



INVITO

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



Cross Country Report

ROMA, MARTEDI' 28 SETTEMBRE h 12.30

Associazione della Stampa Estera in Italia (via dell'Umiltà, 83 C)

CONFERENZA STAMPA di illustrazione dei DATI

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: Italia, Spagna, Germania, Regno Unito, Stati Uniti, 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 promuove con Ipsos e l'Università di Bologna 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.

L'indagine sarà illustrata dal fondatore campagna Spreco Zero Andrea Segre, direttore scientifico Waste Watcher, ordinario Università di Bologna, con il Direttore Scientifico IPSOS Enzo Rizzo e il coordinatore Cross Country Report Matteo Vittuari, Università di Bologna-Distal. Interverranno Stefano Patuanelli, Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali, (in collegamento), Marina Sereni, Vice Ministra degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, inoltre Maximo Torero, Chief Economist FAO, Maurizio Martina, Vice Direttore Generale Aggiunto FAO (video collegamento), 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.. Conduce i lavori Maarten van Aalderen, Presidente 'Associazione Stampa Estera. I dati Waste Watcher tratteranno anche "il caso Italia" con l'intervento di Luca Falasconi, Università di Bologna – LMM, previsti focus su packaging e smart fridge. L'evento potrà essere seguito anche in live streaming sui canali youtube e fb Spreco Zero.

CONFERME ACCREDITI IN PRESENZA ENTRO LUNEDI' 27 SETTEMBRE ORE 13

email: segreteria@volpesain.com

sprecozero@lastminutemarket.it

PRESS Vuesse&c Daniela Volpe cell 3922067895 – Alessia Petrilli cell 3490671710



WASTE WATCHER

Osservatorio Internazionale su
cibo e sostenibilità

Cross Country Report 2021



Waste Watcher 2021 è stata supportata da:

COUNTRY PARTNER PLUS



COUNTRY PARTNER



UNIONCAMERE



BMTI



Electrolux

SUPPORTERS



Waste Watcher International

L'**Osservatorio** è volto a fornire alla comunità le conoscenze e gli strumenti per analizzare le dinamiche sociali, comportamentali e legate agli stili di vita che sottostanno allo spreco alimentare delle famiglie. Concentrandosi sugli impatti economici, sociali e ambientali del fenomeno, l'Osservatorio mira a generare conoscenze comuni e condivise, per guidare le politiche pubbliche e private relative alla prevenzione e alla riduzione dello spreco alimentare e per migliorare l'efficienza dell'uso delle risorse naturali.

L'Osservatorio si basa su una solida metodologia di ricerca fondata sulle opinioni, l'auto-percezione e le dichiarazioni delle persone.

Quest'anno, l'Osservatorio fornisce un respiro internazionale all'indagine riconoscendo che la condivisione di dati e approfondimenti sul fenomeno rappresenterà terreno fertile per lo sviluppo di iniziative individuali, politiche pubbliche e private volte alla prevenzione e riduzione degli sprechi, all'ottimizzazione dell'uso delle risorse naturali e la promozione di diete sane e sostenibili. Infatti non è sufficiente affrontare il problema a livello locale o nazionale: siamo tutti coinvolti nel nostro futuro e possiamo condividere e sviluppare insieme idee, strumenti e soluzioni al fine di fornire una risposta condivisa ai problemi comuni.

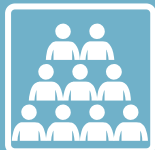
Metodologia

Le percezioni guidano i comportamenti e nelle loro azioni le persone sono condizionate da preferenze ed emozioni interdipendenti. L'indagine sullo spreco alimentare si basa su una ricerca sul campo, con un questionario strutturato di circa venti domande al fine di investigare:

- Comportamenti di acquisto alimentari
- Dieta alimentare
- Lo spreco di prodotti per tutte le principali tecnologie agroalimentari

Metodologia – Paesi coinvolti

8 Paesi



Ampiezza campionaria: 1000 casi a Paese
8000 casi complessivi
Target: Popolazione generale



