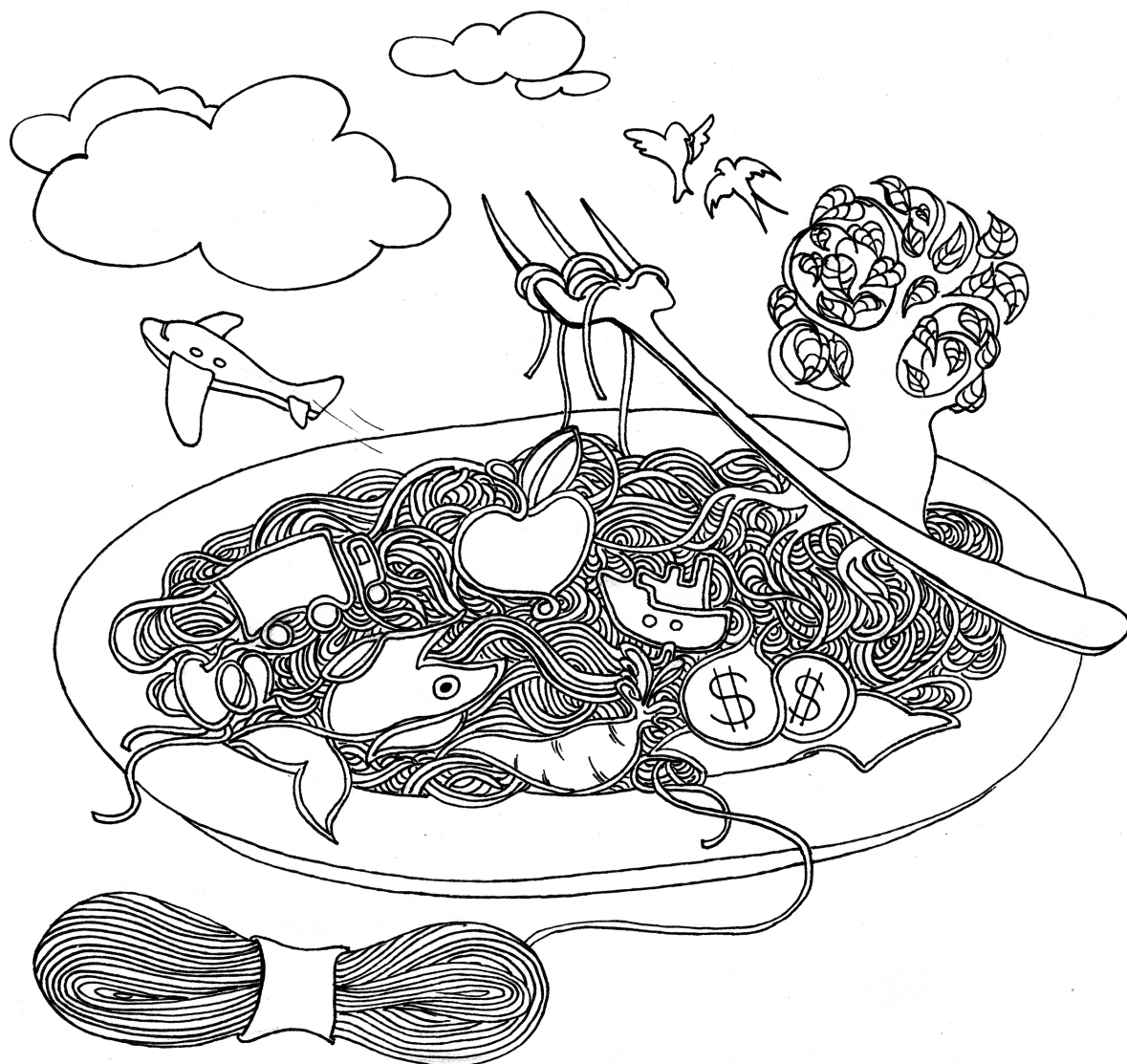


Piste per l'educazione allo sviluppo sostenibile (ESS)

3° ciclo (12-15 anni)

Un gomitolo nel piatto

Un'attività per sensibilizzare i giovani sulle sfide legate ai nostri consumi alimentari



INDICE

| | |
|--|----|
| PRESENTAZIONE DELL'ATTIVITÀ | 3 |
| Obiettivi | 3 |
| Indicazioni pratiche | 3 |
| L'Educazione allo Sviluppo Sostenibile (ESS) | 4 |
| | |
| SVOLGIMENTO | 5 |
| | |
| IDENTITÀ | 8 |
| Lista delle identità | 8 |
| Schede per allievi (da ritagliare) | 9 |
| Soluzioni | 23 |
| | |
| SCHEDE TEMATICHE | 28 |
| Scheda 1: L'agricoltura in Svizzera | 28 |
| Scheda 2: Cambiamento climatico e alimentazione | 30 |
| Scheda 3: I rifiuti | 32 |
| Scheda 4: Industria agroalimentare mondiale | 34 |
| Scheda 5: Pubblicità e marketing attorno all'alimentazione | 36 |
| Scheda 6: Sfruttamento eccessivo delle risorse e alimentazione | 38 |
| Scheda 7: Valori e dilemmi | 40 |

PRESENTAZIONE DELL'ATTIVITÀ

Obiettivi

„Un gomitolino nel piatto“ è un'attività che permette di affrontare in modo ludico i nostri consumi alimentari. Gli allievi vengono invitati a personificare un alimento presente nel loro piatto (per esempio la zucchina) o un elemento in stretta correlazione ad esso, come per esempio il contadino, il supermercato o il petrolio e a rappresentare in seguito i legami esistenti tra le varie componenti con un gomitolino di spago. Questo esercizio permette di:

- prendere coscienza di alcune ripercussioni delle nostre scelte alimentari a livello sociale, ambientale ed economico;
- esercitare la capacità di creare delle connessioni;
- prendere posizione e immaginare delle azioni concrete.

Indicazioni pratiche

Pubblico destinatario: allievi del 3° ciclo [12-15 anni]

Durata: 2 - 3 unità didattiche complessive (+ prolungamenti possibili). L'inizio è seguito da un piccolo lavoro che può essere realizzato sia a casa sia in classe. Le parti I e II possono essere proposte una dopo l'altra oppure in momenti diversi.

Materiale: identità da stampare in doppia copia e da ritagliare, un gomitolino di spago, nastro adesivo per tracciare i contorni del piatto, schede tematiche per l'insegnante, fogli grandi per trascrivere i collegamenti (punto 6).

Luogo: per i punti 4 e 5, è necessario disporre di una sala sufficientemente spaziosa (per esempio: palestra).

Preparazione per animare l'attività: le schede tematiche offrono delle informazioni complementari legate ad alcuni temi che possono essere affrontati da questa attività. Non è necessario leggere tutte le schede! Sta all'insegnante identificare quelle che potranno servire in base alle tematiche scelte.

Questa attività è stata sviluppata inizialmente dalle associazioni belghe Quinoa e Rencontre des Continents, con il nome „Gioco del gomitolino“. Essa ha come obiettivo quello di illustrare le interdipendenze e spingere a riflettere sulle tematiche legate all'alimentazione. <http://jeudelaficelle.net>

La presente versione è stata realizzata da éducation21 ed è adattata al contesto scolastico svizzero e agli allievi di 12-15 anni.

State tranquilli!

„Un gomitolo nel piatto“ non implica l’obbligo di affrontare tutte le tematiche legate ai consumi alimentari! L’obiettivo principale è quello di far prendere consapevolezza del fatto che il nostro cibo si trova al centro di un sistema che comprende numerosi elementi interdipendenti tra loro. L’insegnante è libero/a di approfondire l’una o l’altra tematica, in funzione degli obiettivi prefissati, delle domande sollevate dagli allievi o dei temi preferiti.

L’Educazione allo Sviluppo Sostenibile (ESS)

Per via del carattere interdisciplinare e delle competenze che esercita, l’attività „Un gomitolo nel piatto“ si integra nell’educazione allo sviluppo sostenibile (ESS). I principi pedagogici propri dell’ESS si ritrovano così negli obiettivi dell’attività:

- incoraggiare il pensiero sistemico e il cambio di prospettiva;
- tener conto delle diverse dimensioni di un problema, evidenziandone le implicazioni concrete nella vita degli allievi;
- adottare una visione a lungo termine e immaginare degli scenari futuri;
- intavolare una riflessione partecipativa sui valori, le modalità di pensiero e di contenuti collegati soprattutto alla società, all’ambiente, all’economia, alla politica, alla salute e alle sfide globali.

SVOLGIMENTO

| | | |
|---|-----------------------------|---|
| Inizio – seguito da un compito a casa o in classe | 3 minuti + 20 minuti circa. | Materiale: identità da stampare in doppia copia e da ritagliare |
|---|-----------------------------|---|

1 Introduzione e assegnazione delle identità

L'insegnante spiega che la classe svolgerà un'attività legata al cibo e all'alimentazione e che per prepararsi, gli allievi riceveranno una „identità“ collegata a questo tema. Distribuisce ad ogni allievo un cartoncino che descrive la sua identità, cominciando da quelle con la lettera „O“ (cioè „obbligatoria“). Le altre identità distribuite sono scelte dall'insegnante in modo aleatorio o in funzione delle tematiche che desidera affrontare per prime. Su ogni identità, i collegamenti più evidenti con le altre identità sono indicati in grassetto.

2 Compito da svolgere a casa (può anche essere svolto in classe)

Ogni allievo conosce la sua identità e risponde alla o alle domande poste. Questo lavoro può richiedere una breve ricerca in internet.

| | | |
|---------|-------------------------|--|
| Parte I | 1 unità didattica circa | Materiale: identità, nastro adesivo, gomitolo di spago |
|---------|-------------------------|--|

3 Introdurre il concetto di correlazione (5 - 10 minuti)

L'insegnante spiega che l'attività consisterà nella ricerca dei collegamenti (o relazioni) tra le diverse identità rappresentate dagli allievi e domanda agli allievi di definire il concetto nonché di fare degli esempi. Una possibilità per illustrare al meglio il concetto di interrelazione è quella di domandare se gli allievi sanno chi ha fabbricato la maglietta o il pullover che indossano. Gli allievi cercano allora l'etichetta che indica il Paese d'origine del loro indumento. Sono in seguito invitati ad immaginare la persona che – in uno stabilimento di questa nazione – ha fabbricato l'indumento in questione. L'insegnante sottolinea che esiste un collegamento tra loro e questa persona, anche se li separano centinaia o migliaia di km, e domanda agli allievi di spiegare la natura di questo legame. L'insegnante afferma che per continuare l'attività, ci si interesserà dei legami esistenti tra gli alimenti che compongono il nostro piatto e il resto del mondo.

