

***Gli effetti “collaterali” del benessere: lo spreco alimentare***



***«Il bidone della spazzatura è lo specchio della nostra vita». A.Segrè***



- *Si produce cibo per 12 mld persone*
- *800 milioni di persone soffrono la fame*
- *Ogni 6 secondi un bambino muore per malnutrizione*
- *Si spreca 1/3 del cibo prodotto*
- *In Italia buttiamo circa 2 milioni di tonnellate di alimenti/anno (in Piemonte 450.000 tons).*
- *Nei Paesi "ricchi" spreco domestico >40% .*



35% pesce

20% carne (= 75 mln capi bovini)

30% cereali

45% frutta/verdura

- 4 italiani su 10 sprecano meno di due anni fa e "solo" uno su dieci si dichiara indifferente al problema.
  - cibo buttato circa 3 kg procapite/mese - > costo di 8,5 mld/anno = 0,6% del PIL
- (Campagna Spreco Zero 9<sup>a</sup> edizione - Last Minute Market/SWG).





**FAO** →

## *spreco cibo – ambiente*

- 250 mld litri acqua
- 30% terre coltivate inutilmente
- 8% gas serra

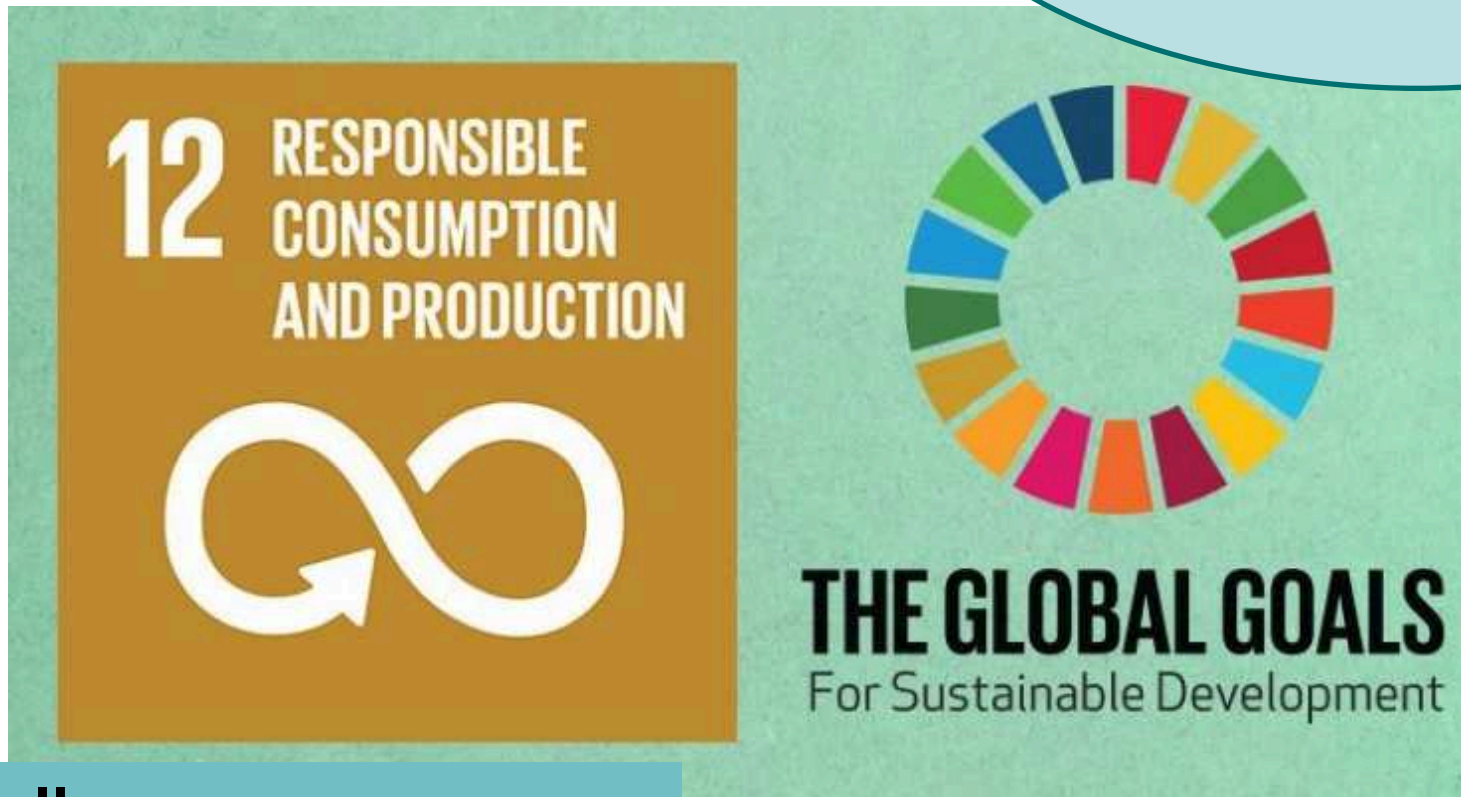
**1/3 frutta-verdura scartata per motivi estetici**

