



CITTÀ DI  
CASTELFRANCO  
EMILIA

# Castelfranco non Spreca

Risultati del monitoraggio degli scarti e dei laboratori educativi

Giugno 2022

# Indice

1. Last minute market
2. Il contesto
  - Lo spreco alimentare
  - Agenda 2030
  - La gerarchia dei rifiuti
3. Il progetto Castelfranco non Spreca
  - Obiettivi del progetto
  - Monitoraggio degli scarti
  - Laboratori educativi
  - Restituzione dei risultati

# Last Minute Market

## Chi siamo e cosa facciamo

Last Minute Market è una società spin off accreditato dell'Università di Bologna che dal 1998 si occupa di lotta agli sprechi alimentari e di sostenibilità. Aiutiamo le aziende e gli enti pubblici per prevenire e ridurre gli sprechi, attraverso servizi ad alto contenuto innovativo e sociale.

Nello specifico ci occupiamo di:

- **recupero eccedenze**
- **Formazione**
- **piani di comunicazione**
- **attività di monitoraggio e verifica**
- **stima degli impatti territoriali**
- **gestione rapporti con le realtà del terzo settore**

## Aree di attività

LMM nasce come servizio di recupero eccedenze alimentari e si estende negli anni ad altre categorie di prodotti, in particolare i **prodotti farmaceutici** e beni non alimentari come gli **ingombranti**.

## Con chi lavoriamo



# Lo spreco alimentare

Si stima che 1\3 degli alimenti prodotti nel pianeta non venga consumato, quindi perduto durante la filiera o sprecato nelle fasi finali di consumo. La stima è stata effettuata dalla FAO, attraverso il progetto Save Food (<https://www.save-food.org>), che da alcuni anni è il riferimento internazionale sugli sprechi alimentari. Sul sito si possono scaricare relazioni e approfondimenti.

Nei paesi più industrializzati oltre il 50% di tutto lo spreco si origina nel contesto domestico (quindi prevalentemente per cause da attribuire e comportamenti poco virtuosi del consumatore), mentre nei paesi in via di sviluppo le criticità principali si hanno nelle fasi di raccolta e post raccolta (principalmente per problemi legati a difficoltà tecniche e di conservazione degli alimenti nei momenti successivi alla raccolta).

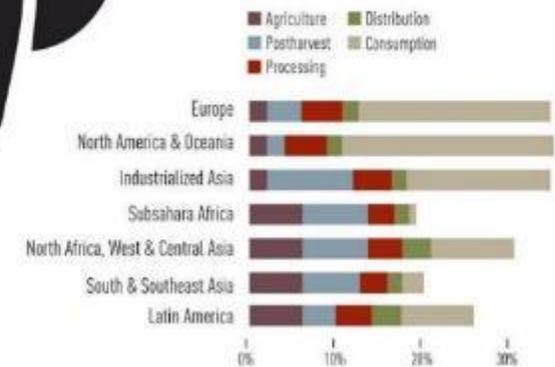
every year around the globe  
**1.3 BILLION TONNES OF**  
**FOOD**  
is  
**lost or wasted**  
that is  
**1/3** OF ALL FOOD  
PRODUCED FOR  
HUMAN CONSUMPTION



**30%**  
**CEREALS**  
**FOOD LOSSES**

In industrialized countries, consumers throw away 286 million tonnes of cereal products.

 **763 billion boxes of pasta**



# Agenda 2030 ONU

L'obiettivo 12 dell' Agenda 2030, riguarda il **consumo e produzione sostenibili** attraverso la promozione dell'efficienza delle risorse e dell'energia, di infrastrutture sostenibili, così come la garanzia dell'accesso ai servizi di base, a lavori dignitosi e rispettosi dell'ambiente e a una migliore qualità di vita per tutti.

All'interno di questo obiettivo, troviamo il **target 12.3**, che è dedicato allo spreco alimentare e ci chiede di «dimezzare lo spreco alimentare globale pro-capite a livello di vendita al dettaglio e dei consumatori e ridurre le perdite di cibo durante le catene di produzione e di fornitura, comprese le perdite del post-raccolto».