4 Utilizzare il gomitolo per iniziare l'attività con lo spago (20 - 25 minuti)

Gli allievi si dispongono in classe nel seguente modo:

- Al centro: i diversi alimenti che compongono il piatto. Si può rappresentare il piatto attorno a loro tracciandone i contorni sul pavimento con del nastro adesivo.
- Attorno: tutte le altre identità.

L'insegnante consegna il gomitolo ad un'identità del piatto e la invita a presentarsi brevemente, prima di chiedere: „C'è un'identità fuori dal piatto che crede di essere collegata a questo alimento? Perché?“ L'identità del piatto conserva quindi l'estremità dello spago e passa il gomitolo all'altra persona e così via. L'insegnante farà attenzione affinché il gomitolo ripassi regolarmente dal piatto. È importante giustificare sempre un nuovo legame. L'insegnante può alimentare la discussione con delle spiegazioni riguardanti il contesto che lega le varie identità. Se non si annuncia più nessuno, il gomitolo viene passato ad un nuovo alimento del piatto, il quale è tenuto a presentarsi.

Quando tutti si sono espressi, per chiudere l'esercizio, gli allievi sono invitati a tirare il filo che li lega tra loro così da sentire tutte le tensioni e le relazioni all'interno del sistema.

5 Debriefing a caldo (10-15 minuti circa)

Tappa importante che può essere suddivisa in due fasi:

- Esprimere quanto provato: Sono riuscito ad identificarmi con il mio personaggio? Cosa ho provato durante l'attività? Cosa mi è piaciuto/cosa mi è piaciuto di meno?
- Prima riflessione su quanto appreso: Cosa ho imparato di nuovo? Cosa mi ha sorpreso?

| | | |
|----------|-------------------------|-------------------------|
| Parte II | 1 unità didattica circa | Materiale: fogli grandi |
|----------|-------------------------|-------------------------|

6 Consolidare quanto appreso (25 minuti circa)

L'insegnante può organizzare questa parte come meglio preferisce, in base agli elementi scaturiti durante i punti precedenti e alle tematiche che intende affrontare. Ecco qualche suggerimento:

- **Lavori di gruppo**
A gruppi di 2-3 allievi, gli stessi ricevono un foglio grande al centro del quale è disegnato il piatto, con il nome degli alimenti al suo interno e attorno il nome delle altre identità. I gruppi devono annotare i collegamenti che ricordano, indicandoli con delle frecce e delle parole chiave. In seguito, se ne discute in classe. L'insegnante può quindi tornare su uno o più collegamenti per approfondirli con la classe. Per esempio si può lavorare su 1-2 identità specifiche riflettendo sugli aspetti legati all'economia, alla società e/o all'ambiente di ognuna di esse. Questa riflessione permette di vedere che tutte le identità hanno una dimensione economica, ecologica e sociale in funzione della situazione e dell'importanza attribuita, e che è dunque difficile classificare le identità suddividendole in categorie separate.
- **Dimensione spaziale**
Invitare gli allievi a indicare su una cartina del mondo i diversi luoghi che sono stati citati durante l'attività, al fine di prendere consapevolezza dell'importanza della dimensione spaziale. Ciò permette di approfondire in seguito diverse tematiche, come l'impronta ecologica degli alimenti in funzione della loro origine.
- **Conseguenze delle mie scelte alimentari**
L'insegnante fa osservare agli allievi che le nostre scelte in materia di consumi alimentari hanno delle conseguenze sulle dimensioni ambientali/sociali/economiche. Invita poi gli allievi a dare degli esempi e a spiegare gli effetti eventualmente causati (in questo modo si può creare un collegamento con il punto 8).

7 Riflettere su alternative e azioni concrete (20 minuti circa)

Questo punto è fondamentale; permette di andare oltre le constatazioni (spesso preoccupanti) identificando il proprio margine di manovra immaginando delle soluzioni concrete. Per questa parte, l'insegnante può prendere spunto dai „suggerimenti e alternative“ indicati nelle schede tematiche.

La riflessione si basa sulle seguenti domande: „Cosa posso fare per migliorare/modificare le cose all'interno del sistema? Quali soluzioni concrete esistono?“

Si possono utilizzare diversi metodi:

- brainstorming in classe. L'insegnante annota le idee alla lavagna prima di proporre agli allievi di classificarle per categorie (p.es. azioni individuali/azioni collettive, o soluzioni già esistenti/soluzioni ancora da realizzare, ecc.).
- riflessione fatta a piccoli gruppi e successiva discussione in classe.

Ampliamenti possibili

8 Azioni concrete

Idealmente, la riflessione del punto 7 dovrebbe sfociare in un'azione concreta della classe che si inserisca nell'educazione alla cittadinanza. Questa azione può riguardare l'intero istituto scolastico come luogo di vita, rafforzando il suo orientamento verso lo „sviluppo sostenibile“. Qualche esempio:

- redarre le 5 regole d'oro del consumat(t)ore, per esempio per quanto riguarda la merenda;
- realizzare un opuscolo per gli allievi per promuovere gli alimenti locali e di stagione presso l'istituto o per consigliare i genitori sulla scelta della merenda;
- discutere con i cuochi della mensa scolastica sull'origine dei prodotti utilizzati;
- realizzare un orto a scuola;
- visitare una fattoria o un produttore locale;
- preparare un pranzo in base a criteri prestabiliti (origine dei prodotti, stagionalità, ecc.);
- organizzare un concorso di cucina con i criteri o in funzione delle regole d'oro del consumat(t)ore.

Per darvi un sostegno nella realizzazione dei vostri progetti scolastici, éducation21 propone degli aiuti finanziari mirati, come pure dei suggerimenti e dei dossier pedagogici valutati sulla base di criteri di qualità: <http://www.education21.ch>

Lista delle identità

- L'aria [O]
- Alassane, coltivatore di cacao [O]
- Una barretta di cioccolato [O]
- Behjat che vive in Marocco [O]
- Georges, il camionista [O]
- La zucchina del Marocco [O]
- L'acqua [O]
- Eric, un contadino svizzero [O]
- Il petrolio [O]
- La mela [O]
- Un'insalata verde [O]
- La pubblicità [O]
- Il supermercato [O]
- Un imballaggio in plastica [O]
- Amélie che vive in Svizzera
- Un asparago svizzero
- La banana
- Chung, operaio su una nave da pesca cinese
- La patatina fritta
- Gloria
- Una multinazionale
- Il mercato
- Pedro che vive in Costa Rica
- Un pezzo di pollo
- Il suolo
- Un bastoncino di pesce
- Un inceneritore

27 identità in totale, 14 delle quali obbligatorie.

L'ARIA

„0“

Sono io, l'aria del pianeta, quella che respirate! Quasi tutti gli esseri viventi mi utilizzano per vivere: gli alberi, gli esseri umani, gli insetti, gli uccelli, i fiori ...

Ma da poco tempo a questa parte, le attività umane mi stanno trasformando sempre più rapidamente. Le automobili, i **camion**, le **industrie**, le case, gli allevamenti producono dei gas che mi riscaldano sempre di più grazie all'influenza del sole.

Al punto che il clima sta cambiando pure lui. Le persone lo definiscono „riscaldamento globale“.

Qual è l'effetto del surriscaldamento climatico sui ghiacciai in Svizzera? Dai un esempio di ghiacciaio e spiega cosa sta succedendo.



ALASSANE, COLTIVATORE DI CACAO

„0“

Sono un coltivatore di cacao della Costa d'Avorio. I campi in cui lavoro appartengono ad una **multinazionale**. Il cacao viene successivamente esportato verso l'Europa con dei **camion** e delle navi per essere trasformato in **cioccolato**.

Lavoro molto ma guadagno molto poco. Il mio salario mi permette appena di dare ai miei figli quello di cui hanno bisogno per vivere. Se qualcosa dovesse andare male, non ho alcun risparmio su cui contare.

Ma fortunatamente, i miei figli vanno a scuola e non hanno bisogno di lavorare. Perché incontro molto spesso dei bambini che lavorano nei campi come me.

Posiziona geograficamente la Costa d'Avorio (in che continente si trova questo Paese? Quali sono le nazioni confinanti):

Come si chiama la pianta che produce il cacao?



UNA BARRETTA DI CIOCCOLATO

„0“

Sono fabbricata a base di **cacao** e sono molto **zuccherata**. Piaccio molto a grandi e piccini. D'altronde mi si ritrova spesso nelle **pubblicità** in televisione! Contengo anche dei conservanti affinché mi possiate mangiare a lungo dopo avermi acquistata.

Una **multinazionale** si è occupata della produzione degli ingredienti che contengo, della mia trasformazione e della mia distribuzione.

Il mio **imballaggio** fa venire voglia di acquistarmi e contiene carta, alluminio e plastica.

A parte il cacao, elenca 3 altri miei ingredienti:

Per ciascuno di questi ingredienti, cita un effetto positivo o negativo per la salute.



BEHJAT CHE VIVE IN MAROCCO

Ho 13 anni e vivo in Marocco in un villaggio vicino ad Agadir. La mia passione è il disegno.

Purtroppo, la mia famiglia ha un grande problema: facciamo molta fatica a trovare abbastanza **acqua** potabile per vivere. Pertanto l'acqua non manca nella mia regione, ma non possiamo accedervi. Una gran parte di quest'acqua è utilizzata per annaffiare **frutta** e **verdura** che viene esportata per essere venduta in Europa (per esempio le **zucchine**).

Elenca 4 attività quotidiane per le quali abbiamo bisogno di acqua:

Da quanta acqua è composto il corpo umano?



GEORGES, IL CAMIONISTA

„0“

Mi chiamo Georges e sono un camionista professionista. Passo delle lunghe giornate a guidare il mio camion che trasporta **frutta** e **verdura**. Mi piace viaggiare molto.

In questi ultimi giorni, ho caricato dell'uva a Bari, delle pere a Napoli e dei kiwi vicino a Roma. Poi sono rientrato in Svizzera per consegnare questa frutta a diversi **supermercati**.

I tragitti sono lunghi e il mio camion ha bisogno di una grande quantità di **petrolio** (sotto forma di benzina). Quando viaggia emette dei gas che inquinano l'**aria**.

Quali sono gli altri mezzi di trasporto utilizzati per portare i prodotti fino ai nostri supermercati? Citane 3, unitamente al tipo di energia che consumano:



LA ZUCCHINA DEL MAROCCO

„0“

Sono stata coltivata in Marocco. Affinché potessi crescere, mi hanno dato tantissima **acqua**.

Successivamente sono stata esportata in Svizzera dove gli abitanti mi mangiano sia d'estate sia d'inverno. Ho viaggiato in nave e con un **camion** prima di arrivare da voi. Un viaggio di 6'000 km, che avventura! Quando mi trovate nei **supermercati**, sono spesso **imballata** con della plastica.

