



ALMA MATER STUDIORUM  
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA  
DIPARTIMENTO DI  
SCIENZE E TECNOLOGIE AGRO-ALIMENTARI



# WASTE WATCHER

International Observatory  
on food and sustainability



Technical Research Partner

# Waste Watcher 2021



The Waste Watcher International Observatory stems to provide the community with knowledge and tools for investigating social, behavioural and lifestyles dynamics behind the household's food waste. By focusing on the economic, social and environmental impacts of the phenomena, the Observatory stands to generate common and shared knowledge, to guide private and public policies for food waste prevention and reduction and improve food resources use efficiency. The Waste Watcher Observatory is based on a scientific sounding method and conducts research based on opinions, self-perceptions and declarations.

Come citare questo studio: Waste Watcher International Observatory-Università di Bologna-Last Minute Market su dati IPSOS



Technical Research Partner

# LO SPRECO ALIMENTARE DELLE FAMIGLIE ITALIANE

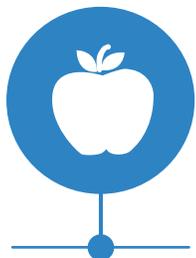
Spreco alimentare medio individuale



# 529,3 gr

**NEGLI ULTIMI 7 GIORNI**

La top 5 degli alimenti più sprecati nell'ultima settimana



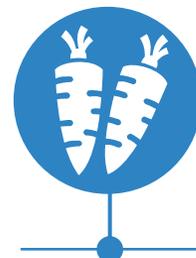
Frutta fresca  
32,4 gr



