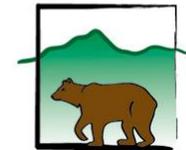


DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

S.I.A.N. e Dietologia ASL BI



AZIENDA SANITARIA
LOCALE DI **BIELLA**



Sensibilizzazione e lotta allo spreco alimentare: IMPEGNO di TUTTI !



Che cosa s'intende per spreco alimentare?

Il termine più comune di spreco alimentare
è quello di:

“cibo acquistato e non consumato che
finisce nella spazzatura”.



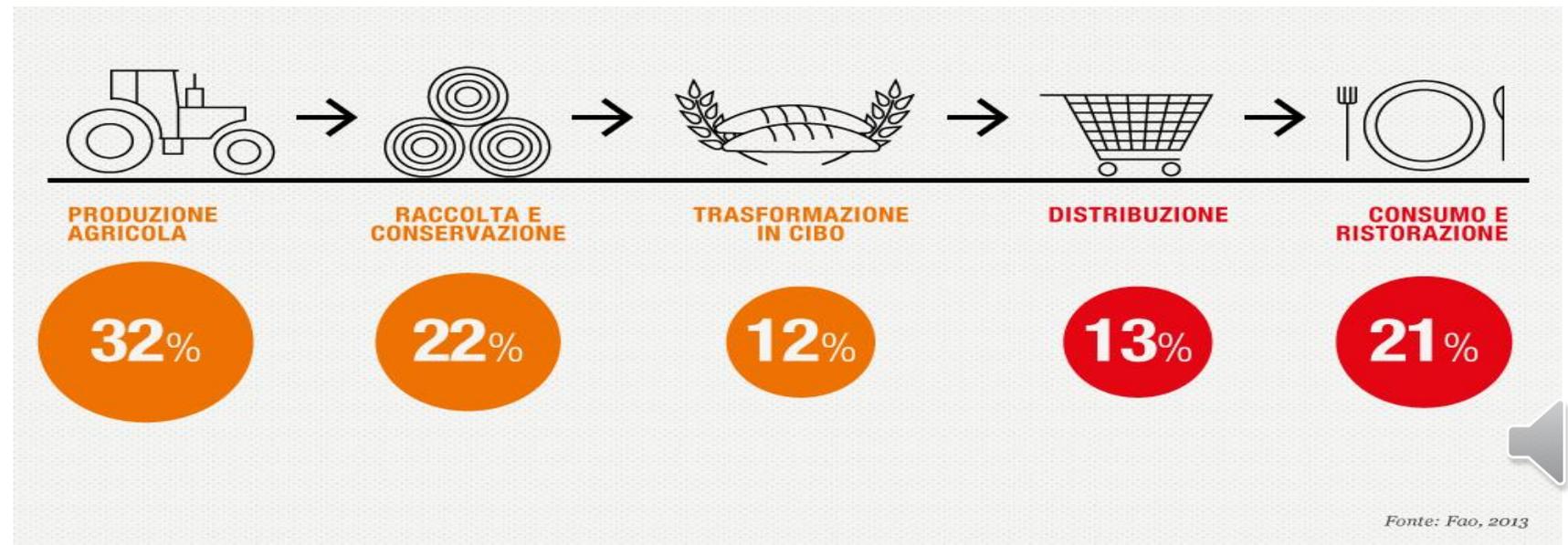
Perdite alimentari: quando??

Le perdite alimentari iniziano a monte della filiera agroalimentare:

- in fase di semina;
- coltivazione;
- raccolta;
- conservazione e prima trasformazione agricola;

Oltre il "campo" gli sprechi avvengono:

- durante la trasformazione industriale,
- distribuzione,
- conservazione
- consumo finale



Spreco alimentare nel mondo

L'analisi realizzata nel 2011 dalla FAO stima gli sprechi alimentari nel mondo in 1,3 miliardi di tonnellate all'anno, pari a circa un terzo della produzione totale di cibo destinato al consumo umano.

