



SPRECO ZERO
CAMPAGNA EUROPEA
DI SENSIBILIZZAZIONE
SPRECO ALIMENTARE



**60sei
ZERO**



**PREMIO
VIVERE A SPRECO
ZERO 2019**
prevenire è meglio



LO SPRECO DI CIBO SI BATTE A PARTIRE DAI BANCHI DI SCUOLA: CON UN FORTE APPELLO DEI CITTADINI (7 ITALIANI SU 10, DATI WASTE WATCHER) E CON IL RILANCIO PER L'INTRODUZIONE DELL'EDUCAZIONE ALIMENTARE NELLE SCUOLE - A POCHI GIORNI DAL VIA AL NUOVO ANNO SCOLASTICO - RIPARTE IL PREMIO VIVERE A SPRECO ZERO, IL CONTEST NAZIONALE PER LE BUONE PRATICHE DI ENTI PUBBLICI, IMPRESE, SCUOLE, ASSOCIAZIONI E CITTADINI, TESTIMONIAL 2019 L'ARTISTA NERI MARCORÈ.

L'INIZIATIVA È PROMOSSA DALLA CAMPAGNA SPRECO ZERO DI LAST MINUTE MARKET CON IL MINISTERO DELL'AMBIENTE NELL'AMBITO DEL PROGETTO 60 SEI ZERO. FINO AL 10 OTTOBRE LE BUONE PRATICHE POTRANNO ESSERE CANDIDATE CON UPLOAD SUL SITO SPRECOZERO.IT LE PREMIAZIONI NEL MESE DI NOVEMBRE, MENTRE LE TERNE FINALISTE SARANNO COMUNICATE IN OCCASIONE DELLA GIORNATA MONDIALE DELL'ALIMENTAZIONE (16 OTTOBRE). IN GARA ANCHE UNA CATEGORIA PER BUONE PRATICHE DI RIDUZIONE/ELIMINAZIONE DELLE PLASTICHE AD USO ALIMENTARE/IDRICO.

CON IL NUOVO ANNO SCOLASTICO ARRIVA ANCHE IL KIT BUONE PRATICHE PER LE SCUOLE, SCARICABILE DAL SITO SPRECOZERO.IT: CI SARA' ANCHE IL DIARIO DEL GIOVANE INVESTIGATORE, PER INDAGARE COSA SUCCEDDE NEL FRIGO DI CASA E COME SE LA PASSA IL CIBO IN DISPENSA.



RASSEGNA STAMPA

Studio Immedia SV

Gettati 15 miliardi di cibo

*A tanto ammonta il valore degli alimenti che buttiamo nel bidone della spazzatura
La sensibilizzazione riparte dalle scuole, con l'obiettivo di dimezzare gli avanzi*

PAOLO FERRARIO

La lotta allo spreco alimentare deve ripartire dalla scuola. Lo chiedono 6 italiani su 10, stando all'ultimo sondaggio dell'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market/Svg, che ha "misurato" la sensibilità della popolazione circa un fenomeno che sta assumendo dimensioni più che preoccupanti. Nonostante che, nel 2018, soltanto l'1% della popolazione abbia dichiarato di cestinare cibo quotidianamente (quattro anni prima lo ammetteva un italiano su due), lo spreco alimentare, nel nostro Paese, pesa per 700,7 grammi di cibo pro capite a settimana. Il valore commerciale di questi alimenti che finiscono direttamente nel bidone della spazzatura è pari a oltre 12 miliardi di euro. Ai quali vanno aggiunti altri 3 miliardi del cosiddetto "spreco di filiera", che riguarda la produzione e la distribuzione. In totale, fanno più di 15 miliardi, pari allo 0,88% del Pil, letteralmente gettati via ogni anno.

A questa montagna di cibo (e di soldi), vanno aggiunti gli alimenti sprecati nel circuito della grande distribuzione, stimati in ulteriori 220 mila tonnellate all'anno, pari a 2,89 chili pro capite, ovvero 18,7 chili di cibo sprecati ogni anno per metro quadro di superficie di vendita, soprattutto frutta e verdura, pane e prodotti da forno, latticini, secondo i dati del progetto Reduce 2018. E nelle scuole non va meglio, visto che, ogni giorno, nel piatto di ciascun studente restano 90 grammi di cibo non consumato e 27 grammi di alimenti ancora intatti. Da qui, l'appello degli italiani affinché, proprio dalle scuole, riparta una vera educazione alimentare, per ridurre lo spreco, fino a dimezzarlo entro il 2030, secondo l'obiettivo di Sviluppo sostenibile delle Nazioni Unite.

«Sono dati che testimoniano l'importanza di buone pratiche da individuare, adottare e veicolare sul piano degli enti pubblici, delle imprese, delle scuole, così come sul piano personale, nel quotidiano delle nostre case - sottolinea il presidente di Last Minute Market, Andrea Segrè -. Per questo,

a pochi giorni dall'avvio del nuovo anno scolastico, raccogliamo l'appello dei cittadini e lo rilanciamo perché l'educazione alimentare diventi programma scolastico, e perché l'educazione civica del nostro tempo non sia avulsa dalla sensibilizzazione sui temi della sostenibilità e dell'educazione ambientale».

Un ulteriore stimolo alle scuole arriva dalla settima edizione del Premio "Vivere a spreco zero". Promosso dalla campagna "Spreco zero" con il Ministero dell'Ambiente, attraverso il progetto 60 Sei Zero, il premio, presentato ieri al Ministero dell'Ambiente, è aperto ad imprese, amministrazioni pubbliche, scuole, associazioni e citta-

dini, che, fino al 10 ottobre, potranno candidare buone pratiche anti-spreco, andando sul sito sprecozero.it. Testimonial dell'edizione di quest'anno è l'artista Neri Marcorè, che interverrà alla consegna dei Premi il 26 novembre 2019. Per le scuole, inoltre, è disponibile sul sito il kit delle buone pratiche e il diario per tenere sotto controllo il consumo e la conservazione del cibo in

casa. «La sensibilizzazione sui temi dello spreco di cibo e dell'educazione alimentare - ricorda il curatore del progetto 60 Sei Zero, Luca Falasconi - passa anche e soprattutto attraverso gli esempi concreti di buone pratiche. Per questo, da sette anni il Premio "Vivere a spreco zero" riconosce le iniziative virtuose in materia di contrasto agli sprechi alimentari, riduzione degli sprechi di acqua ed energia, acquisti verdi nella pubblica amministrazione, mobilità sostenibile, prevenzione dei rifiuti, riduzione del consumo di suolo».



I TEST NELLE UNIVERSITÀ

**Tornano le proteste contro il numero chiuso
«È il primo, grande nemico da sconfiggere»**

Flashmob nelle principali università italiane con performer travestiti da supereroi con il camice bianco: da Iron Man a Capitan America, da Spiderman a Wonder Woman, per sottolineare che «ogni medico è un supereroe e che il primo grande nemico da sconfiggere è proprio il numero chiuso». Li ha organizzati Consulcesi, network legale nella tutela dei medici e di chi aspira a diventarlo. E ancora, proteste degli studenti organizzate dal Fronte della Gioventù Comunista (Fgc), oltre a nuovi ricorsi collettivi annunciati da alcune associazioni dei consumatori.

L'avvio dei test per l'accesso alle facoltà a numero chiuso - ieri sono partiti a Medicina e Odontoiatria, oggi si proseguirà con Veterinaria e domani con Architettura - causa ogni anno una valanga di polemiche e di proteste. Anche se i posti sono aumentati, si tratta sempre di una goccia nel mare.

Quest'anno sono 84.716 i candidati che si sono iscritti ai test per l'ammissione ai corsi di laurea in Medicina e Odontoiatria, Architettura e Veterinaria. Nello specifico, sono 68.694 gli iscritti per Medicina e Odontoiatria e l'anno scorso erano 67.005. Per Architettura, gli iscritti sono 8.242, rispetto ai 7.966 del 2018. Le iscrizioni pervenute per la prova di Veterinaria sono 7.780, un anno fa erano state 8.136. Per quanto riguarda, invece, Medicina e Odontoiatria in lingua inglese, i candidati sono 10.450, nel 2018 erano 7.660. I posti a disposizione per l'anno accademico 2019/2020 sono 11.568 per Medicina e Chirurgia, 1.133 per Odontoiatria, 759 per Medicina Veterinaria, 6.802 per Architettura.

Perché, a ben guardare, lo spreco non si limita al cibo. Secondo i dati dell'Osservatorio Waste Watcher, sprechiamo acqua (lo dichiara il 52% degli italiani, in netto aumento rispetto a 6 mesi fa, quando lo spreco idrico riguardava il 37% degli intervistati), e a seguire stiamo di sprecare mobilità (25%, anche qui in netto aumento dall'8%), energia elettrica (24%), soldi (16%), tempo (14%) e gas (7%). Le cause dello spreco di cibo restano legate a scarsa sensibilità nella prevenzione: il cibo è scaduto nel 63% dei casi o ammuffito nel 51%, si è acquistato troppo nel 58% dei casi o cucinato troppo nel 43%. Si gestisce male il cibo che ammuffisce (51%) o va a male (49%). Secondo il 64% degli italiani, per limitare gli sprechi sarebbe sufficiente stilare una lista della spesa prima di entrare in un supermercato, ma anche congelare i cibi che non si mangeranno a breve (63%), non cucinare più del necessario (51%), riutilizzare gli avanzi e gli scarti dei pasti (49%), verificare se i cibi sono davvero andati a male prima di buttarli (49%), ordinare meglio il cibo nel frigo con attenzione alle scadenze (43%).

Sprechi alimentari, ogni anno gettiamo nei rifiuti cibo per 12 miliardi di euro

ROMA - Pesa 700,7 grammi lo spreco di cibo pro capite settimanale in Italia, per un valore di 3,76 euro settimanali, e di 196 euro annuali secondo i test scientifici dei "Diari di famiglia" del progetto Reduce - MinAmbiente / Università di Bologna Distal. Lo spreco di cibo a livello domestico in Italia vale quasi 12 miliardi di euro (esattamente 11.858.314.935 euro secondo il test Diari di Famiglia), ai quali va sommato lo spreco alimentare di filiera (produzione - distribuzione), stimato in oltre 3 miliardi di euro (3.176.032.413 euro), ovvero il 21,1% del totale. Lo spreco complessivo di cibo vale quindi oltre 15 miliardi di euro, per l'esattezza 15.034.347.348 euro. Quanto gettiamo nelle nostre case rappresenta quindi i 4/5 dello spreco alimentare complessivo in Italia: parliamo dello 0,88% del Pil (valori a prezzi correnti fonte Istat). Anche la distribuzione, pur adottando da tempo comportamenti virtuosi e pratiche di recupero del cibo a ridosso di scadenza, ha i suoi "buchi neri": la stima nazionale è di 220.000 tonnellate di cibo sprecato ogni anno, 2,89 kg/pro-capite, ovvero 18,7 kg di cibo sprecati ogni anno per metro quadro di superficie di vendita, soprattutto frutta e verdura, pane e prodotti da forno, latticini (progetto Reduce 2018).

Nel 2014 un italiano su due dichiarava di gettare cibo quasi ogni giorno. Nel 2018 solo l'1% degli italiani ha dichiarato di cestinare il cibo pressoché quotidianamente. L'impegno per la prevenzione dello spreco alimentare, che dal 2010 porta avanti la campagna Spreco Zero di Last Minute Market, ha iniziato a dare i suoi frutti. Eppure molto resta ancora da fare, ad ogni livello: nelle nostre case, nelle scuole, nella distribuzione. L'indagine Reduce sulla refezione scolastica ha calcolato un avanzo medio di 90 grammi nel piatto di ogni studente, e di 27 grammi di cibo intatto, abbandonato nelle mense per ogni pasto. Ma è dalle scuole che deve partire la rigenerazione di una società sostenibile, secondo gli italiani: lo testimoniano i nuovi dati 2019 dell'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market /Swg, perchè sette italiani su dieci (68%) danno un mandato proprio alla sensibilizzazione scolastica per promuovere l'attenzione e la prevenzione negli sprechi alimentari, in rapporto quindi alle nuove generazioni.

"Sono dati che testimoniano l'importanza di buone pratiche da individuare, adottare e veicolare sul piano degli enti pubblici, delle imprese, delle scuole, così come sul piano personale, nel quotidiano delle nostre case", sottolinea il presidente di Last Minute Market Andrea Segrè. "Per questo - prosegue Segrè - arriva la 7^a edizione del Premio Vivere a Spreco Zero, i piccoli Oscar della prevenzione e riduzione degli sprechi, e per questo, a pochi giorni dall'avvio del nuovo anno scolastico, raccogliamo l'appello dei cittadini e lo rilanciamo perchè l'educazione alimentare diventi programma scolastico, e perchè l'educazione civica del nostro tempo non sia avulsa dalla sensibilizzazione sui temi della sostenibilità e dell'educazione ambientale. Le buone pratiche individuate e condivise, adottate sul territorio nazionale da soggetti pubblici e privati, sono esperienze rilevanti e innovative è importante favorire la diffusione e la replica sul territorio".

