



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

**GIORNATA NAZIONALE DI
PREVENZIONE
DELLO SPRECO
ALIMENTARE**

**VENERDÌ
5 FEBBRAIO
2021**



con il Patrocinio di



Associated



Media partner



VENERDÌ 5 FEBBRAIO 2021

**8^ 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>

PROGRAMMA

Introduce e modera:

Andrea Segrè, Presidente Last Minute Market, Impresa Sociale spin off Università di Bologna, e direttore scientifico Waste Watcher International

Orizzonte Italia

Sandra Zampa, Sottosegretario al Ministero della Salute

Francesca Puglisi, Sottosegretario al Ministero del Lavoro e Politiche Sociali

Gian Luca Galletti, già Ministro dell'Ambiente, vice Presidente Emil Banca, Presidente del comitato consigliere per la sostenibilità di Emil Banca

Waste Watcher: International Observatory on Food Waste Orizzonte Internazionale e Il caso Italia

Italy and Food Waste: Rapporto 2021 "One health, one planet"

Vincenza Lomonaco, Ambasciatore presso la Rappresentanza Permanente d'Italia alle Organizzazioni delle Nazioni Unite, Roma

Maurizio Martina, Vice Direttore Generale Aggiunto della FAO

Matteo Vittuari, Università di Bologna-DISTAL, coordinatore Rapporto WWI "Orizzonte internazionale"

Enzo Riso, Direttore Scientifico IPSOS

Luca Falasconi, Università di Bologna-LMM, coordinatore Rapporto WWI "Il caso Italia"

Luca Ruini, Presidente CONAI

Best Practices, gli Ambasciatori #sprecozero

Video interventi di **Veronica Pivetti, Neri Marcorè, Giobbe Covatta, Moreno Cedroni**



Best Practices, le buone pratiche

Alberto Olivetti, Presidente Enpam

Alberto Piatti, Responsabile Sustainable Development di Eni

Sergio Gatti, Direttore Generale Federcasce

Sara Roversi, Founder Future Food Institute

Fabio Brescacin, Presidente NaturaSì

Gabriele Longanesi, Amministratore Delegato Natura Nuova Srl

Paolo Pasini, Responsabile delle relazioni istituzionali di UNITEC

Jutta Perkmann, Responsabile Sostenibilità VOG Products

Leonardo Guaragna, Responsabile Comunicazione On e Off-line Conad

Paola Bertocchi, Responsabile Sostenibilità Camst Group

Elisabetta Tedeschi, Progetti educativi Conapi-Mielizia

Valentina Massa, Dalma Mangimi

Silvia Mocchetti, Corporate Communication and CSR Specialist, Whirlpool EMEA



ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA
DIPARTIMENTO DI
SCIENZE E TECNOLOGIE AGRO-ALIMENTARI



WASTE WATCHER

International Observatory
on food and sustainability



Technical Research Partner

Waste Watcher 2021



The Waste Watcher International Observatory stems to provide the community with knowledge and tools for investigating social, behavioural and lifestyles dynamics behind the household's food waste. By focusing on the economic, social and environmental impacts of the phenomena, the Observatory stands to generate common and shared knowledge, to guide private and public policies for food waste prevention and reduction and improve food resources use efficiency. The Waste Watcher Observatory is based on a scientific sounding method and conducts research based on opinions, self-perceptions and declarations.

Come citare questo studio: Waste Watcher International Observatory-Università di Bologna-Last Minute Market su dati IPSOS



