



*DIPARTIMENTO DI IMPRESA E MANAGEMENT
CATTEDRA DI COMPORTAMENTO DEL CONSUMATORE*

**LO SPRECO ALIMENTARE DOMESTICO: UN'INDAGINE QUALI-
QUANTITATIVA**

RELATORE

Prof.ssa Simona Romani

CANDIDATO

Leonardo Maria Paladino

Matr: 657241

CORRELATORE

Prof. Cesare Amatulli

ANNO ACCADEMICO 2014/2015

LO SPRECO ALIMENTARE DOMESTICO: UN'INDAGINE QUALI-QUANTITATIVA

<i>Indice</i>	Errore. Il segnalibro non è definito.
<i>Introduzione</i>	2
Capitolo 1 - Lo spreco alimentare domestico	3
1.1 <i>La definizione di spreco alimentare</i>	3
1.2 <i>Lo spreco domestico</i>	3
1.3 <i>Scenario globale</i>	3
1.4 <i>Lo spreco domestico in Italia</i>	4
Capitolo 2 - Revisione della letteratura	5
2.1 <i>Barriere alla minimizzazione dello spreco</i>	5
2.2 <i>Pensieri legati allo spreco e motivazioni per la riduzione</i>	6
2.3 <i>Azioni per la riduzione dello spreco</i>	7
Capitolo 3 - Lo spreco alimentare domestico: un'indagine quali-quantitativa	8
3.1 <i>Obiettivi</i>	8
3.2 <i>Metodologia, procedura e descrizione del campione</i>	8
<i>Risultati</i>	8
3.3 <i>Barriere alla minimizzazione dello spreco</i>	8
3.3.1 <i>Problemi di rifornimento, conservazione, preparazione</i>	9
3.3.2 <i>Ritmi di vita e ridotta temporaneità del cibo</i>	9
3.3.3 <i>Gusti alimentari e mancanza di priorità</i>	10
3.3.4 <i>Considerazioni generali ed approfondimenti</i>	10
3.4 <i>Pensieri ed emozioni legate allo spreco</i>	11
3.5 <i>Azioni per la riduzione dello spreco</i>	12
3.5.1 <i>Azioni extra-domestiche</i>	12
3.5.2 <i>Azioni casalinghe</i>	13
3.5.3 <i>Azioni culturali/educative</i>	13
3.5.4 <i>Approfondimenti</i>	14
3.6 <i>Conclusioni</i>	15
<i>Bibliografia</i>	16
<i>Sitografia</i>	17

Introduzione

L'alimentazione non è soltanto l'ovvio rifornimento al nostro organismo di energia e delle sostanze di cui ha bisogno, quindi, il primo diritto di ogni persona. È anche il fondamento di un sano sviluppo fisico e mentale, quindi, della salute e della longevità. Lo straordinario miglioramento della qualità della vita avvenuto nel corso delle ultime generazioni è probabilmente da attribuire più a un'alimentazione migliore, che a una medicina più efficace. Avere abbastanza da mangiare è, dunque, anche la premessa di ogni tipo di emancipazione individuale e di sviluppo economico. Mangiare è anche un piacere fondamentale della vita, accessibile a tutti e di cui nessuno può fare meno. Un piacere che ci unisce agli altri. Per tutte queste ragioni, il cibo è davvero "energia per la vita". Ma "assicurare a tutta l'umanità un'alimentazione buona, sana, sufficiente e sostenibile", come chiede la domanda di Expo 2015, è una sfida gigantesca. Non solo per i numeri in gioco, ma perché le sue tante dimensioni – scientifiche, tecnologiche, ambientali, economiche, politiche, sociali, culturali – sono tutte fra loro collegate.¹ È questo l'ambito generale in cui si colloca il presente lavoro. In particolare, lo studio si focalizza su un aspetto specifico e circoscritto della questione: lo spreco alimentare domestico. Gli obiettivi sono quelli di fornire un'analisi completa dei vari aspetti che orchestrano le dinamiche comportamentali collegate allo spreco alimentare degli individui e di individuare, conseguentemente, validi strumenti per affrontare il problema.

