

GLI SPRECHI ALIMENTARI NELLE MENSE SCOLASTICHE ITALIANE

Prevenzione degli sprechi e recupero degli
alimenti a fini umani, animali e agricoli

REDATTO DA:

Rosanna Calcagno- Policy Analyst



Mondo Internazionale
Associazione culturale
Gallarate, Via Marco Polo 31 21013 - VA, Italia
C.F. 91071700123
P.IVA 03727710125

Mail: segreteria@mondointernazionale.com

EXECUTIVE SUMMARY

Negli ultimi anni la società civile ha incrementato l'attenzione nei confronti del tema della sostenibilità ambientale. In tale scenario si è assistito ad un aumento della consapevolezza degli effetti che lo spreco alimentare comporta.

Secondo i dati FAO ogni anno $\frac{1}{3}$ della produzione alimentare globale è persa.

Questa analisi decide di focalizzarsi in particolar modo sugli sprechi di cibo all'interno delle mense scolastiche. L'intento è quello di elaborare alcune pratiche soluzioni seguendo due direttrici: la prima è quella della prevenzione; la seconda quella della minimizzazione dello spreco alimentare.

La rilevanza di un intervento in tale ambito va ricercata in ciò che i dati riportano: il 30% degli alimenti preparati ogni giorno non viene consumato. Altresì, è necessario tenere a mente che lo sviluppo di politiche mirate all'ambito educativo consistono in un investimento sul futuro. Creare consapevolezza significa agire per tempo nella creazione di stili di vita che protraendosi nel futuro riescano a generare un vero e proprio cambiamento.

INDICE

- 1** **Lo spreco alimentare: definizione, cause e conseguenze**
- 2** **Lo spreco alimentare nelle scuole italiane**
- 3** **L'azione del legislatore nazionale**
 - 3.1** **La legge Gadda**
 - 3.2** **Le "linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti"**
- 4** **Proposte di policy**
 - 4.1** **Una politica per la ridefinizione del menù delle mense scolastiche**
 - 4.2** **Sviluppo di campagne alimentari educative nelle aule**
 - 4.3** **Recupero delle eccedenze dei pasti da parte delle famiglie: adozione della "doggybag"**
 - 4.4** **Recupero delle eccedenze dei pasti da parte delle associazioni per il sociale**
 - 4.5** **Riutilizzo delle eccedenze per la creazione di alimentazione animale e compost**
- 5** **Conclusione**
- 6** **Fonti e Bibliografia**



1. Lo spreco alimentare: definizioni, cause e conseguenze

Negli ultimi anni le istituzioni e la comunità scientifica hanno incrementato l'interesse - e quindi il numero delle azioni in campo - nei confronti dello "spreco alimentare". Tale aumento di attenzioni è legato alla crescita del fenomeno che, all'interno di una società fondata sul consumo veloce, è stato in grado facilmente di evolversi nel tempo fino a diventare un vero e proprio problema riguardante la comunità mondiale oggi.

La FAO (Food and Agricultural Organization) definisce lo spreco alimentare come "qualsiasi sostanza sana e commestibile che - invece di essere destinata al consumo umano - viene sprecata, persa, degradata o consumata da parassiti in ogni fase della filiera agroalimentare".

I dati parlano chiaro: ogni anno circa $\frac{1}{3}$ della produzione alimentare globale (1,3 miliardi di tonnellate di alimenti) viene sprecata ancora prima di giungere sulle nostre tavole ovvero, sia nelle prime fasi della filiera agroalimentare che nelle fasi di distribuzione e consumo finale.

Mentre nel primo caso le cause sono da identificarsi nella mancanza di tecnologie adeguate al minimizzare le perdite, nel secondo caso l'origine dello spreco è imputabile ai comportamenti dei singoli individui.

La tematica dello spreco alimentare abbraccia altre questioni di più ampio respiro: la salvaguardia dell'ambiente e la povertà.

Prima di tutto va considerato il grande impatto ambientale che produce e quindi l'inquinamento che lo spreco alimentare comporta. Se è pur vero che esiste una componente di spreco "inevitabile" legata alla produzione di scarti alimentari non riutilizzabili, è necessario far presente che sperperare risorse alimentari significa produrre una triplice dispersione di risorse:

- a. dispersione delle risorse utilizzate in fase di produzione dell'alimento
- b. dispersione del prodotto in sé

- c. utilizzo di ulteriori risorse per la fase dello smaltimento che sarebbero potute essere evitate.

