



24° Incontro Rete PROGETTO C&C - Bergamo: Valle e Monastero di Astino
20 Settembre 2019



Sorooptimist International d'Italia coordinamento rete C&C : Educazione esperienze dei Club italiani

Maria Grazia Silvestri - Modena

Enormità del problema :

Ogni anno un alimento su tre viene buttato

FAO 2018: con il cibo buttato si potrebbero sfamare tutte le persone che soffrono la fame nel mondo, compresi i cittadini dell' Unione Europea che versano in stato di povertà

Bergamo 20 Settembre 2019

Legge Gadda Antispreco -166/2016

- La norma porta a semplificazioni amministrative e fiscali nella donazione di beni di prima necessità, fatta da soggetti che intendono cederli, perché invenduti e prossimi alla scadenza
- Nel 2018 la Fondazione Banco Alimentare ha recuperato e distribuito oltre 90.000 tonnellate di alimenti
- È aumentato il recupero di prodotti freschi e in scadenza veloce : ristoranti, mense aziendali e ospedaliere fanno recupero di cibi freschi, ritirati dalle ONLUS che si occupano di ridistribuirli alle mense sociali, ecc.



Bergamo 20 Settembre 2019



Il consumatore è ancora scarsamente educato a non sprecare il cibo

- E' necessario che sia i consumatori, sia gli operatori del settore prendano sempre più coscienza del fenomeno e si attivino per combatterlo
- Nelle grandi aziende, l'evoluzione tecnologica permette all'operatore un controllo in tempo reale della shelf availability di un prodotto, degli approvvigionamenti, tesi a garantire la disponibilità dei prodotti, sempre più effettiva rispetto alla reale richiesta
- Il consumatore è scarsamente educato a non sprecare il cibo, anzi ritiene che lo spreco alimentare avvenga nelle scuole, negli ospedali, nelle mense, ecc.
- FAO 2018: più del 50 % dello spreco alimentare avviene tra le mura domestiche e coinvolge tutti i prodotti acquistati, circa 7 chili di frutta e verdura, 3 chili di prodotti da forno, 5 chili di latte e latticini pro capite
- Gli sprechi alimentari rappresentano il 30 % di cereali prodotti, il 40 % di frutta e verdura, il 35 % di prodotti caseari, ittici e carne



Bergamo 20 Settembre 2019



La battaglia allo spreco si deve condurre nel campo dell' educazione alimentare

- Esistono App che consentono di monitorare la scadenza dei prodotti acquistati, oppure piattaforme informatiche che trovano per i consumatori le offerte di prodotti in scadenza, ancora consumabili
- Se il consumatore medio ritiene che la causa dello spreco non lo riguardi, non userà mai le App o nessun altro strumento informatico o divulgativo utile a limitare il problema
- La spesa giornaliera non si fa più
- I negozi di vicinato sono ormai estinti, a favore dei grossi centri commerciali, che inducono il consumatore ad acquisti di prodotti non sempre necessari o in quantità eccessive, rispetto al bisogno reale



Bergamo 20 Settembre 2019



La battaglia allo spreco si deve condurre nel campo dell' educazione alimentare

- La figura della massaia è pressoché estinta
- Anche il Doggy Bag sposta il problema dall' operatore della ristorazione al consumatore , che spesso a casa , lascerà il pacchetto in frigo e poi lo butterà
- Spesso i genitori non hanno conoscenze nutrizionali, ne' competenze materiali per occuparsi della preparazione delle pietanze
- La stagionalità, il rispetto del cibo e il suo valore sono argomenti sempre più materia di studio già nelle scuole primarie
- E' necessario informare, dare consapevolezza e responsabilità dei propri acquisti, consumi e abitudini alimentari



Bergamo 20 Settembre 2019



Educazione contro lo spreco alimentare

- Oggi Il percorso è rappresentato dall' Educazione delle nuove generazioni ad una alimentazione consapevole e sostenibile, che deve avvenire in ambito scolastico.
- Nel nostro Paese le Istituzioni hanno recepito e stanno promuovendo , in collaborazione di Società di Ristorazione scolastica diversi progetti di Educazione alimentare, destinati ai più piccoli, mediante l' utilizzo di pubblicazioni, giochi o momenti di incontro, attraverso personaggi creati ad hoc .

Tutte le iniziative sono tese ad accrescere la coscienza alimentare , a migliorare qualità e salubrità degli alimenti somministrati, a premiare le Istituzioni e imprese particolarmente distinte in tali attività (legge Gadda 166/2016), per un consumo consapevole, scarso di sprechi, una alimentazione sana e l'adozione di un corretto stile di vita



Bergamo 20 Settembre 2019



La Cultura delle Donne per una Cultura Ecosostenibile

Educazione e Contrasto allo spreco alimentare

Rete C&C Soroptimist International d'Italia

Dal 2017 ad oggi diversi progetti di educazione contro lo spreco alimentare nelle scuole sono stati attivati dai Club Soroptimist :

- Club Bergamo
- Club Cortina d' Ampezzo
- Club Merate
- Club Modena
- Club Pavia
- Club Valle d'Aosta



Bergamo 20 Settembre 2019

