

# Cibo sprecato, test su trenta famiglie «Frutta in testa agli alimenti buttati»

*Ma molti si autoassolvono. Progetto di Last Minute Market*

OGGI un po' di Bologna sarà protagonista in piazza Vittorio, a Roma, in vista della Terza giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare di domani. L'occasione è 'Alimentare la salute. Cibo educato per sentirsi sani', a cura della Fondazione Enpam (Ente nazionale di previdenza dei medici). Si comincia alle 11, con la presentazione di 'Spreco zero 2016' la campagna europea di Last Minute Market. Saranno presenti, tra gli altri, il sottosegretario all'Ambiente, Barbara Degani, Andrea Segrè, presidente del comitato tecnico-scientifico del piano nazionale di prevenzione dei rifiuti, Alberti Olivetti, presidente di Enpam e Luca Falasconi, docente Alma Mater e tra i fondatori di Last Minute Market insieme con Segrè. Protagonista anche Fico Eatly World, il parco agroalimentare in costruzione al Caab, con pannelli, materiali e banchetti informativi. Saranno presentati i dati del bolognese Osservatorio nazionale Waste Watcher sugli sprechi alimentari e lanciato il nuovo progetto 'Diari di famiglia', sugli sprechi degli italiani. Eccone qualche anticipazione.



**A ROMA** Oggi l'appuntamento con Last Minute Market; dall'alto, Andrea Segrè e Claudia Giordano di SIMONE ARMINIO

MARCO, 31 anni, ricercatore, vive in san Petronio Vecchio. Lunedì ha comprato il pane fresco e ha buttato quello che gli era avanzato dalla settimana prima, saranno stati 50 o 60 grammi, diventato troppo duro. Lucia e Armando, 41 e 37 anni, zona Barca, mercoledì hanno cenato con il pollo allo spiedo. Entrambi hanno buttato la pelle (non gli piace), in più Lucia ne ha lasciato un pezzettino (piccolo, eh) perché non le anda-

va più. Per frutta ciliegie, ma un paio erano marce e le hanno buttate via. Così come l'avocado: sembrava maturo, invece era duro. Venerdì sera in casa Bolognini: papà, mamma, tre bimbi e due gatti, zona Lame. A fine cena sono finiti nel pattume un formaggin (era in frigo aperto da troppo tempo), i pomodori gratin di giovedì (tre giorni con un piatto sopra e nessuno li ha mangiati), il grasso del prosciutto (alla piccola Olivia non piace). I personaggi sono inventati, i dati sono veri: provengo-

no dalle pagine del 'Diario degli sprechi alimentari domestici', un progetto coordinato da Luca Falasconi di Last Minute Market, che Claudia Giordano, ricercatrice del dipartimento di Scienze e tecnologie agroalimentari dell'Alma Mater, ha fatto compilare a un campione di trenta nuclei familiari bolognesi lo scorso giugno. L'obiettivo del progetto, portato avanti con il supporto di Waste Watcher, l'osservatorio permanente sugli sprechi alimentari ideato da Andrea Segrè, era duplice: capire quanto cibo buttiamo e

**LA RICERCATRICE DELL'ALMA MATER**

**Giordano: diario tenuto nei mesi estivi, se avessimo fatto l'analisi in inverno forse al primo posto ci sarebbe stata la pasta**

misurare quanto pensiamo di sprecare e quanto sprechiamo davvero, mettendo le mani nel 'rusco' di chi ha compilato il diario. Il risultato? «In genere – spiega Giordano – tendiamo ad autoassolverci, dichiarando circa il 50% di quanto buttiamo». Per dire: «A chi dice di aver buttato cibo per 500 grammi, nel sacchetto dei rifiuti ne troviamo più di 750 grammi».

**IDATI** definitivi saranno pubblicati a marzo, ma «crediamo che i valori finali saranno più alti». C'è del dolo? Probabilmente no: «I rispondenti – chiarisce Giordano – sembrano effettivamente non avere un'idea chiara del loro spreco». Che cosa sprechiamo di più? «Da ciò che emerge in questi dati – avverte la ricercatrice – sicuramente la frutta. Ma il dato risente della stagione: avessimo effettuato le analisi in inverno, probabilmente, al primo posto ci sarebbe stata la pasta». Seguono i latticini, il bordo della pizza e i prodotti da forno. Molto utile anche la sezione del diario dedicata alle motivazioni. La frase regina è: «Dimenticato in frigo o in dispensa», seguita da «ne avevo acquistato più di quanto sono in grado di mangiare». Perciò lo tengo lì finché non va a male, così poi sono autorizzato a buttarlo.





IERI LA GIORNATA NAZIONALE

## Spreco alimentare? Buttati 8,4 miliardi

Francesca Santolini

In occasione della terza giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, sono stati presentati a Roma i nuovi dati dell'osservatorio nazionale Waste Watcher sulla conservazione del cibo e le abitudini alimentari degli italiani (nella foto), realizzata con l'Istituto Italiano Imballaggi. Insieme all'indagine Waste Watcher è stata lanciata la sesta edizione della campagna europea "spreco zero" di Last Minute Market, quest'anno promossa in collaborazione con il Ministero dell'Ambiente nell'ambito del progetto "Reduce": una iniziativa che attraverso la ricerca, l'educazione e la comunicazione si propone di contribuire alla riduzione degli sprechi alimentari a livello nazionale. Il Rapporto presentato dal presidente di Last Minute Market e presidente del Comitato tecnico scientifico per il piano nazionale di Prevenzione dei rifiuti del Ministero dell'Ambiente, **Andrea Segre**, racconta di un fenomeno che rivela le contraddizioni di una modernità che anziché attribuire un valore al cibo lo butta via. In Italia lo spreco domestico, dai fornelli al bidone della spazzatura, vale complessivamente 8,4 miliardi di euro all'anno: ovvero 6,7 euro settimanali a famiglia per 650 grammi circa di cibo. Uno spreco sempre più insopportabile in una società in cui il cibo è distribuito in maniera del tutto diseguale e la scarsità di alimenti è diffusa non soltanto nei cosiddetti paesi poveri ma anche nel nostro Paese. Oltre a rappresentare un problema morale di civiltà, questa contraddizione produce anche un grande problema di efficienza complessiva della nostra società, perché le immense quantità di rifiuti prodotti dallo spreco di generi alimentari impegnano enormi risorse per la raccolta e lo smaltimento: quello yogurt in scadenza gettato via anzitempo diventerà un rifiuto e quindi un costo per la collettività. È dunque evidente che politiche volte alla riduzione degli scarti alimentari perseguono un obiettivo fondamentale non solo dal punto di vista etico e ambientale ma anche economico. Gli scarti alimentari presentano infatti un grande potenziale di riduzione lungo l'intera filiera che parte dalla produzione e arriva al consumo finale. Avviare politiche di prevenzione, e dunque di riduzione alla fonte dei rifiuti, significa coinvolgere tutti i settori della produzione attivando filiere e processi innovativi ed eco-compatibili creando quindi nuovi indotti occupazionali. Leggendo il Rapporto Waste Watcher, si scopre che per gli italiani gli imballaggi rappresentano un valido

