



Co-funded by  
the European Union



# Etichette alimentari sostenibili



Tema: **Produzione alimentare sostenibile**

**Durata totale:** 5 ore

**Materie scolastiche coinvolte**  
(suggerimento): Scienza, Agricoltura,  
Educazione civica.

**Attrezzature/materiali:** Computer e  
Internet; Carta e matite

**Schede didattiche:** I fogli di lavoro  
sono disponibili in allegato.  
Attività guidate in classe per gli  
insegnanti:  
<https://docs.google.com/presentation/d/1xZ-dEY7hAWfVPNh8yKIrYil1fgrUbRH/edit#slide=id.p1>

**Strumenti digitali:** PC e software per  
presentazioni.  
Software della lavagna interattiva o  
Canva per il brainstorming.

## Breve descrizione

*Questa Unità stimola gli studenti ad associare il concetto di sostenibilità ai sistemi di produzione alimentare e a fare la differenza in termini di scelta alimentare. Invita gli studenti ad analizzare le etichette sui prodotti e a intervistare produttori e venditori per capire se il prodotto è (o non è) sostenibile. Ad esempio, ci sono etichette specifiche che indicano la sostenibilità ambientale del prodotto, mentre alcuni prodotti riportano slogan testuali che promuovono la consapevolezza ambientale, altri non riportano niente di tutto ciò.*

*Attraverso la ricerca del significato di tali etichette e degli slogan, ma anche intervistando produttori e venditori e consultando la bibliografia sui principali metodi di produzione di ingredienti specifici, gli studenti comprenderanno come la produzione alimentare genera impatti sull'ambiente, ma anche come metodi e pratiche di produzione sostenibili possano migliorarlo.*





## Obiettivi di apprendimento

Gli studenti impareranno:

- ✓ Agricoltura rigenerativa
- ✓ Etichette alimentari riguardanti le produzioni sostenibili
- ✓ Impatti della produzione alimentare sull'ambiente

Gli studenti saranno in grado di:

- ✓ Lavorare in gruppo
- ✓ Organizzare il proprio apprendimento attraverso un processo graduale
- ✓ Analizzare testi e contenuti sui prodotti alimentari
- ✓ Preparare ed effettuare interviste a produttori e venditori
- ✓ Preparare relazioni
- ✓ Utilizzare PowerPoint o software simili



## Fasi dell'unità di apprendimento

### Orientamento

**Durata:** 20 minuti

**Materie scolastiche:** Scienze, Tecnologie, Inglese, altro.

**Dove si svolge l'attività:** In classe.

**Metodo (come devono lavorare gli studenti):** Come classe.

**Attrezzature / materiali:** Lavagna interattiva per mostrare un video o la presentazione PowerPoint fornita con le risorse dell'Unità di apprendimento sul tema dell'agricoltura e dei suoi impatti sull'ambiente. Utilizzare il Foglio di lavoro - Parte 1.

**Descrizione:**

Puoi mostrare agli studenti uno di questi video (in inglese) sugli impatti delle pratiche agricole sull'ambiente:

- **Impatti delle pratiche agricole** [Italiano: https://youtu.be/dbEtcjNxGVQ](https://youtu.be/dbEtcjNxGVQ) Questo video racconta brevemente l'impatto delle nostre esigenze di vita (circa 7 minuti).
- **Possiamo creare la fattoria "perfetta"? - Brent Loken** <https://www.youtube.com/watch?v=xFqecEtdGZO> Questo video presenta sotto forma di cartone animato i metodi convenzionali e sostenibili dell'agricoltura nel mondo (circa 7 minuti).
- **Conseguenze delle pratiche agricole [AP Human Geography Unit 5 Topic 10]** <https://youtu.be/MnLGUxhL2JI> Il signor Sinn, nel suo stile, tiene una breve lezione sugli argomenti collegati al tema (circa 5 minuti).

Dopo il video, un brainstorming con la classe riassume ciò che hanno imparato, per quanto riguarda

- *impatti ambientali dell'agricoltura*
- *soluzioni per fare agricoltura più sostenibile (se necessario, fornire la definizione di sostenibilità come capacità di produrre senza ridurre la capacità delle risorse di rigenerarsi, in quanto dovrebbero essere disponibili per le generazioni future)*

È possibile utilizzare una lavagna interattiva e un software per raccogliere le idee degli studenti sotto forma di post-it virtuali e poi creare mappe concettuali.

