



**6 Ottobre 2024**  
**IVREA, p.zza Ottinetti**

## **Sanaterra 2024** **11° edizione**

### **IL FILONE GIUSTO**

**CEREALI, FARINE E PANE DA  
FILIERA LOCALE  
PER LA SALUTE DELLE  
PERSONE E DEL TERRITORIO**



**28 SETTEMBRE 2024**  
**ZAC Movicentro**

**OBIETTIVO SPRECO ZERO!**

**Buone pratiche per ridurre lo  
spreco alimentare**



**Sanaterra 2024**  
**11° edizione**

## Spreco alimentare



**ZAc!** ZONE ATTIVE  
DI CITTADINANZA

# IL PANE!

**344** risposte al questionario per le famiglie!!

**scopriamo le nostre abitudini....**



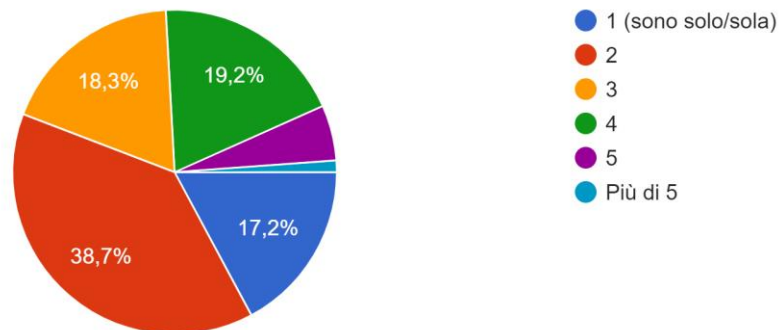
# OBIETTIVO SPRECO ZERO

## Questionario famiglie



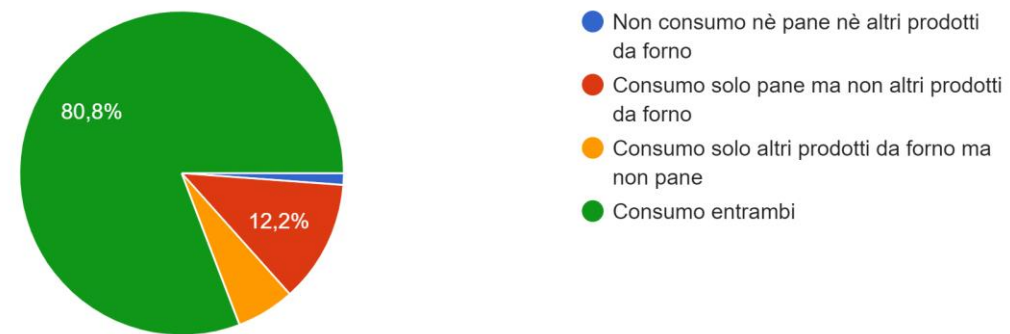
Da quante persone è composta la tua famiglia?

344 risposte



Consumi pane o altri prodotti da forno (grissini, crackers, focacce, fette biscottate, ecc.)?

