La percezione del consumatore sul ruolo del packaging nel contrastare lo spreco

Luca Falasconi

FOOD, LOSS AND WASTE: il ruolo della plastica nel confezionamento alimentare

Pavia,17 maggio 2018

ALMA MATER STUDIORUM - UNIVERSITÀ DI BOLOGNA
IL PRESENTE MATERIALE È RISERVATO AL PERSONALE DELL'UNIVERSITÀ DI BOLOGNA E NON PUÒ ESSERE UTILIZZATO AI TERMINI DI LEGGE DA ALTRE PERSONE O PER FINI NON ISTITUZIONALI

Sprechi alimentari

Lo spreco alimentare riguarda tutti i passaggi che portano gli alimenti dal campo alla tavola e colpisce tutti i Paesi del mondo.

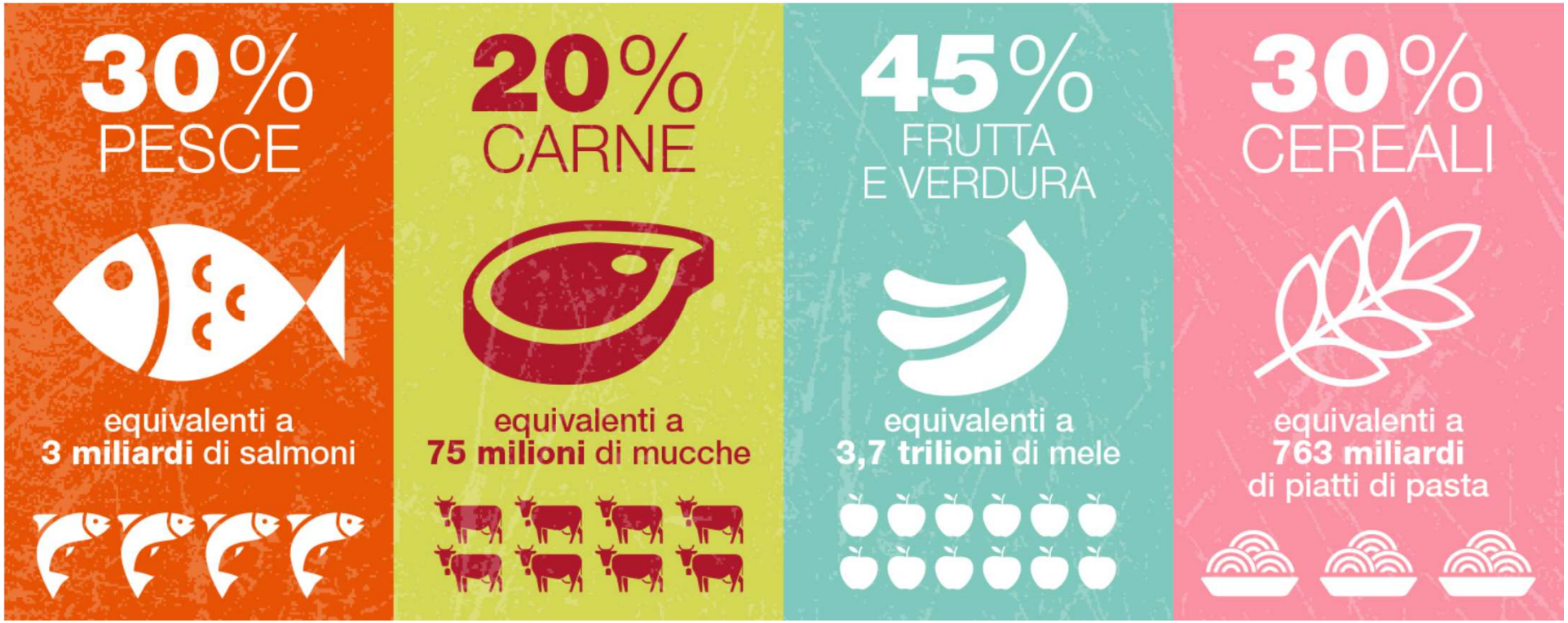
La FAO stima che **1/3** del cibo prodotto al mondo viene sprecato. (basterebbe mantenere in salute 4 volte il numero di malnutriti)

Nei **paesi in via di sviluppo** lo spreco si localizza a monte della filiera agroalimentare (a livello domestico **6-11 kg pro-capite**)

Nei **paesi sviluppati** lo spreco si localizza a valle: distribuzione, ristorazione e consumo domestico (a livello domestico **95-115 kg pro-capite**).

