



Con il Patrocinio di



Media partner



Spazio Europa è gestito dall'Ufficio del Parlamento europeo in Italia e dalla Rappresentanza in Italia della Commissione europea.



“IL CASO ITALIA”: SPRECHIAMO OLTRE 32 KG DI CIBO PRO CAPITE ALL’ANNO, «PER CENTRARE L’OBIETTIVO 12.3 DELL’AGENDA 2030 – HA SPIEGATO IL FONDATORE DELLA GIORNATA NAZIONALE DI PREVENZIONE DELLO SPRECO, ANDREA SEGRÈ - DOBBIAMO RIDURRE DI 13 KG IL CIBO SPRECATO NELLE NOSTRE CASE, ENTRO LA FINE DEL 2029».

IL MINISTRO DELL’AGRICOLTURA FRANCESCO LOLLOBRIGIDA È INTERVENUTO OGGI ALL’EVENTO DELLA 12^ GIORNATA DI PREVENZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE, A ROMA: «DOBBIAMO EDUCARE AL RISPETTO DEL CIBO PER RIDURRE LO SPRECO ALIMENTARE, GARANTENDO UN MIGLIOR UTILIZZO DEGLI ALIMENTI E LA RIDUZIONE DELL’IMPATTO AMBIENTALE DEL SISTEMA PRODUTTIVO, SENZA SACRIFICARE L’ELEMENTO DELLA QUALITÀ».



PRESENTATI I NUOVI DATI WASTE WATCHER, IN UN CONFRONTO FRA I PROTAGONISTI DELLA FILIERA AGROALIMENTARE ITALIANA. FOCUS SUL NUOVO CODICE DELLA STRADA E IL VINO NON CONSUMATO PER RISPETTARE I LIMITI.



ROMA - Alle soglie della XII Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare – domani, mercoledì 5 febbraio 2025 - l'Osservatorio Waste Watcher International segnala che sale del 9,11% lo spreco di cibo in Italia. Sprechiamo ogni giorno 88,2 grammi di cibo pro capite, ovvero oltre 32 kg di cibo pro capite in un anno! Una abitudine che costa 139,71 € ad ogni cittadino e complessivamente 14,101 miliardi annui includendo lo spreco di filiera, dai campi alle nostre tavole. Il solo spreco alimentare nelle case costa 8,242 miliardi € e rappresenta il 58,55% dello spreco della filiera del cibo. **Alla presentazione di oggi, nello Spazio Europa a Roma, è intervenuto il Ministro dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste Francesco Lollobrigida: «dobbiamo educare al rispetto del cibo per ridurre lo spreco alimentare, garantendo un miglior utilizzo degli alimenti e la riduzione dell'impatto ambientale del sistema produttivo, senza sacrificare l'elemento della qualità. Su questo, tutti gli anelli della filiera possono contribuire. Fondamentale il ruolo di studi, come quello di oggi dell'Osservatorio Waste Watcher, che contribuiscono a richiamare l'attenzione sul tema e a formulare proposte».**

«Come per le precedenti rilevazioni – ha sottolineato il fondatore della Giornata di Prevenzione dello spreco alimentare **Andrea Segrè, direttore scientifico dell'Osservatorio Waste Watcher - il dominus dello spreco alimentare è a livello domestico: 1,9 milioni di tonnellate in peso, per un valore di 8,2 miliardi. Nelle nostre case il recupero delle eccedenze non è possibile. Su ogni cittadino gravano 32 kg all'anno, per centrare l'obiettivo 12.3 dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite dobbiamo ridurre lo spreco pro capite di 13 kg annui entro la fine del 2029**». E **Luca Falasconi, coordinatore del Rapporto "Il caso Italia" di Waste Watcher International**, ha confermato che «ogni piccola azione conta, e insieme possiamo fare la differenza. Ridurre lo spreco alimentare inizia proprio dalle nostre case per arrivare a un massimo di 369,7 grammi settimanali di cibo gettato nel 2030».

Ha ricordato il **Presidente di Confagricoltura Massimiliano Giansanti** che «nel corso dell'ultimo anno il cambiamento climatico si è riverberato con incidenza significativa sull'aumento degli sprechi alimentari, soprattutto nella prima fase della filiera, tra alluvioni e siccità: un elemento nuovo di cui tener conto, e sul quale l'azione congiunta di scienza, ricerca e tecnologia applicata può favorire una forte riduzione dello spreco nella fase primaria ma anche lungo tutta la filiera. A questo impegno vanno aggiunte le riflessioni legate ai differenti stili di vita per individuare più efficaci modelli di consumo: per esempio ragionando sull'ottimizzazione delle confezioni dei prodotti alimentari, ma anche sulle aspettative dei cittadini, cercando di promuovere il consumo sostenibile ed equo dei