Sprecare significa dunque generare un aumento di emissioni di gas serra (sia in fase di produzione che in fase di smaltimento) che potrebbero essere evitate.

L'altro grande tema che lo spreco alimentare intreccia e quello della povertà. Paradossalmente, infatti, mentre una parte del mondo vive in una situazione di surplus alimentare che non riesce a consumare, un'altra parte soffre la fame e la malnutrizione e basterebbe una minima parte dei primi per risolvere i problemi dei secondi.

Un grandissimo paradosso che caratterizza la nostra società e il sistema economico e produttivo sulla quale è fondata.

Considerati dunque gli impatti dello spreco alimentare e preso in considerazione che parte di esso proviene dallo stile di vita e dalle azioni quotidiane di ognuno di noi, quella che si apre è anche una grande questione morale legata alla necessità di scelte più consapevoli e sostenibili.

Ad oggi è dunque necessario agire sia a livello del processo di lavorazione e distribuzione degli alimenti che a livello individuale cercando di sensibilizzare i singoli verso scelte più consapevoli e sostenibili.

2. Lo spreco alimentare nelle scuole italiane

In questa sede si è scelto di approfondire la questione dello spreco alimentare all'interno scuole italiane. La decisione scaturisce sia per l'entità del problema, sia per la rilevanza delle ricadute future. Nel 2019 il Ministero dell'Ambiente, in collaborazione con il progetto "Reduce", ha condotto un'analisi sugli sprechi alimentari all'interno delle mense scolastiche.

I risultati dell'indagine condotta ci raccontano che - in media- durante il pasto non viene consumato circa il 30% degli alimenti. Il 16,7% di questa percentuale sono avanzi mentre il 12,7% è cibo intatto.

In altri termini, per ogni bambino vengono preparati circa 500 gr di cibo al giorno di cui 90 gr viene avanzato e gettato mentre circa 70 grammi è cibo intatto, per un totale di 160 grammi giornalmente di cibo non consumato da ogni utente della mensa scolastica.

Per la maggior parte, il cibo non consumato durante il pasto consta in pane e frutta, i quali spesso rimangono intatti. Frutta e verdura rimangono in generale gli alimenti meno apprezzati durante i pasti, segno che di fondo vi è un problema più generale di educazione alimentare.

In realtà la riflessione sulle cause di tale fenomeno è da distinguersi nel caso in cui il cibo viene cucinato e non servito e nel caso in cui invece esso viene cucinato, servito e non mangiato.

Nel primo caso, infatti, vi è un problema di programmazione del numero dei pasti e di sovradosaggio da parte delle mense, in generale problemi di organizzazione riscontrabili in capo alla cucina.

Nel secondo caso invece le cause sono imputabili ai comportamenti dei bambini/ragazzi; alle porzioni esagerate dei pasti; al grado di gradimenti di ciò che viene servito; alla presentazione del piatto; all'ambiente/contesto in cui viene consumato il pasto non favorevole (difficoltà nel mangiare, tempo insufficiente, mensa rumorosa).

La necessità di agire sugli sprechi alimentari all'interno delle mense scolastiche è dunque giustificata alla luce del fatto che tale problematica è presente e sussiste nelle mense del nostro paese. Inoltre, agire attraverso campagne di prevenzione e sensibilizzazione su bambini significa esercitare una funzione educativa che mira a creare stili di vita nei futuri adulti di domani. In altri termini, un vero e proprio atto di educazione civica.

3. L'azione del legislatore nazionale

Con riferimento all'ambito nazionale si prendono brevemente in esame gli sforzi normativi più recenti maggiormente attinenti alle tematiche di nostro interesse: la L. n° 166 del 19/08/2016 (c.d. Legge Gadda) e le linee di indirizzo ministeriali rivolte ai gestori di mense per prevenire e ridurre gli sprechi.

3.1 La legge Gadda

In Italia un punto di svolta nella lotta agli sprechi alimentari è stato raggiunto con la c.d. “Legge Gadda” (legge n°166 del 19/08/2016).

La legge ha come finalità quella di ridurre gli sprechi in ciascuna delle fasi della filiera che portano il prodotto a giungere al consumatore: produzione, distribuzione e somministrazione dei prodotti alimentari ma anche farmaceutici e altri.

