



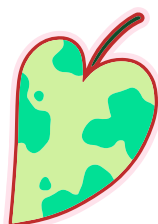
Co-funded by
the European Union

ERASMUS+ COOPERATION PARTNERSHIPS IN YOUTH

2022-1-SE02-KA220-YOU-000087769

F ∞ D-Y

MANUALE PER I FACILITATORI



Indice

DALLA FATTORIA ALLA PATTUMIERA, pagina 3

Comprendere il concetto di Economia Circolare

La catena del valore alimentare

Attività di gruppo

CASI DI STUDIO, pagina 14

Economia Circolare nell'Industria Alimentare

Buone pratiche ed esempi.

MAPPATURA DELLA COMUNITÀ, pagina 25

Introduzione alla mappatura della comunità

Mappare il territorio

Chi sono i giocatori, di cosa hanno bisogno e cosa possono offrire

Attività di gruppo

PIANIFICAZIONE DEL PROGETTO, pagina 33

Trovare idee e soluzioni attraverso la cooperazione

Trasformare idee in un progetto

Attività di gruppo

STRUMENTI PER LA COMUNICAZIONE, pagina 39

Strumenti di comunicazione

Strumenti per fare una buona presentazione

Attività di gruppo

ADVOCACY, pagina 43

Che cos'è

Come raggiungere decisori politici?

Attività di gruppo

FONTI, pagina 51



DAL CAMPO AL CESTINO

**Il processo di spreco
alimentare in un piano di
economia circolare**

2022-1-SE02-KA220-YOU-000087769



Comprendere il concetto di Economia Circolare

Questa parte permetterà ai giovani di capire cos'è un'economia circolare e di sviluppare una consapevolezza al riguardo. L'obiettivo è anche quello di far capire loro che il passaggio a un modello circolare è fondamentale.

DEFINIZIONE E OBIETTIVI DELL'ECONOMIA CIRCOLARE

L'economia circolare è un sistema economico che mira a massimizzare l'uso di prodotti, materiali e risorse reimmettendoli nel ciclo del prodotto al termine del loro utilizzo, riducendo al minimo la produzione di rifiuti. Per questo, dovremmo utilizzare le risorse in modo più efficiente ed efficace e assicurarci di non sprecare nulla (o meno possibile). Secondo la Ellen Mc Arthur Foundation, l'economia circolare si basa su tre principi fondamentali:



Eliminare la produzione di rifiuti e l'inquinamento

Eliminare la produzione di rifiuti e l'inquinamento è importante perché ci aiuta a proteggere l'ambiente e la nostra salute. La Terra sta affrontando un crescente problema di rifiuti e molti di questi rifiuti finiscono nelle discariche, negli oceani o in altri habitat naturali, causando inquinamento e danneggiando gli ecosistemi, le piante, gli animali e la salute umana. Essendo consapevoli di ciò che usiamo e di come smaltiamo le risorse, possiamo contribuire a mantenere l'ambiente pulito e sano per tutti.

Far circolare prodotti e materiali

Questo principio fa intendere che dovremmo usare le cose più e più volte invece di fare sempre cose nuove. Promuovendo un'economia circolare, possiamo riutilizzare, ricondizionare e riciclare materiali e prodotti, riducendo la necessità di estrarre nuove risorse e la creazione di rifiuti (riducendo anche le emissioni di gas serra). Riutilizzare le cose è anche un buon modo per risparmiare denaro.

Inoltre, abbiamo una quantità limitata di materie prime sul nostro pianeta; quindi, dobbiamo stare attenti a non sprecarle. Le materie prime sono le risorse naturali che utilizziamo per creare i prodotti che adoperiamo ogni giorno. Includono, a titolo di esempio: minerali, metalli, prodotti agricoli e combustibili fossili.

Si potrebbe, invece di buttare via una bottiglia d'acqua di plastica, riempirla nuovamente d'acqua e riutilizzarla. Possiamo anche riciclare materiali come carta e plastica in modo che possano essere trasformati in cose nuove.

Rigenerare la natura

Rigenerare la natura è fondamentale perché ci aiuta a ripristinare e proteggere gli habitat naturali, che a loro volta ci aiutano a sostenere la biodiversità e il nostro benessere. La natura ci fornisce molte cose di cui abbiamo bisogno, come l'aria ed acque pulite, e dobbiamo prendercene cura per assicurarci che possa continuare a provvedere a noi. Proteggendo e ripristinando gli habitat naturali, possiamo sostenere la salute del pianeta e di tutti i suoi abitanti.

L'obiettivo di un'economia circolare è quello di mantenere le risorse in uso il più a lungo possibile promuovendo il riutilizzo, il riciclo e la rigenerazione.

A tal fine dobbiamo creare un sistema in cui gli sprechi siano ridotti al minimo e le risorse siano continuamente riutilizzate.

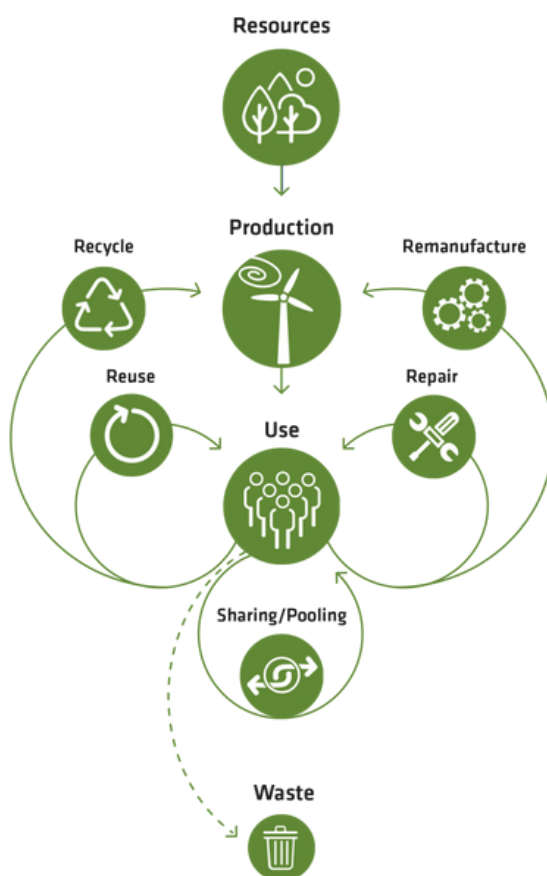
Questo approccio è più sostenibile perché riduce la domanda di nuove risorse (soprattutto materie prime), riduce gli sprechi e l'inquinamento e promuove un modello economico rigenerativo a beneficio sia dell'ambiente che della società. Diventare più circolari nella vita quotidiana non implica necessariamente un grande cambiamento.

Ad esempio, quando si riutilizza una vecchia verdura per fare una zuppa invece di buttarla via, si tratta di un comportamento circolare.

In un'economia circolare, le cose sono progettate per essere utilizzate più e più volte.

Invece di buttare via le cose quando abbiamo finito, cerchiamo di riutilizzarle, ripararle o riciclarle in modo da poterle usare di nuovo. È l'opposto dell'economia lineare, che segue l'approccio take-make-dispose.

Circular economy



Linear economy



I VANTAGGI DELL'ECONOMIA CIRCOLARE

Oggi ci troviamo principalmente in un modello lineare di produzione e consumo, in cui le risorse vengono estratte, trasformate in prodotti e poi scartate come rifiuti alla fine del loro ciclo di vita. Questo modello lineare non è sostenibile a lungo termine in quanto porta all'esaurimento delle risorse e alla generazione di rifiuti, causando impatti ambientali ed economici negativi.

La principale distinzione tra economia circolare e lineare sta nel modo in cui si approcciano all'uso delle risorse e nel modo in cui gestiscono i rifiuti.

In un'economia lineare, le risorse vengono estratte dalla terra, trasformate in prodotti e infine scartate come rifiuti dopo essere state utilizzate. È un flusso unidirezionale (un flusso lineare) di risorse attraverso l'economia. Ciò si traduce nell'esaurimento delle risorse naturali e nell'accumulo di rifiuti e inquinamento nell'ambiente.

Anche se un'economia lineare sembra essere il modo più semplice per produrre cibo, il suo impatto sull'ambiente è molto elevato nel lungo periodo.

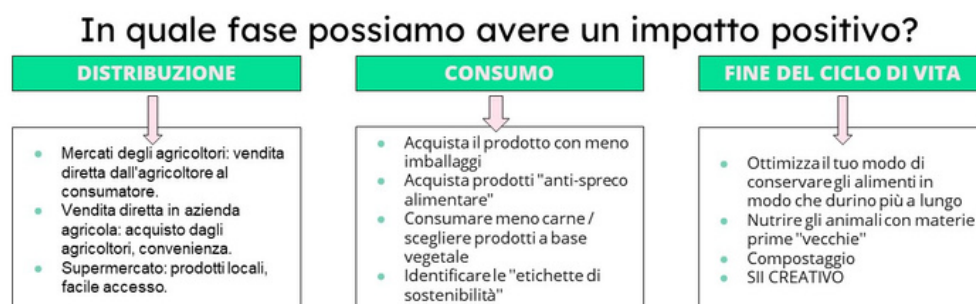
- Il **consumo di tutte le risorse/materie prime**: il modello lineare presuppone che le risorse siano infinite e possano essere estratte, utilizzate e smaltite senza conseguenze. Tuttavia, la maggior parte delle risorse sono limitate e non rinnovabili e il modello lineare esaurisce queste risorse a un ritmo insostenibile.
- **Rifiuti e inquinamento**: il modello lineare genera grandi quantità di rifiuti e inquinamento, che hanno impatti negativi sull'ambiente, sulla salute umana e sull'economia. Ad esempio, le discariche e gli inceneritori inquinano l'aria, l'acqua e il suolo e contribuiscono al cambiamento climatico.
- **Costi economici**: il modello lineare è costoso nel lungo periodo, in quanto richiede un costante apporto di nuove risorse ed energia. Il modello circolare, d'altra parte, può creare valore economico riducendogli sprechi, conservando le risorse e creando nuovi posti di lavoro e industrie.

Ad esempio, in un'economia lineare, le industrie alimentari creano molti rifiuti a causa dei rifiuti di imballaggio, del consumo di energia, ma creano anche molti rifiuti alimentari (perché è più economico produrre in grandi quantità ed è anche più economico e più facile da buttare via che da riciclare). La differenza fondamentale tra un'economia circolare e un'economia lineare è il modo in cui affrontano l'uso delle risorse e la gestione dei rifiuti. Mentre un'economia lineare si basa sull'estrazione e sul consumo continui di risorse, un'economia circolare mira a creare un sistema a circuito chiuso in cui le risorse vengono riutilizzate e gli sprechi sono ridotti al minimo.

ECONOMIA ECOLOGICA, LA BUONA STRADA PER ANDARE VERSO UN MODELLO CIRCOLARE

Sebbene ci siano anche sempre più persone e organizzazioni che praticano e promuovono buone abitudini ecologiche, come la riduzione dell'uso della plastica e il riciclaggio, quindi, anche se non siamo in un modello ecologico andiamo avanti (è il passo prima dell'economia circolare).

Le buone abitudini ecologiche sono un passo importante verso un futuro più sostenibile, ma non affrontano necessariamente i problemi sistemici dell'esaurimento delle risorse e della generazione di rifiuti che sono associati a un modello lineare di produzione e consumo. L'economia ecologica è importante affinché le persone si prendano cura dell'ambiente. Un'economia circolare è un modo più ampio di prendersi cura della terra che richiede a tutti di lavorare insieme per creare un futuro più sostenibile.



La catena del valore alimentare

DA DOVE ARRIVA IL NOSTRO MANGIARE? QUALE È IL PERCORSO CHE EFFETTUA?

PRODUZIONE

Questa fase è la creazione della materia prima utilizzata per creare l'alimento. La frutta, la verdura, i cereali, il bestiame, ... sono prodotti da agricoltori, lavoratori e allevatori.

TRASFORMAZIONE / LAVORAZIONE

Una volta raccolte, le materie prime vengono trasformate in una forma che può essere utilizzata nella produzione alimentare. Il grano viene macinato in farina, il latte viene pastorizzato e imbottigliato e frutta e verdura vengono inscatolate o congelate...

IMBALLAGGIO

Gli ingredienti lavorati vengono poi confezionati e spediti a distributori e dispacciamenti. Ciò potrebbe comportare il confezionamento della farina in sacchetti, l'inscatolamento di frutta e verdura e l'imbottigliamento del latte. Ogni prodotto viene imballato uno ad uno e successivamente in un grande pallet per il trasporto.

DISTRIBUZIONE

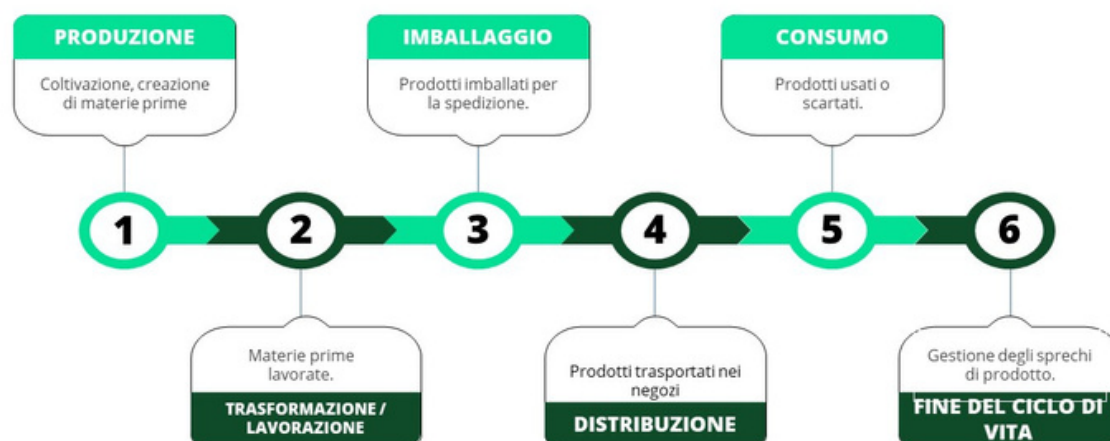
Gli ingredienti confezionati vengono quindi trasportati a negozi di alimentari, ristoranti e altri punti vendita di alimenti per essere acquistati dai consumatori. Ciò potrebbe comportare il trasporto dei prodotti su camion, treni, navi o aerei.

