



© WWF Svizzera

Le mele non crescono al supermercato!

Dossier per insegnanti

Alimentazione sostenibile e sprechi alimentari

- Pag. 3 Per saperne di più!
- Pag. 4 Panoramica materiale didattico
- Pag. 5 Scheda «Una dieta sostenibile»
- Pag. 7 Scheda «Sprechi alimentari»
- Pag. 9 Pianificazione della lezione
- Pag. 12 Attività didattiche

Livello scolastico

Dalla 3a alla 5a elementare

Durata

Da 4 a più lezioni

Materiale sul tema «Consumo sostenibile»

- «L'appetito vien giocando»: www.wwf.ch/scuola
- Dossier didattico «L'impronta ecologica»: www.wwf.ch/scuola

Materiale sul tema «Mela»

- Progetto «ProFrutteti»: capriascambiente.ch

Materiale sul tema «Sprechi alimentari»

- La Borsa della Spesa aprile-maggio 2014: acsi.ch

Materiale sul tema «Fattoria»

- Scuola in fattoria: schub.ch
- Agricoltura svizzera: www.agricoltura.ch

● Premessa

Cari docenti,

Avete deciso di organizzare le vostre lezioni a stretto contatto con la natura? Perché allora non fare lezione all'aria aperta: per esempio uscire alla scoperta degli alberi, prevedere un'attività scolastica in fattoria o partecipare a una giornata Scuola Natura del WWF. Questo tipo di esperienze rafforzano la coesione della classe che a sua volta motiva gli allievi a mettere in pratica i consigli ambientali sperimentati durante le attività.

Il dossier propone conoscenze di base e materiale didattico per trasmettere ai vostri allievi nozioni ambientali, incoraggiarli alla riflessione, permettere loro di sviluppare dei progetti in modo autonomo e di impegnarsi in modo creativo.

Integrando il tema dell'alimentazione sostenibile nelle vostre lezioni, contribuite in modo importante alla salvaguardia del nostro pianeta.

Vi auguriamo lezioni entusiasmanti!

Il vostro WWF

Impressum

WWF Svizzera

Piazza Indipendenza 6
Casella Postale
6501 Bellinzona

Tel.: +41 (0) 91 820 60 00

E-Mail: servizio@wwf.ch

www.wwf.ch

Donazioni: PC 80-470-3

Autrici: Martina Henzi & Eveline Müller

Adattamento: Ariane Derron & Nadia Klemm

Immagini: Timo Ullmann © bildwild.ch

global warming Images / WWF-Canon

Illustrazioni: illustres.ch

Grafica: Veriza Galati

© WWF Svizzera (2014)

© 1986 Panda simbolo WWF

® «WWF» è un marchio registrato del WWF

Sponsor

Promettiamo a Lisa che entro il 2015 sensibilizzeremo 200 000 bambini e adolescenti su tematiche ambientali.

La Migros, oltre a molti altri progetti e attività, sostiene anche le giornate Scuola Natura del WWF.

GENERAZIONE M



Per saperne di più!



Asparagi e fragole freschi nel mese di febbraio? Come fanno i bambini a riconoscere qual è la frutta e la verdura di stagione? Ecco il punto di partenza: spiegare agli allievi in che modo i nostri consumi influiscono sull'ambiente.

● L'alimentazione lascia delle tracce sul nostro pianeta

Per la produzione e il trasporto di generi alimentari sono necessari acqua, petrolio, carbone, legno e altre risorse naturali. L'alimentazione, tra tutti i nostri consumi, necessita i quantitativi maggiori di acqua e di terreno. Il consumo di carne ha l'impatto ambientale più grande.



● Dal carrello alla spazzatura

Non solo il nostro modo di alimentarci ha un impatto sul nostro pianeta, ma anche la maniera in cui trattiamo il cibo. Pressoché un terzo del cibo prodotto per il consumo svizzero viene perso lungo la catena alimentare.

Questa quantità corrisponde all'incirca a una perdita di due tonnellate di alimenti ancora commestibili. I campioni degli sprechi sono le economie domestiche.

● Educazione allo sviluppo sostenibile

I contenuti e i metodi di questo dossier sono basati sui principi didattici dell'Educazione allo Sviluppo Sostenibile (ESS):

● Visione prospettica:

le lezioni partono dal concetto di sviluppo sociale e non da scenari catastrofici.

● Approccio sistemico:

i concetti «locale e globale», «presente e futuro» e la dimensione ambientale, economica e socioculturale, vengono messi in relazione in maniera esplicita e mirata durante le lezioni.

● Pianificazione delle lezioni

Questo dossier contiene schede informative sull'alimentazione sostenibile e gli sprechi alimentari, materiale didattico e consigli per approfondire il tema. Nella pagina seguente trovate una panoramica dettagliata del materiale presente nel dossier.



