



con il patrocinio di



Ministero della Salute



Ministero degli Affari Esteri
e della Cooperazione Internazionale

Lo spreco di cibo per la prima volta in calo nelle case degli italiani. Dati storici, che invertono la tendenza del 25% rispetto alle precedenti indagini: lo annuncia il Rapporto 2020 dell'Osservatorio Waste Watcher, presentato al Ministero della Salute insieme agli eventi promossi per la 7^a Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, mercoledì 5 febbraio. Cresce l'attenzione per i costi ambientali ma anche economici legati allo spreco del cibo.



5 FEBBRAIO 2020
**VII GIORNATA NAZIONALE
DI PREVENZIONE DELLO
SPRECO ALIMENTARE**

Cibo e salute sono il nuovo binomio "attenzionato" dagli italiani: 7 italiani su 10 si dichiarano consapevoli della connessione fra lo spreco alimentare, la sua prevenzione, la salute dell'ambiente e dell'uomo. E sempre 7 italiani su 10 si scoprono in consonanza con il "green new deal", mentre 1 italiano su 3 si dichiara sensibilizzato dall'azione dei "Fridays for future". "Stop food waste, feed the planet" è il tema della Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare 2020, dedicata a "Orizzonte Spreco Zero, dalla salute all'ambiente". Gli eventi mercoledì 5 febbraio a Roma, Fondazione ENPAM, con le anticipazioni sulla 1^a Giornata Mondiale di Consapevolezza dello spreco e le perdite alimentari proclamata dalle Nazioni Unite.

ROMA – La notizia è “storica” per qualsiasi indagine sullo **spreco alimentare domestico** degli ultimi 10 anni: **per la prima volta i dati monitorati nelle case degli italiani registrano un calo di circa il 25%**. Lo annuncia l'Osservatorio **Waste Watcher** di Last Minute Market / Swg alle soglie della **7ª Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, mercoledì 5 febbraio 2020**, promossa dalla campagna Spreco Zero con il patrocinio dei Ministeri dell'Ambiente, della Salute e degli Affari Esteri. Un appuntamento che quest'anno si focalizzerà sul binomio cibo – salute, quindi sulla prevenzione dello spreco come un presidio concreto per la salute dell'ambiente e della persona. «**Una consapevolezza che cresce finalmente anche nel nostro Paese**, perché il **66% degli italiani ritiene ci sia una connessione precisa fra spreco alimentare, salute dell'ambiente e dell'uomo**, secondo i dati Waste Watcher 2020 – spiega la **Sottosegretaria al Ministero della Salute Sandra Zampa** - E al momento di acquistare il cibo l'attenzione agli aspetti specifici del suo impatto sulla salute sono determinanti per 1 italiano su 3, il 36%. **Il Ministero della Salute sostiene e promuove con decisione le iniziative della Giornata Nazionale di Prevenzione dello Spreco alimentare, consapevole che lo stato di salute delle popolazioni del pianeta, sia ricche che povere, è fortemente influenzato dal livello e dalla qualità della nutrizione**. Una dieta corretta è un validissimo strumento di prevenzione per molte malattie, e di gestione e trattamento in molte altre: l'Oms ci ricorda che sono quasi 3 milioni le vite che si potrebbero salvare ogni anno nel mondo grazie a un consumo sufficiente di frutta e verdura fresca».

«**Quelli presentati dal Rapporto Waste Watcher 2020 sono numeri importanti che non possono lasciarci indifferenti** – osserva **Roberto Morassut, Sottosegretario al Ministero dell'Ambiente** - La consapevolezza degli italiani oggi è indubbiamente maggiore che negli anni scorsi, ma non basta. **Lo spreco alimentare è una questione etica, sociale, economica ed ambientale che va affrontata con progetti di networking concreti** e che si inserisce nei grandi temi della sostenibilità e della circolarità delle risorse, che ci vede in prima linea come Governo e come Ministero dell'Ambiente. **Per raggiungere gli obiettivi 2030 dettati all'Agenda ONU, in particolare il 12 e 13 che sono legati al cibo e prevenzione dello spreco e ai cambiamenti climatici, dobbiamo puntare al coinvolgimento di tutta la collettività, dagli enti pubblici alle imprese, alle scuole**, con la definizione di obiettivi mirati e misurabili in termini di riduzione emissioni e diminuzione di impatto ambientale. Penso per esempio ad **una misurazione, perlomeno biennale, dei Diari di Famiglia nei prossimi 10 anni**, per avere dati certi e una realistica percezione dell'andamento dei comportamenti nel tempo. Serve un'azione sinergica delle istituzioni volta a informare l'opinione pubblica e a ridurre i cittadini ad abitudini di acquisto e consumo più consapevoli e virtuose. **In sinergia col MIUR possiamo sensibilizzare le nuove generazioni, attraverso la diffusione di kit scolastici di prevenzione dello spreco nelle scuole**, magari anche con un contest ludico legato al kit che la campagna Spreco Zero ha già introdotto».

