Corso ITS /Design di prodotto e packaging alimentare
Anno 2020

Li buttiamo o li mangiamo?

Introduzione

Il momento storico in cui viviamo è altamente delicato: mentre la popolazione mondiale supera gli 8 miliardi, gli sprechi alimentari nel mondo ammontano a più di 1,3 miliardi di tonnellate all'anno e circa 1 persona su 9 muore di fame.

Ma allora perché buttiamo così tanto cibo? Le risposte sono molteplici e nessuno in particolare ha colpe poiché è tutto il sistema che fino ad ora è stato "sbagliato". Grazie alle nuove tecnologie e a nuove conoscenze potremmo essere in grado di diminuire gli sprechi alimentari in diversi modi: dall'uso degli "scarti" per creare nuovi alimenti e packaging ecosostenibili fino al loro utilizzo per la produzione di mangimi per animali.

Per attuare queste idee le aziende hanno bisogno di capire in quanti sarebbero effettivamente disposti a mangiare prodotti creati da scarti o ad accettare il loro utilizzo in altri ambiti. Per fare ciò noi studenti del corso ITS "Design di prodotto e Packaging per l'agroalimentare", sotto la guida del nostro professore di "Valorizzazione di sottoprodotti e scarti alimentari" Alessandro Carcelli, abbiamo sottoposto ad un panel di persone un questionario per comprendere meglio il pensiero dei consumatori.

Metodo di indagine

Questo sondaggio è stato svolto su un campione di popolazione di 130 individui. In esame sono state prese più fasce di età: dai 18 ai 25 anni (15%), dai 26 ai 32 anni (30%), dai 33 ai 60 anni (35%) e persone al di sopra dei 60 anni (20%).

Questionario sugli scarti alimentari e la loro valorizzazione

1. Secondo lei, con il termine "scarto alimentare" mi riferisco a:
    - alimento scaduto
    - parte non utilizzata della materia prima
    - entrambi
2. Gli sprechi alimentari mondiali ammontano a:
    - più di 1 miliardo di tonnellate/anno
    - meno di 1 miliardo di tonnellate/anno
    - meno di 1 milione di tonnellate/anno
3. Lo spreco alimentare, secondo lei, è causato maggiormente:
    - in agricoltura

    - dai consumatori
    - dalla distribuzione (punti vendita e supermercati)
    - mense e ristorazione
    - durante le fasi di produzione e trasformazione dei prodotti alimentari
4. Uno scarto alimentare possiede ancora dei valori nutrizionali?
    - Si
    - No
5. Pensa che gli scarti alimentari siano un'opportunità?
    - Si
    - No
6. Le è mai capitato di consumare un prodotto considerato uno scarto od un avanzo alimentare?
    - Si
    - No
7. Pensa che i prodotti composti da scarti alimentari siano meno buoni dei prodotti standard?
    - Si
    - No
8. Sapeva che con scarti alimentari si producono anche altre tipologie di prodotti come ad esempio cosmetici?
    - Si
    - No
9. Uno scarto alimentare è meno sicuro dell'alimento di partenza?
    - Si
    - No
10. Lei associa l'idea di scarto alimentare a bassa qualità?
    - Sì
    - No
11. Pensa che le altre persone (amici/ familiari) sarebbero favorevoli all'idea di riutilizzo dello scarto alimentare?
    - Si
    - No

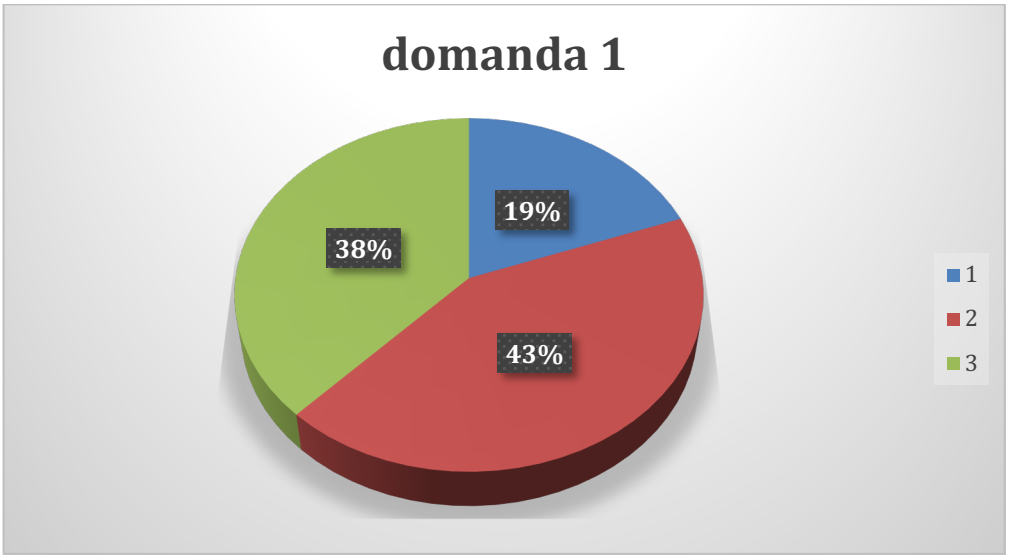
12. Acquisterebbe più volentieri un alimento o un prodotto no food (carta, cosmesi, pet food, abbigliamento) ottenuto da scarti?
    - Alimento
    - Prodotto no food
    - Entrambi