alleato contro lo spreco alimentare: circa l'85% dei consumatori è consapevole che l'imballaggio aiuta a conservare meglio i prodotti mentre per il 64% è addirittura indispensabile. Più di un italiano su due ha dichiarato di "essere disposto a pagare qualcosa di più per avere imballaggi che aumentino la possibilità di utilizzo del prodotto, riducendo di fatto lo spreco". Oltre ai comportamenti del consumatore, quest'anno il rapporto Waste Watcher ha monitorato anche le abitudini di acquisto dei consumatori italiani che, secondo il rapporto, si recano a fare la spesa ogni 2/3 giorni alla settimana (69%), e nella quasi totalità preferiscono la grande distribuzione (90%) e sono molto attenti (91%) alla data di scadenza nelle etichette, per le quali si richiedono informazioni chiare e dettagliate. Interessante anche il rapporto tra rifiuti e imballaggi oggi in Italia: di fronte a 30 milioni di rifiuti prodotti ogni anno dalle famiglie, 11,5 milioni derivano dai packaging, con percentuali di recupero (76%) e di riciclo (66%) in linea con quelle europee. Per questo, secondo Marco Sachet, direttore dell'Istituto Italiano Imballaggi, esso rappresenta "uno degli strumenti fondamentali per ridurre lo spreco degli alimenti". Ma se i sondaggi aiutano a capire i comportamenti dei consumatori è solo con il monitoraggio che si possono adottare politiche adeguate. In questo senso **Andrea Segre** (nel riquadro nella foto) ha lanciato l'iniziativa "Diari di famiglia": un'indagine che si basa su monitoraggi e rilevazioni annotate da famiglie campione che devono indicare con precisione la misura dello spreco a ogni pasto e spiegare come il cibo gettato viene di volta in volta smaltito. Per il Sottosegretario al Ministero dell'Ambiente Barbara Degani, presente all'iniziativa, "la lotta agli sprechi e alle perdite alimentari gioca un ruolo decisivo per la riduzione dell'impronta ambientale della produzione alimentare" per questo campagne di sensibilizzazione sono in linea "con le iniziative che sta portando avanti il Ministero dell'Ambiente, come l'educazione ambientale nelle scuole". Dallo scorso aprile il tema dello spreco alimentare è entrato anche nelle aule parlamentari, grazie all'iniziativa della deputata democratica Maria Chiara Gadda che ha presentato la prima legge per limitare gli sprechi e favorire il recupero e la donazione ai fini di solidarietà sociale di eccedenze alimentari. Il testo, confermato dal deputato Massimo Florio e da oltre cento parlamentari PD, è stato adottato all'unanimità dai gruppi politici come testo base lo scorso 17 dicembre e proprio in questi giorni è prevista la votazione degli emendamenti in commissione. La legge potrebbe arrivare in aula a partire dal mese di marzo. Un bel risultato per la giovane deputata, secondo la quale "c'è troppo spreco, e questa situazione ha dei costi sociali e ambientali insostenibili. Il paradosso che esiste tra povertà e spreco non è qualcosa di ineluttabile a cui rassegnarsi e le numerose audizioni svolte in Parlamento con gli operatori del settore, ci dicono che stiamo andando nella giusta direzione".





Venerdì  
5 Febbraio 2016

ATTUALITÀ | 21

# Cibo, spreco vergognoso Buttiamo 8,4 miliardi

## In crescita il consumo responsabile: +4%

ALESSIA GUERRIERI  
ROMA

**C**hissà se, ogni volta che qualche avanzo o alimento andato a male finisce nella pattumiera, immaginiamo che quei pochi grammi di cibo in un anno diventino una montagna di 30 milioni di tonnellate che vale 8,4 miliardi di euro. Lo 0,5% del Pil italiano, insomma, metà di una manovra economica. A tanto ammonta lo spreco alimentare domestico nel nostro Paese, cioè quasi sette euro a famiglia e settimana controvalore di quel poco più di mezzo chilogrammo di "umido" in eccesso che si potrebbe evitare con una corretta educazione alla gestione del cibo. Eppure gli italiani, che dimostrano di essere più consapevoli (+4%) di sprecare

troppo, preda della "offortissima" e della sindrome da frigo vuoto, acquistano sempre più di quello che verosimilmente riusciranno

Swg suggerisce un alleato per combatterlo: il packaging. Gli imballaggi degli alimenti, infatti, secondo l'85% degli italiani se in-

**Oggi giornata nazionale di prevenzione  
Sondaggio Swg: l'85%  
dei consumatori  
promuove l'uso  
degli imballaggi  
"intelligenti"**

la campagna Zero spreco. Un anno contro lo spreco promossa in collaborazione con il ministero dell'Ambiente, l'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market-

telligenti e di qualità sono un aiuto per conservare il cibo; uno su due dei cittadini inoltre è disposto a spendere un po' di più, acquistando magari confezioni più piccole o dai materiali riutilizzabili, per contribuire a ridurre lo spreco. La dimi-

nuzione in peso del 4,7% dello spreco rispetto al 2014 è «una tendenza positiva – sono le conclusioni dell'Osservatorio – ma occorre trasformare maggior-

mente la percezione in azione». Certo gli obiettivi che l'Italia e l'Europa si sono prefissati – dimezzamento dello scarto alimentare entro il 2025 – sembrano un percorso ancora in salita, visto che anche nell'Unione finiscono nella spazzatura 90 milioni di tonnellate di cibo cioè, ogni giorno, 720 kcal a persona (pari a sprecare 18 metri cubi di acqua e risorse naturali contenute in 334 mq di terra arabile). Ancora più inquietante il dato mondiale: un terzo della produzione non raggiunge il nostro stomaco, cioè un miliardo e 600 milioni di tonnellate di alimenti. «C'è un doppio costo nello spreco, che spesso non viene calcolato», quello di risorse ambientali per produrlo e poi smaltirlo – ricorda il sottosegretario all'Ambiente Barbara Degani – che va



trasmesso fin dalle scuole. Come pure occorrono «indicatori omogenei italiani ed europei» per la definizione del problema e strumenti per misurare l'efficacia delle azioni di prevenzione. La stima degli 8,4 miliardi di scarti alimentari domestici, infatti, rischia di «arrivare fino a 13 miliardi all'anno», secondo il fondatore di Last Minute Market Andrea Segre, se l'indagine su vasta scala dei Diari di famiglia (le rile-

vazioni degli sprechi annotati al grammo da alcune famiglie campione) confermerà che «lo spreco reale è circa il doppio di quello percepito e dichiarato nel sondaggio», come dimostrato dai primi risultati sul 2015 del progetto pilota. Ecco perché, continua, «educazione alimentare e ambientale vanno di pari passo», come pure la necessità di «una legislazione che aiuti chi recupera le eccedenze di cibo». Buone pratiche

non mancano, come nella Capitale il Pane a chi serve, il programma di raccolta del pane invenduto dai forni avviato dalle Aci Roma, che «in un solo anno» – riassume i risultati la presidente Lidia Borà – ha raggiunto 40 tonnellate pari a 125 mila euro in 34 panifici, mettendolo a disposizione di 34 realtà solidali «che lo hanno accompagnato a 383 mila pasti per i poveri».

© PHOTODISC/REXUS



## ■ SPRECO ALIMENTARE Waste Watcher lancia l'allarme Ogni anno buttati 1.000 miliardi nei rifiuti il 50% dei cibi comprati

ROMA - Lo spreco alimentare sul pianeta costa ogni anno 1.000 miliardi di dollari. Una cifra vertiginosa, che sale a 2.600 miliardi se si considerano i costi "nascosti" legati all'acqua e all'impatto ambientale. Per restringere il campo all'Unione Europea, ogni anno si gettano 90 milioni di tonnellate di cibo e ogni giorno si sprecano 720 Kcal di cibo a persona. E in casa nostra? In Italia, lo spreco di cibo domestico, dalla dispensa di casa al frigorifero, dai fornelli al bidone della spazzatura, vale complessivamente 8,4 miliardi di euro all'anno, ovvero 6,7 euro settimanali a famiglia per 650 grammi circa di cibo sprecato (Rapporto Waste Watcher 2015).

E quanti rifiuti produce lo spreco domestico in Italia, e in Europa? Nel nostro Paese si parla di 30 milioni di tonnellate: 1/7 circa di quanto avviene nell'insieme dei Paesi Ue. In occasione della terza Giornata nazionale di prevenzione dello spreco che si celebra il 5 febbraio, Last Minute Market annuncia l'avvio della sesta edizione della campagna europea di sensibilizzazione "Spreco zero. Un anno contro lo spreco".

Presentata a Roma in occasione della manifestazione "Alimentare la salute" promossa dalla Fondazione Enpam, la campagna Spreco zero 2016 si focalizza sulla conservazione del cibo come misura essenziale di pre-

venzione, tema dell'ultima indagine dell'Osservatorio nazionale Waste Watcher (Last Minute Market / Swg), promossa con l'Istituto Italiano Imballaggio.

«Studiare meglio le cause e i comportamenti dei consumatori è il primo passo per garantire policies adeguate di prevenzione dello spreco - spiega il fondatore di Last Minute Market **Andrea Segrè**, presidente del Comitato tecnico-scientifico per il piano nazionale di prevenzione dei rifiuti - Per questo la campagna Spreco Zero andrà quest'anno alla radice dello spreco domestico, che incide in misura rilevante sul fenomeno fino allo 0,5% del Pil italiano».

Il 2016, incrociato al nuovo progetto Reduce, sarà l'anno del monitoraggio dei "Diari di famiglia": rilevazioni scrupolosamente annotate da famiglie campione, che indicheranno con precisione la misura qualitativa dello spreco a ogni pasto e spiegheranno come il cibo gettato viene di volta in volta smaltito.

Un'indagine che avrà la validazione scientifica dell'Università di Bologna - Distal e che, sulla base dei primi pilote test avviati nel 2015, permette già di affermare che lo spreco di cibo domestico reale è circa il 50% superiore a quello percepito e dichiarato nei sondaggi.