344 risposte





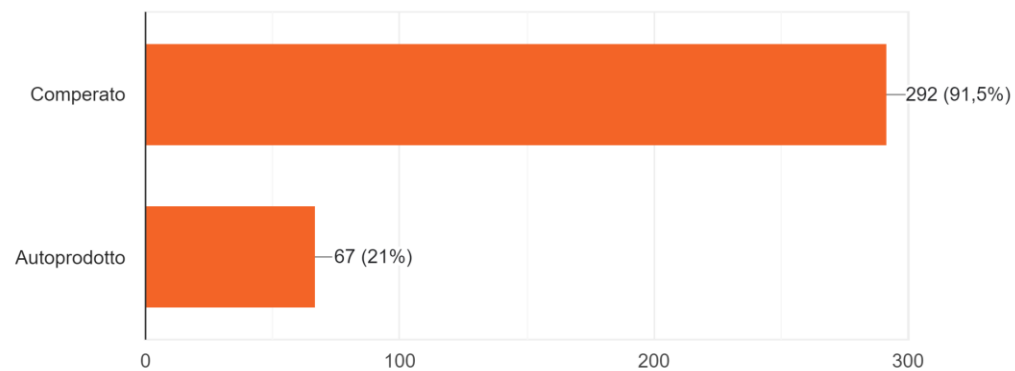
# OBIETTIVO SPRECO ZERO

## Questionario famiglie



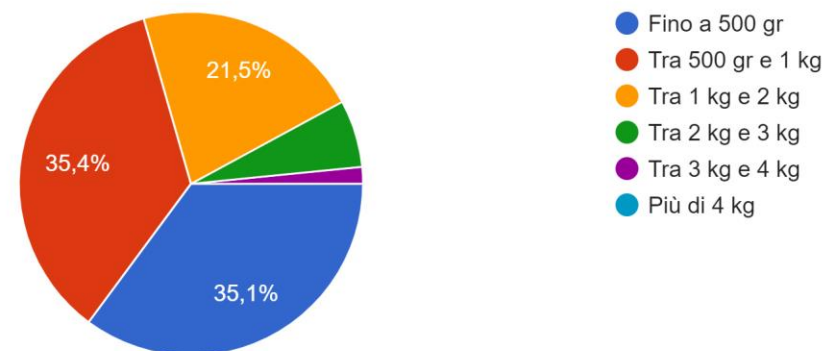
Il pane viene comperato o autoprodotta?

319 risposte



Quanto pane comperi o produci alla settimana?

316 risposte





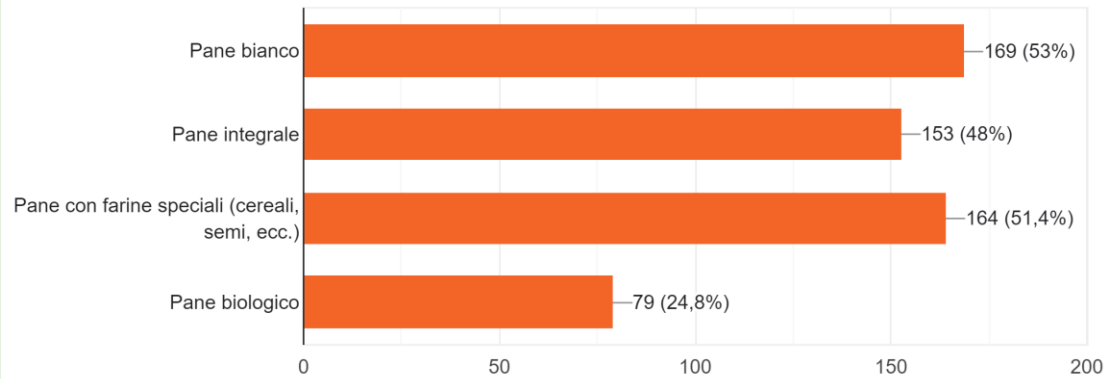
# OBIETTIVO SPRECO ZERO

## Questionario famiglie



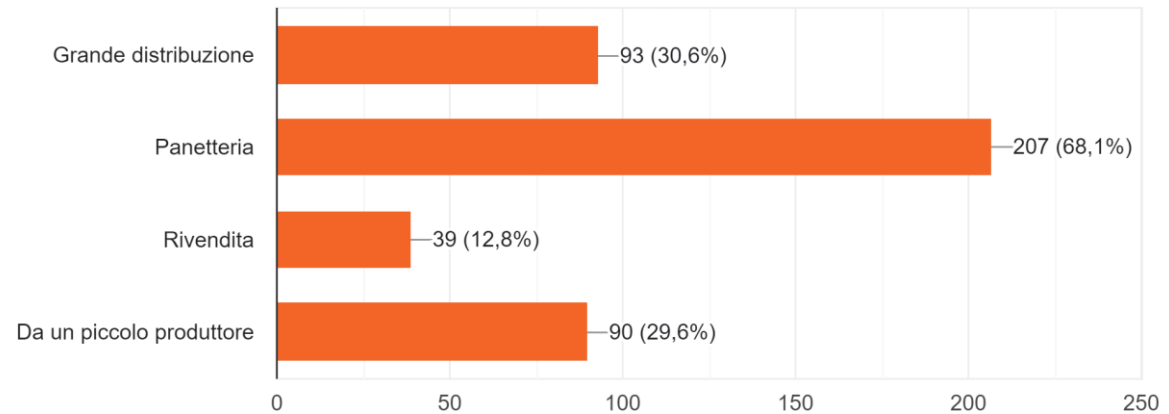
Che tipo di pane acquisti o autoproduci?