- Nessuno

13. Preferirebbe acquistare un alimento:
    - prodotto tramite scarti e sottoprodotti alimentari ad un minor prezzo
    - prodotto con ingredienti di prima scelta ad un prezzo maggiore
14. Comprerebbe prodotti con problemi estetici del packaging ma che non provocano nessun danno alla salute umana?
    - Si
    - No
15. Secondo lei, l'acquisto di tali prodotti porterebbe un vantaggio a favore dell'ambiente?
    - Si
    - No

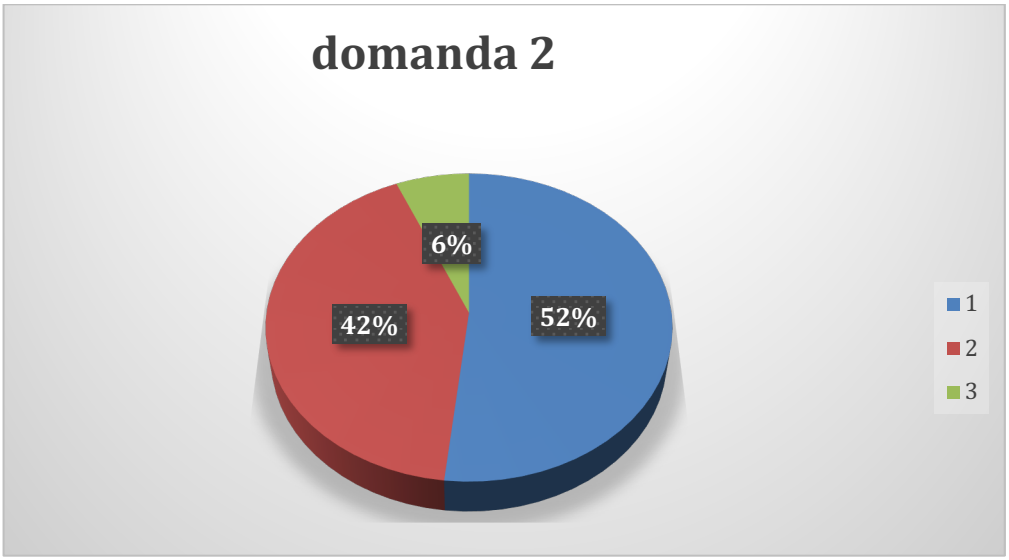
Risultati ottenuti

1. Secondo lei, con il termine "scarto alimentare" mi riferisco a:
    - alimento scaduto **19%**
    - parte non utilizzata della materia prima **43%**
    - entrambi **38%**



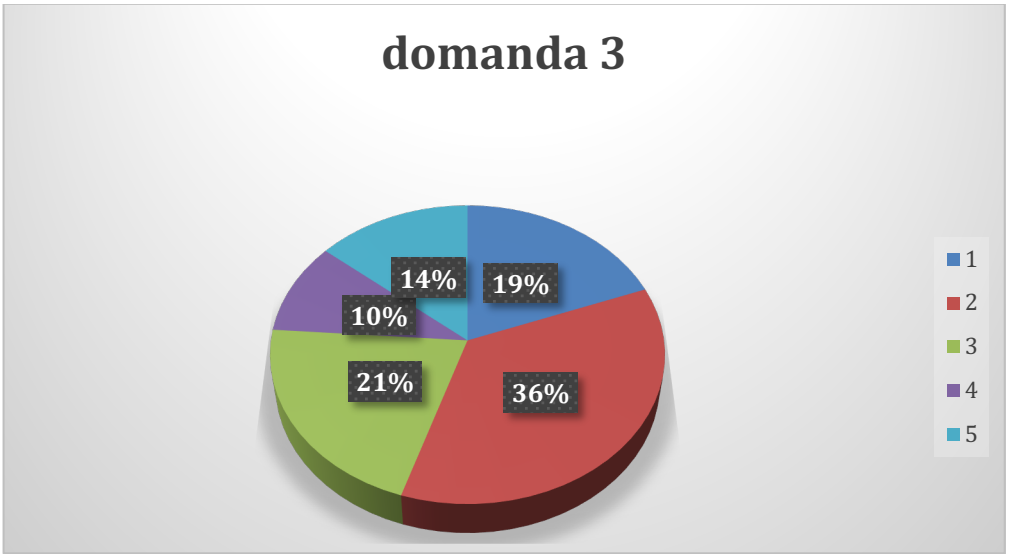
Solo per il 38% degli intervistati per "scarto alimentare" si intende sia l'alimento scaduto che la parte non utilizzata delle materie prime. Si denota una lacuna di informazione sull'argomento e quindi sarebbe necessario ampliare la formazione e la comunicazione a riguardo.

2. Gli sprechi alimentari mondiali ammontano a:
    - più di 1 miliardo di tonnellate/anno **52%**
    - meno di 1 miliardo di tonnellate/anno **42%**
    - meno di 1 milione di tonnellate/anno **6%**



Il 52% degli intervistati conosce il numero reale degli spechi alimentari. Anche in questo caso si ritiene però che il fenomeno non sia del tutto compreso da parte dell'opinione pubblica.