asl CN2 Alba Bra





*“agenda  
2030” O.N.U.*



**Lotta allo spreco  
alimentare e rispetto  
dell'ambiente**

# Legge 166/2016

Legge 19 agosto 2016 n. 166

Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi.

(G.U. 30 agosto 2016, n. 202)

La Camera dei deputati ed il Senato della Repubblica hanno approvato;

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

PROMULGA

la seguente legge:

Capo I

Finalità e definizioni

Art. 1. Finalità

1. La presente legge persegue la finalità di ridurre gli sprechi per ciascuna delle fasi di produzione, trasformazione, distribuzione e somministrazione di prodotti alimentari, farmaceutici e di altri prodotti, attraverso la realizzazione dei seguenti obiettivi prioritari:

- favorire il recupero e la donazione delle eccedenze alimentari a fini di solidarietà sociale, destinandole in via prioritaria all'utilizzo umano;
- favorire il recupero e la donazione di prodotti farmaceutici e di altri prodotti a fini di solidarietà sociale;
- contribuire alla limitazione degli impatti negativi sull'ambiente e sulle risorse naturali mediante azioni volte a ridurre la produzione di rifiuti e a promuovere il riuso e il riciclo al fine di estendere il ciclo di vita dei prodotti;
- contribuire al raggiungimento degli obiettivi generali stabiliti dal Programma nazionale di prevenzione dei rifiuti, adottato ai sensi dell'articolo 180, comma 1-bis, del decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152, e dal Piano nazionale di prevenzione dello spreco alimentare previsto dal medesimo Programma nonché alla riduzione della quantità dei rifiuti biodegradabili avviati allo smaltimento in discarica;
- contribuire ad attività di ricerca, informazione e sensibilizzazione dei consumatori e delle istituzioni sulle materie oggetto della presente legge, con particolare riferimento alle giovani generazioni.

Art. 2. Definizioni

1. Al fine della presente legge si intendono per:

- «operatori del settore alimentare»: i soggetti pubblici o privati, operanti con o senza fini di lucro, che svolgono attività connesse ad una delle fasi di produzione, confezionamento, trasformazione, distribuzione e somministrazione degli alimenti;
- «soggetti donatori»: gli enti pubblici nonché gli enti privati costituiti per il perseguimento, senza scopo di lucro, di finalità civiche e solidaristiche e che, in attuazione del principio di sussidiarietà e in coerenza con i rispettivi statuti o atti costitutivi, promuovono e realizzano attività d'interesse generale anche mediante la



Programmazione di campagne di comunicazione per sensibilizzare i consumatori e le aziende.....



## Ministero della Salute

DIREZIONE GENERALE DEGLI ORGANI COLLEGIALI PER LA TUTELA DELLA SALUTE

UFFICIO 2

Sezione consultiva delle associazioni dei consumatori e dei produttori  
in materia di sicurezza alimentare

### I rischi in sicurezza degli alimenti:

#### Perché, come e cosa è importante comunicare

La comunicazione ed il coinvolgimento dei portatori d'interesse, cittadini in primis, rappresenta uno dei valori fondanti dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA), d'importanza pari all'indipendenza del processo di valutazione del rischio, come stabilito dal regolamento istitutivo (Reg. (CE) n.178/2002).

In particolare, l'articolo 42 del regolamento, per il quale l'EFSA deve sviluppare "contatti efficienti con i rappresentanti dei consumatori e dei produttori, con gli operatori delle industrie di trasformazione e con tutte le altre parti interessate", così come gli articoli 38 e 40, relativi a trasparenza e comunicazioni, rispondono al bisogno legittimo dei soggetti interessati di capire i presupposti della valutazione del rischio e rendono possibile un dibattito informato su questioni scientifiche delicate e importanti afferenti al mandato dell'EFSA.

