

Con il patrocinio della Provincia di
Bergamo



Con il patrocinio del Comune di
Bergamo



PILASTRO: LO SPRECO ALIMENTARE

FORMAZIONE GREEN SCHOOL

Lunedì 25 novembre 2019

Casa Amadei, Cooperativa Impresa Sociale Ruah ONLUS

Via San Bernardino, 77 Bergamo



I numeri dello SPRECO ALIMENTARE*

1/3

del cibo prodotto
annualmente viene
gettato nella spazzatura.



1,3

miliardi di
tonnellate



4

volte la quantità necessaria
per nutrire gli affamati del
pianeta - che sono
868 milioni di persone



(*) Fonte: FAO (www.lastminutemarket.it)

QUANTO SPRECHIAMO IN ITALIA?*

450 € all'anno
per famiglia



37 miliardi
di €

basterebbe a sfamare
circa **44** milioni di persone,
ovvero la popolazione
della Spagna



(*) Fonte: Coldiretti (www.lastminutemarket.it)

E NELLE MENSE SCOLASTICHE?*

Solo il **15%** (1168 su 7733) degli istituti scolastici ha risposto al sondaggio indetto dal Ministero della Salute e dal MIUR nel 2015 in merito alla ristorazione scolastica

Il 58% dei plessi non controlla le quantità di cibo sprecato mentre per il 42% delle scuole il monitoraggio viene effettuato dalla ditta appaltatrice

Nelle scuole in cui viene fatta un'azione di monitoraggio risulta che il 12,6% del pasto viene gettato

(*) Fonte: Ministero della Salute «Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche...»

OBIETTIVO 12 DELL'AGENDA 2030*



**Obiettivo:
dimezzare
lo spreco
alimentare
entro il 2030**

(*) Fonte: www.unric.org (Centro regionale d'informazione delle Nazioni Unite)

INDAGINE PRELIMINARE

Misurazione e osservazione



Pesate dell'avanzo dei piatti e pesate dell'avanzo in teglia



Abbinare gli scarti al menù (osservazione o pesate dello scarto)



Interviste (al personale della mensa, alla responsabile del comune, ecc.)



Scheda di gradimento menù rivolta agli alunni

PESATE DEGLI SCARTI



- **Cosa:** scarto dei piatti e avanzo in teglia
- **Chi:** alunni + insegnanti
- **Per quanto tempo:** 2-4 settimane (dipende da ciclicità menù)

Materiale disponibile:

[Modulo calcolo emissioni](#)

ABBINARE IL MENU' ALLO SCARTO

- Osservazione (percezione) degli insegnanti **oppure** pesate per piatto
- Giornaliera per 2-4 settimane
- Usare formati predisposti dalla commissione/gestore mensa **oppure** proporre una scheda

TABELLE PESATURA PASTO ALL'ARRIVO; NON DISTRIBUITO E SCARTATO

7 marzo	Portato (kg)	Non distribuito (kg)	Netto (kg)	Scarto (kg)
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	Portato (kg)	Non distribuito (kg)	Netto (kg)	Scarto (kg)
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	Portato (kg)	Non distribuito (kg)	Netto (kg)	Scarto (kg)
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	Portato (kg)	Non distribuito (kg)	Netto (kg)	Scarto (kg)
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

SPINACI



SCHEDA GRADIMENTO PER GLI ALUNNI

Scheda di valutazione del menù per gli alunni della scuola PRIMARIA

Menu del giorno

Scuola Classe Data

PRIMO PIATTO



Quanto ne
hai mangiato oggi?



Ti è piaciuto?



SECONDO PIATTO



Quanto ne
hai mangiato oggi?



Ti è piaciuto?



CONTORNO

Quanto ne

Ti è piaciuto?