Posiziona geograficamente il Marocco: in che continente si trova? Quali sono le nazioni limitrofe?

La zuccina è coltivata anche in Svizzera?



L'ACQUA

„0“

Mi conoscete bene, mi usate ogni giorno! Esco dai vostri rubinetti di casa e potete bermi. Tuttavia non tutti al mondo hanno così facile accesso all'acqua potabile.

Nel mondo vengo utilizzata in grandi quantità per molte cose. Per esempio per annaffiare la **frutta** e la **verdura** che sono successivamente esportate in altri Paesi.

Negli oceani sono salata e permetto la vita di **pesci** e piante acquatiche. Vedete bene quanto sia vitale!

Sai quanti litri di acqua consuma uno Svizzero mediamente ogni giorno? Spiega per quali usi.



ERIC, UN CONTADINO SVIZZERO

„0“

Sono un contadino svizzero che coltiva **frutta** e **verdura** „bio“. Per me il rispetto dell'ambiente è molto importante. Per esempio, non utilizzo del concime chimico e faccio attenzione a non impoverire il **suolo** con le mie coltivazioni.

Amo molto il mio mestiere, anche se lavoro duramente ... quasi tutti i giorni dell'anno!

Di regola cerco di avere un contatto diretto con i consumatori, senza passare dai **supermercati**. Per esempio: vendo i miei prodotti al **mercato** della città vicina tutti i venerdì.

Che tipo di frutta o verdura potrebbe produrre Eric? Elenca tre esempi e la stagione in cui vengono raccolti.



IL PETROLIO

Sono un olio minerale naturale. Ho dormito per migliaia di anni nelle viscere della terra. Mi cercate nel **sottosuolo** per potermi utilizzare come fonte energetica ma le mie riserve sono limitate.

Sono indispensabile per voi: grazie a me le vostre automobili e **camion** possono viaggiare e sono io a riscaldare le vostre case. Con me si fabbricano la plastica e gli **imballaggi**.

Ma causo anche dei problemi: ogni volta che mi si brucia o mi si utilizza, mi trasformo in gas che riscalda l'aria e anche in gas tossici pericolosi per la vostra salute. Per questa ragione si cerca di sostituirmi per esempio con l'energia idraulica, eolica o solare.

Elenca il nome di 3 Paesi in cui si trovano delle riserve petrolifere nel sottosuolo e precisa in che continenti si trovano:



LA MELA

„0“

Sono un frutto molto consumato e conosciuto in Svizzera. Guglielmo Tell mi ha reso celebre!

Contengo molte vitamine buone per la salute, soprattutto nella mia buccia. Il mio gusto è piuttosto zuccherino. Quello che è sorprendente è che sono costituita per la maggior parte di **acqua**!

Sono coltivata da molti **contadini svizzeri**. Ma nei **supermercati** potete trovare anche le mie cugine provenienti dalla Nuova Zelanda o dal Sudafrica, che hanno fatto dei lunghi viaggi prima di arrivare da noi! Sono arrivate per nave, in treno o con dei **camion**.

In che stagione mi si raccoglie in Svizzera?

Cita il nome di 3 varietà di mele:



UN'INSALATA VERDE

„0“

In Svizzera sono coltivata tutto l'anno: da maggio ad ottobre all'esterno e in inverno in una serra ben riscaldata. Così mi trovate sempre nei **supermercati** o al **mercato**.

Per nutrirmi, oltre all'**acqua**, mi danno dei concimi. Spesso sono cosparsa anche di prodotti chimici affinché resti bella e senza macchie.

Per produrmi, ci vuole un litro di **petrolio**: per riscaldare la serra, per trasportarmi e per l'**imballaggio**.

Qual è il materiale utilizzato spesso per imballarmi?

Esiste un altro modo per coltivare l'insalata? Se sì, quale?



LA PUBBLICITÀ

„0“

Adoro attirare la vostra attenzione e mi trovate dappertutto: per strada, alla televisione, nei giornali.

Il mio obiettivo è semplice: far conoscere dei nuovi prodotti e creare la voglia di acquistare sempre di più, anche se non ne avete bisogno.

Nei **supermercati**, trovate subito i prodotti che vi faccio conoscere.

Devo ammetterlo: mi interessa poco della salute delle persone. Per esempio, il cibo che propongo ai bambini è spesso molto poco sano!

Cita due alimenti come esempio di cui conosci la pubblicità e che fanno bene alla salute. Spiega il perché.



IL SUPERMERCATO

„0“

Vendo di tutto. Sui miei scaffali, troverete dei piatti già pronti, delle **patatine fritte congelate**, del **pollo**, dei **bastoncini di pesce**, delle **barrette di cioccolato** e ogni genere di **frutta** e **verdura**.

I miei articoli provengono da tutto il mondo. Sono stati consegnati con dei **camion**. Alcuni hanno dei marchi come „bio“ o „commercio equo“.

I clienti amano venire da me perché propongo una grande scelta di prodotti a dei prezzi piuttosto bassi. Cerco di presentare bene i miei articoli per invogliarvi a comperarli. Inoltre, riconoscerete in fretta quelli che avete già visto alla **pubblicità**!

Elenca altri 3 luoghi oltre al supermercato dove è anche possibile acquistare da mangiare. Per ognuno di questi luoghi, elenca un vantaggio e uno svantaggio.



UN IMBALLAGGIO IN PLASTICA

„0“

Mi trovate attorno a quasi tutti i prodotti che acquistate nei **supermercati**, come l'**insalata**, le **zucchine**, il **pollo** o le **barrette di cioccolato**.

Servo per trasportare e conservare gli alimenti, ma anche ad attirare la vostra attenzione per darvi voglia di acquistarli.

Produco molti rifiuti che sono spesso bruciati negli **inceneritori**.

A partire da quale materia prima sono fabbricato?

Se mi getti nella natura, sai quanto tempo avrò bisogno per decompormi?



AMELIE CHE VIVE IN SVIZZERA

Vivo in un appartamento in città con i miei due figli. Anche se lavoro molto, faccio fatica ad arrivare a fine mese con il mio salario. Ho anche molto poco tempo per cucinare.

Quando faccio la spesa al **supermercato**, cerco i prodotti in offerta e a prezzo ridotto. Nel mio carrello della spesa si trovano spesso dei prodotti già pronti, cotti e con molti **imballaggi**. Invece nessun prodotto „bio” o del „commercio equo”: sono troppo cari per me!

Con il suo piccolo budget, Amélie riesce comunque a cucinare dei pasti equilibrati e non cari per la sua famiglia. Dai un esempio di menu per 4 persone con una spesa che non superi i 30 franchi complessivi:



L'ASPARAGO SVIZZERO

Appartengo alla stessa famiglia delle cipolle e dei porri. Posso essere bianco o verde. Vengo spesso mangiato con della mayonese e del prosciutto.

I **contadini svizzeri** mi raccolgono in primavera, tra aprile e giugno.

Nei **supermercati** ho un concorrente importante, il mio cugino che viene dal Perù e che spesso è molto meno caro di me.

Perché a volte sono bianco e a volte verde? Giustifica la tua risposta.



LA BANANA

Sono un frutto esotico.

Per farmi crescere, spesso si utilizzano molti pesticidi. Questi sono dei prodotti chimici che lottano contro insetti ed altri parassiti. Tuttavia, alcuni produttori cercano di non utilizzarli per proteggere la natura e la salute dei coltivatori.

Vengo coltivata in grandi campi che appartengono a delle **multinazionali**. Queste ultime si occupano anche del mio trasporto fino ai **supermercati**.

Anche se vengo da molto lontano, non sono cara e gli Svizzeri mi consumano in grande quantità perché sono facile da mangiare e contengo magnesio che fa bene alla salute.

Elenca 3 nazioni in cui vengo coltivata e indica dove si trovano geograficamente:



CHUNG, OPERAIO SU UNA NAVE DA PESCA CINESE

Sono nato in Cina ma lavoro su una grande **nave officina** che solca l'oceano Atlantico.

A bordo, peschiamo, selezioniamo e congeliamo una gran quantità di pesci diversi che vengono successivamente mandati in aziende specializzate che li trasformano per esempio in **bastoncini di pesce**.

La nostra nave è equipaggiata con apparecchi molto sofisticati per trovare i banchi di pesci sott'**acqua**, visto che sono sempre più rari per colpa della pesca troppo intensiva. Purtroppo, molti dei pesci che peschiamo vengono ributtati in mare – morti – perché non sono della giusta grandezza.

Che razze di pesci si possono pescare nell'oceano Atlantico? Fai due esempi:

Come si chiama l'apparecchio che individua i banchi di pesci?



LA PATATINA FRITTA

Sono preparata partendo da un bastoncino di patata cotto nell'olio. Mi si mangia spesso con del ketchup.

Mi si trova molto facilmente: nei **supermercati** sono congelata e **imballata** nella plastica. Potete anche comandarmi in un fast-food o prepararmi direttamente a casa vostra.

I bambini mi adorano. D'altronde, mi si vede spesso nelle **pubblicità** per bambini alla televisione! Ma fate attenzione: sono molto grassa e contengo molto sale, e questo non fa bene alla salute!

Elenca tre specie di patate:

Sai di quale regione del mondo è originaria la patata?



GLORIA CHE VIVE IN COLOMBIA

Mi chiamo Gloria, vivo in Colombia e coltivo la canna da zucchero.

Mi sono organizzata per lavorare insieme ad altri agricoltori in quella che viene chiamata una „cooperativa agricola“.

Lavoriamo con delle buone condizioni e con un salario equo, in base ai principi del „commercio equo“. Una parte del denaro che guadagniamo ci permette di realizzare dei progetti per la comunità: per esempio, ristrutturare la scuola.

Lo zucchero viene successivamente esportato in Paesi lontani come la Svizzera. Il tragitto viene effettuato con dei **camion**, in nave e in treno. Lo zucchero è presente in molti prodotti che consumate, come le **barrette di cioccolato**.

Lo zucchero è prodotto anche in Svizzera, ma a partire da un'altra pianta: quale?

Fai un esempio di „marchio“ del commercio equo:



UNA MULTINAZIONALE

Ho acquistato numerosi campi, aziende e compagnie di trasporto in diversi Paesi. Grazie a ciò ho molto potere.

Nei miei campi, gli operai coltivano le piante come ad esempio il **cacao**. Queste materie prime sono successivamente trasformate nelle mie aziende in prodotti alimentari come le **barrette di cioccolato**, e vengono poi vendute in diverse regioni del globo.

Per guadagnare di più, spesso faccio lavorare i miei operai nelle nazioni in cui i salari sono inferiori rispetto a quelli che abbiamo da noi.