319 risposte



Dove acquisti il pane, se lo acquisti?

304 risposte





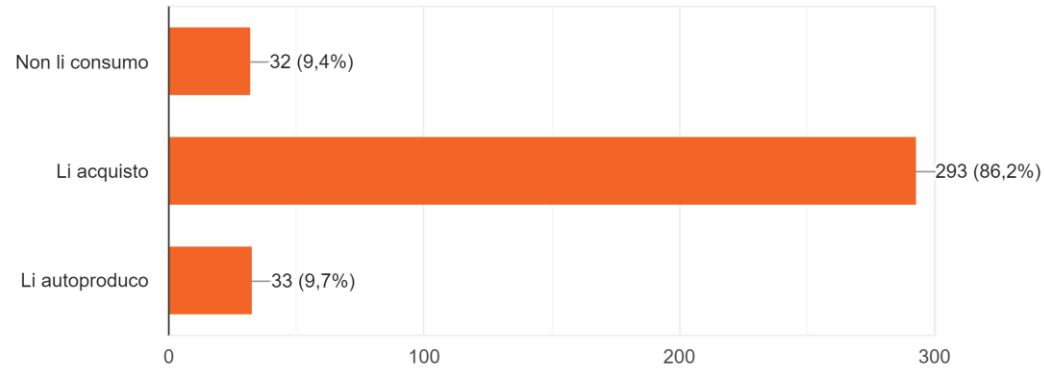
# OBIETTIVO SPRECO ZERO

## Questionario famiglie



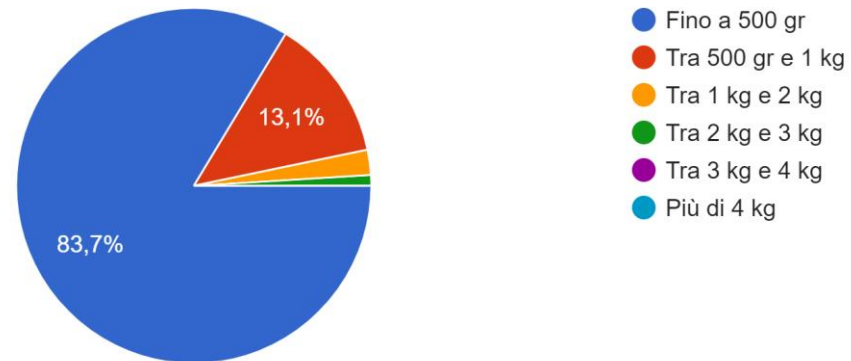
Acquisti o produci anche altri prodotti da forno (grissini, crackers, focacce, fette biscottate, ecc.)?

340 risposte



Quanti prodotti da forno comperi o produci alla settimana?

