

# Istituto di Istruzione Superiore «A. Volta» di Pavia

Il progetto «**SPRECO ALIMENTARE**» si colloca all'interno del progetto d'Istituto denominato «**Ecoscuole in rete**» e ne adotta le finalità, le metodologie, il percorso didattico.

«**Ecoscuole**» si realizza da tredici anni scolastici consecutivi ed è un progetto curricolare



# Cos'è il progetto «Ecoscuole in rete»

E' un progetto volto principalmente alla **sensibilizzazione** delle nuove generazioni alle tematiche ambientali e al concetto di **sviluppo sostenibile**.

Le principali tematiche trattate sono:

- la gestione dei rifiuti
- l'efficienza energetica degli edifici
- l'acqua come risorsa primaria
- la biodiversità
- l'alimentazione sostenibile, la spesa intelligente, lo spreco alimentare



<http://alimentivolta.blogspot.it/>



I punti di forza del nostro progetto ambientale e alimentare in particolare:

## GLI ASPETTI ORGANIZZATIVI

- La **curricolarità** del progetto (competenze curricolari rafforzate)
- Il **coinvolgimento più ampio possibile** all'interno della scuola (la diffusione delle buone pratiche in tutta la scuola con la creazione dell'Ecocomitato)
- L'aspetto **interdisciplinare** del progetto

# GLI ASPETTI ORGANIZZATIVI

- La **flessibilità oraria** ora resa più fattibile con l'arrivo dei docenti della fase C
- Il confronto costruttivo tra la **rete di scuole** di cui il Volta è capofila
- I contatti con il **mondo del lavoro** e il contributo degli **esperti esterni** alla realizzazione del progetto
- La possibilità di **riprodurre il metodo di lavoro**

# GLI ASPETTI ORGANIZZATIVI

- il **forum finale** come momento di condivisione dei risultati della intera rete in cui gli studenti sono protagonisti
- l'**aspetto ludico**, il divertimento di "lavorare assieme"



# LE METODOLOGIE UTILIZZATE

- progettazione partecipata
- lezioni frontali, discussioni guidate
- lavori di gruppo e ricerche sitografiche (aula 2.0)
- Indagini e commento ed elaborazione degli esiti
- incontri con esperti esterni
- uscite sul territorio
- attività di laboratorio (lab scientifici ed artistici)
- peer education
- debate
- raccolta, commento e catalogazione di materiale sul tema

# Il nostro progetto «LO SPRECO ALIMENTARE»





**MANGIAMOLI GIUSTI**  
**"IL NOSTRO SPRECO QUOTIDIANO"**

**LICEO ARTISTICO STATALE "A. VOLTA" PAVIA**  
**CLASSE 2AL**

# Lo spreco alimentare

Per spreco alimentare intendiamo il cibo che viene gettato nella spazzatura perché lo lasciamo scadere o non vogliamo consumarlo o non abbiamo tempo di riutilizzarlo





...o meglio:

- «È il prodotto alimentare scartato dalla catena agroalimentare che ha perso valore commerciale ma che può essere ancora destinato al consumo umano»

*(Il libro nero dello spreco: il cibo - Segrè, Falasconi)*

- Non confondiamolo con il rifiuto alimentare! (es. la buccia della mela).

# Le dimensioni del fenomeno

- Dal *Rapporto 2013 Waste Watcher - Knowledge for Expo* emerge che ogni famiglia italiana butta tra i 200 grammi e i 2 chilogrammi di alimenti ogni settimana e che ogni anno lo spreco domestico costa agli italiani 8,7 miliardi di euro, circa 7,06 € settimanali a famiglia.
- Dal rapporto 2014 emerge che lo spreco è solo di poco inferiore all'anno precedente