¹ <http://www.expo.rai.it/tema-expo-nutrire-pianeta-energia-per-vita/>

Capitolo 1 - Lo spreco alimentare domestico

1.1 La definizione di spreco alimentare

L'accezione più comune di spreco alimentare (in inglese, *food waste*) è quella di «cibo acquistato e non consumato che finisce nella spazzatura».² Pur riferendosi sicuramente a una parte consistente degli sprechi alimentari, questa non è certo l'unica accezione valida, poiché lungo tutta la catena agroalimentare, infatti, sono svariati i motivi per cui spesso accade che vengano scartati prodotti alimentari ancora commestibili. Tuttavia, non esiste una definizione univoca di sprechi alimentari né a livello istituzionale né tanto meno nella letteratura scientifica specializzata. Una prima definizione di *food waste* è stata data dalla FAO e comprende qualsiasi sostanza sana e commestibile che – invece di essere destinata al consumo umano – viene sprecata, persa, degradata o consumata da parassiti in ogni fase della filiera agroalimentare (Food Supply Chain, FSC).³

1.2 Lo spreco domestico

Nella filiera agroalimentare lo spreco a livello domestico è decisamente quello più problematico: sia per quanto riguarda la sua stima quantitativa, sia relativamente alle azioni per la sua riduzione. A livello domestico gli alimenti ancora buoni finiscono direttamente fra i rifiuti solidi urbani, aumentandone le quantità e dunque i costi economici e ambientali per le famiglie e le collettività.⁴ La maggior parte degli studi sullo spreco alimentare domestico si focalizza su particolari ambiti (spreco a casa, nelle mense scolastiche), su specifici segmenti della popolazione o specifiche aree geografiche. Di solito, vengono prese in esame ampie categorie di alimenti ed è, pertanto, complesso arrivare a dati precisi.⁵

1.3 Scenario globale

La stima del volume globale di perdite e sprechi alimentari è condizionata da una disponibilità limitata e da un'eterogeneità dei dati. Quanto disponibile è ricavabile da studi effettuati da istituzioni e organizzazioni internazionali e da ricerche condotte da enti ed esperti, perlopiù a livello nazionale. Una delle poche analisi disponibili a livello globale è

² Barilla Center for Food & Nutrition (BCFN) (2012). Lo spreco alimentare: cause, impatti e proposte.

Disponibile al sito: http://www.barillacfn.com/wp-content/uploads/2012/06/PP_PDF_Spreco_Alimentare.pdf

³ «Wholesome edible material intended for human consumption, arising at any point in the food supply chain (FSC) that is instead discarded, lost, degraded or consumed by pests». (FAO, 1981).

⁴ http://www.lastminutemarket.it/media_news/indagine-sullo-spreco-alimentare-domestico/

⁵ Gaiani S. (2013). Lo spreco alimentare domestico in Italia: stime, cause ed impatti.

quella realizzata nel 2011 dalla FAO⁶ che stima uno spreco mondiale annuale di circa 1,3 miliardi di tonnellate, pari a circa un terzo della produzione totale di cibo destinato al consumo umano. Tale ricerca afferma che i paesi industrializzati e i paesi in via di sviluppo sperperano, rispettivamente, 670 e 630 milioni di tonnellate di cibo ogni anno. L'entità degli sprechi nella fase finale della filiera costituisce la principale differenza tra Paesi sviluppati e Paesi in via di sviluppo. Si nota, infatti, che in Europa e nell'America settentrionale tali sprechi ammontano a 95-115 kg all'anno pro capite, mentre nel Sud, nel Sud-est asiatico e nell'Africa sub-sahariana contano solo 6-11 kg a persona.⁷

1.4 Lo spreco domestico in Italia

In Italia, il fenomeno degli sprechi alimentari è stato trascurato fino a poco tempo fa. Letteratura specializzata e rilevazioni statistiche ufficiali sull'argomento sono, infatti, quasi del tutto inesistenti e, quando presenti, alquanto discordanti. Secondo i dati raccolti dall'ADOC⁸ (Associazione per la difesa e l'orientamento dei consumatori), ogni anno, 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 561 euro di prodotti alimentari, pari all'8% della spesa totale. La sola Italia spreca, in ambito domestico, 8,1 miliardi di euro all'anno, l'equivalente di 6,5 euro a settimana per 630 grammi di cibo gettato nella spazzatura.⁹

⁶ Gustavsson, J., C. Cederberg, U. Sonesson e Swedish Institute for Food and Biotechnology (SIKGothenburg) (2011). Global Food Losses and Food Waste, FAO.

