

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.**

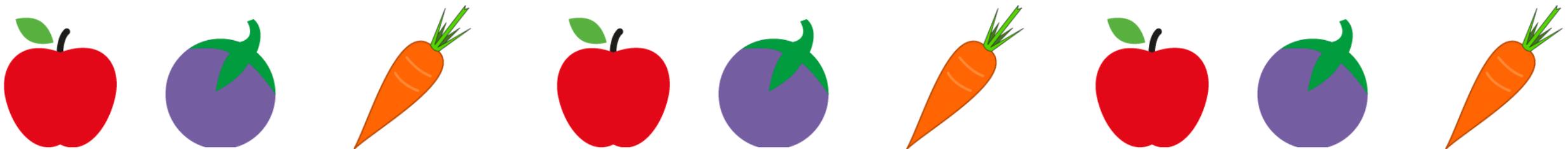
**Non è più sostenibile continuare in questo modo, soprattutto a fronte di una popolazione in continua crescita che da qui al 2050 richiederebbe addirittura un raddoppio della produzione agricola attuale per soddisfare i bisogni di tutti.**

**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

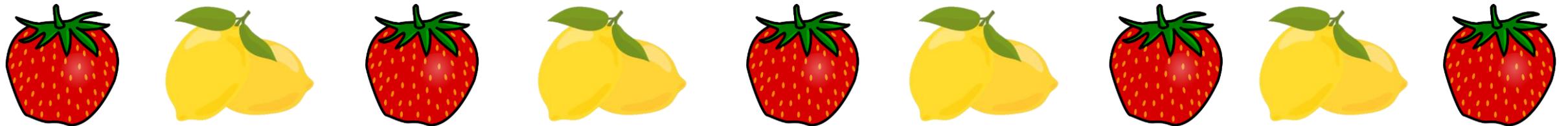
Le lezioni svolte in classe, della durata di circa due ore, sono state rivolte agli alunni delle **scuole dell'infanzia, delle scuole primarie e delle scuole secondarie di primo grado**, per un totale di **circa 5600 studenti coinvolti**.



# 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

- DA QUANTE PERSONE È COMPOSTA LA TUA FAMIGLIA?**  
 2     3     4     ≥5
- CHI SI OCCUPA DI EFFETTUARE LA SPESA IN CASA?**  
 1 solo componente     più di 1 componente
- 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
- 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
- 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
- COME GESTISCI GLI EVENTUALI SPRECHI ALIMENTARI PRODOTTI IN FAMIGLIA?**  
 Umido     Composter     Alimentazione animale  
 Non produco sprechi alimentari     Altro (es. donazioni)
- 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
- 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
- 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
- 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
- E ADESSO VOLTA PAGINA E PROVA A DESCRIVERE LA TUA "RICETTA DEL RIUSO"**

Grazie della collaborazione

PROGETTO 50/5 SPRECO ZERO  
LA RICETTA DEL RIUSO

Alta C.A. dei Sig.ri Genitori

Oggetto: questionario progetto 50/5 Spreco Zero

Cari genitori,

FATA Rifiuti, in collaborazione con il Comune, ha avviato un progetto educativo dal nome "50/5 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 FATA 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

Alta Rifiuti Ancona  
Direttore  
Massimiliano Cenerini

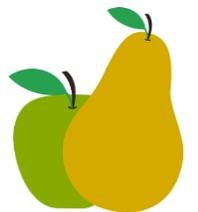
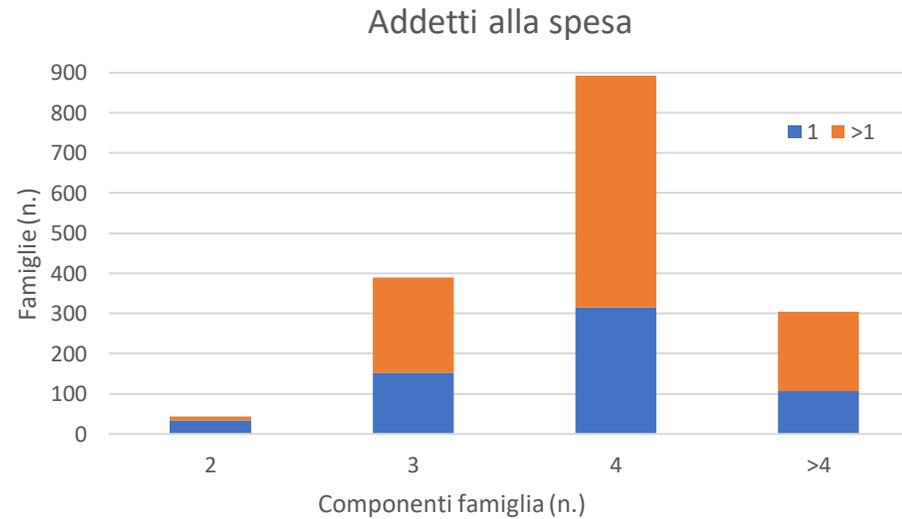


# RISULTATI RIELABORAZIONE QUESTIONARI

## Gli intervistati

1-Da quante persone è composta la tua famiglia?

