

Matteo Guidi



REGIONE DEL VENETO



arpav

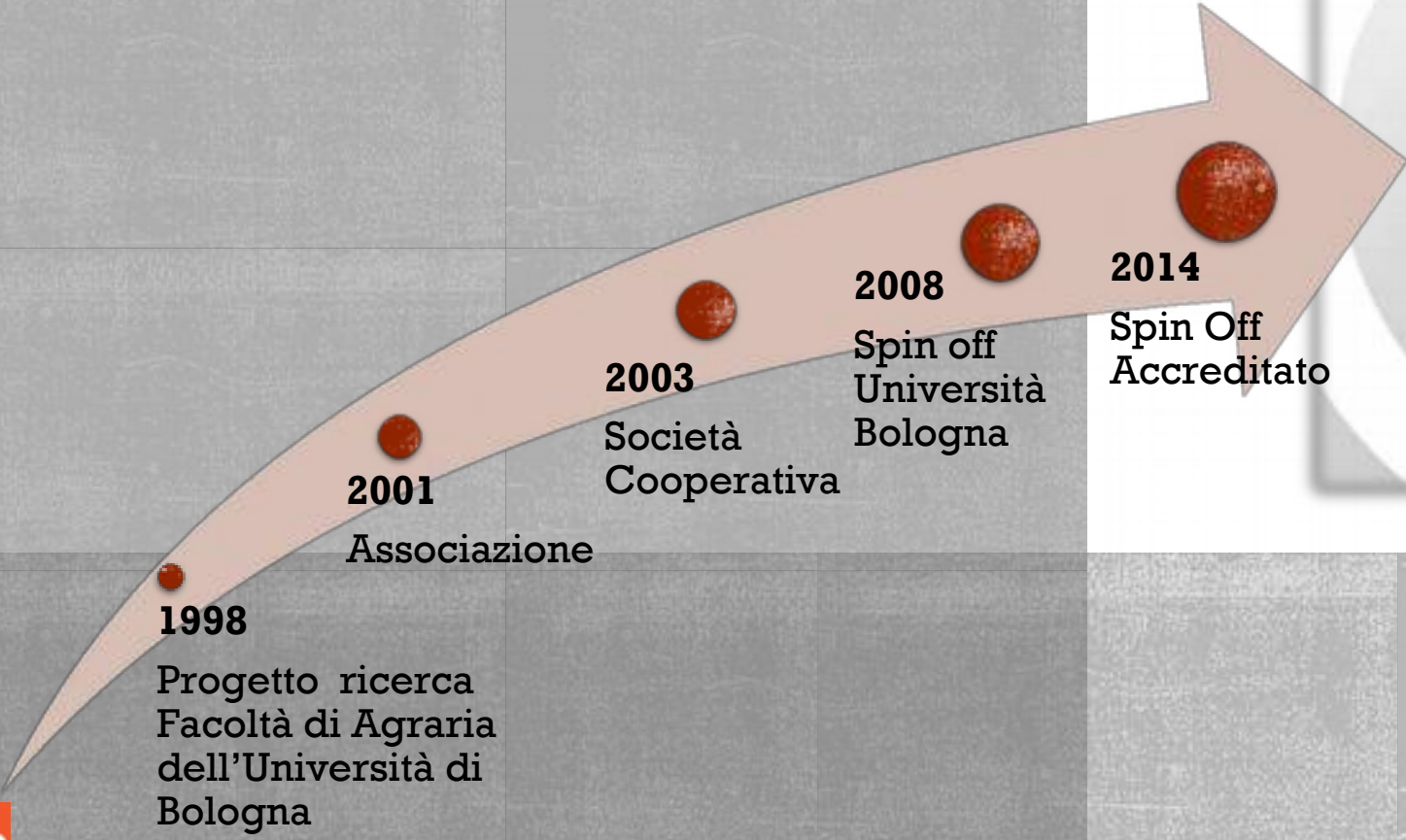
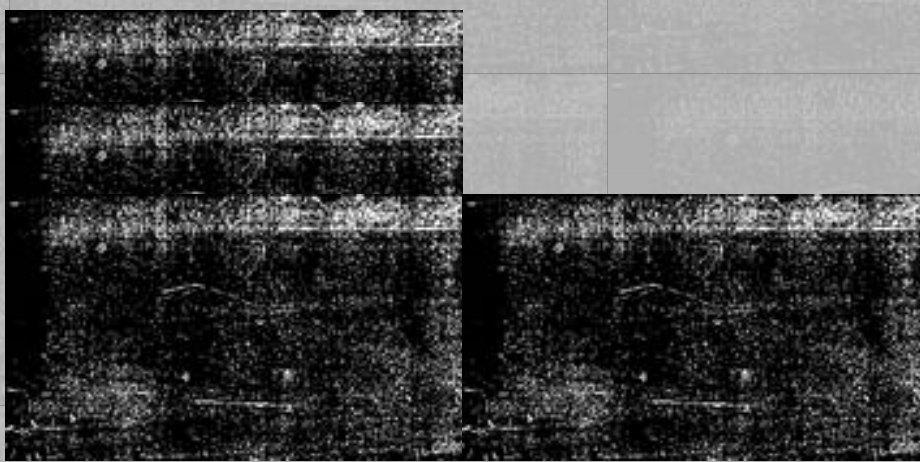
Agenzia Regionale per la Prevenzione
e Protezione Ambientale del Veneto

La seconda vita del cibo. Il recupero delle eccedenze alimentari in Veneto



23 novembre 2016

Sala Congressi
Dipartimento ARPAV Provinciale
Via Santa Barbara 5/A Treviso



**IL NOSTRO OBIETTIVO
È LO SPRECO ZERO
Tutti i nostri servizi sono
studiati e pensati per
prevenire e ridurre perdite
e sprechi**

LAST MINUTE MARKET NASCE PER AIUTARE LE AZIENDE NEL RECUPERO DELLE ECCELENZE ALIMENTARI A FAVORE DI UNO DEI PROFITI. OGGI GLI AMBITI DI AZIONE SI SONO AMPLIATI AD ALTRE TIPOLOGIE DI BENI (ES. FARMACI E NON ALIMENTARI), E GRAZIE AL PACCHETTO DI SERVIZI SEMPRE PIÙ INNOVATIVO CI OCCUPIAMO DI PREVENZIONE DEGLI SPRECHI A 360°

SERVIZI OFFERTI



Recupero di eccedenze



Monitoraggio e analisi dei dati



Stima degli impatti ambientali e sociali



Formazione



Progetti di comunicazione e marketing



Produzione di contenuti

AREE DI ATTIVITÀ



FOOD: prodotti alimentari, eccedenze di attività commerciali e produttive.



HARVEST: prodotti ortofrutticoli non raccolti e rimasti in campo.



CATERING: pasti pronti recuperati dalla ristorazione collettiva (es. scuole, aziende).



PHARMACY: farmaci da banco e parafarmaci prossimi alla scadenza.

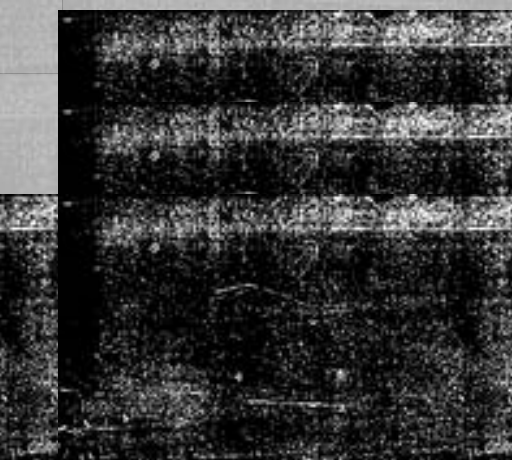


BOOK: libri o beni editoriali destinati al macero.



NO FOOD: tutti i beni non alimentari.





In Gran Bretagna, WRAP distingue lo spreco di cibo tra:

- Evitabile: il cibo e le bevande che vengono gettati via, nonostante siano ancora commestibili;
- Forse evitabile: il cibo e le bevande che, alcune persone...