Dalla coltivazione del cacao in Africa fino alla barretta di cioccolato che hai nel tuo zaino ci sono numerosi passaggi. Trovane 2:

1. *Raccolta del cacao*
2. _____
3. _____
4. *Vendita delle barrette di cioccolato nei supermercati*



IL MERCATO

Mi trovo su una piazza della città o del villaggio, una o più volte la settimana. Sono composto da diversi piccoli stand. La mia atmosfera è generalmente conviviale e rilassata.

Grazie a me, potete acquistare direttamente la **frutta** e la **verdura** dai **contadini** che le producono. Gli stand presentano a volte anche altri oggetti, come libri o mobili antichi.

In quale/i giorno/i della settimana si tiene il mercato vicino a casa tua?



PEDRO CHE VIVE IN COSTARICA

Lavoro da molti anni come operaio nelle grandi piantagioni di **banane**. Sui banani vengono regolarmente spruzzati dei pesticidi, dei prodotti chimici pericolosi per la salute. Per colpa di questi prodotti ho cominciato ad avere difficoltà respiratorie. Fortunatamente posso ancora giocare a calcio, uno sport che mi piace moltissimo!

Con i miei colleghi vogliamo parlare dei nostri diritti con il nostro padrone. In effetti abbiamo scoperto che altre **multinazionali** proteggono meglio la salute dei lavoratori.

*Posiziona il Costa Rica geograficamente: in che continente si trova?
Quali sono le sue nazioni limitrofe?*

Come si chiama la pianta che produce le banane?



UN PEZZO DI POLLO

Sono meno grassa e meno cara rispetto al manzo o al maiale. Per questa ragione, sono una delle carni più acquistate nei **supermercati**! Vengo consumata anche molto nei fast-food, sottoforma di nuggets, con delle **patatine fritte**.

Provengo spesso dalla Svizzera, ma arrivo anche da altre nazioni come il Brasile, la Germania o la Francia. Sono arrivata nel vostro Paese in treno o in **camion**.

L'allevamento dei polli viene condotto in condizioni molto diverse da una nazione all'altra. In Svizzera per esempio, il numero di polli per fattoria è limitato a 18'000 e non possono venire alimentati con antibiotici perché questo sarebbe nocivo per la salute dei consumatori.

Con cosa sono nutriti i polli negli allevamenti svizzeri?



IL SUOLO

Sono la terra del pianeta, indispensabile per la vita degli animali, delle piante e dei funghi. Faccio crescere tutte le piante che vi nutrono, come le **patate**, i **meli**, gli **asparagi**, i **banani** o le **piante di cacao**.

Se vengo troppo coltivata, divento sempre più sottile, povera e fragile.

Per far crescere più rapidamente le piante e per evitare i parassiti, si utilizzano spesso dei prodotti chimici che mi inquinano. Questi prodotti si ritrovano a volte sulla frutta e sulla verdura che mangiate e nell'**acqua** che scorre al mio interno.

Come viene prodotto il suolo (da dove arriva il suolo)?



UN BASTONCINO DI PESCE

Sono fabbricato in un'azienda e sono a base di pesce bianco che viveva nell'oceano Atlantico. Questi pesci sono stati pescati in grande quantità con le reti da pesca di una grande nave officina.

Sono stato trasformato in bastoncino, congelato e impanato. Successivamente sono stato imballato e spedito con dei camion, in treno o in nave ai supermercati del mondo intero.

Contengo anche del pangrattato. Alle persone piace mangiarmi con della maionese.

A partire da quale specie di pesce sono fabbricato? Cita 2 esempi:



UN INCENERITORE

Sono io che brucio i vostri rifiuti, tutti quelli che non sono stati raccolti in modo differenziato o riciclati e che avete gettato direttamente nella pattumiera. Per esempio: gli **imballaggi di plastica** delle vostre **barrette di cioccolato!**

Quando brucio i rifiuti, le mie emissioni possono essere molto tossiche. Esse devono perciò essere filtrate per non inquinare né l'aria né risultare pericolose per la vostra salute.

Dopo esser stati bruciati, rimangono ancora dei residui dei vostri rifiuti. Questi vengono sotterrati nel terreno (suolo).

Elenca 2 esempi di rifiuti che non si possono riciclare e che devono essere bruciati:

Elenca 3 esempi di rifiuti che possono essere raccolti in modo differenziato e riciclati:



L'ARIA

„0“

Qual è l'effetto del surriscaldamento climatico sui ghiacciai in Svizzera?

Dai un esempio di ghiacciaio e spiega cosa sta succedendo.

In seguito agli effetti del riscaldamento globale, i ghiacciai si sciolgono e si ritraggono.

Per esempio, dal 1880 il ghiacciaio dell'Aletsch si è ritirato di 2'600 metri.

ALASSANE, COLTIVATORE DI CACAO

„0“

Posiziona geograficamente la Costa d'Avorio. (In che continente si trova questo Paese?)

Quali sono le nazioni confinanti?]

Paese dell'Africa occidentale, confina a nord con Mali e Burkina Faso, ad ovest con Liberia e Guinea, ad est con il Ghana e a sud con l'oceano Atlantico.

Come si chiama la pianta che produce il cacao?

Il cacao (theobroma cacao).

UNA BARRETTA DI CIOCCOLATO

„0“

A parte il cacao, elenca 3 altri miei ingredienti:

1. Latte
2. Zucchero
3. Grassi (olio e/o burro)

Per ciascuno di questi ingredienti, cita un effetto positivo o negativo per la salute.

Latte: contiene del calcio ma alcune persone sono allergiche.

Zucchero: dà energia ma fa male ai denti.

Grassi: danno energia ma bisogna fare attenzione agli acidi grassi saturi che sono appunto nocivi perché aumentano il rischio di malattie cardiovascolari.

BEHJAT CHE VIVE IN MAROCCO

„0“

Elenca 4 attività quotidiane per le quali abbiamo bisogno di acqua:

1. Bere
2. Cucinare
3. Lavarsi
4. Pulire la propria casa

Da quanta acqua è composto il corpo umano?

L'acqua è il principale costituente del corpo umano. Oltre il 60% del corpo di un uomo adulto è composto di acqua, ciò che corrisponde a circa 42 litri di acqua per una persona di 70 kg di peso.

[Fonte: <http://www.cnrs.fr/cw/dossiers/doseau/decouv/usages/eauOrga.html>]

GEORGES, IL CAMIONISTA

„0“

Quali sono gli altri mezzi di trasporto utilizzati per portare i prodotti fino ai nostri supermercati? Citane 3, unitamente al tipo di energia che consumano:

1. nave (carburante derivato dal petrolio, di tipo diesel)
2. aereo (kerosene = carburante anche derivato dal petrolio)
3. treno (elettricità)

LA ZUCCHINA DEL MAROCCO

„0“

Posiziona geograficamente il Marocco. In che continente si trova? Quali sono le nazioni limitrofe?

Paesi del Nordafrica che si trovano sull'oceano Atlantico e sul Mediterraneo. Come Paesi limitrofi troviamo l'Algeria e la Mauritania.

La zuccina è coltivata anche in Svizzera?

Sì! Il suo periodo di raccolta va da giugno a settembre.

L'ACQUA

„0“

Sai quanti litri di acqua consuma uno Svizzero mediamente ogni giorno? Spiega per quali usi.

In Svizzera, ciascuno di noi consuma in media 162 litri al giorno per bere, assicurare l'igiene personale, cucinare e pulire casa (vedere la scheda tematica „sovrasfruttamento delle risorse“).

ERIC, UN CONTADINO SVIZZERO

„0“

Che tipo di frutta o verdura potrebbe produrre Eric? Elenca tre esempi e la stagione in cui vengono raccolti.

Tutte le verdure «bio» coltivate in Svizzera, come ad esempio: pomodori (estate), zucchine (estate), cavolfiori (estate/autunno), broccoli (estate/autunno), carote (estate/autunno), mele (autunno), pere (autunno), eccetera.

IL PETROLIO

„0“

Elenca il nome di 3 Paesi in cui si trovano delle riserve petrolifere nel sottosuolo e precisa in che continenti si trovano:

Russia (Europa e Asia), Arabia Saudita (Asia, Medioriente), Stati Uniti (Nordamerica), Cina (Asia), Canada (Nordamerica), Iran (Asia, Medioriente), Irak (Asia, Medioriente), Emirati Arabi Uniti (Asia, Medioriente), Messico (Nordamerica e America centrale), Kuwait (Asia, Medioriente), Nigeria (Africa occidentale), Venezuela (Sudamerica), Brasile (Sudamerica), Angola (Africa sudoccidentale), eccetera.

LA MELA

„0“

In che stagione mi si raccoglie in Svizzera?

Principalmente in autunno, ma già a partire dalla fine dell'estate (dipende dalle varietà).

Cita il nome di 3 varietà di mele:

Gravenstein, Gala, Golden, Boskoop, Maigold, eccetera. (vedere l'opuscolo sulle mele svizzere di AGIR):

Les pommes suisses, une tentation fruitée

UN'INSALATA VERDE

„0“

Qual è il materiale utilizzato spesso per imballarmi?

La plastica.

Esiste un altro modo per coltivare l'insalata? Se sì, quale?

Secondo i principi dell'agricoltura biologica, che non fa uso di prodotti chimici (vedere scheda tematica „Agricoltura svizzera“).

LA PUBBLICITÀ

„0“

Cita due alimenti come esempio di cui conosci la pubblicità e che fanno bene alla salute.

Spiega il perché.

Il criterio „buono per la salute“ è spesso soggettivo... ma si possono citare: il succo d'arancia (vitamina C), le mele (vitamine) e le patate (ricche di amido e vitamina C).

IL SUPERMERCATO

„0“

Elenca altri 3 luoghi oltre al supermercato dove è anche possibile acquistare da mangiare.

Per ognuno di questi luoghi, elenca un vantaggio e uno svantaggio.

Al mercato (prodotti locali più freschi, ma non si svolge tutti i giorni) / Direttamente dal produttore (prodotti locali più freschi e meno cari, ma scelta limitata ai prodotti di stagione) / Ristorante (pratico perché richiede meno sforzo, ma più caro e con una tracciabilità dei prodotti limitata) / Mensa (a buon mercato, ma la qualità e la freschezza sono a volte poco verificabili) / Chiosco (pratico perché spesso aperto, ma caro e con una scelta limitata con pochi prodotti freschi) / Distributore (pratico perché spesso aperto, ma caro e con una scelta limitata con pochi prodotti freschi) / ...

UN IMBALLAGGIO IN PLASTICA

„0“

A partire da quale materia prima sono fabbricato?

A partire dal petrolio.

Se mi getti nella natura, sai quanto tempo avrò bisogno per decompormi?

