



SETTIMANA EUROPEA  
PER LA RIDUZIONE DEI RIFIUTI  
22-30 NOVEMBRE 2014



Con il sostegno finanziario  
del programma Life+ della  
Commissione Europea

## SETTIMANA EUROPEA PER LA RIDUZIONE DEI RIFIUTI 2014. ECCO ALCUNE DELLE 5643 AZIONI CHE SI REALIZZERANNO IN ITALIA:

### **Stop Food Waste, Feed the Planet - La carta di Bologna contro lo spreco alimentare**

La giornata si inserisce in un percorso che da Torino intende arrivare all'EXPO 2015 di Milano per riportare al centro dell'agenda politica Europea e della comunità internazionale il tema degli sprechi alimentari e la necessità di un quadro di riferimento comune per le politiche di prevenzione. Al centro dell'iniziativa la presentazione della "Carta di Bologna" contro lo spreco alimentare promossa dal MATTM ed elaborata in collaborazione con la segreteria tecnico-scientifica del Piano Nazionale di Prevenzione degli Sprechi Alimentari (PINPAS) e del Dipartimento di scienze e tecnologie agro-alimentari dell'Università di Bologna.

**Intesa SanPaolo, azione "Fermiamo lo spreco!"** – Target tutte le filiali del Gruppo Intesa Sanpaolo sul territorio nazionale ed i dipendenti.

In concomitanza con la SERR saranno avviate diverse iniziative di comunicazione rivolte sia ai colleghi che alla clientela della Banca. Tramite la Intranet aziendale sarà pubblicata una News che avrà come tema centrale quello della riduzione dei rifiuti e dello spreco alimentare; con l'occasione sarà diffuso on line un leaflet realizzato in collaborazione con Slow Food Italia in cui sono riepilogati i consigli base per combattere lo spreco in cucina e invitare a recuperare gli avanzi. Il leaflet contiene anche alcune informazioni di carattere generale su questo tema che possono contribuire a sensibilizzare il pubblico. Parallelamente l'iniziativa di comunicazione coinvolgerà tutti gli utilizzatori dei bancomat del Gruppo: a video e sugli scontrini rilasciati ad ogni transizione comparirà l'invito ad aderire alla SERR con azioni finalizzate alla riduzione dei rifiuti e ad evitare lo spreco alimentare.

**Auchan, azione "Buttali in Pentola"** – Target tutti i 50 Ipermercati Auchan d'Italia

Auchan ha messo in vendita dal 16 ottobre il libro "Buttali in pentola", che contiene 70 ricette anti-spreco proposte dagli utenti del sito [www.insiemecontrogli sprechi.it](http://www.insiemecontrogli sprechi.it). Le ricette sono state selezionate dalla eco-food blogger Lisa Casali e contengono idee creative per utilizzare avanzi di cibo o parti che solitamente vengono scartate. Una parte del ricavato verrà donata a WWF, partner dell'iniziativa. Lisa Casali effettuerà uno show cooking il 13 novembre presso l'Iper Auchan di Vimodrone (MI): l'evento verrà filmato e il video sarà

trasmesso in tutti gli Ipermercati Auchan, a beneficio dei clienti e collaboratori, durante la Settimana Europea per la Riduzione dei Rifiuti.

