



# Rassegna Stampa

a cura di Camst Group

# Sommario Rassegna Stampa

| Pagina | Testata                          | Data       | Titolo  | Pag. |
|--------|----------------------------------|------------|---|------|
|        | <b>Rubrica Camst - Corporate</b> |            |   |      |
|        | Ilfattoquotidiano.it             | 15/02/2024 | <i>A Bologna arriva lo Sprecometro nelle scuole: unapp per calcolare limpatto ambientale e le perdite e</i> | 3    |
| 19     | Il Secolo XIX                    | 05/02/2024 | <i>Sbarca nelle scuole lo Sprecometro. App per ridurre gli avanzi in mensa (S.Pedemonte)</i>                | 6    |
| 24     | Il Resto del Carlino             | 04/02/2024 | <i>Cibo, app antispreco nelle scuole. "L'educazione comincia a mensa" (A.Caporaletti)</i>                   |      |
|        | Ilrestodelcarlino.it             | 04/02/2024 | <i>Cibo, app antispreco nelle scuole: "L'educazione comincia a mensa"</i>                                   |      |
|        | Ilrestodelcarlino.it             | 04/02/2024 | <i>Sprecometro: cosa e' e come funziona l'app per non buttare il cibo</i>                                   |      |
|        | Emiliaromagnanews24.it           | 04/02/2024 | <i>Camst group e Campagna Spreco Zero lanciano lo Sprecometro per le scuole</i>                             |      |
|        | Msn.com/it                       | 04/02/2024 | <i>Sprecometro: cosa e' e come funziona l'app per non buttare il cibo</i>                                   |      |
|        | OrizzonteScuola.it               | 04/02/2024 | <i>A scuola arriva lo sprecometro: come funziona l'app per non buttare il cibo</i>                          | 7    |
|        | AskaneWS                         | 03/02/2024 | <i>Camst e Campagna Spreco Zero lanciano Sprecometro nelle scuole</i>                                       |      |
|        | AskaneWS                         | 03/02/2024 | <i>Camst e Campagna Spreco Zero lanciano Sprecometro nelle scuole -2-</i>                                   |      |
|        | Parmadaily.it                    | 03/02/2024 | <i>Camst group e Campagna Spreco Zero lanciano lo Sprecometro per le scuole</i>                             |      |
|        | PROGESMAG.IT                     | 03/02/2024 | <i>Camst group e Campagna Spreco Zero lanciano lo Sprecometro per le scuole</i>                             | 9    |
|        | Adnkronos (Agenzia Stampa)       | 02/02/2024 | <i>SOSTENIBILITA': ARRIVA OSSERVATORIO SU SPRECHI IN RISTORAZIONE, BAR E MENSE (2) =</i>                    |      |
|        | Adnkronos (Agenzia Stampa)       | 02/02/2024 | <i>SOSTENIBILITA': ARRIVA OSSERVATORIO SU SPRECHI IN RISTORAZIONE, BAR E MENSE =</i>                        |      |
|        | Ansa                             | 02/02/2024 | <i>Progetto educativo contro lo spreco alimentare nelle scuole</i>  |      |
|        | Dire                             | 02/02/2024 | <i>CIBO. APP ANTISPRECO NELLE SCUOLE, INSEGNANTI MISURANO GRAMMI/FOTO</i>                                   |      |
|        | Efanews.eu                       | 02/02/2024 | <i>Camst lancia lo Sprecometro per le mense scolastiche</i>   |      |
|        | Foodaffairs.it                   | 02/02/2024 | <i>Sprecometro lancia l'Osservatorio per la ristorazione e il consumo di cibo fuori casa e annuncia un</i>  |      |
|        | Teleambiente.it                  | 02/02/2024 | <i>Sprecometro, lapp per misurare gli sprechi alimentari nei ristoranti e nelle mense scolastiche</i>       |      |
|        | Bolognatoday.it                  | 06/02/2024 | <i>Tutto il cibo che buttiamo. E il paradosso: "Spreca di piu' priorio chi fatica ad arrivare a fine me</i> | 11   |
|        | Canaleenergia.com                | 05/02/2024 | <i>Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, il ruolo della circolarita'</i>               | 21   |
|        | Fruitbookmagazine.it             | 05/02/2024 | <i>Spreco alimentare: in Italia +8% rispetto al 2023. Frutta fresca la piu' sprecata</i>                    | 25   |
|        | Greenretail.news                 | 05/02/2024 | <i>Camst e Spreco Zero lanciano lo Sprecometro per le scuole</i>  | 28   |
|        | Ilpopolopordenone.it             | 05/02/2024 | <i>Lunedì 5 febbraio: Giornata contro lo spreco alimentare</i>  | 30   |
|        | Ilsicilia.it                     | 05/02/2024 | <i>Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare: allarmante aumento tra i ceti "popolari"</i>  | 33   |
|        | Vocedelnordest.it                | 05/02/2024 | <i>SPRECO ALIMENTARE, DALLI 1^ GIORNATA NAZIONALE ARRIVA ITALY 4 PLEDGE</i>                                 | 37   |

&lt; SCUOLA

## A Bologna arriva lo Sprecometro nelle scuole: un'app per calcolare l'impatto ambientale e le perdite economiche del cibo buttato



di Alex Corlazzoli | 15 FEBBRAIO 2024



“Questa settimana hai **sprecato** l'equivalente di **2.374 bottiglie** da mezzo litro di acqua e il corrispondente di **212,5 chilometri percorsi** in auto. Diagnosi: sprecone”. Risponde così a una simulazione, lo **Sprecometro**, l'app creata da **Last Minute Market** con l'**università di Bologna**, che permette di monitorare e misurare quanto **cibo** viene butato e l'**impatto ambientale** collegato. Un **progetto** lanciato all'interno del piano di “**Food policy**” della città, voluto dall'assessore all'Istruzione **Daniele Ara**, che finora ha coinvolto le famiglie ma che **Camst**, la società che distribuisce i **pasti a scuola**, annuncia che arriverà anche nella **ristorazione scolastica** nel 2024.

Agli istituti scolastici verrà fornita l'**app** con una sezione dedicata, curata dal team di progettazione di Sprecometro, in cui gli insegnanti potranno iscrivere le proprie classi e iniziare così il monitoraggio alimentare. Saranno misurati automaticamente, in grammi, gli sprechi attuati dalle singole classi, e ne verrà valutato l'impatto, in termini di impronta idrica e carbonica, sull'ambiente. In base ai risultati ottenuti, agli **insegnanti** saranno poi forniti materiali informativi – video, schede e quiz – che potranno utilizzare per sensibilizzare i **bambini** sul tema per prevenire gli sprechi e potenziare le **buone pratiche** di educazione alimentare.

A questo si aggiunge l'aggiornamento del **database** di alimenti con la stima degli

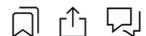
Oltre 1.200.000 annunci di case in vendita e in affitto. Trova quella giusta per te sul portale N.1 in Italia

Dalla Homepage

DA IL FATTO QUOTIDIANO IN EDICOLA

### L'ultima della Lega: vietare le manifestazioni contro Israele con la scusa dell'antisemitismo. Ecco la proposta depositata in Senato

Di Giacomo Salvini



LAVORO &amp; PRECARI

### Pnrr, l'allarme delle Regioni: “È a rischio l'obiettivo sulla riqualificazione dei disoccupati”. Coinvolti in 1,9 milioni, ma solo 170mila hanno iniziato un corso

Di Franz Baraggino



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047

impatti ambientali – CO2 e H2O – dei piatti proposti nelle **mense** delle scuole. “Questo – spiega **Camst** – servirà ad abituare anche i più piccoli a compiere scelte alimentari consapevoli e far loro comprendere la portata dell’impatto ambientale che un atto quasi **inconsapevole**, come quello di gettare via il cibo, può provocare”. L’app è già disponibile fin da ora ed è partita in **forma sperimentale** per le famiglie. Aprendola viene chiesto quanti affettati, cioccolati, patate, formaggi, bevande, carni, frutta, latte, legumi, salse, pasta, pizza e altro vengono buttati, in grammi, a casa o fuori e in mensa. L’applicazione a quel punto calcola automaticamente lo spreco settimanale dando anche un andamento delle ultime quattro settimane e la **perdita economica** oltre all’impronta carbonica e quella idrica.

L’obiettivo del progetto è di sensibilizzare i bambini all’uso sostenibile delle **risorse naturali** e, appunto, alla prevenzione dello spreco alimentare. “Abbiamo dato il via allo Sprecometro – spiega a *Ilfattoquotidiano.it* l’assessore all’Istruzione con delega all’agroalimentare, Daniele Ara – puntando sulle famiglie per coinvolgere i genitori in questa operazione che vuole rilanciare l’attenzione sullo spreco. Stiamo riattivando la **Rete dei Comuni** che aderiscono a questa campagna e avviando con Città Metropolitana il **tavolo della democrazia alimentare**. Con l’app riusciremo anche a raccogliere dati preziosi per la ricerca universitaria”.

DA IL FATTO QUOTIDIANO IN EDICOLA

## Caracciolo: “Ucraina e Gaza? E’ la ‘guerra grande’: e noi la stiamo perdendo” | Intervista. L’escalation Israele-Libano spaventa l’Onu

Di Salvatore Cannavò



BOLOGNA

IMPATTO AMBIENTALE

UNIVERSITÀ DI BOLOGNA

ARTICOLO PRECEDENTE

Docente orientatore: sospendo il giudizio,  
ma le premesse non sono buone

Gentile lettore, la pubblicazione dei commenti è sospesa dalle 20 alle 9, i commenti per ogni articolo saranno chiusi dopo 72 ore, il massimo di caratteri consentito per ogni messaggio è di 1.500 e ogni utente può postare al massimo **150 commenti alla settimana**. Abbiamo deciso di impostare questi limiti per migliorare la qualità del dibattito. È necessario attenersi **Termini e Condizioni di utilizzo del sito (in particolare punti 3 e 5)**: evitare gli insulti, le accuse senza fondamento e mantenersi in tema con la discussione. I commenti saranno pubblicati dopo essere stati letti e approvati, ad eccezione di quelli pubblicati dagli utenti in white list (vedere il punto 3 della nostra policy). Infine non è consentito accedere al servizio tramite account multipli. Vi preghiamo di segnalare eventuali problemi tecnici al nostro supporto tecnico La Redazione



PRIVACY TERMINI E CONDIZIONI D'USO FAI PUBBLICITÀ CON FQ REDAZIONE FONDAZIONE FQ ABBONATI CAMBIA IMPOSTAZIONI PRIVACY



© 2009 - 2024 SEIF S.p.A. - C.F. e P.IVA 10460121006

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047



L'annuncio in occasione della Giornata nazionale contro lo spreco  
Uno strumento introdotto dall'azienda Camst a livello nazionale

# Sbarca nelle scuole lo Sprecometro App per ridurre gli avanzi in mensa

## IL CASO

Silvia Pedemonte

Un'app - Sprecometro - per sensibilizzare i bambini e i ragazzi alla riduzione e alla prevenzione dello spreco alimentare nelle mense scolastiche: è il progetto

che prende vita grazie a Camst group, azienda con radici a Bologna che si occupa della ristorazione scolastica in diverse scuole di Genova. L'iniziativa verrà presentata oggi in occasione dell'undicesima Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare.

