

*Non***Spreco**

**Campagna per l'uso
sostenibile delle risorse**



Introduzione

La crisi economico-finanziaria che stiamo vivendo è strettamente intrecciata con la crisi ambientale diventata evidente già a partire dagli anni Settanta del secolo scorso.

L'economia globale si basa sullo sfruttamento intensivo di tutte le risorse naturali, diventate sempre più scarse e degradate, tanto che la Terra non è più in grado di reggere gli attuali livelli di consumo.

Una parte rilevante di questi consumi è rappresentata da sprechi: risorse preziose, invece di soddisfare bisogni reali, vengono sperperate e buttate, o utilizzate per prodotti inutili o dannosi.

Questo è uno dei grandi paradossi del presente: una parte dell'umanità spreca risorse mentre un'altra parte non ha accesso nemmeno a beni e servizi essenziali come il

cibo, l'acqua, l'istruzione e la sanità. Tale ingiusta distribuzione delle risorse causa anche guerre, conflitti e tensioni sociali in tutto il mondo.



Per affrontare e risolvere questa crisi occorre l'impegno di tutti.

Certamente gli Stati e gli organismi internazionali hanno un ruolo importante, ma ogni singolo cittadino è chiamato a fare la sua parte, perchè è necessario un profondo cambiamento culturale e degli stili di vita. Occorre riscoprire il valore vero delle cose, rimettere al centro della nostra vita le relazioni, la sostenibilità, la solidarietà e la cooperazione.

La Campagna NonSpresco

Da queste considerazioni nasce la campagna “NonSpresco - Per l'uso sostenibile delle risorse”, promossa da una ampia rete di associazioni, cooperative ed enti locali. Il progetto è stato finanziato dal Centro Servizi per il Volontariato e patrocinato dalla Provincia di Pesaro e Urbino.



Gli obiettivi principali della campagna sono:

1. favorire e promuovere il recupero delle eccedenze alimentari e dei potenziali sprechi di cibo a favore di persone in stato di povertà e di estremo bisogno;
2. agevolare la rimessa in circolo di beni usati per evitare che diventino rifiuti e che siano sprecati quando possono ancora svolgere una funzione per qualcuno;
3. contrastare lo spreco nelle sue varie forme e manifestazioni e promuovere un uso sostenibile delle risorse attraverso azioni educative, informazione e sensibilizzazione della cittadinanza, diffusione di buone pratiche;
4. stimolare l'impegno delle amministrazioni locali sugli obiettivi della campagna attraverso precise assunzioni di impegni;
5. favorire e sollecitare il recupero degli avanzi nella ristorazione.



Tutte le informazioni sulla campagna si possono trovare sul sito internet **www.nonspreco.it** e sulla pagina **www.facebook.com/nonspreco**

Vai sul sito ed iscriviti alla newsletter.

La società dello spreco

Solo di recente è cresciuta l'attenzione agli sprechi che caratterizzano il nostro modello sociale ed economico. Fino a poco tempo ci si è cullati nell'illusione che la disponibilità di risorse naturali, la capacità di smaltire le scorie e la diffusione planetaria degli stili di vita occidentali non avessero limiti. Lo spreco è stato addirittura elogiato ed incentivato come fattore di crescita economica, ma alla fine la realtà ha presentato il conto e diverse istituzioni stanno rivalutando la sobrietà, l'efficienza e la necessità di un uso più sostenibile delle risorse.

CIBO

Secondo la FAO lo spreco annuale di cibo ammonta a 1,3 miliardi di tonnellate, cioè circa 1/3 di quanto viene prodotto. L'Unione Europea stima che in ambito comunitario vadano persi lungo tutta la filiera

(dalla produzione al consumo finale) 89 milioni di t di cibo all'anno, cioè 179 kg per ogni cittadino, mentre 79 milioni di europei vivono ancora sotto la soglia della povertà.

La situazione italiana è stata analizzata ne "Il libro nero dello spreco" di Andrea Segrè e Luca Falasconi.

Nel nostro paese andrebbero perse ogni anno oltre 20 milioni di tonnellate di cibo ancora commestibile dalla produzione al consumo finale.