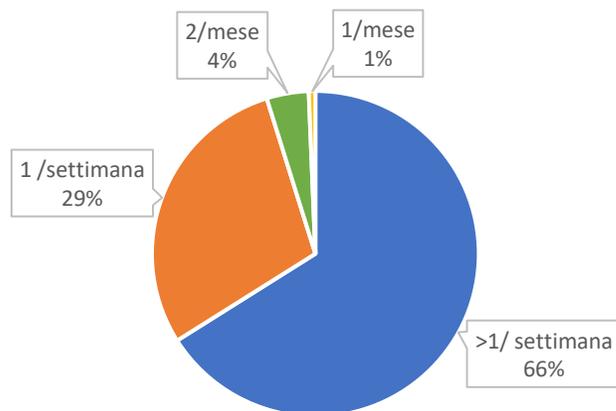
2-Chi si occupa di effettuare la spesa in casa?



# La spesa

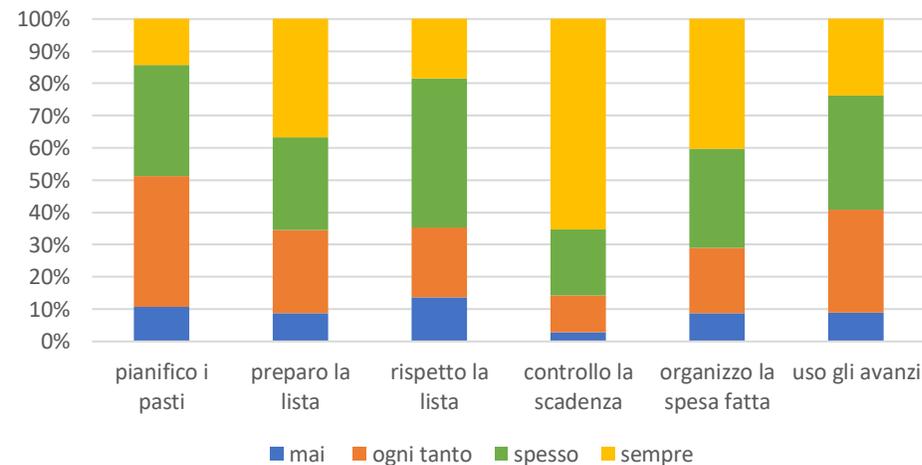
3-Con quale frequenza viene effettuata la spesa alimentare?

Frequenza spesa

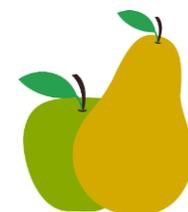
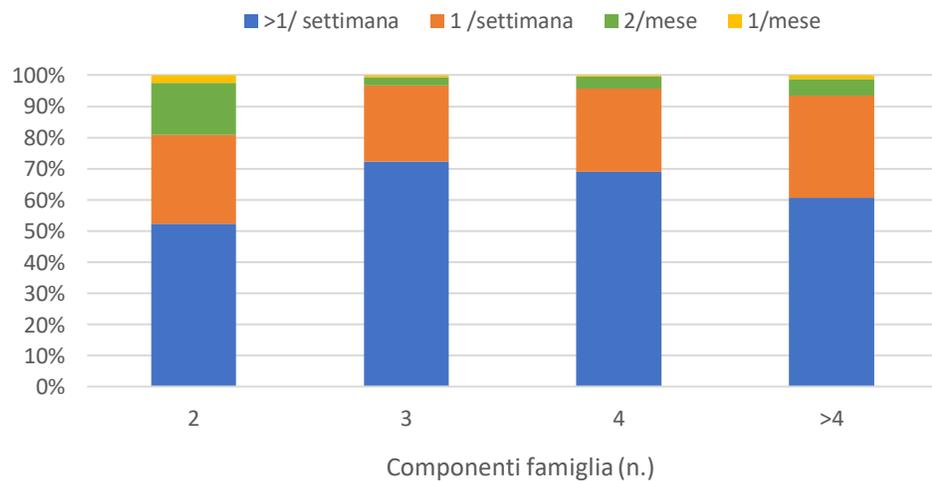


