



ISTITUTO COMPRENSIVO PARITARIO
SAN LEONE MAGNO

Scuola dell'Infanzia, Primaria, Secondaria di I e II grado



Progetto
«Decodifica l'alimentazione»

Anno scolastico 2022 - 2023

Lezione sui Consumi Consapevoli
Classi II e III medie sezioni A – B

Novembre 2022

Prof.ssa Elena Gallinaro docente di Tecnologia e Informatica

Programmi e Strategie nel Mondo

La strategia **Farm to Fork (F2F)** è il piano decennale messo a punto dalla Commissione europea per guidare la transizione verso un sistema alimentare equo, sano e rispettoso dell'ambiente.



L'**Agenda 2030** per lo Sviluppo Sostenibile è un programma d'azione per le persone, il pianeta e la prosperità sottoscritto nel settembre 2015 dai governi dei 193 Paesi membri dell'ONU.

Cibo SANO – SICURO - SOSTENIBILE

SANO:

- conoscenza delle basi (dieta bilanciata, porzioni, stile di vita, preparazioni)
- spirito critico che corregga le informazioni distorte o parziali e agevoli la comprensione
- fare cultura su alimenti salutari ed economici (pesci poveri, vegetali di stagione, surgelati, pasta, legumi...)

SICURO:

- sicurezza della filiera (catena del freddo, conservazione, preparazione, contaminazioni...)
- decodificare le etichette e i marchi (origine qualità: Dop, Doc, Igp...)
- i consumatori devono far rispettare i propri diritti, per disincentivare i comportamenti scorretti
- creare un circolo virtuoso tra consumatori e produttori

SOSTENIBILE:

- prevenire lo spreco di cibo commestibile (deperibilità, organizzazione dispensa...)
- intervenire efficacemente sulle abitudini di acquisto e consumo che contribuiscono allo spreco
- accrescere nel consumatore la consapevolezza delle ricadute delle singole scelte alimentari sul pianeta

Produzione Alimentare

I modelli attuali di produzione alimentare, infatti, sono considerati responsabili di:

- consumo elevato di acqua dolce
- inquinamento idrico
- deforestazione intensiva
- sovrasfruttamento dei terreni
- alti livelli di emissioni di gas serra
- disuguaglianza sociale nell'accesso alle risorse alimentari

Un sistema alimentare sostenibile ha lo scopo di intervenire in tutti questi aspetti, diminuendo il danno ambientale provocato dal settore agroalimentare e aumentando l'inclusione della popolazione ai prodotti alimentari di qualità

Produzione Alimentare Sostenibile

I pilastri della sostenibilità alimentare possono essere riassunti in **tre principi cardine**:

- consumo alimentare responsabile;
- riduzione degli sprechi alimentari;
- sicurezza alimentare.

La sostenibilità alimentare richiede una **distribuzione più democratica delle risorse**, evitando che una parte della popolazione si trovi in condizioni di sovranutrizione mentre l'altra è costretta a fare i conti con la denutrizione.

Un **accesso più equo ai prodotti alimentari** è la base di qualsiasi modello di alimentazione sostenibile, in grado di assicurare effetti positivi importanti sull'ambiente e la salute.

Allo stesso tempo, la sostenibilità alimentare è strettamente legata alla **riduzione degli sprechi alimentari**.

Suggerimenti per il **CONSUMATORE** per il bene del Pianeta

- ❖ prediligere prodotti alimentari vegetali
- ❖ variare l'alimentazione il più possibile
- ❖ consumare almeno 5 porzioni di frutta e verdura al giorno
- ❖ preferire i prodotti locali
- ❖ scegliere prodotti freschi e di stagione
- ❖ ridurre il consumo di alimenti confezionati
- ❖ limitare il consumo di carne
- ❖ aumentare il consumo di legumi e cereali integrali nella dieta
- ❖ acquistare prodotti ittici sostenibili
- ❖ preferire prodotti biologici

Processi Sostenibili

Le principali linee strategiche d'intervento sul tema della sostenibilità sono:

- ✓ l'utilizzo efficiente degli input di base (in primis **acqua** ed **energia**) attraverso l'efficientamento e l'ottimizzazione dei processi.
- ✓ il pieno sfruttamento delle **materie prime agricole** in tutte le loro componenti destinate all'alimentazione umana, alla mangimistica e ad altre filiere di utilità
- ✓ la prevenzione dei **rifiuti** da imballaggio, la loro eco-progettazione, la corretta gestione del fine-vita del packaging
- ✓ la prevenzione degli **sprechi** alimentari e la gestione delle **eccedenze**

Pesca sostenibile

La pesca sostenibile si basa sul prelievo di popolazioni ittiche che può mantenersi o aumentare in futuro e senza compromettere gli ecosistemi da cui sono stati acquisiti.