- Nel **Nord del mondo**, si produce e si acquista troppo cibo, spesso gettato prima ancora che si deteriori.
- Nel **Sud del mondo**, invece, il cibo si spreca per mancanza di infrastrutture, strumenti per la conservazione e trasporto adeguati.

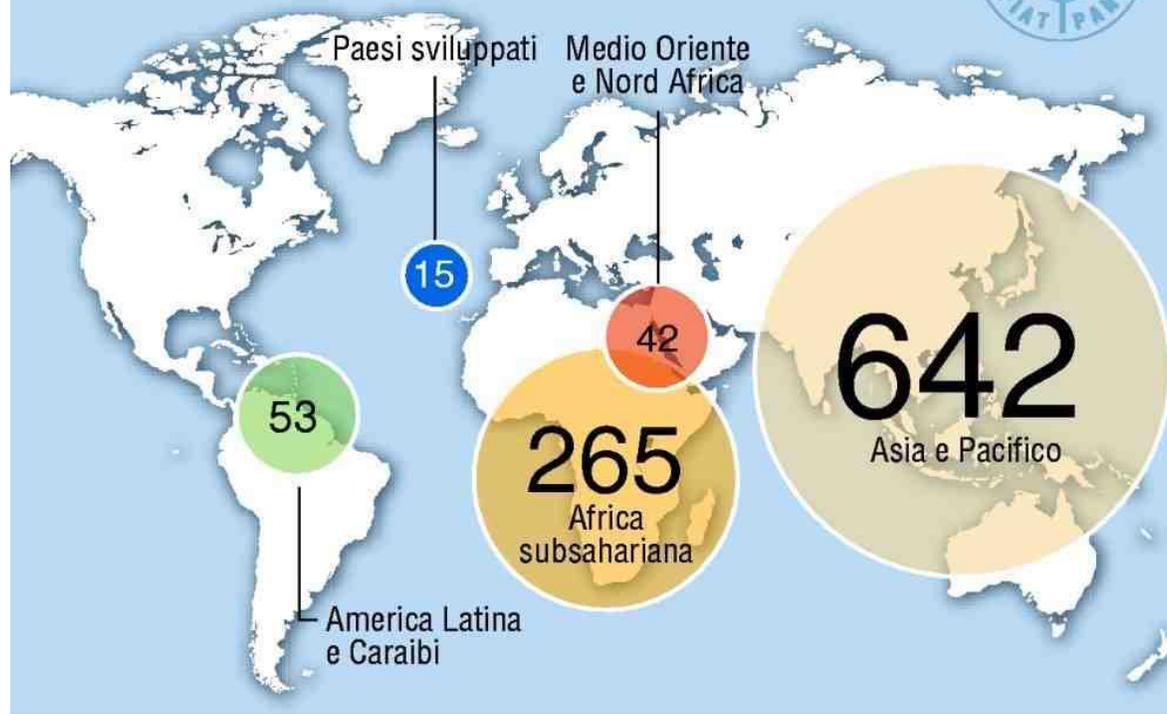


La mappa della malnutrizione

Persone che soffrono la fame nelle diverse aree del mondo (dati in milioni)

