



Spreco Alimentare

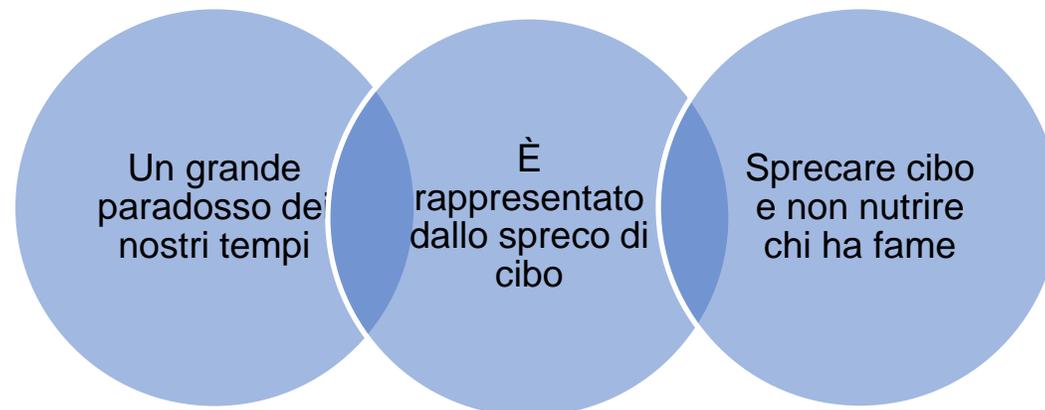
16 febbraio 2023

Città metropolitana di Cagliari

Cristina Gai



Spresco Alimentare



Fra i 17 obiettivi di sviluppo sostenibile individuati dall'agenda 2030, gli obiettivi 2 e 12 sono legati allo spreco alimentare

Nel mondo ogni anno 1,3 miliardi di tonnellate di cibo sono sprecate – 4 volte il fabbisogno di cibo per nutrire i 795 milioni di persone che soffrono la fame

Fonte Zanichelli-
Alimentazione oggi

Come avviene lo spreco?

Lo spreco avviene in tutta la filiera agroalimentare

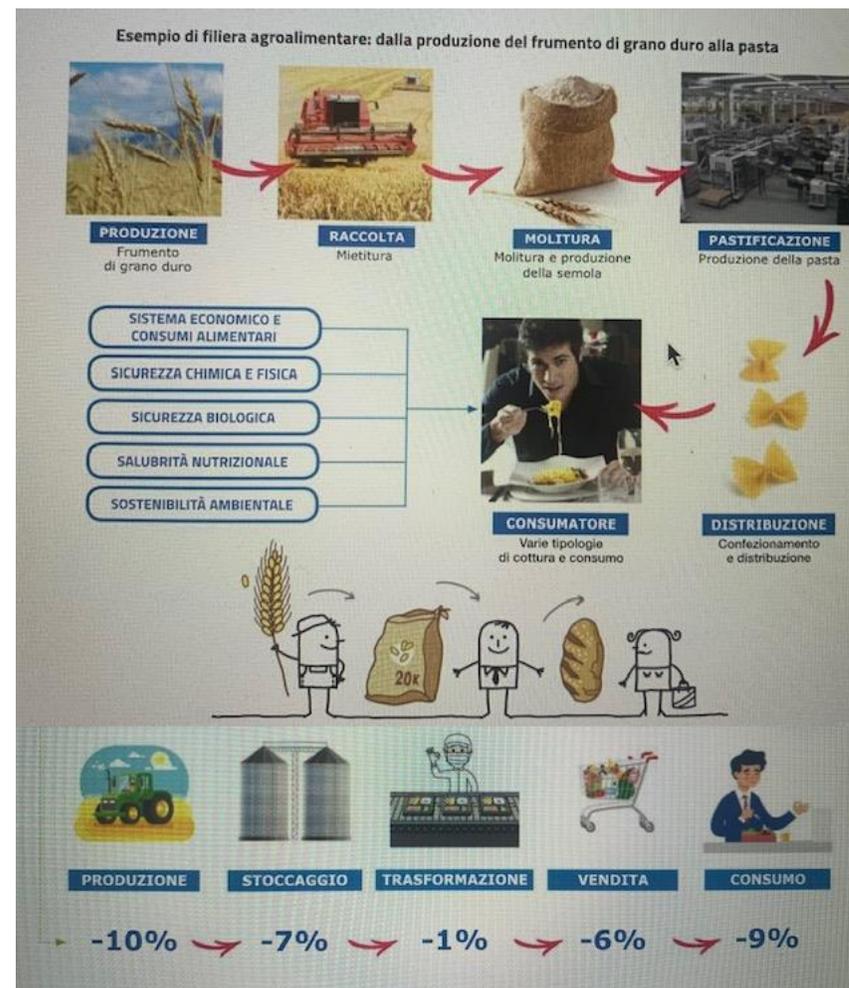
Il 10% si perde nella fase produttiva, perché una parte di prodotto viene lasciato in campo

Circa il 7% allo stoccaggio perché non ha la forma o il colore adatto alla vendita

L'1% nella trasformazione e confezionamento dove si utilizzano solo alcune parti

Il 6% nella fase di vendita, verdura o frutti deteriorati, prodotti scaduti

Il 9% nella fase di consumo, in casa, in ristorante, in mensa....