L'**Unione Europea** con **179 kg pro-capite** e l'**Italia** con **149 kg pro-capite** risultano sopra la media dei Paesi sviluppati

Cosa sprechiamo



Cos'è Lo spreco alimentare

Con l'espressione spreco alimentare intendiamo l'insieme di quei prodotti scartati o perduti lungo tutta la filiera agroalimentare, prodotti che pur avendo **perso il loro valore commerciale**, **non** hanno però perso la loro **caratteristica di alimento** per cui potrebbero essere ancora destinati al consumo umano.

Sono, quindi, **prodotti perfettamente utilizzabili**, **ma non più vendibili**, e che, in assenza di un possibile uso alternativo, sono destinati ad essere eliminati e smaltiti.

I prodotti alimentari che formano lo spreco perdono le caratteristiche di **"merce"**, ma non quelle di **"alimento"**, quindi sono **prodotti invenduti** e **non invendibili**.

Cause sprechi alimentari

- Perdita percezione del valore

- Assenza di consapevolezza

- Sindrome della buona madre

- Straordinaria abbondanza

- Straordinaria accessibilità

- Straordinaria economicità

- Possiamo permettercelo

Europa e spreco alimentare

Lo spreco alimentare in Europa (28) viene stimato in **173 chilogrammi a persona**. La produzione alimentare totale dell'UE a 28 per il 2011 ammonta a circa 865 kg / persona, ciò significherebbe che in totale il **20% del cibo prodotto viene sprecato**. C'è però una moderata incertezza intorno a questa stima; l'approssimazione è al 95% con un intervallo di confidenza di ± 14 Mtonnes (o ± 16%). Inoltre, secondo i dati stimati da FUSIONS, gli sprechi alimentari costano all'UE-28 circa **143 miliardi di euro**.

La parte maggiore di sprechi è generata a livello domestico

Settore	Spreco Totale (millioni di tonnellate) con 95% CI*	Spreco alimentare (kg per persona) con 95% CI*
Agricoltura	9.1 ± 1.5	18 ± 3
Industria	16.9± 12.7	33 ± 25
Distribuzione (ingrosso+dettaglio)	4.6 ± 1.2	9 ± 2
Ristorazione	10.5 ± 1.5	21 ± 3
Consumo domestico	46.5 ±4.4	92 ± 9
Spreco Totale	87.6 ± 13.7	173 ± 27

Sprechi alimentari in Italia

I dati giornalieri e annuali dello spreco domestico

- ***75,7g*** pro capite al giorno (100,1 g) circa ***27,6 kg*** all'anno a persona
- Pari a ***1,675 milioni di ton*** di cibo edibile totale gettato all'anno ***in Italia***
  - verdura sprecata pro capite al giorno 19,4g (7,1 kg all'anno)
  - latte e latticini sprecati pro capite al giorno 13,16g (4,8 kg all'anno)
  - frutta sprecata pro capite al giorno 12,24g (4,5 kg all'anno)
  - prodotti da forno precati pro capite al giorno 8,8 g (3,2 kg all'anno)

La fotografia dello spreco nella distribuzione

Ipermercati: 9,5 kg/anno/mq
Supermercati: 18,8 kg/anno/mq
(i "grandi" sono più efficienti, anche se producono quantità tot di spreco fino a 40 ton/anno/ negozio)

La grande distribuzione produce **2,89 kg/anno di spreco alimentare per ciascun abitante** (circa un decimo dello spreco domestico)

I risultati principali

Quantità totale di cibo preparato **534 g pro-capite**.

Quantità totale di cibo sprecato **120 g pro-capite (22,1%)**:

- **Avanzi dei piatti: 90 g pro-capite**;
- **Cibo intatto lasciato in refettorio 30 g pro-capite**.

21% del primo, 27% del secondo, 30% del contorno sono stati sprecati

Il ruolo del packaging

L'importante **ruolo** che il **packaging** gioca nella catena di approvvigionamento alimentare globale è **spesso sottovalutato**.

Quali sino infatti alcune delle sue principali funzioni:

-proteggere il prodotto;
-promuovere il prodotto;
-fornire informazioni sull'utilizzo del prodotto;
-fornire informazioni sulla salute e sulla sicurezza;
-fornire informazioni sullo smaltimento;
-consente il comodo trasporto;
-consente l'utilizzo del prodotto;
-supporta la gestione efficiente del prodotto;
-e.....