⁷ <http://www.fao.org/news/story/it/item/74267/icode/>

⁸ <http://www.adocnazionale.it/2013/05/alimentari-adoc-ogni-famiglia-spreca-il-7-della-propria-spesa-in-media-480-euro-lanno-ma-rispetto-a-5-anni-fa-calo-del-6/>

⁹ Waste Watcher – Knowledge for Expo, Rapporto 2014. Disponibile al sito:

http://www.lastminutemarket.it/media_news/wp-content/uploads/2014/05/Knowledge-for-Expo-Rapporto-2014.pdf

Capitolo 2 - Revisione della letteratura

2.1 Barriere alla minimizzazione dello spreco

Addentrando nella complessa e variegata formazione dei comportamenti è possibile identificare quattro categorie che spingono gli individui allo spreco alimentare:¹⁰

- Identità del “buon fornitore”: assume rilevanza centrale il desiderio di essere un buon genitore, un buon partner, un buon ospite. Il bisogno di sentirsi un buon genitore e minimizzare i sensi di colpa derivanti dal fallimento delle proprie aspettative personali o sociali, si manifesta attraverso acquisti eccessivi.
- Minimizzare gli inconvenienti: il focus è rivolto al desiderio di comprare, cucinare e preparare cibo, con convenienza e limiti mentali di tempo. Rifornirsi di cibo è il modo per proteggersi dagli inconvenienti relativi al fatto di doversi precipitare al supermercato a causa di situazioni non pianificate o inaspettate, o semplicemente per risparmiare tempo da dedicare ad altro e ridurre lo stress.
- Mancanza di priorità: mentre alcune famiglie sentono di avere sotto controllo la gestione del cibo e degli sprechi e si ritengono attente alla spirale comportamento-conseguenze, altre mostrano una mancanza di coinvolgimento per i problemi derivanti dallo spreco.
- Esenzione da responsabilità: la percezione che le responsabilità ricadano sull'industria del cibo e dei supermercati, non sull'individuo. Alcune famiglie pensano che il loro spreco derivi dalla scarsa qualità dei cibi venduti al supermercato.

Nell'ambito delle barriere possono essere incluse le modalità con cui le pratiche domestiche sono socialmente e fisicamente organizzate:¹¹ routine di approvvigionamento delle famiglie e contingenze della vita quotidiana, relazioni sociali manifestatesi durante le convenzioni dei pasti in famiglia e contesto socio-temporale delle pratiche alimentari.

¹⁰ Graham-Rowe, Donna, Jessop, Sparks (2013). Identifying motivations and barriers to minimising household food waste.

¹¹ Evans (2012). Beyond the Throwaway Society: Ordinary Domestic Practice and a Sociological Approach to Household Food Waste.

Di natura più pratica risultano, invece, i seguenti ostacoli (elencati in ordine di importanza):¹²

- Le pratiche di conservazione sono il principale tema che influenza il collegamento tra comportamento e diffusione dello spreco.
- Pratiche d'acquisto: investigando il comportamento d'acquisto del consumatore, le ricerche dimostrano che spesso i soggetti sono inconsapevoli del loro stock di cibo e questa mancanza di informazione promuove l'acquisto di articoli già posseduti.
- Pratiche culinarie e di consumo: un numero importante di persone non riconosce la commestibilità o il deperimento del cibo, specialmente in riferimento agli ingredienti avanzati e ai pasti conservati.

2.2 Pensieri legati allo spreco e motivazioni per la riduzione

Incrociando i dati di alcune ricerche¹³ è possibile proporre un set di condizioni (scaturite da varie considerazioni sullo spreco) che inducono a prestare attenzione alle questioni alimentari:

- Preoccupazione per lo spreco: una delle principali motivazioni per minimizzare lo spreco domestico è il desiderio di non sperperare denaro. Il concetto del risparmio monetario è citato in ricerche, sia qualitative, sia quantitative, come il principale fattore motivazionale.
- Fare “la cosa giusta”: molti ritengono che lo spreco sia uno sbaglio, per varie ragioni. Per alcuni, questo significa essere irrispettosi della propria situazione finanziaria. Per altri, il fatto di dover tenere un comportamento appropriato deriva dalla responsabilità sociale, secondo cui lo spreco non è generalmente tollerato e plausibile.
- Gestire il cibo: le persone consapevoli delle proprie capacità di gestione e delle proprie conoscenze alimentari, spesso riportano l'abitudine di cucinare il pasto in

¹² Farr-Wharton, Foth, Jaz Hee-Jeong Choi (2014). Identifying factors that promote consumer behaviours causing expired domestic food waste.

¹³ Graham-Rowe, Donna, Jessop, Sparks (2013). Identifying motivations and barriers to minimising household food waste; T.E. Quested, E. Marsh, D. Stunell, A.D. Parry (2013). Spaghetti soup: The complex world of food waste behaviours.

più porzioni e conservarne parte in frigo o freezer (per consumi futuri). Questo permette loro di cucinare il cibo, mantenendo gli ingredienti sempre freschi, di spendere saggiamente il tempo e di cucinare quando si è meno occupati, evitando la possibilità che il cibo deperisca a causa dei vincoli temporali.

