



IDEA!

Ma perché non parliamo di sprechi alimentari ?

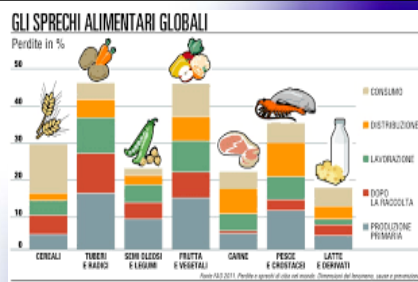
Nell'ambito delle riunioni periodiche con la Rete SPS di Como è stata condivisa l'idea del Dipartimento di prevenzione veterinaria ASL di sviluppare questa tematica nelle scuole



Perché nelle scuole?

- I giovani possono influenzare i
- comportamenti degli adulti e le scelte delle
- istituzioni esportando modelli innovativi di
- sviluppo di stili di vita sostenibili





E si è pensato di parlare di SPRECO ma anche di EDUCAZIONE AL RECUPERO

riconoscendo che esiste una forte legame tra emergenze ambientali, salute, scelte etiche, risparmio energetico, responsabilità individuale e contrasto alle disuguaglianze.

FASE 0

- **ANALISI DI CONTESTO**
- (condivisioni etimologiche, inquadramento normativo, ricerca di buone pratiche e valutazione di strumenti di comunicazione)
- **STESURA DI UNA BOZZA DI PROGRAMMA**

COSA SI INTENDE PER

- **perdita alimentare**: riduzione non intenzionale del cibo destinato al consumo umano.
- **cause**: una serie di inefficienze presenti nella catena di approvvigionamento alimentare, quali ad esempio la carenza di infrastrutture e logistica e la mancanza di tecnologia, competenze o capacità gestionali.
- **quando**: principalmente nelle fasi di produzione e di lavorazione post-raccolto, cioè quando i prodotti rimangono sul campo o quando vengono scartati durante le fasi di lavorazione, immagazzinamento e trasporto.

COSA SI INTENDE PER

- **spreco alimentare** si riferisce allo **scarto intenzionale** del cibo (destinato al consumo umano e) ancora perfettamente commestibile.
- **cause**: comportamento tenuto dalle aziende e dai singoli individui, soprattutto da parte di esercenti e consumatori finali. **L'espressione**
- **sperpero alimentare**, infine, indica l'insieme di
- **perdite e sprechi.**

SPRECO ALIMENTARE

(RISOLUZIONE Parlamento europeo 30 novembre 2012)

- L'insieme dei prodotti alimentari scartati dalla catena agroalimentare per ragioni economiche o estetiche oppure prossimi alla scadenza di consumo, ma ancora perfettamente commestibili potenzialmente destinabili al consumo umano e che, in assenza di un possibile uso alternativo, sono destinati ad essere smaltiti ed eliminati producendo conseguenze negative dal punto di vista ambientale, costi economici e mancati guadagni alle imprese-

Impatto sull'ambiente

(rapporto FAO)

- **Maggior uso di fertilizzanti, pesticidi e prodotti chimici**
(intossicazione lavoratori del settore; progressivo inaridimento del terreno; inquinamento di fiumi, laghi, mari e falde acquifere; presenza di sostanze chimiche negli alimenti)
- **Emissione di tonnellate di CO₂ e di metano in atmosfera**
(inquinamento e Global warming)
- **Crisi idrica** (250 mld di litri di acqua consumata),
- **Aumento del volume dei rifiuti,**
- Utilizzo del suolo:** 1,4 mld di ettari di terreno consumato,
- Biodiversità,**
- Riduzione delle scorte ittiche.**

IMPATTO ECONOMICO

- diminuzione del reddito disponibile,
 - maggior costo dello smaltimento rifiuti,
 - inutile consumo di energia
-
- Valore economico del cibo sprecato a livello globale è pari a circa 900 mld euro/anno

IMPATTO ETICO-SOCIALE

- Fame nel mondo e difficoltà a far fronte all'aumento della domanda alimentare derivante dall'incremento demografico
entro il **2050** : stimati **9 miliardi di persone** con una **domanda alimentare accresciuta sino al 70%** rispetto all'attuale.
- Scarsa qualità dell'alimentazione nelle fasce più deboli della popolazione

IPOTESI DI PROGRAMMA

- **Obiettivo:** sensibilizzare studenti, insegnanti, personale mense e famiglie sul fenomeno degli sprechi alimentari in ambito domestico/mense e sulle ricadute ambientali, economiche e sociali del fenomeno.
- **Target :** personale scolastico (insegnanti, operatori mense) e studenti delle scuole della rete SPS (primarie secondarie)

AZIONI DEL PROGRAMMA

- Presentazione del programma e raccolta adesioni presso la rete SPS
- Programmazione e realizzazione incontri presso le scuole per:
- Condivisione con gli insegnanti e operatori mensa del programma formativo "Stop Sprechi" in linea con il **vademecum per le scuole** con particolare attenzione agli sprechi domestici (56%) e al recupero dei cibi dalle mense nel rispetto delle norme sulla sicurezza alimentare

L'ABC dello spreco alimentare Vademecum per le scuole

- Inquadramento normativo
- Cosa è lo spreco alimentare
- La dimensione del fenomeno
- Lo spreco lungo la filiera agroalimentare
- Il valore del cibo
- Il ruolo delle scuole, attività per affrontare lo spreco nelle scuole e a casa
- L'importanza di fare rete
- Buone pratiche



DOVE SI SPRECA IL CIBO

Le responsabilità per i rifiuti alimentari sono da imputarsi a:

- famiglie: 42% (60% dei quali è evitabile)
- produttori: 39%
- rivenditori: 5%
- settore della ristorazione: 14%.

