15 dicembre 2020

Maurizio Notarfonso

FEDERALIMENTARE
Servizi s.r.l.

METTIAMOCI
IN RIGA

LIFE Food.Waste.StandUp: meno spreco alimentare, più solidarietà

Il ruolo chiave della filiera agroalimentare

life | food. waste. standup.

UNIONE EUROPEA
Fondo Sociale Europeo
Fondo Europeo di Sviluppo Regionale

Agenzia per la Coesione Territoriale

MINISTERO DELL'AMBIENTE
E DELLA TUTELA DEL TERRITORIO E DEL MARE

PON GOVERNANCE E CAPACITÀ ISTITUZIONALE 2014-2020

SOGESID SPA
INGEGNERIA TERRITORIO AMBIENTE

CHI SIAMO

- **FEDERAZIONE ITALIANA DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE**
- Fondata nel **1983**
- Membro di **CONFINDUSTRIA** e di **FOODDRINKEUROPE**
- Raggruppa **13 ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA che rappresentano circa 7.000 aziende**

- **3° settore alimentare** in Europa, dopo Francia e Germania
- **2° settore manifatturiero** in Italia, dopo il metalmeccanico
- **142 mld €** di fatturato
- **58.000 imprese** (di cui 6.850 con oltre 9 addetti)
- **385.000** addetti
- **32,9 mld €** di export
- **21,8 mld €** di import

METTIAMOCI
IN RIGA

IL PROGETTO IN BREVE

LIFE-Food.Waste.StandUp è co-finanziato dalla Commissione Europea nell'ambito del programma LIFE (ambiente e azione per il clima)

il progetto si fonda su due grandi pilastri:

1. la prevenzione e la riduzione dello spreco alimentare
2. il recupero delle eccedenze ai fini della donazione sociale

Chi sono i Partner

FEDERALIMENTARE (COORDINATORE)

FEDERDISTRIBUZIONE

FONDAZIONE BANCO ALIMENTARE ONLUS

UNIONE NAZIONALE CONSUMATORI

Inizio attività: 7 luglio 2016
Termine contratto: 30 settembre 2019

Per un valore complessivo di
1,57 milioni di €

METTIAMOCI
IN RIGA

OBIETTIVI PRINCIPALI

Va segnalato che, per una favorevole coincidenza di tempistiche, le attività del nostro progetto iniziano nell'estate del 2016 proprio alla vigilia della promulgazione della c.d. ***Legge Gadda*** *(due mesi dopo…)*

Obiettivi

- **Sensibilizzazione** in materia di prevenzione degli **sprechi alimentari** e gestione delle eccedenze lungo la filiera.
- **Aumentare** il loro **recupero** e i volumi delle **donazioni**.
- Realizzazione di una intensa **campagna tecnica e mediatica di informazione** diffusa su tutto il territorio nazionale «ritagliata» su **tre target:**
  - Imprese alimentari
  - Punti della Grande Distribuzione Organizzata
  - Consumatori

METTIAMOCI
IN RIGA

FOOD WASTE: ALCUNI DATI

In Italia ogni anno circa **5,6 milioni di tonnellate** di eccedenze alimentari vengono prodotte.

Di questo volume totale, come vedrete meglio nelle presentazioni successive, il 57% (circa 3,2 milioni di tonnellate) viene generata dagli "attori economici":

- il settore **primario** per il 37%;
- l'industria di **trasformazione alimentare** per il 3%;
- la **GDO** per il 13%;
- i canali ho.re.ca e la **ristorazione** in generale per il 4%;
- i **consumatori finali** influiscono per il 43% (2,4 milioni di tonnellate).

Diversamente sono **480.000 le tonnellate** che mediamente ogni anno vengono recuperate attraverso le **donazioni** a enti caritativi (circa il 9% delle eccedenze).

IL RUOLO DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE

Numerose sono le **best practices per evitare gli sprechi** nella trasformazione alimentare:

- Valorizzare integralmente la materia prima agricola in tutte le sue componenti nel pieno rispetto delle norme ambientali e igienico-sanitarie anche attraverso l'innovazione
- Reindirizzare le eccedenze nel rispetto dei requisiti di sicurezza a fini sociali, alla produzione di mangimi e ad altri usi industriali
- Evitare perdite alimentari durante i processi di trasformazione, identificando i punti chiave e individuando soluzioni per efficientare la produzione
- Ottimizzare la logistica cooperando con gli altri produttori e i clienti
- Creare nuovi prodotti da alimenti e ingredienti che rischiano di essere sprecati

INDUSTRIA E CONSUMO SOSTENIBILE

L'industria alimentare agisce su più fronti per la loro riduzione, **guardando anche alla fase del consumo:**