Le motivazioni per ridurre lo spreco ed evitare l'acquisto eccessivo sono frequentemente sostenute dal desiderio di evitare stati emozionali negativi.

2.3 Azioni per la riduzione dello spreco

Il WRAP individua nove comportamenti individuali che possono ridurre lo spreco.

Approssimativamente riguardano la preparazione e il consumo:

- Pianificare i pasti in anticipo
- Verificare i livelli di cibo in dispensa e frigorifero prima di fare shopping
- Fare una lista della spesa
- Conservare mele e carote in frigo
- Usare il freezer per allungare la vita degli alimenti
- Porzionare riso e pasta
- Usare gli avanzi
- Usare cibi con l'etichetta.

Molti di queste azioni sono utilizzati come proxy per un ampio range di comportamenti.

Capitolo 3 - Lo spreco alimentare domestico: un'indagine qualitativa

3.1 Obiettivi

Il set di obiettivi che costituisce il focus del progetto di ricerca riguarda:

- Le barriere materiali, sociali, psicologiche che impediscono la minimizzazione dello spreco domestico.
- I pensieri e le emozioni legate all'atto pratico dello spreco.
- Le azioni proposte per la riduzione dello spreco.

3.2 Metodologia, procedura e descrizione del campione

La raccolta dei dati è avvenuta per mezzo di interviste in profondità, basate sull'utilizzo della metodologia “*critical incident technique*” (CIT), che si focalizza sull'analisi dei contenuti delle osservazioni e sugli episodi narrati dai soggetti intervistati. La specifica descrizione dei comportamenti è identificata come “incidente critico”.¹⁴ La metodologia d'analisi dei dati presuppone la costituzione di macro-categorie aggregate (per ogni ambito di ricerca), comprendenti tutte le possibili declinazioni di un comportamento, di un'emozione o di un'azione: all'interno di ogni agglomerato trovano spazio micro-tipologie comportamentali, caratterizzate da un certo grado di similitudine. Le interviste sono composte da un set di circa 15-20 domande, sono state registrate e trascritte; gli intervistati sono tutti persone conosciute, dichiaratesi disponibili al colloquio. Il campione è composto da 38 soggetti, di età compresa tra i 21 e i 62 anni. La percentuale femminile è nettamente dominante: 78,95% rispetto al 21,05% degli uomini.

Risultati

3.3 Barriere alla minimizzazione dello spreco

Il primo ambito d'analisi catalizza l'attenzione sulle cause principali dello spreco domestico, ovvero sulle ragioni psicosociali e materiali che ne impediscono la riduzione. Sono state elaborate tre categorie concettuali, finalizzate all'esplorazione concisa

¹⁴ Mary Jo Bitner, Bernard H. Booms, & Mary Stanfield Tetreault (). The Service Encounter: Diagnosing Favorable and Unfavorable Incidents. *Journal of marketing*, Vol 54 (January 1990), 71-84.

dell'universo in cui si sviluppano i comportamenti di spreco alimentare domestico. Esse sono:

- Problemi di rifornimento, conservazione, preparazione.
- Ritmi di vita e ridotta temporaneità del cibo.
- Gusti alimentari e mancanza di priorità.

3.3.1 Problemi di rifornimento, conservazione, preparazione

La prima macro-specie riguarda fattori prevalentemente pratici, collegati alle varie fasi del cibo in ambito domestico. Essa comprende:

- Rifornimento alimentare eccessivo e disattento. Alcuni intervistati citano la necessità di fare la scorta, a causa della limitata disponibilità di servizi nel luogo di domicilio (piccoli paesi non serviti dalle grandi catene di distribuzione); altri preferiscono comprare tanto (e recarsi saltuariamente al supermercato) per non uscire troppo di casa, il che permette di risparmiare tempo per altre faccende; l'acquisto eccessivo può portare a una dimenticanza degli articoli posseduti. Sono compresi i casi di disattenzione durante la spesa, di superficialità nella scelta e valutazione dei prodotti, di mancato controllo delle etichette, assenza di percezione delle proprie necessità alimentari.
- Problemi relativi al dosaggio, alla preparazione di quantità e varietà eccessive. Tali dinamiche possono dipendere da vari fattori: alcuni citano il desiderio di fare “bella figura”, di non sfigurare nelle occasioni sociali, nei pranzi, nei buffet, alle feste dei ragazzi; altri riportano la volontà di accogliere nel miglior modo possibile il ritorno dei figli che vivono fuori (università); altri ancora sostengono che si abbonda maggiormente nelle festività (Pasqua, Pasquetta).
- Incapacità di gestione dei mezzi di conservazione, accumulo e svuotamento delle dispense e del frigo; gestione disorganizzata degli spazi per il posizionamento degli articoli.
- Incapacità di riutilizzare gli avanzi o determinati tipi di prodotti (frutta e verdura), a causa di limiti culinari.

