

Modulo didattico. 1 Rischi legati alla situazione attuale

Gruppo di riferimento

Formatrici e formatori VET

Scopo

Lo scopo di questo modulo didattico è istruire le e i partecipanti nell'ambito dello spreco alimentare, in particolare delle sue cause e del suo impatto. Mira, inoltre, a sensibilizzare sui rischi ambientali, economici e sociali associati allo spreco di cibo, allo scopo di incoraggiare la riflessione critica sulla situazione globale e locale attuale in tal senso, motivando le e i partecipanti ad adottare misure concrete per la riduzione degli sprechi alimentari.

Obiettivi specifici

Al termine del modulo, le e i partecipanti dovranno:

- aver acquisito consapevolezza e capacità di comunicare quanto appreso sul sistema alimentare;
- essere in grado di fornire una definizione di “spreco alimentare” e di distinguere tra “sprechi alimentari” e “perdite alimentari”;
- essere in grado di distinguere e comunicare la differenza tra i vari rischi comportati dallo spreco alimentare.

Quadro teorico

I sistemi alimentari inglobano tutte le attività relative alla produzione di cibo, nonché la rete attraverso cui il cibo viene prodotto, trasformato e distribuito alle consumatrici e ai consumatori (World Food Program, s.d.). Gli obiettivi principali dei sistemi alimentari sono tre: offrire sicurezza alimentare e nutrimento per una popolazione in costante crescita, supportare il sostentamento delle lavoratrici e dei lavoratori della filiera alimentare e agire in maniera sostenibile per l'ambiente. Al giorno d'oggi, i sistemi alimentari comportano la produzione collaterale di elevate quantità di rifiuti, pur non essendo in grado di garantire l'accessibilità alimentare in ogni angolo del pianeta, e sono responsabili di circa un terzo delle emissioni globali (OCSE, s.d.). Non si conosce ancora tutto riguardo ai sistemi alimentari e al loro funzionamento. Maggiori informazioni sono disponibili all'interno delle risorse 5 e 7.

Quando si affronta il tema del cibo e dello spreco alimentare, è importante operare una distinzione tra due concetti fondamentali: il termine "sprechi alimentari" "si riferisce alla diminuzione, in quantità o qualità, degli alimenti, derivata da decisioni e azioni delle aziende rivenditrici, dei servizi alimentari, delle consumatrici e dei consumatori", mentre le "perdite alimentari costituiscono la diminuzione, in quantità o qualità, degli alimenti, derivata da decisioni e azioni della filiera alimentare, escluse le aziende rivenditrici, i servizi alimentari, le consumatrici e i consumatori" (FAO, 2019). Di conseguenza, lo spreco alimentare proviene spesso dai comportamenti delle consumatrici e dai consumatori, quindi dai singoli individui.

In termini di sostenibilità, una migliore gestione degli sprechi alimentari è uno dei fattori chiave nell'ambito degli sforzi dell'Unione Europea per raggiungere la neutralità carbonica e promuovere un'economia circolare (Albizzanti et al., 2021). Una migliore gestione dei rifiuti alimentari contribuirebbe, inoltre, ad attenuarne i rischi economici, sociali e ambientali associati.

Secondo Eurostat (2023), nel 2021, il totale dei rifiuti alimentari nell'UE ammontava a più di 58 milioni di tonnellate di massa fresca. La maggior parte degli scarti aveva origine nelle famiglie, con più di 31 milioni di tonnellate di sprechi generate, ossia il 54% del totale; il 21% derivava dalla produzione di cibo e bevande, responsabile di più di 12 milioni di tonnellate; il restante 25% proveniva dalla produzione primaria (9%, con 5 milioni di tonnellate), dai ristoranti e servizi di ristorazione (9%, più di 5 milioni di tonnellate) e dalla vendita al dettaglio e altri canali di distribuzione alimentare (7%, poco più di 4 milioni di tonnellate).

L'azione dei singoli individui non può influire significativamente sulle perdite alimentari, ma può operare un'elevata influenza nel caso degli sprechi, in quanto consumatrici e consumatori possono prendere decisioni di impatto per contribuire alla loro riduzione, mediante gli acquisti consapevoli, una giusta conservazione del cibo e la diminuzione degli avanzi alimentari.