# Dati FAO

Organizzazione delle  
Nazioni Unite per  
l'alimentazione e  
l'agricoltura



Food and Agriculture Organization  
of the United Nations





Food and Agriculture Organization  
of the United Nations

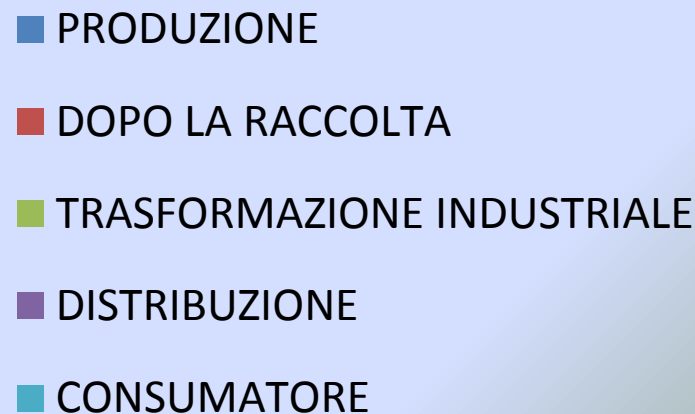
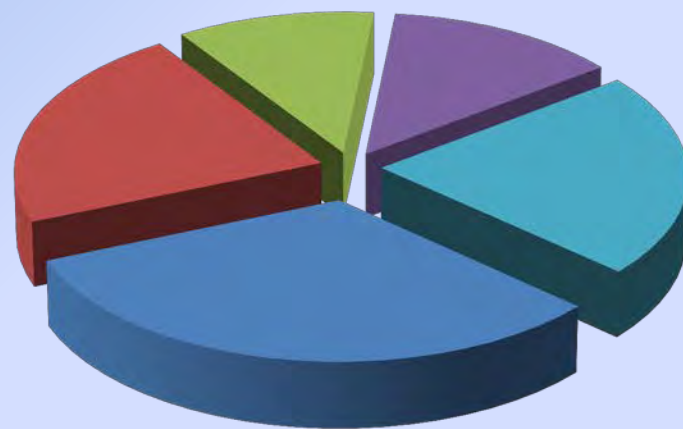
**Dai dati del 2011 capiamo che circa un terzo  
della produzione mondiale di cibo destinata al**

**consumo umano si  
perde o si spreca  
lungo la filiera  
alimentare ogni  
anno, circa il 24% se  
misurata in calorie.**



# La distribuzione degli sprechi lungo la filiera alimentare globale

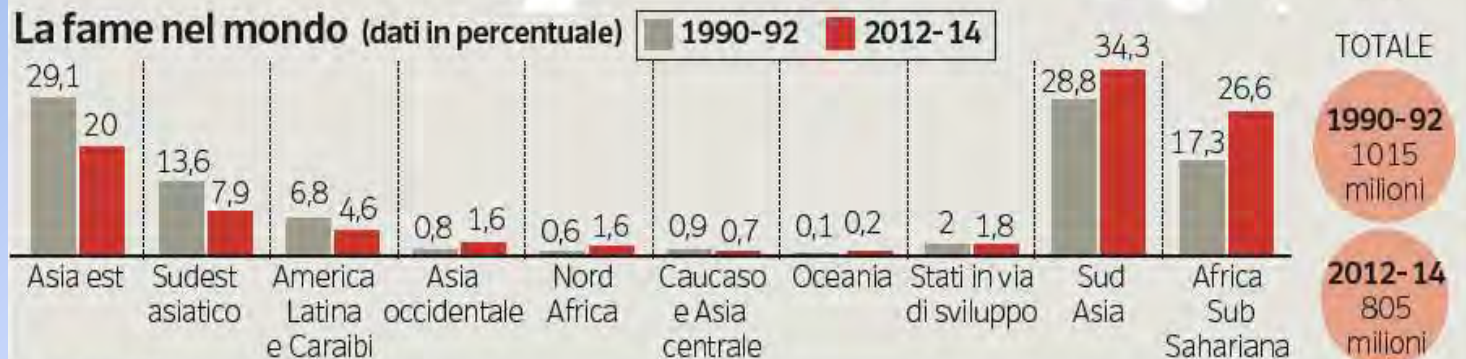
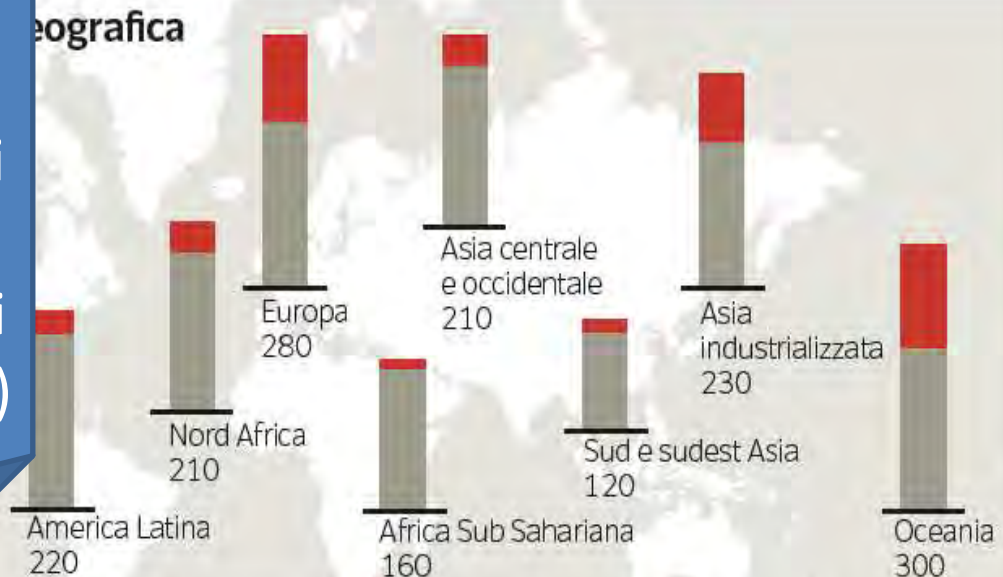
- 32% dei prodotti agricoli si sprecano durante la produzione
- Il 22% si spreca nelle fasi immediatamente successive alla raccolta
- L'11% si spreca durante la trasformazione industriale
- Il 13% durante la distribuzione
- Il 22% si spreca al livello del consumatore (a livello domestico e nella ristorazione)





