

DEMOGRAFIA DEI THINK TANK



109 soggetti coinvolti in 4 paesi
tra cui: formatori, agricoltori,
distributori, rivenditori, politici,
consumatori



42 Uomini
67 Donne



Dove: Città di Galway, Irlanda
Quando: 11 dicembre 2024
Chi: 26 partecipanti
- 6 uomini/20 donne



Dove: Polonia,
Quando: 12 dicembre 2024
Chi: 30 partecipanti
- 10 uomini/20 donne



Dove: Centro di Ricerca Zero Waste, Capannori (LU), Italia
Quando: 17 gennaio 2025
Chi: 23 partecipanti
20 uomini/3 donne



Dove: Centro Biotheniski Naklo
Quando: 10 gennaio 2025
Chi: 30 partecipanti - 2 uomini/28 donne



TEMI EMERSI DAI THINK TANK

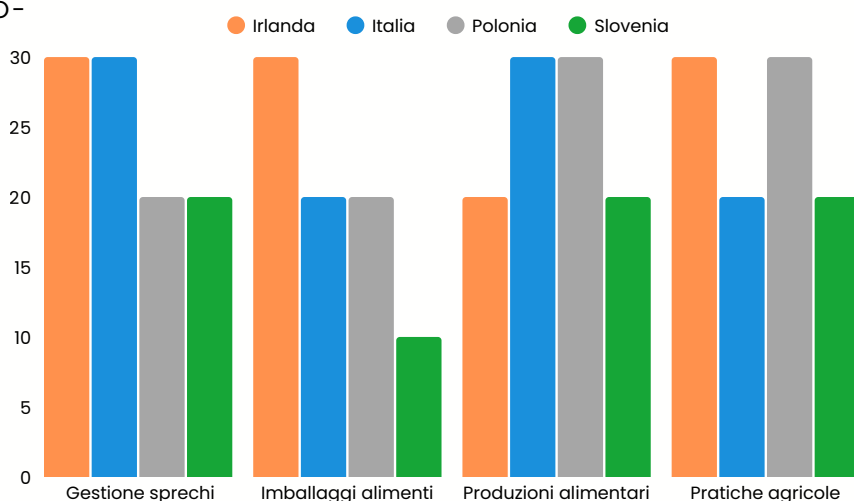
1. PRATICHE INNOVATIVE E SOSTENIBILI NEI SISTEMI AGRO-ALIMENTARI
2. EDUCAZIONE, SENSIBILIZZAZIONE E COINVOLGIMENTO DEI CONSUMATORI
3. APPROCCI ISTITUZIONALI E STRUTTURALI
4. RISPOSTE COMUNITARIE E LOCALIZZATE
5. OSTACOLI, OPPORTUNITÀ E DIREZIONI FUTURE



PILASTRI DELLA SOSTENIBILITÀ

- GESTIONE DEGLI SPRECHI ALIMENTARI
- PRODUZIONE ALIMENTARE
- PRATICHE AGRICOLE
- IMBALLAGGIO DEGLI ALIMENTI

Enfasi relativa su ciascun pilastro della sostenibilità in base alla posizione del TT



PRATICHE INNOVATIVE E SOSTENIBILI NEI SISTEMI AGROALIMENTARI

1

Pratiche e Tecniche Sostenibili

- L'agroecologia, l'agricoltura rigenerativa e l'agricoltura di precisione contribuiscono a ridurre l'impatto ambientale
- Tecniche efficienti nell'uso delle risorse favoriscono il risparmio idrico e la riduzione della lavorazione del terreno.

2

Soluzioni Creative per i Rifiuti

- Trasformare gli sprechi alimentari in prodotti a valore aggiunto (ad esempio, biogas, coloranti naturali).
- Riproporre prodotti "non freschissimi" in articoli come sottaceti, salse e ketchup.

3

Materiali ecologici

- L'industria del packaging alimentare deve diventare proattiva per la sostenibilità.
- Passare dagli imballaggi a base di petrolio a opzioni biodegradabili.

4

Progressi tecnologici

- L'AI, l'agricoltura verticale e l'acquaponica sono tecnologie chiave per una produzione alimentare sostenibile.
- Integrare l'apprendimento basato sulla tecnologia (ad esempio, la produzione alimentare tramite giochi) per aumentare l'interesse verso le carriere agroalimentari.