Panoramica del materiale didattico

Materiale	Contenuto	Destinatari	Pagina
Scheda informativa «Una dieta sostenibile»	Conoscenze di base sull'impatto dell'alimentazione sul nostro pianeta	Insegnanti	5
Scheda informativa «Sprechi alimentari»	Conoscenze di base sugli sprechi alimentari in Svizzera	Insegnanti	7
Pianificazione della lezione	Consigli per pianificare le lezioni	Insegnanti	9
Storia «Le spiegazioni del Professor Falchetto»	Un breve testo che introduce i bambini al tema	Insegnanti	12
Quaderno	Quadernetto sul tema dell'alimentazione sostenibile	Allievi	17
Soluzioni della scheda didattica «Tabella stagionale della frutta e della verdura»	Materiale didattico	Allievi	19
Scheda con i marchi alimentari	Scheda didattica con i marchi da incollare	Allievi	20
Scheda didattica «Marchi alimentari» del dossier «Impronta ecologica» wwf.ch/scuola	Scheda didattica con otto marchi BIO conosciuti	Allievi	Link
Soluzioni della scheda didattica «Marchi alimentari»	Breve descrizione degli otto marchi BIO conosciuti	Insegnanti	21
foodwaste.ch	Sito web in tedesco e inglese con schede informative sugli sprechi alimentari	Insegnanti	Link
wwf.ch/it/conoscenze/consumi	Informazioni generali sui consumi	Insegnanti	Link
«L'appetito vien giocando» wwf.ch/scuola	Raccolta di giochi WWF sull'alimentazione sostenibile	Insegnanti	Link
«Impronta ecologica» wwf.ch/scuola	Raccolta di materiale sull'impronta ecologica	Insegnanti	Link
«Esplorazione Natura» wwf.ch/scuola	Attività di esplorazione degli alberi	Insegnanti	Link

Una dieta sostenibile – per amore della Terra

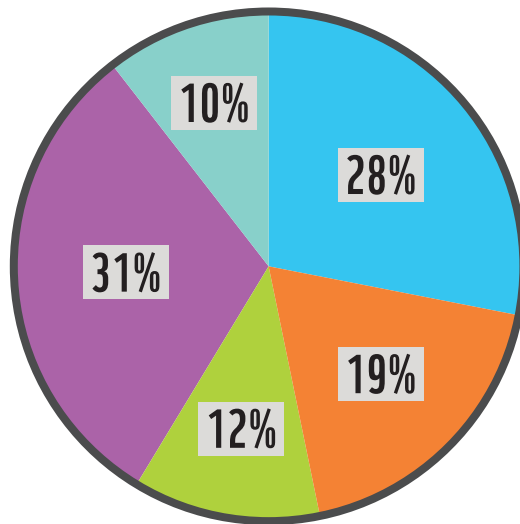
● Se la popolazione mondiale adottasse gli standard di vita svizzeri, sarebbero necessari 2,8 pianeti



Le nostre abitudini alimentari, l'abbigliamento, il tipo di abitazione in cui viviamo o i mezzi di trasporto che usiamo lasciano un'impronta sulla Terra. Per ottenere prodotti agricoli e industriali e per utilizzare frigoriferi, automobili e sistemi di riscaldamento abbiamo bisogno di petrolio, carbone, legno e altre risorse che sottraiamo al nostro pianeta.

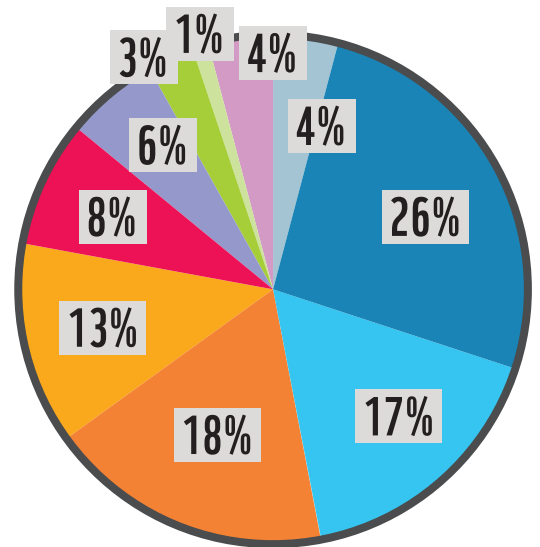
Attualmente l'umanità consuma quasi una volta e mezzo le risorse che il pianeta ci può mettere a disposizione. Se tutti vivessero come noi in Svizzera, sarebbero necessari 2,8 pianeti.

● Ecco come inquiniamo l'ambiente



- Servizi pubblici
- Alimentazione
- Abitazione
- Mobilità
- Consumo in generale

● Ecco come la catena alimentare influisce sull'ambiente



- Lavorazione
- Trasporti
- Carne e pesce
- Latte e uova
- Bevande
- Grassi e altro
- Cereali
- Frutta
- Verdura
- Imballaggi

Fonte:
Jungbluth, ESU-Services / WWF
Footprintrechner 2012

● I consigli più importanti in un colpo d'occhio



● Alimentazione vegetariana

Un pasto vegetariano ha un impatto tre volte minore sul clima rispetto a un pasto a base di carne.