Tali principi sono di essenziale importanza perché volti a diffondere fiducia nell'operato dell'EFSA da parte di tutti i portatori di interesse (*stakeholder*), che, nello specifico, sono distinguibili in "portatori di interesse istituzionali", cioè gli organismi con i quali l'EFSA ha l'obbligo di collaborare (Istituzioni e agenzie dell'UE e degli Stati membri dell'UE e Organismi scientifici), e i "portatori di interesse della società civile", cioè i consumatori, le organizzazioni non governative (ONG) e i soggetti che operano lungo la filiera agroalimentare, dall'agricoltura all'industria di trasformazione, dalla distribuzione alla somministrazione.

In attuazione del proprio mandato, quindi, EFSA attua azioni orientate al coinvolgimento di tutte le parti interessate, come ribadito anche nel documento "Strategia EFSA 2020 - Scienza affidabile, alimenti sicuri - Proteggere la salute dei consumatori con pareri scientifici indipendenti sulla catena alimentare".

I principi dell'Autorità europea, compresi il coinvolgimento e la consultazione delle parti interessate, sono applicati anche in ciascuno Stato membro nelle funzioni svolte dagli Organismi nazionali di riferimento di EFSA.

In Italia tale ruolo è attribuito al Ministero della Salute - Direzione generale degli organi collegiali per la tutela della salute (DGOCTS) nel cui ambito opera la Sezione consultiva delle associazioni dei consumatori e dei produttori in materia di sicurezza alimentare del Comitato nazionale per la sicurezza alimentare (CNSA), che rappresenta un tavolo di confronto tra istituzioni (Ministeri e Regioni) e portatori d'interesse (consumatori, produttori, parti sociali). In particolare, la Sezione consultiva si pone l'obiettivo di individuare

1

2017\_07\_25\_CorrettaComunicazione\_Doc

## 3. Cosa comunicare?

.... una serie di rischi reali o percepiti :  
Aspetti di sicurezza legati ai food ingredients (Additivi, Aromi, Enzimi);  
Manipolazioni e preparazioni domestiche, conservazione dei cibi crudi/preparati;.....

**Attenzione agli sprechi**



A.S.L. TO3  
Azienda Sanitaria Locale  
di Collegno e Pinerolo

REGIONE  
PIEMONTE



## “Attenti allo spreco!”

Progetto sperimentale di marketing sociale per la prevenzione degli sprechi alimentari rivolto ai dipendenti dell'ASL CN2  
2018-2019

Il marketing sociale ha come obiettivo principale quello di ottenere benefici sociali (ambientali, di salute) attraverso interventi che sostengano azioni, scelte e cambiamenti di comportamento da parte delle persone.

Applicato al tema dello spreco alimentare, che riguarda principalmente un comportamento del singolo che ha conseguenze e ricadute sulla comunità/collettività, il marketing sociale risulta particolarmente efficace.



# “ATTENTI ALLO SPRECO!” – IL MARKETING SOCIALE NELLA PREVENZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE



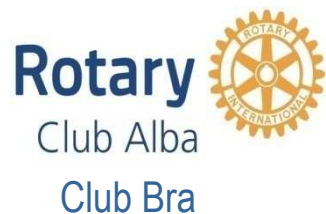
*Consorzio Socio assistenziale Alba*

*Servizi socio assistenziali  
ambito Bra*



Università di Scienze  
Gastronomiche di Pollenzo  
University of Gastronomic Sciences of Pollenzo

