

PILASTRO RIFIUTI



**green
school**



PILASTRO RIFIUTI

- Riflessione sull'argomento Rifiuti e risorse naturali.
- Durante questo lavoro si è capito l'importanza di coinvolgere i più grandi del ns istituto per renderli parte attiva nell'insegnamento dell'educazione ambientale dei più piccoli. **I grandi come riferimento nelle buone pratiche per i più piccoli.**
- Organizzazione del progetto pratico portato avanti dagli studenti della seconda media con i bambini della seconda elementare.
- Organizzazione ed esecuzione del momento delle «Mini Olimpiadi della raccolta differenziata»



RACCOLTA DIFFERENZIATA NELLE CLASSI

- ❖ Posizionato all'interno delle classi le pattumiere per la raccolta differenziata di plastica, carta, indifferenziata e organico.
- ❖ Posizionamento in cortile di bidoni per la raccolta indifferenziata, plastica e organico nelle oasi ecologiche.
- ❖ Buona pratica della raccolta.



MINI OLIMPIADI DELLA RACCOLTA DIFFERENZIATA



I ragazzi con il prof. Tondelli (motoria) hanno organizzato un circuito con un centro di raccolta (1), un percorso ad ostacoli (2) e centri di smistamento (contenitori della raccolta differenziata - slide seguente).

MINI OLIMPIADI

ECCO COSA I BAMBINI DELLA SECONDA ELEMENTARE HANNO IMPARATO A SEPARARE I MATERIALI RICICLABILI O RIUTILIZZABILI (R-R-R)



Carta, Tetrapak



Plastica



Secco



Plastica

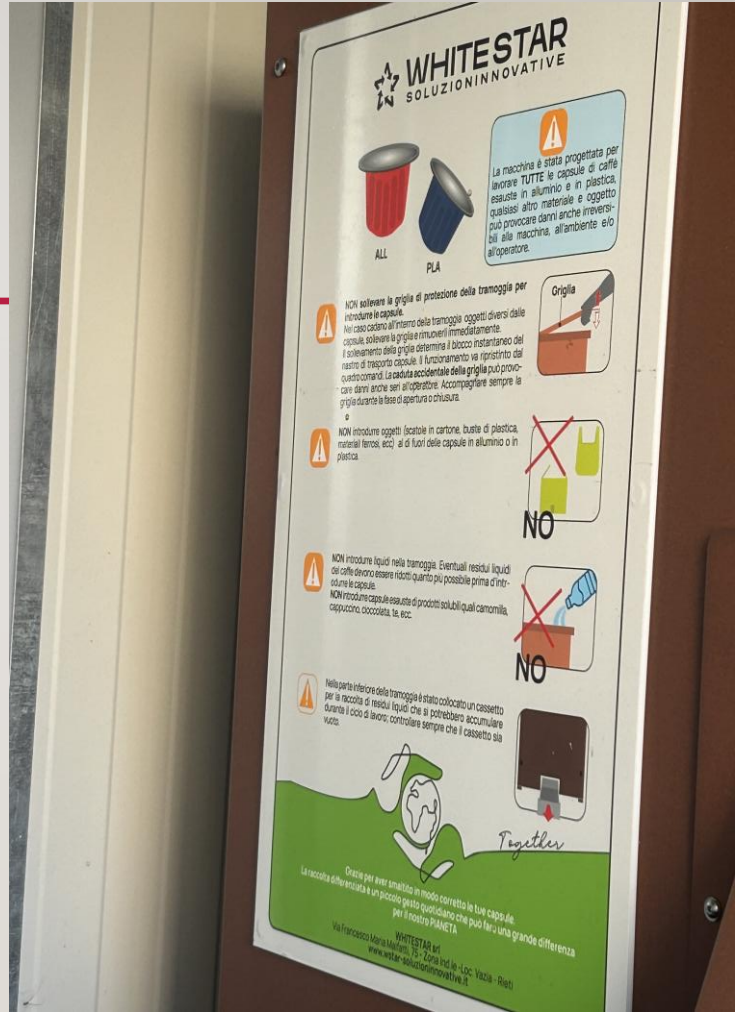


Telo...
Vuoto!
Mini
Olimpiade
vinta!

COSA FARE DELLE CIALDE DEL CAFFÈ?



