

# **PARAMETRO 17**

## **INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE INERENTE ALLA LOTTA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE**





Oggi giorno nel mondo un terzo del cibo viene sprecato, in media ogni italiano butta quasi 42 chilogrammi di alimenti l'anno, soprattutto verdura, latticini, frutta. Questo problema non solo ha una valenza etica (gran parte della popolazione mondiale non ha abbastanza cibo per nutrirsi), ma "cestinare gli alimenti" si riflette nel "buttare" anche tutto ciò che è servito per produrli, ovvero risorse energetiche, naturali, umane. Con piccole accortezze non solo si può cercare di ridurre lo spreco alimentare, ma si può anche cercare di riutilizzare ove possibile.

Al fine di sensibilizzare l'utenza e ridurre lo spreco alimentare, Ristorazione Ottavian (RO) predispone le seguenti iniziative:

## INCONTRI CON GLI ALUNNI

È molto importante far capire ai bambini/ragazzi il valore del cibo che arriva nelle loro tavole. Lo spreco alimentare viene incentivato da una scarsa consapevolezza di quanto serve per produrlo. Attraverso i corsi proposti vogliamo far riacquisire agli alimenti i valori culturali, sociali, ambientali in tutte le fasi della filiera agroalimentare. I corsi predisposti, tenuti dalla nostra dietista, si svolgeranno nella modalità di un incontro per plesso, di circa un'ora, per anno scolastico.

Gli incontri saranno modulati considerando la fascia d'età coinvolte. Per le scuole dell'infanzia e le classi 1<sup>a</sup>-2<sup>a</sup>-3<sup>a</sup> delle scuole primarie si tratteranno i temi con l'ausilio di favole che riporteranno il ciclo vitale del cibo, dalla produzione alla trasformazione, allo spreco. Per le 4<sup>a</sup>-5<sup>a</sup> delle primarie e la secondaria di I grado gli incontri saranno più articolati, si partirà dal **diritto al cibo**, passando **all'impatto sull'ambiente** e verranno "calati" nella realtà quotidiana, lasciando ampio spazio alla discussione. Tutti gli incontri saranno supportati da brochure illustrative e proiezione di slides. I corsi saranno concordati per tempo tra la nostra azienda, il Comune e le scuole.

## MONITORAGGIO DEGLI SPRECHI – INCONTRIAMO LE FAMIGLIE

Due settimane all'anno predisporremo per ogni mensa il "monitoraggio degli sprechi", ovvero attueremo un controllo delle rimanenze di cibo non somministrato e quindi di relativo spreco. Il monitoraggio verrà fatto dagli addetti allo scodellamento con bilancia da noi fornita. In questo modo otterremo dei dati che verranno utilizzati come spunto per gli incontri con le famiglie. I risultati verranno anche presentati all'amministrazione comunale sotto forma di report semestrale.

Predisporremo due incontri all'anno per l'utenza adulta dove verranno analizzati i dati raccolti e saranno fornite indicazioni e spunti per limitare lo spreco alimentare non solo in mensa ma anche a casa, con indicazioni pratiche a partire dalla gestione della spesa, con un momento formativo sulla durata dei prodotti, fino a fornire qualche ricetta utile da fare a casa. Gli incontri si terranno dopo i monitoraggi, così da poter evidenziare nel corso del secondo incontro i miglioramenti conseguiti.

## PROGETTI FORMATIVI IN COLLABORAZIONE CON TERRA FERTILE SOC. COOP. SOC. ONLUS DI VITTORIO VENETO (TV)

RO propone la collaborazione con Terra Fertile per quanto riguarda l'avvicinamento e consapevolezza dei bambini e delle famiglie verso lo spreco alimentare. Questa cooperativa sociale si occupa già da molti anni della lotta allo spreco. Si propone quindi, con la loro collaborazione, di attivare progetti formativi dalle scuole dell'infanzia alle scuole secondarie di primo grado con argomenti inerenti il valore dell'alimento, la filiera del cibo dall'orto alla tavola, la lettura consapevole dell'etichetta alimentare (progetto pratico), laboratori pratici sull'orto. Tutti questi aspetti concorrono a far conoscere al bambino da dove proviene il cibo e tutte le risorse impiegate per la sua produzione, per renderlo più consapevole e quindi favorire un minor spreco alimentare.

## RIDURRE LA PRODUZIONE DI RIFIUTI: IL CONTENITORE PER LA MERENDA

Verrà fornito ad ogni alunno iscritto al servizio mensa un contenitore in plastica che avrà la doppia utilità:

- Potrà essere utilizzato per portare la merenda da casa a scuola
- Potrà essere ri-utilizzato per portare a casa il frutto e/o il pane eventualmente non consumati a pranzo.

