UNIVERSITÀ CATTOLICA del Sacro Cuore

SPRECO ALIMENTARE: UN PARADOSSO INSOSTENIBILE

UNIVERSITÀ CATTOLICA del Sacro Cuore

Il tema

- "2013 anno europeo contro lo spreco alimentare"
- Attuale
- Multidisciplinare

UNIVERSITÀ CATTOLICA del Sacro Cuore

Il tema

“Il consumismo ci ha indotto ad abituarci allo spreco. Ma il cibo che si butta via è come se fosse rubato ai poveri e agli affamati”. @Pontifex

UNIVERSITÀ CATTOLICA del Sacro Cuore

Il tema

"Non è possibile continuare ad accettare opulenza e spreco"

"….La fame è il segno più crudele e concreto della povertà. Non è possibile continuare ad accettare opulenza e spreco, quando il dramma della fame assume dimensioni sempre maggiori"

Discorso di Benedetto XVI alla FAO, 2009

UNIVERSITÀ CATTOLICA del Sacro Cuore

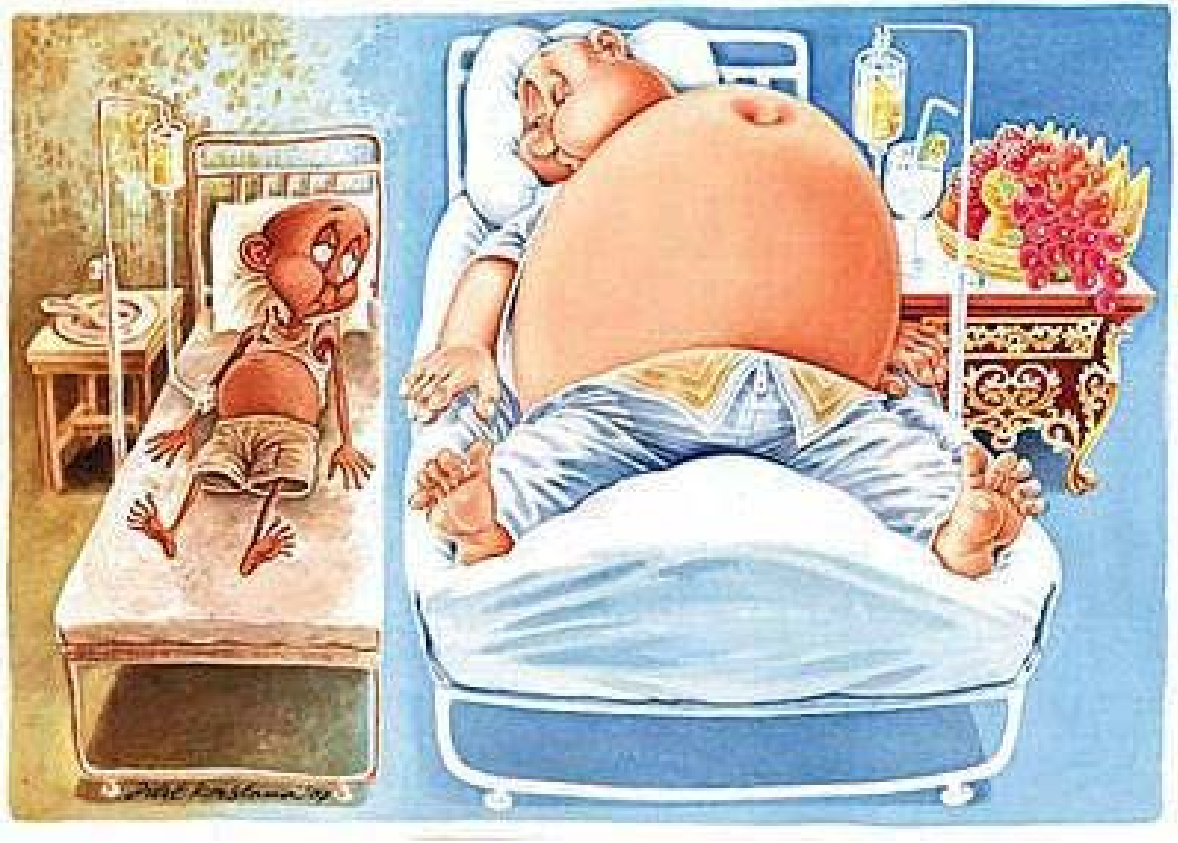
Il tema

«La cultura dello scarto produce molti frutti amari, dallo spreco di alimenti all'isolamento di tanti anziani.»

