



PROGETTO IM.PATTO: AVVIO E SVILUPPO DEL FRIGO DI QUARTIERE





COSTO SOCIALE

1 milione di «pasti» buttati vs 4.5 milioni di poveri



COSTO ECONOMICO

pari a 12,6 miliardi di euro



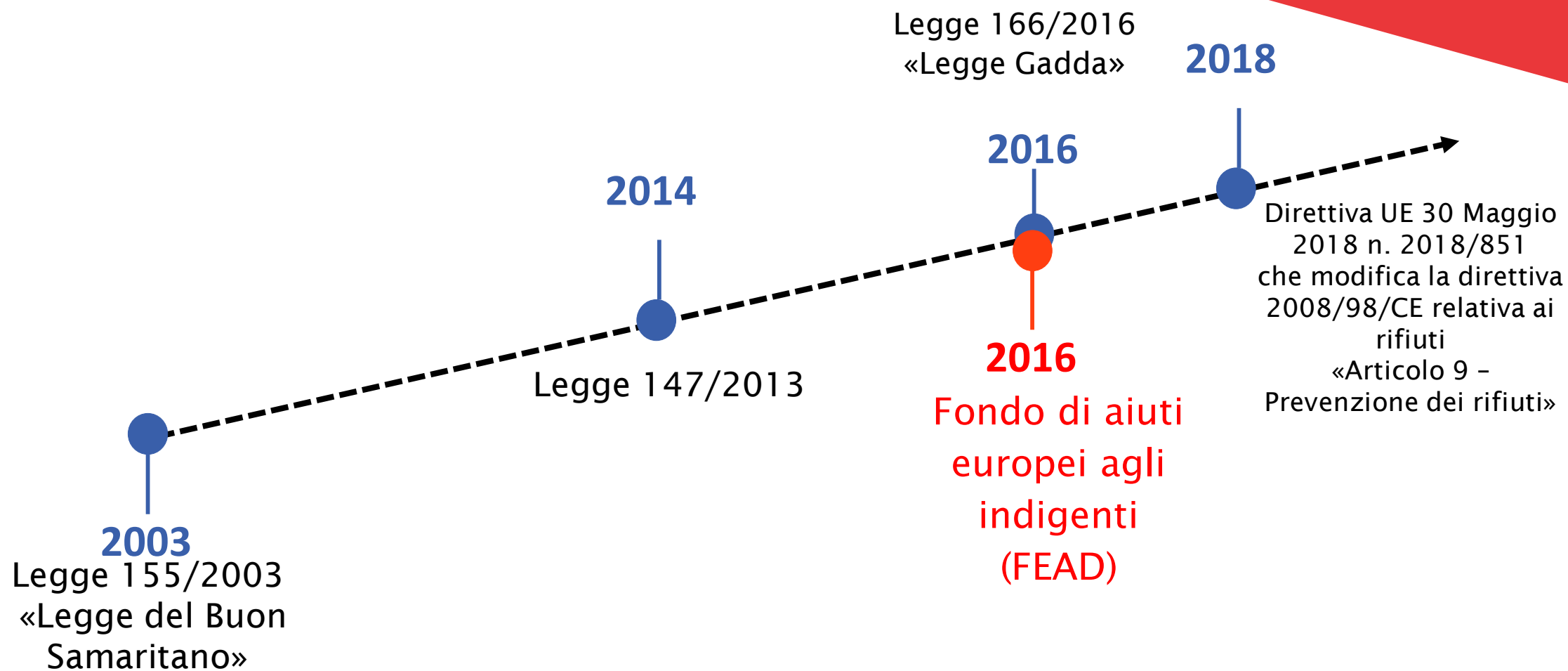
COSTO AMBIENTALE

pari a 13 milioni di tonnellate di emissioni CO2

Sono 5,6 milioni le tonnellate di cibo prodotte in eccedenza in un anno lungo la filiera agroalimentare italiana, dai campi al consumatore finale, di cui 5,1 milioni divengono spreco.