Technical Research Partner

Le dinamiche dello spreco

LO SPRECO ALIMENTARE DELLE FAMIGLIE ITALIANE

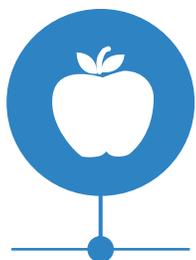
Spreco alimentare medio individuale



529,3 gr

NEGLI ULTIMI 7 GIORNI

La top 5 degli alimenti più sprecati nell'ultima settimana



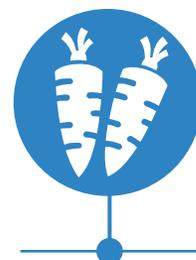
Frutta fresca
32,4 gr



Insalate
22,8 gr



Pane fresco
22,3 gr



Verdura
22,2 gr



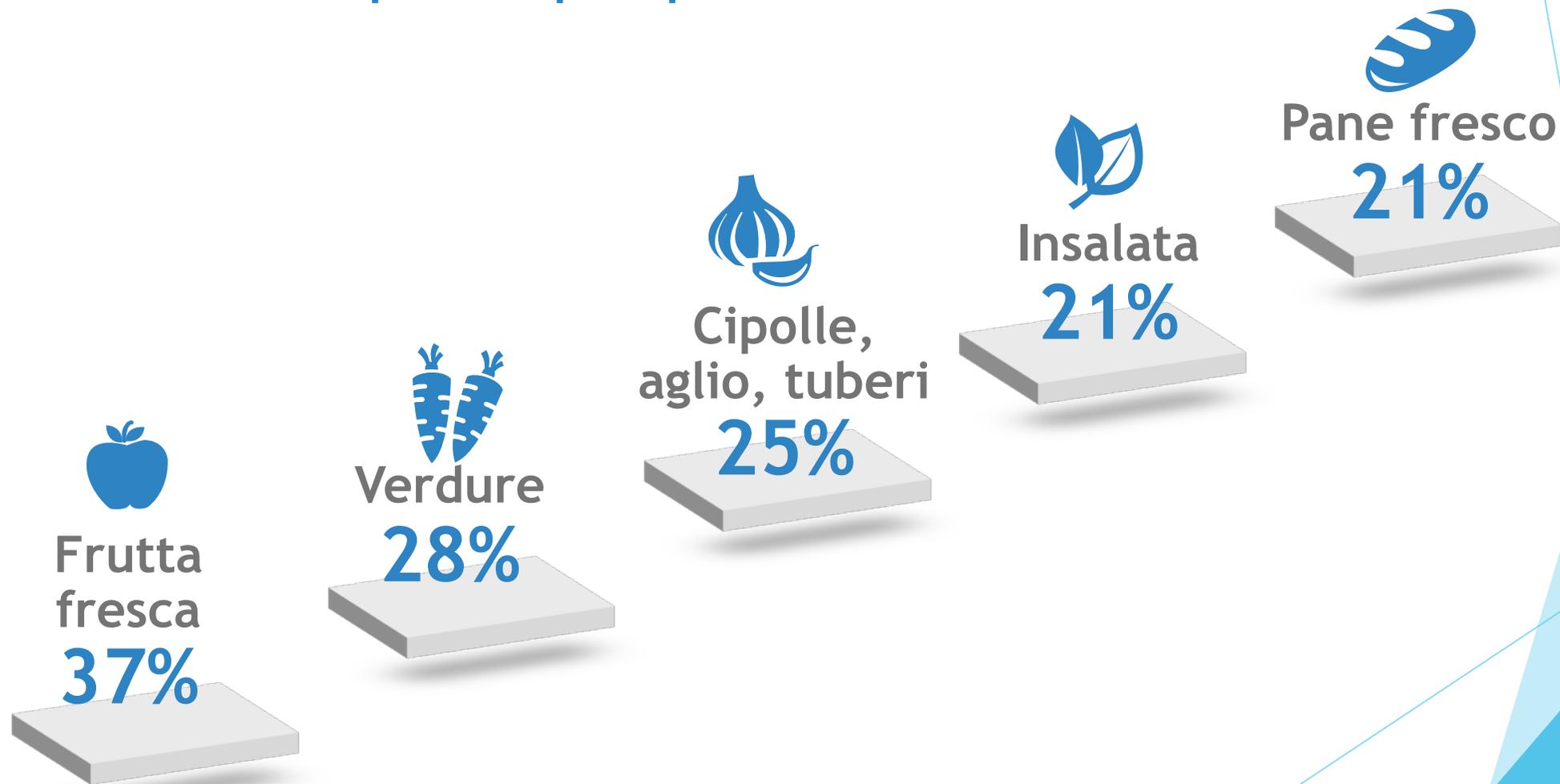
Cipolle, aglio
e tuberi
21,8 gr

Pensi agli ultimi SETTE giorni, in casa sua, quanto/a/i/e dei prodotti che ha indicato avete gettato via?

