

Piste per l'insegnamento

Suggerimenti pedagogici e spunti pratici per il film

FIFO

Cortometraggio di fantasia di Sacha Ferbus e Jeremy Puffet

13 minutes, da 14 anni

Temi: dilemmi, scelte etiche, valori, spreco alimentare

Dossier pedagogico: Mireille Gugolz

Livello scolastico: 3° ciclo, sec. II (liceo, formazione professionale)



Produzione: Institut des Arts de Diffusion, Belgio 2017

Camera: Axel Meernout

Montaggio: Nicolas Dulière

Suono: Adrien Briard, Julien Goovaerts

Musica: Edel Sheep

Lingua: francese

Sottotitoli: italiano

Trama

Stéphane ha un nuovo lavoro al supermercato: secondo il principio “First in, First out” (FIFO), deve selezionare gli alimenti scaduti e smaltirli nel container dei rifiuti. Spesso, alcuni giovani si recano sul posto per recuperare il cibo gettato tra i rifiuti anche se ancora commestibile. Per la direttrice si tratta di furto e, per di più, di un gesto che danneggia l’immagine dell’azienda. Ordina che sul cibo gettato nel container venga versato del cloro per renderlo non commestibile. Un collega di Stéphane, che si oppone a quest’ordine, viene licenziato. Stéphane si trova dinnanzi a un dilemma: in cuor suo ritiene che non sia eticamente corretto rovinare di proposito del cibo ancora buono. Tuttavia, può permettersi di ignorare un ordine della sua direttrice, mettendo così a rischio il proprio lavoro?

Il cortometraggio sfrutta la tematica attuale del *food waste* per mettere in scena con forza il difficile dilemma morale di un giovane che si trova costretto a scegliere tra i suoi principi etici e il proprio sostentamento. Il dilemma rappresentato nel film invita a riflettere a fondo sulle complesse questioni morali e sui principi che guidano le scelte “giuste”.

Il film

Lo stile e le tematiche di questo cortometraggio belga ricordano il “cinéma social” dei fratelli Dardenne: la cinepresa mobile a spalla segue sempre il protagonista da vicino. Senza alcun filtro, la macchina da presa inquadra le cicatrici sul viso, i capelli pettinati male e l’atteggiamento insicuro di Stéphane. Si crea così un’immagine quasi documentaristica di una persona che non ha una vita facile. Anche gli altri protagonisti appaiono credibili e autentici. La direttrice non viene rappresentata in modo completamente negativo, ma come una persona che agisce in base a ragioni che sono valide dal suo punto di vista. Il film presenta quindi anche un cambio di prospettiva, che consente di osservare lo stesso fenomeno (lo spreco di cibo scaduto) da due punti di vista diversi.

La rappresentazione realistica e la grande vicinanza ai personaggi suscitano grande empatia. Lo spettatore è in grado di percepire gli alti e bassi emotivi di Stéphane in modo diretto. Condivide con lui il senso di sollievo quando la direttrice lo loda e insieme a lui si imbatte in un dilemma quando Stéphane deve prendere una decisione che avrà conseguenze significative.

In molti punti si potrebbe interrompere il film per formulare ipotesi sul seguito della storia. In questi passaggi chiave, a seconda della decisione del protagonista, si potrebbe anche immaginare uno sviluppo degli eventi diverso. In vari punti della trama si potrebbe inoltre provare a “leggere” i pensieri di Stéphane (lavoro con fermoimmagine e fumetti).

Il film offre la possibilità di lavorare su due focus tematici, che vengono ripresi negli spunti didattici: 1. una riflessione sulle cause e sulle conseguenze dello spreco di cibo (spunto 1); 2. l’analisi delle situazioni dilemmatiche, della gestione delle decisioni difficili nonché dei principi e dei valori che guidano il nostro agire (spunto 2).

Il film è adatto per l’uso nella formazione professionale, sia per lezioni orientate a settori specifici (vendita, commercio al dettaglio, produzione di alimenti, ristorazione ecc.), sia per lezioni di carattere generale (etica).