Indagine CAWI
Questionario 15 minuti

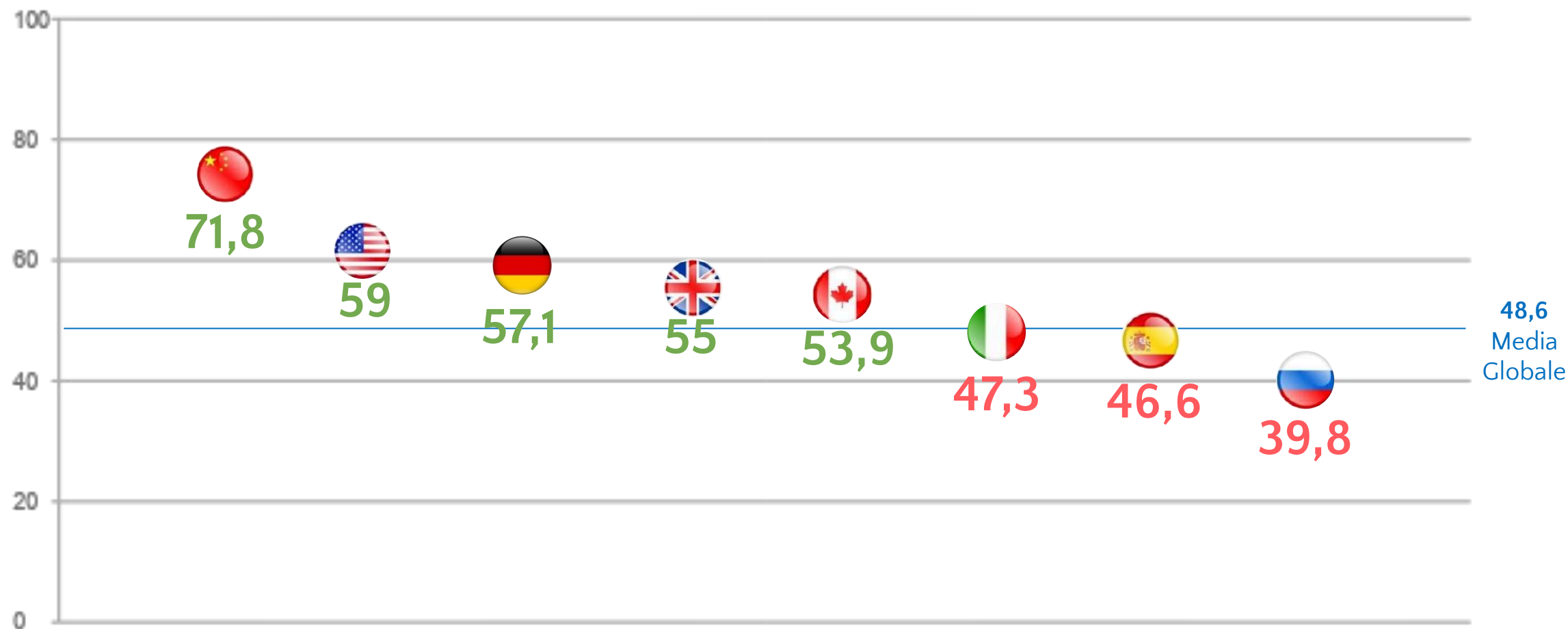
Abitudini alimentari

Dieta pragmatica verso la qualità



Indice di Fiducia del Consumatore

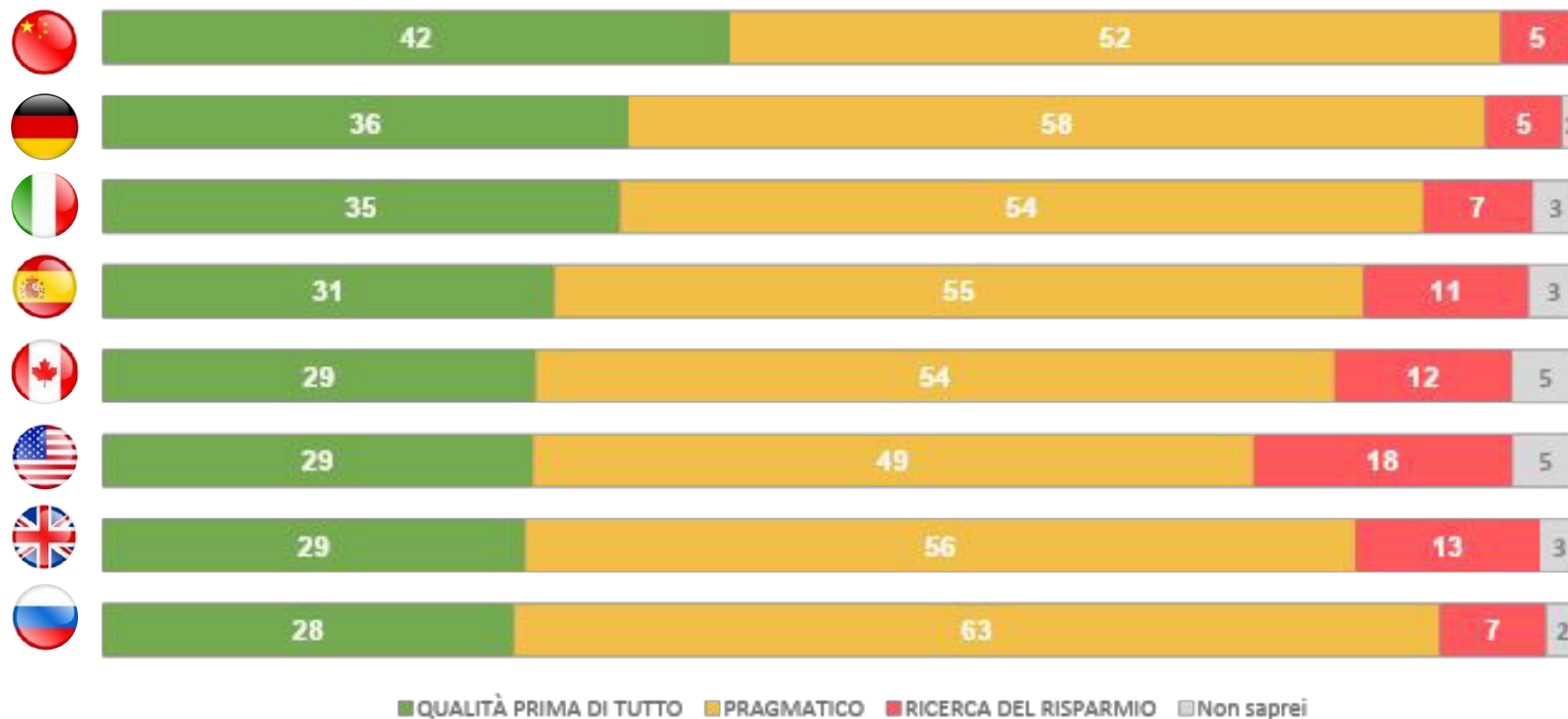
Settembre 2021



Fonte: Ipsos Global Advisor – Settembre 2021

Abitudini alimentari

Lei definirebbe il suo approccio con il cibo...



Fonte: Processing by Waste Watcher International Observatory – University of Bologna, Department of Agricultural and Food Science su dati Ipsos

Valori %
Base: Totale campione (8000 casi)