3.3.2 Ritmi di vita e ridotta temporaneità del cibo

La seconda macro-specie comprende problematiche dipendenti da contingenze esterne e difficilmente gestibili. Si tratta di elementi governabili solo attraverso un impegno ritenuto

iniquo e irragionevole, per cui si prediligono attività meno “vincolanti”. La macro-categoria ingloba:

- Ritmi di vita quotidiana che impediscono di dedicare al cibo il tempo necessario; questo può dipendere dagli orari lavorativi (che spesso comportano stress elevato) e dai periodi d’esame (che riducono il tempo per i pasti).
- Scadenza ravvicinata dei prodotti/offerte: problema riscontrabile soprattutto per i prodotti freschi e confezionati. Le offerte, le modalità di esposizione stimolano ad acquisti non necessari e superflui.

3.3.3 Gusti alimentari e mancanza di priorità

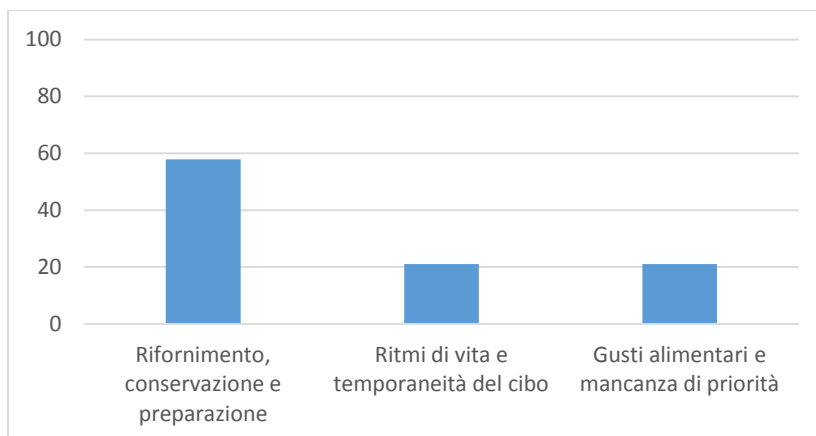
La terza macro-specie di barriere riguarda, invece, quei vincoli che derivano dal rapporto diretto col cibo, ovvero dalle relazioni che si instaurano tra gli individui e la generalità degli articoli alimentari. Essa riguarda:

- Problemi legati ai gusti personali; in alcuni casi, gli alimenti non graditi sono trascurati, fino all’ovvia decisione di depositarli (per necessità o per seccatura) nella spazzatura. Determinati rispondenti non amano gli avanzi e i cibi riscaldati, di conseguenza preferiscono cestinare le rimanenze, piuttosto che conservarle per altri pasti.
- Mancanza di priorità (non attribuire al cibo il giusto valore), classe caratterizzata da superficialità e limitata importanza rivolta agli alimenti (e ai suoi impatti).

3.3.4 Considerazioni generali ed approfondimenti

Come si può osservare dalla figura 3.1 le barriere derivanti da problemi di rifornimento, conservazione e preparazione trasportano la maggiore capacità di condurre allo spreco: la sola classe “Porzioni, varietà eccessive” raggiunge la quota del 34,19% dei casi osservati.

Figura 3.1: Percentuali di incidenza delle macro-classi.



3.4 Pensieri ed emozioni legate allo spreco

Il secondo tratto della ricerca si concentra sui pensieri e sulle emozioni associate al meccanismo di generazione dello spreco.

Dispiacere e senso di colpa sono le emozioni che si verificano più frequentemente: il 63,12% del campione avverte dispiacere per lo spreco, il 31,56% avverte, invece, senso di colpa. Di rilievo risulta il caso di coloro che hanno dichiarato di provare sia dispiacere, sia senso di colpa (13,15%). Le altre categorie assumono valore residuale: brutto ricordo (5,26%), indifferenza (5,26%), rabbia/nervosismo (2,63%), incapacità di gestione domestica (2,63%), senso di vergogna (2,63%).

