

LO SPRECO ALIMENTARE

Sensibilizzazione e lotta allo spreco alimentare:

IMPEGNO di TUTTI!

Emanuela Masillo

<https://www.youtube.com/watch?v=To4vOC6XKM>



Organizzato da



Nell'ambito di **Green School Italia**

Gestito da

Finanziato da



Che cosa s'intende per spreco alimentare?



Il termine più comune di spreco alimentare è quello di:

“cibo acquistato e non consumato che finisce nella spazzatura”.



Perdite alimentari: quando??

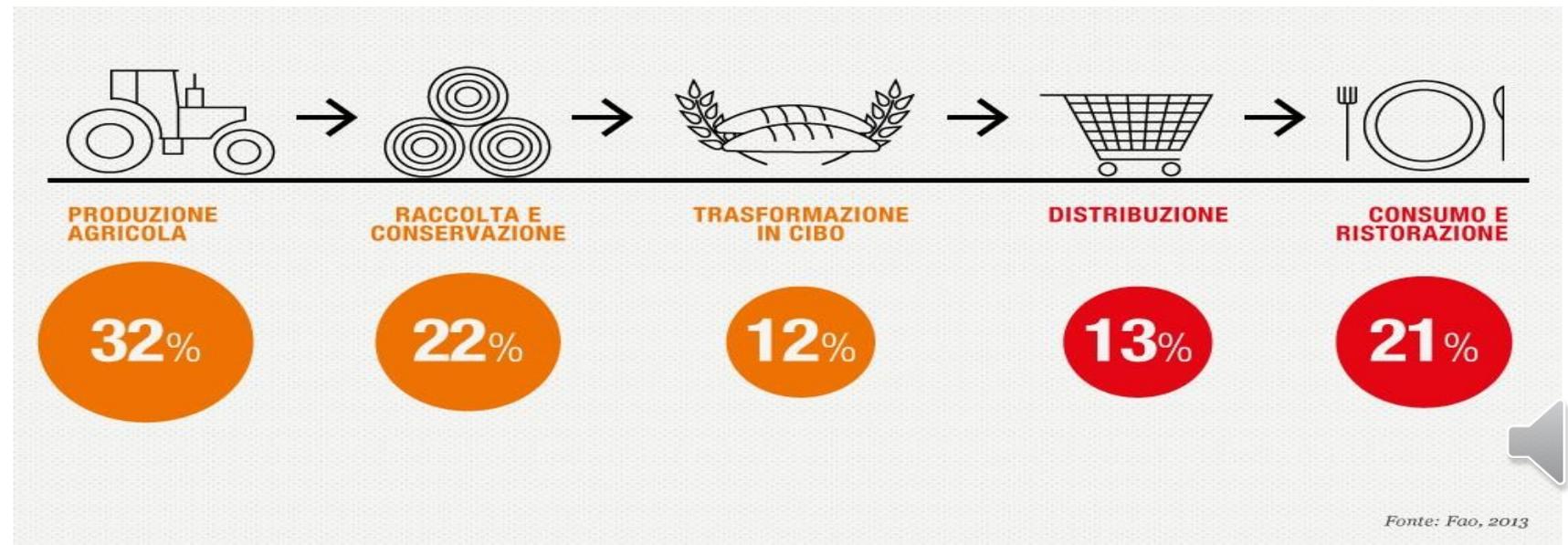


Le perdite alimentari iniziano a monte della filiera agroalimentare:

- in fase di semina;
- coltivazione;
- raccolta;
- conservazione e prima trasformazione agricola;

Oltre il "campo" gli sprechi avvengono:

- durante la trasformazione industriale,
- distribuzione,
- conservazione
- consumo finale



Spreco alimentare nel mondo



L'analisi realizzata nel 2011 dalla FAO stima gli sprechi alimentari nel mondo in 1,3 miliardi di tonnellate all'anno, pari a circa un terzo della produzione totale di cibo destinato al consumo umano.

- Nel **Nord del mondo**, si produce e si acquista troppo cibo, spesso gettato prima ancora che si deteriori.
- Nel **Sud del mondo**, invece, il cibo si spreca per mancanza di infrastrutture, strumenti per la conservazione e trasporto adeguati.



