

# Attenti allo spreco!



## ABSTRACT:

Si stima che entro il 2050 la popolazione mondiale raggiungerà il numero di circa 9,7 miliardi di persone e che la domanda alimentare di conseguenza incrementerà del 70%. Alla luce di queste previsioni è evidente come lo spreco di alimenti sia un **fenomeno eticamente ed economicamente inammissibile**. Esiste una **forte discrepanza nel mondo tra Paesi ricchi** (dove il cibo viene prodotto in sovrabbondanza e sono frequenti problemi di sovrappeso/obesità nella popolazione) e **Paesi molto poveri con ridotto accesso al cibo** (dove la popolazione soffre di problemi di denutrizione e carenze nutrizionali).

**Circa 1/3 del cibo prodotto** nel mondo viene sprecato e **finisce nella spazzatura**. Esso è **pari a 4 volte la quantità utile a sfamare 868 milioni di persone indigenti**. In Italia nel 2021 sono stati sprecati in media **595,3 g di cibo/procapite/settimana**, che corrispondono a **30,95 kg/procapite/anno** ed equivalgono complessivamente a **7,37 miliardi euro**.

**Gli sprechi alimentari incidono negativamente anche sull'ambiente**. La produzione di cibo comporta l'impiego di risorse materiali, energetiche e umane che hanno il loro costo, così come pure ha un costo lo smaltimento dei rifiuti. Non meno importante l'impatto ambientale dello spreco alimentare, che è diretta conseguenza delle emissioni di gas ad effetto serra nell'aria, del degrado del suolo, dello spreco delle risorse idriche e del consumo di energia.

**La diseducazione alimentare incrementa**, inoltre, **l'incidenza delle MTA** ("Malattie a Trasmissione Alimentare") e dei fenomeni di **malnutrizione** (denutrizione, sovrappeso, obesità). Una maggiore consapevolezza del fenomeno "spreco alimentare", associato al miglioramento degli stili alimentari delle famiglie, permetterebbe senz'altro una riduzione del problema attraverso **semplici accorgimenti** proprio in famiglia, **nell'acquisto, preparazione e conservazione degli alimenti**.

Fondamentale sarà istruire gli studenti **al riciclo degli avanzi** delle pietanze, che è un sistema virtuoso di abitudine alimentare. È importante, inoltre, insegnare agli studenti che **ogni alimento ha una sua storia** fatta di lavoro, impegno e sacrificio delle persone coinvolte lungo tutta la filiera agroalimentare. Può risultare utile, infine, insegnare a **smaltire correttamente gli imballaggi alimentari** che sono un problema aggiuntivo allo spreco alimentare quando finiscono nell'ambiente e non sono eliminati in maniera ottimale.

## OBIETTIVO:

Educare a stili alimentari virtuosi ed ecosostenibili.

## SETTING:

Scuola Primaria – classi 3<sup>a</sup>, 4<sup>a</sup> e 5<sup>a</sup>

Scuola Secondaria di I grado – tutte le classi

## PROGRAMMA DELLE ATTIVITÀ:

Il progetto prevede l'offerta di un n. 12 o più eventi formativi della durata di 1 ora da concordare con gli insegnanti, con scambio interattivo di informazioni ed eventuale attività di laboratorio.

Gli eventi formativi sono rivolti ai bambini delle classi 3<sup>a</sup>, 4<sup>a</sup> e 5<sup>a</sup> della Scuola primaria e agli studenti della Scuola secondaria alla presenza degli insegnanti, che si terranno presso le scuole aderenti, finalizzati alla programmazione condivisa di attività nel setting scolastico coinvolto.

Il Responsabile del progetto si rende disponibile a fornire documentazione di supporto e ogni indicazione utile agli insegnanti che proseguiranno l'attività formativa e di laboratorio con le loro classi nel corso dell'anno scolastico.

La formazione agli insegnanti e studenti si terrà in giornate che verranno concordate con la scuola che si renderà disponibile per tale iniziativa.

Il Progetto "Attenti allo spreco" viene attivato nell'ambito dell'Azione 13.5 "Definizione di un programma di promozione della dieta sana, equilibrata e sostenibile per il contrasto di sovrappeso e obesità nei bambini (azione equity-oriented)" del Programma PL13 "Alimenti e Salute" - Piano Locale della Prevenzione 2022.

## TEMA DI SALUTE:

Educazione alimentare e promozione di stili di vita sostenibili



## METODOLOGIA:

INTERVENTO RIVOLTO AGLI ALUNNI

## DESTINATARI:



Scuola Primaria

Scuola Secondaria I grado

## CONTATTI:

**Dott.ssa Francesca FIORETTO**

Dirigente Veterinario

S.S.D. Servizio Veterinario Area B,

Igiene alimenti di origine animale

Dipartimento di Prevenzione ASL CN2

e.mail: [ffioritto@aslcn2.it](mailto:ffioritto@aslcn2.it);

Tel. 0173.316044 - 3276849990

## Banca dati PRO.SA.

Codice progetto n. 5347

[https://www.retepromozionesalute.it/bd2\\_scheda.php?idpr2=5347](https://www.retepromozionesalute.it/bd2_scheda.php?idpr2=5347)