"Quest'anno - aggiunge - accanto alle categorie consuete (amministrazioni pubbliche, imprese, scuole, associazioni e cittadini) il Premio Vivere a Spreco Zero includerà nuove categorie, prima fra tutte quella No Plastic Food & Drink: perchè la prevenzione degli sprechi è anche prevenzione dei rifiuti e cura dell'ambiente. Il Premio Vivere a Spreco Zero ha scelto quindi di partecipare alla mobilitazione internazionale finalizzata a sostenere la riduzione/eliminazione delle plastiche alimentari per cibo e/o acqua".

Promosso dalla campagna Spreco Zero con il ministero dell'Ambiente, attraverso il progetto 60 Sei Zero, il Premio Vivere a Spreco Zero è una call aperta ad imprese, amministrazioni pubbliche, scuole, associazioni e cittadini, quest'anno con un testimonial davvero speciale, l'artista Neri Marcorè, che interverrà alla consegna dei Premi il 26 novembre 2019. L'iniziativa è stata presentata nell'Auditorium del ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare dal direttore generale per i rifiuti e l'inquinamento, Mariano Grillo, con il fondatore e Presidente di Last Minute Market, Andrea Segrè, e con il curatore del progetto 60 Sei Zero, Luca Falasconi.

"La sensibilizzazione sui temi dello spreco di cibo e dell'educazione alimentare - sottolinea Falasconi - passa anche e soprattutto attraverso gli esempi concreti di buone pratiche: da 7 anni il Premio Vivere a spreco Zero da 7 anni riconosce le iniziative virtuose in materia di contrasto agli sprechi alimentari, riduzione degli sprechi di acqua ed energia, acquisti verdi nella pubblica amministrazione, mobilità sostenibile, prevenzione dei rifiuti, riduzione del consumo di suolo. È un premio legato a buone pratiche concrete e operative: per questo, in vista del nuovo Anno Scolastico rilanciamo anche e soprattutto alle scuole italiane il nostro invito a partecipare. Per gli studenti e gli insegnanti è in arrivo il kit delle buone pratiche: dal 10 settembre sarà scaricabile sul sito sprecozero.it con un manuale di utilizzo, tante attività ludiche da fare insieme a scuola e con il Diario del giovane investigatore per indagare cosa succede nel frigo di casa, e come se la passa il cibo nella dispensa di famiglia".

EDUCAZIONE A SCUOLA CONTRO LO SPRECO

CARLO BRIDI

A questi vanno aggiunti gli oltre 3 miliardi di euro per lo spreco della filiera – distribuzione, per un totale di 15.034.347.384 euro corrispondenti allo 0,88% del Prodotto Interno Lordo, (valori a prezzi correnti fonte ISTAT). A dichiararlo il presidente di Swg Maurizio Pessato nella presentazione del rapporto 2019. Ebbene, questi dati devono fare riflettere anche perché le emissioni di Co2 nell'atmosfera causate dagli sprechi alimentari supera il 30% del totale. Se valutiamo le conseguenze di queste emissioni sulle modificazioni climatiche ci rendiamo conto quanto sia urgente ed importante intervenire, il 68% degli italiani non sanno come comportarsi per far cambiare le cose e danno il proprio mandato alla sensibilizzazione scolastica per promuovere la prevenzione negli sprechi alimentari.

“Sono dati che testimoniano l'importanza di buone pratiche da individuare, adottare e veicolare sul piano degli enti pubblici, delle imprese, della scuola, così come sul piano personale, nel quotidiano delle nostre case”, ha sottolineato il presidente di Last Minute Market Andrea Segrè. Per questo è stata bandita la settima edizione del premio “Vivere a Spreco Zero”, i piccoli “Oscar” della prevenzione e riduzione degli sprechi, e per questo a pochi giorni dall'avvio del nuovo anno scolastico, raccogliendo l'appello dei cittadini Last Minute Market, lo rilancia perché l'educazione alimentare diventi programma scolastico.

Quest'anno accanto alle categorie consuete (amministrazioni pubbliche, imprese, scuole, associazioni e cittadini), il Premio “Vivere a Spreco Zero” includerà nuove categorie, prima fra tutte la No plastic Food & Drink, perché la prevenzione degli sprechi è anche prevenzione dei rifiuti e cura dell'ambiente. La campagna spreco zero è promossa con la collaborazione del Ministero dell'Ambiente, attraverso il progetto 60 Sci ZERO. Un ruolo particolare è riservato alle associazioni come ASSFRON, che da anni operano nelle scuole su questi temi e che l'anno scorso ha vinto nella sezione del concorso riservata alle associazioni.

L'evento si inserisce in un momento di gravi emergenze per il pianeta: in un solo anno dall'agosto 18 all'agosto 19 gli incendi sono aumentati in modo esponenziale, nel solo mese di agosto 2019, sono stati registrati 227 incendi al giorno per un totale di 6145, un record assoluto secondo i dati Nasa- Caritas Italiana. Non solo in Amazzonia, ma in Siberia e Congo sono migliaia i roghi che distruggendo milioni di ettari di selva per i quali il riscaldamento globale assieme alla mano assassina dell'uomo stanno causando fra l'altro un grande impoverimento della biodiversità.

Su questi temi si è celebrato domenica scorsa la giornata mondiale per la custodia del creato, che ha visto Papa Francesco denunciare con forte preoccupazione gli eventi degli ultimi tempi contro il creato dagli oceani minacciati dai mari di plastica agli incendi dolosi dell'Amazzonia, che evidenziano la grande attualità della visione integrale dell'ecologia così ben documentata dalla Laudato si. Anche il nostro Arcivescovo Lauro ha esortato che si arrivi ad una diocesi più “plastic free”, ed ha proseguito affermando che la natura ci insegna che la diversità non è ostacolo, è forza, bellezza, futuro ed è l'arte umana che sa valorizzare la diversità.



Ambiente

In Italia sprechi alimentari per oltre 15 miliardi all'anno



Quanto viene gettato nelle case rappresenta i 4/5 dello spreco alimentare complessivo nel nostro paese: 12 miliardi, a cui ne vanno aggiunti 3 prodotti dalla filiera di distribuzione

ROMA - Pesa 700,7 grammi lo spreco di cibo pro capite settimanale in Italia, per un valore di 3,76 euro settimanali e di 196 euro annuali. E se nel 2014 un italiano su due dichiarava di gettare cibo quasi ogni giorno, nel 2018 solo l'1% degli italiani ha dichiarato di cestinare il cibo pressochè quotidianamente. A dirlo sono i test scientifici dei 'Diari di famiglia' del progetto 'Reduce' - Ministero dell'Ambiente/Università di Bologna Distal, illustrati questa mattina nella sede del ministero dell'Ambiente in occasione della presentazione della settima edizione del premio 'Vivere a spreco zero', dedicato alle buone pratiche nella prevenzione degli sprechi alimentari.

Lo spreco di cibo a livello domestico in Italia - è stato quindi sottolineato - vale quasi 12 miliardi (esattamente 11.858.314.935 euro), ai quali va sommato lo spreco alimentare di filiera (produzione - distribuzione), stimato in oltre 3 miliardi (3.176.032.413 euro), ovvero il 21,1% del totale. Lo spreco complessivo di cibo vale pertanto oltre 15 miliardi (per l'esattezza 15.034.347.348).

Quanto viene gettato nelle case rappresenta i 4/5 dello spreco alimentare complessivo in Italia: parliamo dello 0,88% del Pil (valori a prezzi correnti fonte Istat). Anche la distribuzione, pur adottando da tempo comportamenti virtuosi e pratiche di recupero del cibo a ridosso di scadenza, ha i suoi "buchi neri": la stima nazionale è di 220.000 tonnellate di cibo sprecato ogni anno, 2,89 kg/pro-capite ovvero 18,7 kg di cibo sprecati ogni anno per metro quadro di superficie di vendita, soprattutto frutta e verdura, pane e prodotti da forno, latticini (progetto Reduce 2018).

Per quanto riguarda gli sprechi alimentari nelle scuole, l'indagine Reduce ha calcolato un avanzo medio di 90 grammi nel piatto di ogni studente, e di 27 grammi di cibo intatto, abbandonato nelle mense per ogni pasto. Ma è dalle scuole che, secondo gli italiani, deve partire la rigenerazione di una società sostenibile. Lo testimoniano i nuovi dati 2019 dell'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market /Swg, perchè 7 italiani su 10 (68%) danno un mandato proprio alla sensibilizzazione scolastica per promuovere l'attenzione e la prevenzione negli sprechi alimentari, in rapporto quindi alle nuove generazioni.

"Sono dati che testimoniano l'importanza di buone pratiche da individuare, adottare e veicolare sul piano degli enti pubblici, delle imprese, delle scuole, così come sul piano personale, nel quotidiano delle nostre case", afferma il presidente di Last Minute Market, **Andrea Segrè**. "Per questo arriva la settima edizione del Premio Vivere a Spreco Zero, i piccoli 'Oscar' della prevenzione e riduzione degli sprechi, e per questo, a pochi giorni dall'avvio del nuovo anno scolastico, raccogliamo l'appello dei cittadini e lo rilanciamo perchè l'educazione alimentare diventi programma scolastico, e perchè l'educazione civica del nostro tempo non sia avulsa dalla sensibilizzazione sui temi della sostenibilità e dell'educazione ambientale". Quest'anno, accanto alle categorie consuete - amministrazioni

pubbliche, imprese, scuole, associazioni e cittadini - il premio Vivere a Spreco Zero includerà nuove categorie, prima fra tutte quella No Plastic Food & Drink, perchè la prevenzione degli sprechi è anche prevenzione dei rifiuti e cura dell'ambiente.

BlogBlog

ECO-LOGICA



Antonio Cianciullo

4 SET 2019

L'accordo sull'ambiente alla prova dei fatti



In queste ore sta per nascere un governo che proverà a risolvere con la pratica quello che le due parti non sono riuscite a concordare a livello teorico. Su alcuni punti chiave c'è comunque un'ampia area di convergenza tra il Pd di Zingaretti e il Movimento 5 stelle. Uno di questi punti è la questione ambientale che viene declinata in forme diverse ma riconosciuta da entrambi come prioritaria. Per affrontare la sfida climatica (e dunque energetica, industriale, agricola, culturale) è una base di partenza. Non la base di partenza ideale (le definizioni sinora fornite sono troppo vaghe), ma la migliore tra quelle disponibili. E sufficiente a una condizione: un percorso coerente.

Ieri dalla cronaca è arrivata una prima sollecitazione. Viene dalla battaglia contro lo spreco. La campagna promossa da Last Minute Market con il ministero dell'Ambiente ha ricordato che lo sperpero alimentare in Italia vale 15 miliardi di euro l'anno. Dal punto di vista della quantità di cibo che finisce nella spazzatura molto dipende da noi, dai singoli cittadini, perché i quattro quinti dello spreco avvengono in casa.

Ma per gli altri aspetti dello spreco molto dipende dagli indirizzi che il governo darà in termini di prezzi, di incentivi, di politiche di settore. Per produrre quel cibo usiamo infatti un'enorme quantità di acqua, di fertilizzanti, di pesticidi, di energia. E molti incentivi premiano le modalità che aumentano l'impatto ambientale della produzione. Per evitare che la crisi climatica renda sempre più salato questo costo, bisogna correggere la rotta. E' uno dei contenuti da inserire nei buoni propositi del nascente governo.

LA STAMPA

TUTTOGREEN

3 settembre 2019

Vivere senza spreco: si può

Lo spreco di cibo pro capite settimanale in Italia ammonta a 700,7 grammi. Tradotto in moneta, corrisponde a 3,76 euro. Da qui parte la campagna di Last Minute Market con il ministero dell'Ambiente che promuove il Premio Vivere a Spreco Zero



info
www.episodi.it



Nel 2014 un italiano su 2 aveva dichiarato di gettare cibo pressoché quotidianamente. La percentuale è scesa all'1% nel 2018. L'impegno per la prevenzione dello spreco alimentare, che dal 2010 porta avanti la campagna Spreco Zero di Last Minute Market, ha iniziato a dare i suoi frutti.

I DATI

Intendiamoci, molto resta ancora da fare. E a tutti i livelli: nelle abitazioni, nelle scuole, e nella distribuzione. L'evidenza empirica è in tal senso eloquente: 700,7 grammi. A tanto ammonta lo spreco di cibo pro capite settimanale in Italia. Tradotto in moneta, corrisponde a 3,76 euro settimanali o, giusto per ricordare che non si tratta di spiccioli, 196 euro su base annua, secondo i test scientifici dei "Diari di famiglia" del progetto Reduce- Min. Ambiente / Università di Bologna Distal.

