

**Evento Formativo**

**"INDAGINE CONOSCITIVA SU  
STILI DI VITA E ABITUDINI  
ALIMENTARI": RESTITUZIONE  
RISULTATI.  
IL PROGETTO "ATTENTI ALLO  
SPRECO!"**

**7 DICEMBRE 2018**  
dalle 9,00 alle 13,40

**SALA MULTIMEDIALE ASL CN2**  
VIA VIDA, 10 - ALBA

**Corso ACCREDITATO ECM**  
Crediti: **5**



*Dove nasce il cibo?*





Società Italiana  
di Medicina Veterinaria  
Preventiva

# CONVEGNO NAZIONALE



Sindacato Italiano  
Veterinari di  
Medicina Pubblica

Bergamo, 28 ottobre 2016

**Ore 9,00**

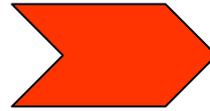
## Saluto di apertura

Antonio Sorice, *Presidente SIMeVeP*  
Mara Azzi, *Direttore Generale ATS BG*  
Giorgio Gori, *Sindaco di Bergamo*  
Maria Chiara Gadda, *Deputata, Relatrice della Legge  
sullo spreco alimentare*

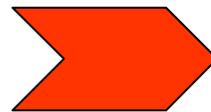
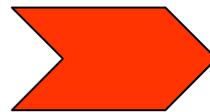
## Sono stati invitati

Ministro della Salute, *Beatrice Lorenzin*  
Ministro delle politiche Agricole, Alimentari e Forestali,  
*Maurizio Martina*  
Ministro dell'Ambiente, *Gian Luca Galletti*  
Sottosegretario Ministero della Salute, *Vito De Filippo*  
Presidente Regione Lombardia, *Roberto Maroni*

**IL CIBO CHE  
NON NUTRE  
NESSUNO**



**SPRECO...**





# *Ministero della Salute*



Rapid Alert System for Food and Feed  
Sistema di Allerta Rapido per Alimenti e Mangimi

**Relazione Annuale 2017**

## *Spreco alimentare - Piemonte (\*)*

**450.000 tons/anno**

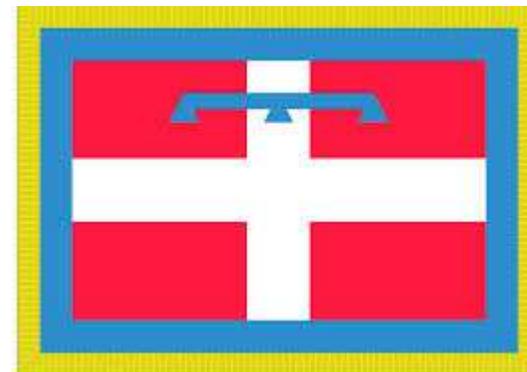
***famiglie = 47%***

*agricoltura = 32%,*

*distribuzione = 15%,*

*trasformazione industriale = 2%*

*ristorazione = 4%.*



(\*) fonte Federdistribuzione



# Legge 166/2016



***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

### 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



dors

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

REGIONE  
PIEMONTE

BRA  
ALBA  
ASL CN2

***Attenti allo spreco !***

Progetto di **marketing  
sociale** per la prevenzione  
degli sprechi alimentari

