



**STOP FOOD WASTE.
ONE HEALTH, ONE PLANET**

**GIORNATA NAZIONALE DI
PREVENZIONE
DELLO SPRECO
ALIMENTARE**

VENERDI
5 FEBBRAIO
2021



PRESSKIT

3 FEBBRAIO 2021

**SPRECO,
IL CASO ITALIA
EFFETTO
PANDEMIA**



VENERDÌ 5 FEBBRAIO 2021

**8ª GIORNATA NAZIONALE DI
PREVENZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE**

ORE 11.30 EVENTO

STOP FOOD WASTE. ONE HEALTH, ONE PLANET

streaming su piattaforma <https://youtu.be/HB4na-wDIkk>



con il Patrocinio di



Associated



Media partner





con il Patrocinio di



EFFETTO PANDEMIA: IL PATTO DEGLI ITALIANI COL CIBO. L'ITALIA DEL COVID PROSCIUGA LO SPRECO E SCOMMETTE (DALLA CUCINA) SULLO SVILUPPO SOSTENIBILE! NEL 2020 FINISCONO NELLA SPAZZATURA "SOLO" 27 KG DI CIBO A TESTA (529 GRAMMI A SETTIMANA), L'11,78% (3,6 KG) IN MENO ALL'ANNO RISPETTO AL 2020. OLTRE 222.000 TONNELLATE DI CIBO "SALVATO" IN ITALIA, PER UN RISPARMIO DI 6 € PRO CAPITE.



VALE 6 MILIARDI E 403 MILIONI LO SPRECO ALIMENTARE DOMESTICO NAZIONALE, SFIORA I 10 MILIARDI CON LE PERDITE IN CAMPO E LO SPRECO NELL'INDUSTRIA E DISTRIBUZIONE (DATI WASTE WATCHER INTERNATIONAL/ DISTAL UNIBO).



Pane fresco

PANE: GETTIAMO 20 GRAMMI A SETTIMANA (1 KG ALL'ANNO), LA FRUTTA IN VETTA ALLA HIT DEL CIBO SPRECATO CON 37 GRAMMI SETTIMANALI (QUASI 2 KG OGNI ANNO, PRO CAPITE). SIAMO PIU' SPRECONI A SUD (+ 15%, 600 GRAMMI A SETTIMANA) E NEI PICCOLI CENTRI, PIU' VIRTUOSE LE CITTA' DEI PICCOLI COMUNI, PIU' VIRTUOSI I SINGLE DELLE FAMIGLIE CON FIGLI.



UN FOCUS SUL PACK IN COLLABORAZIONE CON CONAI RIVELA CHE CI AFFIDIAMO AGLI IMBALLAGGI PER PROVARE A SPRECARRE MENO: IN UN ANNO DI USCITE CONTINGENTATE, LI ABBIAMO USATI PER CERCARE INFORMAZIONI SULLA SCADENZA (57,4%) E SULLE MODALITÀ DI CONSERVAZIONE (43%), MA ANCHE SUL CONFERIMENTO IN RACCOLTA DIFFERENZIATA (28,6%). E IL 70% DEGLI ITALIANI POTREBBE PAGARE DI PIÙ PER UN PACK CHE CONSERVI PIÙ A LUNGO UN PRODOTTO.

DATI INTERNAZIONALI: ITALIA FRA I PAESI PIU' SENSIBILI ALLO SVILUPPO SOSTENIBILE E AL TEMA SPRECO, DIETRO CINA E COREA. PEGGIO LA FRANCIA E LA GERMANIA, STATI UNITI E CANADA, IN MEDIA, PIU' DISATTENTI.

VENERDI' 5 FEBBRAIO LA GIORNATA NAZIONALE DI PREVENZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE, DALLE 11.30 SU PIATTAFORMA DIGITALE. INTRODUCE IL FONDATORE SPRECO ZERO ANDREA SEGRE', INTERVIENE IL VICEDIRETTORE GENERALE FAO MAURIZIO MARTINA. GLI INTERVENTI DEI TESTIMONIALS #SPRECOZERO VERONICA PIVETTI, NERI MARCORE', GIOBBE COVATTA, MORENO CEDRONI.

