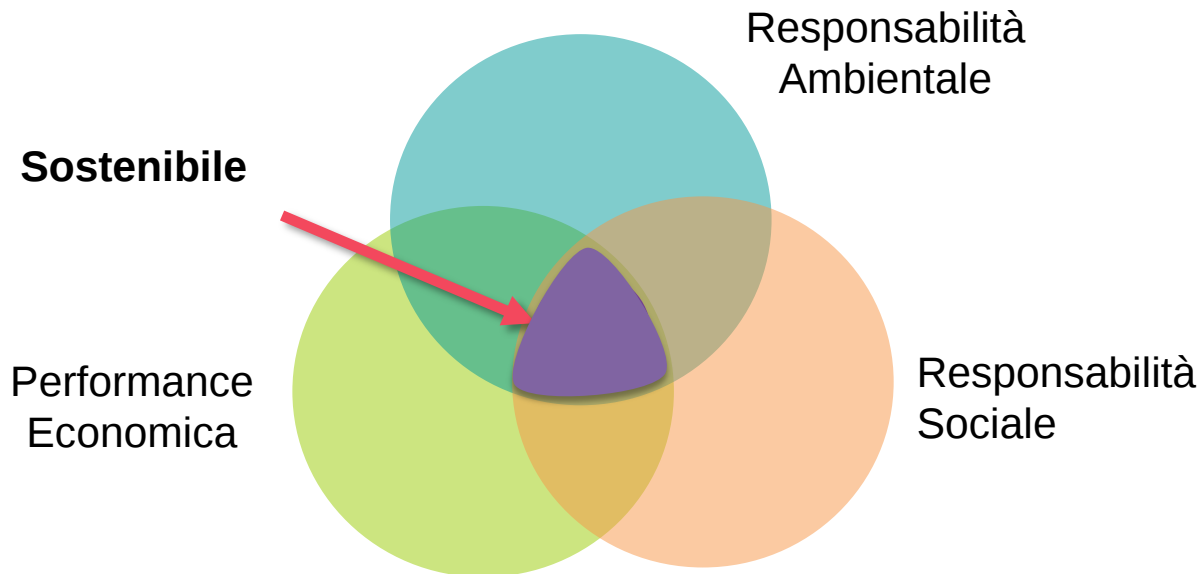




Imballaggio e Sostenibilità

Laura Passerini,
Sustainability & Life Cycle Specialist, Sealed Air

Definizione di Sostenibilità



Sviluppo Sostenibile:
Bründtland Report, 1987

sviluppo che soddisfa le necessità delle generazioni presenti, senza compromettere la possibilità delle generazioni future di soddisfare i propri bisogni.

Se la popolazione mondiale vivesse come...



Bangladesh × 0.3



Morocco × 0.6



Uganda × 0.8



China × 1.1



Costa Rica × 1.4



Nepal × 1.8



Japan × 2.4



UK × 2.5



Switzerland × 2.6



Netherlands × 3.2



USA × 4.1



UAE × 5.4

Data from Global Footprint Network (<http://www.footprintnetwork.org/>)

Lo spreco alimentare: una preoccupazione crescente.

- **1/3 del cibo** prodotto nel mondo è **sprecato o perso**.
- Corrispondente al **24%** del **contenuto energetico**.
- In media in Europa buttiamo **il 25% in peso del cibo** che compriamo.
- Circa il **60% del cibo buttato** si può evitare
- Se si **riducesse del 15% lo spreco alimentare** negli USA, si potrebbero **nutrire 25 milioni di persone** ogni anno.