Anche quest'anno abbiamo visitato per il progetto Continuità un'azienda del territorio (Elmec Informatica Spa di Brunello con un ramo di azienda che si occupano di energia- <https://www.elmecsolar.com/index.html>- e uno di ricondizionamento degli apparecchi tecnologici- BuyTec- <https://www.elmec.com/eco4you/insieme-per-l-ambiente.html>), che ci ha offerto la possibilità di gestire lo smaltimento delle cialde del caffè presso il loro centro di raccolta GRETA. Ci siamo attivati con una raccolta quindicinale.



PILASTRO RIFIUTI

FAST FASHION (CLASSE 2 A)

- Vd allegato Prof.ssa Stefanati e prof Franco Veroni.
- Incontro con prof Franco Veroni, docente universitario di Moda Sostenibile alla Accademia UNIDEE di Biella, sul tema fast fashion (greenschool FAST FASHION -PPT.pptx)

(PILASTRO RIFIUTI → RISORSA ALIMENTO/CIBO)

APPROFONDIMENTO SULLE STRATEGIE AZIENDALI

ADOTTATE DA AZIENDE ALIMENTARI PRODUTTRICI E DISTRIBUTTRICI

Giulia Baoso n°1 29-04-25 2°A

Spredo alimentare

Lo **spredo di cibo** non rappresenta solo una perdita economica per le aziende, ma ha anche un impatto **ambientale** significativo. La produzione, il trasporto e lo smaltimento degli alimenti non consumati generano emissioni di gas serra e un utilizzo non sostenibile di risorse come acqua e suolo. In un contesto in cui la sostenibilità è sempre più centrale per i consumatori e le normative si stanno facendo più stringenti, le aziende alimentari devono adottare strategie efficaci per ridurre gli sprechi.

Strategie operative

Le aziende del settore cibo hanno un ruolo cruciale nella riduzione dello spreco alimentare attraverso diverse azioni concrete:

- **ottimizzazione della produzione:** migliorare la gestione delle scorte e ridurre le inefficienze nei processi produttivi;
- **tecnologie innovative:** implementare sistemi di monitoraggio della freschezza degli alimenti e packaging intelligenti per prolungare la shelf life dei prodotti;
- **sensibilizzazione dei consumatori:** fornire informazioni sulla corretta conservazione degli alimenti e sull'importanza di ridurre gli sprechi domestici;
- **economia circolare:** valorizzare gli scarti alimentari trasformandoli in nuovi prodotti o impiegandoli in altri settori, come la bioenergia o l'alimentazione animale.

Riciclo interno

Il **riciclo alimentare** è una delle azioni che possiamo implementare per salvaguardare il pianeta e la nostra stessa vita. Ma solo se le nostre azioni considerano ogni fase nella produzione e distribuzione del cibo possiamo sovvertire l'attuale paradigma nella gestione del rifiuto umido organico.

Poche cose sono così intrecciate con la nostra esistenza e cultura come lo è il cibo. Con gli attuali modelli di produzione alimentare ci siamo evoluti e abbiamo sostenuto una generazione dopo l'altra, ma a che prezzo? Le risorse del pianeta non sono infinite e siamo giunti al punto di rottura. O cambiamo o non avremo più nulla per cui lottare.

Doppia scadenza

la prima scadenza si esprime con la dicitura "da consumarsi preferibilmente entro", la seconda scadenza con la dicitura "da consumare entro" e sono utilizzate a seconda del tipo di prodotto e della possibilità, o meno, di consumarlo in sicurezza anche dopo la data indicata

Riflessione

secondo me è necessario combattere lo spreco di cibo perché sprecando cibo si sprecano anche energia, acqua e terreno fertile. Ma soprattutto non bisogna sprecare cibo perché c'è tanta gente che non ne ha di cibo.

Oddone Serena

SPRECO ALIMENTARE

STRATEGIE DI GESTIONE DEGLI ALIMENTI IN VENDIBILI

Questo fenomeno può verificarsi a diversi livelli della filiera alimentare, dall'agricoltura alla distribuzione fino al consumo domestico. Le cause dello spreco alimentare sono molteplici e variano a seconda del contesto economico, sociale e culturale. Per alcuni prodotti invece in prossimità di scadenza e altri fenomeni si considerano 'distrutti' ai fini IVA.

DOPPIA SCADENZA:

Il termine è rigido perché c'è in gioco la salute di tutti noi, questo però non significa che dopo la data di scadenza c'è l'auto 'distruzione' del prodotto. In alcuni casi è possibile una certa tolleranza, sempre che il prodotto sia stato conservato correttamente.

RICICLO INTERNO:

Se riduciamo gli sprechi alimentari e ricicliamo nel modo corretto i rifiuti umidi organici, possiamo:

- garantire cibo per tutti;
- ridurre le emissioni dei gas a effetto serra;
- allentare la pressione sulle risorse naturali;
- aumentare la produttività;
- incrementare la crescita economica.

