

**24° Incontro Rete PROGETTO C&C - Bergamo: Valle e Monastero di Astino  
20 Settembre 2019**

**Soroptimist International d'Italia  
coordinamento rete C&C : Contrasto allo spreco alimentare  
esperienze dei Club italiani**

Giusy Mazzocca – Lamezia Terme



## CLUB Bergamo Sostegno a Mt25 onlus

Mt25 è un'associazione costituita da 35 volontari che nel 2018 hanno raccolto più di 400 tonnellate di prodotti, per un valore di oltre 1 milione di euro, recuperando e ridistribuendo cibo e altri beni di prima necessità a oltre 300 famiglie indigenti, della città e dintorni.

**2016 - acquisto primo furgone refrigerato**

**2017 - acquisto cella frigorifera**

**2018 - sostegno all'acquisto del secondo furgone**



FNAX  
09-2024



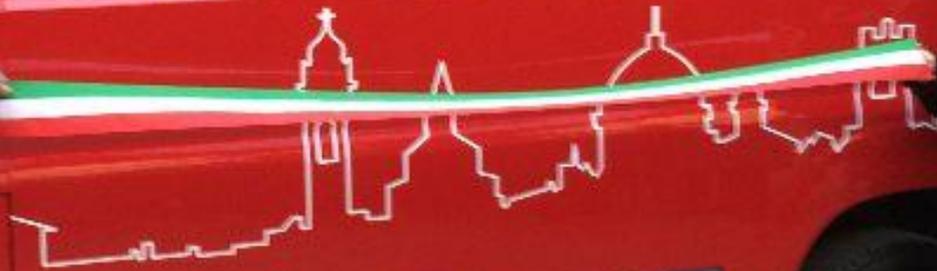
Via Elba, 3 - Bergamo

 [dasprecoarisorsa](#)

- spreco alimentare

- rifiuti

+ risorse per tutti



## CLUB BERGAMO

### Progetto "Treasure from trash":

I fondi per il sostegno di MT25 onlus derivano da un progetto originale ideato dal gruppo di lavoro del Club Bergamo.

Collane, spille, bracciali ed anelli realizzati grazie al riutilizzo delle cialde in alluminio del caffè.

Il ricavato dalla vendita dei "gioielli" è devoluto al sostegno del progetto antispreco.







Club di Lamezia Terme



ACU Calabria  
Associazione Consumatori Utenti



LOGO ENTE

## CARTA PER UNA RETE DI ENTI TERRITORIALI A SPRECO ZERO L'IMPEGNO DELLE REGIONI, DELLE PROVINCE E DEI COMUNI PER LA RIDUZIONE DEGLI SPRECHI E DELLE PERDITE ALIMENTARI

### remesso che:

Lo spreco alimentare è uno scandaloso paradosso del nostro tempo. Mentre vi è la necessità di aumentare la produzione di alimenti almeno del 70% nei prossimi anni per nutrire una popolazione che conterà 9 miliardi nel 2050, nel mondo si spreca più di un terzo del cibo che viene prodotto, tanto che se si potessero recuperare tutte le perdite e gli scarti, si potrebbe dare da mangiare, per un anno intero, a circa metà dell'attuale popolazione mondiale: 3,5 miliardi di persone.

Lo spreco alimentare è tanto più incomprensibile quanto più aumentano a livello mondiale le scale tre derive: b1) l'impoverimento globale a causa della crisi economica (secondo la conferenza delle Nazioni Unite per il Commercio e lo Sviluppo negli ultimi quarant'anni il numero di paesi molto poveri è raddoppiato passando da 25 nel 1971 a 49 nel 2010, la stessa cosa è venuta per il numero delle persone al di sotto della soglia di povertà a partire dagli anni '80); b2) persone denutrite e sottanutrite (1 miliardo secondo la FAO nel 2010); b3) la produzione di rifiuti urbani (502 Kg a persona nell'UE-27 nel 2010).

Lo spreco alimentare riguarda tutti i passaggi che portano gli alimenti dal campo alla tavola e colpisce indistintamente tutti i Paesi. Secondo le stime della FAO, in quelli in via di sviluppo dove si scialza a monte della filiera agroalimentare (6-11 kg pro-capite nel 2010) e in quelli sviluppati collocandosi a valle: distribuzione, ristorazione e consumo domestico (95-115 kg a testa). L'Unione europea con 180 kg pro-capite e l'Italia con 149 kg pro-capite risultano sopra la media dei Paesi sviluppati.

