

# Sprechi alimentari: un'analisi sul comportamento dei giovani

La crisi economica che caratterizza il nostro presente sembra aver portato restrizioni anche sulle tavole degli italiani. Da un'indagine di Coldiretti/Swg (2012) è emerso che circa la metà degli italiani (51%) ha ridotto gli sprechi a tavola: agendo direttamente alla fonte e quindi acquistando meno prodotti al supermercato (spesa più oculata?), cucinando gli avanzi del giorno precedente o semplicemente facendo maggiore attenzione alle etichette sui prodotti e alla distinzione delle date limite di consumo.

Nonostante queste scelte ponderate e consapevoli, il livello degli sprechi alimentari in Italia si è ancora attestato nel 2012 a 149 kg pro capite all'anno, con circa il 40% degli sprechi che avviene a livello domestico (BIO Intelligence Service, European Commission, 2010).

Il problema degli sprechi non riguarda tuttavia soltanto l'Italia, ma investe tutti i paesi industrializzati e non solo. Occorre ricordare che nel mondo un terzo del cibo prodotto per il consumo umano risulta perso o sprecato lungo l'intera filiera alimentare, ovvero dalla fase agricola al consumo domestico. Tuttavia, se nei paesi in via di sviluppo la perdita di cibo si verifica nelle prime fasi della filiera (ossia produzione e trasformazione industriale) – soprattutto a causa di risorse tecniche, finanziarie e gestionali limitate – nei paesi sviluppati, invece, gli sprechi alimentari avvengono lungo le ultime fasi della filiera alimentare (ossia nel commercio al dettaglio e nel consumo finale) e sono generalmente causati da un comportamento non corretto dei consumatori, quali acquistare o cucinare troppo cibo e/o conservarlo in condizioni non ottimali.

Secondo la Fao (*Food and Agriculture Organization of the United Nations*), i paesi dell'Unione europea con 180 kg pro capite di sprechi alimentari risultano essere sopra la media dei paesi sviluppati: in particolare l'Olanda rappresenta il paese in cui più alimenti finiscono nella spazzatura con i suoi 579 kg pro capite all'anno, mentre il paese che spreca meno è la Grecia (44 kg pro capite all'anno).

Oltre alle ricadute che gli sprechi alimentari possono avere a livello di budget domestico, gettare via cibo porta con sé impatti economici, ambientali e sociali che si sarebbero potuti evitare.

Sempre più studiosi e associazioni a livello nazionale e internazionale<sup>1</sup> sviluppano iniziative e ricerche mirate alla comprensione e prevenzione degli “sprechi domestici”, termine con il quale si intendono cibi e bevande acquistati presso negozi (catene di distribuzione) e take-away, ma anche cibi e bevande di produzione propria e consumati all'interno dell'abitazione (Waste Resources Action Programme, Wrap, 2009). In accordo a tale definizione si inserisce il nostro studio (del quale si dà conto nel 3° paragrafo di questa scheda) che si focalizza sull'Italia e su un segmento particolare della popolazione, i giovani (di età compresa tra 18 e 28 anni) i quali, come già emerso in diversi studi, tendono a gettar via una maggiore quantità di cibo rispetto agli adulti (Osner, 1982; Hamilton *et al.*, 2005; Brook Lyndhurst, 2007).

## Gli impatti degli sprechi alimentari

In Italia l'impatto economico dello spreco alimentare domestico è stimato a circa 454 euro all'anno per ogni nucleo domestico (Segrè e Falasconi, 2011), in misura pari all'8% della spesa alimentare complessiva annua delle famiglie. I dati diffusi da Segrè e Falasconi (2011) mostrano che in casa si sprecano soprattutto prodotti freschi (latte e latticini, carne e pesce) nella misura del 35%; pane (9%) e frutta e verdura (16%).

