

## “ATTENTI ALLO SPRECO!” – IL MARKETING SOCIALE NELLA PREVENZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE – PROGETTO TERRITORIALE ASLCN2.

*“Non possiamo risolvere i problemi con lo stesso tipo di pensiero che abbiamo usato quando li abbiamo creati”  
(A.Einstein)*



### **Premessa**

*Lo spreco alimentare è un problema “stupido” dice Peter Bakker, presidente del World Business Council for Sustainable Development. E Nick Nuttall, del programma Onu per l’ambiente, aggiunge: “ i problemi stupidi sono i più amati dalla gente, perché sanno che in qualche modo si possono sempre risolvere”. Se per “stupido” s’intende un problema che non dovrebbe neppure esistere sono d’accordo: non è concepibile che nel 2000 DC ci siano 800 milioni di persone che soffrono la fame e che ogni 6 secondi un bambino muoia per malnutrizione mentre si spreca 1/3 del cibo nel mondo!*

*In Italia buttiamo circa 2 milioni di tonnellate di alimenti/anno e in Piemonte 450.000 tons. Studi e indagini ci dicono che nei Paesi “ricchi” lo spreco maggiore si concentra tra le mura domestiche con il 40% del totale. Anche la ristorazione collettiva fa la sua parte con uno spreco intorno al 15% dei piatti preparati.*

*E’ pur vero che, rispetto a pochi anni fa, si verifica un’inversione di tendenza: l’osservatorio Waste Watcher rileva che 4 italiani su 10 sprecano meno di due anni fa e soltanto uno su dieci si dichiara indifferente al problema. Comunque, il cibo buttato si attesta intorno ai 3 kg pro capite/mese con un costo per le famiglie italiane di 8,5 mld/anno, pari allo 0,6% del PIL (dati della Campagna Spreco Zero 9<sup>a</sup> edizione - Last Minute Market/SWG). Tradotto in dispendio energetico lo spreco di cibo equivale a 960 Kcal/giorno (ISPRA 2017).*

*Il trend positivo dei comportamenti virtuosi trova ragione anche nell’applicazione della cd Legge Gadda (n°166/2016) per la semplificazione delle donazioni e limitazione degli sprechi alimentari e farmaceutici.*

*La rilevanza del fenomeno è dunque tale da richiedere sempre maggior attenzione da parte dei consumatori. Con questa finalità l’ASLCN2, in collaborazione con il DoRS ASLTO3, ha promosso un progetto di **Marketing Sociale per la prevenzione degli sprechi alimentari**, con la partecipazione dell’Università degli Studi di Ginevra (elaborazione questionario) e di altri partner sia pubblici che privati( -----**elenco partner**)*

### **Lo studio del contesto**

Primo step. La somministrazione – ai dipendenti dell’ASLCN2 - del seguente **questionario** destinato a valutare la percezione del personale grado di virtuosità in rapporto allo spreco domestico. I dati aggregati e l’analisi dei risultati sono propedeutici alle successive azioni di marketing sociale.

1) *Pensi che lo spreco alimentare abbia un impatto solo economico?*

- *Si*
- *No anche a livello ambientale*
- *No anche a livello ambientale, sociale e etico*

