

CROSS COUNTRY REPORT 2025

IL CASO ITALIA 2025 - II

Osservatorio internazionale Waste Watcher su
cibo e sostenibilità

Spazio Europa

Via Quattro Novembre 149, Roma

25 settembre 2025 ore 10.00



onfoods



Waste Watcher Observatory

L'**Osservatorio** si propone di fornire alla comunità scientifica e all'opinione pubblica le conoscenze e gli strumenti per analizzare il comportamento del consumatore e gli impatti economici, ambientali e sociali generati dallo spreco alimentare e dall'adozione di diverse diete e diversi stili di vita.

L'obiettivo è quello di generare conoscenze utili a indirizzare scelte individuali e politiche pubbliche relative all'uso sostenibile delle risorse naturali, alla riduzione e prevenzione dello spreco alimentare e alla promozione di diete sane.

Dal punto di vista metodologico l'Osservatorio adotta una prospettiva comportamentale e si basa sull'analisi delle percezioni, cioè sulla valutazione delle opinioni, dell'auto-percezione e delle dichiarazioni fornite dai consumatori in un questionario formulato ad hoc e somministrato ad un campione rappresentativo della popolazione. L'obiettivo non è soltanto quello di analizzare lo spreco alimentare domestico dal punto di vista quantitativo e qualitativo, ma anche indagare quali soluzioni sviluppare e implementare per contrastarlo.

L'Osservatorio è stato attivato nel 2013 con un focus esclusivamente nazionale, mentre nel 2021, con l'ambizione di estendere l'analisi a livello internazionale sono stati coinvolti altri Paesi europei ed extraeuropei.

L'Osservatorio si pone l'obiettivo di contribuire alla mappatura dello spreco alimentare su scala globale e di fornire strumenti di policy che contribuiscano a contrastarlo e favoriscano nel contempo l'adozione di diete sane.



Metodologia

La metodologia sviluppata dall'Osservatorio adotta un approccio ispirato all'economia comportamentale e sviluppa indagini campionarie statisticamente rappresentative che raccolgono le percezioni dei consumatori relativamente alle loro scelte alimentari osservando in particolare:

- Comportamento di acquisto
- Dieta
- Spreco domestico
- Insicurezza alimentare
- Packaging
- Consumo extra-domestico

METODOLOGIA



Ampiezza campionaria: 1200 casi

Target: Popolazione generale



Indagine CAWI



CAMPAGNA SPRECO ZERO 2025



Con il Patrocinio di



Associated



Media partner



Partner scientifico



Partner tecnico



Con il sostegno di



Sommario

L'indagine e il presente rapporto trattano le seguenti aree tematiche:

1

Cross Country
Report 2025

Slide 6-11

2

Lo spreco
alimentare

Slide 12-20

3

Abitudini
alimentari

Slide 21-22

4

Combattere lo
spreco

Slide 23-26

5

Sostenibilità, tensioni
internazionali e
riscaldamento globale

Slide 27-31

6

I giovani e lo
spreco
alimentare

Slide 32-36

7

Spreco alimentare,
ristorazione e
commercio

Slide 37-44

8

Spreco alimentare
e prodotti
industriali

Slide 45- 49

9

Product
labelling

Slide 50- 54

CROSS COUNTRY REPORT 2025



PERDITE E SPRECO ALIMENTARE GLOBALE

Ogni anno nel mondo vengono sprecate

1,05 miliardi di tonnellate di cibo



l'equivalente di **un terzo** della produzione alimentare globale.

Di questo 33%, il 19% viene sprecato a livello di vendita al dettaglio, ristorazione e famiglie, mentre il 13-14% nella fase di produzione e raccolta.

Il 19% del cibo sprecato si ripartisce nel seguente modo:



SPRECO ALIMENTARE – i paradossi

Ogni persona nel mondo spreca in media **79 kg** di cibo all'anno, che corrispondono a:

3,5 miliardi di pasti al giorno.

Mentre il cibo viene sprecato, la fame persiste:

673 milioni di persone soffrono la fame

pari all'8,2% della popolazione mondiale, di cui:

- In Africa: 20,2%
- In Asia: 6,7%

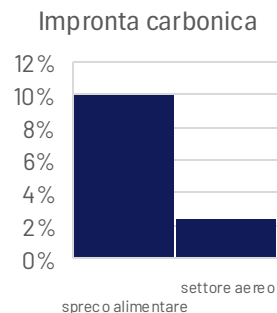
In aggiunta: **2,3 miliardi** di persone vivono in condizioni di insicurezza alimentare, senza accesso garantito a un'alimentazione sufficiente e nutriente.

L'IMPATTO AMBIENTALE

Lo spreco e le perdite alimentari non sono solo un problema etico e sociale: hanno un impatto devastante sull'ambiente.



È responsabile di quasi il **10% delle emissioni** globali di gas serra – cinque volte quelle generate dall'aviazione.



1/4 dell'acqua dolce utilizzata in agricoltura viene sprecato nella produzione di alimenti che finiranno nella spazzatura. Si tratta di circa **250 km³ di acqua**, l'equivalente del fabbisogno idrico annuo dell'intera popolazione mondiale.



Il **28% dei terreni agricoli**, pari a 1,4 miliardi di ettari, viene utilizzato per produrre cibo che non verrà mai mangiato. È una superficie pari a 4 volte l'intera Unione Europea.



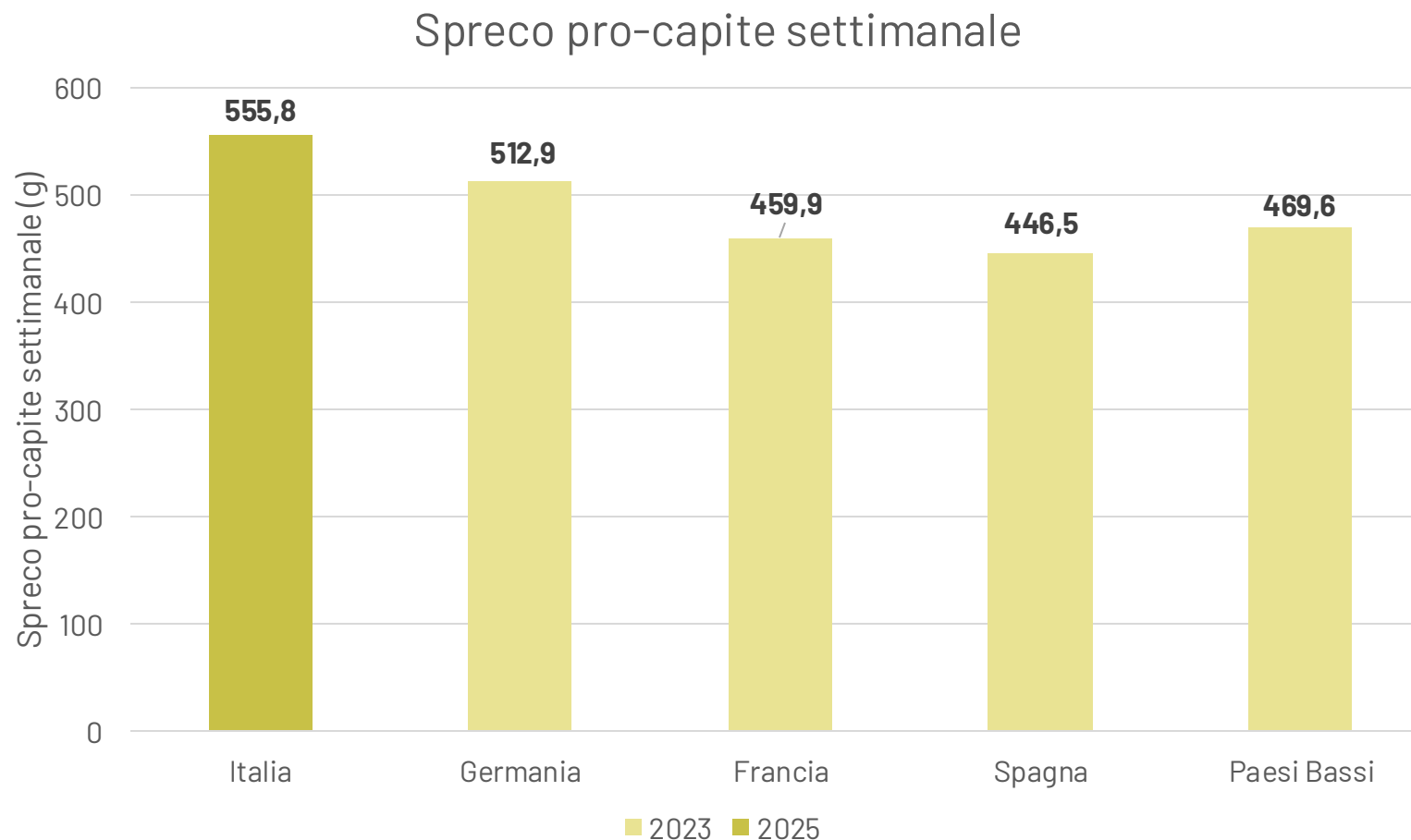
Lo spreco alimentare globale costa **1.000 miliardi** di dollari all'anno. Bastano a comprare quasi 4 milioni di case in Italia!