1,02 miliardi
gli affamati nel mondo

+9%
rispetto all'anno scorso



Fonte: Fao

ANSA-CENTIMETRI

IL PARADOSSO GLOBALE DELLO SPRECO &



OBIETTIVO DEL PROTOCOLLO DI MILANO

- 50% spreco alimentare entro il 2020

NEI PAESI OCCIDENTALI SPRECHIAMO PIÙ DI QUANTO PESIAMO

cibo sprecato pro-capite per anno **95-115 kg**

peso medio di una persona **65-80 kg**

Fonte: elaborazione BCFN su dati FAO, WWF, Segrè e Falasconi



Spreco alimentare in Europa

Lo spreco di cibo in Europa

Fonte: Commissione Ue, Eurostat

In un anno in Europa finiscono nella spazzatura

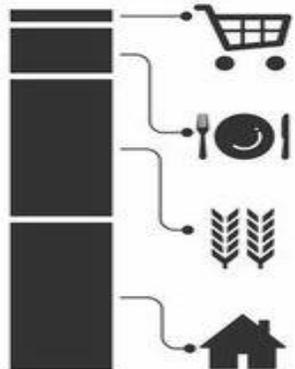


90 milioni di tonnellate di cibo



180 kg per persona

Dove avviene lo spreco



5% distribuzione

14% ristorazione

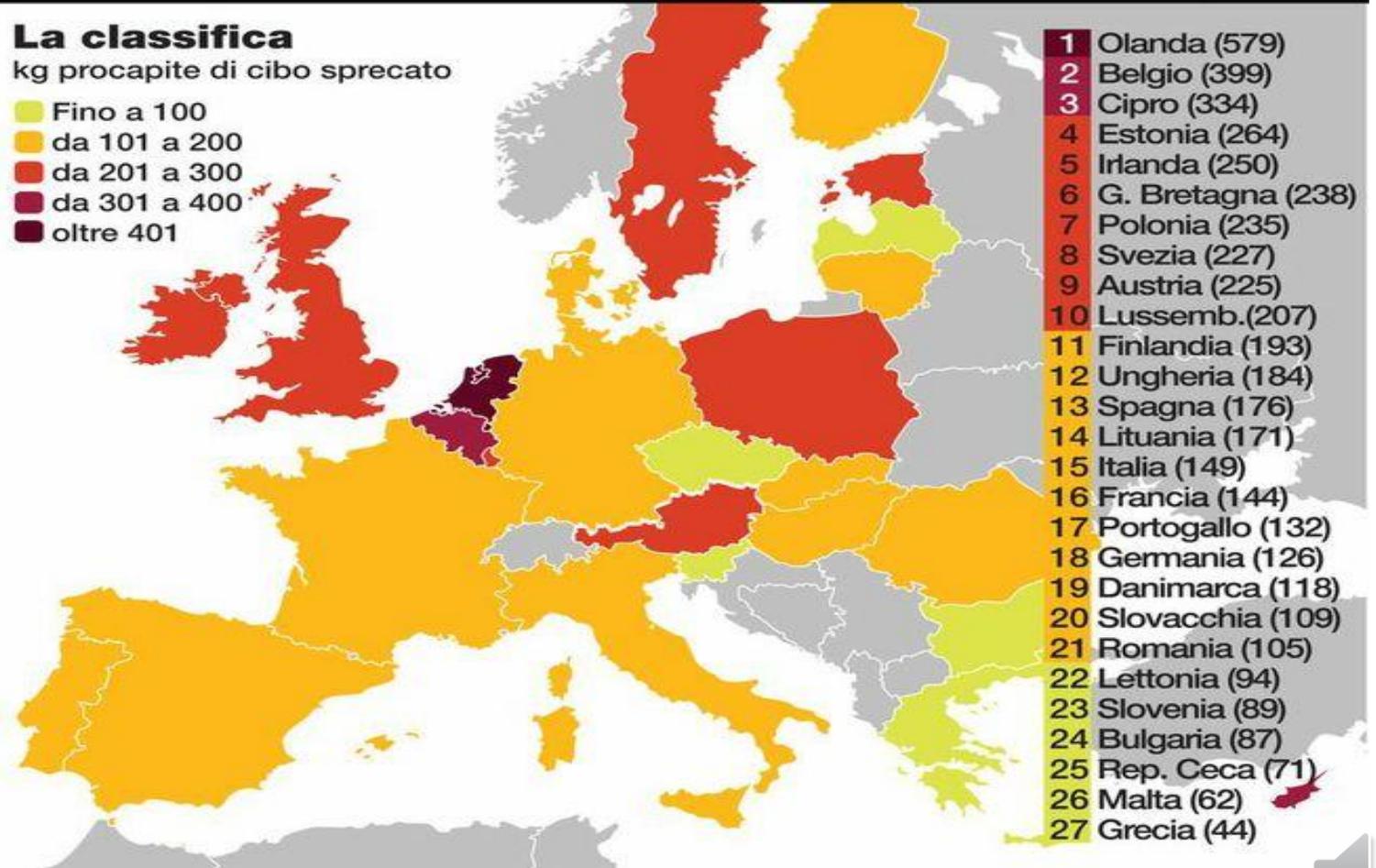
39% produzione

42% in casa

La classifica

kg procapite di cibo sprecato

- Fino a 100
- da 101 a 200
- da 201 a 300
- da 301 a 400
- oltre 401



Spredo alimentare in Italia

Lo spreco alimentare annuo

LO SPRECO IN ITALIA*

UNA FAMIGLIA SPRECA **454 € di cibo**



Fonte: elaborazione BCFN su dati FAO, WWF, Segre e Falasconi

L'IMPATTO AMBIENTALE DELLO SPRECO DOMESTICO

14,3 milioni tonnellate di CO₂ l'anno

Per assorbirle servono:

800.000 ettari di bosco

più dell'intera superficie boschiva della Lombardia

*Dati medi per anno

In Italia, per persona, si sprecano

146 kg di cibo

1/3

della produzione annua mondiale di cibo finisce nella spazzatura.