# Le diverse dimensioni del fenomeno dello spreco nel mondo

Circa il 56% degli sprechi avvengono nei paesi sviluppati; il restante 44% nei Paesi in Via di Sviluppo (PVS)





# Cosa significa in termini di impatto ambientale?

## Acqua:

Il quantitativo di acqua richiesto per produrre il cibo che viene sprecato ogni anno nel mondo è pari a circa 250.000 miliardi di litri. Un quantitativo sufficiente per soddisfare i consumi domestici di acqua di una città come New York per i prossimi 120 anni.



*Fonte FAO 2013*

# Cosa significa in termini di impatto ambientale?

## Suolo:

L' estensione di suolo agricolo necessario per produrre il cibo sprecato ogni anno nel mondo è pari a circa 1,4 miliardi di ettari, circa il 30% della superficie agricola disponibile a livello globale.



# Cosa significa in termini di impatto ambientale?



## Cambiamenti climatici:

Il cibo sprecato ogni anno nel mondo è responsabile dell' immissione in atmosfera di circa 3,3 miliardi di tonnellate di CO<sub>2</sub> equivalente.

Se lo spreco alimentare fosse un paese, sarebbe il terzo emettitore mondiale dopo USA e China.

# E il danno economico?

- Il valore economico del cibo sprecato a livello globale si aggira intorno ai 1.000 miliardi di \$/anno.
- Lo spreco alimentare rappresenta una contraddizione intollerabile di fronte al problema della fame nel mondo e al numero crescente di persone assistite dalle associazioni caritative anche nel nostro Paese.





# Ed ora discutiamo...

Ed ora discutiamo...

Secondo noi il motivo dell'eccesso di cibo (scarti, cibo scaduto o meno) che ogni giorno riempiono i nostri sacchetti dell'immondizia, sia quelli a casa che fuori casa, e' principalmente dovuto:

- ALLE NOSTRE ABITUDINI DI VITA
- AD ALCUNI ERRORI NELLA NOSTRA SPESA
- AI PROBLEMI NELLA PRODUZIONE E  
DISTRIBUZIONE DEI CIBI

