

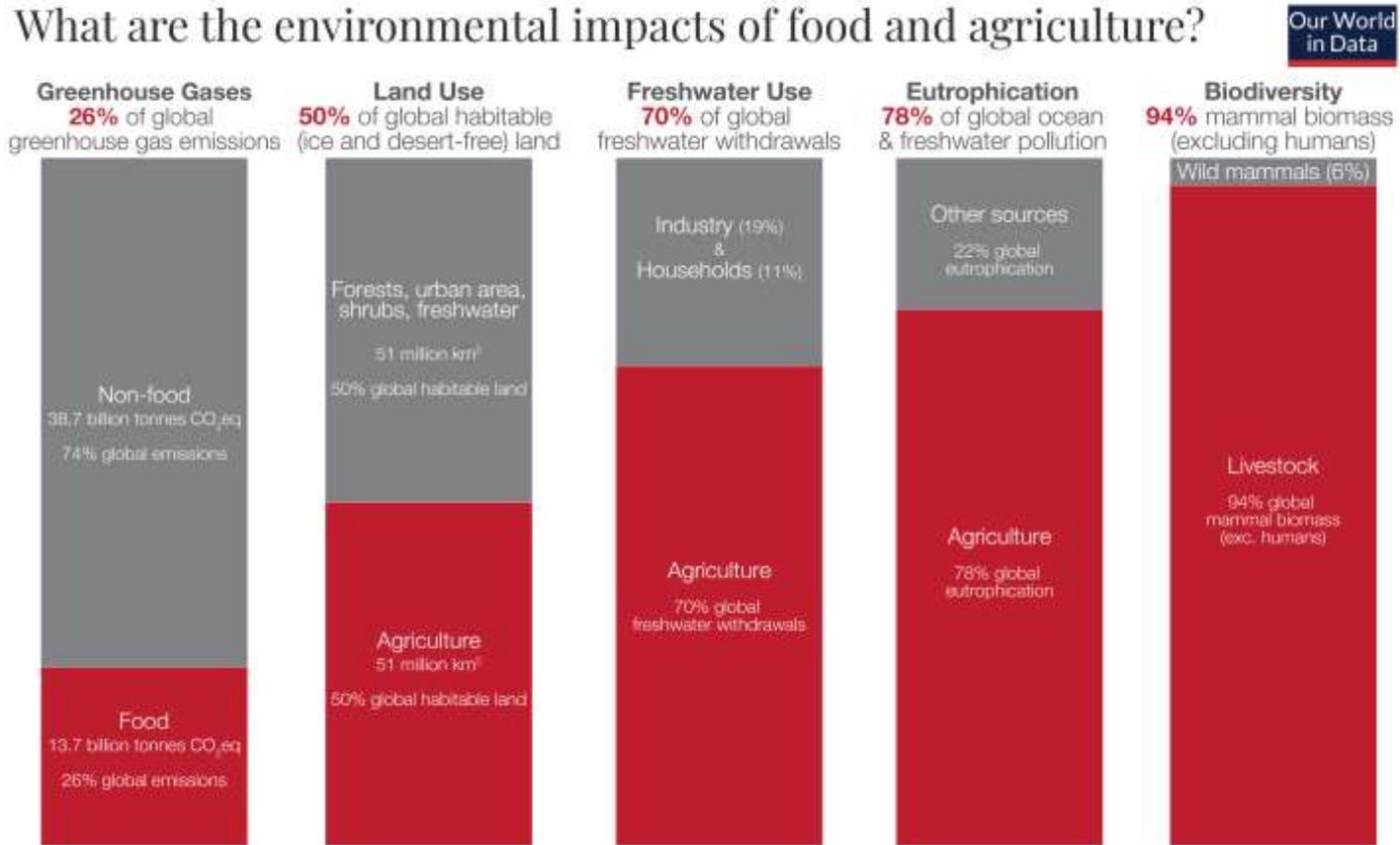
Alimentazione

consapevolezza tra i banchi



A cura di Patrizia Bitetti, Maria Celeste Brigida

Quanto il sistema alimentare contribuisce all'emissione di gas serra?



Data sources: Poore & Nemecek (2018); UN FAO; UN AQUASTAT; Bai-On et al. (2018).
OurWorldinData.org – Research and data to make progress against the world's largest problems.