Secondo Tristram Stuart, lo spreco alimentare comprende anche qualsiasi prodotto che, invece di essere destinato al consumo umano, è volutamente **dato agli animali**, o è un **sottoprodotto** derivante dalla produzione di alimenti per uso umano.



L'Istituto svedese per l'alimentazione e la biotecnologia (SIK), in un recente studio commissionato dalla FAO, ha proposto una **distinzione tra perdite alimentari e spreco di cibo**. Le perdite di cibo "si trovano durante la produzione agricola, post-raccolta, e fasi di lavorazione nelle catene di approvvigionamento alimentare".



Il professor Jan Lundqvist dell'Stockholm International Water Institute (SIWI), parla di perdite di campo e deterioramento, riferendosi alla perdita che si svolge nei campi e durante il trasporto e lo stoccaggio. Il SIK sottolinea inoltre che il cibo che è stato originariamente pensato per il consumo umano, ma che non è stato consumato, è considerato spreco alimentare.



Una prima definizione di spreco alimentare è stata data dalla FAO e comprende **qualsiasi sostanza commestibile** che - invece di essere destinata al consumo umano - è stata gettata, scartata, persa, si è degradata, o è stata "consumata" dai parassiti in ogni fase della catena di approvvigionamento alimentare.



- È da considerarsi spreco alimentare:
- tutti i prodotti rimossi dalla supply chain
- Ad esclusione:
- dei prodotti rimasti in campo prima della raccolta e "non pronti per essere consumati"
 - i prodotti utilizzati per alimentazione animale e biobased materials



1. ETICO. 1\3 DEL CIBO VIENE SPRECATO E CON QUANTO SPRECATO POSSIAMO SFAMARE 4 VOLTE GLI AFFAMATI

2. AMBIATALE. IL CIBO SPRECATO HA CONSUMATO CIRCA UN 1\4 DI TUTTA L'ACQUA NECESSARIA IN AGRICOLTURA

3. CULTURALE. FA PARTE DI UNA BUONA EDUCAZIONE ALIMENTARE

4. ECONOMICO. RIDURRE LO SPRECO CI FA RISPARMIARE

1/3 del cibo prodotto
annualmente viene
gettato nella spazzatura



1,3 miliardi di
tonnellate

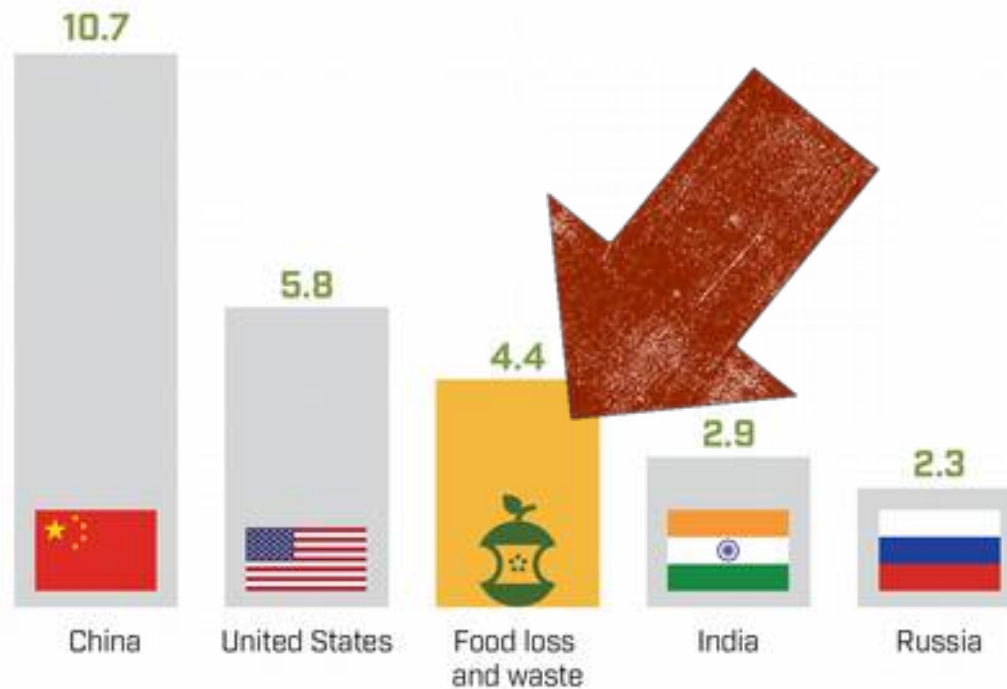


4 volte la quantità necessaria
per nutrire gli affamati del
pianeta - che sono
868 milioni di persone



Se lo «spreco alimentare» fosse un «paese» sarebbe il terzo per emissioni di gas serra

If Food Loss and Waste Were its own Country, it Would Be the Third-Largest Greenhouse Gas Emitter



GT CO₂E (2011/12)*

* Figures reflect all six anthropogenic greenhouse gas emissions, including those from land use, land-use change, and forestry (LULUCF). Country data is for 2012 while the food loss and waste data is for 2011 (the most recent data available). To avoid double counting, the food loss and waste emissions figure should not be added to the country figures.

Source: CAIT, 2015; FAO, 2015. *Food wastage footprint & climate change*. Rome: FAO.

www.FLWprotocol.org





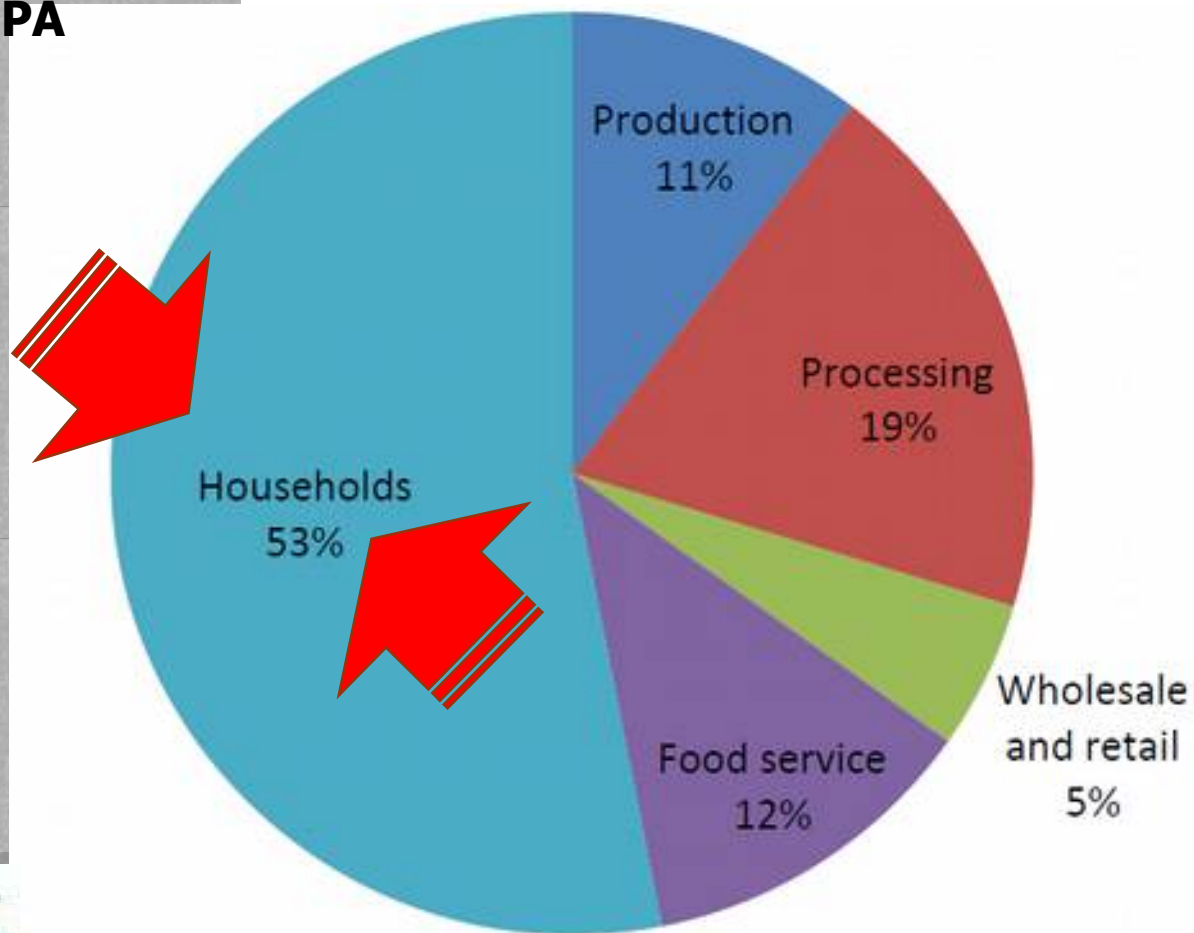
IN EUROPA

88 milioni di tonnellate di spreco alimentare all'anno, equivalenti a un valore di 143 miliardi di euro.