Fonte: FAO

LO SPRECO IN ITALIA*



Fonte: elaborazione BCFN su dati FAO, WWF, Segré e Falasconi

L'IMPATTO AMBIENTALE DELLO SPRECO DOMESTICO

14,3 milioni tonnellate di **CO₂** l'anno
Per assorbirle servono

800.000
ettari di bosco



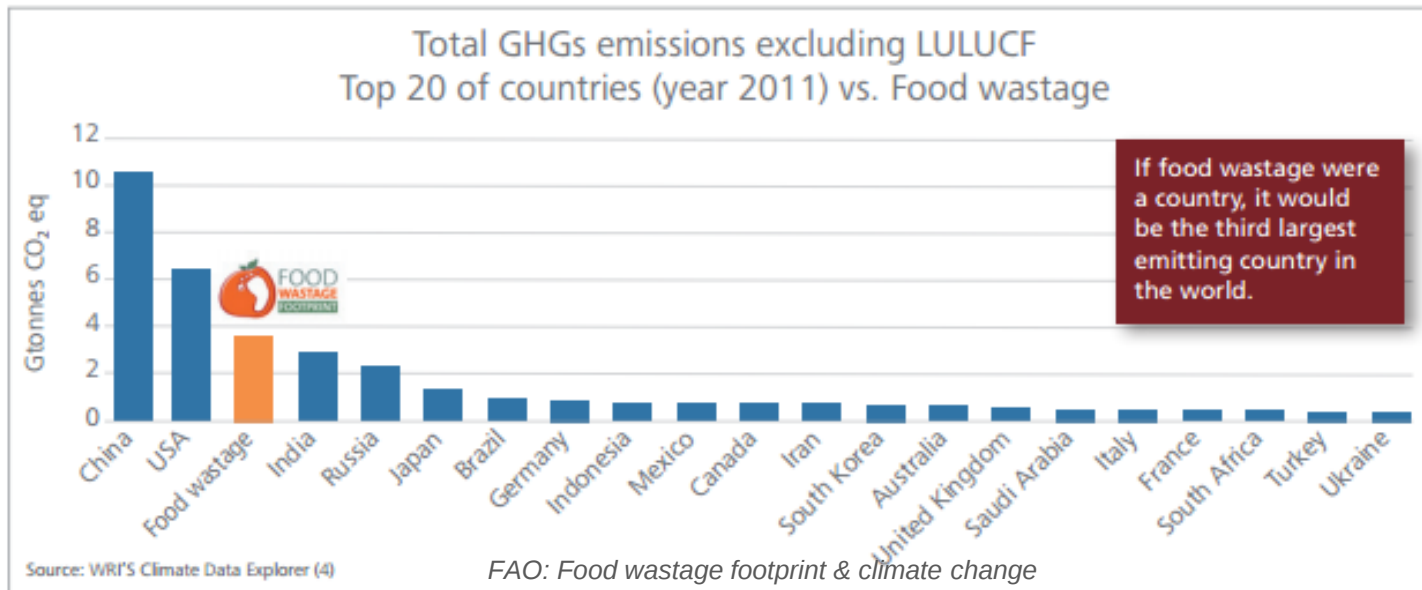
più dell'intera
superficie
boschiva
della Lombardia



*Dati medi per anno

Se lo spreco alimentare fosse un Paese...