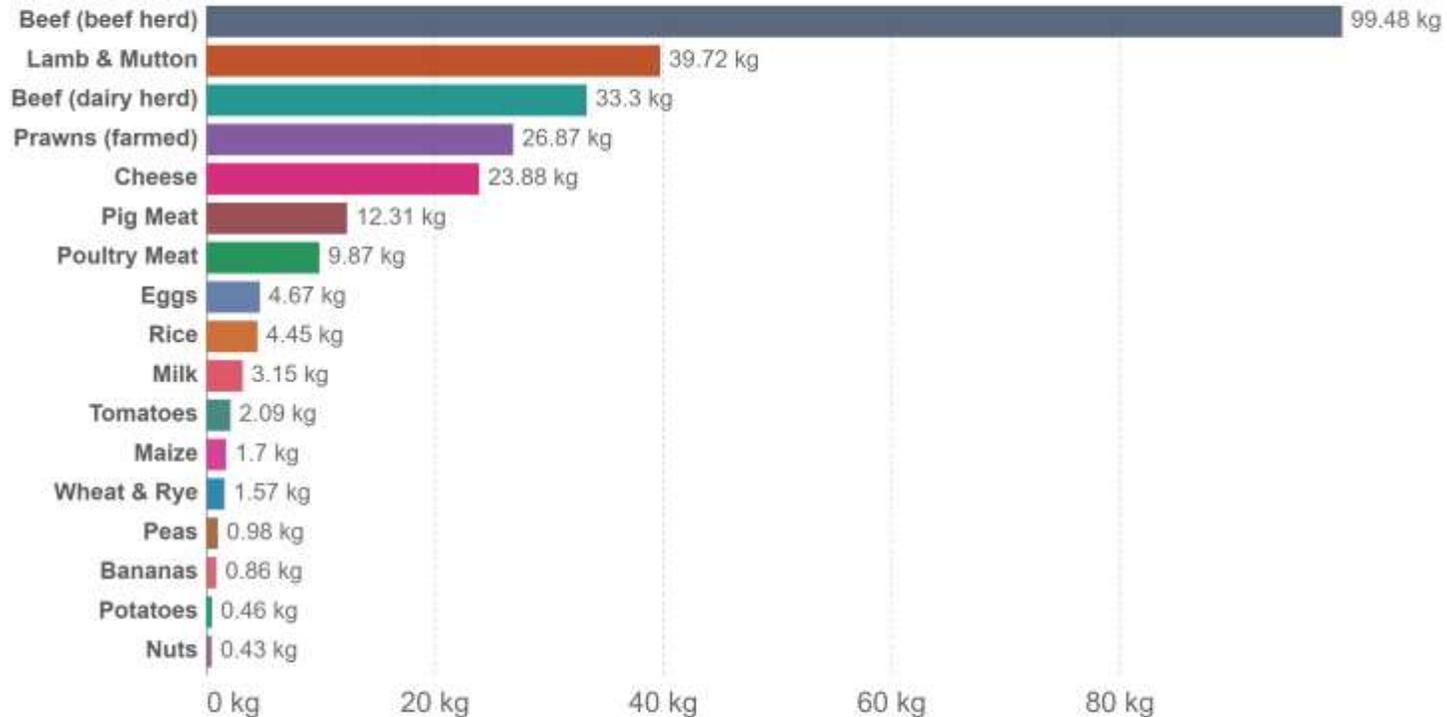
Licensed under CC-BY by the author Hannah Ritchie.

In che modo i diversi alimenti contribuiscono all'emissione dei Gas serra?

Greenhouse gas emissions per kilogram of food product

Our World
in Data

Emissions are measured in carbon dioxide equivalents (CO₂eq). This means non-CO₂ gases are weighted by the amount of warming they cause over a 100-year timescale.

