

# Lo spreco alimentare

Legambiente in collaborazione con l'Ass. Happy Food a.p.s

«La terra basta a soddisfare i bisogni di tutti, ma non l'avidità di pochi»

Lo spreco del cibo genera delle ripercussioni a livello economico, a livello ambientale, a livello



sociale ed etico i bambini e gli adolescenti devono combattere questa insana abitudine.

Purtroppo per motivi legati alla commercializzazione e alla vendita dei prodotti alimentari, grandi quantità di cibo diventano rifiuto perché non rispecchiano dei canoni estetici legati alla vendita del prodotto o hanno una scadenza ravvicinata.

Ci dice l'agenzia Onu che si occupa di processi di desertificazione (UNCCD) che l'80% dei conflitti globali armati avvengono in ecosistemi aridi e si prevedono entro il 2050 circa 200 milioni di persone che potrebbero diventare migranti ambientali.

Le previsioni ci raccontano anche che nel 2025 circa 2/3 della popolazione mondiale (5,4 miliardi di persone) vivrà in una situazione di scarsità idrica e l'agricoltura, soprattutto nella sua versione estensivo-industriale, 'consuma' il 65% dell'acqua dolce disponibile.

Se aggiungiamo a tutto questo che produciamo ancora molto cibo in eccesso (oggi si produce cibo per circa 10-11 miliardi di persone) ma che, nonostante ciò, circa 800 milioni di persone nel mondo patiscono la fame che si contrappongono all'obesità dilagante nei paesi occidentali.

Ci rendiamo conto che il modello industriale di produzione di cibo così fortemente caratterizzato dallo spreco, non funziona e non potrà funzionare in futuro.

A ben guardare, che questo sistema di produzione di cibo orientato a massimizzare i profitti non sia adeguato ai tempi che viviamo è chiaro da questa semplice analisi sistemica: la produzione industriale di cibo richiede 300 unità energetiche in entrata per produrre, in uscita, 100 unità di cibo.

Il sistema cosiddetto policolturale tradizionale produce 100 unità di cibo con 5 unità energetiche in entrata. Lo spreco che caratterizza il primo sistema è enorme se si pensa che con le 295 unità energetiche sprecate, seguendo le pratiche policolturali tradizionali, si potrebbero produrre circa 5.900 unità di cibo. Per capirci fino in fondo, possiamo sintetizzare così: l'agricoltura 'chimica' utilizza 10 Kcal di input energetico per produrre 1 Kcal di cibo.

Abbiamo imboccato, evidentemente, una strada sbagliata e quanta saggezza era racchiusa nelle parole di quel grande pacifista indiano che era solito ricordare che "la terra basta a soddisfare i bisogni di tutti, ma non l'avidità di pochi".

## PREMESSA al Progetto

*Maturare la consapevolezza sul cibo, sull'ambiente e quindi sui problemi generati e collegati allo spreco alimentare è probabilmente il primo passo che la nostra società, soprattutto in questo momento, può fare per contrastarne gli effetti negativi.*

*Combattere lo spreco alimentare è un dovere morale e ambientale in un mondo sempre più problematico in cui le risorse alimentari vanno gestite con coscienza sociale ed equità. Gettare via il cibo, in tempi in cui ancora milioni di persone soffrono la fame, è intollerabile dal punto di vista etico e soprattutto è uno sfregio per l'ambiente, perché rappresenta un consumo di risorse naturali inutile e quindi dannoso.*

### SCHEMA DEL PROGETTO

<i>CAMPO DI INDAGINE</i>	<i>Analisi delle abitudini alimentari di alunni e famiglie per contrastare lo spreco alimentare</i>
<i>TIPOLOGIA DELLA SCUOLA</i>	<i>Scuola secondaria di 1° grado</i>
<i>TITOLO DEL PROGETTO</i>	<b>Un solo pianeta</b>
<i>DETERMINAZIONE DEI BISOGNI</i>	<i>Favorire l'educazione alla salute e al benessere attraverso una sana e corretta alimentazione e sviluppare comportamenti responsabili contro lo spreco alimentare, maturare atteggiamenti solidali e di rispetto per le risorse naturali anche attraverso il riciclo.</i>
<i>DURATA DEL PROGETTO E TEMPI DI REALIZZAZIONE</i>	<i>1 incontro di 2h</i>
<i>CHI HA PROPOSTO IL PROGETTO</i>	<i>Legambiente con l'Associazione "Happy Food a.p.s."</i>
<i>DESTINATARI DEL PROGETTO</i>	<i>Alunni della scuola secondaria di 1° dell'Istituto Comprensivo di Gavardo</i>
<i>METODOLOGIE</i>	<i>Brain storming Lezione interattiva a partire da filmati Problemsolving</i>

<p style="text-align: center;"><i>ARTICOLAZIONE DEL PROGETTO</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Questionario rivolto ad alunni sulle abitudini alimentari e sulla gestione del cibo.</i></li> <li>• <i>Input sulle regole fondamentali per un'alimentazione sana e corretta, pur non sprecando cibo.</i></li> <li>• <i>Cosa si intende per spreco alimentare e quali sono le cause.</i></li> <li>• <i>Individuazione di comportamenti adeguati per ridurre gli sprechi.</i></li> <li>• <i>Norme per la corretta conservazione degli alimenti.</i></li> <li>• <i>Ricerca di prodotti a km 0.</i></li> <li>• <i>Importanza di un razionale recupero del cibo in eccesso utilizzare per creare altre pietanze.</i></li> </ul>
<p style="text-align: center;"><i>STRUMENTI DI LAVORO O MEZZI DA UTILIZZARE</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>PC, Proiettore Materiale multimediale</i></li> <li>• <i>Fotocopie, schemi</i></li> <li>• <i>Materiale fotografico</i></li> </ul>
<p style="text-align: center;"><i>OPERATORI COINVOLTI</i></p>	<p><i>Docenti, Legambiente ed Associazione "Happy Food a.p.s."</i></p>
<p style="text-align: center;"><i>DETERMINAZIONE DELLE ATTIVITA' NECESSARIE ALLA REALIZZAZIONE DEL PROGETTO</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Ricerche sullo spreco alimentare</i></li> <li>• <i>Laboratorio di ricerca sul cibo avanzato</i></li> <li>• <i>Raccolta di ricette legate al riutilizzo del cibo in eccesso</i></li> </ul>
<p style="text-align: center;"><i>MODALITA' DI VERIFICA</i></p>	<p><i>Questionario di tipo meta cognitivo da parte degli insegnanti che riveli il grado di ricaduta del progetto su alunni e famiglie.</i></p>
<p style="text-align: center;"><i>PRODOTTI FINALI</i></p>	<p><i>Cartelloni, ricettario ecc..</i></p>