450 anni.

SOLUZIONI

AMELIE CHE VIVE IN SVIZZERA

Con il suo piccolo budget, Amélie riesce comunque a cucinare dei pasti equilibrati e non cari per la sua famiglia. Dai un esempio di menu per 4 persone con una spesa che non superi i 30 franchi complessivi:

Un'idea: insalata di carote, frittelle di lenticchie ricoperte di ricotta magra al curry, patate saltate/o/torta al formaggio di capra-pomodori-zucchine e insalata di carote; dessert: composta di mele alla cannella.

L'ASPARAGO SVIZZERO

Perché a volte sono bianco e a volte verde? Giustifica la tua risposta.

L'asparago bianco o verde ... sono entrambi la stessa pianta! La sola differenza è che l'asparago verde cresce fuori dal terreno e deve il suo colore all'esposizione della luce solare, mentre il bianco cresce sotto terra e non prende alcuna colorazione.

LA BANANA

Elenca 3 nazioni in cui vengo coltivata e indica dove si trovano geograficamente:

Per esempio: Ecuador e Colombia (Sudamerica), Costa Rica e Guatemala (America centrale, una parte del Nordamerica), Filippine (Asia), Camerun e Costa d'Avorio (Africa).

CHUNG, OPERAIO SU UNA NAVE DA PESCA CINESE

Che razze di pesci si possono pescare nell'oceano Atlantico? Fai due esempi:

Orata, ippoglosso (halibut), nasello, sgombro, rombo, eccetera.

Come si chiama l'apparecchio che individua i banchi di pesci?

Un sonar.

LA PATATINA FRITTA

Elenca tre specie di patate:

Per esempio: Agria, Charlotte, Victoria, Agata, Désirée, eccetera.

Sai di quale regione del mondo è originaria la patata?

Però, Cile, Cordigliera delle Ande, Sudamerica.

GLORIA CHE VIVE IN COLOMBIA

Lo zucchero è prodotto anche in Svizzera, ma a partire da un'altra pianta: quale?

La barbabietola da zucchero.

Fai un esempio di „marchio“ del commercio equo:

Max Havelaar, Claro, eccetera (vedere *Guida WWF dei marchi alimentari*)

SOLUZIONI

UNA MULTINAZIONALE

Dalla coltivazione del cacao in Africa fino alla barretta di cioccolato che hai nel tuo zaino ci sono numerosi passaggi. Trovane 2:

1. Raccolta del cacao (frutto del cacao)
2. Asciugatura, imballaggio e stoccaggio delle fave → Trasporto → Trasformazione in azienda (pulizia, frantumazione, macinazione per ridurre il tutto in pasta di cacao)
3. Trasporto verso le aziende di fabbricazione del cioccolato → Fabbricazione del cioccolato con l'aggiunta di altri ingredienti → Imballaggio → Distribuzione e trasporto verso i supermercati
4. Vendita delle barrette di cioccolato nei supermercati

IL MERCATO

In quale/i giorno/i della settimana si tiene il mercato vicino a casa tua?

PEDRO CHE VIVE IN COSTARICA

Posiziona il Costa Rica geograficamente: in che continente si trova? Quali sono le sue nazioni limitrofe?

È un Paese dell'America centrale. È circondato dal mar dei Caraibi ad est e dall'oceano Pacifico ad ovest. Le sue nazioni limitrofe sono il Nicaragua e Panama.

Come si chiama la pianta che produce le banane?

Il banano.

UN PEZZO DI POLLO

Con cosa sono nutriti i polli negli allevamenti svizzeri?

Con dei cereali come granturco, grano e soia (vedere scheda tematica „Agricoltura svizzera“).

IL SUOLO

Come viene prodotto il suolo (da dove arriva il suolo)?

Il suolo è il risultato del degrado e dell'arricchimento delle rocce per mezzo di organismi viventi e di fenomeni fisici e chimici.

UN BASTONCINO DI PESCE

A partire da quale specie di pesce sono fabbricato? Cita 2 esempi:

Merluzzo, nasello, eglefino, eccetera.

UN INCENERITORE

Elenca 2 esempi di rifiuti che non si possono riciclare e che devono essere bruciati:

Alcuni imballaggi in plastica, mozziconi di sigaretta, lettiera per animali, pannolini ...

Elenca 3 esempi di rifiuti che possono essere raccolti in modo differenziato e riciclati:

Carta, vetro, PET, alluminio, rifiuti organici ...

Situazione generale¹

L'agricoltura svizzera produce essenzialmente per il mercato locale e copre il 60% del fabbisogno alimentare indigeno. Il suo primo prodotto è il latte. Le principali coltivazioni in termine di superficie sono quelle dei cereali per panificazione e foraggio, granturco, colza e barbabietola da zucchero.

Fino al 1990, la Svizzera ha protetto la sua agricoltura tassando e regolamentando le importazioni. Da allora, sotto la pressione di organismi internazionali², i prezzi dei prodotti svizzeri si stanno adeguando sempre maggiormente a quelli del mercato mondiale. Dato che i prezzi non coprono più i costi di produzione, la Confederazione compensa in maniera parziale la perdita di guadagno dei contadini versando loro delle sovvenzioni dirette. Questo aiuto, indipendente dalla produzione, permette in particolar modo di incoraggiare un'agricoltura sostenibile e rispettosa dell'ambiente.

Nonostante tutto, la percentuale di persone attive nel settore agricolo è in costante diminuzione (oggi: il 3% circa della popolazione attiva), tanto quanto il numero delle superfici agricole coltivate. Inoltre, un numero notevole di contadini sono oggi obbligati ad avere un altro impiego per poter contare su un reddito complementare. Gli importanti progressi tecnici, la forte competitività, le difficoltà economiche e le costrizioni sociali legate alla professione spiegano in parte questi cambiamenti. Per garantire la sua continuità, l'agricoltura svizzera cerca di distinguersi con dei prodotti certificati, riconosciuti di alta qualità o con lo sviluppo di mercati di nicchia.

Nuove forme di agricoltura³

Le nuove strategie e iniziative che stanno venendo alla luce nell'ambito agricolo svizzero possono essere classificate su 3 livelli:

- **Metodi di produzione alternativi⁴:** il metodo maggiormente diffuso è quello dell'agricoltura biologica, che esclude segnatamente il ricorso ai prodotti chimici di sintesi nonché gli organismi geneticamente modificati. Ben più costoso in termini economici, presenta però numerosi vantaggi a livello ecologico: necessita minore energia e acqua, emette meno gas a effetto serra, aumenta la fertilità naturale dei terreni, previene il loro inquinamento e lotta contro l'impoverimento della biodiversità. Più dell'11% della superficie agricola svizzera è coltivata con queste regole. La richiesta di prodotti bio cresce di anno in anno, come pure il numero dei produttori.
- **Diversificazione:** agricoltura basata sulla fornitura di servizi e lo sviluppo di attività legate ad essa. Per esempio: fattorie che permettono attività pedagogiche varie, pasti in comune a prezzi fissi, vacanze in fattoria.
- **Alternative a livello della commercializzazione:** accorciamento della catena di vendita grazie alla vendita diretta, in fattoria o al mercato o con l'uso soprattutto di ceste di frutta e verdura.

*Due produzioni svizzere (collegate alle identità del gioco):***Il pollo⁵**

In Svizzera, ogni abitante consuma mediamente 11 kg di pollo all'anno, in forme diverse. Meno di un pollo su due proviene dalla produzione indigena, il resto è importato dal Brasile, dalla Germania, dalla Francia, dalla Cina o dall'Ungheria ed è venduto generalmente ad un costo inferiore. In Svizzera, il pollame viene nutrito con granturco, grano e

soia. L'ingrasso è rapido: un pulcino di 40 g raggiunge i 2 kg nello spazio di 40 giorni, ciò che permette di ripopolare le zone adibite all'ingrasso dalle 6 alle 7 volte all'anno, portando i polli al mattatoio. Questi vengono anestetizzati prima di essere abbattuti e confezionati.

LO SAPEVATE?

- In Svizzera, i polli sono più numerosi degli esseri umani: 12 milioni di polli contro 8 milioni di abitanti!
- Ci vogliono 4 kg di cereali per produrre 1 kg di carne di pollo e 12 tonnellate d'acqua per produrre 1 kg di carne di manzo.

L'asparago⁶

Originario del Medioriente, l'asparago è stato introdotto in Europa dai Romani. La coltivazione degli asparagi è iniziata in Svizzera solamente 50-60 anni fa. La stagione di raccolta dura dalla fine di aprile a metà giugno, a seconda delle condizioni meteorologiche. Sugli scaffali dei supermercati svizzeri, si trovano pertanto degli asparagi che provengono da varie regioni e in stagioni diverse. Gli asparagi stranieri provengono essenzialmente dalle Americhe e dall'Europa: Perù, Messico, Stati Uniti, Spagna o Francia e sono generalmente venduti ad un prezzo nettamente inferiore. Tuttavia, il loro trasporto comporta un consumo di petrolio (e dunque un'impronta di CO2) ben maggiore rispetto a quella delle verdure locali: 5 litri di petrolio circa al kg per un asparago messicano contro 0,3 litri per uno svizzero.

LO SAPEVATE?

L'asparago bianco e l'asparago verde ... sono la stessa pianta! La sola differenza riguarda il modo in cui viene coltivato: il verde cresce fuori dal terreno e deve il suo colore all'esposizione ai raggi del sole, mentre il bianco cresce sotto terra e non prende alcuna colorazione.

Per ulteriori informazioni d'approfondimento

- Il sito dell'agricoltura svizzera: www.agricoltura.ch
- AGIR, agenzia d'informazione agricola romanda: www.agirinfo.com (documenti e risorse pedagogiche da ordinare gratuitamente)
- „Il suolo: poco conosciuto e tanto importante!“ 2° e 3° ciclo, Indicazioni didattiche da utilizzare insieme al manifesto 1024 Sguardi, **da scaricare**;
- „*Une bonne nouvelle pour les Sanchez: Mystery*“ 3° ciclo, gioco sull'agricoltura a livello familiare nel mondo, in francese, da scaricare;
- „*Atlas de l'agriculture. Comment nourrir le monde en 2050?*“ 3° ciclo, Libro/Opuscolo, in francese.

Collegamento diretto con le identità: Eric, asparago, pollo, mercato

1 www.agricoltura.ch, www.blw.admin.ch, www.statistica.admin.ch

2 In particolare da parte del GATT (Accordo generale sulle tariffe doganali e il commercio) e l'OMC (Organizzazione mondiale del commercio).

3 Pidoux, M. (2013). *Nouvelles formes d'agriculture: Situation et potentiel de développement en Suisse*.

4 www.db-si.ch – Dossier sulla produzione alimentare

5 www.agricoltura.ch / AGIR. (2012). Poules, coqs et poussins. La volaille des fermes suisses.