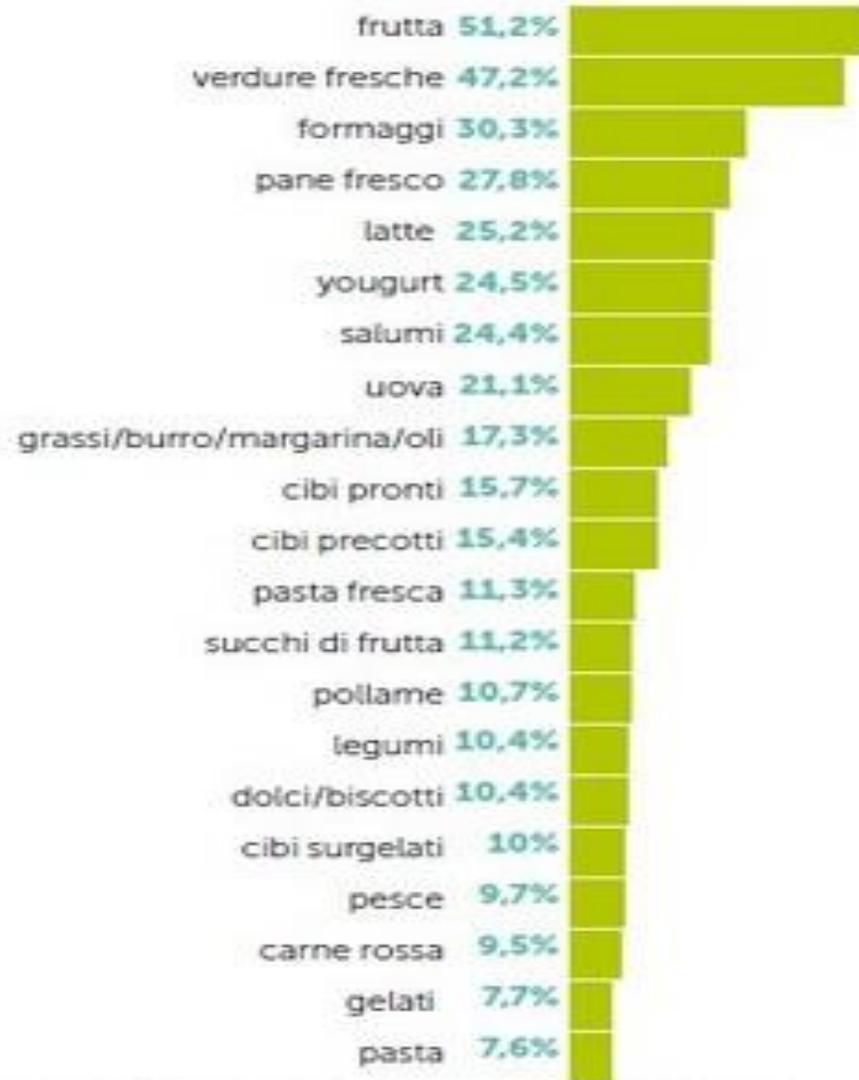
1,3 mld di tonnellate

Fonte: Barilla Center for Food and Nutrition, "Lo spreco alimentare: cause, impatti e proposte", 2012 e relativa bibliografia

Cosa gettiamo?

