



BANDO AMBIENTE 2012 - FONDAZIONE CON IL SUD PROGETTO “NELLA PANCIA O NELLA TERRA”

Scheda di sintesi

Premessa

La Fondazione CON IL SUD, attraverso il Bando “Verso Rifiuti Zero”, ha invitato il terzo settore e il volontariato delle province meridionali più virtuose in tema di produzione dei rifiuti a proporre, in rete con istituzioni pubbliche e private, progetti innovativi e sostenibili nel tempo capaci di abbattere l’impatto ambientale dei rifiuti.

Il Bando - scaduto lo scorso marzo - ha la finalità di stimolare partenariati eterogenei aperti a privati e amministrazioni locali, come condizione fondamentale per raggiungere un cambiamento nelle pratiche e nelle politiche dei territori coinvolti; si configura, quindi, come un’operazione prima di tutto culturale, perché i rifiuti vengono considerati una risorsa, beni comuni appunto, e non più semplicemente un problema.

Al termine del percorso di valutazione, di oltre 60 proposte ricevute, sono stati individuati 16 “progetti esemplari”, tra cui il progetto “NELLA PANCIA O NELLA TERRA”, candidato da AFORIS Impresa Sociale, in partenariato con Ce.Se.Vo.Ca., GAL Meridaunia, Consorzio EDEN, Bioenergy Italia SpA e Progeva Srl.

Il progetto

I rifiuti non differenziati prodotti dai punti vendita della Grande Distribuzione Organizzata (supermercati e ipermercati) costituiscono circa il 40% del totale dei rifiuti prodotti.

In questo contesto alcune aziende della GDO hanno avviato iniziative benefiche di successo, volte a trasformare gli sprechi in risorse per la solidarietà. Prodotti di panetteria, carni, gastronomia, ortofrutta invenduti o con difetti “innocui” vengono donati ad associazioni impegnate verso i poveri, i bisognosi e gli extracomunitari, istituti di assistenza, parrocchie, con notevoli benefici in termini di ricaduta ambientale, economica e sociale.

Prendendo spunto da tali iniziative, il presente progetto vuole contribuire maggiormente alla lotta allo spreco e puntare ad una maggiore riduzione della produzione di rifiuti, “allargando” il bacino dei soggetti beneficiari, attraverso la realizzazione ed implementazione di un modello virtuoso di recupero di beni alimentari invenduti che:

- a) possano essere donati come risorse alimentari, laddove le caratteristiche qualitative e igienico-sanitarie lo consentano, ad altre organizzazioni operanti nel mondo del volontariato e del terzo settore, oggi non raggiunte, affinché vengano distribuiti alla popolazione meno abbiente con consequenziali vantaggi in termini economici, sociali e ambientali;
- b) possano essere destinati alla produzione energetica, attraverso l’alimentazione di un’unità di digestione anaerobica per la produzione di biogas, con il conseguenziale recupero del digestato da destinare all’utilizzo agronomico;
- c) possano essere destinati alla produzione di *compost* di qualità per un’agricoltura sostenibile: esso costituisce un ottimo fertilizzante organico con proprietà ammendanti assai spiccate e, quindi, la

capacità di migliorare significativamente le proprietà integrali di fertilità del suolo, mantenendo stabile nel terreno agrario il contenuto di sostanza organica.

La presente iniziativa nasce a Foggia, ma vuole sperimentare tale modello coinvolgendo, a macchia d'olio, altri Comuni della Provincia di Foggia (e non solo) definendo una "best practice" da diffondere/replicare in altri contesti territoriali.

Il sito di stoccaggio e selezione delle produzioni alimentari non commercializzate verrà individuato nel capoluogo di provincia e vedrà il coinvolgimento del Ce.Se.Vo.Ca. (Centro di Servizi per il Volontariato di Capitanata, la maggiore associazione che raggruppa numerose realtà del volontariato operanti sull'intero territorio provinciale) nell'attività di supervisione dell'attività di raccolta.

A valle dell'attività di cernita si avranno due tipologie di prodotti: i prodotti ritenuti idonei al consumo umano e quelli ritenuti non idonei.

La prima tipologia sarà opportunamente conservata in funzione della deperibilità e verrà destinata ad organismi ed associazioni ubicate nel Comune di Foggia che operano nel campo della solidarietà sociale, che potranno beneficiare di viveri gratuiti per la promozione di servizi in favore dei propri assistiti (es. mense per indigenti). Il recupero alimentare delle eccedenze, ovviamente, sarà considerato come priorità assoluta e perseguito al livello più elevato possibile (fermo restando gli imprescindibili vincoli igienico-sanitari).

La seconda tipologia, non edibile, verrà, invece, avviata a recupero andando ad alimentare un digestore anaerobico per la produzione di biogas e di energia (elettrica e termica) ed un compostatore per la produzione di un ammendante di qualità, entrambi da realizzare presso l'*Incubatore di Impresa* nel comune di Candela (attualmente gestito dal Gruppo d'Azione Locale "Meridaunia", è uno dei pochissimi Incubatori d'Impresa presenti e attivi nel Sud Italia, con una superficie di circa 4000 mq e 17 locali con dimensioni che vanno da 70 a 125 mq, tutti dotati di servizi interni) ove trova ubicazione il C.E.D.E. (Centro Energetico Educativo e Dimostrativo, polo dimostrativo e di sperimentazione delle eccellenze energetiche ed ambientali a valenza dimostrativa, educativa e formativa, ubicato all'interno dell'Incubatore di Impresa), promosso dal Consorzio E.D.E.N., presieduto dall'Università di Foggia, sulla base di un finanziamento regionale ex Carbon Tax.