● Agricoltura all'aperto

Quando acquistate ortaggi prestate attenzione al fatto che siano stati coltivati all'aperto. Questo tipo di produzione, infatti, ha un impatto sul clima in media nove volte inferiore rispetto a una produzione in serra o «hors sol».



● Locale e di stagione

Optate per prodotti regionali o nazionali, trasportati solo per brevi distanze.



● Bio

Chi acquista biologico sostiene un'agricoltura naturale, uno sfruttamento sostenibile del suolo e un allevamento rispettoso degli animali.



● Rispetto degli animali

Scegliete prodotti che provengono da allevamenti che rispettano le esigenze degli animali. La qualità di vita degli animali influisce positivamente anche sulla qualità dei loro prodotti.



● Pesce BIO e MSC

Mangiate pesce solo di tanto in tanto e scegliete il marchio MSC o BIO.



● Commercio equo

Il commercio equo garantisce alle famiglie del Sud del mondo una fonte di reddito sicuro e il rispetto dei diritti fondamentali dei lavoratori. Contribuite anche voi al raggiungimento di questo obiettivo!



● Moderazione

Acquistate solo ciò di cui avete bisogno. Non gettate i resti ma riutilizzateli. Il 30% dei generi alimentari finisce nella spazzatura.

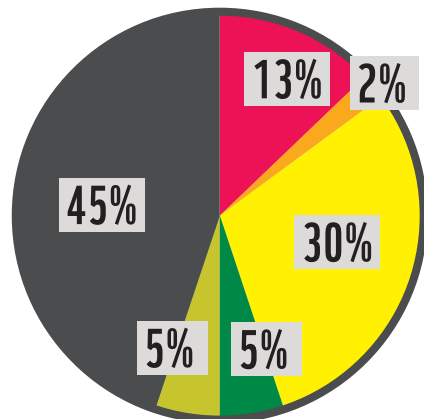
Ulteriori informazioni sul tema «Una dieta sostenibile»

wwf.ch/mangiare wwf.ch/consigli

Sprechi alimentari

Un terzo del cibo prodotto per il consumo svizzero si perde lungo la catena alimentare. Questo corrisponde a una quantità di circa due milioni di tonnellate di cibo ancora commestibile che ogni anno viene gettata.