Informazioni generali

Food Waste

Da alcuni anni, il *food waste* è un tema molto discusso sia in Svizzera che in Europa e a vari livelli sono state adottate misure volte a evitarlo. Giovani start-up operano da intermediarie tra i grandi distributori che hanno eccedenze di cibo e coloro che ne avrebbero bisogno. Enti di beneficenza distribuiscono gli alimenti scaduti ma ancora commestibili alle persone bisognose. Altri hanno preso l’iniziativa di pubblicare un libro di ricette intitolato “Reste sind das Beste”, ossia “gli avanzi sono la parte migliore”, per incoraggiare i consumatori e le consumatrici ad una gestione più accorta del cibo acquistato. Grandi catene di negozi di alimentari

stanno a loro volta sviluppando degli strumenti digitali che consentono loro di distribuire tra la gente la merce in eccesso in modo conveniente. In questo modo promuovono le proprie attività e allo stesso tempo favoriscono una certa consapevolezza nella popolazione. È innegabile che la Svizzera stia affrontando il tema delle eccedenze alimentari.

Tuttavia, gran parte del nostro cibo viene ancora gettata via nonostante sia ancora commestibile, con conseguenze sull'economia, l'ambiente e la società. La produzione di alimenti richiede importanti risorse come suolo, acqua ed energia. Uno sfruttamento eccessivo di queste risorse può avere conseguenze negative per la biodiversità e il nostro clima.

Per questo, per uno sviluppo sostenibile, è assolutamente necessario evitare il food waste. Attori importanti nell'impegno contro lo spreco di cibo e risorse sono l'industria alimentare, il commercio al dettaglio, il settore della ristorazione e i nuclei famigliari. Se tutti agissero nella stessa direzione, secondo l'Ufficio federale dell'ambiente si potrebbe evitare circa la metà delle perdite alimentari complessive – circa 60 kg per persona all'anno!

Cos'è il food waste?

Abbiamo a disposizione una quantità di cibo superiore al nostro fabbisogno. La differenza tra la quantità disponibile e quella che effettivamente consumiamo è ciò che chiamiamo food loss e food waste (ossia perdita alimentare e spreco alimentare). Le perdite si riferiscono al cibo che viene perso durante i processi produttivi e che pertanto non giunge mai al consumatore (ad esempio verdura "deforme", sovrapproduzione). Lo spreco (waste) alimentare si riferisce ai prodotti che vengono gettati via nel settore della ristorazione, del commercio al dettaglio o nelle famiglie (ad esempio prodotti finiti scaduti, porzioni eccessive nei ristoranti, avanzi).

Fonte: www.foodwaste.ch

Food loss e food waste in Svizzera

In Svizzera, circa un terzo degli alimenti – ossia 2,6 milioni di tonnellate di materiale fresco all'anno – va perso o viene gettato durante la lavorazione immediata dopo il raccolto e lungo la catena di distribuzione, fino al commercio al dettaglio e infine alle famiglie in qualità di consumatori. Con questa quantità di cibo sprecato si potrebbero riempire 104'000 camion da 40 tonnellate (rimorchi con una capacità di carico di 25 tonnellate e lunghezza di 13,5 metri), che allineati formerebbero una colonna che va da Zurigo a Madrid.

Circa 1 milione di tonnellate sul totale si riferisce ai rifiuti prodotti dalle famiglie svizzere e quasi la metà sarebbe ancora commestibile. In pratica, ogni persona butta via circa 60 kg di cibo perfettamente commestibile all'anno.

La quota riferita al commercio al dettaglio sul totale del food waste in Svizzera è relativamente bassa, pari a circa il 4%. Secondo uno studio dell'Ufficio federale dell'ambiente, ogni anno vengono prodotte circa 100'000 tonnellate di rifiuti alimentari, il 95% dei quali sono alimenti non venduti perfettamente commestibili. Si tratta principalmente di perdite nella distribuzione (sovrapproduzione, stoccaggio o pianificazione dello stoccaggio e trasporti). La maggior parte di questi rifiuti viene trasformata in concime e biogas, l'8% in mangime per animali e circa il 5% viene donato.

Se si sommano i costi di smaltimento e i costi delle merci, i rivenditori al dettaglio registrano perdite per un valore stimato di mezzo miliardo di franchi svizzeri – costi che ricadono anche sui consumatori quando acquistano cibo.