Spreco alimentare in Europa

Lo spreco di cibo in Europa

Fonte: Commissione Ue, Eurostat

In un anno in Europa finiscono nella spazzatura

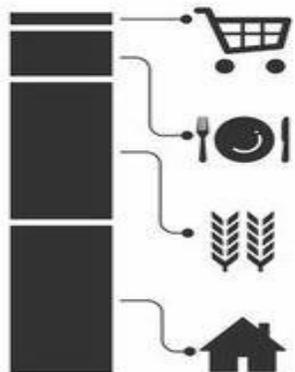


90 milioni di tonnellate di cibo



180 kg per persona

Dove avviene lo spreco



5% distribuzione

14% ristorazione

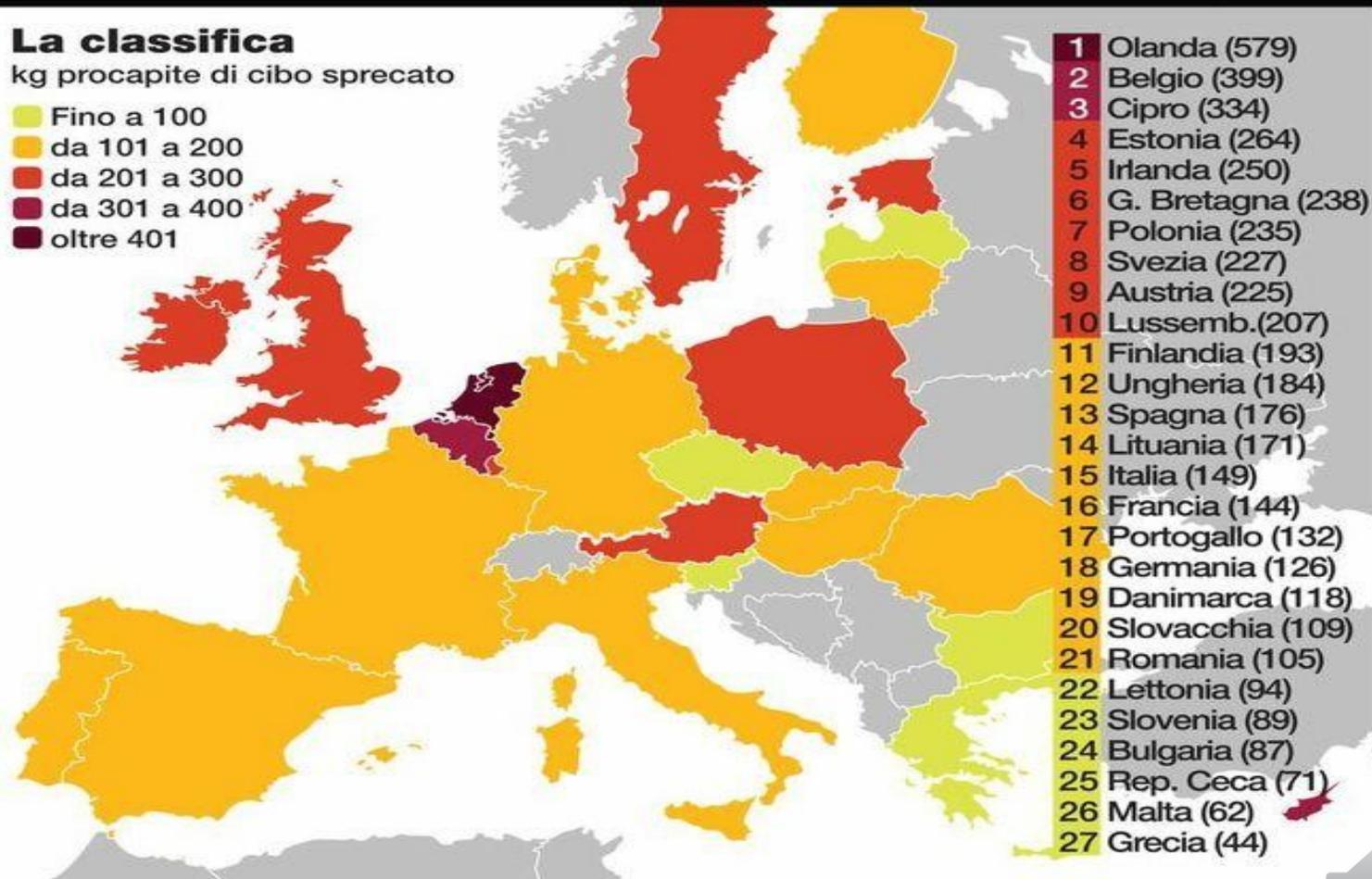
39% produzione

42% in casa

La classifica

kg procapite di cibo sprecato

- Fino a 100
- da 101 a 200
- da 201 a 300
- da 301 a 400
- oltre 401



Spresco alimentare in Italia

Lo spreco alimentare annuo

LO SPRECO IN ITALIA*

