



DIPARTIMENTO DI SCIENZE E TECNOLOGIE
AGRO-ALIMENTARI



29 settembre, 2^a Giornata mondiale di consapevolezza delle perdite e degli sprechi alimentari.

**Waste Watcher, Osservatorio internazionale
sul cibo e la sostenibilità**
presenta

FOOD & WASTE around the WORLD



**Il primo Rapporto "G8" su cibo e spreco in 8 Paesi
del mondo: Stati Uniti, Cina, Regno Unito, Canada,
Italia, Russia, Germania e Spagna.**



28 SETTEMBRE 2021 ORE 12.30
LIVE STREAMING
SEDE STAMPA ESTERA, ROMA



**2021 CROSS COUNTRY REPORT
WASTE WATCHER
INTERNATIONAL OBSERVATORY**

EDUCAZIONE ALIMENTARE DALLE SCUOLE, PER PREVENIRE LO SPRECO DI CIBO:
QUESTA LA PRIMA RICHIESTA DEI CITTADINI DI TUTTO IL MONDO. LA
CONSAPEVOLEZZA È IL MIGLIORE ALLEATO PER RIDURRE LO SPRECO ALIMENTARE
DOMESTICO!

ECCO I DATI DEL PRIMO RAPPORTO "G8 DELLO SPRECO ALIMENTARE" NEL MONDO:
**PIU' ATTENTI GLI EUROPEI E MENO I NORDAMERICANI, CINESI E RUSSI SU POSIZIONI
INTERMEDIE.** ITALIANI VIRTUOSI CON "SOLO" 529 GRAMMI A SETTIMANA PRO CAPITE.

**SCELTE ALIMENTARI: CIBO DELLA TRADIZIONE IN PREVALENZA PER RUSSI E CINESI,
ITALIANI AL TOP PER LA SCELTA DEL CIBO MEDITERRANEO. RUSSI E TEDESCHI
PUNTANO ALL'ECONOMICITA' DEGLI ACQUISTI, 4 CITTADINI CINESI SU 10 GUARDANO
INVECE ALLA QUALITA'.**



ROMA – È italiano il primo rapporto globale sul rapporto fra cibo e spreco. Un'indagine firmata da Waste Watcher, International Observatory on Food & Sustainability, realizzata in 8 Paesi del mondo: Italia, Spagna, Germania, Regno Unito, Stati Uniti, Russia, Canada, Cina. In occasione della 2^a Giornata internazionale di consapevolezza sulle perdite e gli sprechi alimentari – 29 settembre 2021 - la campagna Spreco Zero di Last Minute Market ha promosso con Ipsos e con l'Università di Bologna – Distal il primo Cross Country Report dedicato a **“Food & Waste around the World”**. Un confronto incrociato sulle abitudini di acquisto, gestione e fruizione del cibo a livello planetario, realizzato in collaborazione con Unitec, Natura Nuova, Electrolux, Conai, Unioncamere e Agrinsieme. L'indagine è stata illustrata a Roma nella giornata di oggi – martedì 28 settembre 2021 - dal fondatore campagna Spreco Zero **Andrea Segrè**, direttore scientifico Waste Watcher, ordinario Università di Bologna, con il Direttore Scientifico IPSOS **Enzo Risso** e il coordinatore Cross Country Report **Matteo Vittuari**, Università di Bologna-Distal. Sono intervenuti **Stefano Patuanelli**, Ministro delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, **Marina Sereni**, Vice Ministra degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, inoltre **Maximo Torero**, Chief Economist FAO, **Maurizio Martina** Vice Direttore generale aggiunto FAO, **Vincenza Lomonaco**, Ambasciatore presso la Rappresentanza Permanente d'Italia alle Organizzazioni delle Nazioni Unite – Roma e **Giorgio Marrapodi**, Direttore Generale per la cooperazione allo sviluppo del Ministero degli Affari Esteri. Ha condotto i lavori **Maarten van Alderen**, Presidente 'Associazione Stampa Estera.

