

Università degli Studi di Torino  
Dipartimento di Management  
Sezione di Scienze Mercatologiche

TAI  
aicoq  
CONFINDUSTRIA VENEZIA

Lo spreco come risorsa: strategie e tecnologie per la riduzione delle eccedenze e dello spreco nella filiera alimentare

**Una buona occasione**  
Prof. Erica Varese  
Dipartimento di Management  
Università degli Studi di Torino

Venezia Mestre, 28 marzo 2014

Con la collaborazione di  
VENETO 2015  
ACCREDIA  
Scuola di Management ed Economia

Università degli Studi di Torino  
Dipartimento di Management  
Sezione di Scienze Mercatologiche

TAI  
aicoq  
CONFINDUSTRIA VENEZIA

Con la collaborazione di  
VENETO 2015  
ACCREDIA

**Il progetto**

- Il principio: prevenire è necessario quanto donare
  - Incidere sulle cause che contribuiscono a formare l'eccedenza per limitare la quantità complessiva delle eccedenze.
- Il cuore: l'ingannevole mito della scadenza
  - Una delle cause più importanti delle eccedenze alimentari risiede nel modo sbagliato con cui vengono interpretate e utilizzate le date di durabilità.
- La contingenza: la crisi come opportunità di ripensamento
  - I cittadini devono essere anche consapevoli di avere doveri e responsabilità: devono, quindi, farsi carico di evitare le conseguenze ambientali, etiche e sociali dello spreco.

**LOVE FOOD NOT WASTE**  
PLEASE TAKE ONLY WHAT YOU NEED

Università degli Studi di Torino  
Dipartimento di Management  
Sezione di Scienze Mercatologiche

Prof. Erica Varese  
Venezia Mestre, 28 marzo 2014

Scuola di Management ed Economia

Università degli Studi di Torino  
Dipartimento di Management  
Sezione di Scienze Mercatologiche

TAI  
aicoq  
CONFINDUSTRIA VENEZIA

Con la collaborazione di  
VENETO 2015  
ACCREDIA

**I promotori**

- Regione Piemonte  
Settore "Tutela dei cittadini e dei consumatori"
- Regione Valle d'Aosta  
Struttura "Struttura ricettive e commercio"
- Ministero dello Sviluppo Economico

Università degli Studi di Torino  
Dipartimento di Management  
Sezione di Scienze Mercatologiche

Prof. Erica Varese  
Venezia Mestre, 28 marzo 2014

Scuola di Management ed Economia

Università degli Studi di Torino  
Dipartimento di Management  
Sezione di Scienze Mercatologiche

TAI  
aicoq  
CONFINDUSTRIA VENEZIA

Con la collaborazione di  
VENETO 2015  
ACCREDIA

**I partner**

UniTO

- Dipartimento di Economia
- Dipartimento di Management
- Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari
- Dipartimento di ESOMAS

Università degli Studi di Torino  
Dipartimento di Management  
Sezione di Scienze Mercatologiche

Prof. Erica Varese  
Venezia Mestre, 28 marzo 2014

Scuola di Management ed Economia

Università degli Studi di Torino  
Dipartimento di Management  
Sezione di Scienze Mercatologiche

TAI  
aicoq  
CONFINDUSTRIA VENEZIA

Con la collaborazione di  
VENETO 2015  
ACCREDIA

**Articolazione del progetto e competenze di UniTO**

**food**

- buy it with thought
- cook it with care
- use less wheat & meat
- buy local foods
- serve just enough
- use what is left

**don't waste it.**

- Dipartimento di Management:
  - ha avuto il coordinamento scientifico del progetto;
  - ha curato la parte relativa alla normativa della Ue e statale in materia di etichettatura dei prodotti alimentari;
  - ha realizzato schede ed opuscoli informativi sulle scadenze e sulle informazioni riportate sulle etichette dei prodotti alimentari.
- Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali:
  - ha condotto analisi di laboratorio su un set di alimenti. Ciò ha permesso di tracciarne l'evoluzione lungo tutto il corso della loro vita commerciale.
- Dipartimento di Economia:
  - ha condotto l'indagine statistica sulle abitudini di acquisto e di consumo dei cittadini piemontesi e valdostani.
- Dipartimento di ESOMAS:
  - ha commentato gli esiti dell'indagine statistica.