OBIETTIVI A CONFRONTO: Agenda ONU e direttiva UE

Caratteristica	SDG 12.3 (ONU – Agenda 2030)	Waste Framework Directive – 09/09/2025
Copertura di filiera	Tutta la catena alimentare: produzione agricola, post-raccolta, stoccaggio, trasporto, trasformazione, distribuzione, consumo.	L'UE interviene solo su trasformazione/manifattura e consumi finali (retail, ristorazione, famiglie). La produzione agricola primaria e le perdite post-raccolta restano escluse da target vincolanti.
Livello di riduzione richiesto	Dimezzamento (–50%) delle perdite e sprechi entro il 2030, in tutti i segmenti della filiera.	– 10% nello spreco della trasformazione/manifattura ; – 30% pro capite nei consumi finali (retail, ristorazione, famiglie).

SPRECO PRO-CAPITE COMPARATO TRA I PAESI EUROPEI



IL CASO ITALIA 2025 - II

LO SPRECO ALIMENTARE

Cosa, quanto e perché

Attenzione in famiglia allo spreco di cibo e percezione di non buttare gli avanzi

59%

In famiglia sono
**ATTENTISSIMI A NON
SPRECARE** niente ⁽⁺³⁾

84%

Spreca **MENO
DI 1 VOLTA** a
settimana ⁽⁺⁵⁾

89% Grandi città

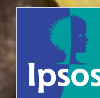
91% Single



Base: Totale campione – Valori %
(+/-X) Diff Luglio 2024



onfoods



Spreco alimentare individuale

555,8 gr

NEGLI ULTIMI SETTE GIORNI

Diff % Ago 2024 = **-18,7%**



DATO AGOSTO 2024

683,3 gr

Top 5 degli alimenti più sprecati nell'ultima



Frutta fresca

22,9 gr (-4)



Verdure

21,5 gr (-3)



Pane fresco

19,5 gr (-5)



Insalata

18,4 gr (-4)



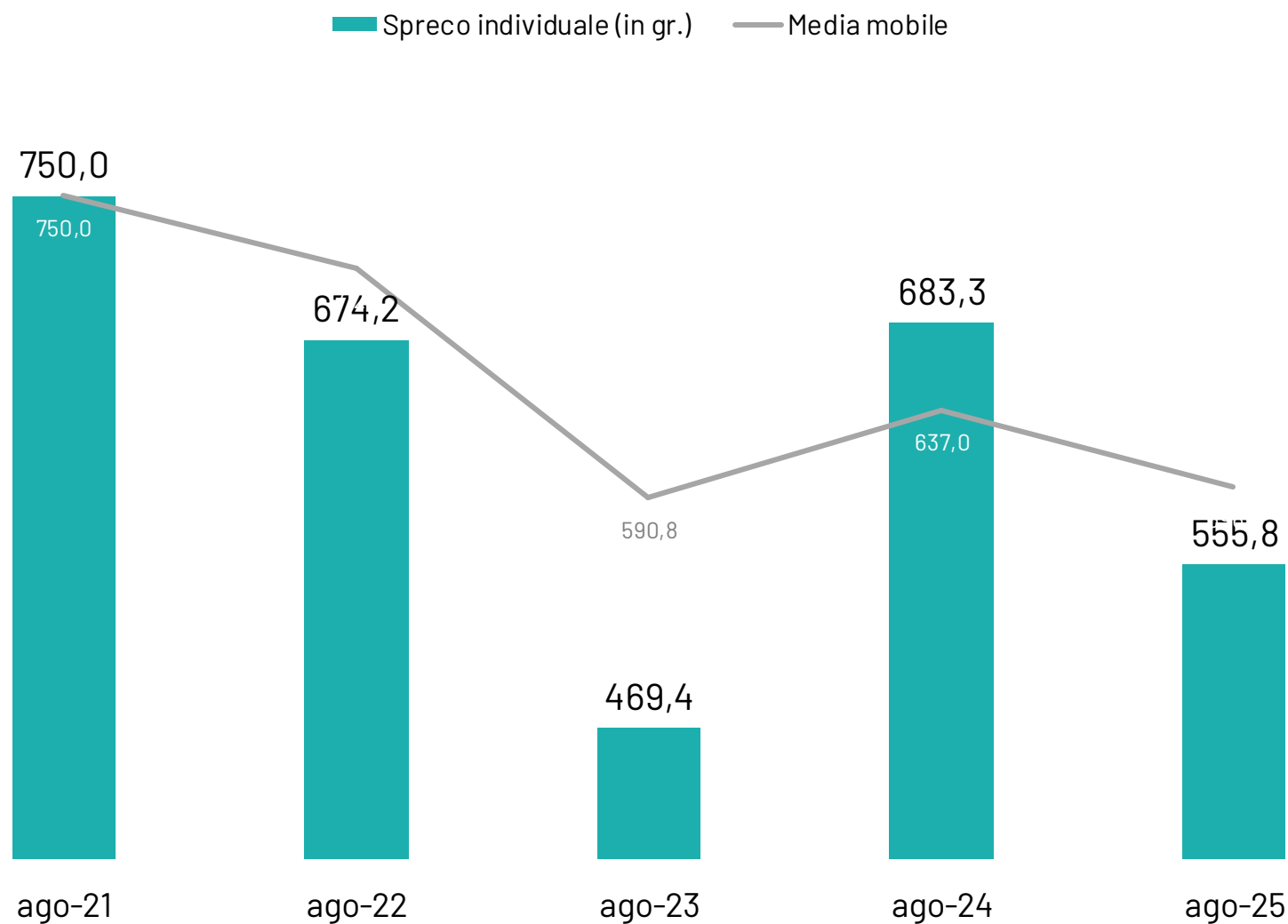
Cipolle, aglio, tuberi

16,9 gr (-1)

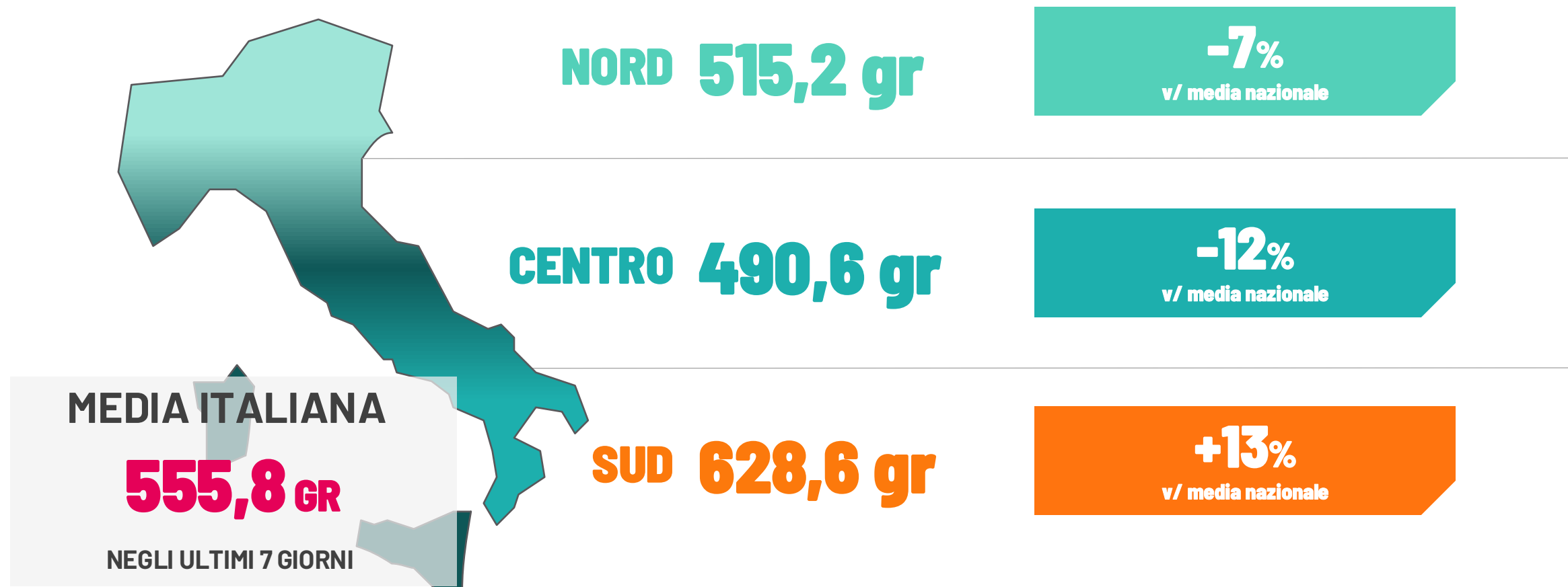
Spreco alimentare individuale: serie storica

