Gli sprechi alimentari domestici

Oltre il 30% della produzione complessiva di cibo destinato al consumo umano, viene oggi sprecata lungo una filiera che va dagli scarti di produzione a quelli in distribuzione per finire all‘assurdo ed elevato scarto domestico che avviene nelle famiglie; ciò si caratterizza come un vero e proprio paradosso, in un momento in cui il pianeta vive un’importante emergenza alimentare e buona parte di esso soffre per una contingenza economica fortemente negativa.

Ogni anno nei paesi industrializzati vengono gettati 222 milioni di tonnellate di cibo. (fonte: Barilla CFN); nella sola Europa tale quantità ammonta a 89 milioni di tonnellate, ovvero 18 kg procapite. L’Italia rappresenta circa il 10% con 8.8 milioni di tonnellate di cibo sprecato all’anno, ciò vuol dire 27 kg di cibo procapite che corrisponde ad una perdita economica di 454 euro all’anno per famiglia.

Gli sprechi alimentari avvengono lungo tutta la filiera del cibo, dalla prima trasformazione industriale (39%), alla distribuzione (5%) per finire alla vendita finale e al consumo domestico (42% dello spreco totale in Europa); la crisi economica che attanaglia l’Europa e si ripercuote anche nel nostro Paese, sta contribuendo, in ogni caso, ad una parziale riduzione del fenomeno dello spreco alimentare, ed oggi il consumatore italiano pone maggiore attenzione a ciò che butta nella spazzatura.

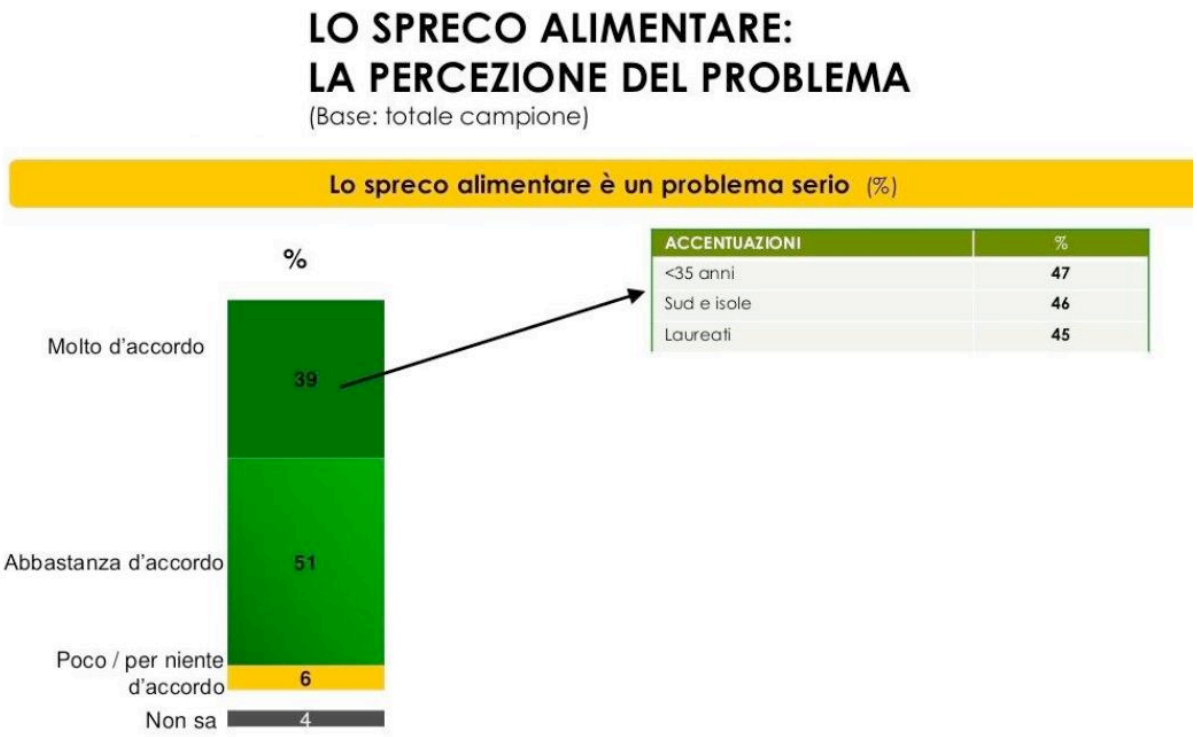
Gli ultimi studi evidenziano che il 57% delle famiglie italiane ha ridotto gli sprechi grazie ad una spesa più oculata (47% degli intervistati), ad una riduzione degli acquisti (31%), al riutilizzo degli avanzi (24%) e ad una maggiore attenzione alla data di scadenza (18%).
Eppure anche in un momento di forte crisi quale l’attuale circa il 43% del cibo conservato nel frigorifero/freezer viene sprecato (fonte: Last Minute Market).