Tuttavia questa gestione richiede consapevolezza delle perdite e degli sprechi di cibo in ogni anello della catena alimentare: dalla produzione alla distribuzione, fino al riciclo degli scarti.

Federico Fioranti 2A

RICERCA SCIENZE

Dove va il cibo sprecato

Quando buttiamo via cibo che non mangiamo, questo finisce nella spazzatura. Ma non è solo uno spreco di cibo: è anche uno spreco di acqua, energia e terreno. Secondo la FAO, ogni anno il cibo sprecato è responsabile della produzione di 3,3 miliardi di tonnellate di gas serra, contribuendo al cambiamento climatico.

Cosa fanno le persone per ridurre lo spreco

In Italia e nel mondo, molte persone stanno cercando di ridurre lo spreco alimentare. Ecco alcuni esempi:

- **Recup:** un gruppo di ragazzi che recupera il cibo invenduto nei negozi e lo distribuisce gratuitamente a chi ne ha bisogno.

- **Too Good To Go:** un'app che permette di acquistare a prezzo scontato i prodotti in eccesso nei ristoranti e supermercati, evitando che venga buttato.

Come possiamo aiutare anche noi

- **Pianifica i pasti:** servi cosa mangerai durante la settimana per evitare di comprare troppo cibo.
- **Conserva correttamente:** metti i cibi in contenitori ermetici per farli durare più a lungo.
- **Riutilizza gli avanzi:** trasforma gli avanzi in nuove ricette, come zuppe o frittate.
- **Usa un'app anti-spreco:** scarica app come Too Good To Go per acquistare cibo invenduto a prezzo scontato.

Cosa porta il non spreco del cibo

- **Proteggere l'ambiente:** meno rifiuti significano meno inquinamento.
- **Risparmiare risorse:** meno spreco di acqua, energia e terreno.
- **Aiutare chi ha bisogno:** il cibo recuperato può essere donato a chi ne ha bisogno.

Cosa succede di solito al cibo scaduto

Ci sono due tipi di date importanti:

1. **Data di scadenza** ("da consumarsi entro");
 - Si usa per alimenti deperibili come carne, pesce, latte fresco.
 - Dopo questa data il cibo può essere pericoloso per la salute, quindi va buttato.
2. **Termine minimo di conservazione** ("da consumarsi preferibilmente entro");
 - Si usa per prodotti secchi o confezionati come pasta, biscotti, tonno in scatola.
 - Dopo questa data possono perdere gusto o consistenza, ma sono ancora sicuri da mangiare se conservati bene.

Cosa fanno i negozi con il cibo vicino alla scadenza?

Molti supermercati e negozi oggi cercano di non sprecare il cibo vicino alla scadenza. Ecco come:

- **Sconti speciali:** mettono il cibo in offerta per venderlo prima della scadenza.
- **Donazioni:** lo regalano a banchi alimentari o associazioni di volontariato.
- **App anti-spreco:** usano app come Too Good To Go, dove si può comprare cibo in scadenza a poco prezzo.
- **Compostaggio e bioenergia:** quando proprio non si può mangiare, il cibo viene trasformato in fertilizzante o energia.

E a casa, che possiamo fare col cibo vicino alla scadenza

1. **Controlla spesso la dispensa e il frigo,** per usare prima i cibi che stanno per scadere.
2. **Organizza la spesa,** comprando solo quello che serve davvero.
3. **Compra ciò che non rischi di mangiare subito.**
4. **Cucina con creatività:** fai rete con la frutta matura, regala con le verdure un po' appassite, fritte con formaggi prossimi alla scadenza.

Doppia scadenza

Doppia scadenza significa che ci sono due date rilevanti per uno stesso obbligo o evento: possono essere alternative, successive o legate a condizioni diverse.

Riciclo interno

Riciclo interno indica il riutilizzo di materiali o scarti all'interno dello stesso processo produttivo, senza farli uscire dall'azienda.

Riflessione personale

Io penso che lo spreco del cibo è una cosa assolutamente sbagliata e che si dovrebbe ridurre al minimo. Le persone non se ne rendono conto di cosa fanno ogni giorno e si dovrebbe trovare un modo per farle capire a quanto di noi. Spero che nel futuro si riuscirà a cambiare questa cosa.



Ricordare uscita spesa consapevole → alimentazione, piramide alimentare (ed. alimentare)
Partecipazione al progetto di educazione sui «Disturbi alimentari»