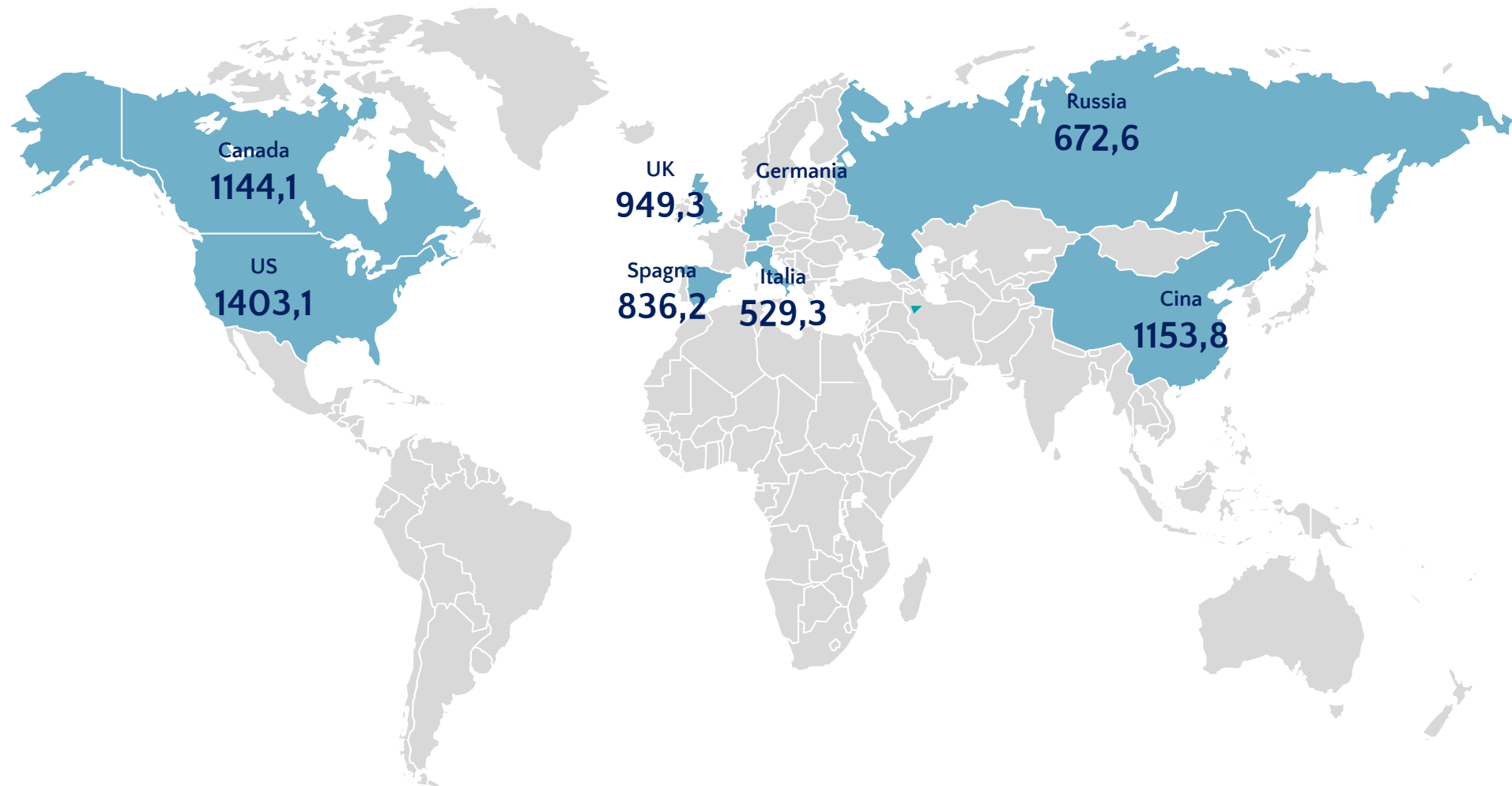
Spreco alimentare

Cosa, con che frequenza e quanto



Spreco alimentare

Spreco alimentare individuale negli ultimi sette giorni (in gr.)...



