OSSERVATORIO sugli SPRE

ALIMENTARI DOMESTICI delle FAMIGLIE ITALIA

Gennaio 2018

Waste Watcher 2018

LA DIMENSIONE MONDIALE DEL FENOMENO

Circa **un terzo della produzione mondiale di cibo destinata al consumo umano si perde** o si spreca lungo la filiera agroalimentare ogni anno, circa il 24% se pesata in calorie.

Si tratta di circa **1,6 miliardi di tonnellate di alimenti sprecati** (inclusa la parte non edibile); 1,3 miliardi di tonnellate se si considera solo la frazione edibile.

Complessivamente, circa il **56% delle perdite e degli sprechi alimentari avvengono nei paesi sviluppati;** il restante **44% nei Paesi in via di Sviluppo** (27% nell'Asia industrializzata; il 23% nel sud e sud-est asiatico; il 14% in Nord-America e Oceania; il 14% in Europa; il 9% nell'Africa sub-sahariana; il 7% in Nord Africa, Asia centrale e occidentale; il 6% in America latina.)

La distribuzione delle perdite e degli sprechi alimentari a livello globale lungo i diversi anelli della filiera agroalimentare è la seguente: il **32% avviene nel comparto agricolo**, il **22%** in quelli immediatamente successivi alla raccolta **(post-harvesting and storage)**, l'**11% nella trasformazione industriale**, il **13% nella distribuzione**, il **22% a livello del consumo** (sia domestico che nella ristorazione).

La quantità di cibo sprecato e perso **ogni anno** è pari a **più della metà** della produzione annuale mondiale di cereali (2,3 miliardi di tonnellate nel 2009/2010)

Nel mondo si sprecano circa il **30% dei cereali** prodotti, il **45% della frutta e verdura**, il **30% del pescato**, il **20% della carne**, il **45% di tuberi e radici**, il **20% dei prodotti lattiero caseari**.

Tutti i diritti riservati

Waste Watcher 2018

LA DIMENSIONE EUROPEA DEL FENOMENO

Ogni anno nella UE-28 vengono gettate via circa 88 milioni di tonnellate di alimenti (inclusa la frazione non edibile) pari a circa 173 kg per persona e al 20% dell' intera produzione alimentare Europea;

La ripartizione tra i diversi stadi della filiera è la seguente:

- produzione primaria 11%;
- trasformazione 19%;
- distribuzione e commercio 5%;
- ristorazione 12%;
- consumo domestico: 53%;

I costi associati sono pari a circa 143 miliardi di euro, due terzi dei quali sono imputabili agli alimenti gettati a livello domestico (circa 98 miliardi di euro);

Nel 2014, 122.3 milioni di persone (circa 24.4 % della popolazione europea -EU 28-) erano "a rischio povertà o esclusione sociale")

Tutti i diritti riservati

Waste Watcher 2018

L'IMPATTO DELLO SPRECO ALIMENTARE A LIVELLO GLOBALE

Acqua: Il quantitativo di acqua richiesto per produrre il cibo che viene sprecato ogni anno nel mondo è pari a circa 250.000 miliardi di litri. Un quantitativo sufficiente per soddisfare i consumi domestici di acqua di una città come New York per i prossimi 120 anni.

Suolo: L'estensione di suolo agricolo necessario per produrre il cibo sprecato ogni anno nel mondo è pari a circa 1,4 miliardi di ettari, circa il 30% della superficie agricola disponibile a livello globale.

Cambiamenti climatici: Il cibo sprecato ogni anno nel mondo è responsabile dell'immissione in atmosfera di circa 3,3 miliardi di tonnellate di CO2 equivalente (CO2eq). Se lo spreco alimentare fosse un paese, sarebbe il terzo emettirore mondiale dopo USA e China.

Valore economico: Il valore del cibo sprecato a livello globale si aggira intorno ai **1.000 miliardi di dollari/anno**. Se si aggiungono i costi «nascosti» (imputabili ai conflitti legati al controllo delle risorse naturali, al trattamento di patologie legate all'impiego di pesticidi in agricoltura, alla depurazione delle acque, alla perdita di habitat naturali e dei relativi servizi eco-sistemici, agli effetti dei cambiamenti climatici e della riduzione della disponibilità di acqua, ai processi di erosione e di riduzione dello stato di salute dei terreni agricoli, ai sussidi pubblici alla produzione alimentare), si arriva ad una stima di *2.600 miliardi di dollari:* nel dettaglio:

Tutti i diritti riservati

Waste Watcher 2018

- **cambiamenti climatici** - 394 miliardi di dollari/anno: costi legati al contributo dello spreco alimentare ai cambiamenti climatici;
- **scarsità idrica** - 164 miliardi di dollari/anno: costi legati all'aggravarsi della condizione di scarsità idrica, in particolare nelle regioni aride del mondo.
- **erosione del suolo** - 35 miliardi di dollari/anno: costi legati alla perdita di nutrienti del suolo, riduzione delle rese agricole etc...
- **biodiversità** - 32 miliardi di dollari/anno: include i costi legati agli impatti causati dall'impiego di pesticidi in agricoltura, i costi legati ai fenomeni di eutrofizzazione acquatica, alla perdita della capacità di impollinazione degli insetti e al sovrasfruttamento delle risorse ittiche;
- **conflitti** - 396 miliardi di dollari/anno: costi dovuti all'incremento del rischio conflitti dovuti alla scarsità delle risorse, con particolare riferimento al suolo agricolo;
- **sostentamento** - 333 miliardi di euro/anno: costi legati alla perdita della capacità di auto-sostentamento causata, in primo luogo, dell'erosione dei suoli.;
- **salute** - 153 miliardi di euro/anno:costi legati agli effetti negativi sulla salute umana dovuti all'esposizione ai pesticidi utilizzati in agricoltura;

Tutti i diritti riservati

Waste Watcher 2018

Perché rifiutiamo, scartiamo, sprechiamo? Cosa ci spinge a un gesto che in ogni cultura è considerato negativo?
Lo spreco richiama nel linguaggio comune lo sperperare, il dissipare, lo scialacquare. Verbi questi che stridono se accostati a qualsiasi bene, ma ancor di più se legati al cibo, bene primario essenziale, che consumiamo nelle nostre case.
È proprio questo l'anello "debole" della filiera agroalimentare.

Per capire cosa accade nelle nostre economie domestiche è nato l'Osservatorio che fa da "sentinella" agli sprechi fra le quattro mura: **Waste Watcher**, ideato da **Last Minute Market**, nato come spin off dell'Università di Bologna, in collaborazione con **SWG**, società di ricerche di mercato, e il **Dipartimento di Scienze e Tecnologie agroalimentari dell'Università di Bologna (DISTAL)**.

Waste Watcher – osservando l'evoluzione dei comportamenti e della sensibilità al problema nel corso del tempo - si propone di fornire alla collettività strumenti di comprensione delle dinamiche sociali, comportamentali e degli stili di vita che generano e determinano lo spreco delle famiglie, al fine di costituire una base di conoscenza comune e condivisa, in grado di orientare le politiche e le azioni di prevenzione dello spreco alimentare degli attori pubblici e privati.

L'indagine è basata su una ricerca di tipo socio-economico svolta scientificamente, basata su opinioni e autopercezioni, non su misurazioni oggettive né dello spreco, né di altre dimensioni.

Tutti i diritti riservati

Waste Watcher 2018

L'Osservatorio sugli sprechi alimentari domestici Waste Watcher 2017 analizza in modo ampio la realtà di questo fenomeno. È la quarta edizione dopo quella pilota del 2013. E' possibile, perciò, delineare un andamento nel tempo del comportamento degli italiani.

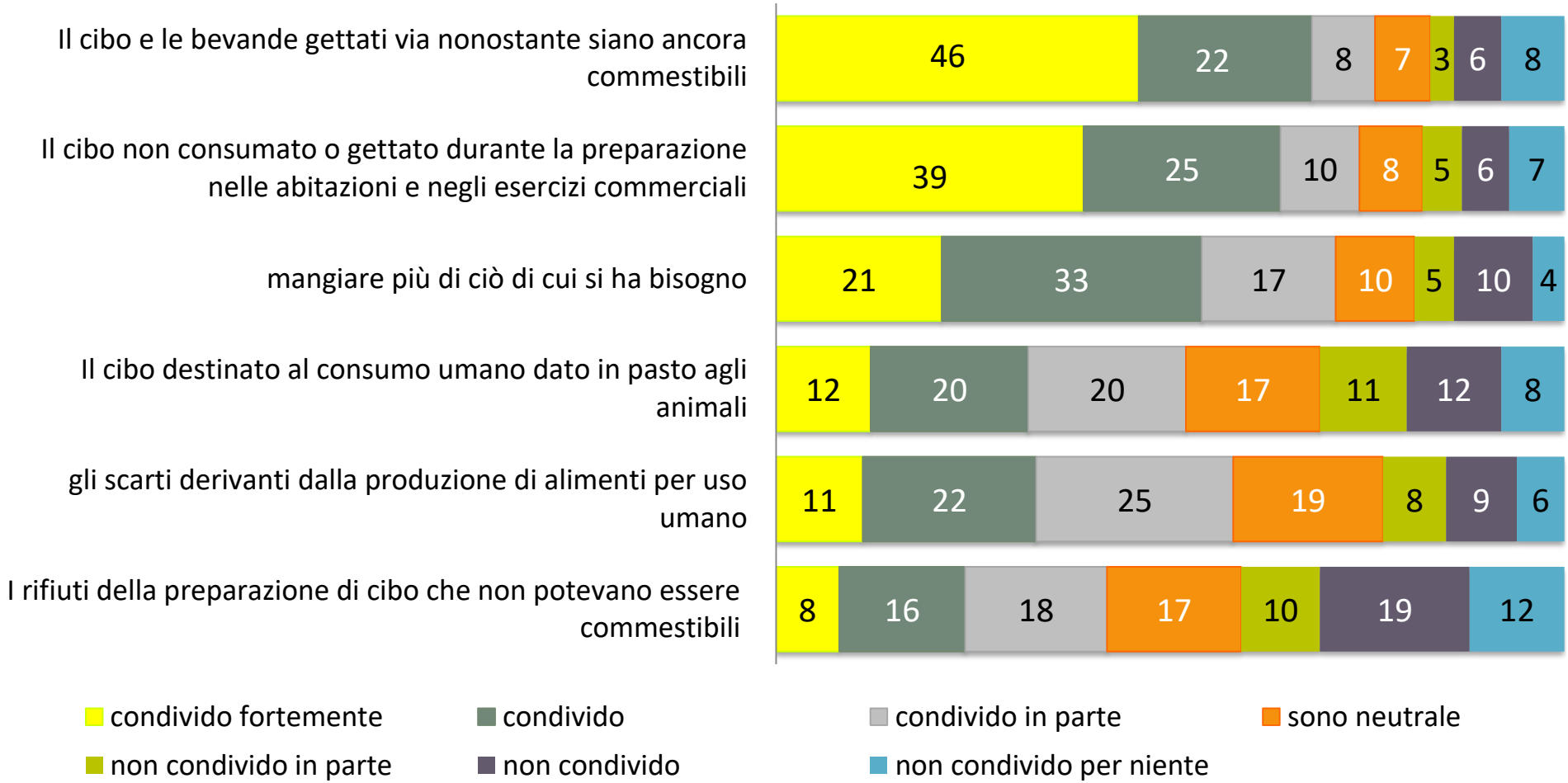
L'Osservatorio, per descrivere adeguatamente le condizioni dello spreco alimentare domestico, si articola in cinque ambiti:

- ✓ ***L'approccio allo spreco alimentare***
- ✓ ***Le abitudini alimentari degli italiani***
- ✓ ***Gli strumenti per contrastarlo***
- ✓ ***Il profilo dei nuclei familiari tra attenzione e disattenzione allo spreco.***

Tutti i diritti riservati

La definizione di spreco alimentare

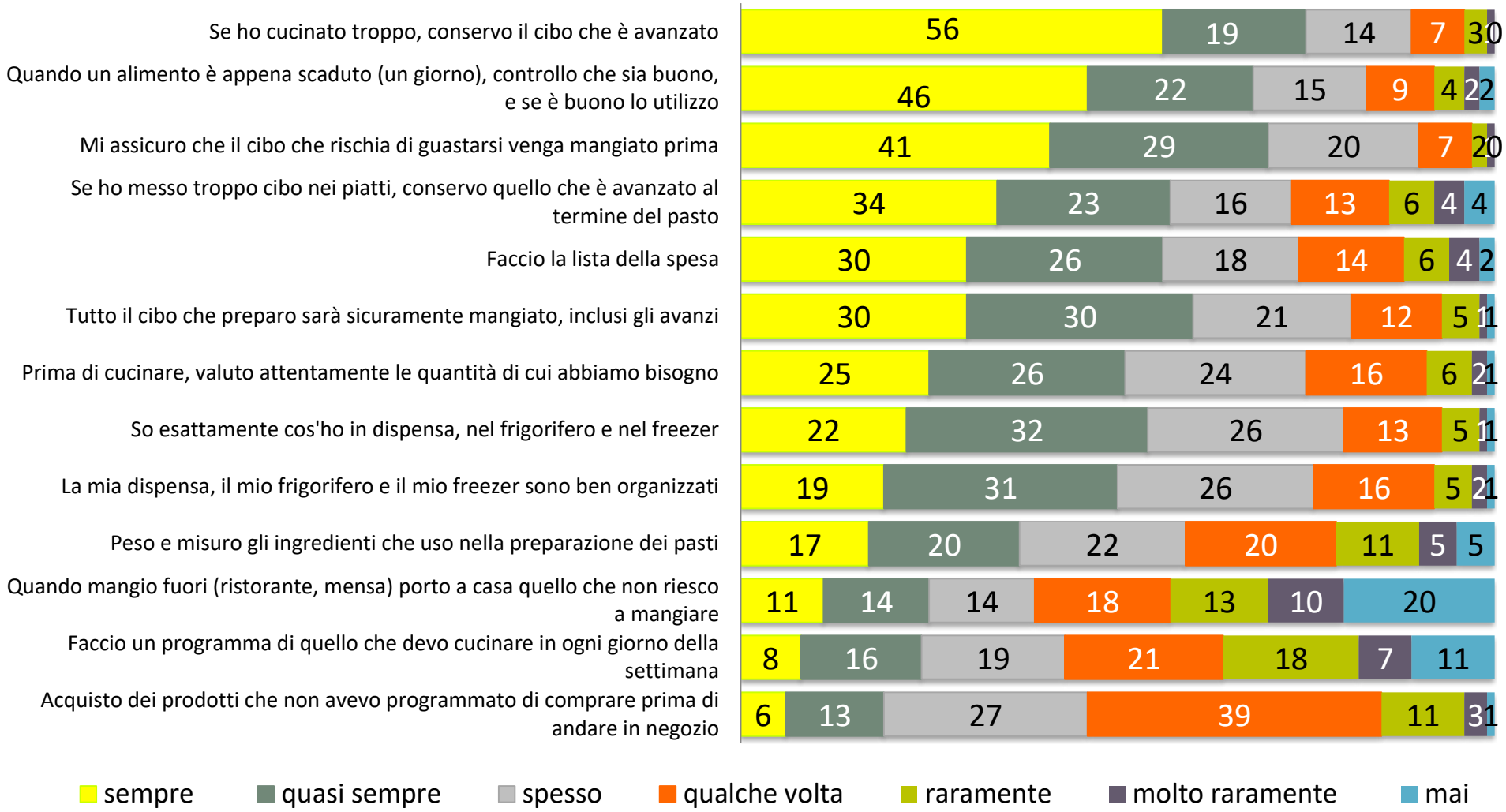
Esistono varie definizioni di spreco alimentare. Quanto condivide che le seguenti cose siano spreco?



Tutti i diritti riservati

Lo spreco alimentare

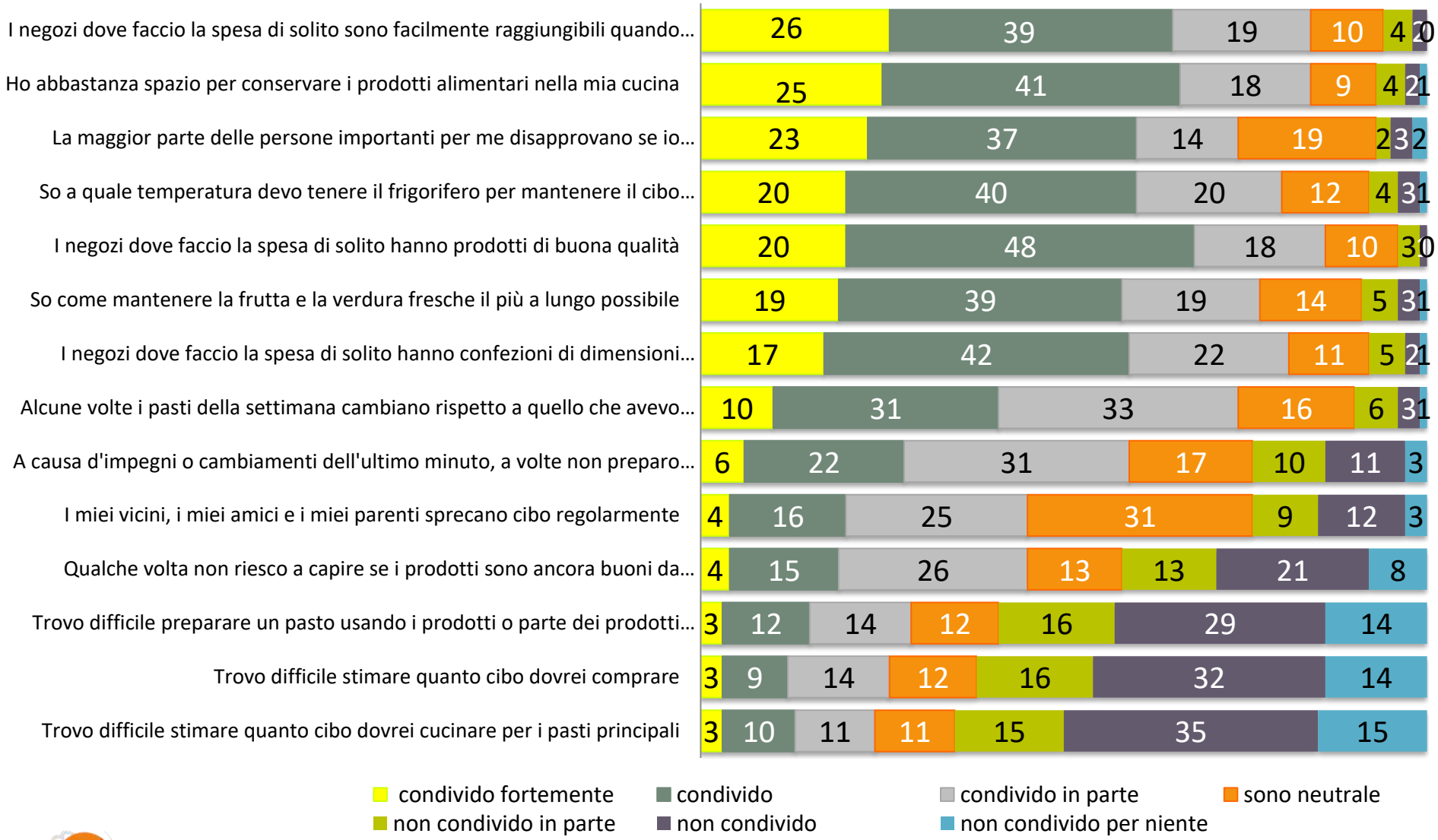
Indichi la frequenza con cui si verificano i seguenti eventi.