La ricaduta economica non è, tuttavia, il solo e principale impatto degli sprechi alimentari. A livello ambientale, lo spreco di cibo provoca una notevole ricaduta sulle risorse naturali. In particolare, un report recente della Fao (2013) stabilisce che l'impronta di carbonio degli alimenti prodotti e non mangiati equivale a 3,3 milioni di

tonnellate di CO2 equivalente. Il che significa che il fenomeno dello spreco di cibo in quanto tale si trova al terzo posto dei “soggetti” che emettono più gas serra dopo Stati Uniti e Cina. Similmente, è stato valutato che l’energia persa a causa dello spreco alimentare rappresenta circa il 2% del consumo annuo energetico degli Stati Uniti. Nonostante si pensi comunemente che gettare via le confezioni dei cibi causi un impatto ambientale maggiore dello spreco alimentare, è stato dimostrato che le emissioni di CO2 che derivano dagli imballaggi alimentari sono inferiori rispetto a quelle causate dallo spreco (Wrap, 2013).

In uno studio condotto da Lundqvist, de Fraiture e Molden (2008) è stato puntualizzato che sprecare il cibo significa sprecare anche l’acqua che è stata utilizzata nei campi in cui le materie prime necessarie per la produzione sono state coltivate. A livello globale, l’impronta idrica blu (ossia il volume di acqua dolce che evapora dalle acque superficiali e sotterranee per produrre gli alimenti) dovuta allo spreco di cibo equivale a circa 250 km<sup>3</sup>, pari a tre volte il volume del lago di Ginevra (Fao, 2013).

Infine, il cibo prodotto ma non consumato occupa inutilmente quasi 1,4 miliardi di ettari di terreno, rappresentando quasi il 30% della produzione agricola mondiale.

In Italia, è stato stimato che lo spreco di risorse naturali che deriva dal cibo che gettiamo via inutilmente corrisponde a 1,2 milioni di metri cubi di acqua (il 46% imputabile allo spreco di carne, il 29% ai cereali e derivati, il 22% alla frutta, verdura e tuberi e il 3% al latte e derivati), un valore che equivale all’acqua consumata ogni anno da 19 milioni di italiani (Wwf, 2013). Le emissioni che lo spreco comporta sono circa 24,5 milioni di tonnellate di CO2 ed è stato inoltre calcolato che si spreca circa il 36% dell’azoto da fertilizzanti (Wwf, 2013).

È evidente pertanto la necessità di intervenire e si comprendono quindi le iniziative che sempre più si stanno diffondendo per arginare l’insieme di danni e perdite che una disponibilità eccessiva di alimenti non consumati genera sull’ambiente (non solo naturale) che ci circonda.

### Come evitare gli sprechi

Secondo diversi studi condotti recentemente, i principali tipi di comportamento responsabili degli sprechi alimentari sono: 1) una scarsa pianificazione della spesa, (Exodus, 2006; Wrap, 2007); 2) il comportamento all’interno dei supermercati, come gli acquisti impulsivi, la presenza di bambini che induce a comprare cibi non necessari, il posizionamento delle merci nei negozi e le offerte/promozioni quali il classico prendi tre paghi due (Exodus, 2006); 3) la comprensione limitata delle date di scadenza (“da consumarsi entro” o “da consumarsi preferibilmente entro”); 4) una scorretta conservazione degli alimenti; 5) una scarsa pianificazione dei pasti; 6) il servire porzioni troppo grandi e in generale il cucinare più del dovuto (Exodus, 2006) e 7) l’impossibilità e la mancanza di capacità nel riutilizzare gli avanzi.

In particolare, in Italia cucinare più cibo di quanto i commensali possano mangiare è un’abitudine che sarà difficile eliminare del tutto poiché insita nel patrimonio culturale del nostro Paese, dove per tradizione si ritiene cortese preparare piatti abbondanti e avere avanzi a fine pasto (BIO Intelligence Service, Commissione Europea, 2010; Oecd, 2006). Secondo un recente Rapporto (Waste Watcher, 2013), questa abitudine, diffusa in tutta Italia, è più comune in alcune regioni del Centro e del Sud (Abruzzo, Puglia, Calabria e Campania).

Il Barilla Center for Food and Nutrition (Bcfn, 2012) propone delle precise raccomandazioni a utilità del consumatore per diminuire gli sprechi: comprare solo ciò che è necessario, controllare le date di scadenza, controllare che il frigo sia regolato correttamente, mettere in vista i cibi prossimi alla scadenza, riutilizzare gli avanzi, non servire porzioni eccessive, conservare il cibo in modo corretto. Va aggiunta anche l’importanza di fare la lista della spesa, che è dimostrato essere un comportamento virtuoso contro gli sprechi alimentari (Chandon e Wansink, 2006; Stefan *et al.*, 2013).

