

act!onaid

#iomangio**giusto**

Insieme per una mensa scolastica 10 e lode

ZERO SPRECHI

PRODOTTI LOCALI
E DI STAGIONE

TRASPARENZA



indice

| | |
|---|----------|
| 1. La mensa scolastica: dove cibo e cittadinanza si uniscono | 2 |
| Quanto sono importanti le mense scolastiche? | 2 |
| Cosa si può cambiare nelle mense scolastiche? | 3 |
| | |
| 2. La mensa che vorrei | 5 |
| 5 caratteristiche chiave delle mense sostenibili | 5 |
| | |
| 3. Anche io mangio giusto | 9 |
| Cosa farà ActionAid fino al 16 ottobre 2015 | 9 |
| Cosa puoi fare tu con ActionAid | 9 |

La mensa scolastica: dove cibo e cittadinanza si uniscono 1.

La scuola offre un contesto dove le dimensioni educative e formative sono centrali in ogni attività e nel quale le scelte individuali si sviluppano in un contesto sociale, collettivo e pubblico. **Parlare di dieta sostenibile a scuola significa introdurre un'educazione alimentare corretta, proporre scelte di consumo consapevole, sperimentare azioni di condivisione e cambiamento tra bambini, insegnanti, genitori e amministratori.**

La mensa scolastica può essere vista come un sistema agroalimentare su scala ridotta, con tanto di attività di trasformazione, distribuzione, consumo e persino produzione di cibo, oltre che di gestione dei rifiuti e riduzione degli sprechi. Può diventare un sistema locale di cibo "giusto" e sostenibile dal punto di vista ambientale, sociale ed economico.

Quanto sono importanti le mense scolastiche?

Se il trend per i consumi di pasti fuori casa continuerà a crescere, nel 2020 ogni italiano soddisferà almeno il 50% del suo fabbisogno alimentare fuori casa¹. A incrementare il consumo di cibo in mensa, al bar, in trattorie, tavole calde e ristoranti è, soprattutto durante i giorni feriali, il pasto di mezzogiorno - con il 7,5% della popolazione al di sopra dei tre anni che ad oggi di norma pranza in mense scolastiche e aziendali; una prerogativa che coinvolge in particolare gli operai e gli studenti di età compresa fra i 3-4 e i 13 anni (dalla scuola dell'infanzia alla scuola secondaria di primo grado)².

A livello nazionale il 50% dei bambini con meno di 14 anni usufruisce della refezione scolastica e in media ogni alunno, nel suo ciclo scolastico obbligatorio, consuma circa 2.000 pasti a scuola³, a cui vanno aggiunte le merende, fornite sempre dalle scuole. Si stima che a scuola vengano consumati

1 Fonte: Giorgio Donegani, *Educazione alimentare: obiettivi, contenuti e metodologie*, 2011. Modulo formativo elaborato nel programma EuropeAid/127765/C/ACT/Multi, grant contract DCI-NSA ED/2009/202-203: "Il ruolo delle Autorità Locali nella costruzione di un'agenda comune nord-sud sulla sicurezza alimentare: esperienze europee e centro americane"

2 Fonte: ANGEM (Associazione Nazionale delle Aziende di Ristorazione Collettiva) che rappresenta il settore in Italia e in Europa

3 Fonte: FIPE (Federazione italiana pubblici esercizi), di prossima pubblicazione

380 milioni di pasti all'anno: oltre 2 milioni di pasti per ogni giorno di scuola; il fatturato è di circa 1,3 miliardi di euro annui⁴. Si tratta in realtà di una stima per difetto visto che non vengono ricompresi i pasti erogati in economia diretta o attraverso aziende di diritto pubblico, che rappresentano circa il 30% dei casi nella ristorazione scolastica. Le aziende che forniscono i pasti in Italia sono numerose, ma le quindici maggiori società forniscono circa la metà dei pasti in tutta Italia⁵.