Su questo ultimo dato, prettamente inerente allo spreco domestico, vogliamo quindi concentrare la presente trattazione e valutare qual è, o potrebbe essere, il ruolo dei surgelati nell’aiutare il consumatore a ridurre gli sprechi alimentari.

Concentriamoci quindi sugli sprechi domestici; a tal riguardo è interessante cercare di individuare in che modo si spreca il cibo in famiglia e perché.

Analizziamo due interessanti ricerche in merito che, pur basandosi su dati leggermente divergenti da quelli da noi sopra riportati, sono molto interessanti per approfondire l’analisi. (In ogni caso le divergenze possono facilmente essere spiegate con alcune differenti merceologie prese in considerazione).
La prima indagine è stata svolta da GFK EURISKO per conto di WWF, AUCHAN e SIMPLY.

Figura1



La figura 1 evidenzia la presa di coscienza del consumatore rispetto all'importanza del problema degli scarti alimentari; il 90% del campione ritiene lo spreco un problema serio e la medesima percentuale ritiene molto importante una sensibilizzazione continua in tal senso. (Figura 2).

Figura 2

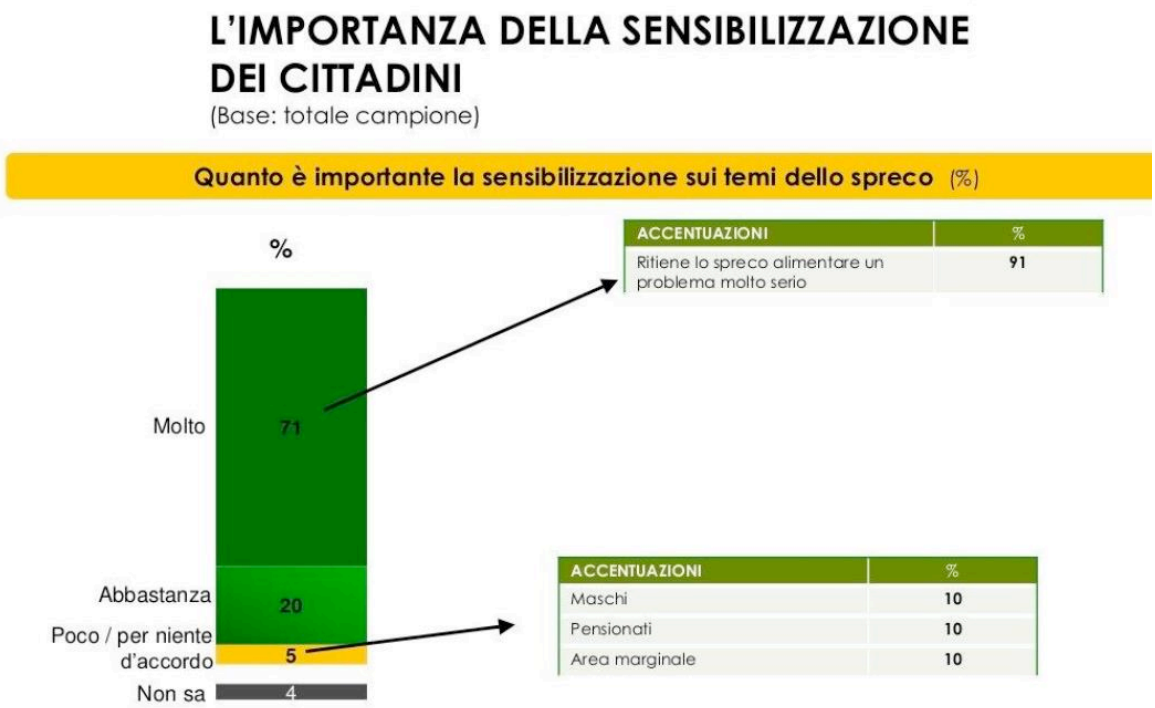
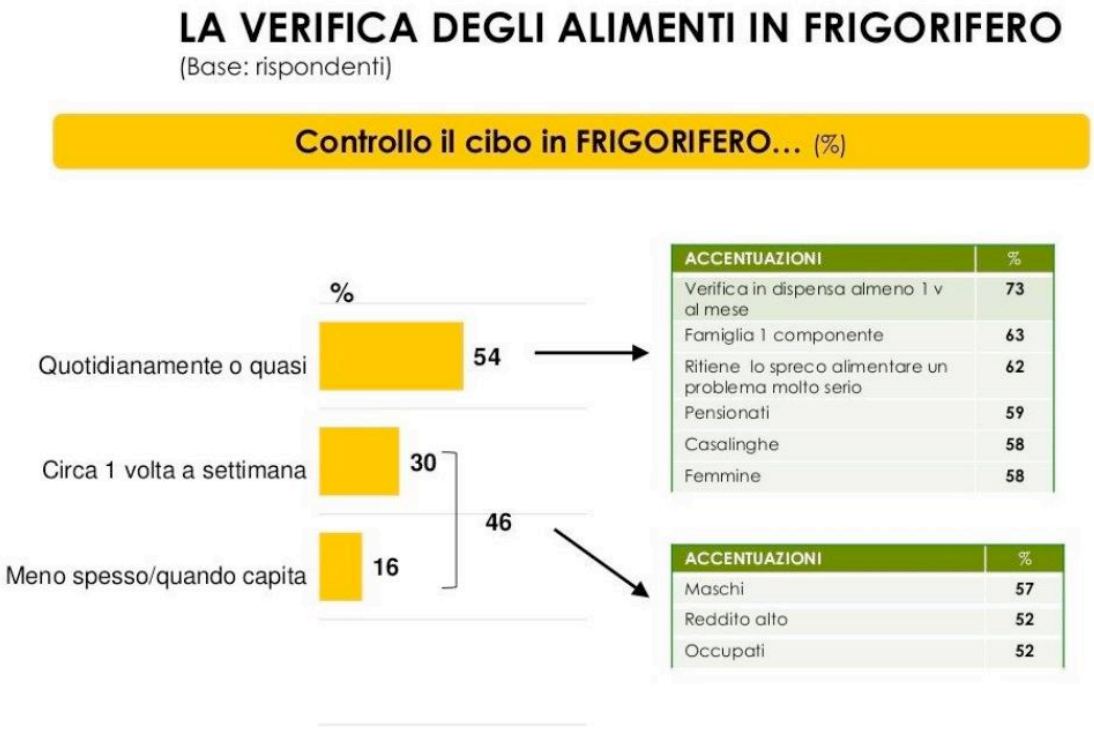
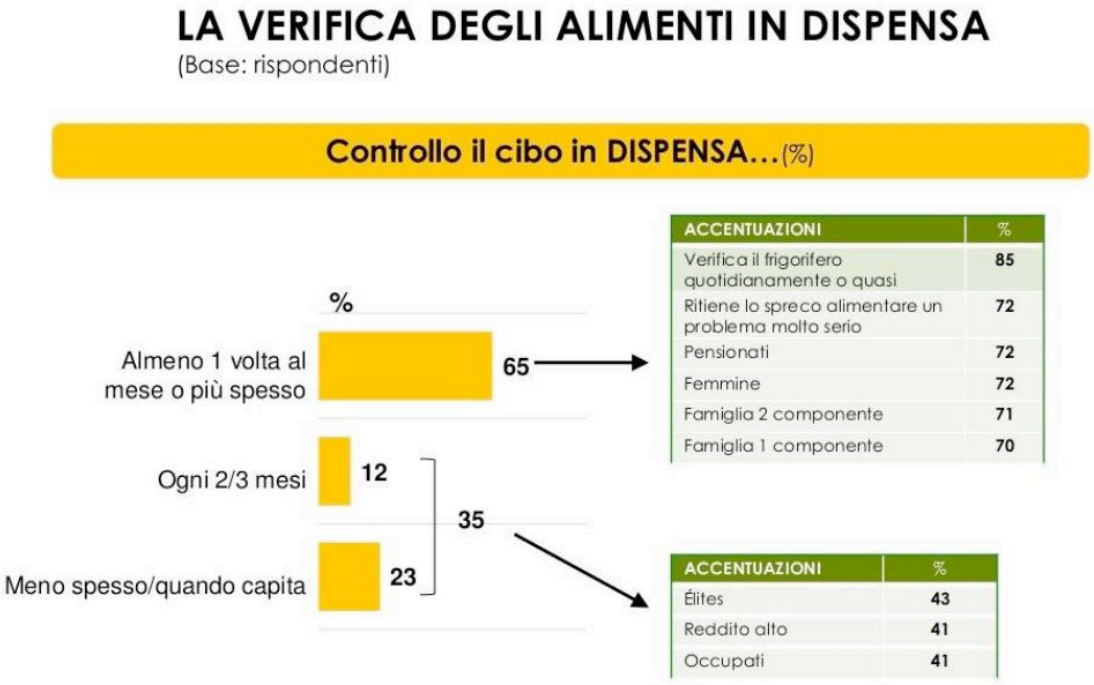


