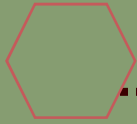




COMUNI ITALIANI e SPRECO ALIMENTARE

carte, patti e attività per una rete sostenibile





Risorse Alimentari e Idriche

Cos'è lo spreco alimentare

Definizione

FAO

Qualsiasi sostanza sana e commestibile che – invece di essere destinata al consumo umano – viene sprecata, persa, degradata o consumata in ogni fase della filiera agroalimentare. Si tratta di prodotti perfettamente utilizzabili, ma non più vendibili, in quanto perdono le caratteristiche di «merce», ma non di «alimento», e che sono destinati a essere eliminati e smaltiti, in assenza di un possibile uso alternativo.

Commissione per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale

Risoluzione del Parlamento europeo del 19 gennaio 2012 su come evitare lo spreco di alimenti: strategie per migliorare l'efficienza della catena alimentare nell'UE

L'insieme dei prodotti scartati dalla catena agroalimentare, che – per ragioni economiche, estetiche o per la prossimità della scadenza di consumo, seppure ancora commestibili e quindi potenzialmente destinabili al consumo umano – in assenza di un possibile uso alternativo, sono destinati ad essere eliminati e smaltiti, producendo effetti negativi dal punto di vista ambientale, costi economici e mancati guadagni per le imprese.

Si intende per spreco alimentare, dunque, l'insieme di quei prodotti che hanno perso valore commerciale e che vengono scartati dalla catena agroalimentare, ma che potrebbero essere ancora destinati al consumo umano. Si tratta di prodotti perfettamente utilizzabili, ma non più

vendibili, e che, in assenza di un possibile uso alternativo, sono destinati a essere eliminati e smaltiti.

I prodotti così classificati perdono lo status di «merce», ma non quello di «alimento», sono quindi prodotti invenduti ma non invendibili.

Negli ultimi anni, sotto la spinta della crisi economica globale, e complici la volatilità dei prezzi dei prodotti agricoli e il crescente allarme per il cambiamento climatico, è andata sempre più maturando l'attenzione al fenomeno e agli sprechi di materie prime e risorse energetiche da esso immediatamente derivanti.

La perdita di derrate alimentari si può riscontrare ad ogni fase del ciclo agroalimentare, dalla produzione al consumo: se alcune non possono, però, essere previste, causa le modificazioni climatiche e le aggressioni da parte di patogeni, altre possono invece essere in gran parte controllate e contenute, sia attraverso una migliore gestione aziendale, sia attraverso una migliore educazione del consumatore da parte delle istituzioni.



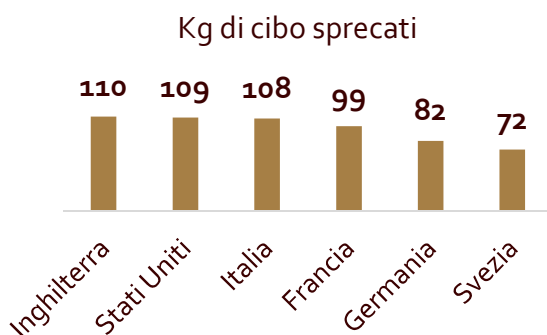
Le dimensioni del fenomeno

In Europa

A livello europeo è stato stimato che la quantità di cibo sprecata ogni anno ammonta a **89 MLN di tonnellate**, ovvero a **180 kg pro capite** (UE Fusions, 2016).

Lo spreco riguarda tutta la filiera alimentare, di fatto molto complessa, dalla produzione, alla vendita, alla ristorazione sino al consumo domestico.

Sempre dallo stesso studio è emerso come proprio i consumatori siano, inoltre, i maggiori contribuenti al fenomeno dello spreco alimentare, con **47 t** (53% sul totale). Questi dati non considerano le fasi che precedono i prelievi, i rigetti in mare del pescato, le perdite edibili nelle forniture degli allevamenti, le inefficienze nella conversione animale, la sovralimentazione, gli usi non alimentari, il riciclo come mangime e per le valorizzazioni biochimiche. Inoltre le perdite nella produzione e nella trasformazione sono probabilmente sottostimate a causa della mancanza di dati. Il tema della riduzione dello spreco alimentare, come è stato detto in precedenza, rappresenta comunque una delle priorità che la Commissione Europea ha inserito nella *Roadmap to a resource efficient Europe*, la cosiddetta «Tabella di marcia verso un'Europa efficiente nell'impiego delle risorse».



In Italia

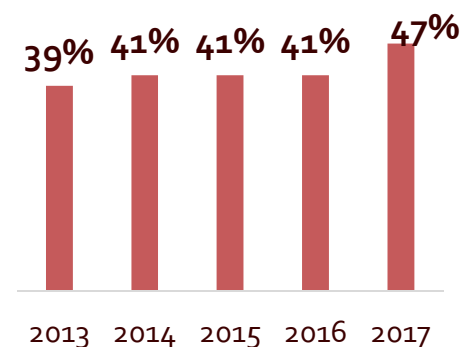
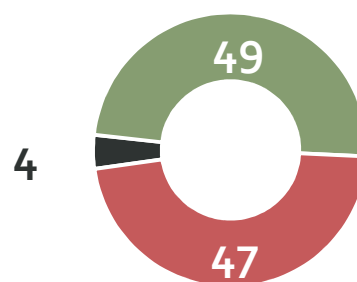
Leggermente più promettente il panorama nazionale che, grazie anche alle nuove politiche di contenimento, ha messo in moto una vera e propria inversione di tendenza.