## SPRECARC CIBO? ADESSO LE APP PER EVITARLO SONO SERVITE

di Emanuele Tirelli

In Francia c'è una legge, con tanto di multe. Da noi ancora no. E così alimenti (e soldi) vengono buttati via. Nell'attesa? Guardate lo smartphone

**N**on si ferma la battaglia allo spreco alimentare. Con la Francia che ha approvato una legge che punisce i trasgressori con multe fino a 75 mila euro o due anni di reclusione mentre l'Italia ci sta ancora provando e per adesso punta sulle app, che crescono di numero e di qualità dei servizi.

Ancora oggi nel nostro Paese si spreca cibo per un valore di 12 miliardi di euro ogni anno e, secondo un sondaggio della Coldiretti, solo il 33 per cento quando va al ristorante porta a casa gli avanzi. Così, il traguardo fissato dal governo per il 2016, è quello di recuperare un milione di tonnellate di cibo. Per farlo, già da un paio di anni, è stato messo in piedi il Tavolo di lavoro indigenti, cui partecipano il ministero delle Politiche agricole, industriali, grande distribuzione ed enti benefici. Poi

c'è il piano SprecoZero. Dal 1° gennaio, taglio alla burocrazia: la soglia di comunicazione preventiva per le imprese in caso di donazione alimentare è salita a 15 mila euro, mentre quella per la distruzione è rimasta a diecimila. Ma l'attesa maggiore è per la legge anti-spreco attualmente all'esame della Camera. Tra i punti centrali ci sono il maggiore coinvolgimento degli enti locali, premi per le aziende, meno norme e più educazione a scuola.

La lotta, però, si combatte su fronti diversi, tant'è che molte app aiutano a condividere gli alimenti ma pure a fronteggiare la crisi. Con BeeApp, frutto della collaborazione tra il Banco alimentare Roma e Fondazione Telecom Italia, il negoziante segnala alle associazioni benefiche i prodotti in eccedenza. Oppure c'è Sfreddo, servizio nato a Caserta che usa WhatsApp per ricevere informazioni dagli esercenti aderenti, un po' come fa già la torinese Lastminutesottocasa.

Ratatouille, invece, è un frigorifero virtuale per condividere il cibo, mentre Ubo si concentra su consigli e informazioni. Lanciata dalla Regione Piemonte con la Valle d'Aosta e il ministero dello Sviluppo economico, *Una Buona Occasione* ci suggerisce come, dove e per quanto tempo conservare più di cinquecento alimenti, e combattere così anche lo spreco domestico. E, per fare il punto, tra il 4 e il 6 febbraio **Last Minute Market** con Enpam e il ministero dell'Ambiente organizza a Roma (in piazza Vittorio) una serie di incontri per la terza Giornata nazionale di prevenzione dello spreco.

## Spesa: italiani disposti a pagare di più se la confezione è anti-spreco



**Il 56% degli intervistati, secondo i dati di Waste Watcher, si dice pronto a spendere per un prodotto più caro, se il packaging garantisce il riutilizzo per evitare lo spreco del cibo**

IL 56% dei consumatori italiani è disposto a "pagare di più per imballaggi che aumentino la probabilità di utilizzo del prodotto", per contenere lo [spreco di cibo](#). E il 64% preferisce le confezioni piccole. Questi dati emergono dall'indagine sullo [spreco alimentare](#) dell'Osservatorio nazionale [Waste Watcher](#) (Last Minute Market / Swg) con l'Istituto Italiano Imballaggio, presentata nel corso dell'evento "Alimentare la Salute" promosso da Enpam, l'ente previdenziale dei medici, a Roma. L'indagine rileva che è sempre la grande distribuzione a tenere banco, per il 90% dei consumatori. La spesa è quotidiana oppure si rinnova ogni 2/3 giorni (69%), e solo il 27% degli italiani pratica la grande spesa settimanale. Per prevenire lo spreco che colpisce le confezioni grandi, che rimangono aperte più tempo, la maggioranza degli italiani preferisce confezioni piccole (64%). Plebiscitaria, infine, l'attenzione alla data di scadenza nelle etichette (91%).

"È una visione a 360 gradi dello spreco alimentare - ribadisce **Barbara Degani**, sottosegretario all'ambiente - che ha una dimensione enorme, come ci ha detto la [Fao](#) nel 2011, per cui è stato fondamentale capire cosa accadesse a casa del consumatore proprio per meglio indirizzare le politiche anti spreco". "Importante - conclude - è anche capire il costo dello spreco che spesso non viene calcolato e su cui abbiamo lavorato". **Andrea Segrè**, fondatore di Last Minute Market, dal canto suo ribadisce infine che negli italiani "aumenta la percezione dello spreco, per cui si deve intervenire con la prevenzione".

1 feb 2016

## Sprechi alimentari: una tre giorni Enpam con Last Minute Market nella romana Piazza Vittorio

1 feb 2016

- [SEGNALIBRO](#)
- [FACEBOOK](#)
- [TWITTER](#)

### Tag



ROMA - Nelle giornate che celebrano la terza edizione della Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, da giovedì 4 a sabato 6 febbraio, Enpam proporrà una tre giorni intitolata «Alimentare la salute. Cibo educato per sentirsi sani» nella storica piazza Vittorio di Roma. In questo contesto, finalizzato a fare della multietnica Piazza Vittorio una vera e propria «Agora della Salute», si alterneranno molti relatori bolognesi impegnati nella promozione dell'educazione alimentare. A cominciare dall'agroeconomista Andrea Segrè, presidente di Caab ma anche fondatore di Last minute market che giovedì presenterà la campagna contro lo spreco alimentare

insieme al sottosegretario all'Ambiente Barbara Degani e al presidente dell'Enpam, Alberto Oliveti. Nell'occasione saranno diffusi i nuovi dati dell'Osservatorio nazionale sullo spreco Waste Watcher, eccellenza bolognese nel monitoraggio delle abitudini alimentari degli italiani. Nella giornata di venerdì 5 febbraio alle 11 si aprirà ufficialmente «Piazza della Salute», alla presenza del ministro della Salute Beatrice Lorenzin e con il taglio del nastro affidato a una madrina d'eccezione, l'attrice Maria Grazia Cucinotta. Sarà l'occasione per focalizzare l'impegno di Enpam sui temi dell'educazione alimentare, a cominciare da Fico Eataly World: quella di Roma diventerà così una piccola vetrina dedicate al Parco Agroalimentare che troverà sede i prossimi mesi nell'area del Caab e per confrontare idee e progetti legati alle iniziative di divulgazione e formazione. Interverranno fra gli altri il presidente Caab Andrea Segrè, il direttore generale Alessandro Bonfiglioli e l'ad Eataly World Tiziana Primori.



## Oggi la giornata contro lo spreco alimentare. Ma noi italiani gettiamo ogni settimana 7 euro di cibo



Il mondo ha fame, ma si sprecano 1000 miliardi di dollari di alimenti all'anno. Una battaglia culturale, ma anche industriale

05/02/2016

**ROBERTO GIOVANNINI**

È un pensiero insopportabile: mentre quasi 900 milioni di persone soffrono o muoiono letteralmente di fame, ogni anno sul pianeta si spreca cibo per mille miliardi di dollari. Una cifra vertiginosa, che sale a 2.600 miliardi se si considerano i costi “nascosti” legati all’acqua e all’impatto ambientale. Solo in Italia lo spreco di cibo domestico, dalla dispensa di casa al frigorifero, dai fornelli al bidone della spazzatura, vale complessivamente 8,4 miliardi di euro all’anno, ovvero 6,7 euro settimanali a famiglia per 650 grammi circa di cibo sprecato, come illustra il Rapporto Waste Watcher. Una montagna di ottimo cibo e di risorse naturali sprecate, montagne e montagne di rifiuti da dover lavorare: sempre per l’Italia lo spreco genera 30 milioni di tonnellate di immondizia. Oggi 5 febbraio si celebra la [terza Giornata nazionale di prevenzione dello spreco](#); ieri



a Roma l'associazione **Last Minute Market** ha presentato una nuova campagna europea: «Spreco zero. Un anno contro lo spreco». Obiettivo: sensibilizzare e modificare la cultura dei consumatori, e far cambiare i comportamenti delle imprese che producono e distribuiscono. Portando gli imballaggi in prima linea nella lotta alla dispersione degli alimenti.