Come citare questo studio: Waste Watcher International Observatory-Università di Bologna-Last Minute Market su dati IPSOS

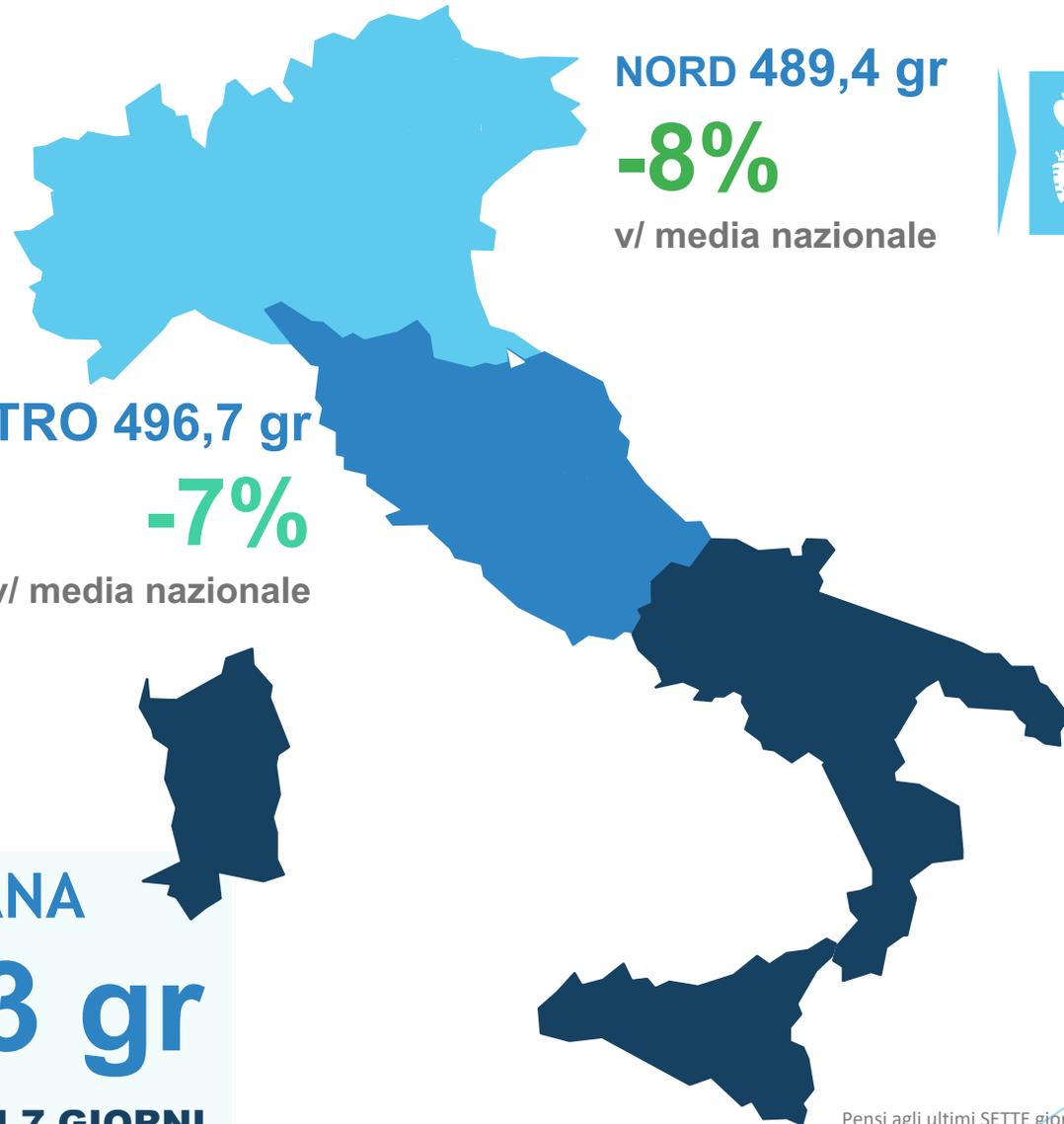
LO SPRECO ALIMENTARE DELLE FAMIGLIE ITALIANE

Gli alimenti sprecati più spesso



Quale genere di alimento direbbe che le capita di buttare via più spesso?

La mappa dello spreco alimentare



NORD 489,4 gr

-8%

v/ media nazionale

+8% verdura

+7% frutta fresca
v/ media nazionale

CENTRO 496,7 gr

-7%

v/ media nazionale

SUD 602,3 gr

+15%

v/ media nazionale

-5% frutta fresca

-4% verdura
v/ media nazionale

MEDIA ITALIANA

 **529,3 gr**
NEGLI ULTIMI 7 GIORNI

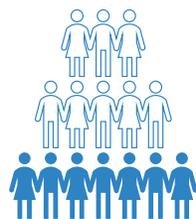
Pensi agli ultimi SETTE giorni, in casa sua, quanto/a/i/e dei prodotti che ha indicato avete gettato via?

