

# ANCORA TROPPI SCARTI NELLE MENSE SCOLASTICHE

LA RISTORAZIONE SCOLASTICA, PER LA SUA VALENZA EDUCATIVA, PUÒ DIVENTARE STRUMENTO PRIVILEGIATO DI SENSIBILIZZAZIONE AL PROBLEMA DEGLI SPRECHI ALIMENTARI. UN'ESPERIENZA PILOTA A PISTOIA HA RILEVATO ELEVATE QUANTITÀ DI SPRECO-SCARTO, CHE EVIDENZIA LA NECESSITÀ DI UN SISTEMA PIÙ SOSTENIBILE DI PIANIFICAZIONE.

Il fenomeno degli sprechi alimentari, a lungo considerato una conseguenza ineluttabile della nostra "società dell'abbondanza", è molto complesso e le stime più recenti rilevano un trend in costante crescita. La sfida lanciata a più riprese dal Parlamento europeo è stata infatti quella di ridurre gli sprechi alimentari del 50% entro il 2025. In Italia, come nel resto dei Paesi sviluppati e a differenza di quanto avviene in quelli in via di sviluppo, gli sprechi maggiori sono localizzati a valle della filiera agroalimentare e riguardano le fasi di distribuzione, consumo domestico e consumo presso ristorazioni collettive commerciali o di servizio. Rientra tra queste la ristorazione scolastica che, secondo le Linee di indirizzo nazionale emanate dal ministero della Salute, proprio per la sua valenza educativa, può diventare uno strumento privilegiato di sensibilizzazione al problema degli sprechi alimentari per quel 53,4% (oltre 3 milioni) di iscritti alla scuola d'infanzia, primaria e secondaria di primo grado, che pranza a scuola ogni giorno.

La letteratura scientifica in merito risulta assai scarsa; le rilevazioni ufficiali sugli sprechi alimentari in questo specifico segmento sono quasi del tutto inesistenti e, laddove disponibili, di difficile comparazione per l'eterogeneità dei dati raccolti e per l'assenza di una definizione condivisa dei termini "spreco" e "scarto" che permetta di misurare tali parametri in maniera univoca.

Da questi presupposti nasce l'idea di condurre un'esperienza pilota all'interno del servizio di ristorazione scolastica di due scuole primarie della provincia di Pistoia, con l'obiettivo di misurare e valutare l'entità degli sprechi alimentari onde sviluppare strategie efficaci di gestione e di educazione mirate alla loro prevenzione o riduzione.

Obiettivo dello studio è stato anche quello di evidenziare l'impatto che il servizio di ristorazione scolastica può



esercitare sulle risorse ambientali, in particolare sulla risorsa "acqua", attraverso il calcolo dell'impronta idrica delle preparazioni presenti nel programma alimentare attuato.

## Materiali e metodi

Nelle due scuole primarie della Provincia di Pistoia sono state eseguite complessivamente 9 rilevazioni. Per la classificazione dei rifiuti alimentari sono state adottate le seguenti definizioni: **Spreco (Unserviced food)**: alimenti avviati alla distribuzione che non sono stati distribuiti e quindi potenzialmente riutilizzabili.

**Scarto (Plate waste)**: alimenti somministrati agli utenti che non sono stati consumati (lasciati nel piatto) e che non risultano pertanto riutilizzabili per l'alimentazione umana.

**Rifiuto (Food waste)**: somma degli sprechi e degli scarti.

La valutazione degli sprechi e degli scarti è stata effettuata tramite pesatura diretta delle singole preparazioni

alimentari o dei prodotti alimentari (primo piatto, secondo piatto, contorno e pane) sprecati (*aggregate selective unserved food*) o scartati per gruppi di utenti (*aggregate selective plate waste*) ed è stata preceduta dalla misurazione delle preparazioni alimentari/alimenti avviati alla distribuzione nelle due scuole. L'impronta idrica è stata ottenuta utilizzando il calcolatore disponibile sulla piattaforma Water Footprint Network ([www.waterfootprint.org](http://www.waterfootprint.org)) che permette anche di classificare l'acqua utilizzata nelle sue tre componenti fondamentali: verde (acqua piovana), blu (acqua che proviene dai corpi idrici superficiali e dalle falde acquifere sotterranee) e grigia (acqua inquinata dai processi produttivi).

## Risultati

Durante i 9 giorni di osservazione sono stati monitorati 786 pasti (735 somministrati ai bambini e 51 agli insegnanti). La quantità complessiva di cibo consegnata nelle due scuole è stata di circa 425 kg e, di questi, circa il 20% è risultato sprecato e altrettanto è risultato scartato.

In termini assoluti ciò equivale a oltre 200 g di rifiuti alimentari per ogni singolo pasto.

Le percentuali di spreco e di scarto sono risultate fortemente correlate alla tipologia di preparazione alimentare/alimento somministrato: nel periodo di osservazione sono stati infatti rilevati valori molto fluttuanti, compresi tra 11,9% e 27,5% per lo spreco e tra 15% e 34,3% per lo scarto.