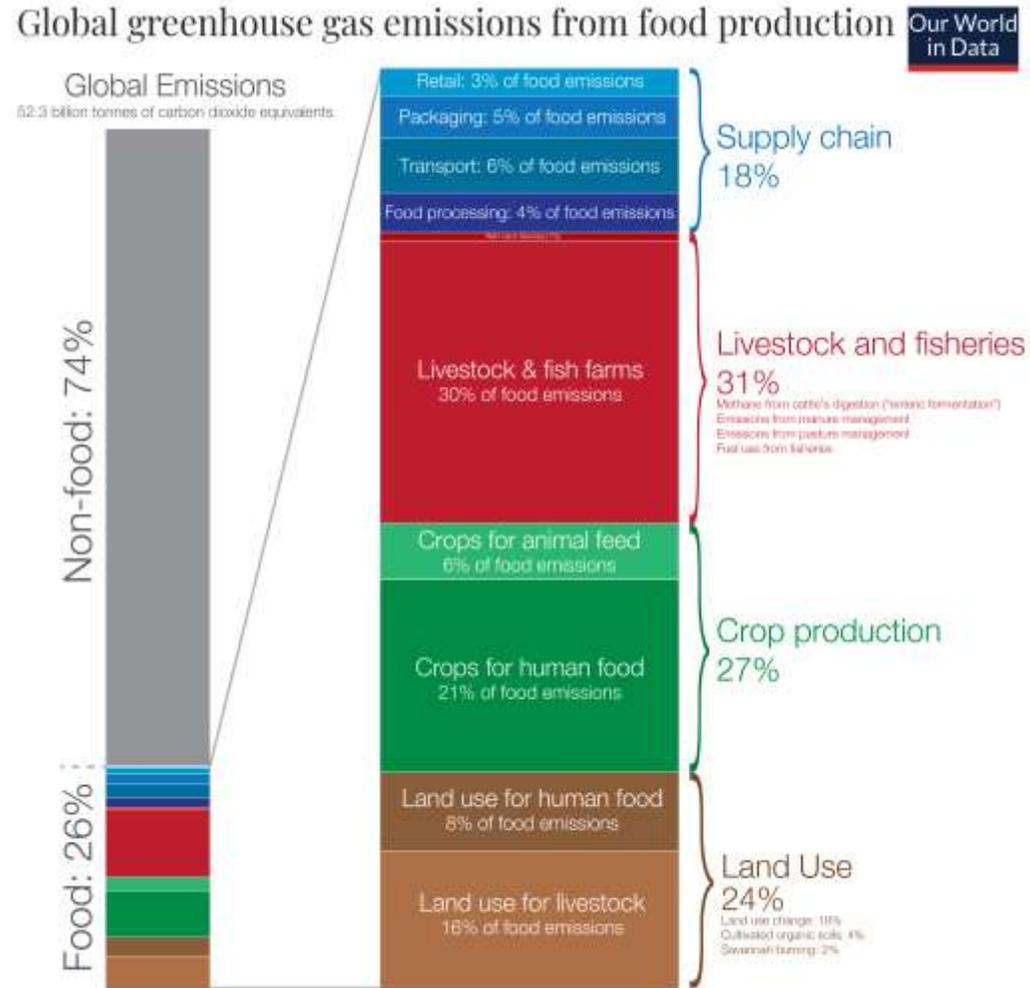


Source: Poore, J., & Nemecek, T. (2018). Reducing food's environmental impacts through producers and consumers.

Note: Greenhouse gases are weighted by their global warming potential value (GWP100). GWP100 measures the relative warming impact of one molecule of a greenhouse gas, relative to carbon dioxide, over 100 years.

OurWorldInData.org/environmental-impacts-of-food • CC BY

Emissioni di gas serra lungo la catena di distribuzione



Data source: Joseph Poore & Thomas Nemecek (2018). Reducing food's environmental impacts through producers and consumers. Published in Science. OurWorldinData.org - Research and data to make progress against the world's largest problems. Licensed under CC-BY by the author Hannah Ritchie.

Spreco alimentare

6% of global greenhouse gas emissions come from food losses and waste



Emissions from food that is never eaten accounts for 6% of total emissions



Note: One-quarter of food emissions comes from food that is never eaten: 15% of food emissions from food lost in supply chains; and 9% from consumer waste.

Data source: Joseph Poore & Thomas Nemecek (2018). Reducing food's environmental impacts through producers and consumers. *Science*.

[OurWorldinData.org](https://www.ourworldindata.org) - Research and data to make progress against the world's largest problems.

Licensed under [CC-BY](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/) by the author Hannah Ritchie.

Cosa ci porta a gettare via il nostro cibo?