La lezione nel dettaglio

Titolo	Rischi dell'attuale situazione sugli sprechi alimentari
Competenze del XXI° secolo	Scegliere le competenze da sviluppare nel corso della lezione: ● Collaborazione ● Comunicazione ● Creatività ● Pensiero critico
Durata	Totale: 90 minuti. Attività 1: 30 minuti Attività 2: 40 minuti Scenario 1: 20 minuti?
Organizzazione e della classe	Selezionare l'organizzazione della classe in vista della lezione: ● tutte e tutti insieme X ● in gruppi X ● a coppie ● singolarmente X (scenario)
Materiale e risorse necessarie	Attività 1: ● Offline: lavagna a fogli mobili, penne/pennarelli ● Online: accesso a piattaforme per il <i>brainstorming</i>, come Mural, Mentimeter, ecc. Attività 2: ● Offline: lavagna a fogli mobili, penne/pennarelli ● Online: accesso a piattaforme per il <i>brainstorming</i>, come Mural, Mentimeter, ecc., e software per videoconferenze che permettono la creazione di <i>breakout room</i> Scenario 1: ● Offline: scenario e soluzioni stampate ● Online: presentazione e/o documento dello scenario e delle varie soluzioni

Requisiti	Requisiti o conoscenza pregressa necessaria durante lezione: • Conoscenza del quadro teorico dei concetti chiave.
Risorse aggiuntive	1. Institute For Human Education - 17 RESOURCES FOR TEACHING ABOUT FOOD WASTE: una lista di risorse aggiuntive sugli sprechi alimentari per le educatrici e gli educatori. 2. Economist Impact - Data point: the dirty truth about wasted food: breve analisi dell'attuale situazione sugli sprechi alimentari. 3. FAO - Global Food Losses and Food Waste: Extent, Causes, and Prevention: rapporto della FAO che delinea la portata e le cause degli sprechi e delle perdite alimentari su scala globale. 4. FAO - The State of Food Security and Nutrition in the World 2023: approfondimenti in merito di sicurezza alimentare e nutrizione a livello globale. 5. OCSE - Making Better Policies for Food Systems: rapporto che esamina il rendimento dei sistemi alimentari rispetto ai loro obiettivi. 6. UNEP - Food Waste Index Report 2024: rapporto che fornisce dati in materia di sprechi alimentari globali, analizzandone le tendenze, le statistiche e l'impatto ambientale. 7. UN Food Systems Summit 2021 - Food Systems Summit Report: una panoramica completa dei sistemi alimentari globali e degli esiti del vertice ONU. 8. Report WWF - Food Loss and Waste: Facts and Futures: rapporto incentrato su cause, impatto e soluzioni degli sprechi e delle perdite alimentari. 9. Zero Waste Europe: promuove pratiche sostenibili di gestione dei rifiuti per un futuro a rifiuti zero.
Bibliografia	Albizzati, P. F., Tonini, D., & Astrup, T. F. (2021). A quantitative sustainability assessment of food waste management in the European Union. <i>Environmental Science & Technology</i>, 55(23), 16099–16109. https://doi.org/10.1021/acs.est.1c03940 Commissione Europa (s.d.). Food Waste.

	https://food.ec.europa.eu/safety/food-waste_en Eurostat (2023) Food waste and food waste prevention. https://ec.europa.eu/eurostat/statistics-explained/index.php?title=Food waste and food waste prevention - estimates FAO. 2019. The State of Food and Agriculture 2019. Moving forward on food loss and waste reduction. Roma. Licenza: CC BY-NC-SA 3.0 IGO. OCSE- (s.d.). Food systems. https://www.oecd.org/en/topics/policy-issues/food-systems.html World Food Program (s.d.). What are food systems? https://www.wfp.org/food-systems
--	--

Piano delle attività e dello scenario #1 (include 1-2 attività e 1-2 scenari)

Attività 1. Spreco alimentare o perdita alimentare?

Panoramica: questa attività prevede, innanzitutto, di illustrare alle e ai partecipanti una prima definizione della differenza tra “spreco alimentare” e “perdita alimentare”, corredata di esempi che le e gli studenti dovranno poi categorizzare, motivando le proprie scelte.

Obiettivi:

- fornire alle e ai discenti gli strumenti e la conoscenza necessarie a distinguere tra “perdita alimentare” e “spreco alimentare”;
- sensibilizzare le e i partecipanti su come avviene lo spreco alimentare, sia in generale che nella vita di ogni giorno;
- avviare una riflessione sulla presa decisionale intelligente nell’acquisto di alimenti.