Allevamento sostenibile

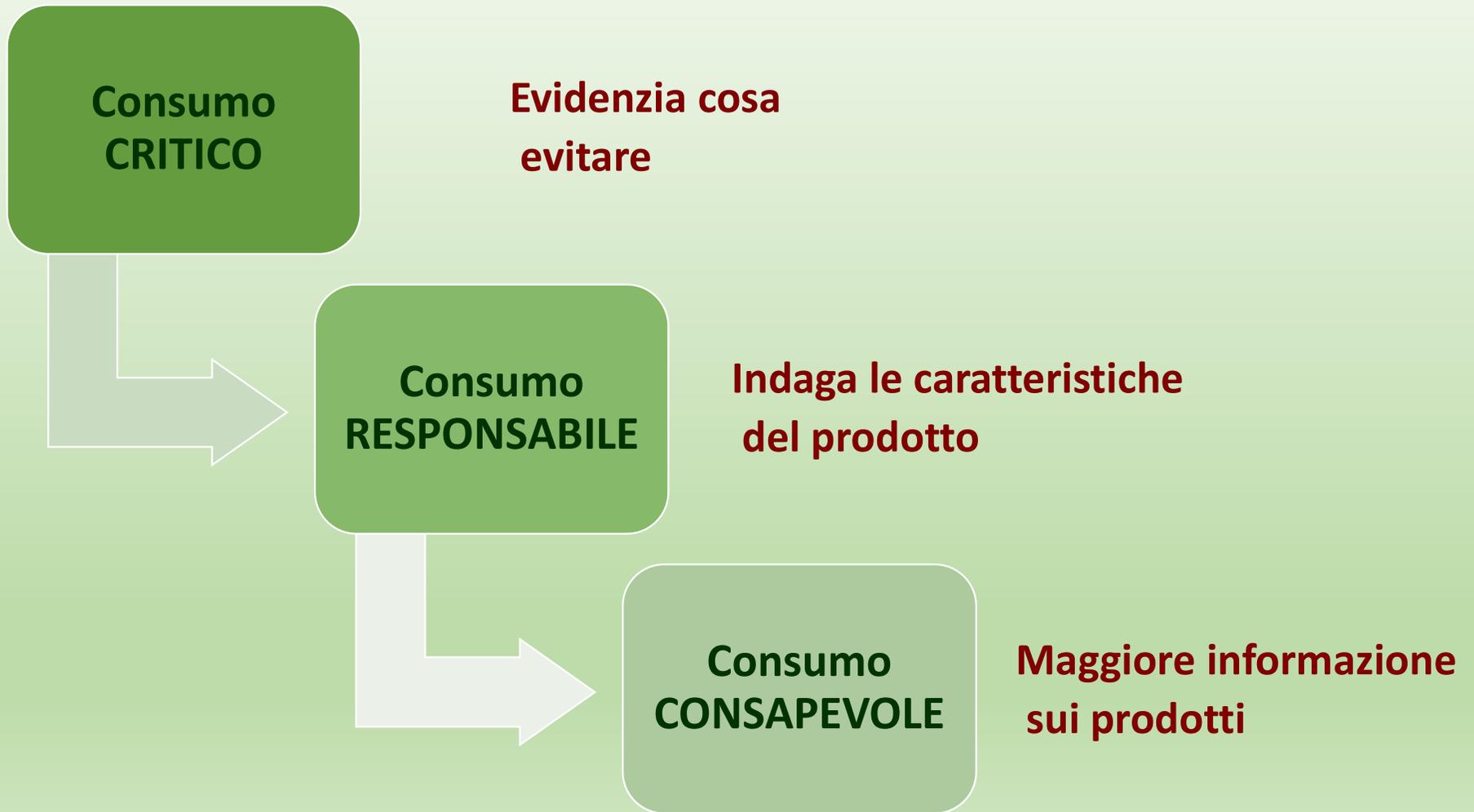
Nonostante la carne di bestiame come i grandi bovini sia considerata insostenibile, alcuni sostenitori dell'agricoltura rigenerativa suggeriscono sia possibile allevare bestiame con un sistema di misto, per ripristinare la materia organica nelle praterie (le feci di molti erbivori sono un concime naturale).

Agricoltura sostenibile

Viene privilegiata la produzione alimentare locale, un uso più produttivo degli appezzamenti urbani e degli orti domestici. Si sostengono l'orticoltura urbana, il cibo locale, lo slow food, il giardinaggio sostenibile e il giardinaggio biologico.

