



Genil Pesticidi



Meliayester



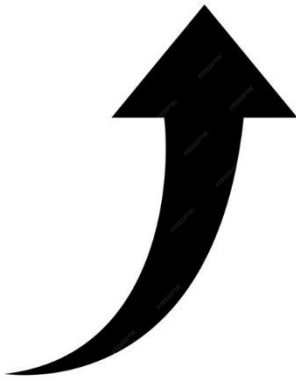
Fonte: Waste Watcher International Observatory
Università di Bologna, Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari
su dati ed elaborazione IPSOS



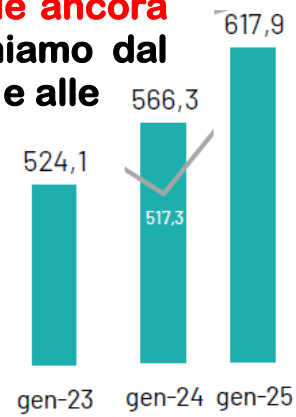
Top 5 degli alimenti più sprecati nell'ultima settimana

	Frutta fresca	24,3 gr
	Pane fresco	21,2 gr
	Verdure	20,5 gr
	Insalata	19,4 gr
	Cipolle, aglio, tuberi	17,4 gr

2025, ITALIANI PIÙ SPRECONI, MA ANCHE PIÙ POVERI. Sale ancora



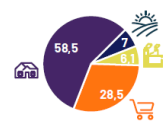
lo spreco alimentare nelle case: più ci allontaniamo dal covid, più scende l'attenzione agli sprechi di cibo e alle buone pratiche. Sprechiamo ogni giorno 88,2 grammi di cibo (617,9 grammi settimanali, in testa frutta e pane!), ci costa 139,71 € pro capite ogni anno. Sono dati del Rapporto "Il caso Italia" 2025 dell'Osservatorio Waste Watcher International. Mentre sprechiamo, si allontana l'accesso al cibo sano e sostenibile: **l'indice FIES**



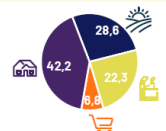
di insicurezza alimentare 2025 sale del 13,95% (era + 10,27% nel 2024). L'impovertimento alimentare delle famiglie italiane colpisce soprattutto al sud (+ 17%) e al centro (+15%), le stesse aree dove si spreca più cibo nelle case (più 16%, più 4%). E a sorpresa sprecano soprattutto le fasce sociali più deboli (+26% rispetto alla media). **LO SPRECO DI FILIERA IN ITALIA COSTA 14,101 MILIARDI €, PESA 4,513 MILIONI DI TONNELLATE E IL SOLO SPRECO ALIMENTARE NELLE CASE COSTA 8.242 MILIARDI €.** Il 58,55% del costo dello spreco di filiera arriva dalle nostre case, il 28,5 % nelle fasi di commercializzazione del cibo.



VALORE DELLO SPRECO LUNGO LA FILIERA NEL 2024
14,101 miliardi di €



PESO DELLO SPRECO LUNGO LA FILIERA 2024
4,513 milioni t



MERCOLEDÌ 5 FEBBRAIO, NELLA 12^ GIORNATA NAZIONALE DI PREVENZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE, PARTE LA SFIDA.

«Tagliare 50 grammi di cibo sprecato ogni settimana, dal 2025 al 2029 – spiega il Direttore scientifico Waste Watcher Andrea Segrè - per arrivare nel 2030 al traguardo 12.3: lo spreco pro capite di 369,7 g settimanali.

ROMA – Italiani più spreconi, ma anche un po' più poveri: meno attenti nella gestione del cibo a casa, ma **preoccupati per la possibilità di accedere al cibo sano e sostenibile:** è una fotografia che sottolinea la **crescente povertà alimentare del Paese**, quella del **Rapporto Il caso Italia 2025** consegnato dall'**Osservatorio Waste Watcher International** alle soglie della **12^a Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare**, domani **5 febbraio 2025**. E che dimostra come le buone pratiche con cui avevamo familiarizzato nelle stagioni pandemiche siano oggi un po' in disuso: **sale infatti l'asticella dello spreco alimentare domestico, gettiamo ogni giorno 88,2 grammi di cibo ovvero 617,9 grammi settimanali**, con qualche novità alla testa della "hit" nefasta dello spreco: con la frutta fresca (24,3 grammi settimanali) guida la classifica il pane (21,2 grammi), scavalcando le verdure (20,5 grammi), l'insalata (19,4 grammi) e le cipolle, aglio e tuberi (17,4 grammi), spesso disponibili in confezioni sovradimensionate al fabbisogno. **Lo spreco alimentare domestico vale 139,71 € pro capite ogni anno, mentre lo spreco di filiera del cibo in Italia costa complessivamente 14,101 miliardi €, pari a un peso di 4,513 milioni di tonnellate di cibo gettato** dai campi dove viene prodotto alle nostre tavole (e pattumiere), passando per le fasi di distribuzione e commercializzazione. **Il costo del solo spreco alimentare domestico è di 8,242 miliardi €. Il 58,55% del costo dello spreco di filiera arriva dalle nostre case, il 28,5 % nelle fasi di commercializzazione del cibo.**