Insalate  
22,8 gr



Pane fresco  
22,3 gr



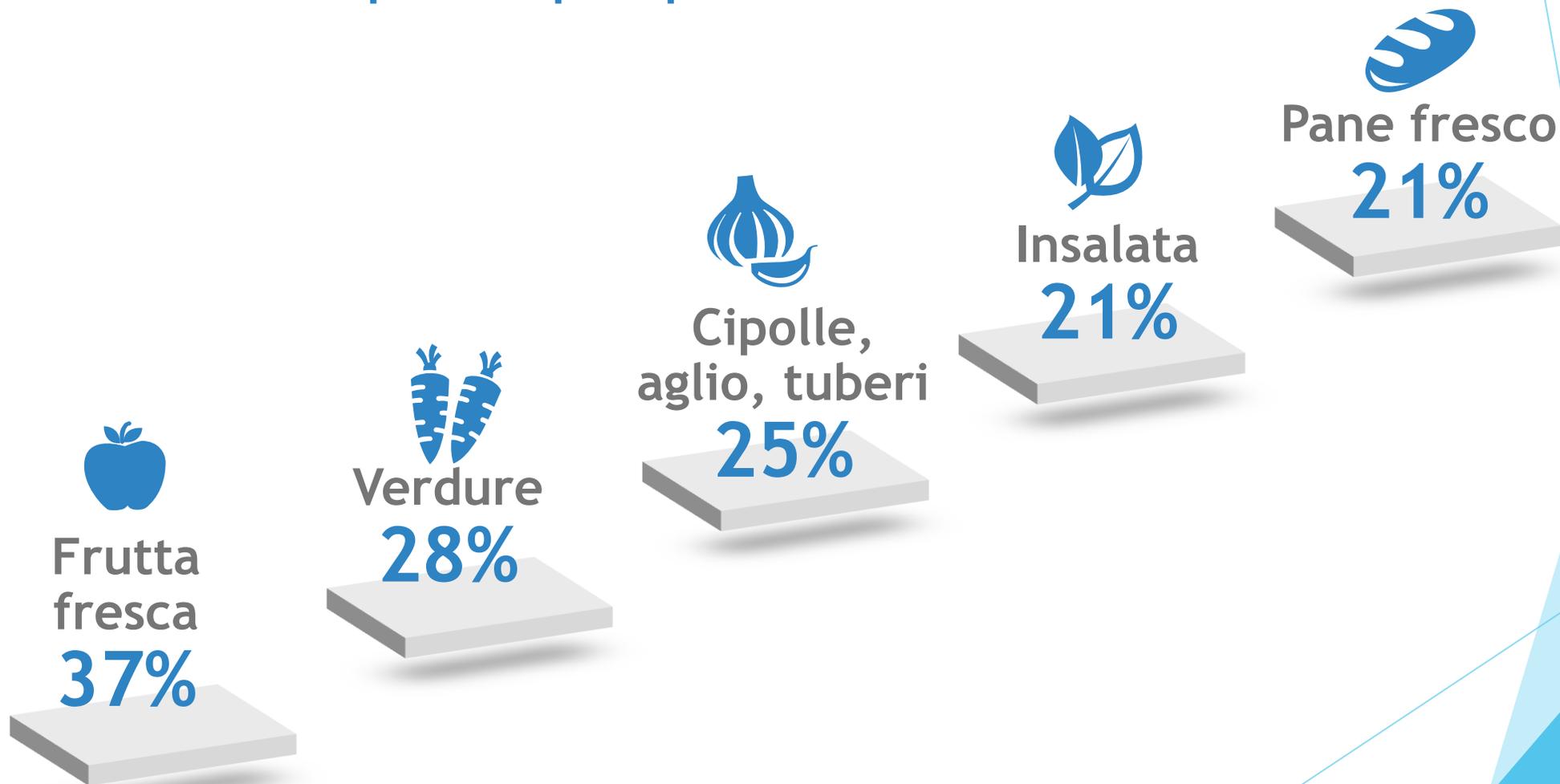
Verdura  
22,2 gr



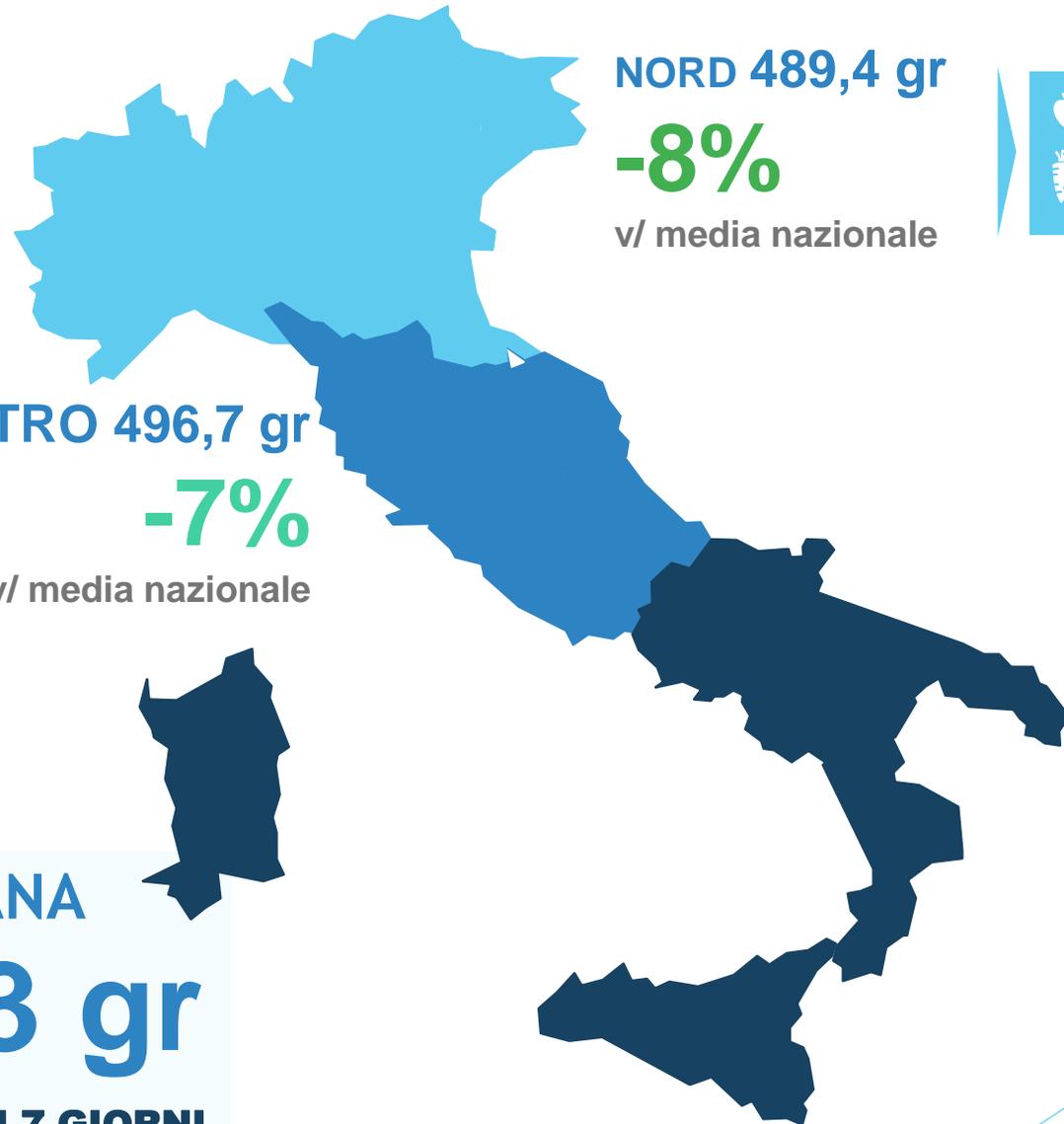
Cipolle, aglio  
e tuberi  
21,8 gr

# LO SPRECO ALIMENTARE DELLE FAMIGLIE ITALIANE

Gli alimenti sprecati più spesso



# La mappa dello spreco alimentare



NORD 489,4 gr

**-8%**

v/ media nazionale

+8% verdura

+7% frutta fresca  
v/ media nazionale

Pane fresco +10%  
Bevande analcoliche +8%  
Bevande alcoliche +7%  
v/ media nazionale

CENTRO 496,7 gr

**-7%**

v/ media nazionale

SUD 602,3 gr

**+15%**

v/ media nazionale

-5% frutta fresca

-4% verdura  
v/ media nazionale

MEDIA ITALIANA

 **529,3 gr**

**NEGLI ULTIMI 7 GIORNI**

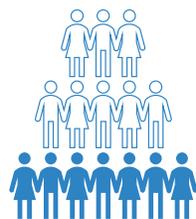
Pensi agli ultimi SETTE giorni, in casa sua, quanto/a/i/e dei prodotti che ha indicato avete gettato via?

# LO SPRECO ALIMENTARE DELLE FAMIGLIE ITALIANE

Il profilo della famiglia «sprecona»: differenza % quantità sprecata negli ultimi 7 giorni rispetto alla media nazionale



**+15%**  
Sud



**+9%**  
Ceto  
Popolare



**+15%**  
Con figli  
conviventi



**+15%**  
Comuni  
piccoli

 -5% frutta fresca  
 -4% verdura  
v/ media nazionale

 -16% latticini  
 -9% uova  
 -9% salse  
 -8% cibi precotti  
v/ media nazionale

# LO SPRECO ALIMENTARE DELLE FAMIGLIE ITALIANE

Perché la MIA FAMIGLIA spreca?