FONTE: Garrone P., Melacini M. e Perego A. (2019), Surplus Food Management Against Food Waste Il recupero delle eccedenze alimentari. Dalle parole ai fatti;
https://www.bancoalimentare.it/sites/bancoalimentare.it/files/executive_summary_surplus_food_managemnt_against_food_waste.pdf
<https://www.veterinariapreventiva.it/wp-content/uploads/2018/07/sorice-Spreco-alimentare-Porto-San-Giorgio-2018.pdf>

Il quadro normativo



L'intensità con cui le eccedenze sono recuperate e ridistribuite sta crescendo - dal 7,5% di 4 anni fa al 9% circa oggi - grazie al diffondersi di **best practice** e ad una **maggiore consapevolezza sociale**.

L'efficacia del recupero risulta maggiore laddove si mettono in atto processi di gestione strutturati. Le aziende di trasformazione "best-in-class" recuperano fino all'80% delle eccedenze. Nella grande distribuzione, nonostante le tradizionali difficoltà di recupero, i negozi "best-in-class" raggiungono il 30%

Coop considera da sempre l'azione volta a ridurre lo spreco alimentare e di risorse come una componente fondamentale del più generale impegno per la **tutela dell'ambiente**, agendo in un'ottica di **economia circolare**, come afferma la *Carta dei Valori delle Cooperative di Consumatori*.

Il BUON FINE è un processo aziendale volto alla donazione dei prodotti invenduti ad associazioni di solidarietà sociale che si occupano di persone in difficoltà o ad organizzazioni di tutela e assistenza degli animali.

In Piemonte il progetto è attivo dal 2003 e coinvolge **100 onlus** su **68 punti** vendita.

Nel 2023 è stata donata merce per un valore pari a **7,8 milioni di euro** che corrispondo a circa 1 milione e 300 mila pasti

Arriviamo così alle circostanze che hanno dato il via al progetto Frigo di Quartiere.

Il **progetto Im.patto** ha facilitato l'incontro e la conoscenza reciproca tra Nova Coop e i partner territoriali, rendendo evidenti potenziali **punti di convergenza** su alcuni temi e progetti.

Nel caso specifico di Torino, è emersa una particolare sensibilità dei partner sul **tema dello spreco alimentare**, che si è integrata perfettamente con il **Buon Fine** di Nova Coop.



Le circostanze d'avvio

2020

Nova Coop
progetto «Im.patto»



OBIETTIVI
PER LO SVILUPPO
SOSTENIBILE



2003

Nova Coop
progetto «Buon Fine»



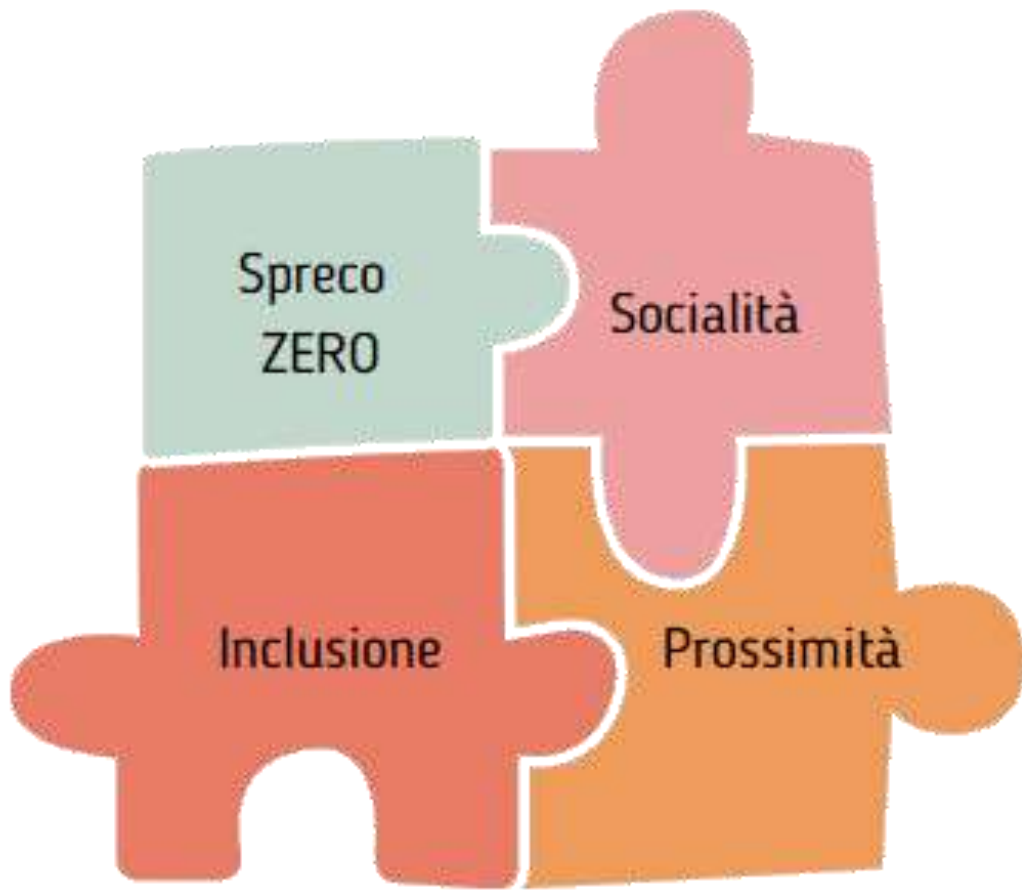
Re.Te. Ong e
l'Orto Urbano «Il Boschetto»
Via Enrico Petrella 28



