

The image shows four bags of food waste arranged in a 2x2 grid. The top-left bag contains yellow rice. The top-right bag contains pieces of bread. The bottom-left bag contains green beans. The bottom-right bag contains small, round, light-colored dumplings or pasta. The bags are placed on a red surface, which is on top of a grey scale. The background shows a tiled wall and a blue container.

## Rilievi scarti alimentari

Commissione Mensa Casatenovo  
a.s. 2014/2015

# Premessa (1)

- Stime ufficiali sugli sprechi alimentari nelle scuole sono quasi del tutto inesistenti e, laddove disponibili, di difficile comparazione data l'eterogeneità dei dati raccolti e per l'assenza di una definizione condivisa tra « spreco » (alimenti inviati alle mense ma non distribuiti e quindi potenzialmente riutilizzabili) e « scarti » (alimenti somministrati agli alunni, che sono stati lasciati nel piatto, non più idonei ad essere riutilizzati per l'alimentazione umana).

## Premessa (2)

- Un' indagine pilota condotta da un gruppo di studio dell'Az. USL 3 Pistoia e dall'Università degli Studi di Firenze, in due scuole primarie della provincia di Pistoia, ha rilevato uno **spreco di circa il 20% e uno scarto di circa il 25%**
- A Milano una rilevazione su un totale di 1000 studenti, durata quattro settimane, ha evidenziato uno **scarto medio di circa il 25%**, valutato come un **buon risultato**, considerando che nelle mense scolastiche lo scarto si ritiene attestarsi di regola intorno al 50%

# Premessa (3)

- Nel corso dell' anno scolastico 2014/2015, all'interno dell' attività della Commissione Mensa, si è deciso di effettuare dei sopralluoghi per determinare (tramite la pesatura dei prodotti) gli scarti alimentari delle mense scolastiche, problema che era emerso come rilevante nel corso delle varie sedute della Commissione.
- Dopo il nulla osta della dirigente scolastica, nel corso del mese di marzo 2015, sono stati così effettuati i sopralluoghi (uno per plesso scolastico) le cui evidenze quantitative e fotografiche sono riportate di seguito.

# Premessa (4)

- Le rilevazioni si sono concentrate prevalentemente sulla valutazione degli « scarti » alimentari (il cibo somministrato ma non consumato dagli alunni) e su alimenti considerati particolarmente critici sulla base dell'esperienza dei commissari mensa (frittata, spinaci, fagiolini, pasta e fagioli).
- Le rilevazioni quantitative si sono concentrate sul primo piatto, il contorno e il secondo. Le quantità di pane e frutta scartati (comunque significative) non sono state rilevate.
- Soltanto in un sopralluogo (quello di Cascina Bracchi) è stato valutato lo « spreco » alimentare (il cibo fornito alla scuola ma non somministrato ai bambini) che si è attestato intorno al 20% del primo piatto e al 12% del totale del cibo.

## Bracchi 09/03/2015

Alimento	Grammi somministrati	Grammi scartati	Scarto
Risotto alla parmigiana	9780	2100	21%
Crescenza	5154	2040	39%
Spinaci gratinati	5200	2550	49%
<b>TOTALE</b>	<b>22954</b>	<b>9510</b>	<b>33%</b>

## Capoluogo 10/03/2015

Alimento	Grammi somministrati	Grammi scartati	Scarto
Pasta bio semi-integrale al pomodoro	9480	6050	65%
Frittata	7500	4200	56%
Insalata	4000	3250	81%
<b>TOTALE</b>	<b>20980</b>	<b>13500</b>	<b>64%</b>

## Crotta 12/03/2015

Alimento	Grammi somministrati	Grammi scartati	Scarto
Pasta e fagioli	14700	11200	76%
Arista	6250	1300	21%
Patate	4000	3250	81%
<b>TOTALE</b>	<b>24950</b>	<b>15750</b>	<b>63%</b>

## Grassi 19/03/2015

Alimento	Grammi somministrati	Grammi scartati	Scarto
Pasta bio semi-integrale alla mimosa (zafferano e bescamella)	14800	2560	17%
Mozzarella bio	4440	1460	33%
Fagiolini	6500	2280	35%
<b>TOTALE</b>	<b>25740</b>	<b>6300</b>	<b>24%</b>

