



2019

SPRECO ZERO

CAMPAGNA EUROPEA
DI SENSIBILIZZAZIONE
SPRECO ALIMENTARE



60sei
ZERO



Food and Agriculture
Organization of the
United Nations



**VI GIORNATA NAZIONALE
DI PREVENZIONE DELLO
SPRECO ALIMENTARE**

5 FEBBRAIO 2019



**Lunedì 4 febbraio 2019
ROMA, ore 10 sede FAO**

Food and Agriculture
Organization of the United Nations

ZERO WASTE, ZERO HUNGER

Growing best practices

**Spreco Zero, Fame Zero
Coltivare le buone pratiche**

**Martedì 5 febbraio 2019
ROMA, ore 10 sede ENPAM**

Piazza Vittorio

PRIMO NON SPRECARRE

Alimentare il valore del cibo



**IN OCCASIONE DELLA 6^A GIORNATA NAZIONALE
DI PREVENZIONE DELLO SPRECO ALLA FAO LA
MOSTRA DI ALTAN E LA VIDEOINSTALLAZIONE
CENTOGRAMMI.**

**MISURA IL TUO QW, IL QUOZIENTE WASTE: TI
MUOVI DA SPRECONONE O HAI UN PASSO**

**SOSTENIBILE? SCOPRILO IL 4 FEBBRAIO ALLA FAO CON
CENTOGRAMMI, LA VIDEOINSTALLAZIONE DELLA CAMPAGNA
SPRECO ZERO.**

ROMA – E' conto alla rovescia per la 6^a Giornata nazionale di Prevenzione dello Spreco in calendario il 5 febbraio 2019, istituita dal Ministero dell'Ambiente con la campagna Spreco Zero e l'Università di Bologna – Distal attraverso il progetto 60SeiZERO. Si rinnova così l'occasione per rilanciare la sensibilizzazione intorno al tema dello spreco alimentare in Italia: a cominciare dai dati e dalla nuova "fotografia" che possiamo tracciare sulle abitudini degli italiani. I dati reali, innanzitutto: sul piano della distribuzione

lo spreco del cibo grava per 9,5 kg/anno ad ogni mq di superficie di vendita negli ipermercati e per ben 18,8 kg/anno ad ogni mq nei supermercati. **Tradotto per ogni consumatore italiano** significa una produzione di spreco di 2,89 kg/anno pro capite, vale a dire 55,6 gr a settimana e 7,9 gr al giorno solo sul piano distributivo. **Il 35% di questo spreco potrebbe essere recuperabile a scopo alimentazione umana.** Sono i dati della campagna **Spreco Zero di Last Minute Market** raccolti con il progetto **Reduce** e i **Diari di Famiglia** che hanno monitorato lo **spreco domestico del cibo in Italia**: la vera “voragine” degli sprechi perchè nelle nostre case gettiamo ogni anno qualcosa come **36 kg annui di alimenti pro capite**. Un **danno economico** secondo 9 italiani su 10 (93%), e di **forte impatto diseducativo sui giovani** (91%) alla luce dei **dati del Rapporto 2018 dell’Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market / Swg**. **Nella pratica quotidiana il 63% degli intervistati dichiara di gettare il cibo una volta al mese (17%) o anche meno frequentemente (46%).** Il 15% sostiene di gettare cibo una volta ogni due settimane, il 15% una volta a settimana e solo l’1% della popolazione ritiene di gettarlo quotidianamente o in misura di 4/5 volte a settimana.