Lo spreco di cibo a livello domestico in Italia vale circa 12 miliardi di euro, ai quali va sommato lo spreco alimentare di filiera (produzione-distribuzione), stimato in oltre 3 miliardi, ovvero il 21,1% del totale. Lo spreco complessivo di cibo vale quindi oltre 15 miliardi. E il luogo dove avviene questo "delitto alimentare" è il nostro luogo più caro: la casa. Lì gettiamo i 4/5 dello spreco alimentare complessivo in Italia. Parliamo dello 0,88% del Pil. Anche la distribuzione, pur adottando da tempo comportamenti virtuosi e pratiche di recupero del cibo a ridosso di scadenza, presenta alcuni "buchi neri": la stima nazionale è di 220.000 tonnellate di cibo sprecato ogni anno, 2,89 kg/pro-capite (progetto Reduce 2018).

E nelle scuole? L'indagine *Reduce* sulla refezione scolastica ha calcolato un avanzo medio di 90 grammi nel piatto di ogni studente, e di 27 grammi di cibo intatto, abbandonato nelle mense per ogni pasto. Ma è proprio dalle scuole che deve partire la rigenerazione di una società sostenibile, secondo gli italiani: lo testimoniano i nuovi dati 2019 dell'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market /Swg, perché 7 italiani su 10 (68%) danno un mandato proprio alla sensibilizzazione scolastica per promuovere l'attenzione e la prevenzione negli sprechi alimentari, in rapporto quindi alle nuove generazioni.

«Sono dati che testimoniano l'importanza di buone pratiche da individuare, adottare e veicolare sul piano degli enti pubblici, delle imprese, delle scuole, così come sul piano personale, nel quotidiano delle nostre case - sottolinea il presidente di Last

Minute Market Andrea Segrè – Per questo arriva la 7a edizione del Premio Vivere a Spreco Zero, i piccoli “Oscar” della prevenzione e riduzione degli sprechi, e per questo, a pochi giorni dall’avvio del nuovo anno scolastico, raccogliamo l’appello dei cittadini e lo rilanciamo perché l’educazione alimentare diventi programma scolastico, e perché l’educazione civica del nostro tempo non sia avulsa dalla sensibilizzazione sui temi della sostenibilità e dell’educazione ambientale. Le buone pratiche individuate e condivise, adottate sul territorio nazionale da soggetti pubblici e privati, sono esperienze rilevanti e innovative è importante favorire la diffusione e la replica sul territorio. Quest’anno, accanto alle categorie consuete - Amministrazioni Pubbliche, Imprese, scuole, associazioni e cittadini – il Premio Vivere a Spreco Zero includerà nuove categorie, prima fra tutte quella No Plastic Food & Drink: perché la prevenzione degli sprechi è anche prevenzione dei rifiuti e cura dell’ambiente. Il Premio Vivere a Spreco Zero ha scelto quindi di partecipare alla mobilitazione internazionale finalizzata a sostenere la riduzione/eliminazione delle plastiche alimentari per cibo e/o acqua».

L’INIZIATIVA

Promosso dalla campagna Spreco Zero con il Ministero dell’Ambiente, attraverso il progetto 60 Sei ZERO, il Premio Vivere a Spreco Zero è una call aperta ad imprese, Amministrazioni pubbliche, scuole, associazioni e cittadini, quest’anno con un testimonial davvero speciale, l’artista Neri Marcorè, che interverrà alla consegna dei Premi il 26 novembre 2019.

L’iniziativa è stata presentata oggi – martedì 3 settembre – nell’Auditorium del Ministero dell’Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare dal Ministro Sergio Costa, con il Direttore Generale per i rifiuti e l’inquinamento Mariano Grillo, con il fondatore e Presidente di Last Minute Market Andrea Segrè e con il curatore del progetto 60 Sei ZERO Luca Falasconi. «La sensibilizzazione sui temi dello spreco di cibo e dell’educazione alimentare – ha spiegato Falasconi – passa anche e soprattutto attraverso gli esempi concreti di buone pratiche: da 7 anni il Premio Vivere a spreco Zero da 7 anni riconosce le iniziative virtuose in materia di contrasto agli sprechi alimentari, riduzione degli sprechi di acqua ed energia, acquisti verdi nella pubblica amministrazione, mobilità sostenibile, prevenzione dei rifiuti, riduzione del consumo di suolo. È un premio legato a buone pratiche concrete e operative: per questo, in vista del nuovo Anno Scolastico rilanciamo anche e soprattutto alle scuole italiane il nostro invito a partecipare. Per gli studenti e gli insegnanti è in arrivo il kit delle buone pratiche: dal 10 settembre sarà scaricabile sul sito sprecozero.it con un manuale di utilizzo, tante attività ludiche da fare insieme a

scuola e con il Diario del giovane investigatore per indagare cosa succede nel frigo di casa, e come se la passa il cibo nella dispensa di famiglia ...».

La call del Premio Vivere a Spreco Zero, ovvero il processo di candidatura, sarà aperta dal 3 settembre al 10 ottobre 2019 secondo il bando indicato sul sito sprecozero.it con semplici modalità per caricare il proprio progetto. Non mancheranno i riconoscimenti per le buone pratiche dei cittadini: per l'impegno personale, le esperienze, le buone pratiche sedimentate nel tempo o imparate grazie alla crescente sensibilizzazione sul tema. I gruppi organizzati di cittadini, dunque le Associazioni che sul campo operano per la prevenzione degli sprechi e la sensibilizzazione sul tema, potranno candidarsi con i loro progetti. E così i singoli cittadini, inviando dal 3 settembre al 10 ottobre il loro tweet con hashtag *#sprecozero* indicando una quote, una buona pratica o inviando un'immagine che illustra comportamenti virtuosi e/o consigli, indicazioni, suggerimenti utili a prevenire lo spreco alimentare. I 20 tweet più interessanti secondo la Giuria 2019 del Premio saranno valorizzati sul sito della campagna e dei partner di riferimento. Fra questi sarà scelto il tweet vincitore, che porterà in dote al suo ideatore una fornitura di prodotti agroalimentari.

NUOVE CATEGORIE, GIURIA E PARTNER

No Plastic Food & Drink è la nuova categoria del Premio, riservata al migliore progetto ideato e realizzato in questa direzione da Enti pubblici e/o Aziende che, negli ultimi tre anni, abbiano promosso o sostenuto misure, azioni o progetti in grado di ridurre o eliminare l'uso di queste plastiche. Ulteriore novità è la categoria dedicata alla Produzione Ortofrutticola, che si rivolge in particolare alle Aziende del settore che si siano dotate di innovazioni in grado di ridurre e prevenire lo spreco alimentare: come ha fatto Unitec, una delle prime aziende vincitrici nella categoria imprese, attualmente supporter di questo impegno. E ci sarà anche la Categoria InnovAction, accessibile a enti pubblici, imprese, cittadini, scuole e associazioni che, attraverso un significativo progetto caratterizzato da innovazione digitale e/o tecnologica, abbiano contribuito alla prevenzione / riduzione dello spreco alimentare e/o alla sensibilizzazione sul tema in misura comprovata.

La Giuria 2019 del Premio Vivere a Spreco Zero, presieduta dal presidente e fondatore Last Minute Market Andrea Segrè, è coordinata dal curatore del progetto 60 Sei ZERO Luca Falasconi ed è integrata, fra gli altri, dai giornalisti Antonio Cianciullo, Marco Fratoddi, e Massimo Cirri. Le terne finaliste saranno rese pubbliche in occasione del World Food Day 2019, mercoledì 16 ottobre. I vincitori

saranno proclamati nel mese di novembre 2019 e i riconoscimenti saranno consegnati il 26 novembre alla presenza del Testimonial 2019 Neri Marcorè.

Media partner del Premio Vivere a Spreco Zero è Rai Radio2. Sostengono il Premio, nelle diverse categorie, le imprese Unitec, Conapi Mielizia, Alce Nero, Assomela - VOG. La sensibilizzazione della campagna Spreco Zero è affiancata da ulteriori imprese che credono nell'impegno per la prevenzione dello spreco alimentare: sono Conad, Camst, EmilBanca, Whirlpool, Gruppo Hera, Natura Nuova, Istituto Italiano Imballaggio, IMA, Giò Style.

I DATI DELL'OSSERVATORIO WASTE WATCHER 2019

È utile individuare buone pratiche di prevenzione dello spreco alimentare, e non solo, da replicare e veicolare? Secondo gli italiani è essenziale e l'appello guarda innanzitutto alle scuole. I nuovi dati 2019 dell'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market /Swg sono stati illustrati dal presidente Swg Maurizio Pessato: «Un italiano su 3, il 33%, dichiara di non avere le idee chiare sulle fonti di buone pratiche per prevenire gli sprechi - ha spiegato - Si profila piuttosto lunga la strada per entrare efficacemente in comunicazione con i cittadini sul tema. Ma intanto è chiaro che ben 6 italiani su 10 danno il proprio mandato alla sensibilizzazione scolastica per promuovere l'attenzione e la prevenzione negli sprechi alimentari». Al secondo posto si guarda ai propri simili, gli altri cittadini (per 4 italiani su 10), quindi agli enti pubblici (36%) e in misura inferiore a imprese (19%) e associazioni (15%). Proprio le associazioni (di cittadini e di consumatori) sono, secondo il 31% degli italiani, per ora artefici della sensibilizzazione in atto, al secondo posto le scuole che agiscono solo per il 27% degli italiani. Stenta a filtrare la sensibilizzazione sul tema messa in campo da parte degli enti pubblici (12%) e delle imprese (8%).

Volendo tracciare una ideale "hit", gli sprechi alimentari sono saldamente in testa perchè 7 italiani su 10 dichiarano di sprecare innanzitutto cibo (68% con percezione in aumento: erano 6 su 10 solo 6 mesi fa). Quindi sprechiamo acqua (52%, in netto aumento rispetto a 6 mesi fa, quando lo spreco idrico riguardava il 37% degli intervistati), e a seguire stimiamo di sprecare mobilità (25%, anche qui in netto aumento dall'8%), energia elettrica (24%), soldi (16%), tempo (14%) e gas (7%). Le cause dello spreco di cibo restano legate a scarsa sensibilità nella prevenzione: il cibo è scaduto nel 63% dei casi o ammuffito nel 51%, si è acquistato troppo nel 58% dei casi o cucinato troppo nel 43%. Si gestisce male il cibo che ammuffisce (51%) o va a male (49%). Come ridurre o prevenire lo spreco alimentare domestico? La risposta gli italiani se la danno così - e funzionerebbe, se messa in atto: secondo il

64% è necessaria una lista della spesa prima di entrare al supermercato, ma anche congelare i cibi che non si mangeranno a breve (63%). Quindi fare attenzione a non cucinare più del necessario (51%), riutilizzare gli avanzi e gli scarti dei pasti (49%), verificare se i cibi sono davvero andati a male prima di buttarli (49%), ordinare meglio il cibo nel frigo con attenzione alle scadenze (43%).

3 settembre 2019

Spreco alimentare, le famiglie buttano ogni anno 12 miliardi di euro. Per 6 italiani su 10 la soluzione parte dalle scuole

Aumenta la percezione degli italiani sul tema che incide anche sul portafogli. Per "migliorare" si guarda agli altri cittadini (per 4 italiani su 10), quindi agli enti pubblici (36%) poi a imprese (19%) e associazioni (15%)

Ogni italiano spreca in media 700,7 grammi di **cibo**, per un un valore procapite di 3,76 euro settimanali e di 196 euro annuali. E in tutto lo spreco di cibo **a livello domestico in Italia** vale quasi 12 miliardi di euro. Ma nel nostro Paese, secondo quanto emerge da un'indagine dell'**Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market/Swg**, aumenta la percezione dello **spreco** e la convinzione che la lotta per contrastarlo debba partire dall'**educazione scolastica**. Per 7 italiani su 10 (il 68%, erano 6 su 10 nel 2014) quello

alimentare è il settore in cui **sprecano** di più, e se uno su tre (il 33%) non ha le idee chiare sulle fonti da cui attingere per le **buone pratiche** per prevenire gli **sprechi**, 6 su 10 ritengono che la sensibilizzazione debba iniziare dai banchi di scuola.

All'origine dello spreco – “Per il 63%” degli intervistati c'è “il cibo scaduto” – spiega il vice presidente Swg **Maurizio Pessato**, che ha presentato i dati nel corso del lancio del “Premio Vivere a spreco zero” al **ministero dell'Ambiente** – , mentre la causa è “un eccessivo **acquisto**” per il 58%; e infine “il **troppo cibo cucinato**” (43%) e la cattiva gestione del cibo che ammuffisce (51%) o va a male (49%). Cattive pratiche che gravano anche sui **costi**. Al di là dei 12 miliardi “buttati” ogni anno dalle famiglie, c'è lo **spreco alimentare di filiera** (produzione – distribuzione), stimato in oltre 3 miliardi di euro (3.176.032.413), ovvero il 21,1% del totale. Lo spreco complessivo di cibo vale quindi oltre **15 miliardi euro**, per l'esattezza 15.034.347.348. Quanto gettiamo nelle nostre case rappresenta quindi i 4/5 dello spreco alimentare complessivo in Italia: cioè lo 0,88% del Pil (valori a prezzi correnti **alimentare** è il settore in cui **sprecano** di più, e se uno su tre (il 33%) non ha le idee chiare sulle fonti da cui attingere per le **buone pratiche** per prevenire gli **sprechi**, 6 su 10 ritengono che la sensibilizzazione debba iniziare dai banchi di scuola.