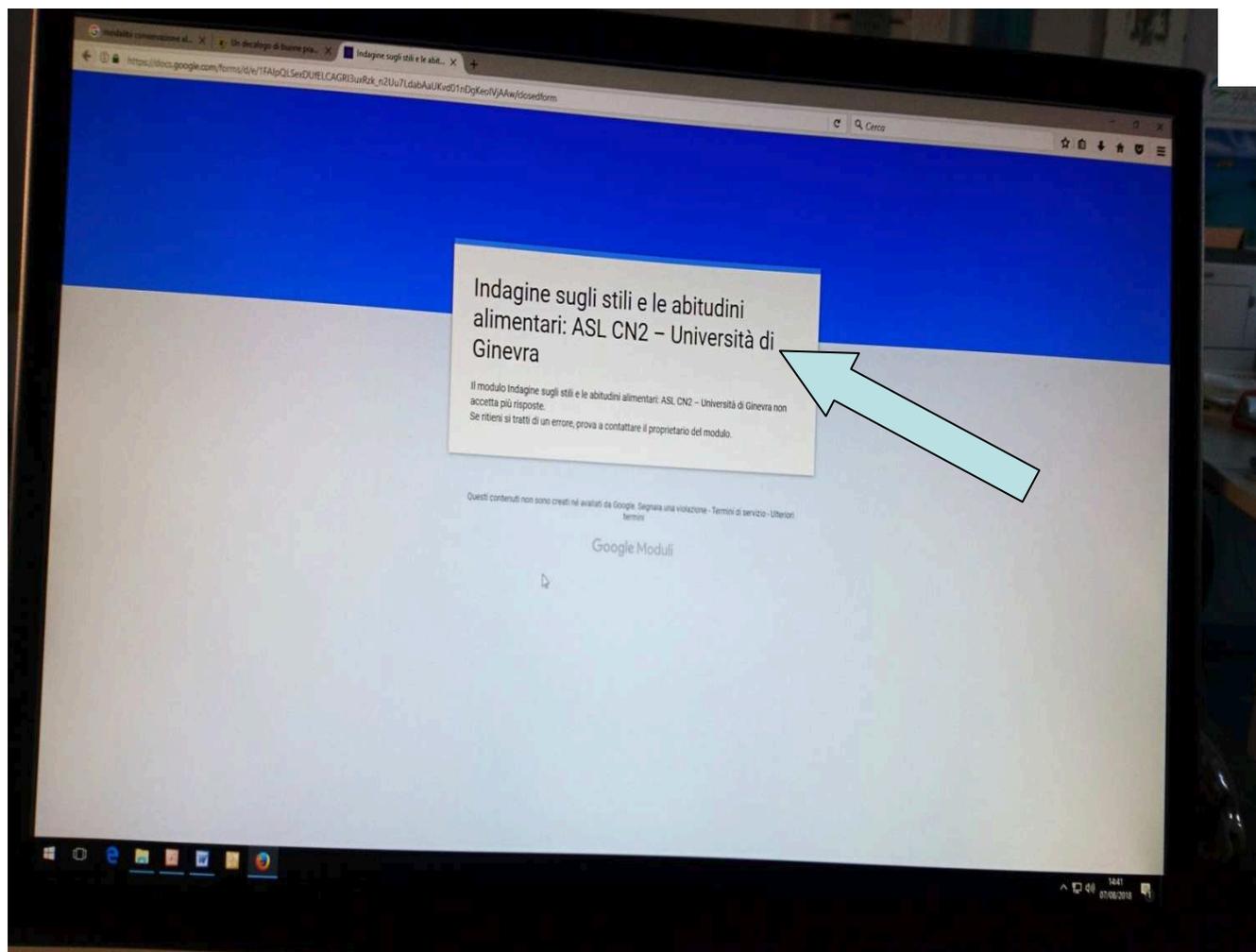


# *analisi : il questionario online*

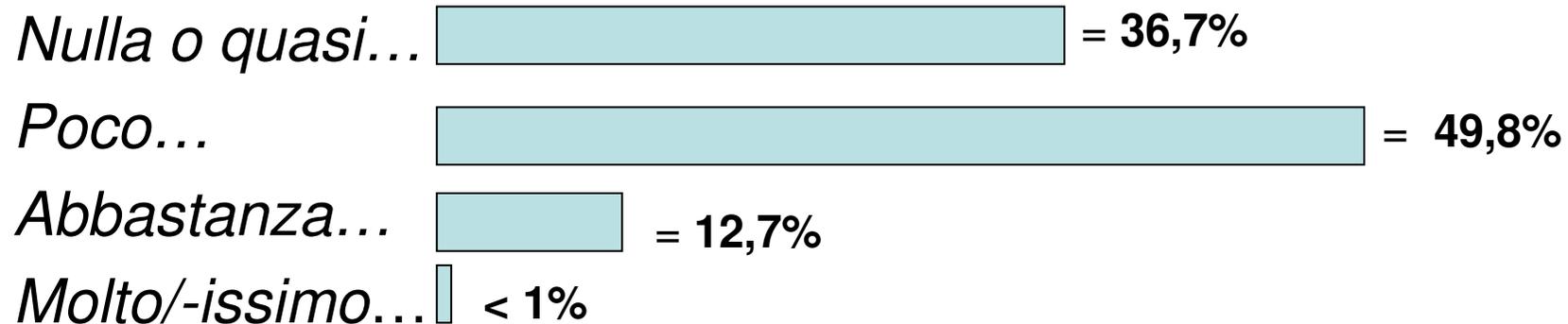


**UNIVERSITÉ  
DE GENÈVE**

**FACULTÉ DE MÉDECINE**



## Ritieni di sprecare cibo?



## *Prima di fare la spesa(come ti comporti?)...*

*Redigo una lista (e la rispetto..con attenzione alle offerte)*



*No lista*



*Altro ( ? )*



## Acquisto "consapevole" ( in che modo scegli i prodotti...)

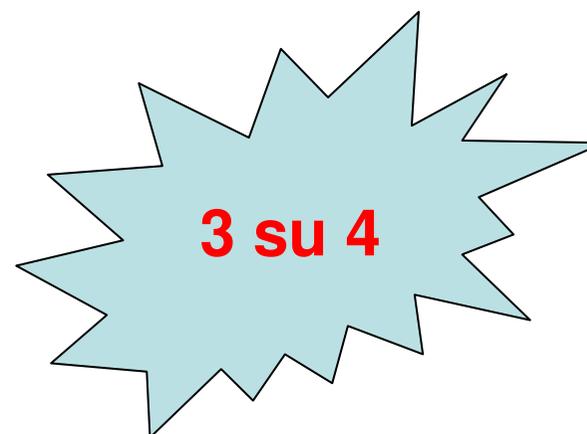
*Letture etichetta, scadenza ecc*



*Preferenze personali (scadenza..??)*



*Altro modo*



## Attenzione all'uso dell'acqua (livello di...)

*Elevato*



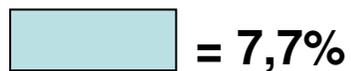
*Medio*



*Basso*



*Nulla*



**1 su 3**



## Utilizzo “save bag” ( pasti avanzati fuori casa)

*Sì*

= 21,9%

*No ( ...mi vergogno )*

= 34,8%

*Non sapevo che...*

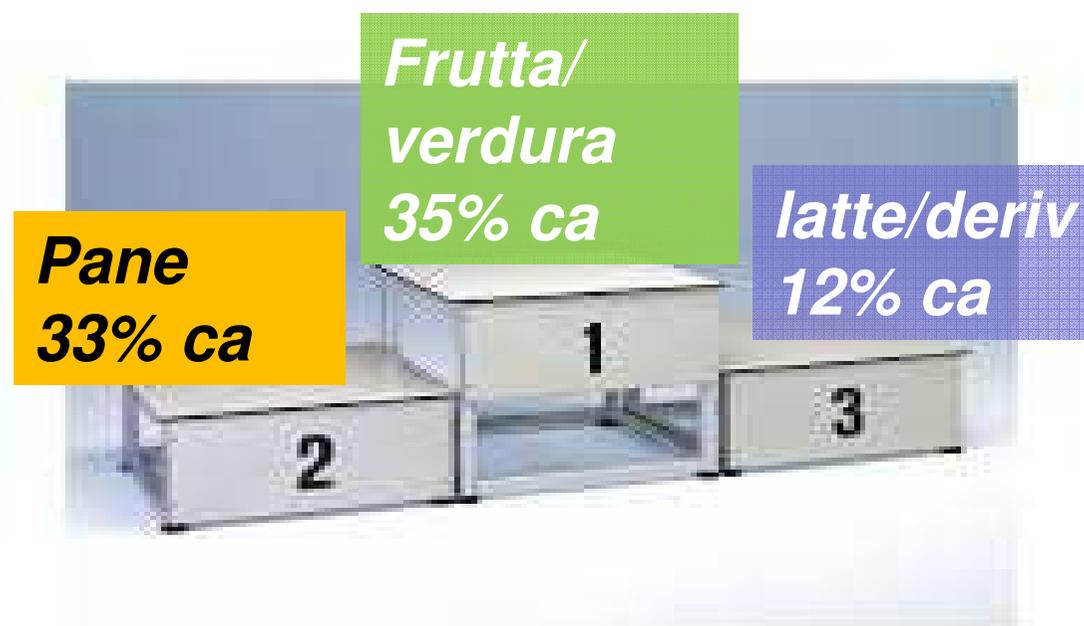
= 43,3%



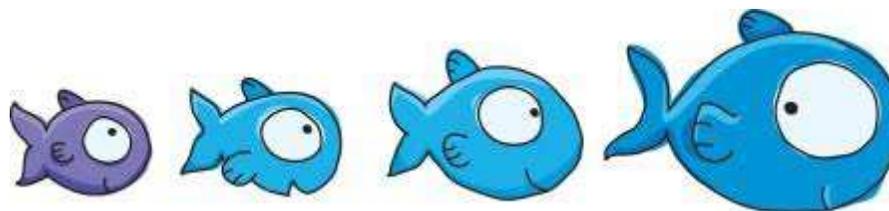
**1 su 5**



## Alimenti “più sprecati”



Il meno sprecato ?



= 0,9%

## ***Grado di interesse***

*50% ca favorevole ad ulteriori approfondimenti*



dors

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

REGIONE  
PIEMONTE

BRA  
ALBA  
ASL CN2

***Attenti allo spreco !***

Progetto di **marketing  