**Autogrill, azione “Autogrill e WWF insieme per nutrire la terra”** – Target area di servizio Autogrill Villoresi Est

Promuovere una cultura del recupero e del riciclo, anche attraverso la riduzione degli sprechi alimentari ha effetti positivi sulla società, sul cambiamento climatico, sulla tutela della biodiversità, sull'utilizzo responsabile delle risorse idriche e la conservazione della qualità del suolo. In particolare, il processo di compostaggio svolge un'importante funzione ecologica per la fertilizzazione dei terreni. La resa “rifiuto-compost” è di circa il 25%, ossia da 100kg di rifiuti organici si possono ottenere circa 25kg di compost. Per questo motivo, nei punti vendita Autogrill di Villoresi Est, Brianza Nord e Brianza Sud, con la partecipazione essenziale dei collaboratori, vengono separati i rifiuti organici, recuperati e trasformati in compost per “nutrire” le coltivazioni di un orto all'interno dell'Oasi Bosco WWF di Vanzago. Il progetto, nato nell'ambito del programma di WWF Italia “One Planet Food”, prevede la sperimentazione di una filiera integrata, in cui i rifiuti organici diventano risorse preziose per la produzione di nuovi alimenti. Infine, fondamentale per lo sviluppo di una coscienza critica da parte del consumatore, il progetto viene comunicato sul punto vendita, con le indicazioni per raggiungere l'Oasi e visitare l'orto di persona.

**Mercatino srl, azione “Riusare gli oggetti a favore dell'ambiente: il mercatino dei bambini”**

Target circa 200 punti vendita sparsi sul territorio nazionale

Bambini e genitori allestiranno un mini-mercatino nei mercatini in franchising di tutta Italia per sensibilizzare il tema del riutilizzo. Nell'ambito dei mercatini per bambini anche i genitori verranno sensibilizzati all'importanza della lotta allo spreco alimentare coinvolgendoli attraverso locandine informative consegnate e spiegate dai nostri operatori.

**Ferrovie dello Stato, azione “Zero cibo nei rifiuti!”** – Target sede centrale

L'azione prevede due iniziative principali. La prima riguarda la realizzazione di una campagna di sensibilizzazione sullo spreco alimentare, che coinvolgerà tutti i nostri dipendenti attraverso la piattaforma online per le comunicazioni del Gruppo Ferrovie dello Stato Italiane (Linea Diretta). Saranno forniti, insieme a del materiale informativo sui principali trend globali riguardanti il Food Waste, un questionario sui comportamenti che maggiormente possono influire sullo spreco alimentare e un decalogo sulle buone pratiche applicabili nel quotidiano per evitare, quanto più possibile, tale spreco di alimenti. Con la seconda iniziativa, condivisa anch'essa con tutti i dipendenti attraverso Linea Diretta, ci impegniamo, a partire dalla SERR 2014, ad includere nei contratti con le società di catering che si occupano degli eventi organizzati dal nostro Gruppo, un'apposita clausola con la quale tali società si impegneranno a devolvere le vivande

non consumate durante il servizio ad organizzazioni non a scopo di lucro attive nel settore socio-umanitario. La suddetta azione è in linea con la Politica Ambientale del Gruppo Ferrovie dello Stato Italiane e si inserisce all'interno della lotta agli sprechi di risorse naturali che il Gruppo sta già perseguendo.

### **Provincia di Gorizia, azione "CENE SPETTACOLO CON MENU' ANTISPRECO**

Target Tutto il TERRITORIO PROVINCIALE

Cene spettacolo con menù antispreco. Le cene spettacolo si svolgeranno in 10 ristoranti aderenti al progetto coprendo l'intera settimana dal 22 al 30 novembre 2014. Verranno offerti menù preparati ad hoc con materie prime di qualità ma che in genere la nostra società consumistica e sprecona tende a scartare. In abbinamento a questi particolari menù ci saranno spettacoli teatrali o workshop o riflessioni e approfondimenti sui temi dello spreco del cibo e del conseguente incremento della produzione di rifiuti nell'ottica della sostenibilità ambientale, economica e sociale delle azioni individuali e collettive. Tutto il programma della settimana su [www.facciamoloconamore.it](http://www.facciamoloconamore.it) - [facebook.com\facciamoloconamore](https://facebook.com/facciamoloconamore) - [www.provincia.gorizia.it](http://www.provincia.gorizia.it) – ambiente