CONSUMO

Una volta acquistati, i prodotti vengono consumati nella loro interezza o meno. Quando si acquista un prodotto industriale, si ottiene il prodotto ma anche il suo packaging.

FINE DEL CICLO DI VITA

Cosa è rimasto del prodotto che hai acquistato? Cosa facciamo con i rifiuti dovuti al prodotto? Dove vanno a finire i nostri rifiuti?



Capire dove finiscono i nostri rifiuti può aiutarci a fare scelte più informate su ciò che consumiamo e su come smaltiamo i nostri rifiuti. Riducendo gli sprechi alimentari, differenziandoli correttamente o scegliendo prodotti con meno imballaggi... Tutti noi possiamo ridurre l'impatto ambientale del nostro sistema alimentare.

Quando buttiamo via il cibo o gli imballaggi alimentari, generalmente finiscono in uno di questi tre posti:

- **Discariche:** la maggior parte dei rifiuti alimentari e degli imballaggi alimentari finisce nelle discariche. Le discariche sono grandi aree in cui i rifiuti vengono sepolti e lasciati decomporre. Quando i rifiuti alimentari si decompongono nelle discariche, producono metano, un gas serra che contribuisce al cambiamento climatico.
- **Inceneritori:** alcuni rifiuti alimentari e imballaggi alimentari vengono bruciati negli inceneritori. Se da un lato gli inceneritori possono ridurre la quantità di rifiuti che finiscono nelle discariche, dall'altro possono anche produrre inquinamento atmosferico e contribuire al cambiamento climatico.
- **Impianti di riciclaggio:** alcuni imballaggi alimentari, come scatole di cartone e contenitori di plastica, possono essere riciclati. Gli impianti di riciclaggio selezionano e trattano questi materiali in modo che possano essere trasformati in nuovi prodotti.

ANALIZZARE LA CATENA DEL VALORE ALIMENTARE

Il nostro attuale sistema alimentare ha un impatto significativo sull'ambiente. La produzione, l'imballaggio, la distribuzione, il consumo e la fine del ciclo di vita degli alimenti contribuiscono alle emissioni di gas serra, all'inquinamento dell'acqua e del suolo e alla deforestazione. Questo impatto è particolarmente significativo con l'aumento della popolazione mondiale e della domanda di cibo. Senza cambiamenti significativi nella catena del valore alimentare, l'impatto ambientale della produzione alimentare potrebbe diventare ancora più grave.



Pensa a come è preparata una pizza. Da dove arriva ogni ingrediente?

Pensa a consumare la pizza al ristorante, o comprarla surgelata. Noti delle differenze nel modo in cui è prodotta, confezionata, distribuita.... Riesci a schematizzare il suo viaggio? quale inquina meno?

Il nostro sistema alimentare può essere socialmente ed economicamente insostenibile. I piccoli agricoltori e i piccoli lavoratori si trovano spesso ad affrontare condizioni di lavoro precarie. Sostenendo alternative sostenibili nella fase di consumo della catena del valore alimentare, possiamo anche contribuire a promuovere pratiche di lavoro eque e sostenere i piccoli agricoltori e le imprese.

I consumatori possono almeno avere un impatto positivo sulle ultime tre fasi della catena del valore alimentare. È importante dimostrare che anche noi, come consumatori, possiamo agire al nostro livello. E questo non implica necessariamente un enorme cambiamento e un budget più grande. Facendo scelte informate su ciò che mangiamo e su come consumiamo, possiamo contribuire a creare un sistema alimentare più sostenibile che supporti la salute e il benessere di tutte le persone e del pianeta.

DISTRIBUZIONE

In un supermercato si trovano prodotti provenienti da tutto il mondo (prodotti trasformati o prodotti crudi come le verdure). A volte vengono da lontano, il che implica una lunga strada per arrivare al nostro supermercato, quindi molto inquinamento ed emissioni di carbonio.

Quale può essere l'alternativa?

- L'alternativa migliore è quella di promuovere sistemi alimentari locali e regionali che diano priorità alla produzione e al consumo di cibo all'interno di una specifica area geografica. Ciò può ridurre la distanza che il cibo deve percorrere per raggiungere i consumatori, il che a sua volta riduce le emissioni legate ai trasporti e supporta gli agricoltori e le imprese locali.
- I mercati degli agricoltori sono mercati all'aperto in cui gli agricoltori e i produttori locali vendono i loro prodotti direttamente ai consumatori. Acquistando direttamente dagli agricoltori, i consumatori possono sostenere l'agricoltura locale e ridurre l'impatto ambientale del trasporto alimentare.
- A volte è possibile acquistare il prodotto direttamente in azienda o presso l'agricoltore proponendo il paniere settimanale di verdure (<https://bio-co.ro/>)
- Puoi anche acquistare prodotti locali al supermercato (specie frutta e verdura)



pictures of the ecologically certified social farm Bio&Co in Romania, @fermabioco

CONSUMO

Cambiare le nostre abitudini di consumo alimentare e ridurre allo stesso tempo gli sprechi alimentari è fondamentale per promuovere la sostenibilità. Lo spreco alimentare contribuisce in modo significativo a problemi ambientali come le emissioni di gas serra e l'esaurimento delle risorse. Riducendo gli sprechi alimentari, possiamo contribuire a preservare le risorse naturali e ridurre al minimo il nostro impatto ambientale. Inoltre, le nostre attuali abitudini di consumo alimentare non sono sostenibili a lungo termine e dobbiamo trovare modi per produrre cibo in modo più efficiente e sostenibile.

Quale può essere l'alternativa?

- Acquista il prodotto con meno imballaggi
- Acquista il prodotto "anti-spreco alimentare": applicazioni come Too good to go, Bonapp
- Consumare meno carne / scegliere prodotti a base vegetale: l'allevamento intensivo è uno dei principali responsabili delle emissioni di gas serra. Inoltre, la scelta di opzioni a base vegetale può essere più salutare e conveniente per le persone.
- Identificare le "etichette di sostenibilità": queste etichette e certificazioni possono aiutare i consumatori a fare scelte informate sulla sostenibilità dei prodotti che acquistano.



EU-organic production-regulation: Questa etichetta indica che il prodotto è stato realizzato senza l'uso di pesticidi sintetici, fertilizzanti, o prodotti OGM.



Fair Trade Certified: Questa etichetta indica che il prodotto è stato realizzato assicurando una paga minima ai lavoratori e seguendo le politiche di sostenibilità Fair.



Rainforest Alliance Certified: Questa etichetta indica che il prodotto è stato realizzato in modo da promuovere la sostenibilità ambientale, sociale ed economica.



Non-GMO Project Verified: Questa etichetta indica che il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati (OGM).



MSC Certified: Questa etichetta indica che il prodotto è stato realizzato supportando le pratiche di pesca sostenibile.

FINE DEL CICLO DI VITA

Nel nostro attuale sistema alimentare, la fine del ciclo di vita di molti prodotti è spesso lo smaltimento in discarica o inceneritore, il che contribuisce alle emissioni di gas serra e allo spreco di risorse. Questa non è un'alternativa sostenibile in quanto contribuisce al degrado ambientale e all'esaurimento delle risorse.

Un'alternativa sostenibile sarebbe quella di adottare un approccio di economia circolare, in cui i rifiuti prodotti nel sistema alimentare siano ridotti al minimo e i materiali siano riutilizzati o riciclati. Invece di buttare via i rifiuti alimentari, puoi cercare di prolungarne il più possibile la vita.

Quale può essere l'alternativa per questo?

- **Ottimizza il tuo modo di conservare gli alimenti in modo che durino più a lungo:** conservare frutta e verdura separatamente e nelle giuste condizioni può aiutarle a durare più a lungo. L'etichettatura e la datazione degli avanzi possono aiutare a garantire che essi vengano consumati prima che vadano a male.
- **Congelare il cibo:** un ottimo modo per conservarlo per dopo. Alimenti come pane, frutta e carne possono essere congelati e utilizzati quando necessario. Organizza correttamente il tuo frigorifero!
- **Pianifica i pasti in anticipo:** Pianificare i pasti in anticipo può aiutare a prevenire l'acquisto eccessivo e ridurre gli sprechi alimentari. È una buona idea fare una lista della spesa e acquistare solo ciò di cui hai bisogno.
- **Usa gli avanzi in modo creativo:** Gli avanzi possono essere utilizzati per creare nuovi pasti, ad esempio utilizzando le verdure avanzate in una zuppa o preparando un soffritto con il riso avanzato.

F ∞ D-Y

Sulla
tavola,
non nel
cestino.



Congela il cibo avanzato



Se cucini troppo cibo, prendi ciò che rimane e mettilo nel congelatore.

Compra meno e più spesso

Aumenterai le possibilità di usare il cibo acquistato e ridurrai quelle di sprecarlo.



Scrivi la scadenza

Indica la data di scadenza su tutto. Così saprai se è ancora buono!



- **Ricorda che la materia prima può nutrire gli animali**

Gli avanzi di materie prime provenienti dalla produzione o dalla preparazione degli alimenti, come bucce di verdure, scarti di frutta e bucce di cereali o semi, possono essere utilizzati per nutrire gli animali. Questo può essere un modo sostenibile per ridurre gli sprechi alimentari, poiché questi scarti sono spesso commestibili e nutrienti per gli animali.

- **Compostaggio**

Quando si compostano gli avanzi di cibo, si riciclano essenzialmente i nutrienti presenti nel cibo e li si restituisce al terreno. Questo crea un compost ricco di sostanze nutritive che può essere utilizzato per migliorare la salute del suolo e facilitare la crescita di piante sane. Aggiungendo compost al tuo giardino o alle piante d'appartamento, puoi aiutare le tue piante a crescere più forti e più sane e persino a prolungare la vita dei tuoi prodotti alimentari!

***Sii creativo per
prolungare il più
possibile la fine del
ciclo di vita del
prodotto!***



Attività di gruppo



1 Riduci la quantità di sprechi che produci in un giorno

- **Obiettivo** Prova che possiamo ridurre i nostri sprechi giornalieri
- **No. Partecipanti** Consigliato per 2 - 20 persone
- **Durata** Dipende dal numero di partecipanti
- **Materiali** Post it, penne o matite ed una lavagna/cartoncino
- **Istruzioni**
 1. Chiedere ad un partecipante di descrivere la sua giornata tipo.
 2. Divisi in piccoli gruppi i partecipanti devono definire quando avvengono sprechi durante la giornata descritta. Allo scadere del tempo (5-10 min) si confrontano i risultati. Dopo una breve discussione fornire la risposta completa.
 3. Tornando nei gruppi, i partecipanti devono trovare dei modi per ridurre la quantità di sprechi creati in quella giornata. Lasciare in questa fase 10-20 minuti, allo scadere dei quali si può aprire un confronto tra le soluzioni proposte dai vari gruppi e discuterne l'efficacia.
 4. Continuando la discussione porta degli esempi ai partecipanti basati sull'osservazione dell'attività e concludere con considerazioni sui loro comportamenti abituali (esempio: sostituire le loro bottigliette di plastica con delle borracce)

2 Cosa possiamo fare con questi scarti?

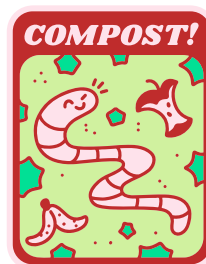
- **Obiettivo** Creare consapevolezza sul fatto che, nella gran parte dei casi, possiamo riutilizzare quello che consideriamo un rifiuto.
- **No. Partecipanti Consigliato** per 2 - 20 persone
- **Durata** 1h
- **Materiali** Dipende dal "fai da te" che si sceglie di realizzare
- **Istruzioni** Fai da te con confezione alimentare esempio: Mangiatoia per uccelli con la confezione del latte, Portapenne con barattolo di latta, portariviste da una scatola di cereali.



