



## L'IMPEGNO PER L'EDUCAZIONE ALLA LOTTA ALLO SPRECO ALIMENTARE NELLE SCUOLE LOMBARDE DOPO EXPO

26 gennaio 2017 ore 9.30-13.30

Milano - Palazzo Pirelli - Via Fabio Filzi, 22 - Sala Pirelli



Regione  
Lombardia

# IL PROGETTO EDUCATIVO

## L'ABC CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE

- ✓ Si colloca all'interno del **tavolo permanente regionale sull'educazione ambientale e lo sviluppo sostenibile**, istituito per avviare percorso di confronto e lavoro con l'Ufficio Scolastico Regionale e con tutti i soggetti che a vario titolo si occupano di educazione ambientale.
- ✓ È in linea con gli obiettivi del Protocollo di Intesa sottoscritto tra la Direzione Generale Ambiente Energia e Sviluppo sostenibile e l'Ufficio Scolastico Regionale che si propone di:
  - **coinvolgere le scuole nelle azioni regionali orientate allo sviluppo sostenibile**
  - attivare progetti di intervento trasversali promossi dal Tavolo di Regione Lombardia per l'educazione ambientale in collaborazione con il Tavolo istituito dall'Ufficio Scolastico Regionale.

# IL PROGETTO EDUCATIVO

## L'ABC CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE

- ✓ Si è scelto di lavorare **sullo spreco alimentare, in quanto:**
  - il tema è stato al centro di Expo 2015
  - può avere significative ricadute ambientali, sociali ed economiche
- ✓ Il tema si colloca **trasversalmente nelle politiche regionali** di prevenzione della produzione dei rifiuti, di sostenibilità e tutela della salute

# IL PROGETTO EDUCATIVO

## L'ABC CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE

- ✓Sperimentare un modello educativo che coinvolga le scuole e la rete territoriale.
- ✓Inserire il tema dello spreco alimentare nei programmi di offerta formativa scolastici.
- ✓Definire e riproporre il modello, se funzionale ed efficace, per indirizzare le future progettualità su altre tematiche ambientali (aria, acqua, energia, mobilità ecc).
- ✓**Mettere a disposizione uno strumento didattico (VADEMECUM)** frutto della collaborazione tra Regione Lombardia, Ufficio Scolastico Regionale e i partecipanti al tavolo di lavoro regionale sull'Educazione ambientale e che include anche la descrizione di progetti già attuati presso le scuole.

# VADEMECUM

## L'ABC CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE



Strumento didattico per le scuole di primo e secondo grado di supporto agli insegnanti che vogliono trattare il tema dello spreco alimentare e inserirlo nei propri programmi di offerta formativa.

A disposizione nelle [pubblicazioni](#) sul nuovo sito di Regione Lombardia



# IL QUADERNO RIFIUTI



La riduzione dello spreco alimentare è una azione di prevenzione della produzione dei rifiuti



A disposizione nelle pubblicazioni sul nuovo sito di Regione Lombardia



# VADEMECUM - DI COSA SI PARLA?

Inquadramento normativo

Cos'è lo spreco alimentare

La dimensione del fenomeno

Lo spreco lungo la filiera agroalimentare

Il valore del cibo

Il ruolo delle scuole per la lotta allo spreco alimentare

Attività per affrontare lo spreco nelle scuole

L'importanza di fare rete

Buone pratiche e materiali

Schede di sintesi dei progetti scolastici a.s. 2015/2016 e delle esperienze pregresse



## 1. "LA RACCOLTA ALIMENTARE"

**TEMA SCELTO:** Lo spreco alimentare

**NOME SCUOLA/CLASSE/ISTITUTO:** Istituto comprensivo G.B. Rubini, scuola secondaria di primo grado G.B. Rubini; tutte le classi, in particolare le seconde della scuola secondaria (6)

**COMUNI COINVOLTI:** Romano di Lombardia (Provincia di Bergamo)

**OBIETTIVO:** Attraverso un'indagine sul consumo di frutta e sui bisogni della comunità, avviare una giornata in tutti e 4 i plessi dove all'intervallo si consumi frutta. Nel mese di marzo, in collaborazione con l'Oratorio San Filippo Neri, avviare una raccolta alimentare e coinvolgere i ragazzi di seconda nello smistamento e nella distribuzione.