Sprecometro è un'app gratuita messa a punto da Last

MinuteMarket con l'Università di Bologna - Distal per la campagna Spreco Zero: permette di monitorare e misurare lo spreco di cibo e l'impatto ambientale collegato. Dall'anno scolastico 2024/2025 ci sarà un utilizzo in più: perché, proprio grazie a Camst, lo strumento entrerà anche nelle mense scolastiche dove il servi-



Alunni a mensa (archivio)

zio è curato dalla realtà bolognese (mille plessi scolastici in tutto, 250 mila bambini fra asili ed elementari). E i primi test partiranno già a breve, in modo che l'uso dall'anno scolastico 2024/2025 avvenga senza problemi. «L'app avrà una se-

zione dedicata alle scuole - spiegano da Camst group - gli insegnanti potranno iscrivere le proprie classi e iniziare così il monitoraggio alimentare. Alla misurazione, in grammi di quanto non consumato si affiancherà la valutazione dell'impatto, in

termini di impronta idrica e carbonica, sull'ambiente». Il progetto include anche video, schede, quiz, materiale informativo per sensibilizzare i bambini e i ragazzi sul tema. «Da sempre la nostra azienda è impegnata in concrete attività di educazione alimentare all'interno delle scuole», sottolinea Mattia Grillini, vicepresidente Camst group. Un lavoro prezioso oggi più che mai: gli ultimi dati dell'Osservatorio Waste Watcher mostra, infatti, che lo spreco in Italia è cresciuto da 75 a 81 grammi al giorno, a persona. E solo a Genova, ogni anno, finiscono 10 mila tonnellate di cibo ancora commestibile in discarica.—

IN FOTOGRAFIA NEL RISERVATO

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



105047

# Orizzontescuola.it

ORIZZONTE PLUS SCUOLE DIVENTARE INSEGNANTI ATA DIDATTICA GUIDE CORSI CHIEDILO A LALLA SCADENZE

**SPECIALI** MATURITÀ MATERIE CONCORSO DOCENTI CONCORSO DIRIGENTI NUOVO CONTRATTO ABILITAZIONE

**CRONACA** 4 FEB 2024 - 9:50

## A scuola arriva lo sprecometro: come funziona l'app per non buttare il cibo

Di redazione

[Facebook](#) [Twitter](#) [Telegram](#) [Stampa](#)



A Bologna le scuole accolgono un nuovo strumento innovativo: lo Sprecometro, un'applicazione destinata a rivoluzionare il modo in cui le scuole affrontano il problema dello spreco alimentare. In occasione dell'11esima giornata di prevenzione dello spreco alimentare, prevista per il 5 febbraio, il [Camst](#) group ha promosso un progetto educativo che introduce lo Sprecometro nelle mense scolastiche.

Lo Sprecometro è un'app sviluppata dall'Osservatorio Waste Watcher International, in collaborazione con il Dipartimento di Scienze e Tecnologie agro-alimentari dell'Università di Bologna e Last Minute Market. Tale innovazione tecnologica nasce con l'obiettivo di misurare e monitorare lo spreco di cibo e l'impatto ambientale ad esso collegato.

**La funzione principale dello Sprecometro è quella di misurare in grammi lo spreco alimentare**, sia individuale che collettivo, fornendo una stima dell'impatto economico, della carbon footprint (espressa in CO2 e km percorsi da un'auto) e dell'impronta idrica (quantificata in H2O e bottiglie d'acqua da 0.5l). Questo strumento si inserisce nel contesto degli obiettivi dell'Agenda Onu 2030, mirando a generare consapevolezza sull'importanza di ridurre lo spreco alimentare, adottare diete sane e utilizzare in modo sostenibile le risorse

naturali.

**Le scuole partecipanti al progetto riceveranno una versione dedicata dell'app, che permetterà agli insegnanti di iscrivere le proprie classi e avviare il “monitoraggio alimentare”.** Attraverso questa iniziativa, si potrà valutare l'impatto dello spreco alimentare operato dalle singole classi in termini di impronta idrica e carbonica.

I risultati ottenuti dal monitoraggio alimentare saranno utilizzati per fornire agli insegnanti materiali didattici, come video, schede informative e quiz, utili per sensibilizzare gli studenti sul tema dello spreco alimentare. L'obiettivo è quello di prevenire gli sprechi e promuovere buone pratiche di educazione alimentare tra i più giovani.



## CORSI

Concorso docenti 2024, terza edizione 6 LIVE per superare lo scritto. Prezzo sconto 59 euro fino a lunedì. Guarda il calendario

Preselettiva concorso Dirigente Scolastico, 5 live: Tutta la normativa, nuovo CCNL e codice appalti. Con “normario” e simulatore quesiti

### Tutti i corsi

#### ORIZZONTE SCUOLA PLUS

“Le supplenze del personale docente: tutto quello che c'è da sapere per segreterie e docenti. Con casistica concreta”. **ABBONATI** o **ACQUISTA IL NUMERO**

Corsi online sulla sicurezza a scuola: prezzi esclusivi e ulteriori sconti per gli abbonati PLUS. Dal primo soccorso al corso RLS, dall'antincendio alla sicurezza, privacy e dati personali

### Scopri tutti i contenuti PLUS

#### **Iscriviti alla newsletter di OrizzonteScuola**

Ricevi ogni sera nella tua casella di posta una e-mail con tutti gli aggiornamenti del network di orizontescuola.it

PUBBLICATO IN CRONACA

# Camst group e Campagna Spreco Zero lanciano lo Sprecometro per le scuole

3 Febbraio 2024

Lo Sprecometro, app istituzionale e gratuita messa a punto da Last Minute Market con l'Università di Bologna - Distal per la campagna Spreco Zero, permette di monitorare e misurare lo spreco di cibo e l'impatto ambientale collegato. Dal 2024 Sprecometro entra nelle mense scolastiche attraverso un progetto educativo esclusivo promosso e organizzato da Camst group e curato dal team di progettazione di Sprecometro, grazie ad una innovativa funzione della app dedicata alle scuole.

## L'app Sprecometro

Lo Sprecometro è un'app ideata e sviluppata nell'ambito dell'Osservatorio Waste Watcher International su cibo e sostenibilità, nata dal lavoro congiunto del Dipartimento di Scienze e Tecnologie agro-alimentari dell'Università di Bologna e Last Minute Market, impresa sociale spin off accreditata dall'Alma Mater. Sprecometro, in linea con gli obiettivi dell'Agenda Onu 2030 per lo sviluppo sostenibile, si propone di generare consapevolezza e conoscenze utili per indirizzare persone e gruppi alla riduzione dello spreco alimentare, all'adozione di diete sane e all'uso sostenibile delle risorse naturali.

**INTERVISTA - Giancarlo Anghinolfi (dg Proges) commenta il 2023 della cooperativa e le prossime sfide**

## Il progetto per le mense scolastiche

Il progetto Sprecometro nelle scuole promosso da Camst group prevede che agli istituti scolastici venga fornita l'app con una sezione a loro dedicata, nella quale gli insegnanti potranno iscrivere le proprie classi e iniziare così il monitoraggio alimentare. Saranno misurati automaticamente, in grammi, gli sprechi attuati dalle singole classi, e ne verrà valutato l'impatto, in termini di impronta idrica e carbonica, sull'ambiente. In base ai risultati ottenuti, agli insegnanti saranno poi forniti materiali informativi - video, schede e quiz - che potranno utilizzare per sensibilizzare i bambini sul tema per prevenire gli sprechi e potenziare le buone pratiche di educazione alimentare.

Il database degli alimenti sul menù di Camst group, inoltre, verrà aggiornato con la stima degli impatti ambientali - CO2 e H2O - dei piatti proposti nelle mense delle scuole. Questo servirà ad abituare anche i più piccoli a compiere scelte alimentari consapevoli e far loro comprendere la portata dell'impatto ambientale che un atto quasi inconsapevole, come quello di gettare via il cibo, può provocare.

«Da sempre la nostra azienda è impegnata in concrete attività di educazione



C'è una nuova **RESIDENZA SANITARIA ASSISTENZIALE** per **ANZIANI** nel Quartiere Adriano



**È BELLO SENTIRSI A CASA, CURATI E PROTETTI**

alimentare all'interno scuole – sottolinea Mattia Grillini, vicepresidente Camst group. Camst non si limita, infatti, a gestire i servizi di ristorazione, ma a supportare le scuole e le famiglie attraverso tanti progetti con l'obiettivo di sensibilizzare sul tema del contrasto allo spreco alimentare. Siamo convinti – prosegue Grillini – che, attraverso lo sviluppo di una maggiore consapevolezza sul valore del cibo e sugli effetti negativi che il suo spreco può avere per l'ambiente e per noi stessi, si possano raggiungere obiettivi importanti quali quello dello spreco zero. L'importanza di agire sulle nuove generazioni ci spinge quindi a mettere in campo quante più azioni educative possibili che vadano in questa direzione».

### La clownterapia entra nel pensionato San Francesco di Salsomaggiore... ed è un tourbillon di emozioni

Andrea Segrè, fondatore e direttore scientifico della campagna pubblica di sensibilizzazione Spreco Zero, ordinario di Economia circolare e Politiche per lo sviluppo sostenibile all'Università di Bologna, sottolinea che «la nuova funzionalità dello Sprecometro rileverà lo spreco alimentare nelle mense ed è stata studiata appositamente per Camst group. Attraverso Sprecometro si entrerà nelle scuole per promuovere l'educazione alimentare direttamente con le classi, gli insegnanti e le famiglie. Sprecometro consente infatti non solo di misurare l'impronta ambientale di ogni grammo di cibo gettato via, ma anche di fruire di contenuti educativi fondamentali per riconosce il valore del cibo».

Il progetto verrà presentato in occasione della Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare che si celebra in tutta Italia il 5 febbraio, nell'ambito dell'evento ufficiale programmato a Roma. "Make the difference. Stop food waste" è il tema dell'11^ edizione della Giornata, focalizzata proprio sulla necessità di moltiplicare le buone pratiche quotidiane a ogni livello – cittadini, enti pubblici, imprese, associazioni, scuole – per arrivare insieme alla meta.

L'azienda, da sempre al fianco di Last Minute Market nella lotta contro lo spreco alimentare ha deciso di rinnovare il proprio supporto alla campagna pubblica Spreco Zero nel 2024, impegnandosi, anche con questa iniziativa, ad offrire il proprio contributo per il raggiungimento di questo obiettivo.

## ULTIME NOTIZIE

MAQ



ASSISTENZA

La clownterapia entra nel pensionato San Francesco di Salsomaggiore... ed è un tourbillon di emozioni