Durata: 30 minuti

Luogo: online/offline

Numero di partecipanti: fino a 20 (flessibile)

Materiale necessario:

- Offline: lavagna a fogli mobili, penne/pennarelli
- Online: accesso a piattaforme per il *brainstorming*, come Mural, Mentimeter, ecc.

Istruzioni:

1. L’attività inizia con la spiegazione della differenza tra “spreco alimentare” e “perdita

alimentare". Per offrire alle e ai partecipanti una panoramica generale, è possibile utilizzare la definizione e i contenuti del quadro teorico di questo modulo didattico, oppure consultare le risorse aggiuntive fornite nella sezione precedente.

2. Dividere il foglio della lavagna in due colonne, una intitolata "spreco alimentare" e l'altra "perdita alimentare".
3. Fornire alcuni esempi, che le e i partecipanti dovranno distribuire tra le due colonne. Ciascun esempio andrà poi riportato nella colonna a cui verrà assegnato. Alcuni esempi:
 - alimenti scaduti nel frigorifero/al supermercato (spreco alimentare)
 - insetti nelle verdure dell'orto (perdita alimentare)
 - imballaggio danneggiato durante il trasporto nei supermercati (perdita alimentare)
 - cattiva conservazione del cibo al centro di distribuzione (perdita alimentare)
 - cattiva conservazione del cibo nel frigorifero/nella dispensa (perdita alimentare)
 - avanzi di cibo al ristorante (spreco alimentare)
 - ordine sbagliato e gettato via al ristorante (spreco alimentare)
 - preparazione di una ricetta fallita (cibo non commestibile)
4. Le e i partecipanti dovranno elencare una serie di esempi di vita personale o del contesto in cui studiano/lavorano ogni giorno.
5. Procedere con il *debriefing*.

Debriefing

In questa attività, la sessione di *debriefing* prevede un momento di discussione e riflessione. Può essere avviato tramite alcune domande standard, per poi passare a quesiti più personalizzati, basati sulle risposte delle e dei partecipanti. È importante ricordare di mantenere la pazienza e guidare le e i discenti nel processo di riflessione. Ecco qualche domanda standard:

- conoscevate già la differenza tra "spreco alimentare" e "perdita alimentare"?
- Avete mai pensato alla quantità di cibo sprecata ogni giorno?
- Quale sarebbero i migliori metodi per evitarlo?
- Di solito, dove comprate gli alimenti e perché?
- Se le e i partecipanti non si occupano dell'acquisto degli alimenti, è possibile trasformare quest'ultima domanda in un compito per casa. Potranno porre la stessa domanda alle persone adulte della propria famiglia, oppure a chi si occupa della spesa a casa, avviando così una conversazione sul cibo.

Suggerimenti per le moderatrici e i moderatori:

- l'attività può essere condotta sia online che offline. Assicurarsi di fornire il materiale necessario in funzione del luogo in cui l'attività si svolge;
- gli esempi e le relative riflessioni dovrebbero essere appropriate all'età del gruppo. È comunque possibile selezionarne alcuni e crearne di nuovi, in funzione delle esigenze

delle e dei partecipanti;

- se il numero di partecipanti è elevato, è possibile dividerle e dividerli in gruppi. Potranno scegliere un rappresentante oppure condividere collettivamente le proprie considerazioni sull'attività prima del *debriefing*;
- durante il *debriefing*, guidare le e i partecipanti nella discussione sullo spreco alimentare, ponendo loro domande di riflessione sulle proprie scelte, sui fattori che le influenzano e sul loro impatto;
- è consigliabile introdurre una discussione basata sulla differenza tra i supermercati e i mercati all'aperto. Possono essere inclusi suggerimenti relativi all'origine degli alimenti, al loro impatto sull'ambiente e alle implicazioni sociali e personali;
- è inoltre possibile inserire attività che prevedono un momento di condivisione, durante il quale le e i partecipanti possono esprimere i propri punti di vista e le proprie considerazioni. Quest'ultima parte permette una comprensione più profonda e l'apprendimento reciproco dalle esperienze individuali.