Il contenitore verrà abbellito con immagini di frutta, il logo Ristorazione Ottavian e uno spazio bianco dove il bambino potrà scrivere il proprio nome.

### COLLABORAZIONE CON CONTARINA

Queste le attività che proponiamo, previa richiesta del Comune o dell'istituto:

- Cartellonistica in mensa con indicazioni sulla differenziazione
- Collaborazione con Contarina in progetti/formazione/corsi rivolti agli studenti, sul tema dello spreco dove contribuiremo anche con i dati emersi dai monitoraggi sprechi effettuati presso le varie scuole.

### CONCORSO: ZERO SPRECO, MASSIMO RISULTATO

Proponiamo un concorso tra plessi scolastici per premiare con materiale scolastico (es. risme di carta, materiale di cancelleria, ecc...) i ragazzi/bambini che effettueranno meno sprechi di verdura all'interno della mensa scolastica. Il concorso si svolgerà in una settimana all'anno con un minimo di due scuole aderenti. Verrà predisposto un cartello informativo con le modalità di valutazione dello spreco presso ogni plesso aderente. Presso gli stessi plessi le operatrici registreranno in un'apposita modulistica che resterà disponibile all'utenza (es. appesa presso la sala mensa) i quantitativi di "scarti" della settimana, che verranno tradotti in immagini adatte agli utenti per riuscire a quantificare lo spreco (es. 0.5 kg è come un pacco di pasta, 1Kg è come un pacco di farina e così via). I dati verranno poi raccolti, valutati dall'ufficio qualità e verrà premiata la scuola che risulterà aver sprecato meno verdure/per alunno.

### RECUPERO DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI

RO in collaborazione con Terra Fertile, si attiverà per un progetto volto al recupero del cibo per ridurre gli sprechi e destinare alimenti ancora edibili a famiglie in situazione di disagio.

### IL RIUSO E IL RICICLO: IL LABORATORIO DELLA CARTA per le scuole elementari

Attiveremo un laboratorio per le classi 3<sup>e</sup> sul riciclo della carta. Con i quotidiani vecchi portati da casa faremo ricreare un foglio da poter riutilizzare. Durante il laboratorio verrà raccontata la storia della carta e il suo impatto ambientale. Il laboratorio, previa richiesta delle insegnanti, sarà attivato una volta all'anno per le classi terze selezionando ogni anno un plesso diverso.

### IL RIUSO E IL RICICLO: schede per attività per le insegnanti delle materne

Per l'appalto in oggetto riusciamo a ridurre al minimo gli scarti del pranzo. Ci rendiamo disponibili, per quei contenitori che verrebbero gettati, se le insegnanti lo desiderano, a fornire delle schede con indicazioni su come recuperare per esempio i contenitori dello yogurt. Le schede potranno essere utilizzate a discrezione dell'insegnante e diventano uno spunto per i lavoretti della scuola materna per poter parlare di riciclo anche a casa.

### IMPATTO SULL'AMBIENTE: SPORCARSÌ LE MANI PER IMPARARE IN CAMPO

Dalla nostra esperienza abbiamo potuto constatare che buona parte degli sprechi deriva da una scarsa conoscenza delle materie prime, non sempre ai bambini è chiaro da dove provenga la frutta o la verdura, abituati a trovarla direttamente sul piatto o a prenderla al supermercato, senza differenze di stagionalità.

Per questo motivo proponiamo di fornire ad ogni classe che ne faccia richiesta, di un "semenzaio", composto da un vaso biodegradabile già predisposto per la crescita di semi e piante, con i relativi semi, spiegando loro quando e come vanno piantati. Durante la crescita gli alunni si renderanno conto di quante risorse, in termini di acqua e impegno per esempio, ci vogliono per la crescita delle piantine. Una volta cresciute le piccole piante potranno trapiantarle, a scuola o a casa. Avranno così modo di vedere il tempo e l'impegno che ci vuole per la crescita dei piccoli ortaggi ma anche la soddisfazione di poter poi mangiare quello che hanno prodotto.

### IMPATTO SULL'AMBIENTE: CASSETTE PER L'ORTO A SCUOLA

Simile al progetto precedente ma finalizzato a quelle scuole che hanno la possibilità di avere un piccolo orto è il progetto cassette per l'orto a scuola. Forniremo alle scuole interessate il materiale (cassette, terriccio, bancali, piantine...) per coltivare l'orto a scuola. I bambini potranno così partecipare attivamente e seguire la crescita dei prodotti e rendersi conto di quante risorse, in termini di acqua e impegno per esempio, ci vogliono per far crescere i vegetali.