Fonti: www.bafu.admin.ch/bafu/it/home/temi/rifiuti/guida-ai-rifiuti-a-z/rifiuti-biogeni/tipo-di-rifiuti/rifiuti-alimentari.html
www.bafu.admin.ch/bafu/it/home/documentazione/comunicati/anzeige-nsb-unter-medienmitteilungen.msg-id-74812.html
www.foodwaste.ch

Uno dei motivi per cui si verifica un'elevata quantità di *food waste* nelle famiglie è la data di scadenza. In Svizzera, è obbligatorio datare la maggior parte dei prodotti alimentari. Anzi, che controllare di volta in volta, molti consumatori e consumatrici preferiscono affidarsi alle indicazioni del produttore e smaltiscono il cibo anche quando sarebbe ancora commestibile. L'indicazione del termine di conservazione è ovviamente utile a evitare disturbi di stomaco. Tuttavia, questo rischio è ridotto nel caso dell'acqua e del sale. Secondo l'Associazione Consumatrici e Consumatori della Svizzera, molti prodotti caseari e dessert sono perfettamente commestibili anche settimane dopo la data di scadenza, anche quando a

volte la consistenza cambia. Con la carne, il pesce e le uova bisogna prestare cautela. Le difficoltà riguardanti la datazione sono dovute tra l'altro alla terminologia, che potrebbe creare confusione: i prodotti possono essere contrassegnati con il "termine minimo di conservazione" oppure con la "data di scadenza".

“Il **termine minimo di conservazione** è la data fino alla quale un alimento conserva le sue proprietà specifiche in condizioni di conservazione adeguate. Fino ad allora, il produttore garantisce il mantenimento integrale della qualità (odore, sapore, colore, consistenza, ecc.) del prodotto.

Il termine minimo di conservazione si orienta alla qualità del prodotto. Il consumo di un alimento è privo di rischi anche dopo un certo periodo di tempo dal termine minimo di conservazione, a condizione che il prodotto sia inodore e non presenti anomalie dal punto di vista estetico e gustativo.

Nel caso della **data di scadenza** si tratta di una questione di sicurezza alimentare. Indicando la data di scadenza, il produttore garantisce che il prodotto può essere consumato senza rischi

fino a tale data se si rispetta la catena del freddo. Se si mangiano alimenti alterati di questa categoria, si corrono gravi rischi per la salute. Per i consumatori comuni è difficile stabilire se un prodotto può essere consumato senza pericoli se, a seconda del prodotto, il deterioramento non è determinabile a livello visivo, olfattivo o gustativo. In genere si dovrebbe evitare di consumarli dopo la data di scadenza; la sicurezza alimentare è più importante dello spreco che ne risulta. Per essere sicuri, agli alimenti viene spesso attribuita una data di scadenza laddove sarebbe sufficiente un termine minimo di conservazione, per esempio nel caso dello yogurt.”

Fonti: Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (www.blv.admin.ch/blv/it/home/lebensmittel-und-ernaehrung/lebensmittelsicherheit/naehrwertinformationen-und-kennzeichnung/lebensmitteletikette.html)

Gestione dei dilemmi

Cosa fare in situazioni in cui entrambe le possibili opzioni hanno conseguenze negative? Si deve compiere un reato se questo può salvare una vita? Si deve aiutare i bisognosi ed evitare il *food waste* o piuttosto salvare il proprio lavoro? È questo il dilemma che Stéphane deve affrontare nel film FIFO.

Un **dilemma** (plurale: dilemmi) è una situazione o un problema per cui non sembra esserci una risposta soddisfacente: una situazione di costrizione o difficoltà, in cui si deve scegliere tra due cose ugualmente difficili o sgradevoli e si deve valutare quale sia il male minore.

Un dilemma da affrontare suscita preoccupazione e disagio fisico. Tuttavia, la vita ci costringe di continuo a trovare una risposta a domande per le quali una soluzione “corretta” non esiste. Dal punto di vista pedagogico, affrontare dilemmi sembra promuovere lo sviluppo dei valori e la capacità di prendere decisioni morali. Sono di questa convinzione filosofi ed esperti di scienze dell'educazione come Lawrence Kohlberg, Fritz Oser, Georg Lind o Gertrud Winkler-Nummer. In fin dei conti, si tratta di esercitarsi a comprendere i criteri da considerare per prendere decisioni eticamente corrette e capire cosa significhi “agire bene”. Le storie di dilemmi stimolano la riflessione sui valori e per questo vengono spesso utilizzate nel contesto didattico, siano esse reali o costruite. La riflessione e l'argomentazione portano a una comprensione approfondita di un determinato fatto e mettono in discussione l'importanza e il significato dei propri valori (cfr. Kopp, 2017). Anche se la questione in sé potrebbe non essere risolta in modo definitivo e soddisfacente, si presume che la riflessione sui propri valori e su quelli degli altri possa portare a uno sviluppo ulteriore del proprio atteggiamento e di nuove competenze operative.