È utile far notare, fin da subito, che quasi tutti i rispondenti hanno fornito più combinazioni di pensieri sullo spreco. Il 78,90% dei soggetti sostiene che lo spreco rappresenta problema etico e morale, legato in particolare alla questione della povertà nel mondo, oppure, semplicemente, alle persone che hanno difficoltà di accesso al cibo. Una percentuale abbastanza elevata (57,86%) della popolazione campionaria ritiene lo spreco alimentare perdita di utilità monetaria. Eccessivo benessere e società del consumismo («siamo un popolo di spreconi, ci piace sprecare», afferma Rosalinda) costituiscono una valida causa per lo spreco (34,19%). Una buona quota (31,56%) occupa anche la considerazione secondo cui lo spreco comporta danni ambientali. La categoria ambientale, a sua volta, abbraccia altre problematiche attinenti, come l'inquinamento, l'aumento dei rifiuti o le preoccupazioni per la sostenibilità futura. Di minore importanza è considerato il fatto che lo spreco deriva dalla formazione di cattive abitudini alimentari (10,52%). Pochissimi sono, invece, coloro che associano lo spreco a una questione sanitaria (5,26%), collegata a malattie sociali (come l'obesità, la gotta, il diabete, alcuni tumori) che affliggono i paesi industrializzati o a preoccupazioni igieniche (relative all'accumulo eccessivo dei rifiuti).

3.5 Azioni per la riduzione dello spreco

L'ultimo ambito d'indagine si ricollega alle azioni proposte per la soluzione della problematica. I suggerimenti degli intervistati sono stati sintetizzati nei seguenti macro-gruppi:

- Azioni extra-domestiche.
- Azioni casalinghe.
- Azioni culturali/educative.

3.5.1 Azioni extra-domestiche

Nell'agglomerato rientrano tutti quei comportamenti e quelle azioni, relativi ai vari passaggi del cibo, che si sviluppano al di fuori delle mura domestiche. In particolare, nella descrizione rientrano attività d'acquisto sobrie e lineari: fare la spesa con attenzione, senza cascare nel tranello dello shopping compulsivo, delle offerte e dei formati eccessivi; acquistare solo il necessario, prestare attenzione alle confezioni e alle etichette (sia per le caratteristiche qualitative, sia per le date di scadenza). Alcuni suggeriscono anche di limitare la quantità e la varietà di articoli acquistati; un riferimento particolare riguarda la riduzione dei prodotti freschi e di quelli a breve scadenza (quindi più rapidamente deperibili); altri ancora, invece, affermano che bisognerebbe scegliere i prodotti in base ai gusti alimentari e ai ritmi di vita della famiglia (soprattutto per quanto riguarda il lavoro e gli impegni universitari). Un tema corposo è rappresentato dall'idea di fare spese frequenti, acquistando solo piccoli quantitativi necessari al sostentamento quotidiano; per altri la soluzione è ravvisata nell'acquisto di prodotti di stagione (che, di conseguenza, garantiscono maggiore durata). La macro-categoria accorpa, infine, anche quelle azioni fissate e predisposte in casa, ma la cui estrinsecazione pratica avviene altrove (come per esempio la pianificazione della spesa e la preparazione di una lista d'acquisto). La tabella seguente esprime la scomposizione della macro-classe "azioni extra-domestiche" e il valore frequenziale e percentuale (sulla totalità degli intervistati) delle singole componenti.

Tabella 3.1: Azioni extra-domestiche.

AZIONI EXTRA-DOMESTICHE	NUM. CASI	% CLASSE/TOT*
Piccole spese frequenti	21	55,23%
Acquisti necessari, comprare l'indispensabile, limitare le quantità e le varietà acquistate	16	42,08%

Pianificazione/spesa mirata	13	34,19%
Scegliere i prodotti in base ai gusti/ritmi di vita	4	10,52%
Prestare attenzione alle etichette/offerte/scadenze/formati	3	7,89%
Limitare i prodotti freschi/a breve scadenza	2	5,26
Comprare solo cibi di stagione	1	2,63
Non recarsi al supermercato a stomaco vuoto	1	2,63

* Percentuale della tipologia sul totale.

3.5.2 Azioni casalinghe

Sono quelle attività che si sviluppano in ambito prettamente domestico. Una consistente opportunità per ridurre lo spreco deriva dalla capacità di cucinare porzioni eque, di non esagerare nei quantitativi, nelle varietà; per alcuni bisognerebbe consumare prioritariamente i prodotti a breve scadenza e gli articoli già posseduti. Alcuni suggerimenti riguardano la necessità percepita di controllare le dispense prima di recarsi al supermercato (valutare ciò che si ha). La tabella illustra la scomposizione della macro-classe “azioni casalinghe” e il valore frequenziale e percentuale (sulla totalità degli intervistati) delle singole componenti.