# Castelfranco non Spreca - Obiettivi del progetto



L'iniziativa, **“CASTELFRANCO NON SPRECA”**, sviluppata anche grazie al supporto di ATERSIR, nasce dall'attenzione della Città di Castelfranco Emilia alle tematiche legate alla riduzione dei rifiuti e alla prevenzione degli sprechi, in particolare allo spreco alimentare, tema importantissimo per il suo valore ambientale, sociale, economico e culturale.

Obiettivo dell'iniziativa è favorire lo sviluppo di una maggior consapevolezza dei cittadini rispetto questa tematica, in attraverso attività educative in alcune scuole primarie e attraverso il monitoraggi degli scarti nelle mense scolastiche svolta nell'A.S. 21/22.

# Castelfranco non Spreca - Obiettivi del progetto

In linea con le azioni già intraprese in questi anni dall'Amministrazione Comunale per la riduzione della produzione dei rifiuti, grazie al supporto di ATERSIR, la città di Castelfranco Emilia ha deciso di intervenire, in collaborazione con Last-Minute Market, spin-off accreditata dell'Università di Bologna, per promuovere presso la comunità scolastica il valore del cibo, e aiutare gli alunni a sviluppare la consapevolezza sul tema dello spreco alimentare. L'iniziativa comunale ha previsto tre linee di azioni prioritarie:

- **Monitoraggio degli scarti** alimentari presso un campione di mense scolastiche
- **Laboratori educativi** presso un campione di classi interessate delle scuole primarie
- **Condivisione dei risultati** con la cittadinanza

A blurred background image showing a white plate with food, a red apple, and a glass. The image is centered around a red banner with white text.

# MONITORAGGIO DEGLI SCARTI

# Premessa

- Obiettivo del monitoraggio è d'individuare e **sperimentare** uno strumento che possa tenere sotto controllo gli scarti nella mensa scolastica, in maniera da analizzare le cause, ed indentificare eventuali misure correttive.
- Il monitoraggio degli scarti è stato effettuato in **2 scuole primarie** nel territorio comunale:
  - Primaria Tassoni (I.C. Pacinotti)
  - Primaria Guinizelli (I. C. Guinizelli)
- Ogni scuola è stata coinvolta per 1 settimana, per un totale di **10 rilevazioni**.
- L'indagine è stata svolta dal 02/05/2022 al 13/05/2022.
- Sono stati raccolti e pesati in maniera differenziata gli scarti delle 5 portate: **primo piatto, secondo piatto, contorno , pane e frutta**.
- Sono stati raccolti e pesati gli scarti sia delle porzioni servite nei piatti sia di quelle non servite e rimaste nei gastronorm.
- L'attività di raccolta, separazione e pesatura degli scarti è stata condotta direttamente dagli operatori presenti in mensa opportunamente formati sulle modalità operative.

# Modalità operative

## Attività propedeutiche

La settimana antecedente l'inizio delle rilevazioni, è stato effettuato un incontro di formazione da parte di LMM al personale addetto Camst sulle corrette modalità operative da adottare per realizzare la pesatura degli scarti nelle mense scolastiche.

## Strumenti utilizzati

- Bilancia
- Bidoncini
- Scheda rilevazione scarti



## Pesatura degli scarti

La pesatura degli scarti è stata effettuata dal personale Camst, secondo la seguente procedura.

- Prima del servizio mensa: preparazione e predisposizione dei bidoncini all'interno del refettorio.
- Alla fine di ogni turno: separazione e svuotamento nei bidoncini dello scarto dei piatti per singola portata.
- Dopo il servizio mensa: pesatura e annotazione dei pesi per singola portata sia dello scarto dei piatti che delle gastronomie.

# Monitoraggio degli scarti



A blurred background image showing children in a classroom setting, likely engaged in an educational activity. The image is out of focus, emphasizing the text overlay.

# LABORATORI EDUCATIVI

# Laboratori sullo spreco alimentare

## Destinatari:

- Primaria Tassoni (I.C. Pacinotti) classi 3A e 3C.
- Primaria Marconi (I.C. Marconi) classi 3B, 4A, 4B, 4C
- Primaria Guinizelli (I. C. Guinizelli) classi 3B, 3C, 3D, 3E
- Primaria Don Bosco (I. C. Guinizelli) classe 3A

**Attività e contenuti:** i laboratori hanno avuto una durata di 2 ore, articolate in due parti.

## Finalità/obiettivi

I laboratori di Last Minute Market sullo spreco alimentare hanno l'obiettivo di sensibilizzare gli alunni sulle cause dello spreco alimentare e sulle buone pratiche per ridurlo. Non c'è una corretta alimentazione se si spreca cibo o si sprecano risorse. Nello specifico abbiamo cercato di lasciare agli studenti le principali nozioni sulle cause che originano gli sprechi alimentari e le buone pratiche per prevenirli.