All'indagine hanno preso parte 8mila cittadini di 8 Paesi del mondo, con un campione statistico di 1000 interviste per ciascun Paese. I dettagli dell'indagine dal 29 settembre sul sito sprecozero.it

«Il Cross Country Report Waste Watcher International offre, con una metodologia di indagine sui comportamenti di consumo mai testata prima a questo livello, una **“istantanea” sulle abitudini alimentari a livello mondiale** – spiega il Direttore scientifico di Waste Watcher International **Andrea Segrè**, fondatore della campagna Spreco Zero, ordinario di Politica agraria internazionale all'Università di Bologna - **Abbiamo promosso questo Rapporto come essenziale punto di partenza per promuovere politiche pubbliche e private e iniziative internazionali di sensibilizzazione finalizzate a concretizzare gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile, in particolare al punto 12.3 che prevede di dimezzare gli sprechi alimentari entro il 2030. Il Rapporto conferma con dati puntali il forte collegamento fra abitudini di consumo, spreco alimentare e diete sane, sostenibili e tradizionali come la Dieta mediterranea. Aumentare la consapevolezza dei cittadini e delle istituzioni in tutto il mondo permette di promuovere un'alimentazione sana e sostenibile, com'è in primis la Dieta Mediterranea, e di prevenire e ridurre lo spreco alimentare a livello domestico. Anche il consumo e la cucina domestica aiutano a ridurre lo spreco, come dimostra “Il caso Italia”: chi è abituato a mangiare fuori spreca di più in casa. Sono questioni che i cittadini ma anche e soprattutto le governance del pianeta devono adesso affrontare in modo strutturale».**

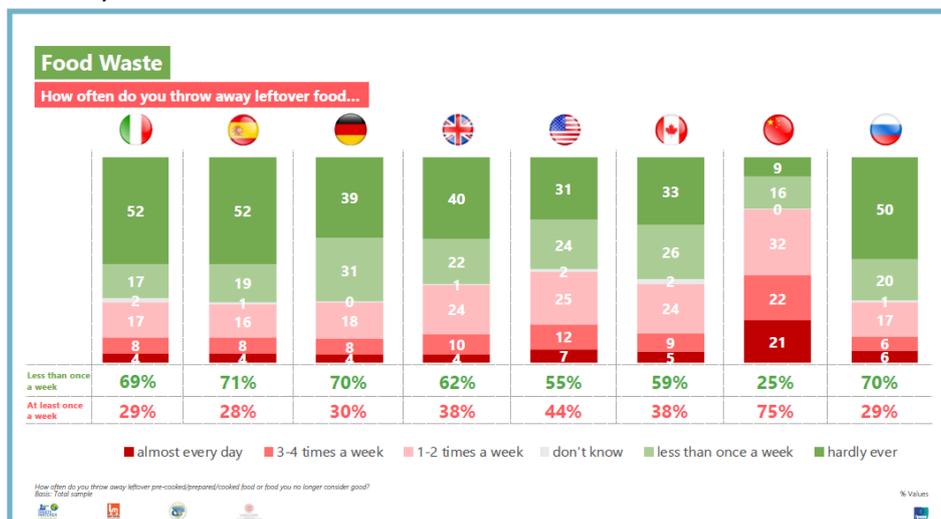
«Forza economica di un Paese e spreco di cibo sembrano andare ancora a braccetto – afferma Enzo Risso, direttore scientifico Ipsos - I primi paesi nella classifica della fiducia dei consumatori sono anche ai vertici dello spreco. Così la Cina (71.8) e gli Usa (59), che guidano l'indice di fiducia globale dei consumatori, capeggiano anche l'indice di spreco di cibo. **Rispetto all'indice di fiducia, in vetta ci sono gli Usa con 1 chilo e 403 grammi la settimana di alimenti che finiscono in spazzatura, seguita a ruota dalla Cina con 1 chilo e 153 grammi.** Gli altri tre Paesi in vetta alla classifica della fiducia, mantengono anch'essi un alto livello di spreco. In Germania vengono gettati via 1081 chilogrammi la settimana, in Gran Bretagna 943 grammi la settimana. **L'Italia, che ha un indice di fiducia al di sotto dei 50 punti (47,3), ha anche un ridotto tasso di cibo che finisce in spazzatura pari a 529 grammi la settimana.** Le cause principali dello spreco sono diversificate da Paese a Paese. Se per gli americani in testa ai motivi dello spreco c'è il dimenticarsi delle derrate acquistate e di lasciarle di conseguenza deteriorare (68%), per i cinesi c'è il rifiuto di mangiare gli avanzi (72%). Per i tedeschi, come per gli italiani, la causa è da addebitare anche alla cattiva conservazione degli alimenti freschi da parte degli store»