Gli obiettivi del legislatore sono molteplici:

- a) Recuperare le eccedenze alimentari e destinarle all'utilizzo umano (persone in difficoltà);
- b) Recuperare e donare prodotti farmaceutici sempre con fini di solidarietà sociale;
- c) Limitare gli impatti sull'ambiente attraverso la riduzione di rifiuti e quindi promuovere il riutilizzo dei prodotti
- d) Mirare a raggiungere gli obiettivi del Programma nazionale di prevenzione dei rifiuti e dal Piano nazionale di prevenzione dello spreco alimentare nonché' alla riduzione della quantità' dei rifiuti biodegradabili avviati allo smaltimento in discarica;
- e) Promuovere ricerca, informazione e sensibilizzazione sulle materie ad oggetto della legge con particolare focus alle nuove generazioni.

Gli strumenti e le modalità che la legge n° 166 del 19/08/2016 decide di adottare consistono nella promozione della cessione gratuita delle eccedenze alimentari da parte degli operatori del settore alimentare nei confronti di soggetti donatari. Questi avranno come priorità la cessione di tali alimenti a soggetti bisognosi e indigenti. La legge mette pertanto al primo posto il riutilizzo umano nell'ottica più generale della solidarietà sociale.

Ciò che non è idoneo al consumo umano viene invece previsto per l'alimentazione animale e la creazione di compostaggio.

La Legge prevede però delle specifiche modalità di cessione delle eccedenze. Deve infatti sussistere la garanzia di una adeguata conservazione e l'integrità dell'imballaggio, quindi requisiti di igiene e sicurezza in pieno rispetto delle date di scadenza e di quanto stabilito dai parametri europei e nazionali in materia (regolamento (CE) 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004; articolo 1, comma 236, della legge 27 dicembre 2013, n. 147).

Allo stesso tempo, però, il legislatore mira a semplificare le procedure di donazione nonché ad ampliare la forbice dei possibili donatori. Altresì, la donazione viene incentivata attraverso la riduzione della tariffa sui rifiuti per tutte le attività produttive che producono e distribuiscono generi alimentari e che li cedono a titolo gratuito.

L'impegno della Legge Gadda si concentra infine su due ultime azioni.

La prima è la sensibilizzazione attraverso campagne nazionali promosse grazie al servizio pubblico radiofonico, televisivo e multimediale che mirano a diffondere comportamenti e buone pratiche per la riduzione di sprechi nella vita quotidiana.

La seconda è la costituzione di un'attività di raccolta dati e monitoraggio del fenomeno sistematica e quindi continuativa nel tempo ma anche il più possibile capillare nel territorio.

3.2 Le “Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti”

Quello del Ministero della Salute è un decalogo che si rivolge anche al servizio di ristorazione scolastica composto da una serie di punti riassumibili in:

- a. Necessità di rilevare le eccedenze e i residui con il fine di monitorarne l'ammontare cercando di coinvolgere anche insegnanti e studenti in tale attività
- b. Creare una rete integrata e coordinata nelle azioni composta da: Servizi Igiene Alimenti e Nutrizione, Ente appaltatore, Ente appaltato, Utenza e Istituzioni scolastiche
- c. Formare gli insegnanti sul tema degli sprechi per riuscire a sensibilizzare gli studenti.
- d. Attivare percorsi educativi per rendere consapevoli sul tema degli sprechi alimentare e delle conseguenze coinvolgendo se possibile anche le famiglie
- e. Avvicinare, quando possibile, il centro di cottura del cibo a quello di somministrazione
- f. Utilizzare pane frutta e budini/yogurt avanzati per la merenda del giorno dopo
- g. Migliorare l'ambiente della mensa scolastica e garantire tempo a sufficienza per completare il pasto
- h. Creare un ponte tra i Gestori mensa e il mondo delle associazioni rivolte agli indigenti per destinare a loro i pasti non consumati.
- i. Riciclare e recuperare quanto possibile (es. creazione compostaggio).

4. Proposte di policy

Come visto, i dati sullo spreco alimentare all'interno delle mense scolastiche sono consistenti e indicativi della sussistenza di un problema che, seppur nella totalità degli sprechi alimentari quotidiani in rapporto può essere relativo, è comunque necessario trattare e prendere in esame, così come le linee ministeriali hanno fatto.

Quanto finora visto ha stimolato la riflessione su alcune possibili soluzioni di policy da adottare che saranno di seguito elencate e descritte.

4.1 Una politica per la ridefinizione del menù nelle mense scolastiche

Parte dello spreco a cui si assiste all'interno delle mense scolastiche è spesso legato anche alle preferenze alimentari dei più piccoli che, come si sa, sono più ristrette di quelle degli adulti. Senza rinunciare al bilanciamento alimentare (es. offrire le patatine fritte tutti i giorni) la ditta appaltatrice potrebbe valutare di andare incontro alle esigenze alimentari dell'utenza chiedendo anche una loro diretta collaborazione (sia degli insegnanti che degli alunni).