(Fonte: Commissione europea)

CAUSE DI SPRECO NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA, COMMERCIALE, DOMESTICA

- Acquisti e ordinazioni errati, Porzioni eccessive
- Avanzi di ristorazione
- Catena del freddo interrotta
- Cessazione dell'azienda
- Conservazione inadeguata
- Danni per movimento merce
- Errata interpretazione dell'etichetta
- Invenduti o resi (gap tra offerta/stock e domanda)
- Perdita di igiene (contaminazioni)
- Prodotti avvizziti, avariati, scaduti
- Prodotti con gusto alterato
- Scarti di cucina
- Vini, acque e bibite lasciati e non terminati

COME RIDURRE LO SPRECO NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA

- Miglioramento del menù verso un maggior gradimento e quindi minori avanzi
- Rispetto delle grammature previste nella porzionatura
- Introduzione di test per tutte le nuove ricette
- Valutazione dello scarto
- Progetti di educazione al gusto ed al consumo

DECALOGO PER RIDURRE LO SPRECO IN CUCINA

- **SPESA INTELLIGENTE** UNA LISTA FACILITA L'ACQUISTO DI COSA SERVE DAVVERO
- **STAGIONALITÀ** ACQUISTO DI ALIMENTI DI STAGIONE
- **OCCHIO ALLE SCADENZE** DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO" È DIVERSO "DA CONSUMARSI ENTRO"
- **CORRETTA CONSERVAZIONE** "RISPETTO CATENA DEL FREDDO E INDICAZIONI IN ETICHETTA
- **ROTAZIONE DEL CIBO** IN DISPENSA E IN FRIGO DAVANTI I CIBI CHE SCADONO PRIMA

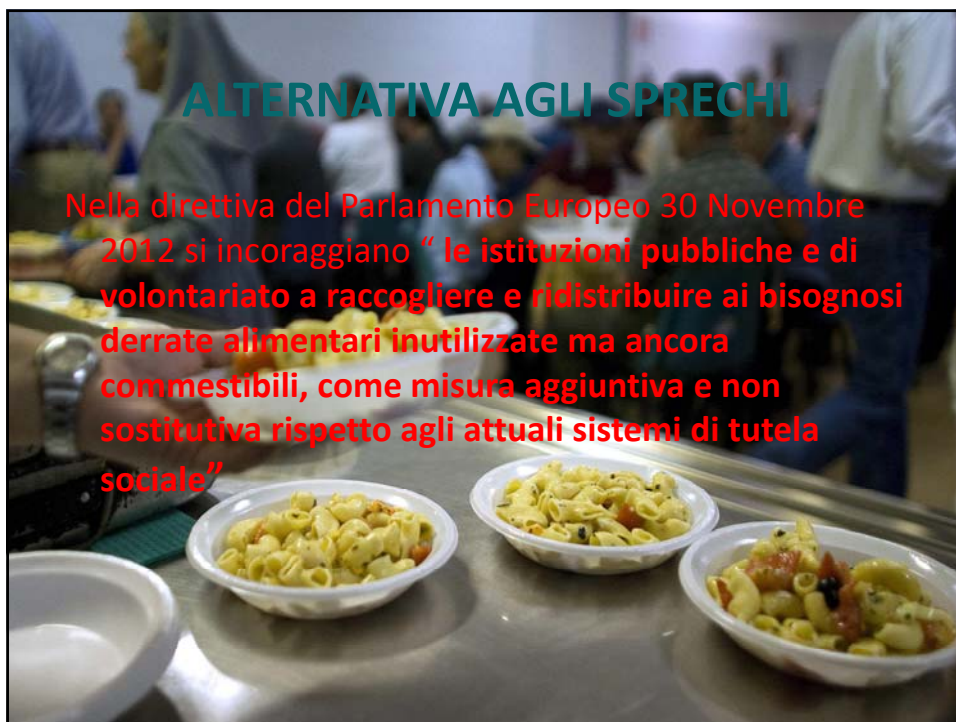
- **CONGELARE** I CIBI FRESCI, COTTI E IL PANE CHE NON SI CONSUMANO A BREVE, SI POSSONO CONGELARE
- **GIUSTE PORZIONI** PICCOLE PORZIONI E POI SEMMAI IL BIS
- **RICETTE DEL RECUPERO** UTILIZZO INTELLIGENTE DEGLI AVANZI PER: ZUPPE, FRULLATI, MACEDONIE, SFORMATI
- **DOGGY BAG** GLI AVANZI DEL PASTO AL RISTORANTE IN UN PACCHETTO DA PORTARE A CASA
- **DONAZIONE** IL CIBO SE È TROPPO PUÒ ESSERE DONATO

