

Elementi essenziali del progetto

#IONONSPRECO

Settore e area di intervento

Educazione e promozione culturale – Sportelli informa...

Descrizione dell'area di intervento

I dati forniti dai più importanti organismi sanitari internazionali (FAO, WHO) ci dicono che alle spinte produttive e all'aumentata disponibilità di cibo nei Paesi industrializzati, destinata purtroppo a non intercettare il fabbisogno alimentare futuro, si contrappone la condizione di fame cronica di cui soffre un miliardo di persone nei Paesi sottosviluppati.

Le previsioni attuali ci ricordano inoltre che la popolazione mondiale dagli attuali sette miliardi di persone, molto probabilmente raggiungerà nove miliardi nel 2050, mentre la domanda di cibo crescerà del 60%.

Ciò pone inevitabilmente un **problema economico ed etico** di adeguatezza della produzione e redistribuzione degli alimenti in funzione degli obiettivi del millennio (Millennium Development Goal) che potrà essere gestito solo attraverso politiche nazionali e sovranazionali efficaci e sostenibili.

I *leader* mondiali, in occasione della Conferenza sullo sviluppo sostenibile tenutasi a Rio nel 2012, hanno riaffermato il diritto ad una alimentazione adeguata al cibo sicuro e nutriente e alla libertà dalla fame. La sfida rappresentata dai nove miliardi di persone nel 2050, intercetta il **problema degli sprechi o perdite alimentari**, che come riconosciuto dalle maggiori organizzazioni internazionali e dalla UE, rappresenta un'emergenza planetaria. La [FAO](#) calcola che ogni anno si sprechino 1,3 miliardi di tonnellate di cibo, pari a 1/3 della produzione totale destinata al consumo umano.

È possibile distinguere tra **due tipologie di spreco di cibo**:

- *Food losses*: ossia le perdite che si determinano a monte della filiera agroalimentare, principalmente in fase di semina, coltivazione, raccolta, trattamento, conservazione e prima trasformazione agricola.
- *Food waste*: ossia gli sprechi che avvengono durante la trasformazione industriale, la distribuzione e il consumo finale.

Lo spreco alimentare è un fenomeno che investe poi anche la **commercializzazione** e il **consumo degli alimenti**, ponendo interrogativi sugli squilibri di consumo nel mondo e sulla disparità sociale tra chi spreca e chi non ha da mangiare. Si capisce così come, oltre ai relativi

impatti economici e ambientali, i rifiuti alimentari presentano anche un **importante aspetto sociale**: pertanto, si dovrebbe agevolare la donazione delle eccedenze, affinché chi ne ha maggiormente bisogno possa ricevere alimenti sicuri e idonei al consumo.

La FAO indica che sono 222 milioni le tonnellate di cibo buttato nei Paesi industrializzati, una cifra pari alla produzione alimentare dell'Africa Subsahariana (circa 230 milioni di tonnellate). A **livello europeo** si spreca in media 180 kg di cibo pro-capite all'anno; il 42% di questo spreco avviene a livello domestico. Il Paese con maggiore spreco pro-capite è l'Olanda con i suoi 579 kg pro-capite all'anno; quello che spreca meno è la Grecia (44 kg pro-capite all'anno).

L'Italia si trova all'incirca a metà strada tra questi due Paesi, con 149 kg di cibo sprecato annualmente per persona. È interessante notare come la crisi economica abbia ridotto lo spreco di cibo del 57%; per risparmiare, gli italiani hanno iniziato a programmare meglio le proprie spese ed i propri consumi, riducendo le quantità acquistate, riutilizzando gli avanzi e prestando maggior attenzione alle scadenze. Ad ogni modo, il solo spreco di cibo in Italia ha un valore economico che si aggira intorno ai 13 miliardi di euro all'anno.

A ciò si aggiungono i **prodotti alimentari non utilizzati** che occupano 1,4 miliardi di ettari di terreno, circa il 30% dei territori a livello globale sfruttati a scopo agricolo.

In questo contesto, lo spreco alimentare si configura come un paradosso del nostro tempo dal momento che se da un lato vi è la necessità di incrementare nei prossimi anni la produzione alimentare del 60/70% per nutrire una popolazione in continua crescita, dall'altro nel mondo si spreca oltre un terzo del cibo prodotto, di cui l'80% sarebbe ancora consumabile.

Se fosse, infatti, possibile recuperare gli sprechi, questi riuscirebbero a sfare 2 miliardi di persone al mondo. Con il cibo buttato vengono poi sprecati anche la terra, l'acqua, i fertilizzanti, etc. senza contare le emissioni di gas serra necessari per la sua produzione: l'ambiente è stato quindi inquinato, sfruttato o alterato invano.

Da questo punto di vista, lo **spreco appare tanto più illogico**, quanto più aumentano la produzione di rifiuti e la crisi ambientale nonché l'impoverimento e la denutrizione (oltre un miliardo di persone attualmente).

Proprio per questo, **ridurre lo spreco** porta con sé l'ambizione di salvare il Pianeta.

Non esiste una definizione *standard* di **spreco alimentare**, così come non esistono metodologie uniformi per calcolarlo. Gli studi finora realizzati sullo spreco sono carenti, i dati raccolti spesso insufficienti. Di certo, come anticipato, **il cibo viene sprecato ad ogni stadio della filiera alimentare** - dal campo alla tavola - **nella produzione, trasformazione, vendita e consumo**. La maggior parte delle ricerche - a livello globale - si concentrano sulla formazione dello spreco a **livello di produzione e distribuzione**.

Più nel dettaglio, gli studi condotti spiegano che gli sprechi possono verificarsi a livello di produzione e raccolto, a causa di intemperie, di malattie o infestazioni, o a causa di difetti nel

sistema di coltivazione o trasporto. Possono verificarsi, poi, durante la trasformazione dei prodotti, che produce gli scarti della produzione alimentare.

Gli scarti possono anche avvenire nella fase di **distribuzione all'ingrosso**, dove il cibo resta invenduto perché non corrisponde ai canoni estetici dei compratori.

In questi ambiti, lo spreco pare inevitabile: molti scarti sono ineditabili o derivanti da erronea gestione del magazzino, sovrapproduzione, prodotti deformati o danneggiati.

Poche ricerche si concentrano, invece, sullo **spreco alimentare generato a livello domestico** e dalla **ristorazione**. Eppure, mentre per i Paesi in via di sviluppo c'è molta strada da fare per ridurre le perdite nella prima parte della filiera alimentare, nei Paesi sviluppati i maggiori problemi sono nella fase di consumazione (ristorazione e consumo domestico).

Difatti, sia la **ristorazione** che il **consumo domestico** creano scarti alimentari a causa delle porzioni eccessive, della mancata consumazione degli alimenti entro la data di scadenza e di difficoltà ad interpretare l'etichetta e le indicazioni relative alla consumazione (Fonte [SlowFood](#)). Nei Paesi Membri dell'Unione Europea, infatti, le **famiglie** – secondo dati elaborati da Eurostat- sono le **principali responsabili dello spreco**.