### **Associazione GIACIMENTI URBANI, azione "Giacimenti Urbani"**

Target Cascina Cuccagna – Milano

Giacimenti urbani è un evento di Donatella Pavan, presidente dell'Associazione Giacimenti Urbani e dell'Associazione Consorzio Cantiere Cuccagna. Nato per sensibilizzare consumatori, istituzioni, professionisti e imprese sul valore degli scarti e dei rifiuti si rivolge ai cittadini coinvolgendoli attraverso mostre, laboratori e workshop sul tema della riduzione dei rifiuti. È un'iniziativa che invita a superare una visione problematica dei rifiuti, per adottarne una che riconosca in essi i nuovi giacimenti cittadini, da trasformare in oggetti belli e preziosi e in nuovi materiali da riutilizzare. Giacimenti Urbani vuole indurre un nuovo bisogno, quello di trovare la destinazione ottimale per ogni oggetto e materiale che ci circonda, vagliando le diverse possibilità che abbiamo per riusarlo, ripararlo, riciclarlo, dividerlo, e raggiungere una drastica riduzione dei rifiuti. PROGRAMMA DELL'EVENTO "R" COME RIDURRE": Mostra Less is more: esempi d'eccellenza nel packaging, in collaborazione con il Politecnico di Milano (Galleria – 1° piano); "R COME RICICLARE": Mostra L'altra scelta! Perché è importante differenziare gli imballaggi d'acciaio, alluminio, carta, legno e plastica? Protagonista l'attività di Cial, Consorzio Ricrea, Comieco, Corepla, Rilegno, che viene illustrata attraverso installazioni, pezzi di design e laboratori coerenti con il materiale di ciascun consorzio (Stanze 11,10 , 9 , 8 1° Piano); "R COME RECUPERARE" Spazio espositivo e laboratori pratici dedicati agli impieghi degli oli alimentari esausti , in collaborazione con Conoe. (Punto d'Incontro e Corte Sud). In più, la collettiva Nuovi stili di vita: servizi e attività per ripensare la nostra vita quotidiana (1° Piano); "R COME RACCOGLIERE" Il buon ritiro : punto di raccolta di Raee a cura di Amsa e raccolta di tappi e vasi in plastica (Giardino); "R COME RIPARARE" A scuola di

riparazione . Workshop pratici per bambini, studenti e adulti promossi dalla Falegnameria e dalla Ciclofficina Cuccagna sul tema della riparazione e up-cycling e asta di biciclette usate (Ciclofficina, Falegnameria, Stanza 31 e Corte Nord); Laboratori di riparazione con Alessandro Cagnolati di Paea e Fabio Hack di PCofficina; "R COME RIUSARE" Quel che non serve a te serve a me, in collaborazione con la Banca del Tempo di Cascina Cuccagna (Stanza Capriate).

### **ACEA Pinerolese, azione "Spreco meno... a regola d'arte"**

Target Ipercoop - Centro Commerciale "Le Due Valli" - C.so della Costituzione 8, Pinerolo  
Gara di cucina contro lo spreco. I partecipanti devono candidare la propria ricetta contro lo spreco, utilizzando tra gli ingredienti avanzi o eccedenze, scegliendo tra le categorie: antipasti e primi piatti, secondi o dolci. La gara si articola in due momenti. Il primo avverrà nel mese di ottobre, quando una giuria di esperti selezionerà i migliori piatti. I primi classificati di ciascuna categoria saranno inviati all'evento di showcooking, che si svolgerà il 28 novembre, sotto la guida di uno chef esperto di cucina anti-spreco. Tutte le ricette verranno pubblicate, al fine di proseguire la sensibilizzazione contro lo spreco anche dopo il termine della gara.

### **SIMPLY ITALIA (SMA spa), azione "Cibo in spazzatura spreco in natura"**

Target 5 sedi dell'azienda, nei 266 supermercati diretti, nei 423 supermercati affiliati. In totale saranno 689 supermercati aderenti, a insegna Simply, IperSimply e PuntoSimply, distribuiti su tutto il territorio nazionale.