sociale** per la prevenzione  
degli sprechi alimentari



# Fase "strategica"



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



promosso dalla Caritas Diocesana di Alba  
**Emporio della Solidarietà**  
*la solidarietà spesa bene™*  
Madre Teresa di Calcutta



Consorzio Socio-Assistenziale  
Alba - Langhe - Roero



**Slow Food®**  
Alba, Langhe e Roero



ATTENTI ALLO SPRECO



**Slow Food®**  
Bra



Rotary  
Alba  
Bra  
Canale Roero



**Città di Bra**  
*Convenzione per la gestione associata  
dei Servizi Socio-Assistenziali Ambito di Bra*



Società Italiana di  
Medicina Veterinaria  
Preventiva

# Fase operativa



Prevenire lo spreco alimentare.  
Promuovere stili di vita sostenibili.



Per saperne di più visita il sito  
[www.aslcn2.it](http://www.aslcn2.it)

Illustrazione di D. Ieranti e logo del progetto di C. Louvo - LICEO ARTISTICO PINOTI GALLIZO di Alba, A. S. 2017-2018 classe 5^B

Un progetto di



Con il contributo di DIMAR S.p.A.

# Fase operativa

The image shows a screenshot of the ASL CN2 Alba Bra website. The browser address bar shows 'www.aslcn2.it/'. The website has a dark blue header with 'AREA DIPENDENTI' on the left and navigation links like 'Notizie', 'Albo pretorio', 'Bandi e Concorsi', 'Sedi e strutture', 