## sezioni

MAQ

- ASSISTENZA
- EDUCAZIONE
- INCLUSIONE
- BREVI
- PROGETTI
- APPROFONDIMENTI

PROGES MAQ

Notizie, progetti e approfondimenti a cura della cooperativa Proges



Privacy Policy Cookie Policy

E-mail: redazione [at] progesmag.it

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047



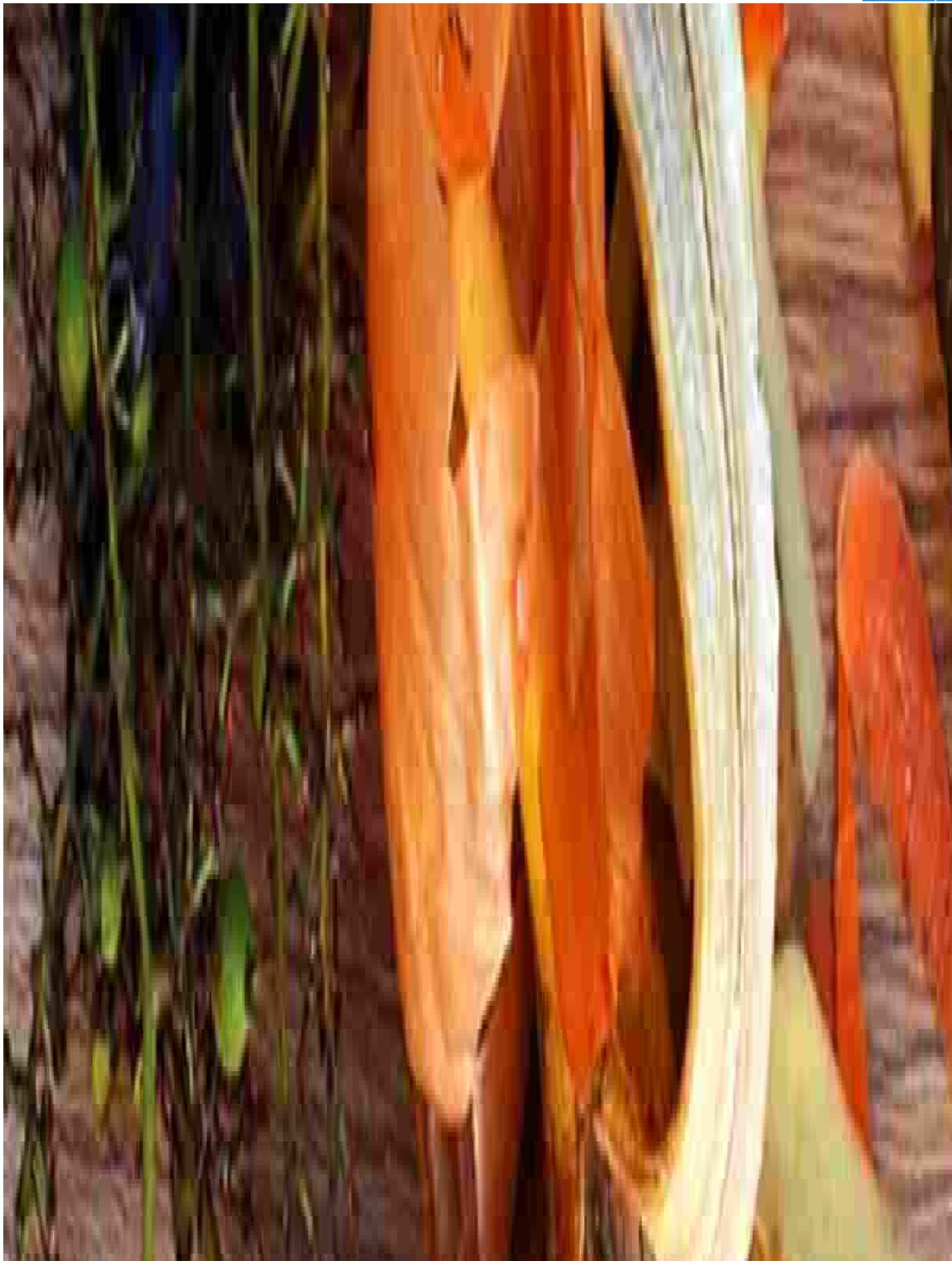
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047

ECONOMIA

## Tutto il cibo che buttiamo. E il paradosso: spreca di più chi fatica ad arrivare a fine mese

Spreco alimentare: chi butta più cibo e cosa sprechiamo di più. La fotografia scattata dall'Osservatorio Waste Watcher e il commento a BolognaToday di Andrea Segrè (Unibo)

**Erika Bertossi**

Collaboratrice cronaca ed eventi

06 febbraio 2024 09:11



### **QUI PER ISCRIVERSI AL CANALE WHATSAPP DI BOLOGNATODAY**

Buttiamo mezzo chilo di cibo ogni settimana. Sprechiamo soprattutto cipolla e aglio, insalata verde e vegetali, pane e latte con un dato in crescita rispetto ai numeri dell'anno scorso (ebbene sì, nonostante l'inflazione): ce lo spiega [Andrea Segrè](#) (Unibo) in occasione dell'11^ Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare (il 5 febbraio di ogni anno) attraverso i dati dell'*Osservatorio Waste Watcher International*: "Dentro questi 566 grammi settimanali di **cibo buttato** abbiamo la frutta e la verdura, il pane e il latte, alimenti ancora buoni che finiscono nella spazzatura. Lo spreco è esattamente questo: cibo ancora buono che finisce nel bidone. E non è tanto importante questo incremento, ma dove si è determinato: sono le fasce più deboli della popolazione, quelle più esposte all'inflazione alimentare a esserne interessate perché non solo acquistano meno, ma anche peggio. Cercano infatti alimenti che costano il meno possibile e che deperiscono presto, scelgono il cosiddetto *junk food* il cui prezzo a caloria è basso, ma lo è anche il valore nutrizionale".

Nel 2024 insomma, in Italia siamo improvvisamente più spreconi: si passa da 75 a quasi 81 grammi di cibo buttato ogni giorno pro capite nelle nostre case (80,9 grammi, per l'esattezza) e da 524,1 grammi settimanali nel 2023 a 566,3 grammi settimanali nel 2024. Si tratta dell'8,05% di spreco in più rispetto a un anno fa. Nel 2024 in Italia lo spreco alimentare costa ca 290 euro annui a famiglia, circa 126 euro pro capite ogni anno.



Esattamente un anno fa proprio il professor Segrè aveva presentato a Bologna una app, lo **Sprecometro**, utile per monitorare gli sprechi di casa nell'ottica di migliorarsi. E dopo un notevole successo di download (è gratuita e ci si può logare con una identità fittizia) questo sistema diventa rilevatore di sprechi anche nei **bar, pizzerie, ristoranti**, e per le **mense scolastiche e aziendali**: "Questa novità che parte oggi - spiega ancora il docente - consente di visualizzare l'aggregato di tutti gli sprechi registrati al di fuori dell'ambiente domestico, ampliando così la portata dell'applicazione e offrendo una panoramica completa sugli sprechi alimentari a livello più ampio".

## Un progetto a scuola per insegnare a non sprecare il cibo ai ragazzi

Aspetto particolarmente importante è la sensibilizzazione che dal 2024 verrà avviato nelle scuole italiane per favorire maggiore consapevolezza nel merito e la svolta culturale sul tema: dal prossimo anno scolastico 2024/2025, infatti, Sprecometro sarà al centro del progetto educativo promosso e organizzato da **Camst** group e curato dal team di progettazione di Sprecometro. Agli istituti scolastici verrà fornita l'app con una sezione a loro dedicata, nella quale gli insegnanti potranno iscrivere le proprie classi e iniziare così il monitoraggio alimentare. Saranno misurati automaticamente, in grammi, gli sprechi attuati dalle singole classi, e ne verrà valutato l'impatto, in termini di impronta idrica e carbonica, sull'ambiente. In base ai risultati ottenuti, agli insegnanti saranno poi forniti materiali informativi (video, schede e quiz) che potranno utilizzare per sensibilizzare i bambini sul tema per prevenire gli sprechi e potenziare le buone pratiche di educazione alimentare.

## Si spreca di più in città (al nord) e buttano più cibo le famiglie senza figli

Ma dove si spreca di più alimenti? Ce lo dice sempre l'Osservatorio: di più nelle città e nei grandi Comuni (+ 8%) e meno nei piccoli centri, sprecano di più le famiglie senza figli (+ 3%) e molto di più i consumatori a basso potere d'acquisto (+ 17%). Si spreca di più a sud (+4% rispetto alla media nazionale) e meno a nord (-6% rispetto alla media). Vale oltre 13 miliardi euro, per l'esattezza 13.155.161.999 lo spreco complessivo di cibo in Italia: un dato vertiginoso che include lo spreco a livello domestico (il quale incide per oltre 7miliardi e 445 milioni), quello nella distribuzione che vale circa la metà (quasi 4 miliardi €, per la precisione 3 miliardi e 996 milioni euro), oltre allo spreco in campo e nell'industria, molto più contenuto.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047

**Spreco alimentare**

Profilo delle famiglie che spremano di PIÙ e di MENO

**differenza % quantità sprecata negli ultimi 7 giorni rispetto alla media nazionale**



Il Rapporto Waste Watcher “Il caso Italia” è realizzato per la campagna pubblica di sensibilizzazione Spreco Zero su monitoraggio Ipsos/Università di Bologna Distal, diretta appunto dal professore di economia circolare e politiche per lo sviluppo sostenibile Andrea Segrè, ordinario all’Università di Bologna, e coordinato dal docente Unibo Luca Falasconi: "Sono dati che dobbiamo attenzionare con cura perchè ci permettono di evidenziare la stretta connessione fra inflazione e insicurezza globale da un lato e ricaduta sociale dall’altro, fra potere d’acquisto in calo costante e conseguenti scelte dei consumatori che non vanno purtroppo in direzione della salute dell’ambiente, ma nemmeno di quella personale. Se in un primo momento l’effetto inflazione ha portato a misurare con decisione gli sprechi, prolungata nel tempo ha costretto i cittadini all’adozione di nuove abitudini ‘low cost’ per fronteggiare la crisi. Scegliere cibo scadente, meno salutare e spesso di facile deterioramento non comporta solo un aumento del cibo sprecato in pattumiera, ma anche un peggioramento nella propria dieta e nella sicurezza alimentare. Se la salute nasce a tavola, dal cibo scadente deriva l’aggravio dei costi sociali e ambientali. In definitiva: da poveri mangiamo e stiamo peggio, e sprechiamo persino di più. E questo circolo vizioso si riverbera sull’ambiente.

**Lo spreco alimentare delle famiglie italiane**

I più importanti effetti negativi dello spreco



Dal punto di vista socioeconomico, il ceto che si autodefinisce “popolare” (“mi sento povero e fatico ad arrivare alla fine del mese”) e che in Italia conta oltre 5,7 milioni di persone (oltre il 10% della popolazione!, dati Istat) presenta un allarmante aumento del 280% di insicurezza alimentare rispetto alla media italiana. Le disparità geografiche sono evidenti, con il sud che registra un aumento del 26% di insicurezza alimentare rispetto alla media nazionale, mentre il nord e il centro mostrano scostamenti negativi del 14% e 7%, rispettivamente. L’effetto inflazione comporta scelte eloquenti e l’acquisizione di nuove abitudini alimentari.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047

Qualche esempio: 1 consumatore su 2 (49%) dichiara di potenziare l'acquisto di cibo online, oltre 1 consumatore su 3 (39%) si butta sugli alimenti in promozione, e oltre 1 consumatore su 3 decide di autoprodurre il cibo (38%).

## Cosa compriamo?

Nella hit delle nuove scelte di acquisto l'attenzione si rivolge con più determinazione verso l'acquisto del cibo a ridosso di scadenza (32%) e di rifornirsi di legumi e derivati vegetali, a scapito del consumo di carne (31%). Perde terreno il cibo biologico, spesso troppo costoso per un ridotto potere d'acquisto (7%) e perdono terreno le grandi marche (11%). Si spreca soprattutto la frutta fresca, che svetta fra gli alimenti più gettati nell'ultima settimana media dei consumatori (25,4 grammi), seguono cipolle, aglio e tuberi ma anche il pane fresco (20,1 grammi), le insalate (13,8 grammi) e le verdure (13,2 grammi).



Sullo stesso argomento

### ECONOMIA

Così 290 tonnellate di alimenti invenduti nei supermercati diventano pasti per i bisognosi

### ECONOMIA

Anti-spreco, il cibo "meno bello" dal supermercato alle cucine delle strutture caritative

### ECONOMIA

Contro lo spreco alimentare arriva l'App che calcola abitudini e costi: ecco lo Sprecometro

© Riproduzione riservata



## In Evidenza



DOVE MANGIARE

Il ristorante del momento a Bologna sta nel cortile di un condominio



CIBO

Una delle trattorie più popolari di Bologna apre dentro una torre medievale

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047



SOCIAL

Lepore "vigile urbano": l'ironia sulla Città 30 finisce sui muri con la street art



ANIMALI

I cani si ricordano di noi? Ecco come funziona la loro memoria

Potrebbe interessarti

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047



- HOME
- ULTIME NOTIZIE
- RUBRICHE
- LE INIZIATIVE DI CANALE ENERGIA
- ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER "CANALE DAILY"
- CHI SIAMO
- REDAZIONE

Home > RUBRICHE > CARBONFOODPRINT > Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, il ruolo della circolarità

RUBRICHE CARBONFOODPRINT

# Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, il ruolo della circolarità

*In Italia finiscono nella spazzatura circa 566,3 grammi di prodotti alimentari alla settimana, nonostante i cittadini siano sempre più consapevoli dell'importanza di un'alimentazione sostenibile.*

Da **Redazione** - 5 Febbraio 2024



Foto di Marek Studzinski su Unsplash

Nel 2019, a livello globale, abbiamo prodotto **931 milioni di tonnellate di rifiuti alimentari**, stando agli ultimi dati UNEP. Gli **scarti domestici**, il settore della ristorazione e la vendita al dettaglio hanno contribuito, rispettivamente, per il **61, 26 e 13 per cento**. La FAO stima inoltre che circa il 14 per cento della produzione alimentare globale venga perso durante le varie fasi della filiera produttiva.