4-Quali sono le tue abitudini in merito alla gestione della spesa alimentare in famiglia

Gestione della spesa

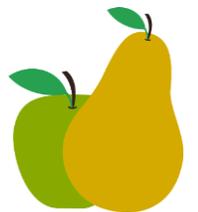
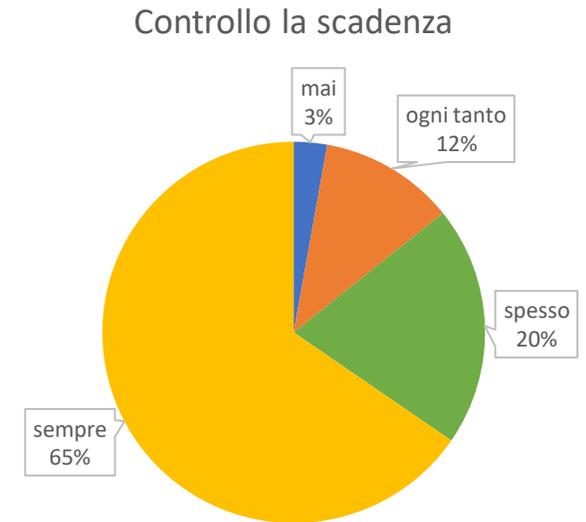
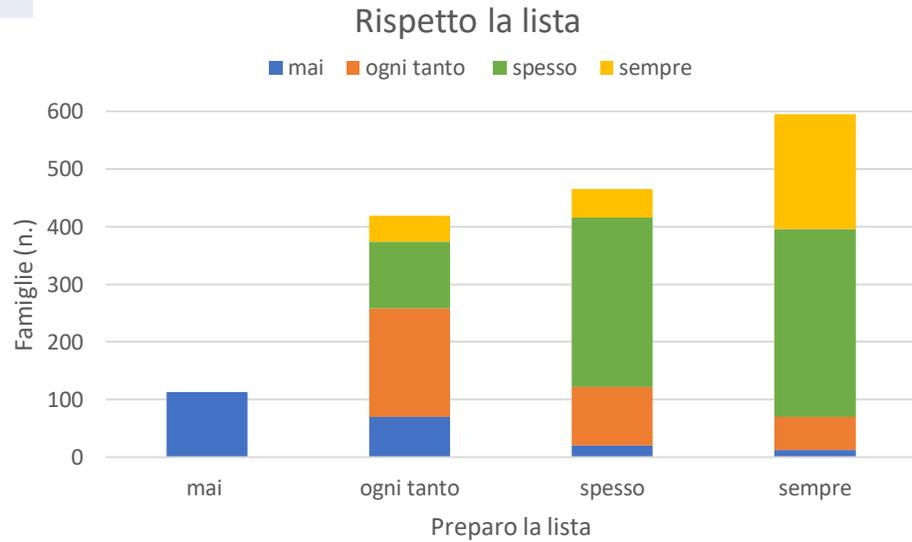