Il ruolo del packaging

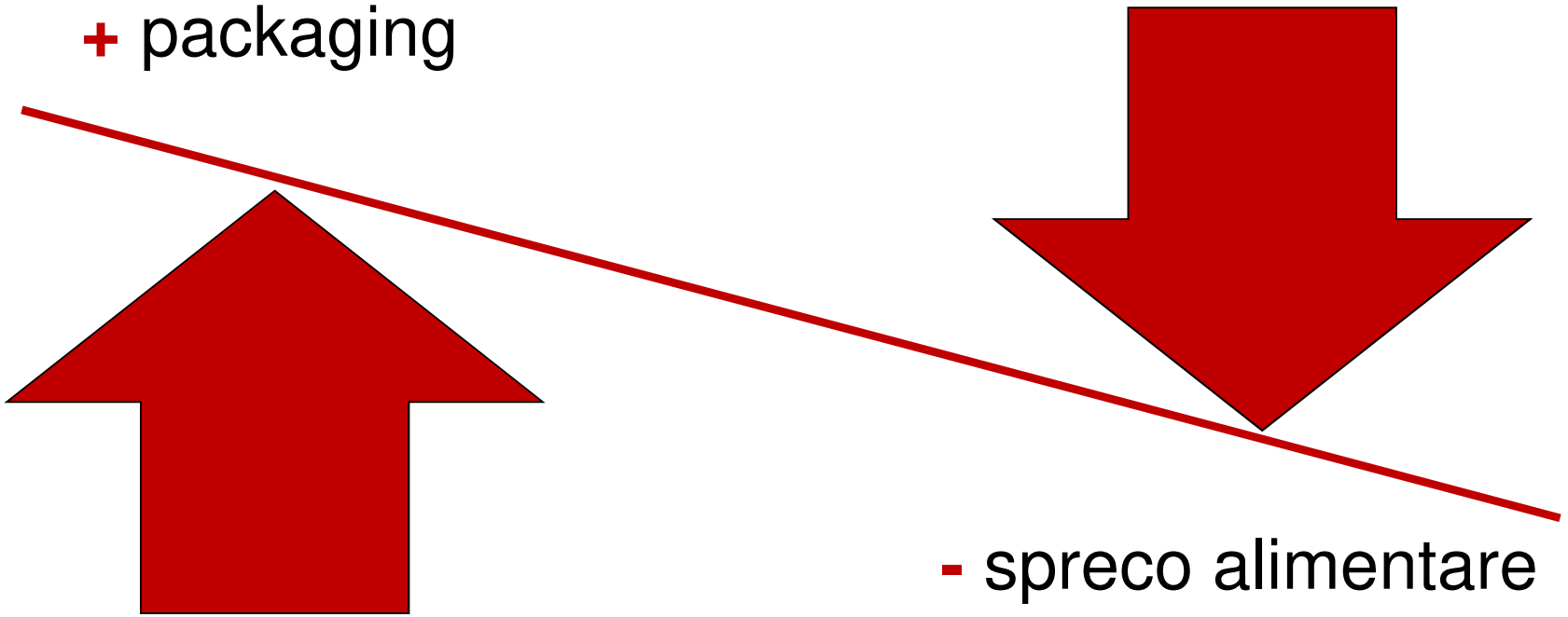
….. Visto che il packaging è stato progettato per contenere e proteggere gli alimenti durante tutta la loro vita svolge il fondamentale ruolo di **MINIMIZZARE LO SPRECO DI CIBO.**

Energia per il consumo settimanale di cibo di una persona MJ / persona / settimana

51%	6,5%	3,5%	3,5%	3,0%	1,5%	17%	14%
Food supply	Primary packaging	Secondary and tertiary packaging	Transport from factory	Retailing	Selection	Storage	Cooking

Solo il **10% dell'energia** totale è utilizzata **per il packaging**, che svolge un ruolo fondamentale nel garantire che **il restante 90% non venga sprecato!**

Il ruolo del packaging



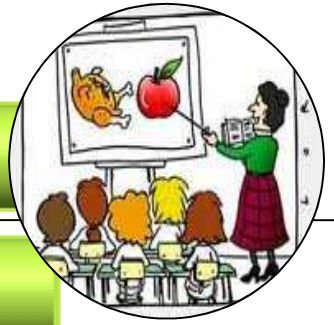
Gli strumenti per contrastare lo spreco alimentare