In termini di fornitura di cibo si tratta dunque di volumi importanti, una domanda che può incidere in modo significativo sui sistemi di produzione e consumo, orientandoli verso una maggiore sostenibilità. Le scelte che determinano la natura dei consumi nelle mense scolastiche, con certe modalità di produzione e distribuzione, spettano alle amministrazioni locali e possono

Problemi alimentari a casa e a scuola

Dall'indagine "Okkio alla salute 2010" promossa dal Ministero della Salute e dal MIUR ed effettuata tra aprile e giugno 2010 coinvolgendo oltre 42.000 bambini della terza classe primaria (8/9 anni) è risultato che:

- » il 23% è in sovrappeso;
- » l'11% è obeso;
- » il 9% salta la prima colazione,
- » il 30% fa una prima colazione non adeguata;
- » il 23% non consuma quotidianamente frutta e/o verdura;
- » il 48% consuma quotidianamente bevande zuccherate o gasate;
- » i genitori non sempre hanno un quadro corretto dello stato ponderale del proprio figlio: tra le madri di bambini in sovrappeso o obesi, il 36% non ritiene che il proprio figlio sia in eccesso di peso e solo il 29% pensa che la quantità di cibo da lui assunta sia eccessiva.

4 Fonte: Rapporto annuale FIPE-ANGEM 2011

5 Fonte: BIO BANK, dati citati in *Verso una ristorazione scolastica italiana più sostenibile: sustainable public procurement di Francesca Galli, Gianluca Brunori* - in *Agriregioneruopa* Anno 8, Numero 29, giugno 2012

influenzare il mercato e favorire l'integrazione di elementi ambientali, sociali e di salute nelle politiche anche di altri settori.

Se si pensa poi ai problemi alimentari diffusi presso bambini e adolescenti (vedi BOX 1 a pag 2) si comprende come lavorare per una mensa sostenibile e sana sia oggi più che mai necessario.

La ristorazione scolastica collettiva è dunque un luogo privilegiato per costruire sistemi agroalimentari sostenibili perché:

- » le scuole sono un luogo dove si presta grande attenzione agli aspetti educativi e al coinvolgimento attivo dei bambini e delle loro famiglie;
- » un numero limitato di attori privati muove grandi quantità di cibo;
- » queste quantità di cibo sono pianificate con anticipo e per tempi lunghi tramite i capitolati di appalto con cui i Comuni regolano la fornitura del servizio;
- » orientare questa domanda non comporta spese o finanziamenti significativi, diversamente da altre politiche di sussidio all'agricoltura di qualità;
- » sono coinvolti i Comuni ma anche le Regioni, il Governo centrale e l'Unione europea.

Cosa si può cambiare nelle mense scolastiche?

Sempre più paesi si stanno impegnando a promuovere modalità di appalto del servizio di ristorazione scolastica capaci di sostenere **obiettivi di sviluppo sostenibile**. Iniziare a parlare di sostenibilità partendo proprio dalle scuole significa costruire una nuova generazione di consumatori consapevoli, che decideranno di alimentarsi in modo sano e allo stesso tempo saranno più propensi a promuovere sistemi agroalimentari sostenibili in cui la catena di attività connesse alla produzione, trasformazione, distribuzione e consumo di cibo - nonché la gestione dei rifiuti - rispetti criteri sociali culturali e ambientali.

Il contesto scolastico, inoltre, si presta non solo a parlare di sostenibilità ma anche a realizzare progetti che vedano la partecipazione attiva di

bambini e adulti come ad esempio orti didattici, laboratori del gusto e sensoriali, visite ad aziende agricole e fattorie didattiche, laboratori di cucina, lettura guidata di etichette. Cambiare i criteri di fornitura del servizio di ristorazione, ad esempio chiedendo l'utilizzo di prodotti biologici, a filiera corta o controllata può essere accompagnato dalla realizzazione di accordi con gli agricoltori che potrebbero fornire questi prodotti. In questo modo sarebbe possibile sostenere le produzioni locali, dando forma a sistemi agroalimentari capaci di promuovere sostenibilità e reddito negli stessi luoghi di presenza delle mense.

Fare delle mense uno strumento a sostegno dei sistemi di cibo locali sostenibili è un obiettivo possibile e, in una certa misura, è anche un traguardo promosso dalla normativa nazionale e comunitaria in materia di appalti pubblici. I Criteri Minimi Ambientali (CAM) - vedi BOX 2 - dal 2008 offrono spazio di manovra agli amministratori che decidono di privilegiare la sostenibilità alla convenienza.

