



Sensibilizzare le scuole sulla perdita di FOOd BAFoS

R1. Ricerca transnazionale sui rifiuti alimentari

Rapporti transnazionali R1

fb

finance & banking
Associazione
per lo sviluppo organizzativo
e delle risorse umane

Questo progetto è stato finanziato con il sostegno della Commissione europea. L'autore è il solo responsabile di questo documento e la Commissione declina ogni responsabilità sull'uso che potrà essere fatto delle informazioni in esso contenute.



Maggio 2023

INDICE

INTRODUZIONE

MIGLIORI PRATICHE

GRECIA

PAESI BASSI

SPAGNA

IRLANDA

ITALIA

CONCLUSIONI

Focus Group e interviste	10
GRECIA	10
IRLANDA	11
PAESI BASSI (SOML)	12
PAESI BASSI (ATERMON)	13
SPAGNA	13
ITALIA	14
CONCLUSIONI	15

Questo progetto è stato finanziato con il sostegno della Commissione europea. L'autore è il solo responsabile di questo documento e la Commissione declina ogni responsabilità sull'uso che potrà essere fatto delle informazioni in esso contenute.



INTRODUZIONE

Il progetto BAFOS (Boosting School Awareness about Food Loss) mira a coinvolgere gli studenti in discussioni sulla perdita e lo spreco di cibo e a sviluppare un gioco di avventura sullo spreco di cibo nella collezione Minecraft Education. Il progetto è in linea con l'obiettivo di migliorare le conoscenze nei settori STEM per preparare la popolazione europea a diventare cittadini responsabili e impegnati, in grado di affrontare le complesse sfide della società.

Gli obiettivi del progetto BAFOS sono i seguenti:

- Sensibilizzare i gruppi target sull'importanza di prevenire gli sprechi e le perdite alimentari.
- Creare linee guida pronte all'uso per evitare gli sprechi alimentari.
- Sviluppare un ambiente digitale adatto all'uso scolastico.
- Utilizzare Minecraft per rendere l'esperienza scolastica più coinvolgente per gli studenti.
- Spostare i metodi di insegnamento da un approccio incentrato sull'insegnamento a uno incentrato sullo studente.
- Incoraggiare le persone a ridurre i livelli di rifiuti alimentari giornalieri.

Questi obiettivi saranno raggiunti attraverso due risultati principali: Il risultato 1 prevede una ricerca transnazionale sullo spreco alimentare e il risultato 2 si concentra sulla creazione di avventure sullo spreco alimentare in Minecraft.

Il risultato 1 comprende tre attività: la definizione della metodologia (A1), la conduzione dell'analisi a livello di scuola (A2) e la conduzione dell'analisi a livello di partner (A3).

La metodologia per la ricerca a tavolino ha incluso la creazione di un modello per la raccolta delle migliori pratiche, di materiali didattici per insegnanti e studenti sullo spreco alimentare e sulla catena di approvvigionamento alimentare e di linee guida per la raccolta dei dati all'interno e all'esterno delle scuole. I partner hanno condotto la ricerca a tavolino utilizzando diversi strumenti come risorse online, siti web, e-book, progetti e studi nazionali, europei e internazionali relativi allo spreco alimentare.

La ricerca documentale nazionale è stata determinante per identificare e selezionare due buone pratiche rilevanti. Queste pratiche prevedono la collaborazione tra scuole/istituti e aziende alimentari, ma anche attività innovative svolte da entrambe le parti. Per garantire la comparabilità delle informazioni raccolte, ai partner è stato fornito un modello per la raccolta delle migliori pratiche e dei materiali didattici sull'apprendimento basato sulle evidenze (EBL), sullo spreco alimentare e sui metodi di raccolta dei dati.

Questo progetto è stato finanziato con il sostegno della Commissione europea. L'autore è il solo responsabile di questo documento e la Commissione declina ogni responsabilità sull'uso che potrà essere fatto delle informazioni in esso contenute.



I partner hanno esaminato e compilato il modello fornito, raccogliendo materiali come programmi di formazione, metodi di insegnamento, risultati di progetti, documenti di ricerca, siti web, contenuti audiovisivi, e-book e altre risorse rilevanti relative all'obiettivo del Risultato 1. Il rapporto descrive anche le buone pratiche e i materiali didattici sull'apprendimento basato sull'evidenza (EBL), sullo spreco alimentare e sui metodi di raccolta dei dati. Il rapporto illustra anche la raccolta di buone pratiche e materiali didattici sull'apprendimento basato sull'evidenza (EBL), sullo spreco alimentare e sui metodi di raccolta dei dati.

Il rapporto delinea anche la raccolta di buone pratiche e storie di successo. Le buone pratiche sono definite come esempi di successo nella riduzione degli sprechi e delle perdite alimentari lungo la catena di approvvigionamento e nelle varie fasi di lavorazione degli alimenti nei Paesi partner. I criteri di selezione delle buone pratiche comprendono l'attuazione nel Paese partner, la relazione con lo spreco e la perdita di cibo nel settore alimentare, l'efficacia e il successo, la facilità di apprendimento e di attuazione, la replicabilità e l'adattabilità.

Le storie di successo sono definite come risultati positivi ottenuti nella riduzione dello spreco o della perdita di cibo. Dopo aver selezionato due best practice rilevanti, ai partner è stato chiesto di compilare un modulo con le informazioni richieste.