ROMA - Il patto degli italiani col cibo è probabilmente una delle conquiste più significative del lockdown della primavera 2020 e dei lunghi mesi invernali di distanziamento. Il cibo come scelta più consapevole per la propria salute e il benessere: lo conferma il **report di Waste Watcher International Observatory on Food and Sustainability** (su rilevazione Ipsos), in occasione dell'**8^ Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare**, in calendario venerdì **5 febbraio 2021**. Si spreca ancora, ma decisamente meno. **L'Italia del covid prosciuga lo spreco e rilancia per lo sviluppo sostenibile: nel 2020 finiscono nella spazzatura solo 27 kg di cibo a testa** (529 grammi a settimana), quindi **l'11,78% in meno (3,6 kg)** rispetto al 2019. Questo significa oltre 222.000 tonnellate di cibo "salvato" dallo spreco in Italia (per la precisione, 222.125 tonnellate) e un risparmio di 6 € pro capite, ovvero 376 milioni € a livello nazionale, in un anno intero. **Vale 6 miliardi e 403 milioni € lo spreco alimentare domestico nazionale, e sfiora il costo di 10 miliardi € l'intera filiera dello spreco del cibo in Italia**, sommando le perdite in campo e lo spreco nel commercio e distribuzione che ammontano a 3.284.280.114 €. In peso, significa che nel 2020 sono andate sprecate, in Italia, **1.661.107 tonnellate di cibo in casa e 3.624.973 tonnellate se si includono le perdite e gli sprechi di filiera** (dati Waste Watcher International/ DISTAL Università di Bologna per campagna Spreco Zero e rilevazioni Ipsos).

La mappa dello spreco nella penisola ci spiega che **siamo più spreconi a sud**, dove si getta il 15% in più di cibo e avanzi (ca 600 grammi a settimana) e **nei piccoli centri**, mentre si spreca meno a nord (-8%, ca 489 grammi a settimana) e nel centro Italia (-7%, ca 496 grammi settimanali). E **sono le famiglie con figli a gettare più spesso il cibo**: in media lo fanno il 15% in più dei single, che si scoprono più virtuosi e oculati, così come i cittadini dei centri urbani rispetto ai piccoli comuni. A sorpresa, meno si guadagna e più si spreca: il 38% ca di italiani che si autodefiniscono "di ceto basso / medio-basso" getta ca il 10/15% in più rispetto agli altri intervistati.

«Dalle loro case e dalle loro cucine, reduci dai mesi di lockdown e distanziamento, gli italiani lanciano un'OPA sul loro futuro – spiega l'agroeconomista **Andrea Segrè**, fondatore della campagna Spreco Zero e della Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare - La tendenza a una netta diminuzione dello spreco alimentare domestico, che a livello nazionale e globale gioca la parte del leone con un'incidenza del 60/70% sullo spreco di filiera, si conferma saldamente in questo primo scorcio del 2021, attraverso il report Waste Watcher International su rilevazioni Ipsos monitorato nella settimana del 18/21 gennaio. **Colpisce l'attenzione degli italiani al tema: l'85%**, quindi una percentuale quasi plebiscitaria, **chiede di rendere obbligatorie per legge le donazioni di cibo ritirato dalla vendita** da parte di supermercati e aziende ad associazioni che si occupano di persone bisognose, in seguito all'aumento della povertà generata dalla pandemia covid 19.

La spesa si fa per lo più una o due volte alla settimana: lo dichiarano 7 italiani su 10 (il 69% degli intervistati) e c'è una netta consapevolezza sull'importanza di **investire qualche euro in più per la qualità** «Un investimento che potrebbe derivare dal risparmio creato dal non spreco – spiega il **curatore scientifico del Premio vivere a Spreco Zero Luca Falasconi** – infatti i 376 milioni che a livello nazionale si vengono a liberare da ciò che non sprechiamo più, potremmo, o forse dovremmo reinvestirli in cibo di migliore qualità». Questo l'orientamento di 1 italiano su 3 (il 33% degli intervistati), mentre il 60% ha un atteggiamento pragmatico: si ricerca il miglior rapporto costo/qualità. **Pochissimi (meno del 5%) vanno sistematicamente in cerca del ribasso**. L'attenzione alla prevenzione dello spreco alimentare si riverbera nell'insegnamento ai figli: **primo non sprecare, dicono le famiglie italiane nell'83,9% dei casi**. Otto italiani su 10 dichiarano di non sprecare quasi mai il cibo, o meno di una volta alla settimana. E quando capita, è sempre la **frutta fresca al top della nefasta 'hit parade' degli sprechi (37%)**, seguita da verdura fresca (28,1%), cipolle aglio e tuberi (5%), da insalata (21%) e dal pane fresco (21%). Ci siamo scoperti grandi "panificatori" nelle lunghe settimane del lockdown, adesso possiamo riconoscere di non aver abusato di quella passione: gettiamo 20 grammi a settimana pro capite, e poco meno di 1 kg nel corso dell'anno.