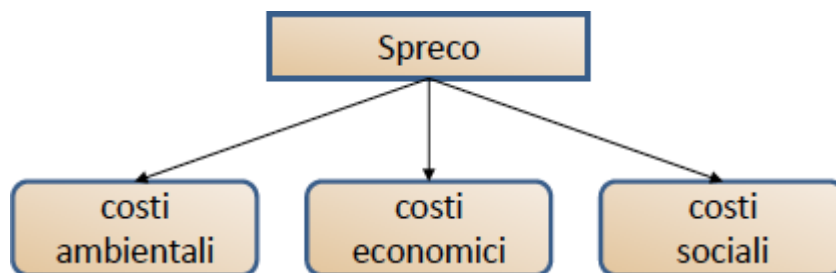
I rifiuti alimentari rappresentano un problema sempre più pressante per l'Europa in cui la produzione, la distribuzione e la conservazione degli alimenti, sfruttando le risorse naturali producono effetti irreversibili sull'ambiente; lo scarto di cibo ancora commestibile aggrava questi effetti e causa perdite finanziarie per i consumatori e per l'economia.

Inoltre, ricoprono anche un importante **aspetto sociale**, per cui il dono di prodotti alimentari ancora commestibili, ma che per ragioni logistiche o di mercato non possono essere commercializzati, dovrebbe essere facilitato (*L'anello mancante - Piano d'azione dell'Unione europea per l'economia circolare*, Commissione europea - 2 dicembre 2015).

In **Italia**, ogni anno buttati via alimenti per un valore di circa 12,6 mld di euro (v. la ricerca "*Surplus Food Management Against Food Waste Il recupero delle eccedenze alimentari. Dalle parole ai fatti*" di Garrone, Melacini, Perego - DIG, Politecnico di Milano - Ed. La Fabbrica 2015) e il nostro Paese si attesta a metà della media europea dove il Paese con maggior spreco è l'Olanda e quello col minor spreco la Grecia.

La produzione degli alimenti annualmente sprecati in Italia equivale a 24,5 mln di ton di carbonio inutilmente sprigionate in atmosfera.

Le perdite alimentari e i conseguenti sprechi possono avvenire a diversi livelli lungo la catena che vanno dalla produzione alla distribuzione al consumo finale.



L'Italia, grazie alla **recente legge contro lo spreco alimentare**, approvata nel 2016 (l.166/96), appare tra le realtà che sta facendo i passi avanti più importanti.

È la fotografia – in un *ranking* di 25 Paesi analizzati dal *Food Sustainability Index* (FSI) di [Fondazione Barilla Center for Food & Nutrition](#) (BCFN) e [The Economist Intelligence Unit](#) e che rappresentano oltre i 2/3 della popolazione mondiale e l'87% del PIL globale – presentata dal *Barilla Center for Food & Nutrition* in occasione della “Giornata Nazionale Contro lo Spreco Alimentare” (5 febbraio 2017).

Secondo i dati del *Food Sustainability Index* - indice molto specifico nel suo genere che rivoluziona la visione del cibo come lo conosciamo e che, per la prima volta, analizza le scelte alimentari del pianeta non solo sulla base del “gusto”, ma anche del valore complessivo che il cibo rappresenta – l'Italia occupa il **9° posto in termini di “Cibo perso e sprecato”**, nella speciale classifica stilata su 25 Paesi. Il nostro Paese, in particolare, ottiene il massimo punteggio su alcuni indicatori, come quello relativo alle “politiche messe in campo per rispondere allo spreco di cibo” (100 su 100), grazie alla legge approvata nel 2016, che punta a incentivare le aziende e i produttori che donano cibo ai più bisognosi, riorganizzando il quadro normativo di riferimento che regola le donazioni degli alimenti invenduti con misure di semplificazione, armonizzazione e incentivazione, ma soprattutto stabilendo come priorità il **recupero di cibo da donare alle persone più povere e bisognose del nostro Paese**.

Nonostante i passi in avanti, dagli ultimi dati rilevati dall'Osservatorio nazionale *Waste Watcher*, di Last Minute Market/Swg, lo spreco alimentare nel nostro Paese si consuma per il **75% proprio nelle case degli italiani**. Allo spreco domestico (12 mld) vanno poi sommate le **perdite in campo** (circa 1 miliardo e 25 milioni), gli sprechi nell'**industria** (circa 1 miliardo e 160 milioni) e nella **distribuzione** (circa 1 miliardo e 430 milioni).

Si arriva così al valore complessivo di 15 miliardi e 615 milioni di spreco alimentare annuo, riferito all'anno 2015 (elaborazione Distal Università di Bologna e Last Minute Market su dati Borsa Merci Bologna).

Dalla nuova rilevazione *Waste Watcher* emerge ancora una **scarsa informazione dei cittadini sulla normativa anti-spreco** entrata in vigore della legge 166/2016 – Legge Gadda: **solo 6 italiani su 10** (il 59% degli intervistati), infatti, sanno che esiste una nuova legge dedicata al recupero e alle *policies* e pratiche antispreco.

E il 90% degli italiani dichiara di non conoscere i contenuti del provvedimento o di averne

solo **vaghe informazioni**.

I nuovi dati Waste Watcher riguardano anche uno degli strumenti chiave per la riduzione degli sprechi nella filiera del cibo: **la family bag in cui inserire il cibo non consumato al ristorante** per portarlo a casa. Una soluzione che viene giudicata 'valida' nella prevenzione degli sprechi per l'80% degli intervistati, efficace/funzionale per il 73%.

Ma 1 italiano su 2 teme che non sarà supportato dai ristoratori e il 75% auspica l'introduzione diffusa con un *design* elegante per superare l'imbarazzo legato al fatto di portarsi a casa gli avanzi del pasto.

Waste Watcher 2017 fotografa, poi, gli italiani stessi, dividendoli in 6 'cluster' che raccontano un **Paese spaccato in due** ma anche una **crescente attenzione al fenomeno**: il 57% si dimostra attento e sensibile al tema (con un 22% di veri e propri 'virtuosi', un 28% di 'attenti' e un 7% di 'attenti per necessità'); mentre il 43% rimane nell'area dello spreco (27% di 'incoerenti', 12% di 'spreconi' e 4% di 'incuranti').

In tema di prevenzione, il 65% degli intervistati punta sul *check* in dispensa per controllare cosa serve veramente prima della spesa; per l'85% degli intervistati la soluzione è una lista della spesa da compilare prima di entrare al supermercato per evitare acquisti impulsivi; il 53% congela i cibi che non si mangeranno a breve; il 52% presta attenzione alle quantità di cibo che intende cucinare; il 50% raccomanda di verificare che i cibi scaduti siano davvero andati a male, prima di buttarli.