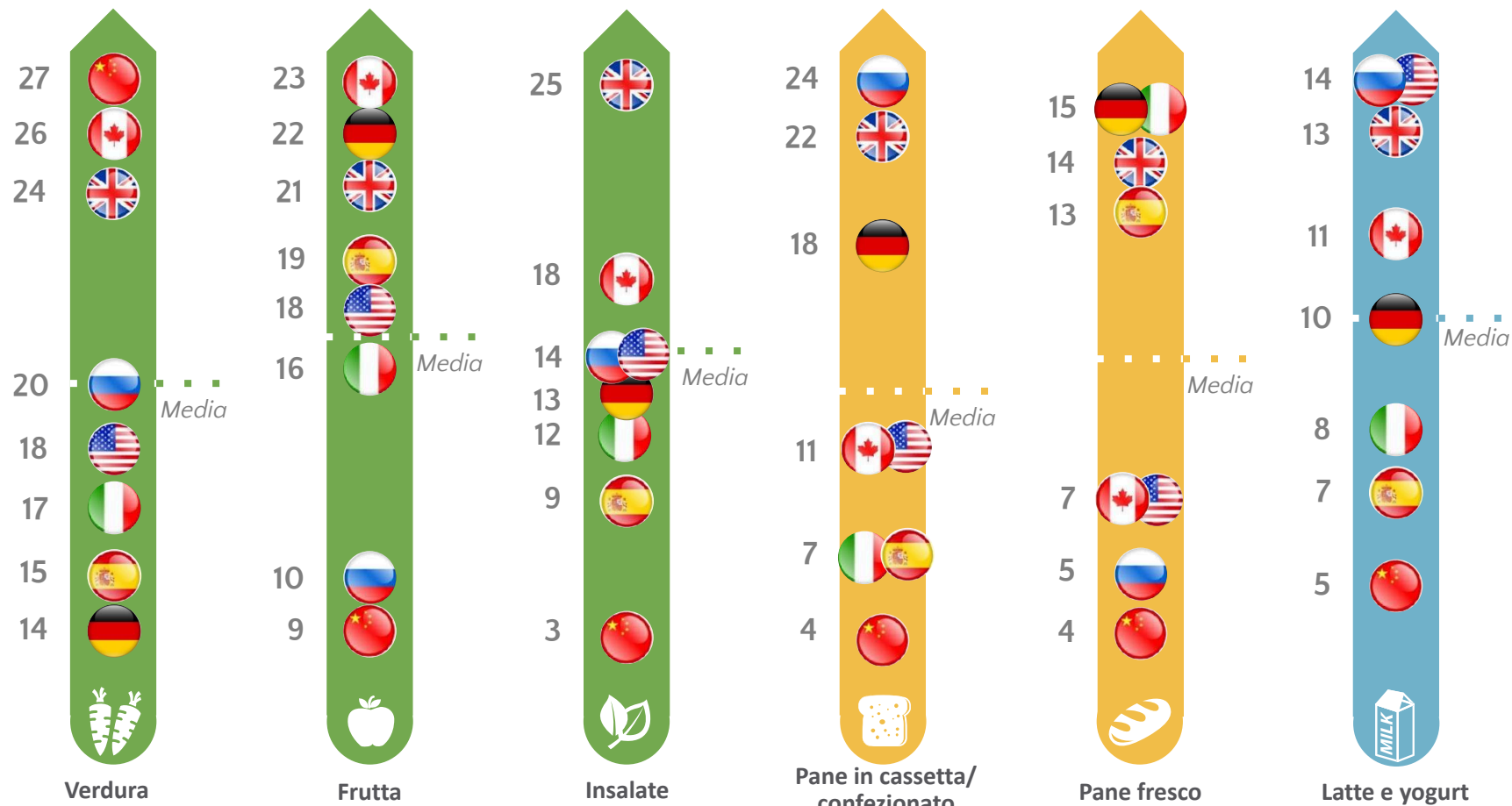
Fonte: Processing by Waste Watcher International Observatory – University of Bologna, Department of Agricultural and Food Science su dati Ipsos