«Ancora una volta attraverso il Rapporto Waste Watcher abbiamo misurato la “temperatura” ecologica del Paese: perché **lo spreco alimentare è una questione centrale nelle abitudini quotidiane, a casa come nelle fasi di acquisto e conservazione del cibo** – spiega il **promotore della Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco Andrea Segrè**, fondatore Last Minute Market - La nuova indagine Waste Watcher stima uno **spreco settimanale medio di € 4,9 per nucleo familiare** che ci porta a un **dato nazionale di ca 6,5 miliardi €** considerando l'insieme delle famiglie italiane*. **Un calo, appunto, del 25% circa** rispetto all'ultimo Rapporto Waste Watcher 2019, attestato su un valore medio di € 6,6 settimanali per nucleo familiare, per un totale di ca 8,4 miliardi €. **Sommando il costo dello spreco nelle case a quello della filiera produzione/distribuzione – oltre € 3miliardi 293 milioni – arriviamo a un costo complessivo di poco meno di 10 miliardi € per lo spreco annuale in Italia**, dati 2020. Il “risparmio” 2020 si attesta dunque su **1 miliardo e mezzo di euro**, conquistato quasi completamente nelle case degli Italiani. Waste Watcher ci segnala anche che **la comunicazione dei dati funziona in termini di sensibilizzazione**: il 57% degli italiani ha aumentato la propria consapevolezza grazie alla diffusione delle indagini sullo spreco. Ottimi risultati – conclude Segrè – che ci fanno ben sperare per il futuro, perché la strada della prevenzione è ancora lunga. **Compie 10 anni nel 2020 Spreco Zero**, campagna pubblica di sensibilizzazione sostenuta da fondi privati: molte le iniziative, a cominciare dagli eventi della Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco in programma domani, 5 febbraio»

«La **tendenza** che registriamo quest'anno con i dati Waste Watcher non può che essere **estremamente incoraggiante** – dichiara **Luca Falasconi, curatore dei progetti Reduce e 60 Sei ZERO** promossi dal Ministero dell'Ambiente e Università di Bologna – DISTAL con la campagna Spreco Zero. Il lavoro fin qui fatto è andato nella direzione sperata e ne siamo orgogliosi, ora però **diventa necessario consolidare e rendere concreto questa tendenza con una reale diminuzione dello spreco nei bidoni della spazzatura**. In vista di questo obiettivo dobbiamo **promuovere un profondo cambiamento culturale fra i consumatori finali ed in particolar modo tra i più giovani**, insegnando loro sin dai primi anni di scuola a ridare valore al cibo e sensibilizzandoli sul problema dello spreco alimentare e sulla necessità di prevenirlo e ridurlo. A tal fine **è stato realizzato un kit di educazione e sensibilizzazione contro lo spreco alimentare rivolto agli alunni della scuola primarie e che prevede anche il coinvolgimento delle loro famiglie**. Il kit didattico costituisce **un vero e proprio strumento ludico per diffondere la cultura anti-spreco** e promuovere una maggiore sensibilità sul tema della lotta allo spreco alimentare. Il Kit è **scaricabile in modo del tutto gratuito dal portale www.sprecozero.it** dove oltre ai materiali didattici e ludici è possibile trovare anche il manuale delle istruzioni su come utilizzarlo».