Dai dati dell'ultimo osservatorio Waste Watcher (2018) emerge, infatti, che 6 italiani su 10 gettano il cibo solo 1 volta al mese, o più raramente.

Rispetto al 2016, dunque, 4 persone in più sono state sensibilizzate sul tema dello spreco alimentare, anche se i dati reali sullo spreco, parlano ancora di **3 kg di cibo pro capite ogni mese gettato nella spazzatura**.

La quantità di cibo sprecata dagli Italiani, in ambiente domestico, è:
(Var. %, 2013/2017)

■ Aumentata ■ Invariata ■ Diminuita





Lo spreco alimentare lungo tutta la filiera

Lo spreco di cibo riguarda tutta la filiera agroalimentare, costituita principalmente da queste fasi:

- **produzione agricola**, fase di produzione delle materie prime alimentari;
- **trasformazione** (es. raccolta dei prodotti ortofrutticoli, macellazione delle carni, produzione di marmellate, salse, yogurt e successiva etichettatura e imballaggio);
- **distribuzione** (in grandi, medie e piccole strutture di vendita);
- **consumo domestico**.



Lo spreco nel campo, coltivazione e produzione agricola

Nonostante, nei Paesi industrializzati, la percentuale maggiore di sprechi si concentri nelle fasi finali della filiera agroalimentare (consumo domestico), perdite significative si registrano frequentemente anche nella fase agricola.

I fattori che determinano gli sprechi in questo stadio sono diversi:

- **fattori climatici** (siccità, grandini);
- **mancanza di tecniche adeguate** (es. insufficiente dotazione tecnologica e infrastrutturale, scarse competenze agronomiche, soprattutto nei Paesi in via di sviluppo, ecc.);
- **diffusione di malattie e parassiti infestanti**;
- **mezzi di trasporto inadeguati**;
- **conservazione non adeguata** dei prodotti;
- **fattori di mercato**, ecc.



Il processo di trasformazione e produzione industriale

All'interno della fase di trasformazione di un alimento il trasporto è uno dei fattori che più pregiudica la buona conservazione del prodotto (che, se ammaccato, viene scartato). Altro fattore di non trascurabile importanza è la necessità di rispettare degli standard **estetici** (colore, aspetto, dimensione), che sono molto spesso alla base dello scarto di frutta e verdura.

I dati (Regione Lombardia) mostrano come, nell'industria agroalimentare italiana, la maggior parte degli sprechi si verifichi nella **lavorazione e conservazione di frutta e ortaggi (26%)** e nell'industria **lattiero-casearia (21%)**, in particolare per il raggiungimento della cosiddetta **sell-by-date interna** che obbliga a scartare i prodotti, sia in fase di produzione sia in quella di distribuzione.

In ultimo troviamo gli scarti derivanti da malfunzionamenti tecnici e da inefficienze dei processi produttivi (scarti di lavorazione).

È importante sottolineare che tutte queste ragioni, di fatto, non influiscono sul valore nutrizionale e sulla sicurezza del prodotto, ma sono motivi sufficienti, per numerose aziende, perché si decida di scartarlo.



Lo spreco alimentare lungo tutta la filiera



La distribuzione

La Grande Distribuzione mette a disposizione mediamente l'**80% di cibo in più rispetto al fabbisogno della popolazione** (Rapporto per Protocollo di Milano): facendo l'esempio del pane e dei suoi derivati in un supermercato si possono trovare almeno 39 tipi di pane tra imbustato e sciolto, 23 tipi di pan carré, tramezzini e pane da toast, 13 tipi di piadine, 45 tipi di grissini, 15 tipi di bruschette varie e 23 di cracker (Associazione UPPT, 2014).

Quanto viene offerto sugli scaffali non solo abbonda, ma deve rispondere agli standard estetici imposti della grande distribuzione.

Inoltre, compartecipano alla mancata vendita di un prodotto, altri tre fattori da non sottovalutare:

- **packaging non integro o danneggiato**: un imballaggio deteriorato sarà difficilmente selezionato da un compratore;
- **errata pianificazione degli approvvigionamenti**: surplus di prodotti che avanzano e che hanno una scadenza prossima;
- **offerte promozionali**: una volta terminate, la catena distributiva deve ritirare tutti i prodotti a scaffale, anche se ancora edibili.



La ristorazione

Considerando il settore della ristorazione nel suo complesso, le cause dello spreco sono molteplici:

- **eccessiva dimensione delle porzioni** di cibo servito ma non consumato;
- **scarsa attenzione alla qualità** del cibo e scarsa cura nella **preparazione** e nella **presentazione**;
- **inadeguata pianificazione degli acquisti** alimentari;
- **scarsa diffusione della doggy bag** (pratica che consente ai clienti di portare a casa avanzi del proprio pasto).

Focus - La ristorazione all'interno delle mense scolastiche

Nelle scuole italiane in un anno si consumano **380 milioni di pasti**, **1,3 miliardi di euro**, di cui il 10% (pari a quasi 87.000 t di cibo) eccedenze e, di queste, l'**85%** vien gettato tra i rifiuti (Nomisma, *Pentapolis*, 2013).