Questo rapporto fornisce una panoramica degli obiettivi del progetto BAFoS, della metodologia per la ricerca a tavolino e della raccolta di buone pratiche e storie di successo. I risultati della fase di ricerca, comprese le 12 buone pratiche raccolte dalle scuole e dai partner, serviranno come base per lo sviluppo dei contenuti della raccolta Minecraft.

MIGLIORI PRATICHE

GRECIA

Sustainable Food Movement in Greece (SFMinGR)

-SFMinGR è un'impresa sociale che mira a combattere lo spreco alimentare e a promuovere la sostenibilità nell'industria culinaria greca.

-Educa e forma chef, F&B Manager e ristoratori all'adozione di metodi di cottura sostenibili e alla lotta contro gli sprechi alimentari.

-SFMinGR promuove la sostenibilità nell'industria delle arti culinarie attraverso l'educazione e la consapevolezza dello spreco alimentare nell'istruzione scolastica.

Questo progetto è stato finanziato con il sostegno della Commissione europea. L'autore è il solo responsabile di questo documento e la Commissione declina ogni responsabilità sull'uso che potrà essere fatto delle informazioni in esso contenute.



-Ha un blog sullo spreco alimentare e offre servizi educativi che possono essere facilmente adattati alla scuola e alla formazione professionale.

Boroume - "Saving food - saving life"

-Boroume è un'organizzazione no-profit che lavora per ridurre gli sprechi alimentari e combattere la malnutrizione in Grecia.

-Conservano cibo di varia provenienza e lo offrono a enti di beneficenza che aiutano le persone in condizioni di insicurezza alimentare.

-Boroume ha programmi per aumentare la consapevolezza dello spreco alimentare, educare i bambini delle scuole, ridurre gli sprechi sul campo e nei mercati agricoli e informare i potenziali donatori di cibo.

- Hanno un programma di certificazione per le aziende e le organizzazioni della filiera alimentare per ridurre gli sprechi alimentari.

- Boroume collabora con le aziende e attua programmi mirati di RSI per rispondere alle esigenze nutrizionali.

PAESI BASSI

Brave New Food

-Brave New Food è una piattaforma di startup per l'innovazione alimentare che mette in contatto startup e aziende alimentari leader, rivenditori e investitori.

-La loro missione è accelerare la transizione verso un sistema alimentare più sano e sostenibile.

-Ospitano Open Call per la ricerca di soluzioni alimentari e organizzano eventi di matchmaking per le collaborazioni.

-Brave New Food si concentra sulle innovazioni sostenibili e sulla riduzione degli sprechi nell'industria alimentare.

-La loro piattaforma è facile da usare, trasferibile e utilizzabile a livello globale.

Samen tegen Voedselverspilling (Insieme contro lo spreco alimentare)

-Samen tegen Voedselverspilling mira a ridurre gli sprechi alimentari nei Paesi Bassi e a diventare un'azienda all'avanguardia nel mondo.

-Lavorano con i consumatori e le aziende per prevenire, ridurre e valorizzare gli sprechi alimentari.

Questo progetto è stato finanziato con il sostegno della Commissione europea. L'autore è il solo responsabile di questo documento e la Commissione declina ogni responsabilità sull'uso che potrà essere fatto delle informazioni in esso contenute.



-La fondazione collabora con le parti interessate dell'intera catena alimentare e istituisce un sistema di monitoraggio.

-Samen tegen Voedselverspilling conduce campagne nazionali per i consumatori e fornisce informazioni sul proprio sito web.

Red de Krommies (Salva i Krommies)

-Il Red de Krommies coinvolge gli studenti nell'apprendimento della frutta e della verdura scartate e delle cause dello spreco alimentare.

-Fornisce un pacchetto didattico gratuito sviluppato in collaborazione con l'Università di Utrecht.

-Gli studenti imparano a conoscere la catena di approvvigionamento, le preferenze dei consumatori e sviluppano capacità di risoluzione dei problemi.

-Il pacchetto didattico è accessibile a un vasto pubblico e può essere adattato a diversi gradi di scuola.

-Red de Krommies promuove la cittadinanza attiva e il consumo responsabile in modo giocoso.

Kok in de klas (Cuoco in classe)

-Kok in de klas è un programma di lezioni che affronta temi legati al gusto, alla salute, alla produzione alimentare e alle competenze dei consumatori.

-Gli studenti riflettono sul proprio comportamento e sui propri atteggiamenti nei confronti del consumo, della salute e della sostenibilità.

-Il programma include lezioni gratuite e funzioni aggiuntive per migliorare l'esperienza di apprendimento.

-Aiuta gli studenti a comprendere le fasi della produzione e della filiera alimentare e incoraggia la riflessione e l'apprendimento autonomo.

-Il Kok in de klas ha successo nelle scuole ed è un esempio di apprendimento esperienziale.

SPAGNA

Programma Escoles Verdes

-Un programma per le scuole della Catalogna incentrato sulla consapevolezza e la riduzione degli sprechi alimentari.

Questo progetto è stato finanziato con il sostegno della Commissione europea. L'autore è il solo responsabile di questo documento e la Commissione declina ogni responsabilità sull'uso che potrà essere fatto delle informazioni in esso contenute.