Tutti i diritti riservati

Lo spreco alimentare

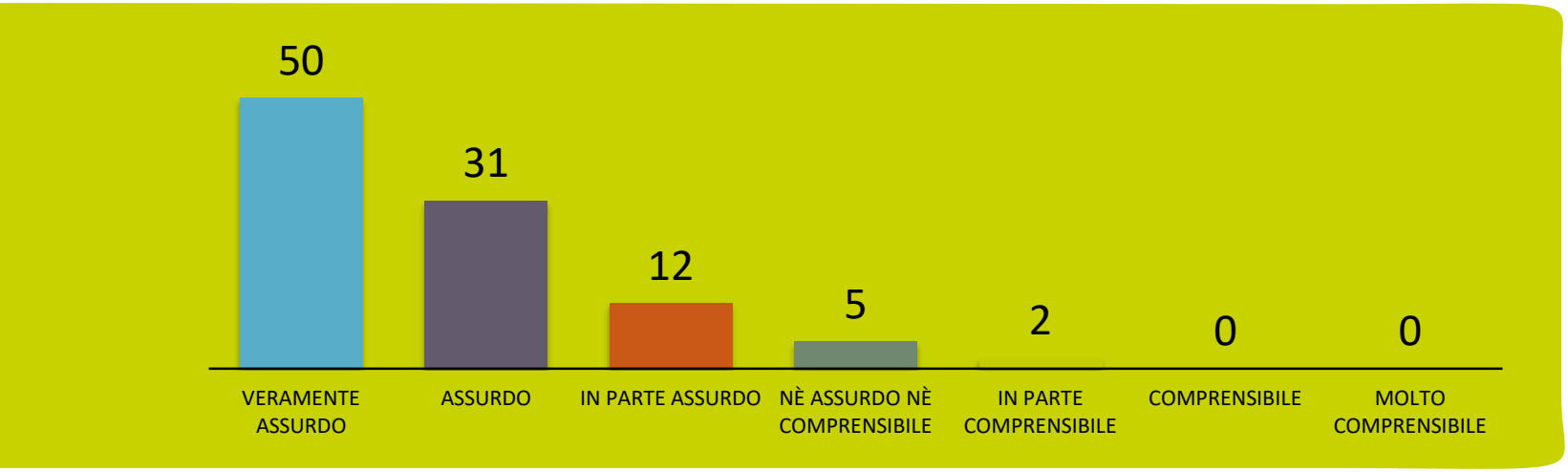
Indichi quanto condivide le seguenti affermazioni



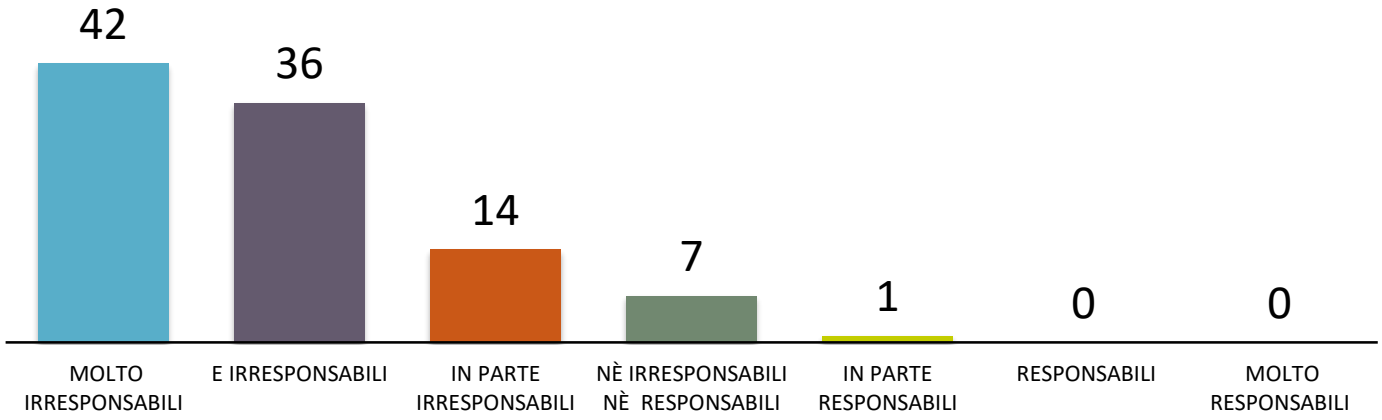
Tutti i diritti riservati

Lo spreco di cibo

Per Lei, buttare via del cibo è



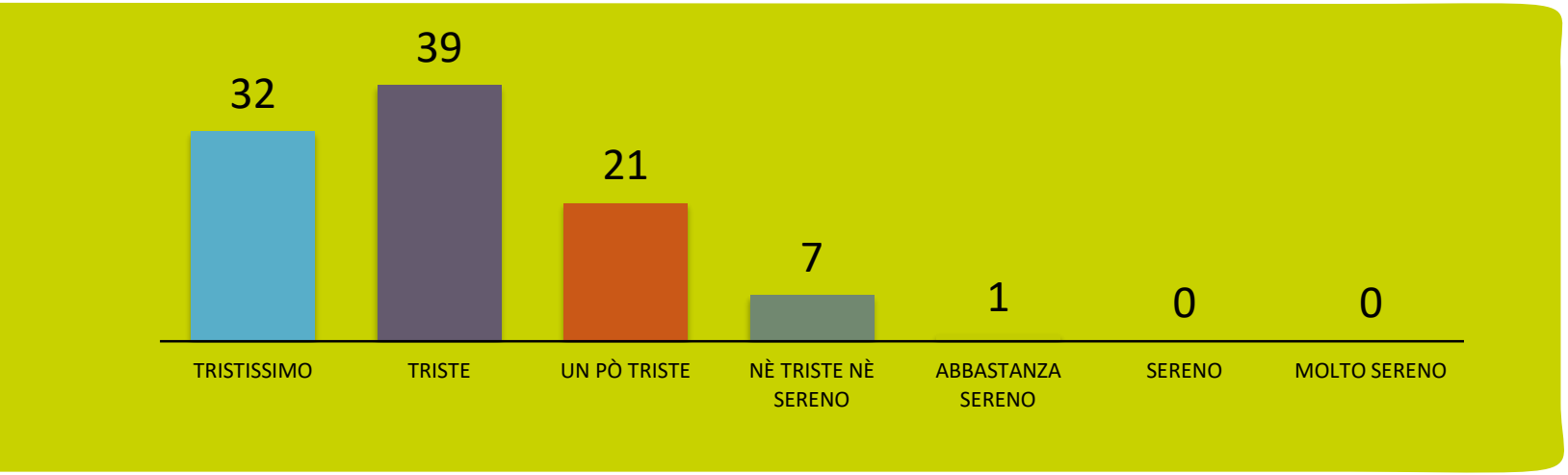
Per Lei, buttare via del cibo è da persone..