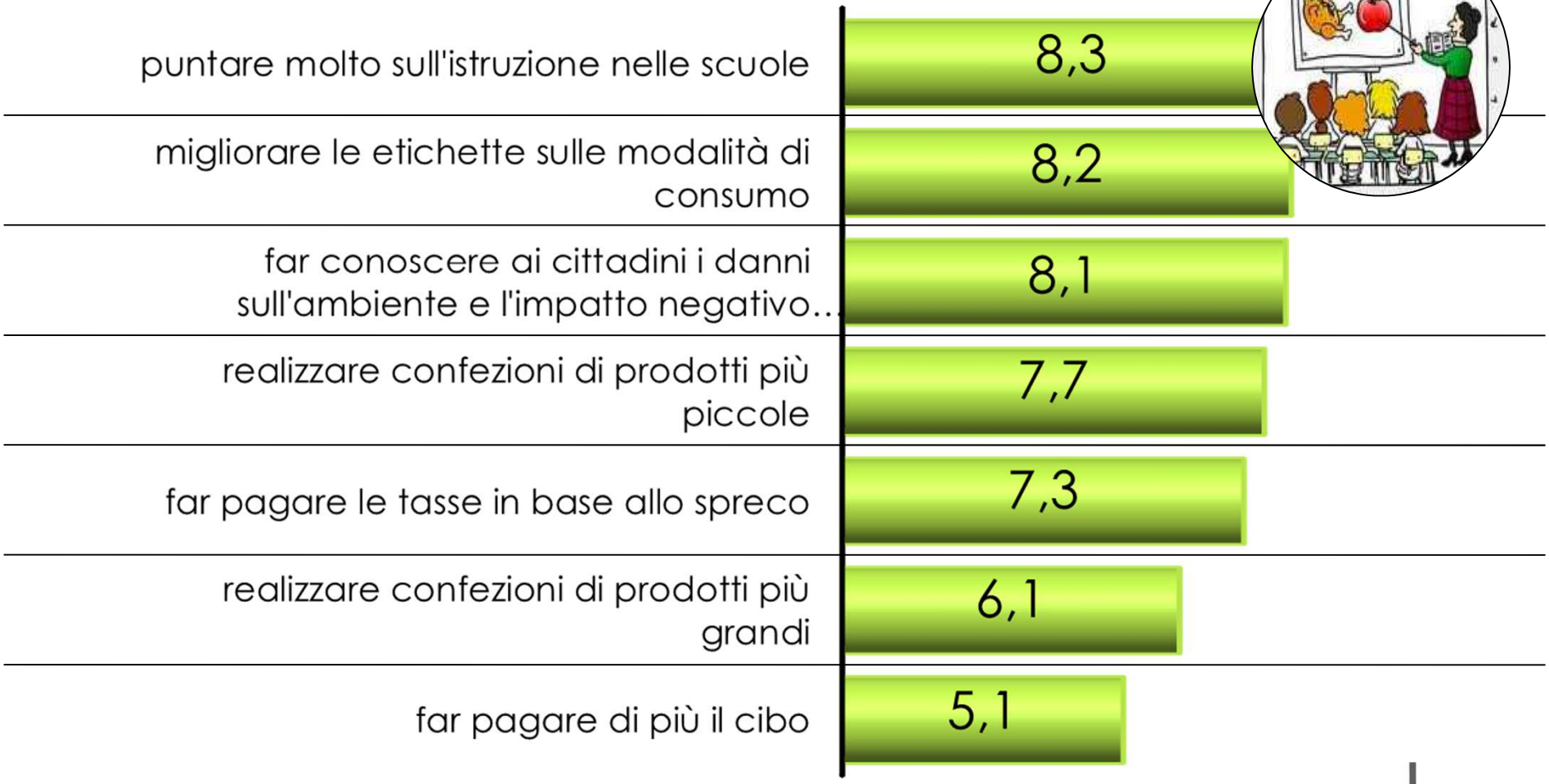
Data l'entità dello spreco alimentare e la volontà della parte prevalente dell'opinione pubblica di ridurlo, si possono verificare i provvedimenti e le azioni da considerare o che sono ritenute più valide per l'azione di contrasto.