### PRINCIPALI ATTIVITA' SVOLTE:

1. invitare gli alunni a portare la frutta in giorni prestabiliti dalla Referente
2. consumare la frutta avanzata dalla mensa
3. raccogliere in ogni classe generi alimentari di lunga durata
4. coinvolgere gli alunni di seconda nello smistamento dei generi alimentari e nella distribuzione alla comunità

**SOGGETTI COINVOLTI:** Tutti i docenti, Tutti gli alunni, Le famiglie; L'oratorio San Filippo Neri - la Caritas interparrocchiale

### MATERIALI PRODOTTI

- monitoraggio del consumo di frutta
- relazione finale del progetto
- foto degli alunni impegnati nello smistamento

**EVENTUALI COSTI:** nessuno

**TEMPI DI REALIZZAZIONE:** tutto l'anno per la frutta e nel mese di marzo per la raccolta alimentare

**RISULTATI OTTENUTI:** quasi tutti gli alunni hanno consumato frutta nell'intervallo stabilito. Nel mese di

**VIDEO (se disponibile)**



# INQUADRAMENTO NORMATIVO

## Internazionale

- **Nazioni Unite:** iniziative finalizzate alla riduzione delle perdite alimentari e dello spreco di cibo, basate su studi scientifici che hanno definito l'entità del problema nella sua globalità

## Comunitario

- **Risoluzione del Parlamento Europeo del 19 gennaio 2012** con precisi obiettivi quali migliorare l'efficienza della catena alimentare, ridurre lo spreco alimentare di almeno il 30 % entro il 2025, promuovere campagne di sensibilizzazione intervenire sulle etichettature e gli imballaggi, sostenere la distribuzione di prodotti alimentari ai cittadini meno favoriti, raccogliere dati sul food waste (rifiuti alimentari) semplificare le regole che disciplinano la donazione degli alimenti
- **Obiettivi sulle priorità di gestione dei rifiuti (Direttiva Europea n. 98 del 2008):** la prevenzione dello spreco alimentare rappresenta un'importante azione di prevenzione della produzione dei rifiuti



# INQUADRAMENTO NORMATIVO

## Nazionale

- **Programma Nazionale di Prevenzione dei Rifiuti** (7 ottobre 2013) di cui il PINPAS, Piano Nazionale di prevenzione degli sprechi alimentari, è lo strumento attuativo che individua tra le azioni prioritarie l'educazione e la formazione scolastica
- **Legge n. 166/2016** promuove la donazione ai fini di solidarietà sociale di eccedenze alimentari, da destinare in via prioritaria all'alimentazione umana con la finalità di ridurre gli sprechi

## Regionale

- La lotta allo spreco alimentare è una delle azioni del **Piano Regionale di Prevenzione dei Rifiuti**, che fa parte del **Piano Regionale di Gestione dei Rifiuti** (giugno 2014). Contrastando lo spreco si previene la formazione di rifiuti con diminuzione degli impatti sull'ambiente
- **L.r. n. 34/2015** "Legge di riconoscimento, tutela e promozione di diritto al cibo" promuove la riduzione degli sprechi alimentari

# INQUADRAMENTO NORMATIVO

In attuazione al quadro normativo Regione Lombardia ha avviato progetti finalizzati a:

- migliorare la rete di devoluzione delle eccedenze alimentari
- inserire il tema dello spreco alimentare nei percorsi didattici con il progetto



# COS'È LO SPRECO ALIMENTARE ?

Non esiste una definizione univoca, il vademecum ne riporta alcune, poi c'è l'esperienza...