Sensibilizzazione e buone pratiche – Per “migliorare” si guarda agli altri **cittadini** (per 4 italiani su 10), quindi agli **enti pubblici** (36%) poi a **imprese** (19%) e **associazioni** (15%). Proprio le **associazioni** (di cittadini e di consumatori) sono, per il 31%, artefici della **sensibilizzazione** in atto. Al secondo posto le **scuole** che agiscono solo per il 27% degli **italiani**. Poco percepita la **sensibilizzazione** da parte degli enti pubblici (12%) e delle **imprese** (8%). Dopo il cibo, secondo gli intervistati, sprechiamo **l'acqua** (52%, in netto aumento rispetto al 2014, quando lo spreco idrico riguardava il 37% degli intervistati). Seguono **mobilità** (25% dall'8% precedente), **energia elettrica** (24%), **soldi** (16%), **tempo** (14%) e **gas** (7%). Sulle possibili soluzioni per ridurre o prevenire lo spreco alimentare domestico, per il 64% è necessaria una **lista della spesa** e **congelare i cibi** che non si mangeranno a breve (63%). Poi fare attenzione a non cucinare più del **necessario** (51%), riutilizzare gli **avanzi** e gli scarti dei **pasti** (49%), verificare se i **cibi** sono andati a male prima di buttarli (49%), ordinare meglio il cibo nel frigo con attenzione alle scadenze (43%).

Il kit per non sprecare a scuola – “Per gli **studenti** e gli **insegnanti** delle scuole elementari è in arrivo il kit delle buone pratiche anti spreco” perché “proprio dalla scuola, dove abbiamo un avanzo medio di **90 grammi** nel piatto di ogni studente, e di 27 grammi di cibo intatto, abbandonato nelle mense per ogni pasto, deve partire la sensibilizzazione ad una educazione contro lo spreco alimentare”, ha detto il presidente di **Last Minute Market Andrea Segrè** ha annunciato la nuova iniziativa in collaborazione con il ministero dell’Ambiente. “A pochi giorni dall’avvio del nuovo anno scolastico, – spiega **Segrè** – raccogliamo l’appello dei cittadini che per il nostro osservatorio (6 su 10) indicano che la scuola debba essere prima fonte di sensibilizzazione e lo rilanciamo perché l’**educazione alimentare** diventi programma scolastico, e perché l’educazione civica del nostro tempo non sia avulsa dalla sensibilizzazione sui temi della **sostenibilità** e dell’educazione ambientale”. Il

Kit dedicato agli alunni delle **scuole elementari** dal 10 settembre sarà scaricabile sul sito sprecozero.it. Sono previsti **percorsi teorici**, visivi e **attività ludiche** con un manuale di utilizzo da fare a scuola mirate all’**educazione alimentare** anti spreco. Inoltre sarà possibile scaricare anche il “Diario del giovane investigatore” , un vero vero proprio diario che permetterà ai piccoli studenti di indagare cosa succede nel **frigo di casa** e nella **dispensa di famiglia** aggiornandolo giorno dopo giorno.

LA SICILIA

3 settembre 2019

La 'hit' dello spreco, per 7 italiani su 10 in testa c'è il cibo

03/09/2019 - 12:30

Per 6 su 10, la prevenzione parte dai banchi di scuola



Roma, 3 set. (AdnKronos) - Aumenta la percezione dello spreco alimentare. Nella 'hit' degli sprechi, fotografata dai nuovi dati 2019 dell'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market /Swg, il food waste risulta in testa: 7 italiani su 10 (68%, con percezione in aumento: erano 6 su 10 solo 6 mesi fa) dichiarano di sprecare prima di tutto cibo. Le cause? E' scaduto nel 63% dei casi o ammuffito nel 51%, se n'è acquistato troppo nel 58% dei casi o cucinato in eccesso nel 43%.

A seguire: sprechiamo acqua (52%, in netto aumento rispetto a 6 mesi fa, quando lo spreco idrico riguardava il 37% degli intervistati); mobilità (25%, anche qui in netto aumento dall'8%), energia elettrica (24%), soldi (16%), tempo (14%) e gas (7%).

È utile individuare buone pratiche di prevenzione dello spreco alimentare, e non solo, da replicare e veicolare? Secondo gli italiani è essenziale e si guarda innanzitutto alle scuole (60% degli intervistati). "Un italiano su tre, il 33% - spiega il presidente Swg Maurizio Pessato - dichiara di non avere le idee chiare sulle fonti di buone pratiche per prevenire gli sprechi. Si profila piuttosto lunga la strada per entrare efficacemente in comunicazione con i cittadini sul tema. Ma intanto è chiaro che ben 6 italiani su 10 danno il proprio mandato alla sensibilizzazione scolastica per promuovere l'attenzione e la prevenzione negli sprechi alimentari".

Al secondo posto si guarda ai propri concittadini (per 4 italiani su 10), quindi agli enti pubblici (36%) e in misura inferiore a imprese (19%) e associazioni (15%). Proprio le associazioni (di cittadini e di consumatori) sono, secondo il 31% degli italiani, per ora artefici della sensibilizzazione in atto, al secondo posto le scuole che agiscono solo per il 27% degli italiani.

Stenta a filtrare la sensibilizzazione sul tema messa in campo da parte degli enti pubblici (12%) e delle imprese (8%).

Come ridurre o prevenire lo spreco alimentare domestico? La risposta degli italiani è la seguente: secondo il 64%, è necessaria una lista della spesa prima di entrare al supermercato, ma anche congelare i cibi che non si mangeranno a breve (63%).

Quindi fare attenzione a non cucinare più del necessario (51%), riutilizzare gli avanzi e gli scarti dei pasti (49%), verificare se i cibi sono davvero andati a male prima di buttarli (49%), ordinare meglio il cibo nel frigo con attenzione alle scadenze (43%).

"A pochi giorni dall'avvio del nuovo anno scolastico, raccogliamo l'appello dei cittadini e lo rilanciamo perché l'educazione alimentare diventi programma scolastico, e perché l'educazione civica del nostro tempo non sia avulsa dalla sensibilizzazione sui temi della sostenibilità e dell'educazione ambientale", sottolinea il presidente di Last Minute Market Andrea Segrè.

Troppo spreco di cibo, italiani chiedono educazione a scuola

Indagine Waste Watcher, lotta con più impegno per prevenzione

(ANSA) - ROMA, 3 SET - Aumentano la percezione dello spreco alimentare domestico e la convinzione che la lotta per contrastarlo debba partire dall'educazione scolastica: per 7 italiani su 10 (il 68%, erano 6 su 10 nel 2014) quello alimentare è il settore in cui sprecano di più, e se uno su tre (il 33%) non ha le idee chiare sulle fonti da cui attingere per le buone pratiche per prevenire gli sprechi, 6 su 10 ritengono che la sensibilizzazione "anti spreco" deve iniziare dai banchi di scuola. Emerge da un'indagine dell'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market/Swg condotta dal 28 al 30 agosto su un campione di 1500 intervistati, presentata nel corso del lancio del "Premio Vivere a spreco zero" al ministero dell'Ambiente.

"Le ragioni che portano allo spreco" dice Maurizio Pessato vice presidente Swg osservatorio di indagine statistica "per il 63% sono il cibo scaduto", la causa è "un eccessivo acquisto" per il 58%; poi "il troppo cibo cucinato" (43%) e la cattiva gestione del cibo che ammuffisce (51%) o va a male (49%).

Sulla sensibilizzazione e le buone pratiche si guarda agli altri cittadini (per 4 italiani su 10), quindi agli enti pubblici (36%) poi a imprese (19%) e associazioni (15%). Proprio le associazioni (di cittadini e di consumatori) sono, per il 31%, artefici della sensibilizzazione in atto. Al secondo posto le scuole che agiscono solo per il 27% degli italiani. Poco percepita la sensibilizzazione da parte degli enti pubblici (12%) e delle imprese (8%). Dopo il cibo, secondo gli intervistati, sprechiamo l'acqua (52%, in netto aumento rispetto al 2014, quando lo spreco idrico riguardava il 37% degli intervistati). Seguono mobilità (25% dall'8% precedente), energia elettrica (24%), soldi (16%), tempo (14%) e gas (7%).

Sulle possibili soluzioni per ridurre o prevenire lo spreco alimentare domestico, per il 64% e' necessaria una lista della spesa e congelare i cibi che non si mangeranno a breve (63%). Poi fare attenzione a non cucinare più del necessario (51%), riutilizzare gli avanzi e gli scarti dei pasti (49%), verificare se i cibi sono andati a male prima di buttarli (49%), ordinare meglio il cibo nel frigo con attenzione alle scadenze (43%).(ANSA).

Vivere a spreco zero 2019, tornano Oscar per buone pratiche

Da Mattm e Last Minute Market per imprese, scuole e cittadini

(ANSA) - ROMA, 03 SET - Iniziative virtuose contro gli sprechi alimentari, di acqua ed energia, acquisti verdi nella pubblica amministrazione, mobilità sostenibile, prevenzione dei rifiuti, riduzione del consumo di suolo, e per la prima volta tra le altre, la categoria No Plastic Food & Drink, un riconoscimento alle azioni "per ridurre o eliminare l'uso delle plastiche". Torna il "Premio Vivere a spreco zero", giunto alla 7/a edizione, gli Oscar per le buone pratiche concrete e operative dedicato agli enti pubblici, imprese, scuole, associazioni e cittadini che quest'anno avrà come testimonial l'artista Neri Marcorè. L'iniziativa presentata presso l'auditorium del ministero dell'Ambiente (Mattm) e' promossa dalla Campagna Speco Zero di Last Minute Market con lo stesso

Ministero nell'ambito del progetto per il dimezzamento dello spreco di cibo nelle scuole "60 Sei zero".

"Anche grazie ad iniziative come questa, il nostro impegno che da molti anni profonde nel contrasto allo spreco alimentare - sottolinea Mariano Grillo, Direttore Generale per i rifiuti e l'inquinamento Mattm - ha portato ad una diminuzione degli sprechi del 40-45% e per questo deve quindi proseguire mirando al raggiungimento dell'obiettivo di Sviluppo sostenibile delle Nazioni Unite di dimezzare lo spreco alimentare entro il 2030".

"La call per le candidature - spiega Luca Falasconi curatore del progetto '60 Sei Zero' - sarà aperta fino al 10 ottobre 2019, sul sito sprecozero.it dove si potranno caricare i progetti".(ANSA).

Vivere a spreco zero 2019, tornano Oscar per buone pratiche

(ANSA) - ROMA, 03 SET - Il premio "Vivere a spreco zero 2019" presentato al ministero dell'ambiente inoltre prevede che singoli cittadini potranno inviare un tweet con hashtag #sprecozero indicando per esempio una buona pratica o inviando un'immagine che illustra comportamenti virtuosi e/o consigli per prevenire lo spreco alimentare. I 20 tweet più interessanti saranno valorizzati sul sito della campagna e dei partner di riferimento, mentre il vincitore avrà una fornitura di prodotti agroalimentari. Ulteriori novità sono le categorie dedicate alla Produzione Ortofrutticola, che si rivolge in particolare alle Aziende del settore e la Categoria InnovAction, accessibile ad Enti pubblici, Imprese, cittadini, Scuole e Associazioni che, attraverso un significativo progetto caratterizzato da innovazione digitale e/o tecnologica, abbiano contribuito alla prevenzione e riduzione dello spreco alimentare e/o alla sensibilizzazione. Le terne finaliste saranno rese pubbliche in occasione del World Food Day 2019, mercoledì 16 ottobre. I vincitori saranno proclamati nel mese di novembre 2019 e i riconoscimenti saranno consegnati il 26 novembre alla presenza del Testimonial 2019 Neri Marcorè.(ANSA).

Cibo, arriva a scuola kit delle buone pratiche anti spreco

Segre', educazione alimentare diventi programma scolastico

(ANSA) - ROMA, 03 SET - "Per gli studenti e gli insegnanti delle scuole elementari è in arrivo il kit delle buone pratiche anti spreco" perché "proprio dalla scuola, dove abbiamo un avanzo medio di 90 grammi nel piatto di ogni studente, e di 27 grammi di cibo intatto, abbandonato nelle mense per ogni pasto, deve partire la sensibilizzazione ad una educazione contro lo spreco alimentare". Così il presidente di Last Minute Market Andrea Segre' ha annunciato la nuova iniziativa in collaborazione con il ministero dell'Ambiente presso l'Auditorium dello stesso ministero a Roma.