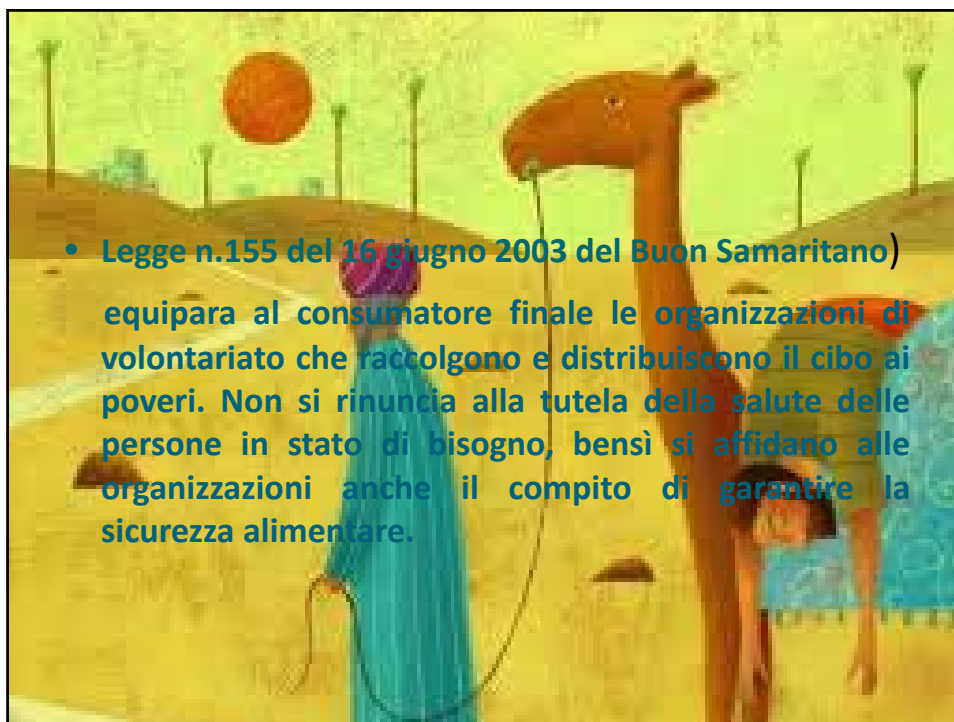
IPOTESI DI PROGRAMMA

- Predisposizione strumenti di comunicazione specifici per target e contenuto con insegnanti, studenti e rappresentanti banco alimentare
- Approfondimenti sulle ricadute etico-sociali
- Valutazione dell'importanza delle alternative (attività Onlus e Banco Alimentare)

ALTERNATIVA AGLI SPRECHI

Nella direttiva del Parlamento Europeo 30 Novembre 2012 si incoraggiano " **le istituzioni pubbliche e di volontariato a raccogliere e ridistribuire ai bisognosi derrate alimentari inutilizzate ma ancora commestibili, come misura aggiuntiva e non sostitutiva rispetto agli attuali sistemi di tutela sociale**"





- **Legge n.155 del 16 giugno 2003 del Buon Samaritano)**
equipara al consumatore finale le organizzazioni di volontariato che raccolgono e distribuiscono il cibo ai poveri. Non si rinuncia alla tutela della salute delle persone in stato di bisogno, bensì si affidano alle organizzazioni anche il compito di garantire la sicurezza alimentare.

BANCO SCUOLA

- Storia e attività del Banco Alimentare e di Siticibo
- Intervento dei volontari nel soddisfare esigenze dei bisognosi
- Valutazione del contributo che anche da piccoli si può portare a questa causa
- **Presentazione delle iniziative in atto nel territorio lombardo a favore delle Scuole primarie e secondarie:**
- Una decina di volontari incontrano i ragazzi a gruppi di interclassi conversano per circa 60 minuti con racconti, dati, storie vere e proiezione di un filmato.
- Essi propongono un modo diverso di affrontare il rapporto con il cibo e offrono una alternativa allo spreco.
- Ad oggi sono stati visti oltre 35.000 studenti in Lombardia.

Rapporto FAO 2014

Più di 8 miliardi di euro di cibo all'anno vengono gettati nella spazzatura

ogni famiglia italiana butta nella spazzatura tra i 200 grammi e i 2 chilogrammi di alimenti ogni settimana con un costo di circa 7,06 euro settimanali a famiglia.

Rapporto Food Bank, Food Poverty

In Italia 5 milioni e mezzo di persone sono in condizioni di povertà alimentare di cui un milione e 300 mila minori



*L'obiettivo finale è concorrere alla istituzione di un **sistema alimentare sostenibile** che garantisca la sicurezza alimentare e la nutrizione per tutti in modo tale che le basi economiche, sociali e ambientali per generare la sicurezza alimentare e la nutrizione delle generazioni future non siano compromesse.*

GRAZIE