Figura 3



La figura 3 chiarisce che solo il 54% del campione controlla quotidianamente il frigorifero/freezer, pratica essenziale per la riduzione degli scarti alimentari.

Figura 4



Il 65% del campione (figura 4) tiene sotto controllo i diversi tipi di cibo a disposizione almeno una volta al mese o più spesso.
Ma quali sono le categorie alimentari che partecipano maggiormente allo spreco?

Figura 5

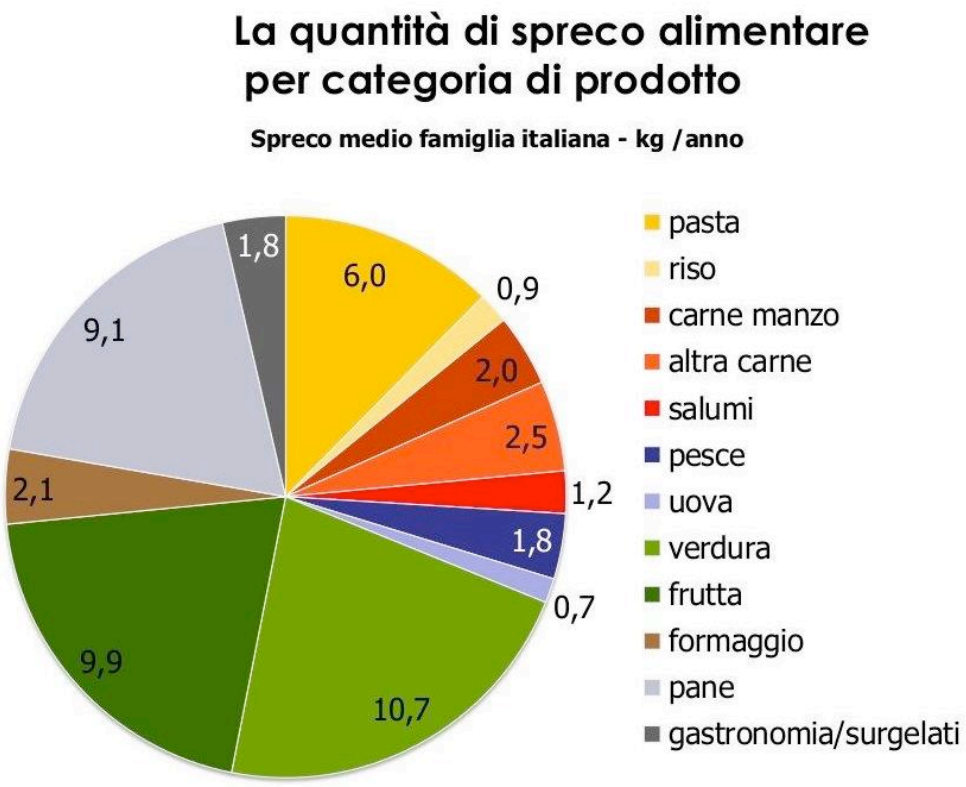


Figura 6

Le figure 5 e 6 mostrano (a volume e a valore) che i prodotti più freschi, come verdura e frutta, incidono fortemente sullo spreco alimentare seguiti da uova, pasta,

carne, pane, formaggio e salumi; all'ultimo posto troviamo i prodotti surgelati, che per comodità sono considerati insieme ai ricettati freschi.
Ancora più dettagliata - seppur non recentissima - è l'indagine dell'Associazione per la difesa e l'orientamento dei consumatori (ADOC) realizzata nel 2008, i cui dati risultano, in ogni caso, sostanzialmente confermati anche in successive ricerche.

