

ONE HEALTH

ONE EARTH

STOP FOOD WASTE



5 FEBBRAIO 2023
10^A GIORNATA NAZIONALE
DI PREVENZIONE
DELLO SPRECO ALIMENTARE

**GLI ITALIANI E LO SPRECO, PRIMA GLI AVANZI!
L'86% degli italiani consuma tutto quello che ha
preparato per prevenire lo spreco del cibo a casa.**

Combattere lo spreco

Le strategie di CONSUMO per ridurre lo spreco



Quando un alimento è appena scaduto (un giorno), controllare che sia buono, e se è buono lo utilizzo 50%; Congelare i cibi che non si possono mangiare a breve 47%; Tenere la mia dispensa, il mio frigorifero e il mio freezer ben organizzati 39%; Fare la lista della spesa 47%; Pesare e misurare gli ingredienti che uso nella preparazione dei pasti 32%; Se ho messo troppa cibo nei piatti, conservare quello che è avanzato al termine del pasto 39%; Fare un programma di quello che devo cucinare in ogni giorno della settimana 23%; Quando mangio fuori (ristorante, mensa) porto a casa quello che non riesco a mangiare 17%

**SPRECHIAMO 74,85 GRAMMI AL GIORNO, DOMENICA 5
FEBBRAIO 2023 È LA 10^A GIORNATA NAZIONALE DI
PREVENZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE**

Spreco alimentare

Spreco alimentare individuale

Spreco alimentare medio individuale

524,1 gr
NEGLI ULTIMI SETTE GIORNI...

Top 5 degli alimenti più sprecati nell'ultima settimana



Frutta fresca
24,0 gr



Insalate
17,6 gr



Cipolle, aglio,
tuberi
17,1 gr



Pane fresco
16,3 gr



Verdure
16,0 gr



Pensi agli ultimi SETTE giorni, in casa tua, quanto cibo dei prodotti aver gettato via?
Fonte: "Total campione"



5 FEBBRAIO 2023
10^A GIORNATA
NAZIONALE
DI PREVENZIONE
DELLO SPRECO
ALIMENTARE

ROMA – La prevenzione dello spreco di cibo come risposta allo scatto dell'inflazione: l'86% degli italiani si impegna a consumare tutto quello che cucina e a mangiare anche gli avanzi. Lo rileva l'ultima indagine dell'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market / Campagna Spreco Zero: il report **"Il caso Italia" 2023 di Waste Watcher International Observatory on Food and Sustainability**, diffuso in occasione della arriva per la 10^a Giornata nazionale di **Prevenzione dello spreco alimentare**, domenica 5 febbraio. Un rapporto che rileva nuove abitudini dopo due anni di covid, a partire dall'effetto "nidificazione": per 1 italiano su 3 (33%) diminuiscono drasticamente le colazioni, pranzi e per 4 italiani su 10 anche l'abitudine dalla cena al ristorante (42%). Diventano centrali i temi relativi alla sostenibilità alimentare (36%): il 35% del panel ha aumentato il consumo di legumi e derivati vegetali a scapito della carne e delle proteine animali, mentre il 29% ha aumentato l'acquisto di prodotti a km0. E nonostante l'aumento dei prezzi al consumo, la spesa alimentare è infatti quella che diminuisce meno (18%), dietro solo alle spese mediche (11%) e di cura alla persona (17%). I nuovi dati dell'Osservatorio Waste Watcher che si riferiscono al mese di gennaio 2023 dicono che gettiamo in media 74,58 grammi al giorno, ovvero 524 grammi pro capite al mese, quindi il **12% in meno rispetto alla medesima indagine del 2022. Vale complessivamente 6,48 miliardi € lo spreco del cibo solo nelle nostre case, alla luce dei dati Waste Watcher di gennaio 2023. E con lo spreco di filiera, dai campi alle tavole, si arriva a quota 9.301.215.981 €.** Lo spreco del cibo di filiera pesa al **26% in agricoltura, al 28% nell'industria e all'8% nella distribuzione.** I dati di filiera sono una elaborazione dell'Osservatorio Waste Watcher International con Distal, Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari dell'Università di Bologna.

