

Progetto “*FOOD LOVE, NOT WASTE*”

Informativa per il Genitore

PROGETTO DI RILEVAZIONE DEL *FOOD WASTE* NELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA E DI VALUTAZIONE DI INTERVENTI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE E AMBIENTALE RIVOLTI A STUDENTI, ADDETTI ALLA RISTORAZIONE, INSEGNANTI E FAMIGLIE

Bari gennaio-giugno 2019



Responsabili scientifici:

Dott. Francesco VINO (SIAN Dipartimento di Prevenzione ASL Bari Area Metropolitana) Tel. 080 5844380

Dott.ssa Nicoletta Favuzzi (Università degli Studi di Bari, Medico in Formazione Specialistica Igiene e Medicina Preventiva) Tel. 3772647454

Dott.ssa Maria Grazia Forte (SIAN Dipartimento di Prevenzione ASL Bari Area Metropolitana) Tel. 080 5844375

INTRODUZIONE

La situazione nutrizionale in Italia e nel Mondo

In Italia, come in altri Paesi europei, la necessità di seguire con attenzione la situazione nutrizionale della popolazione generale e in particolare dei bambini è un'acquisizione molto recente e fortemente motivata dalla percezione, anch'essa piuttosto recente, dell'obesità come problema prioritario di salute pubblica. I dati dell'O.M.S. sull'obesità in età evolutiva sono allarmanti e dimostrano come attualmente la prevalenza di obesità giovanile in Europa è 10 volte maggiore rispetto agli anni '70. Il 20% dei bambini europei è in sovrappeso o obeso, con un picco del 34% nei bambini dai 6 ai 9 anni (**1 su 3 è sovrappeso o obeso**). In Italia, la culla della dieta mediterranea, la situazione non è tra le migliori: siamo al secondo posto nel mondo con il 30% dei bambini italiani in eccesso di peso (*OKkio alla salute* 2016). Il problema dell'obesità e del sovrappeso nei bambini ha acquisito negli ultimi anni un'importanza crescente, sia per le implicazioni dirette sulla salute del bambino sia perché questi stati rappresentano un fattore di rischio per l'insorgenza di patologie in età adulta.



Il problema del *food waste*

Si stima che nell'U.E. ogni anno vengano sprecate, in tutte le fasi della catena alimentare, dalla produzione al consumo, circa 100 milioni di tonnellate di cibo, di cui il **14% è attribuito alla ristorazione collettiva**; il costo stimato per smaltire tali prodotti in discarica è di 143 miliardi di euro, il che determina un impatto non solo economico, ma anche sociale ed ecologico.

La F.A.O. nel 2013 ha stimato anche gli **impatti ambientali** dello spreco a livello globale (dove per impatti ambientali possiamo intendere l'insieme di effetti negativi e/o positivi sull'ambiente determinati da un evento, un'azione o un certo comportamento):

- 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.

Per quanto riguarda gli **impatti economici**, invece, si stima che il valore economico del cibo sprecato a livello globale si aggiri intorno ai 1.000 miliardi di dollari/anno (circa 900 miliardi di euro/anno), cui si aggiungono 700 miliardi di dollari di costi ambientali (circa 600 miliardi di euro/anno) e 900 miliardi di dollari di costi sociali (circa 800 miliardi di euro/anno).



Il ruolo della scuola nella lotta allo spreco alimentare e nell'educazione alimentare

Dalle indagini Oricon sui servizi di ristorazione italiani nel 2017, emerge come ogni giorno il 12.6% dei pasti non viene consumato (11% primi piatti, 13% secondi, 22% contorni, 9% dessert, 10% frutta, 10% pane). Nelle scuole italiane in un anno si consumano 380 milioni di pasti, pari a 1,3 miliardi di euro, di cui il 10% (pari a quasi 87.000 tonnellate di cibo) sono eccedenze e di queste l'85% vien gettato tra i rifiuti (NOMISMA/PENTAPOLIS, 2013).

Considerando il settore della ristorazione nel complesso, le cause dello spreco sono diverse:

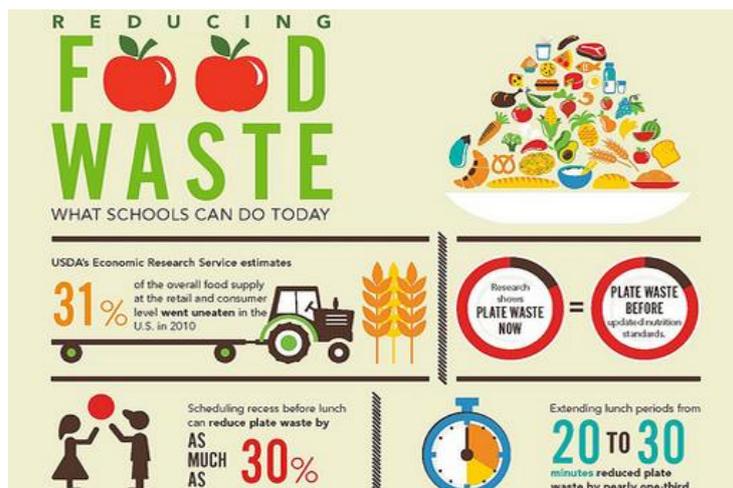
- eccessiva dimensione delle porzioni di cibo servito che in parte viene lasciato nel piatto;
- poca attenzione alla qualità del cibo e scarsa cura nella preparazione e nella presentazione;
- errata pianificazione degli acquisti alimentari;
- scarsa diffusione delle pratiche che consentono ai clienti di portare a casa gli "avanzi" del proprio pasto;
- il momento della refezione spesso non è vissuto come un'opportunità per conoscere meglio il cibo ed eventualmente maturare esperienze positive su come non sprecarlo.