Si potrebbe ad esempio a fine di ogni pasto - quotidianamente - compiere un sondaggio indicativo per alzata di mano e collettivo per raccogliere le preferenze dei pasti offerti. In tal modo nel tempo si avrebbe traccia e contezza delle preferenze alimentari (indicative) di quella data scuola.

Altresì, si potrebbe pensare di presentare gli stessi alimenti in maniera più appetibile ai bambini (es. giocare con colori e forme).

4.2 Sviluppo di campagne alimentari educative nelle aule

Formare, educare e sensibilizzare a tematiche come quella dello spreco alimentare dovrebbe rientrare tra gli obiettivi della pubblica istruzione italiana oggi. La scuola ricopre infatti una funzione educativa di non secondaria importanza nei primi anni di vita di uno studente. Per tali ragioni si ritiene necessario rafforzare l'insieme dei progetti in atto con associazioni ed esperti del settore che sono volti a sensibilizzare e rendere consapevoli gli alunni. L'idea è quella di colpire l'utenza attraverso dati e immagini concrete (es. immagini di ammassi di cibo sprecati) relativa sia alla situazione attuale (nel mondo) che alla realtà del plesso scolastico. Una semplice strategia di sensibilizzazione può consistere in una costante dimostrazione viva ed emozionale della quantità di cibo che non viene consumato durante i pasti. Mostrando agli alunni lo

spreco giornaliero e spiegando loro il ciclo di vita del prodotto sarà così possibile agire direttamente sulla loro educazione alimentare e sociale.

Investire su campagne educative dentro le mense scolastiche, rendendo consapevoli i bambini e i ragazzi delle scuole, non significa solo apportare un cambiamento nella loro attitudine durante il pasto nell'istituto scolastico ma significa potenzialmente fornire gli elementi chiave per fare adottare agli adulti che saranno stili di vita sostenibili.

4.3 Recupero delle eccedenze dei pasti da parte delle famiglie: adozione della "doggybag"

Una differente strategia per diminuire gli sprechi alimentari è il recupero di essi con destinazione alle famiglie dei ragazzi. L'idea è quella di fornire ad ognuno dei bambini/ragazzi di una propria "doggybag" termica e riutilizzabile che possa contenere gli avanzi giornalieri come pane, frutta e altri prodotti confezionati (che, come indicato, sono quelli maggiormente sprecati) così da poterne favorire il riutilizzo, ad esempio all'interno del proprio nucleo familiare.

In questo caso la partecipazione al progetto sarebbe a discrezione del nucleo familiare di riferimento.

4.4 Recupero delle eccedenze dei paesi da parte delle associazioni per il sociale

Per quanto riguarda invece il cibo cucinato ma non distribuito, l'ideale sarebbe destinarlo ad associazioni che si occupano di persone in situazioni di indigenza. A tal fine è necessario sviluppare una rete di associazioni disposte a partecipare a tale iniziativa e disporre di tempo, energie e personale proprio per recuperare gli alimenti in eccesso. Un esempio di associazioni che sarebbe opportuno prendere in considerazione è Banco Alimentare, che con alcune realtà scolastiche collabora già in tal senso. È opportuno però estendere tali collaborazioni e rafforzarle.

In generale, le associazioni coinvolte andrebbero poi inserite in un quadrilatero che vede gli altri tre vertici nella scuola, nel comune e nell'ente appaltatore.

In tal modo l'azione di policy è duplice: da un lato si salvano dalla pattumiera teglie di cibo intatte e dall'altro si offre un pasto a chi è in difficoltà.

Ovviamente il prerequisito alla base di tutto ciò è che gli addetti all'interno delle mense si occupino di una corretta conservazione e imballaggio del pasto fino al ritiro da parte dei referenti delle associazioni.

4.5 Riutilizzo delle eccedenze per la creazione di alimentazione animale e compost

Un'altra alternativa attraverso cui recuperare alimenti scartati dalle mense scolastiche è quello di non riferirsi al consumo umano ma a quello animale o agricolo.

Attraverso contatti con aziende o comunità agricole si potrebbe pensare di riutilizzare gli avanzi sia destinandolo sia all'alimentazione per animali che alla creazione di compost.