## UN PROBLEMA “FIGLIO” DELLA GLOBALIZZAZIONE

Chiaramente è un problema sia culturale che “industriale”. Se fino a quarant'anni fa in buona parte del Paese l'obiettivo era mettere un piatto a tavola ogni giorno, la globalizzazione ha portato a un aumento generale dei livelli di benessere e l'offerta – anche di alimenti – è aumentata: in numero e varietà. Così sempre più spesso ci si ritrova ad accumulare scorte che non sono eterne e che diventa difficile smaltire, per chi consuma almeno un pasto al giorno fuori casa. Da qui l'esigenza di potenziare il settore del packaging, ancora in fase di sviluppo con un duplice intento: favorire la conservazione degli alimenti e ridurre al minimo l'impatto sull'ambiente. Presentata a Roma in occasione della manifestazione «Alimentare la salute» promossa dalla **Fondazione Enpam**, la campagna Spreco zero 2016 si focalizza sulla conservazione del cibo come misura essenziale di prevenzione, tema dell'ultima indagine dell'**Osservatorio nazionale Waste Watcher (Last Minute Market/Swg)**, promossa con l'Istituto Italiano Imballaggio.

## LO SPRECO DOMESTICO REALE SUPERA DEL 50% QUELLO DICHIARATO

«Studiare meglio le cause e i comportamenti dei consumatori è il primo passo per garantire *policies* adeguate di prevenzione dello spreco – spiega il fondatore di Last Minute Market Andrea Segrè, che è anche direttore del dipartimento di scienze e tecnologie agroalimentari dell'università di Bologna – Per questo la campagna Spreco Zero andrà quest'anno alla radice dello spreco domestico, che incide in misura rilevante sul fenomeno fino allo 0,5% del Pil italiano». Il 2016, incrociato al nuovo progetto Reduce, sarà l'anno del monitoraggio dei “Diari di famiglia”: rilevazioni scrupolosamente annotate da famiglie campione, che indicheranno con precisione la misura quali-quantitativa dello spreco a ogni pasto e spiegheranno come il cibo gettato viene di volta in volta smaltito. Un'indagine che avrà la validazione scientifica dell'Università di Bologna – Distal e che, sulla base dei primi pilote test avviati nel 2015, permette già di affermare che lo spreco di cibo domestico reale è circa il 50% superiore a quello percepito e dichiarato nei sondaggi. Ne deriva che gli italiani, a livello domestico, sprecano effettivamente circa 13 miliardi di euro ogni anno.

## GLI ITALIANI? FANNO LA SPESA ALL'IPER E COMPRANO POCHI CIBI FRESCI

Oggi quasi nove consumatori italiani su dieci predilige fare la spesa nei grandi ipermercati, a scapito delle piccole botteghe, dei mercati rionali e delle salumerie (solo il 9%). Si comprano soprattutto alimenti a lunga conservazione, sebbene una piccola correzione della rotta emerga dall'ultima indagine condotta dall'osservatorio guidato da Andrea Segrè, convinto sostenitore della tesi per cui «per garantire scelte adeguate di prevenzione dello spreco, occorre conoscere a fondo i comportamenti, e le relative cause, dei consumatori». Meno di un italiano su tre, infatti, fa la spesa una volta a settimana (27%). Cresce invece la quota di chi si reca al supermercato con maggiore frequenza per comprare quantità ridotte di cibo e garantirsi la freschezza degli stessi e ridurre gli sprechi.

Secondo l'inchiesta Waste Watcher 2016, l'85% dei consumatori è consapevole dell'importanza dell'imballaggio rispetto alla conservazione o deperibilità del prodotto, per il 64% il packaging è addirittura “indispensabile” e il 93% dichiara di scegliere il pack sulla base della sua funzionalità, oppure della possibilità di riutilizzo (90%). Ma c'è di più: il 56% dei consumatori (più di un italiano su 2) ha dichiarato di essere disposto a «pagare qualcosa di più per avere imballaggi che aumentino la probabilità di utilizzo del prodotto, riducendone di conseguenza lo spreco. Le confezioni si preferiscono piccole (64%) per prevenire lo spreco che infatti colpisce in prevalenza le confezioni grandi aperte da tempo (62%). È plebiscitaria l'attenzione alla data di scadenza nelle etichette (91%), per le quali si richiedono informazioni chiare e dettagliate (ingredienti, provenienza, tracciabilità).



Alcuni diritti riservati.





# LA PREALPINA <sup>23</sup>

## Domani la giornata nazionale contro lo spreco alimentare

Ogni anno solo in Europa si sprecano 90 mln di tonnellate di cibo



Roma, 4 feb. (askanews) – Lo spreco alimentare sul pianeta costa ogni anno 1.000 miliardi di dollari. Una cifra vertiginosa, che sale a 2.600 miliardi se si considerano i costi "nascosti" legati all'acqua e all'impatto ambientale. Ogni anno l'Ue getta 90 milioni di tonnellate di cibo. In Italia, lo spreco di cibo domestico – dalla dispensa di casa al frigorifero, dai fornelli al bidone della spazzatura – vale complessivamente 8,4 miliardi di euro all'anno, ovvero 6,7 euro settimanali a famiglia per 650 grammi circa di cibo sprecato (Rapporto Waste Watcher 2015). Alla vigilia della terza Giornata nazionale di prevenzione dello spreco – venerdì 5 febbraio 2016 – Last Minute Market annuncia l'avvio della 6<sup>a</sup> edizione della campagna europea di sensibilizzazione "Spreco zero. Un anno contro lo spreco", presentata a Roma in occasione della manifestazione "Alimentare la salute" promossa dalla Fondazione Enpam.

L'inchiesta Waste Watcher 2016 porta i packaging in prima linea nella lotta allo spreco alimentare: l'85% dei consumatori è consapevole dell'importanza dell'imballaggio rispetto alla conservazione o deperibilità del prodotto, per il 64% il packaging è addirittura 'indispensabile' e il 93% dichiara di scegliere il pak sulla base della sua funzionalità, oppure della possibilità di riutilizzo (90%). Ma c'è di più: il 56% dei consumatori – più di un italiano su 2 – ha dichiarato di essere disposto a "pagare qualcosa di più per avere imballaggi che aumentino la probabilità di utilizzo del prodotto, riducendone di conseguenza lo spreco». Waste Watcher ha monitorato con la nuova inchiesta anche le abitudini di acquisto dei consumatori italiani: la spesa si fa nei supermercati o ipermercati, è la grande distribuzione a tenere banco per il 90% dei consumatori mentre solo il 9% degli italiani acquista nei piccoli negozi o dal produttore; la spesa è quotidiana oppure si rinnova ogni 2/3 giorni (69%), solo il 27% degli italiani pratica la grande spesa settimanale: questo per avere prodotti sempre freschi e limitare lo spreco degli alimenti. Le confezioni si preferiscono piccole (64%) per prevenire lo spreco che infatti colpisce in prevalenza le confezioni grandi aperte da tempo (62%). E' plebiscitaria l'attenzione alla data di scadenza nelle etichette (91%), per le quali si richiedono informazioni chiare e dettagliate (ingredienti, provenienza, tracciabilità).

(segue)

- . Vanityfood /
- . Food News]

05.02.2016

## 8,4 miliardi in pattumiera



di Fabiana Salsi

In Italia ogni anno finiscono nell'umido quantità enormi di cibo, ma non ce ne rendiamo conto. Dal 5 febbraio, Giornata Nazionale contro lo spreco, è il momento di contare: grammo dopo grammo

In Italia ogni anno finiscono nell'umido quantità enormi di cibo, ma non ce ne rendiamo conto. Dal 5 febbraio, Giornata Nazionale contro lo spreco, è il momento di contare: grammo dopo grammo

Mille miliardi di dollari l'anno: ecco quanto costa lo spreco di cibo del mondo. Una cifra per la quale l'Italia fa la sua parte con 8.4 miliardi di euro. Nel frattempo 840 milioni di persone muoiono di fame. Ma evidentemente, dato che questi numeri a nove zeri non accennano a diminuire nel tempo, **non ci rendiamo conto della portata del fenomeno**, né di quanto **ognuno di noi** contribuisca ad aggravarlo.



**CONTIAMO!**

Per **capire** basterebbe annotare quanto cibo si butta via ogni giorno in casa tra confezioni scadute o **scarti che non si come utilizzare**. Cento famiglie italiane lo hanno fatto partecipando ai test pilota dei «Diari dello

**Spreco»,** la prima ricerca sullo spreco effettivo che ha già mostrato che, contando **grammo per grammo** quanti e quali alimenti finiscono nell'umido, le cifre potrebbero persino **raddoppiare**: gli 8 miliardi (dichiarati nei sondaggi) potrebbero diventare **13**.

Dal 5 febbraio, per la **Giornata Nazionale contro lo spreco di cibo**, dopo una prima fase di debutto, il monitoraggio dei Diari riparte in modo sistematico con l'**Università di Bologna-Distalche** proseguirà per capire con precisione la misura quali-quantitativa dello spreco ad ogni pasto, come e perché buttiamo via alimenti preziosi: **la radice del problema**.

