



Riduciamo i nostri sprechi, è superfluo

Azione di esplorazione e sensibilizzazione per ridurre lo spreco di cibo

Tipo di progetto pedagogico, attività, azione, accompagnamento	Progetto sulla riduzione degli sprechi alimentari
Parole chiave delle discipline rilevanti/ Contenuti pedagogici	Abitudini alimentari / riciclaggio
Problematica	Come ridurre lo spreco di cibo in mensa?
Tematiche	Rifiuti alimentari
Discipline (scienze, geografia)	<i>Geografia/ Scienze/ Matematica/ Educazione civica/ Lingua madre.</i>
Obiettivi pedagogici/Nuove competenze mirate	<p>Gli studenti saranno in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - sensibilizzare i giovani sull'effetto del nostro consumo - offrire modi per ridurre i rifiuti nelle scuole - conoscere le regole dell'alimentazione equilibrata in quantità e qualità per prevenire le malattie nutrizionali - effettuare misurazioni e comprenderne i risultati - comunicare i risultati in diverse forme (grafica, tabella, testo, slogan, poster, video) in modo creativo e persuasivo - sensibilizzare gli altri sullo spreco di cibo e assumersi la responsabilità della loro scelta di consumo - lavorare in squadra - comprendere il legame tra la loro azione che incoraggia la riduzione degli sprechi e il cambiamento climatico.
Target pubblico (età, competenze richieste...)	<p>11-15 anni:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gli studenti che mangiano alla mensa della scuola - Gli studenti che hanno 11 anni per vedere l'evoluzione degli sprechi alimentari per realizzare il progetto. - Gli studenti volontari e gli adulti della scuola per realizzare il progetto





	(mensa scolastica, mensa pubblica).
Descrizione (fase per fase)	<p>L'adulto sceglie un gruppo di studenti: una classe o studenti volontari o studenti volontari di più livelli, per realizzare il progetto.</p> <p>Fase 1) L'adulto fa una raccolta rappresentativa</p> <ul style="list-style-type: none"> - in cucina: menù, ordine, magazzino, preparazione, gestione dei resti - in servizio: porzioni non adatte alla fame - dopo il pasto: avanzi sui piatti <p>Fase 2) Dopo questa raccolta, l'adulto conduce il gruppo a realizzare la realtà presente in cucina al momento del servizio e alla fine del servizio grazie ad un tavolo per la raccolta differenziata dei rifiuti. Questa osservazione dovrebbe portare gli studenti a chiedersi su come quantificare lo spreco e quali azioni possono essere messe in atto per limitarlo?</p> <p>Alcuni esempi: gli studenti devono identificare il ruolo di ogni adulto nella preparazione del pasto: chi controlla il cibo? Chi cucina? Chi serve? Chi decide cosa? Chi prepara i menu? L'identificazione del ruolo di ciascuno permetterà al gruppo di fare un brainstorming comune per le azioni da realizzare.</p> <p>Gli studenti possono stabilire una griglia che permette di quantificare in una seconda visita in cucina (quantità di prodotti acquistati, quantità di peso cucinato, numero di libbre servite e poi consumate o gettate). Ci sono diversi modi per determinare la quantità, ma il più accurato è la pesatura. Tuttavia, il fatto di identificare le principali fonti dello spreco è già molto buono. Questa diagnosi può essere fatta su un'intera settimana o su un pasto ogni settimana prima delle vacanze.</p> <p>Fase 3) Dai dati criptati, gli studenti hanno individuato le principali fonti di rifiuti e possono identificare le cause dei rifiuti in collaborazione con il personale che lavora allo sviluppo dei pasti: Il menu è adatto? Gli studenti sono coinvolti nello sviluppo dei menu? Ci sono variazioni importanti tra gli utenti registrati e gli ospiti effettivi? Le porzioni sono adeguate ai diversi appetiti? L'ambiente è favorevole al pranzo? Gli studenti sono accompagnati nelle loro scelte prima e durante il pasto? Quali sono i prodotti che riguardano principalmente gli scarti alimentari: pane, carne, verdure, cibo con amido?</p> <p>Fase 4) Una volta individuate le cause principali dal gruppo di studenti, tutti gli adulti coinvolti nel restauro possono lavorare sulle cause principali dei</p>





	<p>sprechi proponendo azioni che chiunque può mettere in atto (Manager, Cuoco, agenti di servizio e di monitoraggio, studenti, insegnanti...)</p> <p><u>Alcuni esempi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Fare un bel poster del menu che indichi quando è fatto in casa, prodotto localmente, biologico... - Acquistare meno prodotti se ci rendiamo conto che gli studenti non mangiano molto - Adattare il numero di prodotti cotti in base ai prodotti di scarto dei menu precedenti - Implementare i piatti per la merenda e piatti per studenti molto affamati - Disporre un cestino per la spazzatura del pane in modo che gli studenti siano consapevoli dei sprechi - Andare a visitare una fattoria per capire il lavoro, e il consumo d'acqua necessario per la produzione di 1 kg di verdura soprattutto se pensate che possa essere gettato via... <p>Fase 5) Tra le azioni individuate, gli studenti devono decidere quali possono essere attuate rapidamente e quali saranno inizialmente efficaci. Fare un programma per l'anno scolastico e "misurare" l'efficacia delle azioni pesando o valutando i rifiuti ogni 2 mesi.</p>
Luogo (sala riunioni, spazio esterno, ...)	Ristorante della scuola. Al coperto e visita a una fattoria
Azioni individuali e/o collettive	Azione collettiva
Materiale necessario	Un computer Una bilancia Uno strumento per sensibilizzare gli studenti
Durata del progetto o dell'attività pedagogica	6-8 mesi Il progetto può essere condotto durante un anno scolastico, poi fare un follow-up una volta ogni trimestre La parte di sensibilizzazione degli studenti può essere condotta durante alcuni mesi di un anno scolastico o durante un intero anno scolastico
Valutazione delle nuove competenze acquisite	Riduzione degli sprechi Risultato del questionario sul cambiamento delle abitudini
Adattamento dell'ecocittadino,	Collegamento a: Attività:





<p>miglioramento delle conoscenze e collegamenti ad altri argomenti</p>	<p>- "Reazioni dell'ecosistema sui cambiamenti climatici" Progetto: "Progetto per cambiare le nostre abitudini in materia di rifiuti".</p>
<p>Osservazioni</p>	<p>L'ADEME, l'UNCPIC ha realizzato alcuni strumenti per aiutare a realizzare questo tipo di progetti</p>