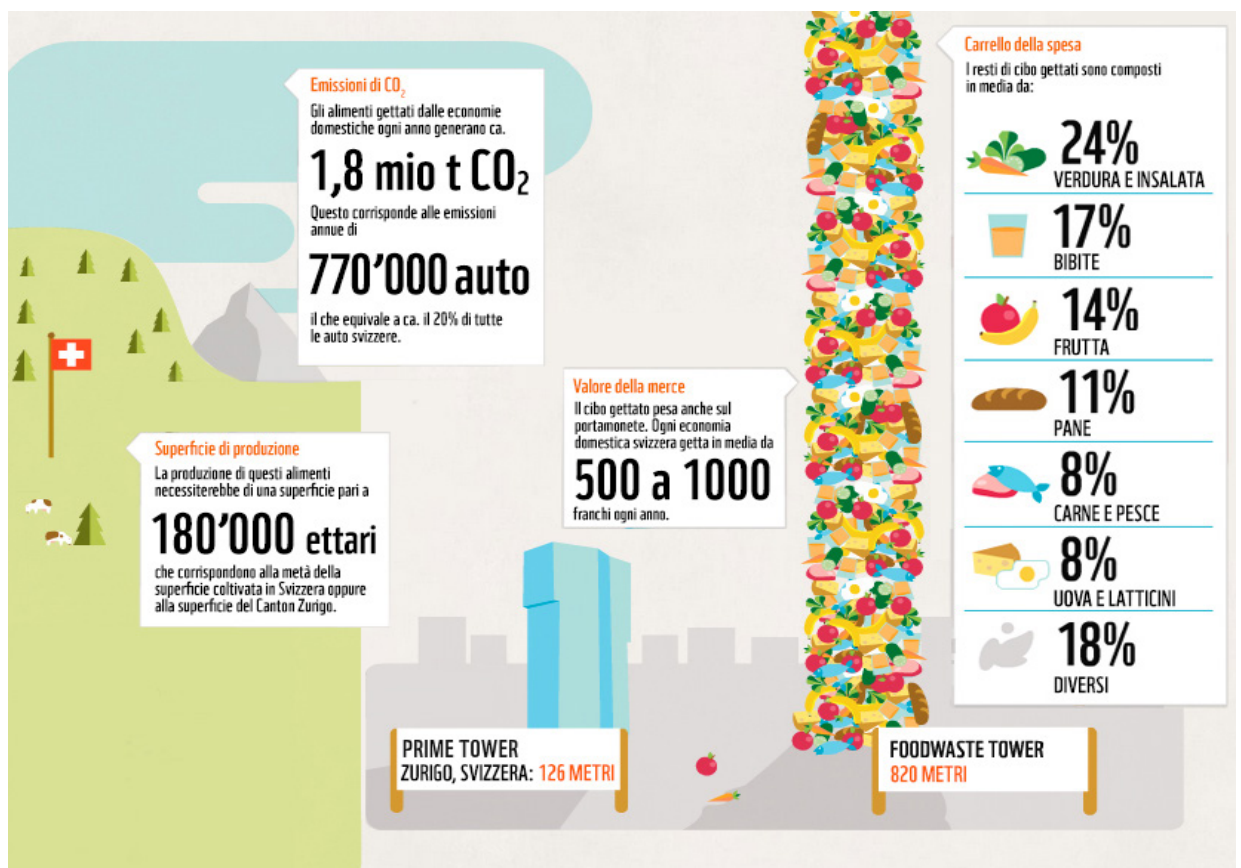
Ecco dove va perso il cibo



- Produzione
- Commercio
- Lavorazione
- Commercio al dettaglio
- Gastronomia
- Economie domestiche

Perdite alimentari in Svizzera

Quasi la metà dei generi alimentari che vengono buttati proviene dalle economie domestiche. L'immagine sottostante mostra la dimensione degli sprechi di 7 milioni di persone che buttano nell'immondizia 320 grammi di cibo al giorno.



Fonte:
WWF Svizzera,
foodwaste.ch

© WWF Svizzera
Luglio 2014

Immagine: gli sprechi alimentari delle economie domestiche Svizzere (WWF Svizzera)

● I consigli più importanti in un colpo d'occhio



- Non fare una sola grossa spesa settimanale, ma acquistare con maggiore frequenza prodotti freschi.



- Acquistare la quantità giusta di cibo e non esagerare con le riserve.



- Riutilizzare il cibo cucinato in eccedenza e i resti sperimentando ricette creative.



- Conservare gli alimenti in recipienti ermetici o al fresco.



- Prima di buttare alimenti scaduti, verificare se non sono davvero più commestibili.

Ulteriori informazioni sul tema «Sprechi alimentari»

- Ricette con i resti wwf.ch/mangiare
- wwf.ch/consigli

Pianificazione della lezione

Obiettivi

- Gli allievi imparano come, con la nostra alimentazione, abbiamo un impatto sull'ambiente.
- Gli allievi conoscono la stagione di almeno cinque frutti e verdure.
- Gli allievi sanno spiegare brevemente da tre a sei marchi alimentari.

Preparazione

- Ev. ingrandire le immagini da utilizzare durante il racconto.
- Fotocopiare in formato A3 per ogni allievo la pagina con il quaderno.
- Scrivere o disegnare cinque frutti e verdure alla lavagna
- Mettere a disposizione le tabelle stagionali della frutta e della verdura (ev. più esemplari)
- Fotocopiare una scheda didattica «Marchi alimentari» per ogni bambino

Materiale

- Storia «Professor Falchetto»
- Immagini
- Quaderno (per ogni allievo)
- Forbici
- «Tabella stagionale della frutta e della verdura»
- Scheda didattica «Marchi alimentari» (una per ogni bambino)
- Marchi da incollare

Fotocopiare

- Fotocopiare a colori i marchi da incollare
- Ev. ingrandire i marchi

Introduzione

Racconta alla classe la storia «Le spiegazioni del Professor Falchetto» con Letizia e Amir. Cinque immagini accompagnano la narrazione e aiutano a sottolineare i punti principali, che potranno essere discussi successivamente in piccoli gruppi o con l'intera classe.

Spunti per la discussione

- In che modo, con la nostra alimentazione, influenziamo l'ambiente?
- Cosa succederebbe se non ci fossero più alberi da frutto?
- Quando fate la spesa? Ogni giorno o settimanalmente?
- Gettate gli alimenti scaduti?
- Conoscete il test alimentare?

Durata

30 minuti circa

Materiale

- Storia
- Immagini
- Spunti per la discussione

Approfondimento

Gli allievi ricevono il quaderno prestampato e lo assemblano. Ritagliano le doppie pagine seguendo le linee tratteggiate e le riordinano. Successivamente pinzano il quadernetto e lavorano sui suoi contenuti, a dipendenza dell'età degli allievi è possibile lavorare individualmente, in piccoli gruppi o con l'intera classe.

1. Nome sulla copertina.
2. Lettura delle prime due pagine e sottolineare i concetti sconosciuti o poco chiari.
3. Spiegazione dei concetti.
4. Disegnare cinque frutti e verdure nelle tabelle alle pagine 3-6. Gli allievi devono dapprima riflettere su quali siano i mesi in cui i frutti e le verdure vengono raccolti oppure conservati.
5. Verificare e scrivere le risposte basandosi sulle soluzioni delle schede didattiche – principio dell'autodettato.
6. Svolgere la scheda didattica sui marchi alimentari.
7. Distribuire agli allievi la scheda con i differenti marchi; gli allievi ne scelgono da quattro a sei e li incollano nei campi corrispondenti. Accanto ai marchi scrivono una breve descrizione (a quali alimenti corrisponde il marchio, cosa garantisce, ecc.).