Produzione di materiali di comunicazione per sensibilizzare i 9.500 dipendenti, gli imprenditori affiliati e i 4 milioni di clienti settimanali sull'importanza di ridurre lo spreco alimentare per un minor impatto ambientale, seguendo i consigli forniti attraverso la campagna "Non alimentare lo spreco" in collaborazione con WWF (<http://www.simplymarket.it/landing-wwf-home.php>) e attraverso l'acquisto di prodotti scontati prossimi alla scadenza identificati con bollino "Evitiamo gli sprechi". A queste campagne di prevenzione e riduzione degli sprechi alimentari, si aggiungono le attività di sensibilizzazione sull'importanza del riciclo e del riutilizzo: sostituzione dei prodotti usa-e-getta e non riciclabili con manufatti riutilizzabili (come, ad esempio, i sacchetti per la spesa e i contenitori dei prodotti venduti a peso), l'acquisto di prodotti alimentari e detersivi a peso, di ricariche (spazzolini, rasoi e detersivi) e di prodotti a marchio Simply che hanno attivato azioni virtuose per la riduzione degli imballi. Altre azioni finalizzate alla riduzione degli sprechi alimentari (es: donazione di prodotti edibili ma non vendibili alle Onlus) ed energetici (es: giornata del risparmio energetico) vengono inserite nell'annuale Bilancio di Sostenibilità, comodamente consultabile scaricabile dai clienti sul sito (<http://www.simplymarket.it/bilancio-sociale.php>).

**GRUPPO HERA, azione "Come bere un bicchier d'acqua"** – Target CENTRI DI RACCOLTA HERA di CASTELGUELFO, DOZZA, FIRENZUOLA, MEDICINA E MORDANO

Durante l'intera settimana europea, tutte le utenze domestiche che porteranno ai centri di raccolta alcune tipologie di rifiuti (10 kg. di rottami metallici, RAEE, accumulatori al piombo, oli alimentari...) riceveranno in omaggio una bottiglia di vetro con cui poter attingere l'acqua che viene erogata gratuitamente dalle sorgenti urbane diffuse sul territorio. Hera intende sensibilizzare l'utenza sull'uso dell'acqua di rete al posto di quella in bottiglia di plastica per incidere sulla riduzione del consumo delle bottiglie di plastica. I partecipanti all'iniziativa saranno sensibilizzati sulle finalità della SERR: riuso, prevenzione e riduzione dei rifiuti dagli operatori dei centri di raccolta.

**Consorzio smaltimento RSU Rovigo, azione "Eco Eroi contro lo spreco alimentare"**

Target Istituti scolastici della Provincia di Rovigo

L'iscrizione del Consorzio RSU alla settimana Europea di riduzione dei Rifiuti va intesa come un'iscrizione valida per più Enti al fine dell'inserimento dei loro nominativi nell'elenco degli Enti ed Istituzioni che partecipano, con la realizzazione di eventi all'iniziativa. Enti inseriti nell'unica iscrizione inoltrata dal Consorzio RSU: 1) Consorzio smaltimento RSU di Rovigo Viale delle Industrie 53/a Rovigo. Evento: distribuzione negli istituti scolastici della Provincia di Rovigo di n. 1000 calendari 2015 creati per illustrare il problema dello spreco alimentare 2) Associazione bambini in Fattoria di Confagricoltura Rovigo Piazza Duomo 2 Rovigo Evento: "AVANZI ZERO" CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE Alcuni agriturismi appartenenti alla rete Associazione Bambini in fattoria di Confagricoltura Rovigo aderiscono alla Settimana Europea di riduzione dei rifiuti, proponendo ai propri ospiti di portare a casa, in una "doggy bag" il cibo che è avanzato dai loro pasti e informandoli sul valore sociale di questa scelta. Oltre al "doggy bag" (sacchetto nel quale si raccolgono gli avanzi del pasto consumato), che potranno portare a casa ai propri animali o per proprio consumo, gli invitati riceveranno, da parte dei titolari delle aziende agrituristiche, il calendario 2015 dedicato allo spreco alimentare. Pertanto l'ospite che non riuscirà a finire il proprio cibo durante il pranzo o la cena, potrà portarlo a casa, considerando la sua richiesta non solo legittima ma addirittura gradita. L'iniziativa "avanzi zero" verrà promossa in occasione della Settimana Europea di Riduzione dei rifiuti, e proseguirà per sempre. I partecipanti dell'iniziativa sono le aziende agrituristiche: "Valgrande" di Bagnolo Po, "Ai Pavoni" di Ariano nel Polesine, "Ai Quarti" di Guarda Veneta che, insieme alla azienda agricola "La Voltona" di Villadose, distribuiranno anche il calendario 2015 3) BANCADRIA CREDITO COOPERATIVO DEL DELTA - Piazza Luigi Grotto Cieco - Adria - RO - (sportello ambiente territorio) Evento: dal 22 al 30 novembre 2014 presso gli sportelli automatici delle sue 12 filiali, fa apparire un messaggio mirato per sensibilizzare i propri clienti sul tema della spreco alimentare. 4) Istituto Professionale di Stato "G. Cipriani" di Adria (RO) Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera via Aldo Moro, 1 - 45011 - Adria (RO) - Evento: dal 22 al 30 novembre 2014 presso le cucine della scuola verranno preparate ricette