- Interpretazione errata delle diciture «da consumarsi preferibilmente entro» e «da consumarsi entro» riportate nelle etichette
- Non corretta gestione degli acquisti
- Inadeguata gestione del cibo
- Conoscenza limitata dei metodi per consumare in modo più efficiente
- Scarsa consapevolezza degli impatti ambientali ed economici degli sprechi

Come possiamo contrastare e ridurre queste emissioni?

- Adozione di **diete a basse emissioni di carbonio** che prevedono una sostanziale riduzione di carni rosse e un consumo maggiore di **vegetali e frutta**, prediligendo prodotti **freschi, non confezionati e coltivati localmente**



- **Riduzione degli sprechi alimentari** attraverso una più corretta gestione degli acquisti e del cibo nelle nostre dispense

Come possiamo contrastare e ridurre queste emissioni?

- **0,7-8 Gt CO₂ equivalente/anno** per il cambiamento a diete a basso consumo di prodotti di origine animale
- **0,8-4,5 Gt CO₂ equivalente/anno** per la riduzione dei rifiuti alimentari e agricoli
- **0,4-5,8 Gt CO₂ equivalente/anno** contrastando la deforestazione

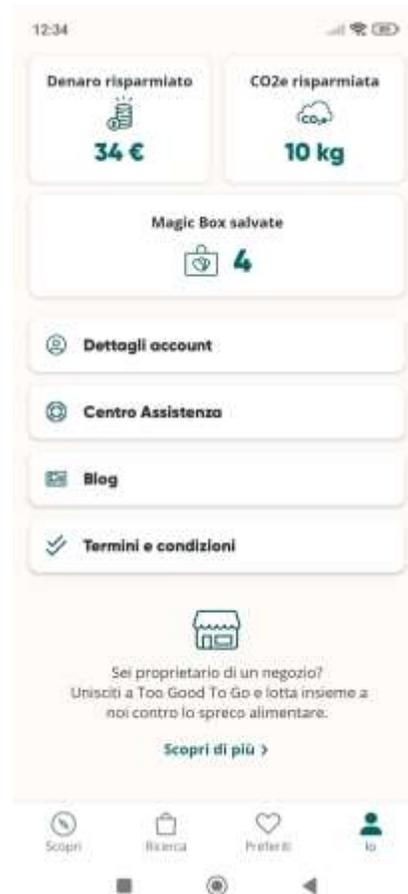
L'adozione di abitudini alimentari sostenibili consentirebbe di risparmiare l'emissione di circa 10 Gt CO₂ equivalente/anno!

Modelli di diete sane e sostenibili



<https://www.salute.gov.it>

App contro lo spreco alimentare: TOO GOOD TO GO



TT-NO WASTE





Un grado in meno

Dialoghi contro la crisi climatica

Cibo e Clima: cosa lega queste due parole? La risposta è Cambiare le nostre abitudini

Calcolatore dell'impronta ecologica



Domanda 1 di 38

ALIMENTAZIONE

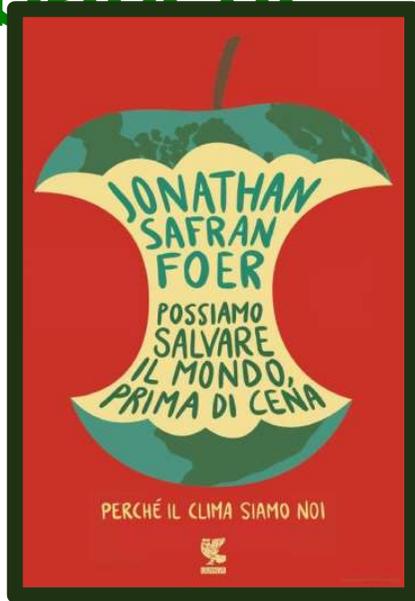
Quanta frutta e verdura di stagione acquisti di solito? ⓘ

- Meno del 25%
- Circa il 25%
- Circa il 50%
- Circa il 75%
- La maggior parte della frutta e della verdura che acquisto è locale e di stagione