UNA FAMIGLIA SPRECA **454 € di cibo**



Fonte: elaborazione BCFN su dati FAO, WWF, Segre e Falasconi

L'IMPATTO AMBIENTALE DELLO SPRECO DOMESTICO

14,3 milioni tonnellate di CO₂ l'anno

Per assorbirle servono:

800.000 ettari di bosco

più dell'intera superficie boschiva della Lombardia

*Dati medi per anno



1/3

della produzione annua mondiale di cibo finisce nella spazzatura.

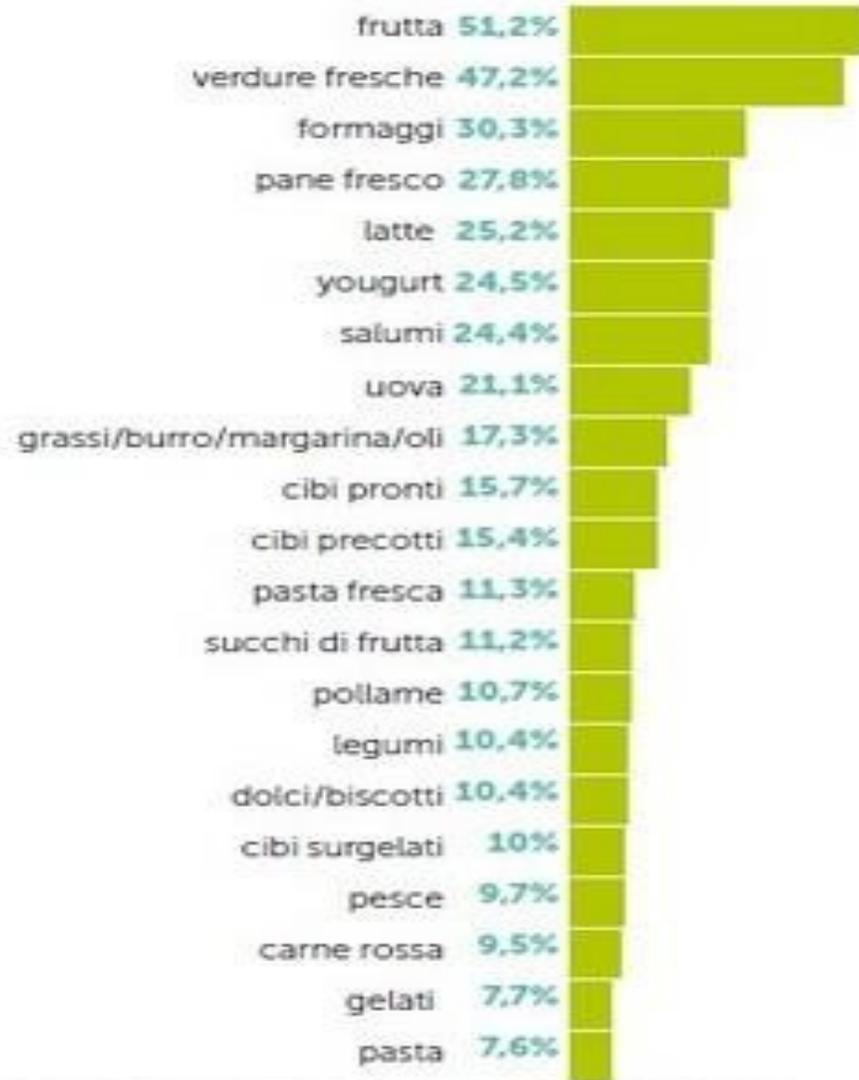
1,3 mld di tonnellate

Fonte: Barilla Center for Food and Nutrition, "Lo spreco alimentare: cause, impatti e proposte", 2012 e relativa bibliografia

Cosa gettiamo?