sarebbe il terzo emettitore mondiale

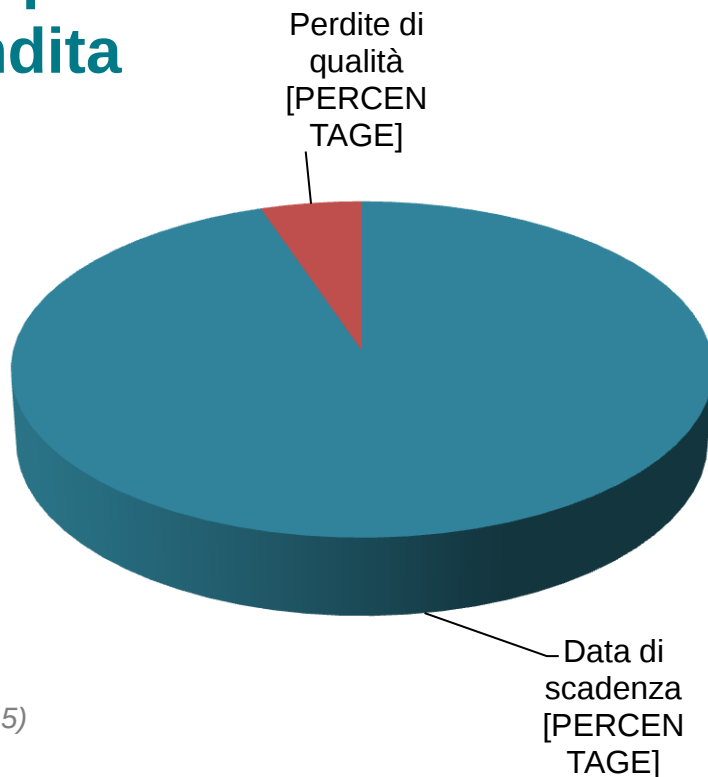


Lo spreco alimentare genera annualmente 4.4 Gton CO₂ eq, circa l'8% delle emissioni antropogeniche, equivalente alle emissioni generate dai trasporti su strada

Cause principali dello spreco alimentare

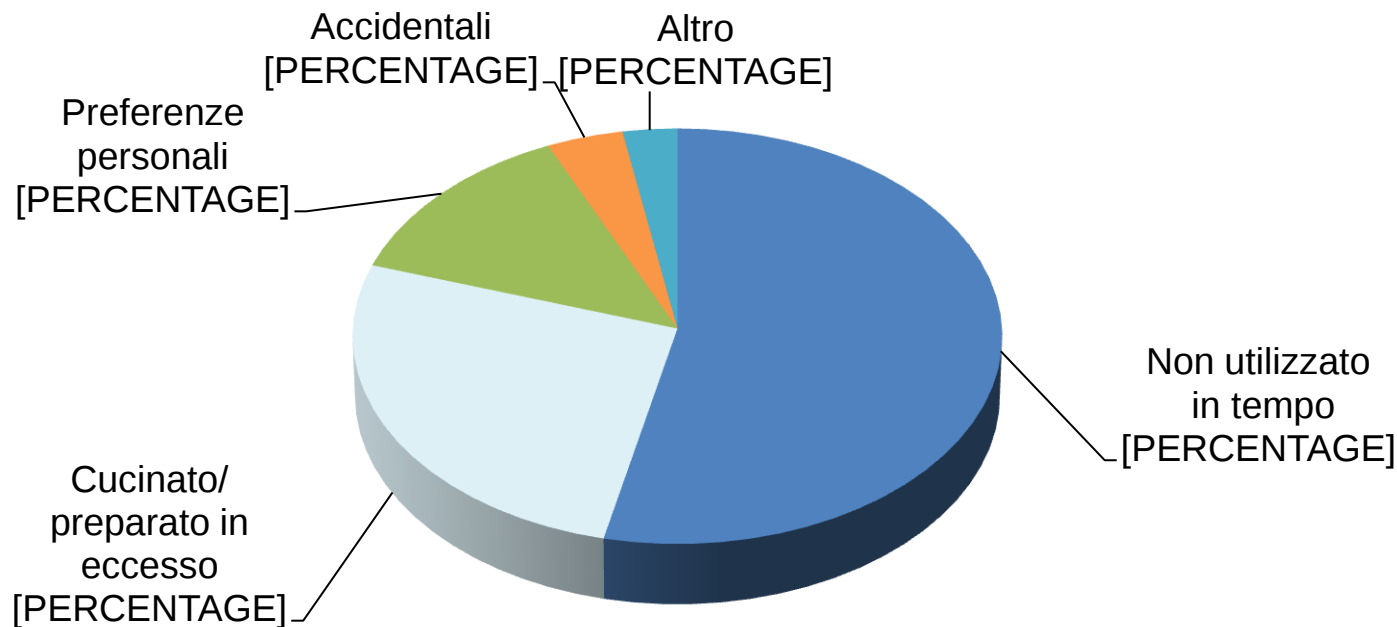
Punti vendita

95% dello spreco generato al retailer è dovuto alla data di scadenza: più breve la vita del prodotto, maggiori sono le perdite.



Fonte: WRAP (2015)

Cause principali dello spreco alimentare Consumatori



Fonte: WRAP (2013)

I consumatori e il cibo

Fonte Harris Poll - Indagine commissionata da Sealed Air per valutare le abitudini dei consumatori sulle pratiche di sostenibilità e la consapevolezza del problema dello spreco alimentare.

