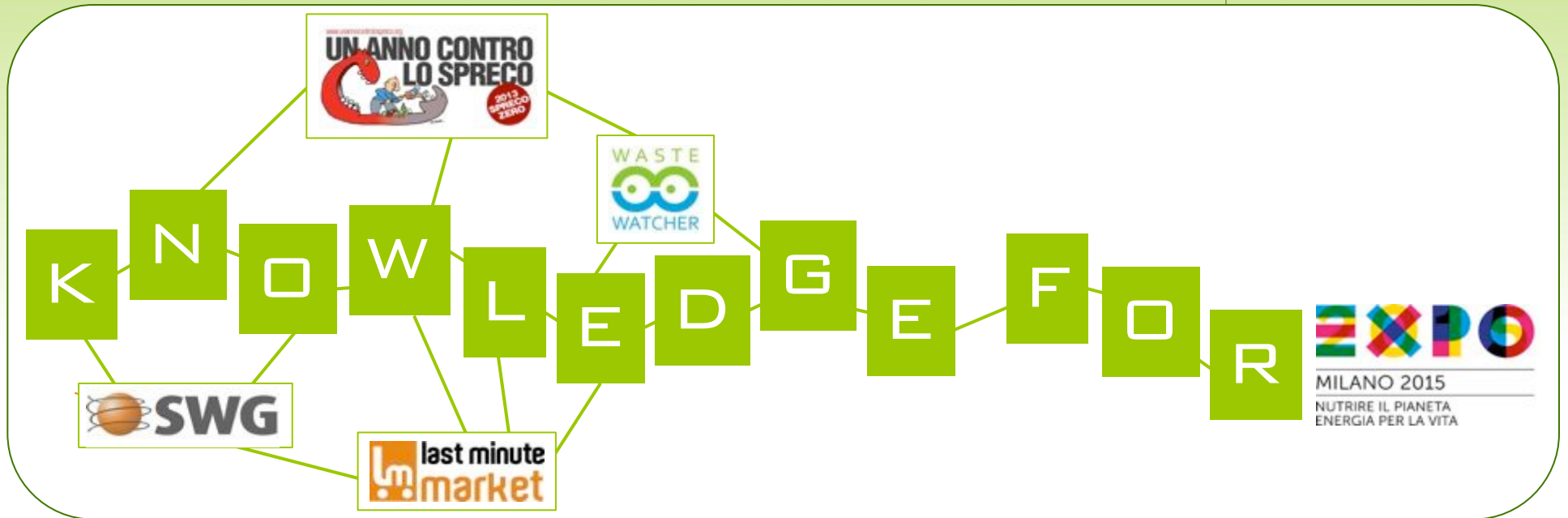




OSSERVATORIO sugli SPRECHI delle FAMIGLIE ITALIANE



**Waste Watcher - Knowledge for Expo
Rapporto 2014 - Executive Summary**

Andrea Segrè, presidente Last Minute Market
Maurizio Pessato, presidente SWG

ExpoGate
Milano
7 luglio 2014



LAST MINUTE MARKET e SWG hanno iniziato un percorso ampio e articolato di studi e interventi, distribuiti diacronicamente da qui fino al termine di **EXPO2015**, sullo spreco alimentare domestico, sulle sue cause e sull'impatto economico, e si propongono di diffondere conoscenza e cultura sul tema, che rappresenta un fattivo sostegno dell'evento e degli obiettivi di EXPO2015.

PERCHÉ LO SPRECO ALIMENTARE?

Perché partiamo dalla convinzione che, prima di incrementare ulteriormente la produzione alimentare mondiale, debba essere promossa un'azione di riduzione e prevenzione delle perdite e sprechi di cibo.





LA DIMENSIONE MONDIALE DEL FENOMENO

1/3 della produzione mondiale non raggiunge i nostri stomaci.
Ovvero **1 miliardo e 600 milioni di tonnellate** di alimenti viene gettato via.

L'**80%** sarebbe ancora **consumabile**.

- **32% produzione agricola** (510 milioni di t)
- **22% post raccolta e immagazzinaggio** (355 milioni di t)
- **11% industria alimentare** (180 milioni di t)
- **13% distribuzione** (200 milioni di t)
- **22% consumo domestico** (345 milioni di t)

Il totale dello **spreco alimentare nei paesi industrializzati (222 milioni di t)** equivale alla **produzione alimentare dell'Africa Sub Sahariana (230 milioni di t)**.



L'IMPATTO DELLO SPRECO ALIMENTARE

ACQUA

L'acqua necessaria per produrre il cibo che si spreca a livello mondiale è pari a **250 miliardi di litri**. È il consumo di New York City per i prossimi 120 anni (fino al 2134).

SUOLO

Il suolo necessario per produrre la quantità di cibo sprecata è pari a **1,4 miliardi di ha**. Il 30% della superficie agricola utilizzabile mondiale.

CO2

La quantità di CO2 prodotta dalla produzione, trasformazione, conservazione, trasporto del cibo sprecato è pari a **3,3 miliardi di t di CO2**. È il terzo inquinatore dopo Cina (7,3 milioni di t) e USA (6,9 milioni di t).

\$

Il costo del cibo sprecato è pari a **750 miliardi di dollari**. Il PIL della Svizzera.



GLI OBIETTIVI FINALI DI QUESTA COLLABORAZIONE SONO:

- generare contenuti, cultura e conoscenza per stimolare l'attenzione e offrire un alto tasso di informazione sugli sprechi alimentari, in Italia e nel mondo;
- favorire l'engagement dei cittadini e degli stakeholder italiani rispetto all'evento e al tema degli sprechi alimentari;
- promuovere l'evento, potenziandone l'attrattività.





Perché rifiutiamo, scartiamo, sprechiamo? Cosa ci spinge a un gesto che in ogni cultura è considerato negativo?

Lo spreco richiama nel linguaggio comune lo sperperare, il dissipare, lo scialacquare. Verbi questi che stridono se accostati a qualsiasi bene, ma ancor di più se legati al cibo, bene primario essenziale, che consumiamo nelle nostre case.

È proprio questo l'anello "debole" della filiera agroalimentare.

Per capire cosa accade nelle nostre economie domestiche è nato l'Osservatorio che fa da "sentinella" agli sprechi fra le quattro mura: **Waste Watcher**, ideato da **Last Minute Market**, spin off dell'Università di Bologna, in collaborazione con **SWG**, società di ricerche di mercato, e il **Dipartimento di Scienze e Tecnologie agroalimentari dell'Università di Bologna (DISTAL)**.

Waste Watcher 2014/Knowledge for Expo si propone di fornire alla collettività strumenti di comprensione delle dinamiche sociali, comportamentali e degli stili di vita che generano e determinano lo spreco delle famiglie, al fine di costituire una base di conoscenza comune e condivisa, in grado di orientare le politiche e le azioni di prevenzione dello spreco alimentare degli attori pubblici e privati.

L'indagine è basata su una ricerca di tipo socio-economico svolta scientificamente, basata su opinioni e autopercezioni, non su misurazioni oggettive né dello spreco, né di altre dimensioni.





L'Osservatorio sugli sprechi alimentari domestici Waste Watcher 2014 analizza in modo ampio la realtà di questo fenomeno. È la seconda edizione dopo quella pilota del 2013, quindi, a partire dal prossimo anno, sarà possibile delineare un andamento nel tempo del comportamento degli italiani.

L'Osservatorio, per descrivere adeguatamente le condizioni dello spreco alimentare domestico, si articola in cinque ambiti:

- **L'approccio allo spreco alimentare**
- **Le abitudini alimentari degli italiani**
- **La misurazione dello spreco alimentare domestico**
- **Gli strumenti per contrastarlo**
- **Il profilo dei nuclei familiari tra attenzione e disattenzione allo spreco.**





L'approccio allo spreco

- ✓ L'Italia futura
- ✓ Definizione di spreco
- ✓ I settori dello spreco





In termini generali lo spreco emerge come uno dei terreni più sentiti dagli italiani quando riflettono sulle caratteristiche desiderabili dell'Italia del futuro. Stante che la situazione attuale non viene considerata positivamente, come è noto, è sembrato necessario verificare quale fosse la forza del tema che, dal lato alimentare domestico, stiamo indagando.

La risposta è netta e importante; l'attenzione alla riduzione dello spreco, in tutte le sue forme, è la caratteristica più indicata. Naturalmente vengono prese in considerazione tutte le forme: l'energia, le inefficienze della Pubblica Amministrazione, la mancata valorizzazione dei talenti e delle mille risorse italiane.

Contrastare lo spreco alimentare domestico, quindi, oltre alla positività intrinseca dell'azione si inserisce in un sentire complessivo degli italiani, che tende a rifiutare la dispersione noncurante dei beni della comunità e dei singoli.





Avendo verificato la situazione generale è utile cercare di comprendere che cosa intenda l'opinione pubblica relativamente allo spreco alimentare. Le sei definizioni proposte sono frutto di un confronto europeo all'interno del progetto *Food Use for Social Innovation by Optimising Waste Prevention Strategies* (FUSIONS) (di cui Last Minute Market e il DISTAL ne sono membri) finanziato con i fondi del FP7, e segnalano che:

- la maggior parte dei cittadini – oltre la metà – riconosce una causa interna al processo di preparazione e consumo familiare o della ristorazione;
- attorno a un quarto, invece, allarga lo sguardo a tutta la filiera, dalla produzione al consumo;
- vi è, poi, un settimo dei rispondenti che indica in particolare l'aspetto morale dello spreco nel senso dell'identificare lo spreco con il superfluo, il non strettamente necessario;
- infine vengono segnalate delle categorie particolari come quello degli scarti di produzione o delle parti non commestibili.

Da ultimo va verificato quale sia il settore che viene visto come la maggior causa di sprechi. Quello alimentare raccoglie le maggiori indicazioni; l'acqua segue con un certo rilievo.