Nella hit degli alimenti più spesso sprecati svetta la frutta fresca (24 grammi settimanali), quotidianamente quindi gettiamo circa 3,4 grammi di frutta al giorno e 2,3 di pane. E 1 italiano su 3 presta attenzione alla riduzione del consumo di carne (26%), crollano le grandi marche, in calo del 10% nell'interesse dei consumatori, salgono i brand delle catene di vendita. Stabile la soglia di acquisto online, piccolo aumento per il biologico (+ 14%), così come per gli acquisti nei negozi rionali (+14%). Su cosa si risparmia, dunque? Un italiano su 2 (47%) ha ridotto le spese per lo svago, e cerca di tagliare sui costi della bolletta di energia elettrica (46%) e gas (39%), ma anche sull'abbigliamento (42%). Il 18% dichiara di tagliare sulla spesa, l'extrema ratio riguarda i tagli alle cure personali (17%) e alla salute (11%). Ma 9 italiani su 10 mettono al top della loro attenzione, nell'acquisto del cibo, il fattore salute (89%) l'aspetto legato a una produzione km 0 (85%) e all'impatto ambientale della produzione (78%).



Arriva lo Sprecometro! Il nostro gesto per ridurre e prevenire lo spreco, per calcolare la nostra impronta ambientale. Gratis per tutti, cliccando sprecometro.it

C'è un gesto e c'è un'azione concreta che possiamo tutti fare in occasione della 10^a Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, in calendario domenica 5 febbraio: **scaricare gratuitamente e attivare sempre gratuitamente la nuova app istituzionale Sprecometro**, tutta da scoprire su sprecometro.it. È uno strumento quotidiano per vivere sostenibile, la **app istituzionale** sviluppata dall'Osservatorio Waste Watcher International su cibo e sostenibilità, **liberamente utilizzabile**. Ideata per la direzione scientifica dell'agroeconomista **Andrea Segrè**, nasce in vista della Giornata antispreco nell'ambito della **Campagna Spreco Zero**, attraverso il lavoro congiunto del **Dipartimento di Scienze e Tecnologie agro-alimentari dell'Università di Bologna** e di **Last Minute Market** impresa sociale spin off accademico dell'Alma Mater. Serve a misurare e prevenire lo spreco di cibo, da soli o in gruppo (famiglia, amici, gruppo di lavoro ...). Aggiornando puntualmente il proprio comportamento grazie al **diario dello spreco contenuto nell'app**, l'utente può valutare i progressi avvenuti nel corso del tempo fissando degli obiettivi di riduzione in linea con l'Agenda Onu per lo sviluppo sostenibile, in particolare il 12.3: "dimezzare lo spreco alimentare entro il 2030". La app inoltre attribuisce dei punteggi per ogni variazione in diminuzione dello spreco individuale nel tempo e per ogni contenuto visionato: video, lettura delle schede, risposte corrette dei quiz consentendo di confrontarsi con altri utenti. E consente di **attivare dei gruppi di riferimento: amici, famiglia, classe scolastica/universitaria, dipendenti aziendali, pubblica amministrazione...** In questo modo si potranno calcolare i dati aggregati di impatto economico e ambientale per valutare i progressi dei singoli, dei gruppi di amici e del totale degli utenti: una sfida da vincere tutti assieme! Il collegamento

al canale Instagram Sprecometro consente a tutti di condividere risultati e progressi della comunità che partecipa alla sfida globale: dimezzare lo spreco entro il 2030. Ma **Sprecometro** è molto di più, è **uno strumento prezioso per stimare l'impatto economico (in euro) e ambientale (in CO2 e H2O) dello spreco del cibo nelle case, nelle comunità aziendali e scolastiche**. La app misura infatti in grammi lo spreco alimentare di singoli e gruppi, valutando la perdita economica (euro), l'impronta carbonica (CO2 e km percorsi da un'auto) e l'impronta idrica (H2O e bottiglie di acqua da 0.5 l). **Oltre 500 studenti di tutta Italia, ovvero la totalità degli allievi dei nuovi Licei di transizione ecologica e digitale che fanno in questo anno scolastico il loro esordio formativo, hanno già testato Sprecometro**, che fornisce consigli, video, buone pratiche e le ricette per azzerare lo spreco di cibo a casa e calcolare ogni giorno la nostra impronta ambientale.

Info www.sprecozero.it

PRESS: Vuesse&c_ufficiostampa@volpesain.com cell. 3922067895 - 3490671710