- L'obiettivo è quello di educare gli studenti alla quantità di cibo sprecato e all'importanza di non sprecarlo.
- Le unità didattiche trattano argomenti come la colazione, la mensa scolastica, l'azione nel villaggio, il concorso di ricette e i cunei pubblicitari.
- Le scuole che fanno parte della rete Green Schools promuovono l'educazione alla sostenibilità e hanno un comitato ambientale.
- Incoraggia piccole azioni locali per ridurre i rifiuti alimentari e sviluppare abitudini sostenibili.

Menjadors escolars més sans i sostenibles

- Iniziativa del Comune di Barcellona e dell'Agenzia di Salute Pubblica di Barcellona.
- Promuove menù scolastici equilibrati, sani e sostenibili, con meno carne rossa o lavorata e più proteine vegetali.
- L'accento è posto sull'uso di prodotti locali e di stagione, sull'olio d'oliva, sui prodotti integrali e sulle opzioni di dessert più salutari.
- Fornisce consulenza e formazione alle scuole per l'attuazione del progetto.
- L'obiettivo è migliorare la salute e il benessere degli studenti e promuovere pratiche alimentari sostenibili.

IRLANDA

Glanmore Foods

- Fornisce pasti alle scuole svantaggiate, riconoscendo l'importanza della mensa scolastica per gli studenti provenienti da famiglie disagiate.
- Offre opzioni alimentari biologiche e più salutari, tra cui hamburger a base vegetale, biscotti proteici e yogurt senza zucchero.
- Utilizza imballaggi biodegradabili al 100% e mira a ridurre al minimo gli sprechi alimentari.
- Migliora la frequenza e la salute generale degli studenti.
- Si concentra sull'offerta di scelte alimentari nutrienti e familiari nei momenti di difficoltà.

Fresh Today Catering

Questo progetto è stato finanziato con il sostegno della Commissione europea. L'autore è il solo responsabile di questo documento e la Commissione declina ogni responsabilità sull'uso che potrà essere fatto delle informazioni in esso contenute.



- Consegna alle scuole DEIS (scuole svantaggiate) pranzi scolastici caldi e salutarissimi con utensili a zero rifiuti.
- Coinvolge gli studenti e le famiglie nel processo di selezione dei pasti.
- Migliora la salute e il benessere degli studenti con pasti caldi e nutrienti.
- Utilizza utensili specializzati e riutilizzabili al 100%.
- Aiuta le scuole a passare all'offerta di pasti caldi e riduce gli sprechi alimentari.

ITALIA

Elior Italia Spa

- Parte del Gruppo Elior, leader mondiale nella ristorazione collettiva e nei servizi di supporto.
- Si impegna a fornire pasti che facciano bene alla salute e al pianeta e che siano accessibili a tutti.
- Implementa strumenti di intelligenza artificiale per prevedere la domanda di pasti ed evitare gli sprechi alimentari.
- Utilizza una soluzione di intelligenza artificiale (Winnow Solutions) per monitorare e ridurre gli sprechi alimentari.
- Promuovere diete diverse ed equilibrate ed educare gli studenti ad abitudini alimentari sostenibili.

Italian Green Schools Network

- Progetto avviato nel 1996 per promuovere la sostenibilità nelle scuole lombarde.
- Coinvolge 355 scuole e si concentra sulla tutela dell'ambiente e sulla riduzione dei rifiuti alimentari.
- Incoraggia la partecipazione attiva delle scuole, della popolazione e delle istituzioni.
- L'obiettivo è diffondere la conoscenza della sostenibilità e coinvolgere gli studenti nella tutela dell'ambiente.
- Promuovere atteggiamenti e azioni verso la sostenibilità nella comunità scolastica.

CONCLUSIONI

Nell'ambito del primo risultato del progetto Bafos, denominato "Ricerca transnazionale sullo spreco alimentare", tutti i partner (Associazione Effebi, ADACI, SOML, ATERMON, ACOFESAL, DWEC e la scuola

Questo progetto è stato finanziato con il sostegno della Commissione europea. L'autore è il solo responsabile di questo documento e la Commissione declina ogni responsabilità sull'uso che potrà essere fatto delle informazioni in esso contenute.



Themistoklis) hanno condotto un'approfondita ricerca sul campo e in loco per identificare e selezionare due buone pratiche e storie di successo ciascuna, considerate rilevanti per gli obiettivi del progetto.

Le 12 buone pratiche scelte dai sette partner si sono concentrate principalmente sulla collaborazione tra scuole/istituti e aziende che operano nel settore alimentare, con l'obiettivo di ridurre lo spreco di cibo e sensibilizzare sul tema.

Per riassumere alcune delle principali conclusioni tratte dalle migliori pratiche, possiamo dire che per combattere lo spreco alimentare è importante promuovere movimenti e programmi alimentari sostenibili, che svolgono un ruolo chiave nell'educare cuochi, ristoratori e scuole a fare scelte alimentari più sostenibili e a evitare lo spreco alimentare. Infatti, nelle migliori pratiche di tutti i partner si sottolinea che l'educazione dei bambini nelle scuole è il punto di partenza quando si affrontano temi come la sostenibilità e lo spreco alimentare.

Le mense scolastiche svolgono un ruolo fondamentale non solo nell'alimentazione dei bambini, ma anche nell'educare a scegliere opzioni più sane ed ecologiche. Per questo motivo in Spagna e in Italia è stata creata la cosiddetta "Rete delle scuole verdi", che comprende scuole partecipanti in tutto il Paese che desiderano ridurre la propria impronta ambientale offrendo ai bambini pasti più sani e sostenibili. Di conseguenza, le loro mense hanno ridotto la quantità di carne rossa e di alimenti trasformati, adottando menù che includono prodotti integrali, proteine vegetali, frutta e verdura locali e di stagione, oltre a promuovere l'uso di olio d'oliva per condire e cucinare.