Secondo un’inchiesta condotta dalla Commissione Europea (2011), il 18% dei cittadini europei non comprende la dicitura “da consumarsi preferibilmente entro”. Nella Gazzetta Ufficiale del 16 gennaio 2012 si chiede pertanto alla Commissione e agli Stati membri di spiegare il significato delle date di scadenza “da consumarsi preferibilmente entro” e “da consumare entro”, sia per ridurre l’incertezza del consumatore riguardo alla commestibilità degli alimenti sia per fornire al pubblico informazioni esatte. Il documento ricorda che la data di conservazione minima “da consumarsi preferibilmente entro il” si riferisce alla qualità degli alimenti, mentre la dicitura “da consumare entro” si riferisce alla sicurezza del prodotto. La Commissione è stata quindi esortata a pubblicare un manuale di facile consultazione sull’utilizzo dei prodotti prossimi alla data di scadenza, garantendo in tal modo la sicurezza dei cibi.

## L'indagine sui giovani

L'analisi empirica del presente studio fa riferimento ad un'indagine campionaria il cui target di riferimento è rappresentato da giovani studenti universitari. I dati sono stati raccolti nei mesi di aprile-maggio 2012 su un campione di 230 studenti universitari di età compresa tra 19 e 28 anni e composto per il 61% da giovani di sesso maschile. Ai partecipanti all'indagine è stato richiesto di compilare un questionario in cui veniva indagata la loro conoscenza del fenomeno degli sprechi alimentari, degli impatti di tipo ambientale, economico e sociale che gli sprechi alimentari creano nonché della loro consapevolezza e preoccupazione verso il cibo che solitamente si getta via.

Il 79,2% degli intervistati ha dichiarato di vivere a casa con i propri genitori. Riguardo la condizione economica prevalente del proprio nucleo familiare, circa un quarto (25,1%) dei rispondenti ha dichiarato di vivere in un nucleo domestico con un reddito annuale compreso tra 15mila e 30mila euro, il 17% in una famiglia il cui reddito complessivo non supera i 45mila euro, mentre circa il 27% ha dichiarato che il reddito complessivo della propria famiglia è superiore ai 45mila euro.

## Spreco del cibo: sono a conoscenza dell'impatto che genero?

Il primo quesito del questionario chiedeva agli intervistati di interrogarsi in merito alla conoscenza dei problemi economici, ambientali e sociali legati agli sprechi alimentari: è emerso che l'84,1% dei giovani ne aveva già sentito parlare. Le domande successive del questionario indagavano ulteriormente il loro livello di conoscenza circa i danni connessi agli sprechi alimentari, nonché la loro conoscenza ed il livello di preoccupazione circa la diffusione di tale fenomeno in Italia. Le domande del questionario prevedevano in larga parte modalità di risposta strutturata secondo una scala di Likert (a 5 punti) in cui era richiesto di indicare il proprio grado di accordo/disaccordo (scala di Likert a 5 punti).

La tabella 1 riporta un'analisi descrittiva delle risposte riguardo la conoscenza degli impatti generati dagli sprechi alimentari, distinguendo tra uomini e donne.

**Tabella 1**

## Conoscenza degli impatti degli sprechi alimentari

Valori percentuali (risposte "Estremamente d'accordo" e "Abbastanza d'accordo")

Risposte	Maschi	Femmine
Gli sprechi alimentari sono dannosi per l'ambiente	70,2	73,3
Il packaging del cibo gettato nella spazzatura rappresenta un problema ambientale maggiore dello spreco di cibo	62,3	64,4
Gli sprechi alimentari non rappresentano un problema perché in genere sono biodegradabili	20,6	13,3
Gli sprechi alimentari creano danni economici alle persone	84,4	84,4
Gli sprechi alimentari non vanno del tutto evitati perché fanno comunque crescere l'economia	4,3	8,9
Gli sprechi alimentari creano dei danni sociali tra chi spreca cibo e chi non ne ha	75,7	86,7

Fonte: Elaborazione Eurispes su dati ricerca "Giovani e sprechi alimentari" (Principato, Secondi e Pratesi, 2013).