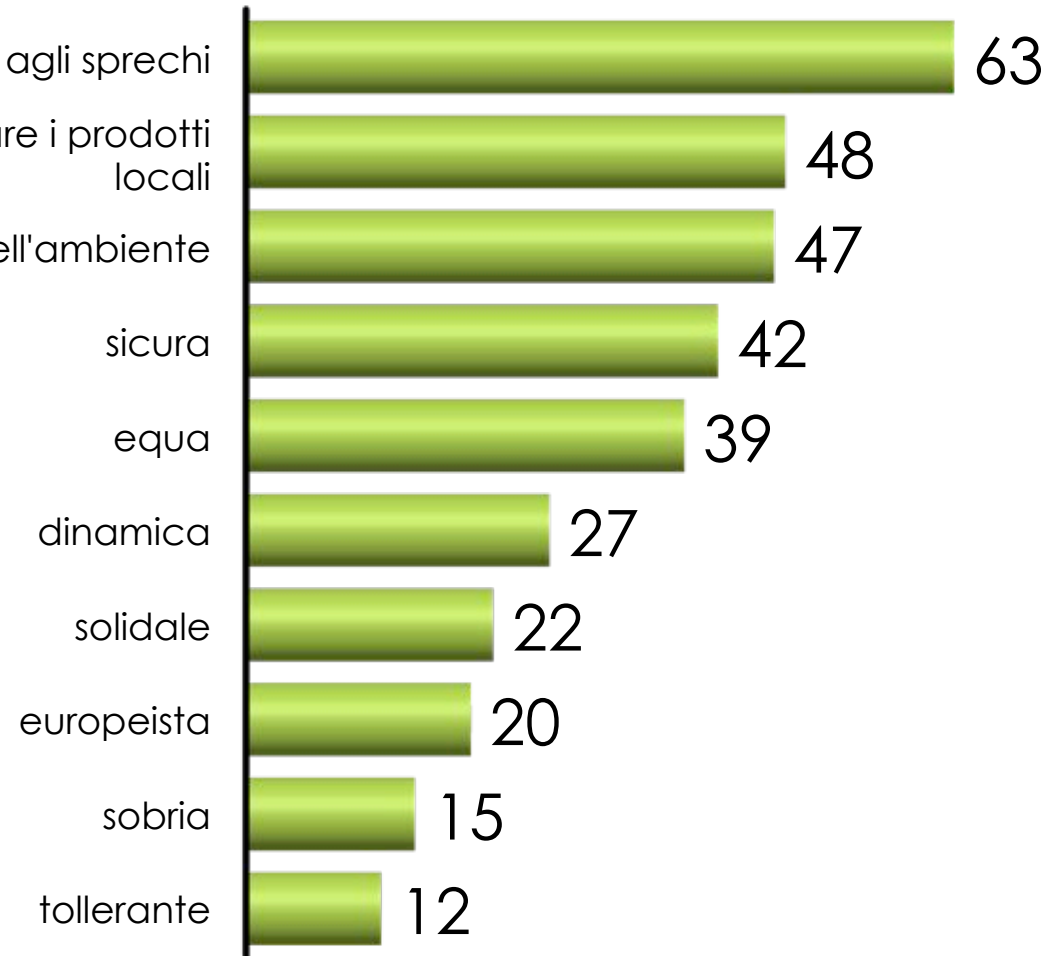
Gli elementi vitali per l'uomo sembrano impressionare fortemente l'opinione pubblica. Vi sono, pertanto, le condizioni per lavorare alla riduzione di un fenomeno che appare colpire la sensibilità dei cittadini ma che non comporta un'automatica attenzione alla modifica del comportamento.



L'Italia futura



Pensi all'Italia futura, quali caratteristiche dovrebbe avere soprattutto?



Valori %. Somma delle risposte consentite.



La definizione dello spreco



Se dovesse dare una definizione, direbbe che lo spreco alimentare è:

37% **il cibo e le bevande che vengono gettati via, nonostante siano ancora commestibili**

25% qualsiasi sostanza commestibile che - invece di essere destinata al consumo umano - è stata gettata, scartata, persa, si è degradata, in ogni fase della catena di approvvigionamento alimentare

16% il cibo non consumato o cibo gettato durante la preparazione nelle abitazioni e negli esercizi commerciali (negozi di alimentari, ristoranti, bar e mense aziendali)

14% la sovranutrizione, calcolata come differenza tra la quantità di cibo che ogni persona consuma e quello che lui o lei ha davvero bisogno

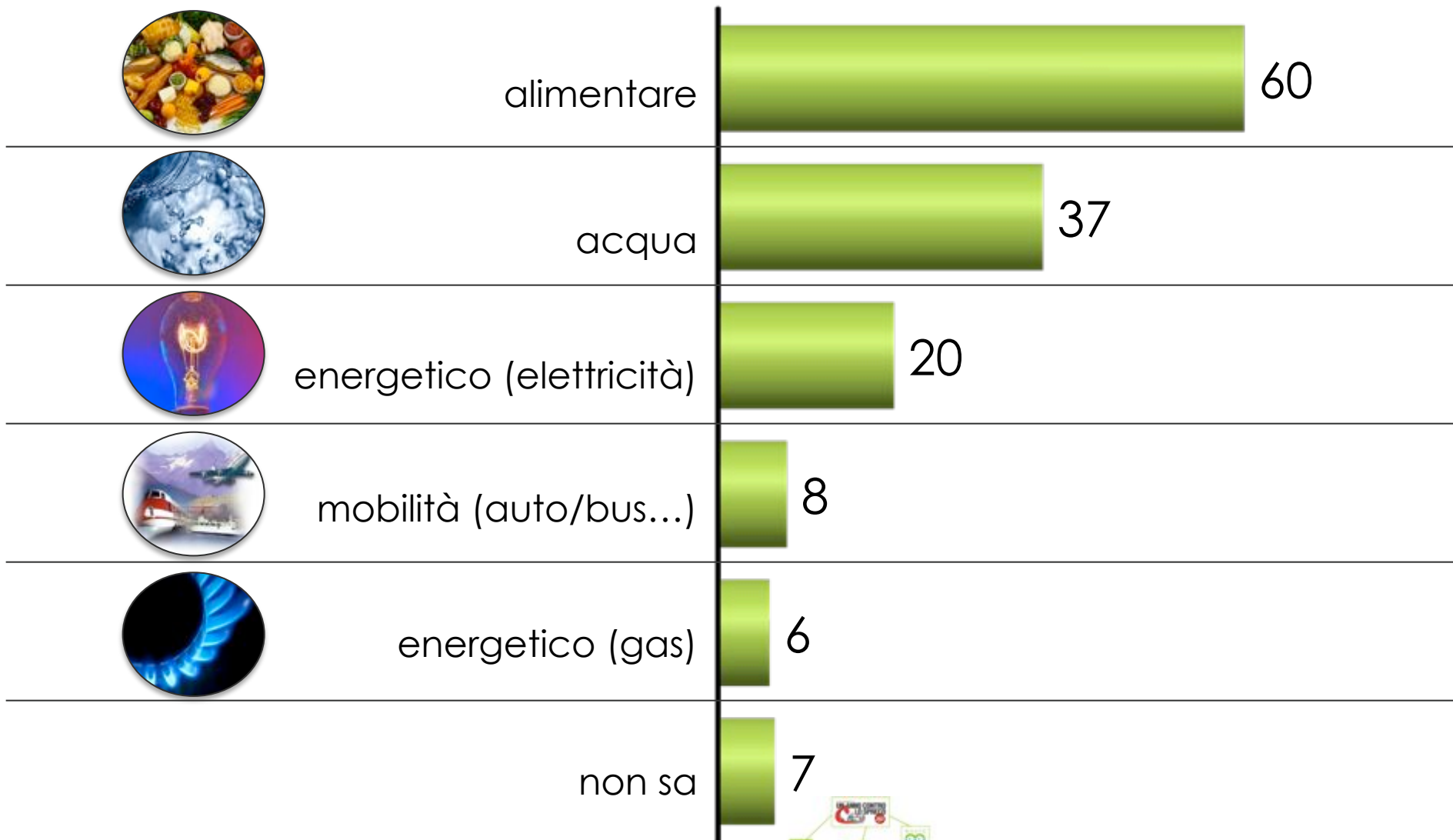
7% qualsiasi prodotto che, invece di essere destinato al consumo umano, è volutamente dato agli animali, o gli scarti derivanti dalla produzione di alimenti per uso umano

1% rifiuti derivanti dalla preparazione dei cibi o bevande che non sono, e non potevano essere commestibili

I settori dello spreco



In quali dei seguenti settori si realizza secondo lei più spreco?



Valori %. Somma delle risposte consentite.





Le abitudini

- ✓ Abitudini quotidiane
- ✓ Abitudini di acquisto
- ✓ Spesa media settimanale
- ✓ Cibo scaduto
- ✓ Avanzi in casa e al ristorante





La serie di osservazioni che tendono a ricostruire le abitudini alimentari e di acquisto degli italiani servono a comporre per approssimazioni successive il quadro dello spreco alimentare. Infatti vi sono delle correlazioni dirette tra molti elementi abitudinari e l'entità della dispersione.

Occorre guardare, in primo luogo, alla Grande Distribuzione Organizzata in quanto è uno dei principali veicoli di acquisto. È bene verificare l'abitudine al consumo di prodotti non stagionali e di lontana provenienza; da non trascurare è la preparazione o meno di una lista per gli acquisti. Ancora cruciale è il comportamento verso gli alimenti in scadenza e gli avanzi di cibo e il loro recupero a casa e fuori.

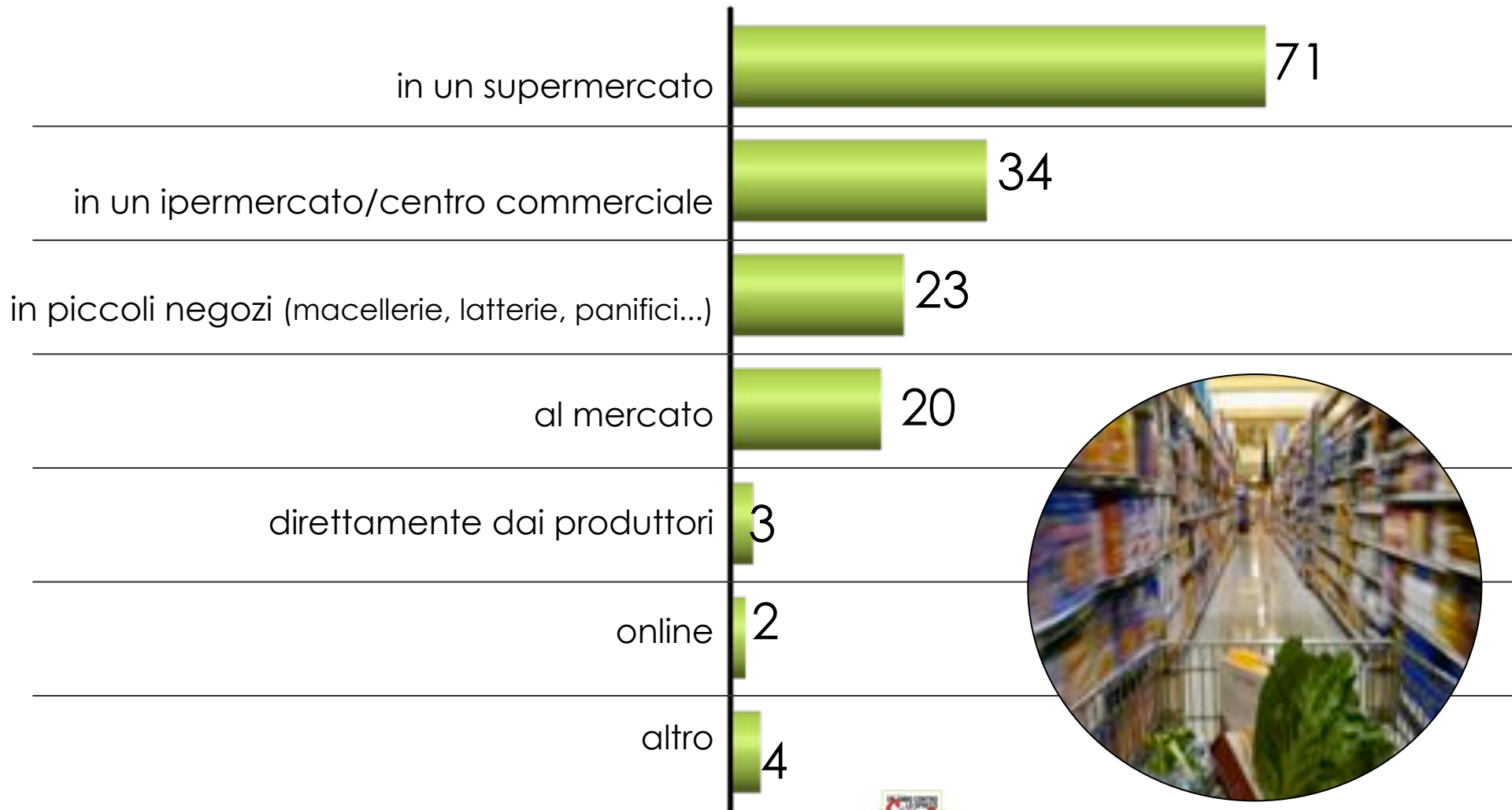
I dati segnalano che il livello di attenzione alle diverse componenti dell'universo abitudinario è abbastanza buono ma vi sono ampi margini di miglioramento.