Un problema importante si presenta nelle scuole svantaggiate, i cui studenti spesso provengono da famiglie disfunzionali dove il consumo di cibo spazzatura o di pasti non salutari è la norma. Per questi bambini, l'educazione alla riduzione del cibo e degli sprechi alimentari nelle scuole e nelle mense è ancora più importante; la realizzazione di tali programmi in queste scuole e l'offerta di pasti più sani e sostenibili ai bambini provenienti da contesti svantaggiati devono essere una priorità.

Il tema dello spreco alimentare e della sostenibilità viene affrontato anche nelle scuole di tutta Europa attraverso programmi educativi specifici che offrono pacchetti didattici gratuiti, tra cui attività interattive e giochi. In questo modo, attraverso lezioni esperienziali, i bambini possono conoscere meglio tutte le fasi della produzione e della filiera.

Focus Group e interviste

La fase di ricerca sul campo ha comportato la conduzione di interviste e focus group a livello nazionale. Questi studi di caso hanno permesso di raccogliere informazioni sulle pratiche didattiche efficaci e di aiutare gli studenti a comprendere lo spreco alimentare e la catena di approvvigionamento alimentare. La metodologia di ricerca ha incluso la creazione di modelli per interviste e focus group, materiali didattici per insegnanti e studenti e strumenti per la raccolta dei dati.

Questo progetto è stato finanziato con il sostegno della Commissione europea. L'autore è il solo responsabile di questo documento e la Commissione declina ogni responsabilità sull'uso che potrà essere fatto delle informazioni in esso contenute.



I risultati delle interviste collettive transnazionali hanno svolto un ruolo cruciale nel raggiungimento del primo risultato del progetto. Le interviste hanno permesso al consorzio di raccogliere informazioni rilevanti sulle conoscenze e sulle prospettive di studenti e insegnanti in materia di perdita e spreco di cibo. Inoltre, le interviste dovevano servire come mezzo di diffusione, impatto e sostenibilità del progetto, consentendo al consorzio di impegnarsi con insegnanti, educatori e altre parti interessate per un ulteriore coinvolgimento.

Conducendo interviste e stabilendo connessioni con le principali parti interessate, il consorzio ha creato una rete di esperti in grado di sostenere lo sviluppo del progetto e di sfruttarne i risultati.

GRECIA

Il rapporto si concentra sulla situazione dello spreco alimentare in Grecia e sulla ricerca sul campo condotta dall'organizzazione Themistoklis. Secondo il Food Waste Index Report delle Nazioni Unite, la Grecia si colloca ai primi posti a livello globale in termini di spreco alimentare, con uno spreco quasi doppio rispetto alla media mondiale. Il rapporto suggerisce che questi dati possono guidare lo sviluppo di una strategia nazionale di prevenzione dello spreco alimentare e consentire confronti con altri Paesi.

La metodologia di ricerca sul campo utilizzata da Themistoklis mirava a individuare idee e iniziative innovative del settore pubblico e privato che affrontassero il tema dello spreco alimentare. Dalla ricerca sono emersi due suggerimenti provenienti dal settore privato e dalla consapevolezza personale dei fondatori.

Sono state condotte interviste con professionisti dell'industria alimentare che hanno dimostrato un interesse personale per il risparmio alimentare e hanno attuato pratiche per ridurre al minimo gli sprechi. Gli intervistati hanno espresso la convinzione comune che gli acquisti e le spese eccessive, insieme alla mancanza di un'adeguata educazione e di interventi governativi, contribuiscano allo spreco alimentare in Grecia. Hanno sottolineato l'importanza di ridurre la carenza di cibo per ragioni economiche, ambientali, etiche e sanitarie. I suggerimenti includono la promozione del riciclaggio, l'implementazione di programmi educativi sullo spreco alimentare e l'imposizione di multe salate a chi spreca cibo.

Le interviste e le best practice hanno identificato diverse ragioni per cui lo spreco alimentare è un problema, come le perdite finanziarie, la pressione sulle risorse naturali e i danni ambientali. Il rapporto offre dieci raccomandazioni per combattere lo spreco alimentare, tra cui l'adozione di una dieta più sana e sostenibile, l'acquisto solo di ciò che è necessario, la corretta conservazione degli alimenti, la comprensione dell'etichettatura degli alimenti, la condivisione del cibo in più, l'utilizzo degli avanzi, la ricerca di utilizzi per gli sprechi alimentari, l'aumento dell'educazione sul tema, il cambiamento dell'atteggiamento nei confronti del cibo e l'imposizione di multe per l'eccessivo spreco alimentare.

Nel complesso, il rapporto fa luce sugli elevati livelli di spreco alimentare in Grecia e presenta preziose intuizioni derivanti da ricerche sul campo, interviste e buone pratiche. Le raccomandazioni forniscono una base per affrontare il problema e promuovere pratiche di consumo alimentare più responsabili.

Questo progetto è stato finanziato con il sostegno della Commissione europea. L'autore è il solo responsabile di questo documento e la Commissione declina ogni responsabilità sull'uso che potrà essere fatto delle informazioni in esso contenute.