## Ultime News

**DIGIRINNOVABILI**

Decreto CER come strumento a sostegno delle persone in povertà energetica

**CARBONFOODPRINT**

Sostenibilità in agricoltura tra buone pratiche e ricerca

**TRANSIZIONE ECOLOGICA**

L'importanza della geotermia per il raggiungimento della neutralità climatica

**Energia in Parlamento**

Camera e Senato promuovono il dialogo con l'Africa

**RETI&STORAGE**

Idrogeno-metano, al via la sperimentazione di nuove miscele grazie all'accordo ENEA-Centria

**ECONOMIA CIRCOLARE**

Taranto circolare, i risultati del progetto

## Prossimi Eventi

10th edition of India Smart Utility Week (ISUW) 2024 12 - 16 March 2024 in New Delhi, India  
New Delhi, 12 Marzo 2024

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047

## L'impatto ambientale delle perdite alimentari

*"Le perdite alimentari causano ogni anno l'emissione di 1,5 giga tonnellate di CO<sub>2</sub> equivalenti e si stima che circa il 10 per cento delle emissioni di gas serra globali sia associato al cibo che non viene consumato"*, commenta **Massimo Iannetta**, responsabile della divisione biotecnologie e agroindustria dell'**ENEA**, in occasione della **Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare** del 5 febbraio.

Leggi anche: [Sostenibilità in agricoltura, tra buone pratiche e ricerca](#)

*"Per questo, riteniamo che limitare le perdite e gli sprechi di cibo sia un obiettivo strategico non solo per ridurre l'utilizzo delle risorse naturali, ma anche per rafforzare la competitività delle imprese, favorendo il passaggio da un'economia lineare a una circolare".* È su questi concetti che si basa lo studio **"Verso la circolarità del sistema agroalimentare: modelli di business e buone pratiche"**, presentato proprio il 5 febbraio.

## Lo spreco alimentare in Italia

In Italia, secondo l'**Osservatorio Waste Watcher International**, finiscono nella spazzatura circa **566,3 grammi di prodotti alimentari alla settimana**, l'**8 per cento in più** rispetto a un anno fa. Tutto questo costa circa **290 euro annui a famiglia**, 126 euro pro capite l'anno. Si spreca di più nelle città e nei grandi Comuni, di meno nei piccoli centri.

## I consigli antispreco della Coldiretti:

- leggere attentamente la **data di scadenza** sulle etichette;
- verificare quotidianamente il **frigorifero**, dove i cibi vanno correttamente posizionati;
- effettuare **acquisti ridotti** e ripetuti nel tempo;
- privilegiare **confezioni adeguate**;
- scegliere frutta e verdura con il **giusto grado di maturazione**;
- preferire la **spesa a chilometro zero**, che garantisce una maggiore freschezza e durata;
- cimentarsi nelle **ricette svuota-frigo**;
- non avere timore di chiedere la **doggy bag** quando si mangia al ristorante.

Leggi anche: [Come trasformare il frigorifero in un alleato contro gli sprechi alimentari](#)

## "Soldi e natura nella spazzatura", l'allarme del WWF

*"Non sprecare significa risparmiare, perché se si scarta un alimento ancora buono da mangiare, si paga un prezzo non solo per il costo che abbiamo sostenuto*

### TUTTI GLI EVENTI



personalmente, ma anche per il costo relativo a tutti i passaggi della filiera che lo ha portato sulle nostre tavole. Per ogni prodotto che buttiamo, in realtà, stiamo buttando soldi e natura nella spazzatura”, sottolinea **Eva Alessi**, responsabile sostenibilità del **WWF Italia**.

[pic.twitter.com/Zv6y8lZY3P](https://pic.twitter.com/Zv6y8lZY3P)

– wwffitalia (@WWFItalia) February 5, 2024

## Lo Sprecometro nelle mense scolastiche

Non mancano le iniziative virtuose. A partire dallo **Sprecometro**, applicazione gratuita messa a punto da **Last Minute Market** e dall'**Università di Bologna** che permette di monitorare e misurare lo spreco di cibo e l'impatto ambientale collegato. Da quest'anno, lo Sprecometro entra nelle **mense scolastiche**, grazie a un programma educativo promosso e organizzato da **Camst group**.



Foto **Camst group**

Il progetto prevede che agli istituti scolastici venga fornita l'app con una sezione a loro dedicata, nella quale gli insegnanti potranno iscrivere le proprie classi e iniziare così il monitoraggio alimentare. Saranno misurati automaticamente, in grammi, gli **sprechi attuati dalle singole classi**, e ne verrà valutato l'impatto, in termini di impronta idrica e carbonica, sull'ambiente. In base ai risultati ottenuti, ai docenti saranno poi forniti **materiali informativi** – video, schede e quiz – che potranno utilizzare per sensibilizzare studenti e studentesse sul tema dell'**educazione alimentare**.

## Il Veganuary e l'importanza delle nostre scelte alimentari

Proprio oggi sono arrivati anche i risultati del **Veganuary**, la sfida globale che a gennaio ha spinto milioni di persone a provare un'alimentazione vegana o vegetariana. A prendere parte all'iniziativa in Italia, secondo **YouGov**, è stato il **3 per**

**cento della popolazione** adulta italiana, con un ulteriore 16 per cento che ha ridotto il consumo di prodotti animali durante il mese. Sulla base di questi risultati e delle attuali stime sulla popolazione italiana, **Essere Animali** ha calcolato che circa **1,7 milioni di persone in Italia** hanno scelto di provare la dieta vegana questo gennaio.

Leggi anche: [I benefici della transizione a sistemi agroalimentari più sostenibili](#)

Anche se il tema non è strettamente collegato allo spreco alimentare, questi risultati dimostrano come le persone stiano diventando sempre più "consapevoli dell'importante impatto che le scelte alimentari hanno sulla salute del Pianeta", commenta **Brenda Ferretti, campaign manager di Essere Animali**. Acquistare cibi locali e di stagione, prodotti nel rispetto della natura, ed evitare di sprecarli è un passo importante che tutti noi possiamo compiere per contribuire alla salvaguardia della Terra.



Tutti i diritti riservati. E' vietata la diffusione e riproduzione totale o parziale in qualunque formato degli articoli presenti sul sito.

**TAGS** spreco alimentare



**Redazione**

Un team di professionisti curioso e attento alle mutazioni economiche e sociali portate dalla sfida climatica.

Articoli correlati Di più dello stesso autore



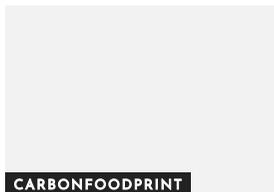
**CARBONFOODPRINT**

Sostenibilità in agricoltura tra buone pratiche e ricerca



**CARBONFOODPRINT**

I benefici della transizione a sistemi alimentari più sostenibili



**CARBONFOODPRINT**

Perché i vitigni PIWI rappresentano una risposta alle esigenze della viticoltura sostenibile



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047

# Fm Fruitbook magazine .it

HOME

PRIMO PIANO

EDITORIALI

NEWS

COMUNICATI

REDAZIONE

CONTATTI

ABBONATI

NEWSLETTER



## Spreco alimentare: in Italia +8% rispetto al 2023. Frutta fresca la più sprecata

🕒 5 Febbraio 2024

Tags ▾ Categorie ▾



Si è tenuto oggi l'evento ufficiale dell'11ª Giornata Nazionale di prevenzione dello spreco alimentare. Molti i temi trattati, dall'istituzione del nuovo Osservatorio Sprecometro #RistoMensa, fino a "Il caso Italia". Rispetto al 2023 l'aumento dello spreco è dell'8% per un totale di 13,5 miliardi di euro per l'intera filiera agroalimentare italiana

Dalla Redazione



A 10 anni dalla prima edizione degli Stati Generali contro lo spreco alimentare, che il 5 febbraio 2014 segnavano la nascita della Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, la seconda edizione degli Stati Generali, che si è svolta oggi a Roma nello Spazio Europa con la partecipazione dei vertici della filiera agroalimentare italiana, lancia "Italy 4 Pledge", ovvero la sottoscrizione diffusa della "123 Pledge" delle Nazioni Unite/FAO, rappresentata in Italia dalla

TOP DELLA SETTIMANA

TOP DEL MESE

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047

Campagna pubblica di sensibilizzazione **Spreco Zero. 123 Pledge**, iniziativa centrale del think tank **"Champions 12.3 -Campioni dell'Obiettivo di Sostenibilità 12.3"**, **vuole agire ad ogni livello della filiera**, stimolando l'azione di prevenzione e riduzione dello spreco del cibo da parte dei consumatori ma anche delle perdite a livello di produzione, distribuzione e commercio. Spiega il fondatore della Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare **Andrea Segrè**: "Da oggi, attraverso la campagna pubblica di sensibilizzazione **Spreco Zero**, prenderemo contatto con le istituzioni nazionali e con tutti gli attori della filiera agroalimentare, chiedendo la sottoscrizione della 123 Pledge e la dichiarazione dei propri impegni e iniziative in direzione del 2030. Le sottoscrizioni raggiunte, insieme all'elenco delle iniziative di ogni firmatario, saranno inviate alla FAO-ONU in occasione della giornata mondiale della Terra, il 22 aprile 2024". I progressi saranno concretamente misurati e verificati attraverso le indagini dell'**Osservatorio Waste Watcher International** e l'utilizzo della l'app Sprecometro, sulla base dell'**Obiettivo di Sostenibilità 12.3 che prevede di dimezzare lo spreco alimentare entro il 2030**.

Nella mattinata di **oggi, 5 febbraio, l'evento ufficiale dell'11^ Giornata Nazionale di prevenzione dello spreco alimentare**: i lavori, nello spazio Europa a Roma, sono stati introdotti dal saluto di **Antonio Parenti**, capo della rappresentanza in Italia della commissione europea, sono intervenuti **Fabrizio Spada**, responsabile relazioni istituzionali del Parlamento europeo in Italia, di **Roberto Natale**, direttore Rai Per la Sostenibilità – ESG oltre a **Lino Stoppani**, vicepresidente vicario Confcommercio; **Paolo Mascarino**, presidente Federalimentare; **Mauro Lusetti**, presidente Conad Consorzio Nazionale; **Cristiano Fini**, Agrinsieme e presidente Nazionale CIA Agricoltori Italiani. **E nelle ore in cui la protesta dei produttori agricoli e dei "trattori" si appresta a raggiungere la capitale, una dichiarazione** che raccorda la questione al tema dello spreco alimentare è arrivata sempre da **Andrea Segrè**, fondatore della Giornata nazionale di prevenzione dello spreco di cibo: "L'impoverimento lega produttori agricoli e consumatori in questo 2024 di crisi globale. Servono per questo provvedimenti politici che restituiscano concretamente valore al cibo, sostenendo gli agricoltori che lo producono e i consumatori che hanno diritto ad accedere a cibo sano e salutare".

## Spreco alimentare, nasce l'osservatorio sprecometro #RistoMensa

Nei pubblici esercizi e nella ristorazione il monitoraggio del cibo sprecato è molto più difficile: per questo arriva nel 2024 **il nuovo Osservatorio Sprecometro #RistoMensa** per la ristorazione e il consumo di cibo nelle mense aziendali e scolastiche.

