmaci per 1.000.000 € e piu' di 1000 tonnellate di prodotti non alimentari**. Nella sola **Emilia Romagna dal 2007 al 2016 Last Minute Market ha recuperato prodotti per un valore complessivo di circa 22 milioni €** con il coinvolgimento di 132 Enti beneficiari diretti, 113 donatori, 52 Comuni.

Nel 2010 Last Minute Market ha avviato la campagna Spreco Zero, diventata movimento di pensiero, presidio concreto e motore di interventi e sensibilizzazione sul tema. **Sin dal 2010 Spreco Zero ha fissato** con la sua Dichiarazione congiunta – siglata da tante personalità e istituzioni nazionali e comunitarie - alcuni **obiettivi chiave, ripresi poi dalla Risoluzione del Parlamento Europeo** del 19 gennaio 2012, il primo e unico atto ufficiale sul tema a livello comunitario. «Dimezzare lo spreco alimentare nei Paesi UE entro il 2025 rimane l'obiettivo ufficiale che l'Europa si è data allora - sottolinea il presidente di Last Minute Market **Andrea Segrè - Al nuovo Parlamento, che entrerà in carica dopo le elezioni di maggio, e alla nuova Commissione europea rilanceremo la nostra richiesta di indire un Anno Europeo dedicato alla Prevenzione dello spreco alimentare. E chiederemo che la Giornata Nazionale del 5 febbraio possa diventare Giornata Europea di impegno sulla questione dello spreco di cibo**. Anche in Italia possiamo migliorare, a cominciare dai banchi di scuola: l'obiettivo è che l'educazione alimentare e ambientale diventino parte essenziale di quella "Educazione alla cittadinanza" richiesta dall'ANCI attraverso la recente legge di iniziativa popolare». **Contestualmente, per iniziativa del fondatore Andrea Segrè, prendeva forma in partnership con Swg l'Osservatorio nazionale Waste Watcher sugli sprechi e le abitudini alimentari degli italiani: un monitoraggio costante diventato riferimento per tutte le realtà che operano in Italia sul tema. Waste Watcher ha permesso di rilevare i primi risultati della sensibilizzazione avviata in questi anni: eloquente il raffronto fra i dati 2014 e quelli 2018 rispetto alle abitudini dello spreco**. Se nel 2014 1 italiano su 2 dichiarava di gettare cibo quasi ogni giorno, **nel 2018 solo l'1% ha dichiarato di cestinare il cibo**. Molto resta da fare, ma l'impegno per la prevenzione dello spreco alimentare ha iniziato a dare i suoi frutti.

2014



2018

La frequenza dello spreco alimentare