IRLANDA

Il rapporto si concentra sulla situazione dei rifiuti alimentari in Irlanda e sulla ricerca sul campo condotta per identificare idee e iniziative innovative che affrontano il consumo e lo spreco di cibo. Secondo le stime attuali, l'Irlanda genera circa 1,2 milioni di tonnellate di rifiuti alimentari all'anno, con particolare preoccupazione per i rifiuti post-consumo. Le patate contribuiscono a quasi il 40% delle perdite o degli sprechi alimentari a livello di produzione primaria nel Paese.

I rifiuti alimentari sono considerati prioritari nel Programma nazionale irlandese di prevenzione dei rifiuti, nel Piano d'azione per il clima e nel Piano d'azione sui rifiuti per un'economia circolare. L'obiettivo è quello di raggiungere una riduzione del 50% dei rifiuti alimentari e, in base alla revisione della Direttiva quadro sui rifiuti, la rendicontazione dei rifiuti alimentari diventerà obbligatoria. Tale rendicontazione mira a monitorare le fonti di spreco alimentare e a sostenere gli sforzi di prevenzione, soprattutto per quanto riguarda i rifiuti alimentari commestibili.

La metodologia di ricerca sul campo in Irlanda si è concentrata sulla ricerca di idee e iniziative trasformative nel settore pubblico e privato, con particolare attenzione al consumo e allo spreco di cibo. Le interviste hanno coinvolto professionisti dell'industria alimentare, sia nel settore pubblico che in quello privato, che hanno condiviso la convinzione della necessità di migliorare l'educazione, l'intervento governativo e il coinvolgimento di organizzazioni caritatevoli e di riciclaggio del cibo.

I professionisti intervistati hanno sottolineato l'importanza di esplorare nuovi modi per trasformare il settore alimentare, utilizzando le tecnologie emergenti per ridistribuire gli avanzi di cibo a chi ne ha bisogno. Hanno sottolineato le ragioni ambientali, etiche e sanitarie per cambiare l'atteggiamento verso il consumo e lo spreco di cibo. Le raccomandazioni includono il riciclaggio degli alimenti, il compostaggio, l'educazione allo spreco alimentare nei programmi scolastici, l'imposizione di multe per lo spreco indiscriminato, la sensibilizzazione ambientale e la promozione del cambiamento di comportamento attraverso un'educazione efficace e l'intervento dei media.

Il rapporto si conclude con una serie di buone pratiche per i singoli individui per combattere lo spreco alimentare, come acquistare solo ciò che è necessario, cucinare quantità sufficienti, conservare e utilizzare correttamente gli avanzi, condividere il cibo in eccesso, considerare la qualità del cibo al di là dell'aspetto, imporre multe ai maggiori trasgressori e promuovere l'educazione sul tema.

Nel complesso, il rapporto fornisce indicazioni sulla situazione dello spreco alimentare in Irlanda, sull'importanza delle misure di prevenzione e sulle raccomandazioni per i singoli e i responsabili politici per affrontare questo problema urgente. I risultati evidenziano la necessità di una collaborazione tra i vari settori e l'adozione di pratiche sostenibili per ridurre al minimo gli sprechi alimentari in Irlanda.

Questo progetto è stato finanziato con il sostegno della Commissione europea. L'autore è il solo responsabile di questo documento e la Commissione declina ogni responsabilità sull'uso che potrà essere fatto delle informazioni in esso contenute.



PAESI BASSI (SOML)

Il rapporto si concentra sullo spreco alimentare nei Paesi Bassi e comprende una ricerca sul campo condotta per identificare le ragioni dello spreco alimentare e le idee innovative nel settore pubblico e privato. Lo spreco di cibo da parte dei consumatori olandesi contribuisce alle emissioni di gas a effetto serra e all'utilizzo del suolo, in particolare per quanto riguarda carne, latticini, salse/grassi, verdure, frutta e pane. Evitare gli sprechi di carne è particolarmente importante a causa del suo elevato impatto sul clima.

Prevenire gli sprechi alimentari attraverso una spesa oculata, una cottura a piacere e una corretta conservazione non solo riduce l'impatto ambientale, ma consente anche di risparmiare circa 120 euro all'anno per persona. La ricerca sul campo condotta da SOML ha comportato interviste con gli studenti, che hanno rivelato modelli comuni di spreco alimentare come lo spreco di frutta, verdura e pane da casa a causa di acquisti eccessivi. Gli studenti hanno espresso la necessità di sensibilizzare ed educare allo spreco di cibo, di sanzionare le aziende che lo sprecano e di produrre alimenti più sostenibili a livello globale.

Il rapporto sottolinea che lo spreco alimentare è un problema globale con conseguenze finanziarie, di esaurimento delle risorse e ambientali. Evidenzia l'importanza di insegnare lo spreco alimentare nelle scuole e di adottare pratiche di consumo sostenibili. Le raccomandazioni per combattere lo spreco alimentare includono cambiamenti nello stile di vita, l'acquisto solo di ciò che è necessario, la comprensione della catena alimentare, il sostegno ai prodotti locali e stagionali e l'imposizione di multe per gli sprechi alimentari eccessivi.