ALIMENTI GETTATI VIA PRIMA DI CUCINARE

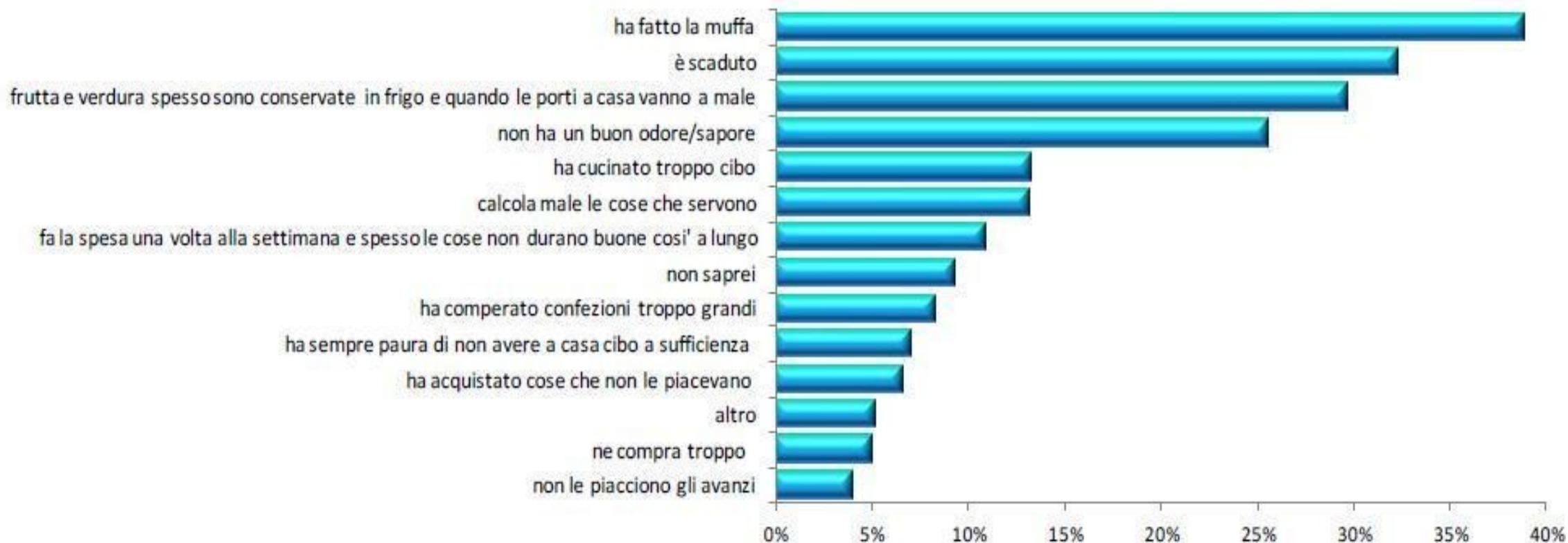
Quota % per categoria merceologica



Fonte: REF Ricerche su dati Osservatorio Sprechi delle famiglie, Waste Watcher - Rapporto 2014



Perché lo gettiamo?



Conseguenze dello spreco alimentare

- Impatto ecologico
- Impatto economico
- Impatto etico
- Impatto culturale



Il nostro impegno...



Progetto
solidale

Le eccedenze alimentari come opportunità.

Promuovere solidarietà sociale e azioni di lotta alla povertà.

Promuovere e affermare una cultura di piena valorizzazione delle risorse,
di lotta al consumismo e allo spreco.

Sostenere e valorizzare le associazioni che operano nel sociale.

Circa 15-20 pasti completi al giorno = 7000 in un anno = 2 tonnellate l'anno

**Dalla terra le radici della nostra cultura alimentare:
"l'Orto a Scuola"
come percorso educativo per riscoprire
il legame "natura-salute"**

Guggino A., Torelli C., Bego K., Corbellini* A., Cum D., Lanza C., Pagliarin P., Guarcello M., Monteferraro F., Valenti M.
S.I.A.N. e Dietologia - ASL BI - Biella * I.I.S. Gae Aulenti - Biella - Indirizzo Agrario

RAZIONALE
L'approccio più efficace al sovrappeso e all'obesità è la prevenzione. Un'alimentazione corretta è alla base della salute e della crescita armoniosa dei bambini e le abitudini dietetiche assimilate in tenera età permangono per tutto il corso della vita influenzandone la qualità. Il cibo liofilizzato, omogeneizzato, polverizzato, impacchettato e proposto quasi come una medicina, può allontanare dal gusto e dal piacere nei confronti dell'atto alimentare mentre il cibo vero, coltivato e raccolto seguendo il ritmo delle stagioni deve diventare il futuro dei nostri bambini.