"A pochi giorni dall'avvio del nuovo anno scolastico, - spiega Segre' - raccogliamo l'appello dei cittadini che per il nostro osservatorio (6 su 10) indicano che la scuola debba essere prima fonte di sensibilizzazione e lo rilanciamo perché l'educazione alimentare diventi programma scolastico, e perché l'educazione civica del nostro tempo non sia avulsa dalla sensibilizzazione sui temi della sostenibilità e dell'educazione ambientale".

Il Kit dedicato agli alunni delle scuole elementari dal 10 settembre sarà scaricabile sul sito sprecozero.it. Sono previsti percorsi teorici, visivi e attività ludiche con un manuale di utilizzo da fare a scuola mirate all'educazione alimentare anti spreco. Inoltre sarà possibile scaricare anche il "Diario del giovane investigatore", un vero e proprio diario che permetterà ai piccoli studenti di indagare cosa succede nel frigo di casa e nella dispensa di famiglia aggiornandolo giorno dopo giorno.(ANSA).

La 'hit' dello spreco, per 7 italiani su 10 in testa c'è il cibo

Per 6 su 10, la prevenzione parte dai banchi di scuola

 **TENDENZE**

 Mi piace 16  Condividi

 Share



(Fotolia)

Publicato il: 03/09/2019 12:21

Aumenta la percezione dello spreco alimentare. Nella 'hit' degli sprechi, fotografata dai nuovi dati 2019 dell'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market /Swg, **il food waste risulta in testa: 7 italiani su 10 (68%, con percezione in aumento: erano 6 su 10 solo 6 mesi fa) dichiarano di sprecare prima di tutto cibo**. Le cause? E' scaduto nel 63% dei casi o ammuffito nel 51%, se n'è acquistato troppo nel 58% dei casi o

cucinato in eccesso nel 43%.

A seguire: sprechiamo acqua (52%, in netto aumento rispetto a 6 mesi fa, quando lo spreco idrico riguardava il 37% degli intervistati); mobilità (25%, anche qui in netto aumento dall'8%), energia elettrica (24%), soldi (16%), tempo (14%) e gas (7%).

È utile individuare buone pratiche di prevenzione dello spreco alimentare, e non solo, da replicare e veicolare? Secondo gli italiani è essenziale e si guarda innanzitutto alle scuole (60% degli intervistati). "Un italiano su tre, il 33% - spiega **il presidente Swg Maurizio Pessato** - dichiara di non avere le idee chiare sulle fonti di buone pratiche per prevenire gli sprechi. Si profila piuttosto lunga la strada per entrare efficacemente in comunicazione con i cittadini sul tema. Ma intanto **è chiaro che ben 6 italiani su 10 danno il proprio mandato alla sensibilizzazione scolastica per promuovere l'attenzione e la prevenzione negli sprechi alimentari**".

Al secondo posto si guarda ai propri concittadini (per 4 italiani su 10), quindi agli enti pubblici (36%) e in misura inferiore a imprese (19%) e associazioni (15%). Proprio le associazioni (di cittadini e di consumatori) sono, secondo il 31% degli italiani, per ora artefici della sensibilizzazione in atto, al secondo posto le scuole che agiscono solo per il 27% degli italiani.

Stenta a filtrare la sensibilizzazione sul tema messa in campo da parte degli enti pubblici (12%) e delle imprese (8%).

Come ridurre o prevenire lo spreco alimentare domestico? La risposta degli italiani è la seguente: secondo il 64%, è necessaria una lista della spesa prima di entrare al supermercato, ma anche congelare i cibi che non si mangeranno a breve (63%).

Quindi fare attenzione a non cucinare più del necessario (51%), riutilizzare gli avanzi e gli scarti dei pasti (49%), verificare se i cibi sono davvero andati a male prima di buttarli (49%), ordinare meglio il cibo nel frigo con attenzione alle scadenze (43%).

"A pochi giorni dall'avvio del nuovo anno scolastico, raccogliamo l'appello dei cittadini e lo rilanciamo perché l'educazione alimentare diventi programma scolastico, e perché l'educazione civica del nostro tempo non sia avulsa dalla sensibilizzazione sui temi della sostenibilità e dell'educazione ambientale", sottolinea **il presidente di Last Minute Market Andrea Segrè**.

3 settembre 2019

BUONE PRATICHE

Stili di vita: al via l'edizione 2019 del premio "Vivere a spreco zero"

Prende il via quest'oggi l'edizione 2019 di "Vivere a spreco zero", il premio promosso dalla campagna Spreco Zero con il ministero dell'Ambiente, attraverso il progetto 60 Sei Zero. Rivolto ad imprese, amministrazioni pubbliche, scuole, associazioni e cittadini, il contest – che giunge alla 7^a edizione – avrà come testimonial l'artista Neri Marcoré, che interverrà in occasione della consegna dei premi, prevista per il 26 novembre. "La sensibilizzazione sui temi dello spreco di cibo e dell'educazione alimentare passa anche e soprattutto attraverso gli esempi concreti di buone pratiche – spiega Luca Falascioni, curatore del progetto -: da 7 anni il premio 'Vivere a spreco zero' riconosce le iniziative virtuose in materia di contrasto agli sprechi alimentari, riduzione degli sprechi di acqua ed energia, acquisti verdi nella pubblica amministrazione, mobilità sostenibile, prevenzione dei rifiuti, riduzione del consumo di suolo. È un premio legato a buone pratiche concrete e operative: per questo, in vista del nuovo anno scolastico rilanciamo anche e soprattutto alle scuole italiane il nostro invito a partecipare. Per gli studenti e gli insegnanti è in arrivo il kit delle buone pratiche: dal 10 settembre sarà scaricabile sul sito sprecozero.it con un manuale di utilizzo, tante attività ludiche da fare insieme a scuola e con il Diario del giovane investigatore per indagare cosa succede nel frigo di casa, e come se la passa il cibo nella dispensa di famiglia". Le candidature saranno aperte fino al 10 ottobre. Il bando è disponibile sul sito sprecozero.it. I singoli cittadini potranno, dal 3 settembre al 10 ottobre, inviare un tweet con hashtag #sprecozero indicando una quote, una buona pratica o inviando un'immagine che illustra comportamenti virtuosi e/o consigli, indicazioni, suggerimenti utili a prevenire lo spreco alimentare. I 20 tweet più interessanti secondo la giuria 2019 del premio saranno valorizzati sul sito della campagna e dei partner di riferimento. Fra questi sarà scelto il tweet vincitore, che porterà in dote al suo ideatore una fornitura di prodotti agroalimentari.



3 settembre 2019 - Edizione delle 13.30





3 settembre 2019 - Edizione delle 18.30



LE CAUSE DELLO SPRECO ALIMENTARE

FONTE: OSSERVATORIO WASTE WATCHER

- **IL CIBO SCADE 63%**
- **NE COMPRA TROPPO 58%**
- **COMPRA CONFEZIONI TROPPO GRANDI 53%**
- **NON LE PIACCIONO GLI AVANZI 45%**

Tg2

TG3

3 settembre 2019 - Edizione delle 19.00





3 settembre 2019 - Edizione delle 18.30





MINISTERO DELL'AMBIENTE
E DELLA TUTELA DEL TERRITORIO E DEL MARE

3 settembre 2019

Comunicati Stampa » Presentata la settima edizione del premio "Vivere a spreco zero" 2019

PRESENTATA LA SETTIMA EDIZIONE DEL PREMIO "VIVERE A SPRECO ZERO" 2019



Fino al 10 ottobre le candidature. La premiazione alla presenza di Neri Marcorè

Roma, 3 settembre 2019 - Presentato stamane all'auditorium del ministero il premio "Vivere a spreco zero" 2019, dedicato alle buone pratiche nella prevenzione degli sprechi alimentari. Giunto alla settima edizione, promosso, oltre che dal ministero, dalla campagna "Spreco zero" di "Last minute market" nell'ambito del progetto "60 Sei zero", è rivolto a imprese, amministrazioni pubbliche, scuole, associazioni e cittadini.

Fino al 10 ottobre le buone pratiche potranno essere candidate sul sito sprecozero.it. Le terne finaliste saranno rese pubbliche in occasione del World Food Day 2019, il 16 ottobre a Bologna, al Fico. La premiazione avverrà a Roma a fine novembre alla presenza dell'attore Neri Marcorè.

La giuria, presieduta dal presidente e fondatore di "Last minute market" Andrea Segré, è coordinata dal curatore del progetto "60 Sei zero" Luca Falasconi ed è composta, tra gli altri, dai giornalisti Antonio Cianciullo, Roberto Giovannini, Marco Fratoddi e Massimo Cirri.

Alla presentazione sono intervenuti il direttore generale per i rifiuti e l'inquinamento del ministero Mariano Grillo, Segré, Falasconi e il presidente Swg Maurizio Pessato.

Il direttore Grillo, che ha portato i saluti del ministro Sergio Costa, ha ricordato le iniziative contro lo spreco alimentare che il ministero ha sostenuto, sia a livello nazionale sia a livello europeo, dal programma nazionale di prevenzione dei rifiuti alle Carte di Bologna e di Milano, dalla collaborazione con l'università di Bologna per il progetto "Reduce" al recepimento concreto delle direttive comunitarie.

"Il miglior spreco, come il miglior rifiuto, è quello che non si fa" - ha affermato Segré, che ha sottolineato l'importanza delle buone pratiche da individuare, adottare e veicolare per la prevenzione e riduzione degli sprechi.

I nuovi dati 2019 dell'osservatorio Waste Watcher di Last minute market/Swg sono stati illustrati da Pessato che ha ricordato, tra l'altro, come in cima agli sprechi ci sia il cibo (per 7 italiani su 10), l'acqua e la mobilità.

Sulle novità di questa edizione del premio si è soffermato Falasconi. Tre le nuove categorie: "No plastic food & drink", rivolta a chi ha eliminato la plastica; produzione ortofrutticola, riservata a chi si sia dotato di soluzioni innovative per ridurre lo spreco alimentare; "InnovAction", destinata a chi ha attuato un progetto caratterizzato da innovazione digitale o tecnologica sempre finalizzato alla riduzione dello spreco alimentare.

Pesa 700 grammi lo spreco di cibo pro capite settimanale in Italia, per un valore di oltre 3 euro settimanali e di 196 euro annuali, come attestano i "Diari di famiglia" del progetto "Reduce" del ministero/università di Bologna Distal. Abbiamo cambiato direzione rispetto al passato, e in meglio, ma c'è ancora molto da fare.

milleunadonna

3 settembre 2019

Le cause

E' **scaduto** nel 63% dei casi o ammuffito nel 51%, se n'è acquistato troppo nel 58% dei casi o cucinato in eccesso nel 43%. A seguire: sprechiamo **acqua** (52%, in netto aumento rispetto a 6 mesi fa, quando lo spreco idrico riguardava il 37% degli intervistati); mobilità (25%, anche qui in netto aumento dall'8%), **energia elettrica** (24%), soldi (16%), tempo (14%) e gas (7%).

Promuovere l'attenzione e la prevenzione

È utile individuare buone pratiche di prevenzione dello spreco alimentare, e non solo, da replicare e veicolare? Secondo gli italiani è essenziale e **si guarda innanzitutto alle scuole** (60% degli intervistati). "Un italiano su tre, il 33% - spiega il presidente Swg Maurizio Pessato - dichiara di non avere le idee chiare sulle fonti di buone pratiche per prevenire gli sprechi. Si profila piuttosto lunga la strada per entrare efficacemente in comunicazione con i cittadini sul tema. Ma intanto è chiaro che ben 6 italiani su 10 danno il proprio mandato alla sensibilizzazione scolastica per promuovere l'attenzione e la prevenzione negli sprechi alimentari".

Al secondo posto si guarda ai propri **concittadini** (per 4 italiani su 10), quindi agli **enti pubblici** (36%) e in misura inferiore a imprese (19%) e associazioni (15%). Proprio le associazioni (di cittadini e di consumatori) sono, secondo il 31% degli italiani, per ora artefici della sensibilizzazione in atto, al secondo posto le scuole che agiscono solo per il 27% degli italiani. Stenta a filtrare la sensibilizzazione sul tema messa in campo da parte degli enti pubblici (12%) e delle imprese (8%).

Come ridurre o prevenire lo spreco alimentare?