Inoltre, il rapporto menziona i risultati collettivi transnazionali dei focus group, che miravano a raccogliere informazioni sulla riduzione degli sprechi alimentari nella catena di approvvigionamento durante le fasi di produzione e distribuzione. Gli obiettivi comprendevano l'acquisizione di feedback da parte dei rappresentanti della filiera, la promozione della sensibilità verso la riduzione dei rifiuti alimentari, il coinvolgimento degli stakeholder, la condivisione delle migliori pratiche e la promozione dell'innovazione.

I gruppi target per i focus group includevano partecipanti che rappresentavano la catena di approvvigionamento del settore alimentare, con almeno cinque partecipanti per ciascuna delle quattro organizzazioni partner coinvolte nell'attività. Sono state condotte sessioni online o di persona, con il coinvolgimento dei partner associati per facilitare la discussione e la collaborazione durante il progetto.

Nel complesso, il rapporto fornisce informazioni sullo spreco alimentare nei Paesi Bassi, evidenzia l'importanza dell'educazione e della sensibilizzazione e suggerisce misure pratiche per affrontare il problema. Sottolinea la necessità di sforzi collettivi e di collaborazione tra gli stakeholder dell'industria alimentare per ridurre efficacemente gli sprechi alimentari lungo tutta la filiera.

Questo progetto è stato finanziato con il sostegno della Commissione europea. L'autore è il solo responsabile di questo documento e la Commissione declina ogni responsabilità sull'uso che potrà essere fatto delle informazioni in esso contenute.



PAESI BASSI (ATERMON)

Il rapporto si concentra sugli sforzi compiuti dai Paesi Bassi, in particolare dalle piccole e medie imprese (PMI), per ridurre il loro impatto ambientale e combattere lo spreco alimentare. La Commissione europea riconosce che le PMI contribuiscono in modo significativo all'impatto ambientale e che è prioritario per l'UE sostenere nei loro sforzi di sostenibilità. Tuttavia, le PMI non dispongono delle risorse e delle strutture necessarie per affrontare efficacemente la questione, rendendo necessaria l'integrazione della sostenibilità nei loro ruoli di gestione e l'accesso a strumenti di monitoraggio.

La ricerca sul campo condotta nei Paesi Bassi conferma l'impegno del governo a raggiungere l'Obiettivo di Sviluppo Sostenibile 12.3, che mira a dimezzare lo spreco alimentare pro capite entro il 2030. La ricerca indica una riduzione degli sprechi alimentari nel corso degli anni, con una media di 123 chilogrammi pro capite nel 2018 (esclusi i dati relativi alle famiglie). Pane, latticini, frutta e verdura rimangono i prodotti più scartati dai consumatori, ma si è registrata una notevole riduzione dei loro sprechi. Lo studio rivela anche che patate, verdura e frutta contribuiscono maggiormente allo spreco alimentare dei supermercati.

Il governo olandese collabora attivamente con i vari attori della filiera alimentare, tra cui aziende, organizzazioni di ricerca e organizzazioni non governative, per combattere lo spreco alimentare. Alle aziende viene fornito un sostegno finanziario attraverso un programma di voucher lanciato dal Ministero dell'Agricoltura, della Natura e della Qualità degli Alimenti, che consente loro di ricevere consulenze personalizzate e soluzioni innovative per ridurre gli sprechi alimentari nelle loro attività.

I focus group sono stati condotti virtualmente a causa di limiti di spazio e i partecipanti sono stati reclutati dal settore della filiera in senso lato attraverso varie piattaforme e contatti esistenti. Gli intervistati hanno definito lo spreco alimentare e hanno evidenziato che il consumatore è l'anello più debole della catena alimentare e contribuisce a una parte significativa dello spreco. Una ricerca condotta dall'Università e dal Centro di ricerca di Wageningen indica che 1/3 di ciò che viene prodotto viene sprecato, e i rifiuti domestici rappresentano 47 chilogrammi per persona all'anno.

I 10 prodotti più sprecati nei Paesi Bassi, escluse le bevande, comprendono latte e latticini, pane, verdure (escluse le patate), frutta, salse, oli e grassi, patate, carne e prodotti a base di carne, pasta e riso, dolci e biscotti e formaggio. Se le famiglie sono responsabili di una parte dei rifiuti alimentari, anche i supermercati, i ristoranti e le catene di produzione contribuiscono in modo significativo.

Il rapporto sottolinea l'importanza di affrontare il problema dello spreco alimentare come una necessità, con aziende e individui che collaborano per ridurre gli sprechi. Diverse iniziative e aziende nei Paesi Bassi stanno già facendo progressi in questo campo. Nel complesso, il rapporto evidenzia la necessità di una collaborazione e di una consapevolezza continue per affrontare efficacemente lo spreco alimentare e creare un sistema alimentare più sostenibile.

Questo progetto è stato finanziato con il sostegno della Commissione europea. L'autore è il solo responsabile di questo documento e la Commissione declina ogni responsabilità sull'uso che potrà essere fatto delle informazioni in esso contenute.



SPAGNA

Il rapporto si concentra sugli sforzi della Spagna per affrontare lo spreco alimentare e implementare misure per la sua prevenzione e riduzione. L'Andalusia viene identificata come la regione più sprecona, con il 10,37% di sprechi evitabili sul totale degli alimenti acquistati in peso. La Spagna si colloca al 7° posto in Europa per lo spreco alimentare, con i consumatori che sottostimano la percentuale di spreco alimentare al 4%, mentre il dato reale è del 18%. Le scuole pubbliche contribuiscono all'1,9% degli sprechi alimentari del Paese. La Catalogna ha introdotto una legge pionieristica in Europa che impone a bar e ristoranti di fornire imballaggi per gli avanzi di cibo, con l'obiettivo di combattere le 260.000 tonnellate di cibo sprecate ogni anno in Catalogna.