Si osserva che vi è un ampio accordo sulle misure da adottare e sulle tecnologie ritenute utili allo scopo. L'**istruzione nelle scuole** e l'**informazione**, con varie modalità, sono gli elementi che convincono maggiormente i cittadini assieme, dal punto di vista tecnologico, al **packaging «intelligente»**, al **frigorifero controllabile**. Infine emerge il tema delle **etichette** - su cui si sta aprendo una discussione europea - e del rapporto tra scadenza e consumo degli alimenti.

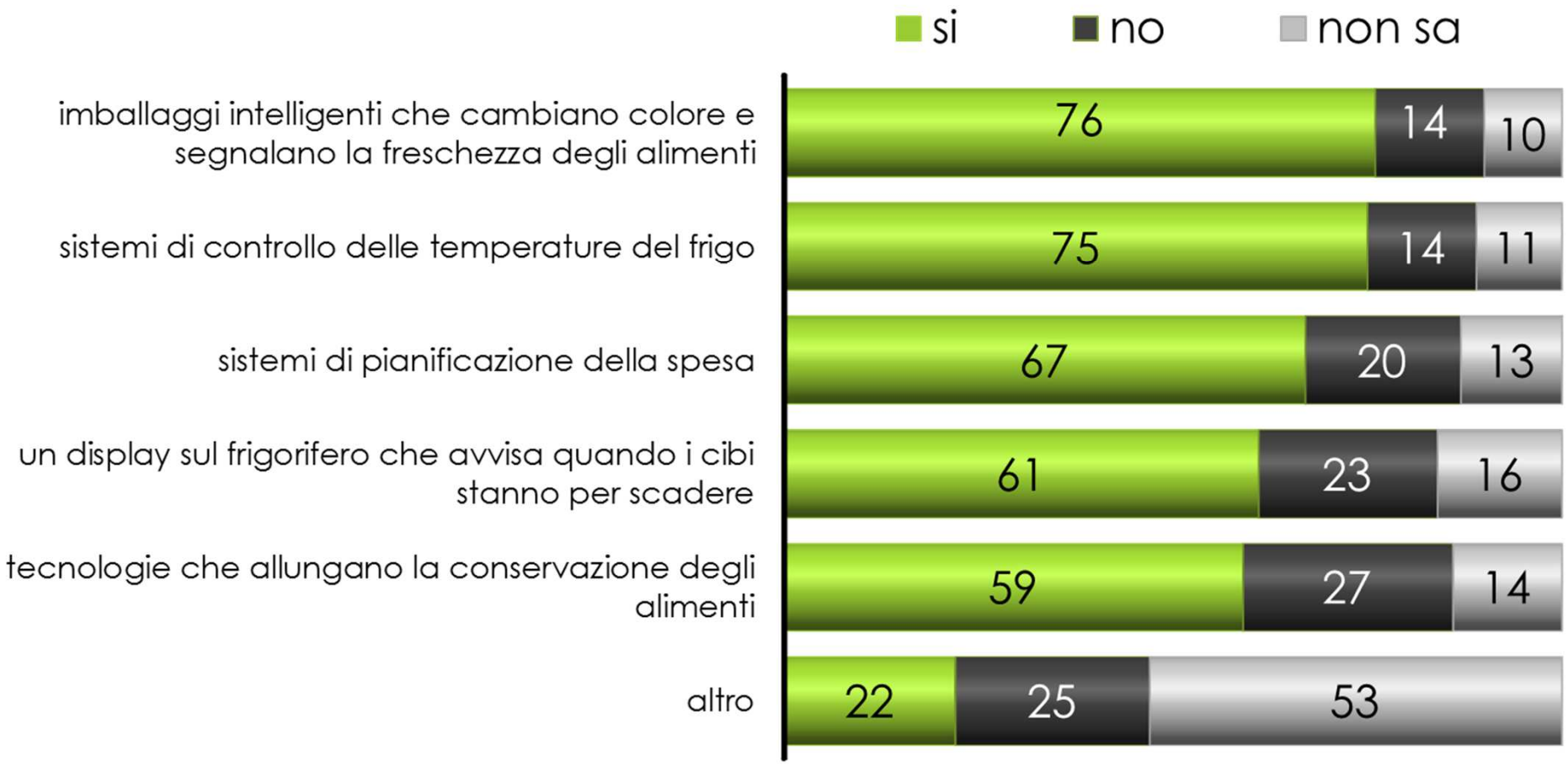
Nell'insieme sembrano profilarsi delle richieste di iniziative concrete e definite da porre in atto, dove sembra che vengano considerati più efficaci **provvedimenti di tipo propositivo piuttosto che provvedimenti di tipo punitivo**.