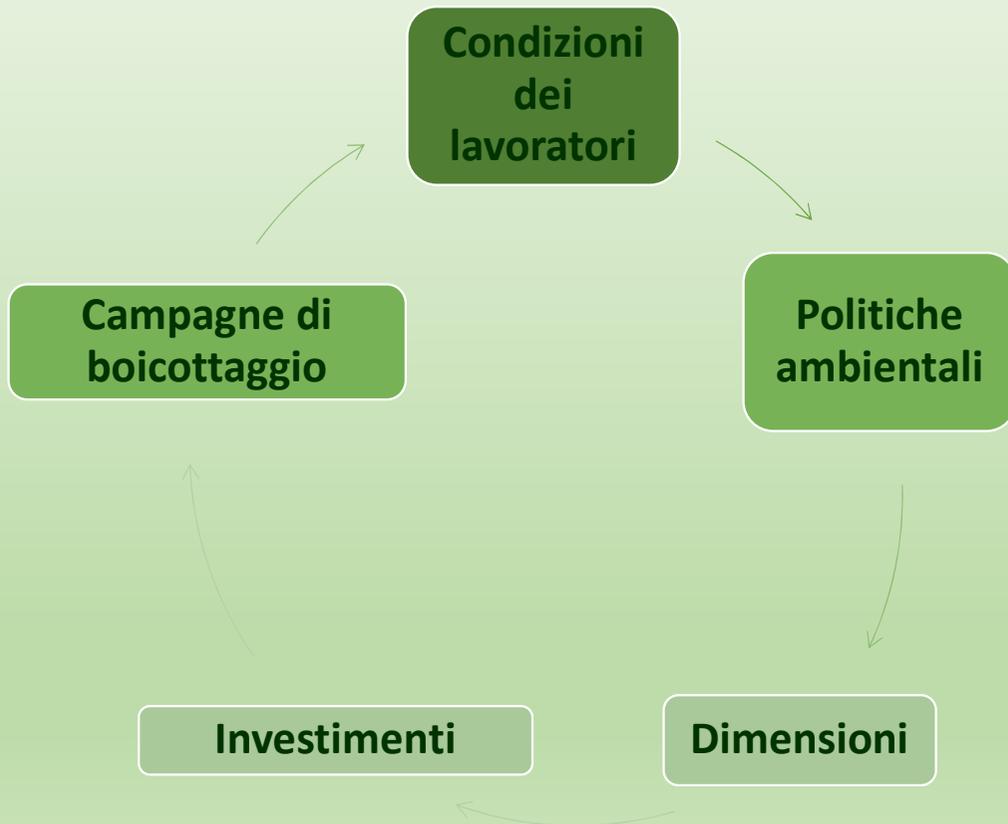
Anche l'ottimizzazione della produttività agricola migliora la sostenibilità, riducendo la deforestazione e risparmiando le superfici destinate alla produzione.