Le recenti linee guida nazionali "**Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti**" del 16.04.2018 sottolineano come non sia ancora implementato un monitoraggio delle eccedenze e dei residui alimentari secondo procedure standardizzate che consentano di ricercare le cause in modo da perseguire

obiettivi di riduzione e di riutilizzo.

Negli ultimi dieci anni le istituzioni, le imprese private e i fornitori di servizi pubblici hanno compiuto sforzi significativi per accrescere la sostenibilità delle loro operazioni. In questo quadro, per migliorare l'efficienza e la qualità dei servizi di catering scolastico, la pubblica amministrazione italiana si è essenzialmente concentrata su due elementi: la preparazione dei pasti con prodotti biologici e di origine locale, e la progettazione di diete sane seguendo le linee guida del Cra-Nut (ex-INRAN) e del MIUR.

Secondo le **“Linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica ed aziendale – Aggiornamento alla DGR n. 276 del 19.03.2002”** (DGR n. 1435 del 2.08.2018), nella ristorazione scolastica, mantenendo saldi i principi di sicurezza alimentare, è di fondamentale importanza elevare il livello qualitativo dei pasti, come qualità nutrizionale e sensoriale. Pertanto, dalla definizione dei menù, alla sicurezza e freschezza dei prodotti selezionati, alla sinergia del momento del pasto come processo educativo, tutti gli attori coinvolti su diversi fronti sono chiamati all'adozione di pratiche orientate all'equità ed alla sostenibilità contribuendo ad erogare un servizio più sostenibile ed equo.



Il ruolo della famiglia nella lotta allo spreco e nell'educazione alimentare.

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 può fare per contrastarne gli effetti negativi. Il ruolo della famiglia, con azioni di educazione alimentare e la proposta di sani modelli di stili di vita, insieme a quanto proposto dall'istituzione scolastica, risulta essere sicuramente uno strumento privilegiato di sensibilizzazione del bambino in fase di crescita.

I genitori influenzano le preferenze alimentari dei loro figli:

- Fornendo al bambino un modello (il bambino imita l'adulto)
- Facendo acquisire familiarità nei confronti di nuovi cibi, attraverso l'esposizione ripetuta, ma non forzata
- Coinvolgendo il bambino nella preparazione dei pasti
- Aumentando la disponibilità nell'ambiente domestico di un'ampia varietà di verdure e diverse preparazioni, aiutando il bambino a superare le barriere al consumo di certi alimenti.
- Evitando, il più possibile, di mettere a disposizione del bambino, cibi spazzatura, alimenti di produzione industriale e raffinati.

L'educazione alimentare e la conoscenza e cultura del cibo "sano e giusto" deve essere compito prevalentemente svolto all'interno delle famiglie: buona parte dello spreco si origina proprio a livello domestico.

Ma anche le mense scolastiche rivestono un ruolo di estrema importanza, sia per trasmettere il valore del cibo, sia per promuovere comportamenti etici e, con il recupero delle proprie eccedenze, svolgere un importante ruolo sociale di sostegno agli indigenti e alle persone in difficoltà.

La mensa non deve essere vissuta come un luogo in cui gli studenti vivono una routine automatica e ripetitiva, ma come momento di relazione, di conoscenza e di riscoperta del piacere di apprendere e nutrirsi in modo consapevole, e tali presupposti devono essere confermati all'interno del nucleo familiare.

In quest'ottica il Comune di Bari, insieme al Servizio di Igiene degli Alimenti e Nutrizione della ASL di Bari, ha strutturato i nuovi menù della ristorazione scolastica, in linea con quanto previsto dalle normative di settore, cercando

di variare il più possibile le proposte alimentari tenendo sempre conto della stagionalità, della preferenza per i prodotti bio e contribuendo al consumo di alimenti cosiddetti a km 0.

Ruolo della famiglia è quello di “non assecondare” le neofobie del bambino e di incoraggiare lo sviluppo di un pensiero critico e di scelte consapevoli nei confronti degli alimenti nuovi, e di favorire, in ultima analisi quanto con grande “fatica” si sta cercando di mettere in atto nella ristorazione scolastica, che come tutte le cose della vita è sicuramente perfettibile e migliorabile, ma che al momento, nella maggior parte dei casi, rappresenta la parte della giornata nutrizionale del bambino, dove si viene a contatto con nuovi alimenti, verdure ed ortaggi, che non sempre sono propri della routine alimentare della famiglia. Quindi il capire come e perché di determinate scelte nella ristorazione scolastica, potrebbe essere da traino in un graduale cambiamento dello stile di vita alimentare della famiglia stessa, chiudendo in tal modo un ciclo virtuoso, con ultimo obiettivo il miglioramento della salute di tutti i membri della famiglia stessa.