Frequenza spesa



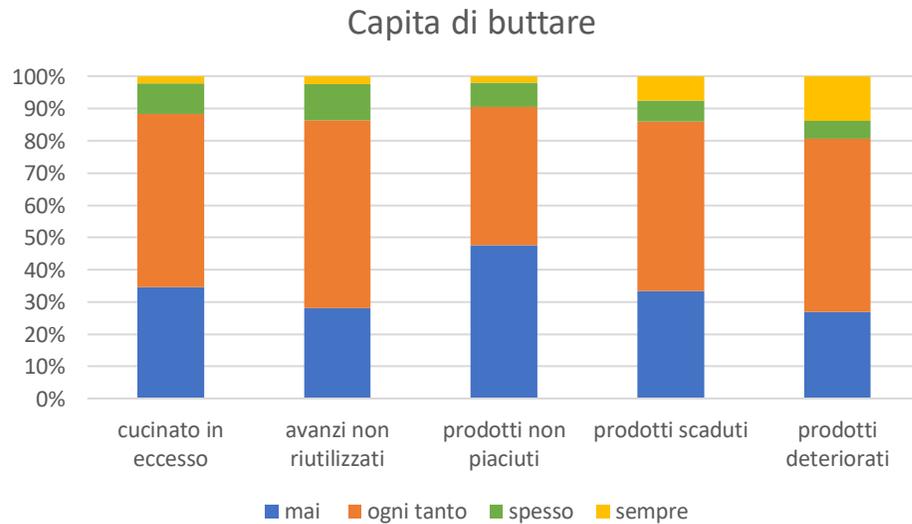
# La spesa

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

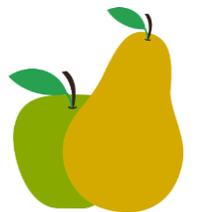
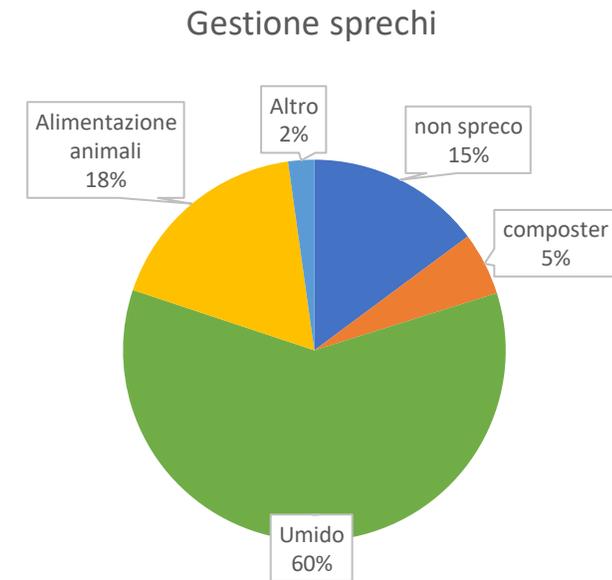


# Gli sprechi

5-In che misura ti capita di buttare

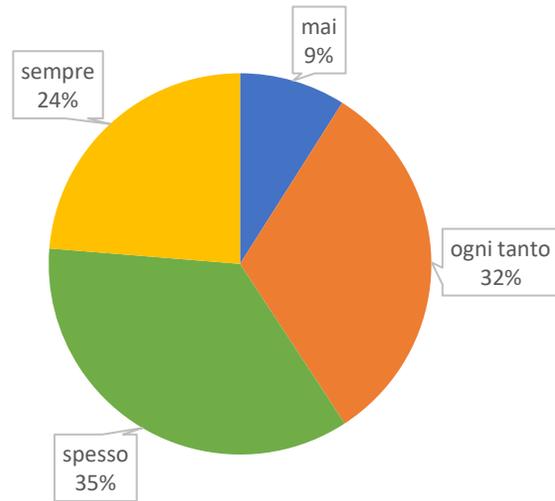


6- Come gestisci gli eventuali sprechi alimentari prodotti in famiglia?



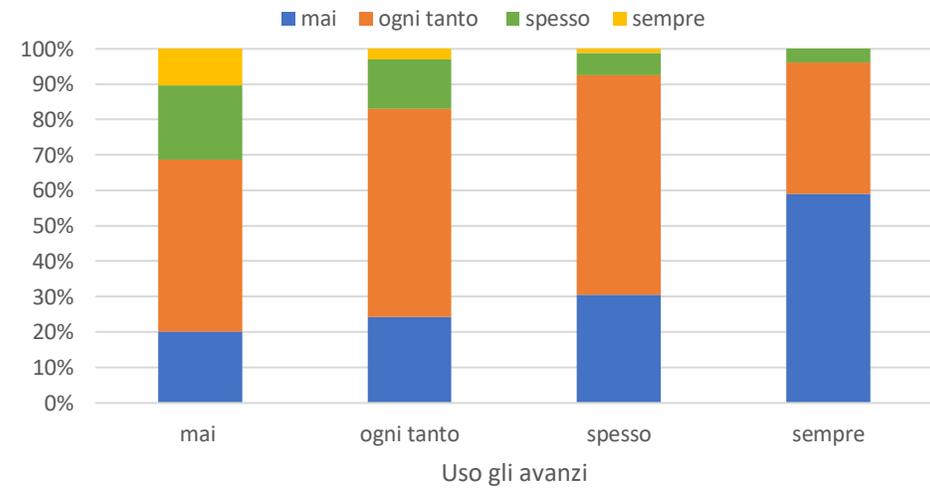
# Il cibo in eccesso

Usa gli avanzi

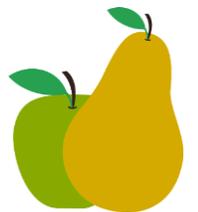


4- Quali sono le tue abitudini in merito alla gestione della spesa alimentare in famiglia

