

Premio
“RIDURRE sí Può nelle MARCHE”
- Edizione 2015/2016-



Barrare la sezione del Premio a cui si intende partecipare:

Sezione Generale

Sezione specifica: Riduzione dello Spreco Alimentare



SCHEDA Progetto/Attività NUM.

**Nome dell'azione:
CAMPAGNA CONTRO LO
SPRECO ALIMENTARE
CON LE GOOD FOOD BAG**

**Soggetto
attuatore:**

Nome/ Ragione sociale

COMUNE DI FALCONARA MARITTIMA

Nome

GIOVANNA

Referente

Cognome

BADIALI

Via/Piazza

PIAZZA CARDUCCI

N°

4

c.a.p.

60015

Recapiti

Città

FALCONARA MARITTIMA

Telefono

071911213

E-mail

badialigi@comune.falconara-marittima.an.it

Sito web

● **Descrizione generale dell'azione di prevenzione dei rifiuti**

(cause e fattori che hanno determinato la scelta dell'azione di prevenzione e la sua descrizione)

L'esigenza di lavorare sullo spreco alimentare nasce dalla volontà di questa Amministrazione comunale di tentare di educare come sia importate trasmettere in questo momento storico il valore dell'alimentazione connesso all'ambiente, per questo motivo pensiamo sia necessario improntare dei percorsi educativi-formativi che coinvolgano anche le famiglie in questo lavoro di rete tra scuola ed ente.

La Campagna contro lo spreco alimentare rientra nel programma di questa Amministrazione di **ridurre i rifiuti**.

Dopo una prima fase di formazione dei soggetti interessati al progetto contro lo spreco alimentare che è culminata nell'incontro del 21 aprile scorso tra genitori, insegnanti, operatori della mensa, istituzioni e comune, il 4 maggio 2015 è partito il periodo di sperimentazione della GOOD FOOD BAG in tutte le classi delle Scuole Primaria a TEMPO PIENO (DA VINCI, LEOPARDI e MERCANTINI) che usufruiscono della mensa, coinvolgendo circa 530 alunni della scuola primaria e i loro Insegnanti nella campagna contro lo spreco alimentare avviata dal Comune di Falconara Marittima, l'Assessorato all' Ambiente e Assessorato alle Politiche Scolastiche il CEA e GEMEAZ Elior e LEGAMBIENTE.

Il Servizio Ambiente insieme a GEMEAZ ELIOR, gestore della mensa scolastica, hanno acquistato le bag trasporta cibo dalla Fondazione LEGAMBIENTE, le prime 600 sono state destinate ai bambini della scuola primaria, il resto acquistato dal gestore mensa sono state consegnate a tutti i bambini della scuola dell'infanzia (564) in un secondo momento.

Fino alla fine della scuola gli alunni a turno hanno portato a casa la frutta integra avanzata durante il pasto del pranzo.

A metà maggio tutti gli alunni iscritti a mensa delle scuole dell'Infanzia e delle scuole Primaria hanno usufruito di un menu a tema in cui sono state consegnate le bag anche a tutti gli alunni della scuola dell'infanzia da portare a casa, la bag come uno strumento educativo efficace anche in famiglia.

Alcune classi pilota delle Scuole Primarie hanno effettuato il monitoraggio dell'avanzo di cibo nel piatto a mensa che avevano iniziato ad Aprile. Questa valutazione è stata utile per capire cosa gli alunni sprecano di più e potrebbe dare indicazioni valide per capire dove bisogna affinare il processo educativo legato all'alimentazione. La metodologia adottata per il rilievo degli scarti alimentari consisteva in una stima visiva degli scarti che ciascuna persona lascia nel piatto, ovvero una quantificazione in terzi del cibo scartato per ogni portata.

● **Obiettivi dell'azione**

Riduzione dei rifiuti

Riduzione degli sprechi a mensa

Far capire agli alunni perché alimenti ancora buoni finiscono direttamente nella spazzatura sommandosi agli altri rifiuti da smaltire

Far capire perché buttando via il cibo si sprecano anche le risorse naturali utilizzate per produrre trasformare, trasportare, conservare, distribuire

A chi si rivolge l' azione:

X famiglie

X alunni/studenti

X INSEGNANTI

- **Risultati raggiunti/attesi**

Descrivere e se possibile *quantificare* i risultati sulla base del tipo di azione svolta

Risultati Ambientali (ad es. riduzione del quantitativo di rifiuto, emissioni di CO₂ evitate etc...):
riduzione dello spreco a mensa
riduzione dei rifiuti

Risultati Economici (ad es. costi evitati etc...):
è difficile quantificare ma siamo convinti che il progetto sia servito molto per provare a cambiare una mentalità spesso disattenta a questa problematica fondamentale.

Risultati sociali e culturali (ad es. cambiamento dei comportamenti/stili di vita indotto dall'azione, numero dei soggetti coinvolti etc..):

SOGGETTI COINVOLTI

1094 studenti (530+ 564)

Loro Insegnanti, loro famiglie

Nonostante la crisi, continuiamo ad acquistare più alimenti del necessario, 1/3 del nostro cibo ancora buono va buttato via. Per produrre usiamo più risorse naturali di quante sarebbe sufficiente senza lasciare il tempo che queste si rinnovino.

Produciamo più rifiuti di quanti riusciamo effettivamente a smaltire, e quando li smaltiamo sosteniamo altri costi economici ed ambientali.

- **Attività di comunicazione/ sensibilizzazione**

prevista e svolta

Se prevista fornire una breve descrizione:

LETTERA AI DIRIGENTI SCOLASTICI, AGLI INSEGNANTI; AI GENITORI

INCONTRI CON GLI INSEGNANTI E CONSEGNA MATERIALI APPROFONDIMENTO

COMUNICATI STAMPA

INCONTRO FORMATIVO E INFORMATIVO PER : insegnanti, personale della mensa, genitori

VOLANTINI INFORMATIVI SULLA CONSEGNA DELLA GOOD FOOD BAG

Durata dell' azione:

Tipologia di rifiuto evitato:

Azione conclusa

FEBBRAIO 2015 –GIUGNO 2015

alimentare

sfalci e potature da giardini

carta e cartone

Imballaggi

Ingombranti (beni ri-utilizzabili)

Apparecchiature elettriche ed elettroniche

Pannolini per infanzia

Tessili ri-utilizzabili

altre tipologie (specificare):

● **Considerazioni (fattori di successo, criticità etc..)**

Gli Insegnanti sono stati entusiasti di affrontare questa tematica dello spreco, i genitori hanno apprezzato molto il fatto che i bambini, nel portare a casa la frutta avanzata (era un privilegio perché ogni scuola aveva adottato una turnazione in quanto non c'era da portare un frutto a testa a casa) erano contenti di far merenda o utilizzare la frutta avanzata a scuola durante la cena con i genitori.

Siamo stati contenti anche per un discorso di corretta alimentazione cercando di far capire come sia importante provare ad assaggiare tutto e cercare di lasciare poche cose nel piatto.

La nostra sfida di carattere prettamente ambientale ci ha lanciati in un progetto dalle mille sfaccettature e facendoci confrontare con il gestore della mensa, con gli insegnanti, con i genitori sulla difficile missione educativa del mangiare a scuola, ognuno come al solito vede solo il proprio punto di vista, con questo percorso siamo convinti di aver provato a dare un visione globale del problema.

File allegati - Indicare il numero e il nome dei file eventualmente allegati:

5 allegati : analisi spreco pdf, volantino tutti pdf, locandina pdf; lettera insegnanti, pdf, lettera genitori pdf