Più nel dettaglio, lo **spreco alimentare domestico** pare riconducibile a fattori come:

- la scarsa conoscenza di tecniche di conservazione del cibo;
- l'errata interpretazione dell'etichettatura degli alimenti,
- la conoscenza limitata di strategie per consumare in modo più efficiente e ridurre gli sprechi;
- l'errata pianificazione degli acquisti;
- lo scarso peso attribuito al valore economico di alcuni cibi (quindi più facilmente esposti allo spreco);
- la scarsa consapevolezza sulla reale entità degli sprechi di cibo che un individuo produce.

Inoltre, spesso, ad aggravare lo spreco alimentare è la **distanza tra produttore e consumatore** che fa emergere la necessità di incentivare le **produzioni a km 0**, in quanto, oltre a ridurre le emissioni di gas ad effetto serra, abbattano i costi del prodotto perché, in tale processo, spariscono molte figure intermedie.

Per questo, per far fronte allo spreco alimentare e promuovere corretti stili di vita sobri e sostenibili per l'ambiente, si sta diffondendo il concetto di "**Altra Economia**" o **economia solidale** che si identifica con l'insieme di tutti quei comportamenti consistenti nel rivoluzionare le proprie abitudini di consumo, partendo dalla sfera personale e domestica, fino alla sfera pubblica, ai trasporti, alle produzioni economiche; limitare i consumi, specie

d'acqua, evitare gli sprechi di cibo, cooperare con gli altri, sostituire la **moda dell'“usa e getta”** con quella del recupero, utilizzare prodotti ecocompatibili, etc.

In Italia, esistono molte realtà di produzione, distribuzione e consumo che operano quotidianamente secondo i principi e le modalità dell'economia solidale, caratterizzate da elementi distintivi quali:

- nuove relazioni tra i soggetti economici basate sui **principi di reciprocità e cooperazione**;
- giustizia e **rispetto delle persone** (condizioni di lavoro, salute, formazione, inclusione sociale, garanzia dei beni essenziali);
- **rispetto dell'ambiente** (sostenibilità ecologica);
- **partecipazione democratica** (autogestione, partecipazione nelle decisioni);
- **impegno nell'economia locale e rapporto attivo con il territorio** (partecipazione al "progetto locale");
- disponibilità a entrare in relazione con le altre realtà dell'economia solidale **condividendo un percorso comune**.

Da quanto finora esposto, si evince che lo spreco alimentare richiede un particolare impegno dal punto di vista dell' **educazione** e della **sensibilizzazione** al fine di promuovere un reale cambiamento delle abitudini dei consumatori e dei loro stili di vita.

Diventa, quindi, sempre più una priorità fornire chiare e accessibili **informazioni** sulle alternative e sugli stili di vita “sostenibili”, puntando su una valida circolazione delle stesse e sulla **formazione** delle nuove generazioni: solo in questo modo sarà possibile ottenere **cambiamenti positivi nei comportamenti sui consumi** degli individui ed accrescere la **consapevolezza delle famiglie sul corretto rapporto con cibo e ambiente**.

Inoltre, grazie anche alla costruzione di **una rete territoriale di economia solidale**, finalizzata a diffondere azioni volte al recupero di beni, alimentari e non solo, provenienti dal circuito produttivo e commerciale, si riuscirà ad intervenire per prevenire le occasioni di spreco e contrastare uno stile di vita incurante del problema anche da parte dei singoli cittadini e delle famiglie, sensibilizzando e formando i consumatori - a partire dai più piccoli - sui temi dello spreco e del consumo sostenibile e **promuovendo piccole azioni quotidiane che si possono mettere in atto per contribuire a ridurre il proprio spreco alimentare** e, di conseguenza la **propria impronta ecologica**, quale misura dell'area biologicamente produttiva (di mare e di terra) necessaria a rigenerare le risorse consumate e ad assorbire i rifiuti.

Obiettivi del progetto

Obiettivo generale: *Promuovere stili di vita responsabili e sostenibili ad Alessandria, Casale*

Monferrato e Torino

Tale obiettivo mira a **rimettere in discussione il modo stesso di consumare e fare economia**, aspetti dai quali non si può più prescindere per ri-orientare la crescita verso uno sviluppo che sia sostenibile ed integralmente umano.

Ciò può essere reso possibile promuovendo l'impegno di tutto il territorio considerato nella presente proposta progettuale diretto ad un progetto sociale condiviso e diffondendo la cultura della corresponsabilità nello sviluppo sostenibile delle comunità di riferimento.

Più nel dettaglio, si intende favorire la **diffusione di senso critico** e di un **impegno diretto nell'adozione di stili di vita sostenibili e responsabili di contrasto alla sempre più diffusa "cultura dello scarto" e dell' "usa e getta"**.

In questo scenario, particolare attenzione va posta nei confronti del fenomeno dello **spreco alimentare** che, oggi, come dimostrano diversi studi ed indagini condotte sull'argomento, raggiunge livelli inaccettabili. Il mercato, infatti, ha trasformato rapidamente il cibo in vera e propria merce: si vende, si compra e, purtroppo, si butta. Eliminare e smaltire alimenti che potrebbero essere destinati al consumo produce conseguenze negative da qualsiasi punto di vista: ambientale, economico, etico.

Si intende, pertanto, operare:

- a) attivando, promuovendo e diffondendo interventi coordinati di contrasto allo spreco, coinvolgendo tutti gli attori locali, privati e pubblici, e consumatori nei territori per incentivare il recupero delle eccedenze e la loro donazione ad enti caritativi;
- b) implementando azioni di informazione, educazione e sensibilizzazione per operare in termini di prevenzione e adozione di stili di vita sostenibili e responsabili a livello di comunità.

Al cambio di rotta, devono contribuire tutti - istituzioni, società civile e mondo profit- nell'ottica di una crescente cooperazione nei territori, per **fare rete e stimolare il dialogo**, coltivando e moltiplicando le relazioni e rendendole stabili e sistemiche tra i macro-settori che formano la società (Stato, Cittadini e Imprese).

Per la sensibilizzazione al tema della lotta agli sprechi di tutti gli attori, una particolare attenzione sarà dedicata alle **scuole e al coinvolgimento dei più giovani**, attivando percorsi mirati all'educazione e alla sensibilizzazione ad una sana alimentazione e alla prevenzione e riduzione dello spreco alimentare.

Infine, si intende promuovere la **produzione e il consumo dei prodotti biologici e a KM0**, valorizzando i piccoli produttori locali come protagonisti di una forma avanzata di sviluppo sostenibile e rafforzando le relazioni dirette tra produttori, consumatori e territori di origine.

1° obiettivo specifico: Potenziare le attività di informazione e orientamento sul consumo consapevole di cibo a partire dalle giovani generazioni di Alessandria, Casale Monferrato e Torino.