Eppure, proprio mentre sprechiamo più cibo si allontana l'accesso al cibo sano e sostenibile: l'indice **FIES di insicurezza alimentare 2025 sale del 13,95%** (era + 10,27% nel 2024), in uno scenario generale in cui la povertà assoluta è aumentata in Italia dal 7,7% all'8,5% (5,7 milioni di persone nel 2023) e addirittura è salita del 28,9% per le famiglie straniere, e dove la povertà "relativa" già colpisce 2,8 milioni di persone. **L'insicurezza alimentare delle famiglie italiane colpisce soprattutto al sud (+ 17%) e al centro (+15%), le stesse aree dove si spreca più cibo nelle case (più 16%, più 4%).** Il Rapporto "Il caso Italia", su fonte **Waste Watcher International con Università di Bologna/Distal su elaborazione Ipsos**, è stato illustrato nella mattinata di oggi, martedì 4 febbraio, in occasione dell'evento ufficiale della Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, promosso nello Spazio Europa - sede di Rappresentanza Permanente del Parlamento e della Commissione Europea - dalla **campagna Spreco Zero di Last Minute Market** con il patrocinio del **Ministero dell'Ambiente**, del **Ministero degli Affari Esteri**, dell'**ANCI** e di **RAI per la Sostenibilità ESG**, media partners **RAI Radio1** e **RAI Radio2**.

«Mancano solo cinque anni al 2030, e 10 anni sono già trascorsi dall'adozione dell'Agenda di sostenibilità delle Nazioni Unite. Se ne parla spesso, senza mai verificare a che punto siamo realmente - spiega Andrea Segrè, fondatore della Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare e direttore scientifico dell'Osservatorio Waste Watcher International - Per questo nel 2025 la Giornata che sensibilizza in Italia sullo spreco alimentare lancia la sua sfida a tutti gli italiani: per arrivare nel 2030 a uno spreco pro capite di 369,7 grammi settimanali, ovvero la metà dei 737,4 grammi registrati 10 anni fa al momento dell'adozione dell'Agenda 2030, dobbiamo tutti tagliare, ogni anno dal 2025 al 2029, circa 50 grammi di cibo, così da arrivare nel 2030 a uno spreco alimentare pro capite che non superi i 369,7 grammi settimanali, il traguardo previsto dall'Agenda delle Nazioni Unite che richiedeva all'Obiettivo 12.3 di dimezzare lo spreco di cibo fra il 2015 e il 2030. Una sfida ambiziosa, nella quale possiamo cimentarci con uno strumento pratico e gratuito, lo **Sprecometro, che ogni giorno misura non solo lo spreco del cibo ma anche la nostra impronta ambientale, lo spreco dell'acqua nascosta e le emissioni correlate al cibo gettato».**

#Tempodiagire, #Timetoact sarà il filo rosso del conto alla rovescia per dimezzare lo spreco alimentare fra il 2025 e il 2030: «l'obiettivo è ambizioso - dichiara il coordinatore del Rapporto "Il caso Italia 2025", Luca Falasconi, docente Università di Bologna – ma insieme possiamo fare la differenza. Ogni piccola azione conta, ridurre lo spreco alimentare inizia infatti proprio dalle nostre case e impegnarsi a ridurre questo spreco significa fare una scelta consapevole per il nostro futuro. **Ora abbiamo l'obiettivo, arrivare a un massimo di 369,7 grammi settimanali di cibo gettato: non ci resta che tradurre in impegno l'amore che dichiariamo di avere per il cibo - monitorato dall'indagine Waste Watcher – sia quando andiamo a fare la spesa che preparando un pranzo o una cena.** Cinquanta grammi di spreco in meno ogni settimana significa $\frac{1}{4}$ di mela in meno nel bidone ogni settimana, o $\frac{1}{4}$ di bicchiere di latte in meno gettato negli scarichi, o una rosetta di pane in meno nell'umido. **Ci possono guidare i suggerimenti antispreco e di buona cucina che troviamo nell'app Sprecometro».**

Sono **partners** della Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare 2025: **Confcommercio-Imprese per l'Italia, Federalimentare, Agrinsieme, Natura Nuova, Emil Banca, Unitec, Fruttageil, Conad, Camst, Federazione Italiana Pubblici Esercizi e Comieco.**

#TEMPODIAGIRE, ECCO I DATI DETTAGLIATI DEL “CASO ITALIA”, RAPPORTO 2025 DELL'OSSERVATORIO WASTE WATCHER INTERNATIONAL.

