

# PROGETTO COOP: LO SPRECO

**PROGETTO COOP: LO SPRECO**  
**La filiera dal campo alla tavola: dalla piantina di grano**

**La semina**  
  
La semina è il primo passo della coltivazione del grano. Gli agricoltori preparano il terreno e piantano le sementi.

**L'industria**  
  
L'industria trasforma il grano in farina.

**La raccolta**  
  
La raccolta avviene quando il grano è maturo. Le macchine raccolgono il grano e lo puliscono.

**La distribuzione**  
  
La distribuzione avviene attraverso i supermercati e i negozi di alimentari.

**Il consumo al pane**  
  
Il consumo avviene in tavola, dove il pane è un alimento essenziale.

## LA SEMINA

Al momento della semina gli agricoltori mettono molto impegno per preparare quelli che diventano i nostri cibi. Per far crescere la piantina irrigano, zappano e concimano. Così crescano sane e ricciose. Tuttavia parte dei semi, a volte, cade su terreni non fertili o sassosi e quindi viene sprecato. Inoltre per l'irrigazione viene usata una enorme quantità d'acqua.

## LA RACCOLTA

Nella fase della raccolta i trattori tagliano (mietono) le piante di grano. I chicchi puliti vengono messi in sacchi con la parte invasa e vengono fatte prove di paglia. I camion trasportano i sacchi pieni di grano nella fabbrica dove vengono trasformate in farina che poi viene distribuita in altre fabbriche, forni, pasticcerie e pizzerie per realizzarci alimenti vari! In questa fase, quella della raccolta, si verifica un notevole spreco di materia prima perché molti chicchi vengono dispersi sul terreno. Tutta via uccelli e polli se ne nutrono e quindi si recuperano in qualche modo parte del raccolto perduto dalla macchina.

## LA DISTRIBUZIONE

Dalle fabbriche, i camion trasportano i cibi che sono stati trasformati. A volte questi cibi vengono trasportati con i treni o mezzi su gomma che consumano molta benzina ed elettricità e impiegano molto tempo. I cibi vengono conservati in dei contenitori, scatole e sacchetti.

## LA VENDITA

Dopo che gli alimenti sono stati trasportati nei negozi, vengono tolti dagli scatoloni e vengono posizionati negli scaffali, con il prezzo e il codice a barre, dove viene letto il prezzo. Le persone interessate a quell'alimento, lo mettono nel carrello e lo portano alla cassa, dove viene passato e pagato. Questa è la vendita. Una forma di spreco è quella della plastica perché nei supermercati spesso le persone prendono troppa plastica per portare a casa la spesa. Molti alimenti vengono incartati dalla plastica che poi sarà buttata: ancora uno spreco! Gli alimenti che restano sono sugli scaffali troppo a lungo, possono scadere e vengono buttati. Questi sono sprechi grandissimi!

## IL CONSUMO

Dopo aver stato venduto, il prodotto viene consumato dalla gente, che lo porta nelle case, nei ristoranti e nelle mense per preparare vari cibi con gli ingredienti acquistati.

Per non sprecare, le persone usano piatti di coccia e non di plastica, perché la plastica è derivata dal petrolio e il petrolio inquina, inoltre non usando quantità maggiori di quelle che possono essere consumate anzi, eventualmente, trasformare in altro modo l'alimento per riutilizzarlo. E il pane diventa duro, infatti, non può più essere mangiato, ma può essere grattugiato ed utilizzato per le panature.

### Le buone pratiche per non sprecare:

- 1) *comprare solo quello che si prevede di consumare*
- 2) *controllare sempre la data di scadenza*
- 3) *ricordarsi che sprecare cibo significa anche sprecare denaro*
- 4) *controllare che il frigorifero sia regolato correttamente*
- 5) *mettere in vista i prodotti prossimi alla scadenza*
- 6) *riutilizzare sempre quello che avanza dei pasti*
- 7) *non servire porzioni eccessive*
- 8) *conservare il cibo in modo corretto*