Le abitudini quotidiane



Dove fa/fate la spesa abitualmente/più spesso?



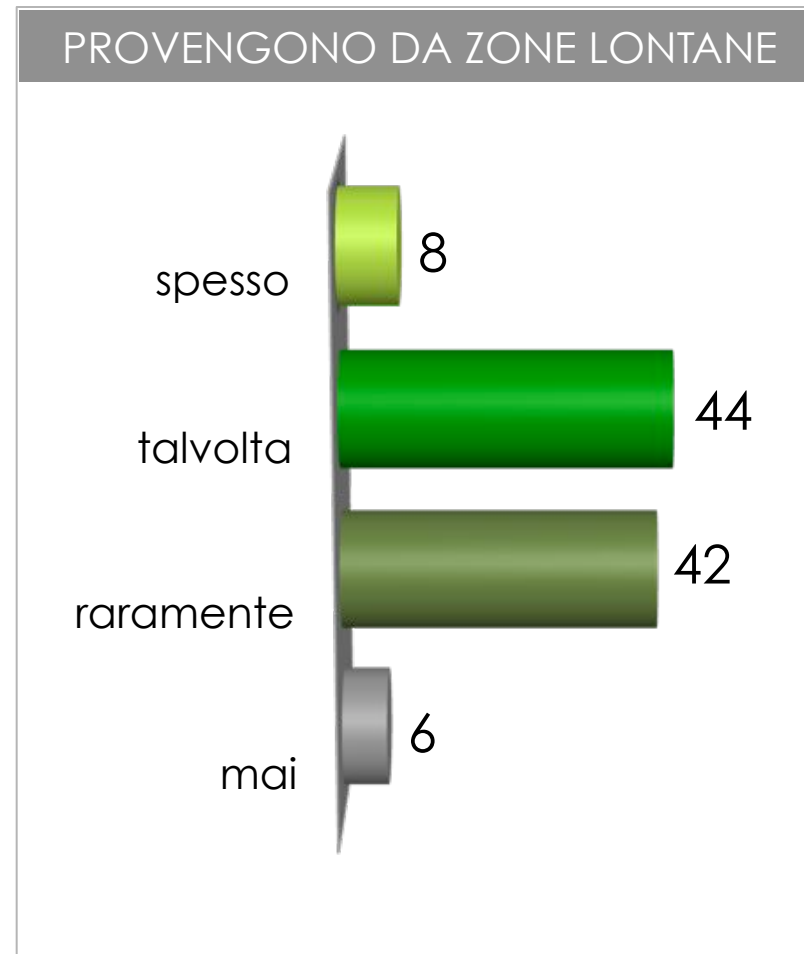
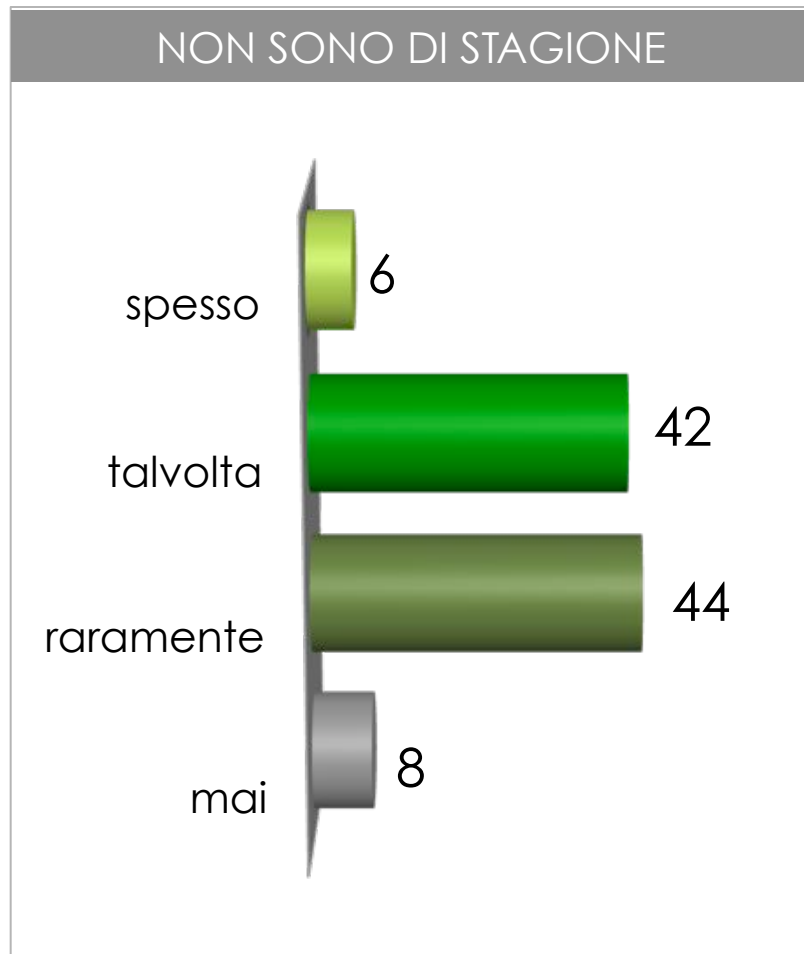
Valori %. Somma delle risposte consentite.



Le abitudini di acquisto



Con quale frequenza le capita di acquistare prodotti che...



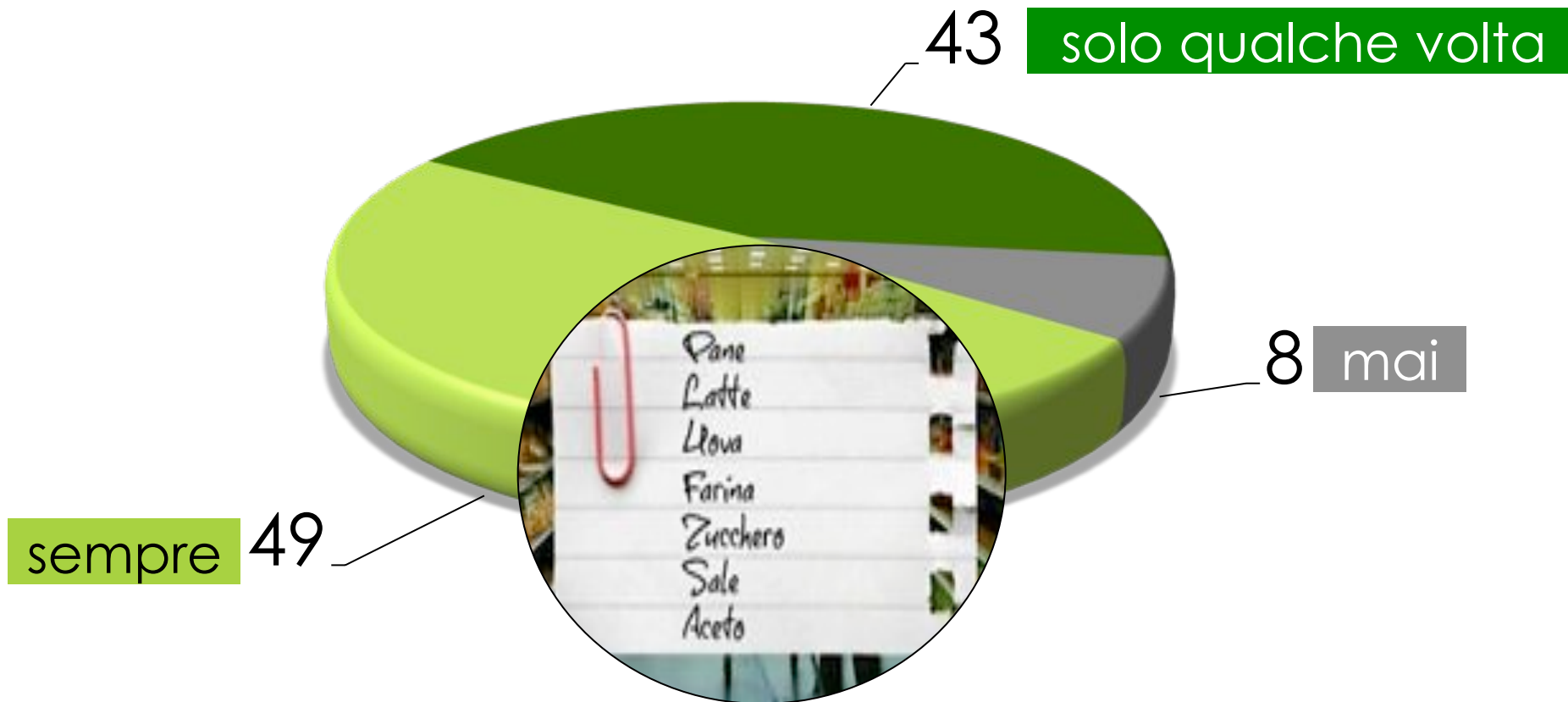
Valori %.



Le abitudini di acquisto



Quando va a fare la spesa di solito si prepara una lista ?