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

Base: Totale campione



LO SPRECO ALIMENTARE DELLE FAMIGLIE ITALIANE: LA MAPPA DELLO SPRECO



Profilo delle famiglie che sprecano di PIÙ e di MENO

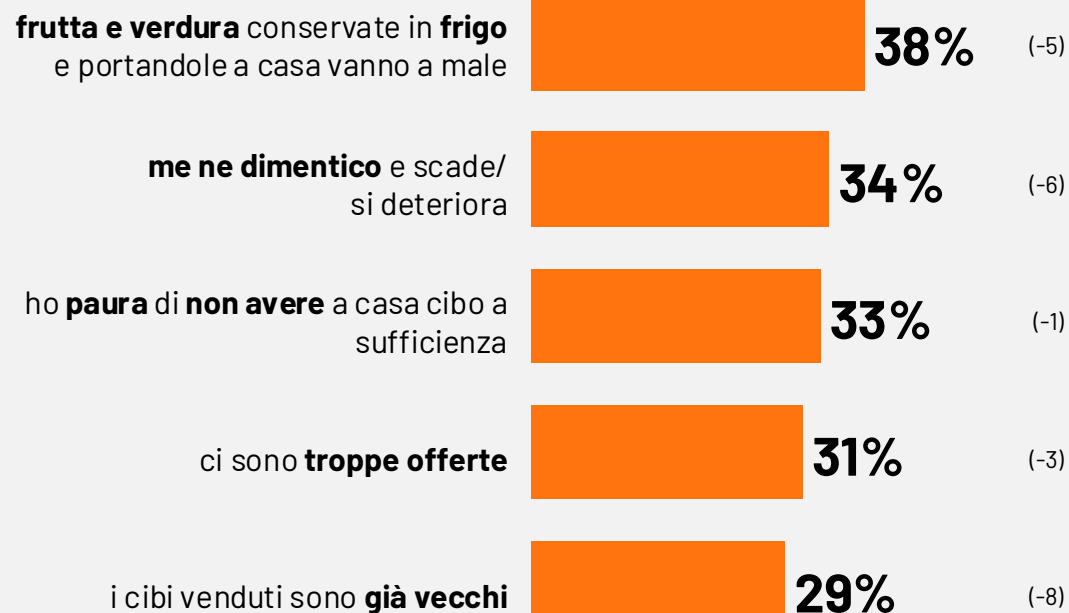


Differenza % quantità sprecata negli ultimi 7 giorni rispetto alla media nazionale

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

Base: Totale campione

La MIA FAMIGLIA spreca perché...



ABITUDINI ALIMENTARI

La dieta degli italiani

Preparazione pasti: attenzione

Personalmente, alla
preparazione del cibo
dedico...

... **MOLTA ATTENZIONE**, È UNA PASSIONE CUI
DEDICO TEMPO

46% (+4)

... **ABBASTANZA ATTENZIONE**, ANCHE SE
NON HO MOLTO TEMPO

41% (-3)

... **POCA O POCHISSIMA
ATTENZIONE**

12% (-1)



Base: Totale campione - Valori %
(+/-X) Diff Luglio 2024

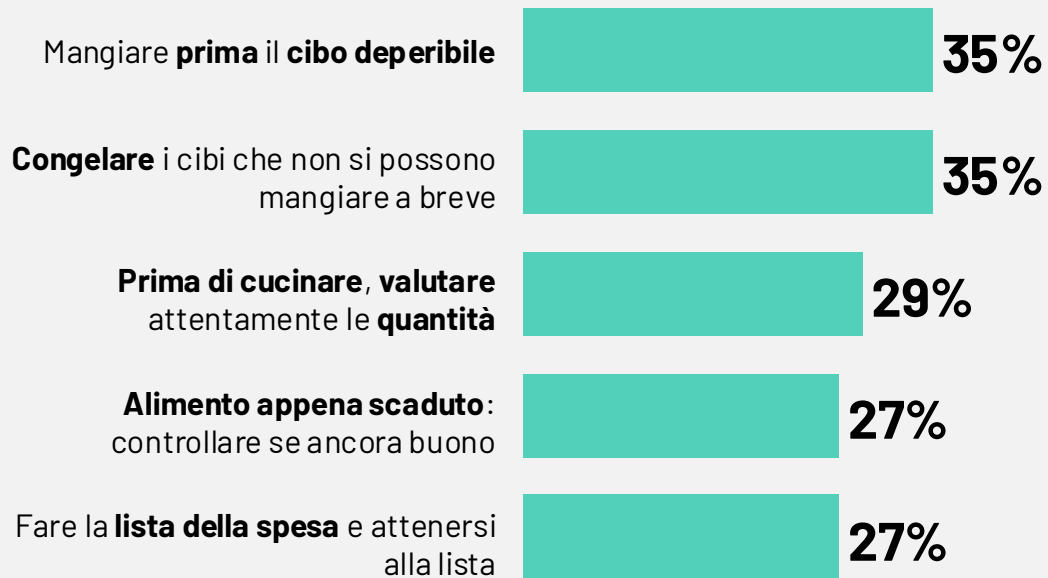
COMBATTERE LO SPRECO

Strategie di acquisto e di consumo
per ridurre lo spreco

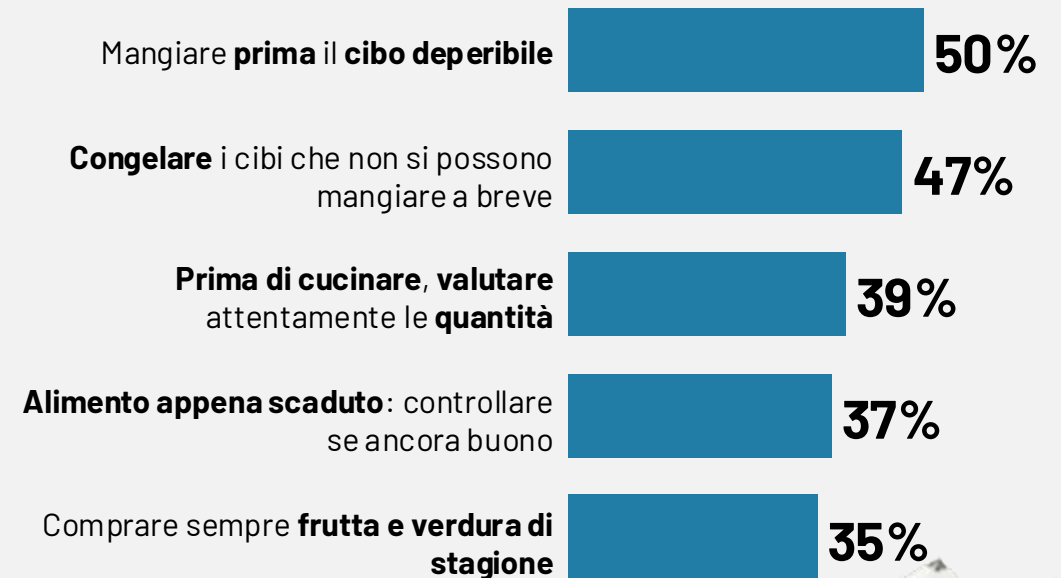


I comportamenti antispreco PIÙ IMPORTANTI e con MAGGIORE PROPENSIONE ad adottarli in futuro

