



Civil Society Participant



mipaaf

ministero delle
politiche agricole
alimentari e forestali

Programma Panda Club

Ufficio Educazione WWF Italia

Corso per insegnanti

*Alimentazione sostenibile:
anche una questione di
energia*

Lecce 13 – 14 marzo 2015





SOSTENIBILITA' ALIMENTARE

E' l'insieme delle scelte che cercano di individuare le strade migliori per limitare gli impatti sull'ambiente e per tutelare i diritti degli uomini che dalle **risorse naturali** dipendono strettamente.

L'alimentazione, proprio perché assolutamente necessaria alla nostra sopravvivenza, è sicuramente uno degli aspetti che ci coinvolge maggiormente nella vita quotidiana.

Quasi un terzo della nostra impronta ecologica sul Pianeta è dovuta all'alimentazione.

Il 30% delle emissioni di gas serra è dovuto a come produciamo, distribuiamo, consumiamo il cibo.



Il programma Panda Club sull'alimentazione

- Affronta argomenti di forte attualità, anche in vista dell'Expo 2015 in Italia, il cui tema *Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita* vuole includere tutto ciò che riguarda l'alimentazione, dal problema della mancanza di cibo per alcune zone del Mondo, a quello dell'educazione alimentare.



- E' legato al tema dei consumi, la cui importanza è più volte ricordata nelle *Linee guida per educazione ambientale a allo sviluppo sostenibile (2009)*, diffuse congiuntamente dai Ministeri dell'Istruzione e dell'Ambiente.



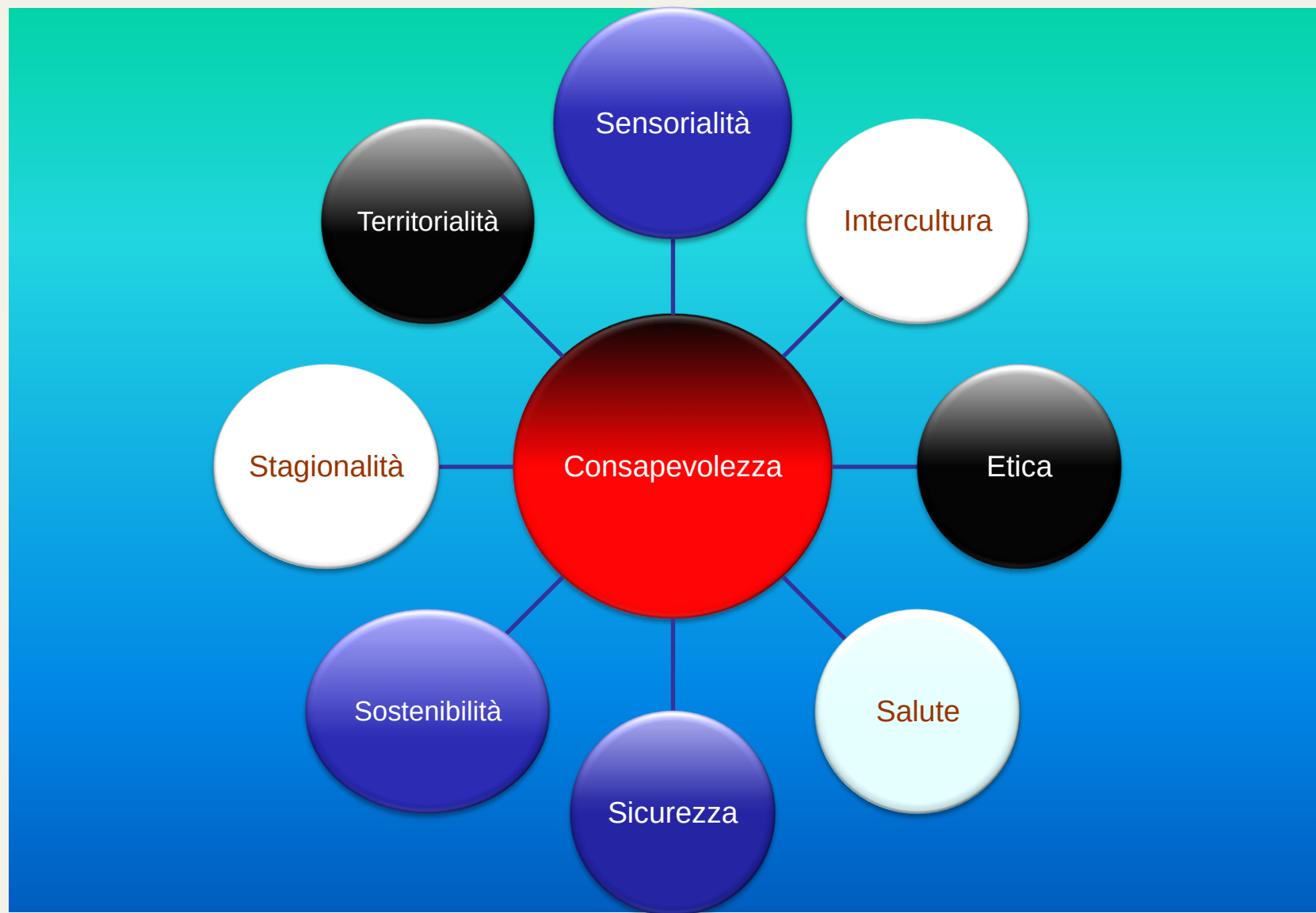
Linee guida per l'educazione alimentare nella scuola italiana