306 risposte





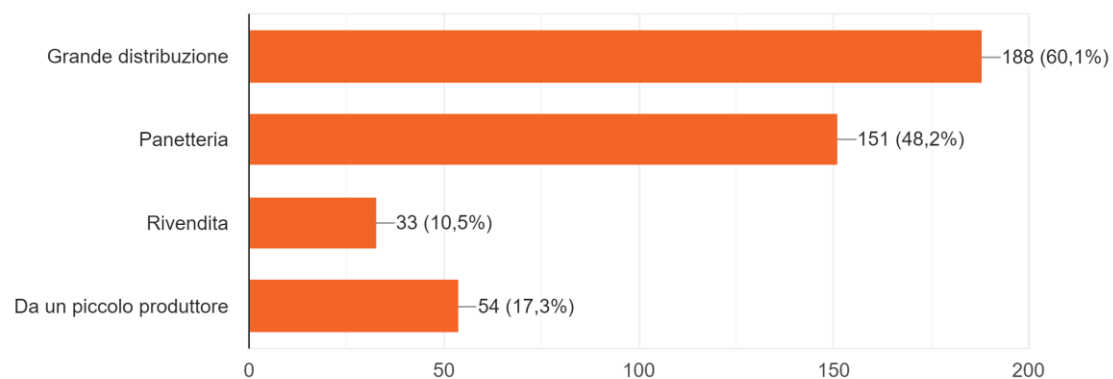
# OBIETTIVO SPRECO ZERO

## Questionario famiglie



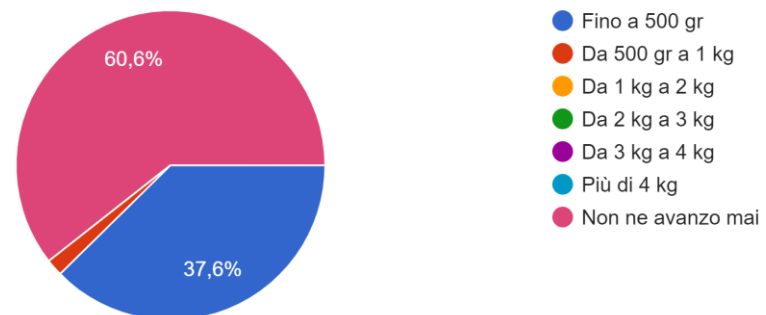
Dove acquisti i prodotti da forno, se li acquisti?

313 risposte



Quanto pane o altri prodotti da forno avanzi alla settimana (inteso come eccedenza integra, non portata in tavola)?