Dal 2014 ad oggi la Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare è l'occasione per sensibilizzare su una questione centrale del nostro tempo: **l'appuntamento è mercoledì 5 febbraio a Roma, nella sede della Fondazione ENPAM (piazza Vittorio 78) dalle 10.30: "Stop food waste, feed the planet"** è il tema 2020 su cui si confronteranno **il Ministro dell'Ambiente Sergio Costa e molte istituzioni internazionali**, dalla FAO al World Food Programme, anche in vista della 1^a Giornata mondiale per la Consapevolezza sullo spreco e le perdite alimentari proclamata dalle Nazioni Unite (29 settembre 2020). **Molti gli interventi istituzionali programmati: oltre al Ministro dell'Ambiente Sergio Costa**, che da anni sostiene le iniziative della Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, sono previste relazioni di **Roberto Morassut**, Sottosegretario al Ministero dell'Ambiente, del Sottosegretario al Ministero della Salute **Sandra Zampa**, del Viceministro alla Salute **Pierpaolo Sileri** e di **Chiara Gadda**, promotrice della legge nazionale sullo spreco alimentare. Molti i rappresentanti di istituzioni internazionali: per la **FAO Rosa Rolle**, a capo del Team tecnico sulle perdite e gli sprechi alimentari, di **Vincenza Lomonaco**, Ambasciatore presso la Rappresentanza Permanente d'Italia alle Nazioni Unite a Roma. Per il World Food Programme interverrà **Vincenzo Sanasi d'Arpe**, presidente del Comitato Italiano. E sempre domani saranno proiettati i **video saluti di sensibilizzazione del divulgatore scientifico Piero Angela e dell'attrice Veronica Pivetti**, alla quale va il Premio Vivere a Spreco Zero 2020 nella categoria testimonial. **In programma anche una vetrina dedicata alle Best Practices** di enti pubblici, imprese, scuole e cittadini e **l'Aperitivo #sprecozero** con degustazione dei piatti cucinati e serviti dagli studenti dell'Istituto Alberghiero Vincenzo Gioberti di Roma su ricetta d'autore dello chef Filippo La Mantia con cibo di recupero dalle eccedenze della grande distribuzione.

*Fonte ISTAT: n.° 26.081.199 nuclei familiari composti in media da 2,3 cittadini).

DATI WASTE WATCHER 2020

L'anima "sostenibile" degli italiani si affaccia a **un 2020 che richiederà attenzione speciale e costante per le esigenze dell'ambiente e il futuro del pianeta**. Innanzitutto **7 italiani su 10 si scoprono in piena consonanza con il "green new deal"**, e il 40% degli intervistati (ben 4 italiani su 10) dichiara di sentirsi vigile e sensibile rispetto alle esigenze dell'ambiente anche senza le sollecitazioni di movimenti come i "Fridays for future". Mentre il 33%, un italiano su 3, si sente "raggiunto" dalla sensibilizzazione di questo movimento, che lo ha portato ad aumentare l'attenzione verso la sostenibilità nel quotidiano (16%) o perlomeno ad avviare una riflessione in merito (17%). Ma **c'è anche chi, sulla scia del presidente degli Stati Uniti Donald Trump, non concorda con le richieste dei movimenti ambientalisti** e ritiene non ci siano particolari urgenze in tema ambiente sulla Terra: i "negazionisti" sono pochi, ma non pochissimi, **il 9%, in pratica 1 italiano su 10 si dichiara scettico sul tema**.

In occasione della 7^a Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, mercoledì 5 febbraio, l'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market/Swg presenta il suo Rapporto 2020 che registra un deciso calo dello spreco alimentare domestico, la vera "voragine" degli sprechi. Lo spreco settimanale medio costa € 4,9 € a nucleo familiare per un totale di ca 6,5 miliardi € e un

costo complessivo di circa 10 miliardi € che include gli sprechi di filiera produzione/distribuzione 2020, oltre € 3miliardi 293 milioni. L'ultimo Rapporto Waste Watcher, diffuso nel corso del 2019, si era attestato su un valore medio di € 6,6 settimanali per nucleo familiare (il costo di 600 grammi circa di spreco settimanale), per un totale di ca 8,4 miliardi €, **la tendenza 2020 è quindi di ca il 25% in meno in termini di spreco alimentare nelle case degli italiani.**

Il Rapporto Waste Watcher 2020 è legato allo spreco percepito. Il **dato dello spreco "reale" era stato calcolato nel 2018 – 2019 misurando lo spreco nelle famiglie italiane con i test scientifici dei "Diari di famiglia" (Progetto Reduce dell'Università di Bologna /Distal con il Ministero dell'Ambiente e la campagna Spreco Zero)**, registrando € 8,70 di spreco alimentare settimanale per ogni nucleo familiare, per un costo complessivo di 11.500 miliardi di € ogni anno. **In termini di peso i Diari avevano misurato uno spreco di ca 100 grammi al giorno pro capite, per un totale di ben 2 miliardi e 200 milioni di tonnellate di cibo buttato annualmente in Italia.** L'aspettativa è che anche la prossima rilevazione dei Diari di Famiglia dimostri che lo spreco alimentare domestico è in calo, e che il lavoro di sensibilizzazione e promozione di buone pratiche stia producendo reazioni positive fra i cittadini.