2) *In una scala da 1 a 5 ritieni di sprecare cibo?*

- 1 - Nulla o quasi nulla
  - 2 - Poco
  - 3 - Abbastanza
  - 4 - Molto
  - 5 - Moltissimo
- 3) Come ti comporti prima di andare a fare la spesa?
- Redigo una lista e seguo scrupolosamente quanto annotato
  - Redigo una lista e acquisto in base alle offerte presenti nel punto vendita
  - Non redigo alcuna lista ed acquisto ciò che ritengo opportuno per i consumi dei prossimi giorni
  - Altre modalità
- 4) In che modo scegli i prodotti presenti sugli scaffali?
- Leggo sempre l'etichetta e le date di scadenza dei prodotti che ho deciso di acquistare
  - Acquisto in base alle mie preferenze e non presto alcuna attenzione alla data di scadenza del prodotto
  - Acquisto i prodotti più noti e maggiormente presenti nelle campagne pubblicitarie
  - Altro modo
- 5) Ritieni di essere una persona attenta nel sistemare i prodotti acquistati nelle dispense di casa?
- Ritengo di essere una persona molto attenta, infatti ripongo tutto in modo preciso tenendo in vista i prodotti in scadenza
  - Ritengo di essere una persona sufficientemente attenta, infatti cerco di ricordare i prodotti che sono da consumare prima della data di scadenza
  - Ritengo di non essere una persona attenta in quanto ripongo e consumo i prodotti in modo casuale
- 6) Ritieni di essere una persona attenta nell'evitare un eccessivo consumo di acqua?
- Ritengo di essere una persona molto attenta, infatti in casa consumo solamente l'acqua necessaria alle diverse attività (cucina, igiene personale,..)
  - Ritengo di essere una persona sufficientemente attenta, infatti cerco di fare attenzione a non sprecare l'acqua
  - Ritengo di non essere una persona attenta in quanto non faccio caso se consumo in modo eccessivo l'acqua
- 7) Dopo aver consumato un pasto quanto cibo ritieni di gettare via?
- Niente o quasi
  - Poco
  - Abbastanza
  - Molto
- 8) E' uso comune della tua famiglia recuperare il cibo avanzato?
- SI
  - NO
- 8) Quali metodi usi per buttare il cibo? (E' possibile indicare più di una risposta)
- Raccolta differenziata, mettendo il cibo edibile (ancora commestibile) nel compost
  - Rifiuto generico, anche perché il cibo si degrada in fretta e non inquina
  - Lo utilizzo come cibo per gli animali
  - Altro
- 9) Tra i prodotti sottoelencati, quali sono quelli che butti via con maggior frequenza? (E' possibile indicare più di una risposta)
- Latte
  - Latticini
  - Carne
  - Uova
  - Pesce
  - Frutta
  - Verdura
  - Pane
  - Pasta e cereali
  - Salse o prodotti già confezionati

10) Quando consumi un pasto fuori casa è tua abitudine chiedere il “doggy bag” (sacchetto antispreco che consente di portar via dal ristorante i resti)?

- *Si, sempre*
- *No, perché ho vergogna a chiederlo*
- *Non sono a conoscenza di poterlo fare*

11) Ritieni di aver necessità di disporre di più informazioni per avere un comportamento più sostenibile e quindi sprecare meno cibo?

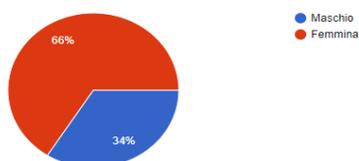
- *SI*
- *NO*

Il test ha destato più interesse nella popolazione femminile (66%), di età compresa tra i 40 – 60 anni (73%), con elevato titolo di studio (diploma di scuola media superiore/laurea: 94%).

#### Salute generale e stili di vita

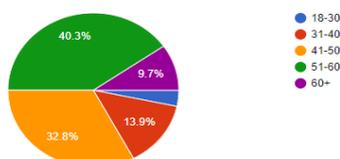
##### Genere

238 responses



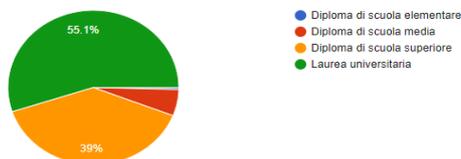
##### Età

238 responses



##### Qual è il titolo di studio più alto che hai conseguito?

236 responses



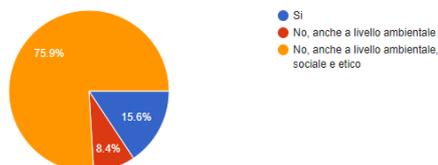
I dipendenti si reputano piuttosto “attenti” nell’evitare gli sprechi, posto che circa il 70% non butta il cibo avanzato. Aggiungendo al computo il segmento “poco”(cibo buttato), la percentuale sale al 95,8%. Gli eventuali avanzi dei pasti vengono recuperati da oltre il 90% degli intervistati. Questi dati sono in linea con le rilevazioni dall’Unione Nazionale Consumatori (UNC): l’86,5% degli intervistati dall’UNC infatti ritiene di sprecare nulla o quasi.

Indagini specifiche compiute in passato a livello nazionale segnalano che, tra le cause di spreco domestico, il 60% circa sia imputabile all’acquisto eccessivo/compulsivo di prodotti alimentari. In controtendenza con questa rilevazione, il questionario ci dice che il 58% degli intervistati redige una lista degli acquisti e vi si attiene scrupolosamente, evitando di approvvigionarsi in modo “umorale”.

