

M
O
S
T
R
A

I
T
I
N
E
R
A
N
T
E

NON SPRECA**ARTE**

LA MOSTRA ITINERANTE DEL
PROGETTO SØS
SCUOLA ZERO SPRECO



ILLUSTRAZIONI DI MRZI



S
P
R
E
C
O

A
L
I
M
E
N
T
A
R
E



Giornata Internazionale della Consapevolezza sugli Sprechi e le Perdite Alimentari

istituita dalla FAO e dalle Nazioni Unite proprio a partire dal 2020

SPRECO ALIMENTARE UN PROBLEMA QUANTO MAI ATTUALE

Lo spreco alimentare è un problema quanto mai attuale che si verifica durante l'intero processo che va dalla produzione al consumo finale degli alimenti e che ha gravissimi impatti a livello ambientale, economico ed etico-sociale.

La FAO ha stimato che ogni anno vanno sprecate 1,3 miliardi di tonnellate di cibo, mentre quasi tre miliardi di persone nel mondo continua a combattere contro fame e denutrizione.

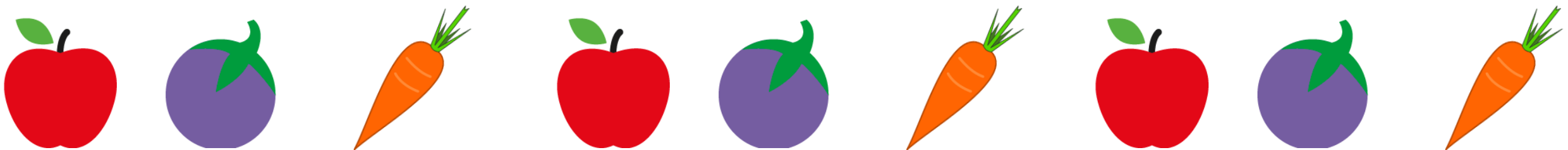
Non è più sostenibile continuare in questo modo, soprattutto a fronte di una popolazione in continua crescita che da qui al 2050 richiederebbe addirittura un raddoppio della produzione agricola attuale per soddisfare i bisogni di tutti.

È ora di segnare il passo e intraprendere un nuovo cammino, iniziando dalla consapevolezza di quello che succede intorno a noi.

PROGETTO DI STUDIO SU MENSE E POPOLAZIONE

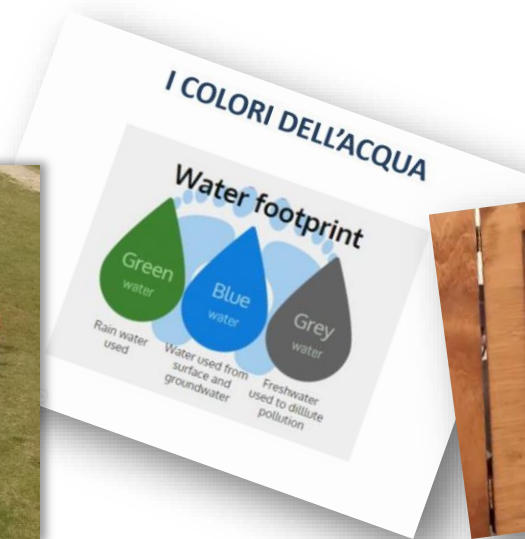
Sulla base di queste considerazioni nel 2016 nasce il progetto di ATA Rifiuti chiamato «SOS Scuola Zero Spreco» che prevede due fasi:

- **Lezioni in classe** sul tema dello spreco alimentare e distribuzione a tutti gli alunni di un **questionario di indagine anonimo** sulle abitudini delle loro famiglie.
- **Monitoraggio rifiuti alimentari** provenienti dalle mense scolastiche.



PRIMO STEP: LEZIONI IN CLASSE E DISTRIBUZIONE QUESTIONARI AGLI ALUNNI

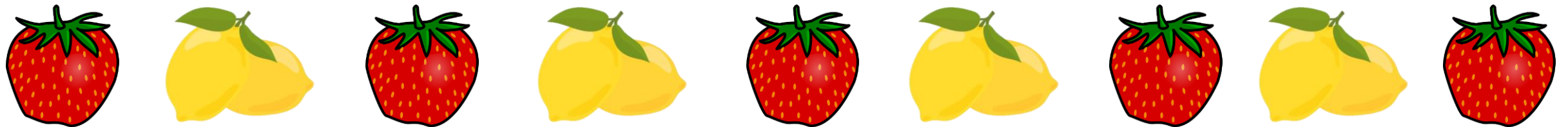
Le lezioni svolte in classe, della durata di circa due ore, sono state rivolte agli alunni delle **scuole dell'infanzia, delle scuole primarie e delle scuole secondarie di primo grado**, per un totale di **circa 5600 studenti coinvolti**.