@Pontifex_it 25 ott

UNIVERSITÀ CATTOLICA del Sacro Cuore

Il contesto



- disuguaglianza

UNIVERSITÀ CATTOLICA del Sacro Cuore

Il contesto

ABBONAMENTI | ARCHIVIO | MUSEO | PIÙ VISTI | SOCIAL | METEO | TUTTOAFFARI | LAVORO | LEGALI | NECROLOGIE | S

LA STAMPA TUTTOGREEN

Cerca...

TORINO - CUNEO - AOSTA - ASTI - NOVARA - VCO - VERCELLI - BIELLA - ALESSANDRIA - SAVONA - IMPERIA e SANREMO VOCI D

ATTUALITÀ | OPINIONI | ECONOMIA | SPORT | TORINO | CULTURA | SPETTACOLI | COSTUME | MOTORI | DONNA | CUCINA | SALUTE | VIAGGI | FOT

HOME | POLITICA | ESTERI | CRONACHE | TECNOLOGIA | TUTTOGREEN | LAZAMPA | I TUOI DIRITTI | DESIGN | MARE | MONTAGNA | SPECIAL

3% LORDO ANNUO SUI VINCOLI A 12 MESI
BUONI FINO A 3000 € SE PORTI TITOLI O FONDI
APRI IL TUO CONTO

Consiglia 76 Tweet 10 +1 2 indoona

EMERGENZE
20/01/2014

85 «Paperoni» ricchi quanto 3,5 miliardi di umani

85 super ricchi detengono la ricchezza posseduta dalla metà della popolazione mondiale più povera, influenzando leggi ed eletti. Oxfam: "Le pari opportunità stanno diventando un miraggio a livello globale"

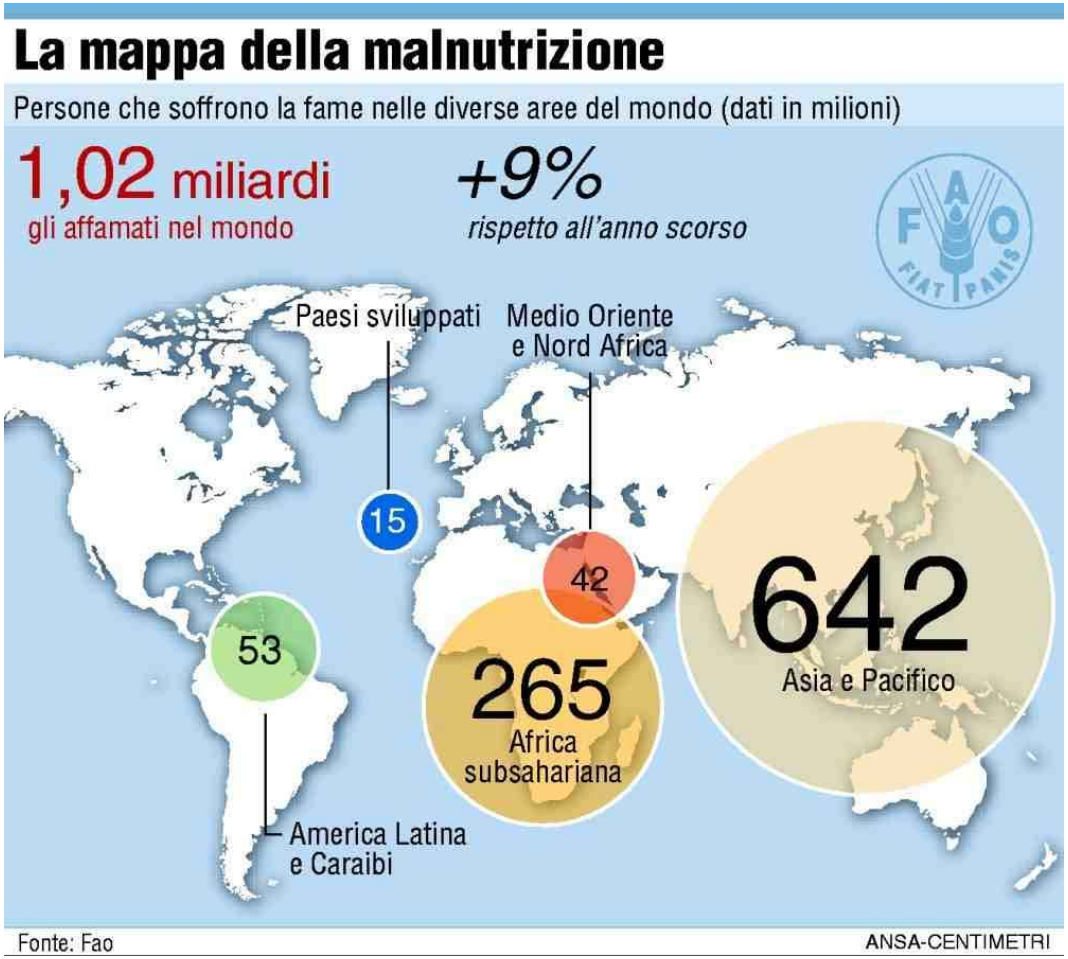
Messaggio promozionale. Fogli informativi
3% LORDO ANNUO SUI VINCOLI A 12 MESI
APRI IL TUO CO
Webank