2022

Al Boschetto
«FRIGO di QUARTIERE»





- * Recuperare e redistribuire il cibo scartato dalla vendita come **atto di responsabilità**
- * Coinvolgimento volontario dei destinatari in una relazione di **reciprocità**
- * L'accesso al Frigo come occasione di **socialità**
- * Il progetto del Frigo di quartiere è un contesto territoriale prossimo per rafforzare il **senso di appartenenza** percepito dalle persone

Persone vulnerabili
hanno **meno**
risorse e meno
capacità



«Capacitare vuol dire rendere più liberi di...»
(Sen 1986),



Incontro di obiettivi ambientali e sociali con obiettivi di miglioramento della vita e della salute delle persone

└───→ **Equità**

«Città che cambiano il diabete» che affrontano i problemi delle malattie croniche e dell'obesità per costruire ambienti sani



«*Circular for Zero*» - impatto ambientale zero: riduzione dei consumi, riciclo dei rifiuti, studio e sviluppo di prodotti riutilizzabili



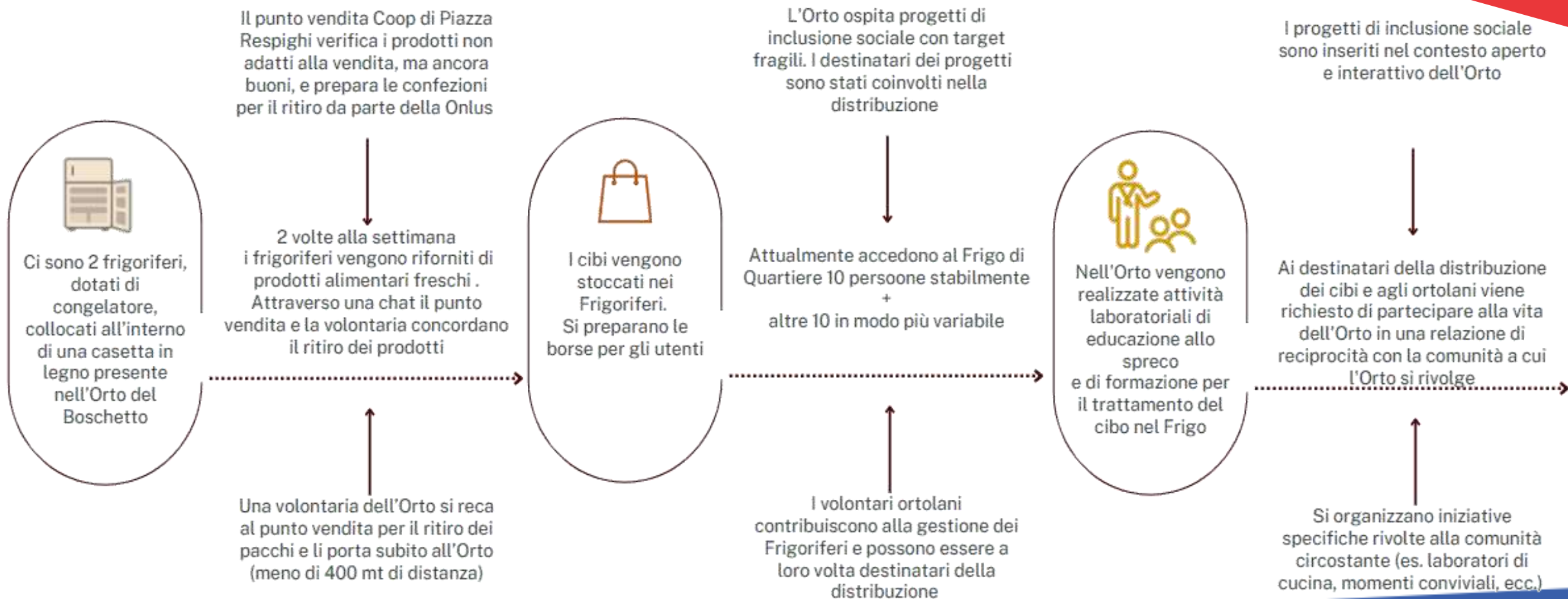
ASL
CITTÀ DI TORINO

Nel 2023 il Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ASL di Torino concede il patrocinio al progetto riconoscendone le potenzialità nel creare occasioni di sensibilizzazione, formazione e divulgazione dei corretti stili di vita

**Orientati da un obiettivo comune,
agiscono secondo le loro capacità**



**sussidiarietà
e
partecipazione**



«BREAK-EVEN POINT»



Trovare il **punto di equilibrio** tra:

- Prodotti disponibili
- Numero di utenti
- Sostenibilità economica
- Sostenibilità ambientale
- Presidio dell'intero processo