LO SPRECO ALIMENTARE DELLE FAMIGLIE ITALIANE

Il profilo della famiglia «sprecona»: differenza % quantità sprecata negli ultimi 7 giorni rispetto alla media nazionale



+15%
Sud



+9%
Ceto
Popolare



+15%
Con figli
conviventi



+15%
Comuni
piccoli

 -5% frutta fresca
 -4% verdura
v/ media nazionale

 -16% latticini
 -9% uova
 -9% salse
 -8% cibi precotti
v/ media nazionale

Pensi agli ultimi SETTE giorni, in casa sua, quanto/a/i/e dei prodotti che ha indicato avete gettato via?

LO SPRECO ALIMENTARE DELLE FAMIGLIE ITALIANE

Perché la MIA FAMIGLIA spreca?

- 46%** **me ne dimentico** e scade/si deteriora
- 42%** **frutta e verdura** conservate in **frigo** e portandole a casa vanno a male
- 31%** i cibi venduti sono già **vecchi**
- 29%** **acquisto troppo**
- 28%** **calcolo male** le cose che servono

Ho sempre paura di non avere a casa cibo a sufficienza 27%; Compro confezioni troppo grandi 27%; Cucino troppo 25%; Non mi piacciono gli avanzi 24%; Ci sono troppe offerte 23%; Sono troppo lunghi i tempi tra una spesa e l'altra e il cibo si deteriora 21%; Non so conservare 18%; acquisto cose che non mi piacciono 12%

Le capita di buttare via del cibo soprattutto perché...

LO SPRECO ALIMENTARE DELLE FAMIGLIE ITALIANE

Perché gli ALTRI sprecano?

47% se ne dimenticano e scade/si deteriora

46% acquistano troppo

43% calcolano male le cose che servono

34% non piacciono gli avanzi

34% non sanno conservare

Comprano confezioni troppo grandi 24%; frutta e verdura spesso sono conservate in frigo e quando si portano a casa vanno a male 22%; hanno paura di non avere a casa cibo a sufficienza 21%; cucinano troppo 20%; ci sono troppe offerte 11%; acquistano cose che non piacciono 10%; i cibi venduti sono già vecchi 9%; sono troppo lunghi i tempi tra una spesa e l'altra e il cibo si deteriora 6%; Non saprei 4%

Secondo lei le famiglie italiane buttano via il cibo perché...

LO SPRECO ALIMENTARE DELLE FAMIGLIE ITALIANE

I motivi dello spreco: la mia famiglia rispetto agli altri

LA MIA FAMIGLIA



me ne dimentico e scade/si deteriora

frutta e verdura conservate in **frigo** e portandole a casa vanno a male

i cibi venduti sono già **vecchi**

acquisto troppo

calcolo male le cose che servono



LE ALTRE

se ne dimenticano e scade/si deteriora

acquistano troppo

calcolano male le cose che servono

non piacciono gli avanzi

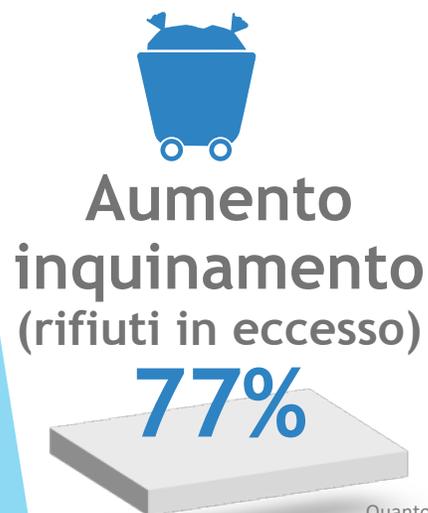
non sanno **conservare**

Le capita di buttare via del cibo soprattutto perché...
Secondo lei le famiglie italiane buttano via il cibo perché...