Tabella 3.2: Azioni casalinghe.

AZIONI CASALINGHE	NUM. CASI	% CUM. CLASSE/TOT*
Riciclaggio e riutilizzo	7	18,41%
Cucinare porzioni e varietà giuste	5	13,15%
Controllare le dispense prima di fare shopping/evitare accumuli	3	7,89%
Dare priorità ai prodotti posseduti e a quelli a breve scadenza (freschi, deperibili)	3	7,89%
Tecnologia per salvare il cibo	1	2,63

* Percentuale della tipologia sul totale.

3.5.3 Azioni culturali/educative

L'ultima tipologia ravvisa nelle attività culturali ed educative la possibile soluzione allo spreco. In particolare, la tematica può essere affrontata, sensibilizzando le coscienze (sia in ambito scolastico, che familiare) ed educando le persone al senso civico. Proposte

particolari riguardano la costituzione di meccanismi autocorrettivi che migliorano progressivamente l'efficienza della congiuntura errore-comportamento risolutivo (in sostanza, cercare di imparare dai propri errori); ancora, la creazione di piccole economie autosufficienti, di piccole comunità con risorse quantitativamente non elevate; proposte riguardano la possibilità/capacità di tramutare lo spreco (i rifiuti) in opportunità, trasformandolo in biomasse ed energia. Infine (ma non meno importante) vi è la possibilità di donare i prodotti inutilizzati alle associazioni umanitarie. La tabella mette in risalto la scomposizione della macro-classe "azioni educative" e il valore frequenziale e la percentuale (sulla totalità degli intervistati) delle singole componenti.

Tabella 3.3: Azioni culturali/educative.

AZIONI EDUCATIVE	NUM. CASI	% CUM. CLASSE/TOT*
Donare il cibo alle associazioni umanitarie	4	10,52
Campagne educative/sensibilizzazione	3	7,89%
Meccanismi autocorrettivi	1	2,63%
Creazione di economie autosufficienti/comunità con risorse non elevate	1	2,63%
Riconversione qualitativa dei rifiuti	1	2,63%

* Percentuale della tipologia sul totale.

3.5.4 Approfondimenti

L'osservazione congiunta della totalità delle azioni proposte stabilisce la centralità delle "azioni extra-domestiche"; in particolare, il comportamento relativo a "Piccole spese frequenti" è *top of mind* (55,23%). In generale le "Azioni extra-domestiche" rappresentano le attività con maggiore potenziale di riduzione dello spreco. Una moderata influenza è ricondotta alle "Azioni casalinghe", con l'attività di punta "Riciclaggio e riutilizzo" che raggiunge il 18,41% del totale. Il campione attribuisce un valore più modesto alle "Azioni educative", infatti, la classe più corposa "Donare il cibo alle associazioni umanitarie" si attesta su una quota del 10,52% della totalità dei soggetti intervistati.

3.6 Conclusioni

Giunge, in questi giorni, da oltralpe una notizia importante che fa ben sperare per il futuro. E' stato approvato, infatti, dall'Assemblea Nazionale Francese, ovvero la camera bassa del Parlamento, una legge che sostanzialmente istituisce, per i supermercati sopra i 400 metri quadrati, il "reato di spreco alimentare". Non sarà più possibile per i negozi, infatti, smaltire l'invenduto, trasformandolo in rifiuto quando ancora edibile, pratica purtroppo comune a molti rivenditori, specialmente di grosse dimensioni. La proposta del governo francese va applaudita perché, sebbene a far notizia sia stata l'istituzione di pene severe per chi continuasse a gettare l'invenduto (fino a 2 anni di carcere), il vero nocciolo è la realizzazione di programmi di educazione nelle scuole primarie. Capitale assoluta della buona pratica di riciclo è Berlino, dove alcuni quartieri sono disseminati di contenitori e frigoriferi che invitano le persone a lasciare lì (e non nel bidone della spazzatura) gli alimenti ancora buoni, di cui ci si vuole liberare. E offrirli a costo (e chilometro) zero a passanti, senz'altro e chiunque scopra all'ultimo che in casa non ha lo zucchero per fare la torta o l'aceto per condire l'insalata.¹⁵ Secondo un'indagine di Coldiretti, solo un italiano su dieci al ristorante chiede regolarmente un contenitore per portare a casa gli avanzi. Uno su quattro non lo chiede perché non lascia niente nel piatto e altrettanti non lo fanno perché si vergognano.¹⁶ Perché molti di noi si vergognano a chiedere la *doggy bag*, visto che i nostri nonni o bisnonni lo facevano con naturalezza? Perché ha prevalso una sorta di provincialismo borghese che ha trasformato il cibo in un arido bene di consumo destinato allo sperpero, quando invece è una «benedizione», come dicevano i nonni? Insomma, è arrivato il momento di non buttare nulla al macero, eccetto le nostre personali ragnatele mentali.¹⁷ Chi intende eliminare gli sprechi in cucina può trovare utili alcuni dispositivi salva-cibo: frullatore, centrifuga o estrattore, contenitori a chiusura ermetica, essiccatore: aiuta a conservare frutta e verdura in modo molto pratico, macchine per il sottovuoto. Il ventaglio delle attività è veramente ampio. Quello delle eccedenze alimentari può apparire come un problema “di lusso”, da primo mondo. Ma resta il fatto che la nostra società non può più tollerare queste cornucopie di abbondanza destinate fin dal principio a finire in

