

## LO SPRECO ALIMENTARE DELLE FAMIGLIE ITALIANE – L'INDAGINE DEL CREA

*A cura della Prof.ssa Laura Rossi, nutrizionista, Coordinatore Osservatorio Sprechi alimentari del CREA Alimenti e Nutrizione*

La quantità di alimenti, ancora buoni da mangiare, che viene gettata via lungo la filiera che va dal campo alla tavola, nei ristoranti e nelle case, è impressionante. Tutto ciò crea gravi squilibri di ordine ambientale, sociale, economico, oltre che nutrizionale, perché un consumo di alimenti aderente alle raccomandazioni consente non solo di sprecare meno, ma anche di essere più sani e di non ingrassare.

In questo contesto, la ricerca scientifica gioca un ruolo importante. L'Osservatorio sulle eccedenze, recuperi e sprechi alimentari, nato presso il Centro di ricerca Alimenti e Nutrizione del CREA, realizza studi scientifici, diffonde informazione e dati e promuove buone pratiche in relazione alla generazione di eccedenze alimentari e al loro recupero allo scopo di stimolare innovazione nelle strategie, nelle politiche e nei comportamenti dei cittadini.

### **Innovazione nella rilevazione dei dati di spreco domestico**

Tra le direttive di sviluppo dell'Osservatorio è emersa la necessità di produrre dati sullo spreco alimentare domestico affidabili, monitorabili nel tempo e possibilmente armonizzati con metodologie internazionali, che consentano di effettuare indagini facilmente realizzabili (e replicabili), basate su metodologie e modelli consolidati nella ricerca scientifica. In questa ottica, una linea di attività della prima annualità del progetto si è posta l'obiettivo di produrre dati primari sulle famiglie italiane. Per questo scopo, si è deciso di applicare anche in Italia quanto fatto in altri Paesi Europei con una metodologia di misurazione validata, che ha consentito di realizzare la prima indagine comparativa, con dati armonizzati in diversi paesi europei, quali Olanda, Spagna, Germania e Ungheria. Il dato raccolto dal CREA Alimenti e Nutrizione, quindi, si inserisce in questo contesto e permette, per la prima volta, di posizionare l'Italia rispetto altri paesi europei in termini di spreco domestico. Altro elemento di gran valore della metodologia utilizzata è dato dalla definizione di alimento adottata, compatibile con gli aspetti definitori della legge italiana 166/2016 (legge Gadda), in quanto si riferisce alla parte edibile destinata al consumo umano.

### **Dati rappresentativi della popolazione italiana**

La raccolta dati è stata realizzata nel 2018. L'indagine ha coinvolto 1.142 famiglie rappresentative della popolazione italiana. Sono stati intervistati i responsabili degli acquisti alimentari e della preparazione dei pasti. Il campione è stato selezionato nel rispetto della distribuzione nella popolazione di caratteristiche della famiglia, e, in particolare, per dimensione della famiglia, fattore demografico che influenza fortemente lo spreco alimentare. Inoltre, il campione è stato selezionato nel rispetto di genere, età, livello di istruzione e reddito.

### **Focus su quantità e tipologie di spreco ma anche sui comportamenti per capire le cause**

Con questa indagine, oltre la dimensione dello spreco, nelle famiglie sono stati esplorati alcuni aspetti considerati cause, quali l'attuazione delle pratiche di prevenzione, aspetti motivazionali, le capacità e le opportunità per evitare di generare spreco alimentare in casa. Infatti, l'obiettivo dell'indagine non è solo di identificare quanti e quali alimenti le famiglie gettano via, ma soprattutto quella di individuare i punti chiave per gli interventi educativi, orientati all'attuazione di strategie efficaci di prevenzione, secondo la logica che il miglior spreco è quello che non si fa. In questa direzione, le prossime Linee Guida per una Sana alimentazione italiana hanno dedicato un intero capitolo alla sostenibilità e alla lotta agli sprechi, in termini di prevenzione e nel quadro della educazione alimentare delle famiglie.

### **L'incidenza dello spreco**

**Il 77% delle famiglie intervistate ha dichiarato di aver gettato via del cibo nella settimana precedente all'intervista. Quasi un quarto delle famiglie, quindi, sembra aver un comportamento di elevata attenzione al tema.** L'incidenza di famiglie virtuose, che non gettano via il cibo, aumenta con l'aumentare dell'età della responsabile acquisti, con il diminuire del reddito e in famiglie che vivono al sud e isole.