- 46%** **me ne dimentico** e scade/si deteriora
- 42%** **frutta e verdura** conservate in **frigo** e portandole a casa vanno a male
- 31%** i cibi venduti sono già **vecchi**
- 29%** **acquisto troppo**
- 28%** **calcolo male** le cose che servono

*Ho sempre paura di non avere a casa cibo a sufficienza 27%; Compro confezioni troppo grandi 27%; Cucino troppo 25%; Non mi piacciono gli avanzi 24%; Ci sono troppe offerte 23%; Sono troppo lunghi i tempi tra una spesa e l'altra e il cibo si deteriora 21%; Non so conservare 18%; acquisto cose che non mi piacciono 12%*

Le capita di buttare via del cibo soprattutto perché...

# LO SPRECO ALIMENTARE DELLE FAMIGLIE ITALIANE

Perché gli ALTRI sprecano?

**47%** se ne dimenticano e scade/si deteriora

**46%** acquistano troppo

**43%** calcolano male le cose che servono

**34%** non piacciono gli avanzi

**34%** non sanno conservare

*Comprano confezioni troppo grandi 24%; frutta e verdura spesso sono conservate in frigo e quando si portano a casa vanno a male 22%; hanno paura di non avere a casa cibo a sufficienza 21%; cucinano troppo 20%; ci sono troppe offerte 11%; acquistano cose che non piacciono 10%; i cibi venduti sono già vecchi 9%; sono troppo lunghi i tempi tra una spesa e l'altra e il cibo si deteriora 6%; Non saprei 4%*