Lo spreco alimentare lungo tutta la filiera



Il consumo domestico

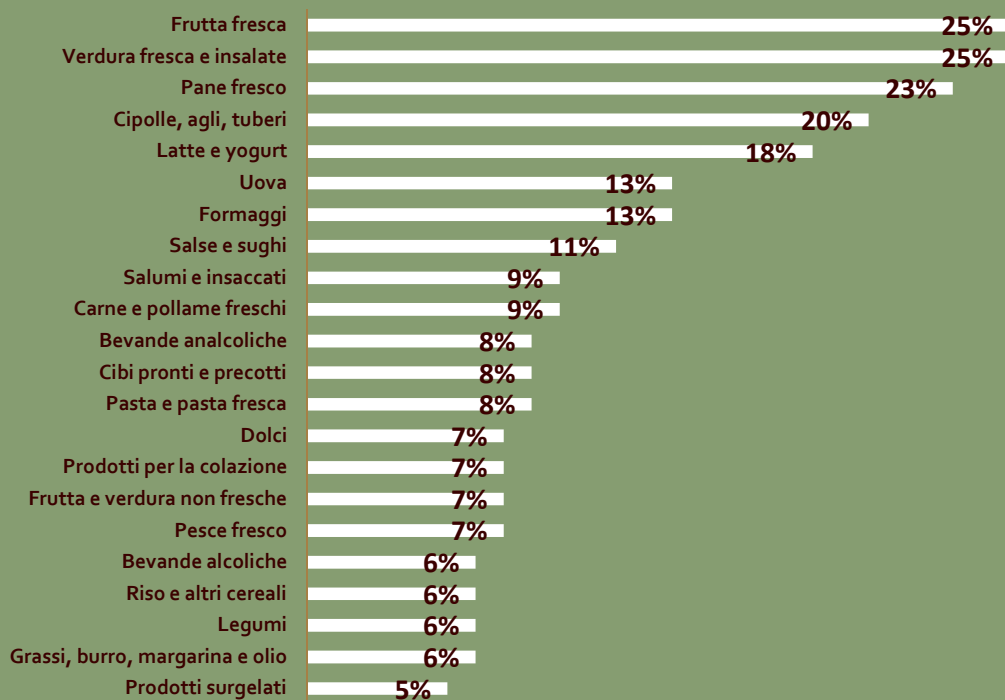
Come confermano le statistiche, la quantità di cibo sprecato raggiunge picchi elevatissimi soprattutto all'interno delle mura domestiche.

Il numero di componenti della famiglia, le fasce di età, il reddito familiare e la cultura di origine sono altri fattori che influenzano la cattiva gestione degli alimenti.

Le cause dello spreco domestico sono diverse:

- **sovrastima della spesa**, la mancanza di una lista e gli acquisti fatti sulla base di offerte promozionali, portano le famiglie a comprare più del necessario;
- **difficoltà ad interpretare le etichette** (la differenza di significato tra le diciture «da consumarsi preferibilmente entro» e «da consumarsi entro»): si comprano i prodotti con scadenza più lunga lasciando sullo scaffale molti prodotti ancora commestibili e buoni.
- per **ragioni economiche**: si tende ad acquistare confezioni più grandi, spesso più convenienti;
- **conservazione errata** del cibo, sia in dispensa che nel frigo e nel freezer;
- poca sensibilità nei confronti dei temi della sostenibilità alimentare.

Quali dei seguenti prodotti ha gettato via (anche in parte) a casa sua negli ultimi sette giorni?





La Strategia nazionale di sviluppo sostenibile

In Italia, il 2 ottobre 2017, è stata approvata dal Consiglio dei Ministri la *Strategia nazionale di sviluppo sostenibile* che recepisce l'obiettivo 12.3 dell'Agenda 2030 sullo spreco alimentare mettendolo in relazione con l'obiettivo strategico «Garantire la sostenibilità di agricoltura e silvicoltura lungo l'intera filiera» all'interno della scelta strategica «Affermare modelli sostenibili di produzione e consumo»



L'Agenda 2030

12.3 Entro il 2030, dimezzare lo spreco pro capite globale di rifiuti alimentari nella vendita al dettaglio e dei consumatori e ridurre le perdite di cibo lungo le filiere di produzione e fornitura, comprese le perdite post-raccolto.



I comuni italiani contro lo spreco

In Italia, sin dai primi passi mossi verso la sensibilizzazione delle istituzioni e dei cittadini in materia di spreco alimentare, tantissime sono state, e ancora crescono, le iniziative e i progetti di recupero dei prodotti invenduti e di eccedenze alimentari messi in opera (sia durante lo stadio di distribuzione sia a livello domestico).

Nel 2015 il Ministero dell'Ambiente Italiano ha stanziato per la prima volta circa 500.000 euro per attività di ricerca, comunicazione e sensibilizzazione nel campo della prevenzione degli sprechi alimentari.

Riportiamo di seguito una rassegna atta a fornire, in modo sintetico ma esaustivo, una mappatura delle principali attività sul territorio, dei comuni che le ospitano e che sono in prima linea nella lotta allo spreco alimentare.

