



# **Coinvolgere i consumatori nei processi di ricerca sociale: strategie e metodologie partecipative in sicurezza alimentare.**

Stefania Crovato, Giulia Mascarello  
*Osservatorio IZSVe, SCS7*

*Dire, fare, comunicare*

*Legnaro, 16 dicembre 2016*

1. La ricerca sociale per la comunicazione del rischio
2. Casi studio





# **La ricerca sociale per la comunicazione del rischio**

Stefania Crovato  
*Osservatorio IZSVe, SCS7*

«Nulla è un rischio in se stesso; la realtà non contiene oggetti del genere. E tuttavia non c'è cosa che non *possa* essere un rischio; tutto dipende dal modo in cui analizziamo il pericolo e consideriamo l'evento»

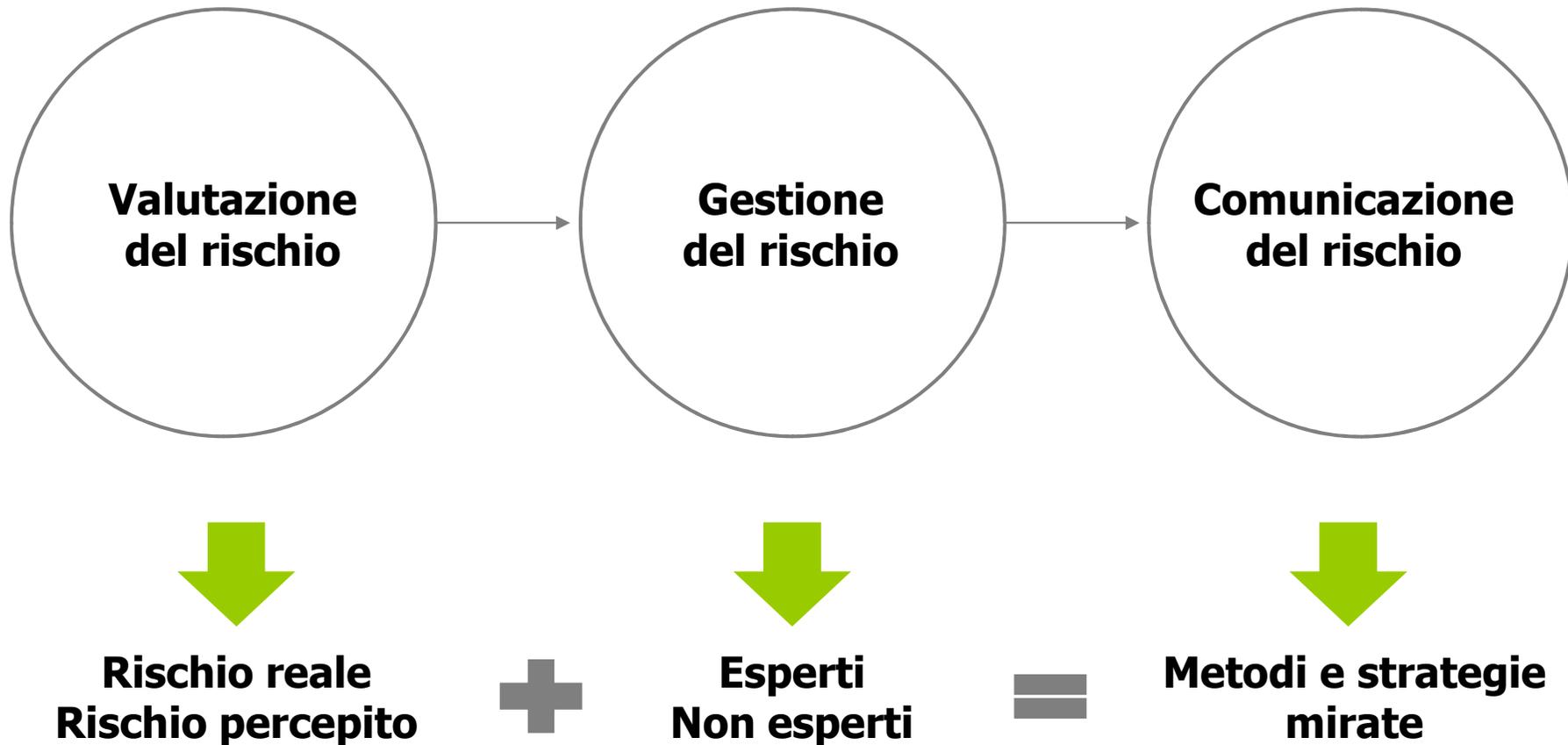
Ewald, 1991

«Gli azzardi e i pericoli acquistano realtà solo nel momento in cui gli esseri umani li riconoscono come tali»

Fox, 1999



I rischi sono **costruzioni sociali** che dipendono da dinamiche, fatti e interpretazioni inseriti in contesti (culturali, politici, economici, organizzativi, simbolici, ecc.) che fanno parte della nostra vita quotidiana



La **ricerca sociale** si occupa di raccogliere e interpretare dati allo scopo di rispondere a domande concernenti i diversi aspetti o fenomeni della società, permettendoci così di comprenderli...