alimentari con avanzi contro lo spreco alimentare 5) La Voce di Rovigo (quotidiano locale) redazione piazza Garibaldi 17 Rovigo Evento: Mercoledì 26 novembre 2014 l'inserito del quotidiano "La voce del gusto" sarà dedicato alla pubblicazione delle ricette di cucina preparate dalla scuola Alberghiera di Adria con avanzi di cucina contro lo spreco alimentare. 6) CONSORZIO PER LO SVILUPPO DEL POLESINE Viale delle Industrie, 53/b - 45100 ROVIGO Evento: dal 22 al 30 novembre 2014 verrà pubblicato nel sito istituzionale una immagine che promuove i prodotti locali e di stagione come ricetta contro lo spreco alimentare Le attività sono: 1) Distribuzione negli istituti scolastici della Provincia di Rovigo del calendario 2015 (un anno contro lo spreco alimentare) predisposto per spiegare ai giovani alunni il problema dello spreco alimentare fortemente legato all'abbondanza. 2) Messaggio ambientale contro lo spreco alimentare nei bancomat delle filiali di Bancadria; 3) preparazione di ricette contro lo spreco alimentare presso la scuola Alberghiera di Adria; 4) pubblicazione delle ricette contro lo spreco nel quotidiano locale La Voce di Rovigo 5) pubblicazione nel sito internet del Consorzio di sviluppo di Rovigo dell'importanza del consumo di frutta e verdura locale e di stagione 6) invito a portare a casa gli avanzi del pasto proposto dai ristoranti con agriturismo dell'associazione bambini in fattoria di confagricoltura Rovigo. Il Consorzio RSU di Rovigo, anche quest'anno realizza nel territorio della Provincia di Rovigo, una serie di eventi grazie alla partecipazione congiunta di diversi enti ed istituzioni locali.

### **Apicoltura Lombardi, azione "ASINI e AZIENDE AGRICOLE FAMILIARI promuovono buone pratiche e piccole azioni quotidiane"**

