



Vetneve

Ridurre gli sprechi per moltiplicare
le risorse

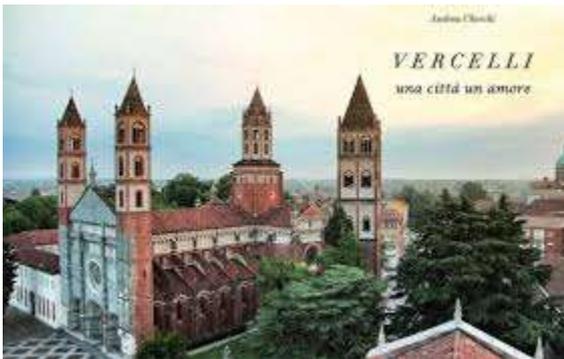
Folgaria 6 marzo 2017

Dr. Massimo Platini

Il territorio



- Sorge sulla sponda destra del fiume Sesia, nella pianura a nord del Po.
- Il comune è ai confini con la Lombardia.
- Ricca è la tradizione agricola del territorio.





Esperienze in città

- Città di Vercelli, capoluogo di provincia,
- Abitanti: 46.000; densità per kmq: 585; superficie: kmq 79,85.



Vercelli città solidale



- Cosa significa essere poveri ? A Vercelli?
- Consideriamo che aumenta mese dopo mese il numero delle famiglie che fanno riferimento all'”indice di povertà assoluta”.
- Misura la capacità di accedere a beni ritenuti essenziali per uno standard di vita minimamente accettabile – ad esempio poter fare una spesa mensile sufficiente per l'acquisto di un paniere di beni. Varia in base





- Le situazioni di disagio possono portare all'esclusione sociale, si può passare dall'inclusione marginale all'esclusione sopportabile fino all'esclusione insostenibile.
- Quest'ultima causa un disagio tale da compromettere l'esistenza di chi ne è vittima e obbliga ad una dipendenza totale da altri.





- L'esclusione sociale è un processo reversibile?
- Sì, se si riesce a creare una vera rete sociale che oltre a soddisfare i bisogni primari, l'approvvigionamento di beni, sappia offrire di nuovo “una vita buona” all'interno della comunità.

Si vuole risalire la corrente

Con questo obiettivo, a Vercelli, nasce il progetto Emporio

In questi ultimi anni è andato sempre più intensificandosi il confronto tra Caritas Diocesana, le parrocchie e le altre realtà caritative del territorio attivando diversi progetti di reperimento di generi alimentari e beni di prima necessità.

Attraverso incontri, tavoli di confronto e di coordinamento, sono state avviate analisi più approfondite dei bisogni, implementando un percorso di condivisione di dati, prassi e modalità che ha permesso di far emergere nuove fasce di utenza.





Empori solidali: strutture attive nel sostenere le persone in difficoltà attraverso l'aiuto alimentare e l'accompagnamento relazionale per favorire il recupero della propria autonomia.

