

RICICLANDO *s'impara*

**un ciclo dove tutto ritorna:
il riuso**

scheda di approfondimento per l'insegnante

**per informazioni
0461 241181
www.asia.tn.it
www.nettare.tn.it**

PRIMA DI TUTTO... RIDURRE

Ogni anno, nel nostro territorio, produciamo circa 410 kg di rifiuti solidi urbani a testa, quindi circa 1 kg a testa al giorno, tutti noi, adulti e bambini. Tale quantitativo, oltre ai rifiuti domestici che ognuno di noi produce quotidianamente, comprende anche tutti quei rifiuti che derivano dalla pulizia delle strade, dei giardini e parchi pubblici. Se guardiamo la media nazionale italiana, le quantità pro capite crescono fino a 1,35 kg di rifiuti prodotti al giorno. Nei comuni consorziati ASIA circa l'83% dei rifiuti urbani viene differenziato e quindi recuperato, sia in termini di nuovo materiale riciclato che di recupero energetico. Ma solo se nella gestione dei rifiuti si prevede un'attenzione alla RIDUZIONE il ciclo dei rifiuti sarà davvero integrato, virtuoso e sostenibile.

Per definizione: ridurre significa far diventare più piccolo, o ancora, diminuire di numero o di quantità.

Lo dice anche la legge

come stabilisce la direttiva 2008/98/CE del Parlamento europeo, le azioni di prevenzione sono al primo posto della gerarchia di trattamento dei rifiuti, prima ancora della preparazione per il riutilizzo, del riciclaggio, del recupero e dello smaltimento. Parimenti, l'ordinamento italiano, nel recepire la direttiva europea, con il decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152 (Norme in materia ambientale), ha inteso disciplinare la gestione dei rifiuti in modo tale che ne derivi preventivamente una riduzione degli stessi.

OBIETTIVO DELLA SCHEDA

L'obiettivo della scheda è di offrire alcuni elementi per approfondire l'argomento della riduzione dei rifiuti attraverso alcuni esempi e buone pratiche facili da attuare che stimolino la riflessione e la consapevolezza degli alunni e di tutti i consumatori.

COME POSSIAMO FARE?

Acquistiamo meno rifiuti possibile (si veda la scheda "la spesa che non pesa")

Acquistare meno imballaggi e contenitori che usiamo per il trasporto dal supermercato o negozio a casa, e buttiamo nuovi, è possibile facendo un po' di attenzione e scegliendo fra la vasta gamma di prodotti in vendita al supermercato. Ecco alcuni consigli per evitare di acquistare troppi rifiuti:

- ✓ evito di acquistare prodotti "usa e getta" come ad esempio piatti, bicchieri e stoviglie, pile non ricaricabili, pannolini, sacchetti del supermercato, ecc...
- ✓ scelgo formati maxi, anziché le monodose: vasetti grandi dello yogurt, dello shampoo, delle patatine, della pasta, dei biscotti, ecc...
- ✓ scelgo ricariche o prodotti sciolti al distributore per detersivi, saponi, ecc...
- ✓ scelgo il vuoto a rendere per le bevande;
- ✓ compro lo stesso prodotto ma con meno imballaggio: frutta e verdura non confezionate nel polistirolo, salumi avvolti nella carta o da affettare e non nelle vaschette di plastica, dentifrici senza la scatola, brioches fresche non confezionate, pane al panificio, latte al distributore, ecc...

Riusiamo

Proviamo ad aggiustare e riparare gli oggetti, inventiamoci nuovi utilizzi per non sprecare contenitori e imballaggi di vari materiali. Diamo una seconda vita alle cose, prima di gettare nell'apposito cassonetto un imballaggio o un oggetto. In Internet e sui social network esistono molti spazi virtuali di scambio (bacheche e siti on line), o vendita di oggetti di seconda mano, dove spesso è possibile trovare cose che ci interessano praticamente nuove e che altri non usano più e desiderano liberarsene.

Barattiamo

Scambiamoci le cose, o prestiamocene se le utilizziamo saltuariamente, o solo una volta all'anno. Portiamo, barattiamo e scambiamo oggetti, vestiti, fumetti, libri ecc.... alle feste del riuso. Organizziamo uno Swap party scambiandoci vestiti, giochi, libri che da anni sono fermi nell'armadio ma ancora nuovi e in buone condizioni.

Non sprechiamo il cibo (si veda la scheda sullo spreco alimentare)

Non acquistiamo tanti cibi freschi che poi non riusciamo a consumare e dobbiamo buttare perchè sono in scadenza, spesso ci riempiamo il frigorifero e magari ci sfugge la scadenza di un prodotto nascosto in un angolino. Usiamo la fantasia anche in cucina, riscoprendo la cucina povera e la cucina degli avanzi per non

sprecare e buttare il cibo.

Autoproduciamo

Faccio il pane, lo yogurt, i sughi per la pasta, le torte in casa invece che prendere prodotti confezionati o piatti pronti surgelati, non solo si riducono gli imballaggi, ma conosciamo gli ingredienti e la provenienza, riduciamo trasporti, consumi energetici per produrre e spostare le merci.