MIUR 22 settembre 2011

Linee d'indirizzo “La scuola italiana per EXPO 2015”

MIUR 12 febbraio 2013

I valori indicati dai documenti del MIUR





Il programma Panda Club sull'alimentazione

- **Si concentra su un tema di forte interesse da parte delle scuole, offrendo la possibilità di essere declinato sul piano ambientale.**
 - **Offre la possibilità di coinvolgere le Istituzioni (MIUR, USR, ecc.)**
 - **Offre la possibilità di coinvolgere partner già impegnati sul tema (associazioni di insegnanti, associazioni sportive, aziende, ecc.).**
-

I materiali per la classe

- Manuale per l'insegnante
- Poster per la classe
- DVD





Il manuale per l'insegnante

Tre capitoli introduttivi

- *Cibo ed energia*
- *Cibo e sprechi*
- *La cucina sostenibile*

Otto schede operative

- LE MERENDINE – Gli imballaggi
- LE BIBITE IN LATTINA – I costi nascosti
- L'ACQUA IN BOTTIGLIA – I trasporti e la distribuzione
- GLI ORTAGGI – L'orto biologico
- IL LATTE - La filiera corta
- LA PIZZA – L'alimentazione fuori casa
- IL SACCO DELLA PATTUMIERA - Gli sprechi alimentari
- FACCIAMO FESTA - Organizzare feste sostenibili a casa e a scuola



I poster per la classe e il DVD

LA CUCINA AMICA DELL'AMBIENTE

La cucina è diventata la principale fonte di inquinamento della casa per il consumo di acqua e di energia, per la produzione di rifiuti e per l'uso di detersivi. Circa il 10% dei consumi energetici di una famiglia sono dovuti all'uso del forno, del frigo, dei fornelletti e degli elettrodomestici come tostapane, microonde ecc. Per dare una mano all'ambiente si può far attenzione a ciò che si acquista, ma anche evitare gli sprechi.

