



Programma Panda Club 2012 – 2013

Ufficio Educazione
WWF Italia





I PANDA CLUB

- Panda Club è un programma annuale di educazione ambientale rivolto alle scuole che offre la possibilità d'iscrivere al WWF un'intera classe
- I Panda Club ricevono i materiali didattici appositamente predisposti e sono informati sulle attività del WWF attraverso le riviste Panda e Panda Junior
- Il sito educazione del WWF www.wwf.it/educazione ospita le esperienze dei Panda Club
- Ai docenti è riservato un indirizzo di posta elettronica dedicato: educazione@wwf.it
- Gli insegnanti possono iscriversi alla newsletter Educazione del WWF Italia e possono contare su un servizio di supporto a distanza
- Le classi possono richiedere il supporto delle sedi locali del WWF che svolgono attività educative





Il programma Panda Club sull'alimentazione

- È trasversale alle due grandi aree d'impegno del WWF: conservazione della Biodiversità e riduzione dell'Impronta, e ad altri programmi specifici: dell'associazione, agricoltura , pesca, energia, rifiuti, ecc.
- Affronta argomenti di forte attualità, anche in vista dell'Expo 2015 in Italia, il cui tema *Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita* vuole includere tutto ciò che riguarda l'alimentazione, dal problema della mancanza di cibo per alcune zone del Mondo, a quello dell'educazione alimentare.
- E' legato al tema dei consumi, la cui importanza è più volte ricordata nelle *Linee guida per educazione ambientale a allo sviluppo sostenibile (2009)*, diffuse congiuntamente dai Ministeri dell'Istruzione e dell'Ambiente.





Il programma Panda Club sull'alimentazione

- Affronta un tema di forte interesse da parte delle scuole, offrendo la possibilità di declinarlo sul piano ambientale.
- Offre la possibilità di coinvolgere le Istituzioni (MIUR,USR, ecc.)
- Offre la possibilità di coinvolgere partner del WWF già impegnati sul tema (associazioni di insegnanti, sportive, aziende, ecc.).



I materiali del primo anno

CIBO IN VIAGGIO

Spesa amica dell'ambiente significa anche considerare il collegamento fra i rischi che comportano i chilometri che hanno percorso per arrivare fino a noi.

Le emissioni della "cucina italiana"

Questo materiale ha lo scopo di sensibilizzare i bambini sulle emissioni di CO₂ prodotte dal trasporto degli alimenti che si trovano negli scaffali dei supermercati italiani.

• Secondo i dati della Coldiretti, 1 kg di vitigno per giungere alle destinazioni di consumo necessita di 100 litri di acqua, 100 litri di fertilizzanti e 10 kg di pesticidi.

• Il trasporto aereo costa il 30% in più rispetto al trasporto terrestre.

• Il trasporto marittimo costa il 10% in più rispetto al trasporto terrestre.

• Il trasporto terrestre costa il 5% in più rispetto al trasporto terrestre.

• Il trasporto aereo costa il 30% in più rispetto al trasporto terrestre.

• Il trasporto marittimo costa il 10% in più rispetto al trasporto terrestre.

• Il trasporto terrestre costa il 5% in più rispetto al trasporto terrestre.

LA MIA GIORNATA A TAVOLA

Ogni famiglia italiana può ridurre i consumi di petrolio e le emissioni di gas a effetto serra di 1000 kg di CO₂ l'anno.

3 passi:

- Preferire l'acquisto di prodotti locali che non necessitano lunghi trasporti.
- Scegliere frutta e verdura di stagione che non necessitano lunghi trasporti.
- Cercare di fare acquisti direttamente dal produttore, con benefici di natura ambientale e sociale.

ORA TOCCA A VOI

• **Conoscere:** per conoscere il produttore e il modo di coltivare i prodotti.

• **Comprare:** per acquistare i prodotti.

• **Conoscere:** per conoscere il produttore e il modo di coltivare i prodotti.

• **Comprare:** per acquistare i prodotti.

NEL PIATTO UN MONDO DI PROBLEMI

L'alimentazione nel mondo è basata su una serie di passaggi che vanno dalla produzione di cibi, vegetali e animali, alla loro trasformazione, al trasporto, alla distribuzione, al consumo e allo smaltimento dei rifiuti prodotti.