MATERIALI E METODI

Lo studio si propone la valutazione dell'efficacia di interventi educativi e informativi rivolti a studenti di **scuole primarie** (8-9 anni), genitori, docenti e personale addetto alla somministrazione nelle mense scolastiche, attraverso la valutazione degli scarti alimentari.

Si compone di differenti e successive fasi operative:

1. **Formazione personale mensa e docenti** che si occupano di sovrintendere la somministrazione dei pasti
2. **Rilevazione sprechi ed eccedenze alimentari** (tramite valutazione visiva e pesatura scarti), suddivisi per pietanza (primo, secondo, contorno, frutta, pane), somministrati ai bambini nell'arco di 5 giorni per quanto riguarda il menù autunno-inverno e 5 giorni per quanto riguarda il menù primavera-estate, ad opera del personale mensa e dei docenti preposti, con un eventuale coinvolgimento dei bambini nella compilazione della griglia quotidiana (giorno della settimana, n. bambini che usufruiscono della mensa, peso pasti in arrivo, peso eccedenze, n. pasti interamente consumati, n. pasti interamente scartati, n. e peso totale dei pasti parzialmente consumati) e dei questionari della qualità percepita (scala metrica di gradimento dell'alimento/pietanza, n. di pietanze gradite sul n. totale di pietanze erogate) e indicatori motivazioni sottese al non consumo.
3. **Momenti formativi e informativi specifici rivolti a genitori, insegnanti, bambini**, attività di discussione in classe su come diminuire lo spreco in mensa e sul perché è importante assumere un comportamento attento
4. **Nuova rilevazione sprechi ed eccedenze** riferita a 5 giorni di somministrazione dei medesimi menù precedentemente campionati.
5. **Condivisione** esperienze, foto e lavori di classe (es. esposizione in mensa o evento rivolto a tutta la scuola) all'interno di ogni scuola ed eventualmente organizzare un evento finale di premiazione alla scuola più virtuosa.

Il progetto viene promosso dal **SIAN ASL Bari Metropolitana** in collaborazione con il **Comune di Bari** (Assessorato alle Politiche Giovanili Dott.ssa Paola Romano, Biologa nutrizionista Dott.ssa Delia Belluccia) e la ditta fornitrice **Ladisa spa** (Dott.ssa Alessandra Straniero, ispettori, addetti mensa).

OBIETTIVI

Tale indagine è finalizzata alla valutazione dell'efficacia di interventi educativi in campo di prevenzione nutrizionale e lotta agli sprechi e alla sensibilizzazione della popolazione circa problematiche connesse all'alimentazione e ai risvolti etici, ecologici e sociali delle scelte quotidiane individuali.

Sulla base degli esiti dello stesso sarebbe possibile avviare dei momenti di dialogo tra alunni, referenti del servizio di refezione e nutrizionisti in modo che i bambini possano proporre, coerentemente alla *mission* del progetto, varianti al menù, dare suggerimenti di cosa è più gradito e di cosa lo è meno e orientare meglio le scelte dei menù. Inoltre qualora vengano rilevati problemi di eccedenza alimentare sarebbe possibile l'impostazione di progetti mirati all'eventuale recupero della stessa a fini sociali; tale attività richiederebbe un intervento congiunto e coordinato di tutti gli attori in campo (scuola, famiglia, ragazzi, comune, ditta di ristorazione, ONLUS).

Per realizzare il progetto è necessaria la collaborazione di alunni, insegnanti, genitori, dell'amministrazione locale e delle aziende che si occupano della ristorazione collettiva. Importante è quindi **fare sistema**, realizzando una rivoluzione culturale in modo che il cittadino diventi da consumatore acritico, un consumatore consapevole:

- gli alunni sono i diretti interessati e, con l'aiuto degli insegnanti, potrebbero veicolare le informazioni apprese al mondo che li circonda
- **i genitori parteciperebbero al percorso formativo dei propri figli e potrebbero fornire un supporto all'apprendimento "extra scolastico", ovvero traducendo nella vita quotidiana quanto appreso dai propri figli e fornendo loro degli spunti di miglioramento**
- le amministrazioni locali potrebbero interloquire con le scuole, inserirle in progetti formativi più ampi o creare specifiche occasioni di apprendimento
- gli educatori darebbero valore aggiunto ai programmi formativi e favorirebbero momenti di scambio fra classi, scuole e la comunità locale
- la ditta addetta al catering verrebbe agevolata nella programmazione della fornitura periodica e nell'apportare eventuali modifiche nella tipologia, preparazione e presentazione delle pietanze.