Con tale obiettivo specifico si intende informare e sensibilizzare la comunità di riferimento al

contrasto e riduzione dello spreco alimentare nei territori attraverso la diffusione di una **strategia integrata di prevenzione e gestione** dello stesso che produca al contempo utilità sociale. Si intende, difatti **informare sensibilizzando** alla tematica degli sprechi alimentari, partendo dalla corretta lettura delle etichette per gestire meglio l'acquisto e i consumi rispetto alla data di scadenza: saranno offerti all'utenza informazioni e strumenti utili per maturare una consapevolezza individuale sulla tematica, suscitando l'interesse a sviluppare un **senso di cura per le risorse naturali, l'ambiente e per il cibo in sé**, portatore di significati etici, ancor prima che materiali.

Saranno, inoltre, coinvolte **le scuole**, dedicando una particolare attenzione alla componente più giovane della popolazione dei territori considerati nella presente proposta progettuale, attivando percorsi laboratoriali volti all'educazione sul tema degli sprechi alimentari, sulla corretta alimentazione e sull'importanza di tutelare l'ambiente e le risorse naturali.

Al fine di raggiungere l'obiettivo prefissato, sarà opportuno:

- Implementare il numero di ore settimanali degli Sportelli Adoc sul territorio piemontese, attraverso interventi volti a **potenziare qualità e quantità del flusso informativo**, mediante l'incremento di attività di back e front-office, rafforzando la rete informativa in uso. Attraverso il potenziamento delle attività di back-office, si mira a garantire una più accurata raccolta e selezione delle informazioni e una migliore gestione delle informazioni erogate, con una diffusione immediata e capillare realizzata attraverso la gestione e l'aggiornamento costante della rete informativa;
- **Pianificare e realizzare laboratori sul tema dello spreco alimentare nelle scuole**, coinvolgendo direttamente anche le famiglie, per diffondere la cultura dello sviluppo sostenibile e la consapevolezza del valore etico del cibo attraverso la diffusione di informazioni e abitudini alimentari in grado di giungere, sin dalla giovane età, in una forma chiara, immediata e accessibile.

Benefici

Attraverso l'ottimizzazione della proposta globale degli interventi di Adoc volti alla **valorizzazione e al potenziamento di strumenti informativi, di orientamento, consulenza e sensibilizzazione sulla promozione di stili di vita corretti e sobri**, si intende garantire la riduzione al minimo degli sprechi a livello domestico e di produzione/distribuzione, favorendo il corretto acquisto e uso dei prodotti alimentari e promuovendo una maggiore conoscenza del consumo critico a partire dalla componente più giovane della popolazione dei territori considerati.

Con il raggiungimento di tale obiettivo specifico si garantirà alla cittadinanza, maggiormente informata, **l'acquisizione di maggiore consapevolezza** circa l'importanza del **consumo responsabile** degli alimenti, inducendo i cittadini, attraverso una corretta informazione/educazione, ad abbandonare le cattive abitudini che sono tra le principali cause di spreco di massa.

Gli stessi, a partire dalle giovani generazioni, saranno messi in grado di:

- **Riconoscere il corretto valore del cibo**, come risorsa non illimitata e che necessita di una gestione responsabile;
- Adottare **buone pratiche di alimentazione corretta e sostenibile** volte alla promozione di stili di vita sani;
- **Ridurre lo spreco alimentare in famiglia**, dando finalmente il giusto peso al cibo come valore e diritto per tutti.

2° obiettivo specifico: Incentivare la produzione ed il consumo di prodotti biologici e a KM “0”.

Con tale obiettivo specifico si intende rafforzare le **relazioni dirette tra produttori, consumatori e territori di origine**, promuovendo la produzione e il consumo di prodotti biologici e la filiera corta.

Con riferimento a quest’ultima, le più recenti indagini evidenziano che i vantaggi dei metodi di commercializzazione corti o diretti (c.d. **a Km Zero**) sono molteplici e riguardano sia produttore che consumatore. I produttori, ad esempio, possono spuntare maggiori prezzi di vendita e trattenere in azienda tutto o parte del margine di commercializzazione. I consumatori, invece, possono accedere a prodotti di qualità a un prezzo, il più delle volte, inferiore a quello dei canali tradizionali e, cosa molto importante, possono impostare una relazione diretta con il produttore. Le **proprietà della filiera corta** e si possono riassumere nel fatto che essa unisce al **semplice atto dell’acquisto, l’etica, la fiducia, la sicurezza alimentare, i rapporti umani, il supporto all’ambiente rurale e le tradizioni**.

Tutto ciò si traduce in un **miglioramento qualitativo della vita** e in una consistente **riduzione dell’impatto ambientale derivante dai consumi quotidiani**.

A tal fine sarà necessario promuovere azioni di **comunicazione specifica e di approfondimento sul tema della filiera corta**, in collaborazione con le associazioni e produttori locali presenti nel territorio di riferimento, attraverso la realizzazione di interventi formativi ed informativi sul tema.

Mediante la realizzazione di una campagna di sensibilizzazione sarà garantita la concreta possibilità di avere rapido accesso alle informazioni, oltre all’opportunità di conoscere le aziende locali e i benefici dell’agricoltura biologica, determinando così una significativa crescita socio-culturale della popolazione, in termini di sicurezza alimentare e rapporto con l’ambiente.

In relazione a tale obiettivo, si prevede la **realizzazione di fiere di prodotti biologici** a filiera corta che vedrà il coinvolgimento di produttori locali e della comunità tutta e specifici interventi di **formazione/informazione rivolti ai ristoratori** dei territori di Alessandria, Csaie Monferrato e Torino, volti alla promozione di produzione biologica e alla conseguente riduzione degli sprechi alimentari.

Benefici

La promozione della filiera corta e della produzione/consumo di prodotti a KM “0” porta con sé una serie di benefici e vantaggi che fondamentalmente si basano sul rifiuto della logica

industriale applicata alla coltivazione dei prodotti della terra, una logica che nel volerci fornire di ogni tipo di alimento per 12 mesi l'anno, contribuisce all'inquinamento del pianeta e alla diffusione della cultura dello [spreco alimentare](#), che piega eccessivamente il mondo naturale agli scopi di un'umanità afflitta da sovrappopolazione e gravi squilibri economici e sociali.

Tra i benefici derivanti dal mangiare prodotti biologici e a Km 0, vi sono non solo quelli più evidenti, ma anche quelli altrettanto preziosi che riguardano le abitudini di consumo nel medio e lungo periodo.

Mangiare frutta e verdura di stagione fa balzare subito all'occhio due questioni che riguardano il gusto e la salute, strettamente connessi tra loro: innanzitutto i **prodotti di stagione sono più buoni, saporiti e profumati**, questo perché la coltivazione non è stata forzata in maniera innaturale, solo per soddisfare i capricci di una società opulenta che pretende di avere tutto sempre a disposizione 365 giorni l'anno. Questo accade perché nella filiera produttiva industriale si lavora a ritmo forsennato utilizzando metodi anche leciti sotto il profilo giuridico, ma che compromettono la qualità e con essa la nostra salute, ad esempio **abusando di pesticidi**, alcuni dei quali oggi sono peraltro oggetto di forti controversie internazionali, [come il glifosato](#).