Acquistiamo facendoci una domanda

Ci serve veramente? Ne abbiamo bisogno, non possiamo farne a meno? Spesso ci succede con giochi, vestiti, utensili, ecc... e compriamo oggetti ad alto impatto ambientale che poi occupano spazio in casa e usiamo solo poche volte, finchè, ancora nuovi, li buttiamo.

LA DIMENSIONE DEL PROBLEMA, ALCUNI DATI

Analizziamo ora alcuni dati a livello locale forniti da ASIA per l'anno 2016. Nel bacino di utenza di ASIA, in un anno solare si sono prodotti 26.836.428 kg di rifiuti, di cui 21.966.358 kg vengono differenziati, e quindi recuperati, mentre 4.870.070 kg sono destinati allo smaltimento come rifiuto indifferenziato.

Ognuno di noi, produce un sacchetto di spazzatura al giorno di più di 1 kg del quale circa il 40% è costituito da imballaggi. Tutto quello che acquistiamo (bibite, prodotti per la casa e l'igiene personale, conserve, pane...) per poter arrivare sullo scaffale del supermercato e poi nelle nostre case è impacchettato o confezionato. Possiamo scegliere di acquistare merci con meno imballaggi che rappresentano un costo a carico dell'ambiente: richiedono risorse (energia, acqua, materie prime) per essere prodotti e hanno impatti sulle emissioni di gas serra, sulla biodiversità e salute umana.

CURIOSITA'

Barattare 20 kg di vestiti equivale a risparmiare l'energia necessaria per azionare una TV per un anno e sette mesi non stop. Con l'obiettivo di ridurre lo spreco di cibo, tra le App più famose in Europa: [Love Food Hate Waste](#), un gioco a punti che aiuta a ridurre e utilizzare gli scarti alimentari. [BringTheFood](#), è un'App dedicata all'anti-spreco e alle donazioni di cibo online a favore dei bisognosi, sviluppata dai ricercatori della Fondazione Bruno Kessler di Trento.

Per chi ha un po' di manualità e conosce l'inglese, su www.ifixit.com si trovano istruzioni per aggiustare oggetti di ogni tipo, dal PC alla lavatrice, alla sveglia.

La Provincia Autonoma di Trento ha sottoscritto il 26 maggio 2010 un Accordo di programma con la Distribuzione Organizzata trentina, denominato [Ecoacquisti Trentino](#). I punti vendita che ottengono il marchio Ecoacquisti attivano azioni finalizzate in primis alla riduzione dei rifiuti, ed in secondo luogo alla loro migliore differenziazione.

GLOSSARIO

Riduzione

Rendere inferiore di numero, diminuire.

Riuso

Il riuso è uno dei cardini di una gestione efficiente e sostenibile dei rifiuti, che permette di limitare al minimo il ricorso alla discarica e all'incenerimento. Quando riuso, reimpiego un prodotto in più cicli di utilizzo.

Usa e Getta

Prodotto Monouso destinato a essere usato una sola volta e poi buttato.

Swap Party

Lo swap party (dall'inglese Swap, scambio) è per definizione un baratto, uno scambio di di oggetti equo e senza moneta. Nella dinamica del gioco: ogni cosa ha un valore e come tale, per potersela aggiudicare, è necessario scambiarlo con un altro oggetto di pari valore o superiore. Così facendo diamo una seconda vita a tutto ciò che non utilizziamo e potrà tornare utile a qualcun altro.

Autoproduzione

Significa semplicemente "saper fare, con le nostre mani", ci fa risparmiare eliminando lo spreco. Molti sono i

vantaggi dell'autoproduzione: si recupera la manualità e un metodo di lavoro, si apprezza di più ciò che si è fatto con le proprie mani, specialmente se si tratta di autoproduzione alimentare, si conoscono ingredienti e provenienza, non usiamo conservanti artificiali, riduciamo notevolmente la nostra impronta ecologica (meno imballaggi e confezioni di cibi già pronti e precotti), si risparmia.

MATERIALE DI APPROFONDIMENTO

FONTI:

Wikipedia, Azienda per l'Igiene Ambientale ([ASIA](#)),

Sul tema della riduzione e del riuso: <http://www.legambiente.it/temi/rifiuti/riduzione>

Contro lo spreco del cibo e delle risorse del pianeta: <http://www.expo2015.org/magazine/it/lifestyle/sono-cinque-le-nuove-tendenze-antispreco.html>

Per imparare a riciclare in modo creativo. <http://www.nonsprecare.it/sezione/vivere-green/riciclo-e-riuso-creativo>

Sito in inglese con le istruzioni per aggiustare oggetti di ogni tipo, dal PC alla lavatrice, alla sveglia. www.ifixit.com

Sito di sensibilizzazione sulle tematiche ambientali e link al riciclo creativo <http://www.tuttogreen.it/riciclo-creativo-la-guida-completa/>

Progetto Provincia Autonoma di Trento Ecoacquisti <http://ecoacquistitrentino.it/>

Sito di sensibilizzazione sulla spesa consapevole a basso impatto ambientale <http://www.oneplanetfood.info/>

Sito dedicato all'autoproduzione <http://autoproduco.it/>

Pagina Facebook di autoproduzione: <https://www.facebook.com/autoproduco/?fref=ts>

Pagina Facebook di riciclo creativo con video <https://www.facebook.com/RicicloCreativoCom/?fref=ts>