**“Απομεινάρια”**

Το “*Απομεινάρια*” είναι ένα ντοκιμαντέρ ελληνικής παραγωγής, το οποίο απευθύνεται κυρίως σε μαθητές της Ε’ και ΣΤ’ τάξης του Δημοτικού, του Γυμνασίου και του Λυκείου. Μέσα από τις αφηγήσεις επτά διαφορετικών ατόμων, (μίας ακτιβίστριας, ενός ιδρυτή κοινωνικής κουζίνας, ενός σεφ, μίας αλυσίδας σούπερ μάρκετ και τριών εκπροσώπων οργανισμών), κατανοούμε την έννοια της σπατάλης τροφίμων. Ετησίως, εκατομμύρια τόνοι τροφής καταλήγουν στις χωματερές, την στιγμή που θα μπορούσαν να δοθούν σε συνανθρώπους μας. Χαρακτηριστικό είναι το παράδειγμα πως αν κάποιος παραγωγός παράγει 100 κιλά ντομάτας, τα 33 κιλά δυστυχώς πετιούνται.

Η ταινία «*αγγίζει*» ευαίσθητα θέματα όπως είναι ο υπερκαταναλωτισμός, η οικονομική κρίση και η ψευδαίσθηση της αφθονίας, ότι δηλαδή η τροφή είναι ανεξάντλητη. Τί μπορούμε να κάνουμε για να μειώσουμε την σπατάλη τροφής; Προτείνονται λύσεις, όπως είναι η ενημέρωση της κοινής γνώμης, η σωστή χρήση τροφίμων και η δημιουργία οργανωμένων δομών για την συγκέντρωση, διαχείριση και σωστή κατανομή των τροφίμων.

**Προτεινόμενο εκπαιδευτικό υλικό**

* Αναλόγως την ηλικιακή όμάδα όπου ανήκουν οι μαθητές, (Δημοτικό, Γυμνάσιο, Λύκειο),προτείνεται μία εκτενής συζήτηση γύρω από θέμα της σπατάλης τροφίμων. Η σπατάλη τροφίμων παρατηρείται σε ολόκληρη την αλυσίδα εφοδιασμού, από την αγροτική παραγωγή έως την τελική κατανάλωση των νοικοκυριών, εστιατορίων, σούπερ μάρκετ κ.α. Αποτελεί ένα παγκόσμιο πρόβλημα με πτυχές, όχι μονάχα, οικονομικές, αλλά και περιβαλλοντικές. Πρόκειται για ένα τεράστιο κοινωνικό και ηθικό πρόβλημα, αναλογιζόμενοι την επισιτιστική ανασφάλεια και χρόνιο υποσιτισμό. Η Ελλάδα κατατάσσεται 3η στον κόσμο στη σπατάλη τροφίμων. Σύμφωνα με στοιχεία του ΟΗΕ, κάθε κάτοικος πετά ετησίως 142 κιλά τροφίμων, όταν την ίδια στιγμή το 13% του πληθυσμού βρίσκεται σε επισιτιστική ανασφάλεια.
* Συζήτηση και προτεινόμενες λύσεις για τον περιορισμό της σπατάλης των τροφίμων: ενημέρωση κοινής γνώμης, εκπαιδευτικά προγράμματα σε σχολεία, ευαισθητοποίηση, αλλαγή ατομικής συμπεριφοράς, σωστή χρήση τροφίμων, (μειωμένες αγορές και δημιουργικό μαγείρεμα με υλικά που περισσεύουν), συντονισμός όλων των εμπλεκομένων φορέων, βελτίωση της νομοθεσίας, αναδιανομή πλεονασμάτων τροφίμων, κομποστοποίηση.