L'analisi di seguito presentata si divide in due focus:

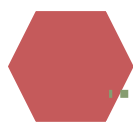
1

mappatura dei comuni che hanno aderito ad iniziative avviate dalle maggiori organizzazioni attive sul territorio italiano

2

mappatura dei capoluoghi di provincia che hanno avviato politiche antispreco in modo autonomo





Buone pratiche sul territorio

Maggiori Organizzazioni e comuni aderenti



Banco alimentare è un'organizzazione no-profit, nata nel **1989**, che si occupa di recuperare e redistribuire, in favore dei più bisognosi, le derrate alimentari non più idonee alla vendita e/o le eccedenze aziendali che andrebbero altrimenti smaltite pur non avendo perso il loro valore nutritivo. Organizza la Giornata Nazionale della Colletta Alimentare e altre Collette Alimentari in azienda, gestisce gli strumenti di comunicazione a livello nazionale.

Toscana

Firenze, Barberino del Mugello, Calenzano, Cecina, Crespina, Empoli, Lari, Montespertoli, Pietrasanta, Ponte Buggianese, Siena, Santa Croce sull'Arno

Piemonte

Alessandria, Novi Ligure

Emilia-Romagna

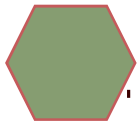
Bazza, Bertinoro, Budrio, Casola Valsenio, Castel Bolognese, Castel S. Pietro Terme, Cervia, Cesenatico, Codigoro, Crespino, Faenza, Fidenza, Fiorano Modenese, Forlimpopoli, Fornovo di Taro, Imola, Medesano, Migliaro, Minerbio, Misano Adriatico, Monte San Pietro, Noceto, Ostellato

Ozzano dell'Emilia, Parma, Pieve di Cento, Russi, Salsomaggiore Terme, San Lazzaro di Savena, Sasso Marconi, Soragna, Sorbolo, Torrile, Voghiera, Zibello, Unione Comuni del Rubicone

Friuli-Venezia Giulia

Pasian di Prato, Cassacco, Portogruaro, Gradisca d'Isonzo, Longarone, Pordenone, Udine, Monfalcone, Trichiana, Caorle.

N.B. I comuni associati, partecipi delle attività a sostegno di Banco Alimentare sono molti di più, è presente un centro raccolta in ogni regione italiana. I comuni presenti sono gli unici ad essere stati resi pubblici.



Buone pratiche sul territorio



L'associazione nazionale SprecoZero.net nasce nel 2014 con l'obiettivo di condividere, promuovere e diffondere le migliori iniziative utili alla lotta contro gli sprechi da parte di Enti Territoriali. I soci fondatori sono il Comune di Sasso Marconi (BO) e Last Minute Market. Il Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare (MTTM) e l'Associazione Nazionale dei Comuni Italiani (ANCI) sono i principali partner del network.

La priorità dell'associazione è la creazione di una rete di comuni uniti nella lotta allo spreco al fine di far conoscere le proprie iniziative, condividere e scambiare informazioni e istruzioni per attivare nei propri territori nuove ed efficienti pratiche. Lo scopo principale è quello di evitare perdite di tempo, contenere i rischi, superare difficoltà burocratiche minimizzando le possibilità di successo di ogni nuova iniziativa anti-spreco.

Albizzate (VA), Anzola Emilia (BO), Bergamo, Besnate (VA), Bologna, Borgo San Lorenzo (FI), Ca del Bosco di Sopra (RE), Cadoneghe (PD), Caramagna Piemonte (CN), Casorate Sempione (VA), Cinquefrondi (RC), Cortina d'Ampezzo (BL), Faenza (RA), Ferrara, Forlì (FC), Formigine (MO), Gavardo (BS), Granarolo Emilia (BO), Jesi (AN), Latina, Lesignano de' Bagni (PR), Maranello (MO), Massa Lombarda (RA), Moncalieri (TO), Monterenzio (BO), Monzuno (BO), Ozzano Emilia (BO), Palermo, Parma, Polverigi (AN), Rio Saliceto (RE), San Giovanni in Persiceto (BO), San Lazzaro Savena (BO), Santo Stefano Camastra (ME), Sasso Marconi (BO), Senigallia (AN), Spinea (VE), Taurianova (RC), Terre d'Argine (BO), Valsamoggia (BO), Voghiera (FE)

Buone pratiche sul territorio

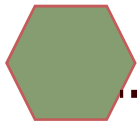


Emporio della Solidarietà
la solidarietà spesa bene™

Per arginare la tendenza degli sprechi alimentari in Italia, da qualche anno si stanno diffondendo sul territorio gli Empori Solidali. Si tratta di supermercati che si differenziano da quelli tradizionali per il fatto che alla cassa non si paga. I primi sono nati nel 2008 a Roma e Prato e adesso sono più di 60 in tutta Italia e riescono nel loro lavoro grazie all'aiuto di più di duemila volontari. Questi supermercati solidali puntano a recuperare gli sprechi a vantaggio di chi si trova in difficoltà: danno quindi la possibilità di fare la spesa gratuitamente a seconda dei bisogni.

Tra le regioni più solidali spicca l'Emilia Romagna con ben 20 strutture. Di queste, 12 sono già attive su tutto il territorio.