Evoluzione del consumo

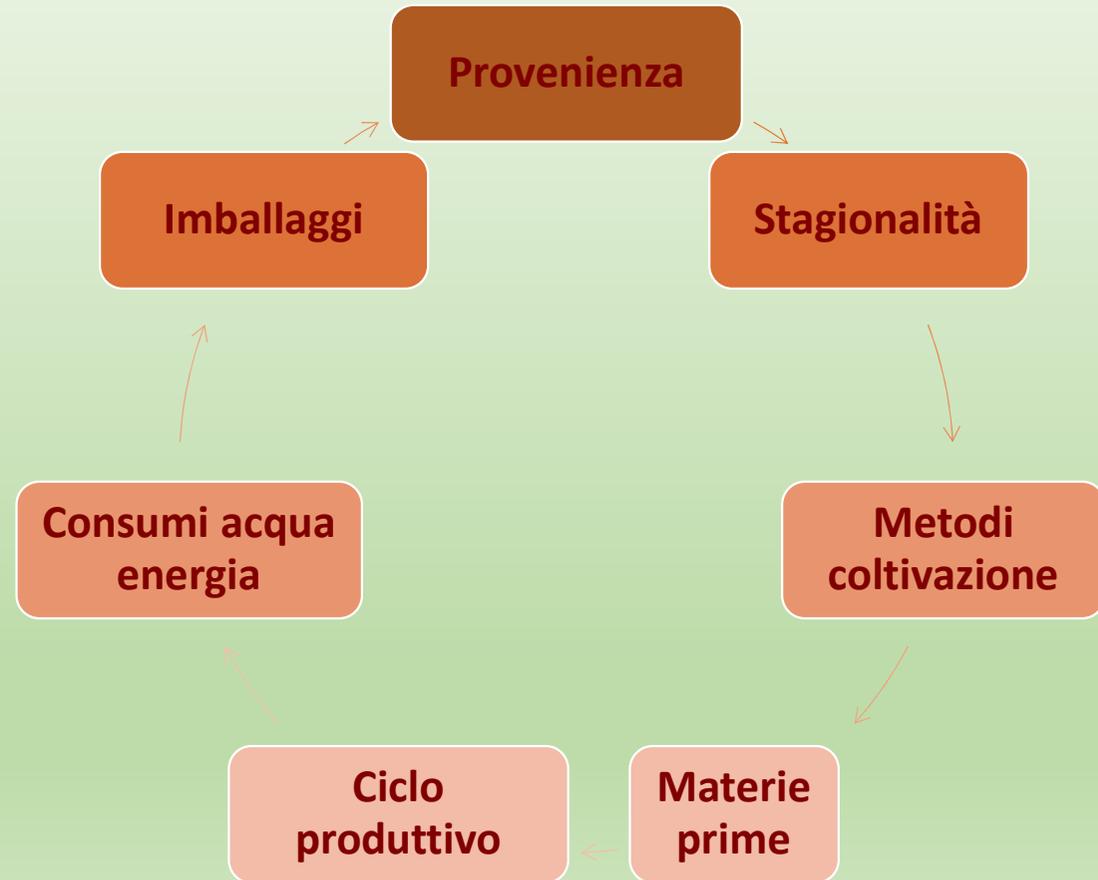


Criteri relativi a Produttore e Prodotto

PRODUTTORE



PRODOTTO



CONSUMO E COSUMATORI CONSAPEVOLI

Essere consapevoli di ciò che si sta acquistando.

Consumo consapevole: organizzare le proprie abitudini di acquisto e di consumo in modo da preferire prodotti che posseggono determinati requisiti di qualità differenti da quelli comunemente riconosciuti dal consumatore medio.

Il consumatore deve abituarsi a leggere sempre le **Etichette** per capire cosa stia acquistando attraverso informazioni come:

- Provenienza
- Origine biologica
- Biodegradabile o Riciclabile
- ecc...

Diritti del CONSUMATORE

Può capitare che aziende disoneste, o anche singoli commercianti truffaldini, provino a ingannare il consumatore ad esempio:

- millantando di vendere un prodotto per un altro
- mentendo sulla qualità, il risparmio economico, ecc...

Per tutelare tutte quelle persone che potrebbero trovarsi in una situazione del genere, è stato emanato – con Decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206 – il **Codice del Consumo**.

Questo contiene al suo interno la maggior parte delle disposizioni emanate dall'Unione Europea in materia di tutela dei consumatori.

I **diritti fondamentali** riconosciuti, sono:

- la tutela alla salute, alla sicurezza e alla qualità dei prodotti e dei servizi
- il diritto a un'adeguata informazione e a una corretta pubblicità
- il diritto all'esercizio delle pratiche commerciali secondo i principi di buona fede, correttezza e lealtà
- il diritto all'educazione al consumo, alla correttezza, alla trasparenza e all'equità nei rapporti contrattuali
- il diritto alla promozione e allo sviluppo dell'associazionismo libero, volontario e democratico tra i consumatori e gli utenti
- il diritto all'erogazione di servizi pubblici secondo standard di qualità ed efficienza

Etichetta – Carta di Identità del Prodotto

- ❖ Denominazione
- ❖ Ingredienti
- ❖ Valori nutrizionali
- ❖ Data di Scadenza
- ❖ Presenza di allergeni
- ❖ Quantità netta
- ❖ Modalità di utilizzo e di conservazione
- ❖ Paese di origine – Luogo di provenienza

Presenza di Simboli e Marchi

- Prodotti che rispettano le direttive europee
- Commercio equo e solidale
- Prodotto biologico
- Marchio UE di qualità ecologica
- ICEA = Istituto per la Certificazione Etica ed Ambientale
- PEFC = Programme for the endorsement of forest certification schemes cioè il programma di valutazione degli schemi di certificazione forestale





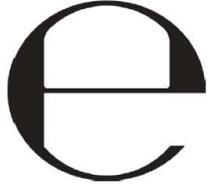



- RAINFOREST ALLIANCE
- IGP: Indicazione Geografica Protetta
- DOP: Denominazione d'Origine protetta
- FSC = FOREST STEWARDSHIP COUNCIL: E' un'organizzazione internazionale che promuove la gestione responsabile di foreste e piantagioni.








Denominazione di origine protetta (DOP)
Alimenti prodotti e lavorati in una delimitata area geografica.

Indicazione geografica protetta (IGP) Alimenti lavorati in una certa area geografica (per esempio, mortadella di Bologna).

Biologico Prodotti ottenuti senza alcuna sostanza chimica di sintesi e nel pieno rispetto dell'ambiente.

Disposizioni europee Prodotti confezionati secondo le norme UE che sono commercializzati in tutti gli Stati dell'Unione.

Contenitore riciclabile Prodotti il cui contenitore va gettato nell'apposito cassonetto per la raccolta differenziata.

COME VIENE TRASPORTATA LA MERCE

Consumo di CO₂

- **Nave** – 13g CO₂
- Treno – 23g CO₂
- Camion – 92g CO₂
- Aereo – 582g CO₂»