'Contatti', 'Link', and 'M... VELOCI' on the right. Below the header is a blue banner with the ASL CN2 logo and 'ALBA BRA' text. A search bar with 'CERCA' is on the right. A main navigation bar contains 'HOME', 'AZIENDA ASL CN2', 'SPECIALITÀ MEDICHE', 'L'OSPEDALE ALBA-BRA', 'SERVIZI SUL TERRITORIO', 'SERVIZI PREVENZIONE', 'PUBBLICITÀ', and 'CORSO DI LAUREA INFERMIERISTICA'. A yellow arrow points to the 'SERVIZI PREVENZIONE' link. The main content area features a news article titled 'ATTENTI ALLO SPRECO' with a large green 'FOOD' graphic and the text 'ATTENTI ALLO SPRECO'. The article text discusses food waste and mentions the 'Attenti allo spreco!' project. Below the article is a 'Leggi tutto --' link and social media icons. A sidebar on the right lists services: 'Associazioni di volontariato', 'Guardia medica', 'Guida al ricovero', 'Orario di visita ai degenti', 'Prenotazioni', 'Pronto soccorso', 'Questionari di gradimento per l'utenza', 'Ricerca medici e pediatri', 'Ritiro referti', 'Sedi e strutture', and 'Tempi di attesa'. At the bottom, there is a grid of user categories: DONNA, UOMO, BAMBINI, ADOLESCENTI, ANZIANI, STRANIERI, VIAGGIATORI, DISABILITÀ, and SALUTE MENTALE. A 'SERVIZI ONLINE per i cittadini' banner is also visible.

