

# PROGETTO “COSA RIMANE NEL PIATTO?”

## Anno scolastico 2012-13

### **Premessa**

L'Unione Europea ha stabilito che il 2013 sarà l'anno contro lo spreco alimentare; fra gli obiettivi quello di dimezzare gli sprechi di prodotti e generi alimentari che sfiorerebbero il 40% circa della produzione dei paesi occidentali; un problema sempre più urgente che evidenzia la necessità di un cambiamento a livello economico e culturale (Tristram Stuart, Sprechi, 2009).

Le stime mettono in risalto una situazione di grandi sprechi alimentari nel settore della ristorazione collettiva in generale ed in particolare in quella scolastica. Le cause sono molteplici e non tutte da attribuirsi alle caratteristiche sensoriali degli alimenti proposti, ma anche e talvolta soprattutto, alla mancanza di valore attribuito al cibo da parte del bambino e ad un diffuso appiattimento delle scelte alimentari all'interno del nucleo familiare.

Nella scuola primaria Ciari del Comune di Casalecchio di Reno, nel corso dell'anno scolastico 2011-12, è stata avviata una prima indagine volta a rilevare le quantità di sprechi alimentari prodotti all'interno della mensa scolastica. Dai dati raccolti si è quantificato un consumo reale giornaliero che va da una percentuale minima del 59% ad un massimo del 86% rispetto al consumo presunto (cibo inviato). Si evince quindi un alto livello di spreco alimentare.

All'interno della stessa scuola si vuole pertanto attivare un progetto sperimentale di sensibilizzazione al problema e di progressiva riduzione degli sprechi alimentari.

Il progetto si pone in continuità con il progetto di educazione alimentare Educabio, realizzato per le classi IV e V nell'anno scolastico 2011-12, che, fra i diversi obiettivi, era volto a favorire il consumo di alimenti importanti, ma solitamente poco graditi dai bambini, quali verdura, frutta, cereali e legumi.

### **Obiettivi**

- Sensibilizzare bambine, bambini, famiglie, insegnanti sul tema degli sprechi alimentari, del loro impatto sull'ambiente e sulle risorse naturali;
- Favorire nel bambino una percezione adeguata sul valore del cibo come un bene che non è “illimitato” e che non può essere buttato con leggerezza;
- Sensibilizzare gli insegnanti e gli operatori addetti alla somministrazione del pasto ai fini di un porzionamento attento, calibrato e mai eccessivo degli alimenti.

### **Destinatari**

Bambine, bambini, genitori, insegnanti scuola primaria Ciari

### **Attività**

#### Attività di rilevazione dati:

Melamangio provvederà alla raccolta dei dati quantitativi (peso) e qualitativi (quali alimenti maggiormente buttati) relativi agli sprechi alimentari nella mensa della scuola Ciari. Parallelamente la rilevazione dati sarà svolta anche all'interno di un'altra scuola nel territorio di Zola Predosa. Giornalmente saranno rilevati: il peso relativo ai pasti gettati nei rifiuti organici e, attraverso l'osservazione diretta degli operatori, le tipologie di alimenti che sono state maggiormente rifiutate dai bambini.

I dati raccolti saranno successivamente utilizzati per avviare una sperimentazione che prevederà nuove disposizioni per un più attento e calibrato porzionamento dei pasti e nuove modalità organizzative nella distribuzione degli alimenti. La sperimentazione, supervisionata dall'Azienda AUSL, consentirà di adattare la fornitura dei pasti alle reali quantità di cibo consumato.

#### Attività di sensibilizzazione degli adulti:

Incontro informativo e partecipativo al progetto rivolto alle insegnanti;

Incontro di sensibilizzazione sul tema degli sprechi alimentari rivolto alle famiglie e presentazione del progetto (condotto da esperti Lastminutemarket)

Attività di sensibilizzazione rivolte alle classi che aderiranno al progetto:

- Laboratori sul tema degli sprechi alimentari condotti dall'Associazione Anima Mundi
- Gioco a squadre "Cosa rimane nel piatto?". Lo scopo del gioco è quello di produrre il minor numero di avanzi nei piatti durante la mensa scolastica. Parteciperanno tutte le classi della Scuola Primaria Ciari. Con la collaborazione di insegnanti, operatrici Linfa, operatori di Melamangio e volontari di Last Minute Market, le bambine e i bambini saranno invitati a riflettere sugli sprechi che avvengono in mensa ed aiutati ad effettuare le operazioni di pesatura dei propri scarti alimentari. Il peso complessivo settimanale di rifiuto organico prodotto per classe consentirà di identificare la classe più virtuosa.

**Fasi:**

<b>Periodo di realizzazione</b>	<b>Attività</b>
Ottobre 2012	Comunicazione sull'avvio delle attività di rilevazione dati tramite l'insegnante referente della Commissione Mensa
Dicembre - gennaio In corrispondenza con l'avvio del menù invernale	1° fase di rilevazione dati a cura di Melamangio nelle due scuole dei diversi territori che hanno aderito al progetto
5 dicembre	Comunicazione dell'avvio della sperimentazione alla Commissione Mensa
Consigli d'Istituto: 29 novembre (IC Croce) 10 dicembre (IC Ceretolo) Gennaio (IC Centro) (ancora da definire)	Incontro informativo rivolto ai Consigli d'Istituto dei 3 Istituti Comprensivi, in raccordo con il Servizio Ambiente. Incontro informativo e partecipativo del progetto rivolto agli insegnanti della scuola primaria Ciari.
6 febbraio 2013	Incontro di sensibilizzazione rivolto alle bambine e bambini del CCRR che frequentano le scuole Ciari, finalizzato al loro coinvolgimento attivo nelle attività di sensibilizzazione preliminari all'avvio del gioco a squadre "Cosa rimane nel piatto?" (condotto da Cinzia Bergamini e Viviana Ronchetti, volontaria Last Minute Market)
8 marzo 2013	laboratori sul tema degli sprechi alimentari rivolti alle classi quarte condotti dall'Associazione Anima Mundi
26 Marzo 2013 ore 17 (preliminare alle assemblee di classe) incontro rivolto a tutti i genitori	Incontro di sensibilizzazione sul tema degli sprechi alimentari rivolto alle famiglie e presentazione del progetto (condotto da esperti Last Minute Market)
Settimana 11-15 marzo (classi 1°, 2°, 3°) Settimana 8-12 aprile 2013 (classi 4°, 5°)	Gioco a squadre "Cosa rimane nel piatto?", con la collaborazione di Melamangio e volontari Last Minute Market di Casalecchio
Aprile 2013	Sistematizzazione e analisi dei dati raccolti
Giugno / Settembre 2013	Con la supervisione dall'Azienda AUSL, confronto ed elaborazione di nuove strategie per un più attento e calibrato porzionamento dei pasti e nuove modalità organizzative nella distribuzione degli alimenti. Condivisione delle strategie all'interno della Commissione Mensa
Ottobre-novembre 2014	2° fase di rilevazione dati a cura di Melamangio nelle due scuole che hanno aderito inizialmente al progetto