



2019
SPRECO ZERO
CAMPAGNA EUROPEA
DI SENSIBILIZZAZIONE
SPRECO ALIMENTARE



**60sei
ZERO**



**PREMIO
VIVERE A SPRECO
ZERO 2019**
prevenire è meglio



LO SPRECO DI CIBO SI BATTE A PARTIRE DAI BANCHI DI SCUOLA: CON UN FORTE APPELLO DEI CITTADINI (7 ITALIANI SU 10, DATI WASTE WATCHER) E CON IL RILANCIO PER L'INTRODUZIONE DELL'EDUCAZIONE ALIMENTARE NELLE SCUOLE - A POCHI GIORNI DAL VIA AL NUOVO ANNO SCOLASTICO - RIPARTE IL PREMIO VIVERE A SPRECO ZERO, IL CONTEST NAZIONALE PER LE BUONE PRATICHE DI ENTI PUBBLICI, IMPRESE, SCUOLE, ASSOCIAZIONI E CITTADINI, TESTIMONIAL 2019 L'ARTISTA NERI MARCORÈ.

L'INIZIATIVA È PROMOSSA DALLA CAMPAGNA SPRECO ZERO DI LAST MINUTE MARKET CON IL MINISTERO DELL'AMBIENTE NELL'AMBITO DEL PROGETTO 60 SEI ZERO. FINO AL 10 OTTOBRE LE BUONE PRATICHE POTRANNO ESSERE CANDIDATE CON UPLOAD SUL SITO SPRECOZERO.IT LE PREMIAZIONI NEL MESE DI NOVEMBRE, MENTRE LE TERNE FINALISTE SARANNO COMUNICATE IN OCCASIONE DELLA GIORNATA MONDIALE DELL'ALIMENTAZIONE (16 OTTOBRE). IN GARA ANCHE UNA CATEGORIA PER BUONE PRATICHE DI RIDUZIONE/ELIMINAZIONE DELLE PLASTICHE AD USO ALIMENTARE/IDRICO.

CON IL NUOVO ANNO SCOLASTICO ARRIVA ANCHE IL KIT BUONE PRATICHE PER LE SCUOLE, SCARICABILE DAL SITO SPRECOZERO.IT: CI SARA' ANCHE IL DIARIO DEL GIOVANE INVESTIGATORE, PER INDAGARE COSA SUCCEDDE NEL FRIGO DI CASA E COME SE LA PASSA IL CIBO IN DISPENSA.

ARRIVANO I NUOVI DATI DELL'OSSERVATORIO WASTE WATCHER (LMM/SWG): AUMENTA LA PERCEZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE, 7 ITALIANI SU 10 (68%) DICHIARANO CHE È IL SETTORE IN CUI PIU' SPRECANO. LE RAGIONI? CIBO SCADUTO (63%) ED ECCESSIVO ACQUISTO DI CIBO (58%). L'APPELLO: 6 ITALIANI SU 10 SI AFFIDANO ALLA SENSIBILIZZAZIONE DEI GIOVANI SUI BANCHI DI SCUOLA. ASSOCIAZIONI E GRUPPI DI CITTADINI COME RIFERIMENTO PER LE BUONE PRATICHE SECONDO 1 ITALIANO SU 2. PESA 700,7 GRAMMI OGNI SETTIMANA LO SPRECO DI CIBO PRO CAPITE IN ITALIA, PER UN VALORE DI 3,76 € SETTIMANALI. IN ITALIA LO SPRECO ANNUALE VALE QUASI 12 MILIARDI € (11.858.314.935 €), AI QUALI VANNO AGGIUNTI OLTRE 3 MILIARDI € PER LO SPRECO DI FILIERA – DISTRIBUZIONE, LA CIFRA COMPLESSIVA DI 15.034.347.348 € CORRISPONDE ALLO 0,88% DEL PIL (VALORI A PREZZI CORRENTI FONTE ISTAT).