1. Promuove la piena utilizzazione dei prodotti (ri-porzionamento in linea con i nuovi stili di vita, in termini di occasioni/ abitudini di consumo e in linea con diete equilibrate)
2. Propone imballaggi sempre più performanti, per preservare più a lungo la shelf-life, in termini di sicurezza e di qualità del prodotto
3. Offre prodotti ad alto servizio aggiunto, per minimizzare la manipolazione domestica
4. Supporta le iniziative di diffusione di informazioni accurate, per la migliore conservazione e preparazione degli alimenti e di procedure strutturate per la prevenzione degli sprechi e la gestione delle eccedenze destinate agli enti caritativi

LA FILOSOFIA DEL PROGETTO

Grazie al nostro progetto l'impegno dei partner coinvolti è andato oltre, rafforzando *favorevolmente un processo già in corso, valorizzato grazie alla approvazione della Legge 166/2016* che ha sburocratizzato e semplificato le procedure per chi vuole donare invece di sprecare.

Il *«fil rouge»* di tutte le azioni dei partner è stato sempre quello di incoraggiare una gestione alimentare responsabile e il recupero delle eccedenze alimentari a fini di solidarietà sociale puntando ad un aumento significativo delle quantità di tonnellate di cibo recuperato da destinare agli enti caritativi.

METTIAMOCI
IN RIGA

I NOSTRI STAKEHOLDER

Essendo un progetto «LIFE governance» il progetto ha puntato molto sul dialogo costante con alcuni stakeholder esterni:

- *Gli uffici dei Ministeri attivi sul tema in particolare MIPAAFT, MINAMBIENTE e MISE*
- *Le Regioni e gli Enti locali*
- *I principali centri di ricerca pubblici e università in particolare CREA, ENEA e il Cluster nazionale Agrifood*
- *Il network delle organizzazioni del Terzo Settore su tutto il territorio*
- *Agenzie di ricerca e sviluppo tecnologico del settore privato*

Tale dialogo ha avuto come obiettivo quello di mettere al centro delle agende politiche, scientifiche e di business la priorità della diminuzione degli sprechi alimentari lungo tutta la filiera.

METTIAMOCI
IN RIGA

RISULTATI CONGIUNTI: GRANDI EVENTI

- Organizzazione di **«grandi eventi»** di comunicazione e visibilità sui mass media:
  - L'evento di «lancio» (novembre 2016) alla presenza dell'allora Ministro Martina presso il MIPAAFT a Roma
  - La conferenza «Alimentare l'economia circolare» tenutasi nel maggio 2018 in occasione di CIBUS a Parma
  - Il convegno di chiusura il 20 settembre 2019 a Roma
- Costituzione di cinque **Tavoli di lavoro tematici** tra Industria, Enti di Ricerca e Amministrazione sui temi dello spreco alimentare e della gestione delle eccedenze nell'Industria Alimentare
- Promozione a livello **nazionale ed europeo** del brand e della strategia di progetto in occasione di **eventi di rilievo**:
  - Fiere alimentari Alimentaria, ANUGA, CIBUS, SIAL
  - Fiere GDO Marca, Cariplo Factory, Bilancio Sostenibilità Federdistribuzione 2017
  - «Premio DONA» 2017-2018-2019

RISULTATI CONGIUNTI: MEDIA E SOCIAL

- Creazione di iniziative ad hoc in occasione delle **giornate nazionali sullo spreco alimentare 5 febbraio 2018 e 2019**
- **Pieno utilizzo dei principali social** per aumentare la visibilità del progetto e delle sue attività
  - Sito web www.lifefoodwastestandup.eu
  - Account live **Twitter**, canale **Youtube**, **Facebook** e Wikipedia

Giornata nazionale contro lo spreco, la filiera alimentare italiana scende in campo

04 Feb 2019 c.leoni

Proseguono anche quest'anno le iniziative del progetto LIFEFood.Waste.StandUp

READ MORE

Gli OSCAR "LIFE Food.Waste.Start.Up": call per migliori idee a confronto

29 Aug 2019 c.leoni

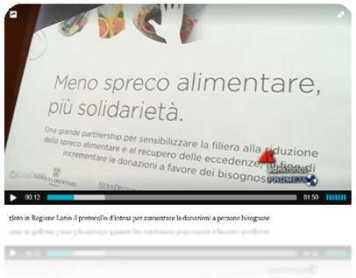
La tua attività è innovativa nell'ambito "sprechi e gestione delle eccedenze alimentari"? Ha impatto su uno dei seguenti settori: industria trasformazione alimentare, grande distribuzione organizzata, ristorazione collettiva e enti caritatevoli attivi nella donazioni alimentari?