Cosa sono i criteri minimi ambientali (CAM)

I CAM consistono in indicazioni specifiche di natura ambientale - e quando possibile etico-sociale - collegate a diverse fasi che caratterizzano le procedure di gara:

- » la definizione dell'oggetto dell'appalto e la selezione dei candidati, laddove sia opportuno selezionare gli offerenti in base alla loro capacità tecnica di assicurare migliori prestazioni ambientali durante l'esecuzione del contratto;
- » la definizione delle specifiche tecniche di base;
- » i criteri premianti con i quali valutare le offerte che offrono prestazioni o soluzioni tecniche più avanzate rispetto alle caratteristiche definite nel capitolato di appalto;
- » la definizione delle condizioni di esecuzione dell'appalto/clausole contrattuali.

A svolgere un ruolo di stimolo e di indirizzo sono anche gli studenti, gli insegnanti e i genitori il cui ruolo nelle Commissioni Mensa è di fondamentale importanza per promuovere una mensa giusta e sostenibile.

Grazie all'evoluzione della normativa in materia di appalti pubblici, promossa dalla Commissione Europea⁶, le istituzioni che esaminano le offerte delle aziende fornitrici devono valutare non solamente il prezzo, ma anche le eventuali esternalità positive o negative di un certo modo di produrre e distribuire il cibo. **Un'azienda può proporre un pasto in mensa con un prezzo più basso ma se questo si traduce in un impatto negativo sui lavoratori, o sul territorio, allora il vero costo da considerare è più alto e l'amministrazione appaltante deve poter valutare se non ci siano**

6 Comunicazione della Commissione Europea COM(2011)896 "Proposta di direttiva sugli appalti pubblici" del dicembre 2011.

offerte complessivamente più vantaggiose.

Anche l'Italia di recente si è attivata per far sì che per la ristorazione collettiva sia regolata da clausole contrattuali più stringenti, inserendo nei bandi di gara i Criteri Ambientali Minimi⁷. Nel 2012, il Ministero dell'Ambiente ha pubblicato la "Guida per l'integrazione degli aspetti sociali negli appalti pubblici" che nella definizione dei bandi di gara della Pubblica Amministrazione evidenzia la necessità di tener conto non solo degli elementi di carattere ambientale ma anche degli aspetti sociali.

7 Nel testo del DDL "Disposizioni in materia ambientale per promuovere misure di green economy e per il contenimento dell'uso eccessivo di risorse naturali" (collegato alla Legge di stabilità 2014 - L. 27 dicembre 2013 n. 147) il Green Public Procurement per la ristorazione collettiva (e dunque scolastica) diventa obbligatorio per il 50% del valore delle forniture: in particolare nell'articolo 14 si afferma che per questi servizi è obbligatorio prevedere nei documenti di gara l'inserimento almeno delle specifiche tecniche e delle clausole contrattuali contenute nei CAM definiti ai sensi del Decreto interministeriale 11 aprile 2008 ("Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione - PAN GPP").



Foto: ActionAid

2.

La mensa che vorrei

Nell'attuale sistema alimentare la distanza tra le persone e le fasi di produzione del cibo è diventata profonda. L'economia del cibo si è globalizzata e i luoghi della produzione sono sempre più lontani da quelli di consumo. Le crisi economica, ecologica, agricola e finanziaria hanno inoltre reso evidente l'insostenibilità dell'attuale modello di sviluppo agricolo che ha trasformato il cibo in una merce al pari di altre, al punto da scambiarla sui mercati finanziari.

Promuovere l'agricoltura sostenibile e il controllo sulle risorse naturali delle persone che vivono in povertà - in particolare contadini - è uno degli obiettivi strategici che ActionAid persegue nel mondo. **ActionAid sostiene il diritto al cibo come diritto umano fondamentale e imprescindibile per ogni essere umano. Parlare di diritto al cibo in Italia significa promuovere la partecipazione dei consumatori, produttori e istituzioni alla definizione e al corretto funzionamento del sistema agro-alimentare.**

Per ActionAid migliorare la ristorazione scolastica è importante perché consente di stimolare le istituzioni a promuovere il diritto a un cibo sostenibile e di lavorare con le comunità locali (famiglie, bambini, insegnanti) sull'importanza di nutrirsi in modo corretto e sostenibile, come cittadini globali responsabili.

