

# Recupero delle eccedenze e riduzione dei rifiuti

Licia Nardino - vicedirettore Contarina Spa

Treviso, 23 novembre 2016





- 1. Lo spreco alimentare**
- 2. La normativa sullo spreco alimentare**
- 3. Contarina contro lo spreco alimentare**





# Lo spreco alimentare

cos'è

Lo spreco alimentare è l'insieme dei prodotti ancora commestibili che vengono scartati dalla catena agroalimentare per:

- ragioni commerciali
  - ragioni estetiche
  - prossimità alla data di scadenza
- 

# Lo spreco alimentare

dati



## Nel mondo

- 1 persona su 8 soffre la fame
- 2 miliardi di persone sono malnutrite
- 1,3 miliardi di t finisce nella spazzatura



## In Europa

il cibo gettato  
potrebbe nutrire  
**200 milioni di  
persone.**



## In Italia

si buttano **270.000 t**  
**di cibo all'anno (4,6**  
**kg/ab).**



1. Lo spreco alimentare
2. **La normativa sullo spreco alimentare**
3. Contarina contro lo spreco alimentare

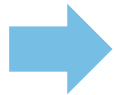




# La normativa sullo spreco alimentare

Legge 19 agosto 2016, n. 166

## OBIETTIVI



**ridurre gli sprechi alimentari** nelle fasi di:

- produzione
- trasformazione
- distribuzione
- somministrazione di prodotti alimentari



**semplificare le procedure di donazione e distribuzione agli indigenti delle eccedenze alimentari**






1. Lo spreco alimentare
2. La normativa sullo spreco alimentare
3. **Contarina contro lo spreco alimentare**





# Obiettivi

## GENERALI

- Prevenire la produzione di rifiuti
  - Ridurre lo spreco alimentare
  - Sensibilizzare il cittadino proponendo l'adozione di comportamenti virtuosi e la diffusione di una cultura del "non sprecare"
- 



# Educazione ambientale

Dall'a.s. 2015-2016 viene proposto un intervento specifico sullo spreco alimentare alle classi 3-4-5 delle scuole elementari e alle scuole medie.

Complessivamente sono stati svolti 218 incontri coinvolgendo circa 4.800 alunni di 62 scuole.



# Cartoni ricicloni 2015-16

Realizzazione di 3 corti di animazione sul tema dello spreco alimentare, disponibili sul canale Youtube di Contarina.





# Recupero delle eccedenze alimentari


Contatto con GDO e produttori per il recupero dei prodotti invenduti nei diversi punti vendita dislocati sul territorio.

Recupero delle eccedenze alimentari e loro redistribuzione alle persone in stato di necessità mediante convenzioni con associazioni e cooperative.





# Progetto «Tenga il resto» obiettivi

- sensibilizzare i cittadini sul problema dello spreco alimentare
  - diffondere nuove consapevolezze e nuovi comportamenti nei confronti dello spreco alimentare
  - ridurre la quantità di scarto alimentare prodotta nella attività commerciali individuate
  - risparmiare risorse grazie all'utilizzo dell'imballaggio di alluminio, facilmente riciclabile e idoneo al contatto con alimenti
- 

# Progetto «Tenga il resto» attività

Il progetto consiste nel fornire gratuitamente, agli esercizi di ristorazione coinvolti, 100.000 vaschette in alluminio per permettere ai propri clienti di **portare a casa gli avanzi del pasto non consumato.**



# Progetto «Tenga il resto» attività

Negli esercizi di ristorazione che espongono la locandina del progetto sarà possibile richiedere questa confezione senza alcuna spesa aggiuntiva.





*Troppo spesso il cibo viene prodotto non per essere mangiato, bensì venduto; bisogna tornare ad avere un giusto rapporto con il cibo.*

**(Carlo Petrini)**





# Grazie dell'attenzione

Seguici!



[www.contarina.it](http://www.contarina.it)