In tutti questi passaggi non sempre le cose "filano lisce" per l'ambiente. E in qualche parte del mondo...

... perdita di biodiversità

... sfruttamento delle popolazioni locali

... crisi idrica

... inquinamento da pesticidi

... povertà e fame

... sovrappesca

... inalate per un'alimentazione sbagliata

... agricoltura intensiva

... erosione del suolo

... inquinamento da pesticidi

... povertà e fame

... sovrappesca

... inalate per un'alimentazione sbagliata

ORA TOCCA A VOI

• **Conoscere:** per conoscere il produttore e il modo di coltivare i prodotti.

• **Comprare:** per acquistare i prodotti.

• **Conoscere:** per conoscere il produttore e il modo di coltivare i prodotti.

• **Comprare:** per acquistare i prodotti.

LA MIA GIORNATA A TAVOLA

Ogni famiglia italiana può ridurre i consumi di petrolio e le emissioni di gas a effetto serra di 1000 kg di CO₂ l'anno.

3 passi:

- Preferire l'acquisto di prodotti locali che non necessitano lunghi trasporti.
- Scegliere frutta e verdura di stagione che non necessitano lunghi trasporti.
- Cercare di fare acquisti direttamente dal produttore, con benefici di natura ambientale e sociale.

ORA TOCCA A VOI

• **Conoscere:** per conoscere il produttore e il modo di coltivare i prodotti.

• **Comprare:** per acquistare i prodotti.

• **Conoscere:** per conoscere il produttore e il modo di coltivare i prodotti.

• **Comprare:** per acquistare i prodotti.

NEI LIMITI DI UN SOLO PIANETA

Educazione alla sostenibilità a tavola

PROGRAMMA PANDA CLUB 2011-2012

Thinking of you & Electrolux

CD ROM
MATERIALE
SETTEMBRE 2011

WWF

INSIEME PER IL FUTURO DEL PIANETA

Thinking of you & Electrolux

PROGRAMMA PANDA CLUB 2011-2012
MANUALE PER L'INSEGNANTE

NEI LIMITI DI UN SOLO PIANETA

EDUCAZIONE ALLA SOSTENIBILITÀ A TAVOLA

N.70



Il manuale per l'insegnante

Quattro capitoli introduttivi

- *Cibo e risorse*
- *Cibo e
biodiversità*
- *Cibo e salute*
- *Cibo e società
dei consumi*

Dieci schede operative

LE MELE - Il gusto e le sensazioni legate al cibo

I BISCOTTI - Leggere le etichette

L'HAMBURGER - L'impronta ecologica degli alimenti

IL POMODORO - L'impronta idrica degli alimenti

IL TONNO - Pesca e biodiversità marina

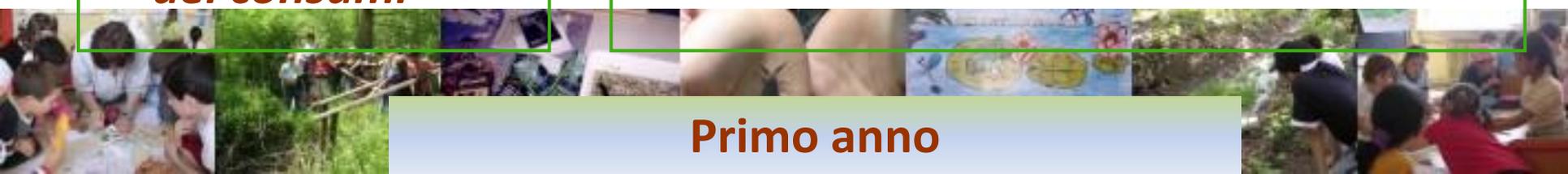
LA BANANA - Frutta dell'altro mondo

L'OLIO - La minaccia dell'olio di palma

L'ANANAS - Frutta esotica e monoculture

LA FRAGOLA - Le colture in serra

LE CONSERVE - La chimica nel piatto



Primo anno



I poster per la classe

Tre poster informativi e operativi su alcuni temi connessi alla relazione sostenibilità ambientale – alimentazione.