I PIÙ IMPORTANTI



ADOTTABILI PROSSIMO FUTURO

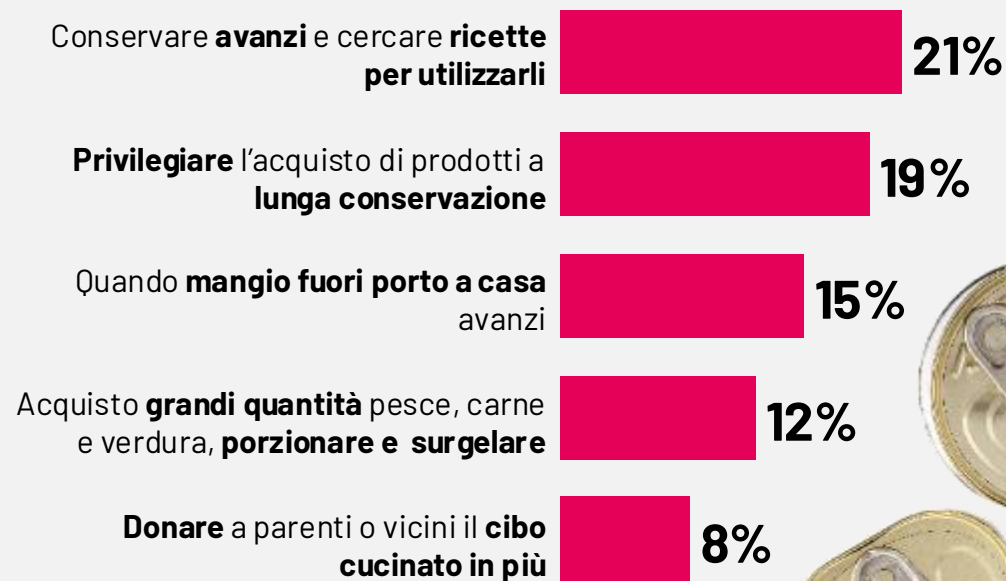


I comportamenti antispreco **MENO IMPORTANTI** e con **MINORE PROPENSIONE** ad adottarli in futuro

I MENO IMPORTANTI



NON ADOTTABILI IN FUTURO



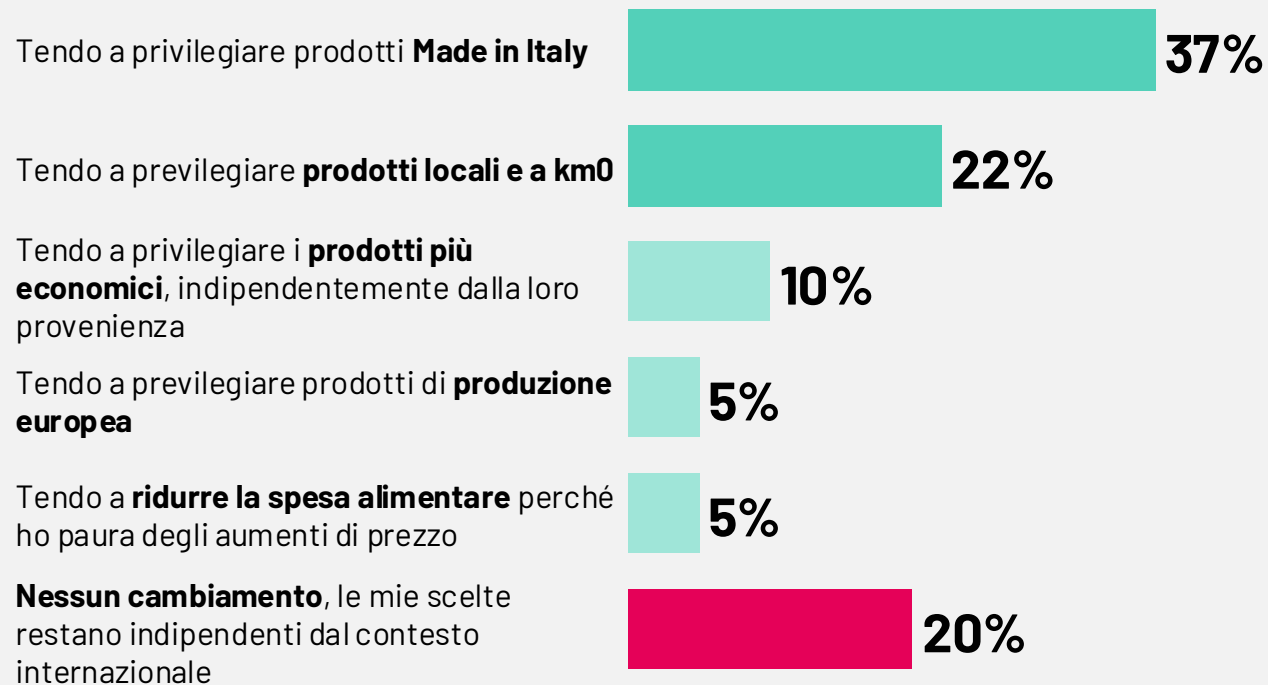
Le DIFFICOLTÀ ad adottare i comportamenti antispreco



SOSTENIBILITÀ, TENSIONI INTERNAZIONALI E RISCALDAMENTO GLOBALE



Tensioni commerciali internazionali: impatto su acquisti alimentari



Tensioni internazionali e attenzione all'ambiente e ai comportamenti sostenibili

66%

Attenzione **AUMENTATA** o rimasta invariata e **ALTA**

23%

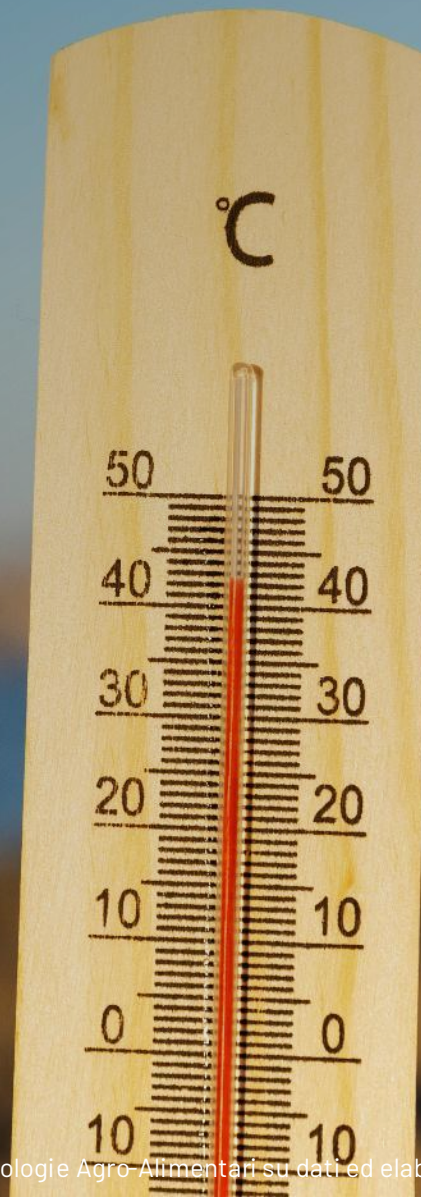
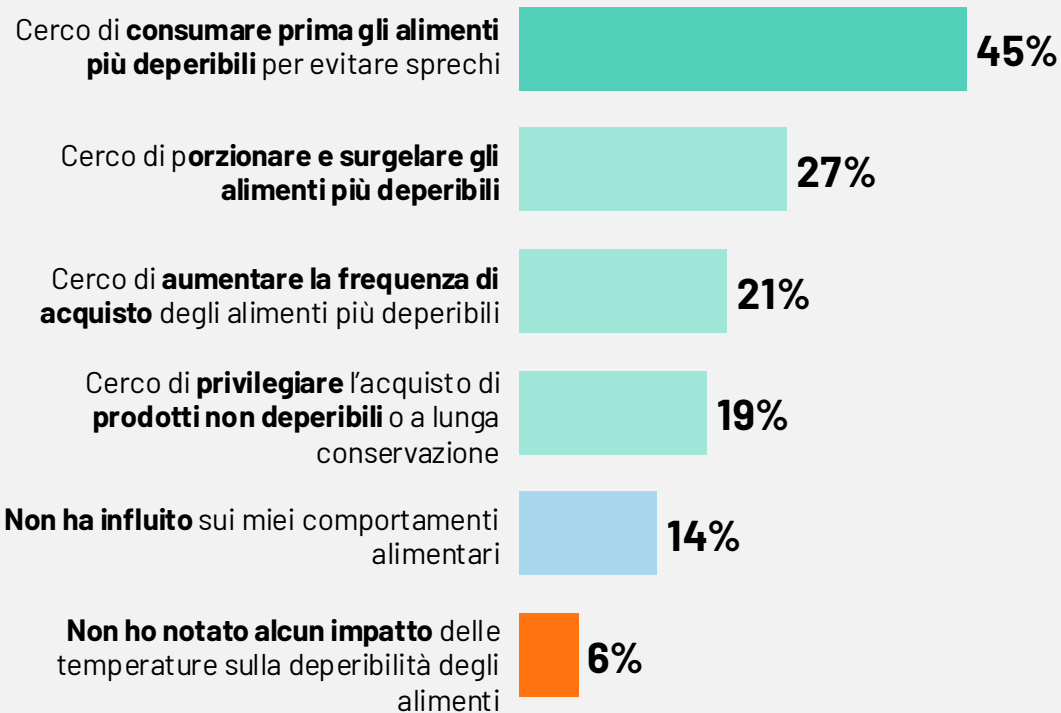
Attenzione **DIMINUITA** o rimasta invariata e **BASSA**