ROMA - Nel 2014 un italiano su 2 dichiarava di gettare cibo quasi ogni giorno. **Nel 2018 solo l'1% degli italiani ha dichiarato di cestinare il cibo** pressoché quotidianamente. L'impegno per la **prevenzione dello spreco alimentare**, che dal 2010 porta avanti **la campagna Spreco Zero di Last Minute Market**, ha iniziato a dare i suoi frutti. Eppure **molto resta ancora da fare**, ad ogni livello: nelle nostre case, nelle scuole, nella distribuzione. **Pesa 700,7 grammi lo spreco di cibo pro capite settimanale in Italia**, per un valore di 3,76 € settimanali, e di 196 € annuali secondo i test scientifici dei "Diari di famiglia" del progetto REDUCE – Min. Ambiente / Università di Bologna Distal. **Lo spreco di cibo a livello domestico in Italia vale quasi 12 miliardi €** (esattamente 11.858.314.935 € secondo il test Diari di Famiglia), ai quali va sommato lo **spreco alimentare di filiera** (produzione – distribuzione), stimato in **oltre 3 miliardi € (3.176.032.413 €)**, ovvero il 21,1% del totale, **Lo spreco complessivo di cibo vale quindi oltre 15 miliardi €**, per l'esattezza **15.034.347.348 €**. Quanto gettiamo nelle nostre case rappresenta **quindi i 4/5 dello spreco alimentare complessivo** in Italia: **parliamo dello 0,88% del Pil** (valori a prezzi correnti fonte Istat). Anche la **distribuzione**, pur adottando da tempo comportamenti virtuosi e pratiche di recupero del cibo a ridosso di scadenza, ha i suoi "buchi neri": la **stima nazionale è di 220.000 tonnellate di cibo sprecato ogni anno**, 2,89 kg/pro-capite, ovvero 18,7 kg di cibo sprecati ogni anno per metro quadro di superficie di vendita, soprattutto frutta e verdura, pane e prodotti da forno, latticini (progetto REDUCE 2018).

E **nelle scuole**? L'indagine REDUCE sulla refezione scolastica ha calcolato **un avanzo medio di 90 grammi nel piatto di ogni studente**, e di 27 grammi di cibo intatto, abbandonato nelle mense per ogni pasto. **Ma è dalle scuole che deve partire la rigenerazione di una società sostenibile, secondo gli italiani**: lo testimoniano i **nuovi dati 2019** dell'Osservatorio **Waste Watcher** di Last Minute Market /Swg, **perché 7 italiani su 10 (68%) danno un mandato proprio alla sensibilizzazione scolastica per promuovere l'attenzione e la prevenzione negli sprechi alimentari**, in rapporto quindi alle nuove generazioni.

«**Sono dati che testimoniano l'importanza di buone pratiche da individuare, adottare e veicolare** sul piano degli enti pubblici, delle imprese, delle scuole, così come sul piano personale, nel quotidiano delle nostre case - **sottolinea il presidente di Last Minute Market Andrea Segrè** – Per questo arriva **la 7ª edizione del Premio Vivere a Spreco Zero**, i piccoli "Oscar" della **prevenzione e riduzione degli sprechi**, e per questo, **a pochi giorni dall'avvio del nuovo anno scolastico, raccogliamo l'appello dei cittadini e lo rilanciamo perché l'educazione alimentare diventi programma scolastico, e perché l'educazione civica del nostro tempo non sia avulsa dalla sensibilizzazione sui temi della sostenibilità e dell'educazione ambientale**. Le buone pratiche individuate e condivise, adottate sul territorio nazionale da soggetti pubblici e privati, sono esperienze rilevanti e innovative è importante favorire la diffusione e la replica sul territorio. Quest'anno, accanto alle categorie consuete - Amministrazioni Pubbliche, Imprese, scuole, associazioni e cittadini – il Premio Vivere a Spreco Zero includerà nuove categorie, prima fra tutte quella **No Plastic Food & Drink**: perché la prevenzione degli sprechi è anche prevenzione dei rifiuti e cura dell'ambiente. Il Premio Vivere a Spreco Zero ha scelto quindi di partecipare alla mobilitazione internazionale finalizzata a sostenere la riduzione/eliminazione delle plastiche alimentari per cibo e/o acqua».

Promosso dalla campagna **Spreco Zero** con il **Ministero dell'Ambiente**, attraverso il **progetto 60 Sei ZERO**, il **Premio Vivere a Spreco Zero è una call aperta ad imprese, Amministrazioni pubbliche, scuole, associazioni e cittadini**, quest'anno con **un testimonial davvero speciale, l'artista Neri Marcorè**, che interverrà alla consegna dei Premi il 26 novembre 2019.