Il cibo scaduto



Quando un alimento è scaduto lei cosa fa di solito?



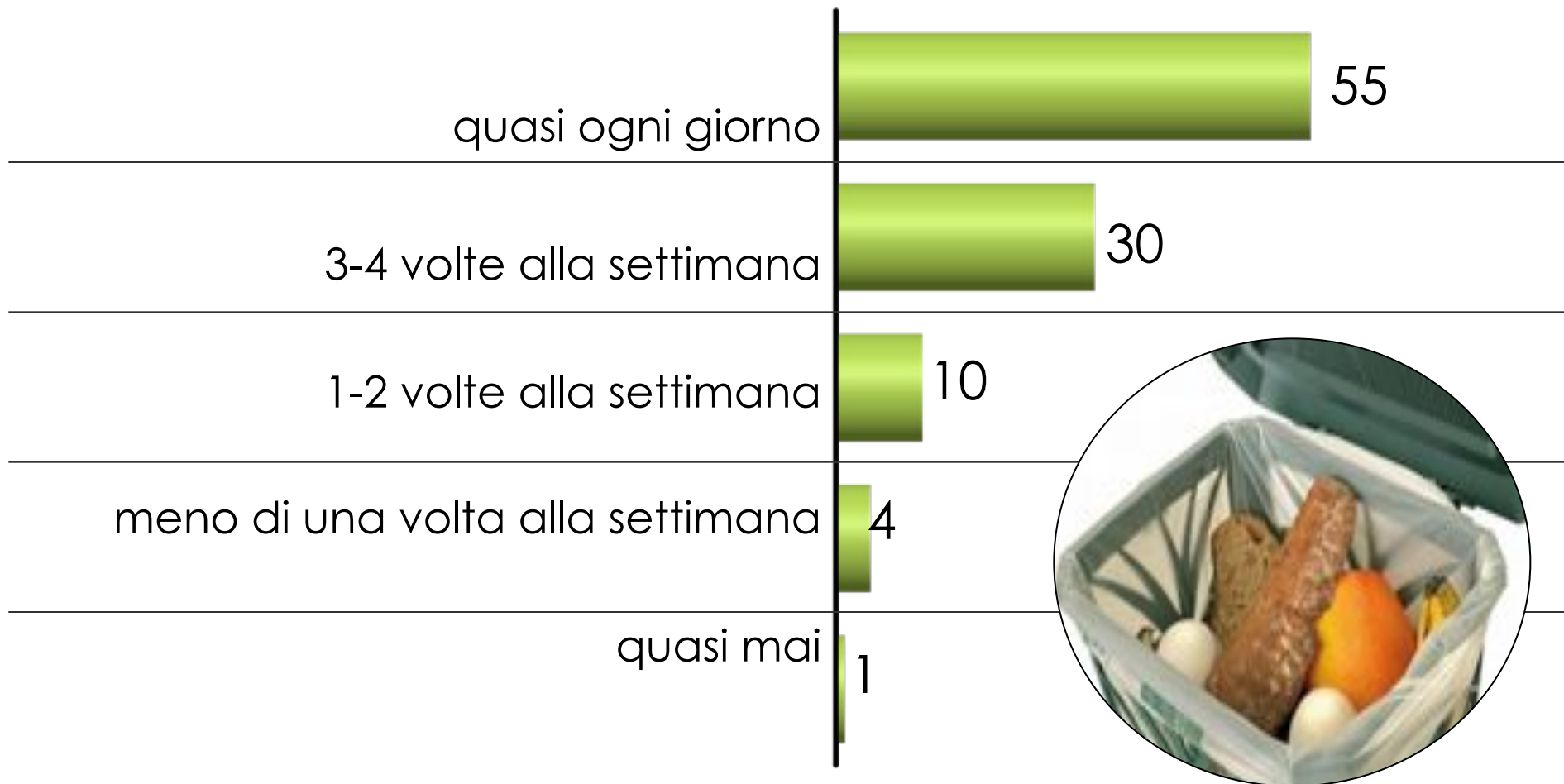
Valori %.



Gli avanzi



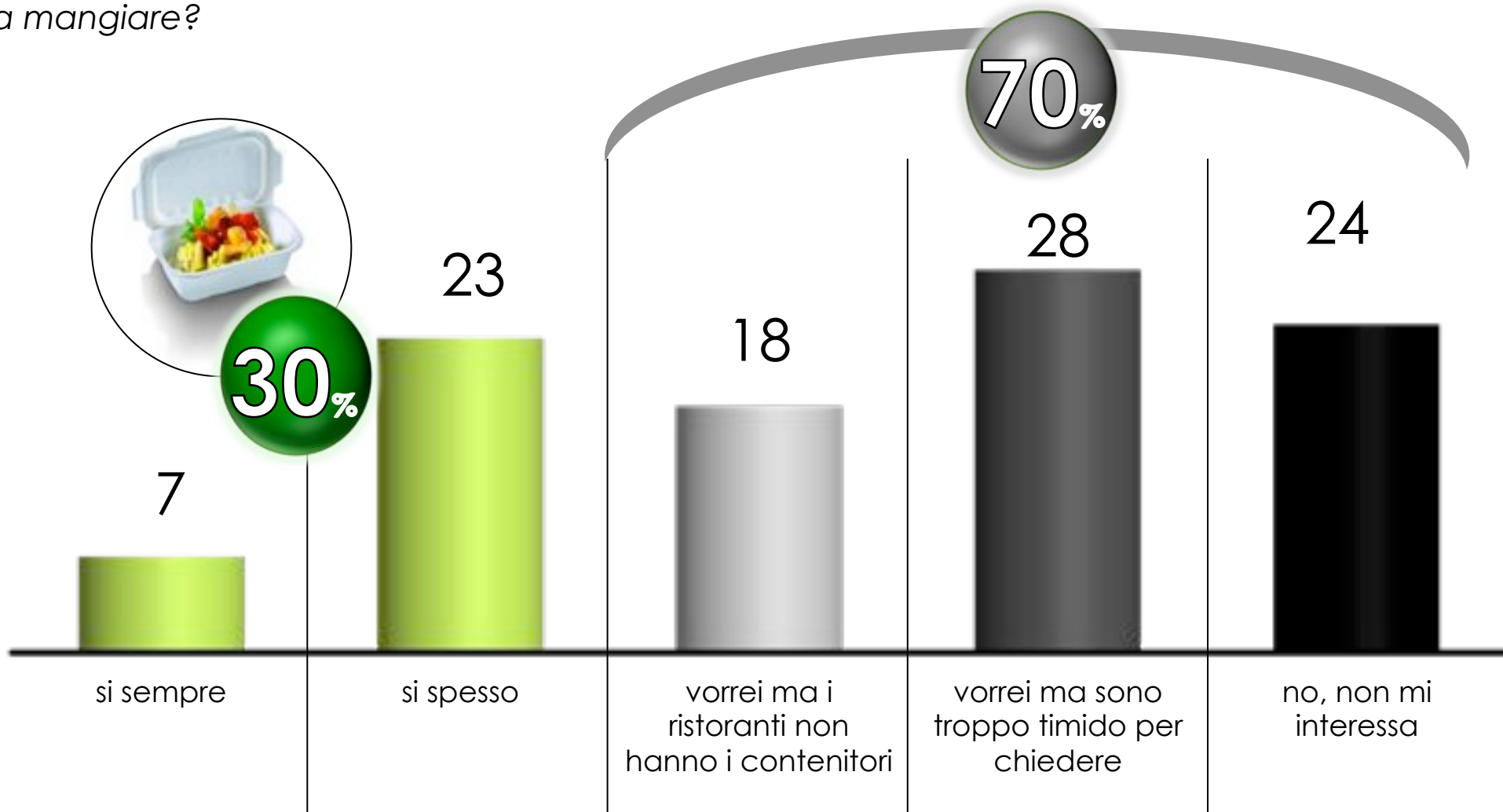
Quanto spesso le capita di buttare avanzi o cibo che non considera più buono?



Gli avanzi al ristorante



Quando va a mangiare fuori, le capita di portare a casa quello che non riesce a mangiare?





Lo spreco domestico

- ✓ Percezione dello spreco
- ✓ Dimensioni ed effetti dello spreco
- ✓ Spreco giornaliero
- ✓ Spreco settimanale
- ✓ Motivi dello spreco e genere
- ✓ Quantificazione dello spreco in euro





È stato delineato il campo più generale all'interno del quale avviene il fenomeno dello spreco; dalle sensibilità di fondo alle abitudini consolidate.

Si può, ora, entrare nel merito del problema e valutarne gli elementi che lo caratterizzano e le sue dimensioni.

Un'ampia parte dell'opinione pubblica ritiene che la quantità di cibo che viene buttato via sia piccola; è una conferma che c'è ancora lavoro da fare. Nel contempo la quasi totalità ritiene che il problema sia grave e ne è preoccupata; c'è, quindi, una ricettività al tema.

I motivi principali che generano lo scarto si ripropongono: gli alimenti hanno fatto la muffa, la conservazione della frutta e della verdura, la scadenza, l'odore e il sapore. Appare tutto legato alla quantità acquistata e all'attenzione nel comprare.

Constatata l'esistenza dello spreco l'opinione pubblica ne segnala gli effetti. In primo luogo vi è l'ingiustizia nei confronti di chi ne avrebbe bisogno: il tema degli "altri"; poi lo sperpero di risorse finanziarie e ambientali e l'aumento dell'inquinamento: un ingente danno sociale.





Poste le premesse valutative si può passare a quantificare il fenomeno. Vi sono tre aspetti da mettere in luce: lo spreco in termini di valore delle famiglie, quello in quantità e quello, di nuovo in valore, di tutto il Paese.

I dati mostrano ancora, pur in leggero decremento rispetto all'anno scorso, una dimensione di rilievo. Ogni azione intrapresa a riduzione di questo fenomeno è positiva; sia da parte dei poteri pubblici sia dalle famiglie e dai cittadini italiani

- la misura sintetica e indicativa, che consente la valutazione nel tempo dell'andamento dello spreco alimentare domestico, misurata in termini di peso (grammi) segnala: 630 grammi alla settimana per nucleo familiare.
- la misura sintetica e indicativa, che consente la valutazione nel tempo dell'andamento dello spreco alimentare domestico, misurata in termini di euro segnala: 6,5 euro alla settimana per nucleo familiare.
- la misura sintetica e indicativa, che consente la valutazione nel tempo dell'andamento dello spreco alimentare domestico italiano, misurata in termini di euro segnala: 8,1 miliardi di euro in un anno.

Dati che evidenziano come lo spreco sia in calo, in linea però con la contrazione del 5% dei consumi alimentari che si è registrata quest'anno.