La consapevolezza intorno allo spreco

LO SPRECO ALIMENTARE DELLE FAMIGLIE ITALIANE

Gli effetti negativi dello spreco alimentare



Produce conseguenze economiche e sociali 76%; Produce conseguenze ambientali 76%; Causa un aumento della disuguaglianza tra Paesi ricchi e poveri 72%; Causa la mancata distribuzione di cibo a chi non può permetterselo 72%; Contribuisce al riscaldamento globale 69%; Ha conseguenze economiche negative sulla mia famiglia 65%; Riduce l'efficienza del sistema produttivo 61%; Causa un aumento dei prezzi dei generi alimentari 57%

Quanto condivide ciascuna delle seguenti affermazioni sullo spreco alimentare? (% Condivide fortemente+condivide+condivide in parte)

LO SPRECO ALIMENTARE DELLE FAMIGLIE ITALIANE

La strategia di acquisto per ridurre lo spreco



Acquistare grandi quantità di pesce, carne e verdura, dividendoli in piccole porzioni/singole da surgelare 26%; Fare la spesa alimentare giorno per giorno/frequentemente 23%; App/siti di acquisto di rimanenze di esercizi commerciali per limitare lo spreco alimentare 8%; Frigorifero o dispensa intelligenti che monitorano i prodotti in scadenza 6%; App che monitorano la scadenza dei prodotti e aiutano a preparare una lista della spesa ragionata 4%; App che propongono ricette inserendo l'elenco dei prodotti in scadenza disponibili in casa 3%; App/siti di acquisto di prodotti ortofrutticoli non venduti nei supermercati/ipermercati per difetti estetici 3%; App/Piattaforme di scambio di prodotti in scadenza con i vicini 2%; Nessuno di questi 8%

Al fine di ridurre lo spreco alimentare della sua famiglia, lei adotta qualcuna delle seguenti strategie di acquisto?

LO SPRECO ALIMENTARE DELLE FAMIGLIE ITALIANE

I comportamenti adottati per ridurre lo spreco

89% Mangiare **prima** il **cibo deperibile**

87% **Alimenti scaduti da un giorno**: controllare se ancora buoni e consumare

87% **Congelare** cibi che non si possono mangiare a breve

86% **Conservare il cibo avanzato**, se si cucina troppo

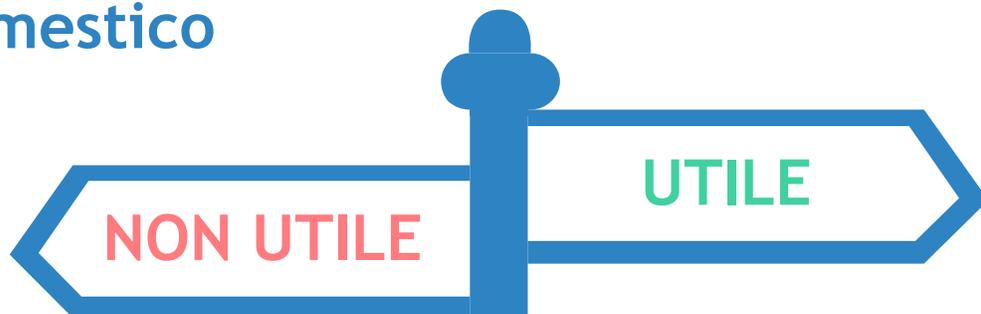
86% **Mangiare quanto preparato**, avanzi inclusi

Prima di cucinare, valutare attentamente le quantità di cui abbiamo bisogno 84%; Tenere la mia dispensa, il mio frigorifero e il mio freezer ben organizzati 84%; Sapere esattamente cos'ho in dispensa, nel frigorifero e nel freezer 84%; Fare la lista della spesa 83%; Se ho messo troppo cibo nei piatti, conservare quello che è avanzato al termine del pasto 73%; Pesare e misurare gli ingredienti che uso nella preparazione dei pasti 70%; Fare un programma di quello che devo cucinare in ogni giorno della settimana 55%; Quando mangio fuori (ristorante, mensa) porto a casa quello che non riesco a mangiare 41%

In sintesi, per ridurre gli sprechi alimentari chi si occupa della casa e della spesa può adottare diversi comportamenti. Indichi con che frequenza le capita di...: (% Sempre+spesso)