Al contrario utilizzare un **metodo biologico** permette alle piante di seguire il loro normale ciclo di vita, garantendo una quantità maggiore di nutrienti e principi attivi, che apportano la giusta quantità di calorie utili al nostro organismo, in relazione al periodo dell'anno.

È facile intuire di conseguenza i **benefici per l'ambiente connessi con il mangiare frutta e verdura di stagione**, modificando quelle sbagliate abitudini di consumo radicate nei decenni passati, quando poco ci si interrogava circa le criticità di una filiera produttiva di tipo industriale del mondo alimentare e sullo spreco di **grandi quantità di acqua ed energia**, per soddisfare una platea indifferenziata geograficamente e di numero potenzialmente sterminato. In sintesi, coltivare ortaggi fuori stagione ha un costo non solo economico, ma anche ambientale, e pertanto risultano prodotti inquinanti, come **inquinanti sono fertilizzanti e pesticidi** usati per coltivarli.

E poi c'è il costo dei trasporti su gomma o per via aerea, ulteriore anidride carbonica che si va ad aggiungere a quella già presente in atmosfera. Nel comune linguaggio si parla, a tal proposito, di "*food miles*", ovvero di un indicatore usato nei paesi anglosassoni per calcolare **l'impatto ambientale del cibo**, in base ai chilometri percorsi dal luogo di produzione al luogo di consumo. L'attenzione a questo aspetto consente di attribuire una connotazione di sostenibilità ambientale alla spesa alimentare.

Un altro contributo al rispetto dell'ambiente **deriva dal minore impatto della vendita diretta per quanto riguarda la eliminazione di scarti e residui collegati all'uso del packaging** richiesto dalla distribuzione moderna. Inoltre, spesso il canale della vendita diretta diventa lo strumento ideale di diffusione dei prodotti biologici e da agricoltura integrata, ottenuti per definizione con minore uso di input chimici. Un **aspetto più prettamente socio-culturale** è quello del **rapporto diretto con le aziende agricole** che diventa una occasione per recuperare un contatto con il mondo rurale, spesso dimenticato non solo in termini di freschezza e genuinità dei prodotti, ma anche di

conoscenza dei cicli stagionali e delle peculiarità colturali locali e in più in generale di riscoperta della cultura rurale

Scegliere biologico, scegliere frutta e verdura di stagione, contribuisce a dare il proprio contributo contro inquinamento e sprechi, percorrendo la strada della sostenibilità ambientale: un piccolo stravolgimento delle proprie abitudini alimentari che comporta una grande vittoria in termini di benefici ecologici e per la nostra salute.

Tabella di sintesi degli indicatori

In sintesi:

Indicatori	Situazione di partenza	Situazione di arrivo
Alessandria		
Ore/mese Sportello <i>front - office</i>	40	80 (+40)
N. Utenti/mese Sportello <i>front- office</i>	20	40 (+20)
N. Laboratori negli istituti scolastici	3	7 (+4)
N. Istituti scolastici coinvolti	3	7 (+4)
N. Studenti coinvolti	100	150 (+50)
N. Incontri formativi/informativi per ristoratori	1	3 (+2)
N. Ristoratori coinvolti	111	130 (+19)
Campagne di sensibilizzazione/anno	0	1 (+1)
Casale Monferrato		
Ore/mese Sportello <i>front - office</i>	40	80

		(+40)
N. Utenti/mese Sportello <i>front- office</i>	10	20 (+10)
N. Laboratori negli istituti scolastici	3	5 (+2)
N. Istituti scolastici coinvolti	3	5 (+2)
N. Studenti coinvolti	60	85 (+25)
N. Incontri formativi/informativi per ristoratori	1	3 (+2)
N. Ristoratori coinvolti	49	60 (+11)
Campagne di sensibilizzazione/anno	0	1 (+1)
Torino		
Ore/mese Sportello <i>front - office</i>	40	80 (+40)
N. Utenti/mese Sportello <i>front- office</i>	45	75 (+30)
N. Laboratori negli istituti scolastici	3	10 (+7)
N. Istituti scolastici coinvolti	3	10 (+7)
N. Studenti coinvolti in media	200	400

		(+200)
N. Incontri formativi/informativi per ristoratori/anno	1	3 (+2)
N. Ristoratori coinvolti	164	200 (+36)
Campagne di sensibilizzazione/anno	0	1 (+1)
Indicatori comuni		
Decremento percentuale/anno cibi sprecati:		
- prodotti freschi	+35%	- 10%
- pane	+19%	
frutta e verdura	+16%	
N. Eventi fieristici/anno	1	3 (+2)
N. Produttori che partecipano alla fiera	20	60 (+40)

Tabella di sintesi dei bisogni ed i relativi obiettivi

Bisogni	Obiettivo
Diffusa cultura dello scarto e dell'usa e getta	Obiettivo generale - Promuovere stili di vita responsabili e sostenibili ad Alessandria, Casale Monferrato e Torino
Scarsa consapevolezza del valore etico,	Obiettivo specifico 1 - Potenziare le attività

sociale ed economico del cibo	di informazione e orientamento sul consumo consapevole di cibo a partire dalle giovani generazioni di Alessandria, Casale Monferrato e Torino
Conoscenza limitata dell'importanza della produzione e consumo di prodotti biologici	Obiettivo specifico 2 - Incentivare la produzione ed il consumo di prodotti biologici e a KM "0"

Attività d'impiego dei volontari

Primo Obiettivo Specifico: Potenziare le attività di informazione e orientamento al consumo consapevole di cibo a partire dalle giovani generazioni di Alessandria, Casale Monferrato e Torino

Attività A 1: Attività di back-office

- Supporto nell'organizzazione e pianificazione attività;
- Partecipazione alla predisposizione turni;
- Affiancamento nell'aggiornamento operatori;
- Cooperazione nell'individuazione e selezione delle informazioni riguardanti risorse e servizi presenti sul territorio;
- Partecipazione all'aggiornamento informazioni sulle attività di Adoc e degli sportelli territoriali;
- Collaborazione nella raccolta dati statistici relativi ai flussi di utenza in relazione ai bisogni/ problematiche espresse e alle abitudini di consumo;
- Supporto per la creazione e gestione di una mailing list di utenti interessati ad aggiornamento mediante newsletter mensile;
- Affiancamento nella redazione di *dossier* informativi per evitare/contenere eventuali irregolarità e violazioni della normativa vigente;
- Cooperazione nella predisposizione di un *vademecum* di informazione e educazione sul consumo responsabile e sulla riduzione degli sprechi domestici;
- Partecipazione alla creazione e gestione di un database di archivio delle schede utenti;
- Supporto alla predisposizione di schede informative sulle attività e sui servizi erogati dallo Sportello ADOC in materia di lotta agli sprechi (definizione contenuti e resa grafica);
- Partecipazione alla realizzazione di schede informative sulle attività e sui servizi erogati dallo Sportello ADOC in materia di lotta agli sprechi alimentari (stampa);
- Cooperazione nella diffusione schede informative sulle attività e sui servizi erogati dallo Sportello ADOC in materia di lotta agli sprechi presso istituzioni locali -

pubbliche e private, centri di aggregazione, sindacati, patronati, associazioni, parrocchie, esercizi commerciali, ristoranti, etc.;

