



MARITTIMO - IT FR - MARITIME
TOSCANA - LIGURIA - SARDEGNA - CORSE

La Cooperazione al cuore del Mediterraneo
La Coopération au coeur de la Méditerranée

**OLTRE,
BAMPE'**

OLTRE
BAMBINI
E PRODOTTI
AGRICOLI
D'ECCELLENZA

OUTRE
ENFANTS
ET PRODUITS
AGRICOLES
D'EXCELLENCE

non tirare la



PASTA!

Una proposta operativa per il recupero del cibo non consumato e degli scarti alimentari nella ristorazione scolastica

Programma cofinanziato
con il Fondo Europeo di Sviluppo Regionale



Programme cofinancé
par le Fonds Européen de Développement Régional



Comune di Sassari



Comune di Genova



Laore

Agenzia regionale
per lo sviluppo in agricoltura

REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA



Città di Lucca



L'attenzione al cibo e alla qualità dell'atto del mangiare è fondamentale per la vita quotidiana ed è essenziale per l'attività nelle nostre scuole.

Intorno al momento del pasto si giocano molti aspetti: l'incontro, la convivialità, il dialogo e insieme l'esercizio di gesti che diventano abitudine e costruiscono a poco a poco uno stile di vita. Il rapporto con il cibo è uno specchio del rapporto che viviamo con le altre persone, con gli oggetti, con il mondo naturale. L'attenzione al momento del pasto, ai suoi riti, alle sue caratteristiche, conduce a valorizzare quello che si mangia e a riconoscerlo come un bene. Dare valore agli alimenti significa non ridurli meramente a merce ma riconoscervi ciò che ci nutre : la fonte della vita per le persone. Essi sostengono la nostra vita, soddisfano un bisogno fondamentale per vivere.

Gli alimenti sono un diritto per l'umanità.

Attribuire il loro giusto valore conduce ad evitare in tutti i modi di trasformarli in rifiuti e ridurli a scarto, azione che costituisce una pesante forma di spreco.

Nella modalità di vita tipica in questi decenni dei paesi occidentali si è giunti ad aumentare sempre più i rifiuti e a moltiplicare progressivamente lo spreco, a vivere nello spreco: sprechiamo carta, acqua, energia, suolo... E sprechiamo il cibo.

La comunità europea ha posto con forza l'attenzione sulla questione dello spreco alimentare.

E' stato calcolato che negli stati del modo occidentale circa un terzo del cibo viene buttato quando è ancora buono. La quantità di cibo ogni giorno sprecata nel mondo potrebbe sfamare, se recuperata, tre volte il numero delle persone denutrite.

Mentre gran parte della popolazione sulla terra deve sopravvivere con “troppo poco” un'altra parte deve “sopravvivere al troppo”

Lo spreco alimentare nell'unione europea è valutato nella misura di 180 kg all'anno pro-capite, in Italia si parla di 149 kg, siamo sopra la media dei paesi sviluppati

La parte più grande dello spreco alimentare avviene a livello domestico: almeno il 60% di questo spreco potrebbe essere evitato. L'Italia ha gettato nella spazzatura una parte consistente del suo prodotto interno lordo. Gettando via il cibo si sprecano anche le risorse naturali limitate - suolo, acqua, energia - utilizzate per produrre, trasformare distribuire e smaltire il cibo.

Da tutto questo nasce oggi l'imperativo di evitare lo spreco, combattere lo spreco.



La nostra città, con un atto della Giunta comunale ha sottoscritto la “Carta spreco Zero”, di cui già 300 sindaci italiani hanno condiviso i contenuti.

“Combattere lo spreco alimentare e le sue conseguenze deve essere una priorità economica, ecologica e sociale per i consumatori, le imprese, le istituzioni e le amministrazioni locali”

La campagna europea “un anno contro lo spreco” ha dedicato il 2014 alla lotta contro gli sprechi.

L'obiettivo è ridurre lo spreco alimentare del 50% entro il 2025 .

Dire no allo spreco significa dire no all'eccesso di consumo, imparare a consumare meno.

Dire no allo spreco significa valorizzare la sobrietà nel condurre la propria vita, l'attenzione a non sprecare insegna a cogliere persino nello scarto una risorsa.

Sarà questo stile di vita nuovo, sobrio, misurato e attento a favorire una cultura economica e civile improntata ai principi della sostenibilità, dell'equità e della solidarietà.

Poiché sono proprio i piccoli gesti quotidiani la chiave per modificare l'approccio alla realtà, la campagna che inizia nelle nostre scuole diventa una potente leva per iniziare a ribaltare la cultura dell'eccesso e dello spreco.