Le donne sembrano essere maggiormente consapevoli dei problemi legati agli sprechi alimentari sia per quanto riguarda l'impatto ambientale che l'impatto sociale. Sebbene, infatti, gran parte degli individui intervistati siano a conoscenza del fatto che gli sprechi alimentari comportano problemi all'ambiente, la percentuale più elevata per le donne che per gli uomini (73,3% delle donne, contro il 70,2% degli uomini). La differenza di genere emerge ancora di più se si volge lo sguardo all'impatto sociale degli sprechi alimentari (in inglese *food-waste*): basti pensare che, come sottolinea la Fao, l'ammontare degli sprechi alimentari nei paesi industrializzati (circa 222

milioni di tonnellate) equivale alla produzione netta di cibo nei paesi dell’Africa Sub-Sahariana (circa 230 milioni di tonnellate). Degli squilibri sociali che questa situazione genera sembra ne siano sempre maggiormente consapevoli le donne (oltre l’85% ha dichiarato di essere d’accordo o estremamente d’accordo con l’affermazione secondo cui gli sprechi di cibo creano danni sociali) piuttosto che gli uomini (per i quali si registra un valore percentuale di circa 11 punti inferiore).

Un’elevata consapevolezza emerge, indipendentemente dal genere, quando si affronta l’ambito economico: circa 8 intervistati su 10 hanno dichiarato di essere a conoscenza dei danni economici associati agli sprechi alimentari. Tuttavia, circa il 4,3 % degli uomini e l’8,9% delle donne ha anche dichiarato che gli sprechi alimentari non andrebbero del tutto evitati perché sprecare cibo “fa comunque crescere l’economia”.

### Spreco di cibo: perché?

A livello generale, il quadro che emerge sulla conoscenza delle conseguenze degli sprechi alimentari, è quello di un tema su cui anche i giovani cominciano a interrogarsi. Vi è da dire, tuttavia, che un atteggiamento di preoccupazione e di consapevolezza caratterizza generalmente gli individui di fronte a tematiche di cui si sente spesso parlare attraverso i mass media e nei confronti delle quali appare “importante” mostrarsi preoccupati e consapevoli (lo stesso si verifica per la preoccupazione verso i temi ambientali in generale, come mostrano Pirani e Secondi, 2011).

Che cosa cambia, invece, quando si fa entrare in gioco il livello personale/individuale? E inoltre, da che cosa crediamo/pensiamo lo spreco di cibo abbia origine? A queste domande la tabella 2 fornisce una prima risposta.

### Tabella 2

#### Perché si spreca cibo?

Valori percentuali (risposte “Estremamente d’accordo” e “Abbastanza d’accordo”)

Risposte	Maschi	Femmine
Molti sprechi alimentari provengono dal cucinare più cibo di quanto è necessario	82,3	81,1
Molti sprechi alimentari sono causati dalle promozioni e offerte speciali dei supermercati	49,6	45,6
Penso sia meglio buttare quello che avanza piuttosto che correre il rischio di ingrassare	14,2	17,0
Probabilmente mi sforzerei di gettare via meno cibo se avessi maggiori informazioni sul costo degli alimenti che getto	44,7	41,1
Penso sia meglio buttare quello avanza piuttosto che correre il rischio di mangiare cibi poco sicuri perché non più freschi	51,1	60,0

Fonte: Elaborazione Eurispes su dati ricerca “Giovani e sprechi alimentari” (Principato, Secondi e Pratesi, 2013).

Oltre l’80% degli intervistati ritiene che una delle principali cause degli sprechi alimentari sia rappresentata dal cucinare più cibo di quanto necessario. Ed in realtà è proprio così: questa usanza quanto mai diffusa in Italia così come in altri paesi rappresenta infatti una delle principali cause riconosciute degli sprechi domestici.

Circa la metà degli intervistati (in misura maggiore gli uomini pari al 49,6% degli intervistati contro il 45,6% delle donne) dichiara che molti sprechi alimentari sono causati dalle promozioni e offerte speciali dei supermercati che, evidentemente, possono indurre ad acquistare una quantità di cibo superiore alle reali esigenze familiari. In tal senso, è stato recentemente dimostrato che una migliore programmazione della spesa (ad esempio, attraverso una lista della spesa) potrebbe condurre ad una maggiore razionalizzazione degli acquisti.