6 www.asperge-suisse.ch

Effetto serra e riscaldamento globale

L'influenza dell'attività umana sul clima, aumentata dalla rivoluzione industriale in poi, è un dato di fatto ampiamente dimostrato. Bruciando enormi quantità di energie fossili (carbone, petrolio e gas) per l'approvvigionamento energetico, l'industria, l'agricoltura, la forestazione e i trasporti, rinforziamo l'effetto serra. Queste energie contengono del carbone che si trasforma in diossido di carbonio (CO₂, uno dei gas a effetto serra) quando viene bruciato. L'effetto serra è alla base un fenomeno naturale che ha luogo nell'atmosfera terrestre: i gas che vi sono contenuti funzionano come i vetri di una serra: lasciano entrare una parte dei raggi del sole e impediscono al calore di disperdersi nello spazio. Senza l'effetto serra naturale, la temperatura media sulla terra sarebbe di -18°C e la vita sarebbe impossibile. Il riscaldamento globale responsabile del surriscaldamento dell'aria e degli oceani, nonché della diminuzione della copertura glaciale e dell'innalzamento dei livelli dei mari, è il risultato del fatto che i gas emessi dall'essere umano vanno ad aggiungersi a quelli presenti nell'atmosfera aggravando l'effetto serra naturale.¹

Una sfida per la giustizia sociale

I 10 Paesi maggiormente responsabili di emissioni generano i 2/3 delle emissioni mondiali, mentre sono soprattutto i Paesi più poveri ad essere i più vulnerabili verso gli effetti del riscaldamento globale. In effetti, i fenomeni meteorologici estremi come siccità, inondazioni, incendi di boschi o cicloni, colpiscono soprattutto l'Africa, l'Asia Sudorientale, l'India e il Sudamerica.²

E la Svizzera?

Gli Svizzeri producono in media **6,5t di gas a effetto serra per abitante**. Anche se queste emissioni sono inferiori a quelle degli altri paesi industrializzati, superano di molto il valore prefissato (1t di CO₂ per persona) che dovrebbe essere raggiunto alla fine del secolo per limitare il riscaldamento globale.³

Il clima nei nostri piatti

Nel nostro piatto si nascondono diversi fattori che influenzano notevolmente il riscaldamento globale: il modo in cui sono prodotti gli alimenti, compresi i loro imballaggi, i lunghi viaggi e – se non vengono mangiati – il loro spreco.

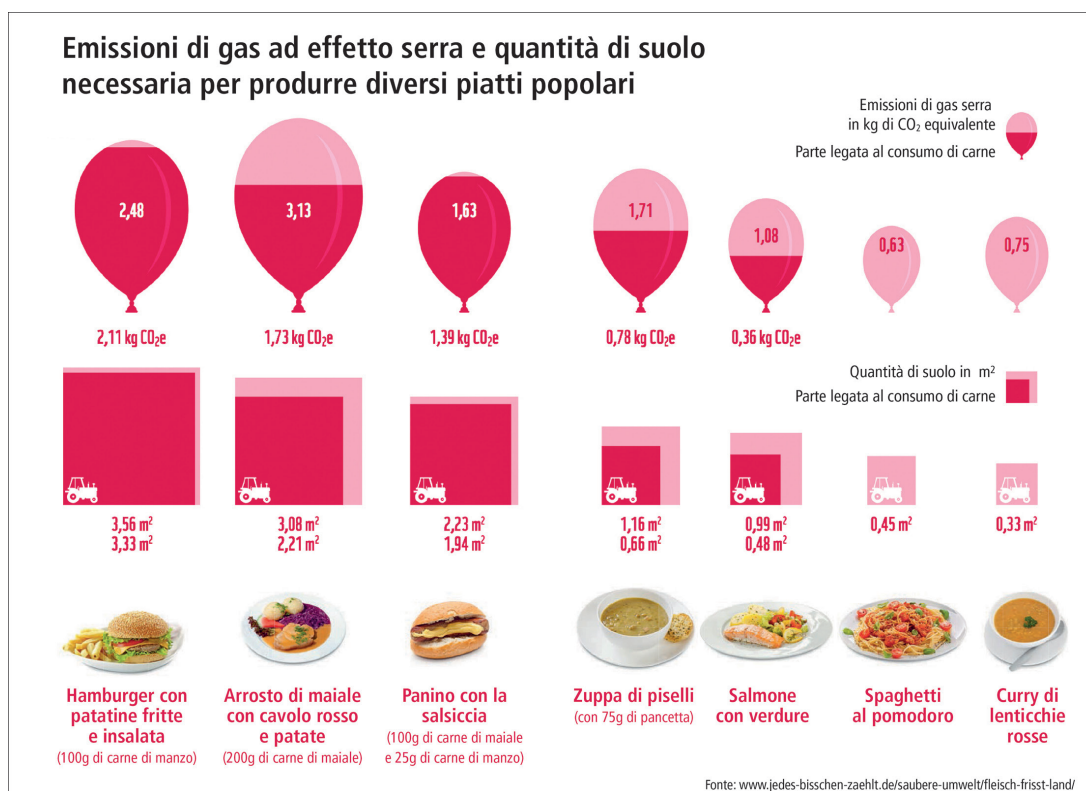
LO SAPEVATE?

Le mele europee tenute in frigorifero per molti mesi hanno un bilancio ecologico altrettanto negativo quanto quello delle mele importate dalla Nuova Zelanda. La stagionalità della frutta è un fattore tanto importante quanto la sua origine!

1 www.ipcc.ch – 5° rapporto di valutazione / les.cahiers-developpement-durable.be – dossier su clima, effetto serra, riscaldamento globale / www.wwf.ch – dossier sul clima / www.un.org – informazioni sul cambiamento climatico

2 <http://maplecroft.com> – climate change vulnerability index

3 www.bafu.admin.ch – dati sulle emissioni a effetto serra in Svizzera



Suggerimenti e alternative

A livello pedagogico è importante identificare i margini di manovra di ognuno. I discorsi allarmistici che non mostrano alternative concrete non fanno altro che creare un sentimento di impotenza negli allievi. Porsi delle buone domande permette già di identificare delle possibili soluzioni: Che origine hanno gli alimenti che mangio e qual è la stagione della loro raccolta? Come sono giunti in Svizzera? Cosa so delle condizioni lavorative delle persone che hanno prodotto questi alimenti? Eccetera.

Per ulteriori approfondimenti

- Informazioni pratiche e gesti del quotidiano (in francese): les.cahiers-developpement-durable.be, www.ademe.fr
- Carte interattive sul cambiamento climatico: www.energie-environnement.ch
- Dossier pedagogico „Le climat, ma planète et moi“ 2° e 3° ciclo.
- Libro (in francese) „Ça chauffe pour la terre“ cambiamenti climatici e sviluppo sostenibile, 2° e 3° ciclo.
- „Dimmi cosa mangi! Dossier e fotolinguaggio sul tema dell'alimentazione“ Tutti i cicli, 16 immagini A3.

Collegamenti diretti con le identità: tutti gli alimenti nel piatto, petrolio, aria, inceneritore, imballaggio in plastica, Georges.

Cos'è davvero un rifiuto?

Un rifiuto viene definito come un residuo di produzione, trasformazione o utilizzo che il suo padrone decide di abbandonare. La nozione di rifiuto è dunque relativa ed è definita dal bisogno o dal desiderio del suo proprietario di disfarsene e non dalle proprietà intrinseche dell'oggetto stesso. Una volta prodotto, un rifiuto deve essere considerato come una miniera potenziale di energia e materia. Per questa ragione, per prima cosa si cercherà di valorizzarlo prima di eliminarlo. Pertanto, per essere sostenibile, la valorizzazione deve prendere in considerazione le sfide ecologiche, economiche e sociali.

Come valorizzare i rifiuti?

Il primo suggerimento è quello di diminuire il numero dei rifiuti prodotti, riflettendo sui propri consumi. Successivamente si arriva alla valorizzazione dei rifiuti esistenti, che può essere classificata su 3 livelli:

- 1 Riutilizzo diretto: lo stesso prodotto è usato per un massimo di due volte (es: bottiglie riconsegnate)
- 2 Riciclaggio del materiale: permette di reintrodurre il materiale nel ciclo di produzione
- 3 Valorizzazione energetica: produzione d'energia tramite l'incenerimento dei rifiuti

L'incenerimento dei rifiuti

L'incenerimento dei rifiuti consiste nel trasformare i composti organici per produrre un residuo solido, liberato dalla maggior parte dei suoi inquinanti, e dunque adatto ad uno stoccaggio definitivo. I rifiuti dome-

stici non riciclati sono condotti fino ad un inceneritore apposito per lo smaltimento di rifiuti domestici per esservi bruciati. La combustione disperde la maggior parte dei rifiuti nell'atmosfera sottoforma di fumo. Questi devono subire diversi trattamenti prima di essere evacuati per minimizzare le emissioni inquinanti. Riguardo alle sostanze nocive, si ritrovano concentrate e stabilizzate in residui solidi che vengono principalmente immagazzinati per un lungo periodo nei nostri terreni.

LO SAPEVATE?

Uno Svizzero produce 660 kg circa di rifiuti all'anno, mentre un abitante del Messico ne produce 310 kg e uno del Burkina Faso 180 kg.

LO SAPEVATE?

Nel 1997, nell'oceano Pacifico è stato scoperto un „continente di plastica“ la cui grandezza equivale a 2 volte la superficie degli Stati Uniti. Una parte dei rifiuti plastici prodotti dalle attività umane si ritrovano negli oceani e si frantumano in piccoli pezzi per l'effetto del sale e dei movimenti dell'acqua. Vengono successivamente condotti verso questa zona dalle correnti marine e non ne escono più. L'impatto di questo fenomeno sulla fauna è drammatico, poiché questi frammenti sono mangiati dai pesci e da altre creature marine che li confondono con le loro prede. Fonte: www.raceforwater.com

Suggerimenti e alternative:

Per ridurre il numero dei rifiuti, riciclarli in maniera creativa o offrire una seconda vita agli oggetti, stanno nascendo numerose alternative: negozi senza imballaggi, negozi di seconda mano, baratto, abiti e accessori fabbricati con materiali riciclati, opere d'arte realizzate con i rifiuti, eccetera. Alcuni approcci economici innovatori (come „cradle to cradle“: un prodotto fabbricato deve poter – una volta riciclato – produrre nuovamente lo stesso prodotto, solamente viene aggiunta dell'energia rinnovabile che interviene nel

ciclo produttivo). A livello individuale, oltre alla raccolta differenziata dei rifiuti, è importante farsi delle domande sulle nostre abitudini di consumo, prima di acquistare un prodotto o di sbarazzarsene: *Questo acquisto risponde ad un reale bisogno? Qual è il ciclo vitale di questo prodotto e del suo imballaggio? Posso trovare lo stesso prodotto meno imballato? Posso prolungare la sua vita trasformandolo/riparandolo/scambiandolo/vendendolo ...?*

Per ulteriori approfondimenti

- Dossier pedagogico „*Réduire mes déchets, nourrir la terre*“
- Libro „*C’era un’altra volta*“, 2° Ciclo
- Film „*Acheter, jeter, recycler. Le défi mondial des déchets.*“ 2° e 3° ciclo e postobbligatorio.
- *Sito dell’ACR* (Azienda cantonale dei rifiuti)

Collegamenti diretti con le identità: imballaggio in plastica, inceneritore.