Con le bambine ed i bambini, con gli/le insegnanti e tutte/i gli operatori nelle scuole iniziamo a camminare su una strada nuova, che riprenda la sapienza che è dentro la nostra tradizione: rispettare il cibo, consumarlo in modo equilibrato, rifiutare di sprecarlo.

Non siamo soli in questo percorso: siamo uniti a tutti i cittadini e le cittadine d' Europa e vogliamo fare consapevolmente la nostra parte.

“Saremo un fiume di cittadine e cittadini consapevoli e responsabili”

Andrea Segrè “Vivere a spreco zero”

Ilaria Vietina

Assessora alle Politiche Formative, Politiche Sociali e di Genere

Nel Comune di Lucca negli anni scorsi, sono state attuate una serie di iniziative per ridurre la portata dei rifiuti nella ristorazione scolastica:

- ✚ Eliminazione progressiva delle stoviglie a perdere che è stata possibile grazie ad un Bando della Regione toscana Delib. n. 53/2007 che promuoveva la riduzione della produzione rifiuti; per mezzo di questo finanziamento, 50 scuole su 54 che usufruiscono del servizio sono state dotate di stoviglie riutilizzabili e di attrezzature per il lavaggio delle stoviglie; solo 4 scuole attualmente hanno il servizio di ristorazione scolastica con monoporzione utilizzano stoviglie monouso, per mancanza di locali idonei alla sporzionatura;
- ✚ Raccolta differenziata dei rifiuti: in molte scuole gli stessi alunni al termine del pranzo sparecchiano i tavoli e sistemano gli eventuali avanzi nei recipienti per la raccolta differenziata (umido, carta, plastica) di cui le scuole sono dotate. Il personale della ditta che gestisce il servizio di ristorazione scolastica durante la pulizia dei locali provvede alla raccolta in sacchi separati per ogni tipo di rifiuto, che poi vengono conferiti negli appositi cassonetti per la raccolta differenziata posti all'esterno della sede della scuola.
- ✚ Somministrazione di acqua del rubinetto a mensa: è stata attivata la somministrazione di acqua del rubinetto anziché acqua minerale in bottiglia al momento del pranzo a scuola. I motivi di questo ritorno all'acqua "del Sindaco" sono da ricercarsi non tanto in un tentativo di risparmiare denaro, bensì di risparmiare risorse idriche e ridurre quei rifiuti sempre più invasivi costituiti dalle bottiglie di plastica. Inoltre l'acqua dell'acquedotto pubblico è buona, "viva" e sottoposta sistematicamente a rigorosi controlli microbiologici.

Una delle principali criticità che al momento si rilevano nella ristorazione scolastica è la consistente quantità di scarti alimentari che giornalmente vengono prodotti, con conseguenti ripercussioni negative di carattere prevalentemente etico, ma anche economico, ambientale, sociale, nutrizionale e sanitario.

Occorre perciò fare un *ulteriore passo in avanti* per attuare il recupero del cibo non consumato ancora commestibile e degli avanzi prodotti dal cibo scartato.

La proposta:

Il cibo integro e non consumato che non può in nessun modo essere riutilizzato nell'ambito della ristorazione scolastica, può essere destinato a scopi benefici con l'applicazione della L. 155 del 2003 "Legge del Buon samaritano" che ne consente la distribuzione gratuita a scopi di solidarietà.

Primo obiettivo del Progetto è la riduzione dello spreco di cibo con il sostegno a persone o famiglie in difficoltà, con l'attivazione di un **circolo virtuoso e solidale tra le diverse realtà e istituzioni** in ambito sociale.



Per affrontare la questione in modo organico, a "tutto tondo", è fondamentale che ogni intervento sia collegato con l'educazione alimentare e la completa informazione dei ragazzi e delle famiglie coinvolti, su tematiche e strategie per ampliare la consapevolezza, per intervenire sugli stili di vita in modo propositivo.

La scuola consente infatti un approccio sistematico con i bambini e adolescenti; la ristorazione scolastica non assolve esclusivamente al semplice soddisfacimento dei fabbisogni nutrizionali, ma diventa un importante e continuo momento di educazione diretto agli alunni, ai docenti e alle famiglie.

Un ulteriore aspetto da tenere costantemente presente nel corso dell'analisi, è dato dai motivi che stanno alla base dei grossi quantitativi di scarti prodotti nel corso del pranzo a scuola.

Abbiamo individuato fra le cause piu' frequenti sia le ricche merende consumate al momento della ricreazione, che la **non** disponibilità ad assaggiare piatti poco conosciuti da parte dei ragazzi, anche se si tratta di un semplice piatto di verdure al forno, o di piatti della nostra tradizione culinaria .



E' fondamentale proseguire con interventi mirati di educazione nutrizionale, per riportare l'attenzione dei ragazzi e delle famiglie sulla corretta distribuzione dei pasti nella giornata, cominciando da una prima colazione in abbinamento ad una merenda leggera a base di frutta a scuola, per far si' che i ragazzi arrivino al momento del pranzo con un po' di "sana" fame!!