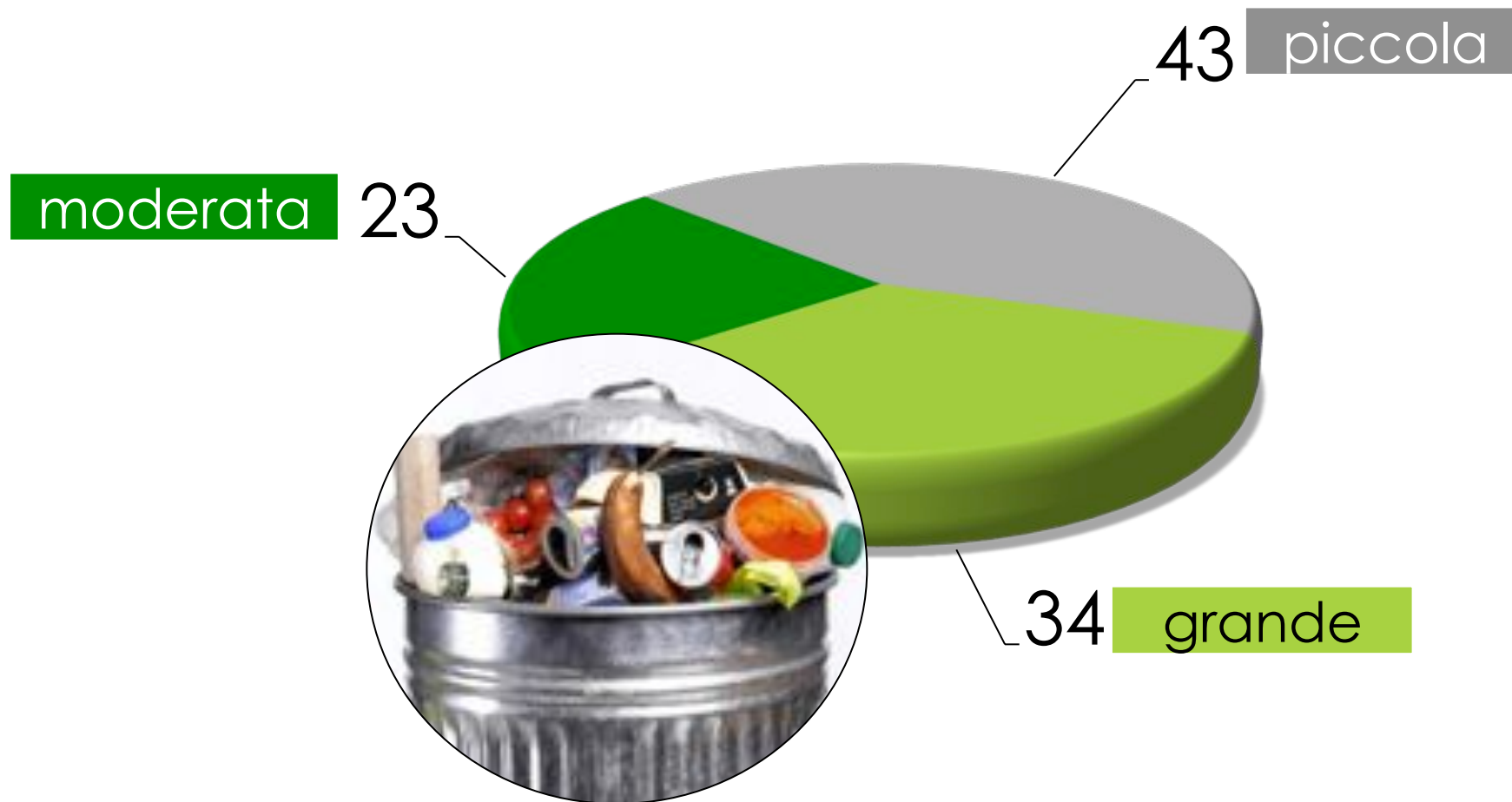
Valore dello spreco alimentare domestico italiano in miliardi di euro	8,1
Valore dello spreco alimentare domestico italiano settimanale medio di una famiglia in euro	6,5
Valore dello spreco alimentare domestico italiano settimanale delle famiglie in grammi	630



La percezione



Ritiene che la quantità di cibo che giornalmente viene buttato sia...



Valori %.

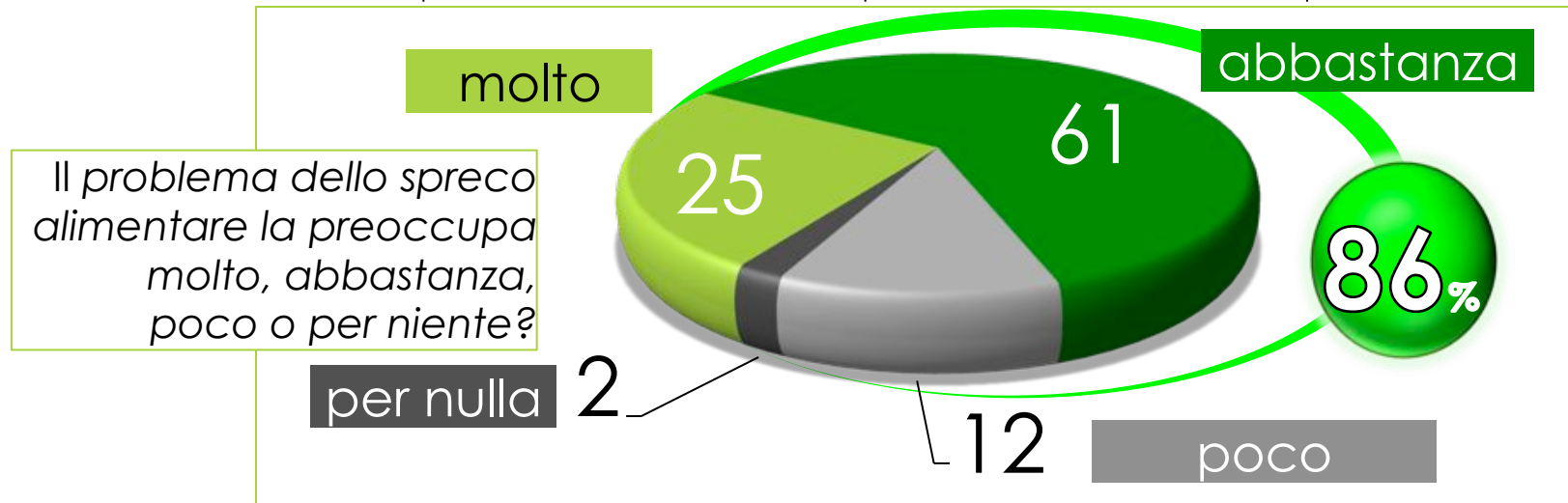
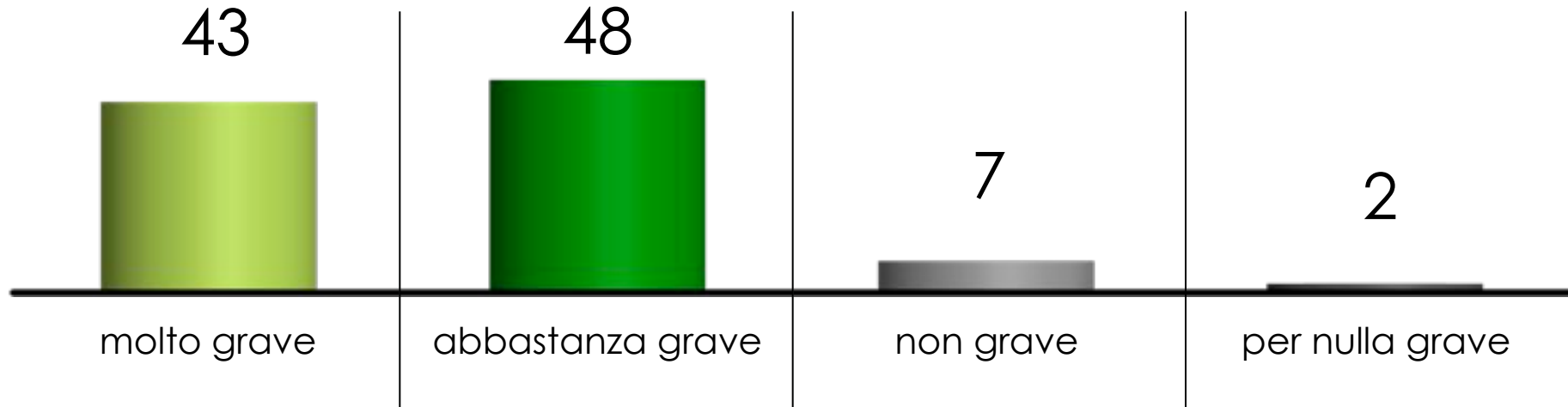


SWG® e LMM TUTTI I DIRITTI RISERVATI

Le dimensioni dello spreco



La quantità di cibo che giornalmente viene buttato rappresenta per il pianeta un problema...



I motivi dello spreco



Le capita di buttare via del cibo soprattutto perché..