Aspetto particolarmente importante è la sensibilizzazione che dal 2024 verrà avviato nelle scuole italiane: dal prossimo anno scolastico 2024/2025, infatti, Sprecometro sarà al centro del progetto educativo promosso e organizzato da **Camst group** e curato dal team di progettazione di Sprecometro. Agli istituti scolastici verrà fornita l'app con una sezione a loro dedicata, nella quale gli insegnanti potranno iscriverne le proprie classi e iniziare così il monitoraggio alimentare. **Saranno misurati automaticamente, in grammi, gli sprechi attuati dalle singole classi, e ne verrà valutato l'impatto, in termini di impronta idrica e carbonica, sull'ambiente.**

## Spreco alimentare, il caso italia 2024; i dati waste watcher

"**Make the difference**" era il tema dell'11^ Giornata Nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, proprio questa mattina è stato illustrato il rapporto **"Il caso Italia"** dell'Osservatorio Waste Watcher International di last minute market/spreco zero, realizzato su monitoraggio Ipsos/Università di Bologna. **L'aumento è dell'8% rispetto al 2023**, sprechiamo pro capite 30 kg di cibo all'anno (per l'esattezza 29, ) e 2,447 kg ogni mese. Una voragine che costa 290 € annui a famiglia, e 'vale' oltre 7 miliardi e mezzo solo per il cibo gettato nelle case (1 punto PIL) e **13,5 miliardi per l'intera filiera agroalimentare italiana**. Si spreca di più nelle città e nei grandi Comuni (+ 8%), si spreca di più a sud (+ 4% rispetto alla media nazionale) e sprecano di più le famiglie senza figli (+ 3%) e soprattutto i consumatori a basso potere d'acquisto (+ 17%).

L'effetto inflazione comporta scelte eloquenti e l'acquisizione di **nuove abitudini alimentari** che non vanno necessariamente in direzione di una migliore alimentazione media. Qualche esempio: **1 consumatore su 2 (49%) dichiara di potenziare l'acquisto di cibo online, oltre 1 consumatore su 3 (39%) si butta sugli alimenti in promozione, e oltre 1 consumatore su 3 decide di autoprodurre il cibo (38%)**. Nella hit delle nuove scelte di acquisto l'attenzione si rivolge con più determinazione verso l'acquisto del cibo a ridosso di scadenza (32%), sceglie di privilegiare i discount per la sua spesa (32%) e di rifornirsi di legumi e derivati vegetali, a scapito del consumo di carne (31%). Perde terreno il cibo biologico, spesso troppo costoso per un ridotto potere d'acquisto (7%) e perdono terreno le grandi marche (11%). **Si spreca soprattutto i frutta fresca, che svetta fra gli alimenti più gettati nell'ultima settimana media dei consumatori (25,4**



grammi), seguono cipolle aglio e tuberi ma anche il pane fresco (20,1 grammi), le insalate (13,8 grammi) e le verdure (13,2 grammi).

Copyright: Fruitbook Magazine

ULTIMI VIDEO



FRUITBOOKMAGAZINE.IT - L'INFORMAZIONE PROFESSIONALE PER IL TRADE ORTOFRUTTICOLO

SEGUICI SU



Fruitbook Magazine fornisce informazioni originali sulle ultime tendenze e novità nel mondo dell'ortofrutta.

Fruitbook Magazine è la rivista stampata b2b leader in Italia per reputazione e diffusione nel settore dell'ortofrutta. I nostri giornalisti selezionano e sviluppano ogni giorno informazioni originali. Il sito web e i social network ne amplificano e arricchiscono i contenuti, con un taglio pensato anche per i non addetti ai lavori.

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

Ricevi le ultime notizie di Fruitbook Magazine ogni settimana nella tua mail

ISCRIVITI ORA

Fruitbook Magazine

Editore: ELNATH Media Srl

via Poiano 53  
37029 – San Pietro in Cariano (VR)  
Tel. 045.6837296  
[redazione@fruitbookmagazine.it](mailto:redazione@fruitbookmagazine.it)

Per informazioni pubblicità:  
[adver@fruitbookmagazine.it](mailto:adver@fruitbookmagazine.it)

INFORMATIVA GDPR

Fruitbookmagazine.it - ELNATH Media Srl - via Poiano 53 37029 - San Pietro in Cariano (VR) Tel. 0456837296 P.IVA 03752320238



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047



NEWS GR MAGAZINE VIDEO

EDM STORE

CATEGORIE

EVENTI

NOTIZIE DEL GIORNO



**Plant a Job: Crédit Agricole Itali planterà un albero per ogni giovane assunto**

**Crédit Agricole Italia e Sace supportano Manz Italy per il maxi-progetto europeo delle batterie**

**Rinaldo debutta present ottenut realiza private**

**Just Eat rivela che la più alta percentuale di sprechi di cibo avviene in casa**

**I più letti della settimana**



**UniCredit e Consorzio per la tutela del formaggio Pecorino Romano: siglato un accordo per facilitare l'accesso al credito dell'aziende associate**

**Hyle Capital Partners**

**La tran**

**PERSONE & IMPRESE** A cura di: Fabrizio Vallari

**Camst e Spreco Zero lanciano lo Sprecometro per le scuole**

Insieme per sensibilizzare i bambini all'uso sostenibile delle risorse naturali, alla riduzione e alla prevenzione dello spreco alimentare.

*Rinnovata la partnership con Last Minute Market per la Campagna pubblica di sensibilizzazione Spreco Zero.*

Lo Sprecometro, app istituzionale e gratuita messa a punto da Last Minute Market con l'Università di Bologna - Distal per la campagna Spreco Zero, permette di monitorare e misurare lo spreco di cibo e l'impatto ambientale collegato. Dal 2024 Sprecometro entra nelle mense scolastiche attraverso un progetto educativo esclusivo

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047



promosso e organizzato da **Camst group** e curato dal team di progettazione di Sprecometro, grazie ad una innovativa funzione della app dedicata alle scuole.

Lo Sprecometro è un'app ideata e sviluppata nell'ambito dell'Osservatorio Waste Watcher International su cibo e sostenibilità, nata dal lavoro congiunto del Dipartimento di Scienze e Tecnologie agro-alimentari dell'Università di Bologna e **Last Minute Market**, impresa sociale spin off accreditata dall'Alma Mater. Sprecometro, in linea con gli obiettivi dell'Agenda Onu 2030 per lo sviluppo sostenibile, si propone di generare consapevolezza e conoscenze utili per indirizzare persone e gruppi alla riduzione dello spreco alimentare, all'adozione di diete sane e all'uso sostenibile delle risorse naturali.

Il progetto per le mense scolastiche Il progetto Sprecometro nelle scuole promosso da **Camst group** prevede che agli istituti scolastici venga fornita l'app con una sezione a loro dedicata, nella quale gli insegnanti potranno iscrivere le proprie classi e iniziare così il monitoraggio alimentare. Saranno misurati automaticamente, in grammi, gli sprechi attuati dalle singole classi, e ne verrà valutato l'impatto, in termini di impronta idrica e carbonica, sull'ambiente. In base ai risultati ottenuti, agli insegnanti saranno poi forniti materiali informativi – video, schede e quiz – che potranno utilizzare per sensibilizzare i bambini sul tema per prevenire gli sprechi e potenziare le buone pratiche di educazione alimentare.

Il database degli alimenti sul menù di **Camst group**, inoltre, verrà aggiornato con la stima degli impatti ambientali - CO2 e H2O - dei piatti proposti nelle mense delle scuole. Questo servirà ad abituare anche i più piccoli a compiere scelte alimentari consapevoli e far loro comprendere la portata dell'impatto ambientale che un atto quasi inconsapevole, come quello di gettare via il cibo, può provocare.

«Da sempre la nostra azienda è impegnata in concrete attività di educazione alimentare all'interno scuole – sottolinea **Mattia Grillini**, vicepresidente **Camst group**. **Camst** non si limita, infatti, a gestire i servizi di ristorazione, ma a supportare le scuole e le famiglie attraverso tanti progetti con l'obiettivo di sensibilizzare sul tema del contrasto allo spreco alimentare. Siamo convinti – prosegue Grillini – che, attraverso lo sviluppo di una maggiore consapevolezza sul valore del cibo e sugli effetti negativi che il suo spreco può avere per l'ambiente e per noi stessi, si possano raggiungere obiettivi importanti quali quello dello spreco zero. L'importanza di agire sulle nuove generazioni ci spinge quindi a mettere in campo quante più azioni educative possibili che vadano in questa direzione».

**Andrea Segrè**, fondatore e direttore scientifico della campagna pubblica di sensibilizzazione Spreco Zero, ordinario di Economia circolare e Politiche per lo sviluppo sostenibile all'Università di Bologna, sottolinea che «la nuova funzionalità dello Sprecometro rileverà lo spreco alimentare nelle mense ed è stata studiata appositamente per **Camst group**. Attraverso Sprecometro si entrerà nelle scuole per promuovere l'educazione alimentare direttamente con le classi, gli insegnanti e le famiglie. Sprecometro consente infatti non solo di misurare l'impronta ambientale di ogni grammo di cibo gettato via, ma anche di fruire di contenuti educativi fondamentali per riconoscere il valore del cibo».

Il progetto verrà presentato in occasione della *Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare* che si celebra in tutta Italia il 5 febbraio, nell'ambito dell'evento ufficiale programmato a Roma. "Make the difference. Stop food waste" è il tema dell'11^ edizione della Giornata, focalizzata proprio sulla necessità di moltiplicare le buone pratiche quotidiane a ogni livello – cittadini, enti pubblici, imprese, associazioni, scuole – per arrivare insieme alla meta.

entra in Ciemme  
Alimentari

Lu-Ve Group è tra le  
aziende più attente al  
clima

digitale  
climati  
centro  
fra imp  
terror  
crescita

Conad  
milioni  
ospedale  
sostene  
pediatr

# IL POPOLO

SETTIMANALE DELLA DIOCESI DI CONCORDIA - PORDENONE



Cerca

In edicola

n. 5 del 04/02/2024

ABBONATI SUBITO

Lunedì 05 Febbraio 2024

- Il settimanale
- Media
- Rubriche
- Agenda del Vescovo
- Negoziato on line
- L'Editoriale
- Speciali
- Attualità**
- Diocesi
- Pordenone
- Portogruaro
- Veneto Orientale
- Friuli Occidentale
- Cultura e Spettacoli
- Sport
- Assemblea sinodale
- 8xmille

#TIASCOLTO » Attualità » Lunedì 5 febbraio: Giornata contro lo spreco alimentare

## ATTUALITÀ



### Lunedì 5 febbraio: Giornata contro lo spreco alimentare

Nonostante crisi e aumento prezzi l'aumento dello spreco alimentare sorprende registrando un +8% rispetto al 2023. Sprechiamo pro capite 30 kg di cibo all'anno (per l'esattezza 29, ) e 2,447 kg ogni mese. Una voragine che costa 290 € annui a famiglia, e 'vale' oltre 7 miliardi e mezzo solo per il cibo gettato nelle case (1 punto PIL) e 13,5 miliardi per l'intera filiera agroalimentare italiana.

**Parole chiave:** Spreco alimentare (2)



05/02/2024 di cs

A 10 anni dalla prima edizione degli Stati Generali contro lo spreco alimentare, che il 5 febbraio 2014 segnavano la nascita della Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, la seconda edizione degli Stati Generali, che si è svolta oggi 5 febbraio a Roma nello Spazio Europa con la partecipazione dei vertici della filiera agroalimentare italiana, lancia "Italy 4 Pledge", ovvero la sottoscrizione diffusa della "123 Pledge" delle Nazioni Unite/FAO, rappresentata in Italia dalla Campagna pubblica di sensibilizzazione Spreco Zero. 123 Pledge, iniziativa centrale del think tank "Champions 12.3 -Campioni dell'Obiettivo di Sostenibilità 12.3", vuole agire ad ogni livello della filiera, stimolando l'azione di prevenzione e riduzione dello spreco del cibo da parte dei consumatori ma anche delle perdite a livello di produzione, distribuzione e commercio. Spiega il fondatore della Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare Andrea Segrè: «da oggi, attraverso la Campagna pubblica di sensibilizzazione Spreco Zero, prenderemo contatto con le istituzioni nazionali e con tutti gli attori della filiera agroalimentare, chiedendo la sottoscrizione della 123 Pledge e la dichiarazione dei propri impegni e iniziative in direzione del 2030. Le sottoscrizioni raggiunte, insieme all'elenco delle iniziative di ogni firmatario, saranno inviate alla FAO-ONU in occasione della Giornata mondiale della Terra, il 22 aprile 2024». I progressi saranno concretamente misurati e verificati attraverso le indagini dell'Osservatorio Waste Watcher International e l'utilizzo della app Sprecometro, sulla base dell'Obiettivo di Sostenibilità 12.3 che

## Economia

archivio notizie

04/02/2024

### Pordenone Fiera: un successo SamuExpo

Record storico di visitatori a SamuExpo 2024: +35% rispetto al 2022.