Questo dossier contiene un foglio con le soluzioni e possibili descrizioni.

Durata

2 ore

Materiale

- Quaderno
- Forbici
- Scheda didattica sui marchi
- Marchi da incollare

Istruzioni su come effettuare la piegatura

- Tagliare ogni doppia pagina lungo le linee tratteggiate.
- Posare le pagine con il titolo rivolto verso il tavolo cosicché la copertina sia rivolta verso il basso.
- A questo punto ordinare le pagine nella corretta sequenza.
- Pinzare le pagine al centro. Se la pinzatrice è troppo piccola, aprirla completamente e premere dall'alto. Fare attenzione a non rovinare il tavolo (ev. posizionare una gomma tra il tavolo e i fogli da forare)!
- Alla fine piegare i fogli.

Conclusione

Mostrare nuovamente agli allievi le immagini della storia «Le spiegazioni del professor Falchetto». Gli alunni potranno esprimersi liberamente raccontando quello che viene loro in mente. Se individuano il collegamento tra la nostra alimentazione e l'ambiente, conoscono i principali marchi e hanno lavorato con la tabella stagionale, sono pronti per una fantastica esperienza:

- Partecipare alle Giornate Scuola Natura (agosto e settembre 2014 e 2015): wwf.ch/scuolanatura
- Andare alla scoperta di un albero (di mele): wwf.ch/esplorazione
- Prenotare un'offerta Scuola in fattoria: schub.ch/it

Durata

15 minuti circa

Materiale

Immagini della storia
«Le spiegazioni del professor Falchetto»

Come approfondimento vi consigliamo:

Tema «consumo»:

- Organizzare una visita al supermercato più vicino con un occhio attento ai marchi alimentari.
- Libro «L'alimentazione a piccoli passi» di Michèle Mira Pons, Ed. Motta Junior, 2008.
- Libro «100 Domande sul cibo: manuale di sopravvivenza tra il supermercato e la tavola» di Stefano Carnazzi, Ed. Ambiente, 2009.

Tema «mela»:

- Libro «Cosa si può fare con le mele?» di Karine Harel, Ed. Tourbillon, 2009.
- Libro «L'albero di mele» di Catarina Kruusval, Ed. Il Castoro, 2008.
- Progetto Profrutteti di Capriascambiente: www.capriascambiente.ch

Storia «Le spiegazioni del professor Falchetto»

di Brigitte Häni



Illustrazioni: Res Zinniker

Letizia e Amir sono al supermercato.

«Oh, non vedo l'ora di cenare, ho proprio fame! Anche tu Letizia?»

«Beh sì, inizio a sentire un certo languorino. Guarda, c'è la promozione multipack dei miei yogurt al cioccolato preferiti! E le fette al latte sono al 50%!»

I bambini acquistano yogurt, fette al latte, barrette ai cereali, salame affettato, un tubetto di salsa tartare, una confezione di succhi di frutta, formaggio da spalmare e un sacchetto di mietette.

Al momento dell'arrivo a casa:

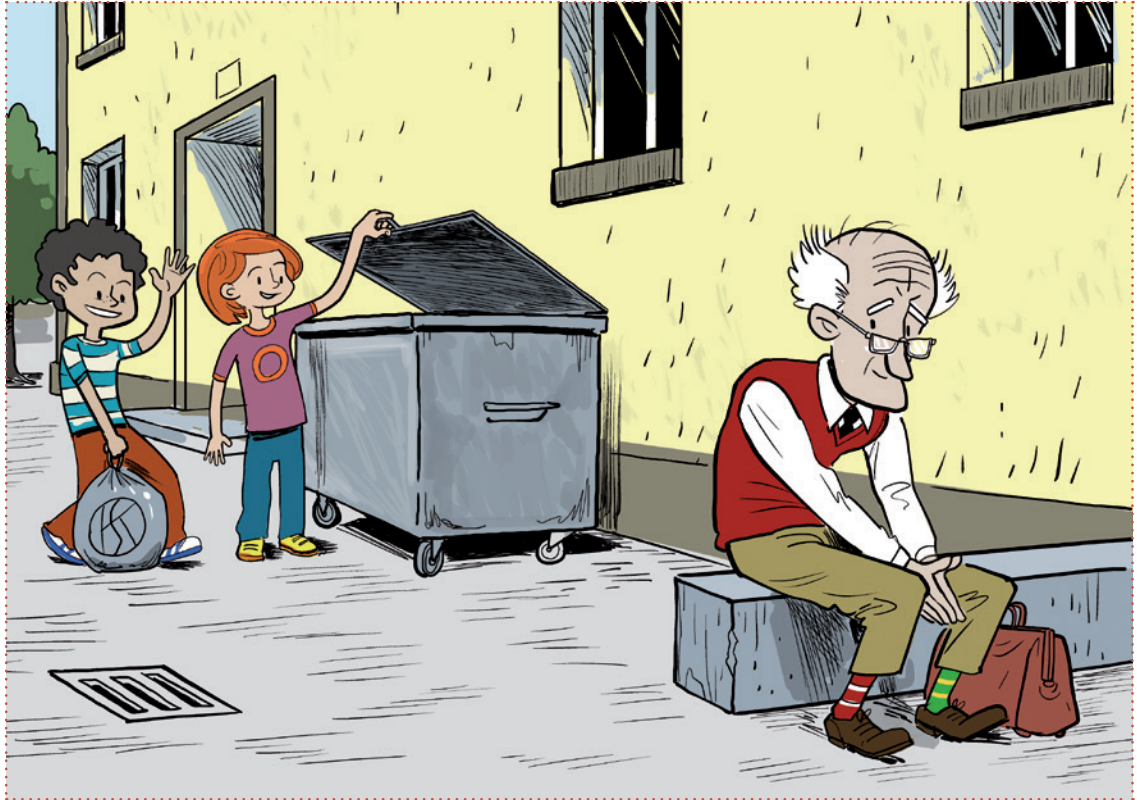
«Letizia, guarda, la mamma ha già fatto la spesa, ora ci sono proprio tante cose!»