10%

NESSUN COLLEGAMENTO tra conflitti e questione ambientale



L'impatto delle alte temperature nell'estate 2025 su gestione e consumo di cibo



L'impatto del caldo anomalo sulle scelte alimentari d'acquisto

50%

PIÙ ATTENTO all'**IMPATTO AMBIENTALE**
prodotti alimentari acquistati

33%

Consapevole effetti crisi climatica, ma **NON HA MODIFICATO COMPORTAMENTI** acquisto

17%

NON RITIENE che ci sia **ALCUN LEGAME** tra
crisi climatica e temperature anomale



LA GENERAZIONE Z E LO SPRECO ALIMENTARE

L'approccio dei giovani alla sostenibilità e allo spreco alimentare nel contesto attuale

L'impatto delle tensioni internazionali sui giovani

21%

In conseguenza delle tensioni commerciali, privilegia **PRODOTTI PIÙ ECONOMICI**



+11

V/ MEDIA NAZIONALE

45%

In conseguenza delle tensioni internazionali, mantiene **ALTA** l'**ATTENZIONE** all'**AMBIENTE**



+8

V/ MEDIA NAZIONALE



Base: Totale campione – Valori %



onfoods

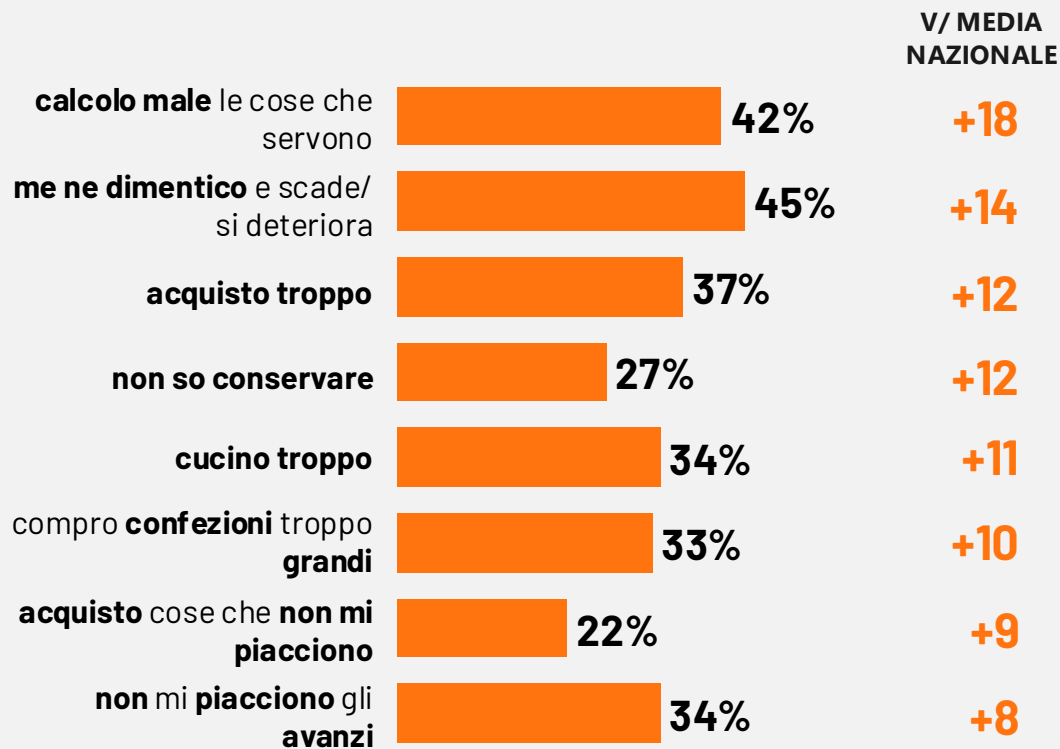


Gestione degli avanzi in un'ottica antispreco

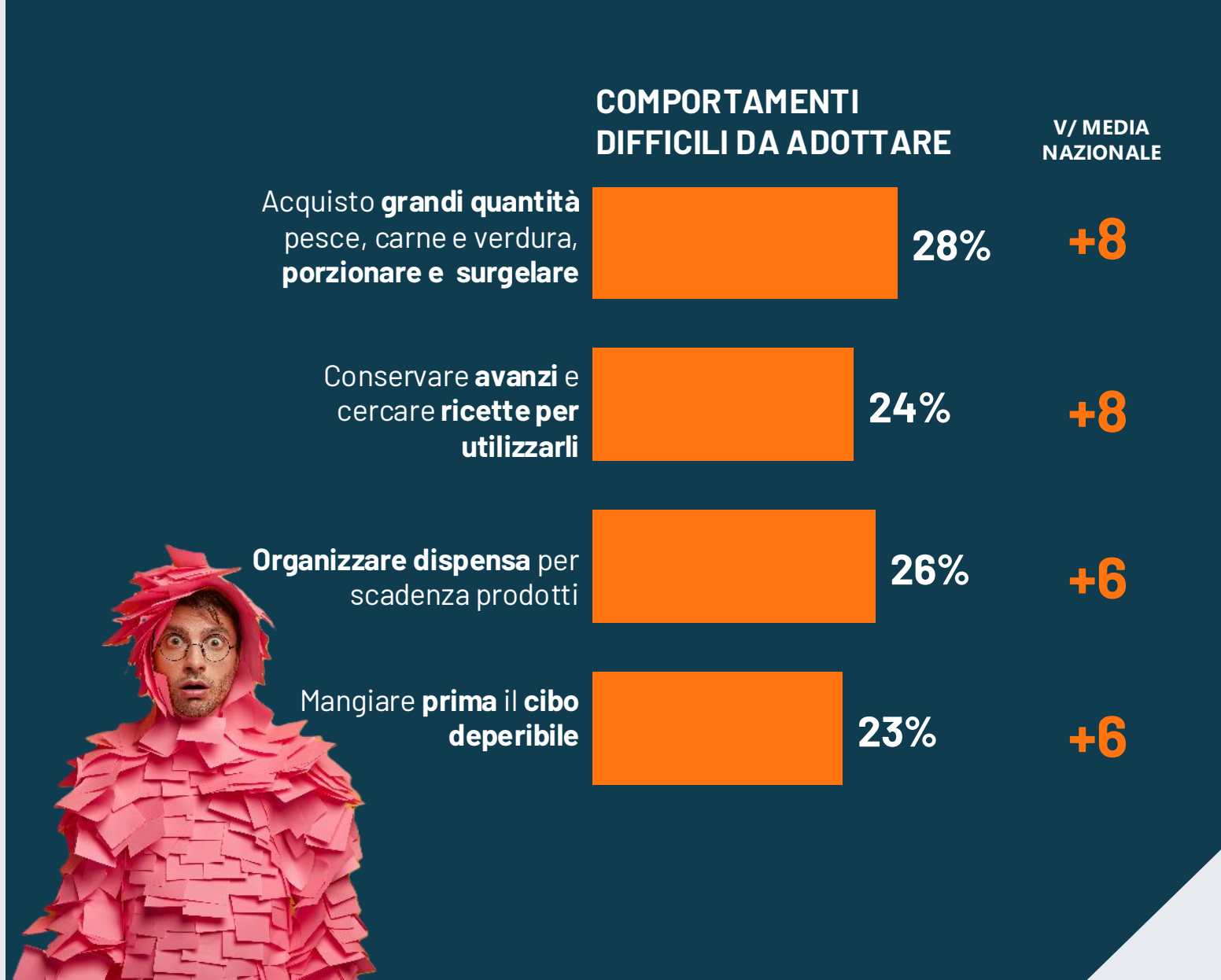
Base: Totale campione - Valori %
(+/-X) Diff Gennaio 2024



Motivi di spreco: maggiore percezione di responsabilità individuale...