PRIMO STEP: LEZIONI IN CLASSE E DISTRIBUZIONE QUESTIONARI AGLI ALUNNI

Nell'ambito del progetto è stato distribuito a ciascun alunno un **questionario** costituito da **quattro aree tematiche** con l'obiettivo di conoscere le abitudini delle famiglie in tema di organizzazione della spesa, gestione degli avanzi a casa e al ristorante e la loro opinione su alcuni temi (azioni di prevenzione dello spreco alimentare, family bag e tariffa rifiuti).

Dal 2017 al 2020 sono stati raccolti e rielaborati **1650** questionari, ottenendo così una panoramica sui comportamenti delle famiglie che hanno partecipato all'indagine.



PRIMO STEP: LEZIONI IN CLASSE E DISTRIBUZIONE QUESTIONARI AGLI ALUNNI

QUESTIONARIO SULLE ABITUDINI ALIMENTARI E SULLO SPRECO DOMESTICO

- 1. DA QUANTE PERSONE È COMPOSTA LA TUA FAMIGLIA?**
 2 3 4 ≥5
- 2. CHI SI OCCUPA DI EFFETTUARE LA SPESA IN CASA?**
 1 solo componente più di 1 componente
- 3. CON QUALE FREQUENZA VIENE EFFETTUATA LA SPESA ALIMENTARE?**
 più di 1 volta a settimana 1 volta a settimana due volte al mese 1 volta al mese
- 4. QUALI SONO LE TUE ABITUDINI IN MERITO ALLA GESTIONE DELLA SPESA ALIMENTARE IN FAMIGLIA?**
Pianifico i pasti dei giorni successivi mai ogni tanto spesso sempre
Prima di uscire preparo una lista della spesa mai ogni tanto spesso sempre
Al supermercato mi attengo alla lista compilata mai ogni tanto spesso sempre
Controllo la scadenza dei cibi che acquisto mai ogni tanto spesso sempre
A casa organizzo la spesa in maniera ordinata e adeguata
(es. cibi in scadenza in vista, cibi nel reparto giusto del frigo) mai ogni tanto spesso sempre
Utilizzo gli avanzi dei pasti per preparazioni successive mai ogni tanto spesso sempre
- 5. IN CHE MISURA TI CAPITA DI BUTTARE:**
Cibo cucinato in eccesso o rimasto nel piatto mai ogni tanto spesso sempre
Avanzi inizialmente conservati ma non consumati mai ogni tanto spesso sempre
Prodotti che non sono piaciuti mai ogni tanto spesso sempre
Prodotti non aperti ma scaduti mai ogni tanto spesso sempre
Prodotti deteriorati o andati a male mai ogni tanto spesso sempre
- 6. COME GESTISCI GLI EVENTUALI SPRECHI ALIMENTARI PRODOTTI IN FAMIGLIA?**
 Umido Composter Alimentazione animale
 Non produco sprechi alimentari Altro (es. donazioni)
- 7. QUANDO MANGI AL RISTORANTE O IN PIZZERIA PENSI MAI DI PORTARE A CASA QUELLO CHE NON FINISCI?**
 Sì, lo faccio abitualmente
 Vorrei, ma mi vergogno
 Vorrei, ma i ristoranti non sono attrezzati per farlo
 No, ma gradirei che i ristoranti facessero porzioni meno abbondanti
 No, non lascio mai avanzi nel piatto
 No, non mi interessa recuperare gli avanzi
- 8. PENSI CHE LE SEGUENTI AZIONI POSSANO CONTRIBUIRE A PREVENIRE E RIDURRE LO SPRECO ALIMENTARE?**
Campagne informative per istituti scolastici, cittadini e ristoranti
 per niente poco abbastanza molto
Materiale informativo esposto nel locale che pubblicizzi la possibilità di portare a casa gli avanzi
 per niente poco abbastanza molto
Disponibilità di contenitori appositi da parte dei ristoranti (le cosiddette *family bag* o *doggy bag*)
 per niente poco abbastanza molto
- 9. SARESTI DISPOSTO A PAGARE UN SOVRAPPREZZO AL RISTORATORE PER POTER DISPORRE DELLA FAMILY BAG (la vaschetta o altro contenitore per portare a casa il cibo)?**
 Sì, ma solo entro una spesa di 0,50 centesimi di euro
 Sì, entro una spesa di 1 euro
 No, credo sia il ristorante a dover sostenere il costo
- 10. SARESTI FAVOREVOLE A PAGARE LA TARIFFA RIFIUTI IN BASE ALLA QUANTITÀ DI RIFIUTI INDIFFERENZIATI CHE PRODUCI? (ad es. per volume, per peso, per numero sacchetti)?**
 Sì No
- 11. E ADESSO VOLTA PAGINA E PROVA A DESCRIVERE LA TUA "RICETTA DEL RIUSO"**