Attività 2. Campagna di sensibilizzazione sullo spreco alimentare

Panoramica: questa attività prevede che le e i partecipanti riflettano sul motivo per cui lo spreco alimentare può rappresentare un rischio. Dovranno poi creare un post sui social media (oppure un volantino/poster), allo scopo di sensibilizzare su tale tematica.

Obiettivi:

- incoraggiare le e i partecipanti a riflettere sui rischi concreti (economici, sociali e ambientali) degli sprechi alimentari;
- sensibilizzare le e i partecipanti su come avviene lo spreco alimentare, sia in generale che nella vita di ogni giorno;
- avviare una riflessione sulla presa decisionale intelligente nell'acquisto di alimenti.

Durata: 40 minuti (15 min per la parte 1; 25 min per la parte 2)

Luogo: online/offline

Numero di partecipanti: fino a 20 (in gruppi)

Materiale necessario:

- Offline: lavagna a fogli mobili, penne/pennarelli, fogli di carta/quaderni
- Online: accesso a piattaforme per il *brainstorming*, come Mural, Mentimeter, ecc., e software per videoconferenze che permettono la creazione di *breakout room*

Istruzioni:

Parte 1. (15 minuti)

1. Interrogare le e i partecipanti sui rischi dello spreco alimentare. Possono iniziare a discutere liberamente o delineare tre categorie (economici, sociali e ambientali) prima del *brainstorming*. Ecco alcuni esempi per categoria:

- a. rischi ambientali: contribuisce alle emissioni di gas serra, comporta lo spreco di risorse come acqua, terra ed energia dovuto ai processi di produzione alimentare, ha un impatto negativo sulla biodiversità e sugli ecosistemi a causa delle pratiche agricole intensive.
 - b. rischi economici: comporta perdite finanziarie per le aziende produttrici e rivenditrici e per le consumatrici e i consumatori, impone prezzi più elevati legati all'inefficienza della filiera;
 - c. rischi sociali: insicurezza alimentare e malnutrizione (specialmente nelle comunità a basso reddito) e considerazioni etiche relative all'equità e alla giustizia alimentari.
2. Riportare le idee delle e dei partecipanti sulla lavagna.
 3. Incoraggiare una breve riflessione sull'argomento: chiedere alle e ai partecipanti se abbiano mai considerato i rischi menzionati e se, secondo loro, le altre persone ne siano consapevoli.

Parte 2. (25 minuti)

1. Dividere le e i partecipanti in piccoli gruppi (o a coppie, in base al numero) e assegnare loro diversi tipi di rischi.
2. Illustrare il significato di campagna di sensibilizzazione:

Una campagna di sensibilizzazione rappresenta uno sforzo organizzato che mira a informare ed educare il pubblico o un gruppo specifico in merito a una data problematica, causa o tematica. L'obiettivo principale di una campagna di sensibilizzazione è incrementare la conoscenza, diffondere nuove prospettive e motivare le persone ad agire o ad adottare nuovi comportamenti.

3. A questo punto, ciascun gruppo deve sviluppare un'idea per un post da pubblicare sul social media e/o sito web del proprio istituto scolastico, con l'obiettivo di sensibilizzare sul rischio assegnato. In alternativa, sulla base dell'età e delle caratteristiche delle e dei partecipanti, si può optare per la realizzazione di un poster o dei volantini da attaccare all'ingresso della scuola. Le e gli studenti possono prendere ispirazione da internet e utilizzare penne, pennarelli e fogli di carta per abbozzare e progettare il proprio poster/volantino.
4. Per guidare le e i partecipanti durante l'attività, proporre loro di considerare i seguenti spunti:
 - a. Obiettivo del post: cosa si vuole ottenere tramite questo post? Qual è l'obiettivo specifico?
 - b. Gruppo di riferimento: a chi è destinato questo prodotto? Si rivolge a un gruppo di persone specifico?
 - c. Messaggio: qual è il contenuto del post/volantino/poster?

Queste domande possono essere scritte sulla lavagna, in modo che le e i partecipanti possono sempre averle a portata di mano durante il processo creativo.

5. Durante i restanti 5 minuti, le e gli studenti potranno condividere le proprie idee.

Debriefing: (5 minuti)

Questa attività prevede una breve sessione di *debriefing* poiché sia la parte 1 che la parte 2 contengono una discussione riflessiva.

