

## **Spreco alimentare: studio socio-demografico in 5 Paesi per cambiare le abitudini, italiani e tedeschi tra i più virtuosi, numerosità delle famiglie ed appartenenza geografica tra i fattori determinanti**

***Dal Progetto SysOrg lo studio del CREA Alimenti e Nutrizione  
pubblicato sul Journal of Cleaner Production***

Circa il 17% del cibo prodotto nel mondo viene gettato (fonte UNEP) e di questo il 61% viene sprecato in ambito domestico, con un consumo insostenibile di acqua, suolo ed energia: per incidere su questo fronte occorre capire cosa cambia da Paese a Paese e perché. Questi gli obiettivi principali di uno studio, pubblicato dalla rivista internazionale *Journal of Cleaner Production* e previsto nell'ambito del progetto **SysOrg**, di cui è partner il **CREA Alimenti e Nutrizione**.

**Gli obiettivi:** misurare la quantità, la frequenza e la tipologia di spreco alimentare domestico in ognuno dei 5 territori "campione" - la città di Copenaghen (Danimarca), il distretto federale della Nord Assia (Germania), la città di Varsavia (Polonia), il Bio-Distretto del Cilento (Italia) e la regione di Kenitra (Marocco) - comprendere la presenza di similitudini o differenze e se e come gli aspetti sociodemografici influiscono sugli scarti di cibo, caratterizzando dei clusters dello spreco alimentare da cui delineare possibili strategie comuni.

**Le azioni condotte** È stato somministrato un questionario su un campione totale di 2154 adulti residenti nei territori menzionati, tra gennaio e giugno 2022, utilizzando la metodologia del *river sampling* o campionamento fluviale, un metodo usato soprattutto nella versione online, che coinvolge i potenziali partecipanti mentre stanno navigando su Internet, invitandoli a rispondere a delle domande. Il questionario è stato diviso in due sezioni: la prima per raccogliere informazioni sociodemografiche, la seconda per misurare lo spreco alimentare in termini di frequenza e quantità, tipologia di spreco, attitudini allo scarto.

**I risultati** Analizzando il dato pro capite, i tre territori più rurali, Nord Assia, Bio-Distretto Cilento e Kenitra hanno un livello di spreco molto simile, di circa 130 g pro capite a settimana, così come anche le due città, Copenaghen e Varsavia, hanno mostrato uno spreco pro capite di circa 190g a settimana. L'appartenenza al territorio (rurale vs urbano) ha influenzato significativamente la probabilità di non sprecare: la più alta si è registrata in Cilento (66%), seguita dalla Nord Assia (41%) e la più bassa negli altri tre territori (18%).

Passando al dato familiare, invece, si è osservato come quello relativo alle famiglie di Kenitra, il più alto (539g/a settimana), diventi in realtà il più basso se spalmato su tutti i componenti del nucleo familiare (125g pro capite/settimana), poiché è proprio a Kenitra che si registra la più alta percentuale di famiglie numerose (5 o più componenti) rispetto agli altri territori. L'incapacità di gestire gli avanzi dei pasti e di organizzare correttamente gli alimenti in cucina sono state le motivazioni addotte all'interno delle famiglie. I cibi più scartati sia in termini di quantità che di frequenza sono stati quelli freschi, a conferma di come gli alimenti più deperibili siano i più difficili da conservare.

**I cluster:** Sono stati identificati sei differenti clusters, ognuno dei quali corrisponde a un profilo specifico di spreco alimentare in termini di quantità e tipologia di alimenti buttati. Inoltre, è stata assegnata una probabilità specifica ad ogni territorio di appartenere a ciascun cluster. I 6 cluster individuati sono: *Cluster 1 – Highest total waste, all the food groups were wasted; Cluster 2 – High total waste, fruit, and bread most wasted foods; Cluster 3 – Medium total waste, beverages most wasted foods; Cluster 4 – Medium total waste,*

UFFICIO STAMPA CREA  
GIULIO VIGGIANI - Giornalista  
338 4089972  
Tel 06 47 836 219

Capo Ufficio Stampa  
CRISTINA GIANNETTI 345 0451707  
CREA – via della Navicella 2/4 – 00184 Roma  
@ stampa@crea.gov.it f W [www.crea.gov.it](http://www.crea.gov.it)

X: CREA\_Ricerca  
Facebook: CREA – Ricerca  
linkedin: CREA Ricerca  
instagram: crearicerca

CREAtube: <https://www.crea.gov.it/crea-tv>  
CREAfuturo: <https://creafuturo.crea.gov.it/>

*bread, and vegetables most wasted foods; Cluster 5 – Low total waste, fresh foods most wasted foods; Cluster 6 – Low total waste, bread, and yogurt most wasted foods.*

In Nord Assia e nel Bio-Distretto del Cilento, sono stati osservati comportamenti simili con la più alta probabilità, rispetto agli altri territori, di produrre meno spreco, soprattutto di alimenti freschi (cluster 5). Kenitra e Copenaghen, che in termini di quantità avevano una situazione opposta, in termini di probabilità di appartenenza ai cluster si muovono nella stessa direzione, avendo la più alta possibilità di raggiungere un alto livello di spreco totale (cluster 2). Copenaghen mostra un'altra similitudine con Varsavia avendo entrambe le più alte probabilità di sprecare un basso livello di cibo totale, con pane e yogurt gli alimenti più buttati (cluster 6).

*“Nei territori in cui il cibo viene principalmente gettato come parzialmente o totalmente non utilizzato, le azioni preventive dovrebbero concentrarsi sulle abitudini di acquisto.- spiega **Laura Rossi**, dirigente di ricerca CREA Alimenti e Nutrizione e coordinatrice CREA dello studio - Spesso, infatti, gli acquisti impulsivi sono la causa principale di questo tipo di spreco e organizzare la dispensa e il frigorifero in modo efficiente può aiutare in tal senso. Laddove, invece, il cibo viene scartato principalmente come avanzo dei pasti o dopo la conservazione, occorre potenziare le capacità culinarie delle persone, mirando alle giuste quantità e a riutilizzare gli avanzi dei pasti”.*

In allegato l'articolo della rivista.

A cura di Giulio Viggiani 3384089972