Perché una mensa diventi un modello di dieta sostenibile deve promuovere l'incontro tra produzioni di qualità e consumo consapevole:

non basta suggerire "alcune cose utili da fare" per mangiare un cibo "giusto", ma è opportuno comprendere le interdipendenze tra come si produce, come si mangia e come si trattano gli scarti. Come possiamo dunque fare affinché il cibo consumato nelle mense risponda alle domande di benessere, salute, giustizia ambientale e sociale?

Per ActionAid sono cinque le priorità per avere mense "giuste" in tutta Italia.

5 caratteristiche chiave delle mense sostenibili

1. Una mensa con alimenti locali e sani per i cittadini, i produttori e l'ambiente

COSA CHIEDIAMO: prodotti a basso impatto ambientale (biologici o da agricoltura integrata), senza OGM, stagionali e, dove possibile, prodotti localmente in modo da ridurre il numero di passaggi tra produttore e consumatore e valorizzare il legame tra cibo e territorio. Il cibo che proviene dai Paesi in via di sviluppo dovrebbe inoltre essere prodotto in filiere di commercio equo e solidale, a garanzia dei criteri produttivi di giustizia sociale, economica e ambientale.

A CHE PUNTO SIAMO: l'Italia è riconosciuta come tra i paesi più attenti alla qualità del servizio e all'approvvigionamento di prodotti a

Sistemi di garanzia partecipata

Sono innovativi sistemi che certificano qualità dei prodotti in maniera partecipata tra famiglie, aziende, agricoltori e Comuni stessi. La definizione di sistemi di garanzia partecipata data dall'IFOAM (Federazione Internazionale dei Movimenti per l'Agricoltura Biologica) è quella di "sistemi di controllo di qualità locali, che certificano i produttori sulla base della partecipazione attiva delle parti interessate e sono basati sulla fiducia, i legami sociali e lo scambio di conoscenze".¹

In pratica, alla certificazione esterna di enti certificatori, si sostituisce un meccanismo di controllo dell'implementazione di determinati protocolli, e di sanzione, portato avanti dai produttori, dalle loro organizzazioni e, a volte, dai consumatori. Diffusi in vari paesi del mondo, quali il Brasile, sono riconosciuti dallo Stato e dunque possono essere usati per certificare ad esempio i prodotti biologici.

1 Fonte: www.ifoam.org/en/value-chain/participatory-guarantee-systems-pgs

“filiera controllata” (categoria in cui rientrano sia i prodotti biologici, sia quelli DOP e IGP) per un totale pari ai 3/4 degli acquisti⁸. Dopo anni di crescita costante, ad oggi nelle mense scolastiche la presenza di prodotti biologici si attesta intorno a una media nazionale del 30-40%⁹. Dati recenti¹⁰ confermano che le mense biologiche in cinque anni sono aumentate del 50%, concentrate soprattutto nel Nord Italia e sono quasi 1,2 milioni i “pasti bio” consumati annualmente. I menu scolastici propongono prodotti biologici (81%), a denominazione di origine protetta (67%), tipici del territorio (40%), equo-solidali (33%) e il 69% delle mense scolastiche usa l’acqua del rubinetto. Più di recente, Regioni e Comuni hanno cercato di promuovere l’acquisto di prodotti a filiera corta con l’obiettivo di valorizzare il legame tra il cibo consumato e il territorio in un’ottica di sostenibilità.

Nei capitolati d’appalto i Comuni possono richiedere l’acquisto di prodotti biologici, in maniera obbligatoria per alcune categorie di prodotti e volontaria per altre. Ricerche recenti rilevano che le famiglie o le Commissioni Mensa non sono così determinanti nella richiesta di prodotti biologici¹¹ e comunque non esistono sanzioni nel caso di mancato inserimento di prodotti biologici da parte dei gestori delle mense, segno che si può lavorare per una maggiore consapevolezza e diffusione dei prodotti “giusti”.

2. Una mensa che rispetta i lavoratori, l’ambiente e i consumatori

COSA CHIEDIAMO: i fornitori dei pasti nelle mense operino nel rispetto dell’ambiente e con principi ispirati alla responsabilità sociale di impresa; il servizio assicuri la somministrazione di acqua pubblica e non imbottigliata; ci sia l’impegno ad avere un servizio sostenibile per quanto riguarda i consumi energetici (nell’uso di stoviglie ecologiche, nella produzione e nel trasporto).