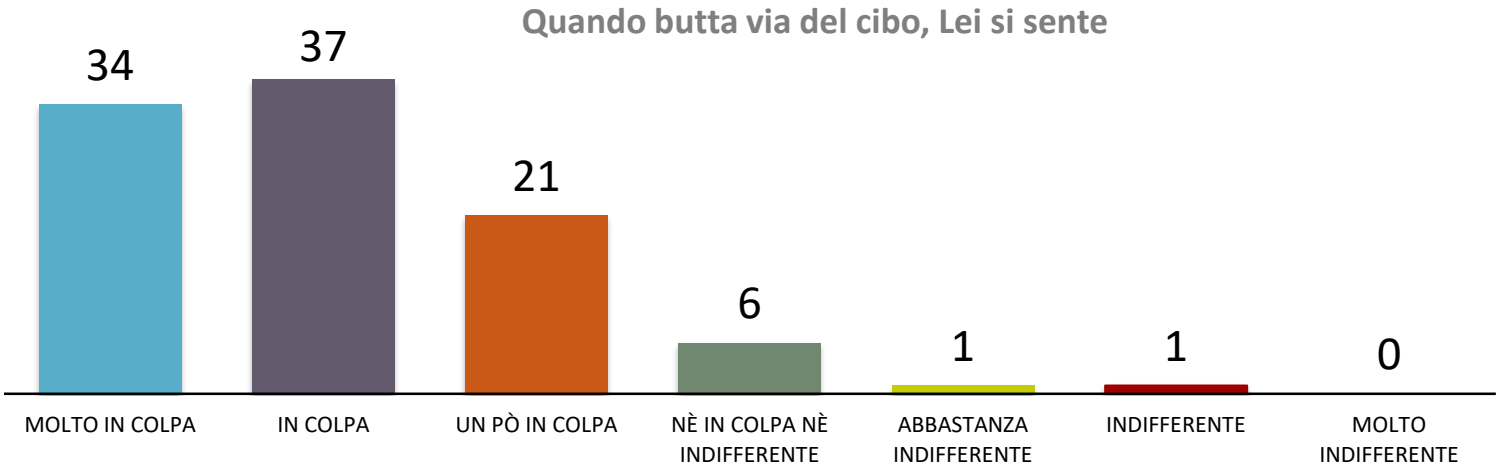
Tutti i diritti riservati

Lo spreco di cibo

Quando butta via del cibo, Lei si sente



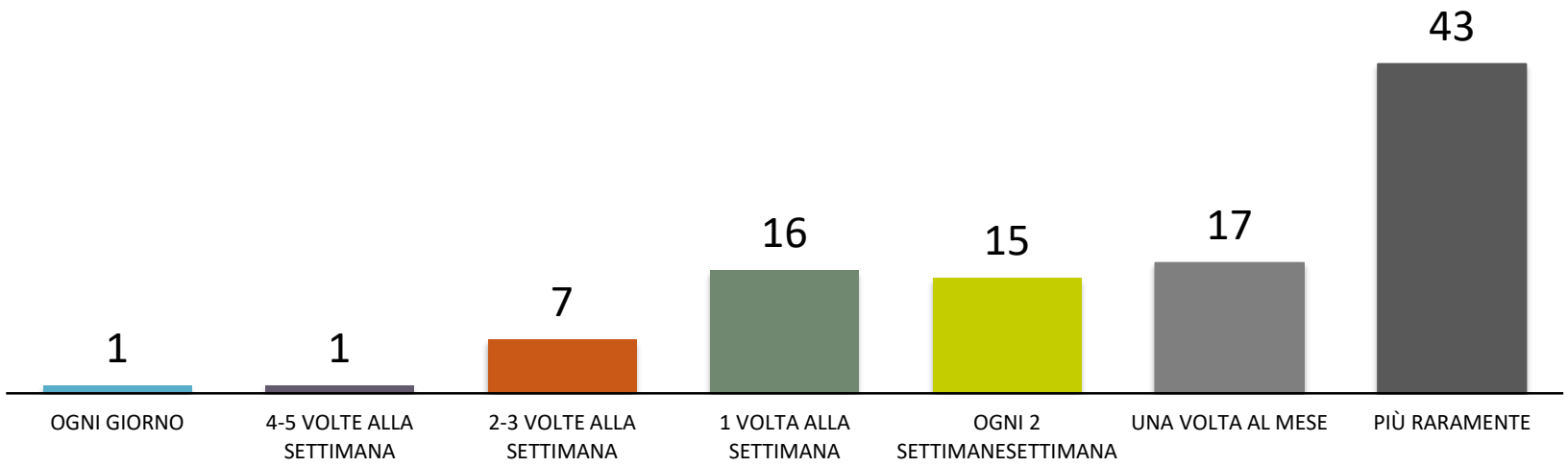
Quando butta via del cibo, Lei si sente



Tutti i diritti riservati

La frequenza dello spreco alimentare

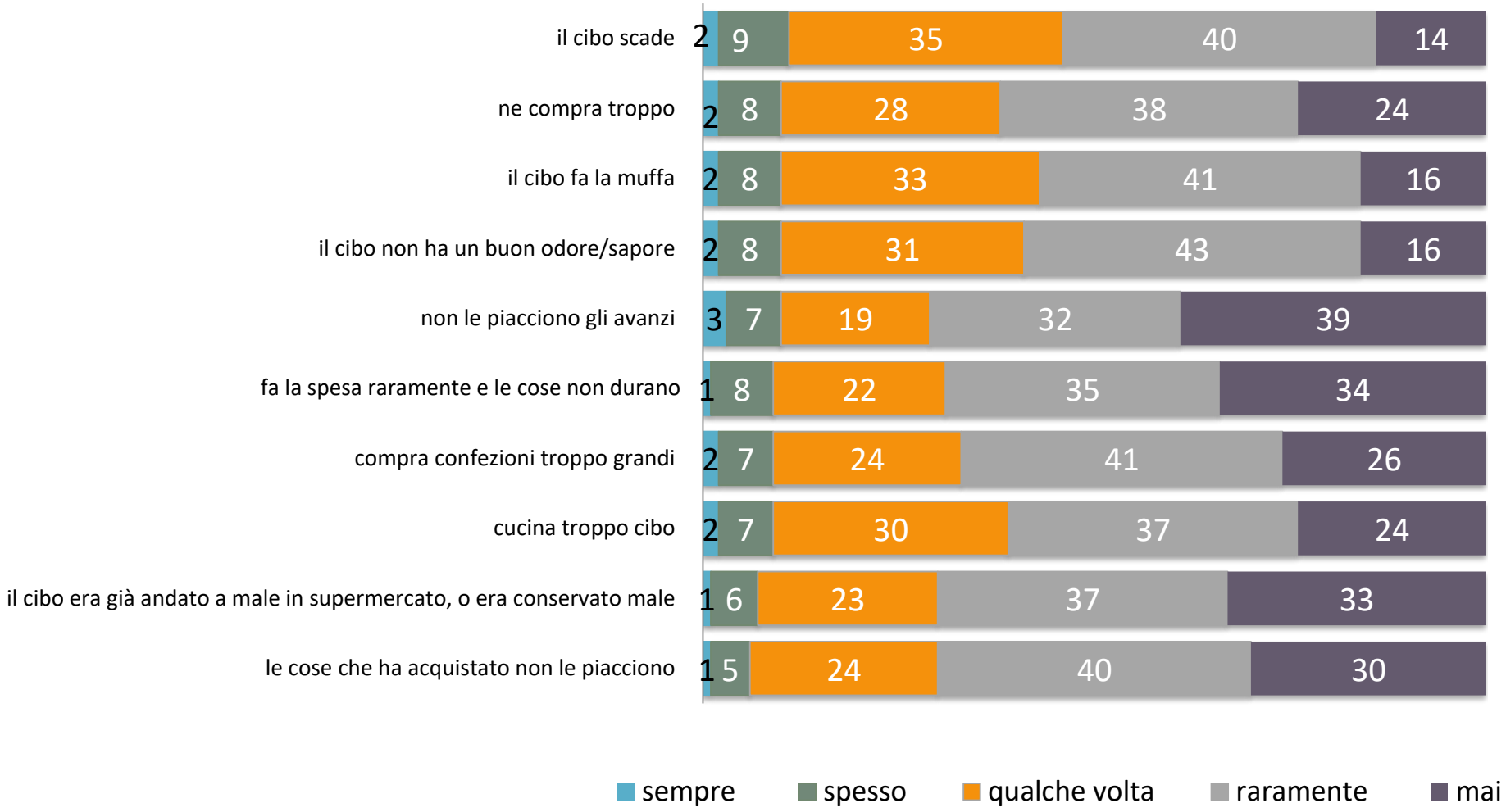
Quanto spesso le capita di buttare avanzi o cibo che non considera più buono?



Tutti i diritti riservati

Lo spreco alimentare

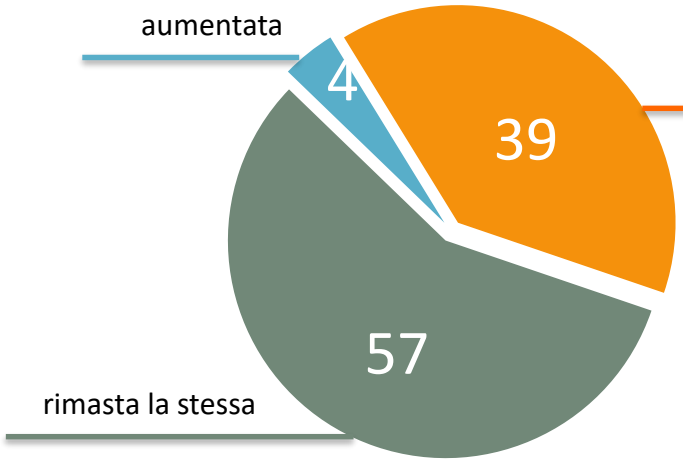
Quanto spesso le capita di sprecare del cibo per i seguenti motivi?

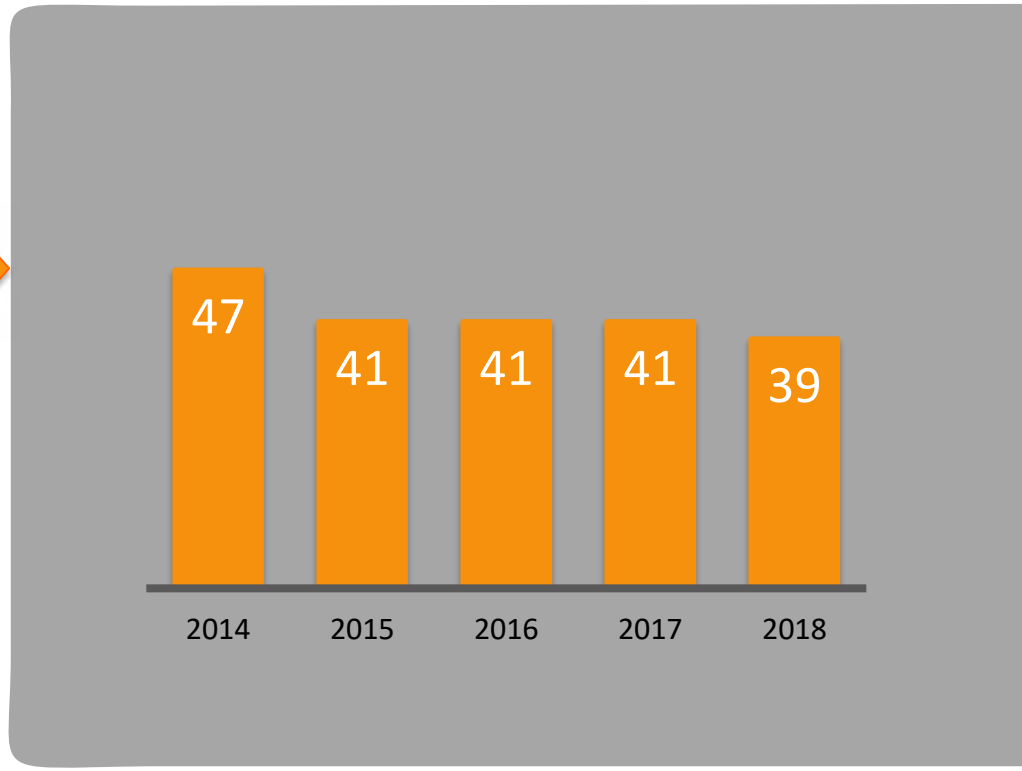


Tutti i diritti riservati

La percezione dello spreco

Rispetto a due anni fa la quantità di cibo che acquista ma non consuma è:

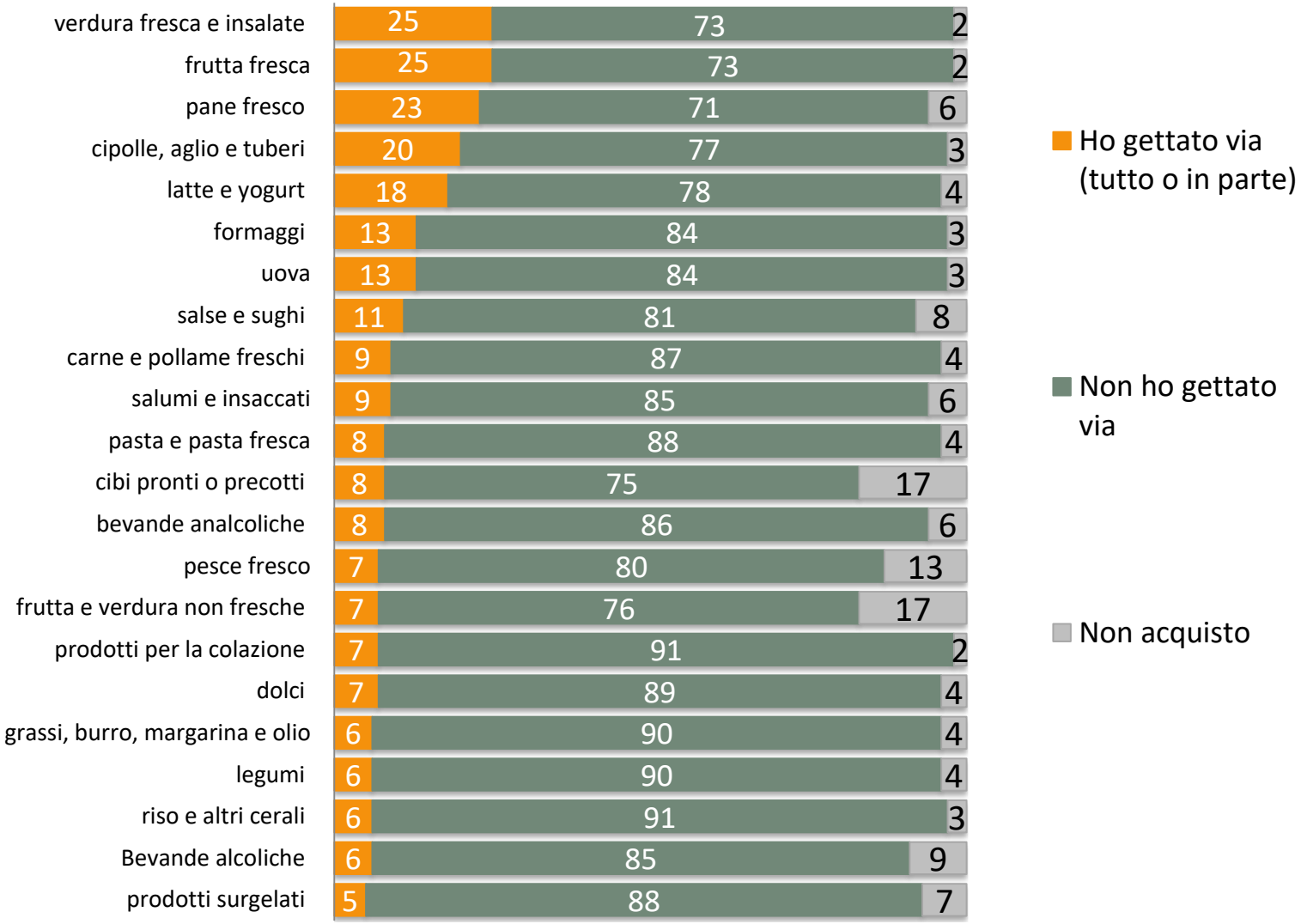




Tutti i diritti riservati

Lo spreco alimentare

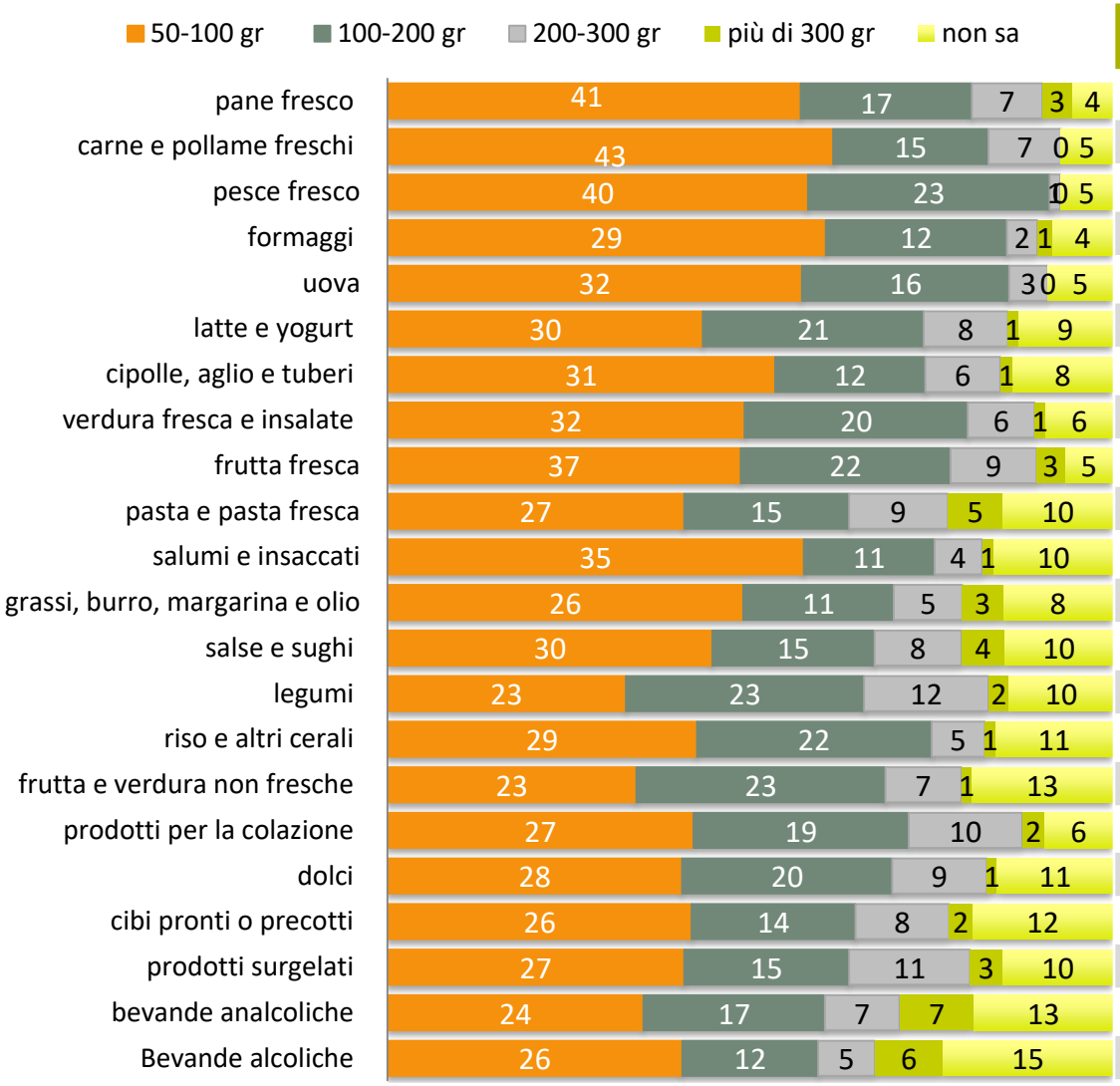
Quali dei seguenti prodotti ha gettato via (anche in parte) a casa sua negli ultimi sette giorni? Nel caso abbia gettato via dei piatti completi, indichi gli ingredienti principali separatamente.



Tutti i diritti riservati

Lo spreco alimentare

In casa sua, quanto/a/i/e dei prodotti che ha indicato avete gettato via negli ultimi sette giorni?



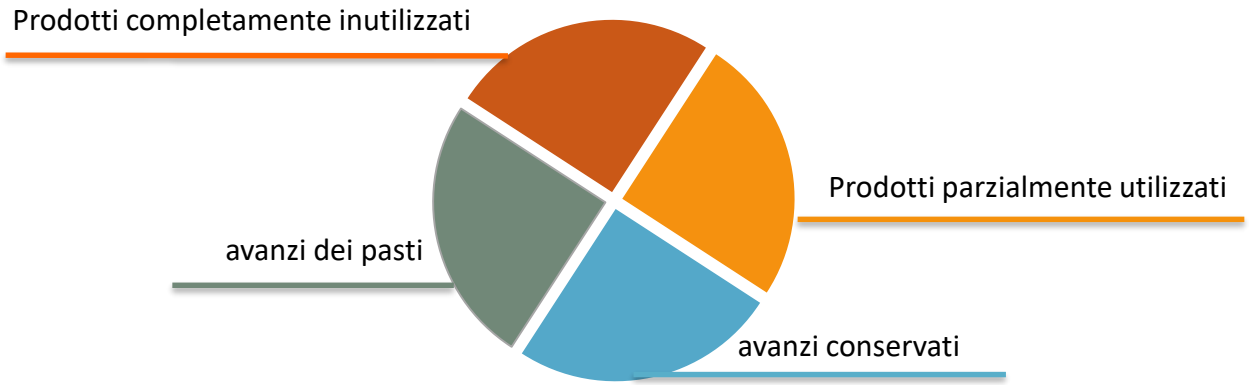
	Spreco medio in grammi	% rispondenti sul TOTALE campione
pane fresco	101	23
carne e pollame freschi	86	9
pesce fresco	83	7
formaggi	68	13
uova	77	13
latte e yogurt	100	18
cipolle, aglio e tuberi	83	20
verdura fresca e insalate	94	25
frutta fresca	110	25
pasta e pasta fresca	110	8
salumi e insaccati	77	9
grassi, burro, margarina e olio	82	6
salse e sughi	102	11
legumi	110	6
riso e altri cerali	92	6
frutta e verdura non fresche	96	7
prodotti per la colazione	102	7
dolci	100	7
cibi pronti o precotti	94	7
prodotti surgelati	105	5
bevande analcoliche	114	8
Bevande alcoliche	101	6