Valori %
Base: Totale campione (8000 casi)

Spreco alimentare

Direbbe di buttare via più spesso...

valori %



- Pasta cotta 10%
- Cipolle, aglio e tuberi 10%
- Affettati/salumi/insaccati 10%
- Cipolle, aglio e tuberi 10%
- Latticini 10%
- Cipolle, aglio e tuberi 10%
- Riso e altri cereali cotti 17%
- Frutta e verdure non fresche 15%
- Cipolle, aglio e tuberi 14%
- Carne ROSSA cotta 13%
- Pasta cotta 10%
- Cipolle, aglio e tuberi 10%

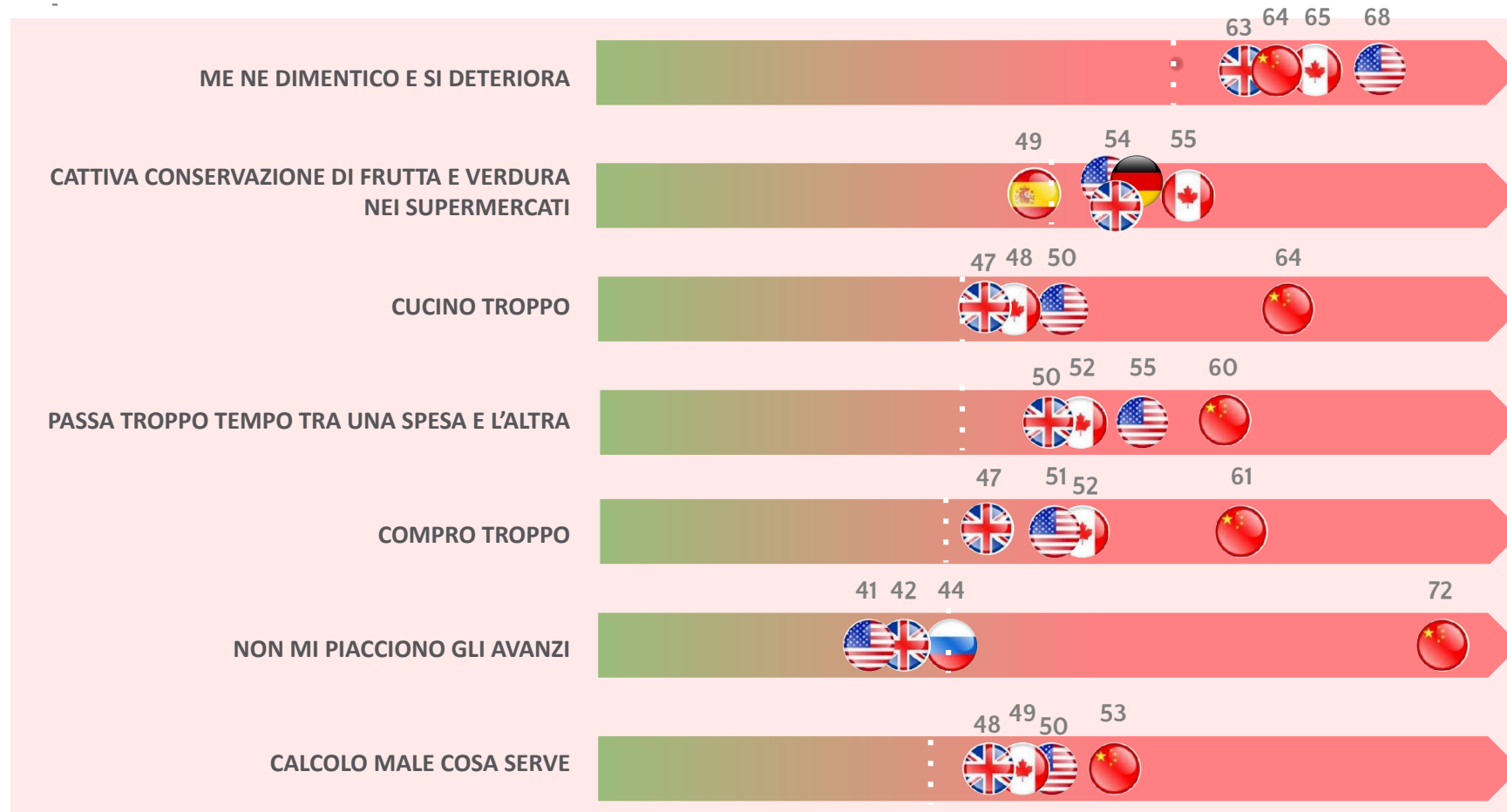
Fonte: Processing by Waste Watcher International Observatory – University of Bologna, Department of Agricultural and Food Science su dati Ipsos

