

MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA  
**Istituto Superiore**  
**"Giovanni Falcone"**  
**via Matteotti, 4 – 21013 Gallarate (VA)**

☎ 0331-774605 ☎ 0331-245498  
📠 0331- 770379

cf 82009260124  
www.isfalconegallarate.edu.it

✉ : falcone@isfalconegallarate.it  
✉ : vais023006@istruzione.it  
✉ : vais023006@pec.istruzione.it

Circ 196 del 23/11/2019

**Ai tutti i docenti interessati**

**Oggetto: Primo incontro su "Lotta contro lo spreco alimentare"**

In merito alla circolare n. **Circ. n. 102 del 22 ottobre 2019**, si ricorda che, in data **09 Dicembre 2019 dalle ore 14:30 alle ore 18:30**, si terrà il primo incontro su il progetto **"Lotta contro lo spreco alimentare"**.

Si chiede, gentilmente, di comunicare la propria adesione alle docenti Maria Grazia Di Maria ([mariagraziadimaria@virgilio.it](mailto:mariagraziadimaria@virgilio.it)) o Giovanna Menna ([giovannamenna57@libero.it](mailto:giovannamenna57@libero.it)).

Le referenti

Maria Grazia Di Maria    Giovanna Menna

Il Dirigente Scolastico  
Ing. Vito Ilacqua  
(firma autografa sostituita a mezzo stampa  
Ai sensi dell'art. 3 comma 2 del D. Lgs n. 39/1993)

Sistema Socio Sanitario



Regione  
Lombardia

ATS Insubria

**SCHEDA PROGETTUALE**

|               |                                     |
|---------------|-------------------------------------|
| <b>TITOLO</b> | <b>LOTTA ALLO SPRECO ALIMENTARE</b> |
|---------------|-------------------------------------|

|                      |   |
|----------------------|---|
| <b>DIPARTIMENTO</b>  | DIPARTIMENTO DI IGIENE E PREVENZIONE SANITARIA  |
| <b>UO PROPONENTE</b> | UOC IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE - UOC PROMOZIONE DELLA SALUTE E PREVENZIONE FATTORI DI RISCHIO COMPORTAMENTALI |
| <b>UO COINVOLTE</b>  | UU.OO.SS IGIENE ALIMENTI E BEVANDE VARESE E COMO - UOS QUALITÀ DELLA NUTRIZIONE E STILI ALIMENTARI              |
| <b>REFERENTE</b>     | ALDO PALUMBO – ANNALISA DONADINI  |

**ANALISI DEL CONTESTO**

Il tema dello spreco alimentare ha assunto negli ultimi anni un'importanza crescente ed è oggi parte integrante delle politiche internazionali ed europee in materia di sostenibilità dei modelli di produzione e consumo. Conferma dell'importanza della tematica è stata la sua introduzione nei documenti programmatici delle principali organizzazioni internazionali, FAO, UNEP, USDA, G20. Nel settembre 2015 l'obiettivo di dimezzare lo spreco alimentare entro il 2030 è stato formalmente adottato dall'Assemblea Generale delle Nazioni Unite nell'ambito della cosiddetta Agenda 2030.

Tale obiettivo è stato assunto sia dalla Commissione Europea, che al seguente link: [https://ec.europa.eu/food/safety/food\\_waste\\_en](https://ec.europa.eu/food/safety/food_waste_en) ha creato una specifica pagina web con indicazioni operative e riferimenti normativi finalizzati alla riduzione dello spreco alimentare lungo tutta la filiera alimentare e che si ricollega al recente pacchetto sull'Economia Circolare, sia dal Dipartimento dell'Agricoltura (USDA) e dall'Agenzia di Protezione Ambientale (EPA) degli Stati Uniti.

Molti paesi europei hanno avviato azioni e programmi per comprendere e contrastare il fenomeno: Francia, Romania e Italia hanno adottato una legislazione nazionale sul tema.

La legge italiana (L. 166/2016 "Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi") ripropone l'approccio utilizzato nel corso dei

MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA  
**Istituto Superiore**  
**"Giovanni Falcone"**  
**via Matteotti, 4 – 21013 Gallarate (VA)**

☎ 0331-774605 ☎ 0331-245498  
☎ 0331- 770379

cf 82009260124  
www.isfalconegallarate.edu.it

✉ : falcone@isfalconegallarate.it  
✉ : vais023006@istruzione.it  
✉ : vais023006@pec.istruzione.it

lavori del Piano Nazionale di Prevenzione degli Sprechi Alimentari (PINPAS 2013-2015), caratterizzato dal coinvolgimento degli stakeholders e dalla necessità di semplificare il quadro di riferimento normativo che disciplina la donazione delle eccedenze alimentari. La riduzione dello spreco alimentare, sia attraverso il recupero delle eccedenze a fini solidali sia, soprattutto, attraverso l'identificazione e l'implementazione di azioni finalizzate ad eliminare le cause di generazione delle eccedenze (prevenzione), offre un'opportunità per ripensare ai nostri modelli di produzione e consumo.