Gli interventi domestici sono cruciali per ottenere una significativa riduzione dei rifiuti alimentari, offrendo benefici ambientali, economici e sociali. Le ricerche indicano che i consumatori spagnoli hanno atteggiamenti positivi nei confronti della prevenzione dei rifiuti alimentari e le loro abitudini sono in linea con le pratiche raccomandate per la riduzione dei rifiuti.

La Spagna si è impegnata a dimezzare gli sprechi alimentari entro il 2030, in seguito all'adozione degli Obiettivi di sviluppo sostenibile delle Nazioni Unite. Tuttavia, nel 2018, le famiglie spagnole hanno scartato 1.339 milioni di chilogrammi/litri di cibo e bevande, con un aumento dell'8,9% rispetto all'anno precedente. L'aumento delle temperature durante la primavera e l'estate è stato attribuito a questo incremento dei rifiuti. Il Ministero dell'Agricoltura, della Pesca e dell'Alimentazione (MAP) sottolinea che i rifiuti alimentari contribuiscono alle emissioni di gas serra e invita ad agire per combattere la crisi climatica.

Per affrontare il problema dello spreco alimentare, il Consiglio dei Ministri ha approvato il progetto di legge per la prevenzione delle perdite e degli sprechi alimentari, che sarà sottoposto all'iter parlamentare. Il focus group condotto da Acofesal comprendeva partecipanti dell'organizzazione, dei suoi partner associati (CECE e Agenzia catalana per la salute pubblica) ed esperti dei settori interessati. I partecipanti hanno identificato la raccolta, la distribuzione e le famiglie come i settori in cui si spreca maggiormente il cibo. Le azioni suggerite per ridurre gli sprechi includono il reindirizzamento dei rifiuti alimentari dal compost all'alimentazione animale e al biodiesel, l'educazione dei bambini alla prevenzione degli sprechi, la promozione di una dieta più nutriente, l'acquisto di ingredienti locali, il monitoraggio delle date di scadenza delle scorte e il bilanciamento dei costi con l'impatto delle perdite e degli sprechi alimentari.

Il governo è responsabile dello sviluppo di un piano strategico per la prevenzione e la riduzione delle perdite e degli sprechi alimentari, che coinvolge diversi ministeri. È stato istituito un sistema sanzionatorio che rende un reato grave la mancanza di un piano di prevenzione, con multe che vanno da 2.001 a 60.000 euro in caso di non conformità o recidiva entro un periodo di due anni. L'obiettivo è creare un quadro politico completo e imporre la responsabilità nella gestione degli sprechi alimentari.

Questo progetto è stato finanziato con il sostegno della Commissione europea. L'autore è il solo responsabile di questo documento e la Commissione declina ogni responsabilità sull'uso che potrà essere fatto delle informazioni in esso contenute.



ITALIA

Il rapporto si concentra sugli sforzi compiuti dall'Italia per combattere lo spreco alimentare attraverso la legislazione, la collaborazione con l'industria e la sensibilizzazione del pubblico. La legge 166/16, nota anche come "legge Gadda", ha creato un ambiente favorevole alle aziende del settore agricolo, alimentare e delle bevande per sostenere il Banco Alimentare donando prodotti alimentari commestibili ma invendibili. Le donazioni aiutano a prolungare il ciclo di vita dei prodotti, a prevenire gli sprechi e a riciclare le eccedenze all'interno delle aziende. Organizzazioni come Banco Alimentare e Bringthefood collaborano con oltre 1300 aziende del settore alimentare e delle bevande.

L'Italia riconosce l'importanza di ridurre le perdite e gli sprechi alimentari in linea con gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile delle Nazioni Unite, in particolare l'SDG 2 (porre fine alla fame e raggiungere la sicurezza alimentare) e l'SDG 12 (garantire modelli di produzione e consumo sostenibili). Il Paese deve affrontare sfide come la diminuzione delle risorse e dei terreni agricoli, con oltre un acro di terreno agricolo che scompare in una generazione. Questo modello di sviluppo aggressivo comporta rischi per l'ambiente e la sicurezza alimentare.

La ricerca sul campo, condotta attraverso un focus group, ha coinvolto diversi settori e associazioni nazionali, tra cui la gestione degli acquisti e delle forniture, l'industria alimentare e delle bevande, gli agricoltori italiani e l'industria della carne. La ricerca ha evidenziato che le perdite alimentari si verificano in diverse fasi della filiera, tra cui la produzione agricola, il post-raccolta, la lavorazione e il confezionamento, la vendita al dettaglio e la distribuzione e il consumo. Fattori economici come la volatilità dei prezzi, il costo del lavoro, le limitazioni infrastrutturali e le preferenze dei consumatori contribuiscono a rendere gli alimenti non raccolti o invenduti.

Le aziende stanno attuando misure per ridurre le perdite alimentari lungo la catena di approvvigionamento e nei processi interni. I produttori di latte, bevande e carne hanno condotto studi per minimizzare le perdite durante il raccolto e migliorare la logistica e le scorte. Il controllo delle porzioni e le confezioni su misura per i singoli consumatori e le piccole famiglie sono in fase di implementazione per ridurre gli sprechi.

