

# Regolamento ecopagella

**LEGGI BENE** questo pieghevole in cui Capitan Eco ti spiega come non sprecare il cibo

**SPIEGA AGLI ADULTI** come evitare gli sprechi alimentari

**COMPILA LE ECOPAGELLE** valutando la preparazione di più adulti che puoi

**DAI UN VOTO AGLI ADULTI**

**I RISULTATI (IN FORMA ANONIMA) DEL SONDAGGIO** saranno disponibili a conclusione del progetto sul sito **www.comune.civitavecchia.rm.it**

**PREMI**

Il materiale didattico (giochi, musica e libri, didattica) sarà acquistabile dai singoli docenti attraverso una giftcard con un tetto di spesa di € 50,00 cadauna.



## STOP AGLI SPRECHI ANCHE A CASA!



Sul sito **www.comune.civitavecchia.rm.it** il divertimento continua!

**Compila insieme alla tua famiglia il Diario dello Spreco Alimentare** e resta informato sulle prossime iniziative!

**Scarica**, stampa e compila il file TABELLA DEI CIBI AVANZATI che trovi sul sito di progetto. Compila e conserva il foglio per una settimana. In alternativa puoi scaricare sul tuo computer il file in versione word, che puoi compilare direttamente dal tuo computer.

**Collegati al modulo-questionario** dal sito di progetto, rispondi al questionario e trascrivi i dati che hai registrato nella TABELLA DEI CIBI AVANZATI

**Concludi e INVIA.** I risultati saranno elaborati in forma anonima e resi disponibili sul sito di progetto.

## SPRECO ALIMENTARE E POVERTÀ IN ITALIA: 2 FACCE DELLA STESSA MEDAGLIA...

In Italia, secondo l'ultimo rapporto sulla povertà alimentare e lo spreco\*, **2,7 milioni di persone** vivono in condizioni di **povertà assoluta**: di questi quasi il 100% riceve sostegno attraverso la distribuzione di pacchi alimentari, o il consumo dei pasti presso le mense dei poveri all'interno di strutture caritatevoli. Tra questi soggetti, 455.000 sono bambini e adolescenti sotto 15 anni, 200.000 sono anziani e 100.000 sono senz'altro. L'accesso ai pasti tramite forme caritatevoli interessa sia gli stranieri che gli italiani senza alcuna fonte di reddito, o con una sola fonte di reddito ma insufficiente\*. Da una parte la povertà assoluta, dall'altra lo spreco del cibo. Ogni anno si stima che l'Italia sprechi 5,5 tonnellate\* di alimenti per responsabilità dei consumatori, dei produttori, dei ristoratori e dei rivenditori.

\* Fonti: Coldiretti 2018 La povertà alimentare e lo spreco in Italia / IStat 2015, Report: La povertà in Italia / BCFN Barilla Centre for food and nutrition, 2012, Lo spreco alimentare: cause, impatti e proposte

## UNA SOLUZIONE: LA RE-DISTRIBUZIONE

Come famiglie e consumatori nel nostro quotidiano possiamo fare tantissimo: ridurre gli sprechi, congelare il cibo in eccesso e fare la spesa in modo consapevole.

E... il nostro Governo?

**La legge 166/2016, la cosiddetta norma "antisprechi"**, permette a tutte le organizzazioni di solidarietà, riconosciute come ONLUS, di recuperare gli alimenti ad alta deperibilità (cibo cotto non consumato, alimenti freschi ecc.) rimasti invenduti nel circuito della ristorazione organizzata (mense aziendali, scolastiche ecc.) e dei supermercati per distribuirli ai bisognosi.

**Resta informato sul progetto "Cibilità"**



Consulta la sezione dedicata al progetto su:  
**www.comune.civitavecchia.rm.it**



