

LE CAUSE DELLO SPRECO DOMESTICO

Gli sprechi di cibo da parte delle famiglie sono principalmente imputabili a un eccesso degli acquisti rispetto ai consumi.

Per molto tempo si è pensato, e messo al centro delle critiche del cosiddetto “consumismo”, che tale comportamento fosse dovuto principalmente agli “acquisti d’impulso”, che presuppongono una carenza di razionalità (costante o temporanea) del consumatore, il quale acquista un prodotto in modo esclusivamente emozionale. Studi recenti, invece, hanno dimostrato che “l’acquisto d’impulso” è solo una delle cause degli eccessivi acquisti di cibo e interessa prevalentemente i prodotti “golosi” e ben esposti, o quelli pubblicizzati in modo originale dai media in un periodo prossimo alla data d’acquisto, che possono sfruttare l’effetto-moda.

La razionalità del consumatore nell’operare le scelte d’acquisto dei beni alimentari è, invece, messa alla prova, e di sovente aggirata, soprattutto dal sistema di confezionamento delle merci e da quello delle promozioni. Tanto al centro commerciale quanto nel negozio tradizionale è molto difficile per il consumatore effettuare un’analisi economica per stabilire velocemente in quale quantità e a quale prezzo i vari alimenti soddisfino i suoi bisogni senza produrre sprechi.

Il cibo incide poco nella maggioranza dei bilanci familiari e pertanto non merita un tale sforzo di ragionamento. È molto più agevole determinare la scelta per schemi semplici: le confezioni grandi costano in rapporto al peso meno di quelle piccole (se, come succede spesso con le verdure, la frutta, i latticini e i salumi, non si consumerà per tempo, si butterà l’eccesso); le promozioni (prendi tre paghi due, tutto a 1 euro al chilo) seguono la stessa logica e sono la fortuna dei discount; la data di scadenza farà preferire il prodotto “più fresco” (cioè posto, come tutti sanno, nella parte più profonda dello scaffale) indipendentemente dal fatto che verrà consumato subito o verrà lasciato scadere, per i motivi più disparati, in frigorifero o in dispensa.

Il consumatore occidentale, però, non è una vittima innocente all’interno di un sistema perverso: il “di più è meglio” non ha valore solo in casa propria, ma è richiesto anche nella distribuzione e nella ristorazione. Innanzitutto, il consumatore-occidentale vuole essere certo di trovare subito, in qualunque orario e nella maggior parte dei posti possibili, la quantità e la varietà che desidera di qualunque bene di largo consumo. Il cibo è tra questi. Quindi se nei Paesi in via di sviluppo lo spreco alimentare a livello domestico è contenuto (la scarsa disponibilità di reddito delle famiglie rende, infatti, inaccettabile lo spreco del cibo), nei Paesi sviluppati la situazione è diversa e quindi lo spreco è notevole.

I risultati di una ricerca condotta in Gran Bretagna mettono in evidenza che le principali cause degli sprechi domestici sono riconducibili a due:

- 1) viene cucinato, preparato e servito troppo cibo e vengono così prodotti i cosiddetti “avanzi”, tra cui rientrano anche gli alimenti che vengono “danneggiati” durante la cottura (ad esempio, cibo bruciato).

2) gli alimenti non vengono consumati in tempo: cibo e bevande vengono “gettati via” perché hanno superato la data di scadenza indicata sulla confezione o se sono deperiti o non sembrano essere più commestibili.

Scendendo nel dettaglio delle cause dello spreco domestico possiamo annoverare:

- l'interpretazione della data riportata sull'etichetta degli alimenti. Per molti consumatori risulta particolarmente complicato cogliere la differenza di significato tra le diciture “da consumarsi preferibilmente entro” (riconducibile a valutazioni inerenti la qualità dell'alimento) e “da consumarsi entro” (riconducibile alla sicurezza dell'alimento), cosa che influisce sulle scelte di acquisto.

- scarsa o errata pianificazione degli acquisti, che può portare ad acquisti di beni alimentari in eccesso.

- conoscenza limitata delle modalità di conservazione (e del corretto utilizzo di contenitori e materiali per la conservazione) e cottura dei cibi, per ridurre gli sprechi (ad esempio, anche come conservare e utilizzare in modo alternativo gli avanzi).

- scarsa consapevolezza dell'entità degli sprechi che ognuno produce e del loro impatto economico e ambientale.