- Collaborazione alle attività di raccordo con i responsabili istituzionali di enti e operatori del settore;
- Supporto alla preparazione di materiale informativo sulle normative in materia di etichette alimentari e corretta lettura delle scadenze (definizione contenuti e resa grafica);
- Partecipazione alla realizzazione di materiale informativo sulle normative in materia di etichette alimentari e corretta lettura delle scadenze (stampa);
- Affiancamento nella preparazione di guide informative sul consumo responsabile e sulla riduzione degli sprechi domestici (definizione contenuti e resa grafica);
- Affiancamento nella realizzazione di materiale informativo sulle normative in materia di etichette alimentari e corretta lettura delle scadenze (stampa);
- Supporto alla diffusione di guide e materiale informativo presso istituzioni locali – pubbliche e private, centri di aggregazione, sindacati, patronati, associazioni, parrocchie, esercizi commerciali, ristoranti, etc.;
- Partecipazione alla stesura di una scheda di primo contatto;
- Affiancamento nelle attività di valutazione e analisi richieste pervenute allo Sportello.

Attività A.2: Attività di *front-office*

- Supporto nell'organizzazione e pianificazione delle attività di *front-office*;
- Affiancamento nella predisposizione, somministrazione e compilazione di schede utenti per la raccolta di dati, esigenze ed esplicitazioni dell'utente;
- Partecipazione alle attività di accoglienza dell'utenza;
- Affiancamento nelle attività di orientamento e consulenza per l'assunzione responsabile di scelte in materia di consumo alimentare;
- Supporto nell'accoglimento delle richieste;
- Collaborazione alla distribuzione del materiale informativo prodotto in materia.

Azione B. CAMPAGNA INFORMATIVA NEGLI ISTITUTI SCOLASTICI

Attività B. 1: Incontri laboratoriali nelle scuole sul tema dello spreco alimentare e del consumo critico

- Supporto all'organizzazione e pianificazione logistica dell'espletamento delle attività;
- Affiancamento per l'individuazione degli *speaker* e degli esperti di consumi alimentari da coinvolgere negli incontri formativi;
- Collaborazione alle attività di contatto con gli istituti scolastici del territorio;
- Partecipazione alla calendarizzazione delle date degli incontri;
- Supporto all'ideazione e realizzazione di materiale promozionale degli incontri formativi (definizione contenuti, resa grafica, stampa);
- Partecipazione alla pubblicizzazione territoriale degli eventi, anche su piattaforme

online;

- Cooperazione nella realizzazione dei laboratori;
- Affiancamento nelle attività di monitoraggio delle giornate laboratoriali;
- Affiancamento nella valutazione ed approfondimento di proposte dei soggetti su tematiche di loro interesse;
- Partecipazione alla valutazione finale e relativo *report*.

Obiettivo specifico n.2: Incentivare la produzione ed il consumo di prodotti biologici e a KM "0"

Azione C. SENSIBILIZZAZIONE TERRITORIALE SULL'IMPORTANZA DELLA PRODUZIONE E CONSUMO DI PRODOTTI A KM 0

Attività C1: CAMPAGNA DI SENSIBILIZZAZIONE

- Supporto nell'organizzazione logistica e pianificazione attività;
- Collaborazione all'individuazione luoghi per la realizzazione della campagna di sensibilizzazione;
- Cooperazione nelle attività di raccordo con le figure di riferimento (Enti locali, produttori locali, associazioni del terzo settore);
- Partecipazione alle attività di contatto con associazioni, enti, etc. nazionali e locali, che intendono partecipare alla campagna di sensibilizzazione;
- Cooperazione nell'individuazione contenuti e relatori della campagna di sensibilizzazione;
- Supporto alla calendarizzazione degli eventi;
- Partecipazione alla predisposizione, realizzazione e distribuzione dei materiali divulgativi (materiali stampa, opuscoli informativi, manifesti, presentazioni, ecc.);
- Affiancamento nella realizzazione di uno spot e di un video per la campagna di sensibilizzazione da diffondere sui canali Social;
- Cooperazione nella realizzazione della campagna di sensibilizzazione;
- Partecipazione alla raccolta feedback.

Attività C.2: FIERE DI PRODOTTI BIOLOGICI E AKM "0"***

- Supporto all'organizzazione logistica e pianificazione attività;
- Partecipazione alle attività di raccordo con le figure di riferimento (Enti locali, produttori locali, associazioni del settore);
- Cooperazione nella raccolta adesioni dei produttori e venditori;
- Collaborazione nella ricerca luogo di realizzazione e verifica disponibilità;
- Supporto alla calendarizzazione degli eventi;
- Partecipazione alla predisposizione, realizzazione e distribuzione dei materiali divulgativi (materiali stampa, opuscoli informativi, manifesti, presentazioni, ecc.);

- Supporto nella pubblicizzazione territoriale degli eventi, anche mediante piattaforme online;
- Cooperazione nella gestione logistica degli eventi;
- Affiancamento nella realizzazione dell'evento fieristico;
- Partecipazione alla valutazione tramite report finale.

Attività C.3: INCONTRI INFORMATIVI/FORMATIVI DIRETTI AI RISTORATORI

- Supporto nell'organizzazione logistica e pianificazione attività;
- Partecipazione all'individuazione contenuti e relatori degli incontri informativi/formativi;
- Collaborazione nella predisposizione, realizzazione e distribuzione dei materiali divulgativi (materiali stampa, opuscoli informativi, manifesti, presentazioni, ecc.);
- Partecipazione alla presentazione/ pubblicizzazione dell'iniziativa promossa su canali web istituzionali;
- Cooperazione nella definizione del programma degli incontri;
- Partecipazione alla calendarizzazione degli incontri;
- Supporto nella redazione, predisposizione e distribuzione dei materiali divulgativi in materia di riduzione degli sprechi alimentari e delle produzioni biologiche;
- Cooperazione nell'individuazione dei partecipanti che aderiscono contattando i ristoratori dell'area;
- Partecipazione alla realizzazione degli incontri;
- Supporto alla valutazione ed approfondimento di proposte dei soggetti su tematiche di loro interesse;
- Affiancamento nelle attività di monitoraggio degli incontri;
- Partecipazione alla valutazione tramite *report* finale.