Valori %
Base: Totale campione (8000 casi)

Spreco alimentare

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

Media



- Cibo venduto vecchio **35%**
- Troppe promozioni **36%**
- Troppe promozioni **37%**
- Compro confezioni troppo grandi **45%**
- Compro confezioni troppo grandi **46%**
- Cibo venduto vecchio **44%**
Compro confezioni troppo grandi **44%**
- Cibo venduto vecchio **57%**

Fonte: Processing by Waste Watcher International Observatory – University of Bologna, Department of Agricultural and Food Science su dati Ipsos

% Sempre + Spesso
Base: Totale campione (8000 casi)

Combattere lo spreco alimentare

Strategie per ridurre lo spreco



Combattere lo spreco alimentare

Quanto condivide ciascuna delle seguenti affermazioni sullo spreco alimentare?

Top 3 per Paese



79% Cattivo esempio giovani
79% Spreco denaro
77% Immorale



80% Spreco denaro
79% Cattivo esempio giovani
75% Immorale



77% Cattivo esempio giovani
74% Spreco denaro
73% Immorale



83% Spreco denaro
72% Aumenta inquinamento
72% Cattivo esempio giovani



73% Spreco denaro
61% Cattivo esempio giovani
50% Aumenta inquinamento



80% Spreco denaro
70% Cattivo esempio giovani
66% Spreco risorse essenziali



82% Spreco denaro
79% Cattivo esempio giovani
77% Spreco risorse essenziali



78% Spreco denaro
67% Spreco risorse essenziali
66% Cattivo esempio giovani

Fonte: Processing by Waste Watcher International Observatory – University of Bologna, Department of Agricultural and Food Science su dati Ipsos



Combattere lo spreco alimentare

Strategie d'acquisto adottate dalle famiglie per ridurre lo spreco alimentare

Top 3 per Paese



39% Acquisto frequente prodotti freschi
37% Spesa menu settimanale
36% Acquisto piccolo formati



43% Acquisto prodotti durevoli
39% Spesa menu settimanale
39% Organizzazione per data scadenza



47% Spesa menu settimanale
45% Acquisto piccolo formati
44% Preferenza prodotti lunga conservazione



43% Spesa menu settimanale
40% Preferenza prodotti lunga conservazione
38% Organizzazione per data scadenza



42% Acquisto piccolo formati
40% Spesa menu settimanale
36% Porzionare e congelare cibo fresco



41% Porzionare e congelare cibo fresco
40% Spesa menu settimanale
38% Acquisto piccolo formati



50% Acquisto piccolo formati
45% Preferenza prodotti lunga conservazione
39% Acquisto frequente prodotti freschi