Le iniziative ufficiali della Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare si svolgeranno a Roma il 4 e 5 febbraio: lunedì 4 febbraio appuntamento nella Iran Room alla FAO (Roma, viale delle Terme di Caracalla) per il panel dedicato a “Zero hunger, zero waste: growing best practices”, ovvero “Zero fame zero spreco, coltivare le buone pratiche”. Alle 10 sarà inaugurata la mostra **“Primo non sprecare, secondo Altan. Lo spreco formato vignetta”**, con un percorso espositivo in cui sfileranno le irresistibili tavole che il Maestro della satira ha dedicato alla questione dello spreco alimentare e idrico. **Alle 10.30 riflettori su una carrellata di buone pratiche illustrate da enti pubblici, aziende, scuole, cittadini: un panel condotto da Massimo Cirri, autore e voce del programma cult “Caterpillar” di Rai Radio2.** E alle 12 in anteprima assoluta saranno presentati i **DATI 2019 dell’Osservatorio Waste Watcher sugli sprechi, la sostenibilità e l’economia circolare, di Last Minute Market / Swg.**

Sempre alla FAO, a fine mattinata il pubblico della 6^ Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco potrà cimentarsi con la video installazione Cento Grammi, una creazione del video artista Paolo Scoppola prodotta dalla campagna Spreco Zero: l’opera, che prende il nome dalla quantità di spreco alimentare quotidiana misurata dal test dei Diari di Famiglia, agisce su alcuni concetti chiave: quello dell’equilibrio, innanzitutto. Il valore da perseguire è quello del cibo nella “giusta” quantità, perchè l’abbondanza e l’eccesso possono presto trasformarsi in spreco. L’equilibrio è il segreto per fruire l’installazione al meglio, così come per fruire al meglio il cibo tutti i giorni. L’installazione si attiva mentre il pubblico entra in sala: un grande schermo riproduce flussi colorati che rappresentano il cibo e che scorrono lentamente da un’estremità all’altra. Le persone si avvicinano allo schermo e appaiono, in primo piano, le loro sagome riflesse. I flussi colorati entrano nei corpi degli spettatori mentre i movimenti delle sagome generano forme astratte ed attraenti: questo significa che stia ci stiamo nutrendo e stiamo producendo bellezza, cioè valori positivi. Se invece siamo portati a esagerare e ad assorbire più cibo del necessario, finiremo per produrre forme sgradevoli. **E’ una sorta di misurazione del nostro QW, il quoziente di spreco: metafora di come gestiamo le nostre scorte alimentari,** perchè se stiamo consumando cibo in eccesso generiamo spreco e questo rovina l’equilibrio della scena. L’installazione è progettata per affinare la nostra percezione del nostro “disequilibrio” nel rapporto col cibo, ogni giorno.

La 6^ Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare proseguirà martedì 5 febbraio dalle 10 nella sede di Roma dell’ENPAM (Piazza Vittorio Emanuele II 78) per un matinée interamente dedicato all’educazione alimentare e al valore del cibo, ovvero il rovescio dello spreco. Centinaia di studenti sono attesi all’evento **“Primo non sprecare, Alimentare il valore del cibo”**, per un panel intitolato appunto **“Educazione alimentare. Un**

gioco da ragazzi", promosso da ENPAM e Spreco Zero in sinergia con le ACLI. Previsti interventi dell'agroeconomista **Andrea Segrè**, fondatore e presidente di Last Minute Market, e del ricercatore **Luca Falasconi**, coordinatore degli eventi della Giornata Nazionale di prevenzione dello spreco alimentare. Sarà anche **l'occasione per festeggiare i 20 anni di Last Minute Market**. Lo spin off dell'università di Bologna divenuto eccellenza europea nella prevenzione e nel recupero degli sprechi. Fra il 2007 e il 2016 Last Minute Market ha recuperato prodotti per un valore complessivo di circa 22 milioni € con il coinvolgimento di 132 Enti beneficiari diretti, 113 donatori, 52 Comuni. Per un recupero di 5.579.944,65 kg di alimenti, 314.041 pasti, 851.219,25 farmaci e 13.738 libri.

E per tutti i presenti a conclusione non potrà mancare lo Sharing Food, una fase gioiosa di condivisione del piacere del cibo: è prevista la degustazione di un piatto con cibo di recupero, ideato e preparato direttamente dagli studenti.