CASI STUDIO

**Buone pratiche da tutto il
mondo contro lo
Spreco Alimentare**

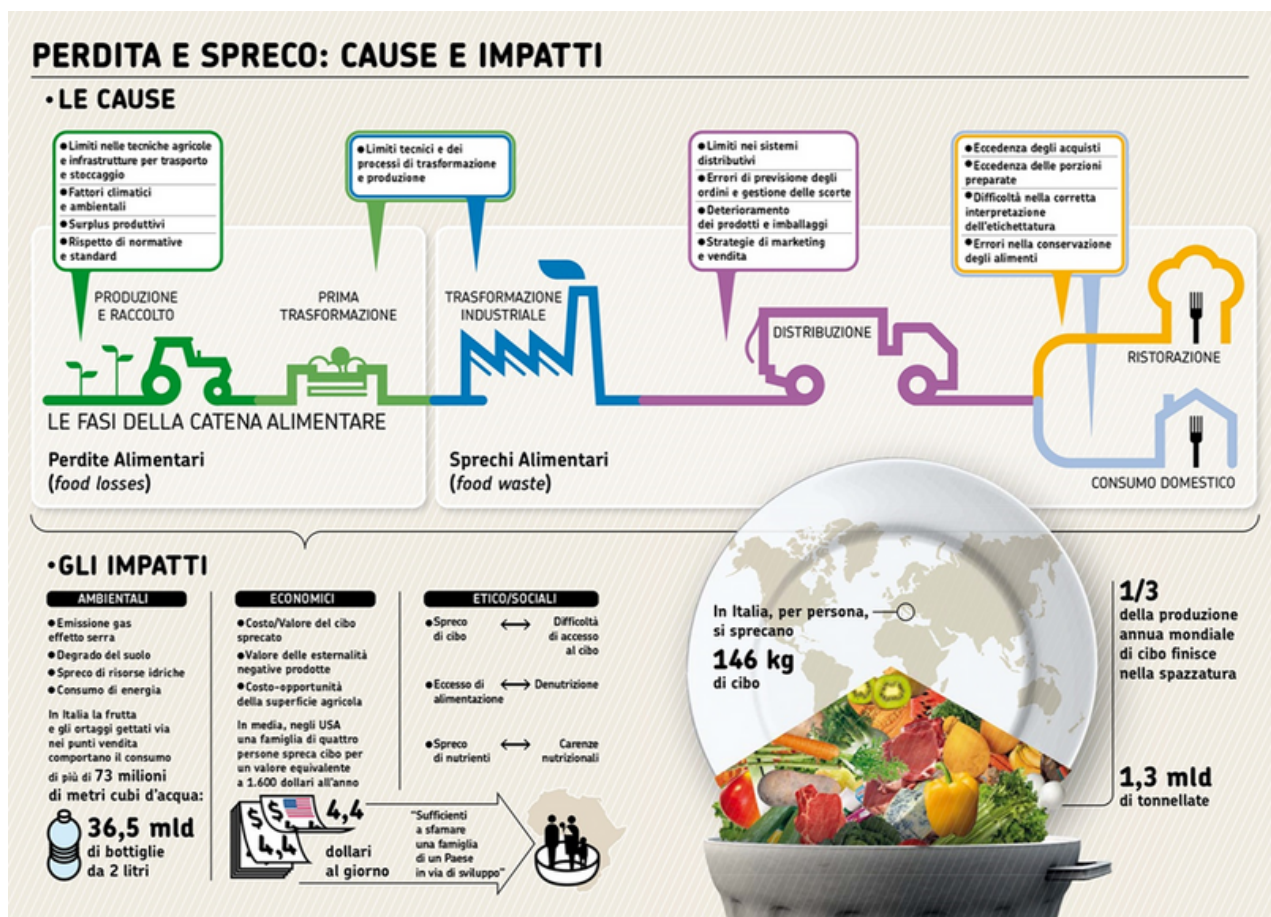
2022-1-SE02-KA220-YOU-000087769



Lo spreco nell'industria alimentare

Ci sono enormi vantaggi nell'applicare uno sviluppo più circolare, come la riduzione del 45-50% dell'uso di fertilizzanti, pesticidi e acqua. Può anche ridurre le emissioni e l'uso del suolo e alimentare l'elettricità del 10-20%.

Un'economia circolare per l'alimentazione è influenzata da molti ambiti diversi come il clima, la geografia, i metodi di produzione, le abitudini alimentari, ecc. Ecco alcuni dei casi di studio dell'economia circolare nel settore alimentare.



Il sistema alimentare globale è un sistema complesso e di grandi dimensioni che collega oltre 1 miliardo di persone ogni giorno nei suoi numerosi processi come la coltivazione, la lavorazione, l'imballaggio, il marketing, il trasporto, la cottura, la vendita e la consegna del cibo.

L'industria alimentare richiede anche una grande quantità di risorse della terra per sostenerla. L'industria agroalimentare occupa il 70% dell'acqua dolce della terra e il 50% della terra abitabile. In questo modo, i problemi e le sfide all'interno dell'industria alimentare hanno effetti e impatti moltiplicabili.

Problemi e sfide come i problemi ambientali, i cambiamenti climatici, lo spreco alimentare, l'inquinamento energetico e idrico. L'industria alimentare influisce anche su molte altre industrie e sistemi che sono vitali per la vita umana. L'industria sanitaria si affida all'industria alimentare e viceversa per la produzione di medicinali, vaccini e per lo stoccaggio, il costo, il trasporto e l'approvvigionamento reciproco. Oltre a conoscere i problemi all'interno del sistema alimentare, dobbiamo anche riconoscere i progressi, il successo e l'impatto positivo che l'industria ha.

Ci sono tre principali problemi sistemici nell'industria alimentare.

1. L'industria alimentare contribuisce al degrado ambientale, con la devastazione della nostra foresta che supera i 7,5 ettari all'anno, causando la perdita di 75 miliardi di tonnellate di terriccio.

2. Oltre il 30% di tutto il cibo prodotto viene sprecato.

3. Il sistema alimentare non è resiliente e non fornisce opzioni uguali e sane a tutti. Ad esempio, circa 1 miliardo di persone sono denutrite o affamate e oltre 2,1 milioni di persone sono obese o in sovrappeso.

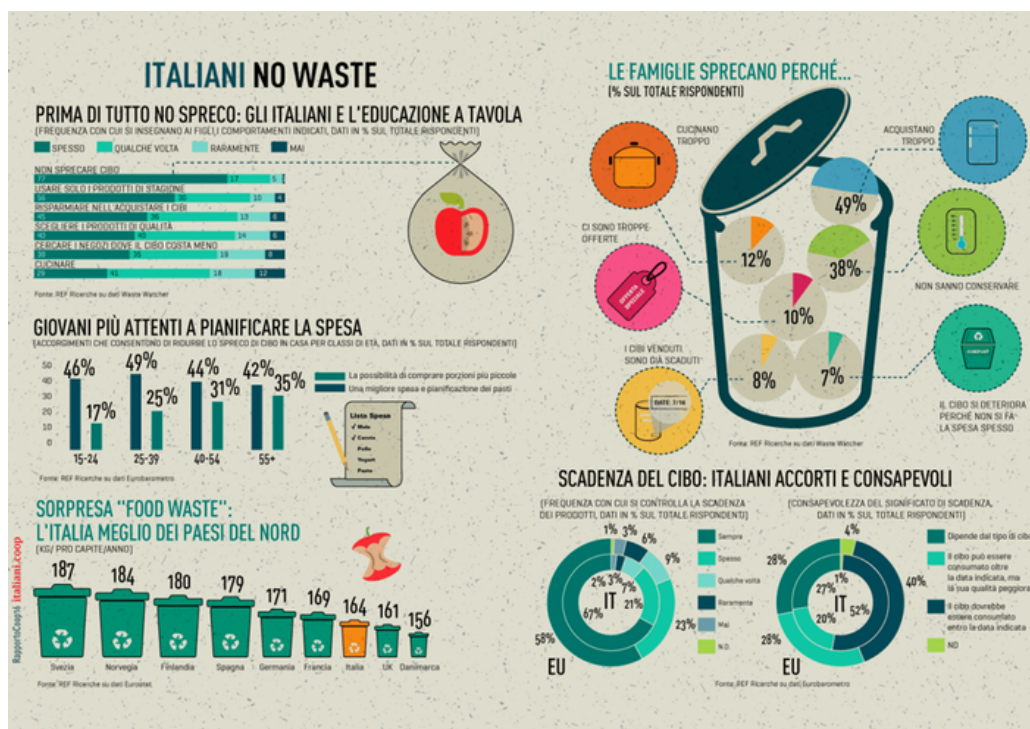
La ricerca ha dimostrato che c'è una spinta costante verso un sistema nutrizionale più circolare, più rigenerativo, resiliente, meno dispendioso e più sano. Questo è il risultato dei quattro aspetti che hanno causato questa spinta:

1. Circuiti ravvicinati di nutrienti - Il ritorno dei nutrienti alle aziende agricole, la rigenerazione del suolo, il reindirizzamento dei nutrienti dalle acque reflue e la riduzione dei fertilizzanti artificiali.

2. Valore dei sottoprodotti: il recupero di importanti sostanze chimiche, medicinali ed energia che aiuta a fornire una fonte più rinnovabile di materie prime.

3. Diversità di produzione- Avere una catena di approvvigionamento più corta riduce la quantità di rifiuti associati al trasporto e questo aiuta anche a fornire più posti di lavoro locali che aiutano con la resilienza del sistema alimentare.

4. Digitalizzazione- avere più digitalizzazione aiuta a misurare, tracciare e localizzare meglio gli alimenti e altri materiali organici. Ciò consente una migliore gestione, allocazione delle risorse, una migliore politica e istruzione.



Buone pratiche

I casi studio sono importanti perché forniscono esempi reali di pratiche positive di economia circolare che vengono utilizzate nell'industria alimentare. Ci sono molti vantaggi nei casi di studio, come ad esempio

1. Aumenta il riconoscimento e la fiducia nella consapevolezza e nella reputazione del marchio del marchio.
2. Fornisci informazioni e soluzioni alle sfide.
3. Assistenza per ulteriori ricerche e riferimento alle strategie di successo utilizzate.

Utilizzo di scarti di insetti per alimenti proteici per animali.

Agri protein mira a creare una fonte di cibo alternativa e sostenibile per l'alimentazione animale. Le specie di mosche hanno scomposto il materiale di scarto e fornito fonti di cibo per pesci e uccelli per oltre cento milioni di anni. Ora Agriprotein può utilizzare la stessa premessa utilizzando larve di mosca insieme ai rifiuti organici per fornire mangimi sostenibili di alta qualità per tutto il bestiame.

Italy, U. I. (2019). Agriprotein [Photograph]. UNIDO ITPO Italy. <https://www.unido.it/award2019/agri-protein/>



Questo nutriente aiuta anche il compost a rigenerarsi nel terreno più velocemente e meglio. Questo è il processo.

1. L'impianto Agriprotein raccoglie i rifiuti alimentari organici.
2. Questi rifiuti vengono poi frantumati e trasformati in una pasta.
3. Le mosche soldatone sono riunite in gabbie ottimizzate dal punto di vista climatico per accoppiarsi.
4. Le femmine depongono circa 500 uova che si schiudono dopo circa cinque giorni.
5. Larve sparse sui rifiuti organici (soprannominati "pranzo delle larve").
6. Le larve aumentano di peso e convertono i nutrienti organici in proteine.
7. Le larve vengono essiccate e macinate per rimuovere il grasso, creando MagMeal, un mangime naturale per animali biologico al 55% di proteine.
8. Il grasso viene convertito in MagOil, che fornisce un integratore per la salute ricco di omega per gli animali o utilizzato come biocarburante.
9. Il materiale organico rimanente viene trasformato in MagSoil, un compost ricco di sostanze nutritive.

Lavorare con la natura per far durare più a lungo il cibo

Apeel ha trovato in modo innovativo un modo per eliminare la plastica termoretraibile monouso utilizzata negli imballaggi alimentari.

Questo processo ha contribuito a ridurre lo spreco alimentare aiutando i prodotti alimentari a durare più a lungo. Questa azienda utilizza un rivestimento commestibile a base vegetale che aiuta a imitare e migliorare le difese naturali di frutta e verdura, che a sua volta rallenta la perdita d'acqua e l'ossidazione, che ne provoca il decadimento più rapido.

Questo prodotto aiuta anche gli agricoltori e i coltivatori ad essere in grado di aspettare più a lungo, consentendo a frutta e verdura di svilupparsi naturalmente fino alla loro piena qualità. Frutta e verdura durano da due a tre volte di più con l'innovazione Apeel.

Frutta e verdura di solito hanno una buccia o una buccia che le protegge e aiuta a impedire loro di seccarsi e marcire. Apeel ha utilizzato questo processo naturale causato dai lipidi e dai glicolipidi presenti nella buccia, nei semi e nella polpa di tutta la frutta e la verdura. Queste sostanze naturali all'interno di frutta e verdura mantengono l'umidità all'interno e l'ossigeno all'esterno.



A. (2019). Apeel [Photograph]. Supermarkets News. <https://www.supermarketnews.com/produce-floral/kroger-plans-national-rollout-apeel-avocados>

Ridurre lo spreco alimentare, aumentando i profitti

In molte cucine commerciali vengono spesso sprecate grandi quantità di cibo acquistato. Le statistiche dicono che è fino al 20%, il che si traduce in una perdita di profitti, spreco di risorse e molti impatti ambientali e sociali. Winnow utilizza una tecnologia che fornisce informazioni sullo spreco alimentare in base ai dati raccolti. Secondo le statistiche dell'ONU, un terzo di tutto il cibo prodotto nel mondo viene perso o sprecato. Questa perdita può ammontare a una stima annuale di 1 trilione di dollari USA. I rifiuti organici sono anche responsabili del 5% delle emissioni e dei gas serra. Winnow non solo analizza i dati classificando le ragioni dello spreco alimentare, ma fornisce anche modi semplici per pesare, aumentando la consapevolezza e facilitando un migliore processo decisionale nella preparazione degli alimenti, nella progettazione dei menu e nell'acquisto degli ingredienti. L'analisi di queste decisioni può ridurre la quantità di cibo che viene sprecata. Winnow è un sistema basato sull'intelligenza artificiale che consiste in una bilancia installata sotto un cestino dei rifiuti e una telecamera sopra il cestino. Questo sistema è in grado di identificare automaticamente i tipi di alimenti gettati via e il tipo di alimento e quindi utilizza l'analisi per generare un report giornaliero e settimanale. Può anche tenere traccia del numero di sedi contemporaneamente per le aziende più grandi che operano in molte località diverse.