# Scuola media 09/03/2015

Alimento	Grammi somministrati	Grammi scartati	Scarto
Riso alla parmigiana	40000	12500	31%
Certosa	9600	5400	56%
Spinaci	16000	10800	68%
<b>TOTALE</b>	<b>65600</b>	<b>28750</b>	<b>44%</b>

## TOTALE GENERALE SCARTO

Alimento	Grammi somministrati	Grammi scartati	Scarto
Primo piatto	88760	34460	39%
Secondo piatto	32944	14400	44%
Contorno	35700	22130	62%
<b><u>TOTALE</u></b>	<b><u>157404</u></b>	<b><u>70990</u></b>	<b><u>45%</u></b>

# Capoluogo: rilievi fotografici

Piatti lasciati dagli alunni



Scarto di pasta al pomodoro



# Capoluogo: rilievi fotografici

Piatti lasciati dagli alunni



# Crotta: rilievi fotografici

Piatti lasciati dagli alunni

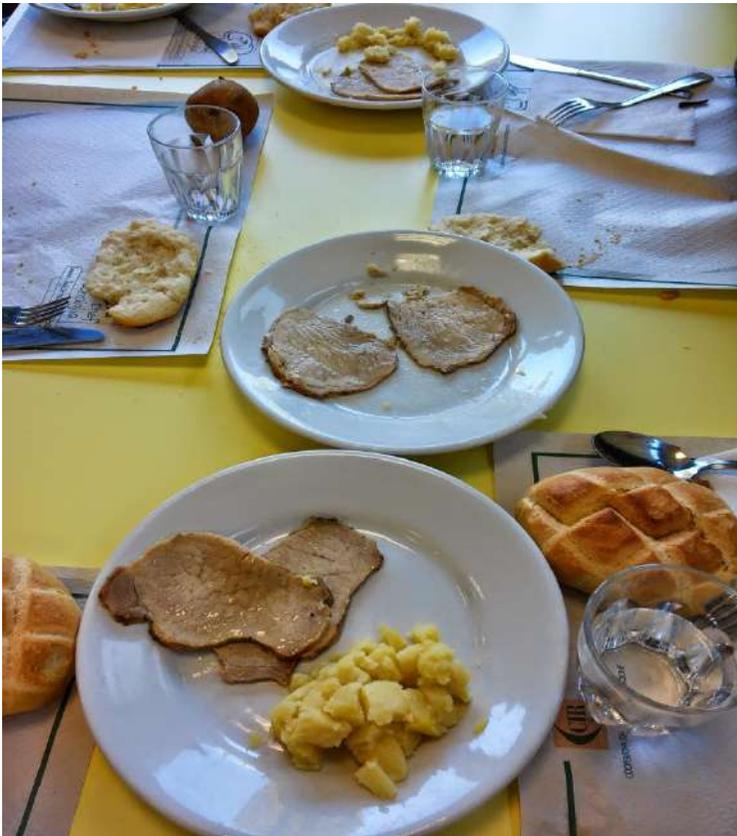


Scarto di pasta e fagioli



# Crotta: rilievi fotografici

Piatti lasciati dagli alunni



Scarto di carne di vitello



# Grassi: rilievi fotografici

Scarto di pasta



Scarto di fagiolini



# Grassi: rilievi fotografici

Scarto di mozzarella

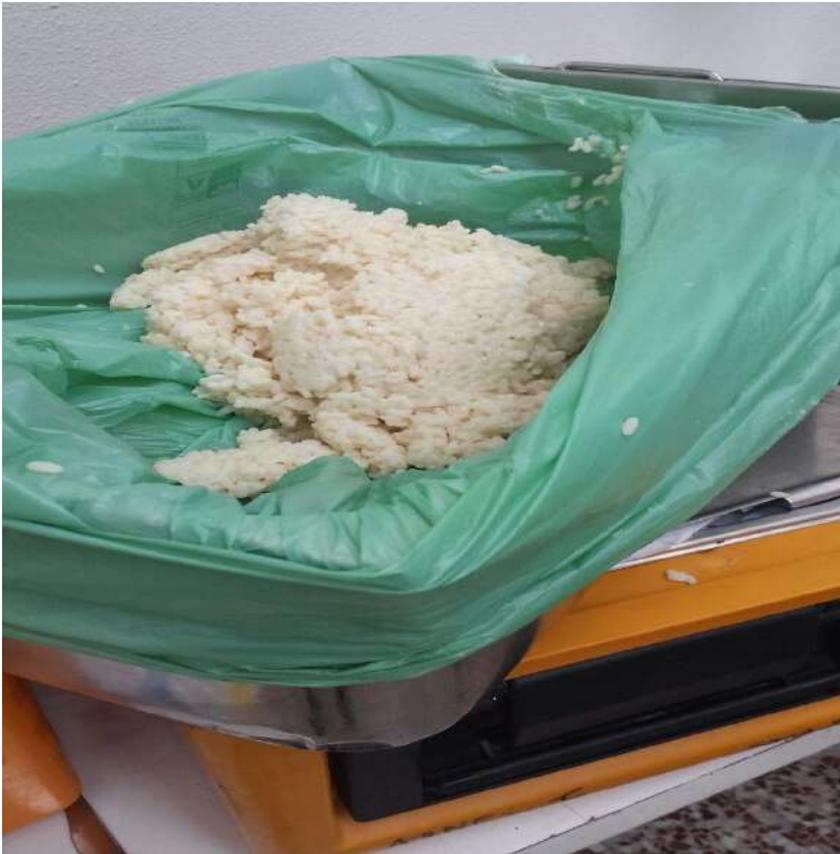


Scarto complessivo (1° turno)



# Scuola media: rilievi fotografici

Scarto di riso



Scarto di spinaci



# Scuola media: rilievi fotografici

Scarto di crescenza



Scarto di spinaci



# Considerazioni sui dati (1)

- Le percentuali medie di spreco rilevate sono fortemente variabili e vanno dai valori piuttosto soddisfacenti di **Grassi (24%)** e **Bracchi (33%)**, ai valori molto insoddisfacenti di **Capoluogo (64%)** e **Crotta (63%)**. Il valore medio di scarto rilevato nella **scuola media di Crotta è di circa il 44%**. La percentuale **media** dello scarto alimentare tra i vari plessi scolastici è risultata di circa il **45%**.