Il focus group ha individuato diverse conseguenze negative dello spreco alimentare, tra cui l'impatto ambientale, l'inequiva distribuzione del cibo, l'aumento delle disuguaglianze tra Paesi ricchi e poveri, la pressione economica sulle famiglie, il contributo al riscaldamento globale e la minore efficienza del sistema. L'Italia ha istituito processi normativi, come la Legge del Buon Samaritano (155/2003) e la Legge 166/2016, per facilitare la gestione e la redistribuzione delle eccedenze alimentari attraverso procedure semplificate, detrazioni fiscali e sussidi per donatori pubblici e privati. Il Tavolo permanente sullo spreco alimentare (FWPT) coordina le attività nazionali per la riduzione dello spreco alimentare e promuove la condivisione delle conoscenze.

Durante la pandemia COVID-19, gli italiani hanno dimostrato una maggiore sostenibilità e una riduzione degli sprechi domestici. Nel 2021, ogni italiano ha sprecato poco più di mezzo chilo di cibo a settimana, con una diminuzione di quasi il 12% rispetto al 2020. Il valore economico dello spreco domestico è significativo: la
Questo progetto è stato finanziato con il sostegno della Commissione europea. L'autore è il solo responsabile di questo documento e la Commissione declina ogni responsabilità sull'uso che potrà essere fatto delle informazioni in esso contenute.



filiera dei rifiuti costa miliardi di euro. L'osservatorio Waste Watcher segnala che gli italiani hanno compiuto progressi significativi nella riduzione degli sprechi alimentari rispetto ad altri Paesi.

L'approccio globale dell'Italia alla gestione delle eccedenze alimentari, il supporto normativo, la collaborazione con l'industria e l'impegno pubblico hanno contribuito a ottenere risultati positivi nella riduzione degli sprechi alimentari.

CONCLUSIONI

Sulla base dei dati raccolti attraverso interviste e focus group, emergono diverse conclusioni chiave sugli sforzi italiani per combattere lo spreco alimentare.

Collaborazione tra settori: L'approccio multidisciplinare che coinvolge le associazioni di approvvigionamento e di gestione delle scorte, l'industria alimentare, gli agricoltori e le associazioni del settore della carne ha favorito una maggiore consapevolezza e un'azione congiunta per ridurre gli sprechi alimentari lungo la catena di approvvigionamento.

Leggi e regolamenti: L'Italia ha adottato leggi specifiche, come la legge 166/16 (legge Gadda), che favoriscono la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari invendibili ma ancora commestibili a fini di solidarietà sociale e per limitare gli sprechi. Queste misure legali semplificano le procedure di donazione e offrono incentivi fiscali e sussidi per i donatori pubblici e privati.

Sensibilizzazione del pubblico: La consapevolezza del problema dello spreco alimentare è aumentata tra la popolazione italiana. Durante la pandemia di COVID-19, l'isolamento domestico e la maggiore consapevolezza dell'opinione pubblica hanno portato a una riduzione degli sprechi domestici. Tuttavia, è necessario continuare a educare e coinvolgere il pubblico per promuovere abitudini alimentari sostenibili e una corretta gestione degli alimenti.

Riduzione degli sprechi lungo la catena di approvvigionamento: le aziende stanno adottando misure per ridurre le perdite alimentari in tutte le fasi della catena di approvvigionamento, tra cui la produzione agricola, il post-raccolto, la lavorazione e il confezionamento, la vendita al dettaglio e la distribuzione. Sono stati condotti studi specifici nei settori lattiero-caseario, delle bevande e della carne per migliorare le pratiche di raccolta, logistica e conservazione.

Impatto ambientale ed economico: Le conseguenze negative dello spreco alimentare includono l'impatto ambientale, la mancata distribuzione di cibo a chi non può permetterselo, l'aumento delle disuguaglianze tra Paesi ricchi e poveri, l'impatto economico sulle famiglie e il contributo al riscaldamento globale. La riduzione degli sprechi alimentari non solo preserva l'ambiente, ma contribuisce anche a un sistema alimentare più equo ed efficiente.

Questo progetto è stato finanziato con il sostegno della Commissione europea. L'autore è il solo responsabile di questo documento e la Commissione declina ogni responsabilità sull'uso che potrà essere fatto delle informazioni in esso contenute.



L'Italia ha adottato un approccio consolidato alla gestione degli avanzi di cibo e alla loro redistribuzione a chi ne ha bisogno. Il coordinamento attraverso il Tavolo Permanente per lo Spreco Alimentare (TFA) e l'attuazione di normative specifiche hanno promosso la condivisione delle conoscenze e l'azione congiunta tra gli attori chiave del sistema produttivo, gli esperti scientifici e la società.

Nonostante i progressi compiuti, resta ancora molto da fare per ridurre ulteriormente lo spreco alimentare in Italia. Continuare a sensibilizzare l'opinione pubblica, migliorare la gestione della catena di approvvigionamento e sostenere l'attuazione di pratiche sostenibili sono tutti elementi cruciali per promuovere un futuro più sostenibile dal punto di vista alimentare.

Questo progetto è stato finanziato con il sostegno della Commissione europea. L'autore è il solo responsabile di questo documento e la Commissione declina ogni responsabilità sull'uso che potrà essere fatto delle informazioni in esso contenute.