*Partners e patrocini*



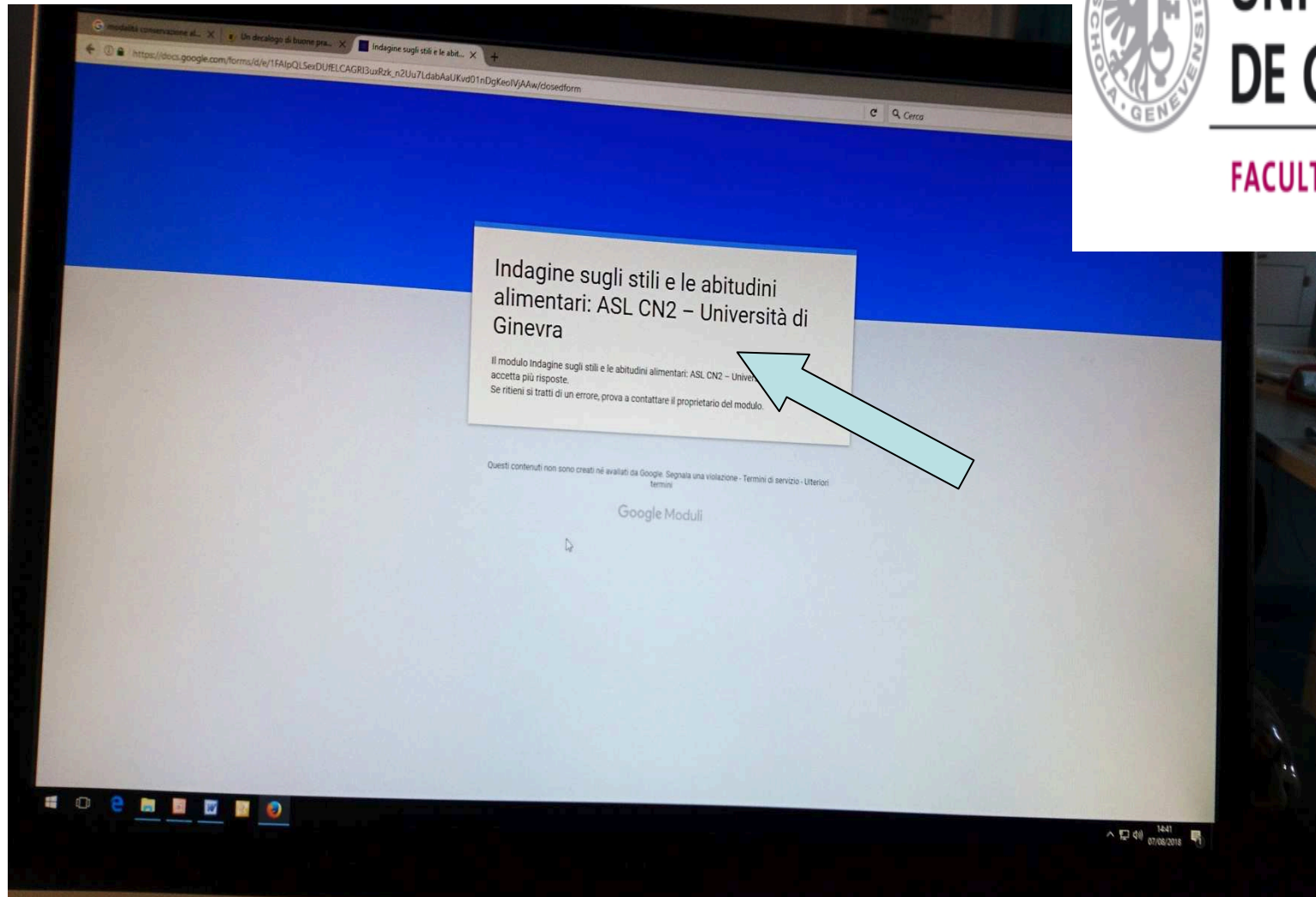
asl CN2 Alba Bra

## Il questionario online



UNIVERSITÉ  
DE GENÈVE

FACULTÉ DE MÉDECINE



asl CN2 Alba Bra

- In una scala da 1 a 5 ritieni di sprecare cibo?
  - .....
- Come ti comporti prima di andare a fare la spesa?
- Ritieni di essere una persona attenta nell'evitare un eccessivo consumo di acqua?
- Dopo aver consumato un pasto quanto cibo ritieni di gettare via?
- E' uso comune della tua famiglia recuperare il cibo avanzato?

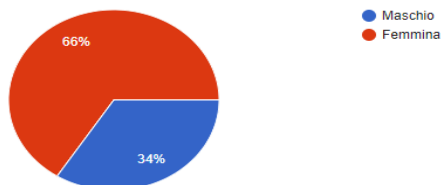
Quando consumi un pasto fuori casa è tua abitudine chiedere la “save - bag” ?



