PREVENZIONE PIEMONTE

Il Valore del Cibo.

Buone pratiche ed interventi sul territorio promossi dall'ASL CN2 con il progetto

Attenti allo spreco!

Dott.ssa Francesca Fioretto
SSD Servizio Veterinario area B
Dipartimento di Prevenzione ASL CN2

29 settembre 2026

REGIONE PIEMONTE

BRA ALBA ASL CN2

ATTENTI ALLO SPRECO



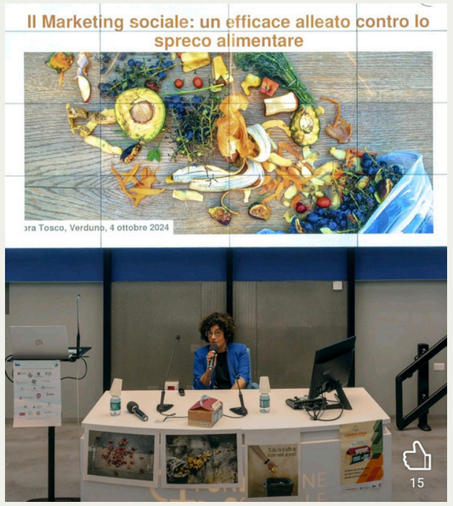
Che cos’è il progetto

“Attenti allo spreco”?



un progetto di marketing sociale realizzato da un gruppo di professionisti dell’ASL CN2 in collaborazione con il DORs Regione Piemonte che porta avanti dal 2018 iniziative finalizzate alla diffusione di buone pratiche alimentari utili alla **prevenzione degli sprechi alimentari** ed alla **promozione di stili di vita sani e sostenibili** attraverso un uso responsabile delle risorse (non solo alimentari).





OBIETTIVI

L’obiettivo principale è quello di ottenere benefici sociali attraverso vari interventi di comunicazione ed educazione che sostengano le scelte e i cambiamenti di comportamento da parte delle persone.



Gruppo di lavoro ASL CN2

“**Prevenzione Spreco Alimentare**”

deliberazione ASL CN2 n. 202 del 25.03.2026



Coordinatore:

Francesca Fioretto - SVET B ASL CN2

Componenti:

Elisa Allocco - SIAN ASL CN2

Elena Lenta - SIAN ASL CN2

Erica Moretto - Ufficio Stampa ASL CN2

Patrizia Pelazza - Epidemiologia ASL CN2

Giulia Picciotto - Epidemiologia ASL CN2

Luca Reano - Progetti Innovativi ASL CN2

Michela Regis - Progetti Innovativi ASL CN2

Eleonora Tosco - DORs Regione Piemonte



Patto di alleanza contro lo spreco alimentare

Gli Enti, le organizzazioni e le associazioni che hanno aderito al progetto "Attenti allo spreco!" si impegnano a:

1) Collaborare per la definizione, implementazione e monitoraggio di azioni e interventi di contrasto allo spreco alimentare;

2) Condividere le politiche e le buone pratiche regionali, nazionali e internazionali di contrasto allo spreco alimentare;

3) Favorire una più ampia conoscenza all'interno del gruppo di progetto e verso la popolazione del territorio dell'ASL CN2, delle cause e delle conseguenze derivanti dallo spreco alimentare e delle possibili strategie e comportamenti da mettere in atto per ridurlo;

4) Promuovere verso la popolazione e nei diversi setting di vita (lavoro, scuola, comunità) comportamenti e stili di vita etici e sostenibili;

5) Sostenere ogni azione a livello locale volta alla comunicazione e sensibilizzazione della popolazione sul tema dello spreco alimentare;

6) Diffondere una cultura "anti spreco", con particolare attenzione all'educazione e sensibilizzazione delle nuove generazioni.

Enti e associazioni che costituiscono il patto di alleanza

Visita la pagina di "Attenti allo spreco!" su www.aslcn2.it

Le iniziative principali



Campagne di sensibilizzazione rivolte a studenti e cittadini

Coinvolgimento degli studenti delle scuole attraverso concorsi a premi, iniziative per la creazione del logo e del manifesto del progetto

Formazione per gli operatori sanitari

Collaborazioni con gli enti partners per l'organizzazione di eventi sul territorio

ATTENTI ALLO SPRECO

BRA ALBA ASL CN2

Impatti e risultati ottenuti



Dal 2018 al 2025 hanno partecipato agli eventi formativi oltre **600 persone (operatori sanitari ed altri professionisti).**

Partecipazione di operatori sanitari ed altri professionisti ai nostri eventi formativi



Dal 2022 al 2026 hanno aderito alle lezioni un totale di circa **4600 studenti.**

Coinvolgimento degli studenti di ogni grado di istruzione



Produzione di materiale divulgativo (poster, docufilm, articoli, lezioni)







Prossime iniziative

Concorsi a premi per le Scuole Primarie e Secondarie a.s. 2026/2027

Laboratori con attività di gruppo nelle Scuole Secondarie di I grado nell'ambito del PP1 - PLP ASL CN2 a.s. 2026/2027

Convegno del 5 febbraio 2027 "***Nutrire il futuro nell'era della crisi climatica. Il Contrasto allo spreco alimentare nella visione One Health***"

Per maggiori dettagli è possibile consultare la pagina web del progetto "Attenti allo Spreco!"

