



<b>TITOLO PROGETTO</b>	<b>“Attenti allo spreco!”</b>
<b>SOGGETTI PROPONENTI</b>	ASL CN2 – S.S.D Servizio veterinario; S.C. SIAN; S.S.D. Epidemiologia, promozione salute e coordinamento attività di prevenzione; S.S. Prevenzione corruzione, trasparenza, progetti innovativi e segreteria organi collegiali; Dors, ASL TO3 - Centro di documentazione per la Promozione della salute, con il patrocinio di: Regione Piemonte; Università degli studi di Scienze gastronomiche di Pollenzo; Slow Food Condotte di Alba e di Bra; SIMeVeP; Consorzio Socio-Assistenziale Alba – Langhe – Roero; Servizi Socio Assistenziali Ambito di Bra; Rotary Club di Alba e di Bra.
<b>PARTNER DI PROGETTO</b>	Università di Ginevra – Facoltà di Medicina
<b>ANALISI DI CONTESTO</b>	<b>Agenda 2030</b> Nel 2015 l'Assemblea delle Nazioni Unite ha approvato una serie di obiettivi universali per lo sviluppo sostenibile, nel tentativo di porre fine alla povertà estrema, combattere le disuguaglianze e ridurre i cambiamenti climatici. Tra le principali priorità emerge la riduzione degli sprechi alimentari globali entro il 2030 in quanto un terzo del cibo edibile prodotto per il consumo umano, pari a 1,3 miliardi di tonnellate, viene distrutto o sprecato annualmente; <b>Legge Gadda 166/2016</b> contro gli sprechi alimentari; <b>Dati aggiornati sullo spreco a livello nazionale</b> (2,2 mln tons/anno) - <b>e regionale</b> (450.000 tons/anno)
<b>DESTINATARI</b>	Intermedi: Dipendenti dell'ASLCN2; Esercenti settore ristorazione; insegnanti scuole primarie. Finali: popolazione del territorio dell'ASL CN2
<b>OBIETTIVO GENERALE</b>	Progetto locale per la prevenzione dello spreco alimentare e la promozione di stili di vita sostenibili.
<b>OBIETTIVI SPECIFICI</b>	Informazione e formazione ai dipendenti dell'ASL CN2 e comunicazione alla popolazione del territorio sul tema dello spreco alimentare e della promozione di stili di vita sostenibili. Gli <b>obiettivi</b> saranno di tipo: - Informativo (Cos'è lo spreco alimentare? Quale l'impatto sull'ambiente, sull'economia, sulla società? ); - di Azione e Comportamento (quali sono le abitudini anti spreco; quali i comportamenti <i>virtuosi/cosa possiamo fare</i> ) - di Valori (perché è importante prevenire lo spreco anche sotto il profilo educativo/etico)
<b>METODI E STRUMENTI</b>	Il progetto utilizza la metodologia del <b>marketing sociale</b> che ha come obiettivo quello di stimolare cambiamenti sociali e comportamentali attraverso strategie di intervento accompagnate da attività di comunicazione centrate sui bisogni dei destinatari, sull'analisi delle barriere che ostacolano il cambiamento e sui benefici reali derivanti dall'assunzione/abbandono/modifica di un determinato comportamento.
<b>AZIONI</b>	<b>FASE 1 marzo – novembre 2018</b> <u>Marzo – giugno 2018</u> : costruzione questionario sui comportamenti legati allo spreco all'interno di un'indagine conoscitiva sugli - Stili di Vita e Alimentazione, e sua somministrazione ai dipendenti Asl CN2, in collaborazione con l'Università di Ginevra; <u>Giugno – luglio 2018</u> : elaborazione risultati del questionario e redazione di un report; <u>Settembre – novembre 2018</u> : restituzione report ai dipendenti e avvio progetto “Attenti allo spreco!”; diffusione dell'iniziativa sui media locali e online. <b>FASE 2 ottobre – dicembre 2018</b> <u>Ottobre 2018</u> : campagna di comunicazione pubblica nei comuni dell'ASL CN2 attraverso cartellonistica “FOOD. Attenti allo spreco” <u>Ottobre - Novembre – dicembre 2018</u> : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Corso di ½ giornata di formazione con crediti ECM rivolta ai dipendenti ASL CN2;</li> <li>- Coinvolgimento esercenti settore ristorazione e organizzazione campagna di comunicazione “<i>Qui puoi chiedere la family bag!</i>”</li> <li>- Intervento di formazione agli insegnanti della scuola primaria (classi IV e V)</li> <li>- Interventi all'UNITRE e ideazione delle “Ricette di Langa contro lo spreco”</li> </ul> <b>FASE 3 gennaio – febbraio 2019</b> <u>Gennaio 2019</u> : avvio campagna “ <i>Qui puoi chiedere la family bag</i> ” ; pubblicazione “Ricette di Langa contro lo spreco” <b>5 febbraio 2019 Giornata mondiale contro lo spreco</b> - evento conclusivo.
<b>TEMPI</b>	<b>Marzo 2018 – Febbraio 2019</b>