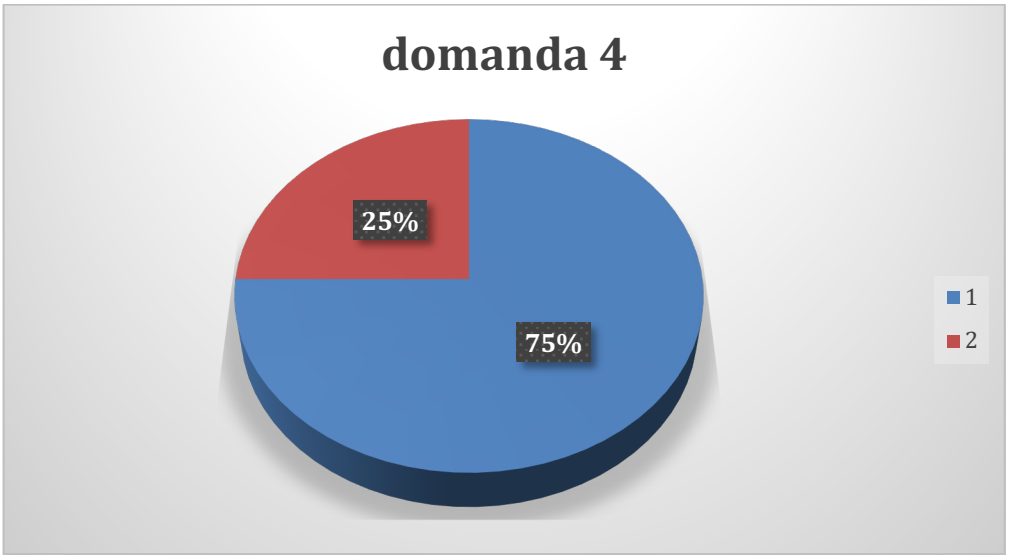
3. Lo spreco alimentare, secondo lei, è causato maggiormente:
    - in agricoltura **19%**
    - dai consumatori **36%**
    - dalla distribuzione (punti vendita e supermercati) **22%**
    - mense e ristorazione **10%**
    - durante le fasi di produzione e trasformazione dei prodotti alimentari **14%**



Gli intervistati risultano poco consapevoli delle principali cause di spreco alimentare. Il 36% ritiene che lo spreco avvenga specialmente tra le mura domestiche a causa di una sbagliata gestione della spesa. La realtà è che bisogna sensibilizzare il cittadino verso la questione degli scarti alimentari in generale perché questi vengono formati

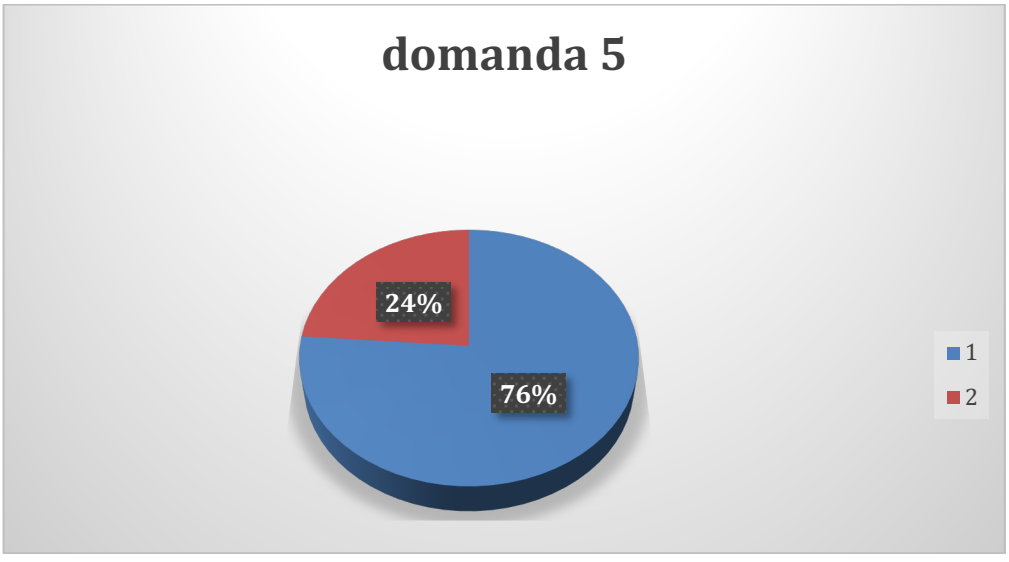
lungo tutta la catena alimentare; in particolare si potrebbe propendere verso l'acquisto di prodotti in scadenza, in quanto parte dello spreco avviene anche nel settore HoReCa.