LO SPRECO ALIMENTARE DELLE FAMIGLIE ITALIANE

I provvedimenti pubblici e delle imprese utili a ridurre lo spreco domestico



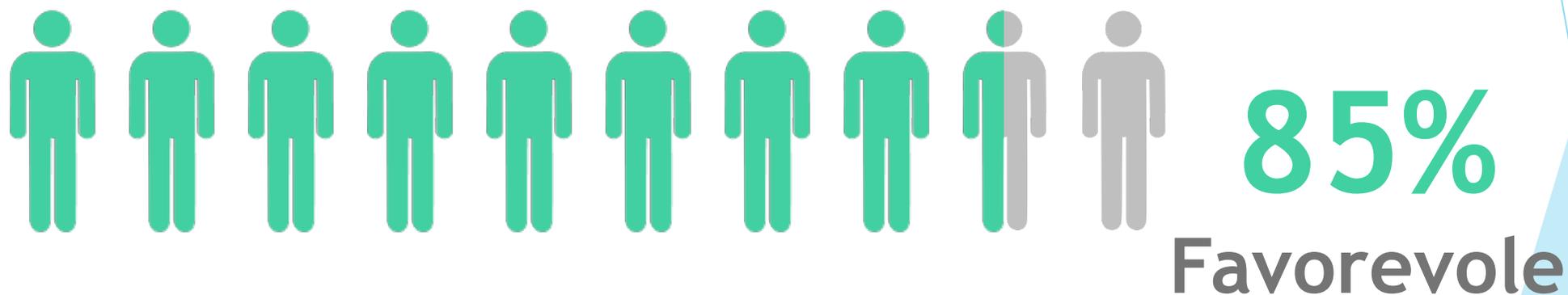
Far pagare di più il cibo **77%**
Confezioni dei prodotti più grandi **66%**

- 91%** Puntare sull'istruzione
- 89%** Far conoscere ai cittadini i danni per l'ambiente
- 88%** Far conoscere ai cittadini l'impatto negativo sull'economia
- 84%** Migliorare le etichette sulle modalità di consumo
- 75%** Confezioni dei prodotti più piccole
- 57%** Far pagare le tasse in base allo spreco

Quanto ritiene utile ciascun dei seguenti provvedimenti per ridurre gli sprechi alimentari. Totale campione esclusi Non sa.
Utile: % molto+ abbastanza utile – Non utile: % poco+ per niente utile

LO SPRECO ALIMENTARE DELLE FAMIGLIE ITALIANE

Rendere obbligatorie per legge le donazioni di cibo da parte di supermercati e aziende ad associazioni che si occupano di persone bisognose visto l'aumento della povertà generato dalla pandemia di Covid 19



Ritiene che le donazioni di cibo da parte di supermercati e aziende ad associazioni che si occupano di persone bisognose siano da rendere obbligatorie per legge visto l'aumento della povertà generato dalla pandemia di Covid 19? Totale rispondenti esclusi non sa (Non sa=5%) – Favorevole: Molto+Abbastanza d'accordo

LO SPRECO ALIMENTARE DELLE FAMIGLIE ITALIANE

Comportamenti e provvedimenti per ridurre lo spreco

STRATEGIE D'ACQUISTO ADOTTATE DALLE FAMIGLIE ITALIANE



Acquisto **periodico** prodotti a **lunga scadenza**, **frequente** prodotti **freschi**
Organizzazione frigorifero/dispensa **per scadenza** dei prodotti
Acquisto di **piccoli formati**
Lista della spesa basata su un **menu settimanale**
Privilegiare acquisto prodotti a **lunga conservazione**

COMPORAMENTI DI CONSUMO ADOTTATI DALLE FAMIGLIE ITALIANE



Mangiare **prima il cibo deperibile**
Alimenti scaduti da un giorno: controllare se ancora buoni e consumare
Congelare cibi che non si possono mangiare a breve
Conservare il cibo avanzato, se si cucina troppo
Mangiare quanto preparato, avanzi inclusi

PROVVEDIMENTI PUBBLICI PER RIDURRE LO SPRECO



Istruire i giovani e **informare** i cittadini sui danni economici e ambientali
Migliorare le informazioni sulle **etichette** dei prodotti
Ridurre le **dimensioni** delle confezioni
Tassare in proporzione allo spreco
Rendere **obbligatorie** le **donazioni** di **cibo** da parte di supermercati/ aziende ad associazioni che si occupano di persone bisognose



WASTE WATCHER

International observatory
on food and sustainability

www.sprecozero.it

Prof. Andrea Segrè, University of Bologna/Last Minute Market: WW Scientific Director andrea.segre@unibo.it

Dr. Enzo Riso: IPSOS Scientific Director enzo.riso@ipsos.com

Prof. Matteo Vittuari, University of Bologna: Coordinator of the WW international network matteo.vittuari@unibo.it

Prof. Luca Falasconi, University of Bologna/Last Minute Market: Coordinator of the Italian WW focal point luca.falasconi@unibo.it

Press Office/Ufficio Stampa Vuesse&c

ufficiostampa@volpesain.com

+39 3922067895 +39 3490671710