A CHE PUNTO SIAMO: i servizi di ristorazione scolastica sono in larga maggioranza sotto la responsabilità dei Comuni, che effettuano le scelte fondamentali attuandole mediante gestione diretta o attraverso l’affidamento a una società esterna, che può essere a capitale pubblico o pubblico/privato. Nei casi di affidamento esterno, le linee

⁸ Fonte: MIPAAF-AIAB Lombardia, *La Buona Terra, Metti il bio nella tua mensa*, ricerca condotta con la collaborazione di UniMI e Regione Lombardia, 2011

⁹ MIPAAF-AIAB-La Buona Terra, cit.

¹⁰ Fonte: ricerca Nomisma/Pentapolis 2013.

¹¹ Fonte: Politecnico di Milano, Università degli Studi di Milano, *Progetto Bioregione*, relazione introduttiva, 2012.

guida vengono definite nell’ambito di un capitolato d’appalto e di un successivo contratto di servizio che definisce i termini della gestione del servizio e dell’attuazione dei contenuti del capitolato. Al capitolato e al contratto di fornitura solitamente viene allegata la “Dichiarazione di conformità a standard sociali minimi”.

La produzione dei pasti avviene oggi in netta prevalenza in cucine centralizzate, cioè in un luogo diverso da quello dove si verifica la loro somministrazione: questo apre a questioni rilevanti sulla sostenibilità di produzione e trasporto¹².

Mangiare meglio costa di più ma ...

Nelle mense scolastiche il costo della componente “cibo” è circa 1/3 del costo totale di un pasto, che in media costa 4 euro e 50 centesimi. Lavorare per la qualità del cibo, ad esempio sull’introduzione di prodotti biologici, comporta necessariamente un aumento stimato tra il 5 e il 50%¹ ma, per contenere o temperare questo aumento, si può lavorare sull’efficienza del sistema. Ad esempio a partire dai menu: meno carne e di migliore qualità e maggiori proteine vegetali. Altro passo da fare riguarda la riduzione degli sprechi, introducendo ad esempio la proposta del piatto unico, per poi passare alla riduzione dei costi energetici (consumo di acqua, trasporti, ecc.), vale a dire alle altre componenti che fanno il prezzo totale di un pasto. Se le mense che si possono definire “biologiche” sono aumentate del 28% in un anno² significa che famiglie e amministratori sono consapevoli dell’importanza di mangiare sano e della possibilità di mettere in campo azioni per risparmiare su altri elementi del servizio. Senza contare che un maggiore uso dei prodotti “giusti” fa ridurre i costi che l’intera collettività sostiene per l’inquinamento, in particolare delle falde acquifere, l’erosione dei suoli e soprattutto i costi legati alle malattie per cattiva alimentazione. Infine, impostare rapporti più diretti con i produttori o aggregare più Comuni potrebbe ridurre le distanze nei trasporti e i passaggi intermedi, portando a ulteriori risparmi per l’intero servizio.

¹ Fonte AMAB: <http://www.amab.it/pagina.asp?pag=11>

² Vedi rapporto BioBank 2012 e si può approfondire qui: <http://www.biobank.it/it/BIO-articoli.asp?id=88112>

¹² Rielaborazioni Està su informazioni MIPAAF, Ministero della Salute, Regioni Lombardia, Emilia Romagna e Lazio.

L'agro-alimentare è indicato come uno dei settori a maggior rischio di violazioni dei diritti sociali e del lavoro¹³ mentre, affinché una mensa sia “giusta”, è fondamentale che il lavoro sia dignitoso lungo l'intera catena di fornitura, dai campi alle cucine. A questo si aggiunge la crescente diffusione della contraffazione e dell'elusione delle norme nazionali e comunitarie di regolazione del mercato. Nonostante questi rischi, solo in una minoranza dei casi i capitolati chiedono alle aziende in gara il possesso di certificazioni socio-ambientali. Non sono disponibili studi in tal senso ma è certo che, al pari di quanto accade per la grande distribuzione, le grandi aziende di ristorazione collettiva possono tenere comportamenti etici o scorretti verso i produttori nelle logiche di acquisto delle materie prime.

3. Una mensa in cui i bambini e i genitori sono protagonisti

COSA CHIEDIAMO: le commissioni mensa siano ovunque attive e funzionanti; si prevedano attività promosse dalle scuole e dall'amministrazione per un loro buon funzionamento; si sperimentino forme di partecipazione anche dei bambini, che per primi usufruiscono del servizio. Il ruolo delle commissioni mensa può essere ampliato nella definizione dei criteri da inserire nei capitolati e può estendersi verso ruoli educativi e di monitoraggio civico.