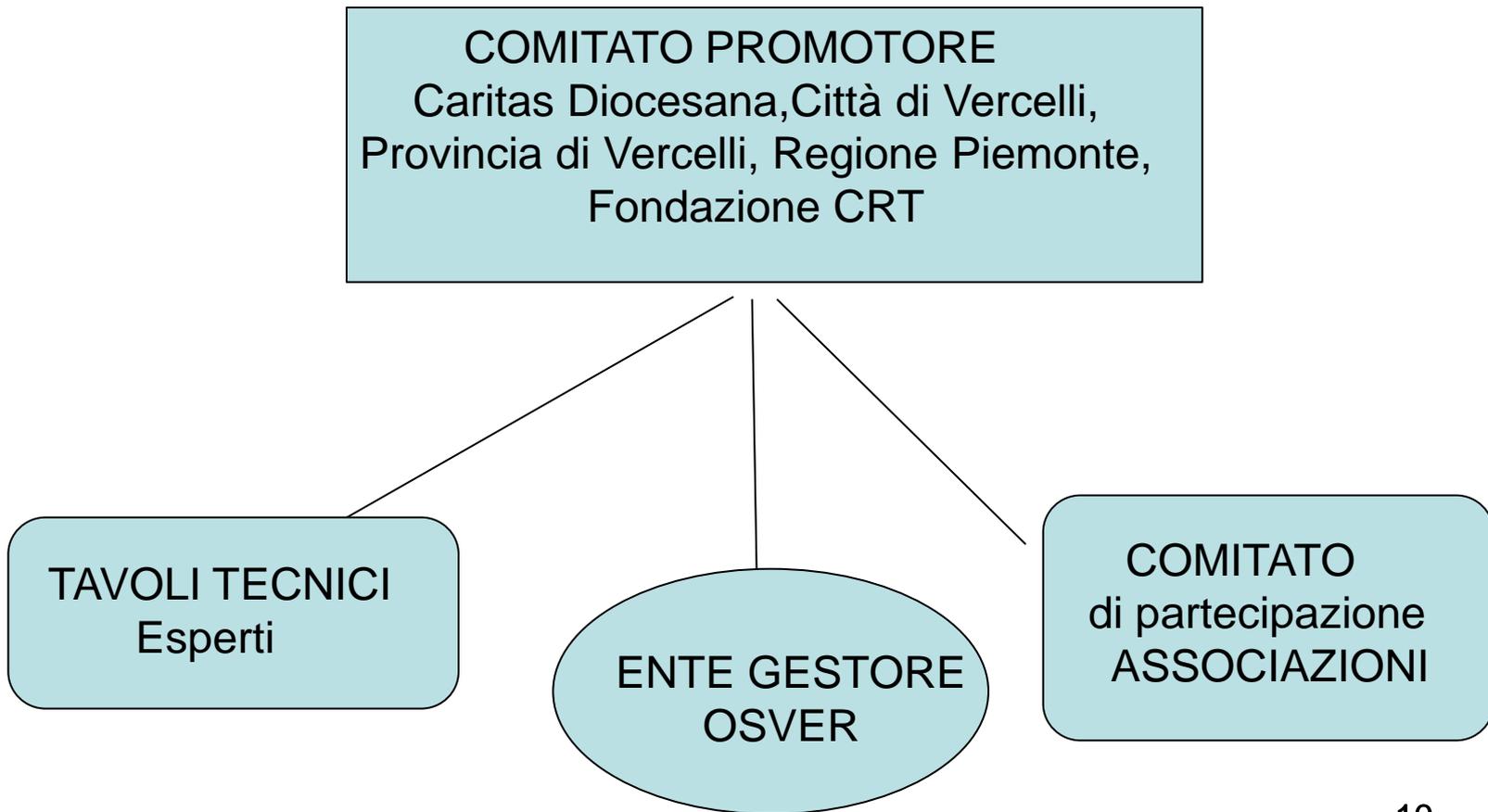


Emporio solidale di Vercelli

- Inaugurato il 1 agosto 2016 presso i locali del “vecchio macello” alla presenza delle autorità.
- Gestito da “ Osver “ braccio operativo della Caritas Diocesana.



Struttura operativa





Qualche numero

- Attualmente l'Emporio Solidale serve 700 famiglie vercellesi (complessivamente 2500 persone) ma il numero è destinato ad aumentare settimana per settimana.



CARITAS
diocesana
organo pastorale



REGIONE
PIEMONTE



UNIVERSITÀ DEL PIEMONTE ORIENTALE



CENTRO
TERRITORIALE
PER IL
VOLONTARIATO



SERVIZIO
CIVILE
VERCELLI

Un anno per te, un anno per gli altri



Come riempire gli scaffali?

- Attraverso l'Organismo Pagatore Agenzia per le Erogazioni in Agricoltura – AGEA, per il tramite del Banco Alimentare.
- Banco Alimentare riesce a rifornire l'emporio una volta al mese con circa mezzo kg. di alimenti e AGEA con circa 1,5 Kg, a fronte di una iniziale promessa di 4,5 Kg per persona.



Sostenibilità

- Attraverso donazioni, dall'agosto a dicembre 2016 circa 60.000 euro da Caritas, 20.000 euro da donazioni di privati ed enti, tra di essi Coldiretti con 5.000 euro.