Quasi 18 milioni restano sui campi, non raccolti per motivi estetici o economici, altri 2 milioni si buttano durante le

4

Troppa carne

Il consumo di carne a livello mondiale è in continuo aumento. Secondo la FAO i capi allevati sono passati dai 9 miliardi del 1970 ai 26,7 miliardi attuali.

Una parte consistente della popolazione mondiale consuma una quantità di carne eccessiva, con gravi conseguenze sanitarie e ambientali.

Un terzo della produzione agricola mondiale è destinata a nutrire gli animali da allevamento.

Negli USA si è calcolato che per produrre 21 milioni di tonnellate di carne, latte e uova sono stati consumati 145 milioni di tonnellate di cereali e soia.

Riducendo il consumo di carne si avrebbero a disposizione molte più risorse vegetali per i bisogni della popolazione.

Dal punto di vista del consumo idrico basti pensare che per produrre un solo chilo di carne di manzo sono necessari 16 mila litri di acqua! Anche le emissioni di gas serra sono maggiori.

lavorazioni nell'industria alimentare, oltre 260 mila tonnellate vengono buttate dal settore commerciale. A questi dati già di per sé scandalosi, va aggiunto il cibo sprecato a livello domestico e quello che si perde nel settore delle mense e della ristorazione.



L'associazione di consumatori ADOC ha stimato che il valore dello spreco ammonta a 454 € a famiglia ogni anno, cioè l'8 % di quanto si sprede prodotti alimentari.

Sia "Il libro nero dello spreco" che un recente rapporto del WWF hanno calcolato l'impatto ambientale di questo spreco. In primo luogo occorre ricordare che negli ultimi anni si sono persi 5,2 milioni di ettari di foresta, in buona parte per aumentare i terreni coltivabili. Inoltre, lo studio rileva che per produrre la quantità di cibo che viene sprecato ogni anno in Italia si consumano 1226 milioni di mc di acqua e si emettono 24,5 milioni di tonnellate di CO2 equivalente.

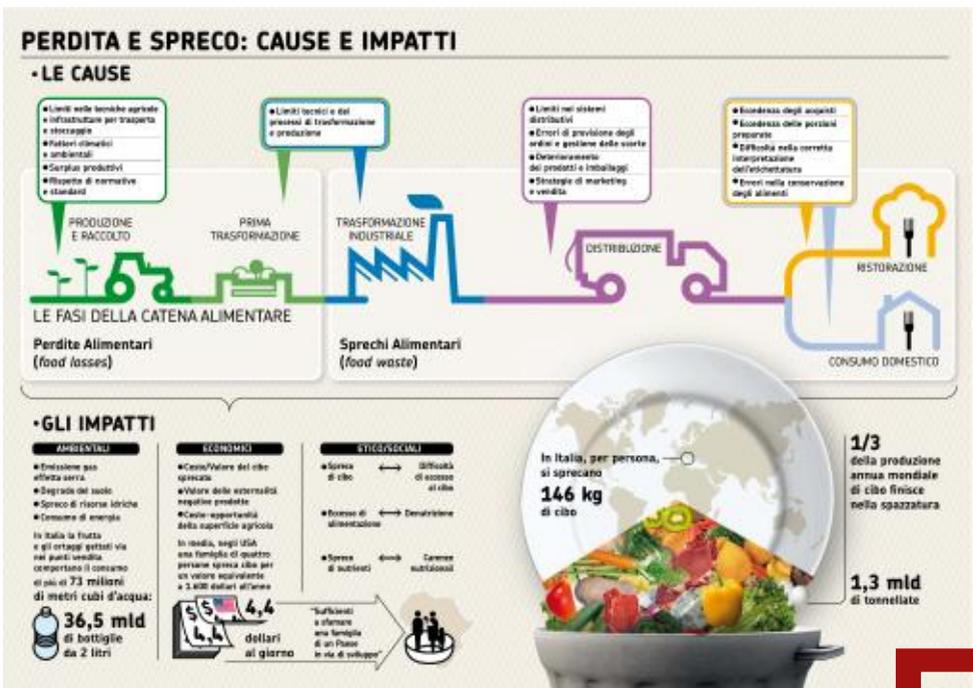
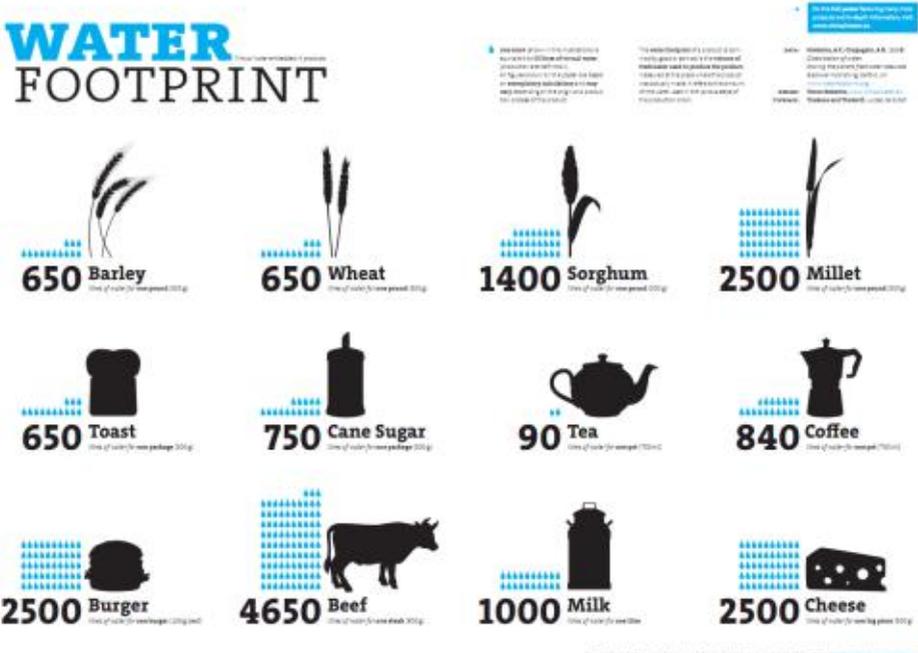