Grazie della collaborazione

ATA ANZANI TUOI

ATA ANZANI TUOI

PROGETTO SPS SPRECO ZERO

LA RICETTA DEL RIUSO

Alla C.a. dei Sig.rî Genitori

Oggetto: questionario progetto SPS Spreco Zero

Carî genitori,

ATA Rifiuti, in collaborazione con il Comune, ha avviato un progetto educativo dal nome "SPS Spreco Zero" rivolto agli alunni della scuola dell'infanzia, della scuola primaria e della scuola secondaria, finalizzato a promuovere presso i bambini e i ragazzi una corretta cultura del non-spreco e di una sana alimentazione.

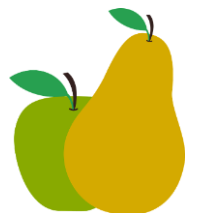
Le consistenti quantità di cibo non consumato destinate a divenire scarto pongono, infatti, diversi problemi di natura ambientale (la gestione dei rifiuti organici), sociale e morale; ecco perché l'ATA Rifiuti ha promosso una serie di iniziative volte a contrastare questo fenomeno.

Al fine di conoscere al meglio la situazione del nostro territorio e proporre iniziative più efficaci, chiediamo anche il vostro aiuto. Vi invitiamo, pertanto, a compilare il questionario anonimo che trovate di seguito e a partecipare alla ricerca delle Ricette del Riuso: le ricette più originali e interessanti potranno essere pubblicate in una simpatica raccolta!

Con la speranza che il progetto possa suscitare interesse, confidiamo nella Vostra collaborazione e rimaniamo a disposizione per qualunque chiarimento.

I più cordiali saluti

ATA Rifiuti Ancona
Direttore
Massimiliano Cenerini

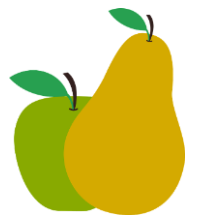
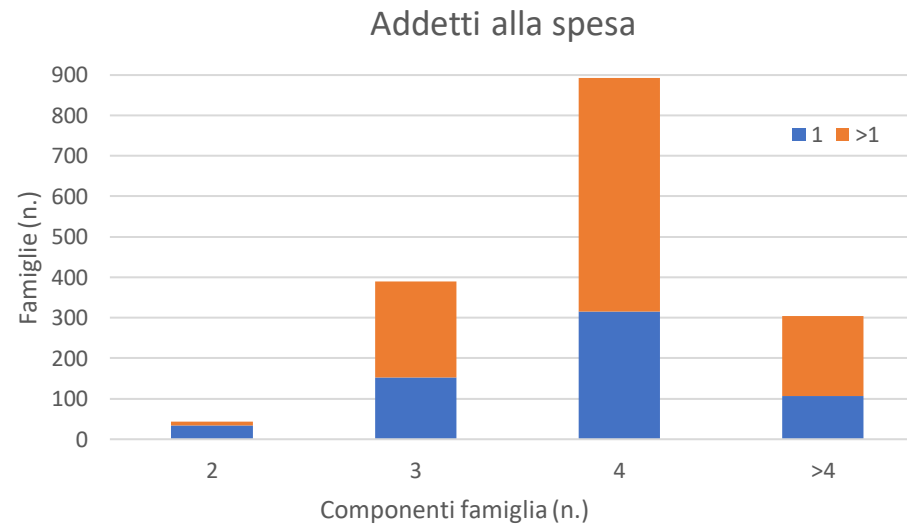


RISULTATI RIELABORAZIONE QUESTIONARI

Gli intervistati

1-Da quante persone è composta la tua famiglia?

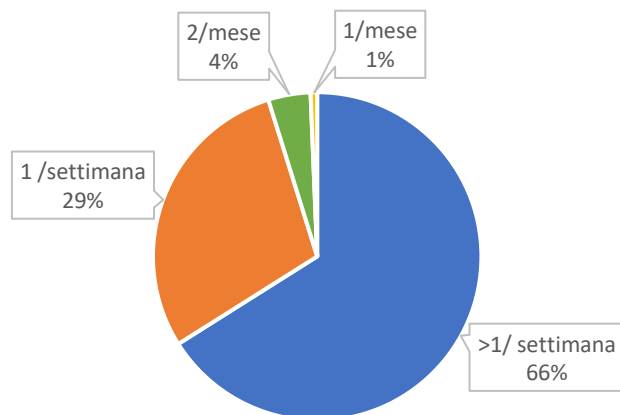
2-Chi si occupa di effettuare la spesa in casa?