Gli strumenti per contrastare lo spreco alimentare





Gli strumenti per contrastare lo spreco alimentare



Gli strumenti per contrastare lo spreco alimentare

Questo pone in evidenza come il **consumatore** è **pronto ad accettare** le **nuove tecnologie** applicate al cibo e al packaging.

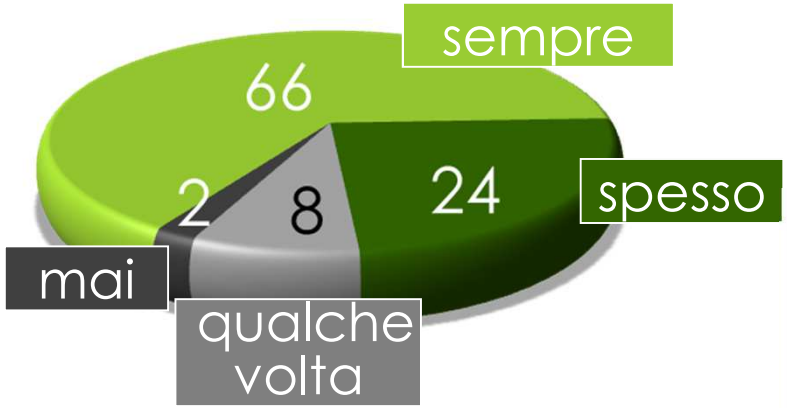
Alcuni studi condotti in nord America e nord Europa hanno messo in evidenza come le **informazioni fornite ai consumatori** sulle **caratteristiche positive generate dall'innovazione applicata al packaging** ha avuto **un'influenza positiva** sugli atteggiamenti dei consumatori ma anche e soprattutto **sulla loro disponibilità a pagare** una differenza di prezzo per prodotti alimentari con una shelf life maggiore (Italia: il 53% è disposto a pagare per packaging intelligenti che allungano la vita).

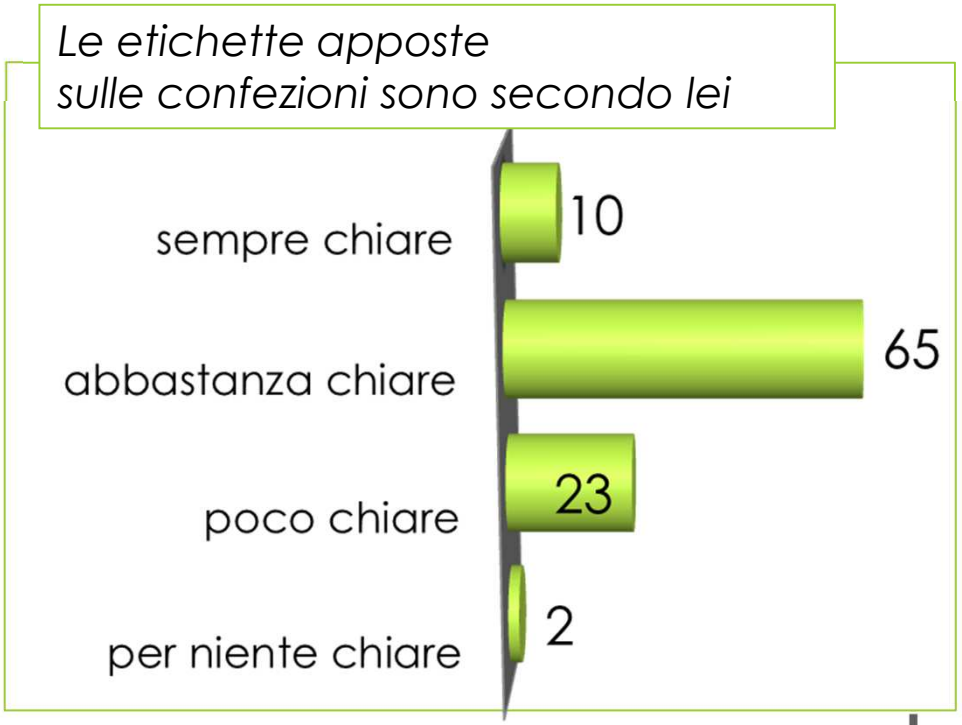
Quindi da un lato è necessario **continuare l'innovazione nelle tecnologie di packaging primario** capace di prolungare la shelf life dei prodotti alimentari.