4. Uno scarto alimentare possiede ancora dei valori nutrizionali?
    - Si **75%**
    - No **25%**



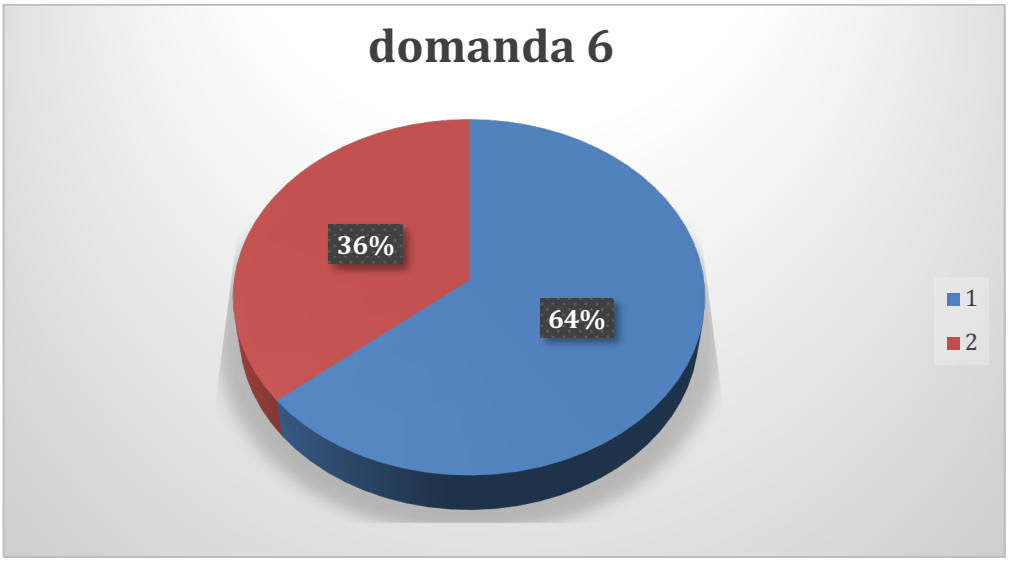
Il 75% degli intervistati ritiene che gli scarti alimentari possiedano ancora dei valori nutrizionali. Pur essendo una buona percentuale, si dovrebbe attuare un'opera di coinvolgimento e formazione dell'opinione pubblica in relazione al loro alto valore nutrizionale.

5. Pensa che gli scarti alimentari siano un'opportunità?
    - Si **76%**
    - No **24%**



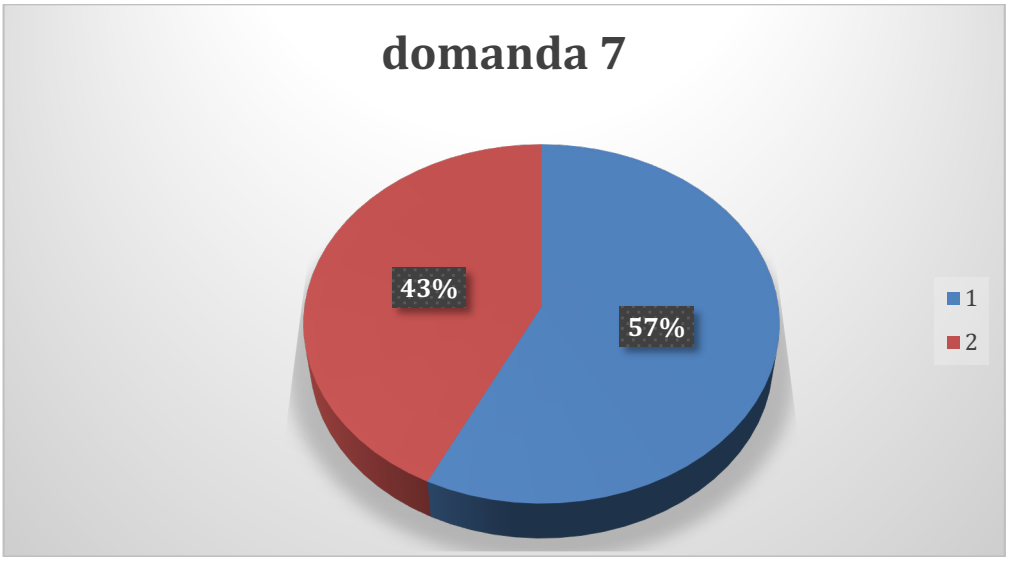
Il 76% degli intervistati crede che gli scarti alimentari siano una opportunità da non sottovalutare, d'altro canto però il 24% non pensa sia così. Questo significa che buona parte degli intervistati ancora non è a conoscenza delle potenzialità di uno scarto alimentare e di ciò che può svilupparsi da esso, come ad esempio la produzione di cosmetici o la creazione di integratori che forniscono i macronutrienti necessari alla vita umana.

6. Le è mai capitato di consumare un prodotto considerato uno scarto od un avanzo alimentare?
    - Si **64%**
    - No **36%**



