

PROGETTO

SPRECO PUNTO NET: in rete contro lo spreco alimentare

Regione Lombardia ATS Città Metropolitana di Milano

Progetto avviato nell'anno 2019 - Ultimo anno di attività : 2019

Abstract

Obiettivo generale

Obiettivo generale del progetto è quello di ridurre gli sprechi e favorire il recupero delle eccedenze alimentari, promuovendo una cultura scientifica, civile e sociale, orientata ai principi della sostenibilità e solidarietà, al fine di incoraggiare comportamenti virtuosi in tema di sprechi alimentari. Al di là della situazione economica e dalla crisi che si sta attraversando, col presente progetto si vuol far riflettere sui comportamenti dei singoli e della comunità sugli aspetti socio-culturali legati allo spreco alimentare in quanto le eccedenze sono da riconoscere come una risorsa a cui trovare una nuova modalità di impiego.

Analisi di contesto

Per "spreco alimentare" si intende generalmente quella parte di cibo che viene acquistata ma non consumata e che, quindi, finisce il proprio ciclo produttivo come rifiuto da smaltire piuttosto che come alimento ancora consumabile. Secondo un recente studio condotto dalla FAO, tra l'agosto del 2010 ed il gennaio del 2011, intitolato Global Food Losses and Food Waste, ogni anno, nel mondo, vengono sprecati circa 1,3 miliardi di tonnellate di cibo di cui l'80% ancora consumabile. In Europa si sprecano, in media, circa 180 kg di cibo pro-capite all'anno. Il triste primato dello spreco è rappresentato dall'Olanda con 579 Kg pro-capite l'anno, mentre il Paese più virtuoso risulta essere la Grecia con i suoi 44Kg pro-capite l'anno. Con i suoi 149 kg pro-capite l'anno, l'Italia si posiziona circa a metà strada tra i due esempi appena citati, complice la crisi economica globale che sembra aver ridotto lo spreco alimentare addirittura del 57% spingendo gli italiani ad approcciarsi alla spesa in modo più razionale ed oculato.

L'Osservatorio sugli sprechi ha rilevato che tra i prodotti più sprecati a livello domestico in Italia, si trovano i prodotti ortofrutticoli (17%), pesce (15%), pasta e pane (28%) uova (29%) carne (30%) e latticini (32%). Tradotto in termini di costi abbiamo una perdita di circa 450 euro l'anno a famiglia. Secondo il Barilla Center for Food and Nutrition, ogni anno finiscono nella spazzatura dai 10 ai 20 milioni di tonnellate di prodotti alimentari per un valore di circa 37 miliardi di euro. Secondo la Coldiretti la totalità del cibo che finisce nella pattumiera potrebbe sfamare 44 milioni di persone.

Nella fase del consumo (ristorazione e consumo domestico) avvengono gli sprechi più consistenti principalmente nei Paesi ricchi, dove il problema si concentra alla fine della catena produttiva alimentare.

Tra le principali cause dello spreco troviamo:

- ? le cattive abitudini di spesa di milioni di persone;
- ? l'inosservanza delle indicazioni poste in etichetta sulla corretta modalità di conservazione degli alimenti;
- ? le date di scadenza troppo rigide;
- ? la tendenza a servire porzioni di cibo troppo abbondanti;
- ? le promozioni che spingono i consumatori a comprare più cibo del necessario.

La ristorazione collettiva occupa purtroppo un ruolo rilevante nella produzione di scarti alimentari. Si stima che ogni pasto della ristorazione collettiva, comprensivo delle fasi di preparazione e di consumo, genera circa 150 grammi di rifiuti organici, di cui solamente 1/3, e cioè 50 grammi, sono rappresentati da bucce e scarti di preparazione, i restanti 2/3 sono di eccedenza alimentare; quindi si

tratta nella maggior quantità di alimenti ancora potenzialmente consumabili. Secondo i dati forniti dal Banco Alimentare e dalla Caritas in Italia, nel settore della ristorazione organizzata (che gestisce 3 milioni di tonnellate di alimenti), vengono generate ogni anno 210.000 tonnellate di eccedenze; di queste attualmente viene recuperato solo il 12% circa (pari a 25.000 tonnellate di alimenti). In ambito di ristorazione scolastica inoltre, come riportato nella Audizione Oricon1, emerge che ogni giorno il 12,6% dei pasti non viene consumato (11% primi piatti, 13% secondi piatti, 22% contorni, 9% dessert, 10% frutta, 10% pane).