Attraverso i corsi di cucina ed i laboratori didattici anche per adulti, possono essere veicolate in modo pratico e concreto informazioni sull'opportunità di attuare scelte nutrizionali corrette, sui prodotti ed i piatti tipici del nostro territorio, sulle cause e le conseguenze degli sprechi, e su tutti gli aspetti della ristorazione scolastica.

Fase progettuale

E' stata avviata una prima fase di programmazione del Progetto per il recupero del cibo non consumato nelle mense scolastiche, alla quale hanno partecipato la USL 2 Lucca S.C. Igiene Alimenti e Nutrizione - Dipartimento Prevenzione, la Caritas diocesana e la Ditta affidataria del servizio di ristorazione scolastica.

Sono state prese in esame le problematiche relative alla raccolta ed alla presa in carico del cibo ancora intergo nel corso del pranzo a scuola, ed individuati i criteri con i quali coinvolgere le scuole "pilota" nel Progetto; saranno interessati attivamente gli insegnanti, gli alunni e le famiglie attraverso momenti di sensibilizzazione sulla necessità di evitare e prevenire gli sprechi soprattutto in campo alimentare.



Attuazione pratica

E' prevista la possibilità di attuare due tipi di intervento che possono essere alternativi o complementari:

- 1) il recupero di pasti caldi ancora integri e/o pane, frutta non consumati, in accordo con la Caritas diocesana locale, con la collaborazione fattiva della Ditta affidataria del servizio di ristorazione scolastica, secondo i criteri igienico sanitari indicati dalla competente ASL, per la redistribuzione alle categorie sociali piu' bisognose.
- 2) Con la raccolta differenziata dei rifiuti attiva presso le scuole, il cibo avanzato nella ristorazione scolastica viene conferito nell'organico; è necessario ampliare questa pratica, per dare maggior rilievo al concetto del recupero degli scarti alimentari come momento educativo per i ragazzi che pranzano a scuola.

Stiamo valutando la possibilità di recuperare il pane scartato nella ristorazione scolastica affinché sia destinato all'alimentazione animale.

In un primo momento il Progetto del recupero del cibo non consumato sarà attivato in via sperimentale in 10 scuole del nostro Comune, che sono

state individuate seguendo criteri di territorialità e di elevate presenze, di contiguità materna-primaria, aspetti che consentiranno il ritiro in tempi brevi di alcune porzioni di cibo integro, destinato al “ripasso” che non sia stato consumato, e la sua redistribuzione presso le strutture caritative.

Le scuole coinvolte sono:

SCUOLA	n° Alunni
Infanzia “Il Girasole” centro storico	60
Primaria “Dante Alighieri” centro storico	140
Primaria S. Maria del Giudice	74
Primaria “Don Milani” S. Anna	180
Infanzia Ponte a Moriano	108
Primaria Ponte a Moriano	60- 100
Secondaria I grado Ponte a Moriano	30
Primaria S. Pietro a Vico	150
Primaria Saltocchio	110
Infanzia S. Vito	50
Primaria S. Vito	190

Occorre inoltre acquisire dati in “ingresso” sul cibo avanzato e sugli scarti, dati che saranno utili per il confronto con i dati in “uscita”, per la verifica dei risultati ottenuti nella fase sperimentale, e consentiranno di individuare le opportune modifiche, di “correggere il tiro” per ottimizzare gli esiti del Progetto, ma non solo: i dati acquisiti potranno essere utilizzati dai responsabili della mensa scolastica per monitorare il gradimento dei pasti ed apportare le opportune modifiche ai menu, o per programmare interventi educativi specifici nei confronti degli utenti e delle famiglie.

Aspetto determinante per la buona riuscita del Progetto è l’adozione di una strategia che preveda un *costante* coinvolgimento delle parti interessate, a diversi livelli di responsabilità.

Una volta verificati i risultati sulle scuole oggetto della sperimentazione, l'intervento puo' essere gradualmente esteso a tutte le scuole del territorio comunale.

Due le parole che accompagneranno questo Progetto lungo tutto il suo "cammino":

⇒ *Condivisione*

⇒ *Sensibilizzazione*

Tempistica:

- ❖ Terminata la fase di programmazione con l'individuazione delle scuole da coinvolgere, sarà ora attivata la fase di monitoraggio delle scuole da parte degli operatori della Caritas, allo scopo di acquisire dati relativi ai tempi ed ai modi di ritiro del cibo.
- ❖ START UP del Progetto: fine gennaio - primissimi giorni del mese di febbraio 2014.
- ❖ Verifica dei risultati: fine anno scolastico 2013/2014