EDUCAZIONE, CONSAPEVOLEZZA E COINVOLGIMENTO DELLA COMUNITÀ

1 Educare i consumatori

- L'educazione dei consumatori e il cambiamento dei comportamenti sono essenziali per la sostenibilità.
- La formazione professionale può sviluppare la cultura dei consumatori integrandola nei moduli di formazione
- Gli educatori devono creare esperienze di apprendimento reali che aiutino gli studenti ad applicare pratiche sostenibili..

2 Partecipazione e Coinvolgimento

- La formazione professionale dovrebbe collegare l'apprendimento formale e informale per coinvolgere gli stakeholder esterni nell'educazione alla sostenibilità.
- L'apprendimento basato sul territorio e sui progetti rafforza la rilevanza e il coinvolgimento della comunità.

3 Impatto sul consumatore

- Tutti gli stakeholder condividono la responsabilità di guidare i consumatori verso scelte responsabili.
- Imballaggi alimentari chiari e trasparenti favoriscono un riciclo migliore e riducono gli sprechi di cibo.

4 Marketing e Innovazione

- Il marketing emotivo può rafforzare le connessioni tra consumatori e produttori e promuovere scelte sostenibili.
- Le innovazioni nell'imballaggio intelligente aiutano i consumatori a identificare gli alimenti 'sicuri da mangiare' e a ridurre gli sprechi.

APPROCCI ISTITUZIONALI E STRUTTURALI

1 Iniziative Istituzionali

- Adottare modelli didattici che coinvolgano l'intera istituzione e in cui la sostenibilità sia integrata in tutte le attività del campus.
- Allineare i programmi di studio alle politiche, integrando il Green Deal dell'UE e i quadri normativi "Dal produttore al consumatore".

2 Meccanismi di supporto

- Rafforzare le strutture di supporto che promuovono catene di approvvigionamento eque e sostenibili
- Utilizzare incentivi finanziari o pratici per motivare gli stakeholder verso pratiche sostenibili.

3 Regolamenti e incentivi

- Rafforzare i quadri normativi per garantire catene di approvvigionamento trasparenti, eque e sostenibili.
- Fornire incentivi per migliorare la sostenibilità economica e incoraggiare la produzione sostenibile.

4 Approcci aziendali

- Affrontare la gestione inefficiente delle risorse che contribuisce allo spreco alimentare
- Promuovere l'educazione e l'innovazione – come i sistemi di pre-ordine e le degustazioni in piccole porzioni – per sostenere operazioni sostenibili.

RISPOSTE DELLA COMUNITA' E LOCALIZZATE

1 Agricoltura locale

- Integrare le competenze imprenditoriali agroalimentari nell'istruzione per sostenere modelli agricoli alternativi e orientati al territorio
- Fornire formazione mirata ai produttori locali sui benefici ambientali ed economici delle pratiche sostenibili
- Sviluppare politiche unificate e garantire finanziamenti per aumentare il coinvolgimento delle parti interessate nell'agricoltura localizzata.

2 Soluzioni basate sulla comunità

- L'agricoltura di comunità offre soluzioni pratiche alle sfide locali della sostenibilità
- Gli orti urbani e di comunità fanno apprezzare il cibo prodotto localmente
- I frigoriferi di comunità riducono lo spreco di cibo e migliorano la sicurezza alimentare redistribuendo gli alimenti in eccedenza.

BARRIERE, OPPORTUNITÀ E DIREZIONI FUTURE

1 Sfide

- Costi elevati per produttori e consumatori
- Vincoli logistici e di sicurezza
- Resistenza dei consumatori e scarsa incentivazione

2 Opportunità

- Il cambiamento del comportamento dei consumatori come catalizzatore per la sostenibilità
- Migliorare l'accessibilità e la visibilità delle opzioni sostenibili

3 Direzioni future

- Migliorare l'accessibilità delle soluzioni sostenibili
- Rafforzare le infrastrutture per i sistemi di riutilizzo e ricarica
- Snellire le normative per supportare imballaggi sicuri e sostenibili