6^ GIORNATA NAZIONALE DI PREVENZIONE DELLO SPRECO

INGRESSO LIBERO

Wikipedia https://it.wikipedia.org/wiki/Giornata_contro_lo_spreco_alimentare

Spreco Zero www.sprecozero.it

Press cell 3922067895 ufficiostampa@volpesain.com

DATI SPRECO NELLE FAMIGLIE ITALIANE, DIARI DI FAMIGLIA

I dati che seguono sono quelli dello spreco reale nelle case degli italiani, monitorati per la prima volta attraverso il test dei **Diari di famiglia** eseguito con il progetto Reduce (*NB: pronuncia inglese, redius*) del Ministero dell'Ambiente – Università di Bologna - Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari e annunciati dalla campagna Spreco Zero che li ha resi pubblici il 5 febbraio 2018, in occasione della Giornata Nazionale di Prevenzione dello Spreco alimentare.

Cosa sono i Diari di Famiglia? Un campione statistico di 400 famiglie di tutta Italia ha annotato per una settimana i riscontri quali-quantitativi del cibo sprecato. Si tratta dunque di dati monitorati e 'certificati' e non di percezioni come per tutti gli altri sondaggi. I dati annotati nei Diari sono stati ulteriormente sottoposti a 'sorting waste', ovvero controllo della spazzatura per incrociare le cifre annotate con l'effettiva quantità di cibo buttato.

spreco quotidiano pro-capite annotato nei diari 75,7g;

spreco quotidiano pro-capite: 100,1g;

spreco settimanale pro-capite annotato nei diari 529,9g;

spreco settimanale pro-capite verificato con il controllo della spazzatura: 700,7g

il Valore dello spreco alimentare pro-capite a settimana è di 3,76€; il valore dello spreco alimentare pro-capite annuale è 196€ (calcolo eseguito sul dato sottoposto a controllo della spazzatura)

il valore dello spreco domestico nazionale è di 11.858.314.935€, che corrisponde allo 0,69% del PIL (PIL 2017 Valori a prezzi correnti fonte ISTAT)

QUALI SONO I CIBI PIU' SPRECATI?

Ecco la ripartizione percentuale per categoria di prodotto, dello spreco alimentare domestico
Credit infografica: Fonte Progetto Reduce Università di Bologna Distal e Min. Ambiente con campagna Spreco Zero

Prodotto	Percentuale sul totale di spreco evitabile (%)
Verdura	24,9
Frutta	15,6
Carne e derivati	6,1
Pesce e derivati	2,2
Uova e derivati	0,8
Pasta, riso e cereali (p. cerealicoli)	8,0
Legumi	1,8
Prodotti da forno (pane, pizza, ecc.)	11,6
Latte e latticini	17,6
Torte e desserts	0,9
Bevande	4,5
Condimenti, salse, erbe, spezie	2,5
Snack, biscotti e merendine	1,8
Altro	1,6
Totale	100,0

Ecco la ripartizione percentuale dello spreco alimentare domestico con la motivazione che lo ha generato

Spreco per motivazione	% frazione evitabile
Non consumato in tempo (ammuffito, scaduto, avariato)	45,8
Cucinato, preparato, servito troppo	18,2
Preferenze personali (non mi piace, eccetera)	25,8
Errore d'acquisto (troppo/sbagliato)	0,3
Accidentale (piatto caduto, pietanza bruciata, altro)	1,8
Avanzo figli	5,7
Altro	2,4
Totale	100,0