Metodi e strumenti

Vista la complessità della tematica e i diversi ambiti di azione, il progetto si svilupperà per più anni; si elencano nel

dettaglio le azioni del 2019:

- Effettuare un'analisi di contesto territoriale attraverso una apposita check- list destinata a tutte le Amministrazioni Comunali in cui verranno rilevate le risorse, i possibili partners anche attraverso il censimento delle organizzazioni no profit attive, l'individuazione delle scuole sensibili all'iniziativa e delle aziende di ristorazione e la rilevazione delle iniziative già in atto per il recupero degli scarti.
- Lavorare in rete per individuare ed eliminare le criticità che portano allo scarto di parte del pasto in mensa; individuazione e istituzione di un gruppo di lavoro da parte del responsabile del Servizio di Ristorazione Scolastica (Amministrazione Comunale) formato da Utenza (studenti e le rispettive famiglie, rappresentate dalla Commissione Mensa), istituzioni scolastiche (Corpo docente o di chi assiste al pasto), azienda di ristorazione e con l'eventuale supporto del settore Nutrizione dell'IAN. Con l'obiettivo di promuovere buone pratiche per la riduzione degli sprechi alimentari in mensa il gruppo proporrà azioni diverse a seconda delle varie realtà del territorio e della fattibilità quali ad esempio la valutazione dell'accettazione del menù ed eventuali proposte di preparazione nutrizionalmente in linea con il documento "Mangiar sano? a scuola" ma maggiormente gradite, l'anticipazione della frutta a metà mattina, patto etico con i genitori per la somministrazione di porzioni ridotte di cibo avendo comunque a disposizione in caso di richiesta la corretta grammatura prevista, ecc.
- Predisposizione di una FAD per gli insegnanti con materiale sullo spreco e con indicazioni sulle buone pratiche da adottare nell'attività didattico-educativa della mensa scolastica che verrà attivata nel 2020 al fine di formare gli insegnanti sul tema degli sprechi alimentari e renderli parte integrante ed attiva nel portare lo studente ad avere un comportamento corretto e propositivo anche durante il momento del pasto.
- Attivare percorsi educativi e di sensibilizzazione sullo spreco alimentare domestico e sui suoi impatti ambientali, economici e sociali, prevedendo il coinvolgimento anche delle famiglie. L'obiettivo è quello di promuovere la cultura e la consapevolezza sul fenomeno degli sprechi. Predisposizione di un questionario di autovalutazione dei comportamenti e di una brochure sulle buone pratiche al fine di ridurre gli sprechi domestici che verrà proposta inizialmente a tutti i dipendenti ATS per poi offrirla nel 2020 alla popolazione.

Valutazione prevista/effettuata

n° Amministrazioni Comunali che rispondono al censimento relativo allo spreco/n° Amministrazioni Comunali del territorio ATS Milano: 50/194

Tema di salute prevalente :	ALIMENTAZIONE
Temi secondari :	EMPOWERMENT PARTECIPAZIONE (cittadinanza attiva, ...)
Setting :	Ambiente scolastico Comunità

Destinatari finali :

Mandati : Piani locali / Aziendali di prevenzione e promozione della salute

Finanziamenti :

Responsabili e gruppo di lavoro

PAOLA FISCHER (responsabile)

ATS MILANO CITTA' METROPOLITANA

e-mail : pfischer@ats-milano.it

Enti promotori e/o partner

OBIETTIVI

Creare una rete territoriale finalizzata alla condivisione di azioni concrete orientate alla riduzione del fenomeno dello spreco alimentare.

GEOLOCALIZZAZIONE

INTERVENTO AZIONE #1 - 01/01/2019 - 31/12/2019

Rilevazione di risorse e possibili partners territoriali attraverso apposita check- list destinata a tutte le Amministrazioni Comunali.

Setting : Comunità

Comuni coinvolti nell'intervento :

Metodi non specificati

INTERVENTO AZIONE #2 - 01/01/2019 - 31/12/2019

Attuazione di azioni di rete condivise finalizzate a individuare ed eliminare le criticità che portano allo scarto di parte del pasto in mensa.

Setting : Ambiente scolastico

Comuni coinvolti nell'intervento :

Metodi non specificati

INTERVENTO AZIONE #3 - 01/01/2019 - 31/12/2019

Predisposizione di un corso FAD per insegnanti sui temi dello spreco alimentare.

Setting : Ambiente scolastico

Comuni coinvolti nell'intervento :

Metodi non specificati

INTERVENTO AZIONE #4 - 01/01/2019 - 31/12/2019

Predisposizione di un questionario di autovalutazione dei comportamenti e di una brochure sulle buone pratiche al fine di ridurre gli sprechi domestici (prevista diffusione nel 2020).

Setting : Comunità

Comuni coinvolti nell'intervento :

Metodi non specificati