

TITOLO PROGETTO	ATTENTI ALLO SPRECO! Prevenire lo spreco alimentare. Promuovere stili di vita sostenibili.
SOGGETTI PROPONENTI E PARTNERS	ASL CN2 – S.S.D Servizio Veterinario area B; S.C. SIAN; S.S.D. Epidemiologia, promozione salute e coordinamento attività di prevenzione; S.S. Progetti, Ricerca e Innovazione; DoRS, ASL TO3 - Centro di documentazione per la Promozione della salute, con il patrocinio di: Regione Piemonte e Comune di Alba; Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo; Slow Food Condotte di Alba e di Bra; SIMeVeP; Consorzio Socio-Assistenziale Alba – Langhe – Roero; Servizi Socio Assistenziali Ambito di Bra; Emporio Solidale di Alba; Rotary Club di Alba-Bra-Langhe Roero; APRO Formazione S.c. a r.l. Alba; IPS Velso Mucci Bra; CNOS-FAP Bra; IPS “Arte Bianca” Neive; Arci Bra; Confagricoltura Alba-Cuneo; Associazione Commercianti Albesi; Ascom Bra; Associazione Wild Life Protection.
ANALISI DI CONTESTO	Agenda 2030 - Nel 2015 l’Assemblea delle Nazioni Unite ha approvato una serie di obiettivi universali per lo sviluppo sostenibile, nel tentativo di porre fine alla povertà estrema, combattere le disuguaglianze e ridurre i cambiamenti climatici. Tra le principali priorità emerge la riduzione degli sprechi alimentari globali entro il 2030. Secondo il <i>Food Waste Index Report 2024</i> dell’UNEP nel 2022 sono stati generati 1,05 miliardi di tonnellate di rifiuti alimentari pari a 132 kg pro capite e a quasi 1/5 di tutto il cibo a disposizione dei consumatori. Il 60% dello spreco è avvenuto a livello familiare, il 28% nella ristorazione e il 12% nella vendita al dettaglio. Dai dati Waste Watcher 2024 sullo spreco a livello nazionale si evince che vengono sprecate lungo tutta la filiera circa 4,8 milioni di tonnellate di cibo per un valore di 13 miliardi di euro).
DESTINATARI	Diretti: Dipendenti dell’ASL CN2; esercenti del settore ristorazione, produzione e commercializzazione alimenti; insegnanti e alunni delle scuole primarie e secondarie. Indiretti: Popolazione del territorio dell’ASL CN2.
OBIETTIVO GENERALE	Progetto locale per la prevenzione dello spreco alimentare e la promozione di stili di vita sostenibili.
OBIETTIVI SPECIFICI	Informazione e formazione dei dipendenti dell’ASL CN2 e comunicazione alla popolazione del territorio sul tema dello spreco alimentare e della promozione di stili di vita sostenibili. Gli obiettivi saranno di tipo: - Informativo (“ <i>cos’è lo spreco alimentare e di imballaggi? Quale l’impatto sull’ambiente, sull’economia, sulla società, sulla salute?</i> ”); - di Azione e Comportamento (“ <i>quali sono le azioni anti spreco; quali i comportamenti virtuosi/cosa possiamo fare?</i> ”); - di Valori (<i>perché è importante prevenire lo spreco anche sotto il profilo educativo/etico</i>); - di Promozione della Sostenibilità Ambientale (<i>lo spreco alimentare e di imballaggi è causa di inquinamento ambientale e depauperamento risorse agricole, energetiche, idriche, economiche, fonti biologiche, materie prime...</i>); - di Promozione della Salute (<i>stili di vita e abitudini alimentari sbagliati sono potenziali fattori di rischio dell’insorgenza di cardiopatie, obesità, patologie oncologiche....</i>).
METODI E STRUMENTI	Il progetto utilizza la metodologia del marketing sociale che ha come obiettivo quello di stimolare cambiamenti sociali e comportamentali attraverso strategie di intervento accompagnate da attività di comunicazione centrate sui bisogni dei destinatari, sull’analisi delle barriere che ostacolano il cambiamento e sui benefici reali derivanti dall’assunzione/abbandono/modifica di un determinato comportamento.
AZIONI	FASE 1: dicembre 2024 – marzo 2025 Dicembre 2024-Gennaio 2025: organizzazione serata gastronomica di cucina degli avanzi con il coinvolgimento

	<p>degli alunni delle scuole secondarie di II grado del territorio e degli studenti dell'UNISG di Pollenzo. Gennaio-Febbraio 2025: Organizzazione lectio magistralis del prof. Andrea Segrè (Università di Bologna - fondatore del Waste Watcher) in occasione della giornata nazionale di prevenzione degli sprechi alimentari (5 febbraio). Marzo 2025: Corso di formazione rivolto ai dipendenti ASL CN2 e ad esterni dal titolo “La prevenzione degli sprechi alimentari e di altre risorse nell’ottica One Health: un lavoro interdisciplinare” (I ed.)</p> <p>FASE 2: aprile - giugno 2025 Aprile-Maggio-Giugno 2025: progettazione concorso di disegno “Disegni liberi sullo spreco alimentare. Noi bambini vi indichiamo le azioni per prevenire gli sprechi”, rivolto agli alunni delle scuole primarie del territorio ASL CN2 da realizzare entro il 30 giugno 2025. Aprile-Maggio-Giugno 2025: progettazione concorso di elaborati “Slogan e poesie contro lo spreco alimentare”, rivolto agli alunni delle scuole secondarie di primo grado del territorio ASL CN2 da realizzare entro il 30 giugno 2025. Maggio 2025: Corso di formazione rivolto ai dipendenti ASL CN2 e ad esterni dal titolo “La prevenzione degli sprechi alimentari e di altre risorse nell’ottica One Health: un lavoro interdisciplinare” (II ed.)</p> <p>FASE 3: luglio - dicembre 2025 Luglio-Dicembre 2025: progettazione della mostra dei disegni e degli elaborati delle scuole del territorio ASL CN2 partecipanti ai concorsi organizzati nella fase 2 Settembre-Ottobre 2025: Corso di formazione rivolto ai dipendenti ASL CN2 e ad esterni dal titolo “La prevenzione degli sprechi alimentari e di altre risorse nell’ottica One Health: un lavoro interdisciplinare” (III ed.) Novembre-Dicembre 2025: organizzazione evento conclusivo – Convegno ASL CN2 sulla prevenzione degli sprechi alimentari lungo la filiera alimentare con il coinvolgimento dei partners del patto di alleanza contro lo spreco alimentare.</p>
TEMPI	Dicembre 2024 - Dicembre 2025