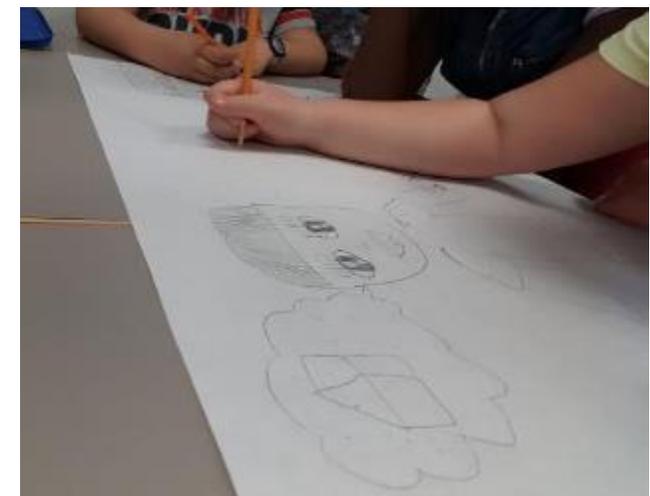
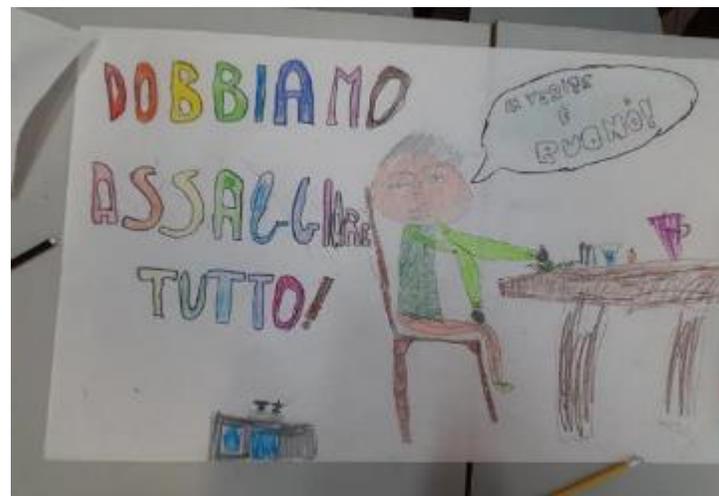
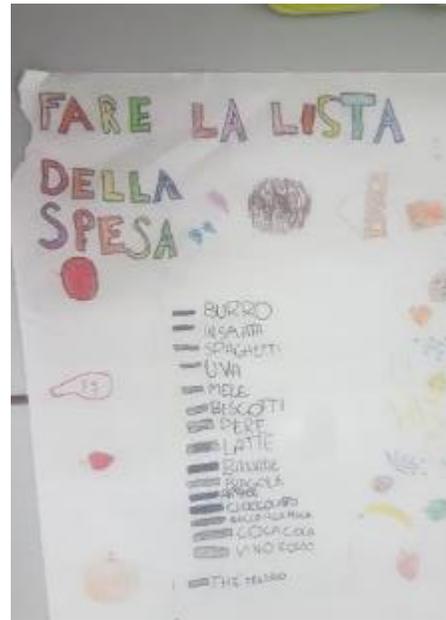
# Laboratori sullo spreco alimentare

- Una prima parte dedicata all'**individuazione delle cause dello spreco alimentare**. In seguito ad una breve presentazione delle dimensioni del fenomeno dello spreco alimentare, è stato realizzato un laboratorio per individuarne le principali cause, dividendo gli alunni in gruppi, e analizzando un campione di prodotti scartati da negozi e/o supermercati. Il campione di prodotti rappresentava le principali cause di spreco alimentare e ha consentito agli alunni di aumentare la consapevolezza sulle motivazioni principali che portano a sprecare 1\3 di tutto il cibo prodotto.
- Una seconda parte dedicata all'**individuazione di buone pratiche per ridurre gli sprechi alimentari**. In seguito di un riepilogo delle principali cause di spreco soprattutto a livello del consumatore, gli alunni sono stati suddivisi in gruppi, e, a partire dalle cause individuate nella fase precedente, hanno proposto soluzioni per prevenire e ridurre gli sprechi attraverso dei disegni.