Fare rete

- Questo lo strumento affinché si raggiunga l'obiettivo.
- Fare rete tra la “distribuzione“ e gli enti caritatevoli, mappare le disponibilità locali sotto forma di quantità di prodotti che possono essere forniti con una certa continuità, proprio per superare le carenze date dalla scarse risorse che vengono dai canali istituzionali.





Fare parte della rete

- La Città di Vercelli ha costituito il Tavolo Permanente per la lotta allo spreco e il recupero degli alimenti.
- Fanno parte del “Tavolo”: Caritas Diocesana, Banco Alimentare, S.I.Me.Ve.P, Novacoop, Ministero della salute (Uvac), Camera di Commercio, Parrocchie del territorio cittadino, Azienda Farmaceutica Vercelli.

Il nostro ruolo

- Al di là dell'impegno aziendale (ASL con Servizio Veterinario, S.I.A.N e S.I.S.P., Dietista) abbiamo ottenuto di essere presenti come società scientifica.
- Questo ci consente una maggiore libertà di azione, offre la possibilità di progettare iniziative e poi proporle al tavolo permanente.



KELAYORI

Massimo Stracquadro SLOW FOOD - ONLUS

Cinzia Stracquadro Presidente Centro Accoglienza settore
assistenza Terzo Settore

Anna Maria Corrao Direttore Azienda Farmaceutica Municipale

Roberta Corrao Dirigente settore Relazioni con il pubblico e
attività del commercio della Regione Piemonte

Anna Lisa Ferraris Veterinario Ministero della Salute-Ufficio
Adempimenti Comunitari del Piemonte

Sara Ghisardi Responsabile Centro Territoriale per il Volontariato di
Vercelli

Franco Giannini Associazione DON LUIGI DELL'ARAVECCHIA
ONLUS

Karla Legato Laboratorio Clinico Ospedale di Comunità di Tortona

Dina Patricia Magagnoli Presidente Associazione Orla NOX CON
VCI

Sofiana Mercuraglia CAPOCODOO centro settore ditta ALBESIO
SPA

Adolfo Mazzoni Responsabile Grande Distribuzione Organismo
per Banco Alimentare del Piemonte

Elisa Pirella Veterinario di Igiene degli alimenti zona B - Azienda
Sanitaria Locale di Vercelli

Martina Pirella Veterinario di Igiene degli alimenti zona B -
Azienda Sanitaria Locale di Vercelli

Antonino Ylmas Presidente O.S.V.E.R. ONLUS Opere
Soccomunitarie Vercellesi

Cinzia Zanzi Responsabile Grande Distribuzione Organismo per
Banco Alimentare del Piemonte



Circa un terzo del cibo prodotto nel mondo va perso o sprecato creando pressioni inutili sulle risorse naturali e non rendendo disponibile una quota significativa della produzione di cibo sano e nutriente. La Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva propone una giornata formativa agli attori del complesso processo di valutazione e utilizzo degli alimenti non venduti e dei cibi non consumati. Le mutate normative, la carta di Milano, l'eredità di Expo, la legge contro gli sprechi alimentari sono gli input necessari per dare vita alle idee e attraverso il prezioso impegno sociale della città di Vercelli, degli enti caritativi con i loro volontari, insieme possiamo operare in modo concreto e senza indugio. Lo spreco diventi una risorsa, non consideriamolo un rifiuto.

UNA BUONA OCCASIONE

S.I.Me.Ve.P. assieme

alla Città di Vercelli

alla Camera di Commercio di
Vercelli,

con il Patrocinio del Ministero della
Salute

e della F.N.O.V.I.

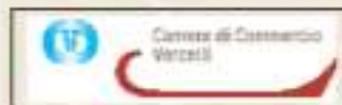
presso la sala Convegni del Seminario
arcivescovile Piazza Sant'Eusebio n° 10

Vercelli

7 giugno 2016



Ministero della Salute



DAL CIBO CHE NON NUTRE
NESSUNO.....
.....UNA BUONA OCCASIONE
L'ESPERIENZA DI VERCELLI, città
solidale



Poster Città di Vercelli

Convegno Simevep di
Bergamo 2016



DAL CIBO CHE NON NUTRE NESSUNO.....