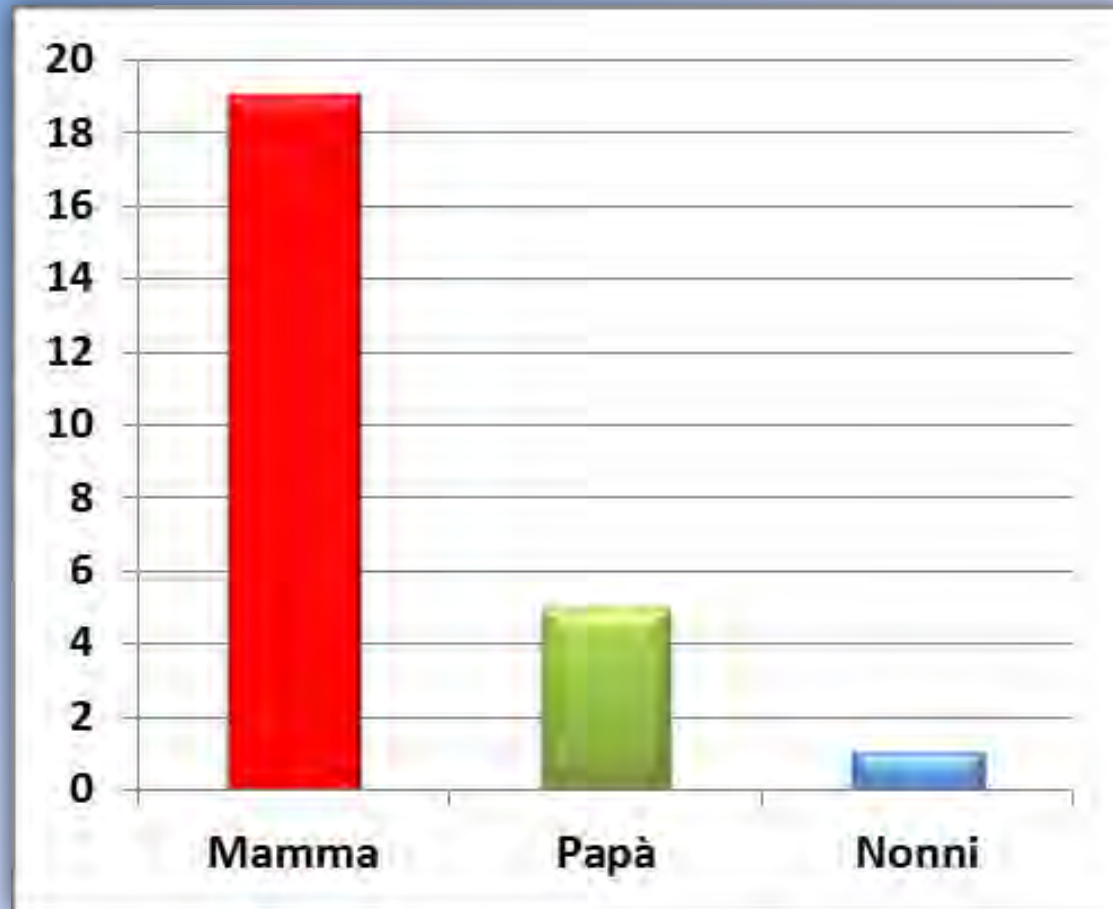
# Mettiamoci all'opera

Per approfondire il problema dello spreco e per sensibilizzare chi ci circonda abbiamo deciso di costruire un questionario da somministrare ai nostri genitori e ai nostri conoscenti o amici.



# Chi ha compilato con me?

CHI HA COMPILATO CON ME?