Tutti i diritti riservati

Le categorie dello spreco

Nelle domande seguenti, gli sprechi saranno divisi in quattro categorie:

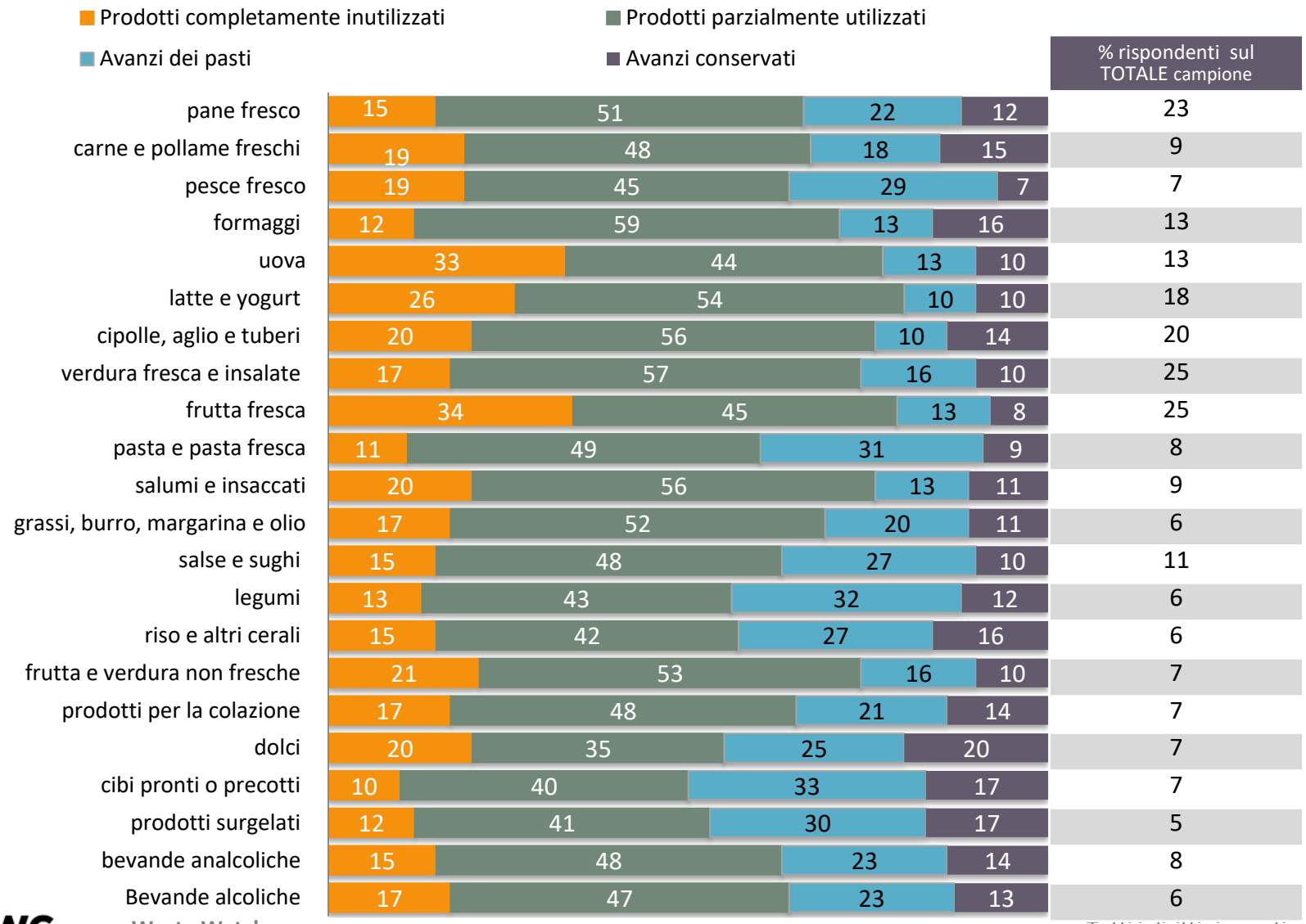
- **Prodotti completamente inutilizzati** cibo gettato via senza essere stato toccato; per esempio confezioni ancora chiuse, inclusi i pacchi ancora chiusi delle confezioni multiple, frutti interi, intere pagnotte, bottiglie chiuse.
- **Prodotti parzialmente utilizzati** cibo gettato via dopo essere stato utilizzato in parte; per esempio alcune fette di pane, mezzo pacco di pasta, mezza cipolla, mezza confezione di latte, mazza bottiglia di aranciata
- **Avanzi dei pasti** avanzi gettati via dopo essere stati lasciati nel piatto, nella padella o nella pentola; per esempio purea di patate o riso rimasti nella padella o nel piatto, mezzo panino, vino versato nel bicchiere.
- **Avanzi conservati** avanzi dei pasti gettati via dopo essere stati conservati in frigorifero o freezer per essere mangiati in seguito; per esempio mezzo piatto di pasta conservato in frigo per il giorno dopo.



Tutti i diritti riservati

Le categorie dello spreco

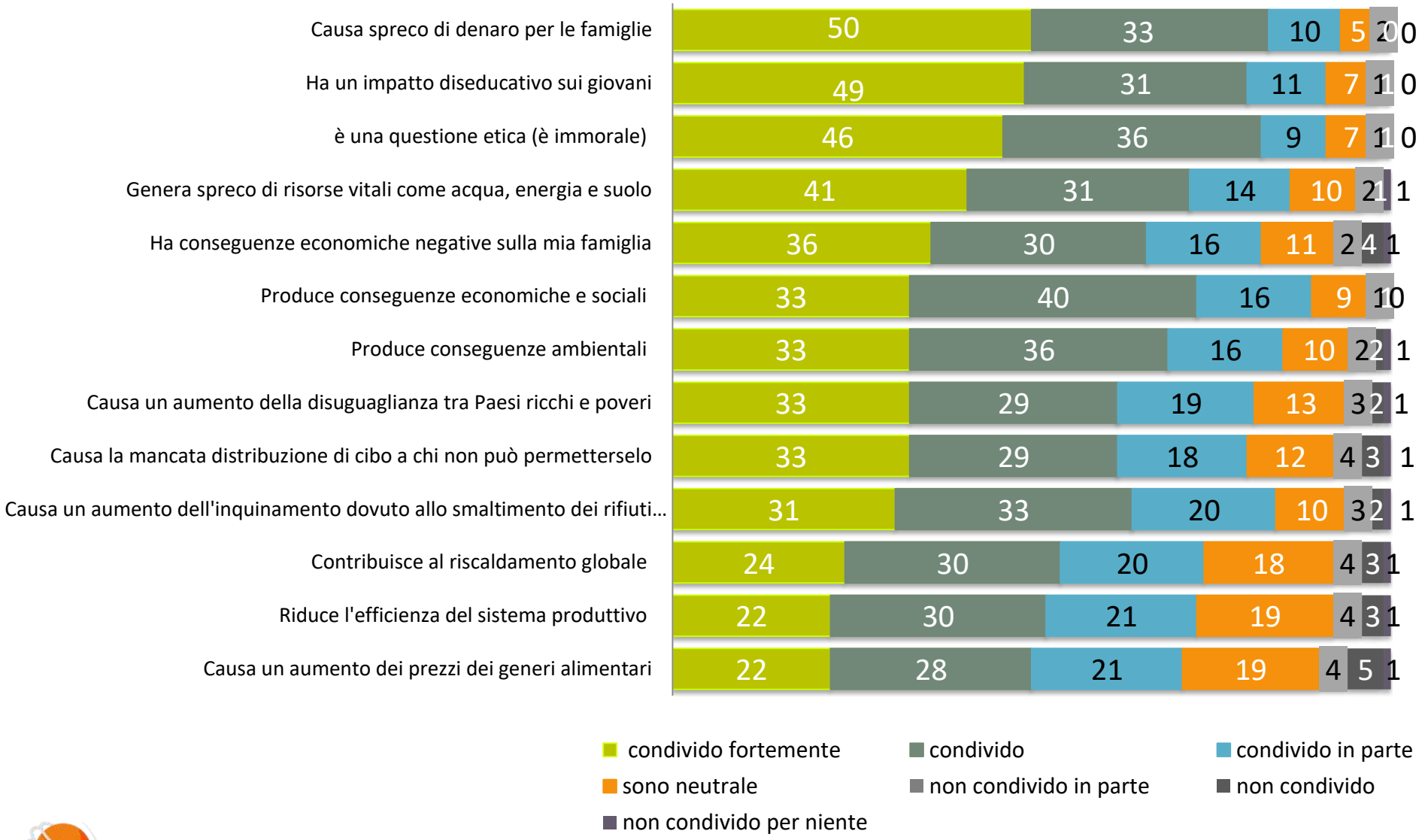
A quale categoria apparteneva la maggior parte del cibo/prodotti gettati via?



