

Regolamento ecopagella

per le classi 3°, 4° e 5° scuola primaria

LEGGI BENE

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

SPIEGA AGLI ADULTI

come 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

VINCERANNO LE CLASSI

che compileranno più Ecopagelle per alunno

PREMI IN PALIO

sono giochi didattici ed esperimenti scientifici in scatola!



Regolamento concorso creativo

per le classi della
scuola secondaria di 1° grado

Crea la tua ricetta "anti-spreco" originale, realizzata utilizzando avanzi di cibo! Descrivila e corredala di foto della realizzazione, quindi inviala a **concorsocreativo@achabgroup.it** entro il 10 maggio 2019.

Il regolamento completo lo trovi su **www.comune.roccapriora.roma.it**

I concorsi didattici rappresentano un momento ludico ed informativo con premi simbolici. Nell'ambito del progetto Cibiltà sono stati donati una LIM ed un personal computer con accessori all'I.C. Duilio Cambellotti.

Resta informato
sul progetto "Cibiltà"



Ambiente e Territorio
Rocca Priora



Stampato su carta riciclata
www.achabgroup.it



Città metropolitana
di Roma Capitale

www.cittametropolitanaroma.gov.it



Comune di
Rocca Priora



ASSESSORATO
ALLE POLITICHE
AMBIENTALI
Comune di Rocca Priora



Acquisito con il contributo della Regione Lazio
REGIONE
LAZIO

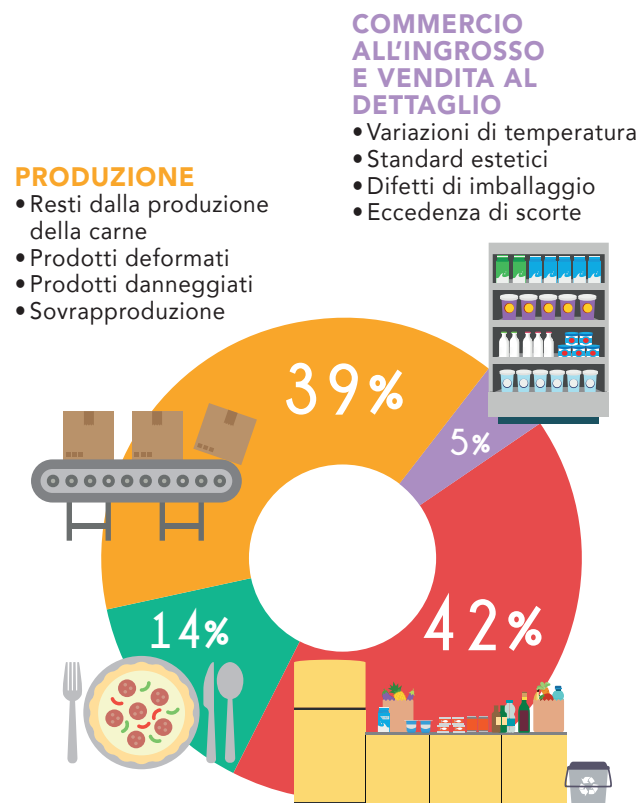


www.comune.roccapriora.roma.it

CON CIBILITÀ
A ROCCA PRIORA
IL CIBO È CREATIVITÀ!

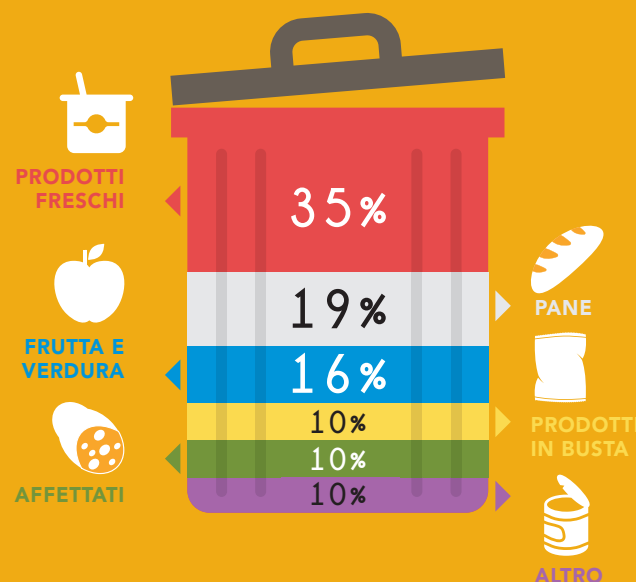
DOVE NASCE LO SPRECO ALIMENTARE?

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.

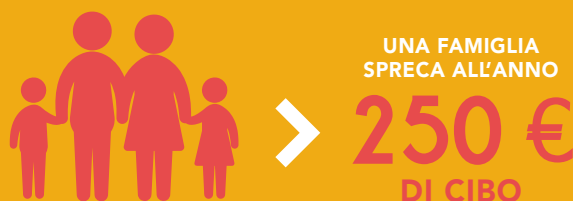


LO SPRECO ALIMENTARE A CASA NOSTRA

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?



POCHE REGOLE PER TANTI VANTAGGI



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!



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!



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



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



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