Più difficile organizzarsi per ridurre gli sprechi...



Base: Totale campione - Valori %
(+/-X) Diff Gennaio 2024

SPRECO ALIMENTARE, RISTORAZIONE E COMMERCIO

Lo spreco alimentare nei settori
della ristorazione e del commercio



Eating out:

le abitudini con gli
avanzi

Solitamente, quando vado al ristorante o in un locale **MANGIO...**



Quando chiede di portare a casa gli avanzi, solitamente il ristorante o locale...

Il personale **ritira il cibo** avanzato e lo **inserisce in appositi contenitori** per consentirmi di portarlo a casa

49% (-6)

Mi **fornisce i contenitori** dove posso inserire il cibo avanzato da portare a casa

48% (+9)

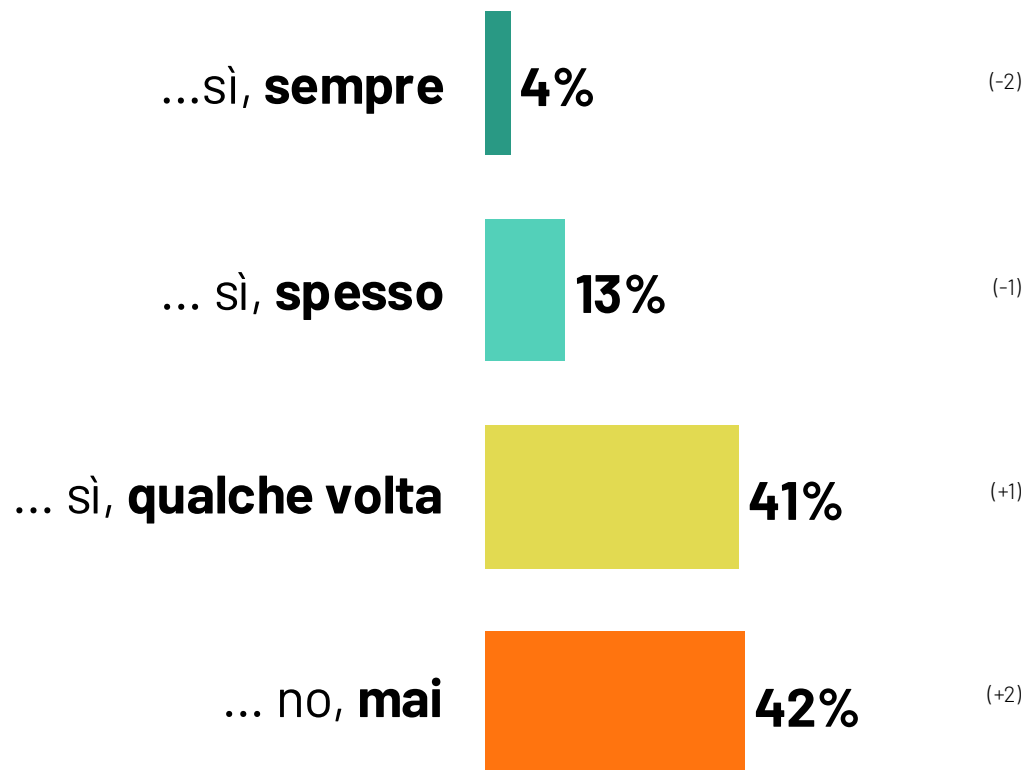
Non ha contenitori che consentano di portare il cibo avanzato a casa

2% (-4)

Non prevede la possibilità di portare il cibo avanzato a casa

1% (--)

Il ristorante o locale **PROPONE** di portare a casa il cibo avanzato...



Come ridurre lo spreco nella ristorazione...

Per ridurre lo spreco alimentare, vorrei che i ristoranti / locali...



La possibilità di acquistare
prodotti sfusi o
alla **spina** aiuterebbe a
ridurre lo **spreco**
alimentare...

68% ⁽⁻²⁾

**Si, perché so che
consumerò quel cibo
esattamente nella
quantità acquistata**

MONOPORZIONI e spreco alimentare

80%

(+3)

**La possibilità di acquistare
monoporzioni aiuterebbe a ridurre
lo spreco alimentare**



Base: Totale campione - Valori %
% Molto + Abbastanza d'accordo
(+/-X) Diff Luglio 2024



TMC e data di scadenza: impatto sulle scelte dei prodotti alimentari

82%

**Influiscono
moltissimo o molto
sulle mie scelte di
prodotti alimentari**



SPRECO ALIMENTARE E PRODOTTI INDUSTRIALI

Il contributo dei prodotti industriali
confezionati alla lotta allo spreco
alimentare



**Acquistare prodotti INDUSTRIALI CONFEZIONATI
e a LUNGA SCADENZA è...**

56%

**... importante per ridurre gli sprechi
alimentari**



Base: Totale campione – Valori %
% Molto + Abbastanza importante



onfoods



L'opinione sui prodotti alimentari confezionati...

Il **porzionamento** dei prodotti industriali confezionati aiuta a **consumare solo la quantità necessaria**, evitando sprechi

MOLTO + ABBASTANZA
D'ACCORDO

65%

Scegliere prodotti industriali confezionati con vita prodotto prolungata contribuisce a **ridurre impatto ambientale riducendo sprechi**

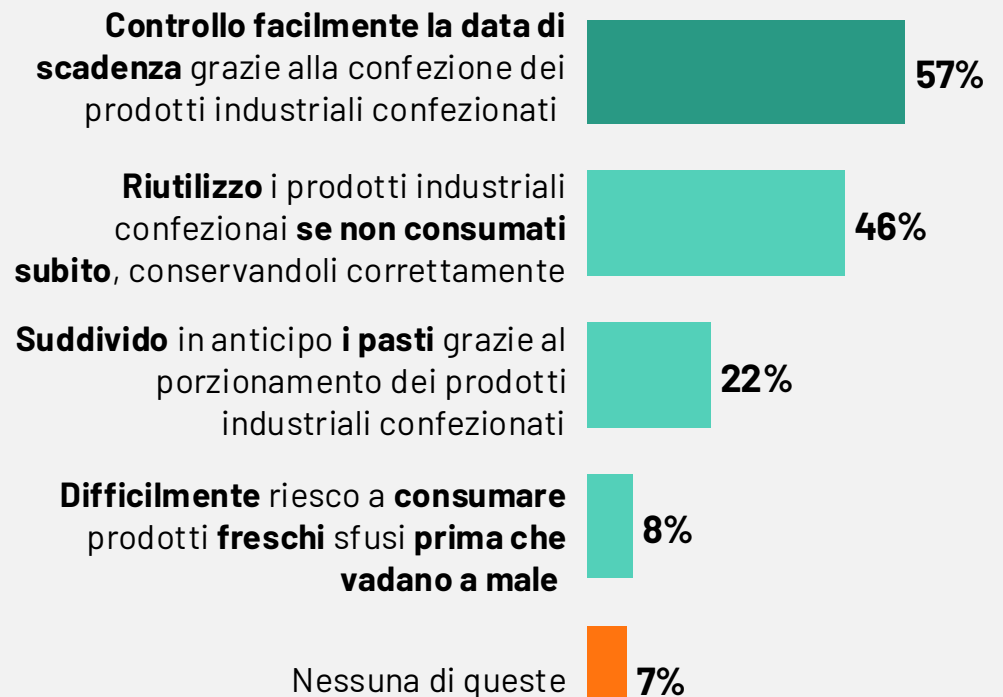
49%



Base: Totale campione - Valori %



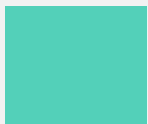
Prodotti industriali confezionati e riduzione degli sprechi nel quotidiano



Risparmio di tempo: driver di scelta?