.....UNA BUONA OCCASIONE

L'ESPERIENZA DI VERCELLI, città solidale



Azioni condivise nel periodo 2015 / 2016 con il mondo del volontariato, le istituzioni, la società scientifica, le g.d.o., il Banco Alimentare, le Parrocchie della città, i cittadini



dal Convegno S.I.Me.Ve.P.
7 giugno 2016

UNA BUONA OCCASIONE

".....il diritto al cibo è un diritto umano fondamentale e la mancata possibilità ad accedere ad alimenti sani, in quantità sufficiente e nutrienti, significa violare la dignità umana.

Non bisogna guardare lontano per accorgersi che spesso il diritto al cibo non è più garantito o, per lo meno, non è sempre facilmente disponibile neppure nel nostro territorio.

La FAO denuncia da anni il problema etico ed ambientale della corretta gestione e della equa ripartizione delle risorse del pianeta, insieme alla doverosa necessità di riduzione degli sprechi nei Paesi ricchi.

Ogni anno viene buttato circa un terzo della produzione mondiale di cibo ancora commestibile, oltre 1 miliardo di tonnellate di cibo finiscono in discarica.

In Italia esiste già la legge 155/2003 detta "Del buon samaritano", che ha permesso in questi anni il recupero per finalità sociali, di notevoli quantità di cibo ancora perfettamente edibile altrimenti destinato a diventare rifiuto..."

- La Legge 155/2003 consente alle ditte che donano gli alimenti di usufruire di alcune agevolazioni fiscali quali, ad esempio, il recupero dell'iva.- Ora la legge n. 166 del 19/08/16 ci consegna ulteriori possibilità.

Città di Vercelli, tavolo permanente

La Città di Vercelli ha costituito un tavolo interistituzionale permanente "Recupero cibo e lotta allo spreco" con l'obiettivo di sviluppare idee e progetti mirati a garantire la sicurezza alimentare delle famiglie in difficoltà creando una rete di sinergie tra gli attori del territorio coinvolti.

Attualmente ne fanno parte: MINISTERO DELLA SALUTE U.V.A.C, AFM Vercelli, ASL VC, S.I.Me.Ve.P., ASCOM, Osver, Ass. Don Luigi Aravecchia, Ass. Centro Accoglienza Notturna S. Teresa, Ass. Noi Con Voi, Ass.

Gruppi Vincenziani, Banco Alimentare.



L'Impegno della Città

Vercelli, città capoluogo di provincia con circa 47.000 abitanti, da molti anni supporta la cittadinanza maggiormente bisognosa e partecipa attraverso istituzioni pubbliche e private al progetto comune di solidarietà.

Solidarietà che si concretizza attraverso la mensa popolare istituita dall'amministrazione comunale già negli anni 90 e capace di fornire oltre 50 pasti giornalieri, attraverso la mensa ricavata presso il dormitorio dove sono garantiti altri 25, 30 pasti e attraverso la mensa della di una onlus capace di mettere in tavola un centinaio di pasti caldi giornalieri.

Solidarietà che passa attraverso le Parrocchie di Vercelli dove i sacerdoti sono stati capaci di creare una rete di volontari che giornalmente si impegnano per i più bisognosi nel recupero degli alimenti e provvedono alla loro distribuzione.

L'Emporio Solidale



Nasce da un'idea condivisa tra i diversi "attori" della Città di Vercelli, primo fra tutti il volontariato cattolico attraverso l'impegno diocesano e dei suoi collaboratori più stretti. L'Amministrazione comunale, le Parrocchie, la G.d.O., il Banco Alimentare e anche i cittadini convogliano ad OSVER, il braccio operativo di Caritas, gli aiuti sottoforma di alimenti non deperibili e, da quest'autunno, anche di alcuni alimenti freschi.