Fasi in cui si verificano sprechi alimentari





In fase di vendita, prodotti deteriorati
ma anche scaduti

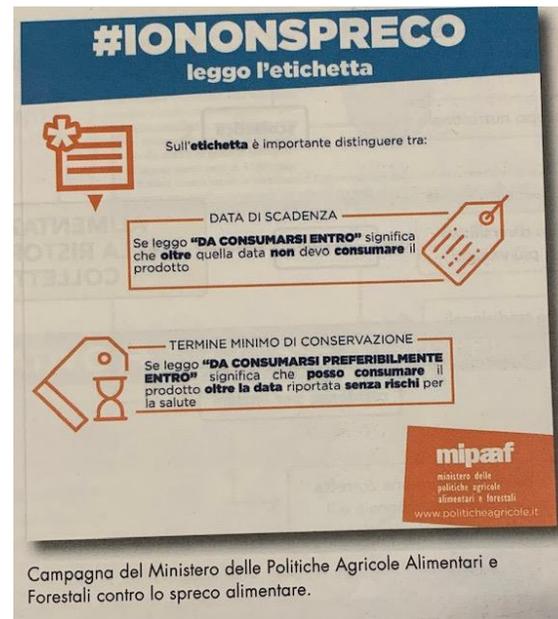


Spreco in fase di consumo



CAUSE DELLO SPRECO

- L'assenza di una pianificazione degli acquisti che porta un'eccessiva quantità di prodotti acquistati, spesso si è invogliati da offerte promozionali
- La confusione nell'interpretare il significato di termine minimo di conservazione e di data di scadenza
- L'eccessiva quantità di cibo preparato, porta anche alla produzione di avanzi, attenzione alle porzioni



Cause dello spreco

- L'inadeguata conservazione del cibo, nella credenza o nel frigorifero
- La scarsa consapevolezza dell'elevato impatto ambientale ed economico che ha lo spreco di alimenti



Usiamo correttamente il frigorifero e sprechiamo meno

- Ogni zona del frigo mantiene una diversa temperatura
- Ogni alimento ha una sua temperatura di conservazione
- Non riporre in frigorifero alimenti caldi
- Attenzione alle contaminazioni crociate
- Utilizza contenitori puliti e chiusi
- Pulisci regolarmente l'interno del frigorifero
- Non fare scorte troppo abbondanti
- Pratica sempre il FIFO (FIRST IN – FIRST OUT) «chi prima entra, prima esce»

Fonte Ministero della Salute

Realizzare: le buone pratiche



Menù partecipato

Revisione del menù con la partecipazione dei ragazzi in modo da sostituire le pietanze più critiche.

Obiettivi:

- Ridurre la quantità di cibo sprecato
- Promuovere il valore del cibo e l'educazione alimentare

Necessari il parere di **un nutrizionista** e **l'approvazione dell'ATS** per garantire che i nuovi menù siano idonei dal punto di vista nutrizionale.

Realizzare: le buone pratiche



Decalogo antispreco – i «Guardiani dello spreco»

Creare un regolamento da applicare in mensa per ridurre lo spreco alimentare

Introdurre la figura di un «guardiano» che si assicuri che le regole vengano rispettate

Obiettivi:

- Ridurre la quantità di cibo sprecato
- Promuovere il valore del cibo e l'educazione alimentare

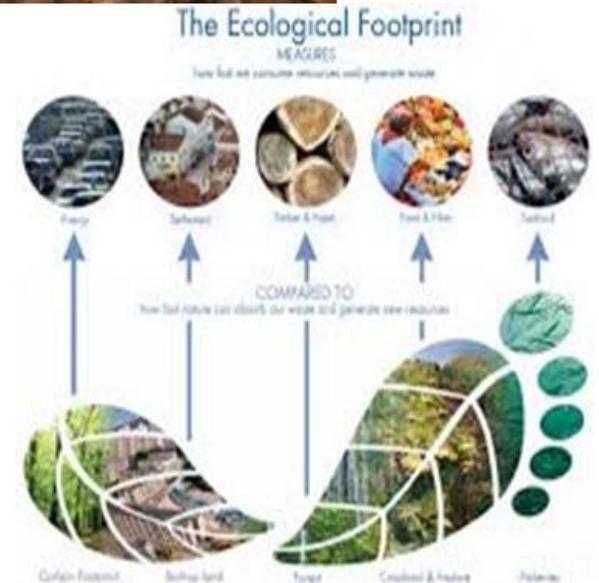
Realizzare: le buone pratiche



Creare orto didattico/compostiera
Incentivare presso alunni e famiglie
l'utilizzo di merende sane
ed in adeguata quantità



Attivare attività laboratoriali
cucina/preparazione merende
Il carrello della spesa, attività su
come si fa una spesa responsabile



Approfondimenti didattici

- Pianifica gli acquisti, se hai notato che alcuni cibi avanzano, per esempio il pane, acquistane in minore quantità
- Leggi le etichette, ingredienti, scadenza e tabelle nutrizionali
- Prediligi cibi sostenibili, quali i prodotti biologici e a Km 0
- A casa riponi i prodotti secondo la modalità di conservazione indicata nelle confezioni
- Pratica il FIFO (First In-First Out)
- A tavola non esagerare con le porzioni rispetta le linee guida per una sana alimentazione
- Quando è possibile, riutilizza gli avanzi
- E ricorda che lo spreco alimentare non è un problema individuale ma della società, e le sue conseguenze danneggiano il pianeta.....
- Abbiamo tutti il dovere di **NON SPRECARRE!!!**

GRAZIE PER L'ATTENZIONE

Green School Italia

Un progetto di



Finanziato da



Realizzato in
partnership con



CITTÀ METROPOLITANA DI CAGLIARI



Città metropolitana
di Roma Capitale