- Quotidiana o periodica
- Con la finalità di individuare piatti critici
- Può essere propositiva (verso un menù partecipato)

INTERVISTE – analisi qualitativa



- Attori importanti: personale mensa, amministrazione comunale, rappresentanti in commissione mensa, ASL, ecc.
- **Cosa chiedere:** eventuali strategie adottate per ridurre sprechi; sondare possibilità riutilizzo eccedenze; capire disponibilità/sensibilità del personale
- Predisporre una [griglia di intervista](#)

REPORT DELL'INDAGINE

Elaborazione dei dati raccolti

Informare
l'intero plesso
scolastico sui
dati raccolti

Grafici e
Percentuali

Foto e video

Evidenziare i
problemi
riscontrati

Rielaborazione
delle informazioni
qualitative e
quantitative

PIANO D'AZIONE PER RIDURRE GLI SPRECHI ALIMENTARI

Problema	Cause	Cosa
Eccessivo scarto nel piatto	Porzioni troppo abbondanti	Introdurre la possibilità di chiedere l'assaggio o la mezza porzione
	Piatti sgraditi	Menù partecipato
	Piatti freddi o troppo/poco cotti	Buon Appetito Piatto pulito
Eccessivo scarto in teglia	Sovradimensionamento delle porzioni	Donare l'eccedenza



LE BUONE PRATICHE ANTISPRECO

INTRODUZIONE DELLA MEZZA PORZIONE

- Permettere/consigliare di prendere porzioni ridotte se il piatto non mi piace
- E' una delle possibili regole del decalogo anti spreco
- Verificare con commissione mensa e ASL (ogni mensa ha le sue regole)



DECALOGO ANTI SPRECO

- Individuare regole, suggerimenti, consigli per ridurre lo spreco
- Elaborare un decalogo da far sottoscrivere a tutti gli utenti della mensa
- Creare gruppo di **ambasciatori anti spreco** che si occupa della divulgazione e di ricordare le regole
- Avviare **competizioni tra classi** su chi avanza meno



MENU' PARTECIPATO

- Revisione del menù coinvolgendo i ragazzi
- Abbinare: salute, gusto, ambiente
- Ogni alunno/classe propone menù ideali o modifiche all'attuale menù
- Approvazione e supervisione dell'ASL

Esempi:

- [«Il menù l'ho fatto io»](#) (Torino)
- [Smart school](#) (Peglio - PU)



RECUPERO DELLE ECCEDEXE

- Progetti di recupero con enti specializzati (Caritas, Banco alimentare, ecc.)
- Proposta di inserire il recupero nelle caratteristiche del capitolato d'appalto della mensa
- Recupero degli avanzi riutilizzabili a scuola per merenda
- Family bag per portare a casa pane o frutta avanzati



....E ANCHE.....



- Prevedere spazi adeguati per i refettori
- Prevedere tempistiche adeguate al consumo di un pasto
- Introdurre la compostiera per gli ultimi avanzi

APPROFONDIMENTI DIDATTICI

Fame nel Mondo:

- **in classe:** con metodologie laboratoriali ([cibo dove non c'è insegnanti](#)); denutrizione e malnutrizione-sovrappeso e obesità, sovranità alimentare, diritto al cibo, commercio equo e solidale, ;
- **incontri** con Enti No Profit che lavorano sul territorio per il recupero delle eccedenze alimentari: (es. Caritas/ Mense per i poveri, Banco Alimentare)
- **Uscite didattiche** (una giornata al servizio degli altri: Banco Alimentare, aiuto in mense dei non abbienti)

Educazione alimentare:

- **In classe:** lavoro sui sensi (mani in pasta, bendati scopro che con l'olfatto e/o il tatto i cibi); sulla lentezza: l'importanza della masticazione e dell'intero processo digestivo; i rituali legati al cibo e alla tavola; la piramide alimentare e il valore nutritivo dei cibi (cibi spazzatura, l'importanza della stagionalità da un punto di vista nutrizionale), OGM, pesca sostenibile;
- **Incontri** con nutrizionisti, psicologi (consapevolezza alimentare);
- **Uscite didattiche:** orti e aziende agricole, caseifici, laboratori alimentari per sperimentare