Grafico tratta da: "Lo spreco alimentare" del Barilla Center for Food and Nutrition

ACQUA

Negli ultimi decenni l'acqua potabile è diventata sempre più scarsa a causa del crescente inquinamento, dei cambiamenti climatici e dell'aumento dei prelievi a livello globale. Una parte rilevante del consumo di acqua è rappresentato da sprechi che si potrebbero evitare, sia nel settore agricolo che a livello domestico.

Circa il 70% dell'acqua prelevata nel mondo è destinata al settore agricolo, in particolare per l'irrigazione.

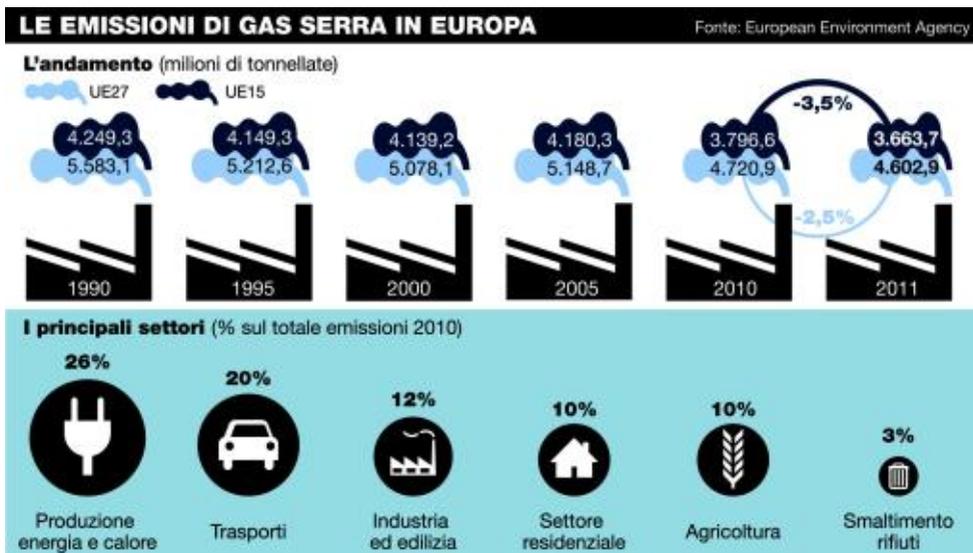


Abbiamo visto come potremmo ridurre questi consumi limitando gli sprechi di cibo e riducendo il consumo di carne. In aggiunta, con alcune soluzioni tecniche e diverse procedure, si potrebbe rendere molto più efficiente l'irrigazione, e quindi ottenere gli stessi risultati con un minore consumo.