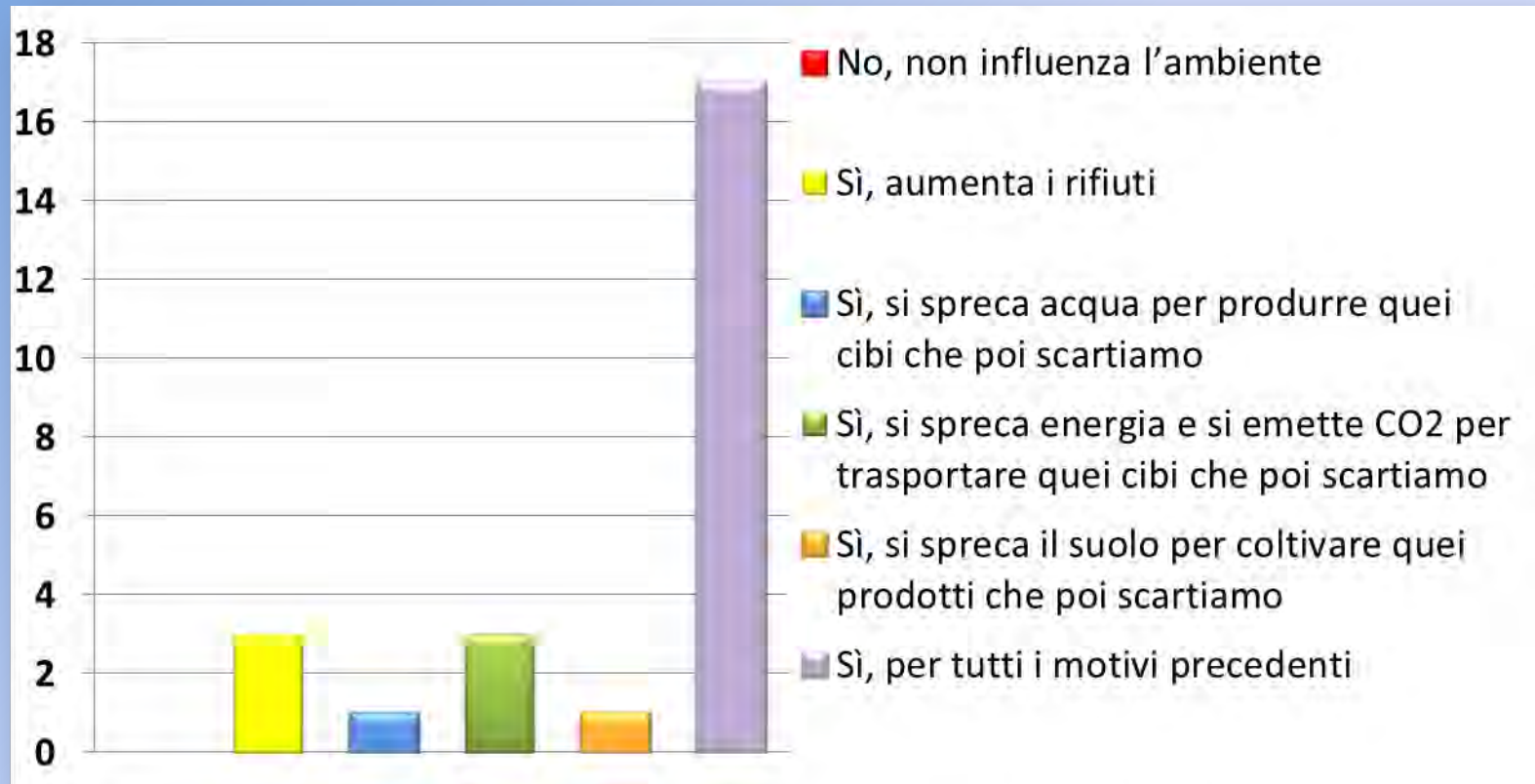


# Vi stupisce il dato del grande spreco in Italia?

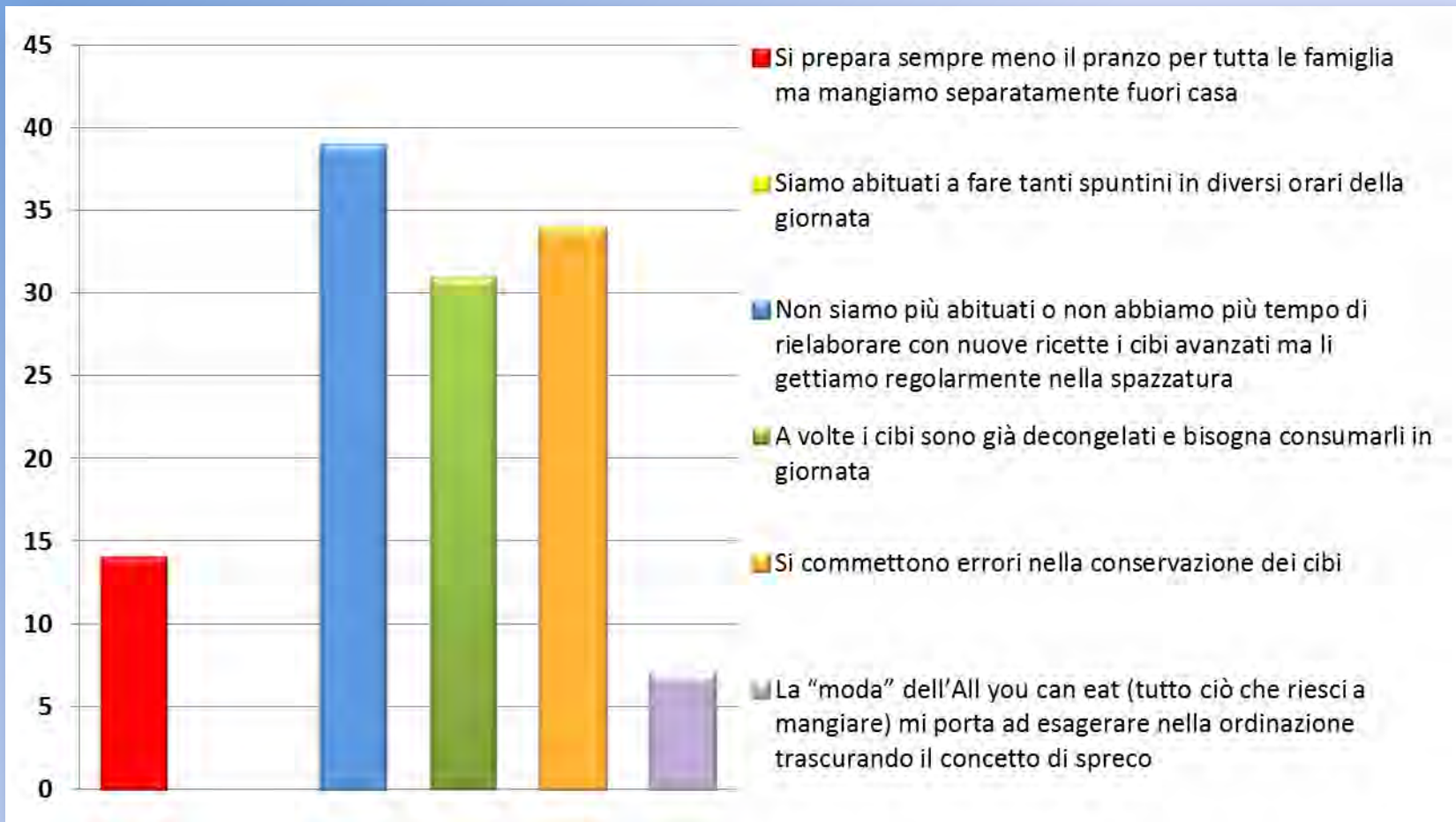




# Lo spreco alimentare ha anche un impatto sull'ambiente?



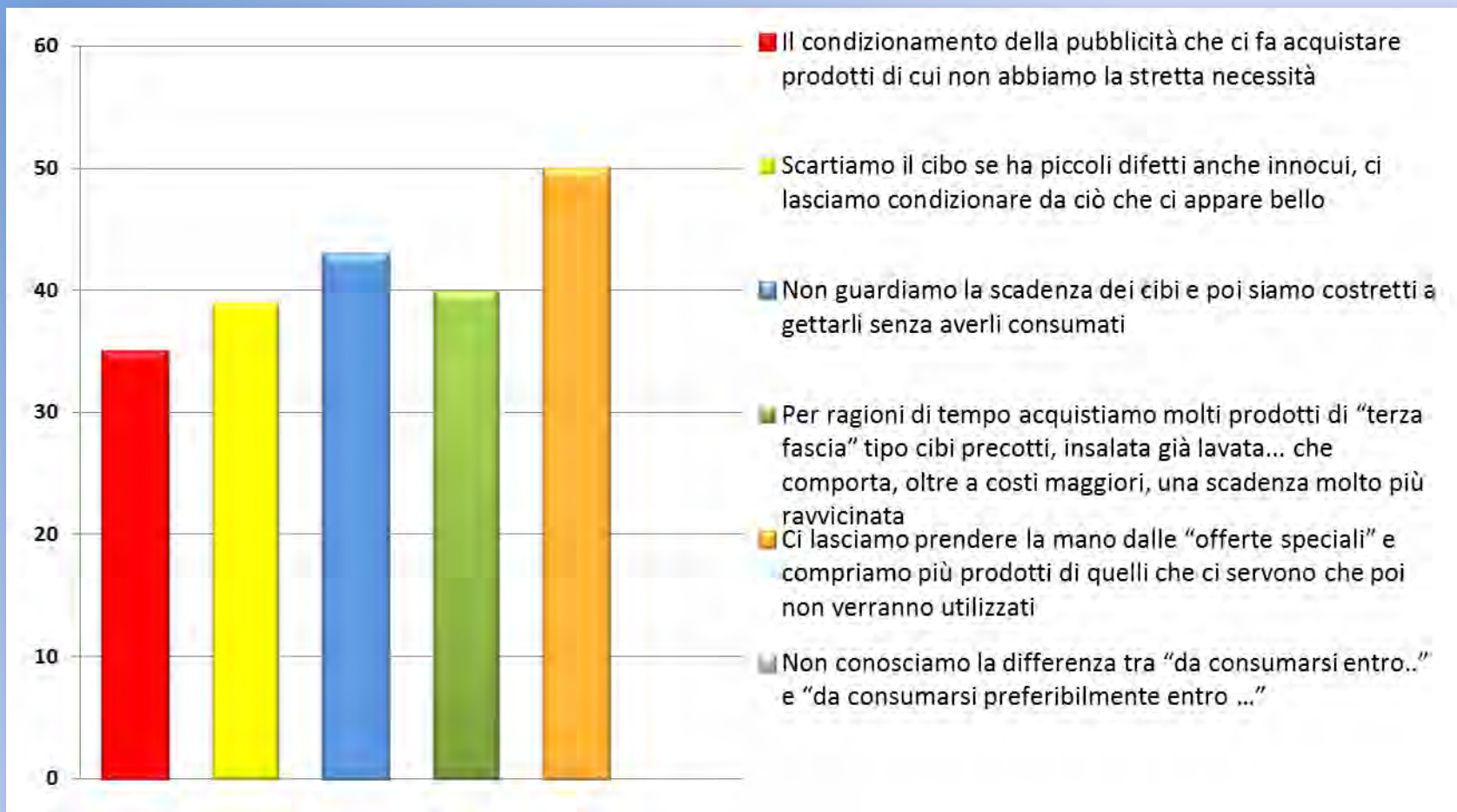
# A proposito delle nostre abitudini di vita, quale considerate la causa principale dello spreco??



# **Abitudini di vita: le cause di spreco più gettonate**

- 1. Non siamo più abituati o non abbiamo più tempo di rielaborare con nuove ricette i cibi avanzati ma li gettiamo regolarmente nella spazzatura**
- 2. A volte i cibi sono già scongelati e bisogna consumarli in giornata**
- 3. Si commettono errori nella conservazione dei cibi**

