

Il tema della lotta allo spreco alimentare è stato affrontato a più riprese dal Parlamento Europeo che si è proposto di ridurre gli sprechi alimentari del 50% entro il 2025.

La problematica è stata ripresa dal Governo Italiano con la Legge 166 del 19/08/2016 "Disposizioni concernenti la donazione di prodotti alimentari e farmaceutici ai fini di solidarietà sociale per la limitazione degli sprechi".

La maggior parte degli sprechi alimentari è localizzata a valle della filiera agroalimentare e riguarda le fasi di distribuzione e di consumo, sia domestico che presso le ristorazioni collettive. Tra queste ultime rientra la ristorazione scolastica che, per la sua valenza educativa, può diventare uno strumento privilegiato di sensibilizzazione al problema.

RISTORAZIONI COLLETTIVE

Sono realtà in cui il problema è maggiormente avvertito, per la notevole quantità di cibo che viene scartato o non consumato, la cui quantificazione è molto difficoltosa a causa della mancanza di dati scientifici e di rilevazioni ufficiali sugli sprechi.

Lo spreco alimentare annuo



Fonte dati: BCFN, 2012

A CASA SIAMO CONSAPEVOLI DI QUANTO SPRECHIAMO?

Secondo l'ADOC (associazione per la difesa e l'orientamento del consumatore) gli sprechi domestici pro capite/annui sono circa 108kg per un valore monetario di 140-160€

Le cause principali sono ascrivibili a:

- Eccedenza delle porzioni servite e della quantità di cibo preparata
- Abbondanza degli alimenti acquistati ed incapacità di consumarli entro il periodo di scadenza
- Difficoltà di interpretare correttamente i significati di data di scadenza e TMC (termine minimo di conservazione)

INSIEME E' POSSIBILE

L'U.O.C. Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ATS Brianza:

Promuove e valorizza buone pratiche per il contenimento degli scarti

Fornisce indicazioni ai consumatori/alla GDO/ai Ristoratori per ridurre lo spreco e gestire le eccedenze

In collaborazione con alcuni Comuni, ATS ha progettato una rilevazione puntuale e attendibile del fenomeno spreco/scarto alimentare in alcune mense scolastiche del territorio, al fine di quantificare il fenomeno e di trovare possibili soluzioni alla sua riduzione.



SENZA SPRECO

Per ridurre gli sprechi alimentari:

1. Fai la LISTA della spesa e attieniti a quanto riportato
2. Evita le offerte promozionali 3x2
3. Leggi le etichette (quantità, scadenza, TMC, modalità di conservazione)
4. Utilizza gli avanzi nella preparazione di piatti diversi
5. Riduci o modera le porzioni da servire
6. Dona le eccedenze alle associazioni di assistenza per i più bisognosi

Compila il nostro
questionario on line sullo spreco domestico!

<https://it.surveymonkey.com/r/sprecoalimdomestico>



Nei Comuni dell'ATS BRIANZA abbiamo censito le associazioni che recuperano le eccedenze alimentari: vuoi sapere qual è quella più vicina a te?

Sei un ristoratore, un consumatore, una GDO e vuoi conoscere il nostro progetto?

Consulta il sito ATS BRIANZA: www.ats-brianza.it

Sistema Socio Sanitario



ATS Brianza



Per info, consigli, buone pratiche,
adesione al progetto:

ATS BRIANZA - DIPARTIMENTO DI IGIENE E PREVENZIONE
SANITARIA

U.O.C. IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE

Via Novara 3 - 20832 DESIO Tel: 0362 304849

Indirizzo di posta elettronica:

progetti.alimentazione@ats-brianza.it

Dipartimento Igiene e Prevenzione Sanitaria
UOC Igiene Alimenti e Nutrizione



**SPRECARRE NON FA
BENE AL PIANETA...
E NEPPURE AL TUO
PORTAFOGLIO!**

Sistema Socio Sanitario



ATS Brianza