1 Fonte di questa scheda: COSEDEC (2011). *Fiche sur la gestion raisonnée des déchets.*

I grandi cambiamenti della produzione agroalimentare mondiale¹:

Negli ultimi decenni, la produzione agroalimentare mondiale ha subito degli enormi cambiamenti tra cui la crescita dei consumi, l'industrializzazione e la globalizzazione del settore, la concentrazione del mercato sulle multinazionali a scapito dei piccoli produttori. Questo nuovo modello porta con sé delle conseguenze sociali, sanitarie ed ecologiche non sostenibili che toccano in modo iniquo gli abitanti del pianeta. Si osserva ad esempio la persistenza di cattive condizioni lavorative nell'agricoltura che rendono i contadini dei Paesi poveri i maggiori perdenti del sistema. Altre conseguenze negative nascono dall'utilizzo massiccio di pesticidi chimici che colpiscono la salute dei lavoratori e dei consumatori come pure quella dell'ambiente.

Due esempi di produzione su scala mondiale (collegati alle identità dell'attività):

Il cacao²

La pianta del cacao è una fonte di reddito estremamente importante per 5,5 milioni di contadini al mondo, di cui una grande parte si trova in Africa occidentale. Tuttavia, il mercato mondiale del cioccolato è dominato da una manciata di imprese e il prezzo della fava di cacao è fissato dalle leggi di mercato. Così i coltivatori ricevono una parte estremamente minima dei benefici della vendita di cioccolato. Per diminuire i costi, il lavoro è spesso affidato ai bambini, mettendo in pericolo la loro salute e la loro educazione. Fortunatamente, il numero di marchi che assicurano una produzione di cioccolato sostenibile e rispettosa dei diritti umani è aumentato negli ultimi anni e la parte di cacao certificato sul mercato continua a crescere.

LO SAPEVATE?

In Svizzera, ogni anno si mangiano 12 kg di cioccolato per persona, più di ogni altro luogo al mondo!

La banana³

Quasi tutti i Paesi dell'emisfero meridionale coltivano la banana. Il 90% della produzione è consumato localmente, il resto viene esportato nelle nazioni del nord. Solo quattro multinazionali controllano l'80% della produzione mondiale. In Svizzera, la banana è il frutto esotico maggiormente consumato (20kg all'anno per abitante) per via del suo gusto, delle sue vitamine ma soprattutto grazie al suo prezzo conveniente. Negli anni '90, la pressione dei consumatori e delle ong aveva spinto le multinazionali ad applicare degli standard minimi a livello sociale ed ambientale. Tuttavia, quanto acquisito è oggi rimesso in discussione per colpa della forte pressione esercitata sul prezzo delle banane che si ripercuote sui lavoratori delle piantagioni. Nei Paesi produttori, i rischi sanitari (legati all'utilizzo di pesticidi), i minimi salariali e l'assenza di sindacati non sono rari. In questo caso esistono anche dei marchi che permettono di certificare una produzione economicamente equa ed ecologicamente sostenibile.

Suggerimenti e alternative

Diverse alternative si stanno sviluppando a livello globale in favore di un commercio agricolo sostenibile fondato sulla giustizia sociale e la gestione sostenibile dell'ambiente. Tra queste, il principio di commercio equo⁴ offre numerose garanzie, con gradi diversi a seconda dei vari marchi.

A livello pedagogico, il diritto all'alimentazione può costituire una griglia di lettura delle complesse sfide dell'industria agroalimentare mondiale e offrire degli spunti di riflessione da approfondire con gli allievi.

Per ulteriori approfondimenti

- Pagina di [education21](http://education21.ch/it/dirittidellinfanzia) sui diritti dei bambini: www.education21.ch/it/dirittidellinfanzia
- Libro „*Il cioccolato, diario di un lungo viaggio*“, 2° ciclo.
- *La guida WWF dei marchi alimentari svizzeri*
- „*Agropoly: qui contrôle notre alimentation?*“, 3° ciclo, documentazione pedagogica, DVD (in francese)
- „*Des bananes à prix cassé*“, 3° ciclo, film, materiale pedagogico (in francese)
- „*Dolce frutto, storia amara*“, 2° e 3° ciclo, film
- „*Fiche e-media: Le dernier carré de chocolat*“, 3° ciclo, film, materiale pedagogico (in francese)

Collegamenti diretti con le identità: barretta di cioccolato, banana, zuccina, bastoncino di pesce, Alassane, Pedro, Gloria, Behjat, Chung, multinazionale, supermercato.

1 www.ladb.ch – Dossier sulla produzione alimentare / La déclaration de Berne. (2014). Agropoly – qui contrôle notre alimentation. DB.

2 www.ladb.ch – Dossier sul cioccolato

3 www.alliancesud.ch – Infodoc: dossier sulla banana / Henökl-Mbwisi, B. & Emprechtinger, M. (2014). Dossier pédagogique du DVD „Des bananes à prix cassés“.

4 Per ulteriori approfondimenti: www.swissfairtrade.ch

I bambini: un pubblico destinatario del marketing

„Oggi giorno, i bambini sono un gruppo di consumatori presi di mira con cura e finezza dagli specialisti di marketing. Che si tratti di ripetere pazientemente lo stesso messaggio fino a che lo stesso sia entrato in testa, di offrire una ricompensa al bambino obbediente (nascosta in una confezione di cereali) o di farlo ridere (con le avventure delle mascotte del marchio), il marketing devia i metodi educativi dei genitori in suo favore.“¹

I metodi utilizzati per raggiungere i bambini sono diversi: pubblicità televisiva o al cinema, banner in internet, cartelloni pubblicitari, riviste per bambini, ecc. Parallela- mente a questi mezzi „classici“, esistono delle strategie meno dirette come la distribuzione di campioni gratuiti, la sistemazione dei prodotti sugli scaffali, i giochi a premi, il

LO SAPEVATE?

In Svizzera, all'anno un bambino vede mediamente 2'100 pubblicità televisive di prodotti alimentari. Di queste, circa la metà (52,3%) promuove il cibo fast-food e più di un quarto (28,4%) riguarda leccornie dolci o salate.

marketing legato ad un evento specifico, l'abbigliamento per bambini con i logo delle diverse mascotte che pubblicizzano l'uno o l'altro prodotto, ecc.²

Imballaggi attrattivi

Il marketing incentrato sugli imballaggi raggiunge il suo pubblico destinatario direttamente nei luoghi d'acquisto. Così, l'imballaggio di un prodotto alimentare, inizialmente concepito per facilitarne il trasporto e migliorarne la conservazione, riveste oggi giorno una funzione supplementare: attirare l'occhio del consumatore e spingerlo all'aquisto. Questo fenomeno porta spesso ad un imballaggio esagerato che contribuisce all'aumento dei rifiuti. La Federazione Romanda dei consumatori (FRC) ha decifrato i diversi trucchi di marketing destinati ai bambini su una scatola di cereali³: i colori vivaci, un personaggio attraente, un nome facile da leggere e ricordare (e dunque chiedere ai genitori), un regalo che invita a iniziare una collezione, un gioco che spinge a fissare a lungo la scatola, ecc. Con lo stesso supporto, altri trucchi pubblicitari fanno pensare che il prodotto sia „naturale“ e sano (nonostante il suo alto tenore di zuccheri!) e prendono di mira i genitori. Infine, alcuni imballaggi di prodotti alimentari sono talmente carichi di messaggi pubblicitari che diventa difficile trovare le informazioni nutrizionali vere e proprie.

Suggerimenti e alternative

A livello pedagogico, numerosi suggerimenti mirano a esercitare lo spirito critico dei giovani riguardo alla pubblicità e al marketing. Interrogandosi sui criteri che influenzano

LO SAPEVATE?

Esistono dei negozi che vendono merce non imballata. Per farvi la spesa occorre portare da casa i propri contenitori!

le loro scelte alimentari (e specificatamente lo spazio delle emozioni), analizzando una scatola o realizzando la loro pubblicità, gli allievi potranno prendere distanza e adottare un approccio più riflessivo. Nei cicli 1 e 2, può essere interessante affrontare la questione facendo la differenza tra voglia e bisogno. Per quanto concerne le abitudini di consumo, esistono diverse alternative che permettono di ridurre la quantità di imballaggi e la loro influenza sulle nostre scelte: per esempio, acquistare frutta e verdura dal produttore o al mercato o privilegiare gli imballaggi riutilizzabili.

Per ulteriori approfondimenti

- Dossier dell'ACSI „Choco Leo“ guida alla lettura degli imballaggi per piccoli consumatori: www.acsi.ch/choco-leo
- Indicazioni didattiche relative al manifesto 1024 sguardi „Acquisto di cibo: uno sguardo critico sui consumi“: www.education21.ch/it/1024

Collegamenti diretti con le identità: pubblicità, supermercato, barretta di cioccolato, imballaggio di plastica

1 Barbara Pfenniger in: CFEJ (2014). *Critiques ou manipulés? Pour de jeunes consommateurs responsables.*

2 „Publicités alimentaires à l'attention des enfants sur les chaînes de télévision suisse des trois régions linguistiques“, studio KIWI2 realizzato dalla federazione delle organizzazioni dei consumatori in ottobre-novembre 2011.