MATERIALI E METODI
Per realizzare il progetto "Orto a scuola" è necessario creare una sinergia tra la Scuola, le Famiglie, l'Azienda Sanitaria Locale, le figure professionali del settore (Istituto Agrario e Alberghiero), gli Enti culturali del territorio e i cuochi addetti alla ristorazione scolastica mantenendo sempre il bambino come principale protagonista. Obiettivo del lavoro è creare una rete di competenze e conoscenze attraverso:

- lezioni teorico-pratiche per la progettazione degli orti
- attività ludiche in classe
- preparazione, coltivazione e cura dell'orto
- percorsi sensoriali e olfattivi nell'orto
- laboratori del gusto
- scoperta di ricette tipiche del territorio
- sensibilizzazione della famiglia

RISULTATI ATTESI
La realizzazione di un orto all'interno della scuola permette al bambino di avvicinarsi al cibo dall'origine rispettando di più il lavoro che c'è in ogni piatto dalla coltivazione alla preparazione. Questo approccio rende spontaneo superare l'atteggiamento di rifiuto verso alcune verdure e lo spreco che spesso ne consegue. Mettere in tavola cibi diversi in base al periodo dell'anno è un modo per far cogliere ai bambini il legame con la natura e il clima ma anche per far loro vivere l'avvicinarsi delle stagioni, non solo in virtù del cambio di abbigliamento, ma anche grazie al sapore di un frutto o di una verdura che il mese prima non erano ancora maturi.

IPOTESI CONCLUSIVE E COMMENTI
Dedicarsi all'orto da piccoli può portare a sviluppare con maggiore probabilità la buona abitudine a mangiare più frutta e verdura da adulti: scopriamo così in questo recupero di un sapere antico, quali sono gli ingredienti della salute, protettivi nei confronti dell'obesità e di numerose patologie. Per i bimbi è un gioco, per i genitori e per i nonni un modo autentico per contribuire a migliorare il futuro dei bambini e del Pianeta. Il cibo vero, coltivato e raccolto seguendo il ritmo delle stagioni deve diventare il futuro dei nostri bambini e una realtà per la nostra società.



I prodotti della terra hanno un valore " sacro" perché, molto semplicemente, sono il " frutto del lavoro quotidiano di persone, famiglie, comunità, contadini".

Estratto dal messaggio di Papa Francesco per la Giornata Mondiale dell'Alimentazione 2015 indetta dalla FAO



DA DOMANI COSA POSSIAMO FARE CONCRETAMENTE?????



**1. SENSIBILIZZARE GLI ALUNNI CON
PICCOLI GESTI A SCUOLA (PREMIARE
SIMBOLICAMENTE CHI PORTA LA
BORRACCIA, MATITE COLORATE E
COLORI DI CERA AL POSTO DEI
PENNARELLI.**



PENNARELLI
DI PLASTICA

NO



**DA DOMANI COSA POSSIAMO FARE
CONCRETAMENTE?????**

**2. SENSIBILIZZARE GLI ALUNNI
FACENDO LORO COSTRUIRE UN
MENU' BILANCIATO CON TUTTI GLI
ALIMENTI CHE PREFERISCONO
GUIDANDOLI NELLE SCELTE E
CONDIVIDERLO CON LE
RESPONSABILI DEL SERVIZIO MENSA**

**DA DOMANI COSA POSSIAMO FARE
CONCRETAMENTE?????**

**3. SENSIBILIZZARE GLI ALUNNI E
DEDICARE UNO SPAZIO DI TEMPO (
2 ALUNNI PER CLASSE A ROTAZIONE)
PER CONVOGLIARE IL CIBO PRESSO
-ASSOCIAZIONI BENEFICHE riferimenti ...
-CANILI E GATTILI riferimenti**

**GRAZIE PER LA
VOSTRA
ATTENZIONE**