APPROFONDIMENTI DIDATTICI

Impronta idrica, ecologica degli alimenti e costi dello spreco alimentare:

- **In classe:** quiz sull'impronta idrica, i numeri dello spreco alimentare nelle filiere produttive; agricoltura sostenibile, l'impatto ambientale del sistema alimentare, Consumo consapevole (Km 0, biologico, certificazione partecipata); si può vivere senza supermercato?; economia circolare; Dove va quello che non mangiamo?; la compostiera: come funziona? Costruiamone una!;
- **Incontri** con agricoltori, apicoltori, esperti sullo spreco alimentare (aziende dei rifiuti, membri ATS, parlamentari «Legge Anti-Spreco»)
- **Uscite didattiche:** fattorie, orti sociali, industrie sul territorio (caramelle, biscotti..), ecovillaggi, fattoria dell'autosufficienza;

REPORT DELL'AZIONE

Valutazione del risultato dell'azione

Grafici e percentuali pre- post

Questionario alunni sul valore del cibo e al personale mensa sul cambiamento quantitativo dello spreco a scuola

Foto e Video pre-post

Decalogo Anti-Spreco

Confronto dei dati raccolti e conclusioni: le buone pratiche hanno portato dei risultati?

LA SCUOLA di OLGiate OLONA e lo SPRECO ALIMENTARE



[Scuola Olgiate e il Pilastro dello spreco alimentare](#)

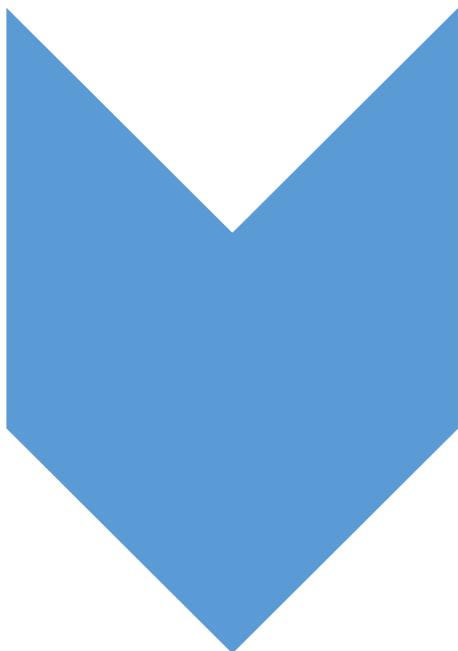
La dimensione interculturale:

- Make no wasting a way of life FAO (05/02/2018)
- <https://youtu.be/68d-MpURBK8>
- WWF
- <http://www.oneplanetfood.info/sprechi-alimentari/>

- **Film: Amore, cucina e curry.**
- Hassan Kadam è un talento straordinario della cucina, nonostante sia un novizio e abbia imparato tutto da solo. La famiglia si deve trasferire dall'India in un piccolo villaggio francese e i componenti decidono di aprire una piccola tavola calda, ma la proprietaria di un ristorante nelle vicinanze si oppone con forza, scatenando così una guerra ai nuovi arrivati. La donna ha modo di tornare sui propri passi solo quando ha l'opportunità di assaggiare la cucina di Hassan.



La dimensione interculturale:



- **Percorsi Nord-Sud:**
 - Le conseguenze del Land Grabbing nelle regioni del Sud del mondo
 - Etichetta d'identità (leggere le provenienze)
 - Il viaggio dei cibi e l'incontro delle culture
 - Piramide alimentare transculturale
 - Ambiente in pentola
 - Il caso della Cina: la cultura del cibo
 - Tradizioni alimentari e religioni
 - The green screen (alcuni suggerimenti su video, film, documentari)

GRAZIE PER L'ATTENZIONE

Green School: rete lombarda per lo sviluppo sostenibile

Un progetto di



Finanziato da



Si ringrazia



Realizzato in partnership con

