

Dallo stop allo spreco alla protezione delle proprietà organolettiche

Le scelte delle aziende per approfondire l'impegno dell'industria alimentare e delle insegne retail che operano in Italia

Dalle rilevazioni dell'Osservatorio Packaging emerge come la conservazione dei prodotti venga considerato lo strumento in grado di ridurre lo spreco alimentare e allungare la shelf life dei prodotti alimentari (per il 66% degli intervistati), davanti alla capacità di proteggere le proprietà organolettiche dei prodotti (60%) e al contributo nel definire la sostenibilità del prodotto (47%). A fronte dell'obiettivo di ridurre i rifiuti generati dal packaging dei prodotti e di aumentare la quantità di packaging riciclato, le caratteristiche maggiormente ricercate sono l'assenza di overpackaging (per il 58% dei risponden-

ti), la totale riciclabilità (56%), la presenza di ridotte quantità di plastica (47%), le basse emissioni di CO2 (46%) e l'utilizzo di materiale riciclato (45%).

L'Osservatorio ha rappresentato l'occasione per approfondire anche l'impegno delle aziende dell'industria alimentare e delle insegne retail che operano in Italia. Nei mesi estivi del 2023 Nomisma ha condotto un'attività di Expert Consultation che ha visto la partecipazione di sei imprese: Caviro, Coop, Fruttage, Granarolo, Sammontana e Lidl. Per tutte le imprese gli aspetti ESG sono risultati centrali negli impegni e nelle scelte di investimento aziendali.



Anche Coop è stata coinvolta nelle attività realizzate da Nomisma

I motivi principali che spingono a investire in sostenibilità sono la conformità con i valori dell'azienda, la strategicità a livello di business, ma anche la necessità di adeguamento al quadro normativo. Il packaging risulta in cima alle azioni di sostenibilità, sia per quanto riguarda quello primario che secondario. Le azioni più citate sono risultate la riduzione di materiali impiegati nel confezionamento a parità di prodotto e la sostituzione dei materiali plastici presenti negli imballaggi.