# formazione scuole - 1



**AREA TEMATICA:** educazione alimentare

**PROFILO PREVALENTE:** educativo

**TITOLO DEL PROGETTO:** ATTENTI ALLO SPRECO!

**AUTORE:**  
**Alberto CACCIATORE**  
Professione: dirigente veterinario - Dipartimento di Prevenzione - S.S.D Servizio Veterinario Area B  
Ente: ASL CN2 Alba-Bra  
Recapito: - Via Vida, 10 - 12051 Alba CN  
Telefono: 0173-316058 Posta elettronica: [acacciatore@aslcn2.it](mailto:acacciatore@aslcn2.it)

**RESPONSABILE DEL PROGETTO:**  
Alberto CACCIATORE

**ABSTRACT:**  
Lo stato di salute delle popolazioni è fortemente influenzato dal livello e dalla qualità della nutrizione. Il cibo, inoltre, è un bene comune il cui valore non può essere trascurato, a partire dalla lotta agli sprechi.  
Si consideri che 1/3 produzione alimentare mondiale diventa rifiuto. Nei Paesi "ricchi" lo spreco maggiore è nella fase del consumo domestico (food waste). In Italia circa 80 kg cibo/anno/persona vengono buttati. A fronte di un surplus giornaliero di energia di oltre 1500 Kcal della popolazione, si trovano circa 5 milioni di persone - tra cui 1 milione di bambini - in condizione di indigenza.  
Tra i principali generatori di spreco, spicca la carenza/mancanza di educazione alimentare.  
Dal punto di vista sanitario, oltre il problema etico, sociale ed economico, lo spreco vanifica l'impiego di risorse utilizzate per controllare la filiera di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti.  
La diseducazione alimentare incrementa da un lato l'incidenza delle MTA (malattie a trasmissione alimentare) e dall'altro i fenomeni di malnutrizione (denutrizione, sovrappeso, obesità). Infine, lo spreco produce costi per lo smaltimento dei rifiuti e danni ambientali.  
Per evitare lo spreco si può cominciare ad adottare alcuni semplici accorgimenti proprio in famiglia, nell'acquisto, preparazione e conservazione degli alimenti. E' importante inoltre far capire ai bambini che ogni alimento ha una sua "storia" che è fatta anche di lavoro, impegno e fatica per tante persone (nel caso dei bambini, magari dei loro stessi genitori): "Il cibo non nasce nel piatto".

**SETTING:**  
Scuola Primaria - classi quarte e quinte

**DESTINATARI INTERMEDI:**  
docenti scuola primaria

**DESTINATARI FINALI:**  
alumni scuola primaria

**PROGRAMMA DELLE ATTIVITA'**  
Il progetto prevede da parte dell'ASL CN2 l'offerta di un evento formativo con scambio interattivo di informazioni, rivolto agli insegnanti della Scuola primaria (classi IV e V), della durata di 2 ore (pomeridiano) che si terrà presso i locali dell'ASL CN2 di Alba Bra, finalizzate alla programmazione condivisa di attività nel setting scolastico coinvolto. Gli insegnanti formati attueranno a cascata l'intervento in classe durante l'anno scolastico corrente, con le modalità che riterranno più opportune. Il Responsabile del progetto si rende disponibile a fornire documentazione di supporto e ogni indicazione utile allo scopo, e su richiesta, potrà partecipare ad alcuni interventi nelle scuole aderenti.