Così come si consuma una grande quantità di acqua per produrre un alimento, altra ancora se ne consuma per produrre oggetti, e così senza rendercene conto sprecando beni.

ENERGIA

L'aumento del consumo di energia provoca esaurimento delle risorse naturali necessarie a produrla e conseguenti tensioni



internazionali per accaparrarsi le fonti sempre più scarse. Ma anche inquinamento atmosferico che determina problemi alla salute

umana e i cambiamenti climatici che stanno mettendo a rischio la vita sulla Terra.

Anche in questo caso si potrebbe ridurre una quota importante di consumo eliminando gli sprechi, e ancora una volta dobbiamo tornare al cibo, perchè circa il 15% dei consumi



energetici in Italia servono alla filiera agroalimentare. Poi ci sono tutti gli sprechi che potremmo eliminare nella nostra vita quotidiana modificando alcune abitudini (riducendo l'uso dell'auto, regolando la temperatura del riscaldamento, limitando l'uso dei condizionatori ecc.) o scegliendo soluzioni più efficienti (isolamento degli edifici, elettrodomestici di classe energetica più elevata ecc.). Una volta ridotti gli sprechi dovremmo anche privilegiare l'energia prodotta da fonti rinnovabili (solare, eolica, geotermica...)

Così come per l'acqua, anche per l'energia c'è un consumo nascosto nella produzione di ogni bene e servizio. Possiamo evitarlo riducendo lo spreco di oggetti.

Bioenergie

Negli ultimi anni, riducendosi la disponibilità delle fonti fossili, è cresciuto il ricorso alle bio-energie, cioè carburanti ottenuti da prodotti agricoli, passati da 20 miliardi di tonnellate nel 2001 alle oltre 100 miliardi di tonnellate nel 2011.

Sostituire fonti fossili con biocarburanti permette di ridurre le emissioni di CO₂, ma ha diverse altre conseguenze negative. Destinare terreno a queste produzioni significa sottrarlo alla produzione alimentare determinando l'aumento dei prezzi delle materie prime alimentari. Si pensi che per produrre l'etanolo necessario a fare il pieno ad un SUV (95 litri) si usano prodotti agricoli che sfamerebbero un individuo per un anno intero.

RISORSE

Dietro ogni spreco se ne nascondono altri. Buttiamo cibo e stiamo sprecando acqua ed energia.

Sprechiamo elettricità e stiamo buttando acqua e materie prime. Ogni oggetto buttato rappresenta lo spreco di una quantità di

risorse che non vediamo e non riusciamo nemmeno ad immaginare.