Ognuno di noi può fare la sua parte

- Acquistare solo prodotti di stagione
- Preferire prodotti tipici provenienti da produttori locali
- Evitare di acquistare prodotti che arrivano da molto lontano
- Preferire le produzioni biologiche o integrate
- Evitare i cibi troppo elaborati, con additivi di ogni genere
- Ridurre il consumo di carne
- Consumare il pesce pronto nei nostri mari e appartenente a specie non minacciate
- Preferire prodotti con meno imballaggio
- Utilizzare anche parti di scarto come garbati, ecc.
- Usare con attenzione gli elettrodomestici, le luci e il riscaldamento
- Acquistare elettrodomestici solo di classe energetica A o superiore
- Ridurre la quantità di rifiuti e differenziare quelli destinati alla pattumiera
- Fare attenzione alla corretta conservazione dei cibi per evitare che si deteriorino
- Organizzare la spesa con attenzione alle scadenze
- Usare minime quantità di detersivi e prodotti di pulizia delle superfici
- Evitare il ricorso a sbrighi, congelatori, sacchetti usa e getta
- Ricompensare l'uso di piccoli strumenti manuali: spremisughero, frullatori, griglia ecc.
- Utilizzare i contenitori (barattoli, sacchetti, vaschette ecc.)
- Ridurre l'acquisto di bottiglie e contenitori usa e getta in plastica
- Riparare tutto ciò che è riparabile, per evitare di acquistare

ORA TOCCA A VOI

• **Verificare** se la tua spesa rispetta questi criteri:

ABBASSO GLI SPRECHI

Il 30% del cibo acquistato in Italia finisce nella spazzatura. Perdite e sprechi significano anche un enorme sperpero di risorse come acqua, terra, energia, lavoro e soldi, inoltre producono inutili emissioni di gas serra, che contribuiscono al riscaldamento globale e al cambiamento climatico.

Quanto cibo buttato!

- Circa un terzo del cibo prodotto ogni anno nel mondo (1,3 miliardi di tonnellate) va perduto o sprecato
- Ogni anno i consumatori dei paesi ricchi sprecano quasi la stessa quantità di cibo (tanta tonnellate di tonnellate) dell'intera produzione alimentare dell'Africa sub-sahariana (120 miliardi di tonnellate)
- Frutta e verdura sono gli alimenti che vengono sprecati maggiormente
- La quantità di cibo che va perduto o sprecato ogni anno nel mondo equivale a più di metà della produzione annuale mondiale di cereali
- In Europa la quantità di cibo sprecato ogni anno è di 10 kg a persona. Le famiglie europee sprecano circa il 25% della spesa alimentare domestica
- Ogni anno in Italia finiscono tra i rifiuti dai 10 ai 20 milioni di tonnellate di prodotti alimentari, per un valore di circa 37 miliardi di euro. Cibo che basterebbe a sfamare circa 44 milioni di persone

COME RIDURRE GLI SPRECHI ALIMENTARI

- Preparare una lista della spesa per non comprare ciò che abbiamo già in casa e che potremmo acquistare in seguito
- Fare attenzione alle tante offerte promozionali che tentano di farci acquistare troppi prodotti insieme: ti richiama perché scadranno prima di quando riusciranno a convincerti
- Sul ripiano del frigo e della dispensa conviene mettere in prima fila il cibo che deve essere consumato più in fretta
- Se si cucina per più persone è meglio acquistare le giuste quantità e scegliere piatti che possano essere consumati anche il giorno dopo
- Consumare i prodotti già aperti prima di aprire nuove confezioni
- Usare gli avanzi e gli scarti di cucina per preparare ricette creative
- Evitare di acquistare prodotti fuori stagione poiché, oltre ad avere un impatto ambientale più pesante, hanno un tempo di conservazione minore

ORA TOCCA A VOI

• **Provare** a fare un bilancio di quanto e quale cibo finisce nel sacco dei rifiuti di casa vostra.

• **È un'idea creare un "cibo lungo"** il cui scopo è di ridurre le date di scadenza dei cibi e di ridurre la quantità di rifiuti che si producono.

• **Avanzi tutti "preziosi"** un modo di sfamare con creatività che si preparano utilizzando gli avanzi.

AGRICOLTURA NEL PIATTO

L'agricoltura è una delle attività umane più antiche: nei secoli ha modellato il paesaggio, influenzato l'ambiente e la biodiversità dei territori. Negli ultimi decenni la produzione agricola è diventata sempre più simile a un'industria, con uso crescente di derivati del petrolio (fertilizzanti e pesticidi, carburante per le attrezzature), una produzione limitata a poche varietà vegetali, la diffusione delle monoculture.