Un segnale interessante che emerge dalla nostra indagine è legato alla necessità di avere, da parte degli intervistati, maggiori informazioni legate all’impatto economico degli sprechi alimentari: il 44,7% dei giovani ragazzi e il 41,1% delle giovani donne intervistate dichiarano che getterebbero via meno cibo se fossero maggiormente informati sui costi degli alimenti che gettano.

L’influenza di aspetti legati alla persona e quindi, ad esempio, alla cura della propria linea sembrano non influire molto sugli sprechi alimentari, sebbene circa il 17% delle ragazze abbia dichiarato che sia meglio buttare via cibo

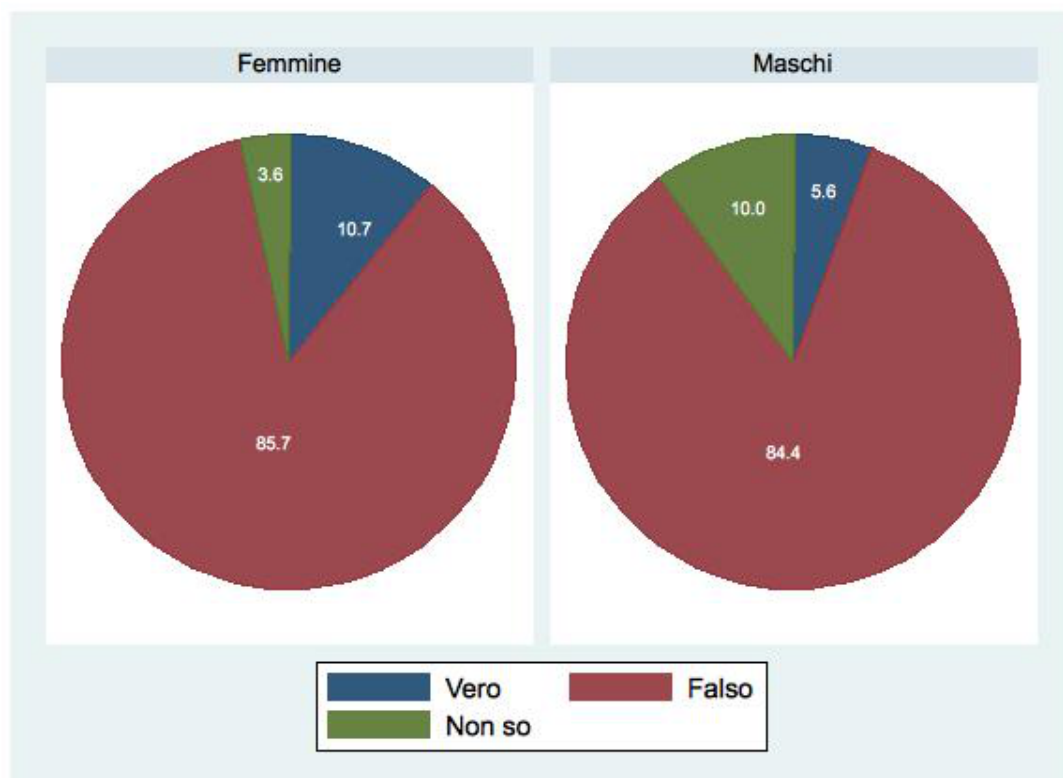
piuttosto che correre il rischio di ingrassare.

Il tema che invece, in misura largamente superiore, interessa gli intervistati è la freschezza del cibo: circa il 50% dei maschi e addirittura il 60% delle donne hanno dichiarato che è meglio buttare via il cibo che avanza piuttosto che correre il rischio di mangiare cibi poco sicuri poiché non più freschi.

In aggiunta alla freschezza, una incapacità di distinguere le diverse diciture (date di scadenza) sulle etichette degli alimenti rappresenta una delle maggiori preoccupazioni degli individui in merito alla freschezza del cibo. Anche sui 230 giovani intervistati è stato indagato questo aspetto chiedendo, in primo luogo, se, in accordo all'etichetta "da consumarsi preferibilmente entro..." i cibi non vadano consumati oltre la data esposta sulla confezione, cercando quindi di far leva sulla questione legata alla sicurezza del cibo.