READ MORE

Video, passaggi TV, eventi

Un anno del progetto LIFE

Kick off meeting – Servizio TG5



Kick off meeting – Servizio TG2

Evento CIBUS 2018

METTIAMOCI IN RIGA

RISULTATI CONGIUNTI: MATERIALI GDO

Strumenti di formazione delle imprese e dei dipendenti

Linee guida tecniche, cui si affianca un **kit anti spreco per i dipendenti**.

Strumenti di comunicazione per un approccio più «mainstream»

Storytelling video (4 episodi), radio-clip, sito istituzionale e sito dedicato ai temi della sostenibilità

METTIAMOCI
IN RIGA

RISULTATI CONGIUNTI: I ROADSHOW REGIONALI E IL PROTOCOLLO DI INTESA

Un viaggio che ha portato FederDistribuzione e gli altri partner a contatto con diverse realtà territoriali e ha contribuito al consolidamento e alla creazione di nuove partnership, alla condivisione di esperienze e alla presa di impegni e a stimolare l'attivazione di **progetti concreti sul territorio**, dando attuazione alla legge 166/2016. Il cuore di ciascuna tappa è stata la firma del **Protocollo d'Intesa** tra la Regione e i Partner del Progetto.

IL PROTOCOLLO D'INTESA

- Diffondere la **cultura della lotta allo spreco**
- Comunicare i **risultati di *best practices*** in materia di spreco e donazioni ⇨ aziende distributive
- Promuovere forme di sostegno a persone indigenti (**donazioni),** attivando così la conseguente **riduzione dei rifiuti** e i loro costi di smaltimento
- Proporre **forme premiali** (riduzione della tassa rifiuti) per i soggetti che donano

10 tappe nelle regioni d'Italia:
Veneto,
Lombardia,
Emilia-Romagna,
Toscana,
Sicilia,
Lazio,
Roma Capitale,
Abruzzo
Sicilia,
Friuli VG

METTIAMOCI
IN RIGA

RISULTATI CONGIUNTI: IL COINVOLGIMENTO DEI CONSUMATORI

In particolar modo sono stati raggiunti alcuni target di consumatori prioritari:

Le famiglie: in quanto luogo primario dello spreco del cibo, ma anche luogo di trasmissione di informazioni verso i giovani.

Famiglie mono componente e i giovani: in quanto le ricerche hanno evidenziato che sono soprattutto i giovani e i single i meno attenti quando si parla di spreco di cibo.

Il mondo della scuola, con particolare riferimento agli Istituti alberghieri, in quanto luoghi di formazione per i professionisti del futuro che lavoreranno nei campi della ristorazione ed accoglienza, settori nei quali la gestione degli sprechi alimentari necessita di approfondimenti.

Il mondo della ristorazione, perché in grado di sensibilizzare il consumatore a richiedere gli avanzi del pasto in modo che non vadano sprecati.

METTIAMOCI
IN RIGA

RISULTATI CONGIUNTI: IL COINVOLGIMENTO DEI CONSUMATORI

Realizzazione di **materiali di comunicazione cartacei** sulla prevenzione degli sprechi alimentari, distribuiti su tutto il territorio nazionale attraverso le quasi 130 sedi territoriali e delegazioni UNC:

- **Tre brochure** stampate in 120.000 copie,

- **Una guida informativa** stampata in 150.000 copie, contenente un inserto staccabile per aiutare il consumatore a monitorare i propri acquisti e le date di scadenza dei prodotti.

- 1000 copie della **brochure di progetto** con la presentazione degli obiettivi, dei partner del progetto.

METTIAMOCI
IN RIGA

RISULTATI CONGIUNTI: I VOLUMI DI DONAZIONI ALIMENTARI

LA GRANDE DISTRIBUZIONE

In tre anni la quantità di eccedenze alimentari donate dalle aziende della GDO che collaborano con la Rete Banco Alimentare è aumentata del 38% -> da 4.373 tonnellate a 6.050. E' cresciuto anche il numero di punti vendita attivi nelle donazioni -> tra il 2016 e il 2018 l'incremento è stato del 27% e i punti vendita sono passati da 737 a 933.

LE AZIENDE ALIMENTARI

Per quanto riguarda la quantità di eccedenze alimentari **recuperate**, grazie anche alle azioni sviluppate insieme a Federalimentare, sono passate da 14.428 a oltre 18.000 t, con un incremento superiore al 25% mentre le aziende donatrici sono passate dal **590** nel 2016 a **640** nel 2019, con un incremento dell'8,5%.

•Grazie per l'attenzione!

Per maggiori informazioni

- **www.lifefoodwastestandup.it**
- notarfonso@federalimentare.it

METTIAMOCI
IN RIGA