Dall'altro **fornire adeguate informazioni** in merito alle **caratteristiche del packaging** che sono stati progettati per prolungarne la durata degli alimenti.

Curiosità
Il packaging, le etichette e lo spreco

Lei legge sempre le etichette apposte sugli alimenti che indicano le date di scadenza?

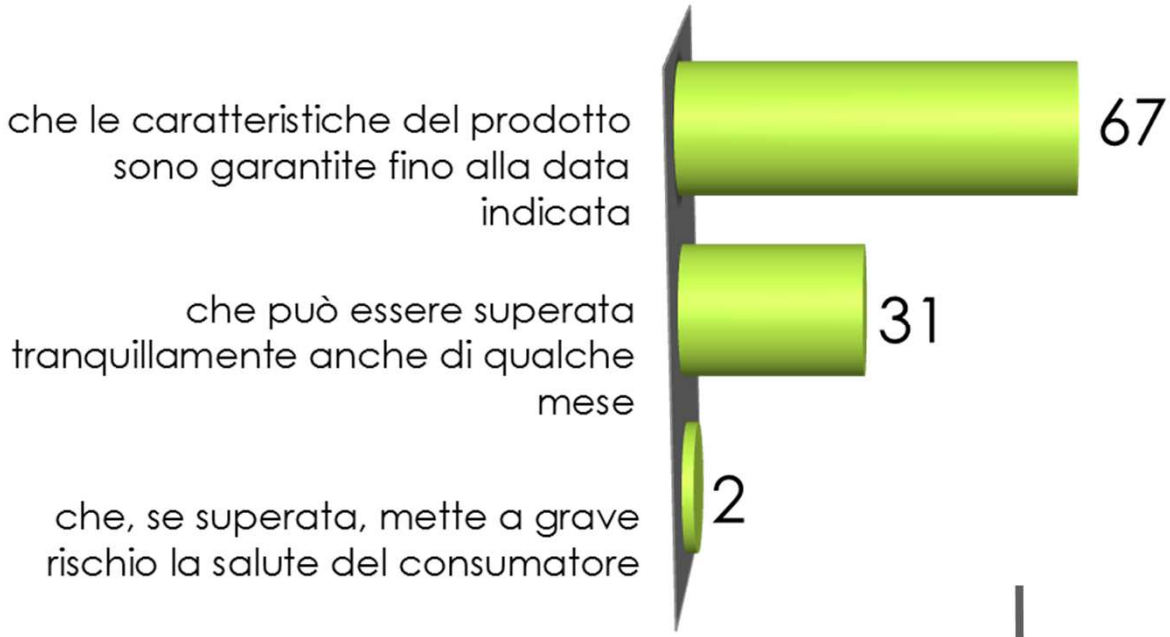




Curiosità
Il packaging, le etichette e lo spreco

Lei sa la differenza tra la data di scadenza di un cibo e la dicitura "da consumarsi preferibilmente entro…"?

"Da consumarsi preferibilmente entro…" è una data che secondo lei indica:



Curiosità
Il packaging, le etichette e lo spreco

Il **90%** degli intervistati afferma di **leggere le etichette** e l'**83%** dichiara di **conoscere la differenza** tra "data di scadenza" e "preferenza di consumo", ma solo il **67%** (**54%** del totale del campione) di chi ha dichiarato di sapere la differenza, **realmente ne conosce il significato**.

Rispetto a questi dati i diplomati sono in media con il totale del campione, mentre i **laureati** pur avendo una percezione leggermente più negativa sulla loro reale conoscenza di tale differenza (**79,8%**) in realtà presentano risultati migliori sulla reale comprensione in quanto il 75% (circa il **60%** del totale dei laureati) di chi ha dichiarato di sapere la differenza, **realmente ne conosce il significato**.

Mentre i **non diplomati** hanno una percezione sulla loro reale conoscenza di tale differenza in linea con il campione totale (**81,2%**) in realtà presentano risultati peggiori sulla reale comprensione in quanto il **60,7%** (circa il **49,2%** del totale dei non diplomati) di chi ha dichiarato di sapere la differenza, realmente **ne conosce il significato**.

ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA

Luca Falasconi

Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari (DISTAL)

luca.falasconi@unibo.it

www.unibo.it