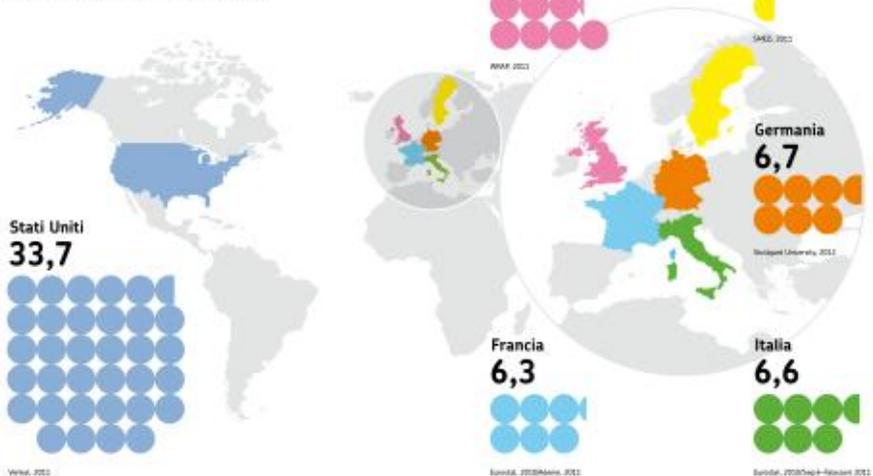
Una discarica è una massa enorme di



rifiuti, ma prima di finire lì, quei rifiuti, per essere prodotti, trasportati e usati hanno già lasciato dietro di sé diverse altre discariche e conseguenze negative sul piano ambientale e sociale. Per questo ogni rifiuto è uno spreco, se sta aumentando vertiginosamente. Nel 1979 in Italia si producevano circa 13 milioni di tonnellate di rifiuti urbani. In soli 20 anni, nel 1999, la produzione era più che raddoppiata, raggiungendo le 28,4 tonnellate. Oggi siamo intorno ai 32 milioni di tonnellate, che significa una produzione media di 540 kg di rifiuti ogni italiano, neonati compresi. Questi rifiuti vanno ad inquinare l'ambiente, a riempire discariche dannose ed indesiderate, ad alimentare inceneritori che emettono sostanze cancerogene. E intanto si buttano risorse preziose e scarse. Aumenta il riciclaggio, ma anche quello, pur essendo una soluzione migliore dello smaltimento, ha i suoi impatti. Per cui, ancora una volta, l'unica soluzione davvero sostenibile, è eliminare gli sprechi evitando a monte di produrre rifiuti attraverso le nostre scelte quotidiane.

LO SPRECO DOMESTICO: CONFRONTO GENERALE

Valore assoluto (milioni di tonnellate)



Cosa puoi fare tu

Cittadini

Ogni persona può fare davvero molto per la riduzione degli sprechi e per un uso più sostenibile delle risorse. Proponiamo 4 decaloghi di semplici scelte che ognuno può adottare nella propria vita quotidiana.

Mettere in circolo le eccedenze

Capita a tutti di avere oggetti in eccedenza, magari vecchi, ma ancora funzionanti, oppure diventati per noi inutili. Quegli stessi oggetti possono servire ad altri. Rimetterli in circolo, da una parte ci permette di limitare la nostra produzione di rifiuti, e dall'altra permette a qualcuno di risparmiare soldi, e di ridurre la necessità di prelevare altre risorse per produrre un altro oggetto analogo. Sul sito www.nonspreco.it troverai una "piattaforma" pensata appositamente per rimettere in circolazione gli oggetti, ottenendo al contempo un beneficio ambientale e sociale.

Oltre ad adottare le buone pratiche, ciascuno può diventare un esempio e un "divulgatore" perchè queste si diffondano il più possibile. Ed è anche possibile diventare un "attivista" della campagna "NonSpreco", offrendo tempo per attuare progetti come quello della redistribuzione delle eccedenze alimentari. Se vuoi dare una mano, contattaci:

info@nonspreco.it



Cibo

1. Piani fica la spesa programmando i pasti che si vorranno preparare. Controlla quali ingredienti hai già e compra solo ciò che ti manca.
2. Preferisci prodotti sfusi, così da comprarne solo le quantità che ti servono
3. Scegli prodotti con scadenza sufficiente rispetto a quando pensi di consumarlo, ma ricordati che la scritta "da consumarsi preferibilmente entro" indica il termine in cui il prodotto perde alcune qualità, ma anche successivamente risulta idoneo al consumo
4. Quando torni a casa con la spesa, metti in ordine frigo e dispense in modo da lasciare in vista i prodotti che vanno consumati prima
5. Usa gli avanzi per la preparazione di altri piatti
6. Congela gli avanzi che non riesci a utilizzare subito
7. Gli avanzi in buone condizioni, possono essere donati alle associazioni di assistenza
8. Approfitta delle offerte tipo 3X2 solo se sei certo di riuscire a consumare ciò che acquisti
9. Modera le porzioni da servire perchè si può sempre fare il bis
10. Il cibo e gli scarti che proprio non riesci ad evitare, buttali nei rifiuti organici perchè diventino concime.



Acqua

1. Non tenere aperto il rubinetto o la doccia inutilmente (mentre ti insaponi, lavi i denti ecc.)
2. Preferisci la doccia alla vasca
3. Fai riparare le perdite dei tuoi rubinetti
4. Applica frangigetto ai tuoi rubinetti
5. Utilizza lavatrice e lavastoviglie a pieno carico
6. Riutilizza l'acqua, ad esempio della cottura della pasta o del lavaggio delle verdure
7. Non esagerare nel lavaggio dell'auto, ed usa acqua e spugna
8. Annaffia di sera e senza eccedere
9. Scegliere uno sciacquone a scarico differenziato per il WC
10. Se puoi, recupera l'acqua piovana.