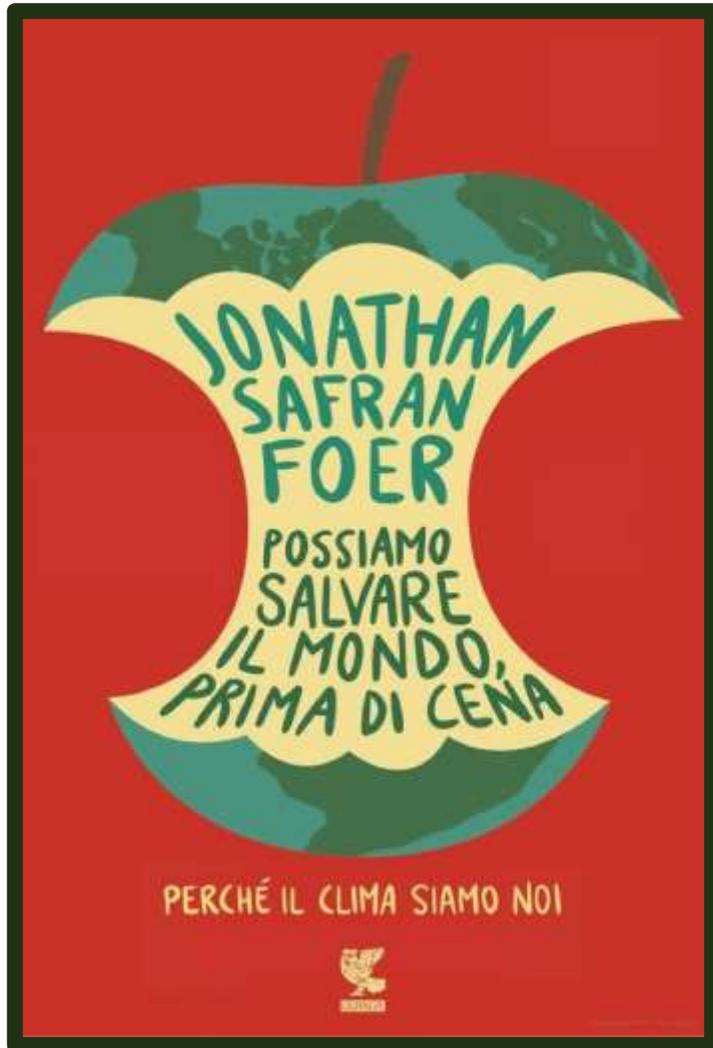
[Calcolatore dell'impronta ecologica | WWF Svizzera](#)

Alimentazione e consapevolezza tra i banchi



«Possiamo salvare il mondo prima di cena»?
Forse possiamo provare a «cambiarlo»

Esplora



Il libro

Esplora



Il Rapporto BES

Il Rapporto Bes (Benessere Equo e Sostenibile) è un'iniziativa istituita dall'Istituto Nazionale di Statistica italiana (ISTAT) nel 2017 con l'obiettivo di misurare la qualità della vita dei cittadini italiani da un punto di vista economico, sociale ed ambientale. Il rapporto si basa sul monitoraggio e sull'analisi degli indicatori chiave per fornire un quadro generale del benessere equo e sostenibile nazionale e regionale.



L'**impronta ecologica** è un indicatore complesso utilizzato per valutare il consumo umano di risorse naturali rispetto alla capacità della Terra di rigenerarle



Calcolo dell' impronta ecologica

Relazioni

Lavorare tra Bes (Indicatori di benessere equo e sostenibile) e Alimentazione

Bisogni educativi a scuola

- Basso indice di gradimento del servizio mensa
- Abitudini alimentari poco virtuose degli alunni, eccessivo consumo di bevande gassate, alimenti dolci, snack salati, merende confezionate e ricche di edulcoranti e conservanti
- Percezione di distanza della matematica dalla realtà

La scelta

Affrontare un'indagine statistica partendo dall'analisi dei comportamenti alimentari e dei fattori climalteranti che caratterizzano l'impronta ecologica delle abitudini degli alunni a scuola e nel contesto familiare in relazione ai dati nazionali di riferimento e produrre un testo creativo con tecniche di storytelling.

Lo sfondo integratore di questo percorso trasformativo, ovvero l'indagine statistica dei dati BES, è stato un pretesto per sensibilizzare gli alunni e condurli senza forzature ad operare scelte anche in ambito familiare, più sostenibili e salutari per loro e per il pianeta.