ALIMENTI GETTATI VIA PRIMA DI CUCINARE

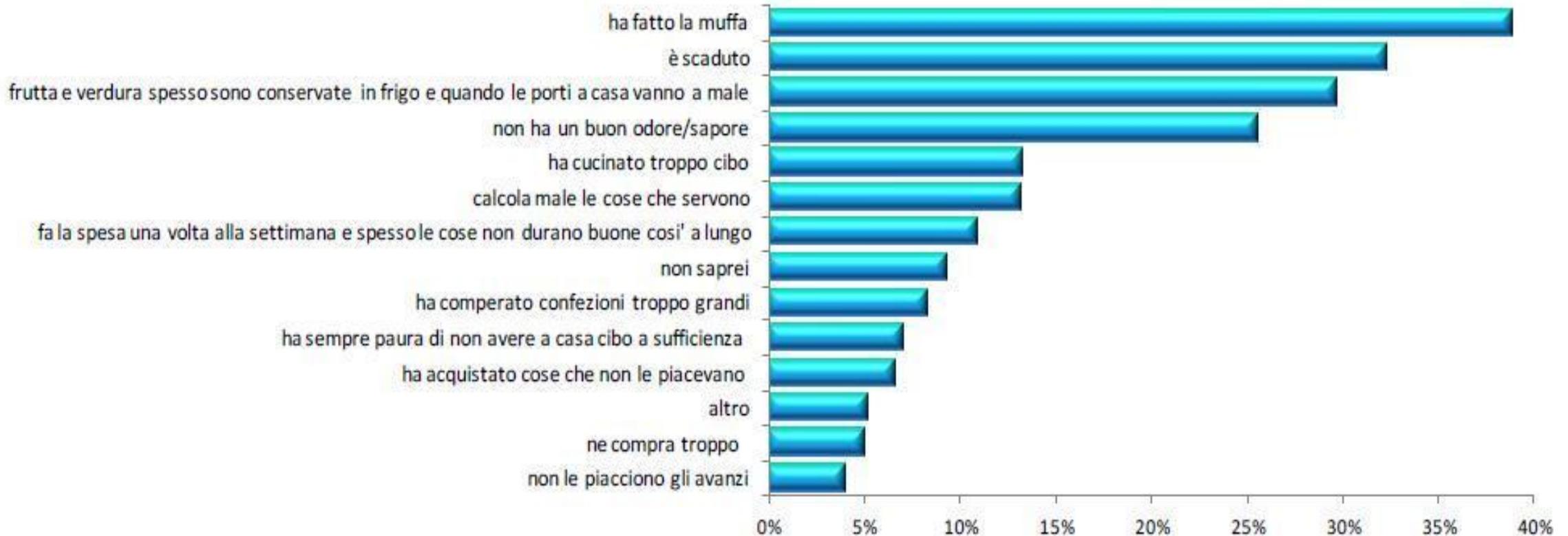
Quota % per categoria merceologica



Fonte: REF Ricerche su dati Osservatorio Sprechi delle famiglie,
Waste Watcher - Rapporto 2014



Perché lo gettiamo?



