



Città metropolitana
di Roma Capitale

www.cittametropolitanaroma.gov.it



Comune
di Artena



Gestione diretta dei rifiuti

PROGETTO

“ARTENA NON SPRECA!”

Campagna per un consumo responsabile e contro gli sprechi alimentari



Campagna di informazione

Città di Artena



Il Comune di Artena ha partecipato al
“Bando per la concessione di contributi finanziari a favore dei Comuni metropolitani per la realizzazione di progetti relativi alla Riduzione degli sprechi alimentari”,
per la realizzazione del progetto denominato
"ARTENA NON SPRECA!"

Negli ultimi anni la prevenzione e riduzione dello spreco alimentare e il recupero delle eccedenze è diventato un tema di rilevanza sociale e ambientale molto sentito. A tal proposito nella “Carta di Milano” definita ad ottobre 2015 all’interno dell’Expo Milano (documento partecipato e condiviso, fortemente voluto dal Governo italiano, che richiama ogni cittadino, associazione, impresa o istituzione nazionale e internazionale ad assumersi le proprie responsabilità per garantire alle generazioni future di poter godere del diritto al cibo) è stato inserito come contributo e documento di riferimento il “PINPAS - Piano nazionale di prevenzione dello spreco alimentare” del Ministero dell’Ambiente. A livello normativo inoltre è stata approvata la Legge n. 166/2016 del 19/08/2016 “Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici ai fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi” e sono state poi definite le modalità di gestione del fondo nazionale contro gli sprechi dal D.M. Politiche Agricole del 03 gennaio 2017. Ai sensi dell’art. 4 della Legge n. 166/2016 inoltre è possibile cedere alimenti con il termine minimo di conservazione raggiunto o superato garantendo l’integrità dell’imballaggio primario e seguendo le modalità di consumo/utilizzo consigliate.

Nel nostro Paese lo spreco alimentare vale oltre 13 miliardi di euro all’anno, circa l’1% del PIL. Di questi, circa 8,4 miliardi di euro sono riconducibili agli sprechi domestici, ben 6,7 euro settimanali a famiglia (Dati Rapporto Waste Watcher 2015). Numeri preoccupanti, soprattutto alla luce dei recenti dati sulla povertà in Italia dell’Istat che stima siano 1 milione e 582 mila le famiglie e 4 milioni e 598 mila gli individui residenti in Italia in condizioni di povertà assoluta. Oltre al fattore economico e sociale tale spreco produce ingenti quantitativi di rifiuti organici da gestire (circa 650 grammi di cibo sprecato a famiglia settimanalmente) e quindi un notevole impatto ambientale.

In termini di impatto ambientale a livello mondiale (Fonte: FAO 2013) lo spreco alimentare comporta:

- Acqua:

Il quantitativo di acqua richiesto per produrre il cibo che viene sprecato ogni anno nel mondo è pari a circa 250.000 miliardi di litri. Un quantitativo sufficiente per soddisfare i consumi domestici di acqua di una città come New York per i prossimi 120 anni.

- Suolo:

L’estensione di suolo agricolo necessario per produrre il cibo sprecato ogni anno nel mondo è pari a circa 1,4 miliardi di ettari, circa il 30% della superficie agricola disponibile a livello globale.

- Cambiamenti climatici:

Il cibo sprecato ogni anno nel mondo è responsabile dell’immissione in atmosfera di circa 3,3 miliardi di tonnellate di CO2 equivalente (CO2eq). Se lo spreco alimentare fosse un paese, sarebbe il terzo emettitore mondiale dopo USA e Cina.

Con il presente bando l’Amministrazione metropolitana ha assegnato un contributo al Comune di Artena che ha risposto a precisi criteri per l’assegnazione, per progetti di educazione contro gli sprechi e attività di recupero dei prodotti alimentari invenduti.



Dettaglio delle attività:

- Conferenza stampa di lancio della campagna.
Saranno utilizzate 50 locandine e 10 manifesti; sarà emesso un comunicato a cura dell'Ufficio stampa del Comune. In occasione della conferenza stampa si svolgerà il primo "show cooking" e saranno presentati e distribuiti 1000 "Ricettari anti spreco".
- Svolgimento di n° 6 corsi di cucina con gli scarti (show-cooking): in collaborazione con gli esercizi commerciali della ristorazione e grande distribuzione che aderiscono al progetto;
- Campagna informativa associata per ristoratori e clienti con fornitura contenitori "Sacchetto Famiglia" e "Sacchetto per il cane";
- Campagna di comunicazione/sensibilizzazione sul tema dello spreco alimentare rivolta ai consumatori finali presso gli esercizi commerciali e i mercati rionali, con distribuzione di un pieghevole informativo.
- Monitoraggio degli sprechi domestici su un campione di 30 famiglie con somministrazione di questionari on line "Diario dello spreco alimentare – Food Waste Diary" (durata una settimana). Con successiva intervista di richiamo dopo 6 mesi. Creazione ed utilizzo di una pagina facebook dedicata (community on line) a cura di un social media manager. Le 30 famiglie campione saranno reclutate nelle scuole e durante gli incontri con i cittadini (preferibilmente i rappresentanti delle classi della Primaria).
- Istituzione di uno sportello comunale virtuale (banner sul sito internet del Comune e community social media) rivolto ai cittadini per fornire informazioni circa le buone pratiche per ridurre lo spreco in ambito domestico, partendo dalla lettura delle etichette, alle corrette modalità di fare la spesa e alla gestione degli alimenti in casa: da fine novembre.
- Collegamento con la APP JUNKER
- Percorsi formativi con relativi materiali didattici (schede, video, presentazioni PPT) rivolti alle scuole di ogni ordine e grado sul tema degli sprechi alimentari in particolare e sull'educazione alimentare e ambientale in generale (corsi, laboratori, quiz, concorsi, cucina con gli scarti, giochi) per circa n° 1500 alunni.

Obiettivi generali:

1. capire perché è necessario nutrirsi;
2. acquisire le nozioni basilari per una sana ed equilibrata alimentazione;
3. imparare a distinguere la qualità degli alimenti;
4. conoscere i rischi per la sicurezza alimentare (Ogm, coloranti, ormoni);
5. aprire la mente a culture alimentari diverse dalle nostre;
6. saper distinguere con sicurezza un alimento genuino da uno alterato;
7. evitare gli sprechi alimentari



- Distribuzione di sacchetti anti spreco nelle scuole, con relative etichette: ai bambini viene dato un sacchetto riutilizzabile dove conservare gli alimenti non deperibili (pane, frutta, merendine) che non riescono a consumare a pranzo, avendo così la possibilità di mangiarli a merenda o portarli a casa: da fine novembre. Con distribuzione di opuscoli informativi sul tema della refezione scolastica.
- Svolgimento di n° 5 incontri di formazione per gli operatori delle mense scolastiche.
- Distribuzione di n° 1500 copie del menù antispreco nelle mense scolastiche: la pietanza viene servita, in dose più ridotta, ma in più volte; così da ridurre gli avanzi nei piatti. Quanto avanza nei vassoi, senza essere stato servito, viene consegnato ad un'Organizzazione Caritativa per la somministrazione a fini sociali.

Dopo l'avvio del servizio di gestione dei rifiuti Porta a Porta, per l'Amministrazione comunale, temi come la prevenzione, la riduzione dello spreco alimentare ed il recupero delle eccedenze sono diventati di rilevanza sociale e ambientale molto sentiti.

Fanno tutti parte di un progetto educativo fortemente voluto che richiama ogni cittadino, ad assumersi le proprie responsabilità per garantire alle generazioni future di poter godere del diritto al cibo.