Le nostre STORIE

Nel **2024** il Banco Alimentare Marche, in collaborazione con il **Liceo Scientifico "G. Marconi"** di **Pesaro**, ha realizzato il progetto **Vivere Solidali**, un percorso formativo per conoscere e sperimentare il recupero delle eccedenze alimentari.
L'iniziativa ha coinvolto circa **250** studenti, con:
12 ore di formazione in classe per approfondire il tema dello spreco alimentare e i suoi impatti sociali, economici e ambientali.

18 ore di attività pratica presso il magazzino del Banco Alimentare di Pesaro, per osservare da vicino le fasi di recupero, stoccaggio e distribuzione del cibo.

20 ore di sperimentazione sul campo, culminate nell'organizzazione di un "Dona Cibo" a scuola: **900** kg di alimenti recuperati da circa **150** studenti e donati alle strutture caritative locali.

Alcuni studenti, entusiasti dell'esperienza, hanno scelto di continuare il loro impegno partecipando anche al recupero di prodotti ortofrutticoli presso il MACFRUT presso la Fiera di Rimini.

CONOSCI IL Banco Alimentare

Il **Banco Alimentare** è un'organizzazione che ogni giorno recupera eccedenze alimentari da supermercati, aziende e mense, e le distribuisce alle strutture caritative che aiutano persone in difficoltà.

Fa parte della rete **Passamano**, che oltre al cibo si occupa anche di recuperare e ridistribuire vestiti e altri beni, per evitare sprechi e aiutare chi ne ha bisogno.

INSIEME POSSIAMO TRASFORMARE LO SPRECO IN AIUTO.

Passamano Condivisione solidale

Banco Alimentare

Ambito Sociale
www.ambitosociale6fano.it

REGIONE MARCHE

Campagna realizzata con il contributo della Regione Marche in attuazione della legge regionale n. 32/2017

PASSAMANO
il filo delle storie

SPRECARE **CIBO** SIGNIFICA SPRECARE **RISORSE NATURALI** & AUMENTARE L'INQUINAMENTO.

RIDURRE LO SPRECO È UN **ATTO** di **GIUSTIZIA**

AIUTA CHI HA MENO E RENDE LA **SOCIETA PIÙ EQUA**.

Sapere leggere bene le etichette ti fa risparmiare cibo, soldi e aiuta il pianeta.

PERCHÉ non sprecare CIBO è così IMPORTANTE

Benefici AMBIENTALI

Ogni alimento che buttiamo ha un costo nascosto per il pianeta:

ACQUA SPRECATA – per coltivare **1** kg di grano servono circa **1.500** litri di acqua!
ENERGIA e TRASPORTI – produrre, trasformare e portare il cibo fino ai negozi richiede carburante e produce CO_2.
TERRA e BIODIVERSITA' – per coltivare cibo servono campi, che spesso sostituiscono foreste e habitat naturali.
RIFIUTI e GAS SERRA – il cibo buttato in discarica produce metano, un gas serra **25** volte più potente della CO_2.

Benefici SOCIALI

Recuperare cibo ha anche un impatto sulle persone: 1 persona su **10** nel mondo soffre la fame mentre altrove il cibo viene sprecato.

RIDUZIONE DELLE DISUGUAGLIANZE– Aiutiamo chi ha meno, condividendo risorse alimentari.
CONTRASTO ALLA FAME – Il cibo recuperato arriva a chi ne ha bisogno, sostenendo famiglie e comunità vulnerabili.
RISPARMIO ECONOMICO – Meno spreco significa meno costi per le famiglie e per il sistema economico.
OPPORTUNITÀ SOLIDALI – Trasformiamo il cibo in eccesso in azioni concrete di aiuto alla comunità.

DATA di Scadenza VS TERMINE minimo di Conservazione

La Data di Scadenza viene indicata sulle confezioni o etichette di alcuni alimenti con la dicitura **"da consumarsi ENTRO" seguita da GIORNO, MESE ed eventualmente ANNO.**
Definisce la data entro cui un alimento deve essere consumato per garantire la sicurezza alimentare. **Un alimento è scaduto dal giorno successivo alla data indicata** sulla confezione e non può essere più venduto. Se viene mangiato dopo la data di scadenza, il consumatore potrebbe incorrere in rischi per la propria salute.

Il Termine Minimo di Conservazione o TMC viene indicato sulle confezioni con la dicitura **"da consumarsi PREFERIBILMENTE entro" seguita da GIORNO/MESE per conservabilità inferiore a 3 mesi, MESE/ANNO tra 3 mesi e 18 mesi, solo ANNO per più di 18 mesi.**

Il TMC indica la data fino alla quale un alimento conserva le sue proprietà specifiche, come qualità organolettiche e valore nutrizionale, se conservato correttamente.
Dopo tale data, il prodotto potrebbe perdere alcune caratteristiche, ma non rappresenta automaticamente un rischio per la salute.

CONTATTA
IL BANCO ALIMENTARE MARCHE
A
direttore@mache.bancoalimentare.it

ORGANIZZARE una Colletta Alimentare A SCUOLA

seconde vite

VUOI FARE LA DIFFERENZA? ECCO COME ORGANIZZARE UNA COLLETTA CON I TUOI AMICI O COMPAGNI DI CLASSE:

Contatta il Banco Alimentare
Spiegate che volete organizzare una colletta: insieme potrete progettare un'iniziativa su misura per la vostra scuola, per portare un aiuto concreto e importante alla comunità.

Scegli la data
Decidete se fare un solo giorno speciale o una settimana intera di raccolta.

Fai passaparola
Usate gruppi WhatsApp, volantini e locandine in classe e nei corridoi per invitare tutti a partecipare.

Stabilisci cosa raccogliere
Prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, olio, biscotti, scatolame.

Prepara un punto di raccolta
Un tavolo all'ingresso della scuola o dell'associazione dove lasciare i prodotti.

Consegna il raccolto
Organizzate con il Banco Alimentare il ritiro o la consegna dei prodotti raccolti.

PUOI ANCHE COINVOLGERE I PROF: trasformare la colletta in un progetto di educazione alla solidarietà è un'ottima idea!