Gli italiani e il cibo: un grande amore, confermato dai dati Waste Watcher. l'86% degli italiani dichiara di avere a cuore e prestare molta o parecchia attenzione al cibo e alla sua preparazione in cucina, anche quanto il tempo scarseggia. **Solo 3 italiani su 100 dichiarano di non cimentarsi mai ai fornelli**, il 14% ha poco tempo e quindi dedica poca attenzione alla preparazione del cibo. E in cucina capita a tutti di attivare **la propria strategia anti-spreco**: 6 italiani su 10 (60%) attenzionano prima i cibi che considerano a ridosso di scadenza o congelano i cibi che non potranno mangiare a breve. Il 56% testa il cibo prima di buttarlo, anche se è già scaduto: se è buono lo utilizza comunque, Ma solo 1 italiano su 10 (11%) dona il cibo cucinato in eccesso a parenti o amici, e neppure aumenta la percentuale di italiani che chiede al ristorante una bag per portarsi a casa il cibo avanzato: 28%. **Malgrado l'aumento costante degli ultimi 3 anni, gli italiani ritengono però di essere attenti alla questione spreco: il 94% dichiara che la propria famiglia è attenta o attentissima**, solo il 6% si dichiara consapevole di prestare scarsa attenzione al cibo gettato. Nel dettaglio, 6 italiani su 10 (63%) dichiarano di gettare del cibo al massimo 1 volta alla settimana, 1 italiano su 5 ammette di gettarlo 3 o 4 volte a settimana e il 14% confessa di sprecare cibo quasi ogni giorno.

Lo spreco del cibo risale, dunque, in Italia: **la soglia media di 617,9 grammi settimanali viene abbondantemente superata al sud con 713,8 grammi pro capite e appena rialzata nell'area del centro Italia con 640,1 grammi.** Più virtuosi a nord con uno spreco medio di 526,4 grammi per cittadino. **Nei piccoli centri (fino a 30mila abitanti) si spreca il 12% di cibo in più, le famiglie senza figli sprecano il 16% di cibo in più e le fasce socialmente svantaggiate sprecano addirittura il 26% di cibo in più:** è facile dedurre, in questi casi, che la deperibilità del cibo più economico, ma di minore qualità, incida non poco sulla bilancia degli sprechi.

Le cause dello spreco del cibo nelle case sono innanzitutto attribuite a fattori “esterni”: frutta e verdura spesso sono conservate in frigo e quando le porto a casa vanno a male, per il 38% degli intervistati, fa la muffa/marcisce/si deteriora odore/sapore secondo il 33% e i cibi venduti sono già vecchi per il 31% dei consumatori. E poi **ci sono le cause “soggettive”:** me ne dimentico e scade secondo il 34%, ci sono troppe offerte per il 29%, ho sempre paura di non avere a casa cibo a sufficienza secondo il 27% e a 1 italiano su 4 (25%) gli avanzi non piacciono. Inoltre, il 24% confessa di acquistare troppo o comprare confezioni troppo grandi, di calcolare male le cose che servono e cucinare troppo (23%). E 17 italiani su 100, presi dallo sconforto, ammettono di non saper conservare il cibo adeguatamente.

Verticalizzando sulle ragioni legate al quotidiano delle nostre vite: **1 italiano su 3 ammette anche di non pensare al rischio dello spreco, e dimenticarsene. Per il 23% la prevenzione degli sprechi richiede troppo tempo, secondo l'11% è troppo costoso o troppo faticoso.** Si scoraggia 1 italiano su 10, pensando che il contributo personale tanto non fa differenza, o che è troppo difficile. Ma **secondo 5 italiani su 100 la cosa semplicemente “non è importante”.**

Per rovesciare lo stato delle cose, **1 italiano su 2 è disponibile a mangiare prima il cibo che rischia di guastarsi, il 45% a congelare i cibi che non si possono mangiare a breve, il 40% a utilizzare comunque il cibo appena scaduto, se è ancora buono, il 37% a valutare attentamente le quantità prima di cucinare, il 32% a fare la lista della spesa e attenersi alla lista , e a comprare sempre frutta e verdura di stagione Solo il 6% pensa di donare il cibo cucinato in più a parenti o vicini.**

E cosa invece risulta più difficile da fare, in ottica #sprecozero? Gli italiani indicano subito la lista della spesa (27%), quindi l'organizzazione del frigorifero/dispensa, mentre il 19% trova ostico conservare gli avanzi cercando su internet le ricette di riutilizzo.

Info www.sprecozero.it PRESS Vuesse&c ufficiostampa@volpesain.com