A CHE PUNTO SIAMO: le commissioni mensa operano in base a criteri e modalità di controllo regolate dalle norme e su temi che rappresentano ampi spazi di innovazione e di co-decisione. Le commissioni mensa effettuano controlli sulla qualità reale e percepita: effettuano l'assaggio e la verifica del gradimento dei pasti da parte degli alunni, seguito immediatamente dal controllo visivo dei piatti e da quello della pulizia delle attrezzature e dei locali. Questi controlli sono complementari alle regolari attività di verifiche previste dal piano di autocontrollo igienico-sanitario dell'Azienda di Ristorazione e alle ispezioni svolte dalle ASL. Le commissioni mensa sono una peculiarità italiana e sono diffuse in particolare delle Regioni del Centro-Nord (in Lombardia sono presenti nell'82,1% dei Comuni, dato superiore alla media nazionale ma allineato con le Regioni del Centro-Nord) e in tutti i Comuni sopra i 10.000 abitanti, mentre la loro presenza diminuisce con la riduzione del numero di abitanti¹⁴. Il tema dell'educazione alimentare è troppo spesso opzionale rispetto ai fornitori e

spesso solo in relazione alla diminuzione dei rifiuti.

4. Una mensa trasparente per bambini e genitori

COSA CHIEDIAMO: i Comuni siano promotori di gare d'appalto per l'affidamento dei servizi di ristorazione trasparenti; siano guidati nella scelta da una valutazione dei costi complessivi del servizio e non solo dal prezzo; rendano comprensibili e comparabili i costi del servizio e stimolino la partecipazione dei cittadini (in particolare dei genitori e del personale scolastico) alla definizione dei capitolati d'appalto in un'ottica di trasparenza e partecipazione.

A CHE PUNTO SIAMO: il Comune è responsabile del servizio di ristorazione e gli compete la scelta della tipologia del servizio da offrire, l'elaborazione del capitolato per ogni tipologia di gestione prevista, il controllo sul servizio soprattutto in caso di committenza a terzi, la sorveglianza sul buon andamento della ristorazione - con controlli rivolti alla qualità merceologica degli alimenti e del piatto finito. Per molti Comuni l'offerta del servizio di ristorazione scolastica avviene tramite l'appalto del servizio o di una sua parte a un soggetto privato. La stesura dei documenti di gara è una fase particolarmente delicata, dalla quale dipende la qualità del servizio. La materia delle gare di appalto è molto complessa dal punto di vista normativo e il tema del capitolato non è l'unico rilevante ai fini di una mensa scolastica sostenibile, sia perché interviene su un numero relativamente limitato di fattori sia perché l'erogazione del servizio stesso può anche discostarsi di molto da quanto scritto nel capitolato, soprattutto visto che i controlli non sono sempre efficaci. In ogni caso è importante che alla definizione del capitolato siano rappresentati sia i genitori e gli insegnanti più attivi delle scuole del comune interessato dal servizio sia i bambini fruitori del servizio, che fin da piccoli possono essere resi protagonisti attivi della vita del proprio Comune.

5. Una mensa che riduce gli sprechi e i rifiuti

COSA CHIEDIAMO: bambini, personale scolastico, aziende fornitrici del servizio e amministratori locali siano alleati nel promuovere pratiche di prevenzione e riduzione degli sprechi e dei rifiuti.

A CHE PUNTO SIAMO: non esistono dati nazionali sugli sprechi alimentari nelle mense scolastiche,

¹³ Si veda la guida della Commissione Europea "Acquisti sociali. Una guida alla considerazione degli aspetti sociali negli appalti pubblici" del 2011.

¹⁴ Fonte: MIPAAF-AIAB-La Buona Terra, cit.

ma, secondo alcune rilevazioni¹⁵, circa il 10% dei pasti serviti (pari a 87mila tonnellate di cibo) sono eccedenze, delle quali l'85% è totalmente sprecato. Sono infatti 74mila le tonnellate di cibo della ristorazione collettiva che ogni anno finiscono nella spazzatura. Mentre sulla richiesta di raccolta differenziata c'è ormai una certa omogeneità

territoriale, ancora indietro restano le pratiche di recupero del cibo non somministrato per organizzazioni che effettuano distribuzione gratuita di prodotti alimentari e ancora lontana la prospettiva di compostaggio dei residui organici o di uso di materiale biodegradabile.