## ECCEDENZA ALIMENTARE:

se rimane a disposizione di altri



*Immagini tratte dalle  
presentazioni delle scuole*



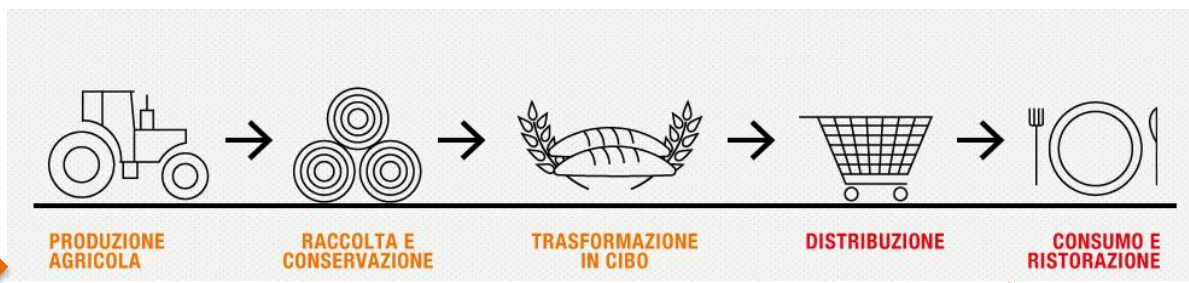
**SPRECO ALIMENTARE:** se ciò che non viene consumato ed è ancora buono viene avanzato nel piatto o gettato nel cestino

# LA DIMENSIONE DEL FENOMENO

Ogni anno un terzo della produzione mondiale di cibo destinata al consumo umano si perde lungo la filiera alimentare:

**1.3 miliardi di tonnellate di cibo finiscono nella spazzatura** (dati FAO).

Nei paesi in via di sviluppo le perdite maggiori si concentrano nella prima parte della filiera agroalimentare, soprattutto a causa delle tecniche di coltivazione, raccolta, conservazione e immagazzinamento.



*In Europa vengono sprecate ogni anno 89 milioni di tonnellate (180 kg pro capite). Il 42% dello spreco si verifica nelle case (76 kg pro capite/anno di cui il 60% potrebbe essere evitato).*

Nei paesi sviluppati le perdite più significative si verificano nelle fasi finali della filiera agroalimentare (consumo domestico e ristorazione in particolare).



Regione  
Lombardia

# LA DIMENSIONE DEL FENOMENO

In Italia lo spreco alimentare viene generato in parte (53%) dalle aziende della filiera, in parte dal consumatore (47%).

I diversi stadi hanno diversi **tassi di recupero dell'eccedenza** (eccedenza che non diviene spreco): si passa dal 57% nell'industria di trasformazione al 10% circa nella distribuzione e ristorazione.



Nella ristorazione viene sprecato il 90,8% dell'eccedenza alimentare e presso il consumatore praticamente il 100%.