Cosa preoccupa i consumatori

Indagine condotta in:
 Stati Uniti (2014)
 Argentina (2015)
 Brasile (2015)
 Messico (2015)
 Europa (2016)

Igiene / Sicurezza del cibo	67%
Spreco alimentare	63%
Inquinamento dell'aria	59%
Scarsità di acqua	57%
Cambiamento climatico	53%
Cibi OGM	52%
Eccessivo uso di packaging	41%
Cibo sprecato in casa propria	34%




Impatto reputazionale su Distributori e Marchi



Vedo positivamente:

81%

Negozi che vendono prodotti che aiutano i consumatori a non sprecare il cibo che comprano

78%

Marchi che utilizzano imballaggi che mi aiutino a ridurre lo spreco alimentare.

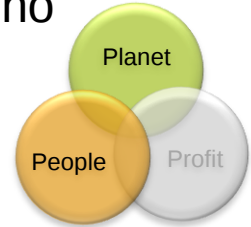
Fonte: Harris Poll on Consumer Food Waste (2015)



Un marchio sostenibile è spesso un marchio più richiesto

Le preoccupazioni sociali ed ambientali possono modificare i comportamenti dei consumatori:

- impatto personale immediato
- immediata scelta disponibile



- 29% dei consumatori è convinto di poter dare un contributo significativo con i loro acquisti.
- 13% dei fattori che influenzano le scelte dei consumatori sono legate alla percezione che le aziende danno del loro impatto sociale e ambientale

(Interbrand, Oliveira and Sullivan).

2015 ConeCommunications/Equity Global CSR Study

Mappa della Sostenibilità: capire le priorità dei nostri clienti.

Indicatori

- Ambientali
- Sociali
- Economici



Priorità 1

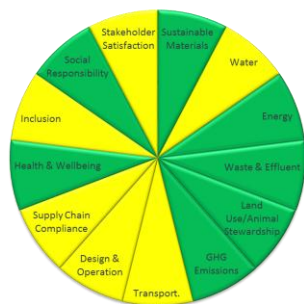
Target definiti es. “ridurremo il consumo energetico del 20% entro il 2020”



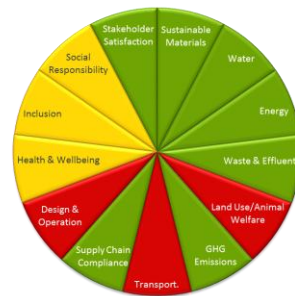
Priorità 2



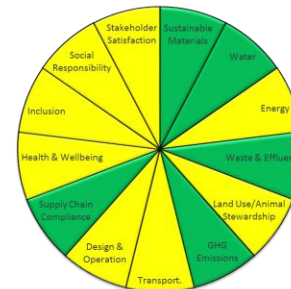
Nessuna evidenza che sia una priorità



Produttore 1

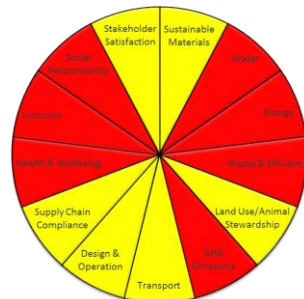


Fornitore 1

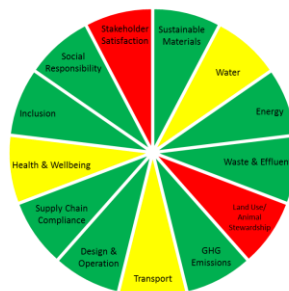


Retailer 1

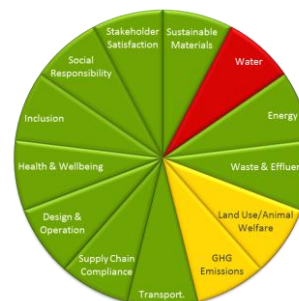
- **Priorità 1**
- **Priorità 2**
- **Nessuna evidenza**



Produttore 2



Fornitore 2



Retailer 2

Ruolo del confezionamento nella prevenzione dello spreco alimentare



Funzioni dell'imballaggio

- Protezione fisica
- Barriera
- Contenimento
- Trasmissione informazioni
- Sicurezza, qualità
- Comodità
- Porzionamento
- Protezione ambientale
- Riduzione costi

