

## Gleaning



Il **39% dello spreco alimentare** si verifica già nella fase della **produzione e lavorazione degli alimenti** (per saperne di più, consulta la [scheda sullo spreco alimentare](#)). Oltre ai sottoprodotti come le ossa nella produzione della carne (rifiuto inevitabile), le principali ragioni degli sprechi sono che **frutta e ortaggi deformati** o alimenti danneggiati (talvolta solo con una piccola imperfezione) vengono buttati via o che c'è una **sovraproduzione**<sup>1</sup> di alimenti (= rifiuto alimentare evitabile). Ecco perché vengono organizzate iniziative di "gleaning" a prevenzione di simili sprechi. L'idea del "gleaning" è andare in aziende agricole e **raccogliere frutta e ortaggi** esclusi dalla vendita a causa di sovrapproduzione o perché deformati, lievemente danneggiati o semplicemente di dimensioni non conformi<sup>2</sup>. I coltivatori di tutta Europa non hanno altra scelta che lasciarli a marcire nei campi perché non soddisfano i rigidi canoni estetici dei rivenditori o a causa di sovrapproduzione. Piuttosto che lasciar trasformare questi alimenti freschi e nutrienti in rifiuti, vengono colti da volontari in azioni di raccolta collettiva e portati a banche alimentari o utilizzati in eventi "[Feeding the 5000](#)" o simili. Così, alimenti già destinati alla discarica trovano una nuova destinazione d'uso ed alimenteranno persone che non possono permettersi cibo decente. A tal fine, l'Action Developer dovrà coordinare la partecipazione di un'azienda agricola, volontari ed enti benefici di distribuzione del cibo per organizzare una giornata dedicata al "gleaning". Oltre alla raccolta in sé, i partecipanti alle iniziative apprendono di più sullo spreco alimentare e ricevono consigli su come ridurre i rifiuti alimentari a casa.

### Obbiettivi

- ▶ Aumentare la consapevolezza dei partecipanti su quanto cibo viene sprecato a causa della sovrapproduzione e di rigidi standard estetici
- ▶ Introdurre il concetto di "gleaning" ad un più ampio pubblico e renderlo consapevole della vaste opportunità di ridurre lo spreco alimentare e risparmiare attraverso raccolti nelle giuste stagioni
- ▶ Promuovere l'istituzione di una rete di "gleaning" che attui iniziative simili su base regolare
- ▶ Informare i cittadini europei che azioni per ridurre i rifiuti alimentari possono essere adottate quotidianamente
- ▶ Aumentare la consapevolezza dei partecipanti sulle buone abitudini per la riduzione dei rifiuti alimentari
- ▶ Creare un rapporto tra aziende agricole, volontari e banche alimentari e promuovere la loro collaborazione su base regolare (nelle stagioni del raccolto)

### Cosa occorre?

- ▶ Un'azienda agricola disposta a partecipare all'iniziativa
- ▶ Nozioni sui periodi di raccolto Scopri dall'azienda agricola che ha aderito quali alimenti puoi raccogliere durante la SERR o prima
- ▶ Una **banca alimentare** locale dove portare gli alimenti raccolti (in alternativa, puoi organizzare un evento "[Feeding the xxx](#)")
- ▶ Un **trasportatore** per il giorno dell'iniziativa, approntando adeguate misure di conservazione e igieniche

<sup>1</sup> O che i prezzi pagati per i prodotti sono troppo bassi

<sup>2</sup> Ad esempio patate di piccole dimensioni lasciate nel campo perché le attrezzature per la raccolta non prendono patate piccole.



- ▶ **Materiale informativo e per le comunicazioni** Pubblicizza la tua iniziativa di "gleaning" affiggendo poster promozionali in punti strategici o attraverso altri mezzi di comunicazione. Informa l'azienda agricola, i volontari e la banca alimentare dell'iniziativa offrendo informazioni sul [perché è importante la prevenzione dello spreco alimentare](#) prima dell'evento.