«Le fette al latte sono così tante che non ci stanno nemmeno in frigorifero!»

«Mancano ancora due ore prima della cena, non credo di riuscire a resistere!»
«In frigo ci sono sicuramente ancora gli yogurt, anch'io sgranocchierei volentieri qualcosa. Vieni, andiamo a prenderne uno.»
«Peccato, la data di scadenza degli yogurt è trascorsa da tre giorni, anche quella del salame è già passata.»
«Anche questi yogurt e il formaggio da spalmare sono scaduti, e i panini freschi possiamo scordarceli...»
«Amir, porta qui il sacco dei rifiuti che facciamo ordine in frigorifero.»



Letizia e Amir controllano il contenuto del frigorifero e buttano nell'immondizia tutto quello che ha superato la data di scadenza. Alla fine il sacco è pieno. I bambini lo chiudono ed escono per portarlo al cassonetto che si trova in cortile.



Di fronte a casa incontrano il professor Falchetto.

«Buongiorno, professore» «Ciao bambini, come state?» «Stiamo aspettando che la mamma arrivi a casa per preparare la cena e ci stiamo annoiando... Ma lei non sembra felice, va tutto bene?»

Letizia guarda con preoccupazione il professor Falchetto.

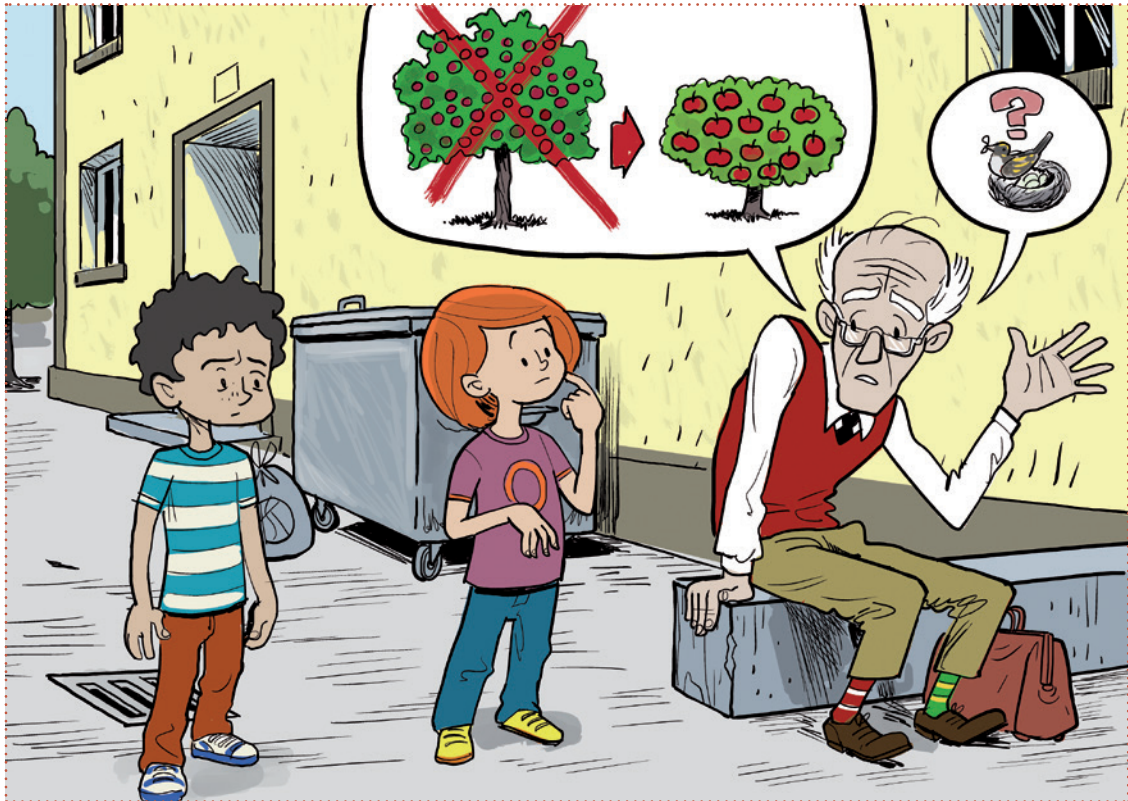
«Mi preoccupa per l'habitat degli uccelli» dice il professore.