Criteri di selezione

CONVOCAZIONE

La convocazione avviene attraverso il sito internet dell'ente con pagina dedicata contenente il calendario dei colloqui nonché il materiale utile per gli stessi (bando integrale; progetto; procedure selettive, etc.);

Presso le sedi territoriali di ADOC è attivato un front office finalizzato alle informazioni specifiche ed alla consegna di modulistica, anche attraverso servizio telefonico e telematico.

SELEZIONE

Controllo e verifica formale dei documenti;

Il sistema accreditato riporta una modalità di selezione strutturata in tre step:

- Valutazione curriculum
- Test
- Colloquio

La scala di valutazione è espressa in 100° risultante dalla sommatoria dei punteggi massimi ottenibili sulle seguenti scale parziali:

- Curriculum: max 30 (titoli di studio max 15 punti + esperienze max 15 punti)
- Colloquio: max 60 punti
- Test strutturato di cultura generale e conoscenza Associazione: *max 10 punti*

Esame delle domande e valutazione dei titoli con le modalità di seguito indicate e con i seguenti criteri di selezione che valorizzano in generale:

- le esperienze di volontariato;
- le esperienze di crescita formative
- le capacità relazionali;
- l'interesse del candidato.

<i>Valutazione dei titoli massimo</i>	<i>MAX 30 PUNTI</i>
Precedenti esperienze	<i>MAX 15PUNTI</i>
Titoli di studio, esperienze aggiuntive e altre conoscenze	<i>MAX 15 PUNTI</i>

ESPERIENZE

Precedenti esperienze di volontariato documentabili max 12 punti

L'esperienza di attività di volontariato costituisce un titolo di valutazione.

Le esperienze sono cumulabili fino al raggiungimento del punteggio massimo previsto.

ITEM	PUNTEGGIO
Per ogni mese (per un massimo di 12 mesi)	<i>1 punto</i>
Frazioni di mese uguale o superiore a 15 gg	<i>1 punto</i>
Num. giorni minore di 15	<i>0 punti</i>

Esperienze aggiuntive non valutate in precedenza: max 3 punti

Si tratta di esperienze diverse da quelle valutate al punto precedente (es. esperienze

di lavoro, corsi effettuati, master o specializzazioni)

ITEM	PUNTEGGIO
Esperienze lavorative uguali o superiori ad un anno	1 punto
Esperienze lavorative inferiori ad un anno	0,5 punti
Master o specializzazioni universitarie	1 punto
Per ogni altra esperienza riportata	1 punto

TITOLI DI STUDIO**Titoli di studio: max 9 punti****Sono valutabili i titoli rilasciati da scuole, istituti, università dello Stato o da esso legalmente riconosciuti. Viene valutato solo il titolo superiore**

ITEM	PUNTEGGIO
Laurea attinente al progetto:	9
Laurea non attinente al progetto:	8
Laurea triennale attinente al progetto	7
Laurea triennale non attinente al progetto:	6
Diploma:	5
Per ogni anno di scuola media superiore:	1 punto

Titoli di studio professionali: max 6 punti**Sono valutati i titoli professionali formalmente documentabili, non riferiti a titoli già valutati o valutabili in altre categorie, idonei ad evidenziare il livello di qualificazione professionale attinente al progetto. Più titoli professionali possono concorrere alla formazione del punteggio nell'ambito delle categorie rilevate.: a) titolo attinente 2 punti; b) titolo non attinente 1 punto.**

ITEM	PUNTEGGIO
Titoli professionali attinenti al progetto	sino ad un massimo di 4 punti
Titoli professionali non attinenti al progetto	sino ad un massimo di 2 punti

- TEST -

Il punteggio da attribuire è di **max 10** punti secondo il seguente criterio:

Risposta esatta	<i>0,5 punti</i>
Risposta erronea	<i>0 punti</i>
Risposta mancante	<i>0 punti</i>

Il test consisterà in 20 quesiti a risposta multipla predeterminata, da un minimo di tre ad un massimo di cinque alternative di risposta già predisposte, tra le quali il candidato dovrà scegliere quella esatta.

La prova verrà eseguita in un tempo prestabilito, sulle seguenti materie:

- a) Conoscenza del servizio civile nazionale
- b) Livello culturale generale
- c) La conoscenza dei principali aspetti del mondo consumeristico
- d) Area/settore del progetto
- e) Conoscenza del progetto

- COLLOQUIO -

I candidati effettueranno, secondo apposito calendario pubblicato sul sito web dell'ente, un colloquio approfondito sui seguenti argomenti:

1. Il servizio civile nazionale
2. Area/settore del progetto
3. Il progetto
4. Conoscenza ente realizzazione del progetto
5. I diritti dei consumatori
6. Le pregresse esperienze sotto l'aspetto qualitativo
7. Il volontariato

al fine di avere un quadro completo e complessivo del profilo del candidato, delle sue potenzialità, delle sue qualità e delle sua attitudini.

COLLOQUIO

MAX 60 PUNTI

La somma di tutti i punteggio assegnati al set di domande diviso il numero delle domande dà come esito il punteggio finale del colloquio.

L'idoneità a partecipare al progetto di servizio civile nazionale viene raggiunta con un minimo di 36 PUNTI al colloquio

REDAZIONE E PUBBLICAZIONE DELLA GRADUATORIA FINALE

Al termine delle selezioni si procederà alla pubblicazione on-line della graduatoria.

Condizioni di servizio ed aspetti organizzativi

Numero ore di servizio settimanali dei volontari, ovvero monte ore annuo:

30

Giorni di servizio a settimana dei volontari (minimo 5, massimo 6) :

5

Eventuali particolari obblighi dei volontari durante il periodo di servizio:

- Realizzazione (eventuale) delle attività previste dal progetto anche in giorni festivi e prefestivi, coerentemente con le necessità progettuali
- Flessibilità oraria in caso di esigenze particolari
- Disponibilità alla fruizione dei giorni di permesso previsti in concomitanza della chiusura della sede di servizio (chiusure estive e festive)
- Partecipazione a momenti di verifica e monitoraggio
- Frequenza di corsi, di seminari e ogni altro momento di incontro e confronto utile ai fini del progetto e della formazione dei volontari coinvolti, anche nei giorni festivi, organizzati anche dagli enti partner del progetto
- Disponibilità ad effettuare il servizio al di fuori della sede entro il massimo di 30 gg previsti
- Osservanza della riservatezza dell'ente e della privacy di tutte le figure coinvolte nella realizzazione del progetto
- Disponibilità ad utilizzare i veicoli messi a disposizione dell'Ente.

Eventuali requisiti richiesti ai candidati per la partecipazione al progetto oltre quelli richiesti dalla legge 6 marzo 2001, n. 64:

Cultura media; buone conoscenze informatiche; buone capacità relazionali.

E' titolo di maggior gradimento:

- diploma di scuola media superiore;
- pregressa esperienza nel settore specifico del progetto;
- pregressa esperienza presso organizzazioni di volontariato;
- buona conoscenza di una lingua straniera;
- spiccata disposizione alle relazioni interpersonali e di gruppo;
- capacità relazionali e dialogiche;
- studi universitari attinenti;
- buone capacità di analisi.