Relativamente alle tre portate principali (primo, secondo e contorno), il contorno è risultato la preparazione alimentare sprecata e scartata in maggior quantità (57%).

Da evidenziare anche l'elevata percentuale di pane scartato (15%) e soprattutto sprecato (30%).

Il costo in termini di "acqua" delle preparazioni alimentari presenti nel pranzo è risultato mediamente pari a 75.000 litri di acqua/die. L'impronta idrica risulta influenzata da numerose variabili, prime fra tutte l'origine dei prodotti alimentari utilizzati (animali vs vegetali).

Mediamente, per ogni bambino, l'impronta idrica di un "primo piatto" è risultata pari a circa 200 l che salgono a

oltre 450 l per una porzione di secondo. La ripartizione dell'impronta idrica nelle sue tre componenti è risultata, in media, la seguente: 78,3% verde, 12,9% blu e 8,8% grigia.

## Conclusioni

Sebbene le porzioni delle preparazioni alimentari presenti nel programma alimentare scolastico corrispondano rigorosamente alle quantità (grammi di prodotto alimentare) indicate nelle Linee di indirizzo della Regione Toscana per la ristorazione scolastica, sono state riscontrate percentuali significative di rifiuto alimentare.

In questa ottica, il problema spreco-scarto alimentare all'interno dei servizi di ristorazione scolastica non può continuare a restare una questione sottovalutata o ignorata. Il fenomeno, data la numerosità degli utenti, risulta infatti collegato a costi economici, nutrizionali, ambientali e sociali importanti e significativi ma in gran parte evitabili attraverso una diversa *governance* complessiva di tale problematica.

Risulta pertanto inderogabile implementare su tutto il territorio nazionale un attento monitoraggio degli sprechi e degli scarti alimentari anche in questo settore della ristorazione collettiva, da realizzare in maniera sistematica e secondo sistemi di misurazione condivisi. La misurazione, gestione e presa in carico della problematica potrà consentire la definizione di nuove "piste di lavoro", concretizzabili nelle diverse realtà territoriali, che permettano di attivare un sistema sostenibile di pianificazione del pranzo a scuola e che sappiano meglio coniugare i bisogni di salute con la necessità di ridurre gli impatti negativi sull'ambiente.

Ciò al fine di ottenere vantaggi di natura sociale ed economica, senza per questo rinnegare la fondamentale valenza "di salute" della ristorazione scolastica.

**Stefania Vezzosi<sup>1</sup>, Guglielmo Bonaccorsi<sup>2</sup>, Paola Picciolli<sup>1</sup>, Francesca Santomauro<sup>2</sup>**

1. Igiene pubblica e della nutrizione, Dpt di Prevenzione, Az. Usl 3 Pistoia

2. Università degli studi di Firenze

## L'ESPERIENZA DEL COMUNE DI BOLOGNA

### IL RECUPERO DI PANE, FRUTTA E PASTO COTTO DALLE SCUOLE

Quando nel 2003 uscì la legge del "Buon Samaritano", che regola il recupero dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale, ci chiedemmo se vi fosse possibilità di attivarci per avviare un recupero di cibo dalle scuole. In un primo momento non riuscimmo a individuare nessun ambito d'intervento: avevamo infatti valutato che l'eventuale cibo rimasto nei contenitori multiporzioni (solitamente non avanza nulla poiché i bambini possono richiedere un'integrazione della loro porzione) subiva manipolazioni e una perdita di temperatura tali da non poterlo più destinare a un successivo riutilizzo.

Non avevamo pensato al recupero del pane e della frutta perché, se non consumati a pranzo, si possono utilizzare per integrare la merenda del pomeriggio e non sapevamo se ne rimanesse o no. Nel 2007 durante un incontro con alcuni genitori e insegnanti delle scuole Cesana ci confrontammo sulla possibilità di recuperare il pane e la frutta non consumati in un orario successivo a quello della merenda pomeridiana. In collaborazione con l'Asl e Last Minute Market elaborammo una documentazione, estesa poi a tutte le scuole (che ai sensi

della legge rappresentano il donatore), che permettesse loro di operare con regole chiare, corrette e condivise.

Nel 2009 siamo riusciti ad avviare anche il recupero di alcuni pasti forniti in vaschette monodose destinati alle scuole secondarie. Grazie a una serie di concomitanze favorevoli (disponibilità degli insegnanti, elevato numero di pasti, adiacenza della scuola all'onlus) è stato attivato il recupero dei pasti cotti presso le scuole secondarie Besta. L'istituto si occupa di far raccogliere ai ragazzi i pasti non consumati ancora perfettamente confezionati nei tempi più brevi possibile e l'organizzazione beneficiaria provvede a ritirarli entro un quarto d'ora dalla riconsegna da parte dei ragazzi. A oggi il riutilizzo del pane, della frutta e dei pasti monodose continua a essere effettuato; non sono però disponibili i dati sui quantitativi recuperati, richiesti nel momento iniziale, poiché tale compito rappresentava per le scuole un onere eccessivo che rischiava di far naufragare tutto il progetto.

**Annalisa Melloni**  
Comune di Bologna