Città metropolitana di Roma Capitale

www.cittametropolitanaroma.it



Comune di Civitavecchia

Acquisito con il contributo della Regione Lazio  
REGIONE LAZIO

# cibilità

## RISPETTIAMO IL CIBO ANCHE A SCUOLA!



 **Croce Rossa Italiana**  
Comitato di Civitavecchia

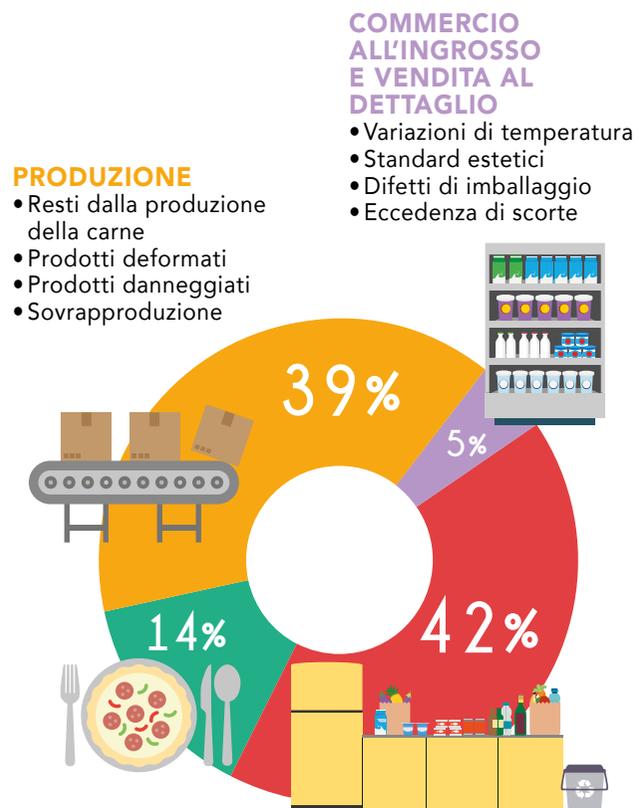
## NON SPRECARE IL CIBO! È UNA RISORSA PREZIOSA!

**Fai bene al mondo**  
perchè non sprechi cibo  
ancora commestibile.

**Fai bene all'ambiente**  
perchè riduci i rifiuti  
prodotti.

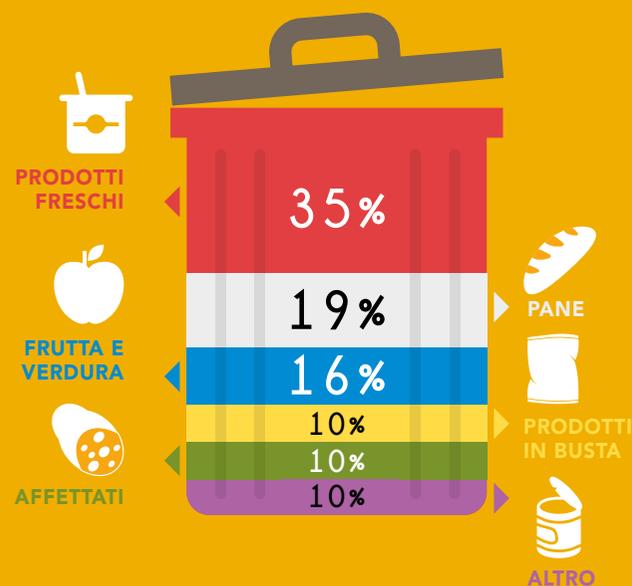
## DOVE NASCE LO SPRECO ALIMENTARE?

Lo spreco alimentare **nasce lungo tutta la filiera di produzione e consumo del cibo**. Le percentuali indicano quanto ogni fase incida sul totale di cibo sprecato ogni anno in Europa.



## LO SPRECO ALIMENTARE A CASA NOSTRA

Lo spreco alimentare è un **inaccettabile paradosso** del nostro tempo: infatti se da un lato vi è la necessità nei prossimi anni di incrementare la produzione alimentare del 60-70% per nutrire una popolazione sempre crescente, dall'altro **nel mondo si spreca oltre un terzo del cibo prodotto, di cui l'80% sarebbe ancora consumabile**.



## IN ITALIA QUANTO SPRECHIAMO?



## POCHE REGOLE PER TANTI VANTAGGI



**01** A casa e in mensa fai attenzione a quanto cibo metti nel piatto o ti fai servire. **Non esagerare per poi avanzarlo**, e se ne vuoi ancora chiedi il bis!



**02** Quando vai con i genitori a fare la spesa, aiuta a **controllare la scadenza dei prodotti**. Se non riuscirete a usarli prima della scadenza, andranno sprecati!



**03** Per nuove ricette, consulta sul sito [www.comune.civitavecchia.rm.it](http://www.comune.civitavecchia.rm.it), il **ricettario antispreco** in pdf scaricabile, oppure chiedi la copia stampata in Comune.



**04** Informati per **donare il cibo ancora "buono"** che non consumi alle associazioni che lo distribuiscono a chi ne ha bisogno. Croce Rossa Italiana di Civitavecchia è impegnata da anni in queste attività.



**05** Metti gli avanzi di cibo **nella raccolta dell'umido**: si trasformeranno in ottimo compost.