¹⁵ <http://www.salepepe.it/news/notizie/lotta-agli-sprechi-alimentari-berlino-e-tempo-di-foodsharing/>

¹⁶ http://www.corriere.it/ambiente/15_aprile_01/doggy-bag-design-comieco-slow-food-de19a860-d868-11e4-9d80-6397ff38e0a5.shtml

¹⁷ <http://www.wired.it/lifestyle/food/2014/11/14/doggy-bag-grazie-francesi/>

discarica. È un sistema troppo costoso, che sta distruggendo il nostro pianeta, mentre milioni di esseri umani soffrono la fame. «Lo sperpero di alimenti è un problema stupido», ha detto Nick Nuttall del Programma Onu per l'ambiente. «Ma i problemi stupidi sono i più amati dalla gente, perché sanno che in qualche modo si possono sempre risolvere».¹⁸

Bibliografia

Barilla Center for Food & Nutrition (BCFN) (2012). Lo spreco alimentare: cause, impatti e proposte.

Evans (2012). Beyond the Throwaway Society: Ordinary Domestic Practice and a Sociological Approach to Household Food Waste.

Farr-Wharton, Foth, Jaz Hee-Jeong Choi (2014). Identifying factors that promote consumer behaviours causing expired domestic food waste.

Gaiani S. (2013). Lo spreco alimentare domestico in Italia: stime, cause ed impatti.

Graham-Rowe, Donna, Jessop, Sparks (2013). Identifying motivations and barriers to minimising household food waste.

Gustavsson, J., C. Cederberg, U. Sonesson e Swedish Institute for Food and Biotechnology (SIKGothenburg) (2011). Global Food Losses and Food Waste, FAO.

Mary Jo Bitner, Bernard H. Booms, & Mary Stanfield Tetreault (). The Service Encounter: Diagnosing Favorable and Unfavorable Incidents. *Journal of marketing*, Vol 54 (January 1990), 71-84.

T.E. Quested, E. Marsh, D. Stunell, A.D. Parry (2013). Spaghetti soup: The complex world of food waste behaviours.

Waste Watcher – Knowledge for Expo, Rapporto 2014.

¹⁸ <http://temi.repubblica.it/nationalgeographic-food/2014/11/29/quanto-ci-costa-lo-spreco-alimentare/>

Sitografia

<http://www.expo.rai.it/tema-expo-nutrire-pianeta-energia-per-vita/>

http://www.barillacfn.com/wp-content/uploads/2012/06/PP_PDF_Spreco_Alimentare.pdf

http://www.lastminutemarket.it/media_news/indagine-sullo-spreco-alimentare-domestico/

<http://www.fao.org/news/story/it/item/74267/icode/>

<http://www.adocnazionale.it/2013/05/alimentari-adoc-ogni-famiglia-spreca-il-7-della-propria-spesa-in-media-480-euro-lanno-ma-rispetto-a-5-anni-fa-calo-del-6/>

http://www.lastminutemarket.it/media_news/wp-content/uploads/2014/05/Knowledge-for-Expo-Rapporto-2014.pdf

<http://www.salepepe.it/news/notizie/lotta-agli-sprechi-alimentari-berlino-e-tempo-di-foodsharing/>

http://www.corriere.it/ambiente/15_aprile_01/doggy-bag-design-comieco-slow-food-de19a860-d868-11e4-9d80-6397ff38e0a5.shtml

<http://www.wired.it/lifestyle/food/2014/11/14/doggy-bag-grazie-francesi/>

<http://temi.repubblica.it/nationalgeographic-food/2014/11/29/quanto-ci-costa-lo-spreco-alimentare/>