## Spreco alimentare

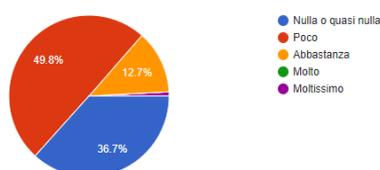
Pensi che lo spreco alimentare abbia un impatto solo economico?

237 responses



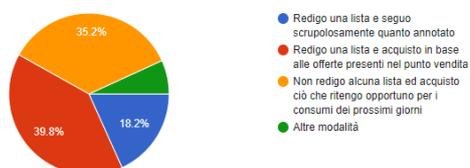
Ritieni di sprecare cibo?

237 responses



Come ti comporti prima di andare a fare la spesa?

236 responses



In che modo scegli i prodotti presenti sugli scaffali?

236 responses



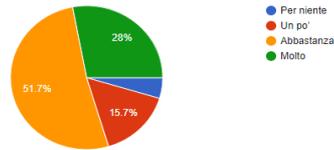
Altro elemento positivo è l'attenzione alla consultazione delle etichette prima di procedere agli acquisti: 3 su 4 si informano prima di decidere. Questo è un buon indicatore: la scarsa attenzione alle indicazioni sulle modalità di conservazione e la data di scadenza, infatti, induce comportamenti non appropriati, favorenti lo spreco.

La pubblicità è ritenuta poco influente sulle scelte di acquisto; solo il 3% afferma di venirne condizionato.

Il cibo non consumato è destinato alla raccolta differenziata nel 71% dei casi e/o utilizzato per animali nel 34% dei casi. Il 10% degli intervistati lo avvia alla raccolta indifferenziata perché "non ritiene possa costituire un problema ambientale" (n.d.r. allo spreco sono associate emissioni di gas serra pari al 7% del totale, inferiore solo a Cina e USA!). Questo dato, depurato della tara di significatività rispetto al numero di risposte, esprime comunque una tendenza negativa, anche nel raffronto con il dato rilevato dall'Unione Consumatori (5-6%)

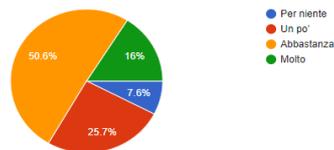
Ritieni di essere una persona attenta nel sistemare i prodotti acquistati nelle dispense di casa?

236 responses



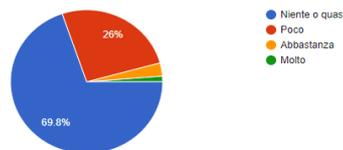
Ritieni di essere una persona attenta nell'evitare un eccessivo consumo di acqua?

237 responses



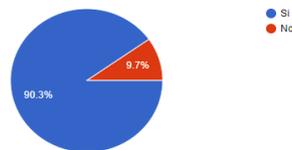
Dopo aver consumato un pasto quanto cibo ritieni di gettare via?

235 responses



E' uso comune della tua famiglia recuperare il cibo avanzato?

236 responses

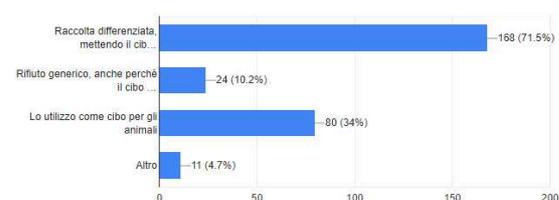


Tra gli alimenti più sprecati, la verdura occupa il primo posto con oltre il 36% . Seguono: la frutta con circa il 32,5%, il pane 33,3%, i latticini 16%, e i prodotti preconfezionati 25,8%. Carne e pesce si attestano su valori decisamente più bassi, rispettivamente 4,2% e meno dell'1%. Anche questo risultato si allinea con la rilevazione dell'UNC, fatto salvo lo scarto relativo al pane (dato UNC: 22%) . Lo spreco di acqua vede l'81% dei dipendenti attento nell'evitare comportamenti non adeguati.

Ci sono invece ampi margini di miglioramento nel comportamento dei consumatori dipendenti ASL in caso di piatti avanzati presso la ristorazione. La possibilità di usufruire di un contenitore antispreco (cd doggy/family bag = *save bag*) non è molto nota oppure c'è una certa ritrosia nell'utilizzarla. Oltre il 43% infatti non ne è a conoscenza (il dato rilevato da una recente indagine Banco Alimentare – Cuki è 36,35) e il 35% circa prova un senso di vergogna nel richiederla.