Alessandria, Ascoli Piceno, Assisi, Asti, Benevento, Borgo Val di Taro, Caltanissetta, Castelmaggiore Bologna, Cesano Boscone, Città di Castello, Civitanova, Cremona, Crotone, Fabriano Macerata, Foligno, Forlì, Gemona, Grosseto, Guardia Lombardi, Imola, La Spezia, Lamezia Terme, Lamezia, Lanciano, Lesignano, Livorno, Marina di Pisa, Milano, Modena, Parma, Perugia, Piacenza, Pisa, Poggibonsi, Prato, Reggio Calabria, Reggio-Emilia, Rieti, Roma, Sora, Spinaceto, Teramo, Terni, Triggiano.



Le iniziative italiane

Pratiche sul territorio

ALESSANDRIA

Una buona occasione per 4 stagioni. Sulla spinta del progetto *Una buona occasione*, promosso dalla Regione Piemonte e dalla Regione Autonoma della Valle d'Aosta, il comune di Alessandria, ha avviato nel 2018 l'iniziativa *Una buona occasione per 4 stagioni* con una serie di eventi che, durante l'intero anno, coinvolgeranno associazioni di volontariato, centri di formazione, associazioni di categoria, operatori economici sui temi della lotta allo spreco alimentare, della legalità, del biologico e del mercato equosolidale. Strumento di contrasto all'emarginazione, alla povertà, alla criminalità organizzata e che siano anche capaci di rappresentare come le scelte alimentari possano essere ispirate alla sostenibilità, alla riduzione degli sprechi e al rispetto della terra.

ANCONA

- *Alimentiamo la consapevolezza:* forum di sensibilizzazione rivolto a privati cittadini, istituzioni e piccoli commercianti.
- *Ripartiamo dalla A – Alimentazione-Ambiente-Abitudini.* Il progetto, mediante l'utilizzo di lezioni frontali e momenti di sperimentazione pratica svolti dai volontari di Legambiente, si pone l'obiettivo di rendere consapevoli i più giovani sul tema della corretta alimentazione, sullo stretto legame esistente tra salute, scelte di consumi alimentari e conseguenze sull'ambiente, sul tema dello spreco di cibo e di istruirli su come effettuare acquisti consapevoli attraverso la corretta lettura delle etichette. Ha coinvolto le classi IV e V delle scuole primarie e dalla I alla III classe le scuole secondarie di primo grado degli istituti scolastici di Ancona, Falconara, e la frazione Castelferretti, Chiaravalle e Osimo.

AREZZO

Tenga il resto: il Consorzio Imballaggi Alluminio (Cial) fornirà 100.000 vaschette in alluminio ai pubblici esercizi che aderiranno all'iniziativa contro lo spreco alimentare denominata "Tenga il resto". Dotate di apposita copertura in cartone e personalizzate con i loghi dei partner della campagna, le vaschette serviranno per consegnare ai clienti il pasto non consumato e destinato all'asporto.



Le iniziative italiane

Pratiche sul territorio

ASCOLI PICENO

Dalla collaborazione tra la **Caritas** di Ascoli Piceno, il Comune e numerosi esercizi commerciali del territorio, nasce **l'Emporio *Madonna delle Grazie***: un normale supermercato dove le persone in stato di grave disagio possono fare spesa gratuitamente.

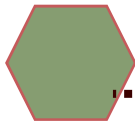
Lo scopo prioritario, insieme a quello di garantire un aiuto ai bisogni familiari degli aventi diritto, è la lotta allo spreco: coinvolgendo l'intera comunità, gli esercizi commerciali (grande e piccola distribuzione) e le istituzioni, è stato possibile creare un circolo virtuoso incentrato su solidarietà e sostenibilità.

ASTI

- *Eticamensa*, progetto scolastico curato dal comune che si impegna a destinare in solidarietà le porzioni, perfettamente edibili e sicure sotto il profilo igienico sanitario e nutrizionale, non consumate nel pranzo della mensa scolastica della primaria Rio Crosio;
- *Last Minute sotto Casa*, il progetto fa incontrare i commercianti che a fine giornata si trovano con il prodotto invenduto in scadenza e i clienti alla ricerca dell'offerta dell'ultimo minuto.

BARI

- *Avanzi Popolo!*, progetto promosso dall'Associazione di volontariato Incontra in collaborazione con il Comune di Bari, l'associazione «Gruppi di volontariato Vincenziano A.I.C. Puglia Onlus», Associazione Onlus e-LSA, Associazione Crogiuolo, l'associazione di promozione sociale «Eco Bio Equo», Banco di Solidarietà di Andria e la Cooperativa Sociale Unsolomondo per favorire il contatto tra luoghi dello spreco (famiglie, dettaglianti e ristoratori) e luoghi del bisogno (con precedenza a indigenti e nuovi poveri) a livello locale. Raccolta di prodotti alimentari nei diversi quartieri della città, organizzazione di seminari o eventi, predisposizione di una piattaforma attraverso la quale scambiare gratuitamente il cibo per contrastare gli sprechi alimentari.
- *Aprire solo in caso di solidarietà*. L'associazione Kenda Onlus, in collaborazione con il Comune, e sostenuta dalla fondazione Con il Sud, ha messo in funzione i frigoriferi solidali per conservare gli alimenti in eccesso destinati ai più bisognosi. «Aprire solo in caso di solidarietà» è il messaggio stampato accanto alla maniglia, e si rivolge a tutte le famiglie che hanno fame ma non possono acquistare cibo. Uno strumento utile per far fronte non solo allo spreco, ma anche e soprattutto alla povertà alimentare, stimolando il foodsharing e la creazione di comunità che scelgono di condividere le eccedenze all'interno di spazi appositi.