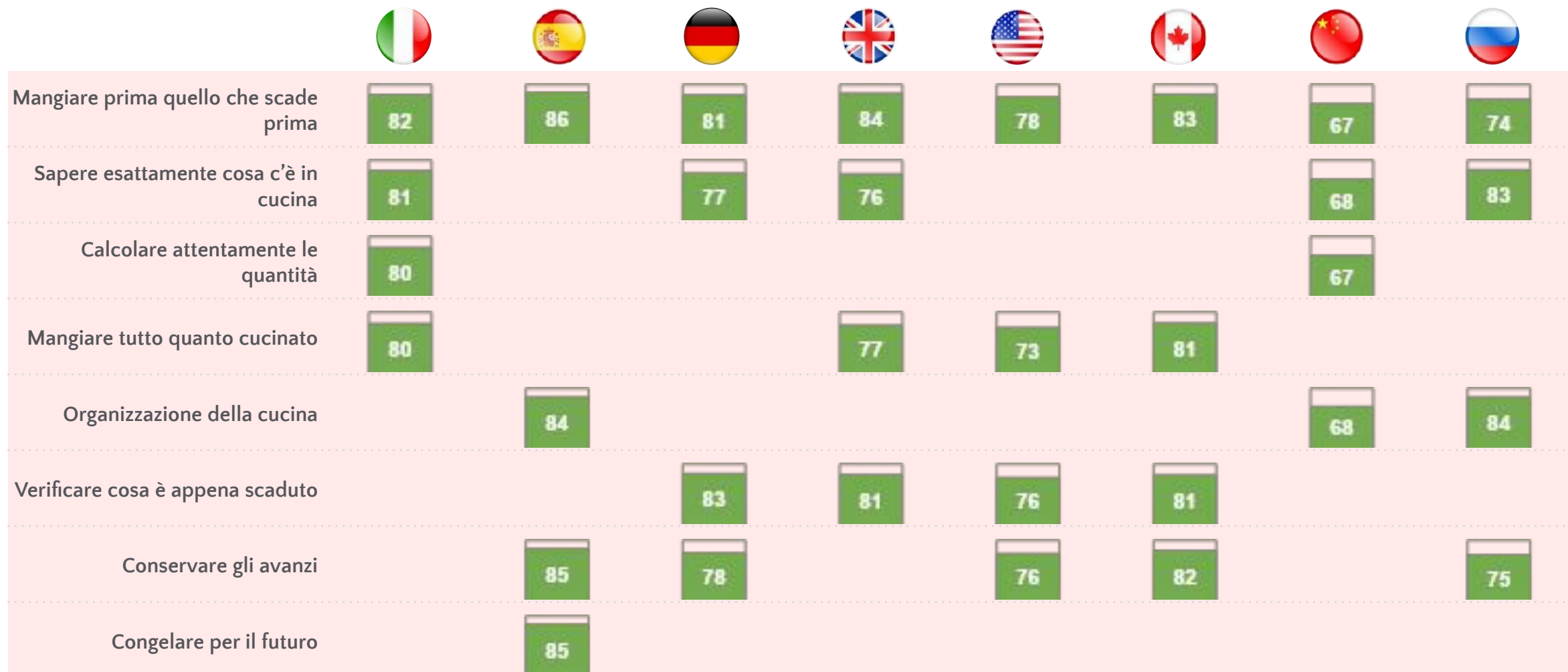


53% Acquisto piccolo formati
47% Porzionare e congelare cibo fresco
47% Acquisto frequente prodotti freschi

Fonte: Processing by Waste Watcher International Observatory – University of Bologna, Department of Agricultural and Food Science su dati Ipsos

Combattere lo spreco alimentare

Strategie di consumo adottate dalle famiglie per ridurre lo spreco alimentare



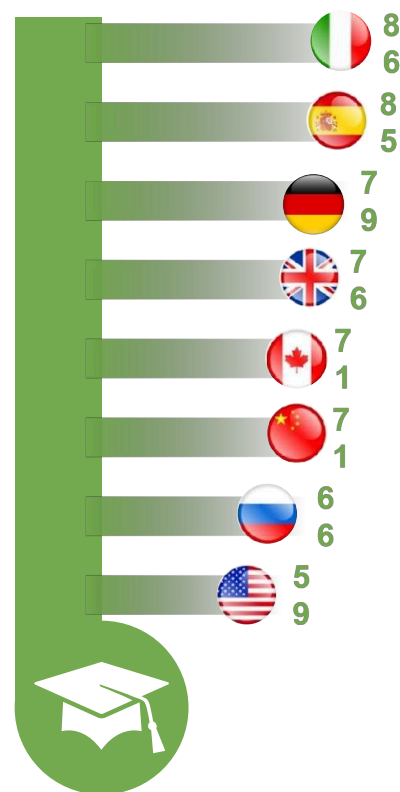
Fonte: Processing by Waste Watcher International Observatory – University of Bologna, Department of Agricultural and Food Science su dati Ipsos

% Sempre + Spesso
Base: Totale campione (8000 casi)