Esposti sulle scaffalature tipiche dei supermercati, sono pronti ad essere prelevati dalle 700 famiglie accreditate a questa opportunità di utilizzo.

Non ci sono prezzi, le famiglie non pagano, ma sono spostati sugli alimenti i punti relativi ad ognuno di essi.



L'importanza della formazione: su di essa dobbiamo puntare adesso per dare garanzia a chi dona, la grande e la piccola distribuzione, per chi raccoglie e per chi consuma gli alimenti. S.I.Me.Ve.P. si impegna a dare il proprio aiuto

Facilitatori

- Possiamo essere facilitatori, siamo un anello importante della catena poiché possiamo trasmettere, attraverso la nostra professionalità, quelle garanzie che devono essere comprese dalla distribuzione (chi dona), da chi raccoglie (O.C.) e da chi riceve (persone in difficoltà).



Azioni

- E' arrivato il momento di passare dalle parole ai fatti e, così, abbiamo proposto e realizzato nel mese di febbraio i primi momenti formativi.
- Rivolti ai colleghi dirigenti veterinari e medici e ai tecnici della prevenzione.
- Lo scopo è quello di far conoscere anche all'interno del Dipartimento di Prevenzione le normative



Lotta allo spreco, recupero delle eccedenze alimentari

Come intervenire?



Esiste un nostro ruolo?

- Dal punto di vista etico e morale, certamente sì, in un periodo di crisi economica che perdura da oltre 10 anni;
- Dal punto di vista professionale, certamente sì, perché proprio grazie alla nostra professionalità possiamo fornire garanzie ai diversi attori di questi processi.

I diversi attori

- La g.d.o , la m.d.o., la piccola distribuzione comprendendo in quest'ultima anche la ristorazione non collettiva (i ristoranti, le trattorie, i bar), la ristorazione collettiva, le ditte di produzione;
- Gli enti di volontariato con il loro personale che opera a titolo gratuito;
- Gli utenti finali, coloro che ricevono i prodotti alimentari.



Far conoscere

- Le normative che regolano il recupero dei cibi.
- Troppo poche conosciute da tutti gli attori del processo.
- La Legge del Buon Samaritano, 155/03;
- La legge Gadda 166/16.

Legge 166/16

- Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la riduzione degli sprechi.
- Questa legge diventa il punto di riferimento per tutti gli operatori, compresi noi stessi quando ci occupiamo di questi settori.

Promuovere il Manuale delle buone prassi



Associazione Banco Alimentare di Roma
Associazione Sempre Insieme per la Pace
Banco delle Opere di Carità
Comunità Sant'Egidio
Croce Rossa Italiana
Pane Quotidiano – A fianco di chi ha bisogno – ONLUS
Federazione Nazionale Società San Vincenzo De Paoli
Qui Group Foundation
ANGEM
ANCC/Associazione Nazionale Cooperative Consumatori Coop
ANCD/Associazione Nazionale Cooperative fra Dettaglianti CONAD
Federalimentare
Federdistribuzione
FIPE

Questionario

- Proponiamo un semplice questionario per capire quale sia il livello di conoscenza dei titolari delle ditte, in particolare quelle di medie e piccole dimensioni.
- Pare che sia difficile far passare la notizia, rendere attuabile la Legge Gadda.
- Difficoltà oggettive anche tra gli Operatori del nostro settore.



Dobbiamo lavorare molto

- Durante il primo incontro con i colleghi abbiamo incontrato alcune difficoltà.
- 1) difficoltà: il Ruolo dei professionisti; difficile far accettare un nuovo compito che non sia già compreso nel Piano Regionale 2017;
- 2) difficoltà: professione o volontariato? alcuni colleghi non comprendono i concetti espressi dalla L. 166/16 e dalla L. 155/03.

Dalla Regione Piemonte



- Nuovo Progetto rivolto alla piccola distribuzione, un po' diverso perchè non si occupa del recupero del cibo, bensì della corretta gestione degli alimenti da parte del consumatore finali, nelle case.