340 risposte





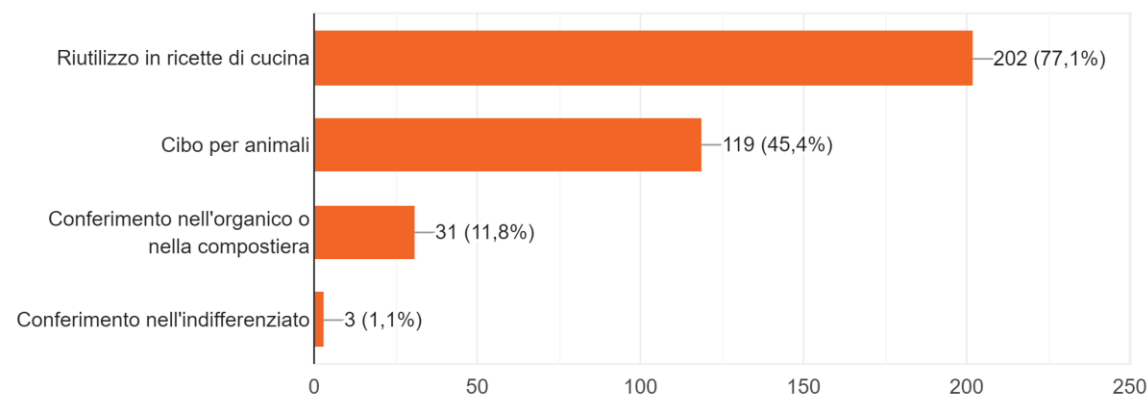
# OBIETTIVO SPRECO ZERO

## Questionario famiglie



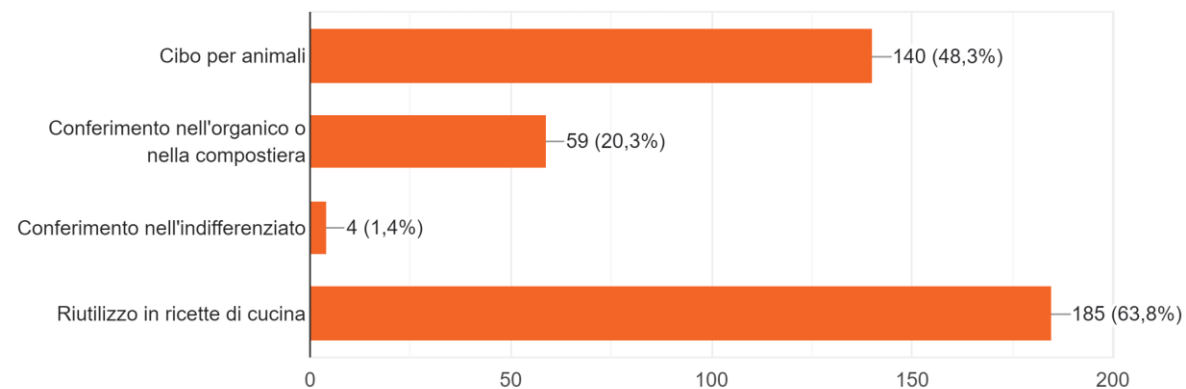
Cosa fai del pane o degli altri prodotti da forno avanzati (eccedenza integra)?

262 risposte



Cosa fai del pane o degli altri prodotti da forno avanzati (eccedenza non integra, ad esempio pane già tagliato o sbocconcellato, pacchetti di grissini aperti, ecc.)?

290 risposte







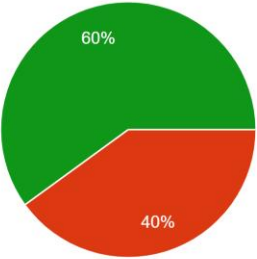
# OBIETTIVO SPRECO ZERO

## Questionario aziende



Che tipologia di azienda hai?

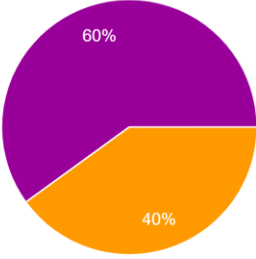
5 risposte



- Trattoria
- Ristorante
- Pizzeria
- Agriturismo

Per quanti pasti alla settimana è aperta la tua azienda?

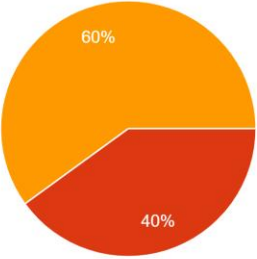
5 risposte



- E' sempre aperta a pranzo e a cena per sei o sette giorni alla settimana (12-14...)
- E' aperta a pranzo e a cena solo in settimana (10 pasti)
- E' aperta solo a pranzo o solo a cena tutta la settimana (6-7 pasti)
- E' aperta solo a pranzo o solo a cena solo in settimana (5 pasti)
- E' aperta solo nei fine settimana (3-4 pasti)

Quanti coperti ha la tua azienda?

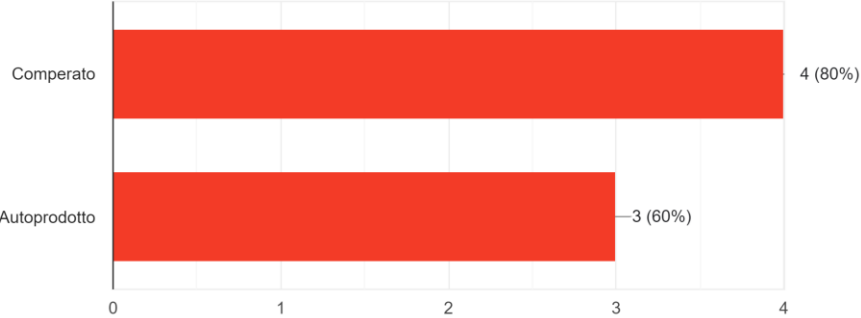
5 risposte



- 20 coperti o meno
- Da 20 coperti a 50 coperti
- Da 50 coperti a 100 coperti
- Più di 100 coperti