### Concettualizzazione

**Durata:** 10 minuti

**Materie scolastiche coinvolte** (suggerimento): qualsiasi.



**Dove si svolge l'attività:** In classe.

**Metodo (come devono lavorare gli studenti):** Gli studenti lavorano in gruppo.

**Attrezzature / materiali:** nessuno.

**Descrizione:** Questa fase mira a stimolare le ipotesi degli studenti e a sollevare interrogativi sulla sostenibilità della loro ricetta. *Come considerano gli studenti il cibo/la ricetta selezionati? Cosa sanno e come potrebbero sapere sulla sostenibilità dei prodotti, ad esempio, conoscono le etichette?*

Puoi dare agli studenti qualche suggerimento, ad esempio se conoscono etichette che indicano il metodo di produzione o se non hanno mai letto sulle confezioni degli alimenti informazioni sulla produzione e sulla filiera alimentare.

## Indagine

**Durata:** 3 lezioni da 45 minuti

**Materie scolastiche:**

**Dove si svolge l'attività:** In classe e lavoro a casa.

**Metodo (come devono lavorare gli studenti):** Gli studenti lavorano in gruppo.

**Attrezzature / materiali:** Scheda di lavoro – Parte 2

**Descrizione:**

### 1) Pianificazione

**Dove si svolge l'attività:** In classe

**Durata:** 15 minuti

**Materiali:** Quaderno e penne

**Descrizione:**

- Gli studenti prendono le ricette del piatto/pasto scelti con l'elenco degli ingredienti e a ciascun gruppo vengono assegnati uno o più ingredienti.

### 2) Esecuzione

**Dove si svolge l'attività:** Compiti a casa e in classe

**Durata:** 45 minuti (in classe)

**Attrezzatura / Materiali:** PC, macchina fotografica/video, Scheda di lavoro – Parte 2.

**Strumenti digitali:** macchina fotografica/video

**Descrizione:**

Come compito a casa:

- I gruppi vanno al supermercato/mercato e trovano gli ingredienti delle ricette e leggono, fotografano, scansionano etichette/frasi/slogan/informazioni sulla confezione o intervistano i venditori. Prendono nota della pubblicità di qualsiasi aspetto sostenibile. (Non si devono preoccupare se l'ingrediente/cibo non riporta alcun messaggio di sostenibilità, verrà considerato come un prodotto derivato da metodi convenzionali).
- Allo stesso tempo, devono cercare alternative più sostenibili



Co-funded by  
the European Union



In classe (o a casa):

- 1) Gli studenti possono cercare informazioni sul significato dell'etichetta riportata sul prodotto e, se disponibile, qualsiasi informazione sul sistema di produzione facendo una ricerca su Internet o tramite interviste ai venditori (in qualsiasi caso).

Do you know the specificity of each of these logos?



Figure 2: A few eco-labels

Alcuni link dove si possono trovare informazioni sulle etichette

<https://www.ecolabelindex.com/ecolabels/>

[https://www.europarl.europa.eu/RegData/etudes/STUD/2022/699633/IPOL\\_STU\(2022\)699633\\_EN.pdf](https://www.europarl.europa.eu/RegData/etudes/STUD/2022/699633/IPOL_STU(2022)699633_EN.pdf)

<https://www.moving-h2020.eu/farm-certification-schemes-for-sustainable-agriculture-specifications-for-origin-and-quality-of-the-final-products/>

Una revisione delle etichette ecologiche e del loro impatto economico

<https://hal.inrae.fr/hal-02628579/document>

<https://www.semanticscholar.org/paper/Steps-in-the-Right-Direction%3A-Understanding-Food-Gossenberger-H%C3%A4rnby/f4cc36b2b69a13ccea599b8528b2fa9db2b8b0a8>

(Metodi di produzione probabilmente segnalati: ad esempio, senza l'uso di pesticidi chimici o fertilizzanti di sintesi, senza organismi geneticamente modificati, prodotto nel rispetto dell'ambiente, ecc.)