Università degli Studi di Torino  
Dipartimento di Management  
Sezione di Scienze Mercatologiche

Prof. Erica Varese  
Venezia Mestre, 28 marzo 2014

Scuola di Management ed Economia

Università degli Studi di Torino  
Dipartimento di Management  
Sezione di Scienze Mercatologiche

TAI  
aicoq  
CONFINDUSTRIA VENEZIA

Con la collaborazione di  
VENETO 2015  
ACCREDIA

**Portale web**

MAPPA ANTISPRECO CONTATTI TRANSLATOR

Il progetto Lotta agli sprechi Focus date di scadenza Partecipa News Da non perdere

Una Buona Occasione

IL MITO DELLE DATE DI SCADENZA  
LA MAPPA DELLA LOTTA AGLI SPRECHI  
ANALISI DI LABORATORIO DEI PRODOTTI IN SCADENZA  
SPRECHI PRIVATI E PUBBLICHE VIRTU'

Go Green Intervista Tiziana Stuart sullo spreco alimentare

Il progetto;  
Lotta agli sprechi;  
Focus date di scadenza;

Partecipa;  
News;  
Da non perdere.

Università degli Studi di Torino  
Dipartimento di Management  
Sezione di Scienze Mercatologiche

Prof. Erica Varese  
Venezia Mestre, 28 marzo 2014

Scuola di Management ed Economia

**Lotta agli sprechi: Test "Tu sprechi?"**

- Fai regolarmente la lista della spesa?
- Quando cucini, fai attenzione a non esagerare con le quantità?
- In frigo, metti davanti i cibi prossimi alla scadenza e dietro quelli appena acquistati
- Metti sempre in freezer i cibi che con ogni probabilità non riuscirai a consumare a breve?
- Conosci ed esegui ricette i cui ingredienti sono avanzati e scarti alimentari?
- Acquisti preferibilmente prodotti freschi di stagione?
- Se in casa hai del cibo che rischia di andare a male e pensi di non riuscire a consumarlo, ne dai un po' ai vicini o ti organizzi per consumarlo convivialmente?
- Al ristorante ti porti via gli avanzati con il *doggy bag*?
- Usi il tuo naso, i tuoi occhi, la tua lingua, per verificare che gli alimenti in scadenza o scaduti siano effettivamente andati a male?
- Sai distinguere tra una vera data di scadenza e la dicitura "da consumarsi preferibilmente entro"?

Norma Isacat, Workshop, 25 Metodologie di Squadrining, 2012, Torino PAV Country

Università degli Studi di Torino  
 Dipartimento di Management  
 Sezione di Scienze Mercatologiche

Prof. Erica Varese  
 Venezia Mestre, 28 marzo 2014

Scuola di Management ed Economia

UNA MANA INSIEME

7

**Focus date di scadenza**

- Il significato;
- Indagine statistica;
- Analisi di laboratorio;
- Campagne promozionali.

Università degli Studi di Torino  
 Dipartimento di Management  
 Sezione di Scienze Mercatologiche

Prof. Erica Varese  
 Venezia Mestre, 28 marzo 2014

Scuola di Management ed Economia

UNA MANA INSIEME

8

**Indagine statistica: alcuni risultati**

Ha notato notato che alcuni prodotti confezionati riportano la dicitura "Da consumarsi entro ..." mentre altri quella "Da consumarsi preferibilmente entro ..."?

Si	74,1%
No	25,9%

Università degli Studi di Torino  
 Dipartimento di Management  
 Sezione di Scienze Mercatologiche

Prof. Erica Varese  
 Venezia Mestre, 28 marzo 2014

Scuola di Management ed Economia

UNA MANA INSIEME

9

**Indagine statistica: alcuni risultati**

"Da consumarsi entro ..." vuol dire che se il prodotto è consumato dopo la data ...