Locandina progetto



Acquista bene, conserva meglio

- Atto d'intesa tra Regione Piemonte, Assessorato alla sanità e Associazioni dei produttori del commercio e dei consumatori, firmato lo scorso 29 novembre 2016.
- E' una campagna di sensibilizzazione – informazione per il consumatore, basata sulle buone pratiche igienico – sanitarie.

PROGRAMMA DELL'INCONTRO

- **Le Malattie Trasmesse dagli Alimenti**
 - luogo di insorgenza
 - fattori di rischio
- **Presentazione del progetto**
- **Le 5 chiavi per la sicurezza alimentare**
 - Acquisto delle materie prime
 - Igiene
 - Contaminazioni crociate
 - Gestione delle temperature
 - Cottura
- **Domande e discussione**



IL PROGETTO

I commercianti e gli artigiani delle imprese che operano nel settore agro-alimentare possono svolgere un ruolo importante.

Conoscendo il prodotto alimentare che producono e/o vendono sono in grado lavorare in modo corretto e di fornire al cliente/consumatore informazioni su:

- **caratteristiche** qualitative e nutrizionali,
 - **comportamenti** da adottare durante il trasporto, la conservazione e la preparazione in cucina,
- rinforzando il rapporto di fiducia con il cliente e svolgendo un ruolo di interesse sociale.



IL PROGETTO

- TITOLO** •“ACQUISTA BENE, CONSERVA MEGLIO!”
- TEMATICA** •Campagna di sensibilizzazione per il consumatore sulla corretta gestione degli alimenti in ambito domestico.
- PERIODO** •Anno 2017
- LUOGO** •Tutti i negozi di vicinato aderenti all'iniziativa che producono e vendono prodotti alimentari (es. macellerie, pescherie, gastronomie, etc.)



Obiettivi

- Fornire al consumatore consigli pratici sul corretto acquisto, conservazione, cottura e consumo domestico degli alimenti;
- Formare il negoziante – artigiano che a sua volta fornisce informazioni aggiuntive al consumatore stesso;
- Valorizzare il ruolo dei Servizi delle ASL;
- Stimolare l'interesse nei confronti dei prodotti locali.

Si rivolge

- In particolare alla piccola distribuzione, agli esercizi di vicinato che, in Piemonte, sono ancora numerosi.



Conclusione

- Essere pronti ad intervenire, senza paura di fare qualcosa di più di quanto ci viene richiesto, non mettere ostacoli ma rendere più agevole il percorso;
- Impegnarci nella formazione ed essere consapevoli delle nuove forme di solidarietà che si sviluppano vicino a noi.





- Concludo con l'augurio di impegnarci nella formazione e di essere consapevoli delle nuove forme di solidarietà che si sviluppino vicino a noi.
- Grazie per a vostra attenzione.

La scienza contro lo spreco di cibo

- Una delle ultime novità è stata presentata lo scorso 13 dicembre alla camera dei Deputati.
- E' una cassetta della frutta in cartone ondulato e si chiama " Bestack ".
- Il materiale che la compone, a differenza del legno o plastica, allunga già di per sé la vita di frutta e verdura di 2, 3 giorni.

La casetta Bestack



Oli essenziali

- Al materiale, cartone ondulato, è stato aggiunto uno strato di oli essenziali naturali.
- Il ruolo di questi oli essenziali è quello di ridurre ancora di più l'azione dei batteri che causano la marcescenza.
- La shelf life degli alimenti aumenta, così di altre 24/36 ore.
- Riduzione dello scarto: fragole, riduzione dal 13 all'8%, nettarine, riduzione dal 25 al 20%.

Stima

- Si stima che l'utilizzo della cassetta in tutto il territorio nazionale possa salvare dal macero circa 115.000 tonnellate di fragole, albicocche e nettarine per un risparmio di 190 milioni di euro all'anno.

Dalla cassetta alla pellicola

- Altri esempi di materiali innovati da utilizzare come involucri protettivi:
- 1) pellicola semitrasparente a base di pectina e chitosano, utilizzata per proteggere il cuore di carciofo e i fichi d'india. E si può anche mangiare!
- 2) busta ecologica, composta da 12 alimenti, resi liquidi e poi risolidificati.