Agricoltura oceanica rigenerativa

GreenWave è un metodo rigenerativo di allevamento oceanico che utilizza molluschi e alghe in modo positivo per la natura, utilizzando un reticolo 3D di corde e cesti. Questo reticolo è sospeso a diverse profondità sotto la superficie creando un ecosistema contenente diverse specie. Questo viene poi utilizzato per preservare gli ecosistemi marini e produrre fertilizzanti, mangimi per animali sia all'interno che all'esterno dell'oceano e altri prodotti necessari per l'agricoltura e la produzione di bioplastiche.

GreenWave sottolinea il potenziale del potere dell'oceano di mitigare o invertire le cause alla base delle minacce e dei danni agli oceani, al livello del mare, alla vita oceanica o all'acidificazione causati. Il processo di produzione rigenerativa dell'agricoltura oceanica 3D non ha bisogno di aggiunte dall'esterno in quanto contiene nutrienti sufficienti per sostenere una crescita sana. Questo processo è anche in grado di assorbire l'azoto e il fosforo in eccesso che entrano negli oceani dal deflusso delle tempeste e dai terreni agricoli costieri dove si verifica un uso eccessivo di fertilizzanti. Questi minerali in eccesso dai fertilizzanti possono altrimenti ridurre o sradicare l'eutrofizzazione delle alghe, che può portare a zone morte oceaniche. Alcuni degli altri vantaggi aggiuntivi sono

1. Fornire habitat per le specie marine
2. Aggiunta di Omega3, potassio, ferro, calcio e fibre all'area oceanica dalla reintegrazione delle alghe nell'oceano. Questi nutrienti aiutano a fornire filtrazione e cibo per tutte le altre forme di vita marina.
3. Aiuta a neutralizzare i danni dell'adattamento climatico in modo che la vita vegetale possa assorbire energia dalle mareggiate.
4. L'allevamento di alghe marine negli oceani può creare da 50 a 100 milioni di posti di lavoro sia direttamente che indirettamente.

Birra da Surplus Bread

Secondo il rapporto Growth Within: a circular economy vision for a competitive Europe 2015, il 31% del cibo è stato sprecato. E la classificazione che ha avuto il più alto spreco alimentare è stata la classificazione del pane in quanto ha una breve durata di conservazione. Circa il 40% di tutto il pane prodotto viene buttato via e da qui è nata l'idea di Toast Ale che ha voluto combattere questo problema utilizzando il pane raffermo per produrre la birra. L'azienda ha iniziato a raccogliere pane da gastronomie, panetterie e paninoteche per creare una birra con una combinazione di luppolo d'orzo, lievito e acqua. Il pane sostituisce un terzo dell'orzo e del grano necessari. La birra è la seconda ricetta più antica del mondo e la più antica ricetta per la birra documentata dai mesopotamici contiene anche il pane come ingrediente chiave. Sebbene il metodo di utilizzo del pane non sia un'idea nuova, Toast Ale ha ringiovanito un'antica soluzione a un problema molto grande. Anche Brussels Beer Project ha resuscitato questa antica pratica utilizzando il pane nel suo lotto di birre Babylone. L'obiettivo di Toast Ale è quello di ridurre in modo significativo la quantità di rifiuti alimentari ricorrenti nell'economia lineare.



Collaborare per cambiare i sistemi alimentari locali: Milano.

Attualmente, il 2% dei preziosi nutrienti presenti nei sottoprodotti alimentari e nei rifiuti umani viene recuperato in modo prezioso. Un nuovo approccio strategico audace è stato adottato dal Comune di Milano e da Fondazione Cariplo. Al fine di sostenere un nuovo sistema alimentare che possa aiutare con le sfide e l'intera industria alimentare sulla gestione degli alimenti. Questo metodo prevede la collaborazione con fornitori locali e lo sviluppo di migliori strategie logistiche che riducano la distribuzione delle eccedenze alimentari e diano valore al materiale organico scartato. Sostenendo il rinnovamento dei sistemi naturali, Milano sta valorizzando le proprie risorse alimentari e ha visto una riduzione degli sprechi e dei costi alimentari, continuando a sostenere l'innovazione e le organizzazioni locali. La politica alimentare di Milano prevede che il primo passo sia quello di valutare il sistema alimentare locale e coinvolgere esperti e stakeholder del settore alimentare. Coinvolgere poi i dipartimenti locali, le università, le imprese e le organizzazioni nella definizione della strategia. Le cinque priorità di questa politica sono le seguenti:

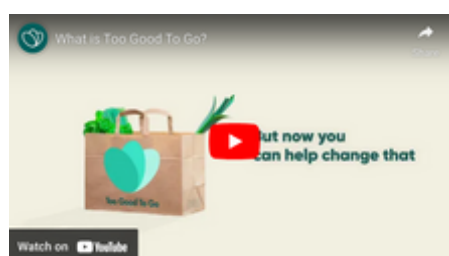
- Aumentare la disponibilità e l'accessibilità di cibo e acqua sani.
- Utilizzo di metodi di produzione alimentare rigenerativa
- Aumentare la consapevolezza
- Sfruttare al massimo il cibo disponibile.
- Sostenere la ricerca scientifica e l'innovazione.

Lo sviluppo di un hub per lo spreco alimentare che ora offre rifiuti alimentari commestibili. Si tratta di ridistribuire il cibo proveniente da mense, supermercati e mercati che non sono più desiderati. Aiutano anche a gestire la ristorazione scolastica all'interno della città e a fare in modo che il cibo che non hanno mangiato venga portato a casa alla fine della giornata scolastica in una doggy bag riutilizzabile. Questa campagna ha portato a una riduzione del 17 %. Il camion municipale raccoglie anche le eccedenze alimentari provenienti da famiglie, proprietà commerciali e scuole in una struttura dove le trasformano in compost e biogas naturale che fertilizza i terreni agricoli urbani. L'educazione attraverso volantini, radio e televisione fa parte della campagna di sensibilizzazione sulle politiche.

Troppo buono da buttare

Si tratta di un servizio e di un'applicazione mobile creati da un'azienda danese. Questa applicazione mette in contatto le persone con ristoranti e negozi con cibo in eccesso o invenduto che altrimenti andrebbe sprecato. Questa applicazione funziona nella maggior parte delle principali città europee e in Nord America. Ci sono altre applicazioni come Olio che funzionano in modo simile. Lo scopo era quello di ridurre la quantità di rifiuti alimentari in tutto il mondo. L'ulteriore vantaggio è che il cibo disponibile che è in eccedenza o invenduto viene poi venduto a un costo inferiore. L'applicazione ha oltre 57,7 milioni di utenti e 154.000 forniscono cibo. In totale sono stati raccolti 139 milioni di pasti.

<https://www.youtube.com/watch?v=9bbsOQX6nmQ>



Food2change

È un'associazione senza scopo di lucro che collabora con altre organizzazioni per aiutare a salvare i rifiuti dei negozi di alimentari e fornire cibo a coloro che non possono permetterselo. Questo aiuta a ridurre le emissioni e gli sprechi alimentari. I negozi di alimentari donano cibo ancora commestibile ma in eccedenza o in procinto di scadere e poi questa organizzazione lavora con i membri per raccogliere il cibo e distribuirlo alle persone bisognose. Le persone possono anche donare e l'organizzazione acquisterà prodotti alimentari con il denaro. Le persone possono anche acquistare prodotti extra e collocare in un'area questo cibo andrà anche alle persone bisognose. Dall'inizio nel 2016, 664 tonnellate di cibo sono state salvate dall'essere gettate via e hanno avuto un risparmio di CO2 di 3957 tonnellate.



FOOD2CHANGE (2016). Food love change [Photograph]. Social Innovation Skåne. <http://socialinnovationskane.se/100-sociala-innovationer-/food2change/>

Yenir

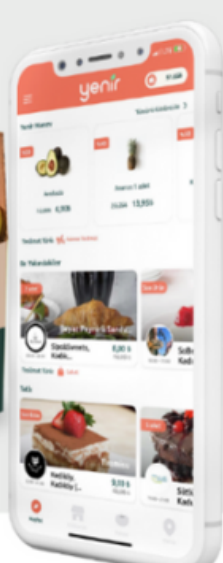
Una piattaforma di spreco alimentare con sede in Turchia che prende prodotti freschi in eccedenza da aziende che hanno superato il controllo di qualità e li vende a un prezzo scontato senza produrre rifiuti. direttamente a casa tua.

**IN OUR FIGHT AGAINST
FOOD WASTE
JOIN US!**

Food waste is a worldwide problem. Every year, more than a third of the food produced in the world is wasted. We dream of a world without food waste and work to make it a reality. You can save your budget and our future by saving the delicious products in the "Yenir" application from waste. Download the Yenir app and join the #wastefighters!

 App Store
  Google Play





How does Yenir work?



BELLA DENTRO

Il progetto Bella dentro ha l'obiettivo di recuperare frutta e verdura che solitamente vengono scartate perché non rispondenti agli standard estetici della grande distribuzione e rivendute a filiera corta.



Bella dentro (2019). Bella dentro: Il gusto del buono senso [Photograph]. Wide Piaggio Group Magazine.
<https://wide.piaggiogroup.com/en/articles/people/the-bella-dentro-ape-commonsense-against-waste/index.html>

Brutti ma buoni

Alla base del progetto c'è la riflessione sul fatto che ogni anno la grande distribuzione "produce" tonnellate di merce invenduta e ancora consumabile.

L'obiettivo principale è quindi quello di rafforzare il principio della responsabilità sociale delle imprese.



foto della fattoria sociale ecologicamente
certificata Bio&Co in
Romania, @fermabioco

Last Minute Market

Nel 2000 nasce l'associazione Last-Minute Market, che nel 2008 diventa una società. Attraverso l'analisi di alcune buone pratiche, il progetto è stato strutturato come una ricerca sul campo che ha coinvolto docenti e studenti al fine di indagare il fenomeno determinando le dimensioni dello spreco alimentare all'interno della distribuzione organizzata.

Dai risultati è emerso che solo una piccola parte dell'invenduto (circa 150.000 kg di merce) non era recuperabile e che il costo per smaltire il cibo sprecato ammontava a oltre 50.000 euro.

Il cuoco degli avanzati

Il Resterkocken è un progetto efficace che incoraggia le giovani generazioni in Svezia a ridurre lo spreco alimentare. Si tratta di uno sforzo collettivo di diverse aziende come NSR (un'azienda di raccolta dei rifiuti), VIVAB (un'azienda di riciclaggio), Ökrab (un'impresa di pulizie) e diversi comuni come Malmö, Kävlinge, Lund, Lomma e Ystads. Si tratta di un'iniziativa rivolta agli studenti delle scuole elementari per aumentare la loro consapevolezza sullo spreco alimentare e incoraggiarli a non sprecare il cibo.

Attività di gruppo



1

Food Waste Pledge

- **Obiettivo** Coinvolgere i partecipanti nel prendere un impegno personale per ridurre gli sprechi alimentari e ispirare l'azione nella propria vita.
- **No. Partecipanti** Consigliato per 4 - 20 persone
- **Durata** circa 2 ore
- **Materiali** Lavagna, post it.
- **Istruzioni:**

PREPARAZIONE

- Inizia spiegando l'importanza delle singole azioni nella riduzione degli sprechi alimentari.
- Condividere alcuni fatti chiave o statistiche sull'impatto dei rifiuti alimentari sull'ambiente, la fame e le risorse.
- Chiedi ai partecipanti di prendersi un momento per riflettere sulle proprie abitudini di spreco alimentare.
- Facilitare una breve discussione ponendo domande come: Quali sono alcune ragioni comuni per cui il cibo viene sprecato? In che modo i nostri comportamenti personali contribuiscono allo spreco di cibo? Quali sono le sfide che dobbiamo affrontare per ridurre lo spreco di cibo?

RIFLESSIONE

- Dare post it e penne ad ogni partecipante.
- Dite ai partecipanti di scrivere una specifica azione che si impegnano a prendere per ridurre lo spreco di cibo nella loro vita quotidiana.
- Incoraggiali ad essere specifici, come "Pianificherò i pasti e farò una lista della spesa per evitare di comprare cibo in eccesso" o "Inizierò a compostare i rifiuti alimentari."

CONDIVISIONE

- Invita i partecipanti a condividere i loro impegni con il gruppo uno per uno.
- Poiché ogni persona condivide il proprio impegno, chiedi al resto del gruppo di fornire commenti o suggerimenti di supporto. c. sottolineare l'importanza della responsabilità e incoraggiare i partecipanti a sostenersi e motivarsi reciprocamente nell'adempimento dei loro impegni.
- Ringraziare i partecipanti per la loro partecipazione attiva e l'impegno a ridurre gli sprechi alimentari. b. Incoraggiali a mantenere i loro impegni visibili e a ricordarsi regolarmente del loro impegno. c. ribadire l'impatto collettivo delle singole azioni nell'affrontare la sfida dello spreco alimentare.