Acquista prodotti industriali confezionati perché permettono di risparmiare tempo

Sempre o spesso



23%

Qualche volta



38%

Raramente o mai



39%

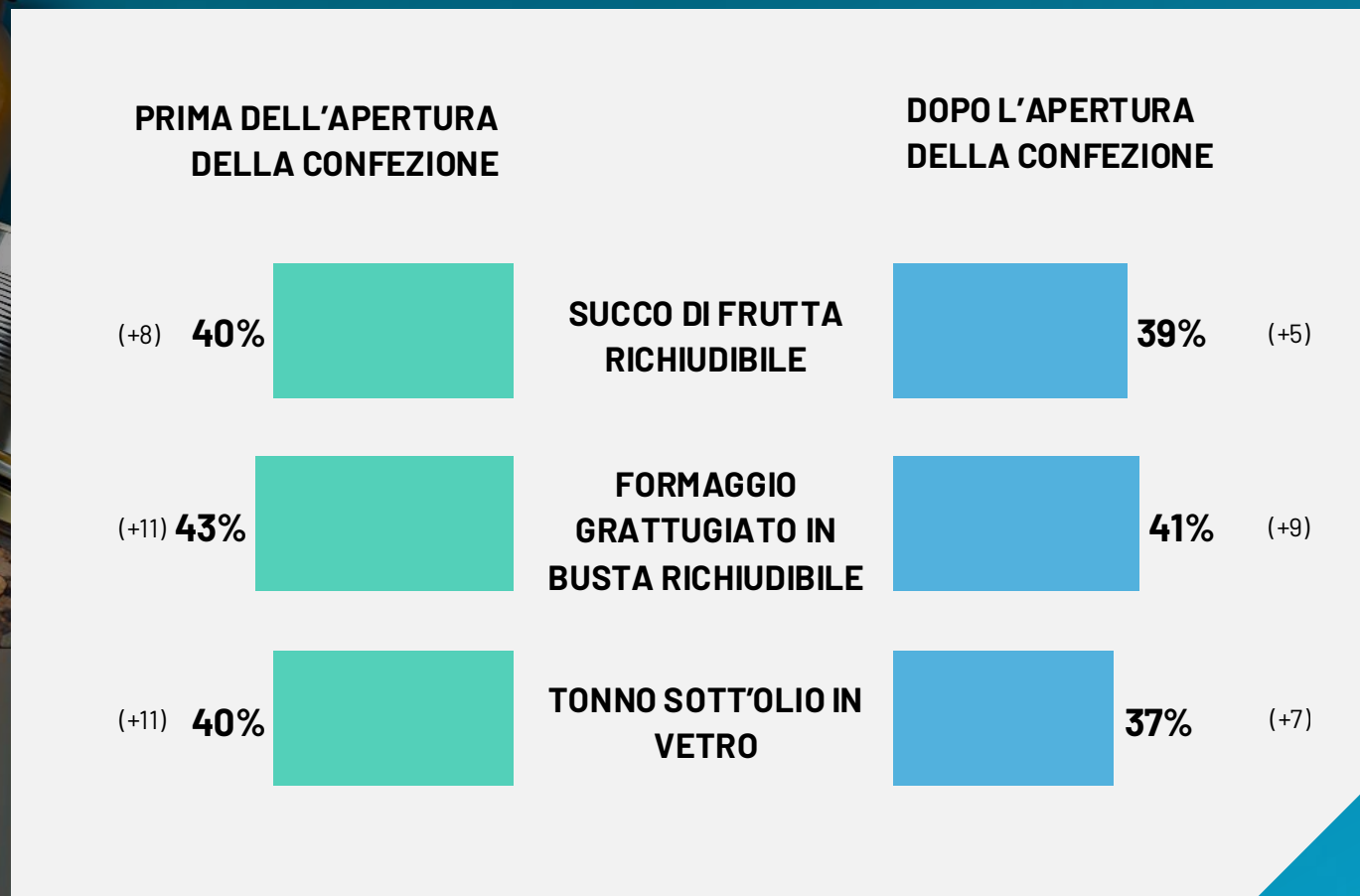


PRODUCT LABELING

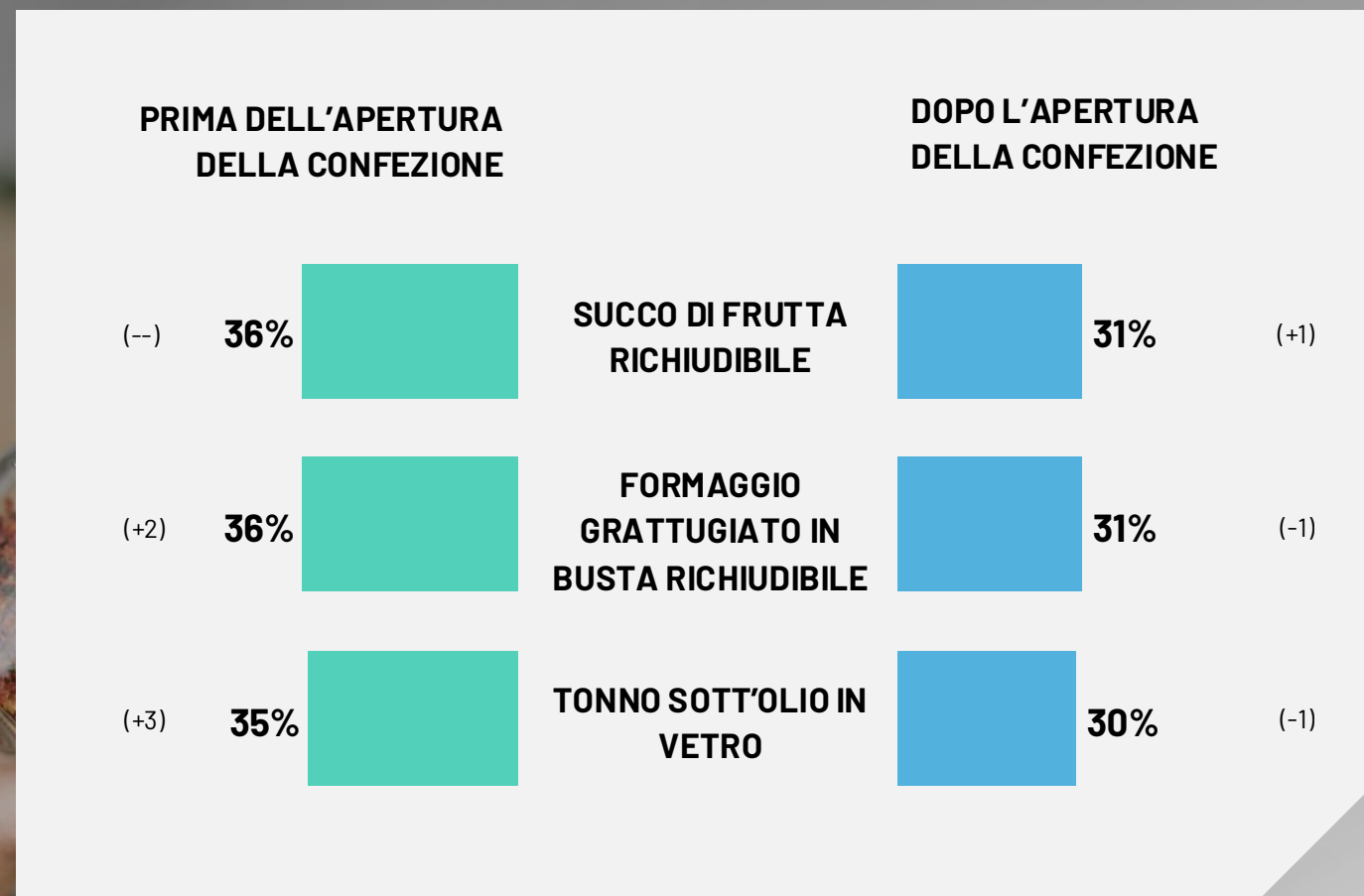
Le informazioni sulla corretta
conservazione



La conoscenza della corretta MODALITÀ DI CONSERVAZIONE...



La consultazione delle MODALITÀ DI CONSERVAZIONE...



La conoscenza delle CORRETTE modalità di conservazione...

Succo di frutta richiudibile

Una volta aperto,
conservare in
frigorifero

46% (+1)

Dopo l'apertura
consumare il
prodotto entro xx
giorni

40% (--)

Formaggio grattugiato busta richiudibile

Conservare in
frigorifero tra
+2/+4°C e +8°C

38% (+1)

Dopo l'apertura
consumare il
prodotto entro xx
giorni

29% (-2)

Tonno sott'olio in vetro

Dopo l'apertura
consumare il
prodotto entro xx
giorni

36% (+1)

Dopo l'apertura
conservare
coperto in
frigorifero

25% (--)

La CREDIBILITÀ delle informazioni sulle etichette



Indice

Sezione 1: Cross Country Report

- Slide 6: Cross country report 2025
- Slide 7: Perdite e spreco alimentare globale
- Slide 8: Spreco alimentare – i paradossi
- Slide 9: L’impatto ambientale
- Slide 10: Obiettivi a confronto – Agenda ONU e direttiva UE
- Slide 11: Unione Europea VS Italia

Sezione 2: Lo spreco alimentare – comportamenti, percezioni e contraddizioni

- Slide 12: Il caso Italia – II
- Slide 13: Lo spreco alimentare – cosa, quanto e perché
- Slide 14: Perdita e spreco lungo la filiera agro-alimentare
- Slide 15: Attenzione in famiglia allo spreco di cibo e percezione di non buttare avanzi
- Slide 16: Spreco alimentare individuale
- Slide 17: Spreco alimentare individuale – serie storica
- Slide 18: Lo spreco alimentare delle famiglie italiane: la mappa dello spreco
- Slide 19: Profilo delle famiglie che sprecano di PIÙ e di MENO
- Slide 20: La mia famiglia spreca perché...