«Passeggiando sono passato davanti al frutteto. Stanno tagliando le vecchie piante perché non producono più molte mele. E per fare in modo che i frutti siano belli da vedere e possano essere venduti con facilità, le piante vengono spruzzate con pesticidi. Spesso gli uccelli non riescono a trovare insetti a sufficienza e nemmeno luoghi per nidificare.» «Ma,» Amir interrompe il professore, «anche l'albero su cui ci arrampicavamo con il tronco cavo e la grande chioma non c'è più?»

«Ebbene sì, la coppia di torcicolli difficilmente troverà un altro posto per le proprie uova.»

La voce del professore è molto triste. «Dove troverò le mele per fare la torta della nonna in autunno?» Si informa Letizia. «Nel libro delle ricette della nonna c'è proprio scritto che la torta riesce meglio usando le mele Jonathan o un'altra vecchia qualità.»

«Siete già fortunati,» continua il professore, «avete potuto assaggiare queste varietà, molti dei vostri amici e compagni non possono più farlo. E il più grande problema siamo noi essere umani.»



«Con il nostro comportamento roviniamo la Terra. Un terzo dei generi alimentari viene gettato, è inconcepibile! Quante energie e materie prime vanno perse! Dobbiamo cambiare il nostro modo di fare acquisti, acquistando meno e non lasciandoci attrarre da ogni offerta speciale. Fare una lista della spesa sarebbe sicuramente d'aiuto. Conoscete il test alimentare? I cibi con una data di scadenza come ad esempio gli yogurt non sono semplicemente da buttare. Occorre aprirli per osservare se non c'è muffa, e se il gusto è buono, si possono mangiare senza alcun problema. Con la carne e il pesce bisogna essere prudenti ma con il resto dei generi alimentari questo test si può applicare senza esitazione!»

«Ma perché continuo a parlare? Devo tornare in fretta alla mia stazione di ricerca. Ci deve essere un modo per riportare alla ragione noi esseri umani. Per salvare il nostro pianeta e proteggere la natura dobbiamo fare attenzione alla provenienza del cibo e a come viene lavorato. Arrivederci ragazzi!»

Il professor Falchetto parte pensieroso. I bambini si guardano senza capire, Amir indica il sacco della spazzatura. Letizia lo prende per la manica, si gira e rientra a casa.

Letizia e Amir tornano a casa con un po' di vergogna, aprono il sacco della spazzatura e fanno il test alimentare con gli yogurt. Solo uno dei sei vasetti non supera la prova e finisce definitivamente nell'immondizia.

«Amir, domani farò vedere a Tamara, Sophie e Angela come fare il test alimentare» suggerisce Letizia. «Certo,» risponde Amir, «questa sera a cena mostrerò ai nostri genitori cosa abbiamo imparato grazie al professor Falchetto».



Amir e Letizia, seduti al tavolo della cucina, gustano lo yogurt aspettando il rientro della mamma.

Sai rispondere a queste domande?

1. Perché Letizia e Amir buttano via gli yogurt e il formaggio da spalmare?
2. Perché le piante da frutto vengono spruzzate con i pesticidi?
3. Che influsso hanno le nostre abitudini sull'ambiente?
4. Come funziona il test alimentare?

Tabella stagionale della frutta

3

	Gen	Feb	Mar	Apr

- Appena raccolto
- Conservato

12

Cari allievi,

1

Prendetevi cura della Terra!

I mezzi di trasporto che utilizziamo per andare a scuola o a fare sport, i vestiti che indossiamo, il modo in cui viviamo e ci alimentiamo hanno delle conseguenze sull'ambiente. Sapevate che se tutti vivessero come noi in Svizzera, sarebbero necessari quasi 2.8 pianeti per soddisfare i nostri bisogni? È soprattutto l'alimentazione a lasciare una grande impronta ecologica sul pianeta, perché necessita di molta acqua e di grandi superfici di terreno.



Mangia meno carne!



Se non mangi tutti i giorni la carne, ma solo tre volte alla settimana, lasci un'impronta più piccola sul pianeta. Per la produzione di un chilo di carne di manzo servono 51 vasche da bagno piene d'acqua!