La spesa

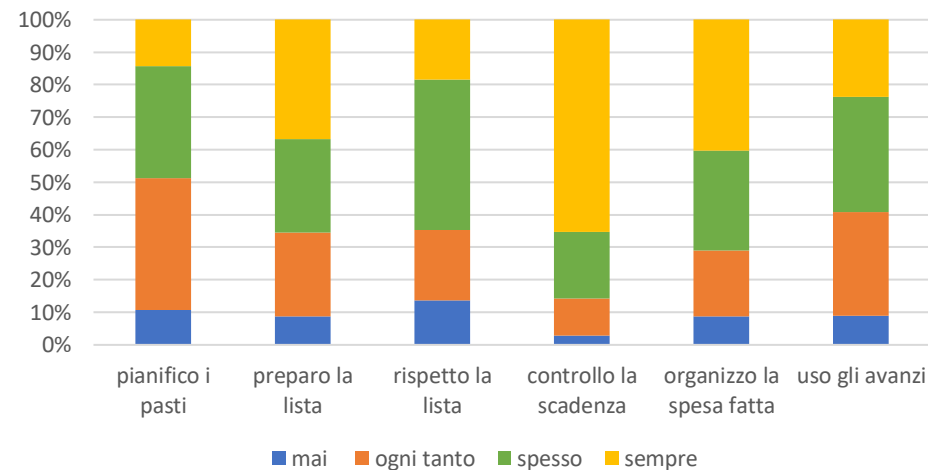
3-Con quale frequenza viene effettuata la spesa alimentare?

Frequenza spesa

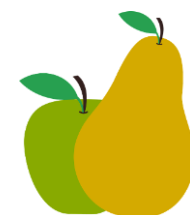
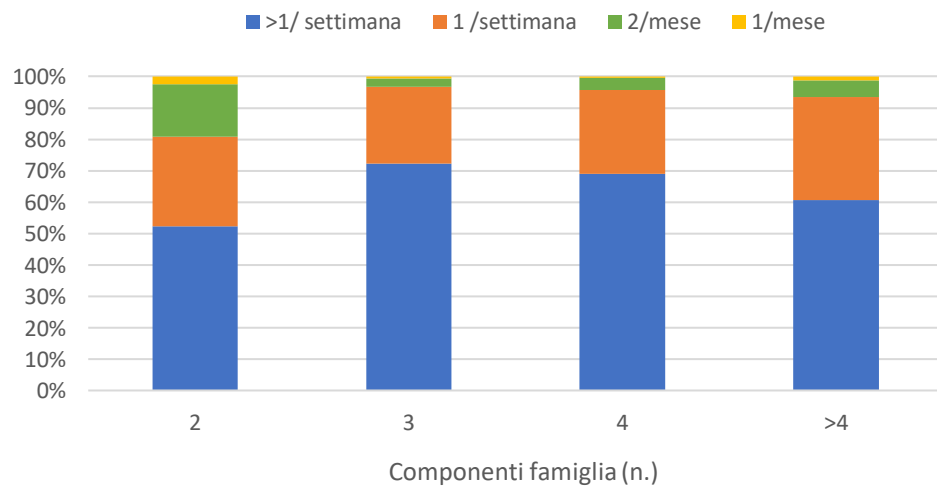


4-Quali sono le tue abitudini in merito alla gestione della spesa alimentare in famiglia