- La creazione del post ha comportato delle sfide?
- Durante le ricerche per il post, avete ottenuto nuove informazioni?
- Il prodotto sarebbe stato diverso se destinato a un diverso gruppo di riferimento? Perché?
- Pensate che i social media possano svolgere un ruolo di rilievo nella sensibilizzazione sullo spreco alimentare?
- Quale pensate sarebbero i modi migliori per sensibilizzare sullo spreco alimentare all'interno della vostra comunità?
- Riuscite pensare ad altri modi efficaci per farlo?

Suggerimenti per le moderatrici e i moderatori:

- l'attività può essere condotta sia online che offline. Assicurarsi di fornire il materiale necessario in funzione del luogo in cui l'attività si svolge;
- per guidare al meglio il processo di *brainstorming*, è consigliabile ricercare maggiori informazioni sui vari rischi dello spreco alimentare consultando le risorse aggiuntive;
- durante il *brainstorming* della prima parte, è possibile procedere liberamente oppure decidere di strutturare l'attività in funzione dell'età e/o delle esigenze del gruppo. La moderatrice o il moderatore può chiedere alle e ai partecipanti di elencare le varie idee, per poi guidarle e guidarli nella suddivisione tra le tre categorie (economici, sociali e ambientali), oppure, come suggerito nelle istruzioni, può fornire loro le categorie prima dell'inizio dell'attività;
- è bene considerare l'età delle e dei partecipanti al momento dell'implementazione dell'attività. Le e gli studenti molto giovani o più grandi potrebbero non avere familiarità o dimestichezza con i social media. È possibile adattare l'attività alle loro esigenze, ad esempio assegnando loro il compito di sviluppare un poster o un manifesto pubblicitario da affiggere a scuola o nel quartiere;
- Insieme alle e ai partecipanti, si può scegliere il social media (ad es., Instagram, Facebook, X, ecc.) su cui lavorare, oppure lasciarle e lasciarli decidere liberamente.

Scenario 1. Salva il ristorante

Scenario

Sei una o uno studente VET e ti occupi dell'ambito dei sistemi alimentari sostenibili. Recentemente, hai iniziato a lavorare in un ristorante che presenta casi di spreco alimentare: grandi quantità di cibo invenduto e problemi di inventario e conservazione degli alimenti. La proprietaria o il proprietario del ristorante teme la perdita economica e l'impatto ambientali derivati da tali sprechi e desidera trovare una soluzione, ma è incerta o incerto sul da farsi.

Soluzioni

1. pianificare una sessione di formazione per sensibilizzare il personale del ristorante sulle cause e conseguenze degli sprechi alimentari;
2. sviluppare un piano dettagliato per la gestione degli sprechi che includa l'ottimizzazione delle quantità di cibo per porzione, una più efficiente organizzazione dell'inventario e la donazione del cibo invenduto alle associazioni benefiche locali;
3. proporre al ristorante di investire in attrezzatura per il compostaggio, in modo da trasformare gli avanzi alimentari in compost utilizzabile dalle aziende agricole locali o dai giardini condivisi del quartiere.

Commento alla soluzione n.1

Una scelta corretta. Sensibilizzare sulle cause e sull'impatto degli sprechi alimentari permettere al personale di prendere decisioni più consapevoli nel momento di svolgere i propri compiti quotidiani. Questa soluzione potrebbe non comportare una riduzione immediata degli sprechi, ma crea basi solide per un cambiamento comportamentale e per l'adozione di pratiche sostenibili a lungo termine, che il ristorante potrà integrare alla propria politica interna e che il personale potrà impiegare anche nella vita personale.

Commento alla soluzione n.2

Ottima scelta. Lo sviluppo e l'adozione di un buon piano di gestione alimentare costituisce un approccio strutturato alla riduzione degli sprechi alimentare, poiché affronta aspetti chiave, quali il dosaggio delle porzioni, l'organizzazione dell'inventario e la donazione degli avanzi. Adottando questa soluzione, il ristorante può tagliare i costi, ridurre il proprio impatto ambientale e contribuire alla comunità.

Commento alla soluzione n.3

Scelta lungimirante! Adottando la pratica del compostaggio, il ristorante può ridurre attivamente la quantità degli sprechi e, al tempo stesso, contribuire alla sostenibilità agricola. Per poter funzionare correttamente, tuttavia, tale approccio richiede investimento e tempo e sarebbe ideale combinarlo ad altre strategie per la riduzione degli sprechi.