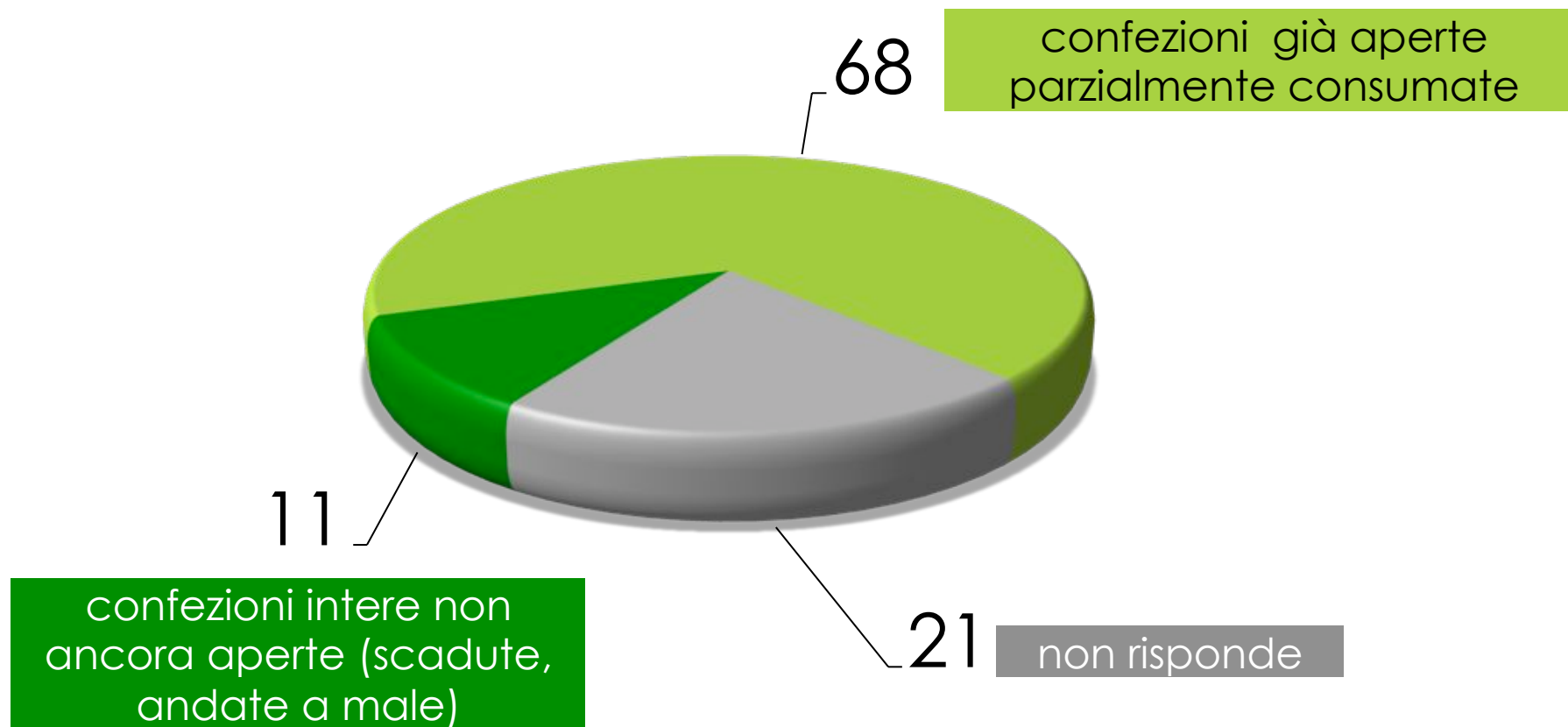
Valori %. Somma delle risposte consentite.



Le confezioni



Le capita più spesso di buttare:



Gli effetti dello spreco



Quali sono secondo lei i principali effetti dello spreco alimentare?



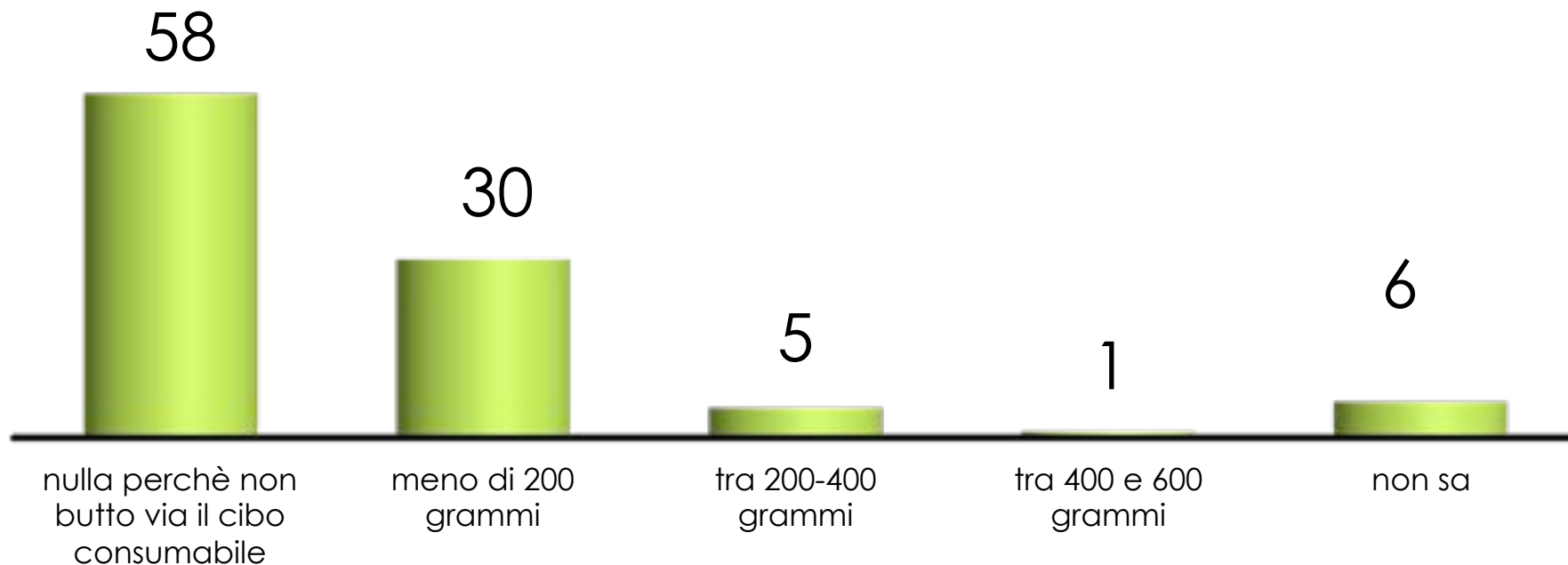
Valori %. Somma delle risposte consentite.



Lo spreco settimanale



Pensando agli avanzi del pranzo o della cena, a qualche frutto o verdura andati a male, ieri quanto cibo le è capitato di buttare via?



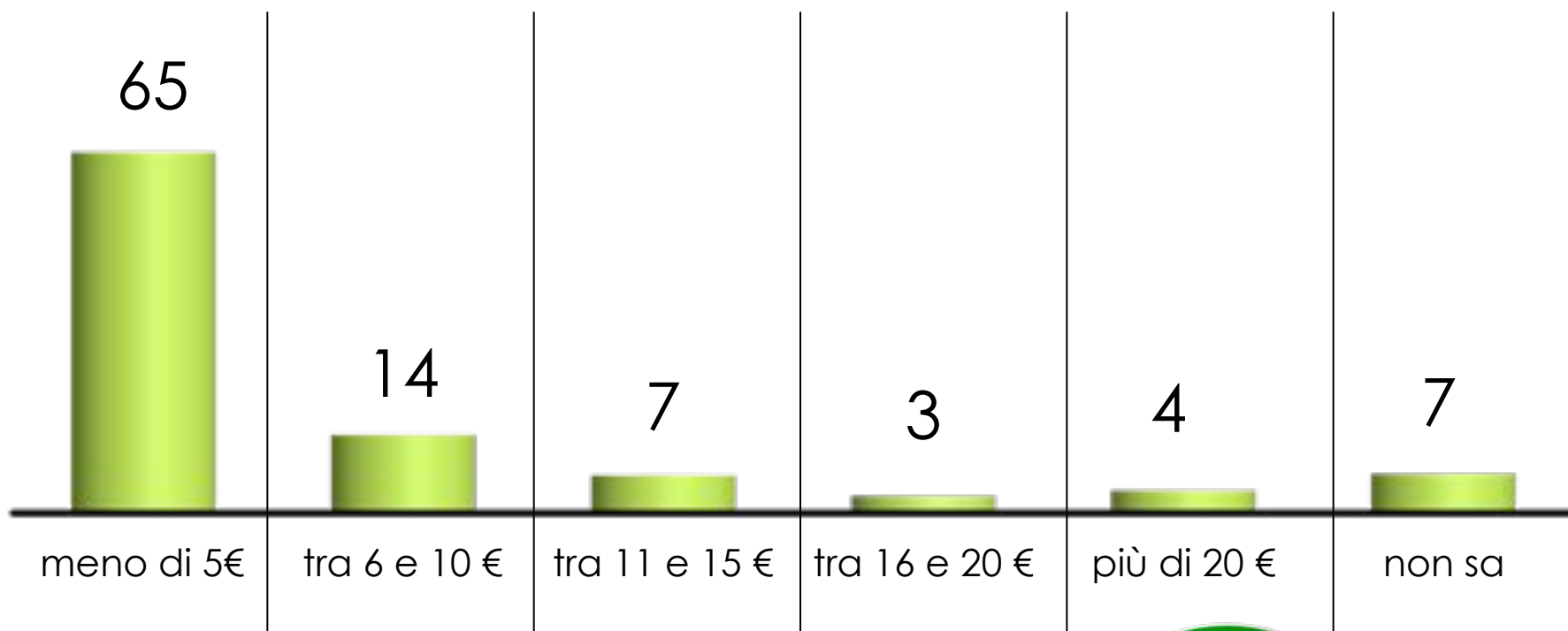
Spreco medio:

630gr

L'ammontare dello spreco



A quanto direbbe che ammonta mediamente nel corso di una settimana lo spreco alimentare nella sua famiglia?



SPRECO MEDIO SETTIMANALE:

6,5€



Interessante evidenziare quanto succede in Italia, rispetto a ciò accade in altre parti del mondo legato alla multiethnicità dell'attuale popolazione.

Alcuni studi evidenziano come, di solito, gli stranieri residenti in un paese abbiano un rapporto con il cibo che li porta a sprecare meno**. Jones evidenzia come i latino americano presenti negli USA sprechino cibo circa un 25% in meno.

L'indagine invece evidenzia che Italia tale fenomeno è in controtendenza. Infatti considerando l'aspetto economico dei beni alimentari gli "stranieri" sprecano un 25% in più rispetto agli italiani.

**Jones T. (2006), Using contemporary archaeology and applied anthropology to understand food loss in the American food system, Bureau of applied research in anthropology, University of Arizona.

**University of Guelph (2013), Guelph Food Waste Project Research update, disponibile on line <http://mikevonmassow.files.wordpress.com/2014/02/guelph-food-waste-project-newsletter-final.pdf>





Strumenti anti spreco

- ✓ I comportamenti ed i provvedimenti auspicati
- ✓ Le tecnologie
- ✓ Le etichette
- ✓ L'informazione





Data l'entità dello spreco alimentare e la volontà della parte prevalente dell'opinione pubblica di ridurlo, si possono verificare i provvedimenti e le azioni da considerare o che sono ritenute più valide per l'azione di contrasto.

Si osserva che vi è un ampio accordo sulle misure da adottare e sulle tecnologie ritenute utili allo scopo. L'istruzione nelle scuole e l'informazione, con varie modalità, sono gli elementi che convincono maggiormente i cittadini assieme, dal punto di vista tecnologico, agli imballaggi intelligenti, al frigorifero controllabile. Infine emerge il tema delle etichette - su cui si sta aprendo una discussione europea - e del rapporto tra scadenza e consumo degli alimenti.

Nell'insieme sembrano profilarsi delle richieste di iniziative concrete e definite da porre in atto, dove sembra che vengano considerati più efficaci provvedimenti di tipo propositivo piuttosto che provvedimenti di tipo punitivo.