Circa il **20%** del totale del cibo prodotto finisce per diventare spreco alimentare.



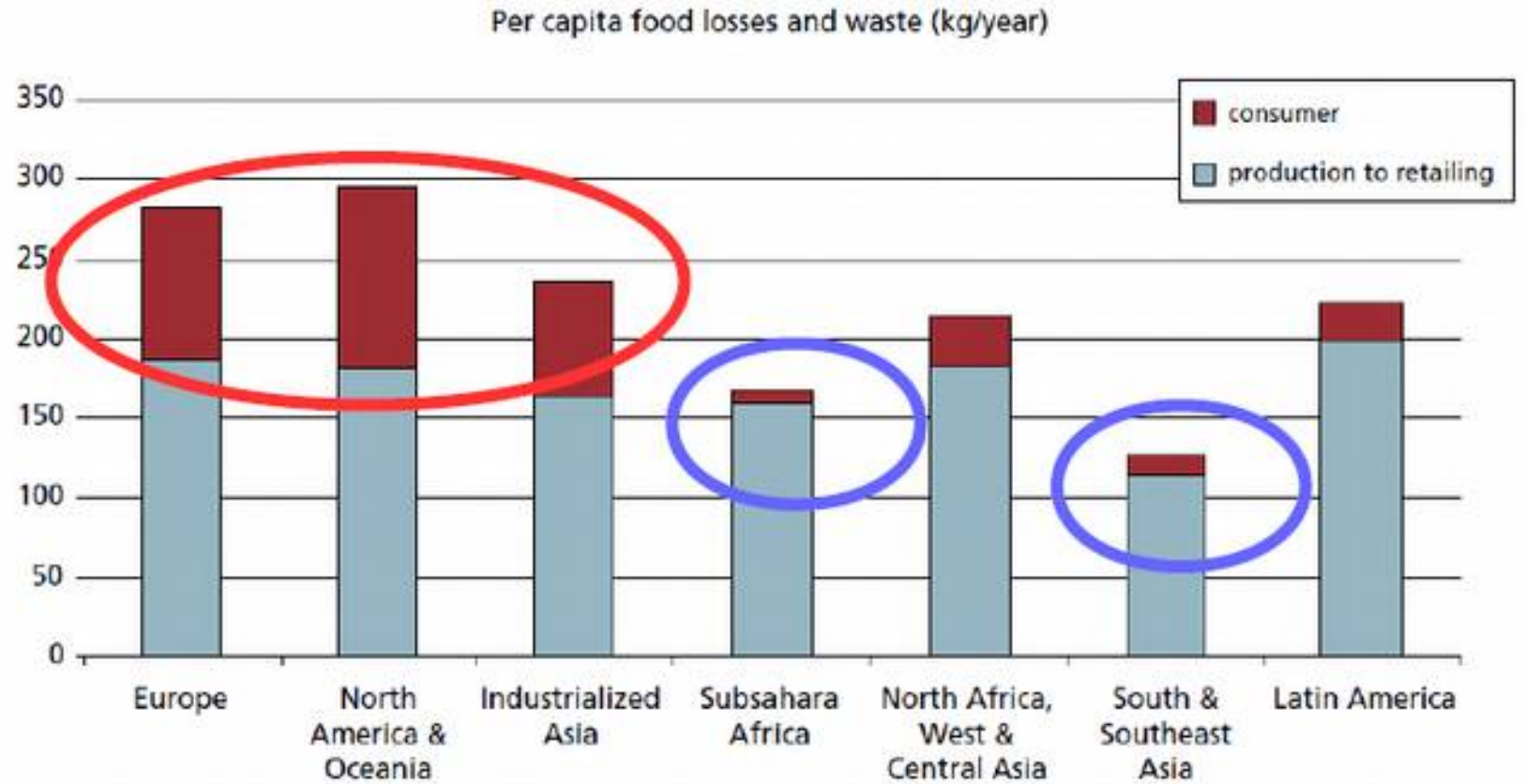
COMPOSIZIONE DELLO SPRECO IN EUROPA

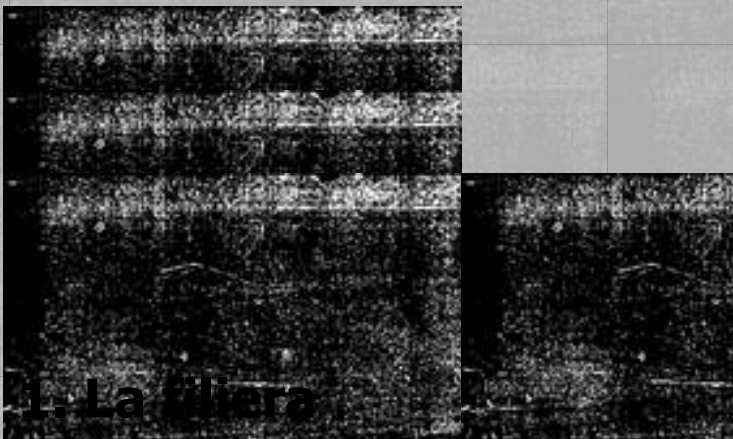


Split of EU-28 food waste in 2012 by sector; includes food and inedible parts associated with food.



Figure 2. Per capita food losses and waste, at consumption and pre-consumptions stages, in different regions