Cari genitori,

14

Lo sapevate che in Svizzera un terzo degli alimenti finisce nella spazzatura e che i nostri consumi hanno un impatto negativo sull'ambiente? I vostri figli stanno affrontando questo importante tema a scuola acquisendo nuove competenze:

- leggere e comprendere testi
- lavorare in piccoli gruppi
- comprendere e affrontare opinioni
- sviluppare un pensiero critico
- cercare soluzioni a problemi

Sostenete i vostri figli con le tematiche ambientali. I bambini che hanno un comportamento rispettoso verso la Natura, si sentono più sani e soddisfatti. Fate acquisti consapevoli e spiegate ai vostri figli le vostre scelte. Preparate assieme ai bambini un menu stagionale e invitate i vostri amici a mangiare.

Per trovare altri consigli per impegnarsi ogni giorno per l'ambiente visitate queste pagine:

www.wwf.ch/consigli e www.wwf.ch/futuro

I marchi ti informano!

7

I generi alimentari come il burro, la frutta e il pane si contraddistinguono spesso grazie a un marchio. Alcuni marchi ti segnalano che durante la produzione si è stati attenti a proteggere la Terra. In Svizzera ci sono diversi tipi di marchi e nelle prossime tre pagine potrai conoscerne sei da vicino.

Questi marchi ti aiutano

8

Tabella stagionale della verdura

5

	Gen	Feb	Mar	Apr

- Appena raccolto
- Conservato

10

Soluzioni «Tabella stagionale»

Frutta



	Gen	Feb	Mar	Apr	Mag	Giu	Lug	Ago	Sett	Ott	Nov	Dic
Mela	Conservato	Conservato	Conservato	Conservato	Conservato	Appena raccolto	Appena raccolto	Appena raccolto	Appena raccolto	Conservato	Conservato	Conservato
Ciliega						Appena raccolto	Appena raccolto	Appena raccolto				
Kiwi	Conservato	Conservato	Conservato							Appena raccolto	Appena raccolto	Conservato
Fragola						Appena raccolto	Appena raccolto	Appena raccolto				
Prugna								Appena raccolto	Appena raccolto			

- Appena raccolto
- Conservato

Verdura



	Gen	Feb	Mar	Apr	Mag	Giu	Lug	Ago	Sett	Ott	Nov	Dic
Cetriolo					Appena raccolto	Appena raccolto	Appena raccolto	Appena raccolto	Appena raccolto	Appena raccolto		
Carota	Conservato	Conservato	Conservato	Conservato	Conservato	Appena raccolto	Appena raccolto	Appena raccolto	Appena raccolto	Conservato	Conservato	Conservato
Patata	Conservato	Conservato	Conservato	Conservato	Conservato	Appena raccolto	Appena raccolto	Appena raccolto	Appena raccolto	Conservato	Conservato	Conservato
Zucca	Conservato	Conservato						Appena raccolto	Appena raccolto	Appena raccolto	Conservato	Conservato
Pomodoro						Appena raccolto	Appena raccolto	Appena raccolto	Appena raccolto	Appena raccolto		

- Appena raccolto
- Conservato

Tabelle stagionali complete: wwf.ch/mangiare



Scheda con marchi da incollare



Soluzioni della scheda didattica

«Marchi alimentari»

Nome	Marchio	Descrizione
Gemma Bio Suisse		Biologico significa agricoltura in armonia con i cicli e i processi naturali. Gli animali trascorrono la vita in aziende biologiche e si nutrono con mangime bio. Non viene fatto uso di sostanze e ingredienti chimici e sintetici. Non vengono impiegati prodotti geneticamente modificati.
Coop Naturaplan		Il marchio bio di Coop si rifà alle direttive biologiche. Identifica gli alimenti che sono stati prodotti biologicamente. Leggi la descrizione del logo Bio Suisse per sapere cosa significa «bio».
MSC		È permesso pescare solo una quantità pari al numero di pesci che riescono a riprodursi in modo naturale. La pesca non deve nuocere agli habitat.
Terra Suisse		Il marchio identifica prodotti vegetali e animali. Le disposizioni non sono così severe come nel caso delle direttive bio. L'azienda agricola deve tuttavia soddisfare criteri relativamente elevati riguardo all'ambiente e al benessere degli animali.
Migros Bio		Il marchio bio di Migros si rifà alle direttive biologiche. Identifica gli alimenti che sono stati prodotti biologicamente. Leggi la descrizione del logo Bio Suisse per sapere cosa significa «bio».
Fairtrade		Il marchio Fairtrade identifica i prodotti che vengono da lontano. Garantisce che i contadini e gli operai ricevano stipendi adeguati. Inoltre mira a una produzione sana per l'essere umano e la natura.
Aldi		Il marchio bio di Aldi rappresenta un tipo di produzione naturale e sostenibile. I prodotti che non provengono dalla Svizzera seguono gli standard biologici europei.
Lidl		Il marchio bio di Lidl attesta l'agricoltura biologica. I prodotti bio che seguono le direttive biologiche svizzere sono contrassegnati con un marchio supplementare.