SUGGERIMENTI DIDATTICI

Riferimenti ESS

Dimensioni	Competenze*	Principi*
<ul style="list-style-type: none">- Società (Individuo e collettività)- Economia (Lavoro)	<ul style="list-style-type: none">- Cambiare prospettiva- Riflettere sui propri valori e su quelli delle altre persone- Assumersi la propria responsabilità e utilizzare i vari margini di manovra	<ul style="list-style-type: none">- Riflettere sui valori e orientare all'azione

*si riferisce allo schema delle competenze e dei principi di éducation21.

Riferimento al Piano di studio

Il principale tema del dilemma morale emerge nel contesto “Cittadinanza, cultura e società” della formazione generale. Tra gli orientamenti conoscitivi e socioemotivi ci sono:

- Discutere temi locali e globali riguardanti conflittualità e rimedi, ingiustizie e giustizia, esclusione e inclusione, istituzioni politiche democratiche e non, sul proprio ruolo.
- Analizzare i concetti di giustizia, inclusione e pace e la loro relazione con la legge (diritti e doveri).
- Ipotizzare scenari a partire da diverse tematiche globali, come quelle di cittadinanza globale, di partecipazione attiva, di libertà, di accesso alle forme di comunicazione e di cooperazione in ambito economico, politico, scientifico e culturale.

Inoltre, il tema del food waste permette di analizzare il rapporto tra etica ed economia e lo si trova nel contesto “Economia e consumi”:

- Identificare i rapporti tra etica ed economia (etica e lavoro, etica e finanza, etica e investimenti, etica e giornalismo, ...).

Panoramica dei fogli di lavoro

(alla fine del documento)

Modello da copiare	Dialogo Valentin – direttrice
Istruzioni	Tovaglietta food waste
Foglio di lavoro	Dilemma

SPUNTO 1: FOOD WASTE

Obiettivi

Gli studenti e le studentesse

- rilevano e discutono gli aspetti problematici e le possibili conseguenze del *food waste*.
- sviluppano idee progettuali proprie volte alla riduzione del *food waste*.

Durata

3-4 lezioni, a seconda del tempo necessario per la ricerca

Materiale

Istruzioni “Tovaglietta food waste”

Svolgimento

Prima del film (circa 20 minuti)

In anticipo, come compito a casa o utilizzando esempi di alimenti portati in classe, gli studenti e le studentesse esaminano e confrontano le indicazioni del termine di conservazione/ della scadenza di diversi prodotti e ne discutono in coppia.

- *Quali informazioni possiamo ricavare dal termine di conservazione?*
- *Quali sono lo scopo e il significato di queste indicazioni?*
- *Qual è il periodo di conservazione dei vari prodotti?*
- *Posso mangiare un alimento anche se il termine di conservazione è già scaduto?*
- *Cosa accade agli alimenti, una volta scaduto il termine di conservazione?*

In plenaria vengono spiegati i termini “data di scadenza” e “termine minimo di conservazione” (cfr. contesto).

Gli studenti e le studentesse riflettono sulla frequenza con cui gettano via cibo acquistato personalmente o in famiglia (ad esempio, quante volte a settimana, quanti kilogrammi al mese o simili).

In piccoli gruppi, gli studenti e le studentesse si confrontano in merito al proprio comportamento. Ognuno annota le idee principali emerse dal gruppo.

Possibili domande su cui discutere:

- *Con quale frequenza getto via del cibo che ho acquistato per strada?*
Con quale frequenza getto via del cibo che si trovava nel mio frigorifero?
- *Se getto via del cibo, per quali motivi lo faccio?*
Getto via cibo che sarebbe ancora commestibile o che semplicemente è andato a male?
- *Rispetto le indicazioni relative alla conservazione?*
- *Se mi sto già impegnando a gettare via la minor quantità possibile di cibo, quali sono le ragioni? Cosa faccio per gettare via una ridotta quantità di cibo?*

Visione del film (13 minuti)

Compito di osservazione: durante il film, metà degli studenti deve prestare attenzione alle dichiarazioni/argomentazioni della direttrice del negozio, mentre l'altra metà deve concentrarsi sulle dichiarazioni/argomentazioni di Valentin.