Nei Paesi più "ricchi" la parte preponderante degli sprechi alimentari avviene a livello domestico, secondo una stima della Direzione Generale per l'Ambiente della Commissione europea il 42% del totale degli sprechi (76 kg pro-capite per anno) si materializza all'interno delle mura domestiche (il 5% della spesa alimentare in peso). Almeno il 60% di questo spreco potrebbe essere evitato. In Italia, secondo i dati elaborati da Last Minute Market e dal suo osservatorio Waste Watcher nel 2013, lo spreco alimentare rappresenta lo 0,78% del PIL (oltre 12 miliardi di euro riferiti al 2012) così ripartito: "soltanto" lo 0,23% si colloca nella filiera di produzione (agricoltura), trasformazione industriale alimentare, distribuzione (grande e piccola), il resto (0,56% del PIL pari a circa 8,7 miliardi di euro) è a livello domestico.

Gettando via il cibo si sprecano altresì le risorse naturali limitate – suolo, acqua, energia – utilizzate per produrre, trasformare, distribuire e poi smaltire e si determinano impatti negativi non solo dal punto di vista economico ma anche ecologico. Dai dati riportati nella trilogia dei libri sullo spreco in Italia (Libro nero, Libro blu e Libro verde usciti per Edizioni Ambiente) emerge che lungo la filiera agroalimentare circa il 3% dei consumi finali di energia in Italia (l'equivalente dei consumi finali di 1.650.000 italiani) sono attribuibili allo spreco alimentare dal campo alla tavola. Il quantitativo di cibo sprecato prima di arrivare sulle nostre tavole (dalle aziende agricole fino al supermercato) corrisponde a circa 3,6 milioni di tonnellate/anno, a cui è associata l'emissione di oltre 3 milioni di tonnellate di CO<sub>2</sub> equivalente (senza considerare le emissioni derivanti dalla gestione dei relativi rifiuti). In termini di acqua virtuale ciò che è rimasto non raccolto in campo (2010), corrisponde a circa 1,2 miliardi di m<sup>3</sup>, una quantità pari al lago d'Isèo.

Combattere lo spreco alimentare e le sue conseguenze deve dunque essere una priorità economica, ecologica e sociale per i consumatori, le imprese, le istituzioni e le amministrazioni locali. Soprattutto queste ultime – a livello comunale, metropolitano, provinciale e regionale – essendo la rete di congiunzione fra cittadini, Stato e Governo.

### considerato che:

Il Parlamento europeo ha votato in seduta plenaria il 19 gennaio 2012 una *Risoluzione su come evitare lo spreco di alimenti: strategie per migliorare l'efficienza della catena alimentare nell'UE* reparata dalla Commissione per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale vista la *Dichiarazione congiunta contro lo spreco* elaborata da Last Minute Market nel quadro della campagna europea *Un anno contro lo spreco*, sottoscritta da tante personalità della cultura e della scienza;

la *Risoluzione* del Parlamento europeo intende lo spreco alimentare come l'insieme dei prodotti cartati dalla catena agroalimentare per ragioni economiche o estetiche o per prossimità della scadenza di consumo, ma ancora perfettamente commestibili e potenzialmente destinabili al consumo umano e che, in assenza di un possibile uso alternativo, sono destinati a essere eliminati smaltiti producendo esternalità negative dal punto di vista ambientale, costi economici e mancati guadagni per le imprese;

la *Risoluzione* del Parlamento europeo si pone l'obiettivo di ridurre del 50% gli sprechi alimentari entro il 2025 e di dedicare il 2014 come *Anno Europeo* di lotta agli sprechi alimentari attraverso una strategia per migliorare l'efficienza della catena alimentare degli Stati Membri.