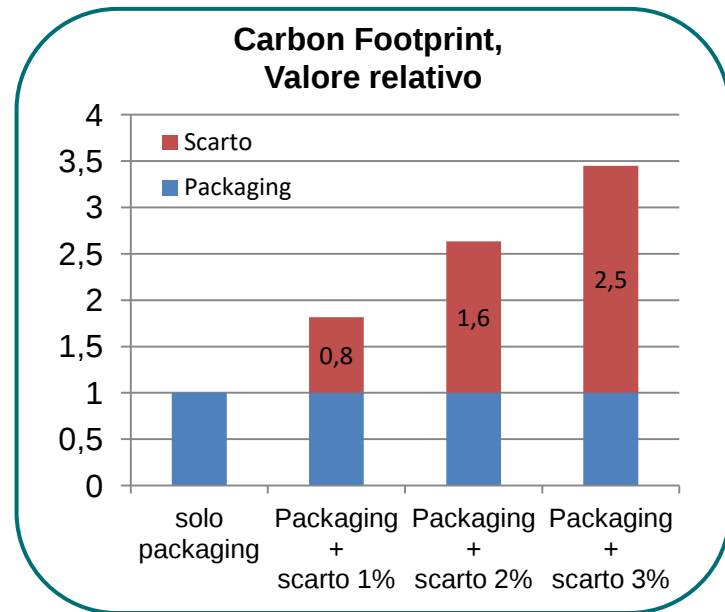


L'importanza di proteggere il prodotto



La carbon footprint di 1kg di Grana Padano è circa 76 volte la carbon footprint del suo imballaggio*

La scelta di packaging che porta a uno spreco di prodotto lungo la supply chain, crea un significativo danno economico, ambientale e sociale.



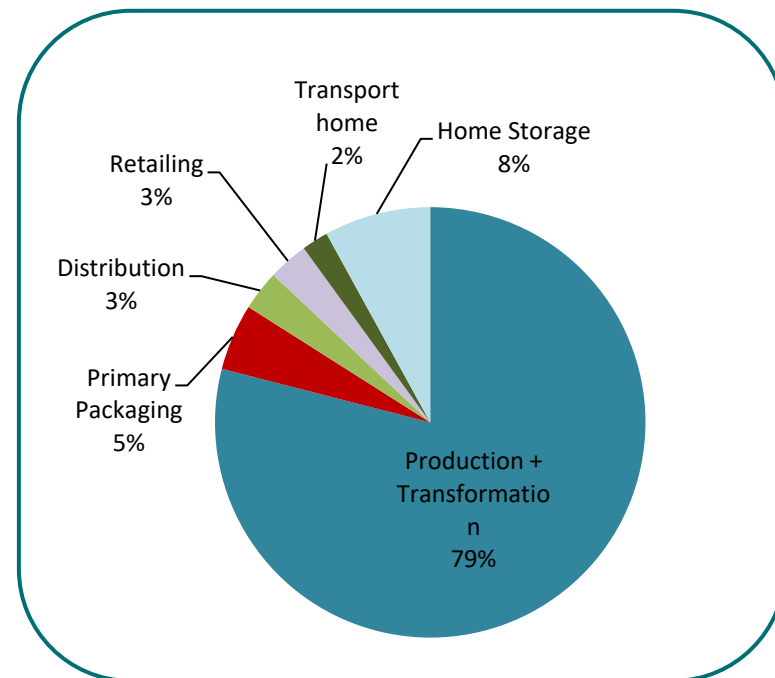
* Fonte "External communication Report: "Analisi dell'impronta di carbonio nel ciclo di vita del grana padano DOP"- Santangiolina Latte Fattorie Lombarde

Energia utilizzata nella supply chain del formaggio

L'imballaggio rappresenta il 5% (incluso il trasporto) dell'energia utilizzata nella supply chain del formaggio

Per molti prodotti le fasi di produzione e trasformazione rappresentano il consumo maggiore