## Salute generale e stili di vita

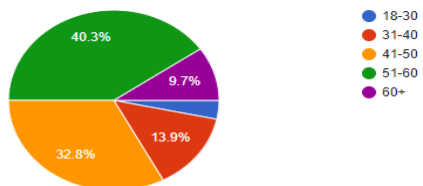
### Genere

238 responses



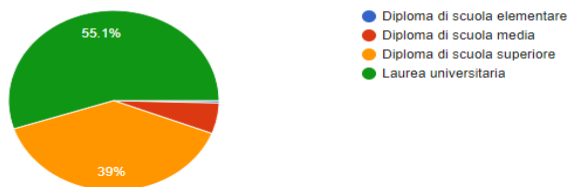
### Età

238 responses



### Qual è il titolo di studio più alto che hai conseguito?

236 responses



*> Interesse nella popolazione femminile (66%), di età compresa tra 40 – 60 anni (73%), con elevato titolo di studio ( diploma di scuola media superiore/laurea: 94%)*



## Spreco alimentare

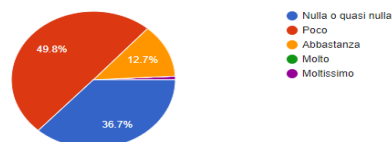
Pensi che lo spreco alimentare abbia un impatto solo economico?

237 responses



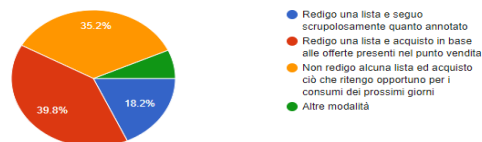
Ritieni di sprecare cibo?

237 responses



Come ti comporti prima di andare a fare la spesa?

236 responses



In che modo scegli i prodotti presenti sugli scaffali?

236 responses



*il 70% non butta il cibo avanzato.*

*Circa il 60 % redige una lista degli acquisti*

*Solo il 3% condizionato dalla pubblicità*

*Presso la ristorazione save bag. > 40% -> ?*

*Circa la metà degli intervistati sono disponibili a ricevere più informazioni per migliorare il proprio comportamento*

.....



- *Etichettatura: aspetti collegati allo spreco: ( data scadenza e TMC, modalità conservazione e utilizzo ecc);*

*Conservazione/  
manipolazione alimenti  
dall'acquisto  
all'abitazione*

*utilizzo della **save bag**  
nella ristorazione;*

- *conoscenza ricadute "ambientali" -> promozione comportamenti corretti*
- *approfondimenti : risparmio acqua, gestione imballi in plastica, donazioni alimenti, "cucina del riutilizzo" ecc)*

**Keep Good Food Out of Your Garbage Pail and Kitchen Sink  
Don't Feed High-Priced Human Food to Hogs or Chickens**

# WASTE NO FOOD!

**HOUSEHOLD WASTE ABOUT 700 MILLION DOLLARS**

\* For partial immediate relief, every individual and community should consider carefully the matter of food conservation and the handling of waste. As a nation we seem to have a fixation of consuming. In many homes there is a strong feeling that it is "only decent" to provide more food than will be eaten and that it is degrading to refuse visibly. The experts of the Department of Agriculture report to us that the dietary studies made by them point to an annual food waste of about \$700,000,000. Of course, the waste in families of every household amount is slight, but in the families of millions and might amount the waste is considerable. Even if the millions were reduced by half, the waste would still be enormous. The food waste in the household, the garbage can, results in large amounts from food preparation and food making, from improper care and handling, and in well-to-do families, from serving an undue number of courses and an over-abundant supply and failing to serve and utilize the food not consumed. As an instance of improper handling, it is illustrated that in the preparation of potatoes 25 per cent of the edible portion in every course is discarded." - Bureau of Agriculture, March 4, 1937.

## FOOD IS WASTED

**When anything edible is allowed to go to the garbage pail or allowed to spoil for lack of proper handling**

**FOOD IS WASTED**  
When too much is served at a meal. Uneaten portions are left on the plate and later thrown into the garbage pail. Learn to know the needs of your family and serve such no more than you think he will want.

**FOOD IS WASTED**  
When too much is prepared for a meal. Unserved portions are likely to be thrown into the garbage pail or allowed to spoil. Many housewives do not know how to use left-over foods to make appetizing dishes.

