

Studio pilota

Cause dello spreco alimentare ed interventi correttivi

Indagine qualitativa

Background

Per spreco alimentare si intende “l’insieme dei prodotti scartati dalla catena agroalimentare, che – per ragioni economiche, estetiche o per la prossimità della scadenza di consumo, seppure ancora commestibili e quindi potenzialmente destinati al consumo umano – sono destinati ad essere eliminati o smaltiti”. (European Commission)

In Gran Bretagna, invece, il [Waste Resources Action Program \(WRAP\)](#) propone una definizione di *food waste* che distingue lo spreco di cibo in:

- evitabile (cibo e bevande finiti in spazzatura ma ancora edibili, come pezzi di pane, mele, carne, ecc.)
- possibilmente evitabile (cibo e bevande che alcune persone consumano, per esempio le croste del pane, e altre persone no; ma anche il cibo che può essere consumato se cucinato, per esempio la buccia di patate)
- inevitabile (ossi di carne, bucce d’uovo, d’ananas ecc.)

Negli ultimi dieci anni lo spreco alimentare ha ricevuto maggiore attenzione perché considerato causa di effetti negativi economici, ambientali e sociali e rappresenta uno dei temi più importanti correlato al concetto di sostenibilità.

Nei paesi sviluppati, i consumatori sono una delle maggiori fonti di sprechi alimentari.

Numerose ricerche indicano che i rifiuti alimentari domestici sono aumentati nel corso degli ultimi anni (nell'UE tra il 2004 e il 2010) ma i dati più recenti suggeriscono che, con azioni specifiche, si potrebbe andare verso una riduzione. In alcuni paesi europei che hanno adottato misure di intervento, la riduzione dello spreco è già visibile: ad esempio in Gran Bretagna dal 2007 al 2012 è stata evidenziata una diminuzione di scarti del 21%, e in Danimarca il 19 % degli intervistati riferisce di sprecare molto meno cibo rispetto a prima dell’intervento correttivo. In questi paesi, le organizzazioni e gli attivisti sostengono che il dibattito sociale e le azioni intraprese hanno quindi un impatto positivo.

Per tale motivo, per avere successo nella lotta globale agli sprechi alimentari, bisogna agire sul consumatore: è necessario avere una chiara visione e comprensione dei fattori che influenzano la percezione e i comportamenti del consumatore che influiscono sullo spreco di cibo.

Obiettivo 1

Sviluppare una raccolta dati al fine di identificare lo stile di vita del consumatore ed esplorare le motivazioni che comportano lo spreco, partendo dal presupposto che gli atteggiamenti delle persone e i comportamenti individuali possono influenzare la quantità di alimenti sprecati.

Metodo

Realizzazione di un questionario (da definire il target le modalità di somministrazione) volto ad indagare:

- Conoscenza consapevolezza e percezione del consumatore
- Tipologia degli alimenti sprecati

- Abitudini d'acquisto con particolare attenzione all'etichettatura degli alimenti e l'influenza del packaging
- Conservazione e utilizzo degli alimenti
- Food service environment
- scelte personali e stile di vita
- cosa motiva una minor spreco di cibo

Obiettivo 2

Identificare quali sono gli atteggiamenti da modellare per ridurre lo spreco quotidiano di alimenti e quali sono le motivazioni che porterebbero a sprecare meno, con l'obiettivo di sviluppare potenziali azioni correttive.

Persuasione e cambiamento comportamentale

La persuasione è definita come tentativo cambiamento del comportamento o delle attitudini e passa attraverso delle fasi:

1- pensare al cambiamento 2 – diventare determinato al cambiamento 3 – modifica attiva del cambiamento 4 – mantenimento delle nuove abitudini

Approccio "nudging- spinta gentile" per il contrasto agli sprechi alimentari

Proposta in vari studi sull'economia comportamentale degli individui si tratta di un modello psico comportamentale da applicare alle scelte consapevoli dei consumatori (dalla scuola al mondo del lavoro rendere i cittadini partecipi della salute del pianeta), *percorso orientato su un modello educativo, che stimoli l'adozione di buone pratiche e comportamenti virtuosi nella quotidianità*: il ricorso a semplici, piccoli aggiustamenti, che possono però portare impatti enormi e influenzare le scelte delle persone.

FONTI

- Review - Consumer-Related Food Waste: Causes and Potential for Action 2015
- Food waste, consumer attitudes and behaviour. A study in the North-Eastern part of Italy 2014
- <http://victoriacapoferri.com/nudging-against-food-waste/>