Le iniziative italiane

Pratiche sul territorio

BELLUNO

Il progetto *R.e.b.u.s.*, (nato a Verona in collaborazione con le Acli Nazionali), prevede l'attivazione di una rete locale di solidarietà per il recupero nei diversi canali della filiera agroalimentare di beni invenduti o inutilizzati (con ancora elevato potere di utilizzo ma non più valore commerciale) da destinare tramite donazione ad enti di assistenza e beneficenza che sul territorio si occupano di disagio e marginalità.

BERGAMO

Il comune ha ospitato nell'ottobre 2017 il **G7 dell'agricoltura**, organizzando una settimana di eventi e conferenze sul diritto al cibo e iniziative volte a ridurre la produzione di rifiuti.

...e BRESCIA

L'iniziativa congiunta degli assessori di Bergamo e Brescia ha predisposto riduzioni del 5-6% sulla tariffa TARI, al massimo il 20% della parte variabile, ai soggetti della Grande Distribuzione e della Grande Ristorazione che cedono e devolvono a enti no profit una soglia minima di 15mila euro di merce in controvalore. Basta presentare alla Guardia di Finanza del territorio di competenza documentazione certificata dell'operazione di riduzione dei rifiuti e dello spreco alimentare per poter accedere alle agevolazioni tariffarie previste dai due Comuni capoluogo.

BIELLA

Aggiungi un pasto a tavola, tavolo di coordinamento, rivolto a tutti i comuni del biellese e a tutti i soggetti (associazioni di Volontariato, realtà del Terzo Settore, associazioni di categoria e commercianti) che, sul territorio, partecipano al sistema di raccolta degli invenduti, con l'obiettivo di implementare e migliorare il sistema di raccolta e redistribuzione attualmente esistente e sfruttare a pieno le potenzialità che l'applicazione della Legge Gadda consente.



Le iniziative italiane

Pratiche sul territorio

BOLOGNA

- *Carta di Bologna contro lo spreco alimentare*, ideata per definire azioni comuni in tema di atti concreti di lotta allo spreco alimentare, sulla base di una definizione per la prima volta condivisa del food waste, ma anche di metodologie uniformi di quantificazione dello spreco alimentare, azioni comuni da intraprendere, target da raggiungere e modalità di monitoraggio nel tempo per i risultati conseguiti;
- *Frigo a spreco zero*, concorso rivolto agli istituti scolastici sul tema dello spreco alimentare, a cura del Comune di Bologna in collaborazione con Last Minute Market;
- *Bologna Open Scuola: refezione scolastica* è un progetto con l'obiettivo di rendicontare attraverso i dati l'utilizzo del registro elettronico per la comunicazione delle presenze degli alunni al sistema della refezione scolastica e sensibilizzare, attraverso gli open data, le scuole e le famiglie al tema dello spreco alimentare.

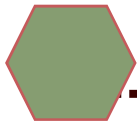
CAGLIARI

Pasto Buono è un accordo per il recupero delle eccedenze alimentari, firmato da Tirrenia Compagnia Italiana di Navigazione e da Qui Foundation, e prevede che tutti i pasti invenduti a bordo delle navi Tirrenia, perfettamente conservati, vengano donati alle famiglie ed alle persone più bisognose.

L'iniziativa è partita in Sardegna, nel porto di Cagliari, in collaborazione con Caritas Cagliari, ed a Genova, e si estenderà prossimamente anche negli altri porti di partenza della Compagnia: Napoli, Palermo, Civitavecchia, Olbia e Porto Torres.

CASERTA

- Progetto R.e.b.u.s;
- *Sfredito*. È un'app sviluppata Il vantaggio del servizio sta nell'informare gli acquirenti a casa, in modo da indurli a recarsi in negozio per acquistare prodotti in offerta perché prossimi alla scadenza: il negoziante vende di più, l'acquirente ha il prodotto di suo interesse e meno prodotti vengono gettati perché scaduti. In "Sfredito" non c'è solo la lotta allo spreco alimentare perché nella piattaforma trova spazio anche la solidarietà con la Sfredito Bag. Ogni esercente può cedere una busta con generi alimentari vari che la community può prenotare sempre con lo stesso sistema: in questo caso però i prodotti sono concessi gratuitamente. Chi la prenota – solitamente associazioni o onlus – potrà recarsi al negozio a ritirarla.



Le iniziative italiane

Pratiche sul territorio

COMO

Chef save the food, programma social su youtube e facebook interamente girato in Provincia di Como, promosso dalle associazioni di Consumatori ed utenti CODICI Lombardia, Casa del Consumatore e Assoutenti patrocinato da Comune di Como, Provincia di Como e Camera di Commercio di Como e finanziato da Regione Lombardia, Aprica S.p.a. e CIFA S.r.l.

Nella sola città di Como vengono prodotti ben 8.000.000 circa di umido (Aprica). "Chef Save The Food" vuole provare a dare una soluzione per diminuire questi volumi. L'iniziativa nasce con l'obiettivo di avvicinare i cittadini all'educazione e al consumo sostenibile evitando il più possibile gli sprechi.