Ogni anno, nel mondo, circa 1,3 miliardi di tonnellate di cibo sono sprecate. Secondo uno studio della FAO, lo spreco alimentare in Europa e in America settentrionale ammonta a 280-300 kg pro capite l'anno. In Italia, ogni anno, da 95 a 115 kg di cibo pro capite vengono gettati nelle pattumiere delle nostre case, compresi molti alimenti perfettamente commestibili e che potrebbero essere consumati.

Lo spreco di alimenti ha luogo in tutte le fasi della filiera alimentare, dalle perdite nella produzione, raccolta, stoccaggio, distribuzione e commercializzazione, fino alle cattive abitudini dei consumatori nell'acquisto, utilizzo e conservazione dei prodotti alimentari.

Quando lo spreco di alimenti avviene a monte della filiera agroalimentare, a causa di fattori climatici, mezzi tecnici utilizzati, deperibilità, cattiva conservazione della raccolta e inadeguata gestione del prodotto da parte dell'agricoltore-produttore si parla di perdite alimentari (food losses).

Nel 2011 il Parlamento europeo ha definito il "food waste" spreco alimentare; con questo termine si intende "l'insieme dei prodotti alimentari scartati dalla catena agroalimentare per ragioni economiche o estetiche o per prossimità della scadenza di consumo, ma ancora perfettamente commestibili e potenzialmente destinabili al consumo umano e che, in assenza di un possibile uso alternativo, sono destinati ad essere eliminati e smaltiti producendo esternalità negative dal punto di vista ambientale, costi economici e mancati guadagni per le imprese". Nell'aprile 2018 è stata adottata la Comunicazione Della Commissione "Orientamenti per l'utilizzo come mangimi di alimenti non più destinati al consumo umano".

Infine, la scarsa conoscenza della corretta lettura ed interpretazione dell'etichettatura degli alimenti comporta in ambito domestico ed anche nella ristorazione collettiva l'acquisto incauto di alimenti in sovrannumero per i fabbisogni ed, inoltre, la cattiva conservazione delle materie prime e la scorretta manipolazione e conservazione degli alimenti preparati. Ne consegue un aumento dello smaltimento delle eccedenze scorrettamente manipolate e conservate ed un possibile aumento delle malattie trasmesse da alimenti (MTA), dovuto a scarse conoscenze sulle modalità di manipolazione e conservazione degli alimenti.

#### **STRATEGIA DI INTERVENTO**

Promuovere ed implementare nelle scuole, nella ristorazione collettiva la consapevolezza che ridurre lo spreco alimentare contribuisce a migliorare lo stile di vita, la salute e a tutelare l'ambiente.

#### **POPOLAZIONE TARGET**

Popolazione generale (comprese le famiglie degli alunni delle scuole)  
Studenti delle scuole di ogni ordine e grado, educatori ed insegnanti appartenenti alle Scuole Target del progetto  
OSA (Operatori del Settore Alimentare)

#### **OBIETTIVI**

- Sensibilizzare le popolazioni target sulle corrette modalità di contenimento dello spreco alimentare, promuovendo al contempo le buone pratiche in ambito igienico-sanitario e nutrizionale, allo scopo di prevenire il rischio di MTA e preservare le condizioni di salute della popolazione.
- Favorire il miglioramento delle abitudini alimentari e la consapevolezza del valore del cibo.

#### **Materiali e Metodi**

Verranno realizzati 3 incontri pomeridiani di 4 ore cadauno (indicativamente il lunedì dalle 14.30 alle 18.30 tra dicembre e gennaio) che tratteranno le seguenti tematiche:

- lo spreco alimentare, cos'è e quali sono le cause e le conseguenze
- la dieta mediterranea, porzioni e stagionalità
- la filiera alimentare, alimenti a km 0
- modifiche nei comportamenti in ambito di ristorazione e domestico, menù e ricette antispreco. Come e quando riciclare
- la sicurezza degli alimenti, malattie MTA, il frigorifero questo sconosciuto
- la nutraceutica: dall'erba al piatto