#### LA CAMPAGNA DI SENSIBILIZZAZIONE

La ricerca dà il via alla campagna di sensibilizzazione «**Spreco zero 2016 – Un anno contro lo spreco**» promossa da **Last Minute Market** in collaborazione con il **Ministero**

**dell'Ambiente** presentata a Roma in occasione dell'evento Alimentare la salute promosso dalla Fondazione Empam.



In particolare Spreco zero 2016 pone l'accento sulla **conservazione del cibo** come misura essenziale di educazione alimentare, tema per cui il packaging riveste un ruolo primario: è su questo che si è concentrata l'indagine condotta dall'**Osservatorio nazionale Waste Watcher** promossa con l'**Istituto Italiano Imballaggio**, che quest'anno ha introdotto la nuova campagna di prevenzione.

#### PERCHÉ LA CONFEZIONE È IMPORTANTE

I risultati di questa indagine mostrano che qualcosa sta cambiando, perché ci impegniamo per comprare meglio e sprecare il meno possibile: l'85% dei consumatori è consapevole dell'**importanza dell'imballaggio rispetto alla conservazione** del prodotto, per il 64% il packaging è addirittura "indispensabile". Inoltre abbiamo capito che per non sprecare è meglio fare la spesa più spesso (il 69% di noi la fa ogni due o tre giorni) e leggere la data di scadenza nelle etichette (lo fa d'abitudine il 91% dei consumatori).

Ma bisogna fare di più, seguendo anzitutto semplici **regole di buon senso**, come queste.





# MINISTERO DELL'AMBIENTE E DELLA TUTELA DEL TERRITORIO E DEL MARE

[Acqua](#)

[Aria](#)

[Energia](#)

[Natura](#)

[Territorio](#)

- [Home](#)
- [Il Ministro](#)
- [Ministero](#)
- [Amministrazione Trasparente](#)
- [Ufficio Stampa](#)
- 

## Tu sei qui

[Comunicati Stampa](#) » Spreco alimentare: al via la sesta campagna europea di sensibilizzazione

## SPRECO ALIMENTARE: AL VIA LA SESTA CAMPAGNA EUROPEA DI SENSIBILIZZAZIONE



Domani la terza giornata nazionale di prevenzione dello spreco

ROMA - Lo spreco alimentare sul pianeta costa ogni anno 1.000 miliardi di dollari. Una cifra vertiginosa, che sale a 2.600 miliardi se si considerano i costi «nascosti» legati all'acqua e all'impatto ambientale. Ogni anno l'UE getta 90 milioni di tonnellate di cibo e ogni giorno in Europa si sprecano 720 Kcal di cibo a persona. In Italia, lo spreco di cibo domestico - dalla dispensa di casa al frigorifero, dai fornelli al bidone della spazzatura - vale complessivamente 8,4

miliardi di euro all'anno, ovvero 6,7 euro settimanali a famiglia per 650 grammi circa di cibo sprecato (Rapporto Waste Watcher 2015). Alla vigilia della 3<sup>a</sup> Giornata nazionale di prevenzione dello spreco - venerdì 5 febbraio 2016 Last Minute Market annuncia l'avvio della 6<sup>a</sup> edizione della campagna europea di sensibilizzazione "Spreco zero. Un anno contro lo spreco", attiva dal 2010 fra l'Italia, Bruxelles, e Strasburgo, dove ha lungamente dialogato con le istituzioni di riferimento per promuovere l'adozione di provvedimenti comuni agli Stati membri e fissare obiettivi chiave, dal dimezzamento dello spreco nei Paesi europei entro il 2025 (entrato nella Risoluzione europarlamentare del gennaio 2012) alla richiesta di proclamazione dell'Anno europeo contro lo spreco alimentare. Presentata a Roma in occasione della manifestazione "Alimentare la salute" promossa dalla Fondazione Enpam, la campagna Spreco zero 2016 si focalizza innanzitutto sulla conservazione del cibo come misura essenziale di prevenzione, tema dell'ultima indagine dell'Osservatorio nazionale Waste Watcher (Last Minute Market / Swg), promossa con l'Istituto Italiano Imballaggio.

«Studiare meglio le cause e i comportamenti dei consumatori è il primo passo per garantire policies adeguate di prevenzione dello spreco ha affermato alla presentazione di Roma il fondatore di Last Minute Market Andrea Segrè, presidente del Comitato tecnico-scientifico per il piano nazionale di prevenzione dei rifiuti (Min. Ambiente) - Per questo la campagna europea di sensibilizzazione Spreco Zero andrà quest'anno alla radice dello spreco domestico, che incide in misura rilevante sul fenomeno fino allo 0,5% del Pil italiano. Il 2016, incrociato al nuovo progetto Reduce, sarà l'anno del monitoraggio dei Diari di famiglia': rilevazioni scrupolosamente annotate da famiglie campione, che indicheranno con precisione la misura qualitativa-quantitativa dello spreco ad ogni pasto e spiegheranno come il cibo gettato viene di volta in volta smaltito. Un'indagine che avrà la validazione scientifica dell'Università di Bologna Distal e che, sulla base dei primi pilota test avviati nel 2015, permette già di affermare che lo spreco di cibo domestico reale è circa il 50% superiore a quello percepito e dichiarato nei sondaggi. Ne deriva che gli italiani, a livello domestico, sprecano effettivamente ca. 13 miliardi €, ogni anno. E' su questa sfera che vogliamo agire con una capillare campagna di sensibilizzazione».

«La lotta agli sprechi e alle perdite alimentari sottolinea il Sottosegretario al Ministero dell'Ambiente Barbara Degani - gioca un ruolo decisivo sia per la riduzione dell'impronta ambientale della produzione alimentare, sia nell'assicurare un'adeguata disponibilità di cibo per le generazioni attuali e future. In questo contesto, tra le criticità fatte emergere dal PINPAS (il piano promosso dal MATTM) in questi anni, spicca la mancanza di indicatori omogenei nazionali/europei per la definizione della problematica e di strumenti per la misurazione dell'efficacia di misure di prevenzione ed intervento. A questo si aggiunge la mancanza di piani coordinati di educazione e comunicazione e di accordi tra gli attori della filiera, che rendono frammentarie le azioni atte al contenimento dello spreco. Questi aspetti sono il cuore della campagna Spreco Zero e di tutte le altre azioni previste dal progetto Reduce. È bene sottolineare che, fra le iniziative che sta portando avanti il Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare, c'è anche l'educazione ambientale nelle scuole. Riteniamo necessario che sul tema alimentazione e spreco le coscienze siano formate fin dai primi anni di età».

«L'inchiesta Waste Watcher 2016 spiega il curatore Maurizio Pessato, presidente di Swg - porta i packaging in prima linea nella lotta allo spreco alimentare: l'85% dei consumatori è consapevole dell'importanza dell'imballaggio rispetto alla conservazione o deperibilità del prodotto, per il 64% il packaging è addirittura indispensabile' e il 93% dichiara di scegliere il pak sulla base della sua funzionalità, oppure della possibilità di riutilizzo (90%). Ma c'è di più: il 56% dei consumatori più di un italiano su 2 - ha dichiarato di essere disposto a "pagare qualcosa di più per avere imballaggi che aumentino la probabilità di utilizzo del prodotto, riducendone di conseguenza lo spreco». Waste Watcher ha monitorato con la nuova inchiesta anche le abitudini di acquisto dei consumatori italiani: la spesa si fa nei supermercati o ipermercati, è la grande distribuzione a tenere banco per il 90% dei consumatori mentre solo il 9% degli italiani

acquista nei piccoli negozi o dal produttore; la spesa è quotidiana oppure si rinnova ogni 2/3 giorni (69%), solo il 27% degli italiani pratica la grande spesa settimanale: questo per avere prodotti sempre freschi e limitare lo spreco degli alimenti. Le confezioni si preferiscono piccole (64%) per prevenire lo spreco che infatti colpisce in prevalenza le confezioni grandi aperte da tempo (62%). E' plebiscitaria l'attenzione alla data di scadenza nelle etichette (91%), per le quali si richiedono informazioni chiare e dettagliate (ingredienti, provenienza, tracciabilità). E quanti rifiuti produce lo spreco domestico in Italia, e in Europa? Nel nostro Paese si parla di 30 milioni di tonnellate: 1/7 circa di quanto avviene nell'insieme dei Paesi Ue. Spiega Marco Sachet, direttore dell'Istituto Italiano Imballaggi: «Il packaging è uno degli strumenti fondamentali per ridurre lo spreco di alimenti, come afferma e dimostra la FAO. Nei Paesi in cui mancano le tecnologie per contenere, proteggere, conservare ma anche trasformare e trasportare gli alimenti di base, questi vanno perduti fino al 90% prima di poter essere fruiti. Ma i consumatori tendono a focalizzare l'attenzione solo sulla parte di vita degli alimenti che si svolge dal momento dell'acquisto al momento della fruizione: il packaging agisce anche prima, invece, a monte: per questo è la garanzia della corretta conservazione del cibo. Dall'acquisto in poi la parte più consistente dello spreco di alimenti è collegata ai comportamenti dei consumatori: non sempre virtuosi nella gestione dei cibi a casa. Per questo è fondamentale che i cittadini guardino al packaging come a uno strumento chiave in funzione di prevenzione dello spreco del cibo: l'unico modo per incrementare ulteriormente l'efficienza della sua funzione è un cambiamento delle abitudini del cittadino/consumatore. Non c'è packaging intelligente che tenga se non prestiamo attenzione in prima persona alle regole di conservazione del cibo dopo il suo acquisto».