### 3) Analisi / Risultati

Dove si svolge l'attività: In classe o a casa



**Durata:** 45 minuti

**Attrezzatura / Materiali:** PC, Scheda di lavoro – Parte 2.

**Strumenti digitali:** --

**Descrizione:**

Ogni squadra raccoglie le informazioni in una tabella come quella sottostante e riporta le proprie scoperte sul significato delle etichette/interviste.

Prodotto/ingrediente	Tipo di etichetta di sostenibilità	Significato dell'etichetta	Slogan sulla confezione	Metodo di produzione descritto sulla confezione o sul sito web del produttore

## Conclusione

**Durata:** 45 minuti

**Materie scolastiche:** qualsiasi di quelle coinvolte

**Dove si svolge l'attività:** In classe.

**Metodo (come devono lavorare gli studenti):** Gli studenti lavorano in gruppo o in classe.

**Attrezzatura / Materiali:** PC, Scheda di lavoro – Parte 3.

**Strumenti digitali:** Software per presentazioni.

**Descrizione:**

Tutti i gruppi di lavoro raccolgono i risultati in una tabella come quella sottostante e rispondono alle domande che seguono per riflettere sulla sostenibilità del piatto scelto:

Prodotto/ingrediente	Tipo di etichetta di sostenibilità	Significato dell'etichetta	Slogan sulla confezione	Metodo di produzione descritto sulla confezione o sul sito web del produttore

- *Quanti ingredienti vengono prodotti in modo sostenibile?*
- *Come valuteresti l'offerta del mercato in termini di sostenibilità?*
- *Qual è la tua opinione sulle informazioni sulla sostenibilità riportate sulla confezione?*



## Discussione

**Durata:** 45 minuti

**Materie scolastiche:** qualsiasi di quelle coinvolte

**Dove si svolge l'attività:** In classe.

**Metodo (come devono lavorare gli studenti):** Gli studenti lavorano in classe.

**Attrezzatura / Materiali:** Per PC

**Strumenti digitali:** Software per presentazioni.

**Descrizione:** Gli studenti vengono guidati in un brainstorming su come migliorare la sostenibilità del piatto scelto:

- 1) Devono fornire il maggior numero di soluzioni per migliorare la sostenibilità del piatto/pasto sulla base dei video e di altre fonti analizzate durante l'intera attività
- 2) Devono concordare e scegliere soluzioni per rendere il cibo più sostenibile, ad esempio sostituendo un ingrediente con uno simile che riporti un'etichetta di sostenibilità.

Gli studenti preparano un risultato finale che raccoglie i risultati e le loro riflessioni e sono invitati a presentarlo durante eventi a scuola e fuori dalla scuola.

### Altre risorse:

#### Produzioni sostenibili:

L'agricoltura biologica in Europa [https://agriculture.ec.europa.eu/farming/organic-farming\\_en](https://agriculture.ec.europa.eu/farming/organic-farming_en) Questo sito web fornisce informazioni complete sulle pratiche e le normative dell'agricoltura biologica in Europa

Agricoltura rigenerativa <https://regenerativeinternational.org/why-regenerative-agriculture/> Questo sito web fornisce informazioni di base e chiare sulle pratiche di agricoltura sostenibile e a basso impatto.

Agricoltura biodinamica <https://www.biodynamics.com/what-is-biodynamics> Questo sito web fornisce una spiegazione completa su questo tipo di agricoltura.

Agroecologia <https://www.agroecology-europe.org/the-13-principles-of-agroecology/> Questo sito web fornisce una spiegazione completa sugli approcci e le pratiche dell'agroecologia.

#### Irrigazione in agricoltura:

Gestione dell'acqua per l'irrigazione: fabbisogno idrico per l'irrigazione <https://www.fao.org/3/s2022e/s2022e00.htm#Contents>



Co-funded by  
the European Union



Irrigazione in agricoltura: 5 modi per irrigare artificialmente colture o piante <https://www.agrivi.com/blog/five-ways-to-artificially-supply-plants-with-water/>

Quanta acqua necessitano le colture e perché <https://www.twl-irrigation.com/how-much-water-crops-need-and-why/>

### **Utilizzo di fertilizzanti:**

Tipo di fertilizzanti: <https://www.fertilizerseurope.com/fertilizers-in-europe/types-of-fertilizer/>

Troppo fertilizzante può essere un problema? <https://kids.frontiersin.org/articles/10.3389/frym.2020.00063>



## Scheda sulla sostenibilità nelle etichette alimentari

Questa attività ti aiuterà a rispondere alle due domande seguenti riguardanti il piatto/pasto che hai scelto di analizzare nel progetto GOODFOOD:

- "Qual è l'impatto ambientale del piatto/pasto che hai scelto?"

