

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















I costi dello spreco alimentare

Il contesto



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 II 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









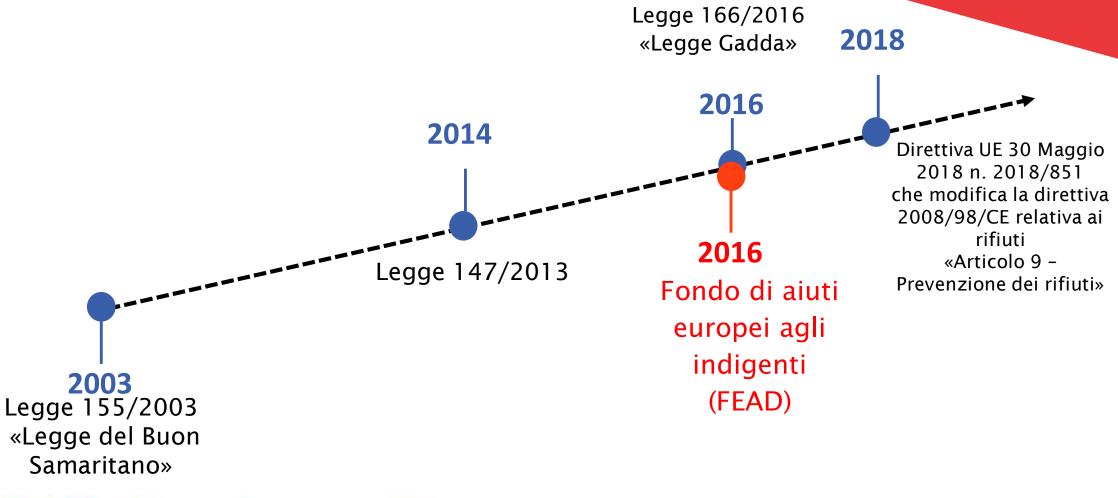






19/09/2024

Il quadro normativo

















Il Contesto

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%















Buon Fine di Nova Coop

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.















Buon Fine di Nova Coop

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















Le circostanze d'avvio

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.















2020
Nova Coop
progetto «Im.patto»















2003
Nova Coop
progetto «Buon Fine»



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

Le circostanze d'avvio



2022 Al Boschetto «FRIGO di QUARTIERE»















Spreco Socialità **ZERO** Inclusione Prossimità

Gli obiettivi

- * 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















La teoria del *cambiamento* per la *capacitazione*

Persone vulnerabili hanno meno risorse e meno capacità



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















Gli obiettivi



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













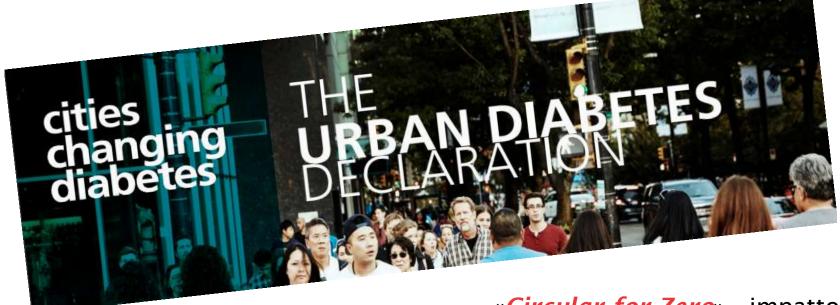




CITIES CHANGING DIABETES TORINO

Nuovi partner di progetto

«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















Azienda Sanitaria Locale "Città di Torino"

Nuovi partner di progetto



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















Gli attori in gioco

Orientati da un obiettivo comune, agiscono secondo le loro capacità

Associazioni, enti non lucrativi, Enti del terzo settore

volontari volontarie Singoli cittadini e cittadine

Istituzio ni Imprese
- dalla GdO al
piccolo
commercio dipendenti e
amministrazion
i

sussidiarietà e partecipazione















Il processo

Il punto vendita Coop di Piazza Respighi verifica i prodotti non adatti alla vendita, ma ancora buoni, e prepara le confezioni per il ritiro da parte della Onlus

Ci sono 2 frigoriferi, dotati di congelatore, collocati all'interno di una casetta in legno presente nell'Orto del Boschetto 2 volte alla settimana i frigoriferi vengono riforniti di prodotti alimentari freschi . Attraverso una chat il punto vendita e la volontaria concordano il ritiro dei prodotti

.......

Una volontaria dell'Orto si reca al punto vendita per il ritiro dei pacchi e li porta subito all'Orto (meno di 400 mt di distanza) L'Orto ospita progetti di inclusione sociale con target fragili. I destinatari dei progetti sono stati coinvolti nella distribuzione



I cibi vengono stoccati nei Frigoriferi. Si preparano le borse per gli utenti Attualmente accedono al Frigo di Quartiere 10 persoone stabilmente

altre 10 in modo più variabile

I volontari ortolani contribuiscono alla gestione dei Frigoriferi e possono essere a loro volta destinatari della distribuzione



Nell'Orto vengono realizzate attività laboratoriali di educazione allo spreco e di formazione per il trattamento del cibo nel Frigo I progetti di inclusione sociale sono inseriti nel contesto aperto e interattivo dell'Orto



reciprocità con la comunità a cui l'Orto si rivolge

Si organizzano iniziative specifiche rivolte alla comunità circostante (es. laboratori di cucina, momenti conviviali, ecc.)

«BREAK-EVEN POINT»

Il processo



Per alcuni prodotti in scadenza è importante attivare la distribuzione in modo contestuale al ritiro. Ci si organizza attraverso chat

La distribuzione dei prodotti cerca di essere un appuntamento conviviale che coinvolga le persone nelle attività

......

Qualora fosse necesario, per rispondere ad alcuni utenti aggiuntivi, si effettua una raccolta presso il mercato rionale di C.so Taranto.

Trovare il punto di equilibrio tra:

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

Sviluppo del progetto

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**.

PATTO DI PARTECIPAZIONE

Relazione con i beneficiari

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/