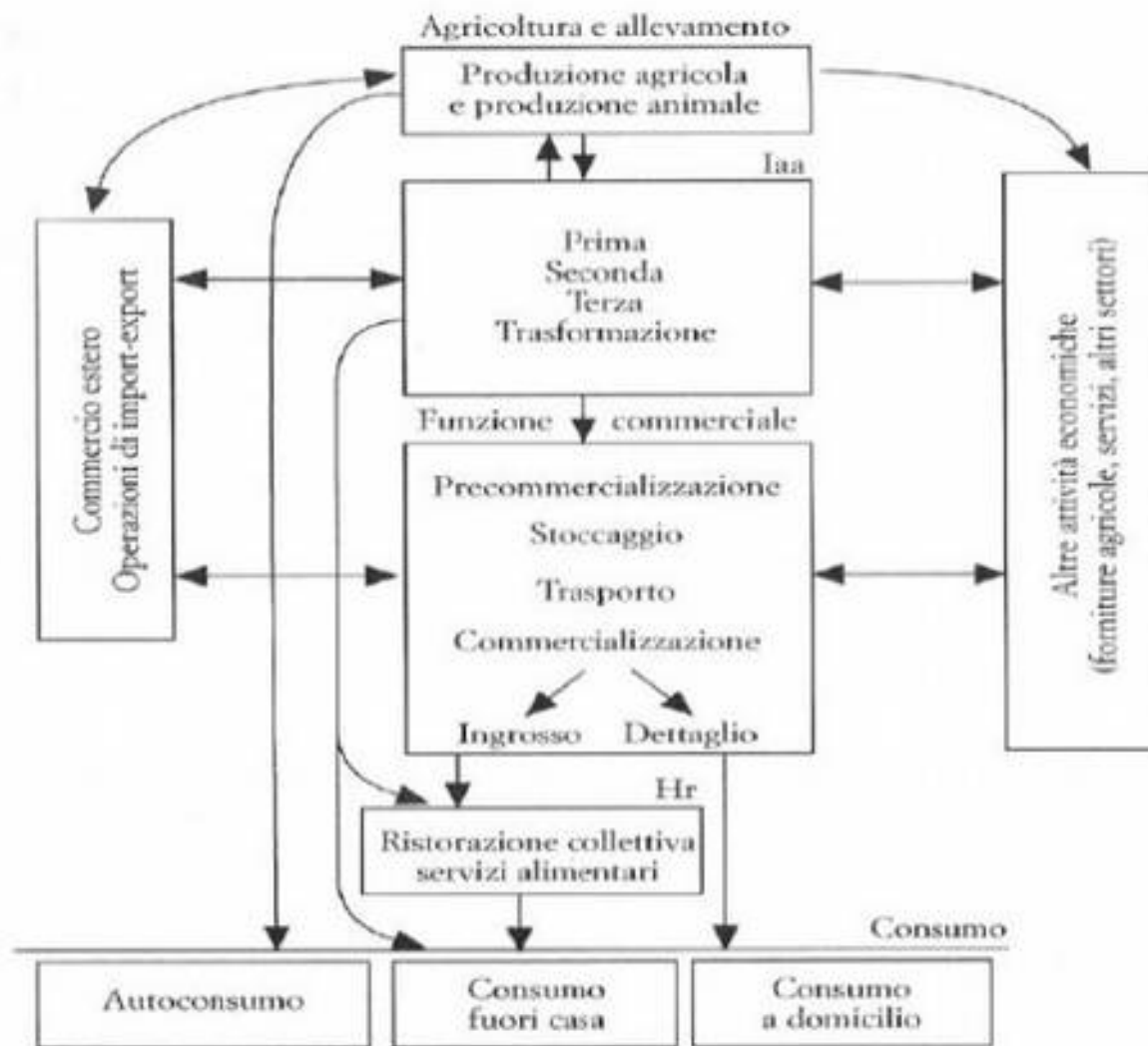


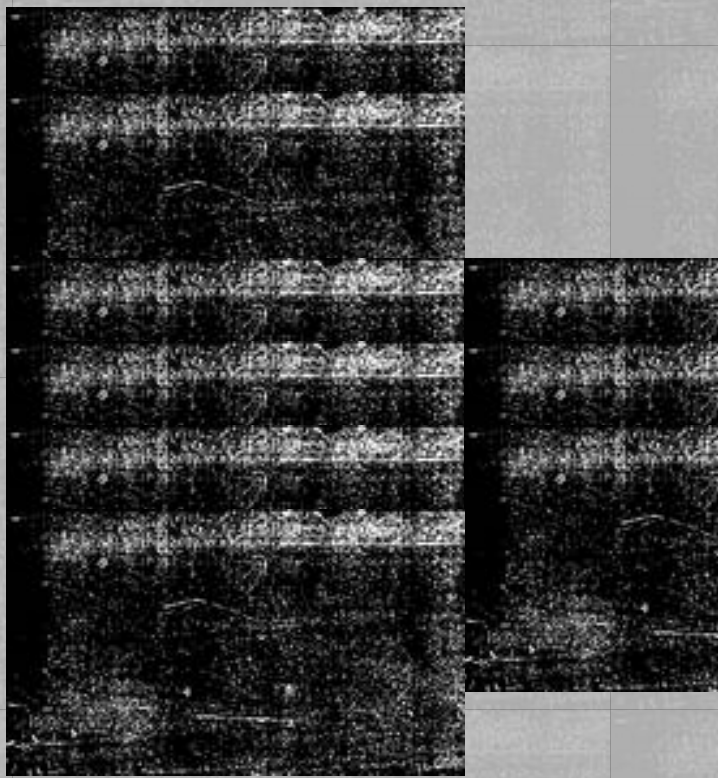
1. La filiera alimentare è complessa

2. Il cibo è deperibile. Difficile da conservare

3. Comportamenti poco virtuosi. Non diamo valore al cibo.

La filiera agroalimentare





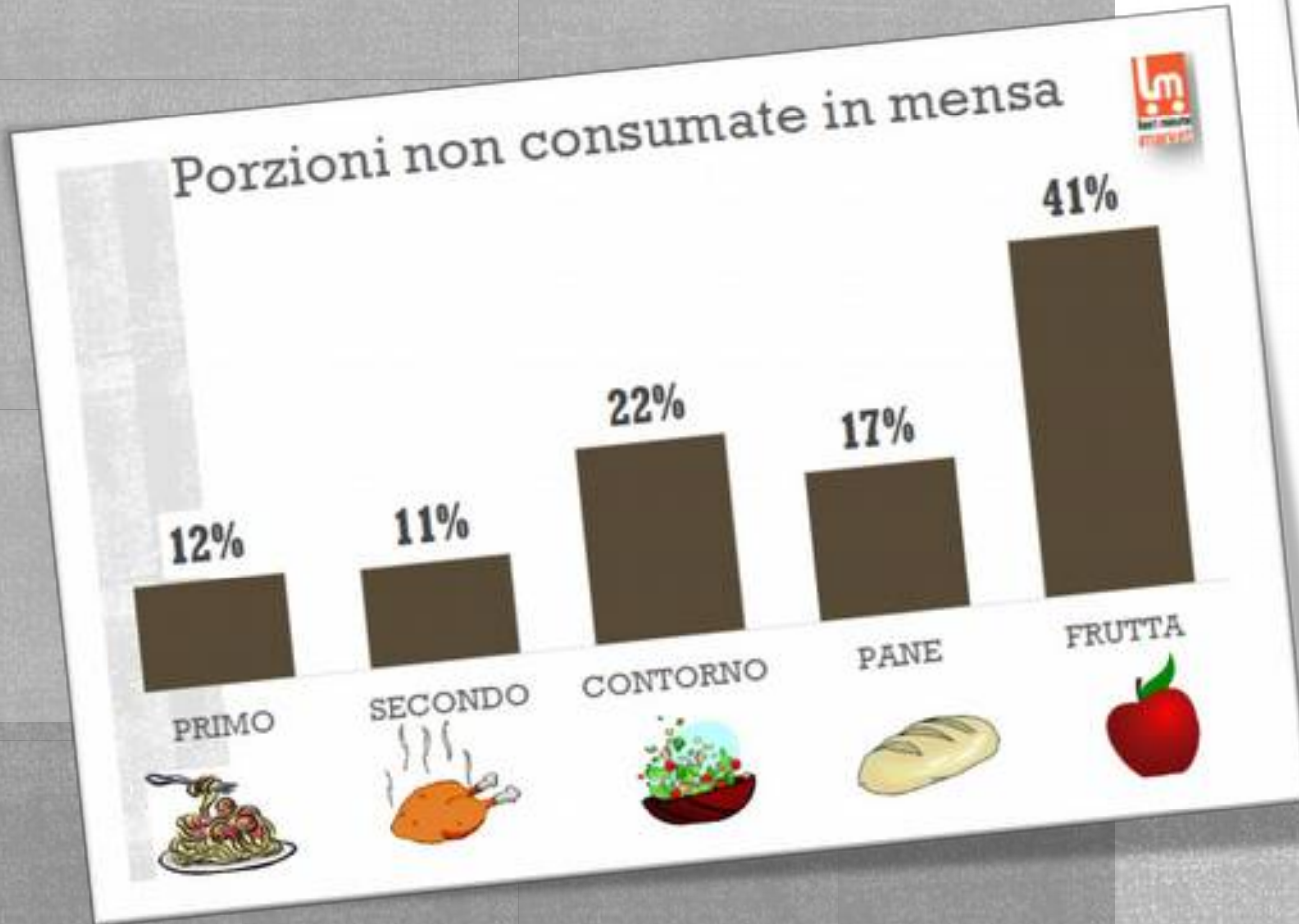
**Problemi
tecnici e di
conservazione**



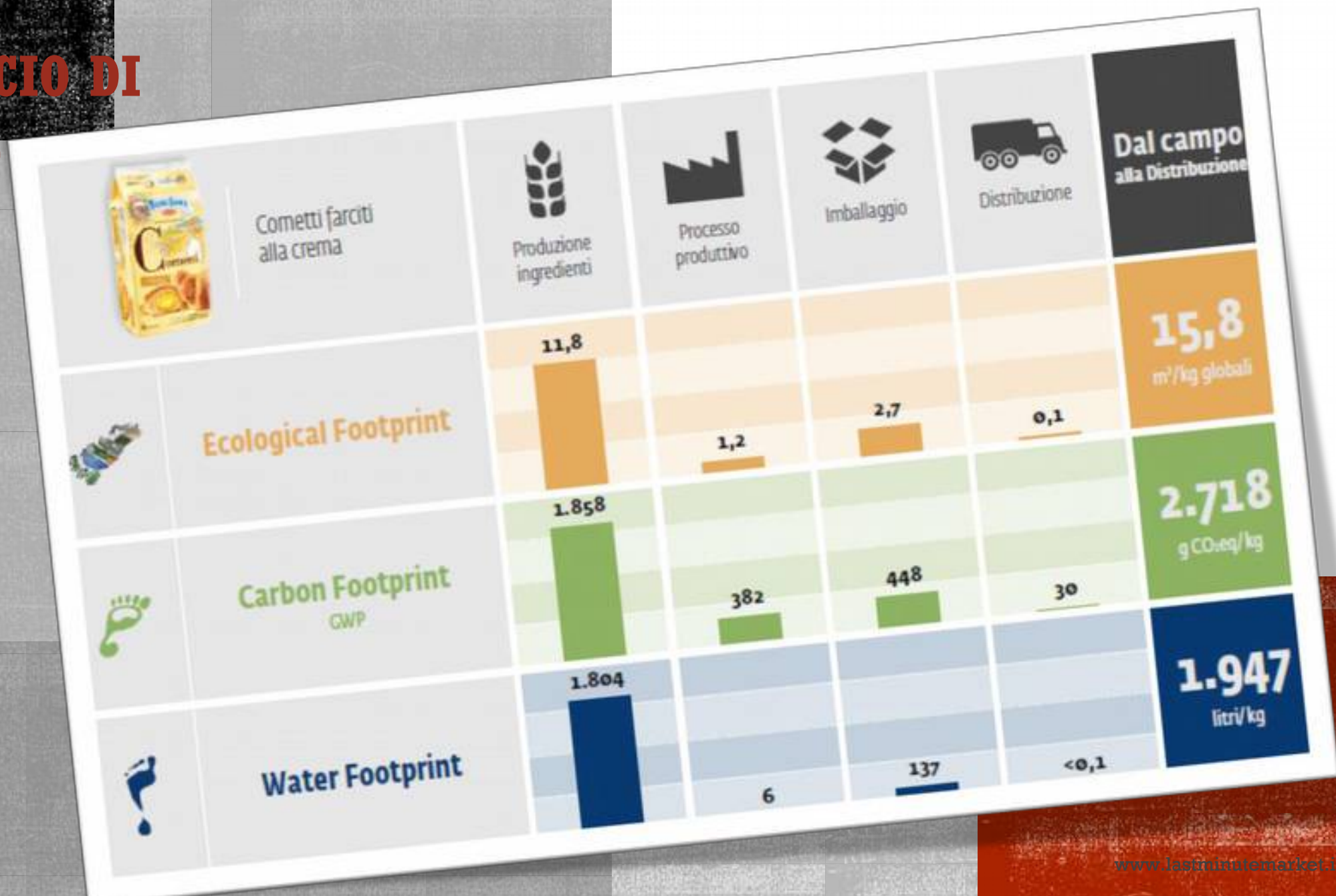
**Stili di vita e
comportamenti
non sempre corretti**



STUDIARE



APPROCCIO DI FILIERA





**SHELF LIFE EXTENDED
FROM 3 DAYS TO 14+ DAYS**



DOPO 7 GIORNI

**DATI PRESENTATI AL
Global Initiative on Food Loss and Waste Reductior
Rome, 10-11 December 2013 da**



SENSIBILIZZARE

**RIDURRE LO SPRECO?
FORTE!**

LO SPRECO ALIMENTARE PER LE SCUOLE PRIMARIE E SECONDARIE
QUANTO SPRECHIAMO? DOVE SPRECHIAMO? PERCHÉ SPRECHIAMO?
COME POSSIAMO RIDURRE LO SPRECO ALIMENTARE?