I vantaggi conseguenti ad una piuttosto che ad un'altra modalità di recupero potranno essere valutati, comparativamente, tramite tecniche riferibili al metodo "Life Cycle Analysis" (analisi del ciclo di vita), in grado di valutare il guadagno energetico ed emissivo complessivamente ascrivibile alle differenti soluzioni di recupero.

Obiettivi

Il progetto, da realizzarsi in arco temporale di 24 mesi, è finalizzato ad una maggiore riduzione dei rifiuti alimentari prodotti dalla GDO ed una valorizzazione alimentare, energetica di ammendante agricolo di quanto rischierebbe di costituire unicamente un rifiuto.

Di seguito si riportano gli obiettivi specifici:

- Incrementare la quantità e la qualità recuperata di beni alimentari da destinare al mondo dell'associazionismo e del volontariato;
- Avviare la produzione di energia (mediante la realizzazione di un impianto di digestione anaerobica) e di compost di qualità (mediante un'unità di compostaggio) attraverso l'utilizzo di scarti alimentari non più destinabili al consumo umano.
- Attivare interventi di educazione ambientale in tema di riduzione, recupero e riciclo di rifiuti.

Azioni

AZIONE N.1: Insediamento della Cabina di Regia

Composto dal partenariato di progetto, la Cabina di Regia sarà lo strumento in grado di garantire, secondo le specifiche competenze dei soggetti che la compongono, la migliore qualità degli interventi previsti. Tale organismo assume un importante ruolo di indirizzo, di monitoraggio e di valutazione di tutte le azioni previste.

AZIONE N.2: Attività di coordinamento generale

L'attività di Coordinamento Generale è caratterizzata dalle seguenti funzioni:

- a) Coordinamento tecnico-Organizzativo;
- b) Coordinamento Amministrativo;
- c) Segreteria Tecnico - Organizzativa.

AZIONE N.3: Definizione del modello gestionale e approccio metodologico

"Messa a sistema" del modello gestionale del progetto, con definizione di dettaglio del ruolo, delle funzioni e delle procedure da seguire per tutti i soggetti coinvolti nel processo, in funzione dei rispettivi know how ed expertise.

In sintesi:

- verranno individuate le aziende della GDO presenti a livello locale, che avranno un ruolo di fornitore della materia prima (alimenti rimasti invenduti da stoccare, selezionare ed avviare successivamente alle due linee di recupero), con il compito di definire all'interno delle rispettive organizzazioni i criteri di gestione (fruizione del servizio, garanzia di sicurezza e trasparenza nel processo), procedure gestionali (responsabilità, funzioni e ruoli), procedure operative (movimentazione e scarico merce, preparazione merce per la donazione), procedure amministrative (relative alla gestione del magazzino) e prescrizioni (aspetti igienico-sanitari, altre prescrizioni);
- il mondo del volontariato svolgerà un ruolo attivo nella gestione della fase del progetto che va dal contatto con la GDO per il discernimento e la raccolta dei beni alimentari utilizzabili (ancora edibili) fino alla consegna nei luoghi di consumo;
- le associazioni e realtà di accoglienza destinatari dei prodotti alimentari recuperati (Centri di "pancia"), quali principali soggetti beneficiari sul territorio che potranno disporre viveri gratuiti per la promozione di servizi in favore dei propri assistiti (es. mense per indigenti)
- gli enti e le imprese che promuovono l'uso sostenibile ed efficiente delle risorse ambientali ed energetiche per lo sviluppo del territorio, quali destinatari ed utilizzatori dei prodotti alimentari non edibili, svolgeranno una funzione educativo - dimostrativa destinata alla scuola ed alla collettività locale attraverso la trasformazione della merce in ingresso in ammendante di qualità (compost) ed in energia (elettrica e termica) dalla combustione di biogas.

AZIONE N.4: Formazione

L'attività formativa consta dei seguenti interventi:

- a) Formazione per i volontari;
- b) Formazione per il mondo della scuola
- c) Seminari informativi.

AZIONE N.5: Azione pilota - funzionamento centro di "pancia" e centro di "terra"

L'azione pilota è finalizzata a testare il funzionamento dell'attività di recupero dei prodotti alimentari non commercializzati, comprendendo le attività di selezione, trasporto ed utilizzo finale degli stessi in funzione della destinazione d'uso.

AZIONE N.6: Monitoraggio e valutazione

Sarà implementato un sistema di monitoraggio, che coinvolga i diversi attori del progetto, atto a verificare l'andamento *in itinere* ed *ex post* di tutte le fasi del progetto: Il sistema, supportato da un set di indicatori pertinenti, costruiti con opportuni parametri ambientali, economici e sociali, permetterà la valutazione dell'intero processo.

AZIONE N.7: Comunicazione e diffusione dei risultati

Attività di pubblicizzazione dell'iniziativa mediante diversi canali comunicazionali, attraverso la diffusione di materiali informativi ed organizzazione di eventi seminariali.