Bailey, 1995

*qual è la percezione del rischio dei consumatori? in che modo i consumatori si espongono al rischio alimentare?*

... spiegarli e mettere in luce le loro connessioni...

Harré e Secord, 1972

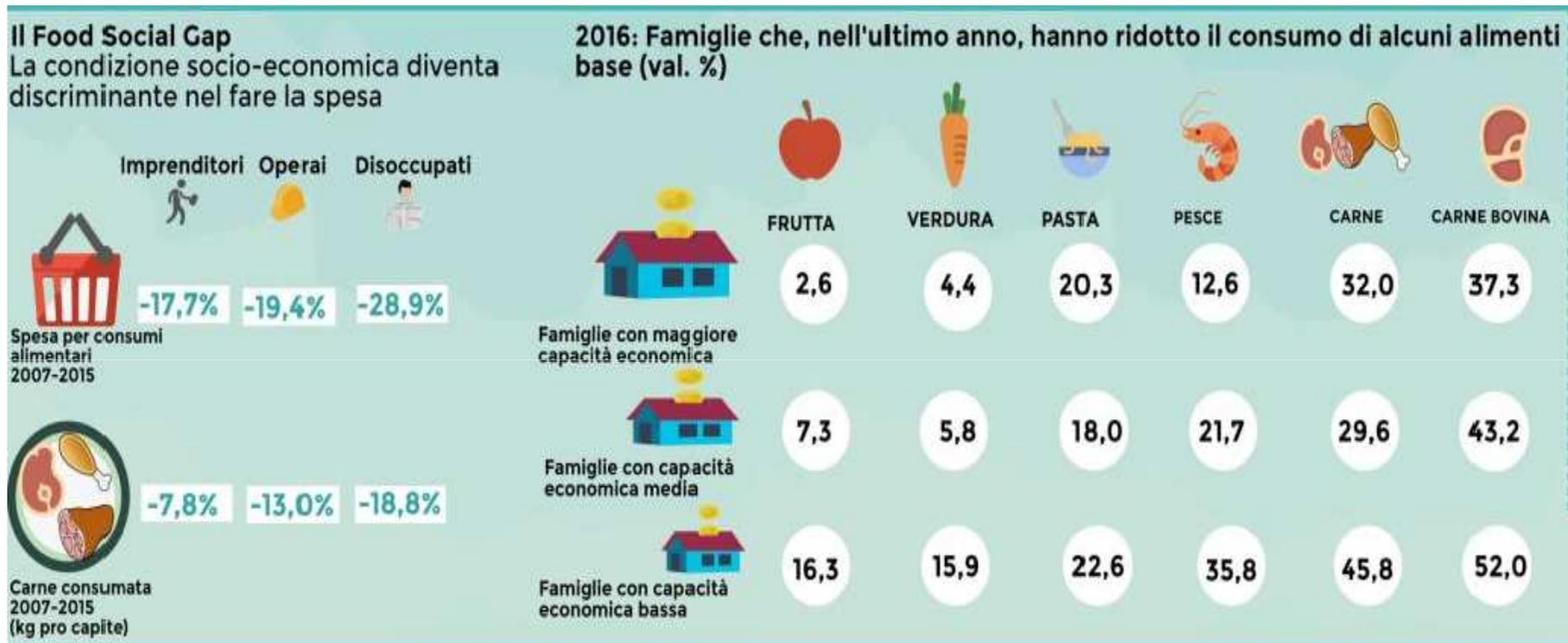
*perché i consumatori non si fidano del cibo consumato fuori casa? esiste una relazione tra la percezione del rischio del consumatore e l'area geografica in cui vive?*

...sensibilizzare e generare nuovi punti di vista.

