Regolamento ecopagella

LEGGI BENE
questo pieghevole in cui Capitan Eco ti spiega come non sprecare il cibo

SPIEGA AGLI ADULTI
come evitare gli sprechi alimentari

COMPILA LE ECOPAGELLE
valutando la preparazione di più adulti che puoi

DAI UN VOTO AGLI ADULTI
e fai firmare loro le Ecopagelle (solo con il nome)

RIPORTA IN CLASSE LE ECOPAGELLE
e consegnale all'insegnante, che le raccoglierà assieme a quelle dei tuoi compagni

A TUTTE LE CLASSI
premi di partecipazione in giochi didattici ed interattivi

PREMI IN PALIO
sono giochi didattici ed esperimenti scientifici in scatola!

Il gioco è attivo fino al 10 maggio 2019

Cibiltà
USIAMO IL CIBO CIVILMENTE
STOP AGLI SPRECHI

Vuoi condividere con noi la tua ricetta Anti-Spreco realizzata utilizzando avanzi di cibo?
Manda foto e descrizione a concorsocreativo@achabgroup.it entro il 10 Maggio 2019, le migliori saranno pubblicate nel Ricettario antispreco del Comune di Ciciliano.

SPRECO ALIMENTARE E POVERTA' IN ITALIA: 2 FACCE DELLA STESSA MEDAGLIA...

In Italia, secondo l'ultimo rapporto sulla povertà alimentare e lo spreco*, **2,7 milioni di persone** vivono in condizioni di **povertà assoluta**: di questi quasi il 100% riceve sostegno attraverso la distribuzione di pacchi alimentari, o il consumo dei pasti presso le mense dei poveri all'interno di strutture caritatevoli. Tra questi soggetti, 455.000 sono bambini e adolescenti sotto 15 anni, 200.000 sono anziani e 100.000 sono senzatetto.
L'accesso ai pasti tramite forme caritatevoli interessa sia gli stranieri che gli italiani senza alcuna fonte di reddito, o con una sola fonte di reddito ma insufficiente*. Da una parte la povertà assoluta, dall'altra lo spreco del cibo. Ogni anno si stima che l'Italia sprechi 5,5 tonnellate* di alimenti per responsabilità dei consumatori, dei produttori, dei ristoratori e dei rivenditori.

* Fonti: Coldiretti 2018 La povertà alimentare e lo spreco in Italia / IStat 2015, Report: La povertà in Italia / BCFN Barilla Centre for food and nutrition, 2012, Lo spreco alimentare: cause, impatti e proposte

UNA SOLUZIONE: LA RE-DISTRIBUZIONE

Come famiglie e consumatori nel nostro quotidiano possiamo fare tantissimo: ridurre gli sprechi, congelare il cibo in eccesso e fare la spesa in modo consapevole.
E... il nostro Governo?
La legge 166/2016, la cosiddetta norma "antisprechi", permette a tutte le organizzazioni di solidarietà, riconosciute come ONLUS, di recuperare gli alimenti ad alta deperibilità (cibo cotto non consumato, alimenti freschi ecc.) rimasti invenduti nel circuito della ristorazione organizzata (mense aziendali, scolastiche ecc.) e dei supermercati per distribuirli ai bisognosi.

Resta informato sul progetto "Cibilità"

Comune di Ciciliano

www.comune.ciciliano.rm.it

Per informazioni:
urp@comune.ciciliano.rm.it / tel. 0774.790006
Apertura: lunedì, mercoledì, venerdì 10.30-12.00
martedì, giovedì 17.30-19.00 / sabato e domenica chiuso

Stampato su carta riciclata
www.achabgroup.it

Città metropolitana di Roma Capitale
www.cittametropolitanaroma.gov.it

Comune di Ciciliano

Acquistato con il contributo della Regione Lazio
REGIONE LAZIO

Fantasia e zero spreco!

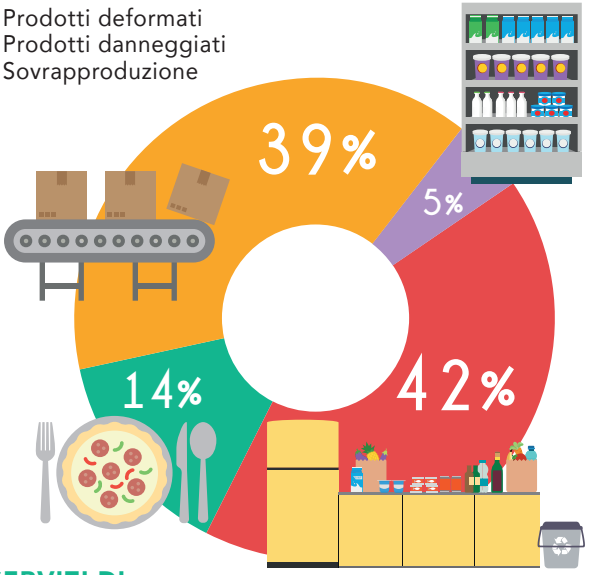
CON CIBILTÀ
A CICILIANO
IL CIBO È CREATIVITÀ!