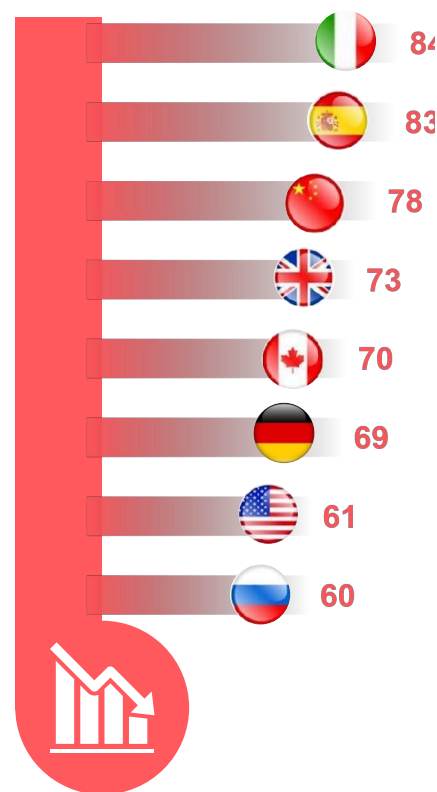
Combattere lo spreco alimentare

Le misure più utili per ridurre lo spreco

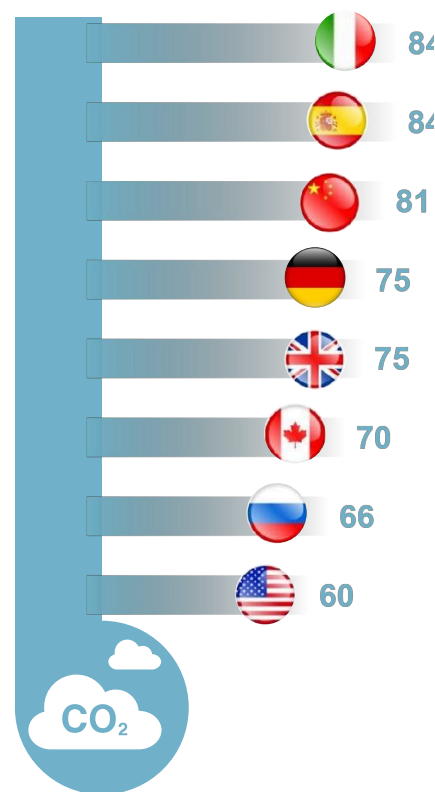
Focalizzarsi sull'istruzione nelle scuole



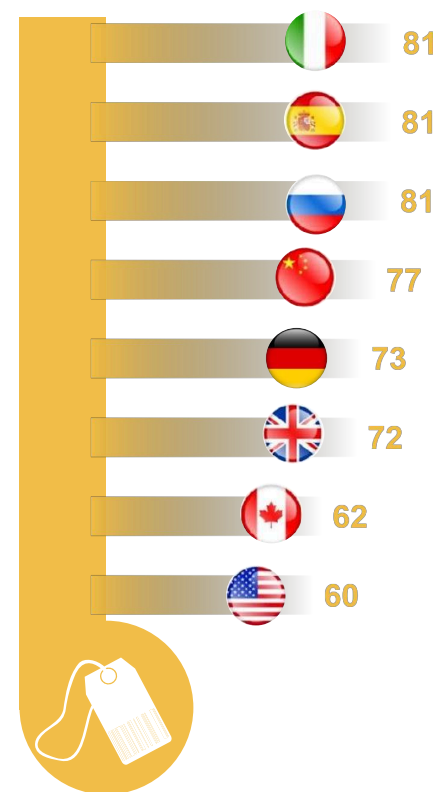
Informare i cittadini sulle conseguenze economiche



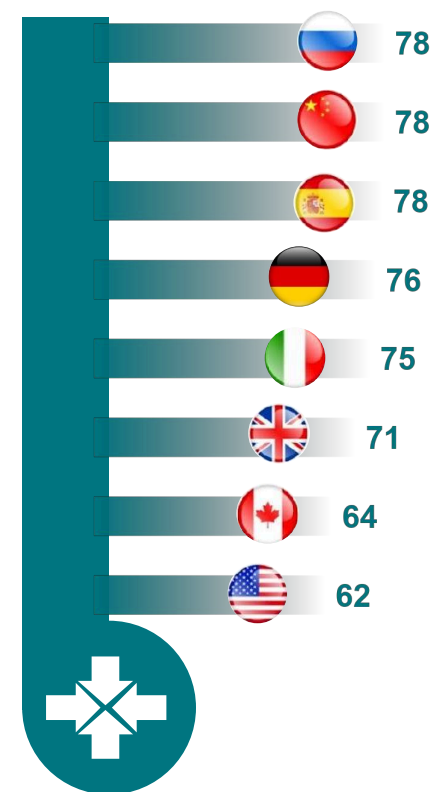
Informare i cittadini sui danni ambientali



Migliorare etichette su modalità di consumo



Confezioni di prodotti più piccole



Fonte: Processing by Waste Watcher International Observatory – University of Bologna, Department of Agricultural and Food Science su dati Ipsos

% Molto + abbastanza
Base: Totale campione (8000 casi)

Focus Italia



Food Waste

Lo spreco alimentare delle famiglie italiane



529,3 gr

SPRECO INDIVIDUALE 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

Fonte: Processing by Waste Watcher International Observatory – University of Bologna, Department of Agricultural and Food Science su dati Ipsos

Waste Watcher 2021



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

Dr. Enzo Risso, IPSOS Scientific Director, enzo.risso@ipsos.com

Prof. Matteo Vittuari, University of Bologna, WW International Report Coordinator, matteo.vittuari@unibo.it

Prof. Luca Falasconi, University of Bologna, WW National Report Coordinator, luca.falasconi@unibo.it

Dr.ssa Giulia Magnano, University of Bologna, Scientific Secretariat, giulia.magnano3@unibo.it

Dr.ssa Anna Barbero, University of Bologna, Secretariat, sprecozero@lastminutemarket.it

Dr.ssa Barbara Toci, Ipsos Public Affairs Research Executive, barbara.toci@ipsos.com

CONTATTI

Press Office– ufficiostampa@volpesain.com
+39 3922067895 +39 3490671710

Fonte: Processing by Waste Watcher International Observatory – University of Bologna, Department of Agricultural and Food Science su dati Ipsos