Gergen, 1999

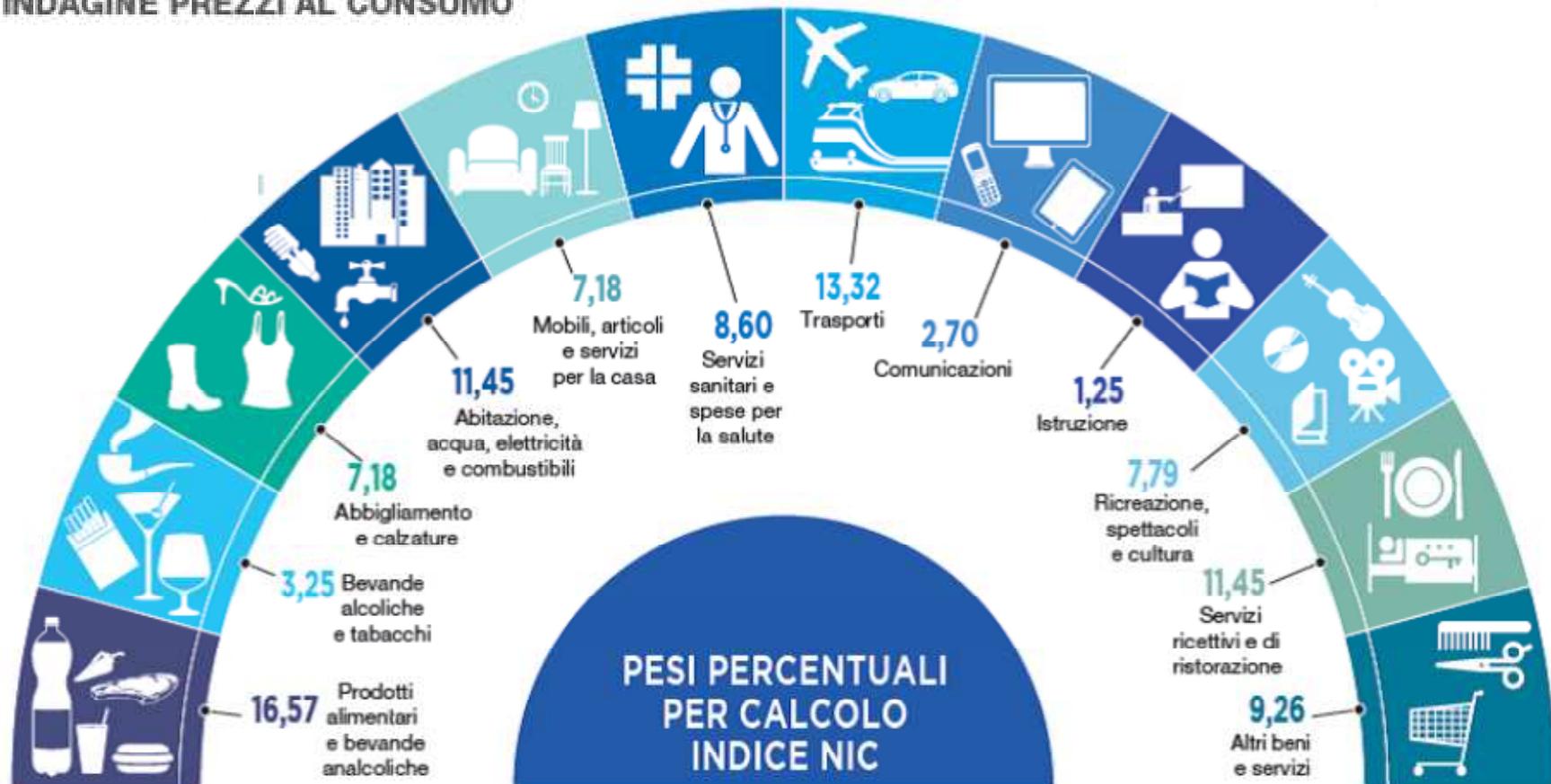
*qual è la strategia più efficace per diffondere conoscenze tra i consumatori? qual è la strategia più idonea per avvicinare il consumatore alla tematica del rischio alimentare?*

# Dati sulla sicurezza alimentare



Fonte: Censis, 2016

## INDAGINE PREZZI AL CONSUMO



Fonte: Istat, 2016

# Dati sulla sicurezza alimentare

QF4 Please tell me to what extent you are worried or not about the following issues.  
**Answer: Total 'Worried'**  
**"Higher levels of Worry"**

Pesticide residues in fruit, vegetables or cereals			Residues like antibiotics or hormones in meat			Pollutants like mercury in fish and dioxins in pork			Cloning animals for food products		
	EU27	72%		EU27	70%		EU27	69%		EU27	65%
	EL	91%		CY	92%		CY	85%		EL	76%
	CY	90%		EL	87%		IT	83%		IT	75%
	LT	88%		LT	84%		LT	82%		LU	75%
...			...			...			...		
	SE	59%		UK	53%		NL	57%		EE	48%
	NL	53%		SE	50%		UK	51%		IE	48%
	UK	53%		FI	48%		SE	46%		MT	48%