«Il profilo delle dinamiche dello spreco alimentare scorre lungo direttrici peculiari nel nostro Paese – afferma Enzo Rizzo, direttore scientifico di Ipsos - e ci consente di costruire una mappa peculiare della cultura alimentare che evidenzia delle differenze nelle diverse aree del Paese, tra i ceti sociali, tra metropoli e borghi e in base alla tipologia di famiglia. L'area in cui vi è una maggiore attenzione alla riduzione degli scarti alimentari è il Nord (489,4 grammi la settimana, rispetto una media di 529,3 grammi), quella in cui vi è una maggiore disattenzione è il Sud (602,3 gr la settimana). Da un punto di vista della struttura sociale del Paese, i ceti che mostrano una minore attenzione allo spreco sono i ceti bassi e popolari (+9% di spreco rispetto la media), anche se in questi segmenti sociali si sprecano meno alimenti come uova, latticini o cibi precotti. Anche la dimensione del centro urbano marca una differenza rispetto allo spreco, con una maggiore disattenzione (+15%) nei comuni e nei centri più piccoli del Paese. Nel confronto tra tipologie di famiglie, infine, le famiglie con figli conviventi risultano più coinvolte in forme di spreco (+15% rispetto la media)».

SPRECO ALIMENTARE DOMESTICO: DALLE CAUSE ALLE STRATEGIE DI PREVENZIONE.

Ma perché si spreca, in casa? Ci dimentichiamo soprattutto di alimenti a ridosso di scadenza, che si deteriorano (46%), ma a volte capita che la frutta e verdura acquistate fossero già sull'orlo della deperibilità (42%) e i cibi venduti erano già vecchi (31%). Però si ammette anche di comprare troppo (29%) e aver calcolato male il cibo che serviva (28%). E quali sono le conseguenze dello spreco? Gli italiani in questi mesi guardando innanzitutto al costo dello spreco, primo nefasto contraccolpo del cibo gettato per l'85% degli intervistati. Ma subito dopo il pensiero va al pessimo esempio nei confronti dei giovani e dei figli (84%) e all'immoralità di questo comportamento (83%), quindi si pensa allo spreco delle risorse vitali (80%) e alle conseguenze in termini di impatto ambientale e inquinamento (77%).

Le strategie di prevenzione e riduzione dello spreco coinvolgono solo in piccola parte l'aspetto tecnologico: solo il 7,7% utilizza le app per il cibo last minute e il 3,2% per l'ortofrutta a ridosso di scadenza, con prezzi ribassati. Il 2,5% fa uso di piattaforme di scambio, il 3,4% utilizza app con ricette di riutilizzo e il 4,2% ricorre alle app di gestione ottimale del cibo e monitoraggio delle scadenze. Nel complesso la tecnologia sembra ancora impattare estremamente poco, rispetto alle strategie di 'buon senso' nella fase di acquisto e gestione del cibo: il 41% privilegia l'acquisto periodico di prodotti a lunga scadenza e quello frequente di prodotti freschi, il 39% si concentra nell'organizzazione del frigorifero/dispensa per scadenza dei prodotti, il 37% sceglie di acquistare prodotti in piccolo formato e più di 1 italiano su 3, il 36%, compila sistematicamente una lista della spesa basata sul menu settimanale. Una volta acquistato il cibo, l'89% si concentra sul consumo degli alimenti deperibili e l'87% non si formalizza sulla scadenza, e – dietro assaggio - consuma il cibo anche 24 ore dopo il suo teorico deperimento.

Per prevenire, l'87% congela il cibo acquistato in eccesso, e l'86% conserva gli avanzi per riutilizzarli in seguito. Sono sempre i cittadini a votare i provvedimenti antispreco potenzialmente utili: sventa l'educazione alimentare a scuola 91%, poi la sensibilizzazione sulle conseguenze ambientali (89%) e sulle conseguenze negative per l'economia (88%). Del tutto impopolare le ipotesi di aumentare il costo del cibo (il 77% boccia questo scenario), di far pagare le tasse in base allo spreco ma anche di realizzare confezioni più grandi, strategia controproducente per il 66% degli intervistati.