La prima opzione sarebbe sostenibile in quanto la maggior parte delle pietanze offerte all'interno delle mense scolastiche sono spesso poco condite e prive di spezie e aromi, i quali risultano solitamente poco graditi o adatti ai bambini/ragazzi. Pertanto, il cibo sarebbe facilmente convertibile in alimenti per animali.

Anche la seconda soluzione risulta sostenibile (a condizione che le aziende agricole locali siano interessate) e avrebbe anche la duplice finalità di incentivare l'utilizzo di concimanti biologici a discapito di quelli chimici.

Tra queste cinque alternative, mentre le prime due mirano a "prevenire", le altre tre sono orientate a "curare" e dunque risolvere contestualmente e con contingenza un problema che già sussiste.

È fondamentale applicare tali soluzioni per poi valutare i risultati ottenuti nel tempo attraverso un monitoraggio attento, capillare e costante nel tempo che possa restituire l'impatto di quanto operativamente disposto.

5. Conclusione

Alcuni dati forniti dal Ministero della Salute sugli sprechi alimentari all'interno delle mense scolastiche testimoniano come ogni giorno in media per alunno vengono sprecati circa 160 grammi di alimenti. Moltiplicare la quota per ogni utente del servizio mensa e per ogni giorno in cui si usufruisce di esso ci fa capire la portata della problematica.

Dopo una breve analisi sulla normativa di riferimento - l. 166 del 19/08/2016 e "Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti" - sono emerse cinque alternative di policy che mirano a risolvere il problema.

Come anticipato, alcune soluzioni sono preventive, tra cui l'aumento dell'incisività delle campagne educative nelle scuole e la creazione di menù compartecipati.

Altre soluzioni sono invece più risolutive ex post e propongono il recupero delle eccedenze alimentari da destinarsi sia alle stesse famiglie degli alunni, che ai più bisognosi oppure ad un uso animale o agricolo.

L'idea principale è quella di agire sull'intero ambito nazionale ma mediante specifici progetti locali che vanno calibrati e adattati sulle specifiche realtà sia del territorio che addirittura dei singoli istituti scolastici. Fondamentale in tal senso è la collaborazione con le famiglie, realtà del terzo settore e aziende agricole che in base alle proprie disponibilità e necessità prenderanno parte alle iniziative.

6. Fonti e Bibliografia

- “Lo spreco alimentare a scuola. Indagine nazionale sugli sprechi nelle mense scolastiche e proposta di una metodologia di rilevamento”; Report finale (2019) <https://www.sprecozero.it/wp-content/uploads/2020/07/Report-AR3-%E2%80%93Scuole.pdf>
- “Spreco alimentare: nelle mense scolastiche un terzo del cibo va in pattumiera”; La Repubblica (2018) https://www.repubblica.it/cronaca/2018/01/31/news/bambini_e_scuola_buttano_via_un_terzo_del_cibo_nelle_mense-187699686/
- “Green School. Linee Guida spreco alimentare”; Green School (2019) [123.pdf \(green-school.it\)](https://www.green-school.it/123.pdf)
- “Prevenire gli sprechi alimentari”; Progetto Pranzo sano a scuola” (2019) <https://www.pranzosanoascuola.it/per-le-scuole/prevenire-gli-sprechi-alimentari/>
- “Spreco alimentare: in Italia vale quasi 16 miliardi, e quasi 12 nelle nostre case. Presentati alla FAO stamane i dati Waste Watcher, in occasione della Giornata naz. di prevenzione dello spreco alimentare, in calendario domani, 5 febbraio”; Spreco Zero (2019) <https://www.sprecozero.it/comunicati-stampa/spreco-alimentare-in-italia-vale-quasi-16-miliardi-e-quasi-12-nelle-nostre-case-presentati-alla-fao-stamane-i-dati-waste-watcher-in-occasione-della-giornata-naz-di-prevenzione-dello-spreco-alimen/>
- “LEGGE 19 agosto 2016, n. 166”; <https://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/2016/08/30/16G00179/sg>
- “I punti principali della Legge Gadda”; Banco Alimentare (2016) <https://www.bancoalimentare.it/it/punti-principali-legge-gadda>
- “Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti”; Ministero della Salute (2018) https://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pubblicazioni_2748_allegato.pdf
- “La lotta allo spreco alimentare nelle mense italiane: le linee guida del Ministero della Salute”; CIS Consorzio Italia Servizi (2019) <https://consorzioitaliaservizi.com/lotta-spreco-alimentare-mense-italiane.html#>