I DATI, FOOD & WASTE AROUND THE WORLD

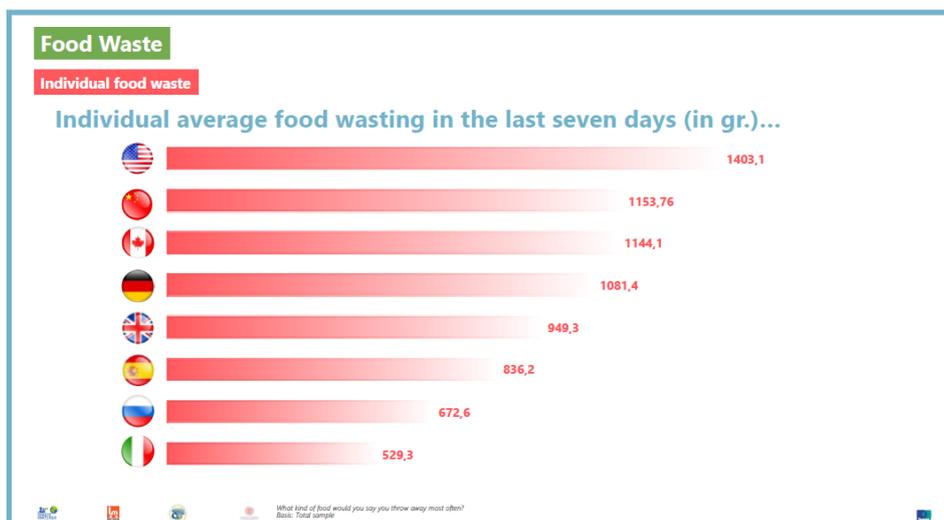
LO SPRECO ALIMENTARE NEL MONDO

In tema di spreco alimentare, come si comportano i cittadini del pianeta nelle loro case? I più virtuosi sembrano essere gli spagnoli, con il 71% degli intervistati che dichiara di gettare il cibo meno di una volta alla settimana. Seguono russi e tedeschi con il 70%, quindi a una incollatura gli italiani con il 69%. Mentre i cittadini cinesi, all'opposto, dichiarano di gettare nel 75% dei casi il cibo una o più volte

la settimana e dietro di loro ci sono i cittadini statunitensi: il 55% spreca almeno settimanalmente. In generale si evidenzia quindi la dicotomia tra Paesi europei e Paesi nordamericani /Cina: in termini di frequenza dello spreco gli intervistati europei segnalano livelli più bassi (una media del 68% degli intervistati dichiara di sprecare meno di una volta alla settimana) mentre i nordamericani segnalano livelli più alti di spreco alimentare (una media del 57% degli intervistati dichiara di sprecare meno di una volta a settimana).



Se passiamo a considerare i valori assoluti del cibo gettato la forbice diventa ancora più evidente. Sono qui gli italiani a guidare la "hit" dei popoli più virtuosi del pianeta, con solo 529 grammi di cibo sprecato a testa nell'arco di una settimana. I cittadini statunitensi auto-denunciano lo spreco di 1453 grammi di cibo settimanali. Subito dopo ci sono i cinesi con 1153 grammi, quindi i canadesi con 1144 g, seguono i tedeschi con 1081 g, e quindi, sotto il kg, arrivano i cittadini inglesi (949 g), spagnoli (836 g) e i russi, (672).