## *formazione scuole - 2*



***Corsi UNI.TRE***

## approfondimento "etichettatura"



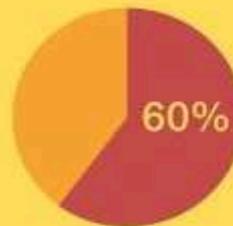
La dicitura "**Da consumarsi preferibilmente entro**" indica la data dopo la quale l'alimento può essere ancora consumato ma potrebbe non essere al meglio come qualità



dei consumatori non conosce il significato della dicitura "**da consumarsi preferibilmente entro**"



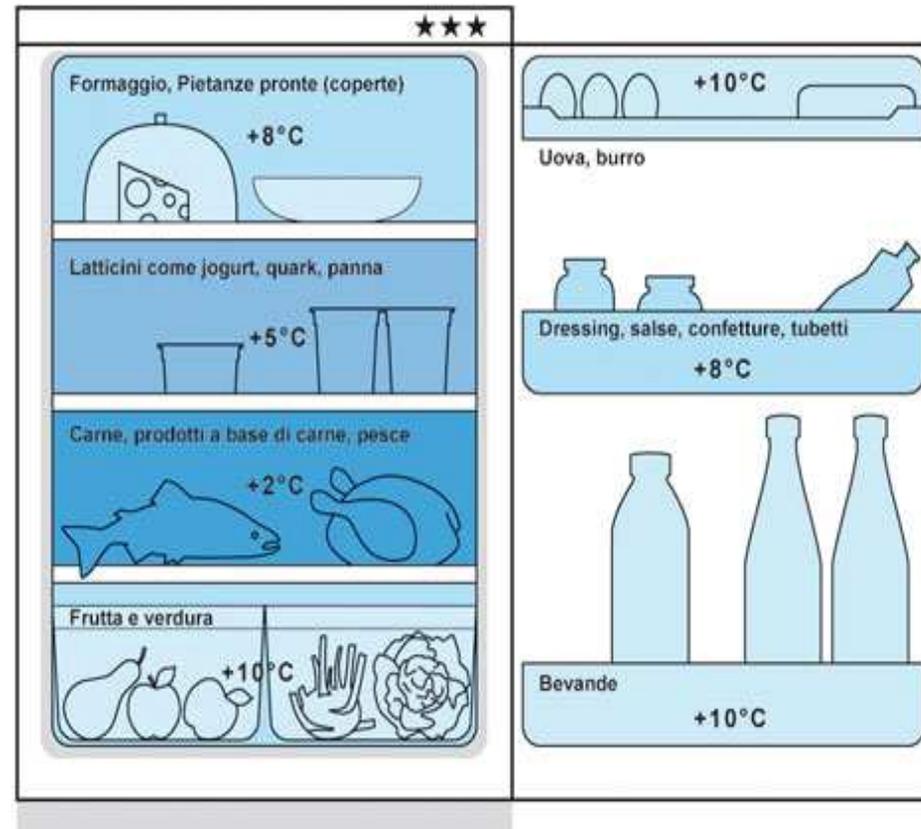
La dicitura "**Da consumarsi entro**" indica la data dopo la quale non è più sicuro consumare un alimento



dei consumatori non conosce il significato della dicitura "**da consumarsi entro**"