Nel 2023, messo a punto il processo di funzionamento del Frigo di via Petrella, si è passati ad una fase di sviluppo del progetto su altri territori.

In particolare si è colta l'opportunità di replicare l'esperienza in concomitanza con l'apertura di due **nuovi punti vendita di vicinato** in via Madama Cristina 143 e corso Inghilterra 49.

Si è quindi proceduto all'individuazione di nuovi partner che potessero sottoscrivere la convenzione con Nova Coop e aderire al progetto Frigo di Quartiere.

Ad oggi i prodotti del Buon Fine dell'InCoop di via Madama Cristina sono destinati all'**Agenzia per lo sviluppo di San Salvario** che opera presso la **Casa del Quartiere di via Morgari 14**; le eccedenze di corso Inghilterra sono recuperate dall'**Associazione Edera – Non più da soli** che gestisce lo **Spazio Anziani «L'amicizia»** di via Pilo 50/a nei locali della **Circoscrizione IV**.

Il 20 aprile 2024 è stato inaugurato il quarto Frigo presso il **C.P.G. Cartiera** in via Fossano 8. Il progetto in questo spazio è gestito dall'**APS Babelica** e dalla **Cooperativa Valpiana**.

Ad avvio del rapporto **tra l'organizzazione** che gestisce il Frigo di Quartiere e le **persone destinatarie** dei prodotti distribuiti si prevede che responsabile e nuovo partecipante firmino un Patto con il quale si sancisce un rapporto di reciprocità. Sulla base di una valutazione tra le parti è richiesto alle persone che accedono ai prodotti del Frigo di **essere soggetto responsabile rispetto ad alcune regole e soggetto attivo rispetto a piccoli compiti che possono essere necessari per la gestione del Frigo**

Grazie per l'attenzione

<https://im-patto.it/torino-circ-iv-v-vi-vii/>