GLI ALIMENTI PIU' SPRECATI NEL MONDO

Ma quali sono gli alimenti più sprecati nel mondo? Come per le storiche rilevazioni nazionali di Waste Watcher sono i prodotti freschi e deperibili, frutta e verdura, quelli che si gettano maggiormente a qualsiasi latitudine del pianeta, con percentuali che variano dai 42,6 grammi di spreco settimanale per la frutta e 41,6 per la verdura nel caso dei cittadini statunitensi, e dai 42 grammi di frutta gettata in Germania ogni settimana, ai 'soli' 24,5 grammi di frutta sprecata settimanalmente per i cittadini russi. Gli italiani si assestano su uno spreco settimanale medio di 32,4 grammi settimanali per la frutta e 22,8 grammi per la verdura. Ai vertici degli alimenti sprecati nel mondo resta anche il pane fresco: dai 38,3 grammi settimanali per gli Stati Uniti ai 22,3 grammi in Italia, e in mezzo il Regno Unito con 33,8 grammi. Anche i latticini, gli yogurt e le cipolle sveltano fra i cibi sprecati negli Stati Uniti, con oltre 39 grammi settimanali.



LE CAUSE DELLO SPRECO ALIMENTARE

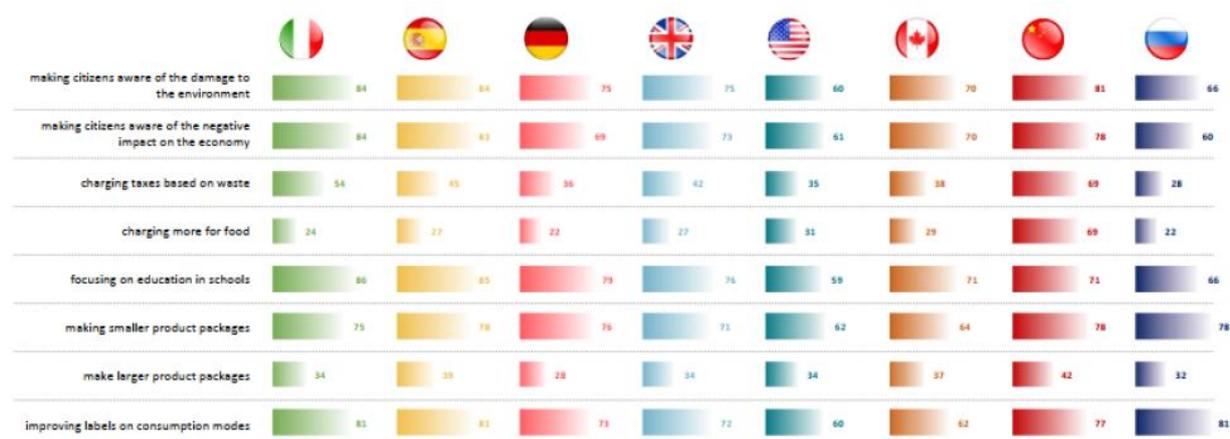
Perché si spreca nel mondo? I risultati del Rapporto mostrano un andamento abbastanza uniforme sulle cause dello spreco a livello familiare: dimenticare la data di scadenza (media del 44%), acquistare troppo cibo (media del 40%) ed errori di valutazione legate all'eccesso di cibo cucinato (media del 33%) sono i principali driver di spreco alimentare a livello mondiale. L'eccesso di acquisto (61%), l'aver cucinato troppo (64%) e aver dimenticato il cibo fino a farlo deperire (64%) vale soprattutto per i cittadini cinesi intervistati, che dimostrano anche di non apprezzare e quindi non riutilizzare gli avanzi (72%). In larga misura i cittadini statunitensi confessano di aver scordato il cibo acquistato (68%), ma quest'ultima causa è la più gettonata dai cittadini di tutto il mondo: 1 italiano, 1 russo, 1 spagnolo e 1 tedesco su 2, e nel 65% dei casi per i canadesi, nel 61% dei casi per i cittadini del Regno Unito.