02/02/2024

### Presentato il libro sul centenario del Molini Pordenone

Presentato ieri al Laboratorio del Molino Pordenone il libro dedicato alla sua storia ormai centenaria. Disponibile gratuitamente per chi lo desidera al Largo san Giacomo 1, nei giorni del 5, 6, 7 febbraio dalle 9 alle 12

31/01/2024

### Pordenone: 1-2-3 febbraio in Fiera c'è Samu Expo

Appuntamento alla Fiera di Pordenone con le tecnologie per la lavorazione dei metalli e della plastica, subfornitura e industria 4.0 dal 1° al 3 febbraio con un record di espositori

30/01/2024

### SamuExpo: record di espositori dall'1 al 3 febbraio

Appuntamento alla Fiera di Pordenone dedicata alle tecnologie per la lavorazione dei metalli e della plastica nei quattro saloni SamuMetal, SamuPlast, SubTech e Fabbrica 4.0

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047

prevede di dimezzare lo spreco alimentare entro il 2030.

Nella mattinata di oggi, 5 febbraio, l'evento ufficiale dell'11<sup>a</sup> Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare: i lavori, nello Spazio Europa a Roma, sono stati introdotti dal saluto di Antonio Parenti, Capo della Rappresentanza in Italia della Commissione europea, sono intervenuti Fabrizio Spada, Responsabile relazioni istituzionali del Parlamento europeo in Italia, di Roberto Natale, Direttore Rai Per la Sostenibilità – ESG oltre a Lino Stoppani, vicepresidente vicario Confcommercio; Paolo Mascarino, Presidente Federalimentare; Mauro Lusetti, Presidente Conad Consorzio Nazionale; Cristiano Fini, Agrinsieme e Presidente Nazionale CIA Agricoltori Italiani. E nelle ore in cui la protesta dei produttori agricoli e dei "trattori" si appresta a raggiungere la capitale, una dichiarazione che raccorda la questione al tema dello spreco alimentare è arrivata sempre da Andrea Segrè, fondatore della Giornata nazionale di prevenzione dello spreco di cibo: «l'impovertimento lega produttori agricoli e consumatori in questo 2024 di crisi globale. Servono per questo provvedimenti politici che restituiscano concretamente valore al cibo, sostenendo gli agricoltori che lo producono e i consumatori che hanno diritto ad accedere a cibo sano e salutare».

#### **SPRECO ALIMENTARE, NASCE L'OSSERVATORIO SPRECOMETRO #RISTOMENSA**

Nei pubblici esercizi e nella ristorazione il monitoraggio del cibo sprecato è molto più difficile: per questo arriva nel 2024 il nuovo Osservatorio Sprecometro #RistoMensa per la ristorazione e il consumo di cibo nelle mense aziendali e scolastiche. Si tratta di una innovativa funzione della app Sprecometro dell'Università di Bologna (per IOS e android, liberamente scaricabile e gratuita), che permette di misurare quanto cibo sprechiamo ogni volta che non mangiamo a casa, e anche l'impatto di questo spreco sull'ambiente. Uno strumento rilevatore di sprechi per tutti i pubblici esercizi: bar, pizzerie, ristoranti, e anche per le mense scolastiche ed aziendali. Basterà, nella fase di inserimento di un alimento sprecato, selezionare l'opzione "fuori casa" oppure "in mensa". Spiega il Vice Presidente Vicario di Confcommercio Lino Enrico Stoppani: «Abbiamo confermato il nostro supporto all'Osservatorio Waste Watcher International su cibo e sostenibilità non solo con l'intento di favorire l'attività di conoscenza e analisi svolta, ma anche per approfondire il fenomeno dello spreco alimentare nei settori economici che Confcommercio rappresenta. Per questo abbiamo voluto che il progetto dell'Osservatorio comprendesse una sezione riservata al fenomeno dello spreco alimentare nel commercio e nella ristorazione per rilevare non solo la percezione e i suggerimenti dei consumatori, ma anche la sensibilità e l'attenzione da parte degli imprenditori. Quello che serve è una forte azione di sensibilizzazione e informazione che metta al centro il valore del cibo. E in questo ambito le imprese della distribuzione e della ristorazione possono svolgere un ruolo importante, grazie alla prossimità che caratterizza il rapporto con i consumatori, favorendo il dialogo non solo sul piano commerciale ma anche su quello dell'etica».

Aspetto particolarmente importante è la sensibilizzazione che dal 2024 verrà avviato nelle scuole italiane: dal prossimo anno scolastico 2024/2025, infatti, Sprecometro sarà al centro del progetto educativo promosso e organizzato da Camst group e curato dal team di progettazione di Sprecometro. Agli istituti scolastici verrà fornita l'app con una sezione a loro dedicata, nella quale gli insegnanti potranno iscrivere le proprie classi e iniziare così il monitoraggio alimentare. Saranno misurati automaticamente, in grammi, gli sprechi attuati dalle singole classi, e ne verrà valutato l'impatto, in termini di impronta idrica e carbonica, sull'ambiente. In base ai risultati. «Da sempre la nostra azienda è impegnata in concrete attività di educazione alimentare all'interno scuole – sottolinea Mattia Grillini, responsabile responsabile marketing e comunicazione Camst group – Siamo convinti che, attraverso lo sviluppo di una maggiore consapevolezza sul valore del cibo e sugli effetti negativi che il suo spreco può avere per l'ambiente e per noi stessi, si possano raggiungere obiettivi importanti quali quello dello spreco zero. L'importanza di agire sulle nuove generazioni ci spinge quindi a mettere in campo quante più azioni educative possibili che vadano in questa direzione».

#### **SPRECO ALIMENTARE, IL CASO ITALIA 2024; I DATI WASTE WATCHER**

"Make the difference" era il tema dell'11<sup>a</sup> Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, proprio questa mattina è stato illustrato il Rapporto "Il caso Italia" dell'Osservatorio Waste Watcher International di Last Minute Market/Spreco Zero, realizzato su monitoraggio Ipsos/Università di Bologna. L'aumento è dell'8% rispetto al 2023, sprechiamo pro capite 30 kg di cibo all'anno (per l'esattezza 29, ) e 2,447 kg ogni mese. Una voragine che costa 290 € annui a famiglia, e 'vale' oltre 7 miliardi e mezzo solo per il cibo gettato

nelle case (1 punto PIL) e 13,5 miliardi per l'intera filiera agroalimentare italiana. Si spreca di più nelle città e nei grandi Comuni (+ 8%), si spreca di più a sud (+ 4% rispetto alla media nazionale) e sprecano di più le famiglie senza figli (+ 3%) e soprattutto i consumatori a basso potere d'acquisto (+ 17%). Nel 2024 è forte l'allarme legato all'indice di insicurezza sociale: per il primo anno Waste Watcher International, usando l'indice FIES (Food Insecurity Experience Scale), ha misurato il livello di accesso delle persone a cibo adeguato e nutriente. Dal punto di vista socioeconomico, il ceto che si autodefinisce "popolare" ("mi sento povero e fatico ad arrivare alla fine del mese") e che in Italia conta oltre 5,7 milioni di persone (oltre il 10% della popolazione!, dati Istat) presenta un allarmante aumento del 280% di insicurezza alimentare rispetto alla media italiana. Le disparità geografiche sono evidenti, con il sud che registra un aumento del 26% di insicurezza alimentare rispetto alla media nazionale. C'è quindi una stretta connessione fra inflazione e insicurezza globale da un lato e ricaduta sociale dall'altro, fra potere d'acquisto in calo costante e scelte dei consumatori che optano per cibo più facile a deteriorarsi e ad essere sprecato, e non vanno quindi in direzione della salute dell'ambiente, ma nemmeno di quella personale.

Fonte: Comunicato stampa

**Forse ti può interessare anche:**

- » [Lo sprecometro: la app per misurare il nostro spreco alimentare](#)
- » [Spreco alimentare: buttiamo 81 grammi di cibo ogni giorno](#)
- » [Domenica 5 febbraio: giornata contro lo spreco alimentare](#)



Votazione: 0/5 (0 somma dei voti)

[Log in](#) o [crea un account](#) per votare questa pagina.

Non sei abilitato all'invio del commento.

Effettua il [Login](#) per poter inviare un commento

**#TIASCOLTO**

- » L'Editoriale
- » Speciali
- » Attualità
- » Diocesi
- » Pordenone
- » Portogruaro
- » Veneto Orientale
- » Friuli Occidentale
- » Cultura e Spettacoli
- » Sport
- » 8xmille

**Il settimanale**

- » Archivio Edizioni
- » Chi siamo
- » La redazione
- » Abbonamenti
- » Pubblicità

**Media**

- » Foto
- » Video

**Rubriche**

- » Commento al Vangelo
- » La Parola del Papa
- » Costume
- » La Commercialista
- » Lo Psicologo
- » Le vostre ricette
- » Visita Pastorale
- » Il Nutrizionista
- » La Nota
- » Apostolato della Preghiera
- » Regione FVG
- » Nelle Parrocchie
- » Chiesa

**Community**

**Agenda del**

**Vescovo**

- » Agenda del Vescovo

[Dichiarazione di accessibilità](#) | [Privacy](#) | [Amministrazione trasparente](#)



Copyright © 2008 Il Popolo di Pordenone - Diocesi di Concordia – Pordenone  
 Opera Odorico da Pordenone Editrice de Il Popolo – Via Revedole 1, 33170 Pordenone - Tel. 0434/520662 - 520332 Fax 0434/20093 - Partita Iva 00445290935 Codice Fiscale 80000710931 – Iscritto al n.6644 del ROC  
 Il Popolo percepisce i contributi pubblici all'editoria. Il Popolo, tramite la Federazione italiana Settimanali Cattolici ha aderito all'Istituto dell'Autodisciplina Pubblicitaria accettando il Codice di Autodisciplina della Comunicazione Commerciale.

## Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare: allarmante aumento tra i ceti "popolari"

lunedì 5 Febbraio 2024 - aggiornato alle 07:05

Condividi

Il report

Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare: allarmante aumento tra i ceti "popolari" e al Sud

Joska Arena

lunedì 5 Febbraio 2024

La fotografia dello spreco raccontata dal rapporto "Il caso Italia" dell'Osservatorio Waste Watcher International, in occasione del 11esima Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, oggi 5 febbraio. Allarmante aumento dell'insicurezza alimentare tra i ceti "popolari" nel Sud e nei grandi Comuni nel 2024 che costa circa 290 euro annui a famiglia, circa 126 euro pro capite ogni anno.

Make the difference. Stop #foodwaste

Make the difference. Stop #foodwaste : questo il tema dell'11esima Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare in calendario lunedì 5 febbraio.

Una giornata di riflessione e di azioni proiettate verso il traguardo sempre più imminente del 2030, anno entro cui, secondo l'obiettivo 12.3 dell'Agenda Onu per lo sviluppo sostenibile, i paesi occidentali dovranno dimezzare il food waste. Argomenti centrali saranno la Prevenzione e riduzione dello spreco alimentare nelle case, nella filiera di produzione, distribuzione e commercio del cibo, nella ristorazione, nelle mense, nei comportamenti e nelle abitudini di acquisto, gestione e conservazione degli alimenti con maggiore consapevolezza sulle strette implicazioni e connessioni fra spreco alimentare e impatto ambientale.

La fotografia del complesso scenario determinato dai risvolti economici, sociali e ambientali della crisi e le sue molteplici conseguenze sullo spreco alimentare è raccontata dal rapporto "Il caso Italia" dell'Osservatorio Waste Watcher International, presentato il 2 febbraio nel conto alla rovescia verso l'11ª Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, in calendario oggi.

Il Rapporto è realizzato per la campagna pubblica di sensibilizzazione "Spreco Zero" su monitoraggio Ipsos/Università di Bologna Distal, per la direzione del professore di economia circolare e politiche per lo sviluppo sostenibile Andrea Segrè, ordinario all'Università di Bologna, e per il coordinamento del docente Unibo Luca Falasconi.