Va notato positivamente che l'85,7% delle donne e l'84% degli uomini intervistati (grafico 1) ha risposto correttamente indicando che qualora un prodotto presenti l'etichetta "da consumarsi preferibilmente entro" il superamento della data limite non comporta un'impossibilità di consumare il cibo. Tuttavia, circa il 14% delle giovani studentesse e il 15,6% dei colleghi maschi hanno risposto erroneamente oppure non ha espresso una posizione (indicando "non so"). Va da sé che la corretta interpretazione di questa etichetta – che come specificato già nei paragrafi precedenti richiama la qualità del prodotto e non la sicurezza alimentare – da parte di tutti gli intervistati condurrebbe anche nel nostro caso ad una notevole riduzione degli sprechi alimentari già a partire dalle generazioni più giovani.

**Grafico 1**



**Secondo l'etichetta "da consumarsi preferibilmente entro il" i cibi possono essere consumati oltre la data esposta sulla confezione?**

Valori percentuali (distribuzione delle risposte "vero", "falso" e "non so")

*Fonte:* Elaborazione Eurispes su dati ricerca "Giovani e sprechi alimentari" (Principato, Secondi e Pratesi, 2013).

In secondo luogo, nel questionario era richiesta la conoscenza della differenza di significato tra le etichette "da consumarsi entro" e "da consumarsi preferibilmente entro" l'una (la prima) riferita alla sicurezza nel consumo del prodotto, l'altra (la seconda) alle condizioni di qualità legate alla conservazione del prodotto.

Circa il 40% dei rispondenti (sia uomini che donne) dichiara di non conoscere (del tutto o in parte) le differenze tra le due date di consumo degli alimenti.

## I giovani e lo spreco: si comportano tutti allo stesso modo?

Al fine di identificare l'esistenza di diversi atteggiamenti nei confronti del *food-waste* i dati raccolti sono stati analizzati in un'ottica multivariata attraverso una analisi dei gruppi (*cluster analysis*) di tipo gerarchico. Similmente ad una segmentazione nell'ambito di un'analisi di mercato, la partizione che in misura maggiore evidenzia l'esistenza di diversi atteggiamenti e – al tempo stesso – una maggiore/minore consapevolezza degli individui nei confronti degli sprechi alimentari conduce all'identificazione dei seguenti 4 gruppi di individui, le cui caratteristiche possono essere sintetizzate nei quattro slogan seguenti:

1. Gruppo 1: *Sprechi alimentari? Forse se ne sapessi di più potrei stare più attento;*

1) Gruppo 2: *Conosco il problema degli sprechi alimentari, ma penso non mi riguardi da vicino;*

2) Gruppo 3: *Sto molto attento a non sprecare cibo per il rispetto mio e degli altri;*

3) Gruppo 4: *Non mi interessa al problema degli sprechi alimentari.*

Di seguito per ciascun gruppo si presentano le principali peculiarità.

### 1. *Sprechi alimentari? Forse se ne sapessi di più potrei stare più attento*

Nel primo gruppo, il più numeroso, ricade il 36,5% degli intervistati. Oltre il 15% degli appartenenti a questo gruppo non è d'accordo nell'affermare che il fenomeno degli sprechi alimentari sia molto diffuso: la stessa percentuale nell'intero campione è pari al 7,7%. Appartengono a questo gruppo gli individui che in misura minore sono in disaccordo con le affermazioni riguardanti i danni economici e ambientali derivanti dagli sprechi alimentari. Ad esempio il 12,9% dei giovani appartenenti al gruppo dichiarano (sono estremamente in disaccordo o in disaccordo) che gli sprechi alimentari non sono dannosi per l'ambiente: la stessa percentuale nell'intero campione è quasi il doppio.

Tuttavia, l'aspetto che caratterizza questo gruppo è la consapevolezza che una maggiore informazione sul costo degli alimenti che gettano via possa condurre ad una riduzione da parte loro degli sprechi alimentari: sono oltre la metà (53,1%) gli individui che manifestano questa intenzione contro un valore di circa 10 punti inferiore registrato per l'intero campione.

