



UNC
CONSUMATORI.IT

Sprechi alimentari: triste podio per la verdura

02 Maggio 2017

E' la verdura (indicata da 41 consumatori su 100) il cibo che finisce più spesso nella spazzatura: è quanto emerge dall'indagine UNC "Alimentazione: sai evitare gli sprechi?" ideata nell'ambito del progetto '**No problem – Assistenza, informazione, incontri con le Associazioni dei consumatori**', realizzato con i fondi del Ministero dello Sviluppo Economico ai sensi del Decreto del 6 agosto 2015. A seguire la frutta (33%), non va meglio al pane (22%), ai formaggi (15%) e al latte (8%), mentre sembrano cavarsela leccornie varie (3%), il pesce (opzione scelta da 2 consumatori su 100) e la pasta (0%). **LEGGI I RISULTATI COMPLETI DELL'INDAGINE**

Lo studio ha poi evidenziato che 82 consumatori su 100 (su un campione di 584 intervistati) considerano la **lista della spesa** un metodo per risparmiare ed evitare di dover gettare cibo nella spazzatura, il 9% non pensa sia fondamentale e la prepara solo a volte, il 6% non la redige perché dichiara di non riuscire a scegliere cosa comprare prima di essere al supermercato, il 5% vorrebbe prepararla, ma non riesce perché va di fretta e solo l'1% la considera un'inutile perdita di tempo.

Alla domanda "Come ti comporti se al supermercato trovi prodotti in '**offerta speciale**'"? 84 persone su 100 hanno dichiarato di guardarli, ma di acquistarli solo se servono davvero, il 10% controlla la data di scadenza e se è a lungo termine compra tutto ciò che è in offerta, il 4% in genere non li guarda ritenendo che non facciano risparmiare troppo, 2 persone su 100 li comprano in ogni caso perché "sono in offerta, convengono comunque!"

Lo studio ha poi evidenziato che in relazione alla data di **scadenza dei prodotti** che si hanno in frigorifero, il 37% delle persone la controlla meno di tre volte la settimana, 35 su 100 la verificano tre o più volte la settimana, il 20% non la controlla quasi mai mentre l'8 per cento lo fa tutti i giorni.

Nonostante poi la buona volontà di stare attenti a non sprecare, il 49% dichiara dei rispondenti alla survey ammette che gli capita di gettare prodotti deperibili perché **andati a male**, mentre un buon 37% dichiara di comprare solo ciò che poi effettivamente riesce a consumare; ancora, se l'11% afferma di non gettare nulla perché sarebbe uno spreco, 4 persone su 100 ammettono di comprare troppo spesso quantità eccessive e poi doverle buttare. Colpisce infine il dato per cui un 1% non ritiene sia un problema gettare prodotti se comprati in offerta!

Ma cos'è che più spesso finisce nella spazzatura? Triste podio per la **verdura** (41% delle risposte) seguita dalla frutta (33%), non va meglio al pane (22%), ai formaggi (15%) e al latte (8%), mentre sembrano cavarsela leccornie varie (3%), il pesce (opzione scelta da 2 consumatori su 100) e la pasta (0%).

E qual è il comportamento adottato se rimangono degli **avanzi** dal pranzo o dalla cena? Un buon 73%

dichiara di conservarli in frigo per consumarli in breve tempo, il 39% li congela in freezer per consumarli un altro giorno, il 15% li riutilizza sperimentandoli in nuove ricette, il 4% li distribuisce fra parenti e amici e solo il 3% li getta nella spazzatura.

Infine, lo studio ha indagato qual è il modus operandi delle persone in merito alla **raccolta differenziata** degli scarti alimentari: il 76% la fa ritenendo sia molto utile, il 12% la fa solo a volte, il 7% se ne dimentica, il 5% non la fa ritenendo non serva davvero.

Dai risultati emersi si evince una crescente sensibilità delle persone sul tema degli scarti alimentari e un importante impegno nel volerli ridurre. Si tratta di un dato senz'altro positivo, ma non è evidentemente ancora abbastanza se comunque quasi 50 consumatori su 100 ammettono di gettare prodotti perché andati a male o scaduti! Per questo è fondamentale proseguire in campagne educative volte ad accrescere la consapevolezza delle persone sul problema degli sprechi alimentari.

LEGGI I RISULTATI COMPLETI DELL'INDAGINE

HAI BISOGNO DEL NOSTRO AIUTO? SCRIVICI ALLO SPORTELLLO DEDICATO

Autore: Sonia Galardo

Data: 2 maggio 2017