BRA ALBA ASL CN2

www.aslcn2.it

ATTENTI ALLO SPRECO



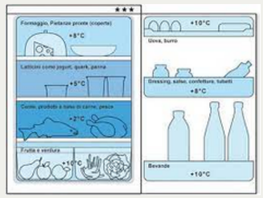
Problema di Perdite e Sprechi Alimentari

Conoscenza

- Dati (i numeri di perdite e sprechi alimentari);
- Punti della filiera dove essi si verificano;
- Cause di perdite e sprechi alimentari;
- Conseguenze (impatti ambientali, etici, economici, sanitari).

Prevenzione









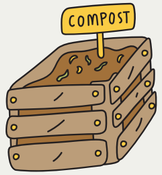


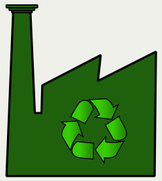




impiego eccedenze ai fini del **consumo umano**







impiego eccedenze per **consumo animale** o per altre finalità (es. compost, biogas, riciclo...)

Rifiuti

(nessun impiego)



Perdite e Sprechi Alimentari nella filiera delle derrate alimentari di origine animale



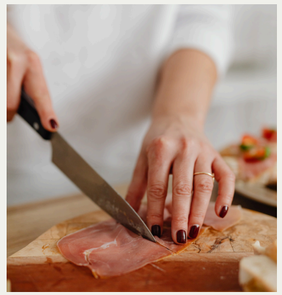














MLW = Meat Loss and Waste

è possibile quantificarli?

Universiteit Leiden
The Netherlands

Leiden University
Institute of Environmental Sciences (CML),
Leiden, the Netherlands

MENU CERCA **LA STAMPA** IL QUOTIDIANO ABBONATI ACCEDI

LA ZAMPA

CANI GATTI ALTRI ANIMALI LE STORIE LE GUIDE LA ZAMPA JUNIOR I VIDEO LE VIDEOADOZIONI

Ogni anno 18 miliardi di animali negli allevamenti vengono uccisi ma non consumati: l'inutile strage dovuta agli sprechi della catena produttiva e dei consumi

di Noemi Penna



02 Gennaio 2024 alle 06:44

Conosciamo gli alti impatti ecologici degli allevamenti intensivi. Ma c'è un altro aspetto che troppo spesso viene trascurato e che ha un sostanziale effetto, non solo ambientale: stiamo parlando dello spreco di carne e, soprattutto, di milioni di animali che vengono allevati per produrre un cibo ma che non verranno mai realmente utilizzati per questo scopo e finiranno invece direttamente in discarica. Morti invisibili ma soprattutto inutili di una filiera che sempre più urgentemente deve fare i conti con la sostenibilità e il rispetto degli animali, ma anche un monito per tutti noi consumatori.

ELSEVIER

Sustainable Production and Consumption

Volume 43, December 2023, Pages 308-318



Animal lives embodied in food loss and waste

Juliane Klaura [a], Gerard Breeman [b], Laura Scherer [a]