# LA DIMENSIONE DEL FENOMENO

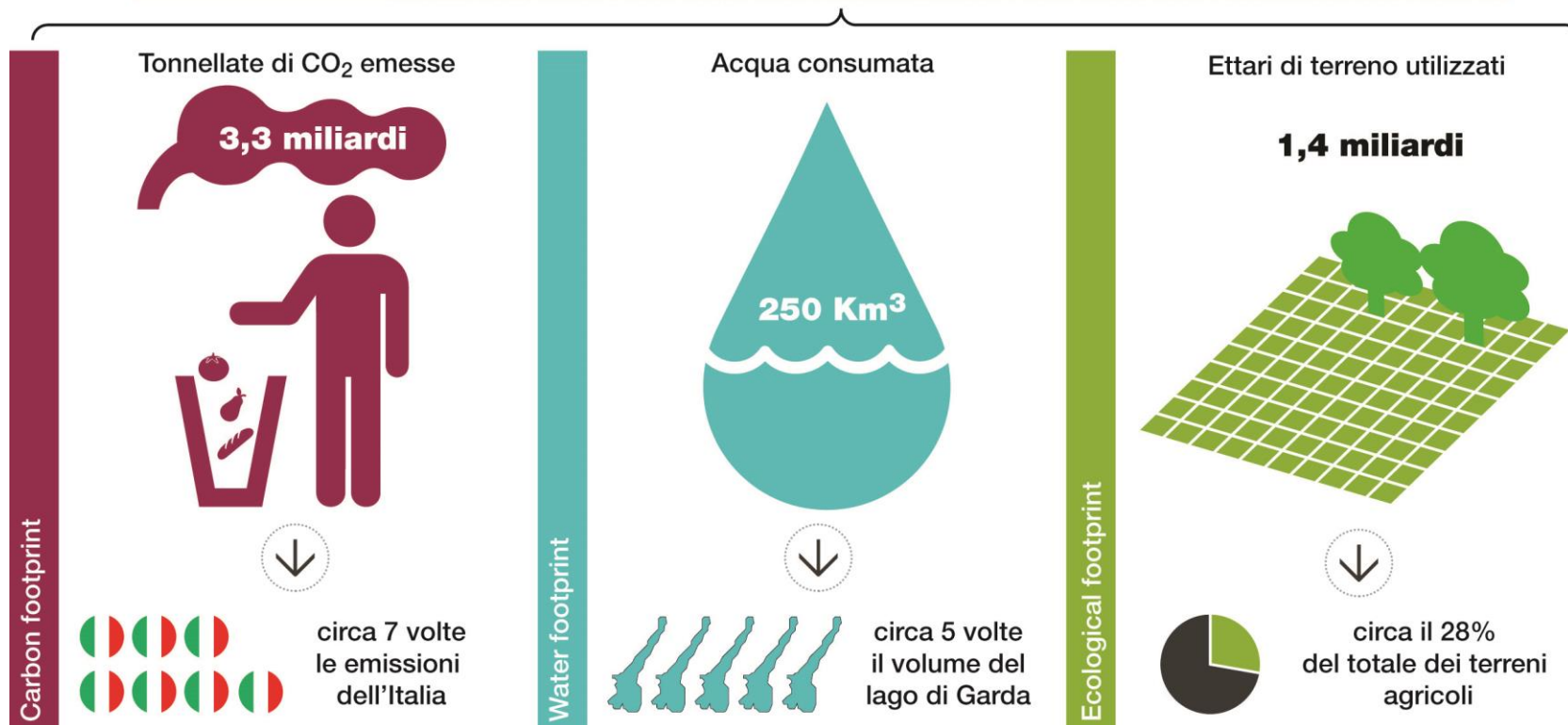
La FAO nel 2013 ha stimato gli impatti ambientali dello spreco a livello globale:

## L'impatto sull'ambiente dello spreco di cibo

Fonte: FAO

1,6 miliardi di tonnellate di cibo sprecate ogni anno

1,3 miliardi ancora commestibili



# LA DIMENSIONE DEL FENOMENO

A SCUOLA  
sappiamo  
quanto  
sprechiamo?

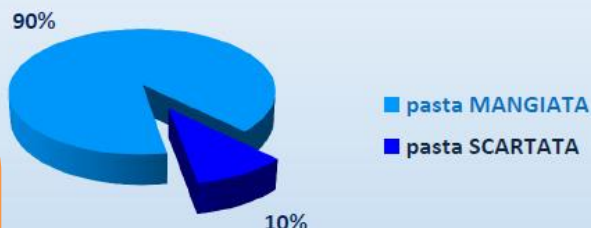
Nelle scuole italiane in un anno si consumano 380 milioni di pasti di cui il 10% (pari a quasi 87.000 tonnellate di cibo) sono eccedenze e di queste l'85% vien gettato tra i rifiuti.