Cibo e salute sono il nuovo binomio strettamente "attenzionato" dagli italiani: una consapevolezza che diventa quasi plebiscito, perché quasi 7 italiani su 10 (il 66%) ritengono ci sia una connessione precisa fra spreco alimentare, salute dell'ambiente e dell'uomo: è sempre così' per il 30% degli intervistati, lo è spesso per il 36% e solo talvolta per il 20%. **E al momento di acquistare il cibo l'attenzione agli aspetti caratterizzanti della salubrità del cibo e del suo valore per l'impatto sulla salute – così come agli elementi di sicurezza alimentare – incide in maniera determinante per 1 italiano su 3, il 36%.** Mentre per un'identica percentuale di italiani (36%) questo aspetto incide in una certa misura non determinante. Il 13% degli italiani ritiene di poter dare per scontato questi aspetti rispetto al cibo in vendita e una residua percentuale non ci fa caso (6%) o non ha elementi specifici di valutazione (9%). **Per attingere informazioni sulla salubrità e sul valore del cibo che si intende acquistare, essenziali si confermano le etichette, vera e propria carta di identità dei prodotti e punto di riferimento per i consumatori: ben il 64% dichiara di consultarle al momento dell'acquisto come garanzia di sicurezza** per i prodotti di cui si ciberà, mentre 1 italiano su 2 (51%) attribuisce valore alla stagionalità dei prodotti, come garanzia di scelta alimentare corretta. I prodotti bio sono presidio di certezza nell'acquisto del cibo per 1 italiano su 5 (19%) e una significativa percentuale dichiara di informarsi prima di fare la spesa (17%). Ma, come detto, c'è anche una percentuale di consumatori che non presta attenzione particolare alla tipologia del cibo in rapporto all'impatto sulla salute (complessivamente 1 cittadino su 4). Anche per loro, se volessero avere maggiori informazioni circa il cibo acquistato, l'etichetta resta riferimento primario (40%), insieme alla stagionalità dei prodotti (35%) e alle informazioni preventive (20%). Meno significativa, per questa fascia di cittadini, l'attenzione ai prodotti bio (14%).

In ogni caso, **l'asticella dell'attenzione per la questione spreco si è quindi decisamente alzata: lo dichiarano d'altra parte 7 italiani su 10 (68%)** per i quali l'ultimo decennio è stato decisivo per approcciare la gestione del cibo in modo più consapevole, mentre per il 24% l'attenzione è rimasta inalterata. **Determinante, per ben 1 italiano su 2, sono i grandi paradossi e le diseguaglianze del mondo,** quindi un aspetto etico-sociale, l'evidenza di tanti cittadini del mondo malnutriti e sottoalimentati, a fronte di tanti altri "spreconi". **Ma è notevole, per quasi 6 italiani su 10 (57%) la sensibilizzazione prodotta negli ultimi anni attraverso la veicolazione di dati,** esattamente come quelli di questa indagine, visto che l'Osservatorio Waste Watcher dal 2012 sistematicamente monitora i comportamenti e le abitudini alimentari degli italiani. E la sensibilizzazione di campagne informative e iniziative coinvolgenti sul tema spreco, che ha raggiunto oltre 1 italiano su 5 /23%). Un po' meno sono filtrati i messaggi della produzione/grande distribuzione (14%), dei media (12%) e le raccomandazioni di singoli personaggi autorevoli (5%). **Quali sono i cibi più sprecati, in rapporto alle abitudini di acquisto degli italiani? In testa alla 'hit' resta il cibo fresco e quindi potenzialmente più deperibile, per il 32% degli italiani (frutta, verdura, latte, formaggi ...),** ma è interessante rilevare che secondo 7 italiani su 10 l'eccedenza è legata alla "bulimia": il 73% dichiara infatti che è troppo il cibo cucinato, oppure acquistato in ragione delle mitiche offerte 2 per 3 o ancora per l'abitudine dell'unica spesa settimanale che ci porta a comprare più di quanto possiamo smaltire. **La spesa è infatti un "rito" che la maggior parte degli italiani compie settimanalmente (37%) oppure 2/3 volte alla settimana per 1 italiano su 3 /32%).** Un italiano su 10 fa la spesa ogni giorno (11%), e 2 intervistati su 10 semplicemente sulla base della reale necessità di acquisto (18%).

Info: www.sprecozero.it

Press ufficiostampa@volpesain.com
cell 3922067895 - 3490671710