Grandi domande



N.B. La compilazione dei questionari, ha svolto un ruolo decisivo per indurre ragazzi e famiglie a porre l'attenzione su abitudini poco virtuose ed iniziare ad adottare comportamenti più sostenibili.

L'indagine statistica a scuola: Sviluppare questionari

Fattori sociali, culturali ed emotivi che influenzano la percezione e la consapevolezza sui rischi ambientali e sulle conseguenze dei cambiamenti climatici, attraverso il confronto con i dati nazionali e locali.

Lavorare tra Bes (Indicatori di benessere equo e sostenibile) e Alimentazione

Rapporto BES anno 2019/2020, dominio: **Salute**, indicatore: Adeguate Alimentazione, fonte: ISTAT-indagine: Aspetti della vita quotidiana. Persone di 3 anni e più per consumo di alcuni cibi. Persone di 6 anni e più per consumo di cibi, età e titolo di studio.

Rapporto BES anno 2019/2020, dominio: **Ambiente**, indicatori: Soddisfazione per la Situazione Ambientale, Disponibilità di Verde Urbano, Preoccupazione per i Cambiamenti Climatici, Soddisfazione per i servizi di Mobilità, Approfondimenti: Spostamenti sul Territorio prima del Covid-19. Mezzi di comunicazione per andare a lavoro. In Censimenti permanenti, L'Italia giorno dopo giorno. fonte ISTAT-indagine: Aspetti della vita quotidiana

L'indagine statistica a scuola: Incrociare i dati

Il lavoro è stato impostato partendo dalla compilazione di questionari utilizzando la risorsa [Ecological Footprint Calculator](#) e dall'analisi dei dati del Rapporto BES -ISTAT incrociando i risultati di due domini importanti : Salute e Ambiente

Quale legame tra titolo di studio e alimentazione?



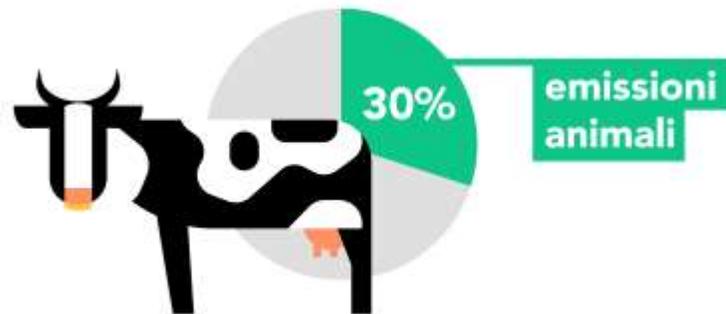
Un dato ha destato molto interesse ossia quello relativo al rapporto tra background socio-culturale e abitudini più virtuose ed è stato da stimolo per gli alunni e, maggiormente, per le famiglie per adottare **nuovi comportamenti**.

Adeguata Alimentazione e titolo di studio: che conferma il ruolo protettivo del titolo di studio, con una maggiore attenzione ai comportamenti più salutari tra le persone con titolo di studio più elevato (minor consumo di carni rosse e maggior consumo di pesce, ortaggi, frutta e verdure).

Si osserva, ad esempio, una quota maggiore di persone in eccesso di peso tra chi ha un titolo di studio basso (54,6%), rispetto a chi possiede la laurea o un titolo di studio superiore (33,7%). Analogamente, si osserva una quota maggiore di persone sedentarie tra chi ha un titolo di studio basso (48,4%), rispetto a chi possiede almeno la laurea (15,8%).

Approfondimenti : [Determinanti socio-economiche dell'obesità](#)

L'allevamento animale genera un terzo delle emissioni globali di metano, uno dei gas serra più potenti



Grandi Risposte

Cosa posso fare io?

-  1 **Ridurre il consumo di carne rossa e latticini**
-  2 **Sostituire la carne con legumi e verdure**
-  3 **Scegliere prodotti locali e certificati**

VISIONE DI FUTURI SOSTENIBILI



**POSSIAMO
CAMBIARE IL
MONDO PRIMA DI
CENA**

CLASSE VB SCUOLA PRIMARIA CAMPANA
I.C. MICHELI-BOLOGNESI

AGIRE PER LA SOSTENIBILITA'

ABBRACCIARE LA COMPLESSITA'