Portami a casa con te è un progetto per introdurre le doggy bag nelle mense scolastiche. Dal 2017, circa 1650 bambini delle scuole primarie di Como ricevono un sacchetto termico, lavabile e riutilizzabile, realizzato nell'ambito dell'iniziativa che vede la collaborazione tra Comune, società che si occupa dei rifiuti, guardie ecologiche volontarie e Legambiente.

COSENZA

SpreCOntro:

- Banco Alimentare si occupa della distribuzione di generi alimentari a 128 famiglie (387 persone assistite), in parte forniti dal BAC e in parte acquistati con i fondi del 5%, in collaborazione con il Banco Alimentare della Calabria;
- Spreco Alimentare, un progetto per trasformare lo spreco alimentare in risorsa contro la povertà. Finanziato dalla Fondazione con il Sud. In collaborazione con l'Anteas Regionale e i comuni e le cinque Anteas provinciali della Calabria.

CREMONA

- Il comune ha approvato un protocollo d'intesa con l'associazione di promozione sociale No Spreco, per la promozione delle attività di recupero e distribuzione dei prodotti alimentari ai fini della solidarietà sociale e per la definizione di un piano di recupero delle eccedenze alimentari;
- *Tenga il resto* (vedi Arezzo).



Le iniziative italiane

Pratiche sul territorio

FERRARA

ECOWASTE4FOOD. Il progetto a cui partecipa il comune è finanziato dal programma di cooperazione territoriale Interreg Europe. L'obiettivo generale è quello di migliorare gli strumenti di programmazione delle policy locali integrandole con azioni di sostegno all'uso efficiente delle risorse tramite promozione di eco-innovazione per la riduzione dello spreco alimentare.

FROSINONE CASSINO e ROMA

Agricercando, iniziativa promossa da Konsumer Italia e dalle amministrazioni, e finanziata dalla Regione Lazio, è stata pensata per valorizzare l'agricoltura di prossimità, la filiera corta, i mercati e la lotta allo spreco alimentare.

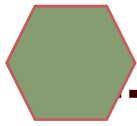
Presente sul territorio con 4 Help Point nelle località di Frosinone, Rieti, Cassino e Roma costituisce una rete di veri e propri sportelli aperti al pubblico dove il cittadino può trovare tutte le informazioni sui temi trattati.

GENOVA

- **Ricibo** è un progetto di rete supportato dal comune di Genova, da Compagnia San Paolo e Fondazione Carige, che affronta la lotta allo spreco e alle povertà attraverso la condivisione di strumenti, persone e mezzi, tra circa 150 tra associazioni ed enti che contribuiscono ciascuna con le proprie specifiche attività e nel proprio ambito territoriale. Si tratta di un vero e proprio sistema ibrido unico che mette insieme pubblico e privato, profit e non-profit, che punta a una città a spreco zero e sperimenta nuovi modelli di collaborazione. All'interno del progetto "Ricibo" i donatori, in base al quantitativo di beni alimentari ceduti, ottengono una riduzione sulla Tari fino al 30%;
- **C.R.E.A.**, acronimo di Centro Recupero Eccedenze Alimentari, ha lo scopo di recuperare gli alimenti non più commerciabili da supermercati e negozi per poi ridistribuirli alle fasce deboli della popolazione. Attualmente il progetto si sviluppa a Genova in Valpolcevera.

LA SPEZIA

È stato modificato dall'amministrazione il regolamento comunale sulla Tari che prevede l'introduzione di un'agevolazione tariffaria per le utenze non domestiche relative ad attività commerciali, industriali, professionali e produttive in genere, che producono o distribuiscono beni alimentari, e che a titolo gratuito cedono, direttamente o indirettamente, tali beni alimentari agli indigenti e alle persone in maggiori condizioni di bisogno.



Le iniziative italiane

Pratiche sul territorio

L'AQUILA

Progetto Eco - Family bag: Comune dell'Aquila in collaborazione con l'Aquilana Società Multiservizi (Asm), Slow Food e le associazioni di categoria Confcommercio, Confesercenti, Cna e Agenzia per lo sviluppo hanno introdotto le eco-vaschette nei ristoranti per combattere gli sprechi alimentari dando la possibilità ai clienti dei ristoranti di portare a casa il cibo non consumato.

LECCE

Reefood è un'iniziativa nata nel 2010 in un Barrio di Lisbona dall'idea di Hunter Halder. Organizzazione non-profit eco-umanitaria, gestita al 100% da volontari, con la missione di eliminare gli sprechi alimentari e la fame un quartiere alla volta opererà a partire dal 2019 anche in Italia, partendo dal comune di Lecce.

LIVORNO

- *Salute* è un progetto partecipativo di costruzione della Strategia alimentare e ha coinvolto la città nel corso di tutto il 2017 con incontri aperti ai cittadini, rappresentanze del mondo economico e associazioni, per disegnare con loro un vero e proprio Piano del Cibo volto a garantire a tutti i livornesi l'accesso ad una alimentazione sostenibile, salutare, rispettosa dell'ambiente, equa e locale.
- *DIRITTO AL CIBO: una rete dei comuni senza sprechi ed esclusioni* è un partenariato con i Comuni di Massa, Carrara e Montignoso: progetto finalizzato a garantire il diritto al cibo a tutti i cittadini a partire da coloro che ne sono esclusi, trasformando lo spreco alimentare in una risorsa solidale. Intende agire sulla prevenzione e riduzione e si articola in due parti: una sulla prevenzione allo spreco attraverso l'educazione. Questa parte di progetto sarà realizzata nel Comune di Carrara e di Rosignano Marittimo e trasferita ai Comuni di Livorno e Massa.

