PROGETTO

Non rifiutare il futuro

Regione Piemonte ASL Cuneo 2

Progetto avviato nell'anno 2018 - Ultimo anno di attività : 2018

Abstract

Obiettivo generale

Sensibilizzare i cittadini sul tema dello spreco alimentare

Analisi di contesto

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.

Ogni anno, 1,6 miliardi di tonnellate di cibo, un terzo della quantità totale di cibo prodotto nel mondo, viene perso o sprecato. E la situazione non sembra arrestarsi: secondo le previsioni, entro il 2030 la perdita di cibo e gli sprechi raggiungeranno all'anno 2,1 miliardi di tonnellate, per un valore economico di 1500 miliardi di dollari.

Nonostante l'entrata in vigore della "legge Gadda" (n.166/16 http://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/2016/08/30/16G00179/sg), il 14 settembre 2016, con l'obiettivo di ridurre gli sprechi lungo tutta la filiera agro-alimentare, favorendo il recupero e la donazione dei prodotti in eccedenza, in Italia sprechiamo ancora circa 2 milioni di tonnellate di alimenti all'anno; solo in Piemonte 450.000.

Lo spreco alimentare è un problema non solo economico ma etico, sociale, ambientale.

Come dice chiaramente l'Agenda 2030 delle Nazioni Unite (https://www.unric.org/it/agenda-2030) per lo Sviluppo Sostenibile, non si può immaginare di affrontare i grandi temi globali come la fame, le disuguaglianze sociali, i cambiamenti climatici e la perdita di integrità biologica del pianeta, senza affrontare contemporaneamente il problema della perdita e dello spreco degli alimenti. Secondo il Wwf (www.oneplanetfood.org), se fosse possibile recuperare tutti gli alimenti sprecati, si potrebbero sfamare quasi 2 miliardi di persone in tutto il mondo. La Fao, inoltre, segnala che nel 2050 il fabbisogno alimentare potrebbe richiedere un aumento della produzione fino al 70%: se si smettesse di sprecare cibo, si potrebbe coprire più di metà di questo fabbisogno già da adesso.

Oltre alle conseguenze di tipo socio-economico, si aggiungono quelle relative ai danni ambientali: per produrre tutto il cibo che sprechiamo servono più di 250 miliardi di litri d'acqua. Il 30% delle terre viene sfruttato inutilmente, si immettono nell'atmosfera più di 3 miliardi di tonnellate di CO_2 e circa l'8% delle emissioni totali di gas serra.

Sappiamo che il 43% del totale dello spreco alimentare avviene tra le mura domestiche e deriva dai comportamenti del consumatore, in particolare da scorrette abitudini di spesa, dalla scarsa attenzione posta alle modalità di conservazione degli alimenti e alla tendenza sempre più diffusa all'acquisto compulsivo. Il 45% della frutta e della verdura che acquistiamo e che portiamo nei nostri frigoriferi viene sprecata. A questa segue lo spreco di pesce e quello di cereali, soprattutto di pane.

In linea con le raccomandazioni a livello nazionale e internazionale che invitano gli Enti e le organizzazioni ad attivarsi per favorire una cultura "antispreco" e di tutela dell'ambiente e della salute della popolazione, promuovendo stili di vita etici e sostenibili, l'Asl CN2 in collaborazione con Dors, Regione Piemonte e diversi Enti partner, ha deciso pertanto di investire su questo tema così attuale e importante, attraverso il progetto "Attenti allo spreco!".

Metodi e strumenti
lezioni frontali

Valutazione prevista/effettuata
questionari pre e post intervento

Tema di salute prevalente : ALIMENTAZIONE

Temi secondari :

Setting : Luoghi del tempo libero
Ambiente scolastico

Destinatari finali : Scuola
Minori
Adulti
Anziani
Comune
2.001 - 5.000

Mandati : Altro

Finanziamenti : Attività corrente istituzionale

Responsabili e gruppo di lavoro

CACCIATORE ALBERTO (responsabile)
ASL CN2 Dipartimento di Prevenzione ? S.S.D. Servizio Veterinario Area B

PIUMATTI MAURIZIO
ASL CN2 Dipartimento di Prevenzione ? S.S.D. Servizio Veterinario Area B

Enti promotori e/o partner

Categoria ente : Amministrazione Locale
Comune di Guarene
In fase di realizzazione;

Categoria ente : Associazione
Difesa consumatori di Alba
In fase di realizzazione;

Categoria ente : Associazione
UnitrÃ¨ di Santa Vittoria
In fase di realizzazione;

Categoria ente : Scuola
Liceo Scientifico di Bra
In fase di realizzazione;

OBIETTIVI

Aiutare i cittadini ad adottare comportamenti idonei anti-spreco

Favorire nei cittadini la consapevolezza dei danni arrecati dallo spreco alimentare al pianeta terra

INTERVENTO AZIONE #1 - 01/01/2018 - 31/12/2018

Annualità 2018 (Associazione Consumatori, Unitrè, Comune)

Numero edizioni : 3
Ore singola edizione : 2
Totale persone raggiunte : 90
Setting : Luoghi del tempo libero

Comuni coinvolti nell'intervento :
Guarene; Alba; Santa Vittoria d'Alba;

Metodi non specificati

Carichi di lavoro :
- Num. 2 Veterinario - ore 32

Documentazione dell'intervento :

INTERVENTO AZIONE #2 - 01/01/2018 - 31/12/2018

Annualità 2018 (Liceo Scientifico di Bra)

Numero edizioni : 1
Ore singola edizione : 2
Totale persone raggiunte : 60
Setting : Ambiente scolastico

Scuole coinvolte nell'intervento :

Bra
Plesso : BRA G GIOLITTI G B GANDINO
Scuola Secondaria di secondo grado
Classi 4e : 3;

Metodi non specificati

Carichi di lavoro :
- Num. 2 Veterinario - ore 8

Documentazione dell'intervento :