Proviamo adesso a chiedere agli italiani quali comportamenti quotidiani potrebbero adottare per migliorare la qualità dell'ambiente: sventa, nelle risposte, l'attenzione a ridurre lo spreco alimentare (94%) e la propensione per la raccolta differenziata (92%). Ma si bada anche ad acquistare prodotti alimentari da allevamento che migliorano il benessere dell'animale (91%), a ridurre l'utilizzo di prodotti usa e getta e di imballaggi in plastica (89%). **Effetto covid: la pandemia ha avuto un impatto positivo o negativo sulla sostenibilità e l'attenzione al tema di un'economia circolare?** Gli italiani si dividono: per il 51% l'effetto è stato positivo / molto positivo, per il 49% negativo/molto negativo. Fra i pregi la limitazione degli eccessivi spostamenti/trasporti e la riduzione del traffico aereo (49%), oltre alla maggiore attenzione per la salute e il benessere (34%). Fra le ricadute negative l'aumento dei rifiuti a causa anche delle troppe mascherine (57%) e l'aumento dello shopping online che ha generato eccessivo movimento di corrieri e troppi imballaggi (42%), ma c'è anche chi spiega che la sostenibilità è passata in secondo piano (37%) e che si è ridotta possibilità di utilizzo del trasporto pubblico (36%).

PACKAGING, IMBALLAGGI E PREVENZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

I consumatori riconoscono però il ruolo degli imballaggi come veicolo di informazioni relative al prodotto: le funzioni del packaging in testa nel riconoscimento dei consumatori riguardano il **carattere informativo rispetto alla scadenza** (57,4%) e le modalità di conservazione del prodotto (43%). Seguono chiarezza, leggibilità e trasparenza delle informazioni (31,6%), ma anche dati sulle corrette modalità di conferimento in raccolta differenziata (28,6%) e presenza di un'etichetta che parli dell'impronta ambientale del pack stesso (28,1%).

«Fra le sfide che il 2020 ci ha messo davanti c'è stata anche quella di contingentare le uscite e fare acquisti con minore frequenza – **afferma il presidente CONAI Luca Ruini. – Non sorprende che i consumatori siano sempre più attenti alle informazioni riportate sugli imballaggi, a cominciare da quelle sui termini di conservazione.** I conferimenti di rifiuti di imballaggio al sistema consortile, durante i mesi del primo lockdown, sono infatti aumentati: conseguenza di un incremento nel flusso dei rifiuti domestici legato anche al crollo dei consumi alimentari fuori-casa». Lo studio rileva anche come **più del 70% dei consumatori si dichiara disponibile a pagare di più per un imballaggio che consenta di conservare più a lungo il prodotto.** «C'è ancora da lavorare sulla percezione da parte del consumatore quando si parla di pack come strumento che aiuta a ridurre gli sprechi – aggiunge Luca Ruini. – Dobbiamo renderci conto che **l'imballaggio protegge un prodotto alimentare lungo tutto il percorso che va dalla sede di produzione fino al carrello della spesa, non solo nei nostri frigoriferi**».

WASTE WATCHER INTERNATIONAL, A GLOBAL GLANCE: I DATI INTERNAZIONALI 2021

Lo sguardo di Waste Watcher International Observatory (fonte: Ipsos Global Advisor, Earth Day 2020) si è focalizzato sugli **scenari globali del pianeta, nell'anno della pandemia:** a un campione statistico transnazionale si è chiesto **se, a lungo termine, il cambiamento climatico potrà diventare una crisi grave quanto il covid-19.** È questa l'opinione di larga parte dei cittadini di Cina, India e Messico (81/84%), mentre l'Italia si posiziona appena dietro: fra il 71 e l'80% degli intervistati concorda con questa previsione, denotando una reale preoccupazione per il surriscaldamento del pianeta. E con l'Italia sono in questa fascia anche Francia, Spagna, Giappone e Brasile. Meno preoccupati sono decisamente Stati Uniti, Canada e Australia (59/64%), mentre in Germania, Russia e Gran Bretagna concorda il 65/70% dei cittadini. **Ma quanto siamo realmente disposti a impegnarci sul tema clima – riscaldamento globale?** «In futuro ci saranno più persone disposte a lottare per i cambiamenti climatici per proteggere l'ambiente», questa l'opinione di 7 cittadini su 10 in Cina e India, e del 60/70% degli intervistati in Messico e Brasile. Il mondo, in media come la pensa? 1 cittadino su 2 concorda con questa previsione, l'Italia è lievemente sotto la media con il 40%50% insieme a Russia, Stati Uniti, Canada, Gran Bretagna e Australia. Più pessimisti i cittadini tedeschi e giapponesi: meno di 4 cittadini su 10 prevedono un impegno futuro del mondo sul tema clima.