Gestione della spesa

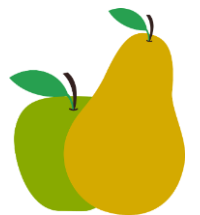
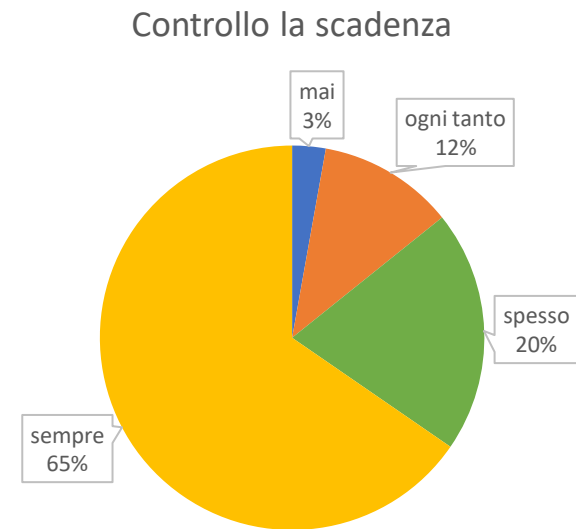
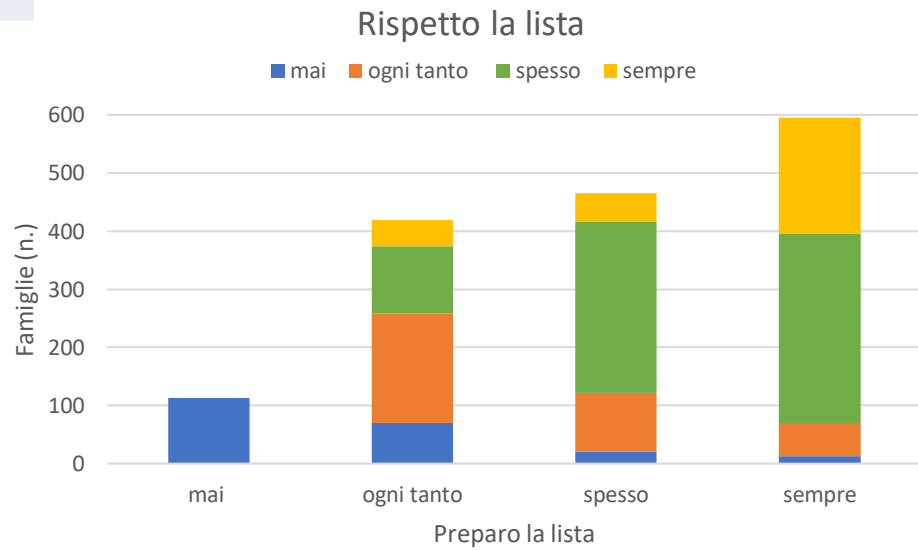


Frequenza spesa



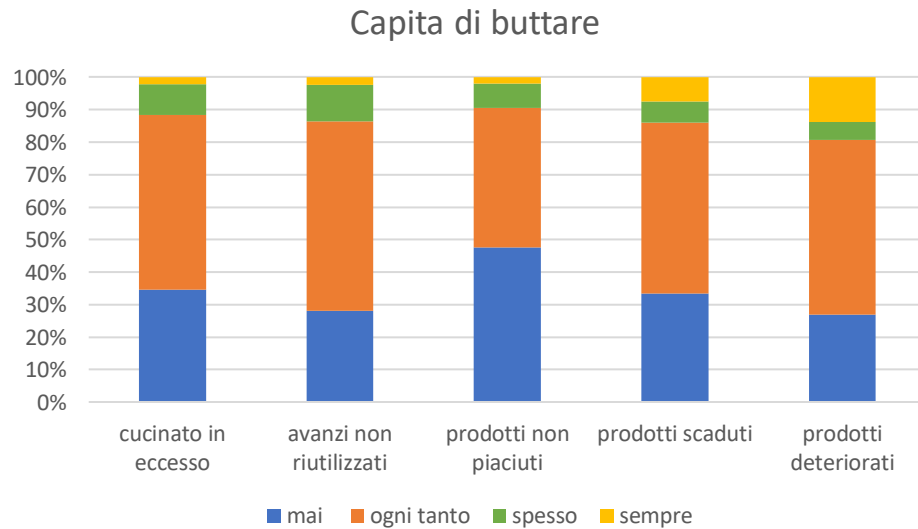
La spesa

4-Quali sono le tue abitudini in merito alla gestione della spesa alimentare in famiglia

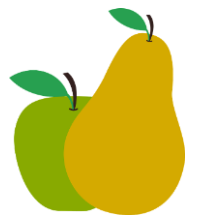
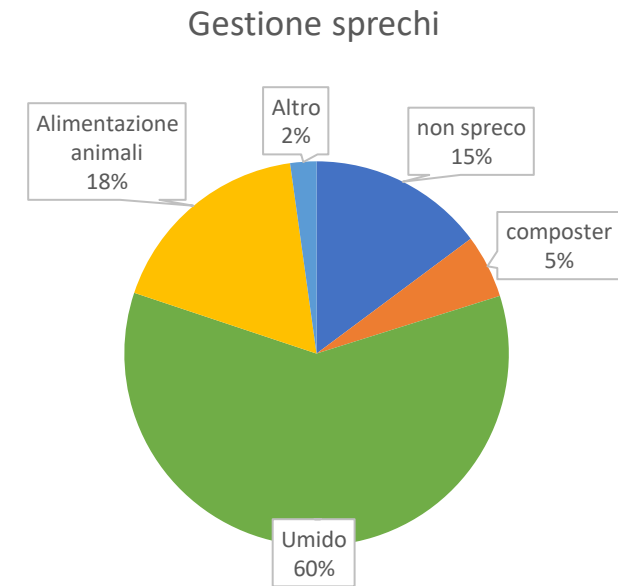