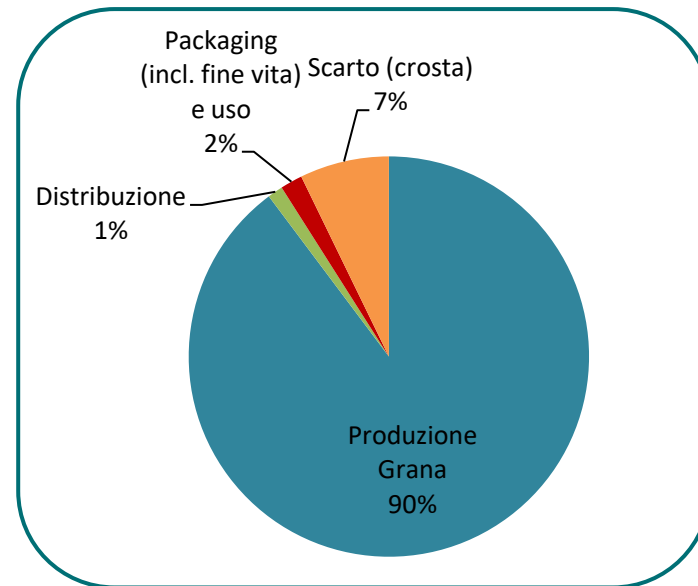
L'imballaggio protegge gli investimenti dalla produzione al consumo



Rielaborazione SEE - Fonti: INCPEN.org; Giovenzana et Al. ,
Dip di Agraria Milan University

Impronta di carbonio del Grana Padano dalla produzione alla distribuzione

- L'imballaggio determina il 2% della supply chain totale.
- Le emissioni in stalla e in caseificio rappresentano il consumo maggiore.
- Gli scarti dovuti alla crosta rappresentano il 7% delle emissioni.



* Fonte "External communication report: "Analisi dell'impronta di carbonio nel ciclo di vita del grana padano DOP"- Santangiolina Latte Fattorie Lombarde – Laboratorio di Design e Sostenibilità, Politecnico di Milano

Imballaggio termoformato vs. sacco termoretraibile

Influenza sugli aspetti logistici

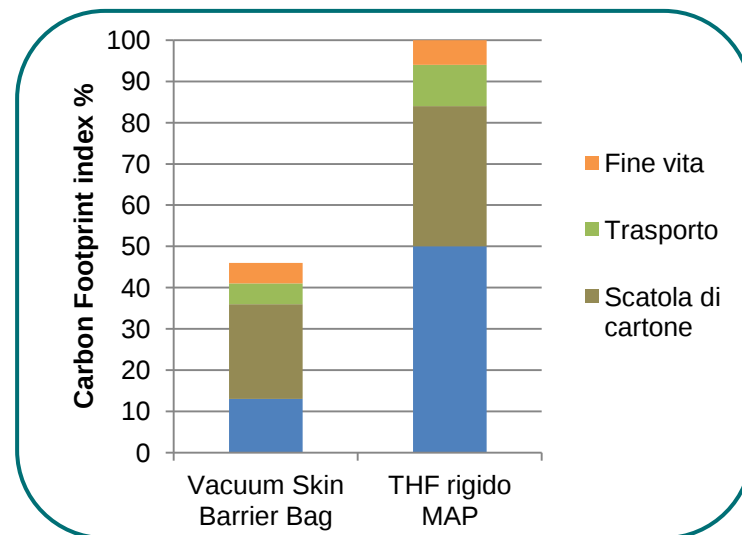


Confronto tra l'impatto ambientale dell'imballaggio per una porzione di formaggio Grana Padano da 300g.

Confezione termoformata (ATM) vs. sacco barriera termoretraibile.



- Riduzione **peso** imballaggio del 74%.
- **Ottimizzazione dello spazio** durante il trasporto: aumento pacchi per scatola +50% (15 vs. 10).
- Più confezioni per pallet: riduzione delle **emissioni per il trasporto**.
- Trasporto più efficiente: riduzione dei **costi**.