Sedi di svolgimento e posti disponibili

Numero dei volontari da impiegare nel progetto:

Numero posti con vitto e alloggio:

Numero posti senza vitto e alloggio:

Numero posti con solo vitto:

N.	Sede di attuazione del Progetto	Comune	Indirizzo	Cod. ident. sede	N. vol. per sede
1	ADOC 25	ALESSANDRIA (AL)	VIA FIUME, 10 15100 (PALAZZINA:0, SCALA:0, PIANO:0, INTERNO:0)	15837	1
2	ADOC 184	CASALE MONFERRATO (AL)	VIA E. LEONI 12/14 15033 (PALAZZINA:0, SCALA:0, PIANO:0, INTERNO:0)	69691	1
3	ADOC 13	TORINO (TO)	VIA PARMA 10 10152 (PALAZZINA:0, SCALA:0, PIANO:0, INTERNO:0)	9481	3

Caratteristiche conoscenze acquisibili

Eventuali crediti formativi riconosciuti: NO

Eventuali tirocini riconosciuti: NO

Attestazione delle conoscenze acquisite in relazione alle attività svolte durante l'espletamento del servizio utili ai fini del curriculum vitae:

Durante l'espletamento del servizio, i volontari che parteciperanno alla realizzazione di questo progetto acquisiranno le seguenti competenze utili alla propria crescita professionale:

- **competenze tecniche** (specifiche dell'esperienza vissuta nel progetto, acquisite in particolare attraverso il *learning by doing* accanto agli Olp e al personale professionale): supporto alle relazioni sociali, organizzazione logistica, segreteria tecnica, ideazione e realizzazione grafica e testuale di testi informativi, uso di

- strumentazioni tecniche, riconoscimento delle emergenze, valutazioni tecniche;
- **competenze cognitive** (funzionali ad una maggiore efficienza lavorativa e organizzativa): capacità di analisi, ampliamento delle conoscenze, capacità decisionale e di iniziativa nella soluzione dei problemi (problem solving), team working;
 - **competenze sociali e di sviluppo** (utili alla promozione dell'organizzazione che realizza il progetto ma anche di se stessi): capacità nella ricerca di relazioni sinergiche e propositive, creazione di reti di rapporti all'esterno, lavoro all'interno di un gruppo, capacità di mirare e mantenere gli obiettivi con una buona dose di creatività;
 - **competenze dinamiche** (importanti per muoversi verso il miglioramento e l'accrescimento della propria professionalità): competitività come forza di stimolo al saper fare di più e meglio, gestione e valorizzazione del tempo di lavoro, ottimizzazione delle proprie risorse.

ADOC, nell'ambito del comune impegno a far interagire l'impresa e la "*Business Excellence*" con il mondo del volontariato e della solidarietà, s'impegna a implementare, nell'ambito dell'elaborazione e dell'attuazione dei propri progetti di Servizio Civile, gli *skills* relativi alla professionalizzazione dei volontari, mediante la condivisione con **O.P.E.S. Formazione** del disegno del percorso formativo e professionalizzante contenuto nel presente progetto. **O.P.E.S. Formazione** riconosce la validità formativa ed esperienziale che deriva ai giovani dalla partecipazione al presente progetto, in particolare impegnandosi a certificare le competenze e le professionalità sopra esplicitate e a partecipare alla valorizzazione delle stesse, anche attraverso la realizzazione di una apposita banca dati contenente i curricula vitae dei giovani da mettere a disposizione dei propri aderenti.

Formazione specifica dei volontari

In aula:

I APPROFONDIMENTO:

Modulo I: **Gestione front-office dell'ufficio di assistenza consumatori**

Modulo II: **Corretta alimentazione e riduzione sprechi alimentari;**

II APPROFONDIMENTO:

Modulo III: **Informazione ai volontari** (conforme al D.Lgs 81/08 art. 36).

- Rischi per la salute e sicurezza sul lavoro
- Procedure di primo soccorso, lotta antincendio, procedure di emergenza
- Organigramma della sicurezza
- Misure di prevenzione adottate

Modulo IV: **Formazione sui rischi specifici** (conforme al D.Lgs 81/08 art. 37, comma 1,

lett.b e accordo Stato/Regioni del 21 Dicembre 2011).

- Rischi derivanti dall'ambiente di lavoro
- Rischi meccanici ed elettrici generali
- Rischio biologico, chimico e fisico
- Rischio videoterminale
- Movimentazione manuale dei carichi
- Altri Rischi
- Dispositivi di Protezione Individuale
- Stress lavoro correlato
- Segnaletica di emergenza
- Incidenti ed infortuni mancati

Corso e-learning:

Modulo I: Il consumo consapevole e l'economia solidale

- Il consumo dei prodotti alimentari
- Principi dell'economia solidale
- Imparare a leggere le etichette dei prodotti alimentari
- Come conservare i cibi
- I diritti del consumatore

Modulo II: La normativa in materia di spreco alimentare

- Documenti ufficiali FAO e Ue
- Normativa italiana
- Carta di Milano – EXPO 2015
- Buone prassi

Modulo III: Educazione e promozione culturale

- Gli sportelli Informa: requisiti, funzioni ed obiettivi
- La condizione del cittadino e diritto all'informazione
- Relazioni con l'utenza
- Composizione dei servizi
- Il sistema di erogazione
- L'ambiente di erogazione
- Approfondimento sugli strumenti giuridici di tutela dei diritti del consumatore
- La valutazione della qualità dei servizi
- Comunicazione interpersonale
- Ascolto attivo
- Gestione dei conflitti
- Le relazioni interpersonali: accoglienza dell'utenza e del bisogno espresso

Modulo IV: Tecniche di animazione modalità di sensibilizzazione, informazione e promozione

- tecniche per la dinamica di gruppo
- tecniche del lavoro collaborativo



- elementi di base per l'accompagnamento educativo
- elementi di base per l'elaborazione di incontri sulle tematiche dell'alimentazione sana, della filiera alimentare e dello spreco di cibo.
- elementi per la gestione di una campagna di sensibilizzazione
- modalità di elaborazione di pagine di siti internet
- approfondimento sulle finalità e sugli strumenti dell'Educazione allo sviluppo nelle scuole.
- elementi di base per la gestione delle riunioni
- elementi di base per l'organizzazione e gestione di eventi

Contenuti della metaformazione:

Il modello formativo proposto, caratterizzato da un approccio didattico di tipo costruttivista in cui il discente "costruisce" il proprio sapere, permette di acquisire un set di meta-competenze quali:

- capacità di analisi e sintesi
- abilità comunicative legate alla comunicazione on line
- abitudine al confronto e alla discussione

L'uso di una piattaforma FAD inoltre consente inoltre, indipendentemente dagli argomenti della formazione specifica, l'acquisizione di una serie di competenze informatiche di base legate all'uso delle TIC e di Internet.