I provvedimenti



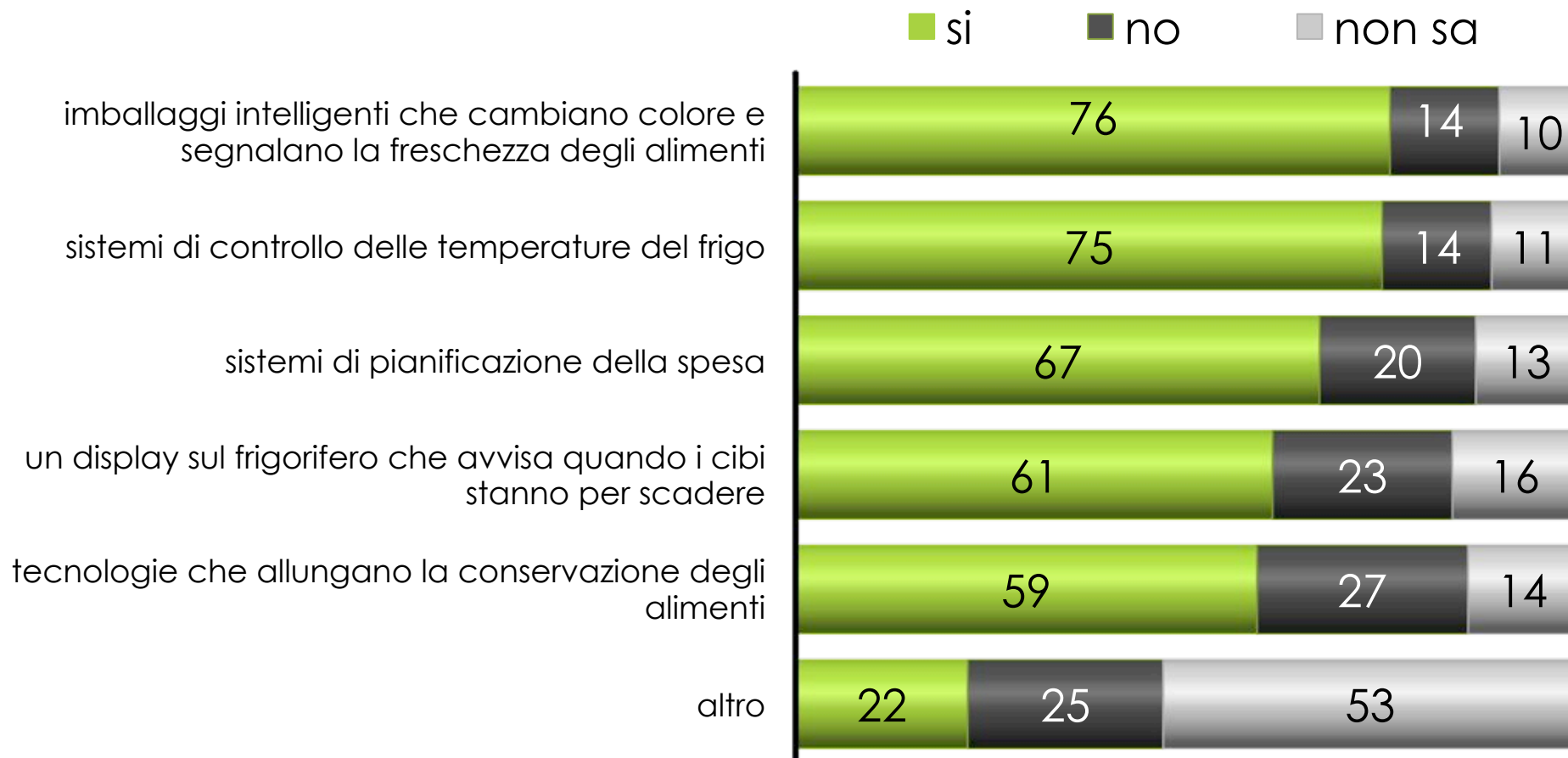
Indichi attraverso un punteggio da 1 a 10 quanto ritiene utile ciascun provvedimento per ridurre gli sprechi alimentari



Le tecnologie



Quali tecnologie crede che sarebbero utili per ridurre gli sprechi alimentari?



Valori %.





Il 91,3% degli intervistati considera il frigorifero un elettrodomestico adeguato alla buona conservazione dei cibi, anche se il 69,8% ritiene che potrebbe essere migliorato o con un display che avvisa quando i cibi stanno per scadere (il 61% degli intervistati) o con un sistemi di controllo delle temperature (il 75% degli intervistati).

Il 41,2% degli intervistati dichiara di gettare qualche volta o spesso cibo conservato in frigorifero perché andato a male. Il 39% dichiara di gettare via il cibo dal frigo solo qualche volta, mentre l'11,9% spesso.

Interessante notare come chi dichiara di fare la spesa ogni giorno (solo il 5% degli intervistati) dichiara di «gettare via il cibo qualche volta o spesso dal frigorifero» nel 39% dei casi, poco meno rispetto al campione totale, quasi a voler evidenziare che la frequenza della spesa potrebbe non influenzare troppo sulla produzione dello spreco.





Vorrebbe essere maggiormente informato su quali sono le conseguenze dello spreco alimentare e sui sistemi utili a ridurre gli sprechi?



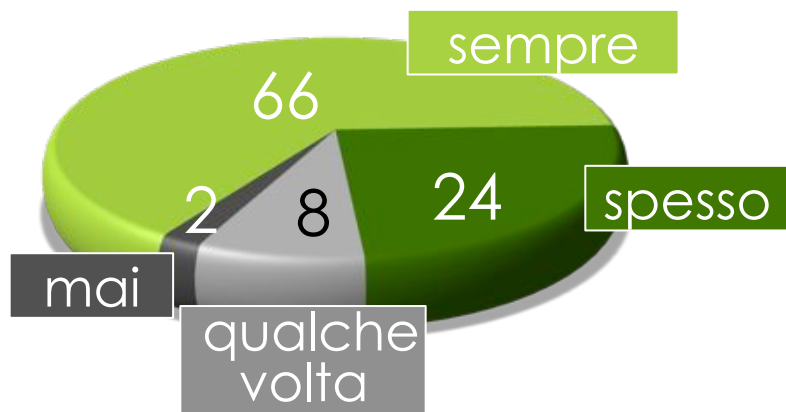
Quali delle seguenti informazioni le piacerebbe ricevere?

consigli su come conservare il cibo in modo adeguato	89
chiarimenti sulla freschezza del prodotto/vita/problemi legati alla scadenza	87
chiarimenti sulla freschezza del prodotto	84
notizie sui danni provocati dagli sprechi alimentari	83
ricette con gli avanzi	76
informazioni su come donare i prodotti alimentari	73
notizie su come fare il compostaggio	71

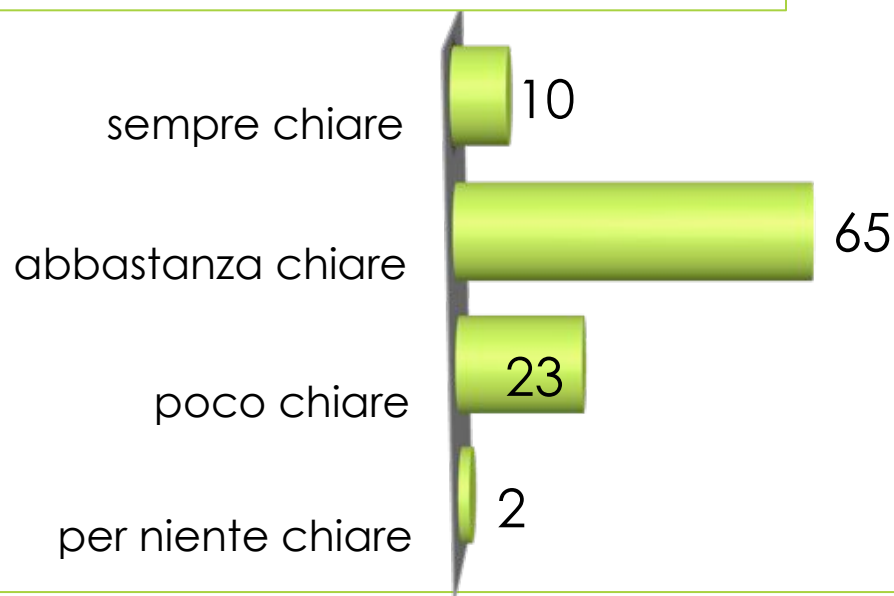
Le etichette



Lei legge sempre le etichette apposte sugli alimenti che indicano le date di scadenza?



Le etichette apposte sulle confezioni sono secondo lei





Lei sa la differenza tra la data di scadenza di un cibo e la dicitura “da consumarsi preferibilmente entro...”?



**“Da consumarsi preferibilmente entro...”
è una data che secondo lei indica:**

che le caratteristiche del prodotto
sono garantite fino alla data
indicata

67

che può essere superata
tranquillamente anche di qualche
mese

31

che, se superata, mette a grave
rischio la salute del consumatore

2



Il 90% degli intervistati afferma di leggere le etichette e l'83% dichiara di conoscere la differenza tra "data di scadenza" e "preferenza di consumo", ma solo il 67% (54% del totale del campione) di chi ha dichiarato di sapere la differenza, realmente ne conosce il significato.

Rispetto a questi dati i diplomati sono in media con il totale del campione, mentre i laureati pur avendo una percezione leggermente più negativa sulla loro reale conoscenza di tale differenza (79,8%) in realtà presentano risultati migliori sulla reale comprensione in quanto il 75% (circa il 60% del totale dei laureati) di chi ha dichiarato di sapere la differenza, realmente ne conosce il significato.

Mentre i non diplomati hanno una percezione sulla loro reale conoscenza di tale differenza in linea con il campione totale (81,2%) in realtà presentano risultati peggiori sulla reale comprensione in quanto il 60,7% (circa il 49,2% del totale dei laureati) di chi ha dichiarato di sapere la differenza, realmente ne conosce il significato.





Il profilo dei nuclei familiari: l'analisi dei cluster

- ✓ I comportamenti ed i provvedimenti auspicati
- ✓ Le tecnologie
- ✓ Le etichette
- ✓ L'informazione



Il profilo dei nuclei familiari tra attenzione e disattenzione allo spreco



Un primo approccio analitico per descrivere le sfaccettature da cui è caratterizzata l'opinione pubblica, è dato dall'individuazione dei fattori che influenzano il comportamento dei cittadini. Si osserva chiaramente che i principali elementi che condizionano l'atteggiamento riguardo allo spreco alimentare sono:

- L'età
- La sensibilità per l'ambiente
- Il tempo a disposizione
- I figli
- La responsabilità sociale.

Un ulteriore elemento analitico è dato dalla realizzazione di una serie di cluster che contribuiscono a descrivere le tipologie che compongono il quadro complessivo dell'opinione pubblica, segmentando l'universo dei nuclei familiari.