Fonte: Eurobarometer, 2010

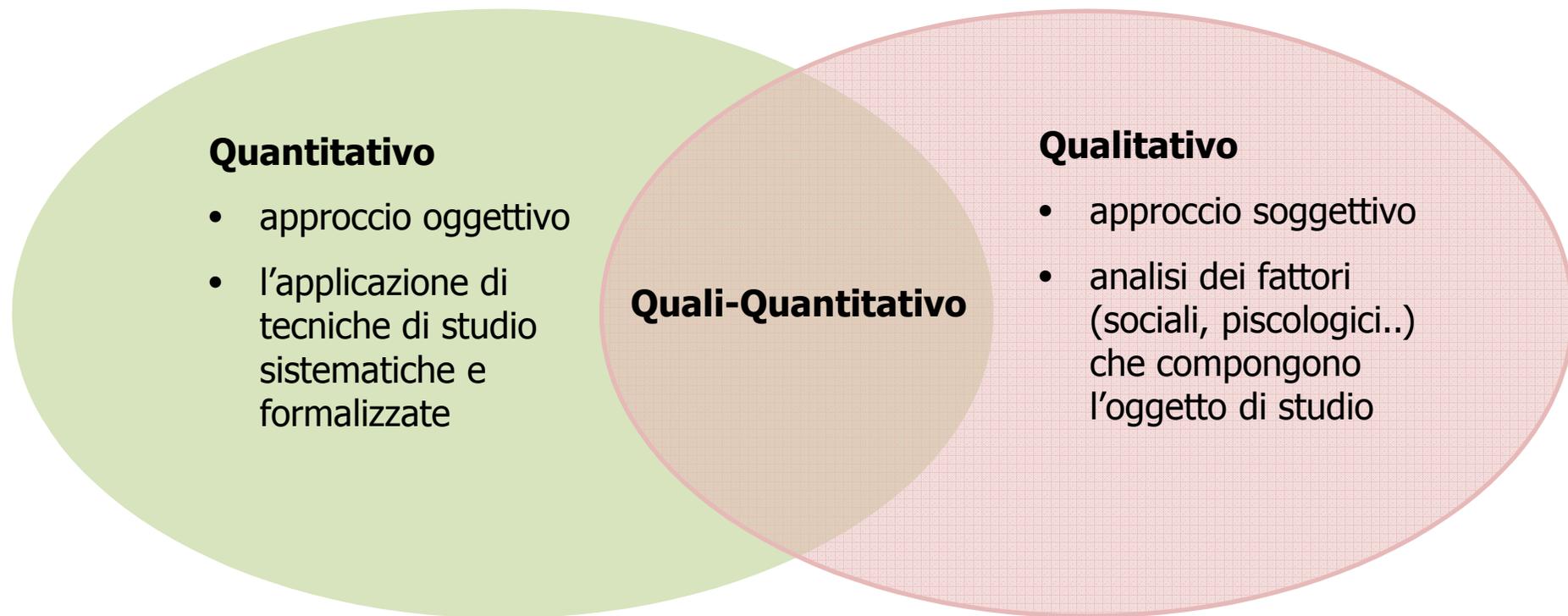
Attraverso i dati è possibile analizzare il tema della **sicurezza alimentare** nella sua totalità



1. Analisi del target e degli attori sociali coinvolti
2. Analisi del contesto sociale di riferimento e dei processi che lo caratterizzano
3. Analisi delle relazioni e dei network

Created by Kirby Wu  
from Noun Project

I principali **approcci metodologici**:

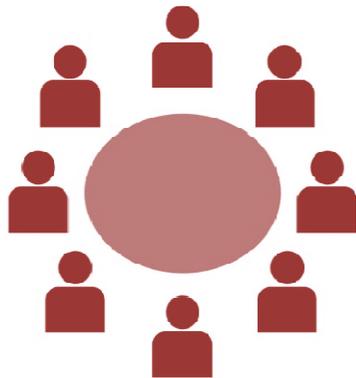


# Quantitativo e qualitativo

	Quantitativo	Qualitativo
Campione	Ampio (es. popolazione)	Ridotto (es. casi mirati, gruppi specifici, singoli individui)
Livello di analisi	Descrittivo - analisi significati manifesti di un fenomeno attraverso metodo deduttivo	Esplicativo - analisi significati latenti di un fenomeno attraverso metodo induttivo
Raccolta del dato	Misurazione e analisi di variabili tramite l'applicazione di indici statistico-matematici	Osservazione e comprensione dei processi inseriti nella realtà di riferimento

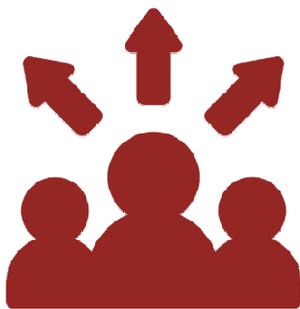
## Metodologie partecipative:

**coinvolgimento attivo del target** in un processo di costruzione di nuove percezioni, informazioni, visioni.



- Creazione di consenso su argomenti controversi
- Definizione di linee guida condivise
- Esplorazione di nuovi punti di vista
- Processi di sensibilizzazione