Energia

1. Non lasciare inutilmente accese le luci
2. Scegli lampadine ed elettrodomestici a basso consumo (classe energetica elevata tipo A, AA ecc.)
3. Togli corrente agli elettrodomestici in stand-by quando non li usi
4. Mantieni la temperatura domestica intorno ai 19 gradi
5. Elimina gli spifferi
6. Per spostarti preferisci camminare e pedalare, oppure i mezzi collettivi. Per l'auto, scegli metano e GPL
7. Se possibile, fai una ristrutturazione energetica della casa (infissi, coibentazione, caldaia...)
8. Installa impianti



usa e getta, contenitori in vetro per conservare invece che in plastica o alluminio, stoviglie lavabili o biodegradabili invece che in plastica...)

5. Preferisci frutta e verdura sfuse, evitando quelle in vaschette. Salumi, carne, formaggi, meglio prenderli al banco perchè solitamente sono meno imballati. I prodotti da forno: meglio sfusi incartati

che imballati nel cellophane o, peggio ancora, nel polistirolo. Per tutto ciò che puoi, meglio se riesci a comprare direttamente dal produttore, magari tramite un GAS o rifornendoti presso mercati e negozi locali

6. In genere, meglio le "confezioni famiglia" che quelle più piccole. In proporzione producono meno rifiuti. Evita le monodosi

7. Preferisci prodotti di origine

biologica, di stagione e locali. Per i prodotti che vengono dal sud del mondo, scegli quelli del commercio equo e solidale.

8. Evita i prodotti e le aziende che hanno comportamenti scorretti verso l'ambiente e le

persone

9. Preferisci prodotti che provengono dal territorio, perchè hanno percorso meno strada per arrivare, e quindi hanno inquinato meno.

10. Scegli prodotti e aziende che si impegnano per la tutela dell'ambiente e dei diritti umani.

di energia rinnovabile

9. Quando cucini, usa pentole a pressione e coperchi

10. Usa bene il frigorifero: non posizionarlo vicino a fonti di calore, non tenerlo aperto a lungo, tieni pulite le serpentine sul retro, non riporre cibi caldi e non accostarli alle pareti, sbrinalo spesso.

Risorse

1. Ricordati di portare da casa la sporta, o al limite preleva dei cartoni

2. Preferisci prodotti concentrati, possibilmente alla spina e sfusi

3. Preferisci prodotti con meno imballaggi possibile, con materiali sostenibili (biodegradabili, riciclati, facilmente riciclabili). In generale evita la plastica ogni volta che sia possibile

4. Ogni volta che sei di fronte ad un prodotto usa e getta, valuta se esiste un'alternativa durevole (fazzoletti e tovaglioli in stoffa anziché in carta,

rasoi e spazzolini con parti sostituibili anziché totalmente



Cosa puoi fare tu

Imprese e commercianti

Ogni impresa può adottare buone pratiche per limitare gli sprechi, coniugando così un impegno per la sostenibilità con la possibilità di risparmiare soldi e migliorare la propria efficienza.

Alcuni tipi di impresa possono collaborare attivamente alle nostre iniziative di redistribuzione delle eccedenze.

Negozi ed imprese alimentari si trovano abitualmente a fare i conti con prodotti non più commercializzabili pur ancora perfettamente adatti al consumo umano. Si tratta di merci con piccoli difetti, magari solo nell'imballaggio, oppure con una data di scadenza troppo ravvicinata, ma ancora buoni. Spesso questi prodotti devono essere considerati rifiuti e smaltiti, con un aggravio di costi per l'azienda, costituendo uno spreco inaccettabile.

Per recuperare queste eccedenze e distribuirle nei canali della solidarietà alle persone bisognose sono state emanate apposite leggi e sono nate organizzazioni specializzate come il "Last Minute Market" che da un po' di tempo è presente anche in provincia di Pesaro. LMM si occupa di garantire la correttezza di tutta la filiera, curando i vari aspetti e le procedure normative, anche nell'interesse e a tutela delle aziende donatrici.

Se hai un negozio o un'industria alimentare e vuoi entrare a far parte di questo circuito virtuoso, contattaci e verifica con noi i benefici di questa scelta.