Il pane utilizzato nella tua azienda viene comperato o autoprodotta? - possibili più risposte

5 risposte





# OBIETTIVO SPRECO ZERO

## Questionario aziende



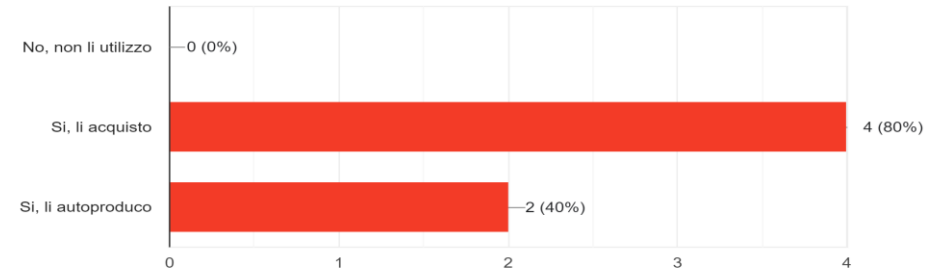
Quanto pane comperi o produci alla settimana per la tua azienda?

5 risposte



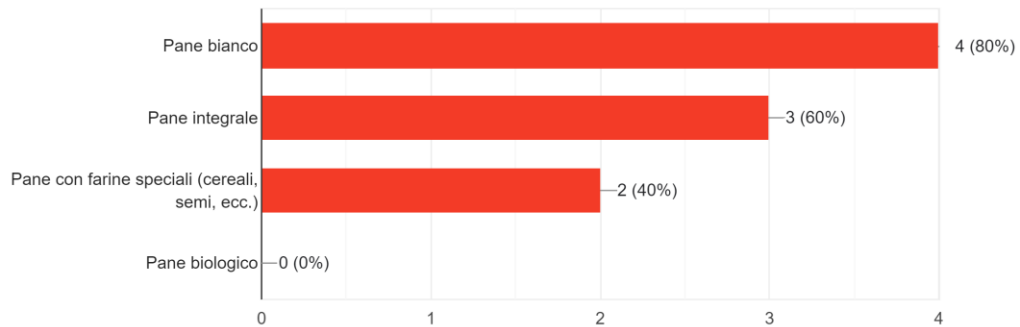
Acquisti o produci per la tua azienda anche altri prodotti da forno (grissini, crackers, focacce, ESCLUSE TORTE, BRIOCHES, PANINI FARCITI)? - possibili più risposte

5 risposte



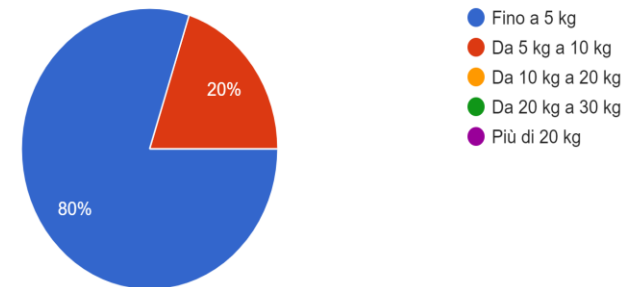
Che tipo di pane acquisti o autoproduci per la tua azienda?

5 risposte



Quanti prodotti da forno comperi o produci alla settimana?