Potrebbe far male alla salute	61,9%
Potrebbe aver perso il sapore o l'aroma	12,7%
Potrebbe aver perso il valore nutritivo	8,7%
Altro...	9,6%
Non so	7,1%

Università degli Studi di Torino  
 Dipartimento di Management  
 Sezione di Scienze Mercatologiche

Prof. Erica Varese  
 Venezia Mestre, 28 marzo 2014

Scuola di Management ed Economia

UNA MANA INSIEME

10

**Indagine statistica: alcuni risultati**

"Da consumarsi preferibilmente entro ..." vuol dire che se il prodotto è consumato dopo la data ...

Potrebbe far male alla salute	23,0%
Potrebbe aver perso il sapore o l'aroma	22,1%
Potrebbe aver perso il valore nutritivo	17,9%
Altro...	10,5%
Non so	26,6%

Università degli Studi di Torino  
 Dipartimento di Management  
 Sezione di Scienze Mercatologiche

Prof. Erica Varese  
 Venezia Mestre, 28 marzo 2014

Scuola di Management ed Economia

UNA MANA INSIEME

11

**Indagine statistica: alcuni risultati**

Quando acquista ha l'abitudine di controllare più confezioni dello stesso prodotto per scegliere quella che riporta la data più lontana?

Sempre	43,6%
Spesso	19,7%
Qualche volta	23,9%
Mai	12,8%

Università degli Studi di Torino  
 Dipartimento di Management  
 Sezione di Scienze Mercatologiche

Prof. Erica Varese  
 Venezia Mestre, 28 marzo 2014

Scuola di Management ed Economia

UNA MANA INSIEME

12

TAI, aicq, COOPERATIVA VENEZIA, Con la collaborazione di, ACCREDITA

## Opuscoli

tutti dicono  
 Ma allora come mai ogni famiglia italiana, in un anno, butta nella spazzatura 119 kg di cibo ancora commestibile?

Una delle cause è sicuramente la scarsa conoscenza del significato delle etichette. Per saperne di più, scopriamole insieme!

**Etichetta "a scadenza"**  
 Una data oltre la quale il prodotto non è più sicuro da consumare. È obbligatorio riportare la data di scadenza per tutti i prodotti deperibili.

**Etichetta "best before"**  
 Indica la data entro la quale il prodotto mantiene le sue caratteristiche organolettiche. È obbligatorio riportare la data di scadenza per tutti i prodotti deperibili.

**Etichetta "best before"**  
 Indica la data entro la quale il prodotto mantiene le sue caratteristiche organolettiche. È obbligatorio riportare la data di scadenza per tutti i prodotti deperibili.

Ma oltre il 17% dei consumatori (circa) lo confonde con la data di scadenza, con il rischio di scartare prodotti non più adatti al consumo.

Per evitare che i cibi rimangano inutilizzati negli scaffali dei negozi, il governo ha deciso di adottare una nuova etichetta per i prodotti deperibili: la data di scadenza sarà sempre preceduta dagli indicatori di qualità: "buona occasione", "risparmio" e "contributo alla lotta contro gli sprechi alimentari".

**Scegli questa buona occasione! Risparmia e contribuisce alla lotta contro gli sprechi alimentari!**

Università degli Studi di Torino  
 Dipartimento di Management  
 Sezione di Scienze Mercatologiche  
 Prof. Erica Varese  
 Venezia Mestre, 28 marzo 2014  
 Scuola di Management ed Economia  
 13

TAI, aicq, COOPERATIVA VENEZIA, Con la collaborazione di, ACCREDITA

## Alcuni opuscoli

Una buona occasione: Impariamo a leggere l'etichettatura dei prodotti alimentari

Una buona occasione: Impariamo a leggere l'etichettatura dei prodotti alimentari

Una buona occasione: Impariamo a leggere l'etichettatura dei prodotti alimentari

Una buona occasione: Impariamo a leggere l'etichettatura dei prodotti alimentari

Gelato alla Fresca  
 Pasticcini alla Fresca  
 Latte Fresco pastorizzato intero  
 Uova Fresche

Università degli Studi di Torino  
 Dipartimento di Management  
 Sezione di Scienze Mercatologiche  
 Prof. Erica Varese  
 Venezia Mestre, 28 marzo 2014  
 Scuola di Management ed Economia  
 14

TAI, aicq, COOPERATIVA VENEZIA, Con la collaborazione di, ACCREDITA

## Partecipa

Sprechi privati e pubbliche virtù

- Hai avuto un'idea che ti ha consentito di sprecare di meno o hai visto qualcuno che l'ha avuta e che a tuo giudizio andrebbe imitato?
- Ti sei comportato in modo maldestro o sei stato testimone di un comportamento altrui che ha dato origine a un inutile spreco di cibo?