Tutti i diritti riservati

Lo spreco alimentare

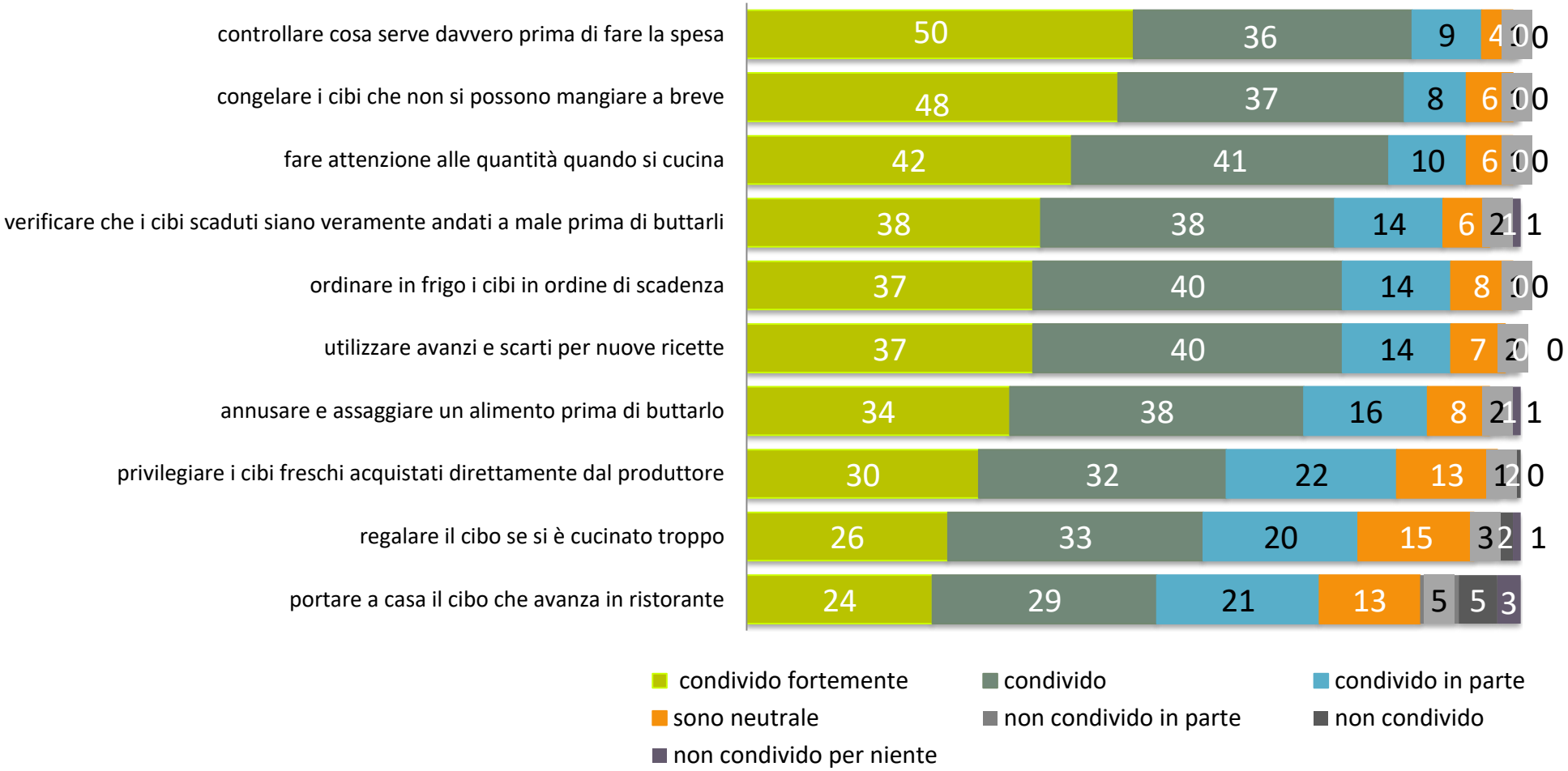
Quanto condivide le seguenti affermazioni sullo spreco alimentare



Tutti i diritti riservati

I comportamenti da attuare contro lo spreco alimentare

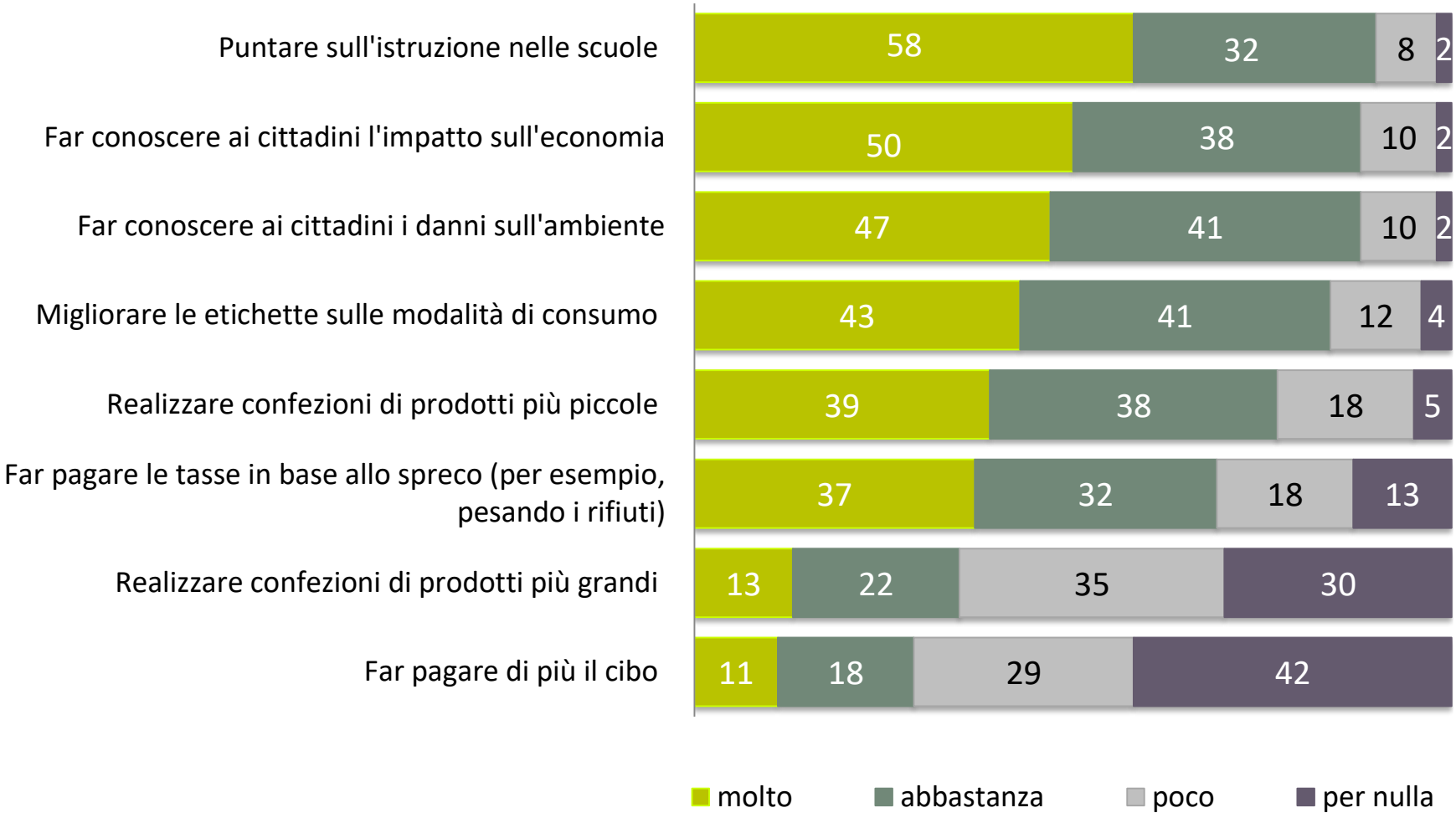
Per ridurre gli sprechi alimentari a cosa dovrebbe prestare attenzione chi si occupa della casa e della spesa e quali comportamenti dovrebbe attuare? Indichi il Suo grado di accordo con le seguenti affermazioni.



Tutti i diritti riservati

I provvedimenti utili contro lo spreco alimentare

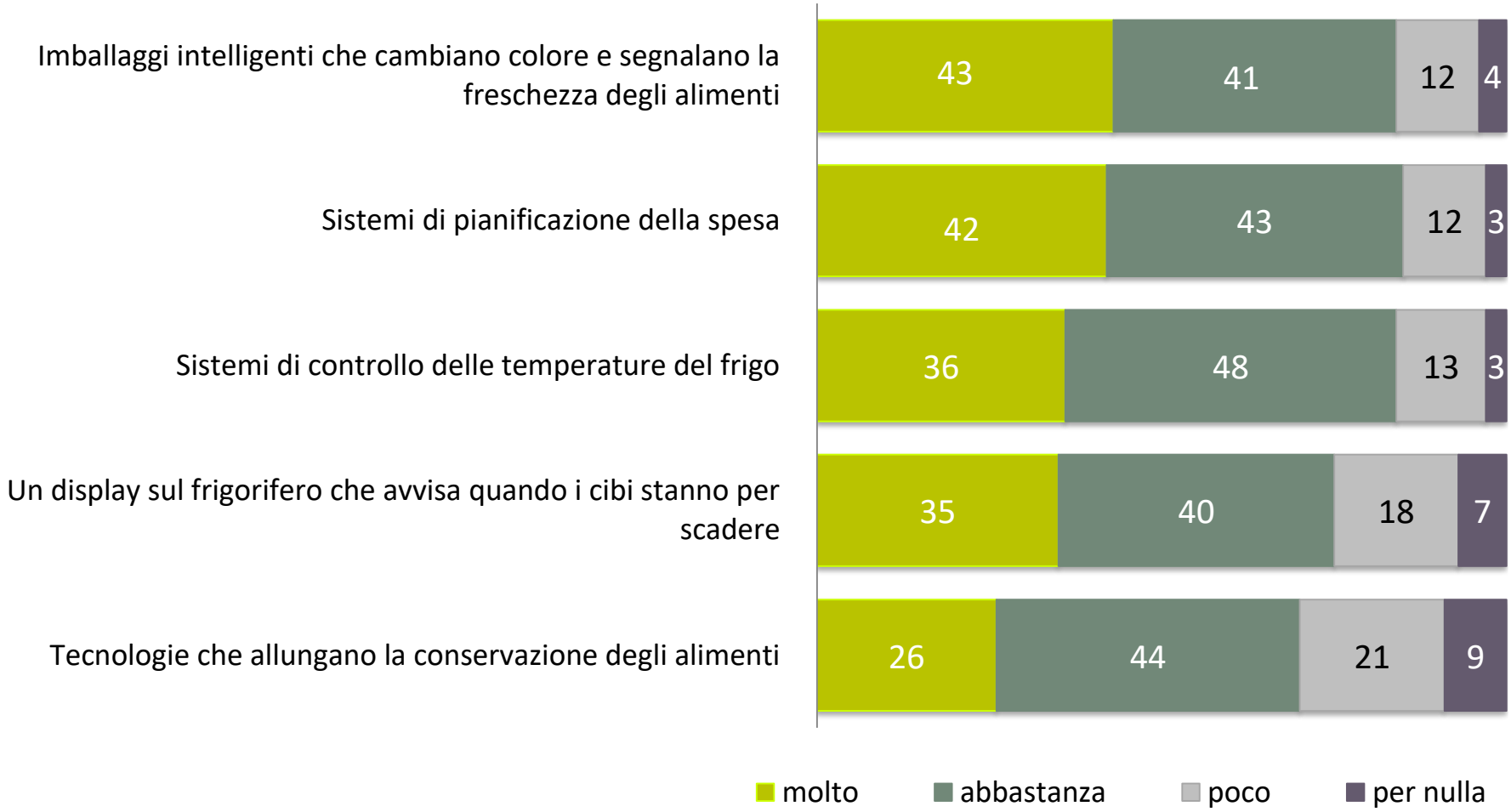
Indichi quanto ritiene utili i seguenti provvedimenti per ridurre gli sprechi alimentari.



