







Newsletter "ANTEA - Blockchain per la tracciabilità dei prodotti alimentari"



SPRECO ALIMENTARE

Secondo quanto emerso dal <u>Cross Country Report 2023-Food & Waste around the World</u>, a cura di <u>Waste Watcher-International Observatory on Food&Sustainability</u>, in media sette consumatori su dieci tagliano drasticamente gli acquisti, con conseguente crollo degli sprechi alimentari.

L'indagine, promossa dalla campagna **Spreco Zero** di *Last Minute Market*, con il monitoraggio Ipsos, ha preso in considerazione **8 Paesi** (Francia, Germania, Gran Bretagna, Spagna, Olanda, Stati Uniti, Italia, con un focus speciale sull'Azerbaijan, Paese ospite), rivelando le abitudini di acquisto dei consumatori, la gestione e fruizione del cibo, con approfondimenti sullo spreco alimentare domestico, sul ruolo degli imballaggi e delle etichette fronte pacco.

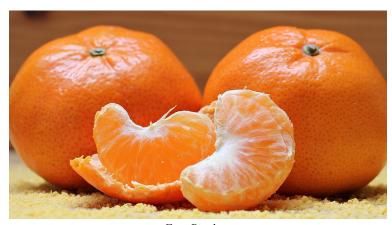


Foto Pixabay

I dati sugli sprechi

In particolare, <u>l'Ipsos spiega in una nota</u> che **gli italiani hanno ridotto gli sprechi del 25%**: 469,4 grammi a settimana finiscono nell'immondizia, ossia 125,9 grammi in meno, ma anche 54,7 grammi in meno rispetto allo scorso gennaio.

Anche negli **Usa**, area da sempre ai vertici della classifica, lo spreco si riduce, **calando del 35%** e arrivando a 859,4 grammi settimanali pro capite (-479 grammi sull'anno).

Spagna e Francia sono i Paesi **più virtuosi**; il quadro migliora anche in **Germania**, che riduce lo spreco del 43%, e nel **Regno Unito**, con 632 grammi settimanali a testa (94 grammi in meno rispetto al 2022). In **Azerbaijan**, invece, si sprecano **1116,3 grammi**, dato vicino alle stime 2022 degli Stati Uniti.

Gli alimenti più sprecati

Analizzando il carrello della spesa, l'indagine evidenzia che la frutta fresca si conferma come alimento più sprecato, in particolare in Italia (33%) e Spagna (40%), seguite da Germania (30%) e Stati Uniti (32%). Unica eccezione l'Azerbaijan, dove si buttano soprattutto cibi pronti.

Al secondo posto, tra i cibi più sprecati, troviamo le **insalate**, con l'Italia al 24%, e la **verdura** in Olanda, ma anche **cipolle**, **aglio e tuberi** in Francia, Spagna e Azerbaijan. In Germania, invece, si gettano soprattutto **affettati e pane confezionato**, in Spagna il **pane fresco**, in Azerbaijan la **carne rossa**.

Strategie per ridurre lo spreco alimentare

Secondo quanto emerso dall'indagine, i consumatori intervistati pensano che la migliore strategia per ridurre gli sprechi alimentari sia **puntare sull'istruzione nelle scuole**, ma anche sulle **etichette fronte pacco**, che vengono lette dal 71% degli italiani, dal 70% degli spagnoli, dal 60% dei francesi e dal 45% dei tedeschi. Importanti anche le **informazioni nutrizionali**, che influenzano le scelte alimentari in Italia per il 53% e in Spagna per il 52%.

I consumatori mettono in atto, inoltre, diverse *strategie antispreco*: italiani e spagnoli **acquistano con maggiore frequenza i prodotti freschi**, mentre la **lista della spesa** resta il punto di riferimento per Germania, Regno Unito e Stati Uniti.

Tra le azioni contro lo spreco troviamo anche l'uso dello **Sprecometro**. L'app, infatti, è stata adottata da più di 10 mila cittadini in otto mesi, secondo i dati Ipsos, e, ad oggi, ha 'misurato' 96 mila euro di cibo gettato, per un impatto ambientale pari a 44.100 kg di CO2 equivalenti e 3186 metri cubi di acqua.



Foto Pixabay

Progetto realizzato con il finanziamento concesso dal Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali – Avviso n.2/2020 PER IL FINANZIAMENTO DI INIZIATIVE E PROGETTI DI RILEVANZA NAZIONALE AI SENSI DELL'ARTICOLO 72 DEL D.LGS LEGISLATIVO 3 LUGLIO 2017, N. 117. – ANNO 2021 – Scorrimento graduatoria Decreto direttoriale n. 266 del 24 giugno 2021