# Laboratori sullo spreco alimentare

Scuola	Giorno	Classe	Orario
Primaria Guinizelli	Lunedì 16 maggio	3 C	Dalle 8 alle 10
Primaria Guinizelli	Lunedì 16 maggio	3 D	Dalle 10 alle 12
Primaria Guinizelli	Martedì 17 maggio	3 B	Dalle 8 alle 10
Primaria Guinizelli	Martedì 17 maggio	3 E	Dalle 10 alle 12
Primaria Tassoni	Mercoledì 18 maggio	3 A	Dalle 8 alle 10
Primaria Tassoni	Mercoledì 18 maggio	3 C	Dalle 10 alle 12
Primaria Don Bosco	Mercoledì 18 maggio	3 A	Dalle 14 alle 16
Primaria Marconi	Martedì 24 maggio	4 A	Dalle 8 alle 10
Primaria Marconi	Martedì 24 maggio	4 B	Dalle 10 alle 12
Primaria Marconi	Mercoledì 25 maggio	3 B	Dalle 8 alle 10
Primaria Marconi	Mercoledì 25 maggio	4 C	Dalle 10 alle 12

# Laboratori sullo spreco alimentare



# Restituzione dei risultati

A conclusione del percorso è stato distribuito agli una cartolina con la sintesi dei risultati e un decalogo per prevenire gli sprechi alimentari in ambito domestico.



**Castelfranco non spreca**

Città di Castelfranco Emilia

**Progetto Ecoscuola**  
Progetto educativo sullo spreco alimentare per la riduzione dei rifiuti nelle mense scolastiche  
Anno scolastico 2021-2022

Nel mondo circa un terzo del cibo prodotto viene sprecato, oltre la metà di tutto questo cibo non consumato, viene gettato nella spazzatura delle nostre case e a livello del consumo.

**Educo** **Riduco** **Riuso**

Il Progetto Ecoscuola: Educo Riduco Riuso ha interessato 11 classi di 4 scuole primarie di Castelfranco Emilia: III B, III C, III D e III E della scuola Guinizelli, III A e III C della scuola Tassoni, III A della scuola Don Bosco, III B, IV A, IV B, IV C della scuola Marconi.  
Dai laboratori svolti in classe e dal monitoraggio degli scarti generati in mensa ci siamo resi conto che ne siamo tutti responsabili. Con la collaborazione di studenti e insegnanti sono state effettuate attività di sensibilizzazione sullo spreco alimentare sottolineando quanto è importante ridurre gli sprechi alimentari.

### 10 consigli per ridurre lo spreco

- 1** Organizza la tua spesa: scrivi una lista della spesa e compra ciò di cui hai bisogno.
- 2** Controlla le date di scadenza: sia mentre fai la spesa che a casa.
- 3** Considera il budget: sprecare cibo significa sprecare soldi!
- 4** Mantieni in salute il frigorifero: controlla pulizia e temperatura (1-5°C) del tuo frigorifero.
- 5** Conserva correttamente: mantieni gli alimenti nelle condizioni indicate sulla confezione o sull'etichetta.
- 6** Ruota i prodotti: nel frigorifero e nella dispensa metti davanti i prodotti che scadono prima.
- 7** Servi porzioni di cibo più piccole: se hai ancora fame...fai il bis!
- 8** Riutilizza gli avanzi: invece di gettare gli avanzi nel cestino, conservali correttamente per un'altra occasione.
- 9** Congela: suddividi il cibo che non consumi subito in porzioni e congelalo.
- 10** Fai il compost o...la raccolta differenziata: utilizza gli scarti di cucina per produrre dell'ottimo compost, altrimenti ricorda di fare bene la raccolta differenziata!

In collaborazione con



Con il contributo di ATERSR e Regione Emilia Romagna - Fondo d'Ambito Ex L. 9.16/2015

(Fonte: "What can I do in my daily life to limit food waste?", Commissione Europea, DG Environment)