Ma la questione davvero allarmante è legata all'allarme sociale che emerge da un quadro di forte incertezza generale: lo testimoniano i dati che per il primo anno Waste Watcher International analizza sul piano della sicurezza alimentare in Italia usando l'indice FIES (Food Insecurity Experience Scale), che misura il livello di accesso delle persone a cibo adeguato e nutriente.

Dal punto di vista socioeconomico, il ceto che si autodefinisce "popolare" ("mi sento povero e fatico ad arrivare alla fine del mese") e che in Italia conta oltre 5,7 milioni di persone (oltre il 10% della popolazione, dati Istat) presenta un allarmante aumento del 280% diinsicurezza alimentare rispetto alla media italiana.

Si aggiunga a questo quadro che 1 consumatore su 2 a basso potere d'acquisto (ceto popolare) cerca cibo a ridosso di scadenza per risparmiare, e che il 41% sceglie il discount a scapito del negozio sotto casa o del supermercato, il 77% ha intaccato i risparmi per fare fronte al costo della vita, il 28% ha tagliato ulteriormente il budget per la spesa alimentare.

In Italia nel 2024 siamo improvvisamente più spreconi, a tu per tu con il cibo. Si passa da 75 a quasi 81 grammi di cibo buttato ogni giorno pro capite nelle nostre case (80,9 grammi, per l'esattezza) e da 524,1 grammi settimanali nel 2023 a 566,3 grammi settimanali nel 2024. Si tratta dell'8,05% di spreco in più rispetto a un anno fa.

Nel 2024 in Italia lo spreco alimentare costa circa 290 euro annui a famiglia, circa 126 euro pro capite ogni anno. Si spreca di più nelle città e nei grandi Comuni (+ 8%) e meno nei piccoli centri, sprecano di più le famiglie senza figli (+ 3%) e molto di più i consumatori a basso potere d'acquisto (+ 17%).

Spreco cibo in casa



Si spreca di più a sud (+ 4% rispetto alla media nazionale) e meno a nord (- 6% rispetto alla media). Vale oltre 13 miliardi di euro, per l'esattezza 13.155.161.999 lo spreco complessivo di cibo in Italia: un dato vertiginoso che include lo spreco a livello domestico - che incide per oltre 7 miliardi e 445 milioni -, quello nella distribuzione che vale circa la metà (quasi 4 miliardi ?, per la precisione 3 miliardi e 996 milioni ?), oltre allo spreco in campo e nell'industria, molto più contenuto.

Andrea Segrè

"Sono dati che dobbiamo attenzionare con cura - rileva il direttore scientifico Waste Watcher, Andrea Segrè - perchè ci permettono di evidenziare la stretta connessione fra inflazione e insicurezza globale da un lato e ricaduta sociale dall'altro, fra potere d'acquisto in calo costante e conseguenti scelte dei consumatori che non vanno purtroppo in direzione della salute dell'ambiente, ma nemmeno di quella personale. Scegliere cibo scadente, meno salutare e spesso di facile deterioramento non comporta solo un aumento del cibo sprecato in pattumiera, ma anche un peggioramento nella propria dieta e nella sicurezza alimentare. Se la salute nasce a tavola, dal cibo scadente deriva l'aggravio dei costi sociali e ambientali. In definitiva: da poveri mangiamo e stiamo peggio, e sprechiamo persino di più. E questo circolo vizioso si riverbera sull'ambiente".

Acquisto cibo online

L'effetto inflazione comporta scelte eloquenti e l'acquisizione di nuove abitudini alimentari che non vanno necessariamente in direzione di una migliore alimentazione media. Qualche esempio: 1 consumatore su 2 (49%) dichiara di potenziare l'acquisto di cibo online, oltre 1 consumatore su 3 (39%) si butta sugli alimenti in promozione, e oltre 1 consumatore su 3 decide di auto produrre il cibo (38%).

Nella hit delle nuove scelte di acquisto l'attenzione si rivolge con più determinazione verso l'acquisto del cibo a ridosso di scadenza (32%), sceglie di privilegiare i discount per la sua spesa (32%) e di rifornirsi di legumi e derivati vegetali, a scapito del consumo di carne (31%). Perde terreno il cibo biologico, spesso troppo costoso per un ridotto potere d'acquisto (7%) e perdono terreno le grandi marche (11%).

Si spreca soprattutto la frutta fresca, che sventa fra gli alimenti più gettati nell'ultima settimana media dei consumatori (25,4 grammi), seguono cipolle aglio e tuberi ma anche il pane fresco (20,1 grammi), le insalate (13,8 grammi) e le verdure (13,2 grammi).

Buone pratiche e proposte per il contrasto allo spreco alimentare

Gli strumenti a disposizione sono numerosi e diversificati, pensati sia per le associazioni sia per i cittadini sia per le aziende, nella lotta allo spreco alimentare.

Too Good To Go

Too Good To Go

Un esempio è Too Good To Go, nata in Danimarca nel 2015, l'app è approdata in Italia nel 2019 ed è una delle più diffuse nel paese. A fine giornata i titolari di bar e i ristoratori mettono a disposizione sull'app una certa quantità di Magic Box, le "scatole magiche" che contengono i piatti che non sono stati acquistati durante il giorno e che verrebbero gettati. Il contenuto delle scatole è segreto.

Too Good To Go, dal 2016 ha salvato 200 milioni di pasti, 79 milioni nel 2022 e continua ad aumentare il volume dei pasti salvati e redistribuiti. L'app consente di avere una panoramica dei negozi, ristoranti, supermercati, bar o panifici della propria città che propongono il cibo invenduto a prezzi estremamente scontati.

Sprecometro

Nel 2024 farà il suo esordio il nuovo Osservatorio di Sprecometro per la ristorazione e il consumo di cibo fuori casa, permetterà di misurare quanto cibo sprechiamo ogni volta che non mangiamo a casa, e l'impatto di questo spreco sull'ambiente.

Sprecometro si evolve, per diventare uno strumento rilevatore di sprechi per tutti i pubblici esercizi e anche nelle mense scolastiche grazie al nuovo progetto **Camst Group**.

Dal prossimo anno scolastico 2024/2025, infatti, Sprecometro sarà al centro del progetto educativo promosso e organizzato appunto da **Camst group** e curato dal team di progettazione di Sprecometro.

Agli istituti scolastici verrà fornita l'app con una sezione a loro dedicata, nella quale gli insegnanti potranno iscrivere le proprie classi e iniziare così il monitoraggio alimentare. Saranno misurati automaticamente, in grammi, gli sprechi attuati dalle singole classi, e ne verrà valutato l'impatto, in termini di impronta idrica e carbonica, sull'ambiente. In base ai risultati ottenuti, agli insegnanti saranno poi forniti materiali informativi - video, schede e quiz - che potranno utilizzare per sensibilizzare i bambini sul tema per prevenire gli sprechi e potenziare le buone pratiche di educazione alimentare.

#### Svuotafrigo

L'applicazione Svuojafrigo (presente anche una versione web), consente di ridurre gli sprechi alimentari domestici suggerendo all'utente come utilizzare gli ingredienti che ha a disposizione nel frigorifero e in dispensa a casa.

Scrivi ciò che hai in casa e Svuojafrigo ti suggerirà il piatto giusto per te, cercando tra oltre 25.000 ricette in costante aggiornamento.

Dopo che l'utente ha inserito gli ingredienti, Svuojafrigo indicherà le soluzioni possibili su come cucinarli. Sull'app è possibile indicare anche le intolleranze alimentari, le allergie e la diete, come quella vegana e vegetariana, seguite dall'utente.

Venendo incontro a chi ha scelto uno stile alimentare particolare e coniugando risparmio, rispetto dell'ambiente, fantasia e gusti variegati.

#### Enea e lo studio sulla sostenibilità del sistema agroalimentare

L'Enea ha presentato uno studio incentrato sulla sostenibilità nel sistema agroalimentare, proponendo soluzioni innovative per contrastare gli sprechi alimentari per l'occasione della Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare del 5 febbraio, evidenziando buone pratiche e approcci sostenibili.

Lo studio, parte della Piattaforma italiana per l'economia circolare (ICESP), spazia su tutti i segmenti del sistema agroalimentare, analizzando il primario, la trasformazione, la distribuzione e il consumo. Tra le iniziative più innovative ci sono gli "Atlanti del cibo", mirati a comprendere il sistema alimentare metropolitano, e il coltivare idroponico che utilizza scarti alimentari e insetti come fonte proteica.

Nel rapporto si sottolinea l'impatto ambientale legato all'alimentazione, responsabile di un terzo delle emissioni di gas serra. Lo spreco alimentare, sia lungo la filiera che domestico, contribuisce a questo impatto e ha conseguenze economiche e sociali. Il rapporto presenta soluzioni per ridurre le emissioni nelle aziende vinicole, rinaturalizzare aree agricole, e trasformare scarti di allevamenti in fertilizzanti organici.

Globalmente, il 61% dei rifiuti alimentari proviene da scarti domestici. Tuttavia, il rapporto Fao indica che circa il 14% della produzione alimentare globale si perde lungo la filiera produttiva.

Il rapporto Waste Watcher evidenzia una diminuzione significativa dello spreco alimentare nei Paesi industrializzati, con l'Italia che registra una riduzione del 12% grazie a comportamenti virtuosi di produttori e consumatori.

Le iniziative locali promuovono il recupero di cibi di "seconda scelta" e nuovi processi agroalimentari ecodesigned per prodotti biologici ad alto valore nutrizionale.

In conclusione, l'ENEA propone approcci circolari nel sistema agroalimentare, con buone pratiche che spaziano dalla produzione alla distribuzione, promuovendo la sostenibilità e la riduzione degli sprechi alimentari.

Massimo Iannetta - Enea

"Le perdite alimentari causano ogni anno l'emissione di 1,5 giga tonnellate di CO<sub>2</sub> equivalenti e si stima che circa il 10% delle emissioni di gas serra globali sia associato al cibo che non viene consumato", evidenzia Massimo Iannetta responsabile della divisione biotecnologie e agroindustria dell'Enea.

"Per questo riteniamo che limitare le perdite e gli sprechi di cibo sia un obiettivo strategico non solo per ridurre l'utilizzo delle risorse naturali, ma anche per rafforzare la competitività delle imprese, favorendo il passaggio da un'economia lineare a una circolare. Tutto ciò - aggiunge Iannetta - da raggiungere attraverso approcci olistici che includono agricoltura di precisione, uso efficiente delle risorse, contrasto alle emergenze fitosanitarie, ma anche tracciabilità, qualità, sicurezza dei prodotti, alimenti funzionali, dieta personalizzata, packaging innovativo e smart devices per un consumo più consapevole e attento agli sprechi" conclude.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

