

# avanzA M

percorsi ferraresi per la  
Valorizzazione delle  
eccellenze e la  
riduzione  
delle  
eccedenze alimentari

***La prevenzione da aspetto aggiuntivo  
a fondamento della gestione dei rifiuti.  
Produzione alimentare sostenibile,  
mangiare sano, meno.***

Mario Santi coordinatore scientifico del progetto  
**rifiutologo**

Officina dinamica ARCI Ferrara

## La prevenzione (finalmente) integrata nella gestione rifiuti

- Dir. 98/2008/CE (Dlgs 152/06 e s.m.i) gerarchia gestione (**1. prevenzione; 2. preparazione per il riutilizzo**; 3. riciclaggio; 4. recupero di altro tipo, per esempio il recupero di energia; 5. smaltimento)
- **Programma Nazionale Prevenzione Rifiuti** (PNPR - Del.Dirett. MinAmbiente 7.10.13)
- Si attua attraverso **Piani Regionali Prevenzione Rifiuti**, integrati alla pianificazione di settore
- **Pinpas** (programma nazionale contro lo spreco alimentare) primo programma attuativo del PNPR

## I numeri dello spreco alimentare

- La FAO calcola che ogni anno si sprechino **1,3 miliardi di tonnellate di cibo**, pari a 1/3 della produzione totale destinata al consumo umano. Il solo spreco di cibo in Italia ha un valore economico di circa 13 miliardi di euro all'anno.

### Contemporaneamente

- più di 800 milioni di persone sono ancora denutrite
- circa 1 miliardo non accede adeguatamente all'acqua potabile;

## **Dal Pinpas alla “Carta di Milano”**

*Settimana nazionale contro lo spreco (7-15 giugno 2015)*

**EXPO 2015 il Protocollo di Milano –  
è una carta di “indirizzi”, che punta  
ad unire cittadini e istituzioni per  
affrontare il problema della  
sostenibilità alimentare con tre  
obiettivi**

## EXPO 2015 il **Protocollo di Milano** (obiettivi)

1. Promuovere stili di vita sani e combattere l'obesità
2. **Promuovere l'agricoltura sostenibile**
3. **Ridurre lo spreco di cibo del 50% entro il 2020**

**Il problema resta  
TRASFORMARE gli  
INDIRIZZI in INIZIATIVE**

## **La Francia si muove**

Approvata a fine maggio 2015 dall'Assemblea Nazionale Francese una **legge che istituisce**, per i supermercati sopra i 400 metri quadrati,

### **il "reato di spreco alimentare"**

Non sarà più possibile per i negozi smaltire l'invenduto trasformandolo in rifiuto quando ancora edibile, pratica oggi comune a molti rivenditori, specialmente di grosse dimensioni

**/ Ministro dell'Ambiente Galletti:  
anche in Italia entro 2015**

## **Ecco perchè nasce AvanziAMO e perchè parte da Ferrara**

Qui ci sono eccellenze lungo la filiera da valorizzare

Qui è avviato recupero eccedenze

1. Fare rete

2. farsi conoscere

3. ottenere cambiamenti favorevoli agli attori economici della filiera e alla popolazione

**giusto difendere (60 md € italian sounding – finto italiano) e ampliare (dagli attuali 34,53 md € arrivare a 50) esportazioni delle eccellenze italiane**

**ma processo di valorizzazione eccellenze locali è anche più importante perchè sviluppa economia a benessere locale**

# **CON OFFICINA DINAMICA**

**Vogliamo contribuire a facilitare il processo per rendere sostenibile tutta la filiera alimentare, valorizzandone i protagonisti e favorendo percorsi di conoscenza e sensibilizzazione allo spreco.**



**Questo percorso prevede varie  
tappe oltre che impegno e  
coinvolgimento**

**Domani alle 10 prima tavola rotonda  
dove verranno fissati i primi punti  
che dovranno essere i primi obiettivi  
perché Ferrara sia .... un passo  
avanti.**

## **E da oggi e domani ... Avanziamo**

soggetti della filiera discutono e approfondiscono in pubblico nodi (produzione e distribuzione cibo, eco ristoranti, cibo e salute intercettazione eccedenze, ... )

Si discuta come fare rete, diffondere conoscenza, costruire carta che riconosca impegni di ognuno , ne certifichi azioni, diffonda pratiche e risultati

verso la CARTA DI FERRARA a Internazionale

- far emergere le eccellenze delle filiera territoriale “bio regionale”** PRODUZIONE – biologica certificata e “attestata” - v. principi costruzione DES in LR 19/14; DISTRIBUZIONE – in filiera corta –ruolo GDO per migloramento offerta a recupero eccedenze
- RISTORAZIONE – di qualità (bio, e a km 0 eco ristoranti)
- b) valorizzare l'accorciamento delle filiere (GAS), la distribuzione km 0 (mercati locali) e negozi equo solidali;
- c) creare e certificare la rete degli “eco ristoranti” "a km zero" e "a rifiuti 0" - *Punto 3* ;
- d) **sostenere il recupero delle eccedenze alimentari e il loro avvio alla ristorazione sociale** *Agire Sociale, Coop, allargamento della rete*;
- e) **monitorare il contributo alla riduzione dei rifiuti delle azioni da b) a d), arrivando alla definizione di indicatori qualitativi ma anche quantitativi**

Grazie e ...  
arrivederci alle  
prossime fasi  
per arrivare  
insieme alla  
meta



ario Santi [rifiutologo@hotmail.it](mailto:rifiutologo@hotmail.it)

el + 39 041 5245314

**avanz**  **AM** 

percorsi ferraresi per la

**V**alorizzazione delle  
**e**ccellenze e la  
**r**iduzione  
**d**elle  
**e**ccedenze alimentari