Target Apicoltura Lombardi, Fattoria Didattica e Asineria Sociale

L'Associazione Culturale SCIENZaFAENZA ed il Centro Ricerca e Documentazione per l'Educazione Interdisciplinare in Fattoria EDinFA promuovono una lezione itinerante nell'ambiente naturale e nel paesaggio rurale a passo d'asino sui temi della raccolta differenziata, del risparmio energetico e una riflessione scientifica sull'uso inopportuno della parola "rifiuto" per "materiali" che andrebbero progettati per essere prodotti in quantità ridotta e adeguata all'uso conseguente alle reali necessità e soprattutto nell'ottica di essere differenziati e avviati a riparazione, riuso e riciclo. Oltre alle asinelle Maya, Luna, Titti, Francy, Luna, Pasqua e Chanel saranno accompagnati nel cammino da Mauro Lombardi, divulgatore scientifico esperto di materia ed energia e guida ambientale escursionistica della regione Emilia-Romagna. Nel corso dell'uscita si svolgerà un'azione di clean-up lungo il percorso per mostrare che i rifiuti sono abbandonati in gran parte da persone che visitano la campagna con scarsa attenzione e senza adeguata sensibilità ecologica. Saranno invitati famiglie, consumatori, studenti ed insegnanti. Il contesto della fattoria didattica e la presenza degli asini permetterà un focus sullo spreco del cibo (materia ed energia) collegandosi con attività promosse dell'azienda per il 2014 Anno Internazionale dell'Agricoltura Familiare e in preparazione all'EXPO 2015 "Nutrire il pianeta, energia per la vita".

## **Covar 14, azione “Minestrone in piazza”**

Target Giardino delle Rose, Castello Reale di Moncalieri

Il progetto ha l'obiettivo di creare un evento gratuito in grado di coinvolgere i cittadini sul tema del consumo alimentare sostenibile e dunque sulla prevenzione dei rifiuti. L'evento avrà luogo in un luogo pubblico di un grande Comune del bacino Covar14 ed è costituito dalla preparazione e consumo di un minestrone comunitario.

## **Comune di Ferrara, azione “Last Minute Market a Ferrara - stop allo spreco di cibo!”**

Target Comune di Ferrara Piazza Municipale

Il 24 novembre 2014 alle ore 11.00 presso la Residenza Municipale si terrà un incontro pubblico di presentazione alla stampa locale e a tutta la cittadinanza del Progetto “Last Minute Market stop allo spreco!”. In particolare verranno illustrati i dati della raccolta degli alimenti donati e sottratti al circuito dei rifiuti a Ferrara nell'anno 2013, la disseminazione e i nuovi sviluppi del progetto. All'evento saranno presenti alcuni partner locali di progetto come HERA Ferrara e Last Minute Market s.r.l., i rappresentanti delle Associazioni che ricevono i prodotti e i negozianti che li donano. Il Progetto Last Minute Market a Ferrara coinvolge negozi al dettaglio di prodotti alimentari, pane e pasticceria/gastronomia o piccoli supermercati della città e associazioni ONLUS del territorio impegnate nella cura e supporto di persone svantaggiate dotate di una mensa interna. Il progetto prevede che gli alimenti in scadenza (in giornata se si tratta di prodotti freschi o freschissimi o prodotti da forno) vengano ritirati dagli scaffali e donati ad associazioni ONLUS che direttamente si recano presso il punto vendita per recuperare i prodotti con cadenza giornaliera o settimanale a seconda degli accordi. Il progetto è attivo presso la città di Ferrara dal 2004 e prosegue in maniera consolidata coinvolgendo n.19 punti vendita e n. 5 associazioni ONLUS. Nel 2013 sono stati raccolti Kg. 64.752,58. Nell'ambito dello stesso progetto nell'anno 2013 è stato attivato anche un accordo con CIR Food, azienda di ristorazione che si occupa della preparazione e distribuzione di pasti cotti presso punti selfservice. L'accordo prevede la donazione quotidiana ad una associazione ONLUS ferrarese dei pasti non distribuiti. Il Comune di Ferrara coordina il progetto e opera come cabina di regia tra le parti. Partner di progetto HERA Ferrara.



Consorzio Nazionale  
per la raccolta,  
il riciclaggio  
e il recupero degli  
imballaggi in plastica



CONSORZIO RECUPERO VETRO



Consorzio  
Imballaggi  
Alluminio



CONSORZIO NAZIONALE RICICLO  
E RECUPERO IMBALLAGGI ACCIAIO



Consorzio  
Nazionale  
per la raccolta  
il recupero  
e il riciclaggio  
degli imballaggi  
di legno