## MONITORAGGIO SPRECO DEL CIBO - MISSAGLIA

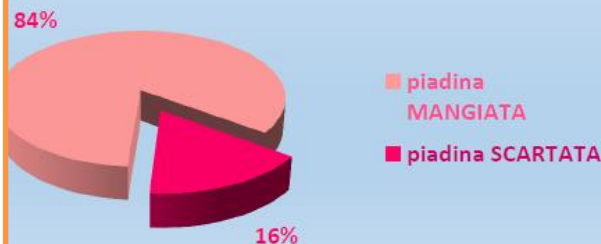
PRIMA SETTIMANA

Lunedì 7 marzo 2016

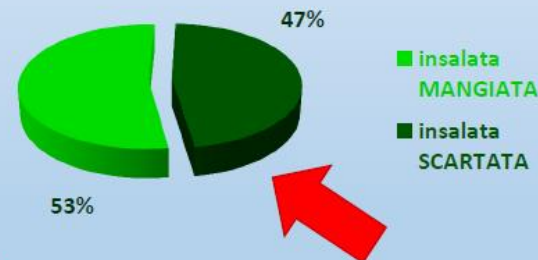
### PRIMO - PASTA ALLA BOLOGNESE



### SECONDO - PIADINA



### CONTORNO - INSALATA MISTA



Regione  
Lombardia

# LA DIMENSIONE DEL FENOMENO

## A SCUOLA

sappiamo **come viene gestita l'eccedenza?**





# IL VALORE DEL CIBO

Non basta mangiare qualcosa per nutrire il nostro corpo, serve una dieta sana e bilanciata



Funzione  
nutritiva

**Food Safety:** cibo sicuro dal punto di vista igienico-sanitario e genuino



**Food Security:** cibo in quantità sufficiente con caratteristiche nutrizionali idonee

Valore  
culturale



Valore  
sociale



Quando il cibo in eccesso viene ridistribuito ai più bisognosi, diventa un modo con il quale ciascun individuo può aiutare il prossimo

# IL VALORE DEL CIBO E L'AMBIENTE



Gli alimenti alla base della piramide hanno impatti maggiori sia sull'ambiente che sulla nostra salute e benessere.

Abbiamo con il cibo una **relazione ecologica**: occupazione degli habitat per le coltivazioni; uso di diserbanti, pesticidi e concimi; agricoltura dipendente dai combustibili fossili; consumo di energie ed emissioni per il trasporto degli alimenti...

Gli alimenti al vertice hanno minore impatto ambientale e sono quelli “migliori per la nostra salute e benessere”

# IL RUOLO DELLE SCUOLE



Attraverso l'insegnamento scolastico è possibile promuovere la conoscenza e cultura del cibo "sano e giusto" all'interno delle famiglie.

Buona parte dello spreco si origina proprio nelle nostre case!

Anche le mense scolastiche rivestono un ruolo di estrema importanza, sia per trasmettere il valore del cibo, sia per promuovere comportamenti etici e, con il recupero delle proprie eccedenze, svolgere un importante ruolo sociale di sostegno agli indigenti e alle persone in difficoltà.



# ATTIVITA' PER LE SCUOLE: CONOSCIAMO IL CIBO



 **Regione Lombardia**  
Agricoltura



orto a scuola

5 sensi



origine e  
metodi di  
produzione

stagionalità

proprietà  
nutritive  
(calorie,  
proteine,  
carboidrati,  
fibre, zuccheri  
grassi, acqua)

derivati e  
ricette

## LA STORIA DI GIANNI IL CARCIOFO

Ciao a tutti, sono Gianni il carciofo ed oggi vi  
racconterò la mia strana storia.