105047

## SPRECO ALIMENTARE, DALL'11^ GIORNATA NAZIONALE ARRIVA ITALY 4 PLEDGE

ITALIA E SPRECO ALIMENTARE: NEL 2024 SIAMO A QUOTA 30 KG PRO CAPITE ALL'ANNO (OGNI MESE GETTIAMO NELLA SPAZZATURA 2,447,2 KG DI CIBO PRO CAPITE). E C'È UN SETTORE ANCORA MAI MISURATO, QUELLO DELLA RISTORAZIONE E DELLE MENSE: DA OGGI ARRIVA L'OSSERVATORIO SPRECOMETRO #RISTOMENSA OGNUNO POTRÀ CALCOLARE, IN UN CLICK, QUANTO SPRECA MANGIANDO FUORI DALLE MURA DOMESTICHE, E ANCHE IL PROPRIO IMPATTO AMBIENTALE. LE DICHIARAZIONI DI CONFCOMMERCIO PER LO SPRECO NEI RISTORANTI E DI CAMST PER I PROGETTI NELLE MENSE SCOLASTICHE. AMBASCIATRICE SPRECO ZERO 2024 È LA CHEF CRISTINA BOWERMAN, OGGI PORTAGONISTA A ROMA DI UN #NOWASTE #SHOWCOOKING. SPRECO ALIMENTARE E TRATTORI, LA DICHIARAZIONE DI ANDREA SEGRÈ, FONDATORE DELLA GIORNATA NAZIONALE DI PREVENZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE: LIMPOVERIMENTO LEGA PRODUTTORI AGRICOLI E CONSUMATORI IN QUESTO 2024 DI CRISI GLOBALE. SERVONO PROVVEDIMENTI POLITICI CHE RESTITUISCANO CONCRETAMENTE VALORE AL CIBO, SOSTENENDO GLI AGRICOLTORI CHE LO PRODUCONO E I CONSUMATORI CHE HANNO DIRITTO AD ACCEDERE A CIBO SANO E SALUTARE. ROMA A 10 ANNI DALLA PRIMA EDIZIONE DEGLI STATI GENERALI CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE, CHE IL 5 FEBBRAIO 2014 SEGNAVANO LA NASCITA DELLA GIORNATA NAZIONALE DI PREVENZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE, LA SECONDA EDIZIONE DEGLI STATI GENERALI, CHE SI È SVOLTA OGGI A ROMA NELLO SPAZIO EUROPA CON LA PARTECIPAZIONE DEI VERTICI DELLA FILIERA AGROALIMENTARE ITALIANA, LANCIA ITALY 4 PLEDGE, OVVERO LA SOTTOSCRIZIONE DIFFUSA DELLA 123 PLEDGE DELLE NAZIONI UNITE/FAO, RAPPRESENTATA IN ITALIA DALLA CAMPAGNA PUBBLICA DI SENSIBILIZZAZIONE SPRECO ZERO. 123 PLEDGE, INIZIATIVA CENTRALE DEL THINK TANK CHAMPIONS 12.3 - CAMPIONI DELL'OBIETTIVO DI SOSTENIBILITÀ 12.3, VUOLE AGIRE AD OGNI LIVELLO DELLA FILIERA, STIMOLANDO LA PREVENZIONE E RIDUZIONE DELLO SPRECO DEL CIBO DA PARTE DEI CONSUMATORI MA ANCHE DELLE PERDITE A LIVELLO DI PRODUZIONE, DISTRIBUZIONE E COMMERCIO. SPIEGA IL FONDATORE DELLA GIORNATA NAZIONALE DI PREVENZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE ANDREA SEGRÈ: «DA OGGI, ATTRAVERSO LA CAMPAGNA PUBBLICA DI SENSIBILIZZAZIONE SPRECO ZERO, PRENDEREMO CONTATTO CON LE ISTITUZIONI NAZIONALI E CON TUTTI GLI ATTORI DELLA FILIERA AGROALIMENTARE, CHIEDENDO LA SOTTOSCRIZIONE DELLA 123 PLEDGE E LA DICHIARAZIONE DEI PROPRI IMPEGNI E INIZIATIVE IN DIREZIONE DEL 2030. LE SOTTOSCRIZIONI RAGGIUNTE, INSIEME ALLENCO DELLE INIZIATIVE DI OGNI FIRMATARIO, SARANNO INViate ALLA FAO-ONU IN OCCASIONE DELLA GIORNATA MONDIALE DELLA TERRA, IL 22 APRILE 2024». I PROGRESSI SARANNO CONCRETAMENTE MISURATI E VERIFICATI ATTRAVERSO LE INDAGINI DELL'OSSERVATORIO WASTE WATCHER INTERNATIONAL E L'UTILIZZO DELLA APP SPRECOMETRO, SULLA BASE DELL'OBIETTIVO DI SOSTENIBILITÀ 12.3 CHE PREVEDE DI DIMEZZARE LO SPRECO ALIMENTARE ENTRO IL 2030. NELLA MATTINATA DI OGGI, 5 FEBBRAIO, L'EVENTO UFFICIALE DELL'11^ GIORNATA NAZIONALE DI PREVENZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE: I LAVORI, NELLO SPAZIO EUROPA A ROMA, SONO STATI INTRODOTTI DAL SALUTO DI ANTONIO PARENTI, CAPO DELLA RAPPRESENTANZA IN ITALIA DELLA COMMISSIONE EUROPEA, SONO INTERVENUTI FABRIZIO SPADA, RESPONSABILE RELAZIONI ISTITUZIONALI DEL PARLAMENTO EUROPEO IN ITALIA, DI ROBERTO NATALE, DIRETTORE RAI PER LA SOSTENIBILITÀ ESG OLTRE A LINO STOPPANI, VICEPRESIDENTE VICARIO CONFCOMMERCIO; PAOLO MASCARINO, PRESIDENTE FEDERALIMENTARE; MAURO LUSETTI, PRESIDENTE CONAD CONSORZIO NAZIONALE; CRISTIANO FINI, AGRINSIEME E PRESIDENTE NAZIONALE CIA AGRICOLTORI ITALIANI. E NELLE ORE IN CUI LA PROTESTA DEI PRODUTTORI AGRICOLI E DEI TRATTORI SI APPRESTA A RAGGIUNGERE LA CAPITALE, UNA DICHIARAZIONE CHE RACCORDA LA QUESTIONE AL TEMA DELLO SPRECO ALIMENTARE È ARRIVATA SEMPRE DA ANDREA SEGRÈ, FONDATORE DELLA GIORNATA NAZIONALE DI PREVENZIONE DELLO SPRECO DI CIBO: «LIMPOVERIMENTO LEGA PRODUTTORI AGRICOLI E CONSUMATORI IN QUESTO 2024 DI CRISI GLOBALE. SERVONO PER QUESTO PROVVEDIMENTI POLITICI CHE RESTITUISCANO CONCRETAMENTE VALORE AL CIBO, SOSTENENDO GLI AGRICOLTORI CHE LO PRODUCONO E I CONSUMATORI CHE HANNO DIRITTO AD ACCEDERE A CIBO SANO E SALUTARE». SPRECO ALIMENTARE, NASCE L'OSSERVATORIO SPRECOMETRO #RISTOMENSA NEI PUBBLICI ESERCIZI E NELLA RISTORAZIONE IL MONITORAGGIO DEL CIBO SPRECATO È MOLTO PIÙ DIFFICILE: PER QUESTO ARRIVA NEL 2024 IL NUOVO OSSERVATORIO SPRECOMETRO #RISTOMENSA PER LA RISTORAZIONE E IL CONSUMO DI CIBO NELLE MENSE AZIENDALI E SCOLASTICHE. SI TRATTA DI UNA INNOVATIVA FUNZIONE DELLA APP SPRECOMETRO DELL'UNIVERSITÀ DI BOLOGNA (PER IOS E ANDROID, LIBERAMENTE SCARICABILE E GRATUITA), CHE PERMETTE DI MISURARE QUANTO CIBO SPRECHIAMO OGNI VOLTA CHE NON MANGIAMO A CASA, E ANCHE L'IMPATTO DI QUESTO SPRECO SULL'AMBIENTE. UNO STRUMENTO RILEVATORE DI SPRECHI PER TUTTI I PUBBLICI ESERCIZI: BAR, PIZZERIE, RISTORANTI, E ANCHE PER LE MENSE SCOLASTICHE ED AZIENDALI. BASTERÀ, NELLA FASE DI INSERIMENTO DI UN ALIMENTO SPRECATO, SELEZIONARE L'OPZIONE FUORI CASA OPPURE IN MENSA. SPIEGA IL VICE PRESIDENTE VICARIO DI CONFCOMMERCIO LINO ENRICO STOPPANI: «ABBIAMO CONFERMATO IL NOSTRO SUPPORTO ALL'OSSERVATORIO WASTE WATCHER INTERNATIONAL SU CIBO E SOSTENIBILITÀ NON SOLO CON L'INTENTO DI FAVORIRE L'ATTIVITÀ DI CONOSCENZA E ANALISI SVOLTA, MA ANCHE PER APPROFONDIRE IL FENOMENO DELLO SPRECO ALIMENTARE NEI SETTORI ECONOMICI CHE CONFCOMMERCIO RAPPRESENTA. PER QUESTO ABBIAMO VOLUTO CHE IL PROGETTO DELL'OSSERVATORIO COMPRESSE UNA SEZIONE RISERVATA AL FENOMENO DELLO SPRECO ALIMENTARE NEL COMMERCIO E NELLA



ristorazione per rilevare non solo la percezione e i suggerimenti dei consumatori, ma anche la sensibilità e l'attenzione da parte degli imprenditori. Quello che serve è una forte azione di sensibilizzazione e informazione che metta al centro il valore del cibo. E in questo ambito le imprese della distribuzione e della ristorazione possono svolgere un ruolo importante, grazie alla prossimità che caratterizza il rapporto con i consumatori, favorendo il dialogo non solo sul piano commerciale ma anche su quello dell'etica». Aspetto particolarmente importante è la sensibilizzazione che dal 2024 verrà avviato nelle scuole italiane: dal prossimo anno scolastico 2024/2025, infatti, Sprecometro sarà al centro del progetto educativo promosso e organizzato da Camst group e curato dal team di progettazione di Sprecometro. Agli istituti scolastici verrà fornita l'app con una sezione a loro dedicata, nella quale gli insegnanti potranno iscrivere le proprie classi e iniziare così il monitoraggio alimentare. Saranno misurati automaticamente, in grammi, gli sprechi attuati dalle singole classi, e ne verrà valutato l'impatto, in termini di impronta idrica e carbonica, sull'ambiente. In base ai risultati. «Da sempre la nostra azienda è impegnata in concrete attività di educazione alimentare all'interno delle scuole sottolinea Mattia Grillini, responsabile marketing e comunicazione Camst group. Siamo convinti che, attraverso lo sviluppo di una maggiore consapevolezza sul valore del cibo e sugli effetti negativi che il suo spreco può avere per l'ambiente e per noi stessi, si possano raggiungere obiettivi importanti quali quello dello spreco zero. L'importanza di agire sulle nuove generazioni ci spinge quindi a mettere in campo quante più azioni educative possibili che vadano in questa direzione». SPRECO ALIMENTARE, IL CASO ITALIA 2024; I DATI WASTE WATCHER Make the difference era il tema dell'11^ Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, proprio questa mattina è stato illustrato il Rapporto Il caso Italia dell'Osservatorio Waste Watcher International di Last Minute Market/Spreco Zero, realizzato su monitoraggio Ipsos/Università di Bologna. L'aumento è dell'8% rispetto al 2023, sprechiamo pro capite 30 kg di cibo all'anno (per la sazietà 29, ) e 2,447 kg ogni mese. Una voragine che costa 290 milioni annui a famiglia, e vale oltre 7 miliardi e mezzo solo per il cibo gettato nelle case (1 punto PIL) e 13,5 miliardi per l'intera filiera agroalimentare italiana. Si spreca di più nelle città e nei grandi Comuni (+ 8%), si spreca di più a sud (+ 4% rispetto alla media nazionale) e sprecano di più le famiglie senza figli (+ 3%) e soprattutto i consumatori a basso potere d'acquisto (+ 17%). Nel 2024 è forte l'allarme legato all'indice di insicurezza sociale: per il primo anno Waste Watcher International, usando l'indice FIES (Food Insecurity Experience Scale), ha misurato il livello di accesso delle persone a cibo adeguato e nutriente. Dal punto di vista socio-economico, il ceto che si autodefinisce popolare (mi sento povero e fatico ad arrivare alla fine del mese) e che in Italia conta oltre 5,7 milioni di persone (oltre il 10% della popolazione!, dati Istat) presenta un allarmante aumento del 280% di insicurezza alimentare rispetto alla media italiana. Le disparità geografiche sono evidenti, con il sud che registra un aumento del 26% di insicurezza alimentare rispetto alla media nazionale. C'è quindi una stretta connessione fra inflazione e insicurezza globale da un lato e ricaduta sociale dall'altro, fra potere d'acquisto in calo costante e scelte dei consumatori che optano per cibo più facile a deteriorarsi e ad essere sprecato, e non vanno quindi in direzione della salute dell'ambiente, ma nemmeno di quella personale. Info e aggiornamenti [www.sprecozero.it](http://www.sprecozero.it) Navigazione articoli