Indice

Sezione 3: Abitudini alimentari – Politiche quotidiane e nuove tendenze

- Slide 21: Abitudini alimentari, la dieta degli italiani
- Slide 22: Preparazione pasti – attenzione

Sezione 4: Combattere lo spreco – Una responsabilità condivisa, tra cultura e strumenti

- Slide 23: Combattere lo spreco – Strategie di acquisto e di consumo per ridurre lo spreco
- Slide 24: I comportamenti antispreco PIÙ IMPORTANTI e con MAGGIORE PROPENSIONE ad adottarli in futuro
- Slide 25: I comportamenti antispreco PIÙ IMPORTANTI e con MAGGIORE PROPENSIONE ad adottarli in futuro
- Slide 26: Le DIFFICOLTÀ ad adottare i comportamenti antispreco

Sezione 5: Sostenibilità tra tensioni internazionali e riscaldamento globale

- Slide 27: Sostenibilità tra tensioni internazionali e riscaldamento globale
- Slide 28: Tensioni commerciali internazionali: impatto su acquisti alimentari
- Slide 29: Tensioni internazionali e attenzione all’ambiente e ai comportamenti sostenibili
- Slide 30: L’impatto delle alte temperature nell’estate 2025 su gestione e consumo di cibo
- Slide 31: L’impatto del caldo anomalo sulle scelte alimentari d’acquisto

Indice

Sezione 6: La generazione Z e lo spreco alimentare: tra consapevolezza e criticità

- Slide 32: La generazione Z e lo spreco alimentare - L'approccio dei giovani alla sostenibilità e allo spreco alimentare nel contesto attuale
- Slide 33: L'impatto delle tensioni internazionali sui giovani
- Slide 34: Gestione degli avanzi in un'ottica antispreco
- Slide 35: Motivi di spreco: maggiore percezione di responsabilità individuale...
- Slide 36: Più difficile organizzarsi per ridurre gli sprechi...

Sezione 7: Spreco alimentare, ristorazione e commercio

- Slide 37: Spreco alimentare, ristorazione e commercio - Lo spreco alimentare nei settori della ristorazione e del commercio
- Slide 38: Eating out - le abitudini con gli avanzi
- Slide 39: Quando chiede di portare a casa gli avanzi, solitamente il ristorante o locale...
- Slide 40: Il ristorante o locale PROPONE di portare a casa il cibo avanzato...
- Slide 41: Come ridurre lo spreco nella ristorazione...
- Slide 42: La possibilità di acquistare prodotti sfusi o alla spina aiuterebbe a ridurre lo spreco alimentare...
- Slide 43: MONOPORZIONI e spreco alimentare
- Slide 44: TMC e data di scadenza: impatto sulle scelte dei prodotti alimentari

Indice

Sezione 8: Spreco alimentare e prodotti industriali

- Slide 45: Spreco alimentare e prodotti industriali - Il contributo dei prodotti industriali confezionati alla lotta allo spreco alimentare
- Slide 46: Acquistare prodotti INDUSTRIALI CONFEZIONATI e a LUNGA SCADENZA è...
- Slide 47: L'opinione sui prodotti alimentari industriali confezionati...
- Slide 48: Prodotti industriali confezionati e riduzione degli sprechi nel quotidiano
- Slide 49: Risparmio di tempo: driver di scelta?

Sezione 9: Product labelling

- Slide 50: Product labelling - Le informazioni sulla corretta conservazione
- Slide 51: La conoscenza della corretta MODALITÀ DI CONSERVAZIONE...
- Slide 52: La consultazione delle MODALITÀ DI CONSERVAZIONE...
- Slide 53: La conoscenza delle CORRETTE modalità di conservazione...
- Slide 54: La CREDIBILITÀ delle informazioni sulle etichette

NOTA METODOLOGICA

Metodologia e campione

Metodologia

UNIVERSO DI RIFERIMENTO

Popolazione residente in Italia dai 18 anni in su

TECNICA DI RILEVAZIONE

CAWI

NUMERO INTERVISTE ESEGUITE

1000 interviste complete

STRATIFICAZIONE DEL CAMPIONE

Genere, Età, Area geografica

PERIODO DI RILEVAZIONE

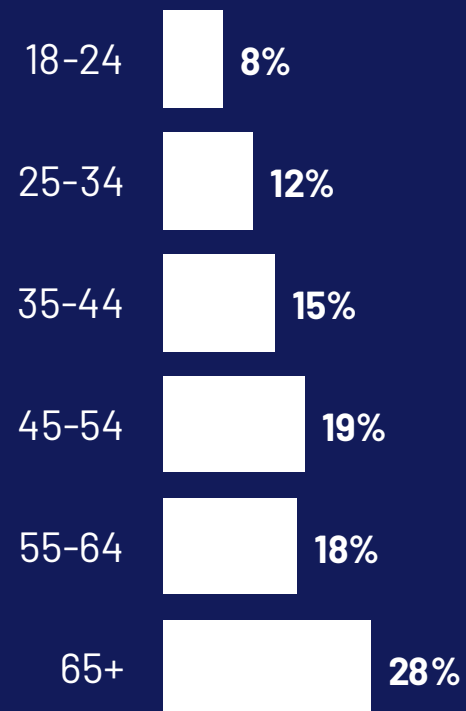
16 luglio 2025 – 17 luglio 2025

IL CAMPIONE INTERVISTATO

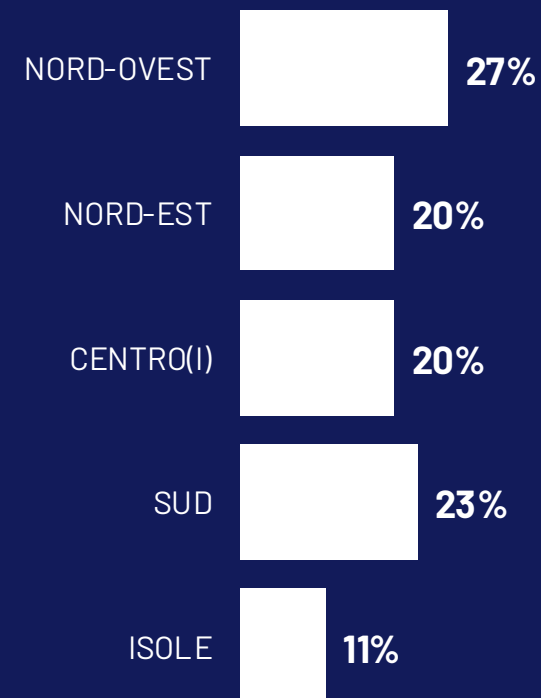
GENERE



ETÀ



AREA GEOGRAFICA



Base: Totale campione
Valori ponderati

Osservatorio Internazionale Waste Watcher 2025



- Prof. Andrea Segrè, Università di Bologna, Direttore scientifico WW andrea.segre@unibo.it
- Dr. Enzo Riso, Direttore scientifico IPSOS, enzo.riso@ipsos.com
- Prof. Matteo Vittuari, Università di Bologna, Coordinatore del report internazionale WW, matteo.vittuari@unibo.it
- Prof. Luca Falasconi, Università di Bologna, Coordinatore nazionale del report WW, luca.falasconi@unibo.it
- Dr. Filippo Pini, Università di Bologna, Segreteria Scientifica, filippo.pini5@unibo.it
- Dr.ssa Barbara Toci, Ipsos Public Affairs Research Executive, barbara.toci@ipsos.com
- Dr.ssa Anna Barbero, Segretaria, sprecozero@lastminutemarket.it
- PRESS OFFICE, ufficiostampa@volpesain.com +39 3922067895 +39 3490671710

THANK YOU

Fonte: Waste Watcher International
Observatory - Università di Bologna,
Dipartimento di Scienze e Tecnologie
Agro-Alimentari su dati ed
elaborazione IPSOS

