

SENZA SPRECO

Per evitare gli sprechi alimentari, l'ADOC suggerisce di:

1. Evitare le offerte promozionali del 3x2
2. Utilizzare gli avanzi nella preparazione di piatti diversi
3. Ridurre o moderare le porzioni da servire
4. Donare le eccedenze alle associazioni di assistenza per i più bisognosi

Compila il nostro
questionario on line sullo spreco domestico!

<https://it.surveymonkey.com/r/sprecoalimdomestico>



Nei Comuni dell'ATS BRIANZA abbiamo censito le associazioni che recuperano le eccedenze alimentari: vuoi sapere quella più vicina a te?

Sei un ristoratore, un consumatore, una GDO e vuoi conoscere il nostro progetto?

Consulta il sito ATS BRIANZA:
www.ats-brianza.it

Sistema Socio Sanitario
Regione Lombardia
ATS Brianza



Per info, consigli, buone pratiche, adesione al progetto:
ATS BRIANZA

DIPARTIMENTO DI IGIENE E PREVENZIONE SANITARIA

U.O.C. IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE

Via Novara 3 - 208532 DESIO

Telefono: 0362 304816-49

Indirizzo di posta elettronica:

progetti.alimentazione@ats-brianza.it

TM 12.017 C02129

DIPARTIMENTO DI IGIENE E PREVENZIONE
SANITARIA
UOC IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
ATS BRIANZA



**SPRECARE NON FA
BENE AL PIANETA... E
NEPPURE AL TUO
PORTAFOGLIO!**

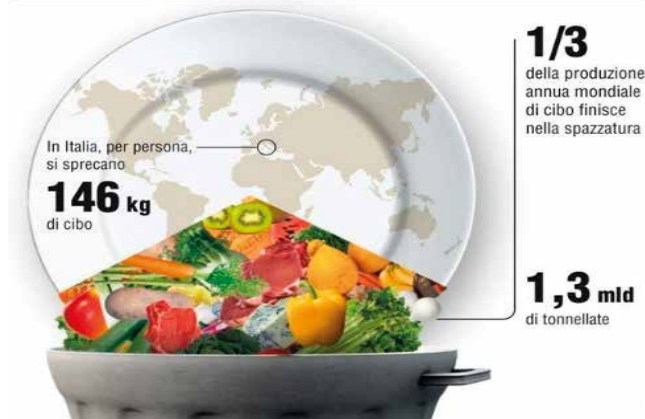
Sistema Socio Sanitario



Regione
Lombardia

ATS Brianza

Lo spreco alimentare annuo



Fonte da : BCFN, 2012

A CASA SIAMO CONSAPEVOLI DI QUANTO SPRECHIAMO?

Secondo l'ADOC (Associazione per la Difesa e l'Orientamento del Consumatore) gli sprechi domestici pro capite/annui sono circa 108 kg per un valore monetario di 140-160 euro

Le cause principali sono ascrivibili a:

- Eccesso delle porzioni servite e della quantità di cibo preparata
- Abbondanza degli alimenti acquistati ed incapacità di consumarli entro il periodo di scadenza
- Difficoltà di interpretare correttamente i significati di data di scadenza e TMC (termine minimo di conservazione)

Il tema della lotta allo spreco alimentare è stato affrontato a più riprese dal Parlamento Europeo che si è proposto di ridurre gli sprechi alimentari del 50% entro il 2025. La problematica è stata ripresa dal Governo Italiano con la Legge 166 del 19/08/2016 "Disposizioni concernenti la donazione di prodotti alimentari e farmaceutici ai fini di solidarietà sociale per la limitazione degli sprechi".

La maggior parte degli sprechi alimentari è localizzata a valle della filiera agroalimentare e riguarda le fasi di distribuzione e di consumo, sia domestico che presso le ristorazioni collettive. Tra queste ultime rientra la ristorazione scolastica che, per la sua valenza educativa, può diventare uno strumento privilegiato di sensibilizzazione al problema.

RISTORAZIONI COLLETTIVE

Sono realtà in cui il problema è maggiormente avvertito, per la notevole quantità di cibo che viene scartato/non consumato, la cui quantificazione è molto difficoltosa a causa della mancanza di dati scientifici e di rilevazioni ufficiali sugli sprechi.

INSIEME È POSSIBILE

L'U.O.C. Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ATS Brianza:

Promuove e valorizza buone pratiche per il contenimento degli scarti.

Fornisce indicazioni ai consumatori/alla GDO/ai Ristoratori per ridurre lo spreco e gestire le eccedenze.

In collaborazione con alcuni Comuni, ATS ha progettato una rilevazione puntuale e attendibile del fenomeno spreco/scarto alimentare in alcune mense scolastiche del territorio, al fine di quantificare il fenomeno e di trovare possibili soluzioni alla sua riduzione.