**FOOD IS WASTED**  
When burned or spoiled in cooking. Improperly prepared or poorly seasoned food will be left on the table and probably wasted. Buy food wisely and then prepare it carefully.

**FOOD IS WASTED**  
When handled carelessly. Buy clean food, keep it clean until used, and be neat in all details of cooking and serving. This means waste and is a valuable health measure as well.

**FOOD IS WASTED**  
**When we eat more than our bodies need for growth and repair and to supply energy for our work.**

Overeating tends to poor health and fat instead of firm, makes us sluggish and indolent instead of energetic and successful. Eat enough and no more. Eat for physical and mental efficiency.

**DEMONSTRATE THRIFT IN YOUR HOME  
MAKE SAVING, RATHER THAN SPENDING, YOUR SOCIAL STANDARD**

Begin to save to-day. For practical advice on how to feed your family efficiently and make the most of the food you buy or raise write to-day to your State Agricultural College, to your county agent, or to the

**U. S. DEPARTMENT OF AGRICULTURE  
WASHINGTON, D. C.**

## *Azioni previste*

*cartellonistica nei Comuni ASL CN2 (+ enti partner)*

*media locali con divulgazione dell'iniziativa*



asl CN2 Alba Bra

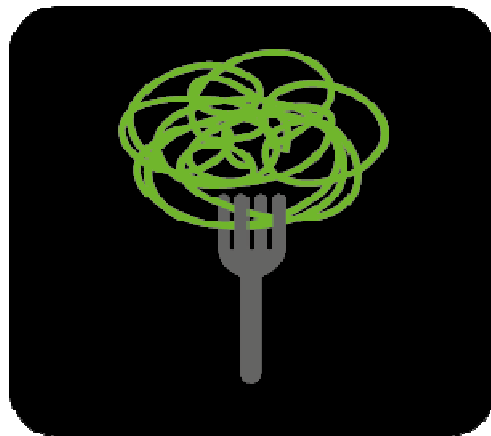


*ristorazione -> sensibilizzazione all'utilizzo della  
**save bag** (doggy/family)*



asl CN2 Alba Bra

*formazione dipendenti  
ASL - decalogo  
antispreco – utilizzo  
app*



Ubo

asl CN2 Alba Bra



**ATTENTI ALLO SPRECO!** insegnanti scuole primarie (destinatari intermedi) -> alunni classi 4<sup>a</sup> e 5<sup>a</sup> (destinatari finali)

Così me lo spreco alimentare è quando butti via del cibo che si potrebbe ancora mangiare.

ESEMPIO: Quando ti capita di non finire i biscotti non li devi buttare... ma piuttosto sbriciolarli sul terrazzo o sulla finestra per gli uccelli che li mangiano.

TEODORA

***Uni.Tre – attività formativa con particolare  
attenzione alla "cucina degli anziani"***







Spreco alimentare : non "rifiutare" il futuro!



Norme antispreco e consumatori: un rapporto difficile?



## Comuni, associazioni, istituti scolastici .....


 Associazione Santi Bernardino e Orsola  
 Comune di Sommariva del Bosco  
 Invitano la cittadinanza

**Venerdì 26 MAGGIO 2017 ore 21**  
 alla Conferenza sul tema



**Spreco alimentare:  
 non "rifiutare" il futuro**  
**Norme antispreco, sanità pubblica,  
 consumatori**

Interverranno:  
**Silvio Barbero** (Vicepresidente Università degli Studi di Scienze  
 Gastronomiche di Pollenzo)  
**Alberto Cacciatore, Maurizio Piumatti** (ASL CN 2 ALBA-BRA  
 Servizio Veterinario S.S.D. Ispezione degli alimenti di origine animale)

Auditorium Vittorio Amedeo di Seyssel d'Aix  
 (Chiesa dei Battuti Bianchi)  
 Piazza Caduti per la Libertà - Sommariva del Bosco



asl CN2 Alba Bra

la FEDELTA' 39

Appuntamento venerdì 15 dicembre in biblioteca

### Come evitare lo spreco alimentare

**TRINITÀ.** Cala il sipario sulla Fiera di Trinità, ma non si interrompono gli appuntamenti che a Trinità si susseguono incalzanti. Dopo la presentazione del romanzo "Vite accanto" di Isabella Garavagno, una avvincente storia di famiglia, di amore, di passione, di dolori sullo sfondo della Racconigi del '900, venerdì 15 dicembre alle 21 in biblioteca si parlerà di "Spreco alimentare: non rifiutare il futuro". Interverranno Alberto Cacciatore e Maurizio Piumatti (Asl Cn2 Alba-Bra servizio veterinario Ssd Ispezione degli alimenti di origine animale) che indicheranno alcune strategie e norme antispreco per essere consumatori attenti e consapevoli.