### **La deperibilità del prodotto aumenta il rischio di spreco**

**I prodotti alimentari più sprecati sono risultati essere verdura, frutta fresca e pane;** seguono a distanza pasta, patate, uova, budini, derivati del latte (yogurt, formaggi). In particolare, l'incidenza è stata inferiore per la verdura fresca nel nord-ovest e la frutta fresca al sud. D'altra parte, per il pane lo spreco è risultato superiore nelle regioni centrali e in famiglie con bambini piccoli; in queste ultime, anche i ripieni per panini (affettati, formaggio a fette, ecc.) sono risultati maggiormente sprecati rispetto alla media.

**Sommendo le quantità di spreco per tutte le categorie alimentari, gli italiani risultano aver sprecato in media 370 g/settimana/famiglia.** Il dato è allineato con quanto misurato in Olanda (365 g/settimana) e inferiore di quanto rilevato in Spagna (534 g/settimana), Germania (534 g/settimana) e Ungheria (464 g/settimana).

Approfondendo le tipologie di spreco, emerge che, rispetto al totale dei quattro paesi europei, in Italia si gettano maggiormente prodotti completamente inutilizzati (43,2% vs 31% della quantità sprecata), mentre si riscontra una minor propensione a gettare gli avanzi del piatto (14,6% vs 20,0%) e i prodotti aperti, ma non finiti di consumare perché scaduti (30,3% vs 36%).

### **Identikit delle famiglie “sprecanti”**

Dimensione familiare e spreco alimentare sono positivamente correlati, ma guardando ai dati pro-capite si osserva un maggior spreco nelle famiglie monocomponenti. Inoltre, si riscontra una certa propensione di spreco alimentare nei segmenti di età più giovane e tra i nuclei familiari con maggiori disponibilità economiche.

### **Attenzione e consapevolezza elevati**

Il tema dello spreco alimentare è molto sentito in Italia. Lo spreco alimentare ha un vissuto emotivo negativo largamente diffuso, dal momento che, in tutti i quesiti formulati, su questa tematica più della metà del campione condanna fermamente la pratica di gettare via il cibo. Il rispetto del cibo e l'attenzione allo spreco sono un fattore culturale prevalente, che si rileva in circa il 60% delle risposte. Anche il ruolo centrale nell'educazione da parte dei genitori a non sprecare viene riconosciuto dalla larga maggioranza del campione (90%). La sensibilità verso le conseguenze dello spreco alimentare è condivisa dalla maggioranza.

### **Margini di miglioramento sulla consapevolezza delle conseguenze sociali e ambientali**

La consapevolezza dell'impatto negativo dello spreco su diversi ambiti è piuttosto elevata. L'impatto economico è il più sentito (70%), di gran lunga superiore a quello sociale (*conseguenze su disponibilità di cibo nel mondo*, 59%) e ambientale (55%).

### **Scarsità tempo e imprevisti minacce percepite**

Il fattore tempo e gli imprevisti nella gestione degli alimenti giocano un ruolo cruciale, mettendo entrambe a rischio le azioni di prevenzione. Nella maggioranza dei casi, il tempo viene apertamente dichiarato essere una risorsa scarsa nella vita quotidiana e anche gli imprevisti risultano disturbare la gestione della dispensa e della preparazione dei pasti.

### **Le capacità di prevenzione**

Le famiglie italiane si dichiarano capaci di gestire le attività in cucina, fattore rilevante di prevenzione. Infatti, solo un quinto degli intervistati dichiara di avere difficoltà a cucinare nuovi piatti e sono ancora meno quelli che non sanno riutilizzare gli avanzi o che non sanno pianificare le giuste quantità di alimenti da acquistare. Solo una minoranza (meno del 5%) dichiara di non finire quello che ha nel piatto e di non conservare gli avanzi.

Circa due terzi, infine, dichiara di pianificare gli acquisti e di non fare acquisti di impulso. Mentre minore è l'attenzione verso la pianificazione anticipata dei menù settimanali, fatta solo dal 42% degli intervistati. Disporre in casa di alimenti in quantità sufficiente risulta essere una priorità nelle scelte alimentari per la maggior parte delle famiglie e, di contro, avere un eccesso di scorte non costituisce una priorità prevalente.