

Progetto

Contrasto allo spreco alimentare

Il progetto che viene descritto, è finalizzato, mediante il coinvolgimento sia degli istituti scolastici, in tutte le sue componenti, gli uffici del comune e le aziende che forniscono i pasti agli alunni.

Questo progetto nasce dalla consapevolezza che esistono troppe realtà , sia sul nostro territorio, ma anche a livello globale, che esistono troppe diversità nell'accedere ai beni alimentari che portano a delle difficoltà sociali molto accentuate.

Il progetto di ricerca in almeno due scuole in cui è presente il servizio mensa, avrà un periodo di monitoraggio, propedeutico all'avvio di attività di recupero presso le mense scolastiche.

Il progetto, intende muoversi all'interno di diverse tematiche, non solo quelle puramente alimentari, infatti l'obiettivo non è solo quello di recupero di sprechi fine a se stesso, ma un recupero di sprechi alimentari che sia di natura "consapevole" e "responsabile".

Questi obiettivi, naturalmente, hanno bisogno del coinvolgimento attivo degli alunni, a cui andrà spiegato e fatto capire quanto sia importante rispettare quello che abbiamo e soprattutto quello che gettiamo, senza essere consapevoli che così facendo togliamo risorse ad altre persone e, in una ottica generale, contribuiamo a consumare risorse e produrre rifiuti che andranno ad appesantire una situazione già molto importante.

Come primo passo che il progetto prevede, è il coinvolgimento delle amministrazioni comunali, o i loro omologhi, che dovranno prevedere in fase di appalto del servizio di refezione scolastica, che le aziende aggiudicatrici dovranno garantire la fornitura dei pasti non consumati in confezioni da poter essere distribuite.

Per la distribuzione si può pensare al coinvolgimento di una o più associazioni presenti nel territorio (CRI, Sant'Egidio, ecc.), in modo che si possa arrivare al maggior numero di persone sul territorio.

A livello educativo invece, ci sarà bisogno della collaborazione con gli istituti coinvolti, in cui saranno illustrate le modalità ma soprattutto le finalità del progetto, per far sì che i ragazzi si sentano parte attiva e non solo dei partecipanti passivi, in un contesto più ampio di educazione alimentare, magari coinvolgendo dei professionisti nell'educazione alimentare.

Per i dettagli tecnici ci sarà da contattare sia gli uffici comunali che le aziende produttrici, tenendo conto delle normative di legge sulla conservazione e trasporto di alimenti. Quindi si propone un approfondimento su tale aspetto.

Attualmente in alcuni comuni italiani queste iniziative sono attive da tra cui il Comune di Roma con il progetto "Pasti a domicilio", il comune di Milano con il "Progetto Arca", il progetto "Il pranzo è servito e .." della regione Trentino Alto Adige, il servizio contro lo spreco di alimenti di refezione scolastica del comune di Bologna "REDUCE", ad Asti con il progetto delle mense scolastiche "Zero Spreco" e molte altre iniziative in molte realtà scolastiche e non.

Per far fronte alle molte necessità presenti sul nostro territorio, ma anche per sensibilizzare in primis i ragazzi in età scolastica e gli adulti, pensiamo che portare avanti una iniziativa di questo genere, sia un ottimo momento educativo sia a livello solidale che di educazione alimentare.

Per i dettagli sull'attivazione del progetto, le nostre proposte dovranno essere confrontate con i responsabili dei vari enti interessati, tra cui anche le aziende che svolgono il servizio di refezione scolastica

Per approfondimenti :

<https://www.comune.roma.it/web/it/dipartimento-politiche-sociali--progetti.page?contentId=PRG36892>

<https://www.sprecozero.it/cose-il-progetto-reduce/>

<https://www.trentinopertutti.it/dettaglio.aspx?ID=ELE0017274&L=it>

https://www.nonsprecare.it/scuola-spreco-zero?refresh_cens