MAPPARE LA COMUNITÀ

**Capire come gli alimenti sono
sprecati, vicino a casa nostra**

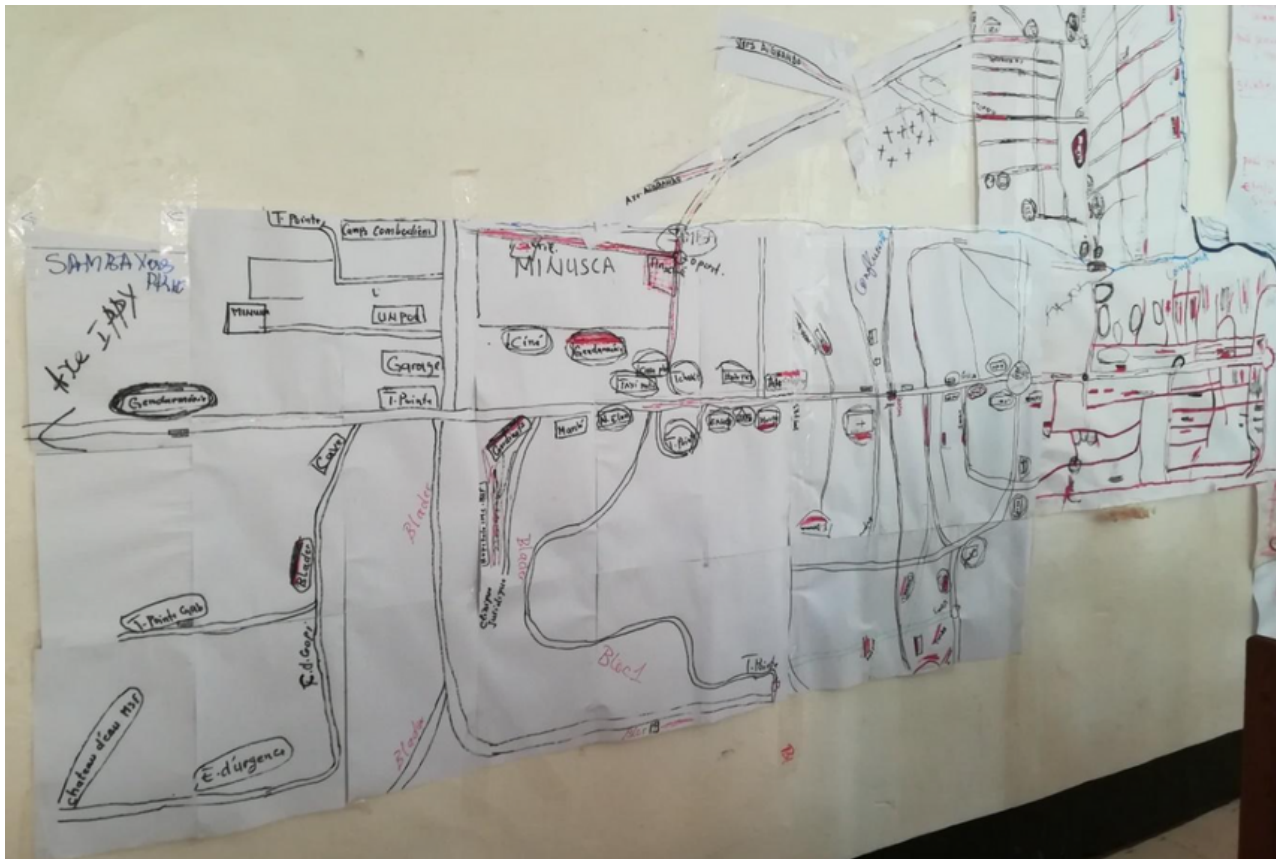
2022-1-SE02-KA220-YOU-000087769



Che cos'è la mappatura del territorio?

La mappatura della comunità (a volte chiamata mappatura delle risorse) consiste nel coinvolgere i residenti nell'identificazione delle risorse del loro quartiere, nell'esaminare le opportunità e nel creare un quadro di com'è vivere lì. L'esercizio è un metodo prezioso ed efficace di coinvolgimento della comunità semplicemente perché le mappe sono visive e facili da relazionare; Come le foto e i video, tagliano le difficoltà di comunicazione per rivelare sentimenti e idee che altrimenti potrebbero essere difficili da esprimere.

Nell'ambito del progetto FOODY, il metodo di mappatura della comunità si concentrerà sull'aiutare i giovani a capire chi sono gli attori locali, la loro posizione, la loro specialità e come possono essere coinvolti nella ricerca o nell'esecuzione delle soluzioni previste.



Ogni comunità ha dei "giocatori"; agricoltori che coltivano ortaggi e bestiame vitale, panettieri, generi alimentari, supermercati, ristoranti, mercati di strada, mercati centrali,

... Dall'altro lato, ci sono organizzazioni, come potenziali beneficiari che già raccolgono gli scarti alimentari per riutilizzarli, ci sono banche alimentari, enti di beneficenza e associazioni che hanno bisogno di maggiori risorse per sostenere le persone bisognose nella comunità. Queste cose possono essere mappate per creare un'immagine della comunità che mostri le sue capacità e le sue potenzialità.

L'obiettivo generale dell'esercizio di mappatura è che i giovani localizzino questi attori, analizzino le loro risorse, verifichino cosa possono offrire, trovino un "beneficiario" adatto e progettino un piano di cooperazione per loro.

La mappatura della comunità può incoraggiare le persone a diventare potenti sostenitori della trasformazione degli spazi in cui vivono, diventando più civici nel processo. Può anche promuovere un senso di responsabilità ambientale e comunitaria nei residenti locali.

Questo toolkit ti aiuterà a condurre la tua mappatura della comunità, dalla preparazione all'esecuzione fino alle possibilità che potresti voler considerare man mano che vai avanti. A seconda di chi sei in grado di coinvolgere nel tuo esercizio di mappatura, i tuoi risultati possono avere implicazioni di vasta portata. Il processo può anche riunire le persone e farle parlare di questioni comunitarie e valorizzare ciò che già esiste, il che è sempre una buona cosa

Perché "mappare" le comunità?

Innanzitutto, ogni comunità è unica. Sebbene molte affrontino molte delle stesse sfide, non esistono due comunità esattamente uguali. Ogni comunità affronta una serie unica di sfide e tutte hanno le proprie risorse uniche, risorse per lo spreco alimentare, modelli e destinatari con risorse specifiche... Conoscendo una comunità, i suoi membri e la sua situazione, possiamo aiutarli in modo più efficace a ridurre la quantità di cibo sprecato vicino a loro

In secondo luogo, è importante identificare i bisogni della comunità insieme alle comunità stesse.

Infine, la collaborazione è la chiave del successo. La mappatura della comunità offre al team l'opportunità di collaborare con le comunità, ma al di là di questo, il processo è un'eccellente opportunità per le persone di riconoscere la propria comunità nel suo insieme e di unirsi intorno all'obiettivo condiviso di migliorare la sicurezza. Si spera che il programma riunisca diversi attori, li faccia lavorare insieme per trovare soluzioni comuni.

Gli attori della catena del valore alimentare

La catena del valore alimentare è la rete di stakeholder coinvolti nella coltivazione, nella lavorazione e nella vendita del cibo che i consumatori mangiano, dalla fattoria alla tavola. Ovvero:

1. i produttori che ricercano, coltivano e commerciano prodotti alimentari, come il mais e il bestiame;
2. i trasformatori, sia primari che a valore aggiunto, che trasformano, producono e commercializzano prodotti alimentari, come farina e pane;
3. i distributori, compresi i grossisti e i dettaglianti, che commercializzano e vendono prodotti alimentari;
4. i consumatori che acquistano, acquistano e consumano alimenti;
5. i governi, organizzazioni non governative (ONG) e autorità di regolamentazione che monitorano e regolano l'intera catena del valore alimentare, dal produttore al consumatore.

Ci riferiremo a loro come GLOCATORI, e poi li classificheremo in coloro che OFFRONO il loro eccesso e coloro che possono beneficiarne, o che possono facilitare il processo, come noi. Per chiarezza, li chiameremo fornitori, beneficiari e facilitatori.

La collaborazione tra le parti interessate lungo la catena del valore alimentare è più importante che mai. Le interdipendenze tra gli stakeholder non sono più principalmente tra le funzioni più strettamente collegate lungo la catena, ma possono comprendere gli stakeholder in qualsiasi punto della rete. A causa della catena di approvvigionamento alimentare globale e di una serie di richiami alimentari globali di alto profilo, la sicurezza e la tracciabilità degli alimenti sono diventate una delle principali preoccupazioni.

Ogni stakeholder deve essere responsabile dell'approvvigionamento, della manipolazione e del controllo della qualità degli alimenti, perché una malattia legata all'alimentazione dovuta a un incidente in qualsiasi punto della catena del valore può rovinare la reputazione di un'azienda, anche se non è specificamente in colpa. Pertanto, le politiche e i regolamenti in materia di sicurezza alimentare richiedono il contributo e la collaborazione di tutte le parti interessate. La condivisione delle conoscenze e dei dati (ad esempio, le migliori pratiche di conservazione degli alimenti, le tendenze dei consumatori, i livelli di inventario) è un'altra area in cui la collaborazione tra le parti interessate può migliorare l'efficienza lungo la catena del valore. Inoltre, una maggiore integrazione verticale all'interno della catena del valore (ad esempio, i programmi di private label dei rivenditori) significa che i singoli stakeholder stanno assumendo ruoli e responsabilità aggiuntivi.

Il processo

(Processo adattato da The Community Mapping Toolkit A guide to community asset mapping for community groups and local organizations, Preston city council)

Il processo di Community Street Audit esiste da alcuni anni. L'idea è quella di inviare dei giovani, muniti di appunti, smartphone/macchine fotografiche, per scoprire tutti gli attori legati alla catena del valore alimentare. I giovani torneranno con le liste dei giocatori e dei beneficiari.



Per eseguire l'audit, è necessario disporre o considerare i seguenti elementi:

- **Sede:** un'adeguata base operativa dove è possibile fare briefing e debriefing a tutti i partecipanti.
- **Sicurezza:** è molto importante includere le questioni di sicurezza nel briefing. Assicurati di coprire la visibilità, la sicurezza stradale e aghi e oggetti taglienti.
- **Confini:** dovrai definire collettivamente il tuo quartiere prima di iniziare l'esercizio. Soprattutto se risiedi in una città, vale la pena guardare questi confini perché aiutano i partecipanti a comprendere i vincoli locali o le difficoltà nella logistica, ad esempio. Per non parlare del fatto che città o distretti diversi potrebbero avere regole e politiche diverse.
- **Percorsi:** all'interno della mappa è necessario tracciare percorsi o definire sezioni in modo da potersi dividere in squadre per percorrerli. Pianificare in anticipo ti aiuterà a fare il miglior uso di tempo e risorse e ti impedirà di distrarti e finire per coprire solo un'area molto piccola nel tempo assegnato.
- **Risorse:** Per un controllo stradale avrai bisogno di una serie di risorse come appunti, fogli di commenti e telecamere, ecc. GOOGLE MAPS o applicazioni simili che consentono ai partecipanti di appuntare, aggiungere immagini a una posizione e note al segnaposto sono suggerite. Alcune app consentono a diversi editor di aggiungere immagini geolocalizzate, aggiungere commenti e condividere dati in modo privato e protetto.
- **Ruoli:** ogni team dovrebbe avere persone designate per prendere appunti e fotografie. Potresti anche volere che i membri del team si concentrino su aspetti specifici come l'estetica o la sicurezza.
- **Feedback:** Al termine del percorso, è sempre consigliabile dare un feedback al gruppo. Ottenere questo feedback iniziale è utile perché le prime impressioni sono spesso il miglior indicatore delle priorità per il quartiere.

La mappatura può essere un esercizio da tavolo e un esercizio basato sul computer, se hai le risorse non c'è motivo per cui non possa essere entrambi: entrambi hanno vantaggi e svantaggi.

È davvero utile se riesci a procurarti una grande mappa della tua zona. Se hai un sacco di persone che partecipano, non vuoi che si affollano tutti intorno a un foglio di carta A4, inoltre più grande è la mappa, più informazioni puoi inserire su di essa, le mappe montate in schiuma sono buone perché puoi attaccare i puntini della mappa in esse. Se hai rappresentanti della tua autorità locale che partecipano, è probabile che abbiano accesso a mappe come queste.

La mappatura di Google è un metodo incredibilmente popolare per mappare praticamente qualsiasi cosa, è gratuito ed estremamente versatile. Mentre la mappatura da tavolo è utile per l'esercizio iniziale, la mappatura di Google è un ottimo modo per dimostrare i tuoi risultati e tenere traccia di eventuali modifiche che puoi apportare.

Tramite Google Maps è possibile posizionare giocatori e beneficiari e appuntarli utilizzando diverse icone e utilizzando la sezione commenti per prendere appunti. Questo può essere fatto sia in una stanza, sia mentre si audisce per le strade.

Se riesci a stampare la mappa, puoi segnare i confini, contrassegnare i giocatori e aggiungere commenti su pubblicarla.

Attività di gruppo



1 Chi sono i giocatori, di cosa hanno bisogno e cosa possono offrire?

Una volta mappato il territorio, Dividi i giocatori in 3 categorie:

Fornitori – sono quelli che producono rifiuti alimentari e possono fornirci le risorse: supermercati, mercati, generi alimentari, agricoltori...

Beneficiari – sono gli enti di beneficenza locali, le chiese, i banchi alimentari e qualsiasi altra organizzazione che può utilizzare o ridistribuire il cibo in eccesso

Facilitatori – sono associazioni o individui che raccolgono il cibo in eccesso, e lo consegnano ai beneficiari; o qualsiasi altra organizzazione che agisca a sostegno del sistema. Si prega di prendere in considerazione anche la possibilità di consultare ONLINE TOOLS e ONLINE APP.

Quindi, per ciascuno dei nomi elencati, completare la tabella seguente. Potresti prendere in considerazione un'intervista con loro. I giovani potrebbero inventare una lista di domande e, sotto supervisione, potrebbero intervistare il giocatore. In questo modo, è possibile avere tutti i dati necessari per preparare un progetto più accurato nella fase successiva del programma. Tra i FACILITATORI si potrebbero elencare anche gli STRUMENTI che stanno supportando gli attori locali per rendere più fluido il sistema.

Ad esempio, in Italia è stata creata un'APP per mettere in relazione i ristoranti che hanno generi alimentari invenduti con le famiglie in difficoltà.