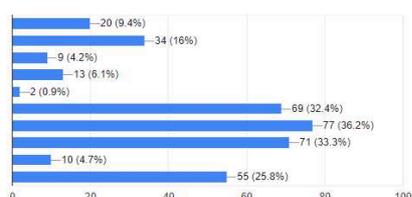
### Quali metodi usi per buttare il cibo?

235 responses



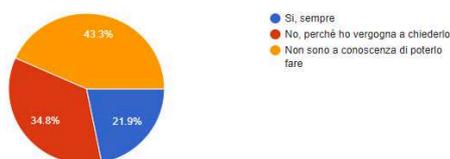
### Tra i prodotti sottoelencati, quali sono quelli che butti via con maggior frequenza?

213 responses



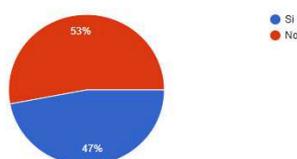
### Quando consumi un pasto fuori casa e avanzi del cibo è tua abitudine chiedere il "doggy bag" (sacchetto antispreco che consente di portar via dal ristorante i resti)?

224 responses



### Ritieni di aver necessità di disporre di più informazioni per avere un comportamento più sostenibile e quindi sprecare meno cibo?

234 responses



## Considerazioni

Circa la metà (47%) degli intervistati sono disponibili a ricevere più informazioni per migliorare il proprio comportamento antispreco.

Il dato aggregato descrive un sostanziale atteggiamento positivo nei confronti della problematica; tale condizione pone senz'altro ottimi presupposti per la buona riuscita di azioni formative secondo i criteri del marketing sociale.

Occorre stabilire alcune priorità rapportate al peso specifico delle carenze evidenziate e approfondire tematiche che, per ragioni di sintesi, nel questionario non hanno potuto avere sufficiente sviluppo. Si tratta in particolare di:

1. capire se, nell'esame delle etichette da parte dei consumatori, siano compresi e seguiti gli aspetti che maggiormente possono influire sullo spreco (distinzione tra data scadenza e TMC, modalità conservazione e utilizzo ecc);
2. stabilire il grado di appropriatezza nel conservare e manipolare gli alimenti dopo l'acquisto e presso l'abitazione;
3. favorire percorsi condivisi (con associazioni di categoria) per l'utilizzo della **save bag** per gli avanzi nella ristorazione;
4. migliorare la conoscenza delle ricadute "ambientali" dello spreco di cibo anche al fine di promuovere forti motivazioni nell'adozione di comportamenti corretti.
5. approfondire alcune tematiche strettamente connesse con lo spreco di cibo (risparmio acqua, gestione imballi in plastica, possibilità di donazioni alimenti eccedenti, "cucina del riutilizzo" ecc).

### **Azioni previste**

L'indagine (e le azioni di marketing) viene proposta anche ad enti/operatori (partner esterni) per ottenere una casistica più ampia e una sinergia di azioni.

Le azioni del marketing mix previste, sono così riassunte:

1. cartellonistica con logo "FOOD" da affiggere nei comuni dell'ASL CN2 (e di altri enti partner) e presenza sui media locali con divulgazione dell'iniziativa.



2. corso di formazione ai dipendenti dell'ASL CN2 con *questionario\** pre/post, *decalogo antispreco\**, *utilizzo UBO app Regione Piemonte(\*)*

#### *\*questionario*

- *Fai regolarmente la lista della spesa?*
- *Quando cucini, fai attenzione a non esagerare con le quantità?*
- *In frigo, metti davanti i cibi prossimi alla scadenza e dietro quelli appena acquistati?*
- *Metti in freezer i cibi che con ogni probabilità non riuscirai a consumare a breve?*
- *Conosci ed esegui ricette i cui ingredienti sono avanzi alimentari?*
- *Acquisti preferibilmente prodotti freschi di stagione?*
- *Se in casa hai del cibo che rischia di andare a male e pensi di non riuscire a consumarlo, ne dai un po' ai vicini o ti organizzi per consumarlo convivialmente?*
- *Al ristorante ti porti via gli avanzi con la doggy/family bag?*
- *Sai distinguere tra una "data di scadenza" e la dicitura "da consumarsi preferibilmente entro"?*