Fermare eventualmente il filmato al minuto 9:25 e domandare cosa accadrà nei minuti successivi. Le idee si possono scambiare in coppia o condividere ad alta voce in classe. Successivamente, si assiste al finale del film e lo si mette a confronto con le ipotesi formulate dagli studenti e dalle studentesse.

Dopo il film

1. Cambio di prospettiva (circa 20 minuti)

In coppia, gli studenti e le studentesse annotano su delle schede, in base al compito ricevuto, le proposte e le argomentazioni

- a) della direttrice
- b) di Valentin

Variante più semplice: anziché ricostruire le argomentazioni in base ai ricordi, è possibile avvalersi del modello da copiare “Dialogo Valentin – direttrice” come supporto. Gli studenti e le studentesse leggono il dialogo e formulano le argomentazioni a parole proprie.

2. Barometro delle opinioni (circa 15 minuti)

Le schede vengono esposte in aula in modo visibile. Tutti gli studenti e tutte le studentesse si dispongono in cerchio nell’aula. Una persona alla volta seleziona un’affermazione e si posiziona al centro del cerchio. L’allievo o l’allieva legge l’affermazione ad alta voce e tutti gli altri stabiliscono se sono d’accordo o meno con tale affermazione. Chi concorda si sposta verso il centro. Quanto più è vicina una persona al centro, tanto maggiore è il suo consenso nei confronti dell’affermazione.

3. Riflessione tematica (circa 30 minuti)

In piccoli gruppi, gli studenti e le studentesse discutono di questioni legate alla problematica del food waste. Possibili domande:

- *Quali potrebbero essere le conseguenze se il cibo avanzato non venisse gettato? Quali potrebbero essere le conseguenze dello spreco di cibo?
Quali sono eventuali considerazioni economiche, sanitarie o etiche dal punto di vista del commercio al dettaglio e dei consumatori/delle consumatrici?
Quali considerazioni vengono espresse nel film?*
- *Secondo te, il food waste dovrebbe essere ridotto? Perché (no)?
Cosa potrebbero fare i negozi di alimentari o altre aziende per ridurre il food waste?
Cosa potrebbero fare i consumatori e le consumatrici per ridurre il food waste?*

4. Lavoro di ricerca (opzionale, 20 minuti)

Il gruppo definisce assieme le tematiche attorno alle quali sono necessarie ancora informazioni per comprendere meglio le problematiche e le conseguenze del food waste. Individualmente o in coppia, i membri del gruppo vanno alla ricerca delle rispettive informazioni di base. Il gruppo scambia le principali conoscenze acquisite (oralmente, per iscritto o elettronicamente per e-mail o in chat). Guardare i link indicati nella parte “Informazioni generali”.

5. Idea progettuale (20 minuti)

In piccoli gruppi (3 o 4 persone), gli studenti e le studentesse scelgono un proposito/obiettivo che vorrebbero perseguire sul tema del food waste.

Con il metodo della tovaglietta (si veda le istruzioni “Tovaglietta food waste”), gli allievi e le allieve sviluppano idee per un progetto concreto nel proprio contesto.

Condizione: nel progetto devono essere prese in considerazione entrambe le posizioni (aziende e consumatori/consumatrici). È possibile creare una situazione win-win?

6. Presentazione (20 minuti)

Le idee progettuali vengono presentate reciprocamente in classe (cartelloni o, a seconda della possibilità, formato digitale).

Mediante votazione vengono nominati i “progetti vincitori”:

- *Quale progetto ha la maggiore opportunità di realizzazione?*
- *Quale progetto presenta l’idea più creativa?*
- *Quale progetto avrebbe possibilmente l’impatto maggiore?*
- *Quale progetto riesce meglio a includere entrambe le prospettive (win-win)?*

Nota: lo svolgimento dello spunto 1 può avvenire anche senza lavoro di ricerca (parte 4).

SPUNTO 2: DILEMMA

Obiettivi

Gli studenti e le studentesse

- riflettono sui valori propri e altrui.
- ampliano la propria competenza valoriale e la loro capacità di discutere di questioni morali.

