



Sant'Anna
Scuola Universitaria Superiore Pisa

METRONOMO 2021

Un quarto dei produttori agroalimentari del Made in Italy dichiara un aumento significativo degli sprechi a causa della pandemia.

La ricerca METRONOMO, commissionata da METRO Italia alla Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa, evidenzia che un quarto delle aziende produttrici della filiera alimentare italiana del Made in Italy ha segnalato un aumento dello spreco nel corso del 2020.

Roma, 20 luglio 2021- È stata presentata oggi, martedì 20 luglio, presso la Camera dei Deputati, la ricerca a cura dell'Osservatorio **METRONOMO**, commissionata da METRO Italia alla Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa. La ricerca, è stata sviluppata con l'obiettivo di stimare quali e quanti sono stati gli sprechi alimentari nel settore del fuori casa. L'attenzione si è concentrata sulla filiera agroalimentare, quindi sui fornitori dell'Horeca che, trovandosi con i loro clienti fermi per molto tempo, sono stati costretti a fronteggiare il possibile spreco di alimenti prodotti in eccesso.

Alla conferenza hanno partecipato, insieme all'**onorevole Maria Chiara Gadda**, prima firmataria della legge 166/2016, che ha lo scopo di ridurre gli sprechi lungo tutta la filiera agroalimentare, il **prof. Fabio Iraldo**, responsabile del team di ricerca "Sustainability Lab" dell'Istituto di Management della Scuola Superiore Sant'Anna e **Marco Cosi**, responsabile localismi e ultrafresh per METRO Italia.

L'incontro ha innanzitutto chiarito l'obiettivo dell'analisi, ovvero comprendere l'impatto della pandemia da Covid-19 su oltre 230 produttori della filiera alimentare, in particolare sui fornitori di prodotti tipici italiani. L'indagine si è soffermata sulle difficoltà incontrate durante la produzione, sulle tipologie di eccedenze generate, sulle soluzioni che i produttori sono riusciti mettere in atto per rispondere con più efficacia a un mercato in cambiamento e sulle misure attuate per prevenire e/o ridurre al minimo eccedenze ed eventuali sprechi.

“La riduzione degli sprechi alimentari è uno degli 8 ambiziosi obiettivi della strategia “Farm to Fork” approvata in queste settimane dall’Unione Europea”, commenta l’On. Maria Chiara Gadda. “Con orgoglio posso affermare che in Italia siamo partiti ben prima e la legge 166 ne è una testimonianza diretta. Continueremo a monitorare e a lavorare per rendere il nostro Paese sempre più all’avanguardia, e un modello di riferimento anche per gli altri Stati membri dell’UE in tema di riduzione dello spreco alimentare e, più in generale, di sviluppo di modelli circolari e sostenibili. A tal fine – conclude l’on. Gadda – il lavoro sinergico con tutti gli attori della filiera agroalimentare nazionale e con soggetti istituzionali, come le università, è fondamentale per sviluppare azioni concrete, efficaci e a forte impatto per tutto il tessuto sociale ed economico”

“Noi di METRO Italia siamo impegnati da anni sul fronte dello spreco alimentare con il duplice obiettivo di trasformare le nostre eccedenze in donazioni e di supportare i nostri clienti, i professionisti dell’Horeca, a ridurre gli sprechi alimentari in ogni fase del loro business, anche con consigli e soluzioni pratiche da attuare all’interno delle loro attività, afferma Marco Cosi, responsabile localismi e ultrafresh di METRO Italia.

“Quest’anno, data l’emergenza sanitaria in corso, abbiamo voluto ampliare lo sguardo per capire se e come la pandemia stesse generando eccedenze e sprechi per i produttori di tipicità italiane, fornitori di METRO e dei nostri clienti. Pur avendo riscontrato purtroppo un aumento dello spreco alimentare, dobbiamo sottolineare come moltissime aziende siano riuscite a riorganizzare la propria produzione e soprattutto le modalità di proposta al mercato, ad esempio adeguando i formati dei packaging e dimostrando dinamismo di fronte a uno scenario in continua evoluzione”.

“Il dato che emerge in modo evidente arriva da quel 26,18% di intervistati che dichiara di aver aumentato lo spreco alimentare nel corso del 2020”, commenta il professor Fabio Iraldo della Scuola Superiore Sant’Anna. E – aggiunge – per questi produttori si osserva un incremento significativo (tra il 5 e il 15%) dello spreco. Le cause? Sicuramente i lockdown e le restrizioni sul mercato dei consumi fuori casa che hanno costretto i produttori, laddove possibile, a spostarsi su segmenti di mercato alternativi, non sempre facili e immediati da individuare. Rilevanti inoltre gli impatti diretti sulle loro attività, come la complessità nel gestire il personale e la logistica in uno scenario incerto e in costante cambiamento – conclude il professore Fabio Iraldo.

Nel 42% dei casi considerati sono stati ottimizzati i packaging e nel 28% sono stati introdotti nuovi formati con minori quantità di prodotto; inoltre per il 23% delle aziende è stata anche l’occasione di proporre confezioni più sostenibili. Il tema del packaging risulta importante soprattutto se si considera che il 30% delle aziende dichiara di aver ricevuto maggior richiesta di prodotti confezionati.

Nonostante le evidenze mostrate, sono molteplici le azioni che le aziende intervistate stanno cercando di mettere in campo per prevenire la produzione di eccedenze e, se presenti, per fare in modo che non diventino uno spreco. Il 60% dei produttori dichiara che è fondamentale effettuare consegne con volumi ridotti di prodotto. Questo comportamento è aumentato del 21% rispetto al pre pandemia. Un ritardo si assiste invece nell’utilizzo di applicazioni digitali che favoriscano la rivendita di prodotti in mercato secondari. Simili applicazioni, oggi, non vengono adottate dal 75% degli intervistati. L’8% dichiara però di averle iniziate ad utilizzare durante l’emergenza sanitaria per gestire le eccedenze generate proprio nei mesi di lockdown, e – in via prospettica – per circa il 30% del campione tali applicazioni sono considerate un valido strumento per la lotta agli sprechi alimentari.

Maggiori dettagli sulla ricerca sono disponibili sul sito metro.it, a questo [link](#).

Contatti:

METRO Italia Cash and Carry – Corporate Communication
Burson Cohn & Wolfe Srl
Silvia Minoggio | Cell 392 945 2854 | silvia.minoggio@bcw-global.com

Scuola Superiore Sant’Anna
Francesco Ceccarelli
Giornalista pubblico
Responsabile U.O. Comunicazione e informazione
Area Relazioni Esterne e Comunicazione
Tel. +39. 050.883.378
Cell. +39 348 7703786
francesco.ceccarelli@santannapisa.it