# LO SPRECO ALIMENTARE DELLE FAMIGLIE ITALIANE

I motivi dello spreco: la mia famiglia rispetto agli altri

LA MIA FAMIGLIA



**me ne dimentico** e scade/si deteriora

**frutta e verdura** conservate in **frigo** e portandole a casa vanno a male

i cibi venduti sono già **vecchi**

**acquisto troppo**

**calcolo male** le cose che servono

LE ALTRE



**se ne dimenticano** e scade/si deteriora

**acquistano troppo**

**calcolano male** le cose che servono

**non piacciono** gli **avanzi**

**non** sanno **conservare**

# LO SPRECO ALIMENTARE DELLE FAMIGLIE ITALIANE

## Gli effetti negativi dello spreco alimentare



Aumento  
inquinamento  
(rifiuti in eccesso)  
**77%**



Spreco  
risorse vitali  
**80%**



Immorale  
**83%**



Diseducativo  
sui giovani  
**84%**



Spreco denaro  
famiglie  
**85%**

*Produce conseguenze economiche e sociali 76%; Produce conseguenze ambientali 76%; Causa un aumento della disuguaglianza tra Paesi ricchi e poveri 72%; Causa la mancata distribuzione di cibo a chi non può permetterselo 72%; Contribuisce al riscaldamento globale 69%; Ha conseguenze economiche negative sulla mia famiglia 65%; Riduce l'efficienza del sistema produttivo 61%; Causa un aumento dei prezzi dei generi alimentari 57%*

# LO SPRECO ALIMENTARE DELLE FAMIGLIE ITALIANE

## La strategia di acquisto per ridurre lo spreco



*Acquistare grandi quantità di pesce, carne e verdura, dividendoli in piccole porzioni/singole da surgelare 26%; Fare la spesa alimentare giorno per giorno/frequentemente 23%; App/siti di acquisto di rimanenze di esercizi commerciali per limitare lo spreco alimentare 8%; Frigorifero o dispensa intelligenti che monitorano i prodotti in scadenza 6%; App che monitorano la scadenza dei prodotti e aiutano a preparare una lista della spesa ragionata 4%; App che propongono ricette inserendo l'elenco dei prodotti in scadenza disponibili in casa 3%; App/siti di acquisto di prodotti ortofrutticoli non venduti nei supermercati/ipermercati per difetti estetici 3%; App/Piattaforme di scambio di prodotti in scadenza con i vicini 2%; Nessuno di questi 8%*

Al fine di ridurre lo spreco alimentare della sua famiglia, lei adotta qualcuna delle seguenti strategie di acquisto?

# LO SPRECO ALIMENTARE DELLE FAMIGLIE ITALIANE

I comportamenti adottati per ridurre lo spreco

**89%** Mangiare **prima** il **cibo deperibile**

**87%** **Alimenti scaduti da un giorno:** controllare se ancora buoni e consumare

**87%** **Congelare** cibi che non si possono mangiare a breve

**86%** **Conservare il cibo avanzato,** se si cucina troppo

**86%** **Mangiare quanto preparato,** avanzi inclusi

*Prima di cucinare, valutare attentamente le quantità di cui abbiamo bisogno 84%; Tenere la mia dispensa, il mio frigorifero e il mio freezer ben organizzati 84%; Sapere esattamente cos'ho in dispensa, nel frigorifero e nel freezer 84%; Fare la lista della spesa 83%; Se ho messo troppo cibo nei piatti, conservare quello che è avanzato al termine del pasto 73%; Pesare e misurare gli ingredienti che uso nella preparazione dei pasti 70%; Fare un programma di quello che devo cucinare in ogni giorno della settimana 55%; Quando mangio fuori (ristorante, mensa) porto a casa quello che non riesco a mangiare 41%*

# LO SPRECO ALIMENTARE DELLE FAMIGLIE ITALIANE

I provvedimenti pubblici e delle imprese utili a ridurre lo spreco domestico



Far pagare di più il cibo **77%**

Confezioni dei prodotti più grandi **66%**

# LO SPRECO ALIMENTARE DELLE FAMIGLIE ITALIANE

Rendere obbligatorie per legge le donazioni di cibo da parte di supermercati e aziende ad associazioni che si occupano di persone bisognose visto l'aumento della povertà generato dalla pandemia di Covid 19