Durata

2-3 lezioni

Materiale

Foglio di lavoro “Dilemma”

Svolgimento

Prima del film (15 minuti)

Si discute assieme cosa sia un dilemma. A titolo esemplificativo, vengono raccolti in plenaria esempi di dilemmi (senza discutere la soluzione).

Gli studenti e le studentesse vengono invitati/e a pensare a situazioni nella propria vita in cui si sono trovati/e a confrontarsi personalmente con un dilemma. In coppia, gli allievi e le allieve condividono le proprie esperienze.

Visione del film (13 minuti)

Fermare il film al minuto 9:25. Gli studenti e le studentesse si domandano: “Cosa farei io nei panni di Stéphane?” Annotano in un fumetto tre frasi che starebbe pensando Stéphane in quel momento. Si completa quindi la visione del film.

Dopo il film (75 minuti)

- Riflessione individuale: gli studenti e le studentesse tornano a riflettere personalmente sulla storia e sul dilemma affrontato da Stéphane. Cosa sappiamo di Stéphane? In cosa consisteva il suo dilemma?
- Analisi del dilemma: in plenaria, l’insegnante analizza assieme agli studenti la loro percezione della storia. Qual è il dilemma fondamentale? In che misura la situazione viene considerata un dilemma?
- I fogli con i fumetti vengono distribuiti e confrontati alla fine del film. Gli allievi e le allieve fanno individualmente le seguenti considerazioni: Com’è stata la decisione di Stéphane? Quali erano i suoi motivi e cosa c’è di spiacevole nella sua decisione?
- Prima votazione: l’insegnante procede con una votazione in merito alla decisione di Stéphane: chi avrebbe preso la stessa decisione di Stéphane (clorare il cibo) e chi avrebbe deciso diversamente (donare il cibo)? In base alle possibilità, il risultato viene visualizzato su una lavagna o in formato digitale (ad esempio tramite www.menti.com).
- Preparazione della discussione: per ogni posizione vengono formati dei gruppi (da 3-4 persone ciascuno). Ciascun gruppo raccoglie argomentazioni in favore della propria posizione.
- Discussione in plenaria: i gruppi discutono assieme sui propri diversi punti di vista. Regole della discussione: a) qualsiasi argomento è consentito: nessuna affermazione divergente viene giudicata o attaccata; b) gli studenti e le studentesse possono decidere chi sarà l’oratore/-trice del gruppo avversario.
- Nomina delle migliori controargomentazioni: ogni studente e studentessa nomina la migliore argomentazione della controparte. I risultati vengono visualizzati.

- Seconda votazione: nell'intero gruppo viene effettuata una nuova votazione: chi avrebbe preso una decisione analoga e chi una decisione diversa rispetto a Stéphane?
- I risultati vengono a loro volta annotati e confrontati con quelli della prima votazione.
- Riflessione: assieme si riflette sull'apprendimento acquisito e sulle emozioni provate durante l'attività in comune.

Possibili considerazioni:

- *Come hanno gestito i gruppi le considerazioni e le argomentazioni degli altri?*
- *Quali argomentazioni e comportamenti hanno favorito o ostacolato i singoli o l'intero gruppo?*
- *Ci sono stati cambi di opinione? Quali sono stati i motivi?*

In seguito, tornare eventualmente al film: Chi ha mostrato determinazione o coraggio civile? In quale momento e nei confronti di chi? Chi ha la possibilità di agire? In quale situazione e in che modo? Quali sono i rapporti di forza? Può "valere la pena" disobbedire agli ordini? Esisterebbe una vita d'uscita dal dilemma di Stéphane, ossia una situazione win-win?

Nota: La procedura descritta è orientata in base al "Methode der Konstanzer-Dilemma-Diskussion" (it. "Metodo di Costanza per la discussione dilemmatica") di Georg Lind (2011) citata in: Kopp, Birgitta (2017). Einsatz von Dilemmata zur Wertebildung in Schulen. Monaco di Baviera. Università Ludwig Maximilian.