15 Fonte: Ricerca Nomisma / Pentapolis 2013.



Foto: ActionAid

3.

Anche lo mangio giusto

Cosa farà ActionAid fino al 16 ottobre 2015

Dal 20 febbraio 2014, data di inizio delle azioni di IO MANGIO GIUSTO fino al 16 ottobre 2015, Giornata mondiale dell'alimentazione, ActionAid lavorerà sulle 5 caratteristiche delineate sopra per:

- » far diventare più giuste le mense di 60 scuole raggiungendo 15.000 bambini;
- » far conoscere la mensa giusta a 40.000 bambini e alle loro famiglie.

Per far diventare più giuste le mense, ActionAid agirà con rilevazioni e interventi di riduzione degli sprechi, rafforzamento o creazione delle commissioni mense; monitoraggio dei capitolati o contributo alla loro redazione; dialogo costruttivo con le maggiori aziende di fornitura del servizio di refezione scolastica.

ActionAid promuoverà forme innovative di partecipazione civica alla definizione e al monitoraggio del servizio di refezione scolastica:

- » costruendo partnership con aziende agricole locali che si impegnano a offrire servizi sociali;
- » sperimentando pratiche innovative di riduzione degli sprechi e dei rifiuti;
- » offrendo ai bambini forme di partecipazione alla valutazione delle mense, in un'ottica di crescita ed educazione ludica.
- » sostenendo forme di garanzia partecipata dei prodotti e dei servizi.

ActionAid insieme ai suoi volontari e attivisti renderà permanente l'attività di informazione di IO MANGIO GIUSTO con interventi di sensibilizzazione nelle scuole, diffusione dei propri strumenti didattici; realizzando laboratori con genitori e insegnanti; pubblicando periodicamente aggiornamenti e notizie sugli avanzamenti nella ristorazione scolastica e usando l'occasione di EXPO2015 a Milano per dare visibilità a tutte le scuole che avranno partecipato a questo percorso di cambiamento con noi.

Cosa puoi fare tu con ActionAid

Il mondo della refezione scolastica è complesso e in gioco ci sono diversi attori, non sempre subito identificabili. Anche tu, con piccoli gesti quotidiani puoi aiutarci a garantire ai bambini cibo giusto e sostenibile, nel rispetto dei diritti della comunità locale e globale!

Ecco cosa puoi fare:

- » **Tuo figlio usufruisce della mensa scolastica?**
Attivati e inizia a curiosare su come funziona. Compila questo [questionario](#) e insieme miglioreremo la mensa di tuo/a figlio/a.
- » **Sei un insegnante della scuola primaria?**
Inizia a lavorare con i tuoi piccoli studenti sul tema del diritto al cibo aiutandoti con il percorso IO MANGIO TUTTO che puoi richiederci. In mensa avvia un semplice lavoro di monitoraggio degli sprechi e del cibo di stagione: vedrai che i bambini ne saranno entusiasti: scrivici a attivismo@actionaid.org e ti invieremo una pratica scheda per il monitoraggio.
- » **Nella tua città, al supermercato, nei ristoranti o nelle mense non fai altro che notare degli sprechi?**
Indaga e fotografa, è il primo passo per iniziare un'indagine civica! Mandaci le tue impressioni e testimonianza a attivismo@actionaid.org
- » Vuoi spingerti oltre e cambiare concretamente il tuo territorio, contattaci, insieme studieremo un percorso partecipativo per cambiare la tua mensa, e con essa la sostenibilità della tua comunità!

Ci aggiorniamo con tutti i cambiamenti il 16 ottobre 2014!

ActionAid è un'organizzazione internazionale indipendente presente in oltre 40 paesi che, insieme alle comunità più povere, agisce contro la povertà e l'ingiustizia.

ActionAid

Via Broggi 19/A
20129 Milano
Tel. 02 742001
Fax 02 29537373

Via Tevere 20
00198 Roma
Tel. 06 45200510
Fax 06 5780485

Codice Fiscale
09686720153

e-mail
informazioni@actionaid.org
web
www.actionaid.it

#iomangiogiusto



actionaid