## Sezione specifica portale

ASL CN2 - Azienda Sanitaria Loc... x +

Non sicuro | www.ascn2.it

### Settimana mondiale per l'allattamento materno (1-7 Ottobre)

La Settimana per l'Allattamento Materno (SAM) – dall'1 al 7 di ottobre tutti gli anni raggruppa gli sforzi di tutti i promotori dell'allattamento materno, i governi, ed enti per sensibilizzare l'opinione... [Leggi tutto](#)

Locandina

---

NEWS CONFERENZE E CONGRESSI 27/09/2018

### "Comunicare si può": CAA e oltre" – Evento residenziale formativo

il corso formativo residenziale che si terrà nella Sala Multimediale di Alba – via Vida, 10 nelle date 23 e 30 Ottobre, 6 Novembre dalle ore 14 alle ore 18,... [Leggi tutto](#)

Locandina

---

NOTIZIE GENERALI 26/09/2018

### Avviso d'asta per la vendita di unità immobiliari dell' ASL CN2 Alba-Bra l'ASL CN2 Alba Bra

L'ASL CN2 ALBA BRA procederà mediante Asta Pubblica con offerta a ribasso nella misura non superiore al 30%, ai sensi dell'art. 15 comma 2 e 3 della L.R. Piemonte n.... [Leggi tutto](#)


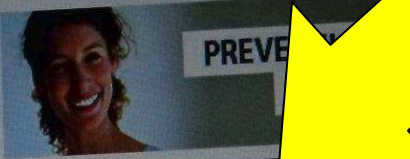
---

NOTIZIE GENERALI 26/09/2018

### Evento residenziale – Salute mentale, adolescenza ed età adulta: "Il dentro e il fuori"

Finalità del corso, che si svolgerà venerdì 12 ottobre 2018 dalle ore 9.00 alle 13.30 presso Palazzo Banca d'Alba - via Cavour - Alba, è quello di fornire strumenti operativi e... [Leggi tutto](#)