Gli sprechi

5-In che misura ti capita di buttare

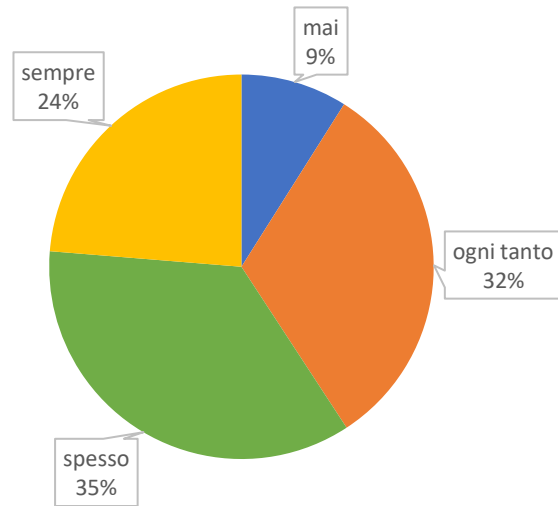


6- Come gestisci gli eventuali sprechi alimentari prodotti in famiglia?



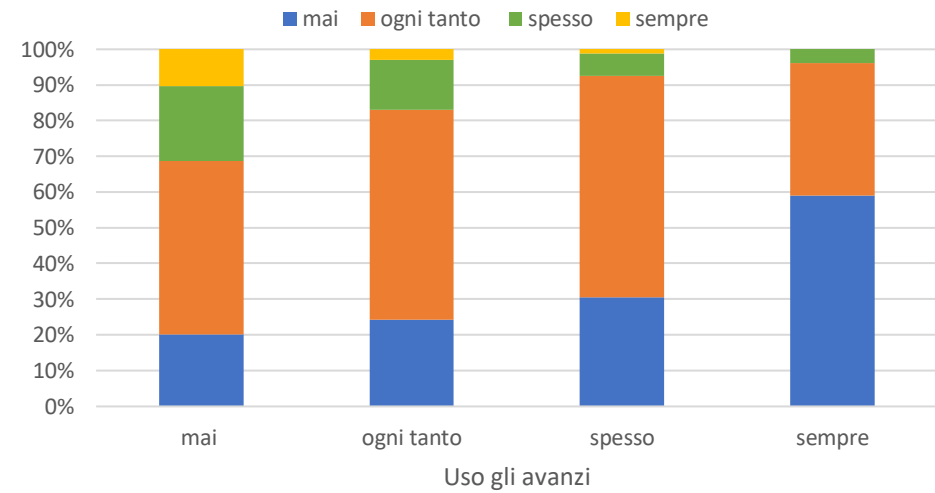
Il cibo in eccesso

Usa gli avanzi

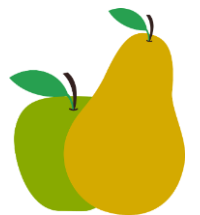


4- Quali sono le tue abitudini in merito alla gestione della spesa alimentare in famiglia