MONITORAGGIO DELL'OSSERVATORIO WASTE WATCHER

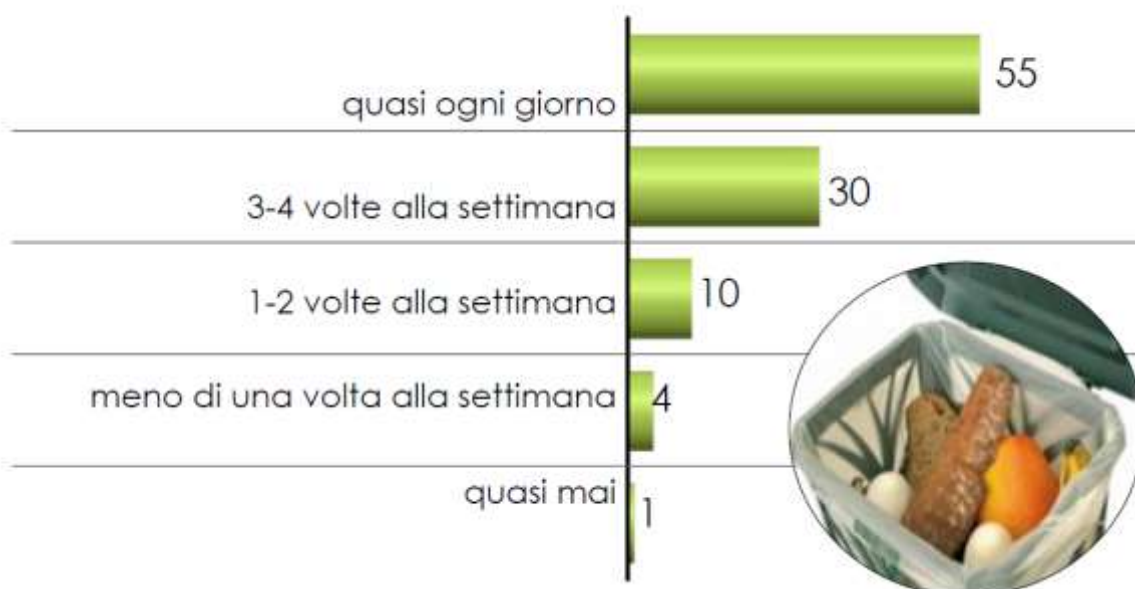
Credit infografica: Fonte Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market / Swg

DAL RAFFRONTO DATI 2014 – DATI 2018: LA SENSIBILIZZAZIONE CRESCE!

Nel 2014 capitava di gettare cibo quasi ogni giorno a 1 italiano su 2, nel 2018 solo l'1% dichiara di gettare cibo non più buono. Effetto anche della sensibilizzazione portata avanti in questi anni.

SLIDE 2014

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



SLIDE 2018

La frequenza dello spreco alimentare

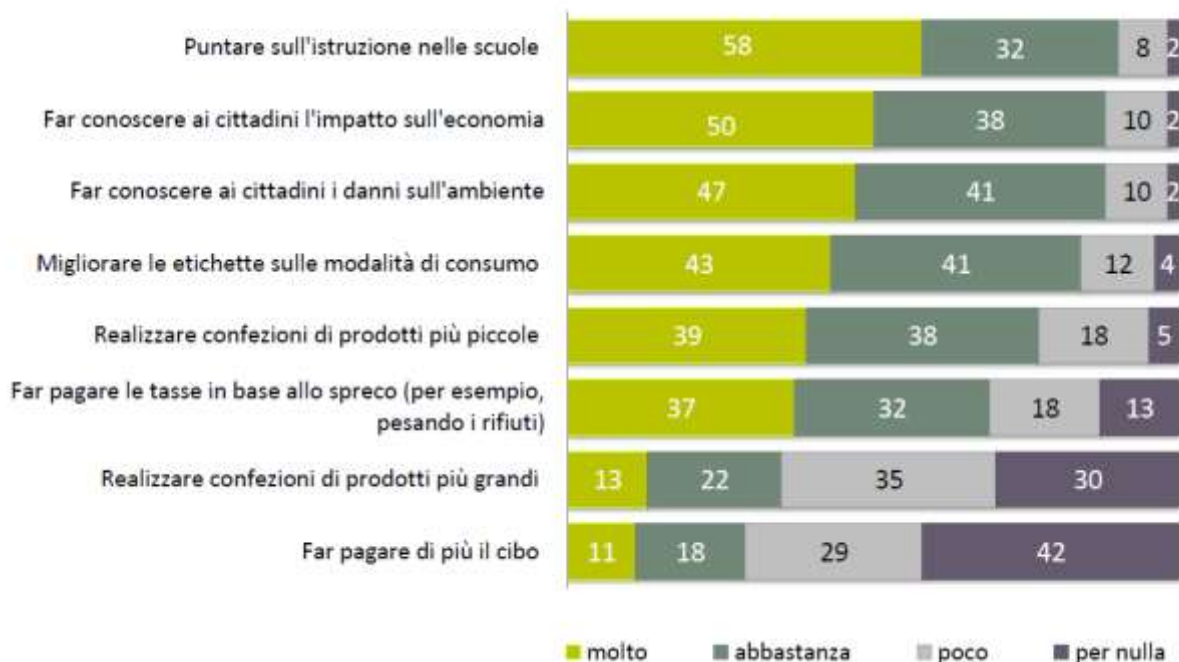
Quanto spesso le capita di buttare avanzi o cibo che non considera più buono?