### Parte 1. Orientamento.

Data: \_\_\_\_\_

Lavoro di gruppo (nomi degli studenti):

---

---

Sulla base dei video/presentazioni mostrati,

- *Fai una lista dei possibili impatti ambientali dell'agricoltura sull'ambiente che sono stati menzionati*

---

---

---

---

---

- *Fai una lista delle possibili soluzioni menzionate per rendere l'agricoltura più sostenibile*

---

---

---

---

---



Co-funded by  
the European Union



## Parte 2. Concettualizzazione.

Data: \_\_\_\_\_

Lavoro di gruppo (nomi degli studenti):

\_\_\_\_\_

Pasto: \_\_\_\_\_

Ritieni che il tuo piatto/pasto sia sostenibile?

\_\_\_\_\_

Cosa faresti per saperlo? Descrivi la metodologia che utilizzeresti per sapere se è sostenibile.

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_



Co-funded by  
the European Union



### Parte 3. Indagine.

Data: \_\_\_\_\_

Lavoro in classe.

Ingredienti: \_\_\_\_\_

Dove sono stati prodotti gli ingredienti/prodotti del piatto?

---

---

---

Si trovano delle etichette sugli ingredienti/prodotti? Quali? Il produttore promuove il prodotto come da agricoltura biologica?

---

---

---

Fare un elenco di domande che faresti al produttore o al venditore per conoscere la sostenibilità dell'ingrediente/prodotto

---

---

---

Trovare le informazioni sulle etichette e sui metodi di produzione degli ingredienti pubblicizzati dal produttore/venditore o scritti sulla confezione.

---

---

---

Alcuni link dove trovare informazioni sulle etichette:

<https://www.ecolabelindex.com/ecolabels/>

[https://www.europarl.europa.eu/ReqData/etudes/STUD/2022/699633/IPOL\\_STU\(2022\)699633\\_EN.pdf](https://www.europarl.europa.eu/ReqData/etudes/STUD/2022/699633/IPOL_STU(2022)699633_EN.pdf)

<https://www.moving-h2020.eu/farm-certification-schemes-for-sustainable-agriculture-specifications-for-origin-and-quality-of-the-final-products/>

Una revisione delle etichette ecologiche e del loro impatto economico <https://hal.inrae.fr/hal-02628579/document>

<https://www.semanticscholar.org/paper/Steps-in-the-Right-Direction%3A-Understanding-Food-Gossenberger-H%C3%A4rnby/f4cc36b2b69a13ccea599b8528b2fa9db2b8b0a8>

(Metodi di produzione probabilmente segnalati: ad esempio, senza l'uso di pesticidi chimici o fertilizzanti di sintesi, senza organismi geneticamente modificati, prodotto nel rispetto dell'ambiente, ecc.)



Co-funded by  
the European Union



#### Parte 4. Conclusione.

Data: \_\_\_\_\_

Lavoro in classe.

Quanti ingredienti sono prodotti in modo sostenibile? Quali?

---

---

---

Come valuteresti l'offerta del mercato in termini di sostenibilità?

---

---

---

Qual è la tua opinione sulle informazioni sulla sostenibilità riportate sulla confezione?

---

---

---

---

---

#### Parte 5. Discussione.

Data: \_\_\_\_\_

Lavoro in classe.

**Come rendere il piatto/pasto più sostenibile?**

Fornire il maggior numero di soluzioni per migliorare la sostenibilità del piatto/pasto sulla base dei video e di altre fonti analizzate durante l'intera attività

---

---

---

---

Scegliere la/le soluzione/i per rendere il cibo più sostenibile (ad esempio, sostituendo un ingrediente con uno simile che riporti un'etichetta di sostenibilità) e spiega perché



Co-funded by  
the European Union



Ingrediente alternativo sugerito e perché:

---

---

---

---