La risposta degli italiani è la seguente: secondo il 64%, è necessaria una lista della spesa prima di entrare al supermercato, ma anche **congelare i cibi** che non si mangeranno a breve (63%). Quindi fare attenzione a **non cucinare più del necessario** (51%), **riutilizzare gli avanzi** e gli scarti dei pasti (49%), **verificare se i cibi sono davvero andati a male** prima di buttarli (49%), **ordinare meglio il cibo nel frigo** con attenzione alle scadenze (43%). *

3 settembre 2019

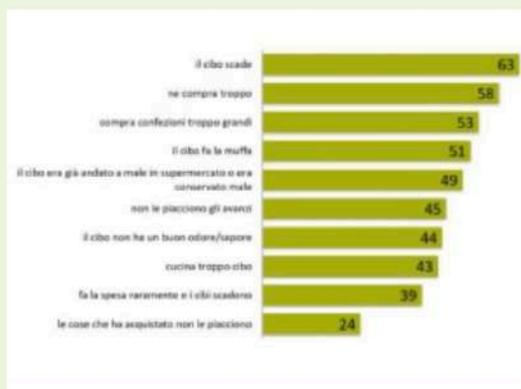


Per sette italiani su dieci lo spreco alimentare si batte tra i banchi di scuola. Al via il premio 'Vivere a Spreco Zero 2019'

A pochi giorni dal via al nuovo anno scolastico - riparte il premio Vivere a Spreco Zero, il contest nazionale per le buone pratiche di enti pubblici, imprese, scuole, associazioni e cittadini, testimonial 2019 l'artista Neri Marcorè

Nel 2014 un italiano su 2 "dichiara" di gettare cibo quasi ogni giorno. Nel 2018 solo l'1% degli italiani "ha dichiarato" di cestinare il cibo pressoché quotidianamente. L'impegno per la prevenzione dello spreco alimentare, che dal 2010 porta avanti la campagna **Spreco Zero di Last Minute Market**, ha iniziato a dare i suoi frutti. Eppure **molto resta ancora da fare**, ad ogni livello: nelle nostre case, nelle scuole, nella distribuzione. **Pesa 700,7 grammi lo spreco di cibo pro capite settimanale in Italia**, per un valore di 3,76 € settimanali, e di 196 € annuali secondo i test scientifici dei "Diari di famiglia" del progetto REDUCE – Min. Ambiente / Università di Bologna Distal. **Lo spreco di cibo a livello domestico in Italia vale quasi 12 miliardi €** (esattamente 11.858.314.935 € secondo il test Diari di Famiglia), ai quali va sommato lo spreco alimentare di filiera (produzione – distribuzione), stimato in **oltre 3 miliardi € (3.176.032.413 €)**, ovvero il 21,1% del totale, **Lo spreco complessivo di cibo vale quindi oltre 15 miliardi €**, per l'esattezza **15.034.347.348 €**. Quanto gettiamo nelle nostre case rappresenta **quindi i 4/5 dello spreco alimentare complessivo** in Italia: **parliamo dello 0,88% del Pil** (valori a prezzi correnti fonte Istat). Anche la **distribuzione**, pur adottando da tempo comportamenti virtuosi e pratiche di recupero del cibo a ridosso di scadenza, ha i suoi "buchi neri": la **stima nazionale è di 220.000 tonnellate di cibo sprecato ogni anno**, 2,89 kg/pro-capite, ovvero 18,7 kg di cibo sprecati ogni anno per metro quadro di superficie di vendita, soprattutto frutta e verdura, pane e prodotti da forno, latticini (progetto REDUCE 2018).

E **nelle scuole**? L'indagine REDUCE sulla refezione scolastica ha calcolato **un avanzo medio di 90 grammi nel piatto di ogni studente**, e di 27 grammi di cibo intatto, abbandonato nelle mense per ogni pasto. **Ma è dalle scuole che deve partire la rigenerazione di una società sostenibile**, secondo gli italiani: lo testimoniano i **nuovi dati 2019 dell'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market /Swg**, perché **7 italiani su 10 (68%) danno un mandato proprio alla sensibilizzazione scolastica per promuovere l'attenzione e la prevenzione negli sprechi alimentari**, in rapporto quindi alle nuove generazioni.



«Sono dati che testimoniano l'importanza di buone pratiche da individuare, adottare e veicolare sul piano degli enti pubblici, delle imprese, delle scuole, così come sul piano personale, nel quotidiano delle nostre case - **sottolinea il presidente di Last Minute Market Andrea Segrè** – Per questo arriva la **7ª edizione del Premio Vivere a Spreco Zero**, i piccoli "Oscar" della prevenzione e riduzione degli sprechi, e per questo, a pochi giorni dall'avvio del nuovo anno scolastico, raccogliamo l'appello dei cittadini e lo rilanciamo perché **l'educazione alimentare diventi programma**

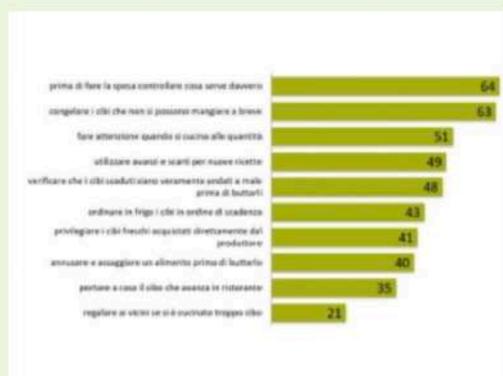
scolastico, e perché l'educazione civica del nostro tempo non sia avulsa dalla sensibilizzazione sui temi della sostenibilità e dell'educazione ambientale. Le buone pratiche individuate e condivise, adottate sul territorio nazionale da soggetti pubblici e privati, sono esperienze rilevanti e innovative è importante favorire la diffusione e la replica sul territorio. Quest'anno, accanto alle categorie consuete - Amministrazioni Pubbliche, Imprese, scuole, associazioni e cittadini – il Premio Vivere a Spreco Zero includerà nuove categorie, prima fra tutte quella **No Plastic Food & Drink**: perché la prevenzione degli sprechi è anche prevenzione dei rifiuti e cura dell'ambiente. Il Premio Vivere a Spreco Zero ha scelto quindi di partecipare alla mobilitazione internazionale finalizzata a sostenere la riduzione/eliminazione delle plastiche alimentari per cibo e/o acqua».

Promosso dalla campagna **Spreco Zero** con il **Ministero dell'Ambiente**, attraverso il **progetto 60 Sei ZERO**, il **Premio Vivere a Spreco Zero** è una **call aperta ad imprese, Amministrazioni pubbliche, scuole, associazioni e cittadini**, quest'anno con un **testimonial davvero speciale, l'artista Neri Marcorè**, che interverrà alla consegna dei Premi il 26 novembre 2019.

L'iniziativa è stata presentata oggi – martedì 3 settembre – nell'Auditorium del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare dal Direttore Generale per i rifiuti e l'inquinamento **Mariano Grillo**, con il fondatore e Presidente di Last Minute Market **Andrea Segrè** e con il curatore del progetto 60 Sei ZERO **Luca Falasconi** che ha spiegato: «**la sensibilizzazione sui temi dello spreco di cibo e dell'educazione alimentare passa anche e soprattutto attraverso gli esempi concreti di buone pratiche**: da 7 anni il Premio Vivere a spreco Zero da 7 anni riconosce le iniziative virtuose in materia di contrasto agli sprechi alimentari, riduzione degli sprechi di acqua ed energia, acquisti verdi nella pubblica amministrazione, mobilità sostenibile, prevenzione dei rifiuti, riduzione del consumo di suolo. È **un premio legato a buone pratiche concrete e operative: per questo, in vista del nuovo Anno Scolastico rilanciamo anche e soprattutto alle scuole italiane il nostro invito a partecipare. Per gli studenti e gli insegnanti è in arrivo il kit delle buone pratiche: dal 10 settembre sarà scaricabile sul sito sprecozero.it con un manuale di utilizzo, tante attività ludiche da fare insieme a scuola e con il Diario del giovane investigatore per indagare cosa succede nel frigo di casa, e come se la passa il cibo nella dispensa di famiglia ...** ».

«**I dati emersi dal progetto REDUCE-** ha affermato il direttore Grillo - **indicano come vi sia un calo dello spreco a livello domestico.** Gli italiani stanno dunque aumentando la loro sensibilità al problema e stanno focalizzando la loro attenzione sui comportamenti che possono generare sprechi, cercando in qualche modo di cambiare il loro atteggiamento rispetto alla questione cibo-spreco. Questo è certamente un ottimo risultato, ma c'è ancora da migliorare a tutti i livelli a partire dalle mense scolastiche, alla ristorazione e alla grande distribuzione. L'impegno che il Ministero dell'Ambiente da molti anni profonde nel contrasto allo spreco alimentare deve quindi proseguire mirando al **raggiungimento dell'obiettivo di Sviluppo sostenibile delle Nazioni Unite di dimezzare lo spreco alimentare entro il 2030**».

La call del Premio Vivere a Spreco Zero, ovvero il processo di candidatura, sarà aperta dal 3 settembre al 10 ottobre 2019 secondo il bando indicato sul sito sprecozero.it con semplici modalità per uploadare il proprio progetto. Non mancheranno i riconoscimenti per le **buone pratiche dei cittadini**: per l'impegno personale, le esperienze, le buone pratiche sedimentate nel tempo o imparate grazie alla crescente sensibilizzazione sul tema. I gruppi organizzati di cittadini, dunque **le Associazioni che sul campo operano per la prevenzione degli sprechi e la sensibilizzazione sul tema**, potranno candidarsi con i loro progetti. E così i **singoli cittadini**, inviando dal 3 settembre al 10 ottobre il loro tweet con hashtag **#sprecozero** indicando una quote, una buona pratica o inviando un'immagine che illustra comportamenti virtuosi e/o consigli, indicazioni, suggerimenti utili a prevenire lo spreco alimentare. I 20 tweet più interessanti secondo la Giuria 2019 del Premio saranno valorizzati sul sito della campagna e dei partner di riferimento. Fra questi sarà scelto il tweet vincitore, che porterà in dote al suo ideatore una fornitura di prodotti agroalimentari.



No Plastic Food & Drink è la nuova categoria del Premio, riservata al migliore progetto ideato e realizzato in questa direzione da Enti pubblici e/o Aziende che, negli ultimi tre anni, abbiano promosso o sostenuto misure, azioni o progetti in grado di ridurre o eliminare l'uso di queste plastiche. Ulteriore novità è la categoria dedicata alla **Produzione Ortofrutticola**, che si rivolge in particolare alle Aziende del settore che si siano dotate di innovazioni in grado di ridurre e prevenire lo spreco alimentare: come ha fatto Unitec, una delle prime aziende vincitrici nella categoria imprese, attualmente supporter di

questo impegno. E ci sarà anche la **Categoria InnovAction**, accessibile ad Enti pubblici, Imprese, cittadini, Scuole e Associazioni che, attraverso un significativo progetto caratterizzato da innovazione digitale e/o tecnologica, abbiano contribuito alla prevenzione / riduzione dello spreco alimentare e/o alla sensibilizzazione sul tema in misura comprovata.

La **Giuria 2019 del Premio Vivere a Spreco Zero**, presieduta dal presidente e fondatore Last Minute Market **Andrea Segrè**, è coordinata dal curatore del progetto 60 Sei ZERO **Luca Falasconi** ed è integrata, fra gli altri, dai giornalisti **Antonio Cianciullo, Marco Fratoddi, Massimo Cirri, Roberto Giovannini**. Le **terne finaliste** saranno rese pubbliche in occasione del World Food Day 2019, mercoledì 16 ottobre. I **vincitori saranno proclamati nel mese di novembre 2019** e i riconoscimenti saranno consegnati il 26 novembre alla presenza del Testimonial 2019 Neri Marcorè.

Media partner del Premio Vivere a Spreco Zero è **Rai Radio2**. Sostengono il Premio, nelle diverse categorie, le imprese **Unitec, Conapi Mielizia, Alce Nero, Assomela – VOG**. La sensibilizzazione della campagna Spreco Zero è affiancata da ulteriori imprese che credono nell'impegno per la prevenzione dello spreco alimentare: sono Conad, Camst, EmilBanca, Whirlpool, Gruppo Hera, Natura Nuova, Istituto Italiano Imballaggio, IMA, Giò Style.

I NUOVI DATI DELL'OSSERVATORIO WASTE WATCHER 2019

È utile individuare buone pratiche di prevenzione dello spreco alimentare, e non solo, da replicare e veicolare? Secondo gli italiani è essenziale e l'appello guarda innanzitutto alle scuole. I **nuovi dati 2019** dell'Osservatorio **Waste Watcher** di Last Minute Market /Swg sono stati illustrati dal **presidente Swg Maurizio Pessato**: «Un italiano su 3, il 33%, dichiara di non avere le idee chiare sulle fonti di buone pratiche per prevenire gli sprechi – ha spiegato - Si profila piuttosto lunga la strada per entrare efficacemente in comunicazione con i cittadini sul tema. Ma intanto è chiaro che **ben 6 italiani su 10 danno il proprio mandato alla sensibilizzazione scolastica per promuovere l'attenzione e la prevenzione negli sprechi alimentari**». Al secondo posto si guarda ai propri simili, gli altri cittadini (per 4 italiani su 10), quindi agli enti pubblici (36%) e in misura inferiore a imprese (19%) e associazioni (15%). **Proprio le associazioni (di cittadini e di consumatori) sono, secondo il 31% degli italiani, per ora artefici della sensibilizzazione in atto**, al secondo posto le scuole che agiscono solo per il 27% degli italiani. Stenta a filtrare la sensibilizzazione sul tema messa in campo da parte degli enti pubblici (12%) e delle imprese (8%).