RIDURRE LO SPRECO: I CITTADINI DEL MONDO CHIEDONO L'EDUCAZIONE ALIMENTARE

Fighting Food Waste

The most useful measures for reducing food waste

How useful do you think each of the following measures is to reduce food waste?



C'è una richiesta che sembra in particolare accomunare i cittadini degli 8 Paesi indagati, ed è quella di potenziare l'educazione alimentare nelle scuole e fra i cittadini, per aumentare la consapevolezza e quindi favorire la prevenzione e riduzione dello spreco, in particolare nelle case. Lo chiedono ben 86 cittadini su 100 in Italia e Russia, 85 in Spagna e 8 cittadini su 10 in Germania e Regno Unito. Fra gli ulteriori provvedimenti attenzionati per affrontare il tema ci sono comunque la sensibilizzazione sui danni climatici, ed economici legati agli sprechi e la previsione di etichette efficaci e innovative sui prodotti agroalimentari, ad uso dei consumatori: una delle precauzioni più gettonate, dopo la richiesta

di educazione alimentare nelle scuole e per i cittadini. Segue la produzione di confezioni più piccole in chiave antispreco, minore fortuna riscontra una eventuale tassazione legata allo sperpero del cibo.

Relativamente alle strategie che ogni nucleo familiare adotta per prevenire gli sprechi, sembrano ancora relativamente poco diffuse quelle più tecnologiche, dalle app alle piattaforme con offerte last minute, mentre restano in uso sistemi collaudati come la lista della spesa, che un terzo circa degli intervistati utilizza in molti Paesi, e l'abitudine di acquistare più frequentemente il cibo fresco e destinare le grandi spese periodiche ai prodotti alimentari meno deperibili.

Fighting Food Waste

Shopping strategies adopted by households

In order to reduce your family's food waste, do you adapt any of the following purchasing strategies?

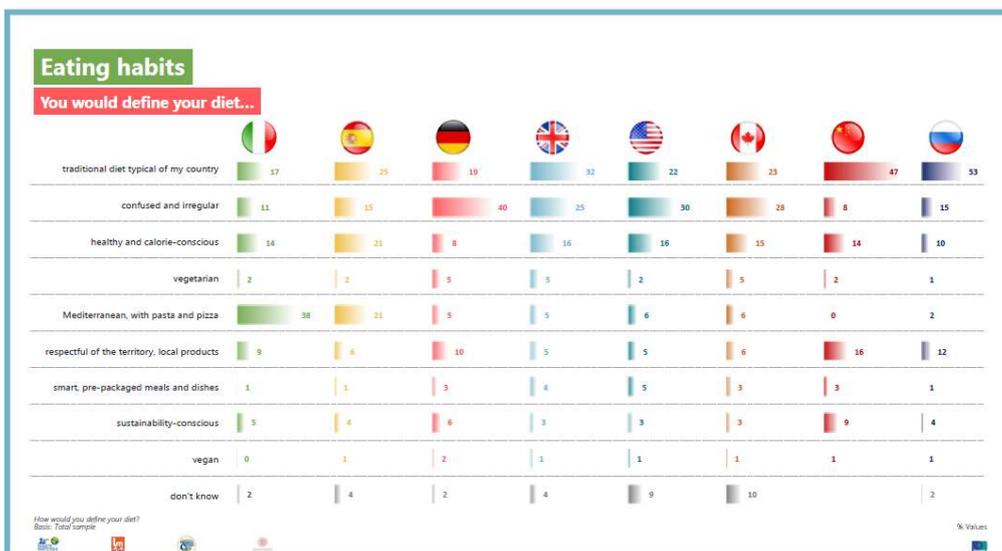


SPRECCARE SIGNIFICA ...