# A proposito degli errori nella spesa, quale considerate la causa principale dello spreco?

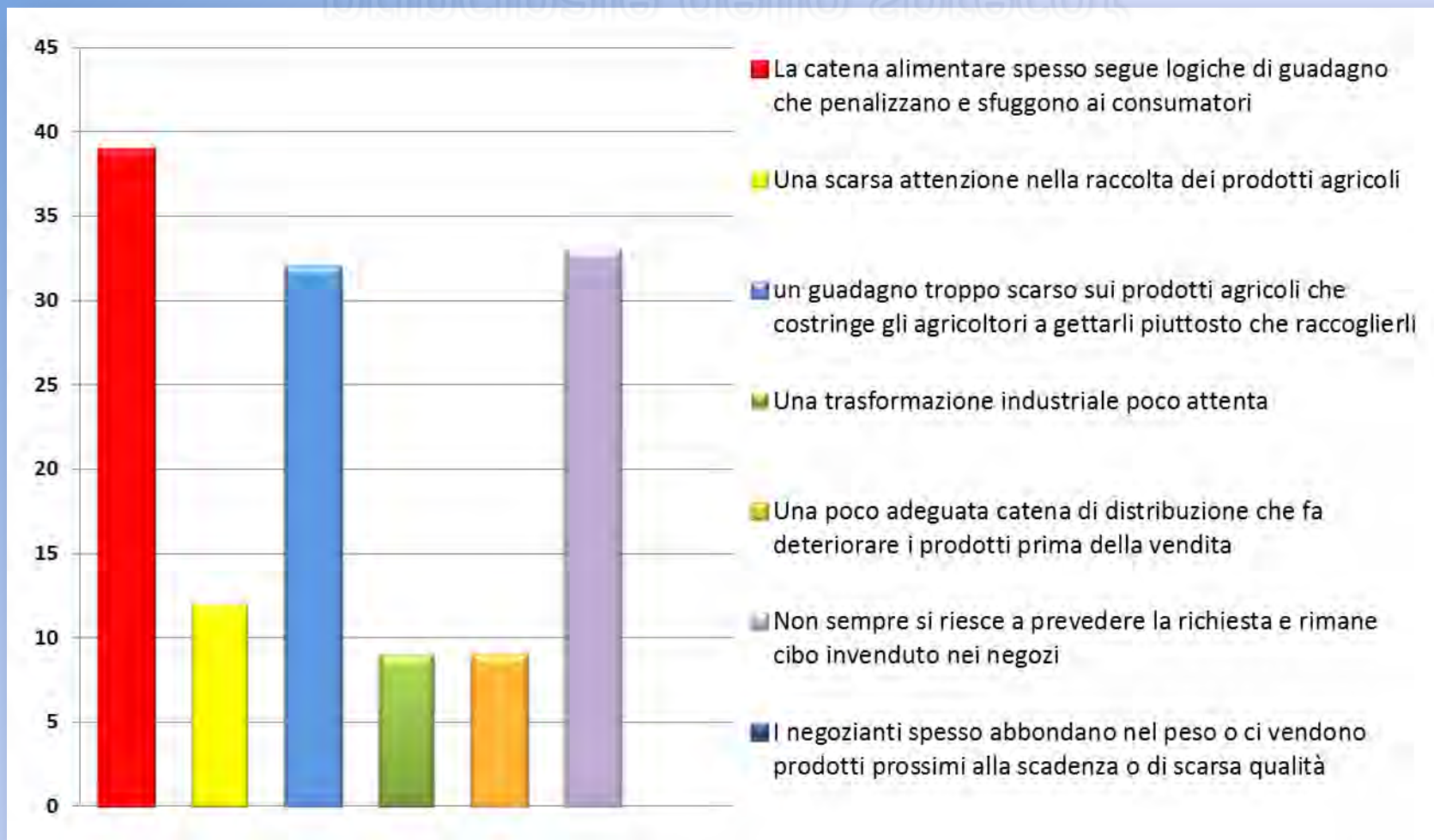




# Errori nella spesa: le cause di spreco più gettonate

1. Non guardiamo la scadenza dei cibi e poi siamo costretti a gettarli senza averli consumati
2. Per ragioni di tempo acquistiamo molti prodotti di “terza fascia” tipo cibi precotti, insalata già lavata... che comporta, oltre a costi maggiori, una scadenza molto più ravvicinata
3. Ci lasciamo prendere la mano dalle “offerte speciali” e compriamo più prodotti di quelli che ci servono che poi non verranno utilizzati

# A proposito della produzione e distribuzione degli alimenti, quale considerate la causa principale dello spreco?



# **Produzione e distribuzione: le cause di spreco più gettonate**

- 1. Un guadagno troppo scarso sui prodotti agricoli che costringe gli agricoltori a gettarli piuttosto che raccogliarli**
- 2. Non sempre si riesce a prevedere la richiesta e rimane cibo invenduto nei negozi**
- 3. La catena alimentare spesso segue logiche di guadagno che penalizzano e sfuggono ai consumatori**

# Le domande del questionario

CHIEDI AI GENITORI O MEGLIO AI NONNI SE RITENGONO CHE QUANDO ERANO PICCOLI CI FOSSE LO STESSO SPRECO DI CIBO; SI PREGA DI MOTIVARE LA RISPOSTA.

Tutti hanno risposto che:

- un tempo c'era minor spreco, ma anche minor varietà e quantità di cibo;
- si produceva in famiglia, si comprava direttamente dal produttore o nella bottega sotto casa giornalmente.
- La mamma aveva più tempo di cucinare e riutilizzare gli avanzi. Il cibo era sacro.