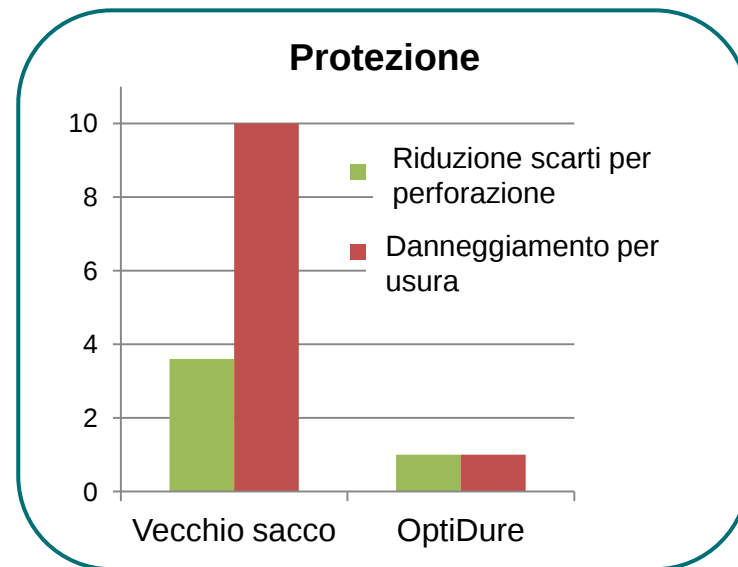


Fonte: Sealed Air Internal LCA

Sacco termoretraibile Cryovac® OptiDure™

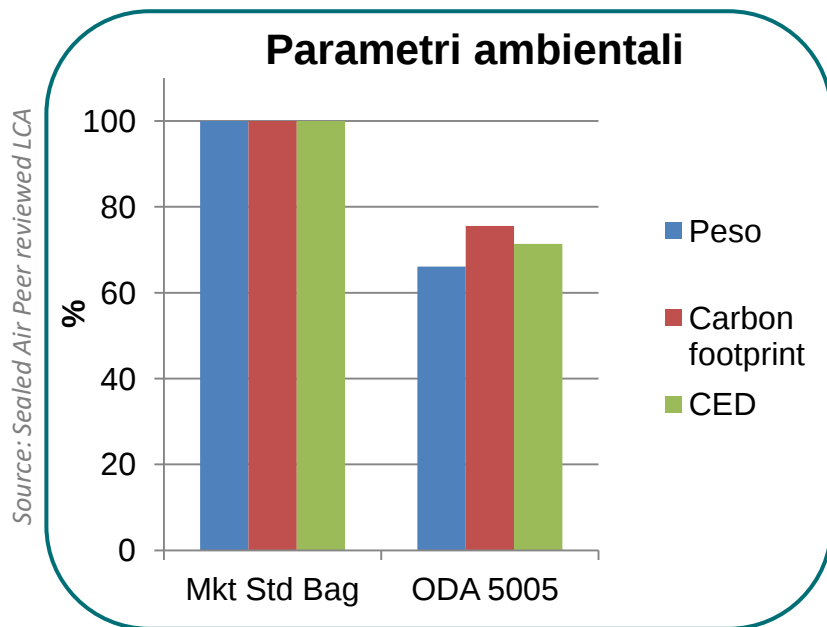
prestazioni meccaniche

- **Riduzione degli scarti** per perforazione.
- Migliore **resistenza meccanica** in situazioni particolarmente critiche (test su prodotto 24 mesi stagionatura).
- Riduzione dei **costi di riconfezionamento**



Sacco termoretraibile Cryovac® OptiDure™

prestazioni ambientali



Inferiore **impatto ambientale** rispetto ai sacchi tradizionali che offrono la stessa shelf life:

- ✓ 34% meno imballaggio: migliore rapporto imballaggio/prodotto.
- ✓ Carbon footprint 24% inferiore.
- ✓ Cumulative Energy Demand 29% inferiore.

Conclusioni



Conclusioni

- L'imballaggio assicura che i prodotti siano **protetti** e **distribuiti** in modo **efficiente** e **sicuro**.
- L'imballaggio deve essere **funzionale alla catena di distribuzione** e destinazione finale del prodotto.
- Per la scelta dell'imballaggio **adeguato** alla catena di produzione e distribuzione è necessaria la **collaborazione** tra tutti gli attori.