L'iniziativa è stata presentata oggi – martedì 3 settembre – nell'Auditorium del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare dal Direttore Generale per i rifiuti e l'inquinamento **Mariano Grillo**, con il fondatore e Presidente di Last Minute Market **Andrea Segrè** e con il curatore del progetto 60 Sei ZERO **Luca Falasconi** che ha spiegato: «**la sensibilizzazione sui temi dello spreco di cibo e dell'educazione alimentare passa anche e soprattutto attraverso gli esempi concreti di buone pratiche**: da 7 anni il Premio Vivere a spreco Zero da 7 anni riconosce le iniziative virtuose in materia di contrasto agli sprechi alimentari, riduzione degli sprechi di acqua ed energia, acquisti verdi nella pubblica amministrazione, mobilità sostenibile, prevenzione dei rifiuti, riduzione del consumo di suolo. È **un premio legato a buone pratiche concrete e operative: per questo, in vista del nuovo Anno Scolastico rilanciamo anche e soprattutto alle scuole italiane il nostro invito a partecipare. Per gli studenti e gli insegnanti**

è in arrivo il kit delle buone pratiche: dal 10 settembre sarà scaricabile sul sito sprecozero.it con un manuale di utilizzo, tante attività ludiche da fare insieme a scuola e con **il Diario del giovane investigatore** per indagare cosa succede nel frigo di casa, e come se la passa il cibo nella dispensa di famiglia ...».

«**I dati emersi dal progetto REDUCE- ha affermato il direttore Grillo - indicano come vi sia un calo dello spreco a livello domestico.** Gli italiani stanno dunque aumentando la loro sensibilità al problema e stanno focalizzando la loro attenzione sui comportamenti che possono generare sprechi, cercando in qualche modo di cambiare il loro atteggiamento rispetto alla questione cibo-spreco. Questo è certamente un ottimo risultato, ma c'è ancora da migliorare a tutti i livelli a partire dalle mense scolastiche, alla ristorazione e alla grande distribuzione. **L'impegno che il Ministero dell'Ambiente da molti anni profonde nel contrasto allo spreco alimentare deve quindi proseguire mirando al raggiungimento dell'obiettivo di Sviluppo sostenibile delle Nazioni Unite di dimezzare lo spreco alimentare entro il 2030».**

La call del Premio Vivere a Spreco Zero, ovvero il processo di candidatura, sarà aperta dal 3 settembre al 10 ottobre 2019 secondo il bando indicato sul sito sprecozero.it con semplici modalità per uploadare il proprio progetto. Non mancheranno i riconoscimenti per le **buone pratiche dei cittadini:** per l'impegno personale, le esperienze, le buone pratiche sedimentate nel tempo o imparate grazie alla crescente sensibilizzazione sul tema. I gruppi organizzati di cittadini, dunque **le Associazioni che sul campo operano per la prevenzione degli sprechi e la sensibilizzazione sul tema,** potranno candidarsi con i loro progetti. E **così i singoli cittadini, inviando dal 3 settembre al 10 ottobre il loro tweet con hashtag #sprecozero** indicando una quote, una buona pratica o inviando un'immagine che illustra comportamenti virtuosi e/o consigli, indicazioni, suggerimenti utili a prevenire lo spreco alimentare. I 20 tweet più interessanti secondo la Giuria 2019 del Premio saranno valorizzati sul sito della campagna e dei partner di riferimento. Fra questi sarà scelto il tweet vincitore, che porterà in dote al suo ideatore una fornitura di prodotti agroalimentari.

No Plastic Food & Drink è la nuova categoria del Premio, riservata al migliore progetto ideato e realizzato in questa direzione da Enti pubblici e/o Aziende che, negli ultimi tre anni, abbiano promosso o sostenuto misure, azioni o progetti in grado di ridurre o eliminare l'uso di queste plastiche. Ulteriore novità è la categoria dedicata alla **Produzione Ortofrutticola**, che si rivolge in particolare alle Aziende del settore che si siano dotate di innovazioni in grado di ridurre e prevenire lo spreco alimentare: come ha fatto Unitec, una delle prime aziende vincitrici nella categoria imprese, attualmente supporter di questo impegno. E ci sarà anche la **Categoria InnovAction**, accessibile ad Enti pubblici, Imprese, cittadini, Scuole e Associazioni che, attraverso un significativo progetto caratterizzato da innovazione digitale e/o tecnologica, abbiano contribuito alla prevenzione / riduzione dello spreco alimentare e/o alla sensibilizzazione sul tema in misura comprovata.