Spostando l'obiettivo sullo spreco alimentare, l'attenzione alla prevenzione è particolarmente alta in Italia e Nuova Zelanda, dove 1 cittadino su 2 dichiara di impegnarsi. Ma vincono decisamente i cittadini sud-coreani, dove 6 intervistati su 10 si dichiarano in front-line. Va piuttosto male in Francia, Belgio, Germania, Olanda, Svezia: meno di 1 cittadino su 3 – la media mondiale – si dichiara interessato al tema. **Se ci spostiamo sul fronte degli imballaggi, è ancora la Corea del Sud, insieme alla Cina, a manifestare impegno per uno sviluppo sostenibile (70%),** mentre l'Italia supera di poco la media mondiale di impegno sul tema (57%), insieme a Sud Africa, India, Nuova Zelanda, Cile, Gran Bretagna, Italia, Argentina, Colombia. Fanalini di coda gli Stati Uniti, con Australia, Giappone, Svezia, Francia e Polonia. **Degli Stati Uniti si è molto parlato in rapporto agli Accordi di Parigi sul clima: ma i cittadini come la pensano in tema spreco?** Sette su 10 confessano i loro sensi di colpa quando si ritrovano a gettare frutta e verdura, il 64% quando getta la carne e 57% quando getta gli avanzi. E ancora: il 55% acquista cibo solo quando serve senza spese eccedenti, uno su 2 ricorre a contenitori riutilizzabili per allungare la vita del cibo e il 37% ricorre al congelamento del cibo cucinato in eccesso.

8^ GIORNATA NAZIONALE DI PREVENZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE, 5 FEBBRAIO 2021

Stop food waste. One health, one planet è il tema degli eventi istituzionali della 8^ Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, venerdì 5 febbraio 2021: un appuntamento consolidato per l'agenda dello sviluppo sostenibile e, nei mesi ancora convulsi della pandemia, una data importante per guardare alla prevenzione e riduzione degli sprechi come elemento chiave per presidiare la salute

dell'uomo e dell'ambiente. **Il Forum è in programma dalle 11.30 su piattaforma digitale**, come sempre per iniziativa della campagna Spreco Zero di Last Minute Market con il patrocinio del Ministero dell'Ambiente e inoltre con il patrocinio del Ministero degli Affari Esteri, del World Food Programme Italia, di ANCI e della rete di Comuni Sprecozero.net. Molti gli interventi programmati per l'occasione, introdotti e coordinati dal fondatore Last Minute Market e campagna Spreco Zero, l'agroeconomista Andrea Segrè. A tracciare un quadro dell'Orizzonte Italia saranno, fra gli altri, il **Sottosegretario al Ministero della Salute Sandra Zampa** e il **Sottosegretario al Ministero delle Politiche Sociali Francesca Puglisi**. Oltre a loro intervengono, fra gli altri, il **vice direttore generale FAO Maurizio Martina** e **Vincenza Lomonaco, Ambasciatore presso la Rappresentanza Permanente d'Italia alle Nazioni Unite a Roma**. **Dal 2021 la Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare si focalizza con attenzione sul nuovo decennio che ci guiderà al 2030**: in primo piano gli Obiettivi di Sostenibilità indicati nell'Agenda ONU 2030 e in questa direzione la nuova dimensione di uno strumento di riferimento per il monitoraggio dello spreco alimentare in Italia, **l'Osservatorio Waste Watcher che diventa internazionale** e progetta la survey di respiro globale che sarà presentata il prossimo 29 settembre, Giornata internazionale di consapevolezza delle perdite e degli sprechi alimentari promossa dalle Nazioni Unite. La Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare ricorre dal 2014 quando, su iniziativa dell'agroeconomista Andrea Segrè, coordinatore Piano Nazionale di Prevenzione dello Spreco Alimentare (PINPAS) del Ministero dell'Ambiente, furono convocati gli Stati generali della filiera agroalimentare italiana.

Tutti potranno partecipare alla 8^a Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, collegandosi a questo link:

5 febbraio 2021 ore 11.30 Stop food waste. One health, one planet - YouTube

Info e dettagli: sprecozero.it

**PRESS: ufficiostampa@volpesain.com
Cell. 3922067895 - 3490671710**