Fornitori	Beneficiari	Facilitatori

Per ciascuno di essi si deve indicare:

- Nome
- Tipo di giocatore Indirizzo / città
- Persona di contatto
- E-mail e numero di telefono Breve descrizione
- Altri elementi importanti da considerare

2 Classificazione degli scarti alimentari nella comunità

Per ogni attore del territorio, i giovani devono indagare su che tipo di rifiuti vengono prodotti e che possono essere utilizzati per altri scopi

Tipi di scarti che si possono trovare nella comunità

- **Scarti di rifinitura:** cibo che è stato tagliato o rifilato perché non commestibile o non utilizzato in voci di menu. Esempio: la buccia di anguria e i tè di fragola sono stati rimossi e non sono stati serviti sul buffet di frutta.
- **Sovraproduzione:** cibo che è stato preparato e non servito e non può essere conservato o riutilizzato.
- **Deterioramento:** il cibo che va a male o si deteriora prima di essere utilizzato. Esempio: bacche che si sono ammuffite prima di essere utilizzate.
- **Scaduto/datato:** cibo che è stato preparato o preparato per non essere utilizzato come previsto. Esempio: zuppa in eccesso datata e salvata nel walk-in, ma non utilizzata prima della data di scadenza.
- **Bruciato/ contaminato:** Cibo che non è utilizzabile perché è stato cotto in modo improprio o contaminato. Esempio: dessert troppo cotto e non conforme agli standard di qualità.
- **Caduto:** il cibo che è caduto o è stato maneggiato male prima di raggiungere il cliente. Esempio: patate cadute sul pavimento mentre viene messo nel piatto.
- **Guasto dell'apparecchiatura:** Cibo che è stato sprecato perché l'attrezzatura si rompe o l'energia viene persa.

Classificare gli scarti secondo queste categorie

Per la donazione	Alimentazione animale	Per il compostaggio

- **Per la donazione:** Cibo in eccesso, compresi cibi crudi e preparati. Confermare la definizione delle categorie di cibo che la dispensa o il rifugio locale è in grado di ricevere.
- **Per l'alimentazione animale:** Include frutta, verdura e pane. Gli scarti devono essere privi di contatto con carne o altri prodotti animali durante la preparazione. Utilizzare sempre utensili e taglieri puliti. Le raschiature delle piastre non devono essere incluse. Carne, pollame, pesce, sugo, grasso da cucina e latticini devono essere tenuti lontani dagli avanzi di cibo per l'alimentazione animale.
- **Per il compostaggio:** prodotti avariati, scarti di preparazione dei prodotti

3 Determinare chi può utilizzare gli scarti.

	Nome dell'attore territoriale
Per le donazioni	
Per usare lo scarto come alimentazione animale	
Per il compostaggio	



CREARE UN PROGETTO

**Cosa possiamo fare con
l'eccesso di cibo?**

2022-1-SE02-KA220-YOU-000087769



Introduzione

Il problema dello spreco alimentare in eccesso ha impatti ambientali e sociali significativi e ci sono diverse soluzioni per affrontarlo, tra cui il compostaggio, il recupero del cibo e i programmi di donazione, come discusso nei capitoli precedenti.

Tecniche efficaci di gestione dei progetti possono essere applicate per pianificare ed eseguire progetti che affrontano lo spreco alimentare in eccesso. Questi progetti possono essere creati da giovani provenienti da paesi, culture e/o background diversi che stanno imparando e collaborando tra loro.

Questa cooperazione può aiutare a trovare nuove soluzioni, come attività pratiche per ridurre lo spreco alimentare, tra cui: donare cibo in eccesso, creare frigoriferi comunitari, avviare un programma di compostaggio, conservare il cibo e molto altro. Inoltre, la cooperazione rafforza l'inclusione e la diversità e aiuta a smantellare gli stereotipi e a combattere il razzismo.

Definizione dell'ambito del progetto

Identificazione degli stakeholder

Sviluppo di un piano di progetto

Pianificazione delle risorse

La collaborazione multiculturale, d'altra parte, sottolinea l'importanza di una collaborazione efficace tra partecipanti provenienti da diversi paesi e background culturali per affrontare il problema dello spreco alimentare in eccesso.

La progettazione e la gestione dei progetti, così come la collaborazione multiculturale, si apprendono al meglio attraverso workshop pratici. Questi sono due esempi di workshop che possono essere organizzati appositamente per il gruppo target "giovani".



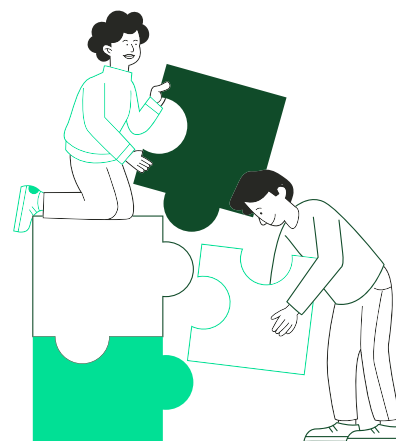
Trovare idee e soluzioni attraverso la cooperazione

Si tratta di un workshop che si concentra sullo spreco alimentare e sull'eccesso di cibo, sviluppando contemporaneamente il lavoro di squadra e le capacità interculturali dei partecipanti. Il laboratorio inizia con un rompighiaccio chiamato "macedonia", in cui ai partecipanti vengono assegnati diversi frutti in una lingua scelta e devono muoversi in cerchio in base ai frutti chiamati dalla persona al centro. Dopo il rompighiaccio, c'è una breve presentazione sul progetto Food-Y, i suoi obiettivi e i risultati.

I partecipanti vengono poi divisi in gruppi in base ai frutti assegnati, con ogni gruppo che riceve un foglio A3 e il compito di discutere il cibo in eccesso nella loro vita quotidiana. I gruppi sono incoraggiati a condividere le loro abitudini alimentari, i loro pasti preferiti e cosa fanno con gli avanzi a scuola, al lavoro o a casa. Se i partecipanti provengono da paesi diversi, possono discutere i diversi modi in cui i loro paesi affrontano l'eccesso di cibo.

I gruppi lavoreranno insieme per trovare soluzioni per affrontare il problema dello spreco alimentare in eccesso e presenteranno le loro idee e soluzioni al resto dei partecipanti. Il pubblico di riferimento per questo workshop è un gruppo di almeno 10 persone, tra cui giovani, giovani disoccupati, organizzatori di comunità e gruppi multiculturali.

La metodologia utilizzata in questo laboratorio è la gamification, con l'obiettivo di sviluppare il lavoro di gruppo, le capacità interculturali, le capacità di problem solving e la conoscenza dell'eccesso di cibo.



Questo workshop è un modo efficace per promuovere la cooperazione e le competenze interculturali tra i partecipanti, affrontando al contempo il problema critico dello spreco alimentare e dell'eccesso di cibo.

Le idee generate possono essere utilizzate per il progetto Foody e, coinvolgendo un gruppo multiculturale di giovani, diventano essi stessi ambasciatori del progetto. I materiali aggiuntivi per questo workshop possono includere presentazioni di Foody e video di YouTube per l'ispirazione.

Trasformare queste idee in un progetto concreto e progettarlo

Il nuovo Social Business Model Canvas (SBMC) è uno strumento basato sul Business Model Canvas che aiuta le persone a comprendere questioni sociali complesse e a pianificare la missione sociale e le proposte di valore. Questo workshop introduce i giovani, i giovani disoccupati e gli organizzatori di comunità alla SBMC e permette loro di sperimentarlo con le proprie idee con l'aiuto di facilitatori.

Il workshop mira a fornire conoscenze sulla gestione e la progettazione dei progetti, consentendo ai partecipanti di agire per risolvere i problemi affrontati dalle loro comunità. Può essere erogato online o fisicamente e prevede la presentazione, la discussione e la co-creazione utilizzando l'SBMC.

Il sito <https://www.socialbusinessmodelcanvas.com/> fornisce risorse aggiuntive ai partecipanti per continuare a sviluppare le loro idee di progetto anche dopo la fine del workshop. Nel complesso, il Project Designing Workshop utilizzando l'SBMC è un'eccellente opportunità per individui e gruppi di acquisire le conoscenze e le competenze necessarie per affrontare i problemi affrontati nelle loro comunità.

L'aspetto chiave di questo modulo è quello di far comprendere agli individui e ai gruppi le idee generali di progettazione e gestione del progetto. L'importante è dare alle persone la possibilità di agire da sole. Questo è il motivo per cui durante il workshop è necessario utilizzare un linguaggio semplice. Il workshop deve avvicinare le persone e dare loro la possibilità di co-creare un'idea progettuale che possa essere implementata nelle loro comunità. Il sito web SBMC fornisce materiali e risorse aggiuntivi che i partecipanti possono utilizzare per continuare a sviluppare le loro idee di progetto anche dopo la fine del workshop. Nel complesso, il Project Designing Workshop utilizzando l'SBMC è un'eccellente opportunità per individui e gruppi di acquisire le conoscenze e le competenze necessarie per affrontare i problemi affrontati.

1 Determinare gli elementi principali del progetto

- **Durata** circa 2 ore
- **Materiale** Business CANVA (come nella pagina seguente, su carta o digitale)
- **Istruzioni:** Il nuovo Social Business Model Canvas (SBMC) online si basa sul Business Model Canvas originale di Strategyzer ed è composto da 14 riquadri.
- I riquadri spaziano dalla comprensione dei sistemi complessi in cui esiste il tuo problema sociale alla comprensione delle esigenze delle comunità che vivono tali problemi, alla pianificazione della tua missione sociale e delle offerte di proposte di valore sociale a beneficiari, clienti e finanziatori chiave e all'identificazione degli elementi costitutivi per la tua attività sostenibile che pone il raggiungimento della missione sociale come obiettivo finale. Durante il workshop i giovani vengono introdotti alla SBMC e sono in grado di sperimentarla con le loro idee con l'aiuto dei facilitatori.

Social Business Model Canvas

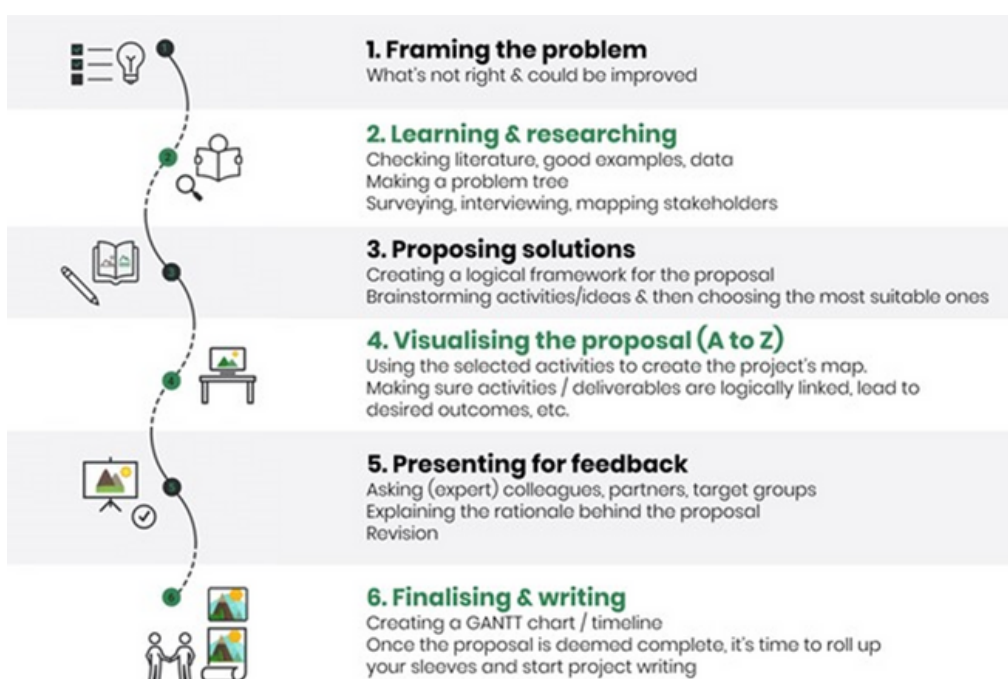


Key Resources <i>What resources will you need to run your activities? People, finance, access?</i>	Key Activities <i>What programme and non-programme activities will your organisation be carrying out?</i>	Type of Intervention 2 <i>What is the format of your intervention? Is it a workshop? A service? A product?</i>	Segments 1 <i>Who benefits from your intervention?</i> Beneficiary	Value Proposition 3 User Value Proposition Impact Measures
Partners + Key Stakeholders <i>Who are the essential groups you will need to involve to deliver your programme? Do you need special access or permissions?</i>		Channels 6 <i>How are you reaching your users and customers?</i>	Customer 4 <i>Who are the people or organisations who will pay to address this issue?</i>	Customer Value Proposition 5 <i>How will you show that you are creating social impact?</i> <i>What do your customers want to get out of this initiative?</i>
Cost Structure <i>What are your biggest expenditure areas? How do they change as you scale up?</i>		Surplus <i>Where do you plan to invest your profits?</i>	Revenue <i>Break down your revenue sources by %</i>	

Inspired by The Business Model Canvas

2 Fare una bozza del progetto che si vuole realizzare

- **Durata** circa 2 ore
 - **Materiale** Piano del progetto
 - **Steps**
1. Inquadra il problema del progetto (i.e. cosa vogliamo risolvere)
 2. Apprendimento e ricerca sul problema
 3. Definire il quadro logico del progetto e abbozzare idee per attività (ad es. quali potrebbero essere le soluzioni)
 4. Visualizzazione della proposta (da A a Z)
 5. Ottenere feedback pertinenti e fare revisioni
 6. Finalizzare il piano di progetto e solo allora iniziare a scrivere



Tutto ciò costituisce un quadro logico del vostro progetto. Tuttavia, costruirlo è un processo inverso. Ciò significa che la logica della vostra proposta dovrebbe seguire il seguente ordine:

1. qual è l'obiettivo principale (impatto) del progetto
2. quali risultati sono necessari per raggiungere tale obiettivo
3. quali risultati/prodotti contribuiranno al raggiungimento di tali obiettivi
4. quali attività produrranno tali prodotti/risultati



COMUNICAZIONE

**Presenta la tua idea in modo
professionale**

2022-1-SE02-KA220-YOU-000087769



Strumenti per la comunicazione

È utile sapere a quale tipo di gruppo target stai parlando e tenerlo a mente quando decidi come implementare la messaggistica. La mentalità delle persone cattura le convinzioni e le motivazioni che informano i tipi di messaggi a cui ogni ospite potrebbe rispondere al meglio.