*E poi... dopo i Cristiani mangiavano i cani!*





# Le domande del questionario

**HAI SUGGERIMENTI SULLE “BUONE ABITUDINI” CHE POSSONO RIDURRE GLI SPRECHI?**

Da quest’ ultima domanda del questionario e dalle nostre considerazioni, sono scaturite le buone regole che abbiamo elencato nel Vademecum.





# IL VADEMECUM CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE



# IL VADEMECUM CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE



Quante ricette favolose con il cibo avanzato!



le offerte 3x2? Ok, ma solo se il prodotto ti serve!



Se ne hai il tempo, preferisci più spese oculate alla “grande spesa” che ti fa accumulare prodotti



Informati su come acquistare i prodotti a chilometro zero

# IL VADEMECUM CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE



Abituati a mangiare con varietà, amplia i tuoi gusti



Riordina periodicamente la dispensa dei prodotti a lunga conservazione: porta in avanti i prodotti prossimi alla scadenza



Guarda sempre le etichette e le date di scadenza



Fai la lista della spesa, non buttare a vanvera i cibi nel carrello!



# IL VADEMECUM CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE



Appena possibile, riunisci tutta la famiglia per i pasti in casa e misuriamo le dosi in base alle esigenze



Impara a conservare meglio i cibi sia in frigorifero che nel freezer; inutile riempire eccessivamente il frigorifero: consuma di più e i cibi si nascondono!



Surgela i tuoi avanzi di cibo, potranno essere utilizzati come porzioni monoposto



E se proprio c'è scarto... applica le regole della RACCOLTA DIFFERENZIATA!

# Come sensibilizzare i ragazzi più piccoli? Creiamo un gioco!

- Brain storming in classe per la scelta del gioco
- Abbiamo preso spunto da vecchio quiz televisivo che è stato modificato ai nostri scopi:

IL PRANZO  
E' SERVITO!



# Come abbiamo operato

- Lavoro di gruppo per la stesura delle regole e per la progettazione degli strumenti necessari
- Realizzazione degli strumenti scenografici
- Formulazione delle domande
- Realizzazione della scenografia e individuazione e preparazione degli attori coinvolti
- Fase operativa con la tecnica della *peer education*

# Esempi di domande per il gioco

- **Quanto cibo viene scartato per ogni famiglia in Italia alla settimana?**
  - Fino a 2 chilogrammi
  - Mezzo chilogrammo
  - 20 chilogrammi
- **Quanto potrebbe risparmiare una famiglia italiana la settimana stando attenta allo spreco?**
  - Circa 7 euro
  - 20 euro
  - 3 euro



- **Qual è la definizione esatta di spreco alimentare?**
  - prodotti alimentari scartati dalla catena agroalimentare, che hanno perso valore commerciale, ma che possono essere ancora destinati al consumo umano
  - la buccia della banana che finisce nella spazzatura
  - il costo eccessivo degli alimenti
- **In Europa qual è la coppia di Paesi in cui si spreca rispettivamente di più e di meno?**
  - Olanda e Grecia
  - Italia e Malta
  - Svezia e Romania

- **Qual è l' alimento che si spreca maggiormente?**
  - Bevande alcoliche
  - Verdura fresca
  - Pesce
- **Che cos' è la catena agro-alimentare?**
  - L' insieme di tutti i passaggi dal prodotto agricolo al cibo sulla tavola
  - Il passaggio dall' agrume alla tavola
- **Nella catena agro-alimentare, dove si spreca maggiormente il cibo?**
  - Nella produzione agricola
  - Nel consumo
  - Nel trasporto e immagazzinamento

# La presentazione del gioco alla Fiera di Lardirago











E in aula magna con i ragazzi delle medie... peer education, funziona!



# Ma il progetto continua

- Vogliamo organizzare una gara di debate sul tema:
- Lo spreco alimentare dipende soprattutto dalle nostre abitudini e solo in minima parte dalla produzione e dalla distribuzione degli alimenti
- Ci divideremo in due squadre, uno PRO e l' altra CONTRO all' affermazione...

**VINCA IL MIGLIORE!**



# C'è qualche spiraglio di luce?

- la *doggy bag* in alcuni ristoranti,
- gli scarti di Autogrill che diventeranno concime per l'orto dell'Oasi Wwf ,
- l'incremento della vendita di prodotti sfusi o alla spina
- la donazione di prodotti prossimi alla scadenza a enti del volontariato sociale,



# Altre idee anti-spreco

- fare compost,
- aumentare la consapevolezza del consumatore con campagne educative,
- anticipare la domanda (ad esempio, al momento della prenotazione, il ristoratore può chiedere quale menu desidera il cliente)
- E infine NOI e la nostra consapevolezza



**GRAZIE PER L'ATTENZIONE!**

©KAZIE BEK GVI IEMZIONEI