# LO SPRECO ALIMENTARE DELLE FAMIGLIE ITALIANE

## Comportamenti e provvedimenti per ridurre lo spreco

### STRATEGIE D'ACQUISTO ADOTTATE DALLE FAMIGLIE ITALIANE



Acquisto **periodico** prodotti a **lunga scadenza**, **frequente** prodotti **freschi**  
**Organizzazione** frigorifero/dispensa **per scadenza** dei prodotti  
Acquisto di **piccoli formati**  
Lista della spesa basata su un **menu settimanale**  
Privilegiare acquisto prodotti a **lunga conservazione**

### COMPORAMENTI DI CONSUMO ADOTTATI DALLE FAMIGLIE ITALIANE



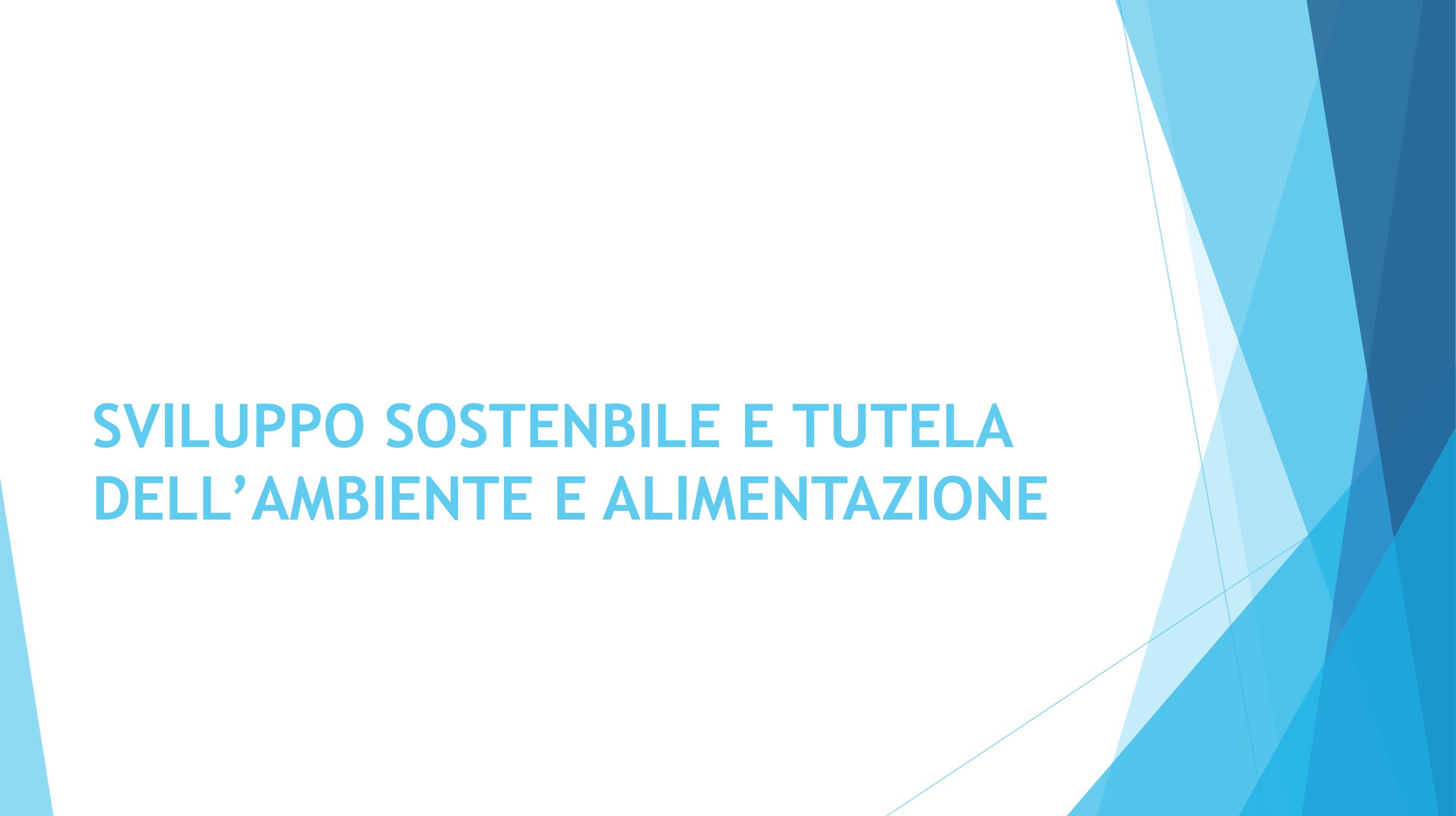
Mangiare **prima il cibo deperibile**  
**Alimenti scaduti da un giorno**: controllare se ancora buoni e consumare  
**Congelare** cibi che non si possono mangiare a breve  
**Conservare il cibo avanzato**, se si cucina troppo  
**Mangiare quanto preparato**, avanzi inclusi

