

SPRECHI ALIMENTARI IN 6 SCUOLE TARENTINE. Anno 2014

IGEA BONI
Comunità della Vallagarina – Ufficio istruzione

MARIA GRAZIA ZUCCALI
APSS – Dipartimento di prevenzione

VINCENZO BERTOZZI
PAT – Istituto di statistica

MARCO NIRO
PAT – Agenzia provinciale per la protezione dell'ambiente

LAURA BATTISTI
PAT – Osservatorio per la salute

INTRODUZIONE

Le perdite e gli sprechi di cibo che si verificano lungo la filiera agroalimentare sono stimate a circa **un terzo** della produzione mondiale e implicano consumi inutili di risorse ed emissioni di inquinanti. Nel 2012 il Parlamento europeo lancia la sfida di **dimezzare lo spreco alimentare entro il 2025** e di prevenire la produzione di rifiuti alimentari.

In Europa la percentuale più elevata di sprechi si ha in corrispondenza di consumo domestico e ristorazione. **Un possibile punto di intervento è la ristorazione scolastica.**

In quest'ottica le **Linee ministeriali di indirizzo per la ristorazione scolastica** pongono tra le priorità da considerare nell'aggiudicazione del servizio di ristorazione la valutazione e la gestione di eccedenze e avanzi e la riduzione della produzione di rifiuti.

OBIETTIVI

Misurare l'entità degli sprechi alimentari per sviluppare un percorso di educazione alimentare orientato alla loro prevenzione e riduzione.

METODI

Quotidianamente dal 4 al 29 maggio 2014, in 6 mense scolastiche di 5 scuole primarie e 1 scuola secondaria di primo grado della provincia di Trento, personale opportunamente addestrato ha rilevato tramite pesatura, per singola scuola, su una tabella standard riportante il menù del giorno: il numero dei pasti erogati, le quantità di cibo preparato, l'avanzo non servito e lo scarto dei piatti, dettagliatamente per porzione (primo, secondo piatto, contorno cotto e crudo) e per tipologia di preparazione (pasta, minestra, carne, pesce ecc).

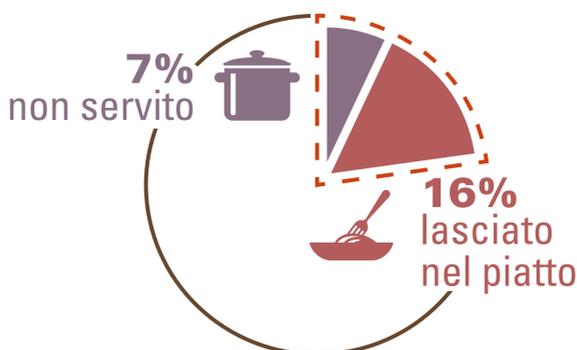
CONCLUSIONI

Il presente studio ha evidenziato percentuali importanti di sprechi alimentari. È quindi necessario **riorganizzare il sistema della ristorazione** con l'obiettivo di **ridurre gli sprechi** per ottenere **vantaggi ambientali, sociali e economici**. La scuola attraverso la ristorazione scolastica, data la numerosità degli utenti, può diventare uno **strumento di sensibilizzazione al problema**.

RISULTATI

Nelle 4 settimane di studio, corrispondenti a 20 giorni di registrazioni, hanno usufruito del servizio mensa in media quotidianamente 313 studenti e sono stati serviti in totale **142.029 piatti** per **12.609 kg** di alimenti preparati complessivamente.

Di questi, **891 kg (7%) non sono stati serviti** e **2.031 kg (16%) sono stati lasciati nei piatti**, con uno spreco totale di cibo di **2.922 kg** (in media 146 kg/die), pari al **23%**.



Mediamente l'avanzo di cibo corrisponde al 22% sia per il primo che per il secondo piatto, al 32% per il contorno cotto e al 28% per quello crudo con variazioni significative in rapporto alla **tipologia di preparazione** (es 16% pasta vs 27% minestra; 17% carne vs 27% pesce vs 36% piatto vegetariano).



In seguito alla diffusione dei risultati di questo studio è stato inserito un intervento nel **Piano Provinciale Prevenzione 2015-2018** con l'obiettivo di:

rivisitare i menù con coinvolgimento e responsabilizzazione dei bambini

creare gruppi di lavoro per misurare lo spreco individuale e l'impronta ecologica

ridurre le dimensioni delle portate (con possibilità di bis)

strutturare programmi di donazioni alimentare