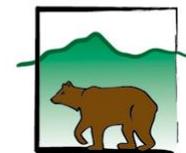
Conseguenze dello spreco alimentare

- Impatto ecologico
- Impatto economico
- Impatto etico
- Impatto culturale



Il nostro impegno: monitoraggio degli scarti in Ospedale, Residenze per Anziani, Scuole.

ASL BI - AZIENDA SANITARIA DI BIELLA



La tua **Salute**, il nostro **Impegno**



Rilevazioni : 2014 - 2015

Ospedali : 13 della Regione Piemonte

Reparti : 35 (Medicina, Chirurgia, Geriatria)

Letti : 1080

Pasti valutati : 8627

Rilevazioni eseguite : 39545



Rilevazioni : 2015

Residenze per Anziani : 10 dell'ASL BI

Ospiti : 724

Pasti valutati : 5065



Il nostro impegno...



Progetto
"Biella solidale"

Le eccedenze alimentari come opportunità.
Promuovere solidarietà sociale e azioni di lotta alla povertà.
Promuovere e affermare una cultura di piena valorizzazione delle risorse,
di lotta al consumismo e allo spreco.
Sostenere e valorizzare le associazioni che operano nel sociale.

Circa 15-20 pasti completi al giorno = 7000 in un anno = 2 tonnellate l'anno



ASL BI - AZIENDA SANITARIA LOCALE DI BIELLA **IIS GAE AULENTI** **UNIVERSITÀ** **IN COLLABORAZIONE CON** **NUMERO**

Nu. Me. - Nutrition and Metabolism
9th International Mediterranean Meeting
OBESITÀ e DIABETE
Torino 6-8 aprile 2017

Dalla terra le radici della nostra cultura alimentare: "l'Orto a Scuola" come percorso educativo per riscoprire il legame "natura-salute"

Guggino A., Torelli C., Bego K., Corbellini* A., Cum D., Lanza C., Pagliarin P., Guarcello M., Monteferraro F., Valenti M.
S.I.A.N. e Dietologia - ASL BI - Biella * I.I.S. Gae Aulenti - Biella - Indirizzo Agrario

RAZIONALE
L'approccio più efficace al sovrappeso e all'obesità è la prevenzione. Un'alimentazione corretta è alla base della salute e della crescita armoniosa dei bambini e le abitudini dietetiche assimilate in tenera età permangono per tutto il corso della vita influenzandone la qualità. Il cibo liofilizzato, omogeneizzato, polverizzato, impacchettato e proposto quasi come una medicina, può allontanare dal gusto e dal piacere nei confronti dell'atto alimentare mentre il cibo vero, coltivato e raccolto seguendo il ritmo delle stagioni deve diventare il futuro dei nostri bambini.

Pomodori, fagiolini, verza, carota, erbe aromatiche diventano più buoni se coltivati, visti crescere e raccolti da loro. Poter lavorare con le proprie mani, manipolare il cibo, diventa non un'attività fine a se stessa ma il tramite per un percorso educativo che porta il bambino ad una conoscenza propria del cibo.

MATERIALI E METODI
Per realizzare il progetto "Orto a scuola" è necessario creare una sinergia tra la Scuola, le Famiglie, l'Azienda Sanitaria Locale, le figure professionali del settore (Istituto Agrario e Alberghiero), gli Enti culturali del territorio e i cuochi addetti alla ristorazione scolastica mantenendo sempre il bambino come principale protagonista. Obiettivo del lavoro è creare una rete di competenze e conoscenze attraverso:

- lezioni teorico-pratiche per la progettazione degli orti
- attività ludiche in classe
- preparazione, coltivazione e cura dell'orto
- percorsi sensoriali e olfattivi nell'orto
- laboratori del gusto
- scoperta di ricette tipiche del territorio
- sensibilizzazione delle famiglie