Butta il cibo in eccesso



5- In che misura ti capita di buttare

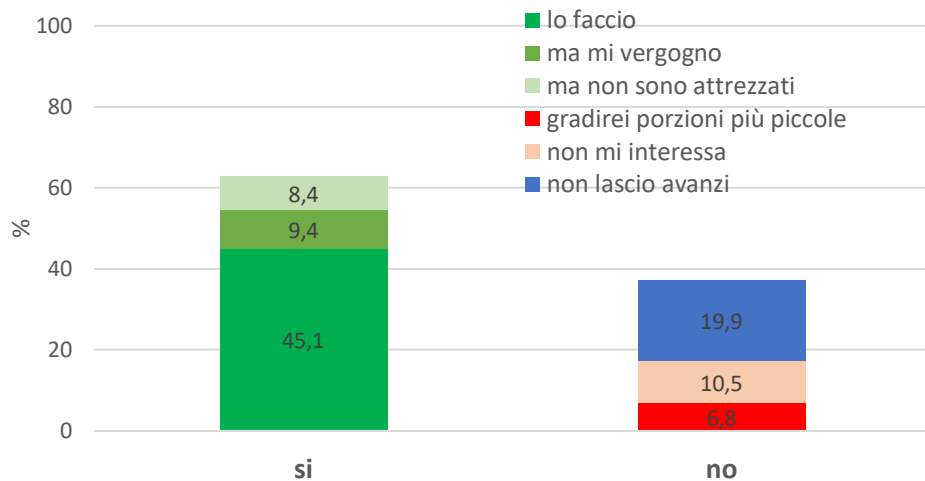


Al ristorante

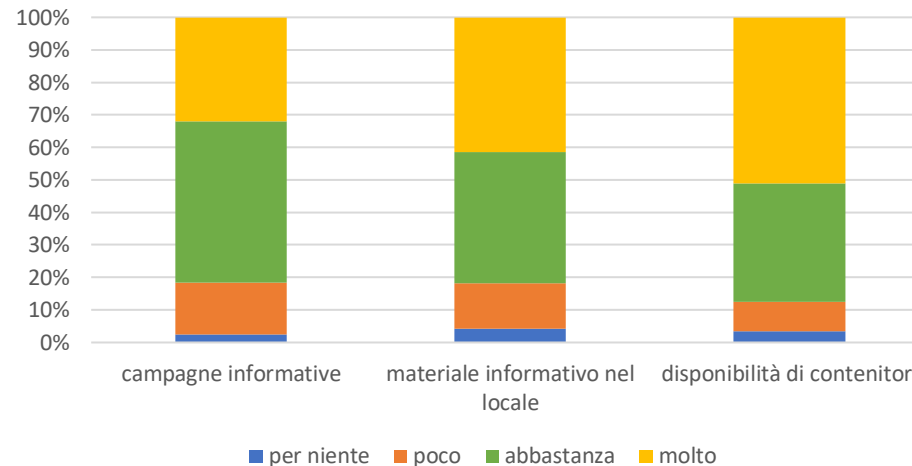
7- Quando mangi al ristorante o in pizzeria pensi mai di portare a casa quello che non finisci?

8- Pensi che le seguenti azioni possano contribuire a prevenire e ridurre lo spreco alimentare?

Portare a casa gli avanzi

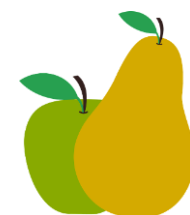
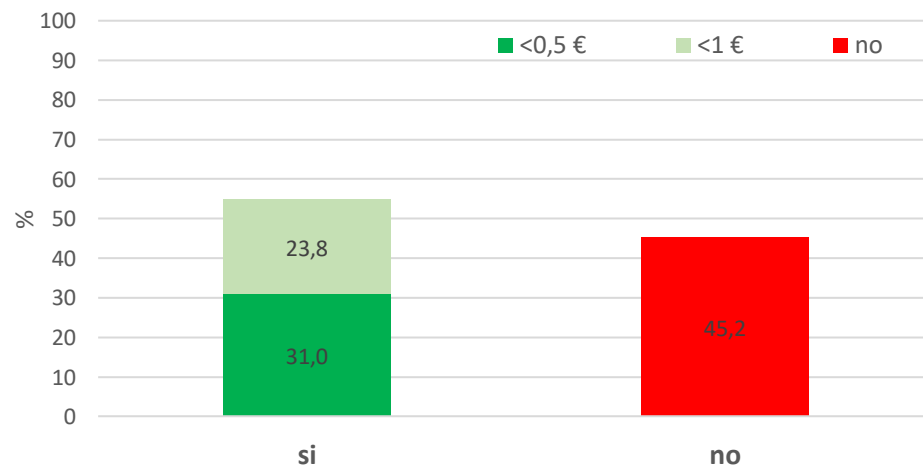


Utilità per la prevenzione



Disponibilità a pagare

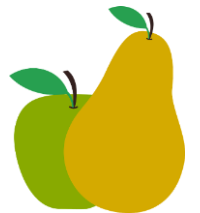
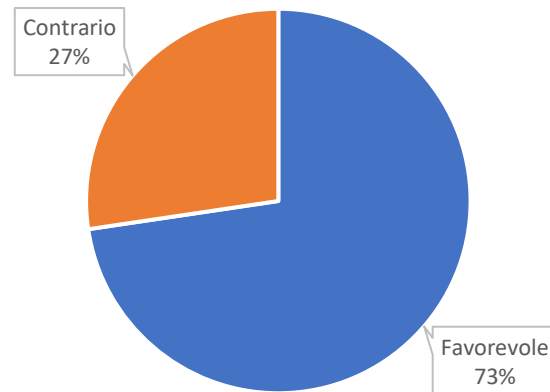
9- Saresti disposto a pagare un sovrapprezzo al ristorante per poter disporre della family bag?



