

RUS Cibo

Azioni e buone pratiche per promuovere la
sostenibilità nelle fasi di post consumo in
ateneo.

Vademecum Post Consumo

3. Scarti Non Alimentari

Riduzione e riciclaggio dei materiali utilizzati per il confezionamento ed il consumo del cibo

Definizione del tema: Il tema degli scarti non alimentari ha come questioni sottese:

1. la riduzione degli imballaggi con particolare riferimento alla riduzione della plastica al fine di evitarne l'immissione nell'ambiente nella fase di post-consumo e contenere l'impiego di risorse non rinnovabili causa prima delle emissioni di gas climalteranti.
2. Il rendere possibile il riuso e il riciclo (materiali biodegradabili) dei vari materiali utilizzati per il confezionamento e il consumo di cibo prevenendo la produzione di scarti alimentari destinati a rifiuto.

Relazione tra il tema e la Sostenibilità: Il tema si ricollega agli obiettivi 1, 2, 3, 11 e 12. In particolare il tema si collega alle componenti della sostenibilità legate alla riduzione dell'impatto ambientale connesso all'uso di materiali e imballaggi alimentari che in particolare prevedono l'utilizzo della plastica o altri materiali non riciclabili. Attraverso la riduzione e il riciclo si persegue il target dell'incremento della sostenibilità ambientale sottesa agli obiettivi indicati.

Relazione tra il tema e l'università: Gli Atenei possono contribuire alla riduzione degli scarti non alimentari attraverso le attività di educazione e di ricerca. Il tema è collegato alla capacità delle Università e delle loro Comunità di ridurre l'utilizzo della plastica e degli altri imballaggi non riciclabili nello svolgimento delle proprie attività. L'attività di consumo di cibi e bevande è responsabile per una consistente ma variabile quota parte delle necessità di smaltimento di questa tipologia di rifiuti. Le problematiche indotte investono le Università sia quali soggetti produttori dei materiali in questione e come tali responsabili del loro smaltimento e/o riciclo sia quali soggetti consumatori e, come tali, in grado di influenzare le scelte dei propri fornitori di alimenti e bevande verso packaging ambientalmente sostenibili.

Obiettivi	Azioni	Indicatori
-----------	--------	------------

<i>Obiettivi concreti, progressivi e verificabili che un ateneo che volesse lavorare sul tema potrebbe adottare</i> 1.incentivare l'installazione di erogatori di acqua di rete 2.distribuire borracce in alluminio caratterizzate da un elevato tasso di riciclabilità 3.favorire la progressiva riduzione della plastica nella somministrazione degli alimenti (bar e mense universitarie, vending machines con esclusione del bicchiere) 4.Incoraggiare scelte di consumo alimentare ambientalmente sostenibili 5.Favorire imprese fornitrici ambientalmente sostenibili 6.Prevenire gli scarti non alimentari 7.Predisporre un sistema di raccolta differenziata in grado di permettere il corretto conferimento dei diversi materiali (anche organico se packaging in bioplastica)	<i>Azioni concrete, progressive e in linea con gli obiettivi che l'ateneo che volesse migliorare il proprio impegno sul tema potrebbe svolgere</i> 1. Attivare campagne di sensibilizzazione sul tema dello spreco di acqua 2. Attivare campagne di educazione per la riduzione uso della plastica 3. Revisione dei bandi pubblici riguardanti la fornitura di alimenti al fine di ridurre i materiali e gli imballaggi usa e getta. 4. Revisione dei bandi pubblici riguardanti la fornitura di alimenti al fine di incrementare l'utilizzo di materiali e imballaggi riutilizzabili e riciclabili 5. Introduzione di materiale informativo (poster, banner) nei pressi dei luoghi di somministrazione degli alimenti 6. Messa a punto di piani di azione di prevenzione degli scarti non alimentari	<i>Indicatori quantificabili, legati agli obiettivi, attraverso i quali l'ateneo pu effettuare un'autovalutazione sul punto della situazione in cui si trova, rispetto la realizzazione degli obiettivi sul tema</i> 1. n. di programmi di sensibilizzazione sull'uso inopportuno di plastica 2. n. di programmi di sensibilizzazione sui danni ambientali derivanti plastica 3. quantità di imballaggi e materiali di plastica non riciclabile destinati a rifiuto 4. quantificazione dell'impronta di carbonio derivante dagli scarti non alimentari 5. quantificazione dell'impronta idrica 6. n. di azioni di prevenzione nella formazione degli scarti non alimentari
--	---	--