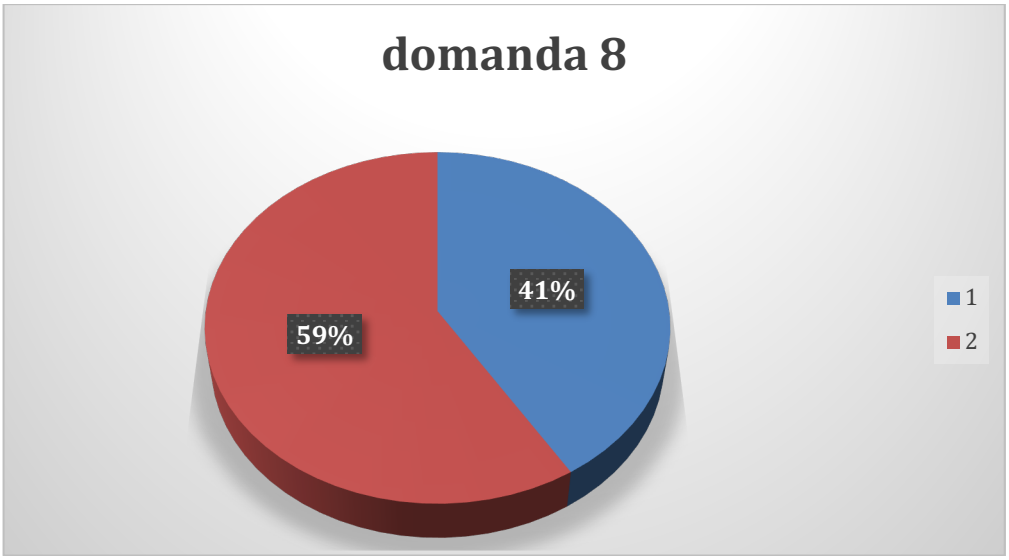
Dalle risposte e dalle interviste stesse si evince quanto le persone siano poco consapevoli del significato di scarto e di quanto in realtà sia comune il loro utilizzo. Infatti, durante le interviste, dopo aver rivelato la presenza di scarti in alcuni prodotti alimentari, molti intervistati ne sono rimasti sorpresi.

7.Pensa che i prodotti composti da scarti alimentari siano meno buoni dei prodotti standard?
    - Si **57%**
    - No **43%**



Il 57% degli intervistati pensa che gli scarti siano meno buoni, ma è evidente che queste risposte siano state date in maniera soggettiva e probabilmente molto legata al concetto di qualità. Infatti, nonostante gli scarti vengano consumati inconsapevolmente dalla maggior parte dei consumatori, quasi la metà ritiene siano di qualità inferiore. A tal proposito si potrebbe sensibilizzare anche qui l'opinione pubblica, spiegando come uno scarto alimentare, se ben trattato e conservato, riesca a preservare valori nutrizionali comparabili ai prodotti freschi.

8. Sapeva che con scarti alimentari si producono anche altre tipologie di prodotti come ad esempio cosmetici?
    - Si **41%**
    - No **59%**

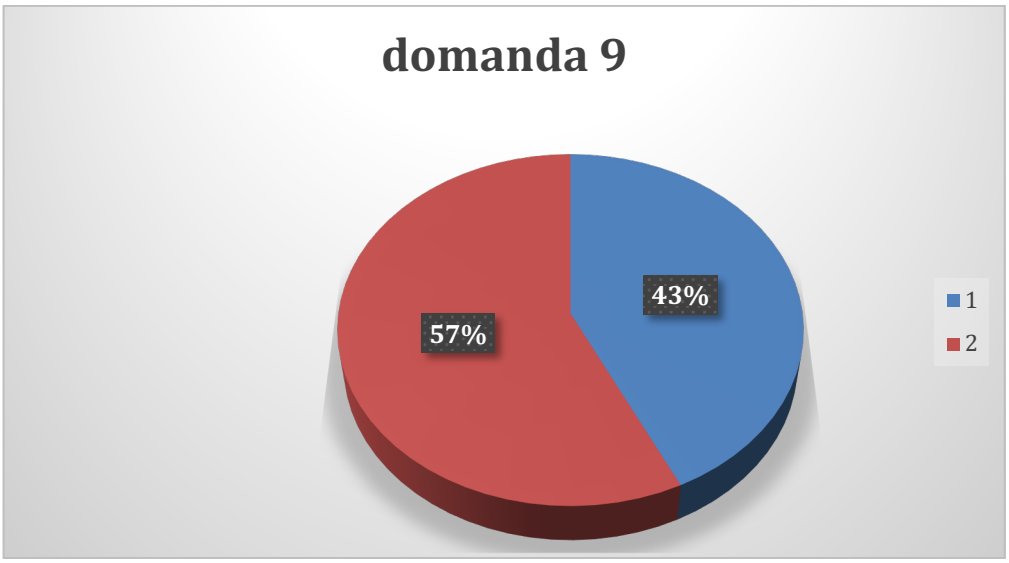


Il 59% non sa che si producono cosmetici a partire da scarti alimentari, per cui è chiara l'inconsapevolezza popolare del valore che gli scarti possano avere.
Questo dato è abbastanza preoccupante in quanto il 60% circa pensa che gli scarti non vengano impiegati anche per altro e ciò rischia di incidere sulla giusta visione di questi prodotti. Sarebbe utile, anche qui, sensibilizzare l'utente, magari attraverso

canali come tv e radio, sul potenziale impiego di certi scarti nella produzione di cosmetici.

9.Uno scarto alimentare è meno sicuro dell'alimento di partenza?