## Preparazione ed implementazione dell'azione

### **Prima della SERR (almeno un mese prima)**

- ▶ Decidi la tua platea di riferimento: Chi vuoi raggiungere come volontari per questa iniziativa di "gleaning"? Alunni, dipendenti, vicini, pubblico generico?
- ▶ Verifica se puoi combinare l'iniziativa di "gleaning" con un'iniziativa "[Feeding the xxx](#)" o evento simile
- ▶ Prepara un poster per pubblicizzare la tua iniziativa di "gleaning" o usa i poster SERR ([scaricali qui](#))
- ▶ Invia le informazioni sulla tua iniziativa e la [scheda SERR sullo spreco alimentare](#) via mail al tuo gruppo destinatario o stampale e consegnale loro
- ▶ Invita le persone a partecipare all'evento

### **Prima della SERR (una o due settimane prima)**

- ▶ Intensifica la pubblicità sull'evento, ricorda alle persone dell'evento e invitate a prendervi parte
- ▶ Chiarisci i dettagli dell'iniziativa con
  - l'azienda agricola: quando andrai a raccogliere frutta e ortaggi? Gli attrezzi necessari saranno offerti dall'azienda o dovrai portare qualcosa (cassette, borse riutilizzabili, etc.)?
  - banca alimentare: verifica che siano disposti a ricevere gli alimenti il giorno della tua iniziativa di "gleaning"
- ▶ Stampa il materiale informativo da distribuire durante l'iniziativa

## Implementazione dell'azione il giorno dell'azione!

- ▶ Attua la tua iniziativa di "gleaning"
- ▶ Sfrutta l'evento per sensibilizzare sulla problematica dei rifiuti alimentari e per offrire ai partecipanti consigli e trucchi su come ridurre i rifiuti alimentari nella vita quotidiana, distribuisce materiale informativo
- ▶ Scatta foto e video
- ▶ **Effettua un controllo dei rifiuti alimentari** ([food waste calculator SERR](#)) per valutare la quantità di cibo raccolto e consegnato alle banche alimentari. Puoi così valutare quanto spreco è stato evitato
- ▶ Comunica i risultati del tuo controllo ai partecipanti!

## Valutazione e Feedback

### **Dopo la SERR**

- ▶ Dai un feedback al tuo coordinatore: numero di partecipanti, quantità di rifiuti evitati, etc.
- ▶ Invia foto e video della tua iniziativa al tuo coordinatore.
- ▶ Aiuta a istituire una rete di "gleaning" e/o una collaborazione regolare tra l'azienda agricola e la banca alimentare: convinci l'azienda agricola a trasformare l'iniziativa in una pratica periodica e verifica come poterla organizzare





## Maggiori informazioni

### ► Materiale informativo

- Food waste and its impact: [Do you dare to be aware?](#)
- Tips to reduce food waste:
  - [Shopping & Planning](#)
  - [Storing](#)
  - [Cooking & Eating](#)
  - [Use-by / best-before dates](#)

► Sito web/recapiti del coordinatore SERR: [www.ewwr.eu/list-organisers](http://www.ewwr.eu/list-organisers)

► Settimana europea per la riduzione dei rifiuti: [www.ewwr.eu](http://www.ewwr.eu) [contact@ewwr.eu](mailto:contact@ewwr.eu)

### ► Parti coinvolte:

- Gleaning Network (UK): [www.feeding5k.org/gleaning.php](http://www.feeding5k.org/gleaning.php)
- Disco Soupe (FR) : [discosoupe.org](http://discosoupe.org)
- Feeding the 5000: [www.feeding5k.org](http://www.feeding5k.org)
- FoodCycle [foodcycle.org.uk/about-us/our-story](http://foodcycle.org.uk/about-us/our-story)
- Fareshare [www.fareshare.org.uk](http://www.fareshare.org.uk)
- Plan Zheroes [www.planzheroes.org](http://www.planzheroes.org)
- Food AWARE [www.foodawarecic.org.uk](http://www.foodawarecic.org.uk)

### ► Link interessanti:

- European Commission: [Stop Food Waste](#)
- [European Environment Agency](#) (EEA)
- [European Environmental Bureau](#) (EEB)
- [Every Crumb Counts](#)
- [Food and Agriculture Organization](#) (FAO)
- IGD: [Food redistribution](#)
- [Love Food Hate Waste](#)
- Love Food Hate Waste: [Food waste recycling - What to do with the food you can't eat?](#)
- OECD [Food Chain Network](#)
- [SAVE FOOD initiative](#)
- [Slow Food Movement](#)
- [Think.Eat.Save.](#)