La tariffa rifiuti

10- Saresti favorevole a pagare la tariffa rifiuti in base alla quantità di rifiuti indifferenziati che produci?

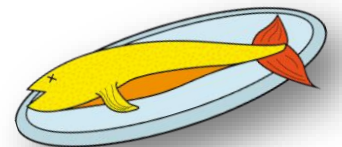
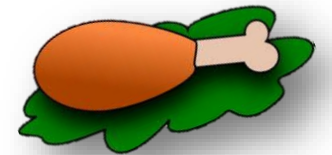
Tariffa rifiuti puntuale



SECONDO STEP: MONITORAGGIO SPRECHI ALIMENTARI MENSE SCOLASTICHE

Dal 2017 ad oggi il monitoraggio della mensa scolastica è stato svolto nelle seguenti **8 scuole primarie**:

- ❖ Primaria E. De Amicis - Marina di Montemarciano
- ❖ Primaria M. Montessori - Chiaravalle
- ❖ Primaria L. Scuppa - San Paolo di Jesi
- ❖ Primaria G. Rodari - Senigallia
- ❖ Primaria G. Rodari - Numana
- ❖ Primaria G. Leopardi - Falconara Marittima
- ❖ Primaria A. Fiorini - Castelleone di Suasa
- ❖ Primaria G. Pergolesi - Monsano



MONITORAGGIO SPRECHI MENSE SCOLASTICHE COME SI SVOLGE?

Il monitoraggio, che in ogni scuola ha avuto la durata di due settimane, prevede le seguenti fasi:

FASE 1. Pesatura avanzi dei piatti dei bambini presenti a mensa

FASE 2. Pesatura avanzi vassoi, ovvero del cibo non servito

I due tipi di pesatura, riportati in tabelle già predisposte, sono molto importanti e hanno finalità diverse:

- la **pesatura degli avanzi dei piatti** dei bambini ci permette di studiare iniziative di prevenzione atte a ridurre lo spreco «a monte»;
- la **pesatura del cibo non servito** ci consente invece di progettare operazioni di recupero, anche avvalendoci della collaborazione con associazioni del territorio già attive nel settore.



MONITORAGGIO SPRECHI MENSE SCOLASTICHE COME SI SVOLGE?

NELLA TABELLA SONO INDICATI:

**IL MONITORAGGIO
DURA 2 SETTIMANE.
LE PESATURE
VENGONO
EFFETTUATE IN KG
AL NETTO DELLA
TARA**

N° BAMBINI PRESENTI
A MENSA OGNI
GIORNO

MENÙ DEL GIORNO+PESO AVANZO

Giorni monitorati	n° bambini	Primo piatto		Secondo piatto + pane		Contorno		Frutta (specificare tipo di frutta)		Spreco giornata (NETTO)
		Menù del giorno	Kg spreco primo (NETTO)	menù del giorno	kg spreco secondo (NETTO)	menù del giorno	kg spreco contorno (NETTO)	menù del giorno	kg spreco frutta (NETTO)	
lunedì										
martedì										
mercoledì										
giovedì										
venerdì										
lunedì										
martedì										
mercoledì										
giovedì										
venerdì										

GIORNI IN CUI SI È
SVOLTO IL
MONITORAGGIO

TOTALE CIBO
AVANZATO
GIORNALMENTE

AVANZO TOTALE DI OGNI PORTATA
NELLE DUE SETTIMANE

TOTALE CIBO
AVANZATO NELLE
DUE SETTIMANE

MONITORAGGIO SPRECHI MENSE SCOLASTICHE DATI COMPLESSIVI

NUMERO PASTI TOTALI MONITORATI	MEDIA BAMBINI PRESENTI IN MENZA GIORNALMENTE	SPRECO TOTALE MENSE (monitoraggio di due settimane)	SPRECO MEDIO GIORNALIERO PER OGNI MENZA	SPRECO MEDIO PRO CAPITE GIORNALIERO
5094	506	787 Kg (267 Kg non servito + 520 Kg non mangiato)	9,8 Kg (3,3 Kg non servito + 6,5 Kg non mangiato)	0,155 Kg





**La mostra è a disposizione di Comuni e Scuole,
che possono richiederla e ospitarla presso le
proprie sedi.**

**Per ulteriori informazioni ed approfondimenti:
segreteria@atarifiuti.an.it**