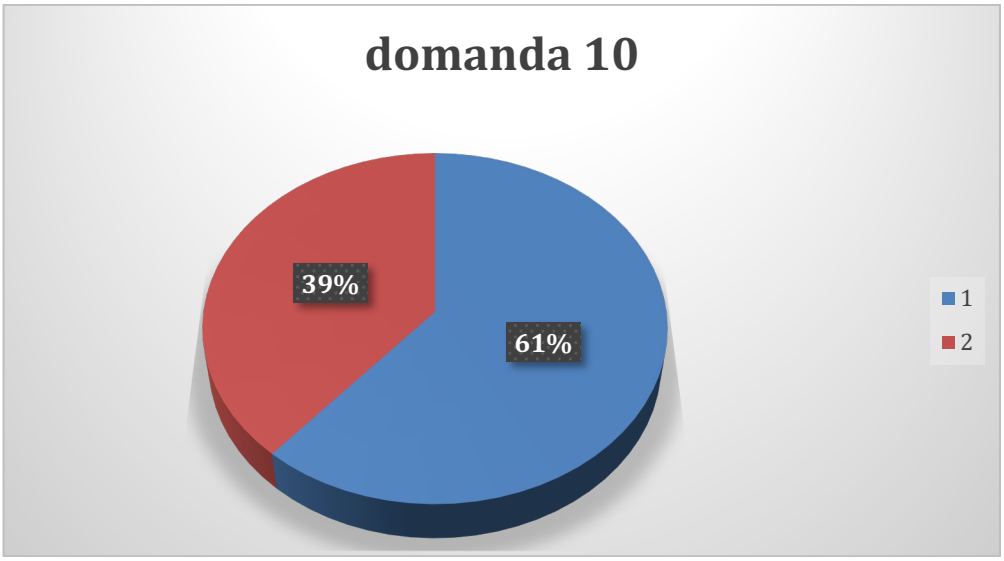
- Si **43%**
- No **57%**



Il 43% degli intervistati pensa che uno scarto sia meno sicuro degli alimenti di partenza. Questa risulta essere una percentuale molto alta, probabilmente dovuta anche all'inconsapevolezza di cosa possa effettivamente essere non-sicuro da un punto di vista di sicurezza alimentare.

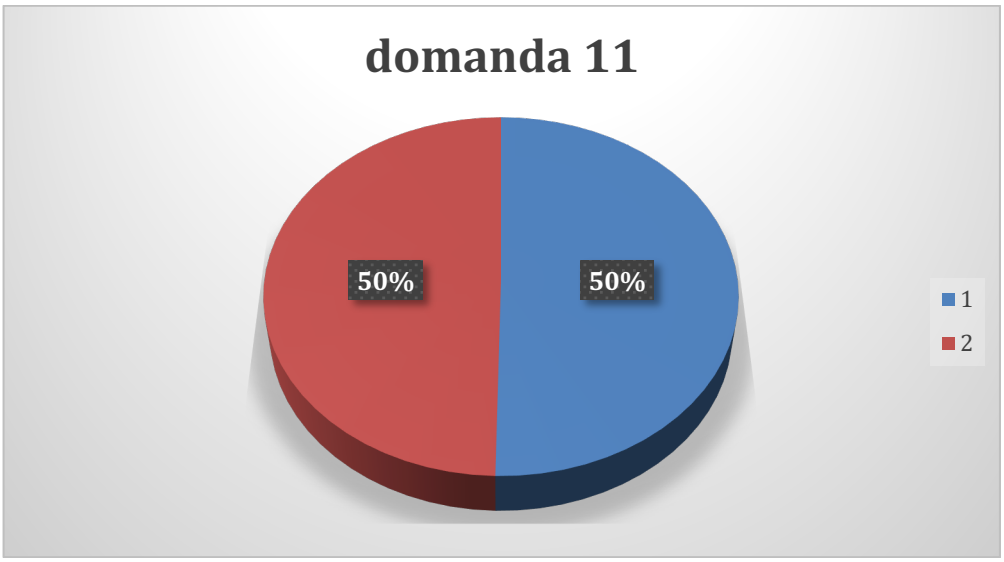
10- Lei associa l'idea di scarto alimentare a bassa qualità?

- Si **61%**
- No **39%**



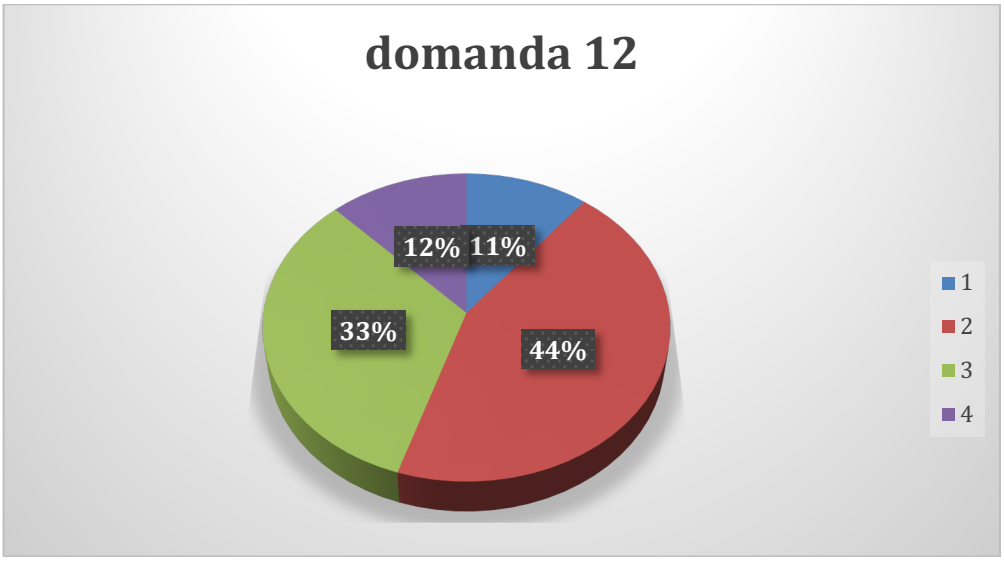
La maggioranza degli intervistati (61%) è convinta che lo scarto alimentare sia associato al concetto di bassa qualità. Probabilmente ciò è dovuto all'accezione negativa che si attribuisce alla parola “scarto”, quindi per sopperire a questo problema potremmo utilizzare altre parole come “sottoprodotti”.