«Il tema degli sprechi e delle perdite alimentari spiega Luca Falasconi, curatore del progetto Reduce - ha assunto un'importanza crescente nel dibattito internazionale sulla sostenibilità dei modelli di produzione e consumo. L'attenzione è giustificata dalla dimensione assunta dal fenomeno a livello globale: ogni anno si sprecano 1,3 miliardi di tonnellate di cibo, pari a circa 1/3 della produzione totale destinata al consumo umano (dati FAO). È proprio in tale contesto che si inserisce il progetto Reduce, proponendosi di contribuire alla riduzione degli sprechi alimentari a livello nazionale coerentemente con il percorso intrapreso fino ad oggi con il Pinpas, e la Carta di Bologna, seguendo tre direttrici principali quella della ricerca, quella dell'educazione e quella della comunicazione. Proprio la comunicazione attraverso la campagna Spreco Zero permetterà di veicolare gli strumenti e i metodi che il percorso educativo adotterà, e i risultati che la ricerca potrà raggiungere».



- **HOME**
- **IL MINISTRO**
- **RASSEGNA STAMPA**
- **GALLERIA FOTOGRAFICA**
- **GALLERIA VIDEO**
- **MINISTERO**
- **I SOTTOSEGRETARI**
- **UFFICI DIRETTA COLLABORAZIONE**
- **SEGRETARIO GENERALE**
- **OIV**
- **SEGRETARIATO GENERALE**
- **DIREZIONI GENERALI**
- **COMANDO CARABINIERI TUTELA AMBIENTE**
- **REPARTO AMBIENTALE MARINO**
- **COMITATI E COMMISSIONI**
- **ENTI ED ORGANISMI VIGILATI**
- **AMMINISTRAZIONE TRASPARENTE**
- **DISPOSIZIONI GENERALI**



# ANSA

[ANSA.it](https://www.ansa.it)

- [Ambiente&Energia](#)
- [Rifiuti & Riciclo](#)
- In Italia gettate 30 milioni tonnellate di cibo l'anno

**In Italia gettate 30 milioni tonnellate di cibo l'anno**

**Contro spreco 56% consumatori disposto a pagare di più 'packaging'**

- [Stampa](#)
- [Scrivi alla redazione](#)

**Redazione ANSA**

04 febbraio 2016 19:59



FOTO

Rifiuti: Ue vuole dimezzare spreco cibo entro il 2025 © ANSA

[+CLICCA PER INGRANDIRE](#)

A fronte di uno spreco alimentare sul pianeta che ogni anno costa 1.000 miliardi di dollari e per cui nella UE si gettano 90 milioni di tonnellate di cibo, in Italia, dove lo spreco di cibo domestico vale complessivamente tra 8,4 (percepito) e 13 miliardi (reale) di euro, con uno sciupio di 30 milioni di tonnellate all'anno, "aumenta la percezione di questo disastro" e l'85% dei consumatori "crede nell'importanza degli imballaggi di qualità per conservarlo". E' quanto emerge dall'indagine sullo spreco alimentare dell'Osservatorio nazionale Waste Watcher (Last Minute Market / Swg) con l'Istituto Italiano Imballaggio, presentata nel corso dell'evento 'Alimentare la Salute' promosso da Enpam, l'ente previdenziale dei medici, nella cornice di Piazza Vittorio a Roma. Un rapporto sulle 'abitudini degli italiani' che arriva alla vigilia della III Giornata nazionale di prevenzione dello spreco, che si celebra il 5 febbraio con il lancio della sesta edizione della campagna europea "Spreco zero 2016" di Last Minute Market, patrocinata dal Ministero dell'Ambiente "per la conservazione del cibo come misura essenziale di prevenzione". "Siamo orgogliosi di aver promosso questa iniziativa - sottolinea Alberto Oliveti, presidente Enpam - poiché siamo sensibili all'importanza della dieta per la salute e per questo combattiamo lo spreco alimentare".

### **Contro spreco 56% consumatori disposto a pagare di più 'packaging'**

Il 56% dei consumatori italiani è disposto a "pagare di più per imballaggi che aumentino la probabilità di utilizzo del prodotto", per contenere lo spreco di cibo. Il dato emerge dall'indagine sullo spreco alimentare dell'Osservatorio nazionale Waste Watcher (Last Minute Market / Swg) con l'Istituto Italiano Imballaggio, presentata nel corso dell'evento 'Alimentare la Salute' promosso da Enpam, l'ente previdenziale dei medici, a Roma. Per quanto riguarda le abitudini di acquisto, l'indagine rileva che è sempre la grande distribuzione a tenere banco, per il 90% dei consumatori. La spesa è quotidiana oppure si rinnova ogni 2/3 giorni (69%), e solo il 27% degli italiani pratica la grande spesa settimanale. per prevenire lo spreco che colpisce le confezioni grandi, che rimangono aperte più tempo, la maggioranza degli italiani preferisce confezioni piccole (64%). Plebiscitaria, infine, l'attenzione alla data di scadenza nelle etichette (91%). "E' una visione a 360 gradi dello spreco alimentare - ribadisce Barbara Degani, sottosegretario all'ambiente - che ha una dimensione enorme come ci ha detto la FAO nel 2011 per cui è stato fondamentale capire cosa accadesse a casa del consumatore proprio per meglio indirizzare le politiche anti spreco". "Importante - conclude - è anche capire il costo dello spreco che spesso non viene calcolato e su cui abbiamo lavorato". Andrea Segrè, fondatore di Last Minute Market, dal canto suo ribadisce infine che negli italiani "aumenta la percezione dello spreco, per cui si deve intervenire con la prevenzione".

[Home](#) . [Sostenibilit ](#) . [Risorse](#) . Nella pattumiera mille miliardi di dollari l'anno,   il costo globale dello spreco alimentare

# Nella pattumiera mille miliardi di dollari l'anno,   il costo globale dello spreco alimentare

**nelle case italiane finisce nella spazzatura cibo per 8,4 miliardi di euro all'anno**

 **RISORSE**



*Pubblicato il: 04/02/2016 14:01*

**Lo spreco alimentare sul pianeta costa ogni anno 1.000 miliardi di dollari.** Una cifra vertiginosa, che sale a 2.600 miliardi se si considerano i costi 'nascosti' legati all'acqua e all'impatto ambientale. Per restringere il campo all'Unione Europea, ogni anno si gettano 90 milioni di tonnellate di cibo e ogni giorno si sprecano 720 Kcal di cibo a persona. **E in casa nostra?** In Italia, lo spreco di cibo domestico, dalla dispensa di casa al frigorifero, dai fornelli al bidone della spazzatura, vale complessivamente **8,4 miliardi di euro all'anno**, ovvero 6,7 euro settimanali a famiglia per 650 grammi circa di cibo sprecato (Rapporto Waste Watcher 2015).

E quanti rifiuti produce lo spreco domestico in Italia, e in Europa? Nel nostro Paese si parla di 30 milioni di tonnellate: 1/7 circa di quanto avviene nell'insieme dei Paesi Ue. In occasione della terza Giornata nazionale di prevenzione dello spreco che si celebra il 5 febbraio, Last Minute Market annuncia l'avvio della sesta edizione della campagna europea di sensibilizzazione **“Spreco zero. Un anno contro lo spreco”**.

#### ▼ PUBLICITÉ ▼

Presentata a Roma in occasione della manifestazione “Alimentare la salute” promossa dalla Fondazione Enpam, la campagna Spreco zero 2016 si focalizza sulla conservazione del cibo come misura essenziale di prevenzione, tema dell'ultima indagine dell'Osservatorio nazionale Waste Watcher (Last Minute Market / Swg), promossa con l'Istituto Italiano Imballaggio.

"Studiare meglio le cause e i comportamenti dei consumatori è il primo passo per garantire policies adeguate di prevenzione dello spreco – spiega il fondatore di Last Minute Market Andrea Segrè, presidente del Comitato tecnico-scientifico per il piano nazionale di prevenzione dei rifiuti - Per questo la campagna Spreco Zero andrà quest'anno alla radice dello spreco domestico, che incide in misura rilevante sul fenomeno fino allo **0,5% del Pil italiano**".