Quando ero un bambino ero davvero un simpatico  
carciofino.



ricetta carciofi morbidosi



**Regione  
Lombardia**



# ATTIVITA' PER LE SCUOLE: LA MENSA

rilevazione dello  
scarto in mensa



confronto con  
nutrizionisti e  
referenti del  
servizio di  
ristorazione e del  
Comune



proposta di comportamenti  
utili a diminuire lo spreco,  
ad esempio scelta della  
porzione

## TABELLE PESATURA PASTO ALL' ARRIVO, NON DISTRIBUITO E

### SCARTATO

	Portato (kg)	Non distribuito (kg)	Netto (kg)	Scarto
7 marzo				
PRIMO	31,3	3,6	27,7	5,2
SECONDO	10,6	0,8	9,8	2,3
CONTORNO	2,9	1,2	1,7	0,7
9 marzo				
PRIMO	47,8	7,9	39,9	10,0
SECONDO	14,3	5,3	9,0	1,0
CONTORNO	10,5	4,5	6,0	0,7
14 marzo				
PRIMO	34,5	7,5	27,0	6,1
SECONDO	18,6	5,3	13,3	1,5
CONTORNO	11,8	1,9	9,9	1,2
16 marzo				
PRIMO	37,7	2,5	35,2	4,4
SECONDO	14,7	7,4	7,3	1,4
CONTORNO	12,7	11,2	1,5	0,8

## RILEVAZIONE DEL NUMERO DI ALUNNI CHE HANNO PRESO IL PRIMO, IL SECONDO, IL CONTORNO

MONITORAGGIO DELLO SPRECO IN MENSA

TAVOLO DELLA CLASSE: 16

DATA: 16-03-2016

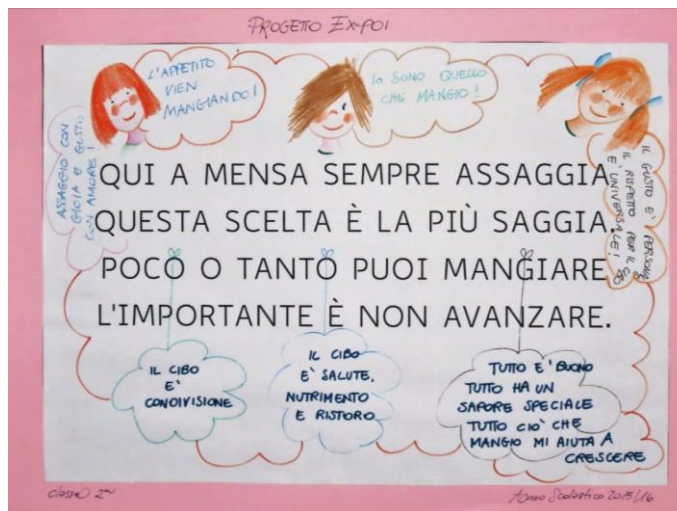
NUMERO ALUNNI PRESENTI AL TAVOLO: 14

NUMERO ALUNNI CHE HANNO PRESO IL PRIMO: 16

NUMERO ALUNNI CHE HANNO PRESO IL SECONDO: 14

NUMERO ALUNNI CHE HANNO PRESO IL CONTORNO: 2

SPINACI



# ATTIVITA' PER LE SCUOLE: LA MENSA

rilevazione dello  
scarto in mensa



confronto con  
nutrizionisti e  
referenti del  
servizio di  
ristorazione e del  
Comune



proposta di un  
menù condiviso

## PIATTO PULITO FASE I

- Monitoraggio scarti per 4 settimane  
Primi e secondi **47,8 kg**  
Frutta e dessert **9,7 kg**
- Tabulazione e valutazione dei risultati  
Valore medio settimanale: **11,95 kg**  
**CO2 emessa: 21,27 kg**



progetto di  
riduzione con  
eventuale  
recupero  
dell'eccedenza  
a fini sociali



Regione  
Lombardia

# ATTIVITA' PER LE SCUOLE: LA MENSA

progetto di  
riduzione con  
eventuale  
recupero  
dell'eccedenza  
a fini sociali