Volendo tracciare una ideale "hit", gli sprechi alimentari sono saldamente in testa perchè 7 italiani su 10 dichiarano di sprecare innanzitutto cibo (68% con percezione in aumento: erano 6 su 10 solo 6 mesi fa). Quindi sprechiamo acqua (52%, in netto aumento rispetto a 6 mesi fa, quando lo spreco idrico riguardava il 37% degli intervistati), e a seguire stimiamo di sprecare mobilità (25%, anche qui in netto aumento dall'8%), energia elettrica (24%), soldi (16%), tempo (14%) e gas (7%). Le cause dello spreco di cibo restano legate a scarsa sensibilità nella prevenzione: il cibo è scaduto nel 63% dei casi o ammuffito nel 51%, si è acquistato troppo nel 58% dei casi o cucinato troppo nel 43%. Si gestisce male il cibo che ammuffisce (51%) o va a male (49%). Come ridurre o prevenire lo spreco alimentare domestico? La risposta gli italiani se la danno così – e funzionerebbe, se messa in atto: **secondo il 64% è necessaria una lista della spesa prima di entrare al supermercato, ma anche congelare i cibi che non si mangeranno a breve (63%). Quindi fare attenzione a non cucinare più del necessario (51%), riutilizzare gli avanzi e gli scarti dei pasti (49%), verificare se i cibi sono davvero andati a male prima di buttarli (49%), ordinare meglio il cibo nel frigo con attenzione alle scadenze (43%).**



3 settembre 2019



Spreco alimentare, in arrivo nelle scuole il Kit delle Buone Pratiche

Spreco Alimentare. In arrivo per gli studenti e gli insegnanti delle scuole elementari, il kit delle buone pratiche.

Dal 10 settembre sarà scaricabile sul sito sprecozero.it con un manuale di utilizzo, tante attività ludiche da fare insieme a scuola e con il Diario del giovane investigatore per indagare cosa succede nel frigo di casa e come se la passa il cibo nella dispensa.

“Kit antispreco – spiega il presidente di Last Minute Market, **Andrea Segrè** – perché proprio dalla scuola, dove abbiamo un **avanzo medio** di 90 grammi nel piatto di ogni studente, e di 27 grammi di cibo intatto, abbandonato nelle mense per ogni pasto, deve partire la sensibilizzazione ad una educazione contro lo spreco alimentare”.

“A pochi giorni dall'avvio del nuovo anno scolastico – aggiunge Segrè – raccogliamo l'**appello dei cittadini** che per il nostro osservatorio (6 su 10) indicano che la scuola debba essere prima fonte di sensibilizzazione e lo

rilanciamo perché l'educazione alimentare diventi **programma scolastico**, e perché l'educazione civica del nostro tempo non sia avulsa dalla sensibilizzazione sui temi della sostenibilità e dell'educazione ambientale”.

Nel 2014 un italiano su due dichiarava di gettare cibo quasi ogni giorno.

Nel 2018, solo l'1% degli italiani ha dichiarato di **cestinare il cibo** quotidianamente.

L'impegno per la **prevenzione** dello spreco alimentare, che dal 2010 porta avanti la campagna Spreco Zero di Last Minute Market, ha iniziato a dare i suoi frutti.

Resta però ancora molto da fare.

Pesa 700,7 grammi lo spreco di cibo pro capite settimanale in Italia per un valore di 3,76€ settimanali e di 196 euro secondo i test scientifici dei “Diari di famiglia” del **progetto REDUCE** – Ministero dell'Ambiente / Università di Bologna Distal.

Lo spreco di cibo a livello domestico in Italia vale quasi 12 miliardi di euro, ai quali va sommato lo spreco alimentare di filiera stimato in oltre 3 miliardi di euro, ovvero il 21,1% del totale.

Lo spreco complessivo di cibo vale quindi oltre **15 miliardi di euro**.

Quanto gettiamo nelle nostre case rappresenta quindi i 4/5 dello spreco alimentare complessivo in Italia: parliamo dello **0,88% del Pil**.

Anche la distribuzione, pur adottando da tempo comportamenti virtuosi e pratiche di recupero del cibo a ridosso di scadenza, ha i suoi “buchi neri”: la stima nazionale è di **220.000 tonnellate di cibo sprecato** ogni anno, 2.89kg/pro capite, ovvero 18,7 kg di cibo sprecati ogni anno per metro quadro di superficie di vendita, soprattutto frutta e verdura, pane e prodotti da forno, latticini (progetto REDUCE 2018).

Spreco alimentare, ecco il decalogo delle buone abitudini alimentari

L'indagine REDUCE sulla **refezione scolastica** ha calcolato un avanzo medio di 90 grammi nel piatto di ogni studente, e di 27 grammi di cibo intatto, abbandonato nelle mense per ogni pasto.

È dalle scuole che deve partire la rigenerazione di una società sostenibile, secondo gli italiani: lo testimoniano i dati 2019 dell'**Osservatorio Waste Watcher** di Last Minute Market / Swg, perché 7 italiani su 10 (68%) danno un mandato proprio alla sensibilizzazione scolastica per promuovere l'attenzione e la prevenzione negli sprechi alimentari, in rapporto quindi alle nuove generazioni.

“Sono dati che testimoniano l'importanza di **buone pratiche** da individuare, adottare e veicolare sul piano degli enti pubblici, delle imprese, delle scuole, così come sul piano personale, nel quotidiano delle nostre case” – sottolinea il

presidente di Last Minute Market, Andrea Segrè.

Per questo arriva la 7° edizione del **Premio Vivere a Spreco Zero**, i piccoli "Oscar" della prevenzione e riduzione degli sprechi, e per questo, a pochi giorni dall'avvio del nuovo anno scolastico, raccogliamo l'appello dei cittadini e lo rilanciamo perché l'educazione alimentare diventi programma scolastico, e perché l'educazione civica del nostro tempo non sia avulsa dalla sensibilizzazione sui temi della sostenibilità e dell'**educazione ambientale**.

Le buone pratiche individuate e condivise, adottate sul territorio nazionale da soggetti pubblici e privati, sono esperienze rilevanti e innovative è importante favorire la diffusione e la replica sul territorio.

Quest'anno, accanto alle categorie consuete Amministrazioni Pubbliche, Imprese, scuole, associazioni e cittadini il Premio Vivere a Spreco Zero includerà nuove categorie, prima fra tutte quella **No Plastic Food & Drink**: perché la prevenzione degli sprechi è anche prevenzione dei rifiuti e cura dell'ambiente.

Il Premio Vivere a Spreco Zero ha scelto quindi di partecipare alla mobilitazione internazionale finalizzata a sostenere la riduzione/eliminazione delle plastiche alimentari per cibo e/o acqua».

3 settembre 2019

Italiani spreconi di cibo: è vero, la scuola ci educa! In arrivo il kit delle buone pratiche e il premio "Vivere a spreco zero"

Di **Alessandro Giuliani** - 03/09/2019



Una mensa scolastica

Gli italiani, almeno in fatto di alimenti, si rendono conto di essere degli "spreconi": sono così convinti dello spreco alimentare domestico che praticano che chiedono a gran voce di introdurre un'educazione scolastica sulla materia.

Secondo 7 italiani su 10 (il 68%, erano 6 su 10 nel 2014), quello alimentare è infatti il settore in cui sprecano di più e 6 su 10

ritengono che la sensibilizzazione "anti spreco" deve iniziare dai banchi di scuola. In generale, sulla sensibilizzazione e le buone pratiche, solo il 27% degli italiani ritengono che le scuole si adoperino.

La ricerca

Le percentuali derivano da un'indagine dell'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market/Swg condotta dal 28 al 30 agosto su un campione di 1.500 intervistati, presentata il 3 settembre nel corso del lancio del premio "Vivere a spreco zero" al ministero dell'Ambiente.

“Le ragioni che portano allo spreco – ha detto Maurizio Pessato vice presidente Swg osservatorio di indagine statistica – per il 63% sono il cibo scaduto”, la causa è “un eccessivo acquisto” per il 58%; poi “il troppo cibo cucinato” (43%) e la cattiva gestione del cibo che ammuffisce (51%) o va a male (49%).

La risposta al problema

Come risposta al problema, il presidente di Last Minute Market Andrea Segrè ha annunciato una nuova iniziativa in collaborazione con il ministero dell’Ambiente: “per gli studenti e gli insegnanti delle scuole elementari è in arrivo il kit delle buone pratiche anti spreco”.

Perché “proprio dalla scuola, dove abbiamo un avanzo medio di 90 grammi nel piatto di ogni studente, e di 27 grammi di cibo intatto, abbandonato nelle mense per ogni pasto, deve partire la sensibilizzazione ad una educazione contro lo spreco alimentare”.

Raccolto l’appello dei cittadini

A pochi giorni dall’avvio del nuovo anno scolastico, – spiega Segre’ – raccogliamo l’appello dei cittadini che per il nostro osservatorio (6 su 10) indicano che la scuola debba essere prima fonte di sensibilizzazione e lo rilanciamo perché l’educazione alimentare diventi programma scolastico, e perché l’educazione civica del nostro tempo non sia avulsa dalla sensibilizzazione sui temi della sostenibilità e dell’educazione ambientale”.

Il Kit, dedicato agli alunni della scuola primaria, dal 10 settembre sarà scaricabile sul sito sprecozero.it. Sono previsti percorsi teorici, visivi e attività ludiche con un manuale di utilizzo da fare a scuola mirate all’educazione alimentare anti spreco. Inoltre sarà possibile scaricare anche il “Diario del giovane investigatore”, un vero e proprio diario che permetterà ai piccoli studenti di indagare cosa succede nel frigo di casa e nella dispensa di famiglia aggiornandolo giorno dopo giorno.

Ecco il premio “Vivere a spreco zero”

Tra le iniziative virtuose contro gli sprechi, c’è anche il ritorno del premio “Vivere a spreco zero”, giunto alla 7/a edizione, con gli Oscar per le buone pratiche concrete e operative

dedicato agli enti pubblici, imprese, scuole, associazioni e cittadini: quest'anno l'iniziativa avrà come testimonial l'artista Neri Marcoré.

Si tratta di un progetto promosso dalla Campagna Speco Zero di Last Minut Market con il ministero dell'Ambiente, nell'ambito del progetto per il dimezzamento dello spreco di cibo nelle scuole "60 Sei zero".

"Anche grazie ad iniziative come questa, il nostro impegno che da molti anni profonde nel contrasto allo spreco alimentare – ha detto Mariano Grillo, direttore generale per i rifiuti e l'inquinamento Mattm – ha portato ad una diminuzione degli sprechi del 40-45% e per questo deve quindi proseguire mirando al raggiungimento dell'obiettivo di Sviluppo sostenibile delle Nazioni Unite di dimezzare lo spreco alimentare entro il 2030".

"La call per le candidature – ha aggiunto Luca Falasconi curatore del progetto '60 Sei Zero' – sarà aperta fino al 10 ottobre 2019, sul sito sprecozero.it dove si potranno caricare i progetti".

CIBO, 7 ITALIANI SU 10 LO SPRECANO

REDAZIONE | 3 settembre, 2019 at 15:18



In Italia aumenta la percezione dello spreco alimentare, che si conferma essere per lo più domestico. A confermarlo sono gli ultimi dati 2019 dell'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market/Swg, secondo cui 7 italiani su 10 (68%) dichiarano di sprecare soprattutto cibo (il 60% nel 2014) e ben 6 su 10 si affidano alla sensibilizzazione scolastica per promuovere l'attenzione sul tema, mentre uno su 3 (33%) dichiara di non avere le idee chiare sulle buone pratiche per prevenire gli sprechi. L'aggiornamento dei dati 2019 è stato illustrato all'auditorium del ministero dell'Ambiente a Roma nel corso della conferenza stampa di presentazione della settima edizione del premio "Vivere a Spreco Zero 2019" e del kit educativo di buone pratiche per le scuole scaricabile dal sito www.sprecozero.it.