Il 2016, incrociato al nuovo progetto Reduce, sarà l'anno del monitoraggio dei 'Diari di famiglia': rilevazioni scrupolosamente annotate da famiglie campione, che indicheranno con precisione la misura quali-quantitativa dello spreco a ogni pasto e spiegheranno come il cibo gettato viene di volta in volta smaltito.

Un'indagine che avrà la validazione scientifica dell'Università di Bologna – Distal e che, sulla base dei primi pilote test avviati nel 2015, permette già di affermare che **lo spreco di cibo domestico reale è circa il 50% superiore a quello percepito e dichiarato nei sondaggi**. Ne deriva che gli italiani, a livello domestico, sprecano effettivamente circa 13 miliardi di euro ogni anno.



"La lotta agli sprechi e alle perdite alimentari – sottolinea il **sottosegretario al Ministero dell'Ambiente Barbara Degani** - gioca un ruolo decisivo sia per la riduzione dell'impronta ambientale della produzione alimentare, sia nell'assicurare un'adeguata disponibilità di cibo per le generazioni attuali e future". Per la Degani, mancano indicatori omogenei nazionali ed europei e strumenti per la misurazione dell'efficacia di misure di prevenzione ed intervento, piani coordinati di educazione e comunicazione e accordi tra gli attori della filiera.

"Questi aspetti sono il cuore della campagna Spreco Zero e di tutte le altre azioni previste dal progetto Reduce. È bene sottolineare che, fra le iniziative che sta portando avanti il ministero dell'Ambiente c'è anche l'educazione ambientale nelle scuole. Riteniamo necessario che sul tema alimentazione e spreco le coscienze siano formate fin dai primi anni di età".

"Il tema degli sprechi e delle perdite alimentari - spiega Luca Falasconi, curatore del **progetto Reduce** - ha assunto un'importanza crescente nel dibattito internazionale sulla sostenibilità dei modelli di produzione e consumo. L'attenzione è giustificata dalla dimensione assunta dal fenomeno a livello globale: ogni anno si sprecano 1,3 miliardi di tonnellate di cibo, pari a circa 1/3 della produzione totale destinata al consumo umano, secondo i dati della Fao".

"È proprio in tale contesto che si inserisce il progetto Reduce - aggiunge - proponendosi di contribuire alla riduzione degli sprechi alimentari a livello nazionale coerentemente con il percorso intrapreso fino ad oggi con il Pinpas, e la Carta di Bologna, seguendo tre direttrici principali quella della ricerca, quella dell'educazione e quella della comunicazione. Proprio la comunicazione attraverso la campagna Spreco Zero permetterà di veicolare gli strumenti e i metodi che il percorso educativo adotterà, e i risultati che la ricerca potrà raggiungere".

TAG: [rifiuti](#), [spreco alimentare](#), [alimenti](#), [Spreco Zero](#), [Last Minute Market](#)

Roma 04-02-2016

## Domani la giornata nazionale contro lo spreco alimentare

Ogni anno solo in Europa si sprecono 90 mln di tonnellate di cibo



Roma, 4 feb. (askanews) – Lo spreco alimentare sul pianeta costa ogni anno 1.000 miliardi di dollari. Una cifra vertiginosa, che sale a 2.600 miliardi se si considerano i costi "nascosti" legati all'acqua e all'impatto ambientale. Ogni anno l'Ue getta 90 milioni di tonnellate di cibo. In Italia, lo spreco di cibo domestico – dalla dispensa di casa al frigorifero, dai fornelli al bidone della spazzatura – vale complessivamente 8,4 miliardi di euro all'anno, ovvero 6,7

euro settimanali a famiglia per 650 grammi circa di cibo sprecato (Rapporto Waste Watcher 2015). Alla vigilia della terza Giornata nazionale di prevenzione dello spreco – venerdì 5 febbraio 2016 – Last Minute Market annuncia l'avvio della 6ª edizione della campagna europea di sensibilizzazione "Spreco zero. Un anno contro lo spreco", presentata a Roma in occasione della manifestazione "Alimentare la salute" promossa dalla Fondazione Enpam.

L'inchiesta Waste Watcher 2016 porta i packaging in prima linea nella lotta allo spreco alimentare: l'85% dei consumatori è consapevole dell'importanza dell'imballaggio rispetto alla conservazione o deperibilità del prodotto, per il 64% il packaging è addirittura 'indispensabile' e il 93% dichiara di scegliere il pak sulla base della sua funzionalità, oppure della possibilità di riutilizzo (90%). Ma c'è di più: il 56% dei consumatori – più di un italiano su 2 – ha dichiarato di essere disposto a "pagare qualcosa di più per avere imballaggi che aumentino la probabilità di utilizzo del prodotto, riducendone di conseguenza lo spreco». Waste Watcher ha monitorato con la nuova inchiesta anche le abitudini di acquisto dei consumatori italiani: la spesa si fa nei supermercati o ipermercati, è la grande distribuzione a tenere banco per il 90% dei consumatori mentre solo il 9% degli italiani acquista nei piccoli negozi o dal produttore; la spesa è quotidiana oppure si rinnova ogni 2/3 giorni (69%), solo il 27% degli italiani pratica la grande spesa settimanale: questo per avere prodotti sempre freschi e limitare lo spreco degli alimenti. Le confezioni si preferiscono piccole (64%) per prevenire lo spreco che infatti colpisce in prevalenza le confezioni grandi aperte da tempo (62%). E' plebiscitaria l'attenzione alla data di scadenza nelle etichette (91%), per le quali si richiedono informazioni chiare e dettagliate (ingredienti, provenienza, tracciabilità).



Presidente Ernesto Auci Direttore Responsabile Franco Locatelli

febbraio **05**

## **Domani la giornata nazionale contro lo spreco alimentare**

Roma, 4 feb. (askanews) - Lo spreco alimentare sul pianeta costa ogni anno 1.000 miliardi di dollari. Una cifra vertiginosa, che sale a 2.600 miliardi se si considerano i costi "nascosti" legati all'acqua e all'impatto ambientale. Ogni anno l'Ue getta 90 milioni di tonnellate di cibo. In Italia, lo spreco di cibo domestico - dalla dispensa di casa al frigorifero, dai fornelli al bidone della spazzatura - vale complessivamente 8,4 miliardi di euro all'anno, ovvero 6,7 euro settimanali a famiglia per 650 grammi circa di cibo sprecato (Rapporto Waste Watcher 2015). Alla vigilia della terza Giornata nazionale di prevenzione dello spreco - venerdì 5 febbraio 2016 - Last Minute Market annuncia l'avvio della 6ª edizione della campagna europea di sensibilizzazione "Spreco zero. Un anno contro lo spreco", presentata a Roma in occasione della manifestazione "Alimentare la salute" promossa dalla Fondazione Enpam.

L'inchiesta Waste Watcher 2016 porta i packaging in prima linea nella lotta allo spreco alimentare: l'85% dei consumatori è consapevole dell'importanza dell'imballaggio rispetto alla conservazione o deperibilità del prodotto, per il 64% il packaging è addirittura 'indispensabile' e il 93% dichiara di scegliere il pak sulla base della sua funzionalità, oppure della possibilità di riutilizzo (90%). Ma c'è di più: il 56% dei consumatori - più di un italiano su 2 - ha dichiarato di essere disposto a "pagare qualcosa di più per avere imballaggi che aumentino la probabilità di utilizzo del prodotto, riducendone di conseguenza lo spreco». Waste Watcher ha monitorato con la nuova inchiesta anche le abitudini di acquisto dei consumatori italiani: la spesa si fa nei supermercati o ipermercati, è la grande distribuzione a tenere banco per il 90% dei consumatori mentre solo il 9% degli italiani acquista nei piccoli negozi o dal produttore; la spesa è quotidiana oppure si rinnova ogni 2/3 giorni (69%), solo il 27% degli italiani pratica la grande spesa settimanale: questo per avere prodotti sempre freschi e limitare lo spreco degli alimenti. Le confezioni si preferiscono piccole (64%) per prevenire lo spreco che infatti colpisce in prevalenza le confezioni grandi aperte da tempo (62%). E' plebiscitaria l'attenzione alla data di scadenza nelle etichette (91%), per le quali si richiedono informazioni chiare e dettagliate (ingredienti, provenienza, tracciabilità).