11. Pensa che le altre persone (amici/ familiari) sarebbero favorevoli all’idea di riutilizzo dello scarto alimentare?
    - Si **50%**
    - No **50%**



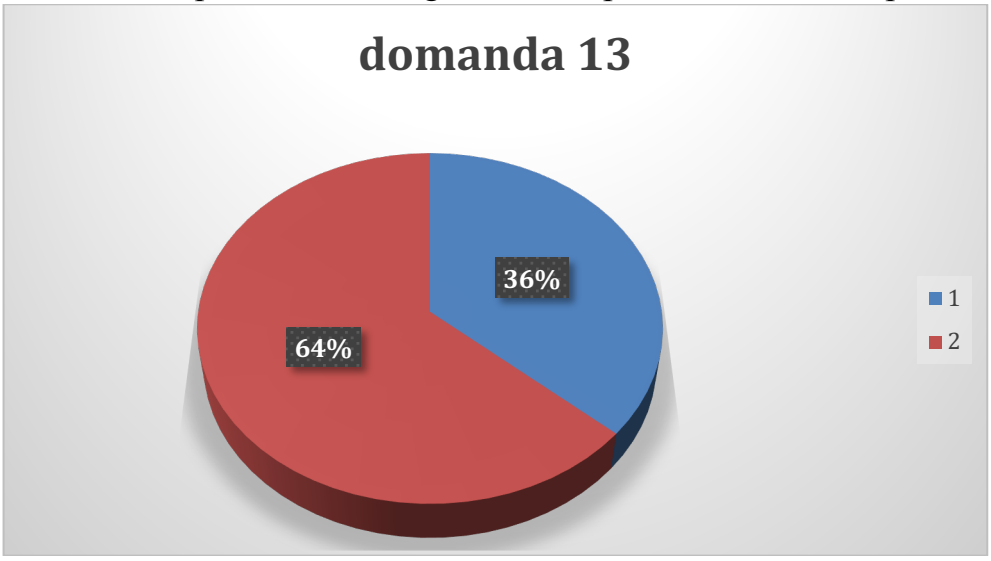
Questa domanda divide a metà il responso ricevuto dagli intervistati riguardo il giudizio che potrebbero avere amici e familiari in merito all’argomento. Questo risultato è dovuto probabilmente alla disinformazione e alla visione che hanno gli intervistati dei loro conoscenti.

12. Acquisterebbe più volentieri un alimento o un prodotto no food (carta, cosmesi, pet food, abbigliamento) ottenuto da scarti?
    - Alimento **11%**
    - Prodotto no food **44%**
    - Entrambi **33%**
    - Nessuno **12%**



Il 44% degli intervistati preferisce acquistare prodotti no food ricavati da scarti piuttosto che alimenti (votato dall' 11% delle persone). Da questi dati si evince che il vero significato di scarto non sia ancora ben chiaro, in quanto alcune risposte sono in contrasto con altre, rivelando una sorta di incoerenza tra i consumatori. In ogni caso bisogna intervenire come già detto per valorizzare gli scarti alimentari, promuovendoli anche come alimenti da consumare e non solo come prodotti no food.

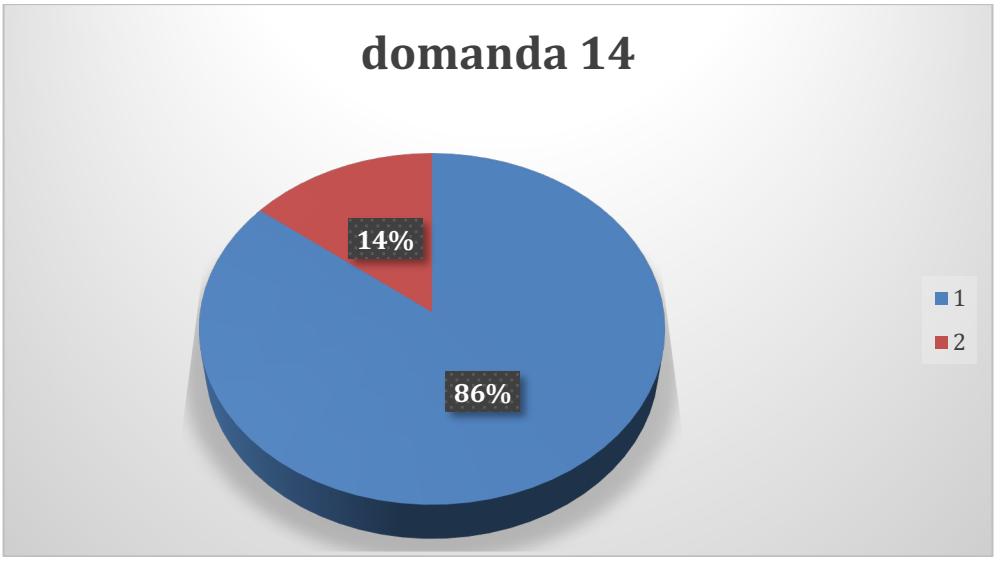
13. Preferirebbe acquistare un alimento:
    - prodotto tramite scarti e sottoprodotti alimentari ad un minor prezzo **36%**
    - prodotto con ingredienti di prima scelta ad un prezzo maggiore **64%**