prodotti agricoli». E il **Presidente di Federalimentare Paolo Mascarino** ha evidenziato che **«l'industria alimentare ha profuso molti sforzi per ridurre gli sprechi, ma ora il problema rimane soprattutto nell'ambito domestico con i cibi freschi. Nel 2024, lo spreco alimentare in casa è aumentato del 9,11%.** Per ridurre questa tendenza, aldilà di accorgimenti come il riutilizzo degli avanzi con ricette tradizionali, occorrono soluzioni a lungo termine. In primis, l'educazione all'alimentazione nel percorso scolastico, **promuovendo i principi base della Dieta mediterranea».** E ha commentato **Lino Stoppani, Vicepresidente Vicario Confcommercio: «dall'ultima rilevazione dell'Osservatorio Waste Watcher non arriva un bel segnale sullo spreco alimentare.** D'altra parte, le transizioni verso nuovi modelli di consumo e di produzione hanno bisogno di visione, coraggio, regole, investimenti, ma anche di un contesto culturale favorevole, che spinga cioè ognuno di noi a sentirsi protagonista di una grande sfida. Oggi proprio questo contesto e' messo in discussione da cattivi comportamenti e da scarsa sensibilità a promuovere atteggiamenti corretti. **Come sistema Confcommercio ci sentiamo pienamente coinvolti in questo percorso, anche grazie alla funzione di prossimità che consente alle nostre imprese di dialogare ogni giorno con milioni di consumatori,** investendo quindi nuove energie per recuperare ritardi e promuovere attenzione ed educazione sui temi dello spreco alimentare». **«Ridurre lo spreco alimentare è un impegno alla base della nostra sostenibilità – ha dichiarato il Presidente Conad Mauro Lusetti, Presidente di Conad –** Per questo lavoriamo per avere nei negozi quello che è richiesto dai clienti e ritirare i prodotti in scadenza per donarli ai bisognosi. **Promuoviamo anche programmi informativi per i consumatori, soprattutto i più giovani, e appoggiamo con convinzione Waste Watcher».** Il **Presidente di Emil Banca Gian Luca Galletti ha sottolineato che** «oltre a sostenere Spreco Zero e i progetti del professor Segrè da sempre, **grazie alla collaborazione con i tecnici dell'Osservatorio Waste Watcher International, stiamo portando avanti un progetto per ridurre gli sprechi alimentari che coinvolge circa 400 nostri collaboratori e le loro famiglie.** In tre anni li abbiamo ridotti di circa il 15%, l'obiettivo è quello di dimezzarli entro il 2030». E l'**Ambasciatore di Buone Pratiche della campagna Spreco Zero, Filippo La Mantia cuoco e oste,** ha ricordato che **«la cucina è sempre in prima fila per eliminare lo spreco alimentare:** l'educazione alimentare è una questione culturale, dobbiamo riprendere la tradizione delle case italiane nelle quali non si buttava via nulla, in cucina. Anziché riempire i frigoriferi, facciamo la spesa quando realmente serve, ed evitiamo di utilizzare criteri estetici che spesso portano a disfarsi del cibo perfettamente edibile».

I DATI WASTE WATCHER LEGATI ALLA RISTORAZIONE E AGLI ESERCIZI PUBBLICI: L'IMPATTO DEL NUOVO CODICE DELLA STRADA SUL VINO RESIDUO.

Il Rapporto **“Il caso Italia” 2025 dell'Osservatorio Waste Watcher International** esamina lo spreco alimentare in relazione anche alla ristorazione e alle abitudini di fruizione del cibo al ristorante. **Ma non solo: «un focus del Rapporto si focalizza infatti sul vino non consumato nei locali, alla luce del nuovo Codice della Strada – spiega Carlo Montalbetti, Direttore Generale Comieco - il 48% degli intervistati – quindi 1 consumatore su 2 - si dichiara disponibile a portarlo a casa; meglio se in uno shopper o un contenitore in carta per il 53%. Carta e cartone vengono percepiti sempre di più come materiali “antispreco” per la loro riciclabilità (indicata dal 48% degli intervistati), maggiore compatibilità con l'ambiente e compostabilità”** Numeri che confermano come **Rimpiattino, contenitore per il cibo (riutilizzabile e riciclabile, destinato al cibo e al vino non consumati nei ristoranti) ideato 10 anni fa in collaborazione con Fipe** per incentivare comportamenti responsabili, rappresenti sempre di più **un valido strumento per rafforzare, promuovere e diffondere la cultura antispreco e le buone pratiche come la raccolta differenziata e il riciclo di carta e cartone».**

Aspetto cruciale per la prevenzione degli sprechi al ristorante è certo la possibilità di contare sul contenitore Rimpiattino per portare a casa il cibo non consumato: l'88% dei ristoranti e pizzerie

e il 77% dei bar e birrerie considera importante o addirittura urgente la questione degli sprechi di cibo nei locali pubblici. Il 44% dei consumatori dichiara di mangiare sempre tutto quello che ordina, mentre il 36% - 1 italiano su 3 – dichiara di chiedere di **portare a casa gli avanzi** e solo il 10% spiega che lascia il cibo nel piatto perché lo **imbarazza** chiedere di portare a casa il cibo non consumato. Al momento di **portare a casa gli avanzi, secondo il 54% dei consumatori solitamente il ristorante o locale ritira il cibo avanzato e lo inserisce in appositi contenitori, e per il 40% degli intervistati fornisce i contenitori** dove inserire il cibo avanzato da portare a casa. Solo il 5% dei consumatori dichiara che il ristorante **non ha contenitori** per portare il cibo avanzato a casa o **non prevede questa possibilità. Fra le strategie per ridurre lo spreco, il 68% degli intervistati ritiene utile la possibilità di acquistare prodotti sfusi o alla spina e il 67% acquisterebbe prodotti scontati in scadenza** o che hanno superato da poco il termine minimo di conservazione. **Il 54% chiede che sistematicamente siano messi a disposizione contenitori per portare a casa il cibo avanzato e il 48% che la possibilità di portare a casa avanzi venga suggerita dal personale di sala**, il 42% che ci sia sempre **possibilità** di scegliere la **mezza porzione**. L'Osservatorio Waste Watcher International continua a lavorare per mappare lo spreco alimentare su scala nazionale e internazionale, e per fornire strumenti di policy utili a contrastarlo, promuovendo diete sane e sostenibili.

Info e aggiornamenti: sprecozero.it

PRESS Vuesse&c_ufficiostampa@volpesain.com