**UN ANNO CONTRO
LO SPRECO**

WWW.LASTMINUTEMARKET.IT WWW.UNANNOCONTROLOSPRECO.IT



LE ECCEDENZE SONO SEMPRE MENO

ECCEDENZE RECUPERABILE DA MENZA OSPEDALIERA

Anni 2000

80 pasti al giorno



Oggi

20 pasti al giorno

ECCEDENZE RECUPERABILI DA UN IPERMERCATO

Anni 2000

100 t. anno

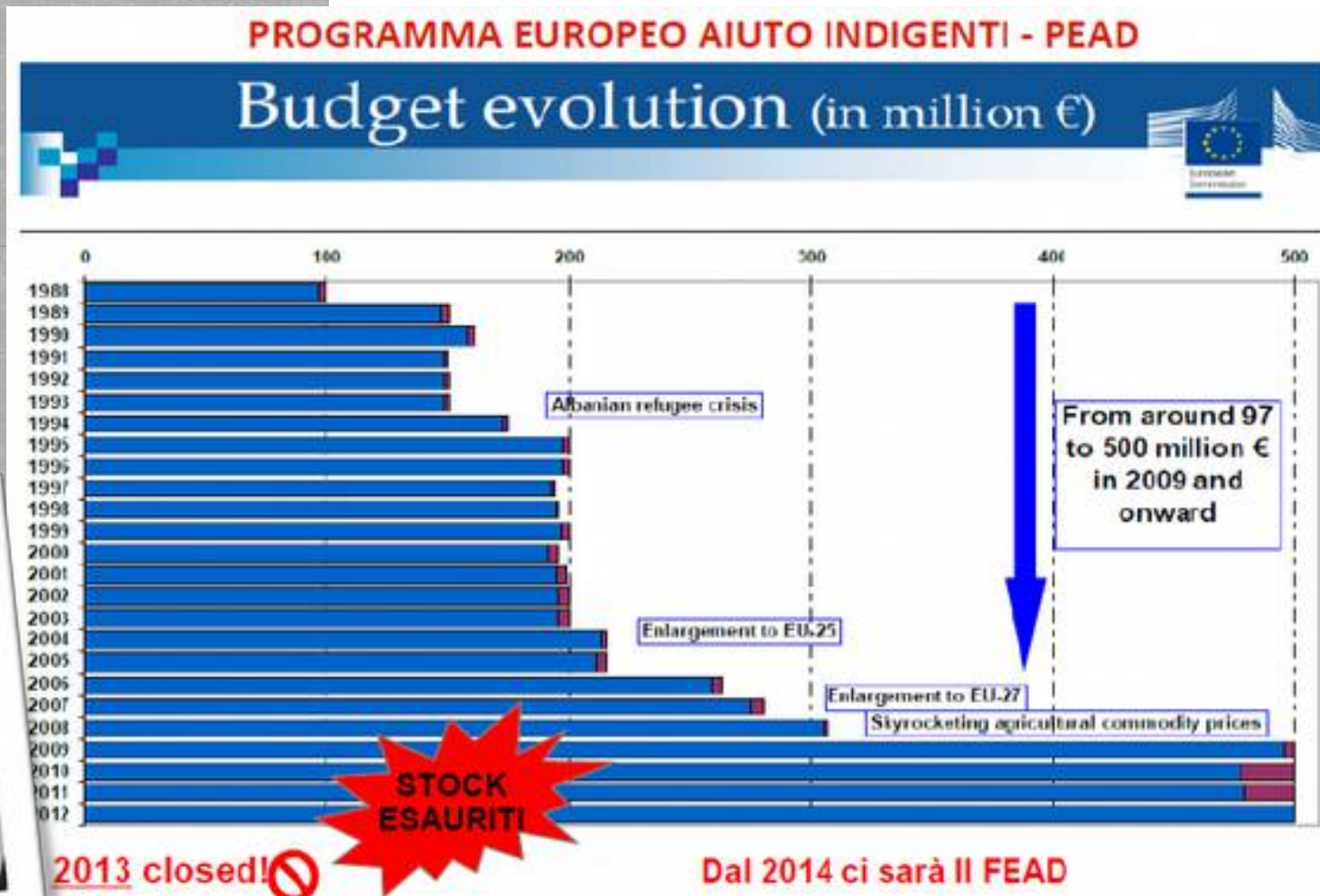


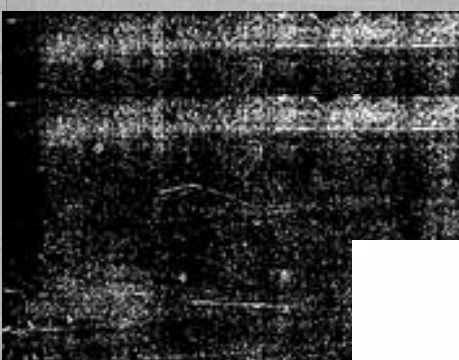
Oggi

50 t. \anno



IL CASO DEL PEAD





Il recupero è prevenzione e quindi la soluzione migliore

L'articolo 3 della Direttiva 2008/98/CE, recepita dal Governo italiano col Dlgs 3 dicembre 2010, n. 205, indica espressamente la necessità di rafforzare le azioni di prevenzione e di riutilizzo, e pone queste in cima alla gerarchia di azioni da adottare nella gestione dei rifiuti stessi.





OBIETTIVO DELLA “**LEGGE ANTI SPRECO 2016**”- «**LEGGE GADDA**»

1. Favorire il recupero e la donazione delle eccedenze alimentari
2. Favorire il recupero e la donazione di prodotti **farmaceutici e di altri prodotti**
3. Contribuire alla limitazione degli impatti negativi sull'ambiente E a **promuovere il riuso e il riciclo**
4. Contribuire al raggiungimento degli obiettivi generali stabiliti dal **programma nazionale di prevenzione rifiuti**
5. Contribuire ad attività di
 - **ricerca,**
 - **informazione**
 - **sensibilizzazione dei consumatori e delle istituzioni**



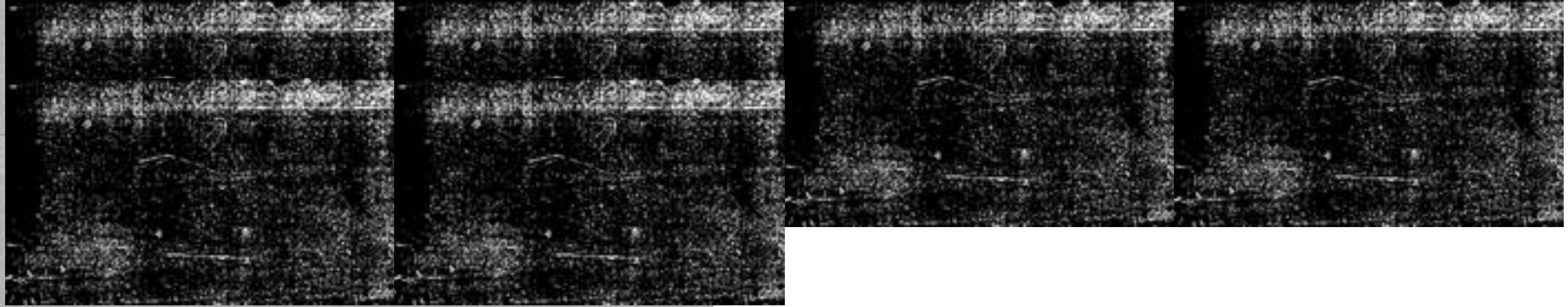
PRINCIPALI Novità DELLA “LEGGE ANTI SPRECO 2016”- «LEGGE GADDA»

1. **Definizione** di Eccedenze Alimentari e spreco Alimentari
2. Istituzione di un **tavolo di coordinamento**
3. Gli enti beneficiari **non più solo le Onlus** ma anche tutti gli enti, sia pubblici che privati...
4. Si possono donare beni anche **oltre il TMC** purché siano garantite l'integrità dell'imballaggio primario e le idonee condizioni di conservazione.;
5. I beni alimentari **confiscati** devono essere donati anziché distrutti.



**PRINCIPALI Novità DELLA “LEGGE ANTI SPRECO
2016”- «LEGGE GADDA»**

6. La legge promuove azioni di **comunicazione e formazione** sugli sprechi
7. Uscirà entro il 14/12/2016 un decreto del Ministro della salute con le modalità per la **donazione di medicinali non utilizzati alle ONLUS**
8. Si potranno recuperare **altri prodotti** diversi dagli alimentari e farmaceutici. In attesa di un decreto del Ministro dell'Economia e delle Finanze con proprio decreto.
9. La legge promuove **riduzione della tariffa relativa alla tassa sui rifiuti** per chi recupera



NOI

CONTRO LO SPRECO

nel 2014

CSR
DESPAR

€ 2,5 MILIONI

di merce donata dai nostri punti vendita a 184 ONLUS del territorio

A COSA CORRISPONDONO



1.000

persone aiutate ogni giorno

oppure



11.300

viaggi in auto Milano-Napoli e
relativa emissione di CO₂ risparmiati



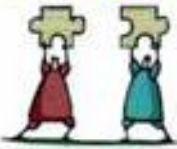
896.000

pasti donati a persone bisognose

Dati tradotti da last minute market

DESPAR EUROSPAR INTERSPAR

RE.T.E.SOLIDA



Relazioni
Territorio
Economia
Solidarietà



I risultati complessivi 2014 e 2015

658.815 Kg di alimenti
recuperati
1.471.090 € il valore
economico





Ospedale Sant'Orsola Bologna 6.500 pasti anno

**IL RECUPERO DI PASTI È ATTIVO
DAL 2004 E ATTUALMENTE
COINVOLGE MOLTEPLICI
STRUTTURE.**

**MENSE AZIENDALI, COME PER
ESEMPIO QUELLE DEL GRUPPO
HERA O DELLA MASERATI.**

**INOLTRE RECUPERIAMO DA CENTRO
COTTURA DI OSPEDALI COME AL
SANT'ORSOLA E AL MAGGIORE DI
BOLOGNA**

**ALLO STESSO MODO POSSIAMO
COINVOLGERE MENSE E CENTRI
COTTURA SCOLASTICI.**



Policlinico di Sant'Orsola ha aggiunto 5 nuove foto.
22 agosto · €

Quasi 6.500 pasti all'anno. Tanti sono quelli che il Sant'Orsola dona, tramite Last Minute Market, a comunità terapeutiche e Onlus recuperando quelli non consumati per cena dai pazienti. Un modo per trasformare lo spreco in un gesto di solidarietà e responsabilità sociale. (foto Paolo Righi)



RIDURRE LO SPRECO?
FORTE!



LO SPRECO ALIMENTARE PER LE SCUOLE PRIMARIE E SECONDARIE
QUANTO SPRECIAMO? DOVE SPRECIAMO? PERCHÉ SPRECIAMO?
COME POSSIAMO RIDURRE LO SPRECO ALIMENTARE?