Show more

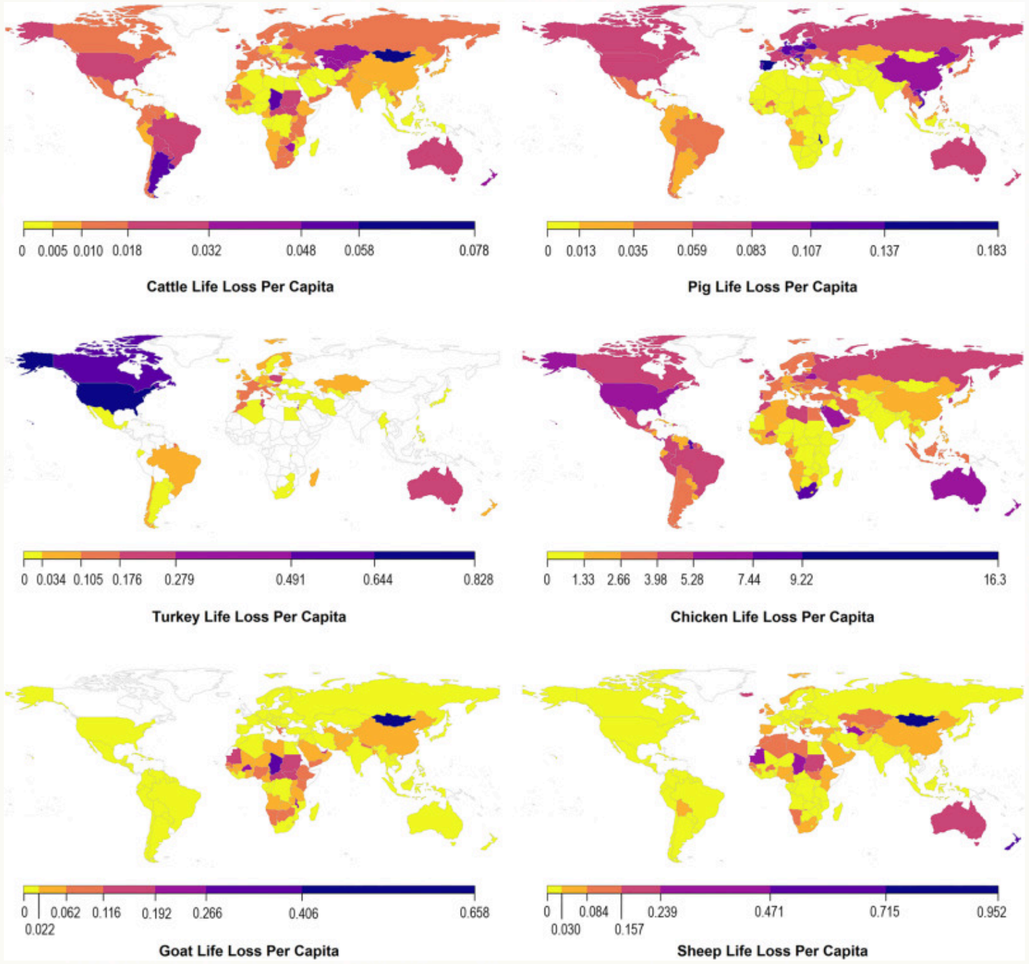
+ Add to Mendeley Share Cite

https://doi.org/10.1016/j.spc.2023.11.004

Get rights and content

Under a Creative Commons license

open access

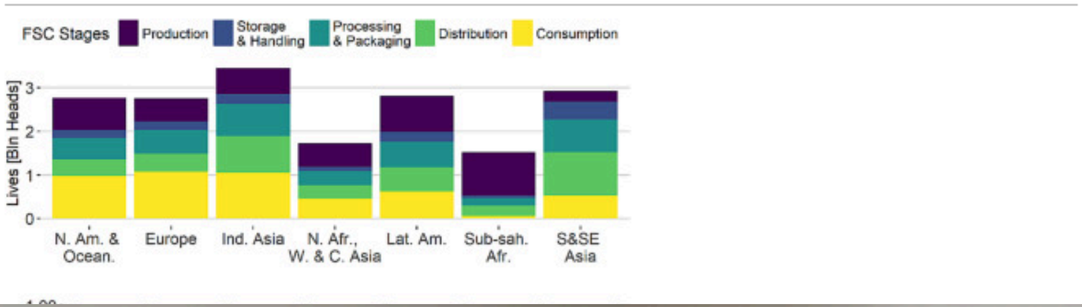


3. Results

3.1. Animal life losses embodied in 2019 meat loss & waste

In 2019, 77.4 million tonnes of meat from the six major meat-producing species of animals were lost and wasted along the food supply chain. This is equivalent to approximately 52.4 million tonnes of bone-free, edible meat (Fig. S1). In this MLW, the lives of close to 18 billion animals were embodied, which were raised and killed without serving a purpose for human nutrition. Of the estimated deaths, 74.1 million individuals or 0.4% were cattle, 188 million or 1.1% goats, 195.7 million or 1.1% sheep, 298.8 million or 1.7% pigs, 402.3 million or 2.2% turkeys, and 16.8 billion or 93.6% chickens. Thus, for an average citizen, there were 2.4 lost or wasted animal lives embodied in meat production and consumption.