RISULTATI ATTESI
La realizzazione di un orto all'interno della scuola permette al bambino di avvicinarsi al cibo dall'origine rispettando di più il lavoro che c'è in ogni piatto dalla coltivazione alla preparazione. Questo approccio rende spontaneo superare l'atteggiamento di rifiuto verso alcune verdure e lo spreco che spesso ne consegue. Mettere in tavola cibi diversi in base al periodo dell'anno è un modo per far cogliere ai bambini il legame con la natura e il clima ma anche per far loro vivere l'avvicinarsi delle stagioni, non solo in virtù del cambio di abbigliamento, ma anche grazie al sapore di un frutto o di una verdura che il mese prima non erano ancora maturi.

IPOTESI CONCLUSIVE E COMMENTI
Dedicarsi all'orto da piccoli può portare a sviluppare con maggiore probabilità la buona abitudine a mangiare più frutta e verdura da adulti: scopriamo così in questo recupero di un sapere antico, quali sono gli ingredienti della salute, protettivi nei confronti dell'obesità e di numerose patologie. Per i bimbi è un gioco, per i genitori e per i nonni un modo autentico per contribuire a migliorare il futuro dei bambini e del Pianeta. Il cibo vero, coltivato e raccolto seguendo il ritmo delle stagioni deve diventare il futuro dei nostri bambini e una realtà per la nostra società.

Il nostro impegno...



Scuola Primaria
di Candelo



Scuola Primaria
di Ronco Biellese



Scuola Primaria
di Gaglianico

da Novembre 2016 ad Aprile 2017

Monitoraggi : 18
Classi : 25
Bambini : 340



Dipartimento di Prevenzione
S.O.C. Servizio Igiene Alimenti
Nutrizione e Dietologia
Direttore: Dr. M. VALENTI



ALIMENTAZIONE CONSAPEVOLE

Monitoraggio degli scarti nella mensa scolastica: risultati

Giovedì 9 Maggio 2019

Ore 18.00

Istituto San Cassiano Salesiani—Vigliano Biellese

Lo spreco alimentare annuo



Saluto autorità:

Sindaco Comune Vigliano Biellese
Assessore Istruzione Comune Vigliano Biellese
Dirigente scolastico I.C. Vigliano Biellese
Direttore Dipartimento ASL BI
Direttore SIAN—Dietologia ASL BI

I prodotti della terra hanno un valore "sacro" perché, molto semplicemente, sono il "frutto del lavoro quotidiano di persone, famiglie, comunità, contadini".

Scritto dal messaggio di Papa Francesco per la Giornata Mondiale dell'Alimentazione 2019 indetta dalla FAO.

Sensibilizzazione e lotta allo spreco alimentare: l'impegno dell'ASL BI

Michelangelo Valenti Direttore SIAN—Dietologia ASL BI

Monitoraggio degli scarti nella mensa scolastica delle scuole primarie di "Amosso" e "San Quirico": risultati e riflessioni
Chiara Torelli SIAN—Dietologia ASL BI

Esperienza di "Peer Education": alleanza tra Sanità, Scuola ed Enti Locali

Docenti e Studenti I.I.S. Gae Aulenti e I.I.S. O. Sella

Il buffet del riciclo : da spreco a risorsa

Si ringrazia la Ditta di Ristorazione Scolastica "P.G.Frassati"

Scuola Primaria SanQuirico
Scuola Primaria Amosso
Vigliano Biellese

da Novembre 2018 a Marzo 2019

Monitoraggi : 20
Classi : 20
Bambini : 230





I prodotti della terra hanno un valore " sacro" perché, molto semplicemente, sono il " frutto del lavoro quotidiano di persone, famiglie, comunità, contadini".

Estratto dal messaggio di Papa Francesco per la *Giornata Mondiale dell'Alimentazione 2015* indetta dalla *FAO*





*Dipartimento di Prevenzione ASL BI
Via Don Sturzo, 20 Biella
Direttore Dr. Luca Sala*