Negozi ed imprese di altri tipi

Anche per altri tipi di merci ci possono essere scarti ed eccedenze che non possono più essere collocate sul mercato, ma che possono tornare utili ad organizzazioni che si occupano di sostegno alle famiglie indigenti.

Attraverso il nostro "Mercatino NonSpreco" e altri circuiti di solidarietà, quello che per te è un rifiuto da smaltire, per qualcuno può essere un sostegno importante all'esistenza.

Anche in questo caso, se vuoi entrare nel circuito del recupero solidale, contattaci!

Cosa puoi fare tu

Insegnanti

Per ridurre gli sprechi occorre modificare gli stili di vita e le abitudini. Per questo è fondamentale agire sulle nuove generazioni attraverso la scuola, per diffondere una nuova sensibilità e attenzione all'ambiente e alle persone.



Se sei un insegnante puoi fare molto, e la campagna NonSpreco ti mette a disposizione alcuni strumenti utili. Sul sito www.nonspreco.it trovi un kit pensato appositamente per creare un percorso didattico su queste tematiche, e potrai partecipare anche ad altre iniziative.

Comuni e amministratori

Gli enti locali sul territorio dovrebbero occuparsi sia di ridurre la produzione di rifiuti a beneficio dell'ambiente e del risparmio economico, che di sostenere i cittadini in difficoltà economica e sociale. Per questo la campagna NonSpreco vede nelle amministrazioni comunali un interlocutore privilegiato.



Una prima indicazione su cosa possono fare i comuni per combattere lo spreco si trova all'interno della "Carta Spreco-Zero" che molte amministrazioni hanno già sottoscritto anche nella nostra provincia. I Comuni possono collaborare nella diffusione sul proprio territorio delle azioni previste dalla campagna, coinvolgendo scuole, associazioni, imprese, ristoranti e attivandosi per la sensibilizzazione dei cittadini ad un uso più sostenibile delle risorse, limitando gli sprechi e la produzione di rifiuti.

14

Se sei un amministratore o un dipendente comunale contattaci al più presto per scoprire cosa possiamo fare insieme.

Cosa puoi fare tu

Ristoranti

In molti paesi è pratica diffusa che i clienti si facciano impacchettare gli avanzi di un pasto al ristorante per portarlo a casa e mangiarlo successivamente, oppure anche solo per darlo agli animali domestici. In questo modo il ristorante si trova un rifiuto in meno da gestire. In Italia questa buona pratica è stata nel tempo accantonata, ma di recente sta tornando in voga, anche grazie a numerose campagne di sensibilizzazione contro gli sprechi e per la riduzione dei rifiuti.

NonSpresco intende promuovere questa buona abitudine sul territorio, collaborando con strutture professionali che possono mettere a disposizione anche appositi strumenti capaci di valorizzare questo tipo di scelta anche a beneficio del ristorante.

Se gestisci un ristorante e vuoi saperne di più contattaci.



Associazioni

NonSpresco nasce essenzialmente dall'impegno e dalla volontà di associazioni impegnate su vari fronti. Qualunque altra associazione che condivida gli obiettivi della campagna può aderire e offrire il proprio sostegno sia rispetto alle azioni di sensibilizzazione che collaborando attivamente alle azioni concrete, come la redistribuzione delle eccedenze alimentari.

Se fai parte di un'associazione o di un gruppo informale che si impegna per l'ambiente e la solidarietà, proponi di aderire alla campagna NonSpresco e di collaborare.

Contatti e informazioni

Posta elettronica
info@nonspreco.it

Sito internet
www.nonspreco.it

Pagina Facebook
www.facebook.com/nonspreco



Testi e grafica: Michele Altomenni

Campagna promossa da:

Millevoci, Eco-Fatto, L'Africa Chiama, APITO, Ass. Giustizia e Pace,
CB Club E. Mattei, La Lupus in Fabula, ACLI, Coop. Soc. I Talenti,
Coop. Il Sorbo, Ass. La Rondolina, Eticare, EmporioAE,
Comuni di San Lorenzo in Campo, Fano, Cantiano.

Con il patrocinio della



**Provincia di
Pesaro e Urbino**

progetto finanziato dal

