



**MISURIAMO LO
SPRECO
ALIMENTARE
NELLA MENSA
SCOLASTICA**



Prendi solo quello di cui hai bisogno.

Problema

Perché i bambini non mangiano tutto quello che prendono?
E' possibile ridurre lo spreco alimentari a scuola?

Obiettivo

Rendere consapevoli gli alunni che lo spreco alimentare ha impatti ambientali, economici e sociali

Strumenti

Effettuare misure quantitative di quello che non viene consumato a mensa. Monitoraggio e verifica dell'efficacia delle azioni di miglioramento. Istituzione di un premio per le classi più virtuose a mensa che riceveranno un riconoscimento per il loro impegno a non lasciare nulla nel piatto.

Azioni

Analisi, con l'aiuto di esperti, delle cause generali ed effetti ambientali, sociali ed economici dello spreco alimentare ma anche azioni che possono contribuire alla soluzione del problema e che tutti possono mettere in pratica. Sensibilizzazione all'importanza di nutrirsi in modo sano. Analisi dei comportamenti degli alunni in mensa, cercando di capire perché si lascia il cibo nel piatto. Monitoraggio degli sprechi per classe e competizione per individuare la classe che spreca di meno. Discussioni e riflessioni per definire i "decaloghi per i buoni comportamenti a mensa". Progettazione e organizzazione della raccolta degli scarti alimentari non più recuperabili e avviamento al compostaggio nell'orto scolastico. Attività creative e artistiche quali la composizione di canzoni sullo spreco alimentare e ideazione di un logo e di un calendario. Distribuzione di doggy bag con il logo ai fruitori della mensa

Risultati

Con l'analisi della situazione monitorata con le pesature è possibile attivare azioni migliorative: 1) regalare la doggy bag agli alunni iscritti al servizio mensa; 2) organizzare compostaggio dei rifiuti organici della mensa; 3) prevede che gli alunni, al termine del pranzo, portino con sé il pane e la frutta che non hanno mangiato per consumarli nella pausa pomeridiana a scuola oppure a casa con la collaborazione dei genitori.

Collaborazioni esterne

Direzione scolastica, personale ATA, corpo docente, genitori, Comune, Azienda Raccolta Rifiuti, ditta che gestisce la mensa

Sviluppi successivi

Sensibilizzare anche i ragazzi e le famiglie alle pratiche di consumo sostenibile e responsabile, al riuso e alla riparazione degli oggetti.

Ulteriori informazioni

[Una Buona Occasione - Scuole](#)

[Sprecometro - Spreco Zero](#)

Riferimenti normativi

Piano Rifiuti Regione Piemonte -
www.regione.piemonte.it/web/sites/default/files/media/documenti/2022-06/1_progetto_piano_prubai.pdf

Documentazione

Indagine spreco alimentare

		Colonna 3	Colonna 4	Colonna 5	Colonna 6	Colonna 7	Colonna 8
MARZO 2024	Chi va a mensa?	N° totale alunni presenti a mensa	Tara del piatto [kg]	Peso lordo del primo[kg] 1 piatto	Peso lordo del secondo[kg] 1 piatto	Peso lordo totale del cibo non consumato Bilancia 1 [kg]	Peso lordo del cibo totale non consumato Bilancia 2 [kg]
Lunedì 4							
Martedì 5	Primaria di						
Martedì 5							
Mercoledì 6							
Giovedì 7	Primaria di						

Le misure nella tabella sono dirette.

Successivamente, con calcoli possono essere ricavate le misure indirette:

Peso netto totale del cibo servito nei piatti [kg] = [(colonna 5 + colonna 6) - 2 x colonna 4] x 2 x colonna 3

Cibo non consumato per alunno [kg] = Media aritmetica (colonna 7 e colonna 8) / colonna 3

Percentuale di cibo sprecato [%] = Media aritmetica (colonna 7 e colonna 8) / Peso netto totale del cibo servito nei piatti x100

Esperienza

Progetto Nutrimenti Sostenibili

Istituto Comprensivo Statale Villanova d'Asti, prof.ssa P. Semprini

[NutriMenti Sostenibili – Rete Scuole Green Piemonte \(wordpress.com\)](https://www.nutrimentsostenibili.it)

[RISULTATI DELLO SPRECO A MENSA SCUOLA \(4\).mp4 - Google Drive](#)