- La mia giornata a tavola
- Cibi in viaggio
- Nel piatto un mondo di problemi

Ogni poster ha una parte operativa



Primo anno

2012 Anno internazionale dell'energia sostenibile per tutti (ONU)

“L'Anno Internazionale dell'energia sostenibile per tutti costituisce una preziosa opportunità di sensibilizzazione sull'importanza di aumentare le opportunità di accesso all'energia sostenibile, all'efficienza energetica, e alle fonti di energia rinnovabile a livello locale, nazionale, regionale e internazionale”.

2013 Anno Europeo contro lo spreco alimentare e di acqua (Unione Europea)



NEI LIMITI DI UN SOLO PIANETA

Educazione alla sostenibilità a tavola

Secondo anno

I materiali del secondo anno

- Manuale per l'insegnante
- 3 Poster per la classe



Secondo anno



Il manuale per l'insegnante

Quattro capitoli introduttivi

- *Cibo ed energia*
- *Cibo e agricoltura*
- *Cibo e sprechi*
- *La cucina sostenibile*

Dieci schede operative

- **IL FORMAGGIO** – Tradizioni alimentari e antichi saperi
- **LE MERENDINE** – Gli imballaggi
- **LE BIBITE IN LATTINA** – I costi nascosti
- **L'ACQUA IN BOTTIGLIA** – I trasporti e la distribuzione
- **IL LATTE** - La filiera corta
- **IL SACCO DELLA PATTUMIERA** - Gli sprechi alimentari.
- **LA PIZZA** – L'alimentazione fuori casa,
- **IL PANE** – L'autoproduzione
- **GLI ORTAGGI** – L'orto biologico
- **FACCIAMO FESTA** - Organizzare feste sostenibili a casa e a scuola



Secondo anno

I poster per la classe

Poster informativi e operativi

• ***La cucina amica dell'ambiente*** (con consigli sull'uso dell'energia, in cottura e in conservazione, sull'uso dell'acqua, sulla riduzione degli imballaggi e sulla riduzione o il corretto smaltimento dei rifiuti, ecc.)

• ***Agricoltura e alimentazione***

• ***Abbasso gli sprechi!***

Ogni poster ha una parte operativa



Secondo anno



Collaborazioni

- Oxford Institute – Uno dei poster avrà una parte in inglese
- AIIG (Associazione Italiana Insegnanti di Geografia)



Secondo anno



Considerazioni di fondo 1

Le risorse alimentari

- sono limitate,
- vanno salvaguardate,
- non possono essere in alcun modo sprecate, compromesse, depredate.





Considerazioni di fondo 2

Il cibo è

- un piacere e una necessità,
- l'identità storica e culturale di ognuno,
- un diritto fondamentale.





Considerazioni di fondo 3

Attenzione al cibo vuol dire

- occuparsi di tendenze del gusto ma anche di consumi, di produzione, di servizi e quindi anche di economia, di lotta agli sprechi, di lotta alla povertà, di tutela della salute, di biodiversità, di diritti fondamentali (*diritto al cibo, diritto al lavoro, ecc.*);
- sviluppare pensiero consapevole, fare incontrare bisogni e conoscenze;
- re-intrecciare il tessuto sociale intorno a temi di interesse comune;
- Impegnarsi per il futuro, creare prospettive, rapportarsi alla dimensione globale;
- costruire economia nel rispetto dei diritti.





Educazione e alimentazione sostenibile

- Il cibo incrocia tutte le strade delle relazione uomo/territorio e uomo/ambiente
- L'alimentazione è uno dei temi (forse IL tema) più legato alla quotidianità
- Il 30% dei problemi ambientali é legato ai consumi
- Il numero dei comportamenti modificabili è enorme





Consumare e fare la spesa ci sembrano fatti banali che riguardano solo noi, i nostri gusti, le nostre voglie, il nostro portafogli, il nostro diritto a non essere imbrogliati.

Eppure il consumo è tutt'altro che un fatto privato [...] riguarda tutta l'umanità perché dietro a questo nostro gesto quotidiano si nascondono problemi di portata planetaria [...] “

Guida al Consumo critico (EMI ed., pag. 13).





PER INFORMAZIONI SUI PANDA CLUB E SUI PROGRAMMI WWF PER LA SCUOLA

WWF ITALIA – UFFICIO EDUCAZIONE
VIA ORSEOLO, 12 – 20144 MILANO
TEL. 02.831331
FAX.02.83133202

E-MAIL educazione@wwf.it

INTERNET www.wwf.it/educazione

Richiedete la newsletter educazione