Butta il cibo in eccesso



5- In che misura ti capita di buttare

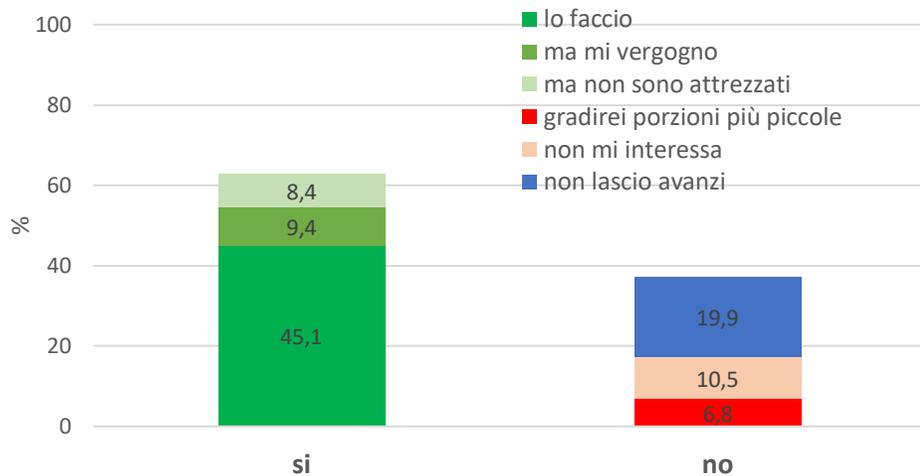


# Al ristorante

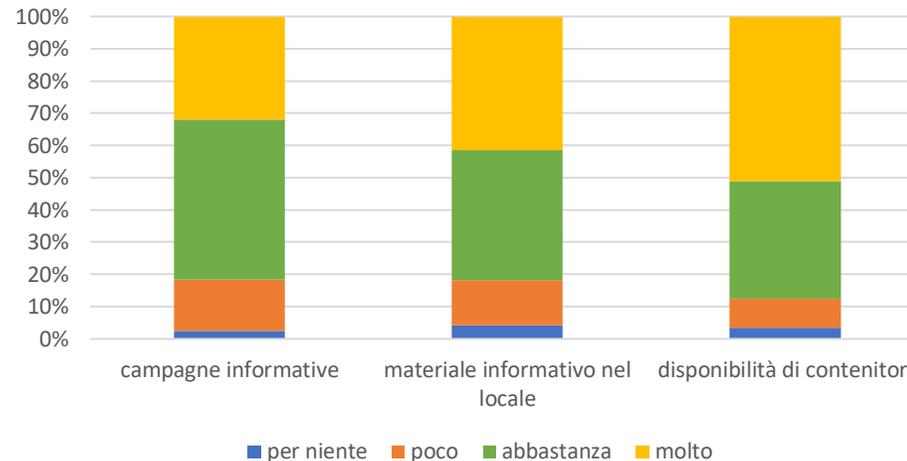
7- Quando mangi al ristorante o in pizzeria pensi mai di portare a casa quello che non finisci?

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

Portare a casa gli avanzi

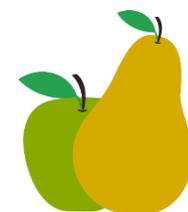


Utilità per la prevenzione



Disponibilità a pagare

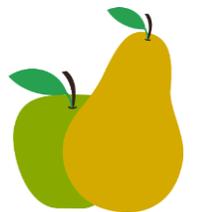
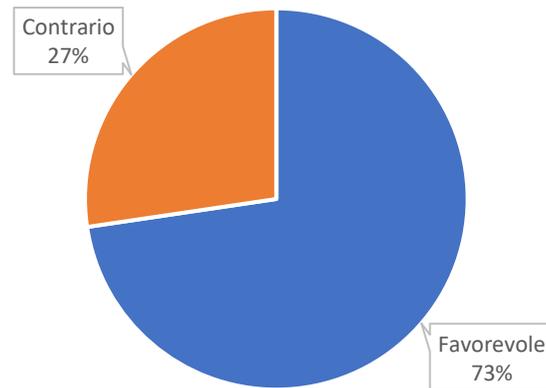
9- Saresti disposto a pagare un sovrapprezzo al ristorante per poter disporre della family bag?



# La tariffa rifiuti

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

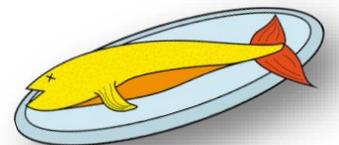
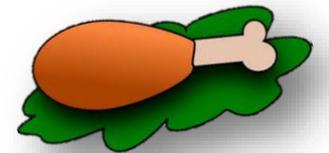
Tariffa rifiuti puntuale



# 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 Montemarcano
- ❖ 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](mailto:segreteria@atarifiuti.an.it)**