Riferimenti normativi principali

- Programma Nazionale di Prevenzione dei Rifiuti adottato dal Ministero dell'Ambiente con Decreto direttoriale del 7 ottobre 2013
- Risoluzione del Parlamento Europeo del 19 gennaio 2012 su come evitare lo spreco alimentare: strategie per una catena alimentare più efficiente nell'UE.
- Comunicazione 0571/2011 della Commissione al Parlamento Europeo, al Consiglio, al Comitato Economico e Sociale Europeo e al Comitato delle Regioni. Tabella di marcia verso un'Europa efficiente nell'impiego delle risorse.
- Comunicazione 0614/2015 della Commissione al Parlamento Europeo, al Consiglio, al Comitato Economico e Sociale Europeo e al Comitato delle Regioni. L'anello mancante: piano d'azione dell'Unione Europea per l'economia circolare.
- Risoluzione del Parlamento Europeo del 16 maggio 2017 sull'iniziativa in materia di efficienza delle risorse: riduzione dello spreco alimentare e miglioramento della sicurezza alimentare. •

COM (2015) 614 Closing the loop - An EU action plan for the Circular Economy

Soggetti da coinvolgere

- Studenti e personale delle Università
- Istituzioni locali
- Servizi di ristorazione (bar, mense universitarie, fornitori di prodotti alimentari)
- Aziende per il recupero e il riciclo degli scarti non alimentari

Pratiche specifiche

- Costruzione di progetti di inclusione con soggetti esterni (es. ASL, Comuni)
- Università di Udine da parecchi anni ha istituito in ogni sede, all'esterno nelle parti comuni, e all'interno, sia nelle parti comuni che negli uffici, contenitori differenziati per carta, plastica e lattine.
- E' necessario sensibilizzare tutti all'uso di posate, piatti, bicchieri biodegradabili e compostabili, realizzati per esempio in Mater-Bi.

Ricerche e stato

Su-Eatable Life

Progetto europeo, attualmente in corso, mirante a ridurre l'impatto ambientale connesso alle abitudini alimentari, attraverso l'adozione da parte dei cittadini europei di una dieta sana e sostenibile. Il progetto, di durata triennale, intende dimostrare il potenziale di riduzione delle emissioni di CO₂ e del consumo idrico connessi all'adozione di diete sane e sostenibili e prevede la costruzione di metodi e strumenti per stimolare i cittadini a adottare le pratiche alimentari raccomandate.

Link <https://www.sueatablelife.eu/en/about/>

Life Waste Stand Up

Il progetto sviluppatosi nel periodo 2016-2019 con il coinvolgimento di Organizzazioni rappresentanti le diverse fasi della filiera agroalimentare Nazionale ha avuto come obiettivo lo sviluppo di campagne di informazione e sensibilizzazione rivolte sia ai consumatori che alle aziende ed ha riguardato la realizzazione di iniziative volte a promuovere la riduzione e la prevenzione degli sprechi alimentari.

Link: [Il Progetto | Life Food Waste Stand-up](#)

Fusions (Food Use for Social Innovation by Optimizing Waste Prevention Strategies)

Il progetto sviluppatosi nel periodo 2012-2016 aveva, tra gli altri, l'obiettivo di istituire una piattaforma europea multistakeholder per generare una visione ed una strategia comune al fine di prevenire lo spreco di cibo.

Output di progetto sono stati: la messa a punto di una nuova metodologia EUROSTAT per la segnalazione degli sprechi alimentari; le modalità di rendicontazione dello spreco alimentare; le indicazioni riguardanti gli approcci standard da utilizzare per stimare i livelli di spreco alimentare; l'identificazione dei fattori dello spreco alimentare, le opportunità per ridurli.

Link : [EU FUSIONS \(eu-fusions.org\)](http://eu-fusions.org)