Tutti i diritti riservati

Le tecnologie utili contro lo spreco alimentare

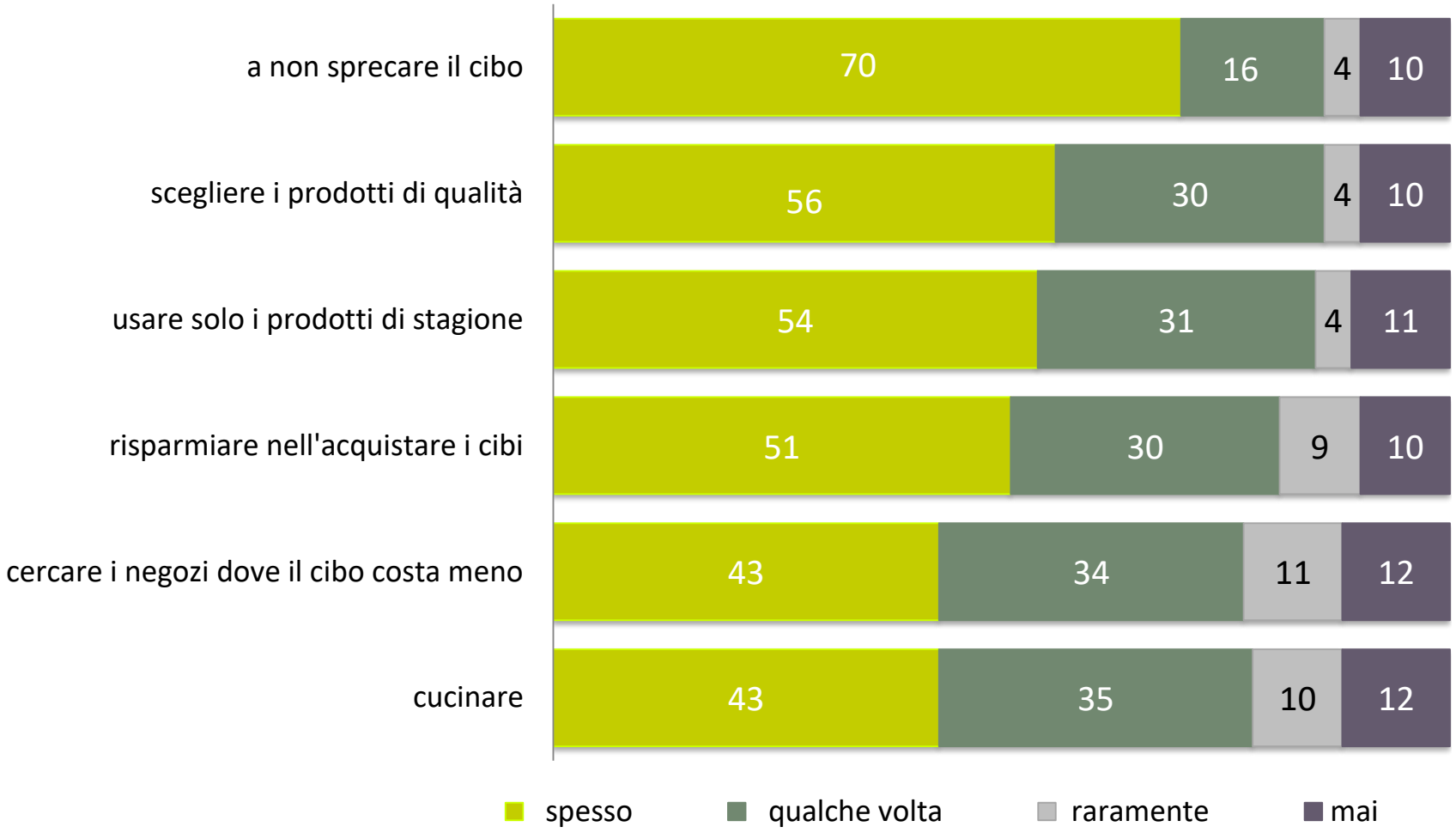
Quanto ritiene che le seguenti tecnologie sarebbero utili per ridurre gli sprechi alimentari?



Tutti i diritti riservati

L'insegnamento ai figli

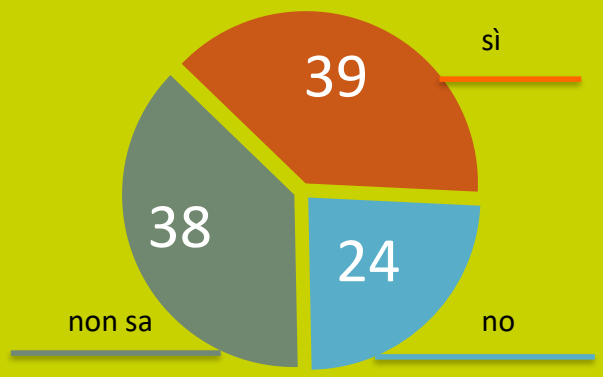
Con quale frequenza insegna ai suoi figli a:



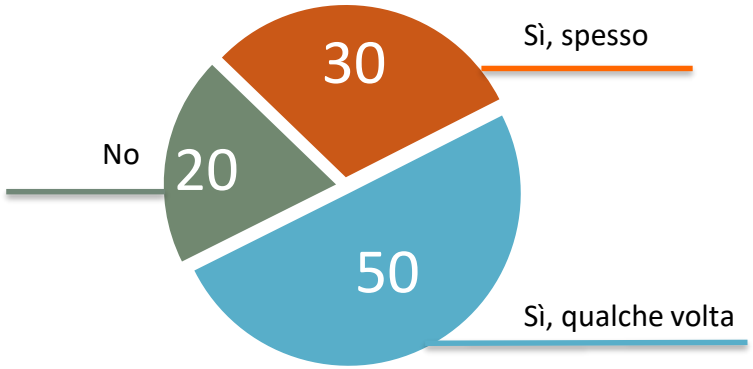
Tutti i diritti riservati

Le donazioni di prodotti alimentari

Per quanto ne sa, nel suo comune ci sono attività finalizzate alle donazioni di prodotti alimentari?



Lei ha mai sentito parlare del concetto di sviluppo sostenibile?



Tutti i diritti riservati

swg.it

info@swg.it | pec: info@pec.swg.it

Trieste, Via S. Francesco 24 - 34133
Tel. +39 040 362525 – Fax +39 040 635050
Milano, Via G. Bugatti 7/A - 20144
Tel. +39 02 43911320 – Fax +39 040 635050
Roma, Via Sallustiana 26 - 00187
Tel. +39 06 42112 – Fax +39 06 86206754

SWG

SWG S.p.A. ha scelto di certificarsi nel 1999. È stata tra le prime società del settore a farlo, cogliendo quella che sarebbe stata la linea adottata dall'associazione internazionale della categoria. La certificazione UNI EN ISO 9001:2015 ricomprende tutta l'attività di ricerca, anche quella più recente legata al mondo Internet.
La società è membro di due organizzazioni di categoria: ESOMAR e ASSIRM. ESOMAR è l'associazione internazionale della ricerca di mercato e di opinione; svolge un'intensa attività formativa, normativa, regolamentare e rappresentativa della categoria con le istanze pubbliche e private (Unione europea, Stati, associazioni imprenditoriali). ASSIRM è l'omologa associazione italiana; svolge un'intensa attività legata ai problemi e alle necessità delle società di ricerca, con particolare attenzione al tema della qualità.
È interlocutore della Pubblica Amministrazione e del mondo delle imprese private per i diversi aspetti dell'espletamento del lavoro di ricerca.

SWG, sottoscrivendo un aumento di capitale ad essa riservato, nel 2015 è entrata con una quota del 22% nel capitale sociale di **VOICES from the Blogs S.r.l.**, Spin-Off dell'Università degli Studi di Milano. È nato così in Italia il primo gruppo integrato di data science che fonde l'esperienza trentennale dell'istituto demoscopico triestino, specializzato nella raccolta e analisi dei dati di mercato, sociali e politici, con quella del gruppo di ricerca accademico milanese, leader in Italia nell'analisi dell'opinione della Rete e più in generale di Big Data analytics.