# gestione alimenti



*riutilizzo, recupero, donazioni...*



*acqua, imballi, ambiente*



## *save bag* - ristorazione



febbraio 2019



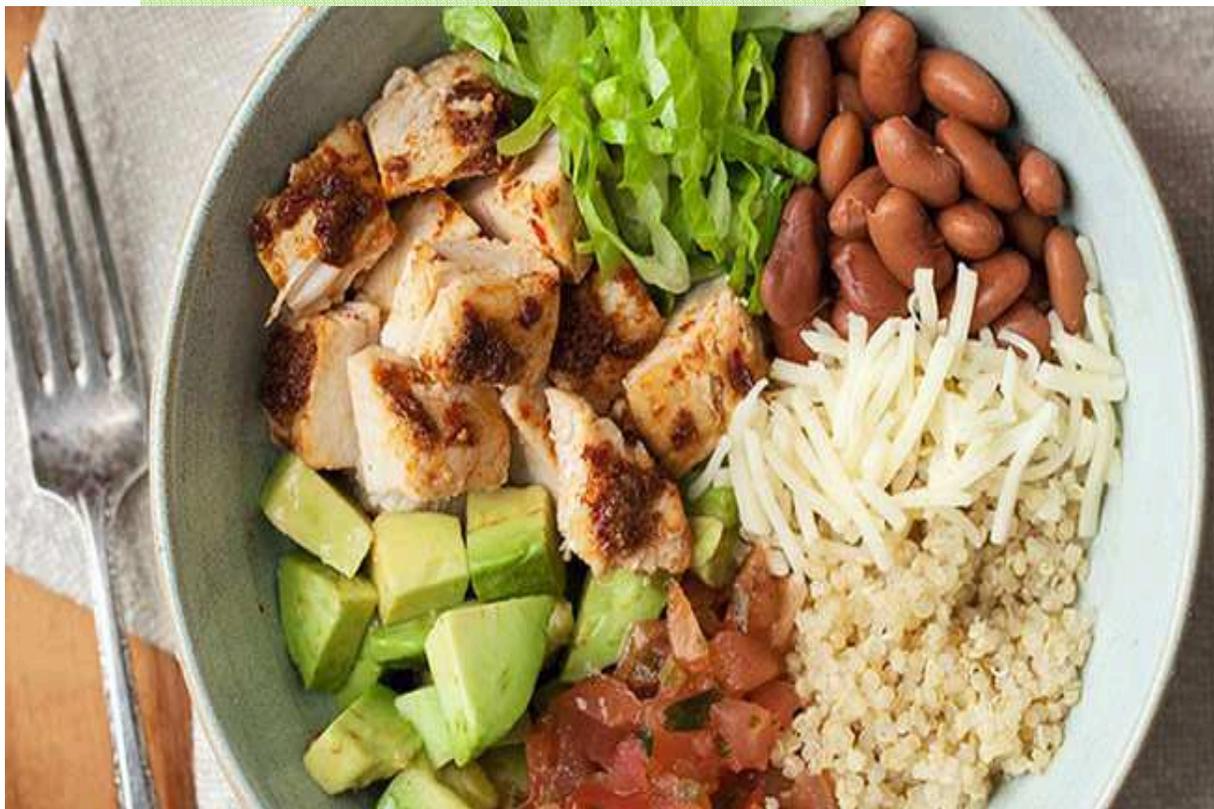


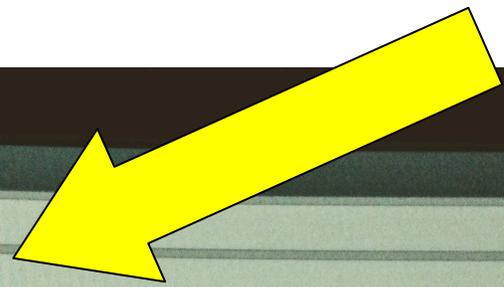
*Contest*





## *Cucina del recupero*





**DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE**

- Centro di epidemiologia e prevenzione della tubercolosi
- Epidemiologia, promozione salute e coordinamento attività di prevenzione
- Promozione ed educazione alla salute
- Servizio vaccinazioni – profilassi malattie infettive
- Igiene alimenti e nutrizione
- Medicina dello sport
- Prevenzione e sicurezza degli ambienti di lavoro
- Prevenzione e sicurezza negli ambienti di vita
- Servizio veterinario – Area A, Sanità Animale
- Servizio Veterinario – Area B, Igiene alimenti di origine animale

**Dipartimento di Prevenzione**  
**Attenti allo spreco**



Il tema dello spreco alimentare occupa un posto di primo piano all'interno delle politiche internazionali ed europee in materia di sostenibilità dei modelli di produzione e consumo e di promozione di comportamenti e stili di vita etici e consapevoli.

L'Asl CN2, con il patrocinio della Regione Piemonte e in collaborazione con il Centro Regionale di Documentazione per la Promozione della Salute (DoRS), dà il via al progetto "Attenti allo spreco!" per la prevenzione degli sprechi alimentari e la promozione di stili di vita sostenibili.

L'iniziativa, già condivisa con alcuni soggetti interessati al tema, che prevede una serie di interventi e azioni di informazione, educazione e sensibilizzazione, è aperta ad altri eventuali partner e sostenitori presenti sul nostro territorio.

Ogni anno, 1,6 miliardi di tonnellate di cibo, **un terzo della quantità totale di cibo** prodotto nel mondo, viene perso o





***“ sgairuma nen, per piasì..!”***