LODI

Di mensa in mensa è un progetto che prevede la raccolta degli alimenti non deperibili e non consumati nelle mense scolastiche comunali (scuole dell'infanzia e primarie di primo grado), destinati alle mense cittadine gestite dal privato sociale. L'organizzazione del progetto è coordinata dal Comune, che raccorda gli attori del servizio, i volontari e il nuovo gestore delle mense.

LUCCA

Felicittà è la nuova app contro gli sprechi per il recupero del cibo. Il progetto, realizzato grazie al contributo ed al coinvolgimento di Lions Club Lucca Host 1955, Caritas, Comune di Lucca, Confcommercio e Confesercenti. Già pronto ad entrare in fase sperimentale intende rappresentare un utile strumento per recuperare le eccedenze di cibo in favore dei nuclei familiari del territorio.



Le iniziative italiane

Pratiche sul territorio

MACERATA

Tutti e 57 i comuni della provincia di Macerata - già firmatari della Carta contro lo spreco alimentare di Last Minute Market dell'Università di Bologna, con il progetto "Fatti gli avanzi tuoi...tieni il resto" - in collaborazione con COSMARI s.r.l., si confermano in prima linea nella lotta allo spreco alimentare in quanto asse portante della loro politica interna.

Attraverso convegni, iniziative, corsi di formazioni e progetti (intesi a coinvolgere la totalità dei cittadini maceratesi) il progetto propone la costruzione di una rete che veda coinvolte le strutture della ristorazione - osterie, pizzerie, ristoranti, mense, enoteche, strutture ricettive, agriturismi, ecc.- nell'impegno di una nuova cultura attenta e sostenibile, che scoraggi lo spreco alimentare attraverso una prima distribuzione gratuita delle cosiddette «Doggy o Family Bag».

MASSA e CARRARA

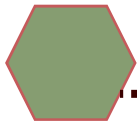
Diritto al cibo: una rete dei comuni senza sprechi ed esclusioni (vedi Livorno)

MESSINA

Save. Partner del progetto il Comune di Messina, che insieme a Messinambiente, ha attivato la sperimentazione del progetto di recupero delle eccedenze alimentari presso il Mercato Vascone. Qui la frutta e gli ortaggi scartati, non più utilizzabili per l'alimentazione umana ed il commercio, vengono raccolti, selezionati e successivamente utilizzati come cibo per animali, fertilizzanti o per altri scopi industriali.

MODENA

Food Bag, 2018. Vede la collaborazione di molti enti: Camera di Commercio di Modena, Comune di Modena, Azienda Unità Sanitaria Locale di Modena, Gruppo Hera s.p.a., Federconsumatori, Movimento Consumatori, Adiconsum Emilia Centrale, Confconsumatori, CNA Modena, Confcommercio Modena, Confesercenti Modena, Licom Lapam Federimpresa, Consorzio Modena a Tavola. Nasce per ontrastare lo spreco alimentare attraverso il recupero delle eccedenze.



Le iniziative italiane

Pratiche sul territorio

PAVIA

Tenga il Resto. Progetto nato nel 2015 con il Consorzio CiA in collaborazione con il Comune di Monza, Distretto urbano del commercio, Asm Pavia e Alimentando. Ha l'obiettivo di sensibilizzare i cittadini alla lotta contro gli sprechi alimentari e alla conseguente riduzione dei rifiuti. L'iniziativa prevede l'utilizzo delle vaschette di alluminio, fornite da CiA, come strumento per consentire ai clienti dei ristoranti aderenti di portare a casa il cibo non consumato.

PORDENONE

Tenga il Resto. (vedi Pavia).

PRATO

Limita lo spreco, aiuta il mondo. Nato nel 2017 grazie al Comune di Prato, il progetto si pone contro lo spreco alimentare ed energetico.

RAGUSA

Non Scado. Il Comune di Ragusa e Coldiretti hanno creato questo progetto che prevede l'inserimento dei migranti richiedenti asilo alle attività di recupero in campo delle eccedenze agricole, soprattutto biologiche, non commercializzabili per difetti vari, il recupero dei prodotti alimentari non commercializzabili proveniente dal piccolo commercio

RAVENNA

Io non spreco bag. Il Comune di Ravenna in collaborazione con Camst e Associazione San Rocco Protocollo si sono mossi per il recupero dei pasti in eccedenza con la predisposizione di doggy bag.

ROVIGO

Buon samaritano. Nato grazie al Comune di Rovigo, il progetto permette non solo la raccolta dei pasti "in avanzo", ma anche un importante investimento delle risorse da un punto di vista economico.

TRANI E BISCEGLIE

Incontri e corsi di co-progettazione con organizzazioni del Terzo Settore al fine di sensibilizzare ed elaborare una proposta concreta e strutturata per rendere attive le organizzazioni del terzo settore nella raccolta di beni alimentari provenienti da spreco e eccedenze e per la redistribuzione degli stessi per le famiglie in condizione di fragilità.