3 Fonte: www.frc.ch/choco-leo

Il nostro modo di vivere messo in discussione

La crescita economica mondiale e l'aumento del tenore di vita, il cambiamento delle abitudini alimentari (consumiamo sempre più carne), l'accresciuto uso delle risorse idriche (agricoltura, industria, nuclei famigliari) ... il nostro modo di vivere ha un enorme impatto sulle risorse naturali a disposizione. In effetti, constatiamo oggi che i terreni coltivabili si stanno riducendo in favore delle zone urbane (ciò vale anche per la Svizzera), che l'aumento della produzione agricola (spesso intensiva e dedicata alle monoculture) esercita una maggiore pressione sui terreni e gli spazi boschivi; questo ha come conseguenza la perdita della diversità biologica e degli habitat naturali come pure un aumento della nostra impronta ecologica¹. Le risorse marine non sono da meno. Si parla oggi di pesca troppo intensiva o di sovrasfruttamento delle risorse alieutiche (legate alla pesca quali i pesci, i molluschi, i crostacei) che minacciano la sicurezza alimentare mondiale. La FAO stima per esempio che il 30% dei fondali siano sovrasfruttati e il 57% degli stessi siano totalmente sfruttati. Pertanto, le risorse marine assicurano circa il 15% dell'apporto di proteine animali di oltre 4,3 miliardi di persone³. Il vostro bastoncino di pesce fabbricato in modo industriale è scampato a questo tipo di pesca? I nostri comportamenti alimentari non sono estranei allo sfruttamento eccessivo delle risorse naturali.

LO SAPEVATE?

Se tutti gli abitanti del mondo vivessero come si vive in Svizzera, dovremmo avere a disposizione quasi 3 pianeti per soddisfare i „bisogni“ dell'umanità!²

Un esempio: l'acqua

La quantità minima di acqua potabile necessaria per godere di un livello di salute e di igiene basilare è di 20 litri per persona al giorno⁴. In Svizzera ogni abitante consuma in media 162 litri al giorno per bere, l'igiene corporea, la cucina e le pulizie di casa⁵. Pertanto, se si tiene conto anche del nostro consumo indiretto (acqua virtuale che si nasconde nei nostri beni e servizi quotidiani), arriviamo a 4'187 litri di acqua al giorno per persona!

LO SAPEVATE?

Ecco l'acqua virtuale necessaria per fabbricare i diversi prodotti che consumiamo: un paio di jeans: 11'000 litri / un kg di carne di manzo: 15'415 litri / un kg di cioccolato: 17'196 litri / un kg di pollo: 4'325 litri / un kg di banane: 790 litri / un kg di insalata: 237 litri.⁶

Suggerimenti e alternative

Con delle semplici domande, gli allievi sono portati a svolgere uno sguardo critico sui loro consumi e sulle loro scelte alimentari. In questo modo comprendono meglio le interdipendenze che esistono tra il loro piatto e l'ecologia; prendono posizione e diventano dei consumat(t)ori: a quali alimenti che consumano poca acqua virtuale posso dare priorità quando faccio la spesa? Come è stato pescato il pesce che mangio? Quale frutta e verdura hanno un debole impatto ecologico? Eccetera.

Oggi esistono numerosi marchi che ci permettono di ridurre l'impronta ecologica negativa dei nostri consumi quotidiani. Per esempio il marchio „MSC“ che sostiene i metodi di pesca che permettono il rinnovamento dei fondali; „Gebana“ che proibisce l'alterazione dei boschi per il riutilizzo delle superfici per altri scopi, ma anche regolamentando l'irrigazione; „Naturaplan“ che combina le esigenze riguardanti l'utilizzo di acqua, del terreno, della biodiversità, degli animali e del clima⁷.

Per ulteriori approfondimenti

- *Mystery, Acqua virtuale, l'esempio del cotone uzbeko*, dal 2° ciclo.
- *Itinéraire BIS - Le jeu pour faire baisser son empreinte écologique*, 2° e 3° ciclo, in francese.
- *50 cose da fare per aiutare la terra*, 2° ciclo.
- *Une journée en mondialisation*, 3° ciclo e postobbligatorio (in francese).

Collegamenti diretti con altre identità: pollo, insalata, patatina frita, bastoncino di pesce, banana, barretta di cioccolato, acqua, pescatore cinese, suolo.

- 1 Ufficio federale dell'ambiente (UFAM), www.bafu.admin.ch – sfruttamento eccessivo delle risorse
- 2 L'impronta ecologica della Svizzera è di 2,81 equivalente-pianeta, mentre la media mondiale è di 1,5. Secondo il rapporto dell'UST, „L'impronta ecologica è un metodo scientifico che misura il consumo di risorse e di prestazioni naturali espresso in unità di superficie („ettari globali“) che sarebbero necessarie per rigenerare le stesse risorse e prestazioni. L'impronta ecologica misura la superficie ecologicamente produttiva necessaria per soddisfare i bisogni e smaltire i rifiuti di una regione, un Paese o dell'umanità intera.“
- 3 Vedere il rapporto ONU sull'alimentazione e l'agricoltura (FAO, Food and Agriculture Organization) „La Situation mondiale des pêches et de l'aquaculture 2012“.
- 4 Vedere il rapporto di Brian Reed e Bob Reed, 2013, „Quelle est la quantité d'eau nécessaire en situation d'urgence?“, Schede tecniche acqua, igiene e depurazione in situazioni di crisi, OMS e WEDC.
- 5 Le Temps (15.03.12), „Un Suisse consomme en moyenne 4200 litres d'eau par jour“. Consultato in settembre 2015.
- 6 Tutti i dettagli sull'impronta idrica: www.waterfootprint.org („L'impronta ecologica della Svizzera. Contributo al dibattito sulla sostenibilità“, UST, Neuchâtel, 2006)
- 7 Per avere una lista dei marchi alimentari in Svizzera e capire qualcosa in più, fare riferimento alla *lista e alla valutazione del WWF*.

I valori orientano le nostre scelte alimentari

Le nostre abitudini alimentari e di consumo, tanto quanto la nostra comprensione del mondo e i nostri comportamenti nei confronti degli altri e del nostro ambiente, sono legati ai nostri valori. Questi ultimi orientano e danno un senso alle nostre azioni. Tutte sono oggetto di preferenze personali o sociali e di una gerarchizzazione soggettiva. Alcuni valori hanno una forza normativa e ci permettono di valutare ciò che bisogna o non bisogna fare, quanto è considerato accettabile o no, quanto può essere sanzionato (in modo positivo o negativo), ecc. La grande diversità di valori è un indicatore della loro relatività, che permette di interrogarci sulla loro legittimità.¹

Le nostre democrazie europee, così come i sistemi pedagogici che ne conseguono, sono costruiti su valori come la dignità e la libertà dell'essere umano, l'uguaglianza, la reciprocità. Fanno parte di un sistema di valori che non è dunque neutrale. Quali cittadini di queste democrazie, siamo influenzati da questa comprensione della società e del vivere comune.

I piccoli dilemmi di ogni giorno

I dilemmi riguardano una scelta orientata verso lo sviluppo sostenibile, a causa della complessità e delle interconnessioni. I valori che perseguiamo non sono sempre compatibili tra loro e possono

LO SAPEVATE?

Per un prodotto bio, i consumatori sarebbero pronti a pagare dal 25 al 33% in più, secondo una stima dell'associazione svizzera dei produttori biologici (Bio Suisse).
<http://www.frc.ch> – sondaggio sui prezzi bio

provocare una contraddizione o un conflitto interiore. Siamo quotidianamente confrontati a questi piccoli dilemmi, anche nei supermercati: *Comprerò un prodotto meno caro o più caro ma elaborato in modo equo o biologico? Acquisterò un prodotto senza zucchero e additivi, o un prodotto di cui ho davvero voglia? Comprerò un prodotto locale e di stagione (bilancio ecologico positivo) quando è imballato in modo eccessivo? eccetera.*

Un consumo consapevole permette di identificare questi dilemmi. L'ESS ci sprona a interrogarci sulla nostra etica in fatto di alimentazione e ad analizzare nella prospettiva dello sviluppo sostenibile che propone di riequilibrare le dimensioni economiche, ambientali e sociali cercando di preservare il pianeta e di ridurre le disparità sociali.

Suggerimenti e alternative

Consigli per l'insegnante durante la mediazione di questi dilemmi

- Prendete consapevolezza dei vostri valori, riferimenti e preferenze personali.
- Sostenete gli allievi nella loro acquisizione di un giudizio autonomo e nell'analisi dei loro valori e interessi, nonché dei valori degli altri.
- Integrate in modo esplicito nel vostro insegnamento il dibattito e le contraddizioni, p.es. facendo riferimento a dei dibattiti legati all'attualità.
- Facilitate lo scambio, la discussione e l'analisi delle diverse opinioni e punti di vista. Incoraggiate gli allievi a valutare la validità delle idee portate alla luce, tra cui le vostre
- Create un clima di rispetto, esente da giudizio o sanzioni, necessari per uno scambio del genere.

Passare all'azione: i nostri margini di manovra

L'ESS orienta i passi sull'acquisizione di consapevolezza e la responsabilizzazione di ciascuno di noi (attraverso delle azioni reali) nei confronti delle sfide attuali. Per questa ragione è importante conoscere i propri margini di manovra. A livello pedagogico, potete proporre agli allievi di identificare i loro margini di manovra rispetto ad una tematica legata allo sviluppo sostenibile: a) elencando tutti i passi o soluzioni possibili per dare risposta alle questioni sollevate; b) identificando tutti gli elementi su cui gli allievi possono avere un'influenza.

Per ulteriori approfondimenti

- *„Critères de bonnes pratiques, prévention de la violence juvénile dans la famille, à l'école et dans l'espace social: guide”, tutti i cicli, da scaricare (in francese);*
- Libro/Opuscolo (in francese) *„C'est moi qui décide. éducation aux valeurs par le théâtre”, cycle 2.*
- Libro/Opuscolo e documentazione pedagogica (in francese) „Mon carnet citoyen“ [*carnet élève, brochure de l'enseignant*], 3° ciclo.
- *Leleux, C. (2006): Education à la citoyenneté, Tome 1, Les valeurs et les normes de 5 à 14 ans.*
- *Leleux, C. (2014): Apprentis citoyen: hiérarchiser des valeurs et des normes de 5 à 14 ans.*

1 Cf. Leleux, C. (2006, 2014)

21

Impressum

Adattamento svizzero: Marie-Françoise Pitteloud, Susanne Paulus, Florence Nuoffer, Anahy Gajardo.

Coordinazione: Anahy Gajardo, Marie-Françoise Pitteloud.

Hanno collaborato alla concezione di questa attività: Andrea Bader, Oliviero Ratti, Isabelle Steinhäuslin, Urs Fankhauser, Marianne Gujer, Gaëlle Frossard, Fabio Guarneri, Nicole Güdel.

Ringraziamenti: Eric Petitjean (ONG Quinoa), Rachel Bircher-May, Sophie Wahid-Gioria, Pierre-Marie Epiney, Yannick Pont.

Traduzione: Isabelle Nicolier, Alessandra Arrigoni Ravasi.

Illustrazione: Eva Luvisotto.

Maquette: Claudia Fritzenwanker.

Copyright: éducation21, mars 2016.

éducation21
Monbijoustrasse 31
3001 Berne
Tel. 031 321 00 22
Info@education21.ch
www.education21.ch