- http://www.oxfam.org/sites/www.oxfam.org/files/bp-working-for-few-political-capture-economic-inequality-200114-en.pdf

UNIVERSITÀ CATTOLICA del Sacro Cuore

Il contesto

- Dato 2012: +9% rispetto al 2011



UNIVERSITÀ CATTOLICA del Sacro Cuore

Il contesto-Europa

….oggi nel nostro continente ci sono 43 milioni di cittadini con "Insufficienti risorse alimentari" e 120 milioni a rischio povertà, tanto da far parlare esplicitamente della «peggiore crisi umanitaria dal dopoguerra»

http://ifrc.org/PageFiles/134339/1260300-economic%20crisis%20Report_EN_LR.pdf

UNIVERSITÀ CATTOLICA del Sacro Cuore

Il contesto

1/7
non ha abbastanza cibo per sfamarsi

12,7 mld €
impatto economico complessivo degli sprechi alimentari In Italia

57 %
dispersione calorie dal campo alla tavola

222 mln di T
di cibo sprecate nei paesi industrializzati

230 mln di T
produzione alimentare disponibile nell'Africa subsahariana

1/3
della produzione annua mondiale di cibo finisce nella spazzatura

180 kg
di cibo pro-capite in Europa finiscono nel cestino

Esperienza 1

"Lo spreco comincia dal campo"

- quando le produzioni agricole rimangono in campo perché sono state contaminate
- quando le produzioni agricole rimangono in campo per politiche di mercato
- quando le produzioni agricole non soddisfano gli standard qualitativi

"14 milioni di tonnelate di ortofrutta lasciate in campo (Italia 2010)"

Esperienza 2

"I sottoprodotti della trasformazione sono degli sprechi?"

- Cosa distingue un rifiuto da un sottoprodotto
- Gli usi dei sottoprodotti alimentari
- Sottoprodotti, scarti ed effluenti….verso una gestione sostenibile!

Esperienza 3

“Quando il cibo si perde per strada: dalla distribuzione alla distruzione”

- problematiche e difficoltà relative al sistema di stoccaggio e distribuzione dei beni alimentari
- dai problemi della distribuzione alla ri-distribuzione: la seconda vita di uno spreco evitato
- informare per educare: come leggere le etichette e rendere più sostenibili l’acquisto e la conservazione del cibo

Esperienza 4

“Non si spreca solo cibo, ma anche acqua ed energia”

- come si valuta l’energia contenuta in un prodotto alimentare
- come si valuta l’acqua contenuta in un prodotto alimentare
- come si riduce l’impatto di un “rifiuto alimentare

Esperienza 5

“La seconda vita del rifiuto alimentare”

- qual è lo scenario dello spreco alimentare mondiale, nazionale, e locale.
- qual è il destino dei rifiuti alimentari,
- qual’ è la seconda vita dei rifiuti alimentari: come usarli in modo efficace

LOVE FOOD hate waste

Esperienza 6

“Gli imballaggi alimentari: risorsa o rifiuto?»

- quali sono i benefici degli imballaggi alimentari?
- quali sono gli impatti ambientali degli imballaggi alimentari?
- valutazione comparativa dei diversi imballaggi e dei loro impatti ambientali?

UNIVERSITÀ CATTOLICA del Sacro Cuore

Il concorso finale

- Creazione di un **sito internet**, con il supporto tecnico di UCSC
- I contenuti del sito devono riguardare l'attività condotta dai ragazzi, e possono contenere idee progettuali, proposte operative, link, video, documenti utili all'approfondimento del tema affrontato

UNIVERSITÀ CATTOLICA del Sacro Cuore

Il concorso finale

- La valutazione sarà affidata a una giuria tecnica (esperti di comunicazione, esperti sui contenuti tecnici)
- Evento finale di premiazione con consegna dei premi ai migliori 3 elaborati presentati (15 aprile 2014)

GRAZIE / THANKS / MERCI / DANK / GRACIAS / TACK / KOSZONET / FALENDERIM / HVALA / 谢谢 / شكرا

lucrezia.lamastra@unicatt.it
luigi.lucini@unicatt.it
raffaella.battaglia@unicatt.it