### PROVVEDIMENTI PUBBLICI PER RIDURRE LO SPRECO



**Istruire** i giovani e **informare** i cittadini sui danni economici e ambientali  
Migliorare le informazioni sulle **etichette** dei prodotti  
**Ridurre** le **dimensioni** delle confezioni  
**Tassare** in proporzione allo spreco  
Rendere **obbligatorie** le **donazioni** di **cibo** da parte di supermercati/ aziende ad associazioni che si occupano di persone bisognose

# **SVILUPPO SOSTENIBILE E TUTELA DELL'AMBIENTE E ALIMENTAZIONE**

The background features abstract, overlapping geometric shapes in various shades of blue, ranging from light sky blue to deep navy blue. The shapes are primarily triangles and polygons, creating a dynamic, modern aesthetic. The text is centered on the left side of the image against a white background.

# SVILUPPO SOSTENIBILE E TUTELA DELL'AMBIENTE E ALIMENTAZIONE

La predisposizione a cambiare abitudini e adottare comportamenti più green



Ridurre consumo di  
acqua di casa  
**89%**



Ridurre acquisto  
prodotti con imballaggi  
plastica o usa e getta  
**89%**



Acquistare  
allevamenti  
rispettosi animali  
**91%**



Aumentare  
raccolta  
differenziata  
**92%**



Ridurre sprechi  
alimentari  
**94%**

*Acquistare prodotti a KM0 : 89%; Utilizzare prodotti detergenti per la casa ecologici e biodegradabili : 88%; accettare la pedonalizzazione dei centri urbani : 86%; Fare il bucato a basse temperature : 85%; utilizzare di più la bici o andare a piedi per tratti brevi : 85%; Aumentare l'acquisto di prodotti alimentari sfusi : 85%; Abbassare di un grado il riscaldamento dell'abitazione : 83%; Ridurre l'acquisto di cibo confezionato : 81%; Aumentare l'acquisto di prodotti per l'igiene della casa/persona sfusi : 80%; 'utilizzare veicoli elettrici (auto, bici, monopattini)' : 76%; Acquistare l'acqua presso le case dell'acqua : 71%; utilizzare di più i mezzi di trasporto pubblico : 69%*

# COVID-19 E SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE

L'impatto della pandemia sulla sostenibilità e l'attenzione al tema di un'economia e uno sviluppo più sostenibili



51%

Impatto **positivo**



49%

Impatto **negativo**

# COVID-19 E SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE

L'impatto della pandemia sulla sostenibilità e l'attenzione al tema di un'economia e uno sviluppo più sostenibili



Motivi impatto **positivo**

**49%** Minori spostamenti

**34%** Maggiore attenzione v/ salute e benessere

**32%** Acquisti più oculati e riduzione sprechi per risparmiare

**27%** Riduzione del traffico aereo

**26%** Maggiore consapevolezza che il mancato rispetto della natura potrebbe causare altre pandemie nel prossimo futuro

Aumento degli acquisti da produttori locali/KM0 25%; Maggiore consapevolezza che il benessere individuale passa attraverso quello della collettività 23%; Maggiore utilizzo di mezzi di trasporto ecologici o a piedi 21%; Maggiore attenzione al mondo che erediteranno le future generazioni 14%; Maggiore attenzione da parte delle istituzioni al tema della sostenibilità 12%; Potenziamento della rete dei trasporti pubblici 7%; Maggiore attenzione v/ packaging degli alimenti 6%



Motivi impatto **negativo**

**57%** Aumento rifiuti (mascherine e guanti)

**42%** Aumento shopping online (corrieri, imballaggi...)

**37%** Tema sostenibilità è passato in secondo piano

**36%** Minore ricorso trasporto pubblico

**34%** Aumento della domanda energetica delle famiglie

Aumento dei rifiuti dovuti al ricorso al take away / food delivery 32%; Il crollo del prezzo del greggio renderà meno competitivi i veicoli non inquinanti 8%; Il crollo del prezzo del greggio renderà meno competitive fonti energetiche green 8%