# Considerazioni sui dati (2)

- Il contorno è il piatto più sprecato e lo scarto arriva a oltre il 60% di media
- Sui circa 157 kg totali di alimenti somministrati agli alunni, oltre 70 kg sono stati scartati, da cui possiamo derivare come **stima di massima per l'anno scolastico (200 gg) approssimativamente 14 tonnellate di alimenti scartati**. Questa quantità **non** considera il pane, la frutta, e gli sprechi (intesi come gli alimenti forniti alle scuole ma non distribuiti agli alunni), sulla cui valutazione sono necessarie ulteriori verifiche.

# Proposte della commissione mensa (1)

- Valutazione della possibilità di riduzione della quantità di alimenti forniti e somministrati (previo incontro con Dott.ssa Donghi dell'ASL di Lecco)
- Valutazione della possibilità di revisione del menu (previo incontro con Dott.ssa Donghi dell'ASL di Lecco)
- Eliminazione della merenda portata a scuola dagli alunni e sostituzione con la frutta avanzata il giorno precedente o fornita in mattinata
- In alternativa al punto precedente, « merenda sana » tutti i giorni

# Proposte della commissione mensa (2)

- Promozione, da parte dell'Amministrazione Comunale, di progetti volti al recupero e riutilizzo dello « spreco » a fini dell'alimentazione umana (progetti di cui alla « Legge del Buon Samaritano », « Legge antisprechi », Caritas, ecc.. )
- Realizzazione di brevi schede informative/educative sugli alimenti non graditi e quindi scartati
- Incentivazione del ritiro a fine giornata da parte degli alunni dei prodotti avanzati ancora idonei al consumo alimentare (pane, frutta, budini)