Nei mondo

In America del Nord e in Europa i paesaggi rurali sono di tipo intensivo, i terreni sono l'impiego di macchinari moderni: con quantità di prodotti chimici e di grandi quantità di prodotti chimici si producono grandi quantità di alimenti destinati all'exportazione e alla produzione industriale. In gran parte delle nazioni africane, asiatiche, sudamericane, la popolazione è ancora di tipo rurale, si basa su diverse varietà di prodotti.

Agricoltura e ambiente

Le risorse naturali come l'acqua, il suolo e le foreste sono ormai considerate sempre più come risorse che non come beni comuni da sfruttare. Negli ultimi decenni l'aumento di produzione agricola ha contribuito:

- all'impoverimento dei corpi idrici superficiali (laghi e fiumi)
- all'acidificazione delle coltivazioni in America
- all'impoverimento e all'erosione del suolo
- A un aumento enorme dell'uso di acqua
- alla diminuzione della biodiversità
- al cambiamento del paesaggio
- alla distruzione delle aree naturali residue

Diamo numeri

- Un terzo delle emissioni globali di gas serra sono attribuibili al settore agricolo
- Ogni anno si perdono 13 milioni di ettari di foresta per fare spazio alle coltivazioni intensive o al pascolo
- Solo 12 specie vegetali e 5 specie animali forniscono circa il 75% degli alimenti nel mondo
- Solo 3 colture (riso, mais e grano) forniscono il 60% delle calorie e delle proteine vegetali all'umanità

ORA TOCCA A VOI

• **Provare** a fare un bilancio di quanto e quale cibo finisce nel sacco dei rifiuti di casa vostra.

• **È un'idea creare un "cibo lungo"** il cui scopo è di ridurre le date di scadenza dei cibi e di ridurre la quantità di rifiuti che si producono.

• **Avanzi tutti "preziosi"** un modo di sfamare con creatività che si preparano utilizzando gli avanzi.

NEI LIMITI DI UN SOLO PIANETA 2

EDUCAZIONE ALLA SOSTENIBILITÀ A TAVOLA

PROGRAMMA PANDA CLUB

INSIEME PER UNA CULTURA DELLA SOSTENIBILITÀ

DVD ROM PER LA CLASSE SETTEMBRE 2012

Electrolux

PROGRAMMA PANDA CLUB: POSTER PER LA CLASSE



Considerazioni di fondo 1

Le risorse alimentari

- sono limitate,
- vanno salvaguardate,
- non possono essere in alcun modo sprecate, compromesse, depredate.



Considerazioni di fondo 2

Il cibo è

- un piacere e una necessità,
 - l'identità storica e culturale di ognuno,
 - un diritto fondamentale.
-



Considerazioni di fondo 3

Attenzione al cibo vuol dire

occuparsi di tendenze del gusto ma anche di consumi, di produzione, di servizi e quindi anche di economia, di lotta agli sprechi, di lotta alla povertà, di tutela della salute, di biodiversità, di diritti fondamentali (*diritto al cibo, diritto al lavoro, ecc.*);

- sviluppare pensiero consapevole, fare incontrare bisogni e conoscenze;
 - re-intrecciare il tessuto sociale intorno a temi di interesse comune;
 - attrezzarsi per il futuro, creare prospettive, rapportarsi alla dimensione globale;
 - costruire economia nel rispetto dei diritti.
-



Educazione e alimentazione sostenibile

- **Il cibo incrocia tutte le strade delle relazione uomo/territorio e uomo/ambiente**
 - **L'alimentazione è uno dei temi (forse IL tema) più legato alla quotidianità**
 - **Il 30% dei problemi ambientali é legato ai consumi**
 - **Il numero dei comportamenti modificabili è enorme**
-



Consumare e fare la spesa ci sembrano fatti banali che riguardano solo noi, i nostri gusti, le nostre voglie, il nostro portafogli, il nostro diritto a non essere imbrogliati.

Eppure il consumo è tutt'altro che un fatto privato [...] riguarda tutta l'umanità perché dietro a questo nostro gesto quotidiano si nascondono problemi di portata planetaria [...] “

Guida al Consumo critico – EMI Edizioni (p. 13)