*\*decalogo antispreco*



Ubo

*\* UBO app Regione Piemonte*

3. presa di contatto con esercizi di ristorazione per attività di sensibilizzazione all'utilizzo della save bag(doggy/family)
4. corso di formazione – **PROGETTO\*** : **ATTENTI ALLO SPRECO !** - rivolto agli insegnanti delle scuole primarie (destinatari intermedi) per ricaduta sugli alunni delle classi 4<sup>^</sup> e 5<sup>^</sup>(destinatari finali)  
**\*ABSTRACT:** Lo stato di salute delle popolazioni è fortemente influenzato dal livello e dalla qualità della nutrizione. Il cibo, inoltre, è un bene comune il cui valore non può essere trascurato, a partire dalla lotta agli sprechi. .... E' importante inoltre far capire ai bambini che ogni alimento ha una sua "storia" che è fatta anche di lavoro, impegno e fatica per tante persone (nel caso dei bambini, magari dei loro stessi genitori!):" Il cibo non nasce nel piatto". **PROGRAMMA DELLE ATTIVITA'** Il progetto prevede da parte dell'ASLCN2 l'offerta di un evento formativo con scambio interattivo di informazioni, rivolto agli insegnanti della Scuola primaria (classi IV e V), della durata di 2 ore (pomeridiano) che si terrà presso i locali dell'ASL CN2 di Alba Bra, finalizzato alla programmazione condivisa di attività nel setting scolastico coinvolto. Gli insegnanti formati attueranno a cascata l'intervento in classe durante l'anno scolastico corrente, con le modalità che riterranno più opportune. Il Responsabile del progetto si rende disponibile a fornire documentazione di supporto e ogni indicazione utile allo scopo, e su richiesta, potrà partecipare ad alcuni interventi nelle scuole aderenti.
5. attività formativa presso Uni.Tre con particolare attenzione alla "cucina degli avanzi"(a cura della dott.ssa Fioretto Francesca.)



6. comunicazione del progetto sul territorio della città di Alba attraverso un intervento stile flash mob ed eventuale presentazione libro con ricette della cucina degli avanzi.

### *Conclusioni*

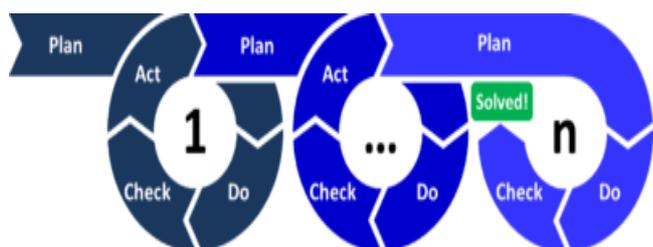
La prima fase del progetto si conclude in occasione della “Giornata mondiale per la prevenzione dello spreco alimentare” edizione 2019. Si tratta di un obiettivo importante per la promozione - nel territorio dell’ASLCN2 - di un aspetto etico, sanitario, ambientale ed economico assolutamente attuale. L’aver “messo in moto la macchina” e aver iniziato a diffondere il messaggio è un buon risultato a prescindere da ogni altro tipo di valutazione di merito.

Nella realizzazione del progetto dovranno essere opportunamente valutati - anche in rapporto all’efficacia dell’iniziativa – ostacoli(\*) quali:

a. la negoziazione tra libertà e dovere. La varietà di offerte favorisce la libertà del consumatore che può scegliere sempre come soddisfare i suoi desideri. Seguire il dovere etico del rispetto del cibo limita di fatto questa libertà;

b. più aumentano le risorse economiche, sociali e culturali e più è intensa la vita sociale e la disponibilità di tempo libero, più aumenta lo spreco.

Dopo una verifica dei risultati ottenuti in campo verranno rieditate/proposte iniziative più mirate e approfondite sulle tematiche ritenute prioritarie anche in rapporto all’interesse della popolazione coinvolta e secondo buone pratiche ( cf ciclo di Deming).



Quelle che al momento classifichiamo come “conclusioni” rappresentano dunque un trampolino di lancio per azioni future di ulteriore miglioramento nella prevenzione dello spreco alimentare con la speranza di poter creare un profilo operativo convincente e un modello efficace e replicabile in altre realtà territoriali.

(\*) fonte : UBO Regione Piemonte – UniTO- ESOMAS