# Quanto Basta.



Food & Photography

## FEB04 5 febbraio giornata contro lo spreco alimentare



Lo spreco alimentare sul pianeta costa ogni anno 1.000 miliardi di dollari. Una cifra vertiginosa, che sale a 2.600 miliardi se si considerano i costi «nascosti» legati all'acqua e all'impatto ambientale. Ogni anno l'UE getta 90 milioni di tonnellate di cibo. In Italia, lo spreco di cibo domestico – dalla dispensa di casa al frigorifero, dai fornelli al bidone della spazzatura – vale complessivamente 8,4 miliardi

di euro all'anno, ovvero 6,7 euro settimanali a famiglia per 650 grammi circa di cibo sprecato (Rapporto Waste Watcher 2015). Per la 3^ Giornata nazionale di prevenzione dello spreco – venerdì 5 febbraio 2016 – Last Minute Market annuncia l'avvio della 6^ edizione della campagna europea di sensibilizzazione "Spreco zero. Un anno contro lo spreco", presentata a Roma in occasione della manifestazione "Alimentare la salute" promossa dalla Fondazione Enpam.

L'inchiesta Waste Watcher 2016 porta i *packaging* in prima linea nella lotta allo spreco alimentare: l'85% dei consumatori è consapevole dell'importanza dell'imballaggio rispetto alla conservazione o deperibilità del prodotto, per il 64% il packaging è addirittura 'indispensabile' e il 93% dichiara di scegliere il pack sulla base della sua funzionalità, oppure della possibilità



di riutilizzo (90%). Ma c'è di più: il 56% dei consumatori – più di un italiano su 2 – ha dichiarato di essere disposto a “pagare qualcosa di più per avere imballaggi che aumentino la probabilità di utilizzo del prodotto, riducendone di conseguenza lo spreco».

Waste Watcher ha monitorato con la nuova inchiesta anche le abitudini di acquisto dei consumatori italiani: la spesa si fa nei supermercati o ipermercati, è la grande distribuzione a tenere banco per il 90% dei consumatori mentre solo il 9% degli italiani acquista nei piccoli negozi o dal produttore; la spesa è quotidiana oppure si rinnova ogni 2/3 giorni (69%), solo il 27% degli italiani pratica la grande spesa settimanale: questo per avere prodotti sempre freschi e limitare lo spreco degli alimenti. Le confezioni si preferiscono piccole (64%) per prevenire lo spreco che infatti colpisce in prevalenza le confezioni grandi aperte da tempo (62%). E' plebiscitaria l'attenzione alla data di scadenza nelle etichette (91%), per le quali si richiedono informazioni chiare e dettagliate (ingredienti, provenienza, tracciabilità).

«Studiare meglio le cause e i comportamenti dei consumatori è il primo passo per garantire politiche adeguate di prevenzione dello spreco – ha affermato alla presentazione di Roma il fondatore di Last Minute Market Andrea Segrè, presidente del Comitato tecnico-scientifico per il piano nazionale di prevenzione dei rifiuti (Min. Ambiente) – Per questo la campagna europea di sensibilizzazione Spreco Zero andrà quest'anno alla radice dello spreco domestico, che incide in misura rilevante sul fenomeno fino allo 0,5% del Pil italiano. Il 2016, incrociato al nuovo progetto Reduce, sarà l'anno del monitoraggio dei 'Diari di famiglia': rilevazioni scrupolosamente annotate da famiglie campione, che indicheranno con precisione la misura qualitativa-quantitativa dello spreco a ogni pasto e spiegheranno come il cibo gettato viene di volta in volta smaltito. Un'indagine che avrà la validazione scientifica dell'Università di Bologna – Distal e che, sulla base dei primi pilota test avviati nel 2015, permette già di affermare che lo spreco di cibo domestico reale è circa il 50% superiore a quello percepito e dichiarato nei sondaggi. Ne deriva che gli italiani, a livello domestico, sprecano effettivamente ca. 13 miliardi € ogni anno. E' su questa sfera che vogliamo agire con una capillare campagna di sensibilizzazione».

**Tag:** [Spreco Zero](#) - [Spreco Alimentare](#) - [Giornata Nazionale Prevenzione Contro Lo Spreco](#) - [Waste Watcher](#) - [Andrea Segrè](#) - [Last Minute Market](#) - [Spreco Domestico](#) - [Packaging](#) - [Imballaggi](#)

Venerdì 5 Febbraio 2016

▪ [AGRONEWS](#)

[Home](#) » [Agronews](#) » In programma la giornata nazionale contro lo spreco alimentare

- [stampa](#)
- [Commenti](#)

AGRONEWS

## In programma la giornata nazionale contro lo spreco alimentare

**In programma domani, 5 febbraio**, la terza Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare. Nell'occasione dell'iniziativa sarà annunciata da Last Minute Market l'avvio della 6<sup>a</sup> edizione della campagna europea di sensibilizzazione "**Spreco zero. Un anno contro lo spreco**".

Lo spreco **alimentare** sul pianeta costa ogni anno - si legge in un nota - 1.000 miliardi di dollari. Una cifra vertiginosa, che sale a 2.600 miliardi se si considerano i costi "nascosti" legati all'acqua e all'impatto ambientale. Ogni anno l'Ue getta 90 milioni di tonnellate di cibo. In Italia, lo spreco di cibo domestico - dalla dispensa di casa al frigorifero, dai fornelli al bidone della spazzatura - vale complessivamente 8,4 miliardi di euro all'anno, ovvero 6,7 euro settimanali a famiglia per 650 grammi circa di cibo sprecato (Rapporto Waste Watcher 2015).

*in data: 04/02/2016*

# Eco dalle Città

Notiziario per l'ambiente urbano e l'ecologia

05

**Febbraio, 2016**

*Venerdì*

- Il 5 febbraio è la Giornata Nazionale di Prevenzione dello Spreco Alimentare



## **Il 5 febbraio è la Giornata Nazionale di Prevenzione dello Spreco Alimentare**

*Venerdì 5 febbraio la terza giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare. Per l'occasione Last Minute Market annuncia l'avvio della 6^ edizione della campagna europea di sensibilizzazione "Spreco zero. Un anno contro lo spreco"*

04 febbraio, 2016

(askanews)

Lo spreco alimentare sul pianeta costa ogni anno 1.000 miliardi di dollari. Una cifra vertiginosa, che sale a 2.600 miliardi se si considerano i costi "nascosti" legati all'acqua e all'impatto ambientale. Ogni anno l'Ue getta 90 milioni di tonnellate di cibo. In Italia, lo spreco di cibo domestico - dalla dispensa di casa al frigorifero, dai fornelli al bidone della spazzatura - vale complessivamente 8,4 miliardi di euro all'anno, ovvero 6,7 euro settimanali a famiglia per 650 grammi circa di cibo sprecato (Rapporto Waste Watcher 2015). Alla vigilia della **terza Giornata nazionale di prevenzione dello spreco** - venerdì 5 febbraio 2016 - *Last Minute Market* annuncia l'avvio della 6<sup>a</sup> edizione della campagna europea di sensibilizzazione **"Spreco zero. Un anno contro lo spreco"**, presentata a Roma in occasione della manifestazione "Alimentare la salute" promossa dalla Fondazione Enpam. L'inchiesta [Waste Watcher 2016](#) porta i **packaging in prima linea nella lotta allo spreco alimentare**: l'85% dei consumatori è consapevole dell'importanza dell'imballaggio rispetto alla conservazione o deperibilità del prodotto, per il 64% il packaging è addirittura 'indispensabile' e il 93% dichiara di scegliere il pak sulla base della sua funzionalità, oppure della possibilità di riutilizzo (90%). Ma c'è di più: **il 56% dei consumatori - più di un italiano su 2 - ha dichiarato di essere disposto a "pagare qualcosa di più per avere imballaggi che aumentino la probabilità di utilizzo del prodotto**, riducendone di conseguenza lo spreco". Waste Watcher ha monitorato con la nuova inchiesta anche le abitudini di acquisto dei consumatori italiani: la spesa si fa nei supermercati o ipermercati, **è la grande distribuzione a tenere banco per il 90% dei consumatori mentre solo il 9% degli italiani acquista nei piccoli negozi o dal produttore**; la spesa è quotidiana oppure si rinnova ogni 2/3 giorni (69%), solo il 27% degli italiani pratica la grande spesa settimanale: questo per avere prodotti sempre freschi e limitare lo spreco degli alimenti. Le confezioni si preferiscono piccole (64%) per prevenire lo spreco che infatti colpisce in prevalenza le confezioni grandi aperte da tempo (62%). E' plebiscitaria l'attenzione alla data di scadenza nelle etichette (91%), per le quali si richiedono informazioni chiare e dettagliate (ingredienti, provenienza, tracciabilità).

Leggi anche:

[Francia, approvata definitivamente la legge contro lo spreco alimentare](#)