5 risposte





# OBIETTIVO SPRECO ZERO

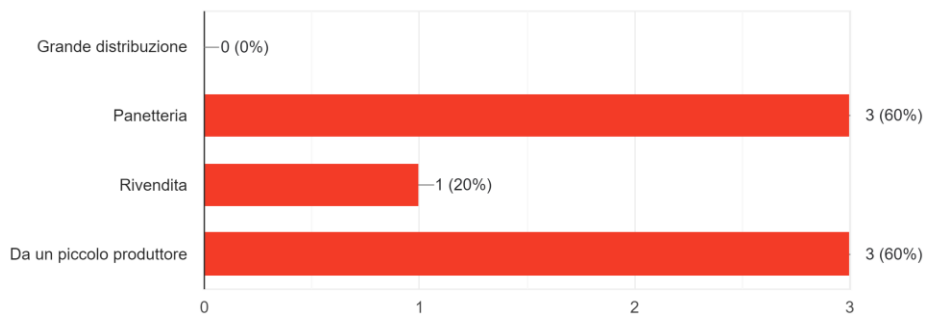
## Questionario aziende



Dove acquisti il pane o gli altri prodotti da forno, se li acquisti per la tua azienda? - possibili più risposte

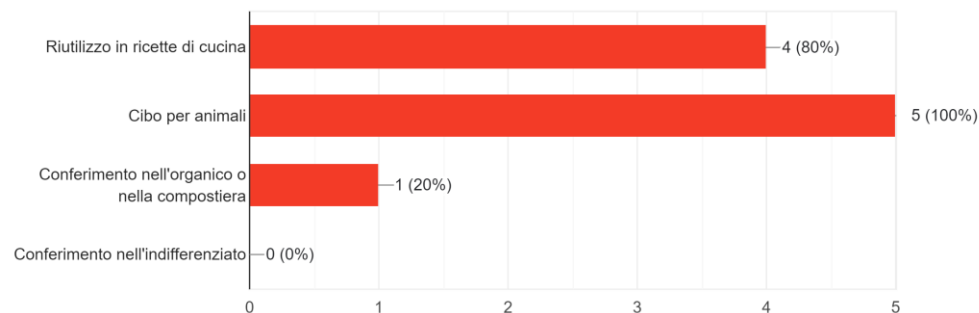
5 risposte

5 risposte



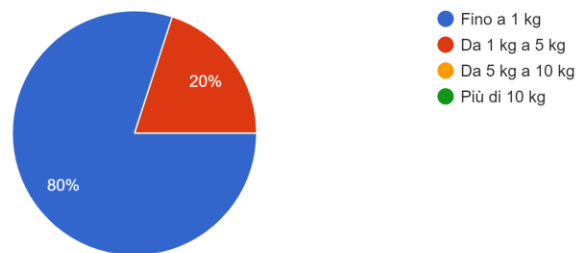
Cosa fai del pane o degli altri prodotti da forno avanzati (eccedenza integra)? - possibili più risposte

5 risposte



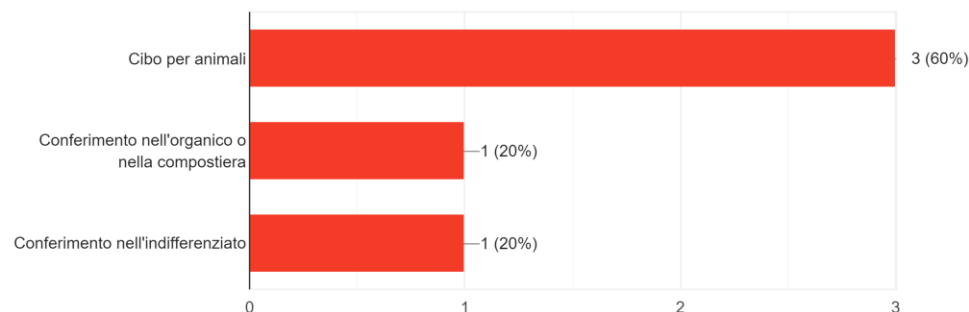
Quanto pane o altri prodotti da forno avanzati alla settimana (inteso come eccedenza integra, non portata in tavola)?