Figura 7

Indagine dell'Associazione per la difesa e l'orientamento dei consumatori (ADOC) - 2008[118]

In base ai dati ADOC, raccolti con un'intervista su un campione di 600 intervistati, le famiglie italiane sprecano circa il 17% del prodotto ortofrutticolo acquistato e il 35 % di latte, uova e carne, di norma a causa della tendenza ad acquistare più del necessario, o ad una errata conservazione del prodotto.
Lo studio sottolinea come nel 2008 ogni famiglia italiana abbia buttato in media 454 euro di prodotti alimentari, pari all'8 % della spesa totale.

Tabella 9 – Valore monetario dello spreco alimentare in famiglia

Totale annuo (escluse feste)	432
Natale	52
Capodanno	21
Pasqua	42
Altre feste (compleanni, carnevale, ecc)	14
Totale	561

Fonte: ADOC, 2008

Tabella 10 – Quota di spreco (in valore) per tipologia di prodotti

Freschi (latte, uova, carne, preparati, formaggi, ecc.)	39%
Pane	19%
Frutta e verdura	17%
Affettati	10%
Prodotti in busta (insalata, ecc)	6%
Pasta	4%
Scatolame	3%
Surgelati	2%
Totale	100%

Fonte: ADOC, 2008

Tabella 11 – Motivazione dello spreco (in valore)

Eccesso di acquisto generico	39%
Prodotti scaduti o andati a male	24%
Eccesso di acquisti per offerte speciali	21%
Novità non gradite	9%
Prodotti non necessari	7%
Totale	100%

Fonte: ADOC, 2008

La figura 7 vede i "freschi" (39%) quali primi "protagonisti"dello spreco alimentare seguiti da pane (19%), frutta e verdura (17%) fino all'ultima merceologia che, ancora una volta, è quella dei surgelati (2%).

L'indagine cerca poi di individuare le cause di tale spreco: il primo motivo è da ricercarsi nell'"eccesso di acquisto generico" (39%), ed è evidente che acquistare troppi prodotti freschi a breve scadenza genera un forte spreco casalingo.

E' infatti piuttosto difficile programmare la dieta familiare giornaliera con prodotti che scadono e deperiscono in 2/3 giorni.

Il secondo sono "i prodotti scaduti o andati a male" (24%), che sottolinea la scarsa abitudine del consumatore a controllare il frigo/freezer, per cui il tempo di scadenza dei cibi assume un'importanza fondamentale.

Ci sono poi le "offerte speciali" (21%), che fanno gola al consumatore per evidenti motivi economici, ma che spesso non si ha la possibilità di consumare nei tempi previsti; seguono, infine, le novità non gradite ed i prodotti non necessari.

Da molteplici indagini si evince dunque che l'uso dei surgelati può contribuire al contenimento degli sprechi e, di conseguenza, ad un marcato risparmio familiare; un ateneo britannico, la Sheffield Hallam University, ha di recente condotto una serie di approfondite indagini in merito agli scarti alimentari.

Tali ricerche evidenziano che il 42% degli sprechi si verifica a livello domestico; la maggior parte degli alimenti finisce direttamente dal frigorifero e/o dalla tavola nel cassonetto dell'immondizia perché non consumata entro la data di scadenza oppure perché conservata in modo non idoneo (particolare attenzione va rivolta ai frigoriferi "no frost", che essiccano il prodotto non protetto); spesso, inoltre, si spreca cibo preparato in quantità eccessive, per consumarlo prima che deperisca in qualità organolettica.

Gli studiosi della Sheffield Hallam University hanno dimostrato che il consumo domestico di prodotti surgelati, rispetto agli analoghi a temperatura sopra lo zero, può abbattere del 47% gli sprechi, generando ovviamente un grande risparmio familiare.

I motivi sono semplici:

1 - la lunga durata di conservazione dei surgelati permette al consumatore di utilizzare gli alimenti prima che si deteriorino;
2 - un maggior controllo nelle porzioni o quantità: si utilizza solo la quantità di cui si ha effettivamente bisogno;
3 - la quantità acquistata corrisponde alla quantità edibile: niente sbucciature, spinature, lavaggi etc.
Si mangia tutto ciò che si acquista.