In questo modo ci si accosta al problema più dettagliatamente e si colgono meglio le strategie che vanno messe in atto per lavorare alla riduzione dello spreco alimentare.





VIRTUOSI

22%

questo gruppo raccoglie la parte più sensibilizzata al tema dello spreco alimentare; lo vede sia come una immoralità sia come un danno ambientale. Con queste motivazioni forti alle spalle riesce a sprecare veramente pochissimo: in valore economico settimanalmente sprecano circa la metà rispetto alla media nazionale.

ATTENTI

27%

il loro atteggiamento è attento allo spreco ma con qualche licenza. Anche questo gruppo è caratterizzato sia dalla sensibilità ai temi ambientali che dalla valutazione morale sullo spreco; ma con un' intensità leggermente minore. La differenza sostanziale è che in questo cluster vi sono più coppie con figli. Sprecano poco: in valore economico settimanalmente sprecano circa un 25% in meno rispetto alla media nazionale.

INDIFFERENTI

10%

quelli che formano questo gruppo hanno una attenzione marginale ai temi della salvaguardia dell'ambiente e non ritengono che lo spreco alimentare produca danni. Nonostante ciò queste famiglie sprecano relativamente poco. La causa del loro comportamento corretto è di origine economica; è un gruppo che ha dei redditi limitati ed è il contenimento della spesa a motivarli. Sprecano comunque più dei gruppi precedenti: in valore economico settimanalmente sprecano circa un 20% in meno rispetto alla media nazionale.





INCOERENTI

26%

accade spesso, nella società, che “si predichi bene e si razzoli male”. Questo gruppo si muove proprio così: segnala l'importanza dell'ambiente, percepisce il danno dello spreco e la sua immoralità, condivide i provvedimenti utili alla riduzione di questo fenomeno; però spreca. E non poco: in valore economico settimanalmente sprecano circa un 25% in più rispetto alla media nazionale.

SPRECONI

11%

si tratta di un piccolo cluster ma è significativo di un atteggiamento sociale, relativo non solo a questo tema; io non ho responsabilità è la società che deve pensarci. Questo gruppo ha scarso interesse per l'ambiente e non ritiene che vi siano conseguenze più generali dovute allo spreco; per di più avendo anche una media capacità economica non vive neanche questo deterrente rispetto allo spreco alimentare domestico. Le dimensioni sono: in valore economico settimanalmente sprecano circa un 140% in più rispetto alla media nazionale.

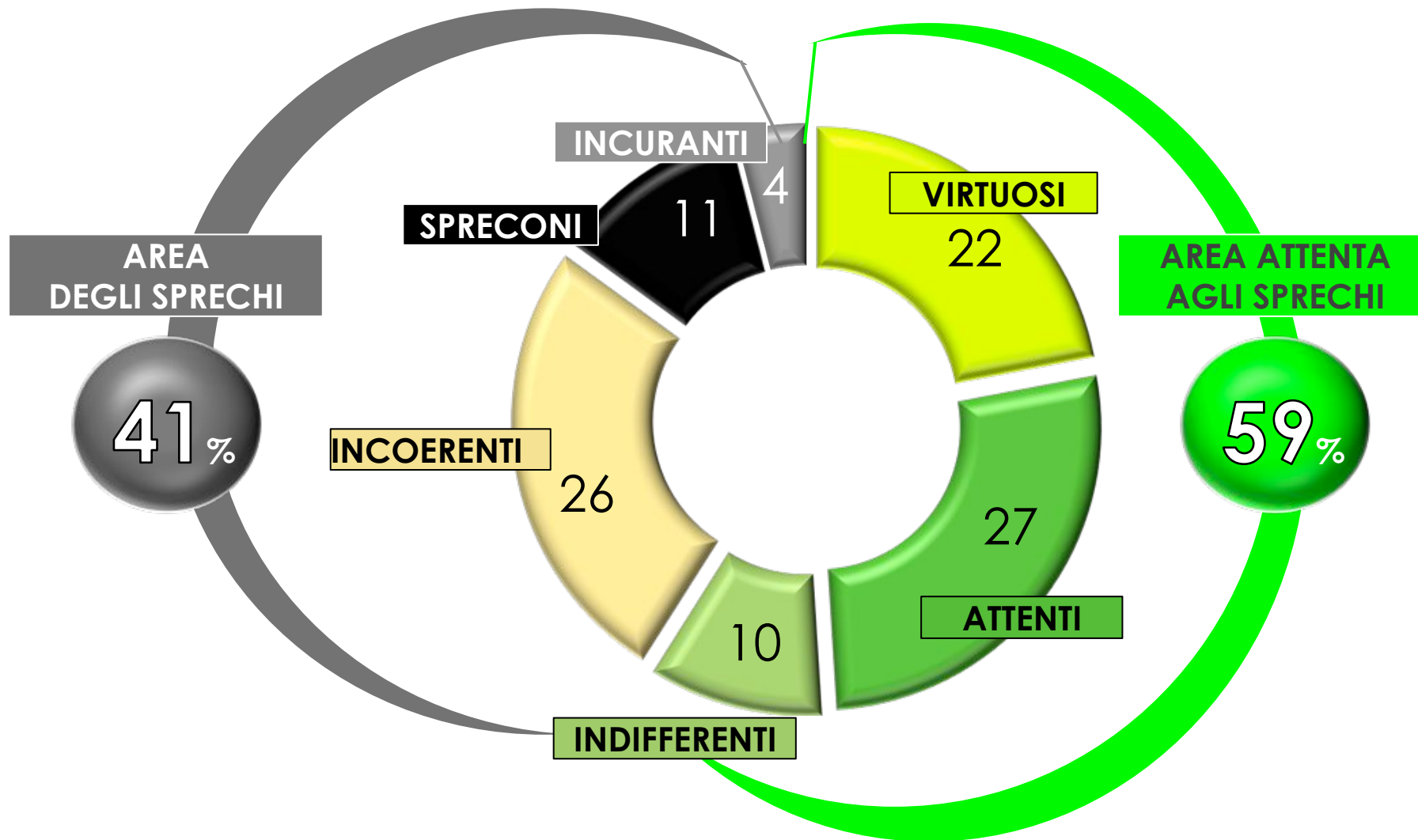
INCURANTI

4%

questo gruppo mostra di cogliere abbastanza la problematicità dello spreco ma come tema a se stante; non si scalda troppo per l'ambiente e, soprattutto, non ha interesse per approfondire le conseguenze e le interdipendenze dello spreco alimentare. Nella realtà butta via il cibo più di tutti. E senza mezzi termini: in valore economico settimanalmente sprecano circa un 66% in più, rispetto alla media nazionale.



La popolazione in base allo spreco: i cluster



Considerazioni conclusive



In termini generali lo spreco emerge come uno dei terreni più sentiti dagli italiani quando riflettono sulle caratteristiche desiderabili dell'Italia del futuro, e dall'indagine emerge la forte attenzione alla riduzione dello spreco, in tutte le sue forme, in primis quello alimentare.

Emblematico lo scostamento della percezione di quanto si crede di sapere (molto di più) rispetto a quanto in realtà si sa, ad esempio in materia di etichette.

Interessante notare che lo spreco domestico in Italia è di gran lunga inferiore rispetto a quello rilevato in molti altri paesi europei. Dove però, oltre al questionario, sono stati utilizzati anche diari e quantificazione dei rifiuti nel bidone della spazzatura (la letteratura mette in evidenza come i diari alimentari rilevino il doppio dello spreco rispetto all'indagine e come la quantificazione, a sua volta, rilevi il doppio dello spreco rispetto ai diari alimentari).

Tutto ciò ci fa quindi concludere che i consumatori sono pronti e recettivi nei confronti di campagne di sensibilizzazione e di educazione rispetto all'ampio mondo degli sprechi, in particolare quelli alimentari. E che, senza ombra di dubbio, sarebbe necessario approfondire l'indagine, affiancando a questa rilevazioni attraverso diari alimentari e quantificazione dei rifiuti nei bidoni della spazzatura.





Waste Watcher si inserisce in un percorso avviato da Last Minute Market, oggi spin-off accademico dell'Università di Bologna, alla fine degli anni '90 con ricerche e progetti per la riduzione degli sprechi e la prevenzione di rifiuti, con particolare riferimento al comparto agro-alimentare.

Negli ultimi anni, in particolare a partire dal 2010, Last Minute Market ha lanciato la campagna europea "Un anno contro lo spreco", patrocinata dal Parlamento Europeo-Commissione Agricoltura e Sviluppo Rurale, con l'obiettivo di sensibilizzare l'opinione pubblica e la politica sul problema degli sprechi alimentari e, più in generale, dell'utilizzo insostenibile delle risorse naturali.

"Un anno contro lo spreco" non si limita tuttavia ad analizzare il problema e ad attirare l'attenzione dell'opinione pubblica sulle cause e le conseguenze dello spreco, ma si rivolge direttamente alle istituzioni italiane ed europee affinché adottino, ognuno per quanto di loro competenza, gli strumenti e le misure necessarie a tradurre in pratica gli obiettivi della campagna.

Ne è un esempio la Dichiarazione congiunta contro lo spreco alimentare promossa nell'ambito dell'edizione 2010 con l'adesione di associazioni, imprese, uomini di scienza e cultura, alla base nel gennaio 2012 della Risoluzione del Parlamento Europeo su "Come evitare lo spreco di alimenti: strategie per migliorare l'efficienza della catena alimentare nell'UE".

A partire dal 2013 Last Minute Market coordina il Programma Nazionale di Prevenzione dello Spreco Alimentare (PINPAS) con il quale il Ministero dell'Ambiente accoglie l'invito della Commissione Europea ad affrontare il problema dello spreco alimentare nei propri piani nazionali per la prevenzione dei rifiuti; il PINPAS ha, infatti, il compito di delineare in maniera più dettagliata ed esaustiva gli aspetti che riguardano la prevenzione degli sprechi alimentari.





L'indagine è stata condotta nei giorni dal 30 aprile -15 maggio 2014 su un campione composto da 1500 soggetti stratificato per quote in base ai seguenti parametri:

- sesso
- età
- macro-area di residenza
- ampiezza del comune di residenza.

L'indagine è stata condotta con tecnica online CAWI.

I metodi utilizzati per l'individuazione delle unità finali sono di tipo casuale, come per i campioni probabilistici. Tutti i parametri sono uniformati ai più recenti dati forniti dall'ISTAT. I dati sono stati ponderati al fine di garantire la rappresentatività rispetto ai parametri di sesso, età, macro-area di residenza e ampiezza demografica.





Waste Watcher

Ufficio Stampa volpe&sain
ufficiostampa@volpesain.com
Tel. +39 3922067895
+39 3356023988

SWG S.p.A.

Ufficio Stampa e Comunicazione
Laura Sartori laura.sartori@swg.it
Tel. +39 347 4909363