Lo spreco di cibo è immorale soprattutto per gli italiani (77%) e per i cittadini europei ma anche per i cinesi (71%), e si identifica con il danno ambientale e lo spreco di risorse (acqua, energia, suolo ...) sempre per europei e cinesi. Mentre gli inglesi (83%), gli statunitensi (73%) e i canadesi (80%) guardano con attenzione al danno economico legato allo spreco alimentare domestico, e in media tutti i cittadini del mondo convengono che si tratti di un cattivo esempio per le giovani generazioni.

LA DIETA, LE ABITUDINI NUTRIZIONALI.

Ed ecco dunque i risultati di "Food & waste around the world", specchio fedele del rapporto che i cittadini del mondo hanno con il cibo e lo spreco. La dieta, innanzitutto, è mediterranea – come intuibile – soprattutto per gli italiani: il 38% degli intervistati dichiara di seguire un regime alimentare che include pasta e pizza, mentre un legame speciale con il cibo della tradizione arriva da Paesi come Cina e Russia: il 53% dei russi e il 47% dei cinesi dichiara di nutrirsi con cibo e pietanze tipiche e tradizionali, ma anche, nel 12% e 16% dei casi, di fare ricorso a prodotti locali.



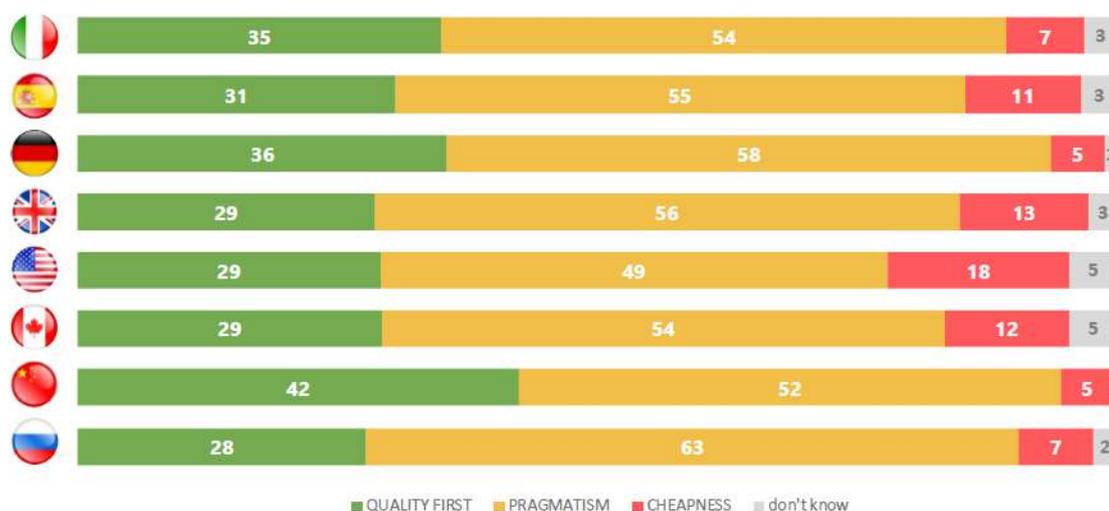
Invece il 40% dei cittadini tedeschi – 4 su 10 – sostiene di avere una dieta confusa e abitudini irregolari nella fruizione del cibo, e così il 30% dei cittadini statunitensi, il 28% dei cittadini canadesi e il 25% degli inglesi. I più attenti alle calorie dei pasti sono invece i cittadini spagnoli: il 21%, 1 su 5, dichiara di prestare attenzione a questo aspetto.

LE SCELTE DI ACQUISTO DEL CIBO

E ancora: sono certamente i cinesi in testa alla hit dei cittadini più interessati alla qualità del cibo, in rapporto al costo o all'economicità degli alimenti: il 42% degli intervistati dichiara di privilegiare questo aspetto a quello dei costi, seguono tedeschi e italiani con il 36% e 35%. Sono invece i russi e i tedeschi a puntare soprattutto all'economicità dell'approvvigionamento, con il 63% e il 58% dei cittadini che, nella scelta, antepongono la questione del costo alle considerazioni sulla qualità del cibo. La maggior parte degli intervistati negli 8 Paesi (in media il 55%) ha dichiarato di avere un approccio pragmatico rispetto all'acquisto del cibo.