- Sii breve e chiaro: spesso ricevi solo 3-5 secondi di attenzione da parte di qualcuno. Usa messaggi positivi (fai, prova, aiuta) piuttosto che negativi (non farlo, evita): l'incoraggiamento funziona meglio della vergogna.
- Usa fatti convincenti e dati semplici: ti apre gli occhi e aggiunge credibilità. Ma non aver paura di usare le emozioni per guadagnare coinvolgimento: cattura sia il cuore che la testa.
- Usa l'influenza sociale: fai sapere alle persone che si stanno unendo a te e agli altri. Aiuta le persone a sentirsi bene con le loro azioni e persino a ricevere complimenti condividendo la loro partecipazione con gli altri.
- Coinvolgi i gruppi target come ambasciatori: dovrebbero essere in grado di rispondere alle domande e offrire incoraggiamento.

Ottenere il tuo messaggio giusto è fondamentale per interagire con il tuo pubblico e impartire informazioni chiare e utili.

Per coinvolgere i tuoi ascoltatori si possono usare 2 tipi di messaggi:

- Messaggio principale che ispira: Questo deve essere un messaggio e un'attenzione che punti alla testa e il cuore. Consigliamo un tono positivo e ottimista. Mai negativo o predicatorio.
- Messaggio di supporto che spiega: Il messaggio di supporto offre l'opportunità di spiegare ulteriormente il titolo. Questo è utile quando il titolo può essere sfacciato e intrigante, ma non specifica come aiutare.

Suggerimenti per una buona presentazione

- **FAI DOMANDE:** Usa qualcosa di semplice come un'alzata di mano o una domanda di accordo/disaccordo è un ottimo strumento da usare. Questo serve anche a portare le persone mentalmente al momento presente. Può essere utilizzato all'inizio di un discorso o da qualche parte nel mezzo quando l'attenzione del pubblico inizia a vacillare.
- **ANALOGIE E METAFORE:** Questi strumenti funzionano meglio per spiegare concetti complessi. Potresti usarli quando vuoi semplificare il funzionamento del tuo prodotto confrontandolo con qualcosa con cui il pubblico può relazionarsi. Ecco un ottimo articolo sull'uso di analogie e metafore.
- **POTERE DEL TRE:** Questo è uno degli strumenti più semplici da usare. Puoi inserirlo nella struttura della tua presentazione e usarlo come punto di riferimento durante il tuo discorso. Renderà anche più facile per il pubblico capirlo e ricordarlo. C'è un intero post e video che ho fatto su come usare il potere del tre per rendere la tua comunicazione più efficace.

- **UMORISMO:** Uno dei modi migliori per stemperare lo stress in una situazione di conversazione, far saltare le difese delle persone e connettersi con il pubblico. Tuttavia, l'umorismo può diventare piuttosto complicato e richiede un po' di pratica per funzionare bene. Le battute colorate con stereotipi di genere o razziali potrebbero non andare bene da nessuna parte. Inoltre, dovresti essere in grado di portarlo via con sicurezza.
- **STORY TELLING:** Questo strumento è antico quanto l'umanità. I nostri antenati si riunivano intorno ai falò e raccontavano la loro esperienza in natura. E così le storie fanno appello ai nostri istinti di base. Nell'ambientazione moderna, le storie aggiungono Pathos (emozioni) a Logos (Logica) Come diceva Brené Brown, "Le storie sono dati con un'anima", puoi aggiungere vita a presentazioni noiose attraverso le storie. Potrebbero essere storie personali, aneddoti, parabole, qualunque cosa si adatti al pubblico e alla situazione.
- **INTEGRAZIONE:** Usa gli strumenti online per rendere la tua presentazione più chiara e interessante. Puoi utilizzare presentazioni PowerPoint, Canva come strumento per creare contenuti visivi, Padlet, Mentimeter, ecc.
- **RIASSUMERE:** Anche qualcosa di semplice come delineare chiaramente il tuo discorso può distinguerti. La maggior parte delle presentazioni di lavoro tende a diventare noiosa e la maggior parte degli ascoltatori non ha idea di dove stai andando. È molto importante che il pubblico sappia dove sta andando con te e verrà volentieri.

Non è necessario utilizzare tutti questi strumenti tutto il tempo. Inizia con ciò che funziona per te e prova cose nuove di tanto in tanto se possono migliorare le tue presentazioni. Ci sono molti altri strumenti che puoi imparare per distinguerti.

Esempi

Campagna "Non nutrire il MOSTRO DELLO SPRECO ALIMENTARE" :

Poche persone sanno che 1/3 di tutto il cibo prodotto va sprecato, e la quantità di risorse utilizzate per produrre e smaltire tutto quel cibo in eccesso è ora un problema ecologico di dimensioni mostruose. Dall'inquinamento dell'aria e dell'acqua alla deforestazione e alla dipendenza dai combustibili fossili, lo spreco alimentare contribuisce in modo significativo ai problemi ambientali. Ma insieme, possiamo superare in astuzia questa bestia. I nostri leader culinari stanno ripensando il modo in cui reperiamo, acquistiamo e cuciniamo i nostri ingredienti per ridurre gli sprechi in ogni fase del processo. Potresti essere sorpreso di quanto sia facile per te aiutare. Goditi semplicemente il cibo che vuoi, ma non prendere più di quello che puoi mangiare.

Boom. Sei un eroe. Sconfiggiamo il mostro dei rifiuti e cambiamo il mondo, un pasto alla volta.

Attività di gruppo

**1**

Parlare in pubblico.

- **Obiettivo** Imparare a presentare un'idea chiaramente.
- **No. Partecipanti** Consigliato per 4 - 20 persone
- **Durata** circa 2 ore
- **Materiali** fogli, progetto e BUSINESS CANVA preparato in precedenza
- **Istruzioni:**
 1. Dividere i partecipanti in gruppi da 3 o 4 persone,
 2. ogni gruppo lavora sulla presentazione. possono usare la stessa idea, o diverse idee. l'importante è che lavorino ciascuno su una presentazione.
 3. Ogni gruppo è libero di stabilire che tipo di strumenti usare per presentare la loro idea. Hanno almeno 30 minuti per farlo.
 4. Passati i 30 minuti, uno ad uno i gruppi presentano il proprio progetto ai partecipanti. Al termine della presentazione, i gruppi possono fare domande, offrire feedback in modo costruttivo e suggerire migliorie. al termine del processo, un altro gruppo presenterà il suo progetto e gli altri aiuteranno a migliorarlo.



SUPPORTO

**Come fare richieste ufficiali
per ottenere il supporto**



Che cos'è l'advocacy?

La parola latina "advocare", che significa "essere chiamato a stare in attesa", è da dove ha origine la parola "avvocato". Alzarsi in piedi e difendere qualcun altro significa offrirgli una voce. Una causa viene sostenuta attivamente attraverso l'advocacy. È possibile sostenere e realizzare il cambiamento attirando l'attenzione sui problemi, convincendo coloro che occupano posizioni di influenza ad agire in modo diverso, nonché formando alleanze e agendo contro qualsiasi opposizione emergente. Anche se l'advocacy può assumere molte forme diverse, alla sua base mira sempre a influenzare i responsabili politici per migliorare la vita delle persone e delle comunità. I sostenitori possono formare alleanze, escogitare metodi che influenzano la legislazione, creare un'atmosfera adatta a una salute ottimale e proporre una legislazione descrivendo chiaramente il problema. Per ottenere questi risultati, puoi aumentare il supporto per il tuo obiettivo di advocacy utilizzando tecniche che includono media, iniziative di base e collaborazioni. I metodi che utilizzi e i partner che scegli dipenderanno dall'oggetto e dagli obiettivi della tua attività di advocacy. Questo è fondamentale da tenere a mente.

Passi efficaci sulla strada per la tua advocacy

- **Spiega la tua causa:** indica chiaramente la posizione che stai assumendo. Per definire ulteriormente la tua causa, conduci ricerche e raccogli dati sul problema.
- **Crea una rete:** connettiti con coloro che sostengono la tua causa. Entra in contatto con aziende, associazioni e persone che condividono i tuoi interessi e si sforzano di raggiungere gli stessi obiettivi.
- **Crea una strategia:** crea un piano d'azione che descriva in dettaglio i tuoi obiettivi, le tue tattiche e le tue tempistiche. La tua strategia dovrebbe essere adattabile a molte circostanze.
- **Raccontaci la tua storia:** per spargere la voce sulla tua causa, prendi in considerazione la narrazione. Le storie personali di coloro che sono stati direttamente colpiti dalla causa di solito ispirano le persone. Quando condividi la tua esperienza, sii entusiasta e fedele a te stesso.
- **Usa i social media:** i social media sono un forum fantastico per spargere la voce sulla tua causa. Per promuovere la tua causa, usa gli hashtag, fornisci aggiornamenti frequenti e interagisci con i tuoi follower.
- **Agisci insieme:** collabora con altri gruppi e sostenitori per aumentare il profilo della tua causa. Gli sforzi da soli spesso forniscono benefici meno sostanziali rispetto agli sforzi collaborativi.
- **Concediti il successo:** celebra i risultati lungo il percorso per mantenere la tua rete e te stesso ispirati. Riconosci e ringrazia le persone che hanno dato il loro contributo alla causa.
- **Crea connessioni con i decisori:** Stabilisci connessioni con coloro che possono plasmare la politica e il processo decisionale per la tua causa. Per sostenere la tua causa, incontra i rappresentanti eletti, i decisori e le parti interessate importanti.



Come raggiungere i rappresentanti?

Identifica i responsabili delle decisioni: fai qualche ricerca per trovare i responsabili delle decisioni che hanno il potere di influenzare la politica che ti riguarda. Questi rappresentanti possono essere autorità federali, statali o municipali elette o nominate. Decidi a chi vuoi rivolgerti in termini di politica. Questi possono includere rappresentanti eletti, enti o dipartimenti governativi e altri decisori con l'autorità di emanare leggi.

Internazionale: funzionari delle Nazioni Unite, personale di organizzazioni internazionali, ministri nazionali, ministri e alti funzionari di altri governi, rappresentanti governativi e funzionari pubblici nei negoziati internazionali

Nazionale: presidente, primo ministro, ministri del governo, politici, membri del parlamento, funzionari pubblici, commissione di pianificazione, organi consultivi, organizzazioni governative nazionali specializzate (ad esempio, agenzia per la sicurezza alimentare)

Regionale: commissario provinciale, governatore di stato, rappresentanti di stato, membri regionali del parlamento nazionale, funzionari statali

Locale: sindaco, leader del consiglio distrettuale, politici locali, consiglieri distrettuali, capi delle agenzie distrettuali, capi tradizionali, anziani

- **Componi il tuo messaggio:** dopo aver appreso le priorità e gli interessi del decisore politico, trasmetti le tue opinioni sulla questione in un messaggio diretto e conciso. Per dimostrare il tuo punto di vista, presenta fatti e prove a sostegno.
- Scegli il **miglior canale di comunicazione:** puoi raggiungere i legislatori attraverso una varietà di metodi, tra cui e-mail, telefonate, social media, posta convenzionale e riunioni fisiche. Seleziona la forma di media che è la migliore per il tuo messaggio e per il politico che stai cercando di influenzare. Una volta determinato chi sono i responsabili delle decisioni, puoi metterti in contatto con loro per telefono, e-mail o social media. Sul loro sito web, puoi scoprire i loro dettagli di contatto.
- **Indica chiaramente il tuo obiettivo:** assicurati di dichiarare in modo chiaro e conciso il tuo scopo quando comunichi con i loro impiegati o invii loro un'e-mail. Facilita la loro comprensione del tuo punto di contatto.
- **Rispetta il loro tempo:** sii consapevole dei limiti di tempo imposti ai responsabili politici. A causa dei loro impegni, sii breve e parla al punto. Sii persistente e follow-up: contatta l'ufficio per verificare che il responsabile delle politiche abbia ricevuto la tua comunicazione se non ricevi risposta entro un periodo di tempo ragionevole. I politici hanno spesso un'agenda fitta di impegni e una serie di priorità contrastanti. Continuate a comunicare con loro dopo il vostro messaggio iniziale, ma non disturbateli troppo. È importante essere persistenti ma gentili.

Partecipare a riunioni pubbliche: Essere presenti alle udienze pubbliche è un ottimo metodo per influenzare i legislatori. Al momento del commento pubblico, puoi parlare o scrivere i tuoi pensieri.

Partecipa alle organizzazioni locali: puoi migliorare la tua visibilità e il tuo impatto nel processo decisionale aderendo a programmi comunitari che promuovono le idee che sostieni.

Formare alleanze: una strategia per convincere i funzionari a prestare attenzione a un problema è quella di organizzare altri che condividono le stesse preoccupazioni. Puoi aumentare la consapevolezza del problema ed esercitare pressione sui legislatori affinché agiscano identificando le persone e le organizzazioni che condividono le tue preoccupazioni.