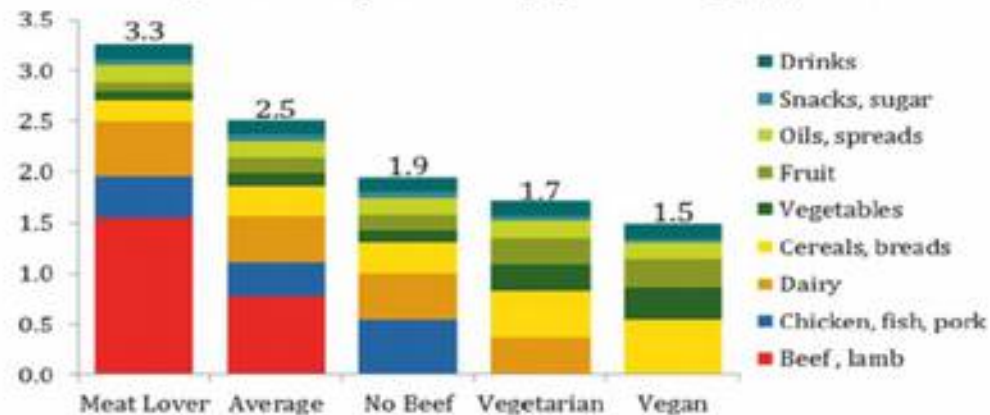


WWW.LAVINUTEMARKET.IT WWW.UNANNOCONTROLOSPRECO.IT

Quando buttiamo via del cibo, non buttiamo via "solo" quel determinato prodotto.
È come se gettassimo anche tutte le risorse utilizzate per produrlo.



Foodprints by Diet Type: t CO₂e/person



Note: All estimates based on average food production emissions for the US. Footprints include emissions from supply chain losses, consumer waste and consumption. Each of the four example diets is based on 2,600 kcal of food consumed per day, which in the US equates to around 3,900 kcal of supplied food.

Sources: ERS/USDA, various LCA and EIO-LCA data



Progetto Missione Zerosprechi



in collaborazione con



con il Patrocinio di



LOVE FOOD hate waste

SAVING YOU MONEY SAVING YOUR FOOD

GET STARTED

- Cut your food bill
- Get it right, get ahead
- Keep your food fresh and tasty
- Get to grips with date labels

The average family could save **£700** a year, simply by throwing away less food.

We throw away **7 million tonnes** of food and drink every year from home, costing us **£12.5bn** a year. Find out why it's important to reduce food waste

ING OUT, ING ON



STOP THE FOOD WASTE ATTACK!

Never order too much!

Wish you and the Earth a Merry Christmas!



Estimated shelf life, in days

| Oxygen permeable wrapping | High oxygen packaging ca. 70% O ₂ / 30% CO ₂ | Low oxygen packaging ca. 60% CO ₂ / 40% N ₂ |
|---------------------------|---|--|
| 3 - 4 | 7 - 8 | 12 - 14 |

13

SHELF LIFE EXTENDED FROM 3 DAYS TO 14+ DAYS

DOPO 7 GIORNI

DATI PRESENTATI AL
Global Initiative on Food Loss and Waste Reductio

#DIY #FoodWaste FOOD PRESERVATION

TIP: You can slow the ripening process of bananas by placing plastic wrap around the stem. Bananas are climateric fruits, which continue the ripening process in the presence of ethylene gas. Wrapping the stem of the banana prevents the release of ethylene.