Eating habits

You would define your approach to food...



FOCUS “IL CASO ITALIA”: L’IMPEGNO ULTRAVENTENNALE IN TEMA SPRECO ALIMENTARE SEMBRA APRIRSI A UNA “PRIMAVERA” DI RISCONTRI POSITIVI.

«Se, come si usa dire, “il buon giorno si vede dal mattino”, in Italia sembra sbocciare una primavera ricca di risultati positivi in merito alla lotta allo spreco alimentare – spiega il ricercatore Luca Falasconi dell’Università di Bologna – Distal, curatore del focus “Il caso Italia” - I dati su quanto gli italiani gettano ogni settimana sono estremamente positivi. Sono 529,3 i g di cibo gettati nel bidone della spazzatura, ancora troppi ma il trend è in decrescita continua e ciò fa emergere come gli italiani stiano ridando sempre più valore al cibo. Quest'ultimo elemento emerge anche dal fatto che **più del 70% degli italiani dichiara di adottare stili alimentari sani e tradizionali** (ben il 38% dichiara di seguire una dieta di tipo mediterraneo, il 17% una dieta tipica e il 14% una dieta salutare). È vero che si tratta di autodichiarazioni ma anche in questo caso i trend indicano una crescita». Il percorso verso la maturità dei comportamenti viene messo in evidenza anche dal crescente ruolo positivo alla lotta allo spreco alimentare, che viene riconosciuto sia al packaging che agli elettrodomestici. **Il 73% degli intervistati si è dichiarato disposto a pagare un “premium price” per un packaging capace di conservare più a lungo il cibo. Mentre circa il 60% vede nel frigorifero un alleato capace di conservare i cibi preparati in anticipo ed è aperto a suggerimenti e consigli per utilizzare questo elettrodomestico al meglio proprio in chiave di lotta allo spreco alimentare.** «La strada da percorrere verso lo Spreco Zero è ancora tanta – sottolinea ancora Luca Falasconi - ma la notizia positiva è che sembra che sia stata “imboccata” la via della consapevolezza, siamo convinti che porterà ad una stagione ricca di frutti maturi ... ».

«Noi di **Natura Nuova** – spiega il fondatore e AD **Gabriele Longanesi** - ci impegniamo ogni giorno per ridurre l'impatto ambientale delle nostre filiere e favorire lo sviluppo di una agricoltura che rispetti le funzioni di tutela e miglioramento della biodiversità. Al nostro Consorzio di agricoltori garantiamo equità e rispetto delle norme contrattualistiche, produciamo frutta tipica del nostro territorio e **riduciamo al massimo gli sprechi lavorando il prodotto squisito, ma con imperfezioni estetiche minime** al fine di conservare le specificità culturali del nostro territorio».

«I frutti sono sempre diversi tra loro, sia come aspetto sia come grado di maturazione: questo richiede un processo di selezione accurato – osserva **Paolo Pasini**, responsabile Relazioni istituzionali **Unitec** - La tecnologia messa a punto da **Unitec** permette di rispondere alle esigenze del consumatore, **riducendo fortemente lo spreco** in quanto si avvale di **soluzioni avanzate quali computer vision e la robotica** che consentono una **selezione estremamente precisa**. La robotica, poi, lungi dal sostituire totalmente il **lavoratore umano**, gli permette di assumere **ruoli e funzioni più rilevanti** e di maggior gratificazione».

«I dati che emergono dal report ci confermano che stiamo lavorando nella giusta direzione, andando incontro alla necessità, sempre più sentita, di **conservare in modo ottimale ogni categoria di alimento** - dichiara **Matteo Frattino**, direttore marketing **Electrolux Appliances** - La progettazione dei nostri prodotti, curati in ogni dettaglio, è infatti guidata dall'obiettivo di **avvicinare il pubblico a uno stile di vita più sostenibile**, che privilegi un'alimentazione sana ed eviti gli sprechi di cibo».