Seleziona i canali migliori per trasmettere il tuo messaggio:

Audio/video	Mass Media	Di persona	Networking
Briefing paper Policy briefs Brochures Newsletter Letters to policymakers Books Evaluation reports Videos Websites, blogs	Emailing Social Media (Facebook, Instagram, YouTube) TV/radio interviews Documentaries Current affairs programs TV/radio spots News stories Opinion articles	Meetings Lobbying Conferences Study tours Presentations Briefings Debates	Friendships Social events Trusted associates Former colleagues or students Staff hiring Gatherings

A seconda della natura del problema e dei decisori che si desidera persuadere, è necessario scegliere un determinato canale. Il metodo più efficace è probabilmente una combinazione di materiali scritti e visivi, mass media e comunicazione diretta. Usa saggiamente le connessioni sociali e professionali.

Ad esempio, l'invio di un messaggio scritto è un metodo essenziale poiché ti consente di pianificare in anticipo e assicurarti che le tue idee vengano ricevute. Ogni lettera non deve essere più lunga di una pagina e contenere i seguenti elementi essenziali: Dovresti presentarti e spiegare perché stai scrivendo. Spiega loro perché ti interessa (e perché dovrebbero farlo anche loro).

Aggiungi eventuali progetti di legge specifici su cui vorresti che votassero, nonché le misure precise che vorresti che prendessero.

Affinché possano contattarti, ringraziarli e offrirti il tuo nome completo e l'indirizzo del mittente.

INCONTRO DIRETTO CON I DECISORI POLITICI

Anche se sono efficienti, le e-mail e le conversazioni telefoniche con i responsabili politici non possono sostituire l'interazione faccia a faccia. Gli incontri di persona ti consentono di aumentare la consapevolezza della tua causa e creare connessioni con i funzionari eletti e il loro staff. Queste sessioni ti offrono anche la possibilità di presentare te stesso e il tipo di informazioni che puoi offrire al personale e ai funzionari. Quando formulano la legislazione o votano, i legislatori si consultano spesso con organizzazioni e persone di cui si fidano per un consiglio. Potresti guadagnare la loro fiducia se considerano te e la tua azienda come autorità competenti nella regione. Gli incontri con i responsabili politici possono essere organizzati in diversi modi, ad esempio attraverso briefing, giornate di lobby, orari di apertura degli uffici e inviti. Quando fai un appuntamento per un incontro faccia a faccia.

Ricorda che i politici sono più aperti a lavorare con gli elettori dei loro distretti. Portate a questi incontri alcune persone che possano parlare apertamente di diversi aspetti della vostra causa. Preparati a esprimere gratitudine per l'assistenza precedente o ad affrontare eventuali problemi.

In che modo il decisore ha gestito finora le questioni connesse :

- Qualsiasi altro atto legislativo significativo relativo alla tua richiesta che viene preso in considerazione.
- Il costo del tuo suggerimento e come tale spesa potrebbe essere ridotta In che modo la tua preoccupazione influisce sulle persone che eleggono questo politico
- Alleati e altri decisori che condividono il tuo punto di vista Dati a supporto di tutte le tue argomentazioni
- Gruppi e decisori che si oppongono al tuo punto di vista e come potresti rispondere a tale opposizione
- Procedure necessarie per la tua proposta, passi che devono essere intrapresi e come il decisore politico può aiutarti
- Qualsiasi altra preoccupazione che il decisore politico o il personale potrebbero avere. Esempi reali degli effetti che la tua proposta avrebbe (statistiche, casi di studio o qualsiasi altra prova che rafforzi le tue argomentazioni)
- E qualsiasi altro dettaglio che sarebbe necessario per rispondere alle domande dei responsabili politici.

COSA FARE DURANTE E DOPO L'INCONTRO

- Arrivare in orario, vestirsi in modo appropriato e dimostrare rispetto e professionalità. Acquisisci familiarità con i nomi e le posizioni delle persone con cui ti stai incontrando.
- Presenta i tuoi punti chiave e le tue argomentazioni in modo chiaro, organizzato e conciso. Utilizzare un linguaggio facilmente comprensibile per i responsabili politici, evitando il gergo o i termini tecnici.
- Prepara delle dispense da lasciare che esprimano chiaramente la tua richiesta, elenca le prove a sostegno e offri le tue informazioni di contatto.
- Per determinare la quantità di informazioni di base da fornire, scopri la loro esperienza con l'argomento.
- Prepara del materiale scritto che potresti lasciare dietro di te che presenti in modo semplice e chiaro il tuo punto di vista.
- Non limitarti a leggere i tuoi volantini durante la riunione. Invece, racconta storie coinvolgenti su ciò che la tua idea significherà per te e per le organizzazioni, le aziende e le persone nella comunità del decisore politico.
- Chiediti direttamente se sono d'accordo o meno con il tuo punto di vista.
- Presta attenzione alle risposte e alle domande dei responsabili politici. Dimostra di apprezzare il loro contributo e mostra la volontà di impegnarsi in un dialogo significativo.
- Dopo l'incontro, invia una nota di ringraziamento esprimendo il tuo apprezzamento per il tempo e la considerazione dei responsabili politici.
- Follow-up Se hai preso impegni o promesse durante la riunione, assicurati di mantenerli tempestivamente.
- Rimani in contatto con i responsabili politici e il loro staff. Condividere eventuali informazioni aggiuntive o aggiornamenti che potrebbero essere rilevanti per gli argomenti discussi durante la riunione.
- Rifletti sull'incontro e valutane l'efficacia. Identifica le aree di miglioramento e impara dall'esperienza per migliorare le tue future interazioni con i responsabili politici.
- Continuare a interagire con i responsabili politici attraverso vari canali, come scrivere lettere, partecipare ad audizioni pubbliche o partecipare a discussioni politiche pertinenti. Questo coinvolgimento continuo può aiutare a rafforzare il tuo messaggio e costruire relazioni nel tempo.

Attività di gruppo



1

Parlare con chi prende le decisioni

- **Obiettivo prendere decisioni insieme.**
- **No. Partecipanti** Consigliato per 4 - 20 persone
- **Durata** circa 2 ore
- **Materiali** fogli, progetto e BUSINESS CANVA preparato in precedenza

Introduzione (5 minuti): a. Inizia spiegando lo scopo dell'attività: simulare una conversazione con i responsabili politici per sostenere la riduzione degli sprechi alimentari. Evidenzia l'importanza di una comunicazione e di una persuasione efficaci nel trasmettere messaggi chiave.

Scenario 1 (10 minuti):

- Introdurre uno scenario ipotetico relativo allo spreco alimentare (come l'attuazione di una politica di riduzione dello spreco alimentare in tutta la città).
- Assegna i ruoli ai partecipanti: responsabili politici e avvocati.
- Definisci chiaramente gli obiettivi, i ruoli e le responsabilità di ciascun ruolo.

Scenario 1: Introduzione della legislazione sulla riduzione degli sprechi alimentari

- **Ruolo:** Avvocato
- **Obiettivo:** Persuadere il decisore politico a sostenere e sostenere la legislazione sulla riduzione degli sprechi alimentari.
- **Background:** Sei un sostenitore della riduzione degli sprechi alimentari e lavori per un'organizzazione ambientalista locale. La città sta affrontando problemi significativi di spreco alimentare e lei ritiene che l'attuazione della legislazione possa avere un impatto sostanziale. Il tuo obiettivo è convincere il decisore politico ad agire e sostenere l'introduzione di una legge per la riduzione dello spreco alimentare.

Scenario 2: Finanziamenti per i programmi comunitari di prevenzione degli sprechi alimentari

- **Ruolo:** Policy Maker
- **Obiettivo:** Comprendere l'importanza dei programmi comunitari di prevenzione degli sprechi alimentari e di tutti i finanziamenti di conseguenza.
- **Background:** Lei è un politico responsabile dell'assegnazione di fondi a vari programmi comunitari. Un sostenitore della riduzione degli sprechi alimentari si rivolge a te per richiedere finanziamenti per iniziative basate sulla comunità volte a prevenire lo spreco alimentare. Il tuo obiettivo è ascoltare le loro argomentazioni, comprenderne i vantaggi e prendere una decisione informata su tutti i finanziamenti.

Preparazione e ricerca (15 minuti):

- Concedi ai partecipanti il tempo di prepararsi per i loro ruoli.
- Incoraggiare i partecipanti a condurre ulteriori ricerche per rafforzare le loro argomentazioni. (Punti chiave di discussione, statistiche e informazioni di supporto sulla difesa dello spreco alimentare)

Gioco di ruolo (15 minuti):

- Condurre le conversazioni di gioco di ruolo in coppia o in piccoli gruppi, con i partecipanti che si alternano come responsabili politici e sostenitori. Incoraggia i partecipanti ad applicare le loro ricerche e i punti chiave di discussione durante il gioco di ruolo. Fornire un'ambientazione realistica, consentendo ai partecipanti di utilizzare oggetti o accessori per arricchire l'esperienza di gioco di ruolo, se lo desiderano.

Discussione di gruppo (10 minuti)

- Dopo ogni sessione di gioco di ruolo, facilita una discussione di gruppo per raccogliere feedback e approfondimenti.
- Incoraggia i partecipanti a condividere le loro osservazioni ed esperienze durante il gioco di ruolo. Discuti le strategie efficaci, le sfide affrontate e i potenziali miglioramenti.
- Concludi l'attività con una breve sessione di riflessione. Chiedi ai partecipanti di condividere ciò che hanno imparato dall'esperienza del gioco di ruolo. Discutete su come possono applicare questi apprendimenti.



FONTI

2022-1-SE02-KA220-YOU-000087769



Capitolo 1

Circular economy introduction. Ellen MacArthur Foundation. (n.d.).

<https://ellenmacarthurfoundation.org/topics/circular-economy-introduction/overview>

Circular economy: Definition, importance, and benefits: News: European parliament.

Circular economy: definition, importance, and benefits | News | European Parliament. (2023, May 24).

<https://www.europarl.europa.eu/news/en/headlines/economy/20151201STO05603/circular-economy-definition-importance-and-benefits>

Davas-Fahey, R. (2020, August 11). Food Supply Chains: What are they? how do they work? why do we need them? are they working? - climate-proof food. Climate.

<https://climateprooffood.com/food-supply-chains/>

King, S. (2022, December 13). Reduce, Reuse, recycle: Why all 3 R's are critical to a circular economy. Scientific American.

<https://www.scientificamerican.com/article/reduce-reuse-recycle-why-all-3-rs-are-critical-to-a-circular-economy/>

OneFrame. (2021, September 6). The ABCs of a circular economy.

<https://www.oneframe.co.nz/blog/circular-economy-explained>

What is food waste: The value of a sustainable supply chain – part 1. Worldfavor Sustainability Blog. (n.d.). <https://blog.worldfavor.com/what-is-food-waste-the-value-of-a-sustainable-supply-chain>

Capitolo 2

(2020). Retrieved from <https://youtu.be/IBrIpmCuoXU>

Ellen MacArthur Foundation. (2021). Retrieved from

<https://ellenmacarthurfoundation.org/circular-examples/collaborating-to-change-local-food-systems>

Ellen MacArthur Foundation. (n.d.). Retrieved from

<https://ellenmacarthurfoundation.org/topics/food/examples>

Jeffries, N. (2018). A circular economy for food: 5 case studies. Retrieved from

<https://medium.com/circulatenews/a-circular-economy-for-food-5-case-studies-5722728c9fle>

Capitolo 3

(Adapted from The Community Mapping Toolkit A guide to community asset mapping for community groups and local organizations, Preston city council)

Capitolo 4

"Project Planning and Implementation" by Rita Gunther McGrath and Ian C. MacMillan: This article, published in the Harvard Business Review, provides an overview of project planning and implementation, including tips for developing a project plan and managing project risks.

"Effective Project Planning: Time and Resource Allocation" by Aydin Nassehi and Bhupinder S. Saini: This research paper, published in the International Journal of Production Research, discusses various aspects of effective project planning, including time and resource allocation.

"The environmental impact of reducing food waste: Waste not, want not" by Selina Juul: This article, published in the Journal of Cleaner Production, discusses the environmental impact of reducing food waste, as well as various initiatives aimed at reducing food waste.

"Reducing Food Waste: The Role of Food Retailers, Manufacturers and Consumers" by Corinna Hawkes, Marie Spiker, and Rachel E. Stoler: This research paper, published in the International Journal of Environmental Research and Public Health, discusses the role of food retailers, manufacturers, and consumers in reducing food waste.

"Food Waste Reduction and Food Bank Support: Potential for Systems Integration" by Michael L. Ganzle, Sarah A. Luetzow, and Ashley R. Hill: This research paper, published in Sustainability, discusses the potential for integrating food waste reduction initiatives with food bank support programs.

Food waste: the problem in the EU in numbers [infographic].

Capitolo 6

- Inclusive Security and DCAF. A Women's Guide to Security Sector Reform: Training Curriculum. Washington, D.C.: Inclusive Security and DCAF, 2017.

- Pitcoff. W. & Rushlow. J. Cultivating. 2018. Good Food Policy: A Guide to advocacy campaigns for Massachusetts food system stakeholders, Massachusetts Food System Collaborative www.mafoodsystem.org, Farm & Food Initiative Conservation Law Foundation www.clf.org.

- Stoneham, M., Vidler, A., & Edmunds, M. (2019). Advocacy in Action: A Toolkit for Public Health Professionals (4th ed.) [j2195e02.pdf](#) (fao.org).



Co-funded by
the European Union

Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Education and Culture Executive Agency (EACEA). Neither the European Union nor EACEA can be held responsible for them.

F ∞ D-Y