Le amministrazioni, coerentemente con la Risoluzione europea, si impegnano a indirizzare nel territorio, nelle comunità economiche e civili di loro competenza le seguenti azioni finalizzate alla riduzione e alla prevenzione dello spreco alimentare:

1. condividere e promuovere con i propri mezzi di comunicazione la campagna "Un anno contro lo spreco" patrocinata dal Parlamento europeo-Commissione Agricoltura e Sviluppo rurale per sensibilizzare l'opinione pubblica sul valore positivo del cibo e dell'alimentazione e sulle conseguenze dello spreco alimentare dal punto di vista economico, ambientale e sociale al fine di favorire una cultura economica e civile improntata ai principi della sostenibilità e della solidarietà, dell'equità e della responsabilità;

2. rendere operative da subito alcune delle indicazioni contenute nella *Risoluzione europea* contro lo spreco alimentare per contribuire concretamente all'obiettivo di dimezzare entro il 2025 gli sprechi alimentari;

### in particolare:

3. sostenere tutte le iniziative – organizzazioni pubbliche e private – che recuperano, a livello locale, i prodotti rimasti invenduti e scartati lungo l'intera catena agroalimentare per ridistribuirli gratuitamente alle categorie di cittadini al di sotto del reddito minimo. Fra gli altri esempi, Last Minute Market permette non solo di donare cibo agli indigenti ma anche di ridurre a monte i rifiuti alimentari;

4. modificare le regole che disciplinano gli appalti pubblici per i servizi di ristorazione e di ospitalità alberghiera in modo da privilegiare in sede di aggiudicazione, a parità di altre condizioni, le imprese che garantiscano la redistribuzione gratuita a favore dei cittadini meno abbienti e che promuovano azioni concrete per la riduzione a monte degli sprechi accordando la preferenza ad alimenti prodotti il più vicino possibile al luogo di consumo;

5. istituire programmi e corsi di **educazione alimentare**, di economia ed ecologia domestica per rendere il consumatore consapevole degli sprechi di cibo, acqua ed energia e dei loro impatti ambientali, economici, sociali e insegnare come rendere più sostenibile l'acquisto, la conservazione, la preparazione e lo smaltimento finale degli alimenti.

Inoltre le amministrazioni si impegnano a promuovere a livello normativo nazionale e comunitario sensibilizzando le rappresentanze politiche del territorio:

6. la regolamentazione delle **vendite scontate**: quando un prodotto è vicino alla scadenza oppure presenta un difetto, invece di gettarlo via o donarlo a chi ha bisogno va venduto al 50% o meno ancora. La vendita scontata ha un doppio effetto: contro lo spreco (meno rifiuti) ma anche contro la crisi, perché riduce il costo dell'alimentazione a parità di qualità degli alimenti;

7. la semplificazione delle diciture nelle **etichette degli alimenti** per la scadenza: unica ma con due date, una che si riferisce alla scadenza commerciale (si può vendere entro una certa data), l'altra che riguarda il consumo. In questo modo verrebbe garantita la sicurezza alimentare ma non lasceremmo sullo scaffale prodotti in via di scadenza.

8. l'istituzione di un **osservatorio o agenzia nazionale** per la riduzione degli sprechi con l'obiettivo di minimizzare tutte le perdite e le inefficienze della filiera agroalimentare favorendo la relazione diretta fra produttori e consumatori e coinvolgendo tutti i soggetti interessati con l'obiettivo di rendere più eco-efficiente la logistica, il trasporto, la gestione delle scorte, gli imballaggi. Diversi Paesi europei si sono già dotati di questo strumento, l'Italia non ancora.

### Le amministrazioni si impegnano altresì:

9. ad adottare come orizzonte di lungo periodo lo Spreco Zero ovvero promuovere la riduzione progressiva degli sprechi mediante il controllo e la prevenzione di tutte le attività pubbliche e private che implicino la gestione di cibo, acqua, energia, rifiuti, acquisti, mobilità, comunicazione;

10. a confrontare, condividere, valutare e mettere in rete le buone pratiche: tecnologie, processi, progetti finalizzati a prevenire lo spreco alimentare e costituire infine una **rete di amministrazioni a Spreco Zero**.