**Duplice valenza** delle metodologie partecipative:



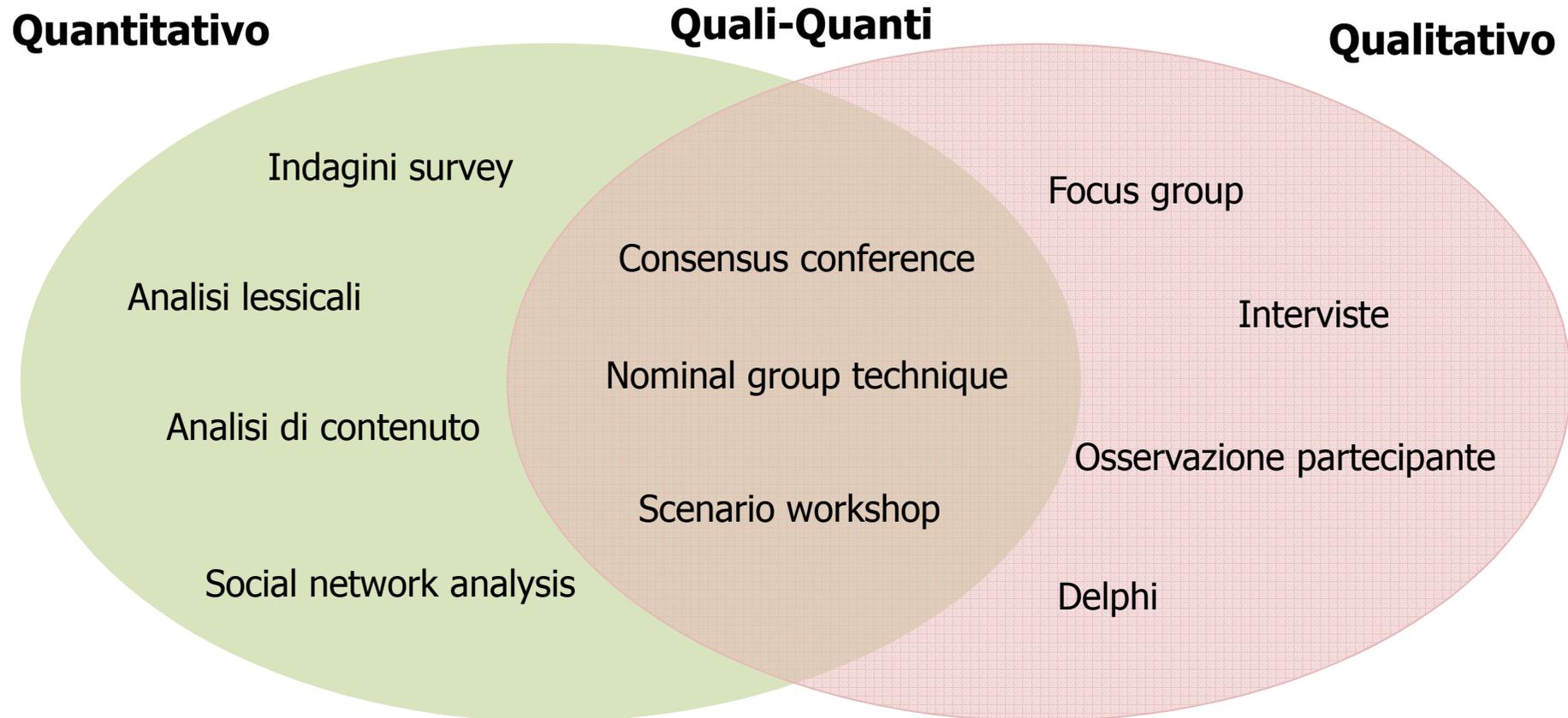
Created by Gregor Črešnar  
from Noun Project

Possibilità di raccogliere **dati e informazioni sul target/fenomeno** indagato



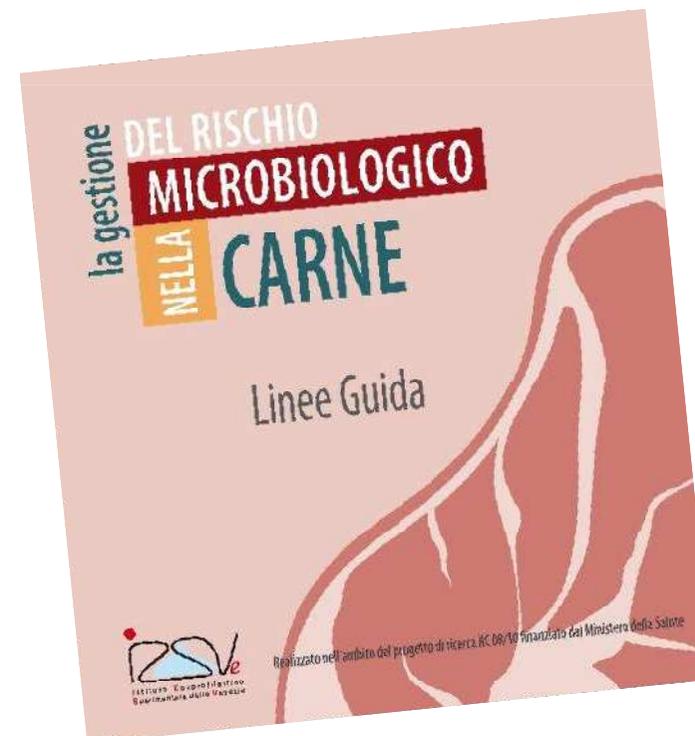
Created by Gregor Črešnar  
from Noun Project