«Il fatto che il **73% degli intervistati si dichiara disposto a pagare di più per una confezione che conservi frutta e verdura più a lungo** è una sorpresa che, in qualche modo, ci aspettavamo» commenta il presidente **CONAI Luca Ruini**. «C'è una **consapevolezza diffusa del fatto che l'imballaggio è uno strumento essenziale nella lotta allo spreco alimentare**: i consumatori sanno che è una soluzione utile per allungare davvero i termini di conservazione di un prodotto. Allo stesso tempo è importante ricordare loro che l'acquisto di beni imballati non è per forza sinonimo di maggiore impatto ambientale: oggi **l'eco-design permette di offrire imballaggi più sostenibili**. Ecco perché è fondamentale continuare a investire su ricerca e prevenzione nel mondo del packaging».

«La **sfida dell'agricoltura** – ha osservato **Massimiliano Giansanti**, coordinatore di **Agrinsieme**, che rappresenta **Cia Agricoltori, Confagricoltura, Copagri e Alleanza delle cooperative agroalimentari** – è **garantire a tutti cibo in quantità e qualità, producendo in modo sempre più sostenibile**. Nel 2050 gli abitanti sulla Terra saranno circa 10 miliardi; la crescita demografica richiederà una significativa crescita produttiva di alimenti che - nonostante si facciano già sentire gli effetti dei cambiamenti climatici - dovrà essere sempre di più coniugata con rispetto delle **risorse naturali e spreco zero**. Allo stesso tempo, andrà preservata la **dieta mediterranea**, che fa bene alla salute, che si poggia sul modello produttivo della grande ricchezza della biodiversità, ma che non può essere messa in discussione da stili nutrizionali dannosi, cibi sintetici ed etichette fuorvianti».

PREVENIRE E RIDURRE LO SPRECO ALIMENTARE

Il fatto che i Paesi coinvolti nell'indagine abbiano espresso posizioni simili relativamente alle ragioni dello spreco, suggerisce anche una visione comune rispetto a quelle che potrebbero essere le principali misure da implementare per combattere lo spreco. Nello specifico, le principali aree di consenso riguardano:

- la necessità di accrescere la consapevolezza dei cittadini relativamente agli impatti economici ed ambientali dello spreco
- la necessità di rafforzare gli interventi educativi
- la necessità di migliorare anche l'etichettatura dei prodotti alimentari

Lo spreco alimentare e il nesso con le diete sostenibili.

Aumentare la consapevolezza e gli interventi educativi potrebbe portare ad una migliore comprensione dei complessi e molteplici valori legati al cibo. Per esempio, la promozione di una dieta sana e la prevenzione dello spreco alimentare, non dovrebbero considerarsi elementi disgiunti, perché contribuiscono al comune obiettivo di assicurare una transizione verso metodi di produzione e di consumo più sostenibili. Da questo punto di vista, l'Italia ha già definito alcuni obiettivi durante i dialoghi che si sono tenuti in preparazione del Food System Summit celebrato a New York i giorni scorsi. All'interno di questo contesto, sono quattro le principali azioni che sono state identificate:

- ridurre le perdite alimentari lungo tutta la catena di produzione;
- aumentare il recupero dei prodotti agro-alimentari per assicurare la sua redistribuzione alle persone che ne hanno più bisogno
- aumentare le azioni di prevenzione sia in casa che fuori casa
- promuovere l'adozione di una dieta sana e sostenibile - come la dieta mediterranea - che sia inclusiva, locale, culturalmente appropriata ed accessibile a tutti, in particolare per coloro che sono stati maggiormente colpiti dalla pandemia.

Waste Watcher International, Cross Country Report 2021

PRESS ufficiostampa@volpesain.com

Studio Vuesse&c

cell Daniela Volpe 3922067895

cell Alessia Petrilli 3490671710