# Metodologia e campione



Periodo di rilevazione  
18-21 Gennaio 2021



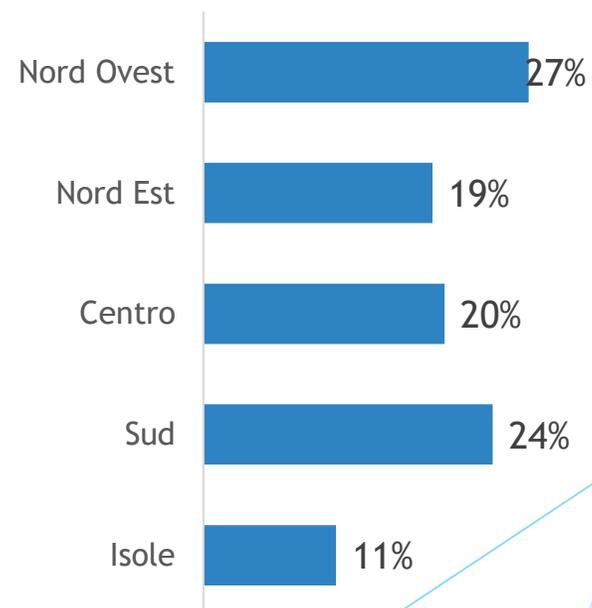
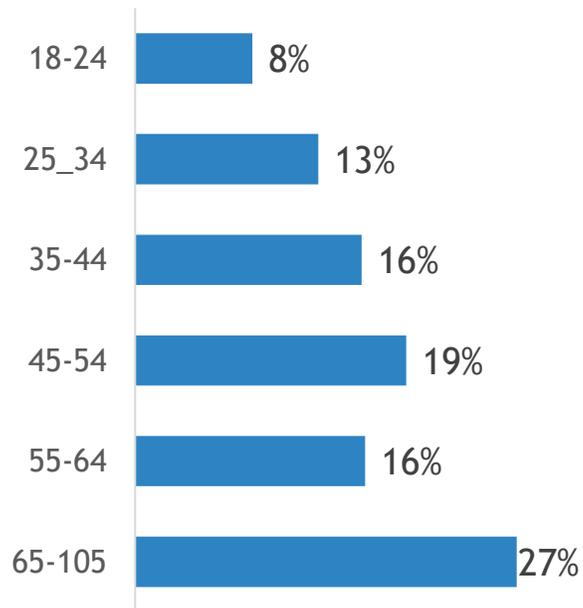
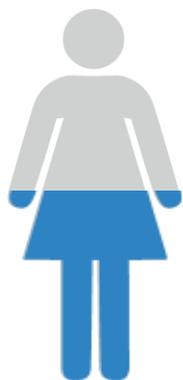
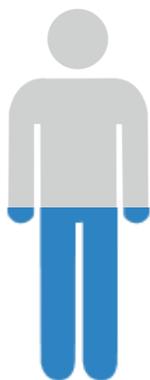
Universe di riferimento: popolazione italiana 18+  
Campione di 1201 casi, con quote rappresentative per genere, età e area di residenza

Metodologia  
CAWI



48%

52%





# WASTE WATCHER

International observatory  
on food and sustainability

[www.sprecozero.it](http://www.sprecozero.it)

Prof. Andrea Segrè, University of Bologna/Last Minute Market: WW Scientific Director [andrea.segre@unibo.it](mailto:andrea.segre@unibo.it)

Dr. Enzo Riso: IPSOS Scientific Director [enzo.riso@ipsos.com](mailto:enzo.riso@ipsos.com)

Prof. Matteo Vittuari, University of Bologna: Coordinator of the WW international network [matteo.vittuari@unibo.it](mailto:matteo.vittuari@unibo.it)

Prof. Luca Falasconi, University of Bologna/Last Minute Market: Coordinator of the Italian WW focal point [luca.falasconi@unibo.it](mailto:luca.falasconi@unibo.it)

Press Office/Ufficio Stampa Vuesse&c

[ufficiostampa@volpesain.com](mailto:ufficiostampa@volpesain.com)

+39 3922067895 +39 3490671710