Possibilità di sviluppare **nuove conoscenze, percezioni, punti di vista** nei partecipanti durante il processo di indagine



# Casi studio

Giulia Mascarello  
*Osservatorio IZSVe, SCS7*



# Caso studio 1

Costruzione di una **comunicazione del rischio** legato al consumo dei **molluschi bivalvi**: applicazione del **Nominal Group Technique (NGT)**



*Progetto di Ricerca Corrente 02/11  
finanziato dal Ministero della Salute*

*Responsabile scientifico: Licia Ravarotto*

Limitare l'esposizione ai rischi  
**derivanti dal consumo dei  
molluschi bivalvi**

Creare **linee guida**  
condivise per i consumatori





## 68 stakeholder

17 produttori

17 rivenditori

22 figure preposte ai controlli

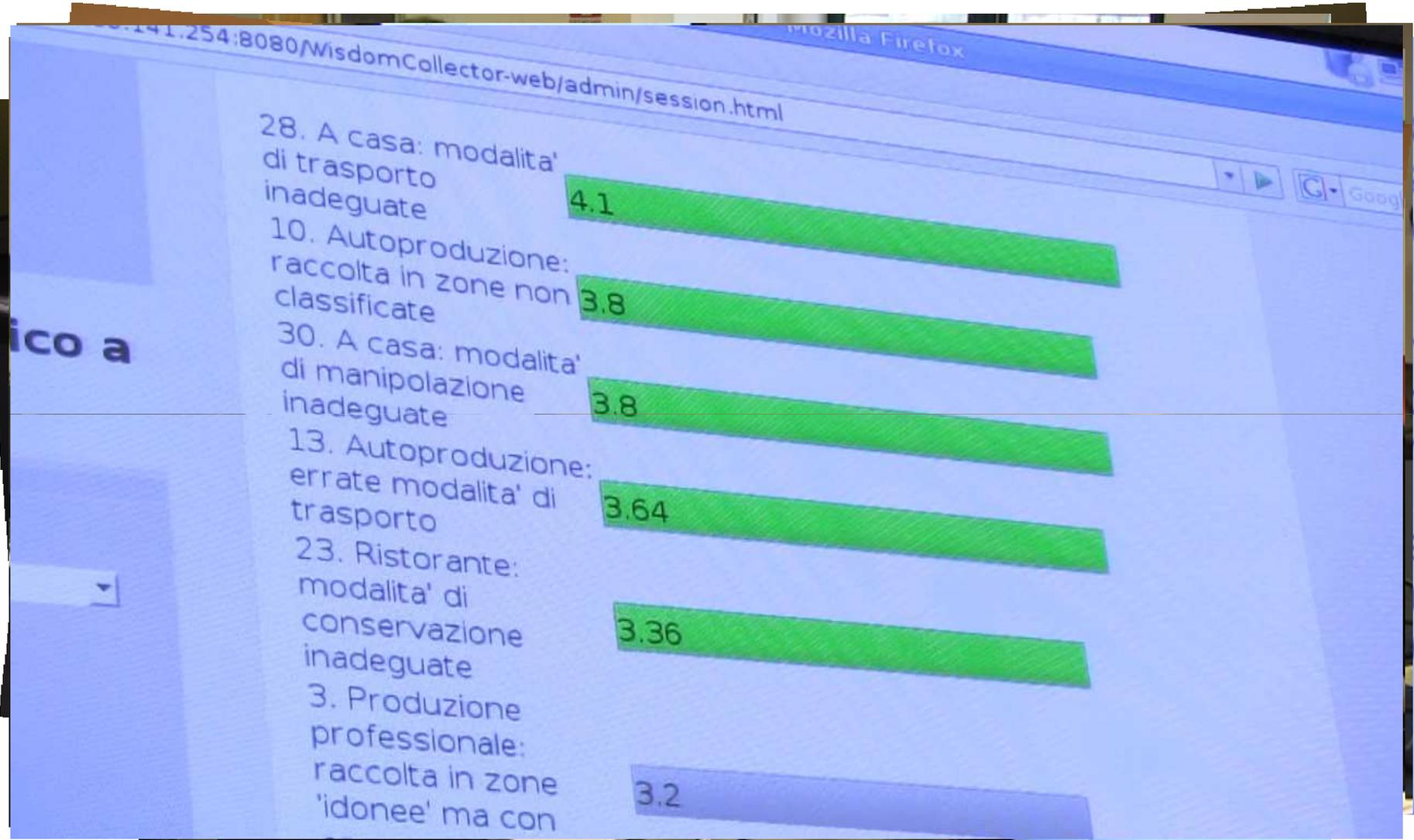
12 ristoratori/cuochi

➔ **Nominal Group Technique (NGT)**

## 42 consumatori

➔ **Focus group**

# Momenti dell'NGT



## Valutazione dei comportamenti a rischio

- ✓ **produzione**: dalla raccolta al centro di depurazione
- ✓ **trasporto**: dal produttore al venditore/ristoratore
- ✓ **vendita**: conservazione ed esposizione del prodotto
- ✓ **consumo**: al ristorante e in ambito domestico

33 comportamenti a rischio

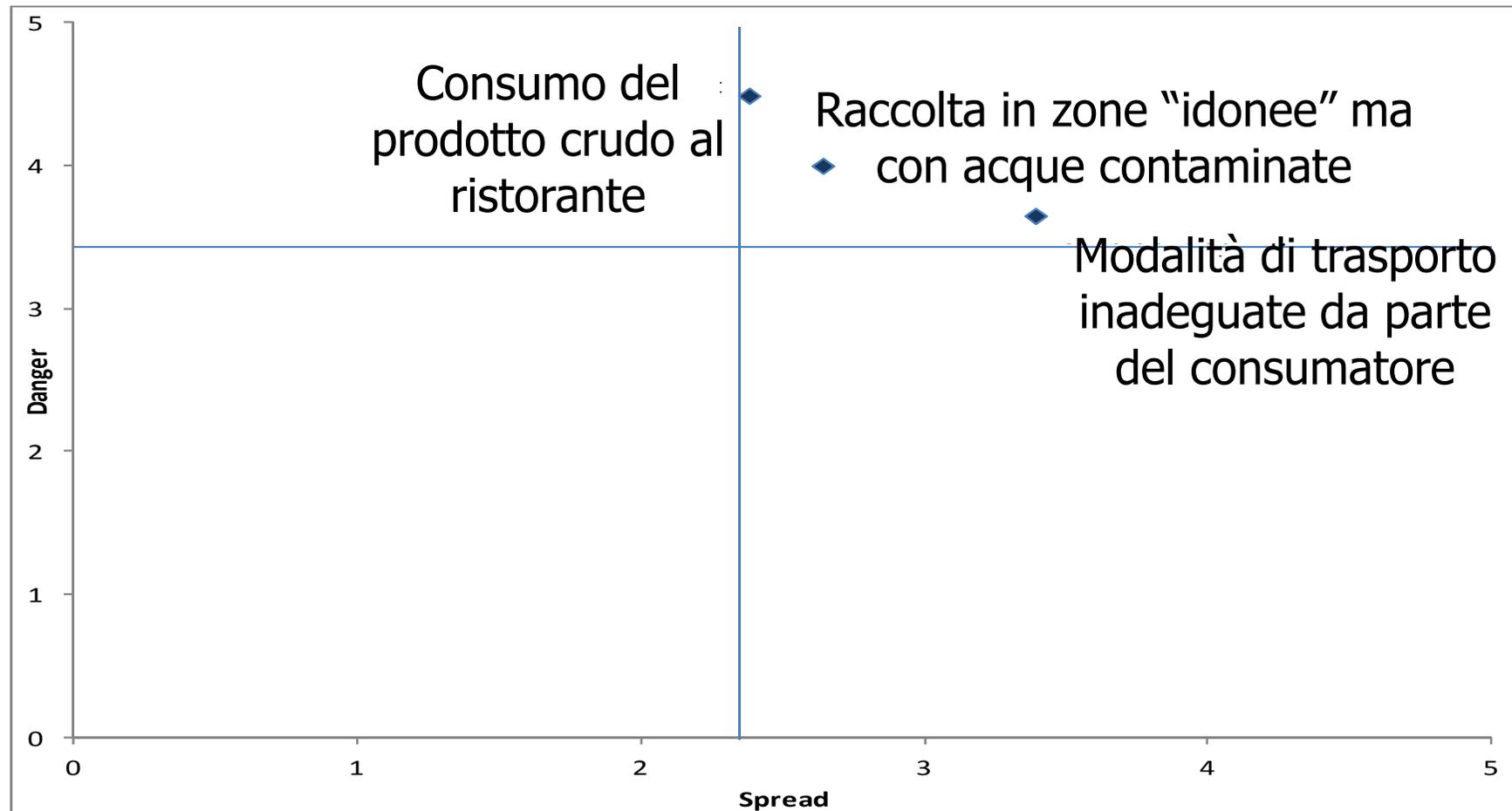
## Valutazione dei **comportamenti a rischio** selezionati