DOVE NASCE LO SPRECO ALIMENTARE?

Lo spreco alimentare **nasce lungo tutta la filiera di produzione e consumo del cibo**. Le percentuali indicano quanto ogni fase incida sul totale di cibo sprecato ogni anno in Europa.

PRODUZIONE
- Resti dalla produzione della carne
- Prodotti deformati
- Prodotti danneggiati
- Sovrapproduzione

COMMERCIO ALL'INGROSSO E VENDITA AL DETTAGLIO
- Variazioni di temperatura
- Standard estetici
- Difetti di imballaggio
- Eccedenza di scorte

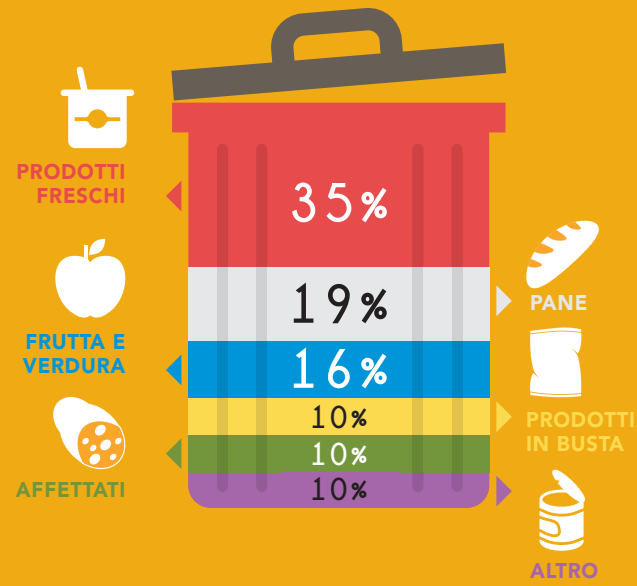


SERVIZI DI RISTORAZIONE
- Non offrono porzioni differenti, nè permettono ai clienti di portare a casa gli avanzi
- Difficoltà di prevedere la domanda
- Non soddisfano le preferenze della clientela

FAMIGLIE
- Acquisti eccessivi
- Cattive condizioni di conservazione
- Confusione sulle etichette
- Scarti alimentari, come bucce di mela o croste di pane
- Porzioni esagerate
- Scarto degli avanzi

LO SPRECO ALIMENTARE A CASA NOSTRA

Lo spreco alimentare è un **inaccettabile paradosso** del nostro tempo: infatti se da un lato vi è la necessità nei prossimi anni di incrementare la produzione alimentare del 60-70% per nutrire una popolazione sempre crescente, dall'altro **nel mondo si spreca oltre un terzo del cibo prodotto, di cui l'80% sarebbe ancora consumabile**.



IN ITALIA QUANTO SPRECHIAMO?

UNA FAMIGLIA SPRECA ALL'ANNO

> 250 € DI CIBO

Fonte: elaborazione sulla base di diverse fonti, tra cui il rapporto di Barilla Food and Nutrition Center su dati dell'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Alimentazione e l'Agricoltura FAO, WWF, Segrè e Falasconi. Rapporto 2018 dell'Osservatorio Nazionale sugli Sprechi Waste Watcher-Spreco Zero di Last Minute Market Srl. La seguente elaborazione non ha fini scientifico-divulgativi ma prettamente illustrativi.

POCHE REGOLE PER TANTI VANTAGGI

01

A casa e in mensa fai attenzione a quanto cibo metti nel piatto o ti fai servire. **Non esagerare per poi avanzarlo**, e se ne vuoi ancora chiedi il bis!

02

Quando vai con i genitori a fare la spesa, aiuta a **controllare la scadenza dei prodotti**. Se non riuscirete a usarli prima della scadenza, andranno sprecati!

03

Quando qualche cibo avanza, cerca una **ricetta per riutilizzarlo** e non buttarlo via: i nonni di solito ne conoscono più di una!

04

Informati per **donare il cibo ancora "buono"** che non consumi alle associazioni che lo distribuiscono a chi ne ha bisogno.

05

Metti gli avanzi di cibo **nella raccolta dell'umido**: si trasformeranno in ottimo compost.