coinvolgere altri  
soggetti sul  
territorio:  
**RETE  
TERRITORIALE**



Comune,  
servizio di  
ristorazione,  
Enti non profit  
e ATS



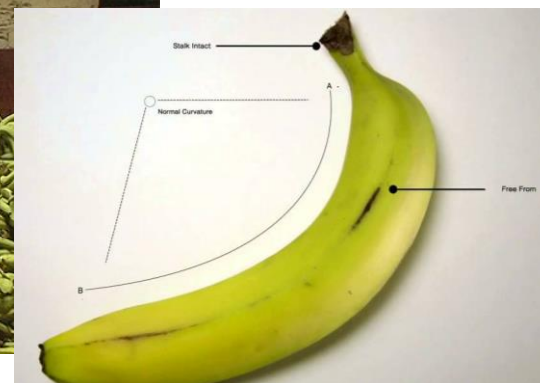


# ATTIVITA' PER LE SCUOLE (SUPERIORI)

## IL FILM «JUST EAT IT»

Racconta la storia di una coppia che per sei mesi si alimenta di scarti alimentari

L'abbiamo scelto perché affronta il tema dello spreco con uno sguardo su tutta la filiera agro alimentare

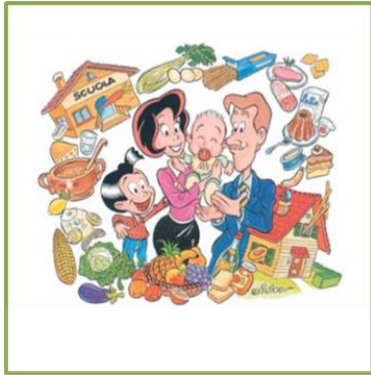


NON E' UN INVITO AD IMITARE  
I COMPORTAMENTI DEI  
PROTAGONISTI!





# DALLA SCUOLA ALLA CASA



I genitori possono fornire un supporto all'apprendimento “extra scolastico” traducendo nella vita quotidiana quanto appreso dai propri figli

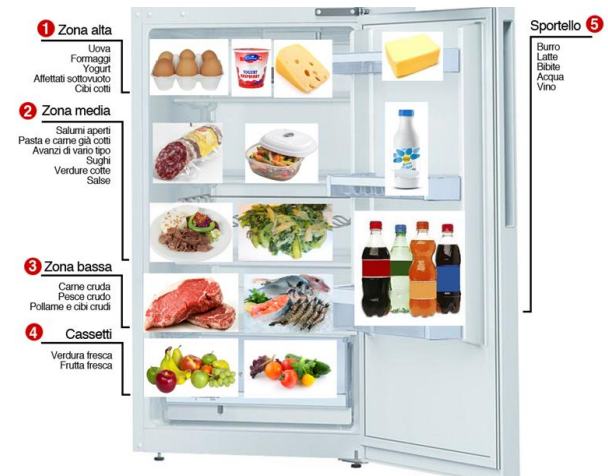
**I menù del riciclo:** ricette contro lo spreco



**La spesa giusta:** lista della spesa per evitare di acquistare troppi alimenti, prodotti di stagione e a km 0

**Le etichette:** termine minimo di conservazione e data di scadenza, modalità di conservazione

**La gestione del frigorifero:** temperatura a 4 gradi, corretta disposizione negli scaffali (in basso minore temperatura), mettere davanti i cibi che scadono prima, congelare i cibi che non possono essere consumati a breve



# IL VADEMECUM PROSEGUE CON I PROGETTI REALIZZATI DALLE SCUOLE...

**GRAZIE!** agli insegnanti e alle scuole che hanno partecipato a questo progetto per il loro prezioso contributo!

**GRAZIE!** all'Ufficio Scolastico Regionale, attraverso il quale continueremo a rimanere a disposizione delle scuole che vogliano intraprendere progetti sullo spreco alimentare.

## **D.G. Ambiente, Energia e Sviluppo Sostenibile**

Elisabetta Confalonieri – Dirigente della Struttura Bonifiche e Siti Contaminati

Paola Zerbinati e Silvia Passoni – Struttura Pianificazione in materia di Cave e Rifiuti

[paola\\_zerbinati@regione.lombardia.it](mailto:paola_zerbinati@regione.lombardia.it)

[silvia\\_passoni@regione.lombardia.it](mailto:silvia_passoni@regione.lombardia.it)