## Tabella 3

### Gruppo 1: Sprechi alimentari? Forse se ne sapessi di più potrei stare più attento

Valori percentuali

Risposte	Modalità	Gruppo 1	Intero campione
Penso che il fenomeno degli sprechi alimentari sia molto diffuso	Estremamente in disaccordo/In disaccordo – Abb	14,8	7,7
Gli sprechi alimentari sono dannosi per l'ambiente	Estremamente in disaccordo/in disaccordo	12,9	22,2
Gli sprechi alimentari creano dei danni economici alle persone	Estremamente in disaccordo/in disaccordo	8,2	14,8
Gli sprechi alimentari creano dei danni sociali tra chi spreca cibo e chi non ne ha	Estremamente in disaccordo/In disaccordo	9,9	6,0
Il packaging del cibo gettato nella spazzatura rappresenta un problema ambientale maggiore dello spreco di cibo	Estremamente d'accordo/d'accordo	80,2	63,5
Probabilmente mi sforzerei a gettare meno cibo se avessi maggiori informazioni sul costo degli alimenti che getto	Estremamente d'accordo/ In accordo	53,1	43,1
Genere	Donna	48,1	38,9

Fonte: Elaborazione Eurispes su dati ricerca "Giovani e sprechi alimentari" (Principato, Secondi e Pratesi, 2013).

Da un punto di vista strutturale, a caratterizzare questo gruppo è la prevalenza di femmine rispetto all'intero campione di individui intervistati.

## 2. Conosco il problema degli sprechi alimentari, ma penso non mi riguardi da vicino

Il secondo gruppo, che aggrega il 27,5% degli intervistati, si caratterizza per la presenza di individui informati delle problematiche legate agli sprechi alimentari (la percentuale è pari infatti al 100% contro l'84,1% dell'intero campione), ma che ritengono che il problema degli sprechi alimentari sia qualcosa che non li tocchi da vicino o per il quale il singolo individuo possa agire in misura molto limitata. Infatti, non sono molto preoccupati della quantità di cibo che gettano via (19,7%) così come del costo (16,4%, percentuale doppia rispetto all'intero campione) e attribuiscono gran parte delle colpe degli sprechi alimentari alle offerte e promozioni dei supermercati (77%).

**Tabella 4**

### Gruppo 2: Conosco il problema degli sprechi alimentari, ma penso non mi riguardi da vicino

Valori percentuali

Risposte	Modalità	Gruppo 2	Intero campione
Ho sentito parlare delle problematiche economiche, ambientali e sociali legate agli sprechi alimentari	Si/abbastanza	100,0	84,1
Non sono preoccupato della quantità di cibo che getto via	Estremamente d'accordo/d'accordo	19,7	16,3
Non sono preoccupato del costo del cibo che getto via	Estremamente d'accordo/d'accordo	16,4	9,9
Molti sprechi alimentari sono causati dalle promozioni e offerte speciali dei supermercati	Estremamente d'accordo/d'accordo	77,0	48,0
Penso sia meglio buttare quello che avanza piuttosto che correre il rischio di mangiare cibi poco sicuri perché non più freschi	Estremamente d'accordo/d'accordo	73,8	54,5
Reddito nucleo familiare	Fino a 30.000 euro	49,0	38,6
Genere	Uomini	72,1	61,0

Fonte: Elaborazione Eurispes su dati ricerca "Giovani e sprechi alimentari" (Principato, Secondi e Pratesi, 2013).

A livello di composizione, il gruppo si caratterizza per una netta prevalenza di uomini (72,1%) e per individui che appartengono ad un nucleo familiare con reddito annuo medio-basso (inferiore o al più pari a 30mila euro).

## 3. Sto molto attento a non sprecare cibo per il rispetto mio e degli altri

Al terzo gruppo, che potremmo anche definire come il gruppo dei "consumatori responsabili", appartengono circa il 23% degli intervistati. Si tratta di individui, che oltre ad essere a conoscenza del livello di diffusione degli sprechi alimentari e dell'impatto che gettar via cibo ha a livello economico, ambientale e sociale, conoscono e distinguono correttamente le etichette sui cibi.