La maggioranza (64%) degli intervistati predilige l'acquisto di prodotti di alta qualità ad un prezzo maggiore piuttosto che un prodotto ad un minor prezzo derivante da scarti alimentari. Il concetto di qualità risulta essere vago, portando il consumatore a considerare i sottoprodotti come prodotto di bassa qualità sempre e comunque, non contando la sua lavorazione e il suo reale contenuto.
Probabilmente il fattore culturale italiano influenza le scelte, in quanto gli scarti, quali le interiora, non vengono visti come tali, creando confusione.

14. Comprerebbe prodotti con problemi estetici del packaging ma che non provocano nessun danno alla salute umana?

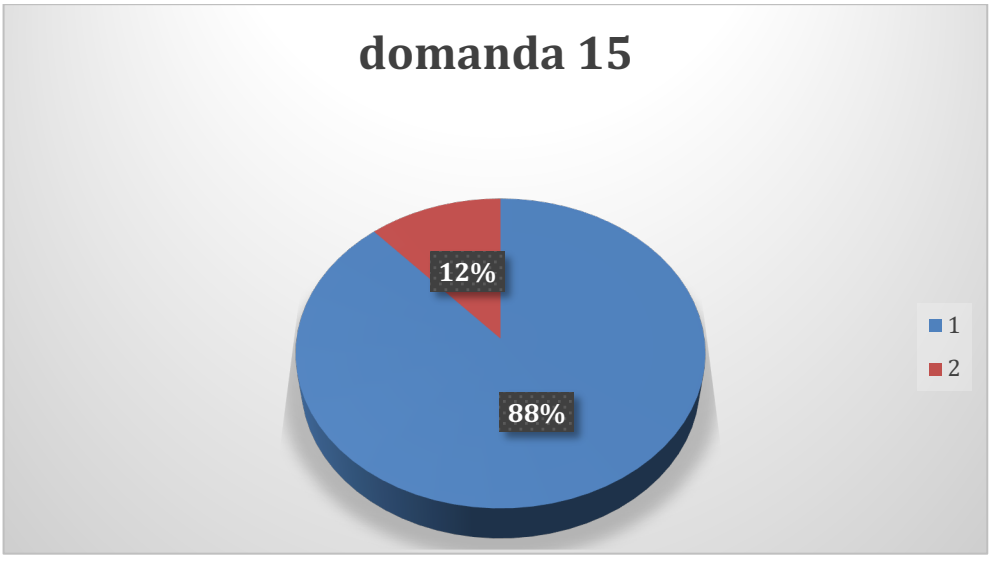
- Si **86%**
- No **14%**



L'86% degli intervistati non ha paura di comprare alimenti con un packaging difettoso, quindi si evince che per queste persone la qualità non risulta essere legata al packaging, bensì al suo contenuto. E'importante però che siano difetti estetici che non vadano ad intaccare il prodotto.

15. Secondo lei, l'acquisto di tali prodotti porterebbe un vantaggio a favore dell'ambiente?

- Si **88%**
- No **12%**



L’88% degli intervistati dice che l’acquisto di prodotti derivati da scarti alimentari non causerebbero danno all’ambiente. Questo dato è coerente con quello precedente e dimostra come i consumatori siano piuttosto sensibili a questi temi.

Conclusioni

In generale i dati raccolti sono positivi, in quanto il consumatore si mostra propenso al consumo di alimenti prodotti con ingredienti derivati da scarti alimentari; tuttavia sorgono ugualmente incertezze su domande più delicate riguardanti la sicurezza alimentare e la qualità del prodotto. Inoltre il consumatore si dimostra molto legato al rapporto qualità/prezzo: la maggioranza ritiene ancora che i prodotti derivanti da scarti siano associabili al concetto di poca qualità e poca salubrità.
Probabilmente, su alcune tematiche relative all’alimentazione, la mentalità risulta essere ancora legata a concetti tradizionali e quindi poco incline all’innovazione e al cambiamento.
Si può quindi concludere dicendo che, probabilmente con più informazione su cosa si intenda come scarto e con più incentivi d’acquisto, si possa fare la differenza facendo in modo che i pregiudizi e le convinzioni sbagliate dell’opinione pubblica vadano a scemare. Inoltre si dovrebbero rendere consapevoli i consumatori del fatto che non solo gli scarti non sono pericolosi, ma possono aiutare l’ambiente, sdoganando l’accezione negativa derivante dalla parola scarto, per cercare di rinnovare le abitudini quotidiane di ogni persona attraverso il riciclo degli alimenti.