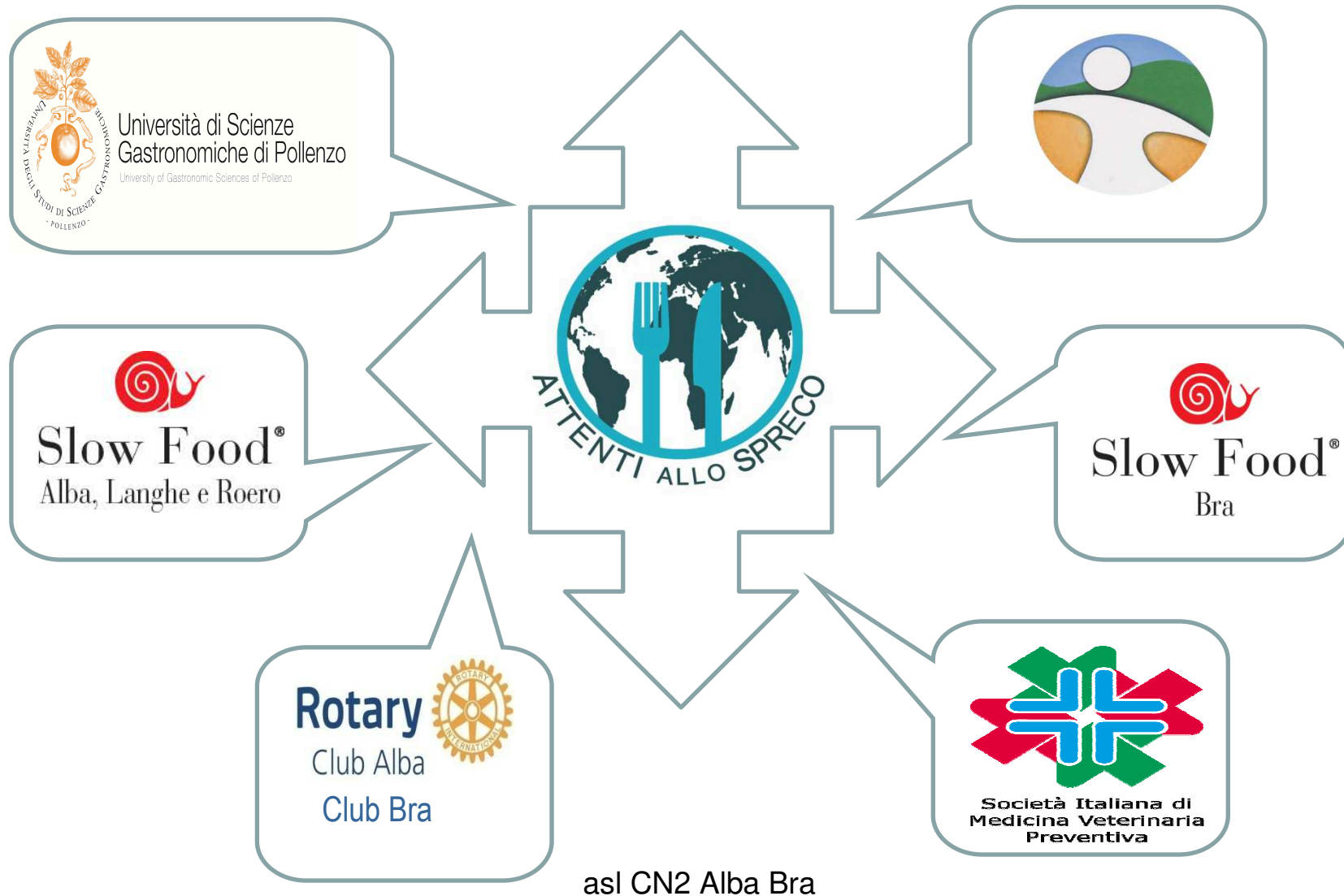
Locandina



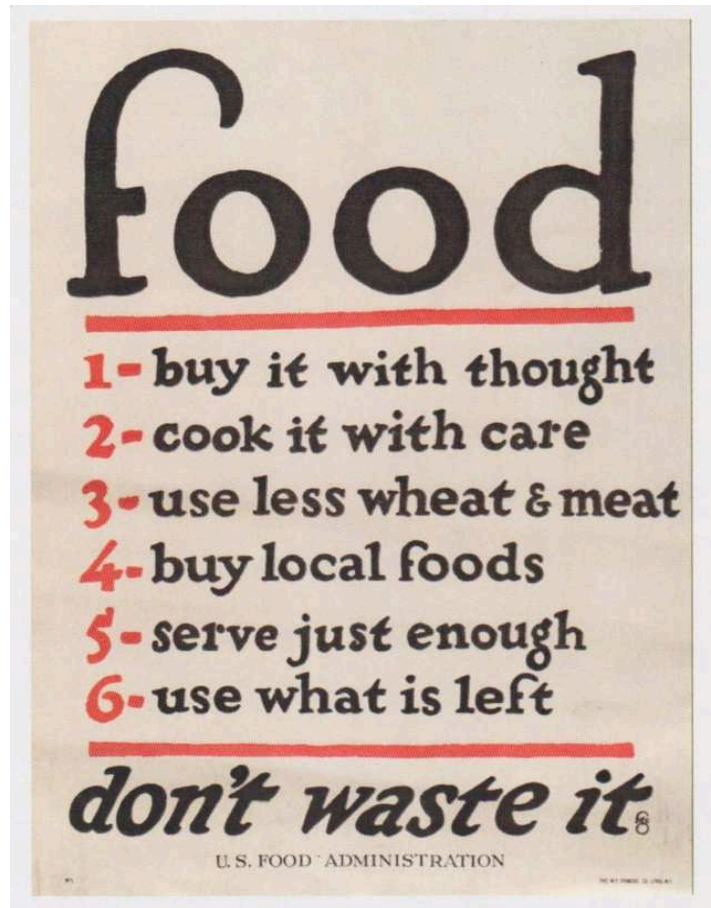
08:13  
07/10/2018

asl CN2 Alba Bra

# ***Economia circolare delle buone prassi***







*Alberto Cacciatore  
Maurizio Piumatti*

asl CN2 Alba Bra

*Alba, 19 ott.2018*