Possibile occasione di valutazione/controllo degli obiettivi di apprendimento

Compito: mettetevi nei panni di Stéphane, tre settimane dopo il licenziamento del suo collega Valentin (ovvero la fine del film). Immaginate come sarebbe proseguita la storia. Nei panni di Stéphane, scrivete una nota come in un diario in cui affrontate ad esempio le seguenti tematiche: *Qual è la vostra situazione attuale e come state? Cosa è cambiato nel frattempo? Avete ancora un lavoro? Qual è il vostro lavoro con la direttrice, con Valentin e con i giovani che frugano tra i rifiuti? Come vi sentite nei confronti di queste persone? Avete mantenuto la decisione di clorare i container? Avete avuto ripensamenti? L'avete cambiata? Prendereste nuovamente la stessa decisione?*

Impressum

Spunti per le lezioni – Suggerimenti per il film "FIFO"

Autrice: Mireille Gugloz

Redazione: Dorothee Lanz

Traduzione: Übersetzungsbüro 24translate

Ideazione: pooldesign.ch

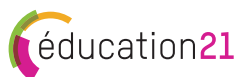
Layout: Isabelle Steinhäuslin

Copyright: éducation21, Berne 2020

Informazioni: éducation21, Monbijoustrasse 31, 3001 Berna, tel. 031 321 00 21

éducation21 La fondazione éducation21 coordina e promuove l'educazione allo sviluppo sostenibile (ESS) in Svizzera. Essa opera su incarico della Conferenza svizzera dei direttori cantonali della pubblica educazione (CDPE), della Confederazione e della società civile in qualità di centro di competenza per la scuola dell'obbligo e la scuola media superiore.

www.education21.ch | Facebook, Twitter: education21ch, #e21



MODELLO DA COPIARE: DIALOGO VALENTIN – DIRETTRICE

Direttrice C'è un piccolo problema di cui dobbiamo parlare. A quanto pare, da qualche settimana alcune persone prendono del cibo dal container dei rifiuti. C'è da capire che non possiamo tollerarlo, sia per la nostra clientela che per ragioni d'immagine. Per questo, abbiamo deciso di clorare i container.

Valentin Scusi un attimo: clorare? Non capisco...

Direttrice Allora, questo vale per tutti: in magazzino ci sono dei bidoni con acqua di cloro. Al mattino e alla sera svuoterete un bidone in ciascun container.

Valentin Sì, ma a quale scopo?

Direttrice Per distruggere il cibo scaduto.

Valentin Ma a quale pro, se è comunque roba scaduta?

Direttrice In questo modo impediremo che della gente si avveleni con prodotti non commestibili.

Valentin Ma io inforno 100 panini alle 18 e alle 19 devo gettarli via perché sono rimasti invenduti. Non sono commestibili?

Direttrice Valentin, questi sono gli ordini. Si limiti a seguirli.

Valentin In questo modo alcune persone non avranno nulla da mangiare e io non lo trovo giusto.

Stéphane Meglio smetterla.

Direttrice Ok. Tu, ad esempio, compreresti mai un panino se puoi averlo gratis due ore dopo cercando nei container?

Valentin Ci sono forse problemi economici?

Direttrice Non è questo il punto e la questione non ti interessa.

Valentin Invece sì, perché ho dato via prodotti per sei mesi, eppure il negozio continua a funzionare.

Direttrice Bene. Ti rendi conto di quello che hai appena detto? Stai ammettendo di prendere prodotti dal negozio.

Valentin No, solo dai rifiuti.

Direttrice Dal magazzino o dai rifiuti, fa lo stesso. Per noi è furto.

Valentin Chiamatelo pure furto, se volete. Ma sono solo io che trovo assurdo buttare via del cibo?

Tutti ...no, no...

Direttrice Non è questo il punto. Ci sono delle regole da rispettare. E pretendo che tutti le rispettino. È chiaro?

Valentin Sì.

Direttrice Noi due continuiamo dopo in ufficio.

- Quali sono le argomentazioni principali della direttrice?
- Quali sono le argomentazioni principali di Valentin?

ISTRUZIONI “TOVAGLIETTA FOOD WASTE”

Tempo necessario

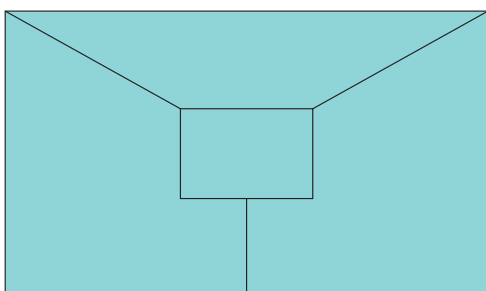
circa 20 minuti

Materiale

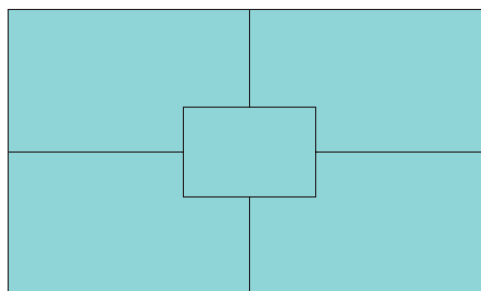
fogli di carta A3 (1 foglio per 3 o 4 persone), occorrente per scrivere