La **Giuria 2019 del Premio Vivere a Spreco Zero**, presieduta dal presidente e fondatore Last Minute Market **Andrea Segrè**, è coordinata dal curatore del progetto 60 Sei ZERO **Luca Falasconi** ed è integrata, fra gli altri, dai giornalisti **Antonio Cianciullo, Marco Fratoddi, Massimo Cirri, Roberto Giovannini.** Le **terne finaliste** saranno rese pubbliche in occasione del World Food Day 2019, mercoledì 16 ottobre. **I vincitori saranno proclamati nel mese di novembre 2019** e i riconoscimenti saranno consegnati il 26 novembre alla presenza del Testimonial 2019 Neri Marcorè.

Media partner del Premio Vivere a Spreco Zero è **Rai Radio2.** Sostengono il Premio, nelle diverse categorie, le imprese **Unitec, Conapi Mielizia, Alce Nero, Assomela – VOG.** La sensibilizzazione della campagna Spreco Zero è affiancata da ulteriori imprese che credono nell'impegno per la prevenzione dello spreco alimentare: sono Conad, Camst, EmilBanca, Whirlpool, Gruppo Hera, Natura Nuova, Istituto Italiano Imballaggio, IMA, Giò Style.

I NUOVI DATI DELL'OSSERVATORIO WASTE WATCHER 2019

È utile individuare buone pratiche di prevenzione dello spreco alimentare, e non solo, da replicare e veicolare? Secondo gli italiani è essenziale e l'appello guarda innanzitutto alle scuole. I **nuovi dati 2019** dell'Osservatorio **Waste Watcher** di Last Minute Market /Swg sono stati illustrati dal **presidente Swg Maurizio Pessato:** «Un italiano su 3, il 33%, dichiara di non avere le idee chiare sulle fonti di buone pratiche per prevenire gli sprechi – ha spiegato - Si profila piuttosto

lunga la strada per entrare efficacemente in comunicazione con i cittadini sul tema. Ma intanto è chiaro che **ben 6 italiani su 10 danno il proprio mandato alla sensibilizzazione scolastica per promuovere l'attenzione e la prevenzione negli sprechi alimentari**». Al secondo posto si guarda ai propri simili, gli altri cittadini (per 4 italiani su 10), quindi agli enti pubblici (36%) e in misura inferiore a imprese (19%) e associazioni (15%). **Proprio le associazioni (di cittadini e di consumatori) sono, secondo il 31% degli italiani, per ora artefici della sensibilizzazione in atto**, al secondo posto le scuole che agiscono solo per il 27% degli italiani. Stenta a filtrare la sensibilizzazione sul tema messa in campo da parte degli enti pubblici (12%) e delle imprese (8%).

Volendo tracciare una ideale "hit", gli sprechi alimentari sono saldamente in testa perchè 7 italiani su 10 dichiarano di sprecare innanzitutto cibo (68% con percezione in aumento: erano 6 su 10 solo 6 mesi fa). Quindi sprechiamo acqua (52%, in netto aumento rispetto a 6 mesi fa, quando lo spreco idrico riguardava il 37% degli intervistati), e a seguire stimiamo di sprecare mobilità (25%, anche qui in netto aumento dall'8%), energia elettrica (24%), soldi (16%), tempo (14%) e gas (7%). Le cause dello spreco di cibo restano legate a scarsa sensibilità nella prevenzione: il cibo è scaduto nel 63% dei casi o ammuffito nel 51%, si è acquistato troppo nel 58% dei casi o cucinato troppo nel 43%. Si gestisce male il cibo che ammuffisce (51%) o va a male (49%). Come ridurre o prevenire lo spreco alimentare domestico? La risposta gli italiani se la danno così – e funzionerebbe, se messa in atto: secondo il 64% è necessaria una lista della spesa prima di entrare al supermercato, ma anche congelare i cibi che non si mangeranno a breve (63%). Quindi fare attenzione a non cucinare più del necessario (51%), riutilizzare gli avanzi e gli scarti dei pasti (49%), verificare se i cibi sono davvero andati a male prima di buttarli (49%), ordinare meglio il cibo nel frigo con attenzione alle scadenze (43%).

Info www.sprecozero.it **PRESS** ufficiostampa@volpesain.com