

Newsletter “*ANTEA - Blockchain per la tracciabilità dei prodotti alimentari*”



SPRECO ALIMENTARE

Secondo quanto emerso dal **Cross Country Report 2023-Food & Waste around the World**, a cura di *Waste Watcher-International Observatory on Food&Sustainability*, 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, [l'Ipsos spiega in una nota](#) 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 sprecono **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*