

Realizzazione di strumenti e iniziative
sull'Economia Circolare a vantaggio (PRO) dei CONsumatori

SIAMO ALLA FRUTTA

Raccolta e distribuzione di prodotti freschi per
emporio solidale



COMPONENTI DEL GRUPPO

Coordina Agata Basile con
Emilia Raschellà e Maria Carmela Condorelli

Associazioni:

- Amici di Manaus
- Federconsumatori





IDEA PROGETTUALE E CONTESTO TERRITORIALE

“ ... **Bisogna pensare un progetto senza rifiuti, come fa la natura, che non conosce il concetto di scarto. Solo gli esseri umani producono rifiuti ...**”

(*Gunter Pauli*)

L'associazione **Amici di Manaus** sostiene circa 200 famiglie del territorio tarantino residenti in diversi quartieri della città tra i più svantaggiati, distribuendo ad oltre 600 cittadini gli alimenti del Banco Alimentare e quelli provenienti da donazioni, attraverso la gestione di un Emporio solidale.



La proposta di progetto **SIAMO ALLA FRUTTA** nasce e si sviluppa all'interno di questa attività e si propone di integrare i prodotti alimentari a lunga scadenza con frutta e verdura fresca incolta e/o invenduta dai produttori che abbandonata sul terreno è destinata a marcire. Si tratta di prodotti che hanno ancora valore, ma considerati lo **scarto/rifiuto** della filiera secondo il **modello economico lineare** in contrasto con il **modello di economia circolare**.



GLI ELEMENTI DI SOSTENIBILITA' PRESENTI

Il progetto si muove nella direzione di alcuni obiettivi dell'**Agenda 2030**:
lotta contro lo spreco alimentare e contrasto alla povertà

Sono questi gli obiettivi che hanno ispirato le azioni dell'associazione.

"In Italia le tonnellate di cibo prodotte in eccedenza in un anno sono **5,6 milioni**; produrle si traduce in emissioni per **13 miliardi di tonnellate di anidride carbonica (CO₂)** l'anno. In termini idrici, **1,4 miliardi di ettari** di terra vengono irrigati inutilmente con uno spreco di **250 Km³** di acqua. Gli impatti non sono solo ambientali ed economici. Tra le criticità, è imprescindibile l'**impatto sociale**, perché c'è cibo che non viene utilizzato per il suo scopo primario quando una parte rilevante di popolazione in Italia – **1,5 milioni di famiglie** – vive in **stato di povertà assoluta**". (economiecircolare.com)

Questi numeri confermano i volumi dello spreco alimentare in Italia. Spreco che, nella città di Taranto viene contrastato anche dall'associazione **Amici di Manaus** attraverso la gestione di un **Emporio Solidale** che distribuisce alimenti a lunga scadenza e si propone di implementare tale redistribuzione tramite integrazione di frutta e verdura fresca rimasta incolta e/o invenduta dai produttori a causa dei limiti dei mercati di scambio che non consentono la riallocazione economica di tutte le produzioni agricole.

Nel 2013 parte il progetto “**Juntos**”,
nel 2016 “**Lotta allo spreco alimentare**” con il contributo
dell’Istituto Superiore “Pacinotti” di Taranto.

“**Siamo alla Frutta**” rappresenta il passo in avanti rispetto ai primi due.

L’associazione a seguito di un accordo con i produttori agricoli locali, si occuperebbe della raccolta, trasporto e la distribuzione coinvolgendo gli stessi destinatari del progetto. L’assunzione di un **ruolo attivo** degli stessi porterebbe ad una crescita di **consapevolezza e dignità**. Il valore del progetto **economico, ambientale e sociale**.



Urban Living Lab di Taranto • Aprile / Maggio 2022



SOGGETTI COINVOLTI O CHE SAREBBE UTILE COINVOLGERE

Per la fattibilità della proposta progettuale **Siamo alla frutta**, occorrerà potenziare gli aspetti relazionali con enti locali e il mondo imprenditoriale e dotarsi di mezzo di trasporto. Nel caso si dovesse pensare anche a successive trasformazioni dei prodotti freschi (conserve, marmellate etc.) occorrerà dotarsi di frigoriferi e attrezzature adatte alla trasformazione dei prodotti.

Pertanto sarà necessario **consolidare e ampliare la collaborazione con altre associazioni di volontariato**, stringere alleanze con associazioni di categoria quali la Coldiretti e aziende agricole locali per l'individuazione e il reperimento dei prodotti freschi, la Camera di Commercio per il disbrigo delle pratiche burocratiche, l'ASL per l'aspetto della sicurezza sanitaria, associazioni dei consumatori e gli studenti per promuovere la cultura dell'economia circolare e la formazione ad un consumo consapevole e sostenibile.



REPLICABILITA' DELL'IDEA PROGETTUALE

La lotta allo spreco alimentare rappresenta uno degli obiettivi fondamentali dell'**Agenda 2030** che mira a **dimezzare** l'ammontare pro-capite globale dei rifiuti alimentari e **ridurre** le perdite di cibo lungo le catene di produzione e fornitura. La proposta **Siamo alla frutta** risulta esser di **facile replicabilità** visto che può essere praticata anche in altri luoghi ed altri contesti ed applicata anche ad altre forme di sprechi alimentari.



QUALI RISORSE ECONOMICHE POTREBBERO ESSERE NECESSARIE?

La realizzazione del progetto richiede l'acquisto di:

- Furgone isotermico per il trasporto dei prodotti freschi (5.000,00 / 10.000,00€)
- Attrezzi per la raccolta e lo stoccaggio (2.000,00 / 3.000,00 €)
- Frigorifero per una corretta conservazione (2.500,00 / 3.500,00 €)

In una visione che spazia nel tempo, è possibile ipotizzare la creazione di **attività lavorative di trasformazione** del prodotto fresco.

Ciò comporterebbe l'acquisto di un pastorizzatore per conserve.



In sintesi:

per la fattibilità della proposta progettuale occorre:

- Realizzare accordi di collaborazione con la piccola e grande distribuzione di frutta e ortaggi
- Valorizzare e potenziare gli aspetti relazionali con gli enti locali
- Dotarsi di mezzo di trasporto e attrezzature per lo stoccaggio e la trasformazione dei prodotti



AGENZIA NAZIONALE PER LE NUOVE TECNOLOGIE,
L'ENERGIA E LO SVILUPPO ECONOMICO SOSTENIBILE



Ministero dello
sviluppo economico

Realizzazione di strumenti e iniziative
sull'Economia **CI**rcolare a vantaggio (**PRO**) dei **CO**nsumatori

Grazie per l'attenzione

Fine



AGENZIA NAZIONALE PER LE NUOVE TECNOLOGIE,
L'ENERGIA E LO SVILUPPO ECONOMICO SOSTENIBILE



Urban Living Lab di Taranto • Aprile / Maggio 2022