SOLUZIONI PER MIGLIORARE: SERVE UNA SVOLTA CULTURALE, LA RICHIESTA DELL'INSEGNAMENTO DELL'EDUCAZIONE ALIMENTARE DALLE SCUOLE. GLI INSEGNAMENTI AI FIGLI – DAL RAPPORTO WASTE WATCHER 2018

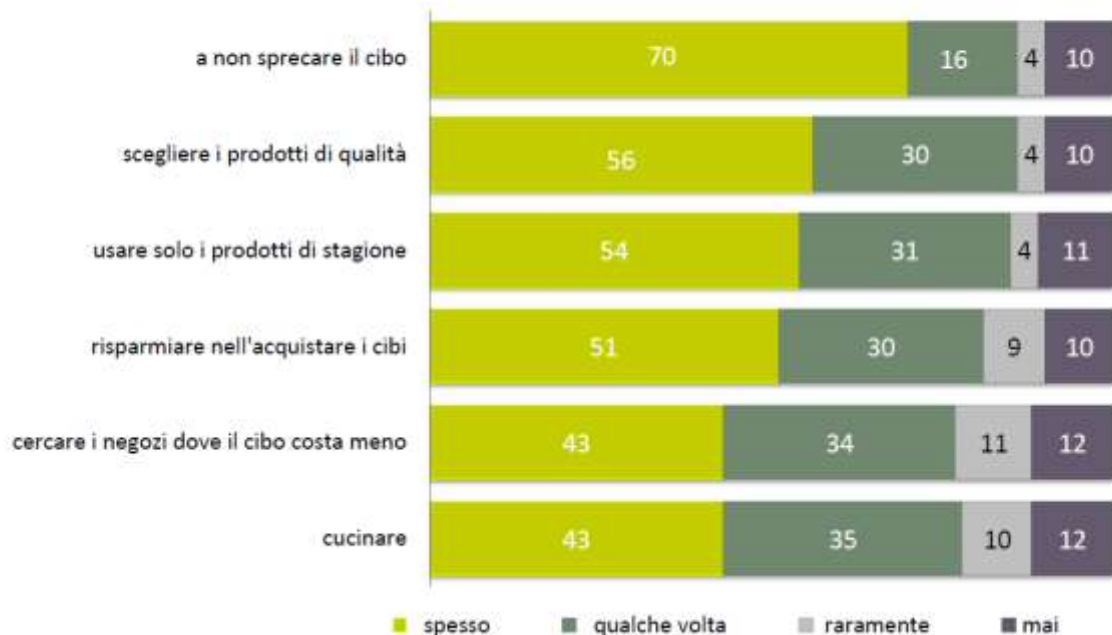
I provvedimenti utili contro lo spreco alimentare

Indichi quanto ritiene utili i seguenti provvedimenti per ridurre gli sprechi alimentari.



L'insegnamento ai figli

Con quale frequenza insegna ai suoi figli a:



I comportamenti da attuare contro lo spreco alimentare

Per ridurre gli sprechi alimentari a cosa dovrebbe prestare attenzione chi si occupa della casa e della spesa e quali comportamenti dovrebbe attuare? Indichi il Suo grado di accordo con le seguenti affermazioni.