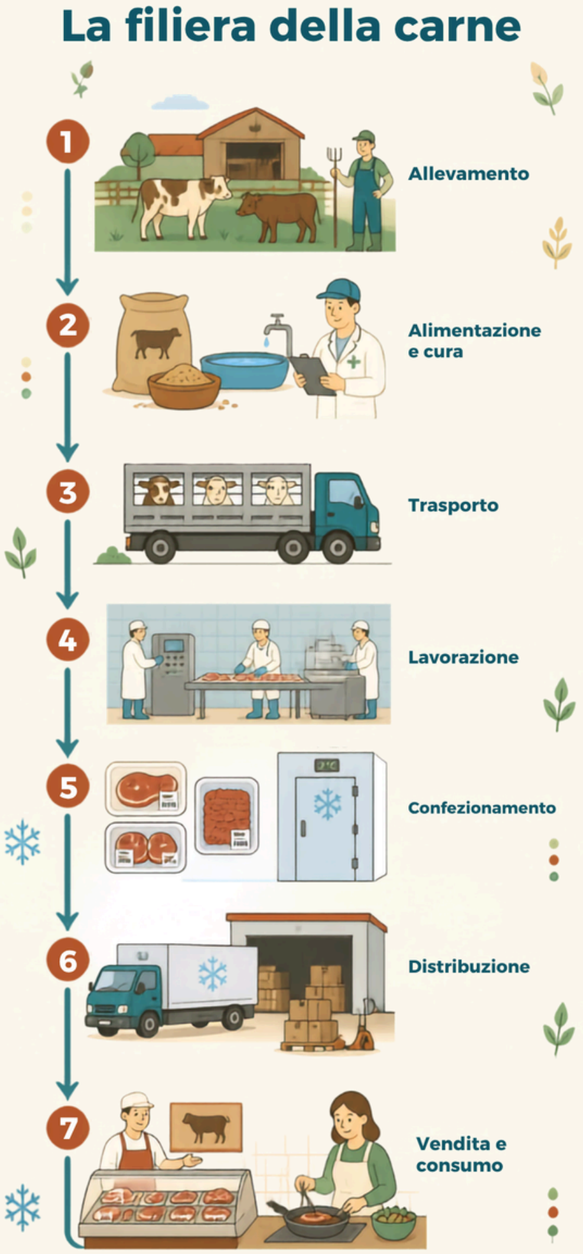
Of all the life losses estimated, 24.9% occurred in FSC1, 7.8% in FSC2, 20.0% in FSC3, 20.6% in FSC4, and 26.7% in FSC5. Hence, in the supply chain, most life loss occurs during agricultural production (FSC1) and consumption (FSC5), whereas life losses during storage and handling (FSC2) were found to be especially low. Patterns per region group, however, differ (Fig. 1). Consumption-based losses dominate in North America & Oceania, Europe, and Industrialized Asia. Production-based losses are highest in Latin America, North Africa, Western & Central Asia and especially Sub-Saharan Africa. Losses in South and Southeast Asia are entirely different, being dominated by Distribution (FSC4) and Processing & Packaging Losses (FSC3). In summary, losses during the upstream stages of the FSC lead to slightly more needless animal deaths (52.7%) than waste in the downstream stages of the FSC (47.3%).



Prevenzione delle Perdite e degli Sprechi Alimentari

Ruolo dei Servizi Veterinari ASL

Controlli Ufficiali



vet area A - C

vet area A - C

vet area C

vet area B

vet area B

vet area B

vet area B

Responsabilità degli OSA

Normativa europea e nazionale

Reg. CE 178/02 ➡ *è la norma fondamentale dell'Unione Europea che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare*

Reg. CE 852/04 ➡ *sull'igiene dei prodotti alimentari*

Reg. CE 853/04 ➡ *stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale*

Reg. CE 2073/05 ➡ *sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari*

****

Controlli Ufficiali dei Servizi Veterinari dei Dipartimenti di Prevenzione ASL

Reg. UE 625/17 ➡ *relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari*

Reg. UE 627/19 ➡ *stabilisce modalità pratiche uniformi per l'esecuzione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano in conformità al regolamento (UE) 2017/625*

Reg. UE 624/19 ➡ *recante norme specifiche per l'esecuzione dei controlli ufficiali sulla produzione di carni e per le zone di produzione e di stabulazione dei molluschi bivalvi vivi in conformità al regolamento (UE) 2017/625*

D.L.vo 27/2021 ➡ *adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2017/625*



Legge 25 giugno 2003 n.155 (“Legge del Buon Samaritano”)
Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale.

I Donatari / le Organizzazioni Caritative (OC) sono equiparati al **Consumatore finale** (ultimo anello della filiera alimentare).

****

Consumatore finale: il consumatore finale di un prodotto alimentare che non utilizzi tale prodotto nell’ambito di un’operazione o attività di un’impresa del settore alimentare **(Reg. CE n.178/2002 art.2)**

Recupero, raccolta e DISTRIBUZIONE di cibo ai fini di solidarietà sociale

Manuale per corrette prassi operative per le organizzazioni caritative

secondo Articolo 8 del regolamento (CE) n.852/2004



Validato dal Ministero della Salute in conformità al Regolamento (CE) n. 852/2004

Prima Edizione Ottobre 2015

In riferimento al Regolamento (CE) 178/2002 tutti gli operatori del settore alimentare devono **garantire la sicurezza degli alimenti** ognuno per la parte di propria competenza, comprese le OC che distribuiscono cibo gratuitamente.





Grazie dell'attenzione!

Dott.ssa Francesca Fioretto
SSD Servizio Veterinario area B
Dipartimento di Prevenzione ASL CN2