**Tabella 5**

### Gruppo 3: Sto molto attento a non sprecare cibo per il rispetto mio e degli altri

Valori percentuali

Risposte	Modalità	Gruppo 3	Intero campione
Penso che il fenomeno degli sprechi alimentari sia molto diffuso	Estremamente d'accordo/d'accordo	98,0	86,7
Gli sprechi alimentari sono dannosi per l'ambiente	Estremamente d'accordo	49,0	29,0
Gli sprechi alimentari creano danni economici alle persone	Estremamente d'accordo/d'accordo	96,1	84,5
Gli sprechi alimentari creano dei danni sociali tra chi spreca cibo e chi non ne ha	Estremamente d'accordo/d'accordo	17,6	6,5

Conosco la differenza di significato tra l'etichetta "da consumarsi entro" e "da consumarsi preferibilmente entro"	Estremamente d'accordo/d'accordo	92,2	69,1
Secondo l'etichetta "da consumarsi preferibilmente entro" i cibi non vanno consumati oltre la data esposta sulla confezione	Falso	92,2	84,9
Vive in casa con la famiglia	Si	90,2	79,2

Fonte: Elaborazione Eurispes su dati ricerca "Giovani e sprechi alimentari" (Principato, Secondi e Pratesi, 2013).

Circa il 92% degli appartenenti a questo gruppo, infatti distingue correttamente i significati delle etichette "da consumarsi entro" e "da consumarsi preferibilmente entro" così come è a conoscenza che il superamento della data indicata sulla confezione non compromette la sicurezza del cibo qualora sulla confezione sia indicata la dicitura "preferibilmente".

A livello strutturale si tratta prevalentemente di giovani che vivono a casa con i propri genitori, che probabilmente hanno trasmesso ai figli rispetto per il cibo e messa in opera di buone pratiche per la riduzione degli sprechi alimentari.

#### 4. Non mi interessa al problema degli sprechi alimentari

Il quarto gruppo a cui appartengono circa il 13,1% degli intervistati, è caratterizzato da individui che non hanno mai sentito parlare e non si interessano delle questioni legate agli sprechi alimentari.

### Tabella 6

#### Gruppo 4: Non mi interessa al problema degli sprechi alimentari

Valori percentuali

Risposte	Modalità	Gruppo 4	Intero campione
Ho sentito parlare delle problematiche economiche, ambientali e sociali legate agli sprechi alimentari	Si	0,0	84,1
Conosco la differenza di significato tra l'etichetta "da consumarsi entro" e "da consumarsi preferibilmente entro"	Estremamente in disaccordo / in disaccordo	27,6	16,7
Secondo l'etichetta "da consumarsi preferibilmente entro" i cibi non vanno consumati oltre la data esposta sulla confezione	Non so	10,3	6,0
Non sono preoccupato riguardo la quantità di cibo che getto	Né in accordo, né in disaccordo	27,6	16,7
Reddito nucleo familiare	Oltre 45.000 euro	25,3	17,2

Fonte: Elaborazione Eurispes su dati ricerca "Giovani e sprechi alimentari" (Principato, Secondi e Pratesi, 2013).

La mancanza di interesse verso gli sprechi alimentari è confermata sia dal non assumere una posizione circa la preoccupazione in merito alla quantità di cibo che si getta via, sia dal fatto di non avere conoscenza delle differenze tra le diverse date di consumo dei cibi riportati sulle confezioni.

A livello strutturale appartengono a questo gruppo giovani con un'età media inferiore rispetto a quella dell'intero campione (21 anni contro i circa 23 anni della totalità degli intervistati) ed appartenenti in misura maggiore (rispetto all'intero campione) a famiglie con un reddito medio-alto (superiore a 45mila euro annui).

Tiziana Laureti  
Ludovica Principato  
Luca Secondi

(1) È opportuno citare a solo titolo esemplificativo il Waste & Resource Action Programme (Wrap) nel Regno Unito, il Food Waste Reduction Alliance (Fwra) negli Usa e, a livello italiano, il Last Minute Market, l'osservatorio sugli sprechi alimentari delle famiglie Waste Watcher e il Banco Alimentare.

Ancora, in Danimarca possiamo ricordare il movimento Stop Wasting Food e in Francia l'associazione Andes. In stretta collaborazione con la Fao,



l'iniziativa Save Food si pone l'obiettivo di favorire il dialogo sulle perdite alimentari tra tutti gli stakeholder (l'industria, il mondo politico, la società civile e i centri di ricerca). A livello europeo, il progetto Fusion (finanziato dalla Commissione Europea), si propone di creare una piattaforma multi-stakeholder per generare una visione e una strategia condivisa per prevenire gli sprechi alimentari. Non da ultimo, il Barilla Center for Food and Nutrition ha elaborato nel 2012 un Rapporto sulle cause e gli impatti degli sprechi alimentari.