Gli allievi e le allieve vengono suddivisi in gruppi da 4 o da 3. Ciascun gruppo riceve un foglio di carta, che prepara nel modo seguente

Tovaglietta per un gruppo di 3 persone



Tovaglietta per un gruppo di 4 persone



Procedura

Ad ogni studente e studentessa viene assegnato un campo esterno.

- 1) In una prima fase, ciascuno/a riflette in silenzio e individualmente su come si potrebbe realizzare un progetto volto a evitare il food waste e scrive o abbozza le idee e gli approcci risolutivi nel proprio campo. Tempo: massimo 5-10 minuti.
- 2) Segue il confronto all'interno del gruppo. Tutti presentano brevemente i propri pensieri e le proprie idee ai membri del gruppo. Gli altri ascoltano con attenzione. In seguito, il gruppo deve scrivere gli aspetti principali dei vari contributi nel campo centrale del foglio e discutere e annotare ulteriori idee, in modo da creare una proposta di soluzione comune. Tempo: circa 10-15 minuti.

Istruzioni

1. Gruppi da quattro: selezionate in gruppo uno dei dilemmi sottostanti.
2. Scegliete individualmente una risposta e motivatela.
3. Discutete la vostra decisione all'interno del gruppo.
 - Quali valori si celano dietro le vostre considerazioni?
 - In cosa si differenziano o si assomigliano le considerazioni nel vostro gruppo?
 - Ci sono motivi per cui modificare la propria decisione?

Dilemma dell'esame

Una classe si accinge a svolgere l'esame finale. Simone è riuscita, con l'aiuto di Pascal, ad ottenere in anticipo le domande dell'esame. Inizialmente però Pascal non sapeva nulla al riguardo. Simone ha offerto alla classe la possibilità di usufruire delle domande, dando a chiunque volesse l'opportunità di ottenere un'ottima valutazione. Pascal non ha ancora visto le domande. Se la situazione viene alla luce, entrambi rischiano un procedimento giudiziario.

Cosa dovrebbe fare Pascal?

Dilemma della frutta

I coniugi Tanner hanno quattro figli. Il reddito della famiglia è basso. A fine mese non resta molto denaro, quindi la famiglia è costretta a fare spesso affidamento sulle offerte a basso costo. La famiglia Tanner acquista il cibo principalmente nel discount vicino casa. Si è venuto a sapere che questo negozio esercita la propria attività offrendo condizioni di lavoro alquanto inique: i dipendenti non ricevono il salario minimo e nel centro di distribuzione lavorano molte donne senza un contratto di lavoro e in condizioni dannose per la salute. Dato il budget ridotto, la famiglia Tanner non può permettersi prodotti del commercio equo e solidale e nei paraggi non ci sono altri negozi economici.

Cosa dovrebbe fare la famiglia Tanner?

Dilemma della relazione

Roberto è fidanzato con Franziska. Dopo un grave incidente d'auto, Roberto entra in coma. Non si sa se si risveglierà, né quali saranno le sue condizioni di salute. Nessuno sa se Roberto potrà mai tornare a camminare e a parlare. Dopo aver assistito il suo fidanzato per tre mesi, Franziska è esausta. Decide di andare in vacanza per due settimane, dove conosce Sandro, di cui si innamora. Quando torna dalle vacanze, scopre di essere incinta di Sandro.

Cosa dovrebbe fare Franziska?

Domande brevi (esempi):

- Preferireste acquistare delle comuni mele provenienti dalla vostra regione o arance biologiche provenienti dalla Spagna?
- Preferireste volare per 30 CHF per trascorrere un fine settimana a Barcellona o preferite andare in treno a Parigi per 200 CHF?
- Preferireste lavorare nell'industria bellica, guadagnare molto e utilizzare il denaro per sostenere enti di beneficenza o fare un tirocinio presso un ente di beneficenza, con un guadagno a malapena sufficiente a pagare l'affitto di casa?