Il tutto senza dimenticare le peculiarità dei prodotti surgelati:

- una severa normativa non consente l'aggiunta di alcun conservante: l'unico utilizzato è il freddo;

- il surgelato mantiene pressoché inalterati i contenuti nutrizionali di ortaggi, ittici, etc.;
- disponibilità di tutti gli alimenti nel corso dell'anno per mettere in atto una dieta variata e non ripetitiva, oltreché di qualità;
- vengono fornite una serie di informazioni dettagliate sull'imballo per un acquisto consapevole:
- suggerimenti per l'uso ottimale del prodotto: tutti soddisfatti, nulla rimane nel piatto;
- informazioni approfondite dei valori nutrizionali per allestire una dieta giornaliera bilanciata;
- trasparenza sulle materie prime utilizzate;
- garanzie che le medesime materie prime provengano dalle zone più vocate e raccolte o pescate al momento migliore.

L'argomento degli sprechi alimentari è stato ed è ampiamente trattato e chi volesse approfondire potrà ricorrere alla lettura dei riferimenti sotto riportati, che ci hanno permesso di scrivere su questo argomento di grande attualità, che sarà uno dei temi forti di EXPO 2015 a Milano.

Nella lettura potrete comprendere come sia importante parlare di sprechi lungo l'intera filiera produttiva: materie prime (raccolta, pesca, allevamento, etc.), prima e seconda trasformazione, distribuzione per la commercializzazione ed, infine, la gestione dell'alimento da parte del consumatore.

Si è deciso di trattare l'argomento sprechi alimentari partendo dall'ultimo anello, sia perché risulta il più sensibile per il consumatore sia perché centrale è il ruolo dei prodotti surgelati ed, infine, perché una maggiore conoscenza della problematica da parte del consumatore può contribuire a ridurre lo spreco in maniera più evidente.

Ciò non toglie che le aziende del surgelato abbiano da tempo ottimizzato l'uso delle materie prime e continueranno ad intervenire sui processi di produzione per minimizzare gli sprechi delle stesse, bene prezioso, dei consumi energetici applicati, ed infine per ottimizzare gli aspetti economici; il tutto per ridurre al minimo le "impronte" che l'industria del surgelato produce nell'ambiente.

Riferimenti:

1) EU ACTIONS against food waste
http://ec.europa.eu/food/safety/food_waste/eu_actions/index_en.htm

-Il video è da scaricare ed è un messaggio diretto dell'Unione Europea al concetto del "blocca lo spreco".
-EU Actions; tutte le azioni che la Commissione Europea ha intrapreso per il contenimento degli sprechi alimentari.

2) Rapporto WWF 2013: Quanta natura sprechiamo?
http://awsassets.wwfit.panda.org/downloads/report_quanta_natura_sprechiamo_ottobre_2013.pdf

Il WWF ha identificato nell'eliminazione degli sprechi alimentari una significativa opportunità per ridurre la nostra pesante impronta sul pianeta: sprechi alimentari - ambiente.

3) BCFN – " Contro lo spreco" edito da Barilla Center
http://www.barillacfn.com/magazine/BCFN_Magazine_ControLoSpreco.pdf

Un interessante trattato in cui la BCFN affronta il problema globale dello spreco alimentare, lettura per comprendere meglio la portata di un paradosso che mette in evidenza lo spreco del cibo lungo il percorso che va dalla produzione al consumo.

4) Tesi di laurea della dott.ssa Silvia Gaiani "Lo spreco alimentare domestico in Italia, stima, cause ed impatti".
http://amsdottorato.unibo.it/5916/1/silvia_gaiani_spreco_alimentare_domestico.pdf

Decisamente un documento completo per chi intenda approfondire l'argomento in oggetto, raccogliendo tutte le più recenti informazioni/documenti sullo spreco alimentare ed in particolare, sullo spreco domestico. Una approfondita lettura del documento potrà rendere chiara la situazione socio/economica relativa allo spreco domestico in Italia.

5) Sheffield Hallam expert says frozen food can cut waste by 50%

http://www.shu.ac.uk/mediacentre/frozen-food-can-cut-waste-almost-50-cent-and-save-cash

La ricerca giunge alla conclusione che l'utilizzo di prodotti surgelati genera il 47% di diminuzione dello spreco alimentare con un risparmio di 250 sterline l'anno per famiglia, spiegandone le ragioni.

6) Documento FAO: Studio, definizione ed interventi per contenere gli sprechi alimentari.

http://www.iufost.org/iufostftp/FLW-%20FAO.pdf

Interessante la definizione del "food losses" e "food waste" nella catena agroalimentare.