Cometti farciti alla crema



Produzione ingredienti



Processo produttivo



Imballaggio



Distribuzione

Dal campo alla Distribuzione



Ecological Footprint

11,8

1,2

2,7

0,1

15,8
m²/kg globali



Carbon Footprint

GWP

1.858

382

448

30

2.718
g CO₂-eq/kg



Water Footprint

1.804

6

137

<0,1

1.947
litri/kg



Confezione
1 litro



Latte



Packaging



Altre materie
prime



Processo



Distribuzione

T
O
T
A
L
E



Conservazione
domestica



Fine vita
packaging



ECOLOGICAL FOOTPRINT

3,0

0,3

<0,1

0,2

0,1

3,6
global m²/l

0,4

<0,1



CARBON FOOTPRINT

0,89⁴

0,10

0,02

0,09

0,02

1,12
Kg CO₂eq/l

0,14

0,01



WATER FOOTPRINT

900

<10

<10

<10

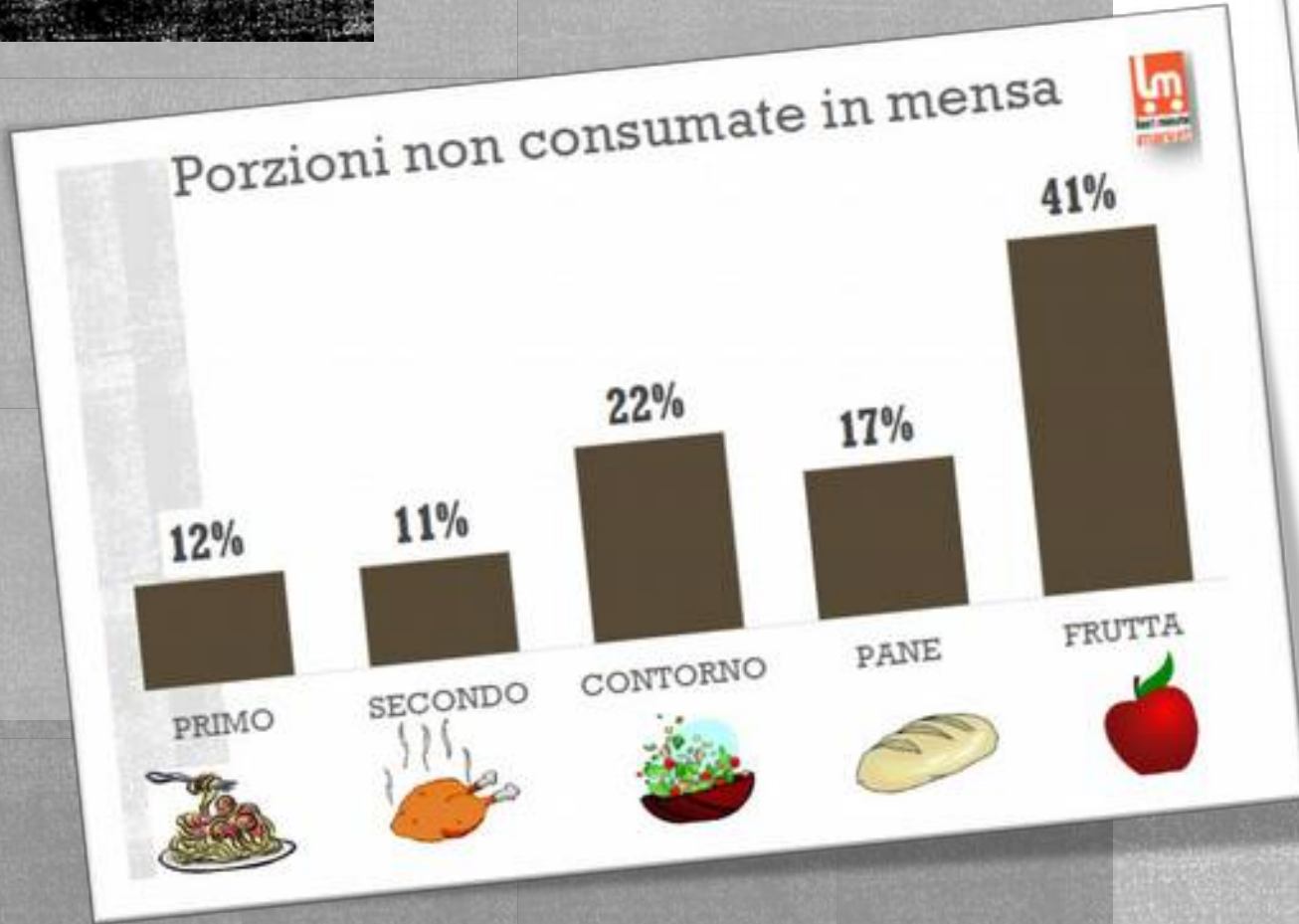
<10

900
liters/l

<10

<10

LE IMPRONTE AMBIENTALI

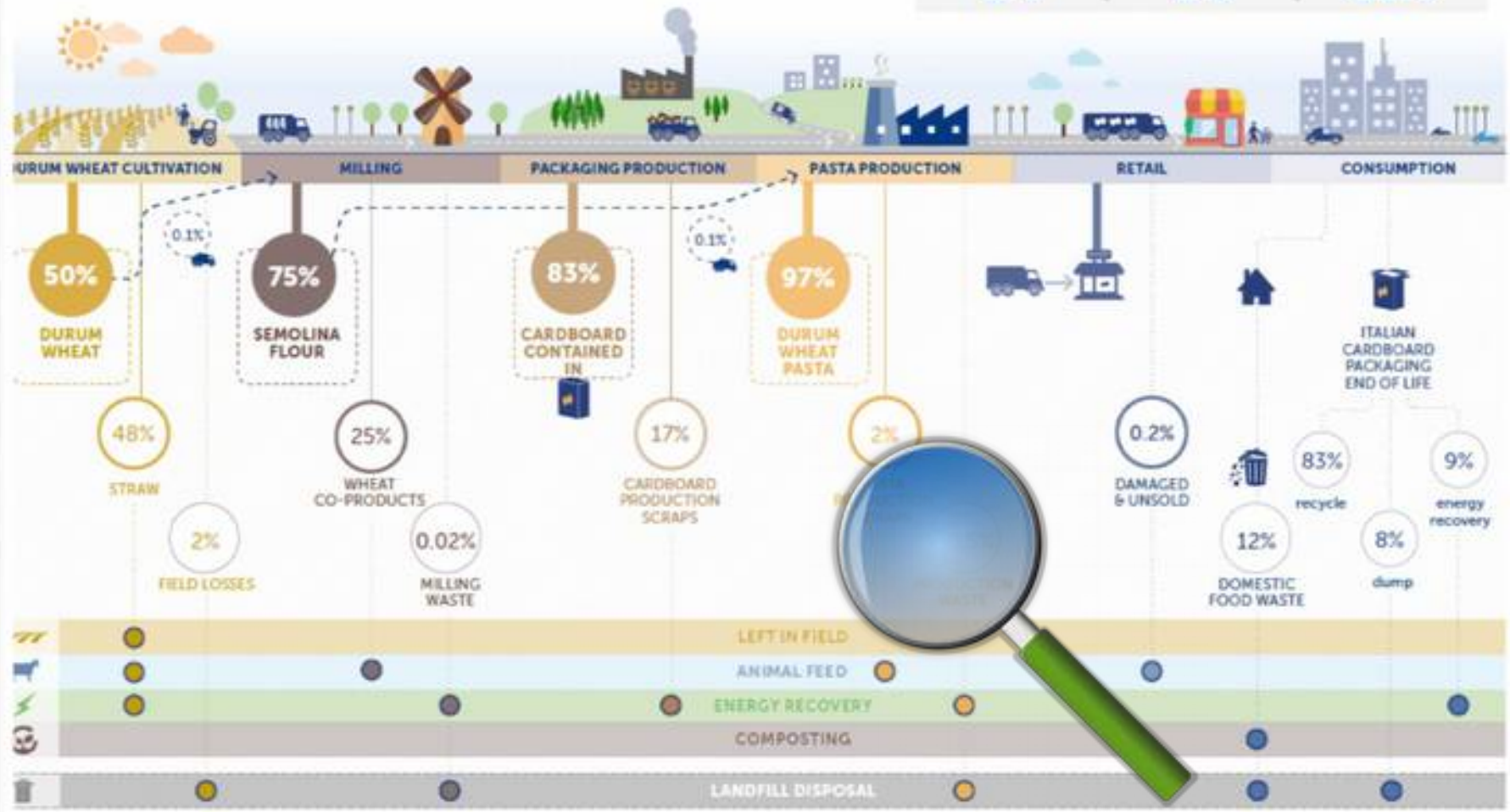




BARILLA BLUE BOX PASTA

A GOOD EXAMPLE OF CIRCULAR ECONOMY

Products, Co-products and Wastes



Field losses can vary according to the durum wheat origin.

SCONTO TIA-TARES

Sconto 2012
€ 20.865,09

25 esercizi
commerciali
coinvolti

a. 1. Alle utenze non domestiche che hanno sottoscritto tramite gli uffici preposti del Comune progetti di cui all'art. 15 comma 1 viene riconosciuto uno sconto sulla quota variabile della tariffa così determinato:

- per attività con superficie inferiore o uguale ai 300 mq si applica uno sconto di 300,00 € per ogni tonnellata di prodotti alimentari devoluti (nei limiti del quantitativo massimo di assimilabilità dato dal prodotto tra Kd·S e per un importo comunque non eccedente l'intera quota variabile della tariffa);
- per attività con superficie superiore ai 300 mq si applica uno sconto di 300,00 €/tonn per le tonnellate di prodotti alimentari devoluti entro il limite del Kd·S calcolato sui primi 300 mq; per eventuali quantitativi di prodotti alimentari devoluti eccedenti quanto così calcolato si applica un ulteriore sconto di 20€/tonn. L'importo complessivo dello sconto non può comunque essere superiore l'intera quota variabile della tariffa;

AT6



ZIA DI AMBITO PER I SERVIZI PUBBLICI DI FERRARA

**REGOLAMENTO
PER L'APPLICAZIONE
DELLA TARIFFA DI IGIENE
AMBIENTALE**



IL PROGETTO «CAMBIA IL FINALE», PROMOSSO DA HERA SPA, CONSENTE AI CITTADINI DI DARE UNA SECONDA VITA AI BENI INGOMBRANTI NON PIÙ UTILIZZATI.

NEL 2015 SONO STATE RECUPERATE OLTRE 700 TONNELLATE DI BENI INGOMBRANTI IN 5 PROVINCE DELL'EMILIA ROMAGNA

Ora puoi cambiare il finale della storia.

Fai un gesto di solidarietà e dona i tuoi ingombranti in buono stato alle Onlus della tua città. Non abbandonarli in strada.

Chiama il numero verde 800.999.500 e scopri le Onlus aderenti su www.gruppohera.it/cambialfinale

714 ton.
nel 2015

**NON SOLO I BENI ALIMENTARI
SCADONO O RIMANGONO
INUTILIZZATI.**

**GRAZIE AL PROGETTO «FARMACO
AMICO» SI POSSONO RECUPERARE I
FARMACI NON UTILIZZATI DAI
CITTADINI MA ANCORA VALIDI, E
DESTINARLI AD ENTI CHE
ASSISTONO PERSONE IN
DIFFICOLTÀ.**

**ALTRI PROGETTI CI CONSENTONO
DI RECUPERO ANCHE I PRODOTTI
FARMACEUTICI RIMASTI
INVENDUTI NELLE FARMACIE**

1.000.000 €
di farmaci recuperati
negli ultimi 3 anni

**Elenco delle farmacie di Bologna
raccogliamo medicinali ancora**



quartiere Borgo Panigale
Lloyd Farm. Com.
Emilia Ponente
via Emilia Ponente, 258
Lloyd Farm. Com. De N
via De Nicola, 1
Farmacia del Borgo
via M. Emilio Lepido, 147

quartiere Navile
Lloyd Farm. Com. Berti
via F. Bertieri, 121
Farmacia di Corticella
via Bertini, 37
Farmacia Cooperativa
via M. Polo, 3 c/o Centro
Farmacia Bettini
via D. Corticella, 68
Farmacia Marco Polo
via Marco Polo, 22/a

quartiere Porto
Farmacia del Mille
via dei Mille, 1/2 50
Farmacia Toschi
via San Felice, 80
Lloyd Farm. Com. Marz
via Marzabotto, 14

quartiere Reno
Farmacia S. Andrea alla
via Tommaso, 4

quartiere San Donato
Lloyd Farm. Com. S. Do
via S. Donato, 99
Lloyd Farm. Com. Regu
via Cielo Tomba, 29
c/o Centro "Repubblica"



**MEDICINALI
ANCORA UTILIZZABILI
noi li raccogliamo**

**I medicinali
ancora utilizzabili
sono preziosi.**

**Presso le farmacie
di Bologna
trovi i contenitori
per la raccolta.**

**Introdurre solo
farmaci in confezioni
integre e con scadenza
superiore ai 6 mesi.**

**Se hai dubbi
chiedi al tuo farmacista.**

**FARMACO
AMICO**

Il progetto Farmaco Amico è stato realizzato in collaborazione con



Per far sparire gli sprechi
non occorre fare magie!