Università degli Studi di Torino  
 Dipartimento di Management  
 Sezione di Scienze Mercatologiche  
 Prof. Erica Varese  
 Venezia Mestre, 28 marzo 2014  
 Scuola di Management ed Economia  
 15

TAI, aicq, COOPERATIVA VENEZIA, Con la collaborazione di, ACCREDITA

## News

Una Buona Occasione

Il progetto Lotta agli sprechi Focus date di scadenza Partecipa News Da non perdere

News e news

News

Cerca l'attualità del mondo scientifico nei confronti del tema degli sprechi alimentari e contestualmente crescono anche le possibilità di discussione e di approfondimento intorno a questo argomento.

A questo proposito vi segnaliamo due interessanti iniziative:

- Il 28 marzo 2014 di Torino la Venezia Mestre il convegno "La spreco come risorsa: strategie e tecnologie per la riduzione delle eccedenze e della spreco alimentare". L'incontro, organizzato dai professori che quotidianamente operano nella filiera alimentare, è rivolto principalmente a medici, veterinari e biologi. All'appuntamento parteciperà anche la professoressa Erica Varese (Università di Torino), partner del progetto "Una Buona Occasione".
- CONVEGNO 28 MARZO - LO SPRECO COME RISORSA

Il 1° aprile 2014 avrà luogo a Torino il seminario "Sprechi alimentari: quali conseguenze sull'ambiente". L'appuntamento, proposto dalla Camera di commercio di Torino in collaborazione con il suo Laboratorio Chimico, mira a indicare quali sono le scelte più opportune ed i comportamenti più efficaci per arginare il problema. Durante l'evento il professor Vincenzo Gerli (Università di Torino), partner del progetto "Una Buona Occasione", ne illustrerà il fine e le iniziative.

Università degli Studi di Torino  
 Dipartimento di Management  
 Sezione di Scienze Mercatologiche  
 Prof. Erica Varese  
 Venezia Mestre, 28 marzo 2014  
 Scuola di Management ed Economia  
 16

TAI, aicq, COOPERATIVA VENEZIA, Con la collaborazione di, ACCREDITA

## News

- Ricette slow food;
- Film cinemambiente;
- Libri;
- Manifesti;
- Best-practices



Università degli Studi di Torino  
 Dipartimento di Management  
 Sezione di Scienze Mercatologiche  
 Prof. Erica Varese  
 Venezia Mestre, 28 marzo 2014  
 Scuola di Management ed Economia  
 17

TAI, aicq, COOPERATIVA VENEZIA, Con la collaborazione di, ACCREDITA



Università degli Studi di Torino  
 Dipartimento di Management  
 Sezione di Scienze Mercatologiche  
 Prof. Erica Varese  
 Venezia Mestre, 28 marzo 2014  
 Scuola di Management ed Economia  
 18

una buona occasione...

per **non sprecare il cibo...** per  
**rispettare il mondo...** per essere  
consapevole delle proprie scelte...

per **risparmiare denaro...** per produrre  
meno rifiuti... per pensare al **valore**  
**del cibo...** per consumare  
meno acqua... per **inquinare meno...**

per sentirci **parte di una**  
**comunità...**

per...**chè in fin dei conti dipende da noi**

Università degli Studi di Torino  
Dipartimento di Management  
Sezione di Scienze Manageriali

Prof. Erica Varese  
Venezia Mestre, 25 marzo 2014

Scuola di Management  
ed Economia

19

**Grazie per l'attenzione!**

[erica.varese@unito.it](mailto:erica.varese@unito.it)

Università degli Studi di Torino  
Dipartimento di Management  
Sezione di Scienze Manageriali

Prof. Erica Varese  
Venezia Mestre, 25 marzo 2014

Scuola di Management  
ed Economia

20