Presenti, tra gli altri, il direttore generale per i rifiuti e l'inquinamento del Mattm, Mariano Grillo, il fondatore e presidente di Last Minute Market-Università di Bologna, Andrea Segrè, e il curatore del progetto "60 Sei Zero", Luca Falasconi. Le cause dello spreco alimentare restano legate principalmente a cattiva conservazione e acquisto eccessivo. Gli sprechi, infatti, riguardano principalmente cibo scaduto (63%) o ammuffito (51%), acquistato o cucinato in quantità eccessive (rispettivamente 58% e 43%). In netto aumento, poi, lo spreco di acqua, al 52% rispetto al 37 del 2014, seguito dallo spreco di mobilità (anch'esso in aumento dall'8 al 25%), energia elettrica (24%), soldi (16%), tempo (14%) e gas (7%). Se la maggior parte degli intervistati crede che la chiave sia nell'educazione scolastica, 4 italiani su 10 guardano agli altri cittadini, il 36% agli enti pubblici, il 19% alle imprese, il 15% alle associazioni, che per il 31% degli italiani sono artefici della sensibilizzazione in atto ancor di più delle scuole (27%). Tra le azioni efficaci per ridurre o prevenire lo spreco alimentare domestico, per il 64% degli italiani è necessario stilare una lista della spesa prima di entrare al supermercato, ma anche congelare i cibi che non si mangeranno a breve (63%), fare attenzione alla quantità quando si cucina (51%), utilizzare avanzi e scarti per nuove ricette (49%), verificare se i cibi sono davvero andati a male prima di buttarli (49%), ordinarli meglio nel frigo con attenzione alle scadenze (43%).

“Lo spreco domestico continua a farla da padrone, i quattro quinti di ciò che si getta via nella filiera sta a casa nostra, per un’incidenza sulla spesa di oltre 3 euro a settimana per ognuno di noi, ma i dati confermano che gli italiani sono sempre più sensibili allo spreco alimentare – ha commentato Segrè – Il dato aumenta, è più alto, ma non è negativo perché vuol dire che noi stiamo percependo questo fenomeno come reale. 7 italiani su 10 dicono che ancora lo spreco alimentare è al primo posto mentre 6 su 10 trovano già la soluzione: fare prevenzione attraverso l’educazione alimentare e ambientale nelle scuole. Quindi direi che dal 2010, quando abbiamo lanciato questa campagna, qualche risultato lo abbiamo ottenuto”.

Ma quanto pesa lo spreco alimentare in Italia? Secondo i dati raccolti con i “Diari di famiglia” del progetto “Reduce” del ministero dell’Ambiente con l’università di Bologna, lo spreco di cibo pro capite in Italia ogni settimana è di 700,7 grammi, per un valore complessivo annuo di 12 miliardi di euro ai quali vanno aggiunti oltre 3 miliardi per lo spreco di filiera-distribuzione. Cifra totale ben 15 miliardi, cioè lo 0,88% del Pil. Uno spreco che si annida anche nelle mense degli istituti scolastici dove ‘Reduce’ ha calcolato un avanzo medio di 90 grammi nel piatto di ogni studente, a cui si aggiungono 27 grammi di cibo intatto che il piatto non lo hanno mai raggiunto.

“Da questi 120 grammi nasce il progetto ‘60 Sei Zero’ con cui vogliamo ottenere un dimezzamento dello spreco di cibo nelle scuole – ha spiegato in conferenza stampa il coordinatore del progetto Falasconi – Una delle novità di quest’anno è il kit educativo che si può scaricare gratuitamente dal nostro sito sia nella versione per classi dalla prima alla terza elementare, che nella versione dedicata a quarte e quinte”. Si tratta di “tavole di base per un percorso teorico da fare con i bambini- ha chiarito Falasconi- accompagnate da attività ludiche e dal ‘Diario del giovane investigatore’, che i bimbi possono portarsi a casa”, con l’obiettivo di “coinvolgere le famiglie in attività e giochi”, quindi di “sensibilizzarle”.

“Il discorso dello spreco ambientale va approcciato dal punto di vista di una maggiore educazione- ha detto Grillo- In Europa gli atti delegati avranno il compito di dare più concretezza agli obiettivi individuati nelle direttive comunitarie”, in particolare l’obbligo per gli Stati membri di attuare politiche per la riduzione dello spreco e di misurare puntualmente la quantità di rifiuto alimentare prodotto, compito affidato in Italia ad Ispra- fanno sapere dal ministero. Da domani e fino al 10 ottobre sono, quindi, aperte le candidature al Premio nazionale Vivere a Spreco Zero, a cui potranno partecipare imprese, scuole, amministrazioni pubbliche, associazioni e singoli cittadini, portatori di buone pratiche per la lotta allo spreco alimentare. Testimonial d’eccezione della settima edizione sarà l’attore Neri Marcorè, che interverrà alla consegna dei premi il 26 novembre 2019. Tre le categorie nuove del premio: “No Plastic Food and Drink”, aperta a enti pubblici e aziende che negli ultimi tre anni hanno promosso o sostenuto misure, azioni o progetti per ridurre o eliminare l’uso delle plastiche; ‘Produzione Ortofrutticola’, rivolta ad aziende del settore che si sono innovate proprio in direzione della riduzione e della prevenzione dello spreco alimentare; e ‘InnovAction’, accessibile ad enti pubblici, cittadini, imprese, scuole e associazioni che si sono distinti per un progetto di prevenzione caratterizzato da innovazione tecnologica e/o digitale. L’iniziativa è promossa dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market con il ministero dell’Ambiente nell’ambito del progetto ‘60 Sei Zero’.

Lo spreco alimentare coinvolge il 70% di italiani



Ben 7 italiani su 10 dichiarano di sprecare cibo (68%, con percezione in aumento: erano 6 su 10 solo 6 mesi fa). A dirlo sono i nuovi dati 2019 dell'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market/Swg, illustrati al ministero dell'Ambiente dal presidente Swg, Maurizio Pessato. Con gli sprechi alimentari, è stato sottolineato, sprechiamo anche acqua (52%, in netto aumento rispetto a 6 mesi fa, quando lo spreco idrico riguardava il 37% degli intervistati), e a seguire stimiamo di sprecare mobilità (25%, anche qui in netto aumento dall'8%), energia elettrica (24%), soldi (16%), tempo (14%) e gas (7%).

I numeri. Le cause dello spreco di cibo restano legate a scarsa sensibilità nella prevenzione: il cibo è scaduto nel 63% dei casi o ammuffito nel 51%, si è acquistato troppo nel 58% dei casi o cucinato troppo nel 43%. Si gestisce male il cibo che ammuffisce (51%) o va a male (49%). Come ridurre o prevenire lo spreco alimentare domestico? La risposta gli italiani se la danno così - e funzionerebbe, se messa in atto: secondo il 64% è necessaria una lista della spesa prima di entrare al supermercato, ma anche congelare i cibi che non si mangeranno a breve (63%). Quindi fare attenzione a non cucinare più del necessario (51%), riutilizzare gli avanzi e gli scarti dei pasti (49%), verificare se i cibi sono davvero andati a male prima di buttarli (49%), ordinare meglio il cibo nel frigo con attenzione alle scadenze (43%). Pessato ha poi spiegato: "Un italiano su 3, il 33%, dichiara di non avere le idee chiare sulle fonti di buone pratiche per prevenire gli sprechi. Si profila piuttosto lunga la strada per entrare efficacemente in comunicazione con i cittadini sul tema. Ma intanto è chiaro che ben 6 italiani su 10 danno il proprio mandato alla sensibilizzazione scolastica per promuovere l'attenzione e la prevenzione negli sprechi alimentari". Al secondo posto si guarda ai propri simili, gli altri cittadini (per 4 italiani su 10), quindi agli enti pubblici (36%) e in misura inferiore a imprese (19%) e associazioni (15%). Proprio le associazioni (di cittadini e di consumatori) sono, secondo il 31% degli italiani, per ora artefici della sensibilizzazione in atto, al secondo posto le scuole che agiscono solo per il 27% degli italiani. Stenta a filtrare la sensibilizzazione sul tema messa in campo da parte degli enti pubblici (12%) e delle imprese (8%).

Prima pagina

Prima Pagina del 4 settembre 2019



04/09/2019

Condividi

Vai al programma

Aggiungi a Playlist

con Beda Romano

Gettati 15 miliardi di cibo

La lotta allo spreco alimentare deve ripartire dalla scuola. Lo chiedono 6 italiani su 10, stando all'ultimo sondaggio dell'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market/Swg, che ha "misurato" la sensibilità della popolazione circa un fenomeno che sta assumendo dimensioni più che preoccupanti.

Nonostante che, nel 2018, soltanto l'1% della popolazione abbia dichiarato di cestinare cibo quotidianamente (quattro anni prima lo ammetteva un italiano su due), lo spreco alimentare, nel nostro Paese, pesa per 700,7 grammi di cibo pro capite a settimana, [...] pari a allo 0,88% del Pil, letteralmente gettati via ogni anno.

A questa montagna di cibo (e di soldi), vanno aggiunti gli alimenti sprecati nel circuito della grande distribuzione, stimati in ulteriori 220mila tonnellate all'anno [...]. E nelle scuole non va meglio, visto che, ogni giorno, nel piatto di ciascuno studente restano 90 grammi di cibo non consumato e 27 grammi di alimenti ancora intatti. Da qui l'appello degli italiani affinché, proprio dalle scuole, riparta una vera educazione alimentare, per ridurre lo spreco, fino a dimezzarlo entro il 2030, secondo l'obiettivo di Sviluppo sostenibile delle Nazioni Unite. [...]

Un ulteriore stimolo alle scuole arriva dalla settima edizione del Premio "Vivere a spreco zero". Promosso dalla campagna "Spreco zero" con il ministero dell'Ambiente [...] è aperto ad imprese, amministrazioni pubbliche, scuole, associazioni e cittadini che, fino al 10 ottobre, potranno candidare buone pratiche anti-spreco andando sul sito sprecozero.it. [...] Il premio "Vivere a spreco zero" riconosce le iniziative virtuose in materia di contrasto agli sprechi alimentari, riduzione degli sprechi di acqua ed energia, acquisti verdi nella pubblica amministrazione, mobilità sostenibile, prevenzione dei rifiuti, riduzione del consumo di suolo. Perché, a ben guardare, lo spreco non si limita al cibo. Secondo i dati dell'Osservatorio Waste Watcher, sprechiamo acqua (lo dichiara il 52% degli italiani, in netto aumento rispetto a 6 mesi fa, quando lo spreco idrico riguardava il 37% degli intervistati), e a seguire stimiamo di sprecare mobilità (25%, anche qui in netto aumento dall'8%), energia elettrica (24%), soldi (16%), tempo (14%) e gas (7%),

Le cause dello spreco di cibo restano legate a scarsa sensibilità nella prevenzione: il cibo è scaduto nel 63% dei casi, o ammuffito nel 51%, si è acquistato troppo nel 58% dei casi o cucinato troppo nel 43% [...].

Secondo il 64% degli italiani, per limitare gli sprechi sarebbe sufficiente stilare una lista della spesa pria di entrare in un supermercato, ma anche congelare i cibi che non si mangeranno a breve (63%), non cucinare più del necessario (51%), riutilizzare gli avanzi e gli scarti dei pasti (49%), verificare se i cibi sono davvero andati a male pria di buttarli (49%), ordinare meglio il cibo nel frigo con attenzione alle scadenze.



4 settembre 2019

CIBO, ARRIVA A SCUOLA IL KIT DELLE BUONE PRATICHE ANTI SPRECO

📅 04 settembre 2019



Secondo il presidente di Last Minute Market, Andrea Segré, c'è un avanzo medio di 90 grammi nel piatto di ogni studente

"Per gli studenti e gli insegnanti delle scuole elementari è in arrivo il kit delle buone pratiche anti spreco" perché "proprio dalla scuola, dove abbiamo un avanzo medio di 90 grammi nel piatto di ogni studente, e di 27 grammi di cibo intatto, abbandonato nelle mense per ogni pasto, deve partire la sensibilizzazione ad una educazione contro lo spreco alimentare". Così il presidente di Last Minute Market Andrea Segré ha annunciato la nuova iniziativa in collaborazione con il ministero dell'Ambiente presso l'Auditorium dello stesso ministero a Roma. "A pochi giorni dall'avvio del nuovo anno scolastico, - spiega Segré - raccogliamo l'appello dei cittadini che per il nostro osservatorio (6 su 10) indicano che la scuola debba essere prima fonte di sensibilizzazione e lo rilanciamo perché l'educazione alimentare diventi programma scolastico, e perché l'educazione civica del nostro tempo non sia avulsa dalla sensibilizzazione sui temi della sostenibilità e dell'educazione ambientale". Il Kit dedicato agli alunni delle scuole elementari dal 10 settembre sarà scaricabile sul sito sprecozero.it. Sono previsti percorsi teorici, visivi e attività ludiche con un manuale di utilizzo da fare a scuola mirate all'educazione alimentare anti spreco. Inoltre sarà possibile scaricare anche il "Diario del giovane investigatore", un vero e proprio diario che permetterà ai piccoli studenti di indagare cosa succede nel frigo di casa e nella dispensa di famiglia aggiornandolo giorno dopo giorno.