- ✓ livello di **pericolosità**
- ✓ livello di **diffusione**

1. comportamenti molto **diffusi** e molto **pericolosi**
2. livello di **accordo/disaccordo** tra gli stakeholder

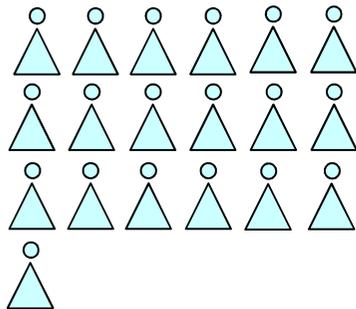
## I comportamenti più diffusi e più pericolosi, valutati omogeneamente

scarto interquartile IQR: valutazione omogenea  $IQR \leq 1.5$ ; eterogenea  $IQR > 1.5$

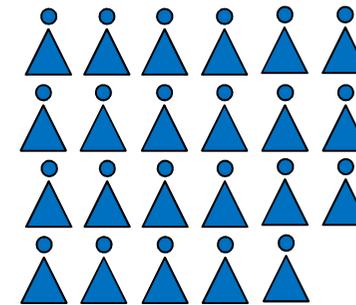


## Indagine qualitativa **percezioni, comportamenti, abitudini di consumo**

42 consumatori



19 dell'entroterra  
(Padova e Tolentino)



23 in zone costiere  
(Ancona e Chioggia)

## Luoghi di acquisto

“Se decido di prenderli, **mi fido del pescivendolo...** ben venga l’etichetta ma mi fido di loro e loro mi dicono sì o no” *Fg Chioggia*

“Al **mercato assolutamente**, solo al mercato!” *Fg Chioggia*

## Auto approvvigionamento

“Io non ho mai comprato una cozza, a parte quelle che mangio nei ristoranti, perché **mio marito le prende...** quindi ne mangiamo tantissime d’estate... ed è davvero una festa perché lui le raccoglie e le mette in tavola direttamente” *Fg Ancona*

“Io le vado a **pescare direttamente** nel periodo estivo, nella zona di Comacchio” *Fg Padova*

## Conservazione a casa

**“Le faccio subito** massimo il giorno dopo” *Fg Padova*

“Se non si cucinano il giorno stesso basta tenerle **in una bacinella con un panno bagnato sopra**” *Fg Ancona*



## Rischi associati

“È un alimento altamente **deperibile**” *Fg Ancona*

“Per **lo iodio** che contiene ... è un antidepressivo no? può essere che questa fama (di essere un alimento delicato) derivi da questo” *Fg Ancona*

“C'è un pericolo nel caso in cui ci siano **scarichi chimici** vicino a dove si pescano” *Fg Padova*

“Penso si possano formare dei **batteri**, delle **fermentazioni** particolari che potrebbero crearmi dei problemi” *Fg Tolentino*

- ✓ **Coinvolgimento di tutti gli stakeholder** della filiera produttiva
- ✓ **Punto di vista dei consumatori** per poter selezionare informazioni

Per una comunicazione mirata far emergere tutti i punti di vista mettendo a confronto le conoscenze degli **esperti** e dei **non esperti**



La comunicazione del **rischio microbiologico**  
correlato al **consumo di carne.**  
Sperimentazione della  
**consensus conference**



*Progetto di Ricerca Corrente 08/10  
finanziato dal Ministero della Salute*

*Responsabile scientifico: Licia Ravarotto*



**consensus conference**

**il rischio  
microbiologico  
in cucina**

*invito a partecipare*

*Ti aspettiamo*  
**martedì 16 aprile**  
**alle ore 14.00**  
presso la Sala Agricoltura  
della Corte Benedettina  
via Roma 34  
Legnaro (PD)

[Consensus conference](#)

## Domande emerse dal confronto a gruppi

- ✓ Modalità di **gestione** della carne
- ✓ **Tempistiche**
- ✓ Differenze tra i **tipi di carne**
- ✓ Differenze tra i **tagli di carne**
- ✓ **Patogeni** e processi di deterioramento
- ✓ **Materiali** e attrezzature
- ✓ **Salute** umana



## Strategie per la **gestione del rischio** in ambito domestico



Trasporto



Scongelamento



Cottura



Manipolazione



Conservazione

- ✓ **Coinvolgimento** dei giovani consumatori
- ✓ Costruzione di una comunicazione del rischio attraverso il **dialogo e il confronto tra esperti e non esperti**



## Applicazione di **metodologie e tecniche di ricerca sociale**

- ✓ **Studio del target** e del contesto
- ✓ **Selezione di informazioni** utili per la comunicazione
- ✓ Coinvolgimenti diretto del target:



**raccolta di dati**

**processo di sensibilizzazione**





## **SCS7 - Comunicazione e conoscenza per la salute**

Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie

[osservatorio@izsvenezie.it](mailto:osservatorio@izsvenezie.it)