5 risposte



Cosa fai del pane o degli altri prodotti da forno avanzati (eccedenza non integra, ad esempio pane già tagliato o sbocconcellato, pacchetti di grissini aperti, ecc.)? - possibili più risposte

5 risposte



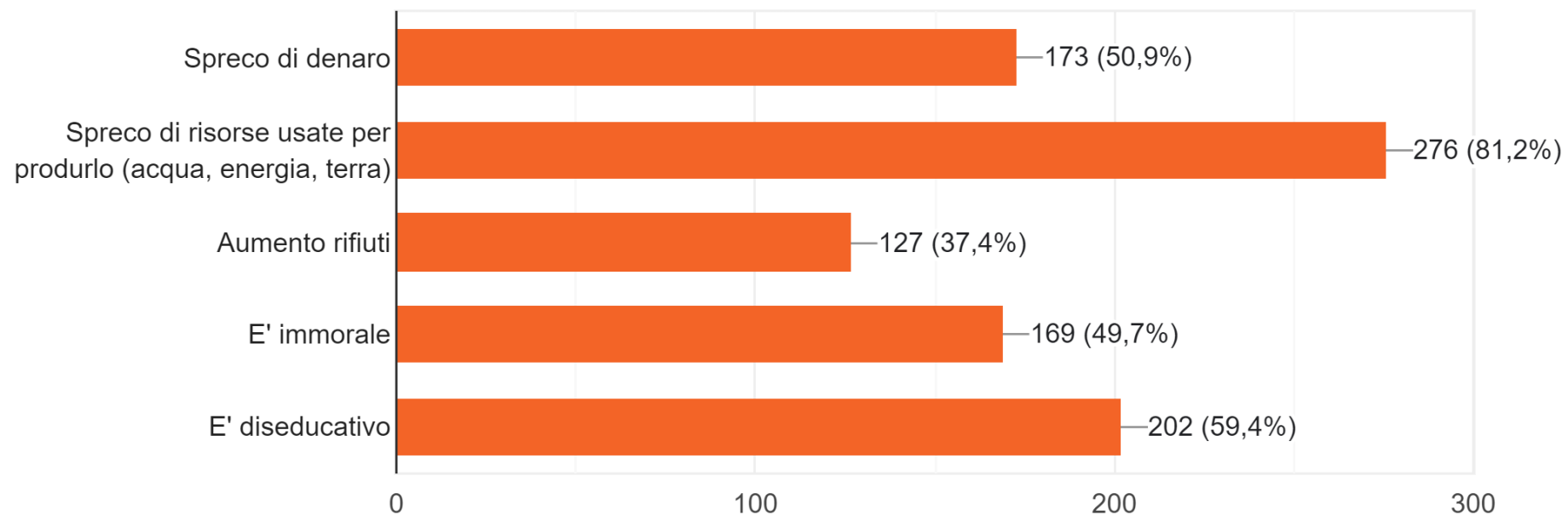


## OBIETTIVO SPRECO ZERO



Secondo te quali sono gli effetti negativi dello spreco di pane e in generale del cibo?

340 risposte



## OBIETTIVO SPRECO ZERO



**perchéé le persone  
riciclano il  
pane???**

***motivazioni  
comuni: valori  
culturali  
etici  
ambientali  
economici.***



## OBIETTIVO SPRECO ZERO



- Avversione allo spreco: alto livello di consapevolezza sull'importanza di utilizzare completamente le risorse disponibili.
- Valore culturale del pane: non è solo un alimento base, ma un simbolo culturale e tradizionale che merita rispetto e attenzione particolare.
- Pratiche sostenibili: riutilizzo creativo in cucina, alimentazione degli animali e il compostaggio. Impegno verso l'ambiente
- Gestione consapevole delle risorse: congelamento per prolungare la conservazione del pane e ridurre gli sprechi
- Motivazioni etiche ed economiche: oltre a quelle culturali che influenzano il comportamento dei partecipanti riguardo al riciclaggio del pane.



## **OBIETTIVO SPRECO ZERO**



**Grazie per l'attenzione.**

**Ci vediamo a SANATERRA!**

**Domenica 6 ottobre  
Ivrea, piazza Ottinetti**