Città, Data

Carica

Nome Cognome

# CLUB LAMEZIA TERME

## Progetto

### Protocollo d'intesa

## Eguaglianza e sviluppo : gli sprechi alimentari e il cibo che non c'è

2016

## PROTOCOLLO D'INTESA SU "EGUAGLIANZA E SVILUPPO: GLI SPRECHI ALIMENTARI E IL CIBO CHE NON C'E"

TRA

SOROPTIMIST CLUB DI LAMEZIA TERME – SIARC SPA – CARITAS DIOCESANA

### CONSIDERATO

- che l'Unione Italiana del Soroptimist International per il biennio 2015-2017 ha formulato ai suoi club proposte tra le quali la sensibilizzazione sul tema "eguaglianza e sviluppo: gli sprechi alimentari e il cibo che non c'è";
- che il Soroptimist Club di Lamezia Terme intende favorire sul proprio territorio il collegamento tra domanda e offerta per la trasformazione degli "sprechi alimentari" in risorse;
- che tra le azioni opportune, oltre alla sensibilizzazione, è necessaria quella operativa di collegamento tra offerta e domanda sul territorio;
- che, pertanto il Soroptimist Club di Lamezia Terme intende favorire sul proprio territorio tale collegamento per la trasformazione degli "sprechi alimentari" in risorse;
- che la L. 155/2003 su la "Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari ai fini della solidarietà sociale" all'art. 1 prevede che *"le organizzazioni riconosciute come organizzazioni non lucrative di utilità sociale ai sensi dell'art. 10 del decreto legislativo 4 dicembre 1997 n. 460, e successive modificazioni, che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, sono equiparate, nei limiti del servizio prestato, ai consumatori finali, ai fini del corretto stato di conservazione, trasporto, deposito e utilizzo degli alimenti"*;
- che la SIARC SpA provvede in appalto alla somministrazione nella città di Lamezia Terme di pasti presso il presidio ospedaliero Giovanni Paolo II, e, pertanto, quotidianamente dispone di "portate sigillate" in eccedenza destinate allo smaltimento;
- che in città la Caritas Diocesana, tramite singole Caritas parrocchiali, è impegnata ad accogliere e a sostenere i meno fortunati e i più bisognosi;
- che è intenzione di tutte le parti interagire, nei loro differenti ruoli, perché i pasti sigillati in eccedenza che quotidianamente non sono consumati e ancora commestibili possano salvarsi e distribuirsi ai meno fortunati e ai più bisognosi nei centri parrocchiali tramite i propri volontari;

PV

tutto ciò premesso

gli intervenuti, ciascuno per quanto di competenza a ragione, convengono quanto segue:

1. la SIARC SpA si impegna a mettere a disposizione quotidianamente e per il tempo di durata degli appalti ad operatori debitamente autorizzati i pasti sigillati che eccedono presso il presidio ospedaliero Giovanni Paolo II, perché questi possano essere distribuiti entro e non oltre le ventiquattro ore successive previa conservazione a temperatura controllata;
2. gli operatori Caritas si impegnano a ritirare i pasti sigillati in eccedenza alle ore 13.30 o alle ore 18.45 circa di ogni giorno presso il presidio ospedaliero Giovanni Paolo II, per distribuirli previa idonea conservazione a temperatura controllata ai "meno fortunati". Gli operatori si impegnano a smaltire correttamente quanto in esubero trascorse le ventiquattro ore dalla consegna.

Le parti firmatarie danno atto che le modalità specifiche di attuazione del presente protocollo di intesa saranno definite con appositi disciplinari e si impegnano sin d'ora a darne attuazione.

Lamezia Terme, 04/02/2016..



**S.I.A.R.C. s.p.a.**  
Società Industrie Alimentari  
e Ristorazioni Collettive  
Via Lucrezia Della Valle, 84/E  
88100 CATANZARO  
Tel. 0961.752521/2 - Fax 0961.754705  
P. IVA 01245130792





CARITAS DIOCESANA DI  
LAMEZIA TERME



## CLUB MODENA - ACQUISTO E CONSEGNA FURGONE

l'Emporio Sociale Portobello può utilizzare il furgone acquistato grazie alla raccolta fondi organizzata dal Soroptimist Modena e sostenuta da altri club modenesi. Il furgone, che servirà per il trasporto e il recupero di alimentari.

La comunità del Supermercato Portobello, coordinato da Porta Aperta, aiuta le famiglie modenesi più vulnerabili e raggiunge, oggi con un mezzo di trasporto in più, 2000 famiglie. C&C in questo caso contrasta lo spreco alimentare, portando velocemente alimenti al centro di raccolta e sostenendo una rete di economia solidale.

