

PREMIO VIVERE A SPRECO ZERO

VII EDIZIONE - 2019

A cartoon illustration of a man in a blue shirt and grey pants, holding a long-handled tool, standing in a small boat. The boat is shaped like a large, multi-colored rainbow (red, orange, yellow, green, blue) that forms a circular shape. A red dinosaur head is at the top of the rainbow, and its mouth is open, showing teeth. The man is looking at the dinosaur. The illustration is signed 'A. ZANU.' in the bottom right corner.

2019

SPRECO ZERO

CAMPAGNA EUROPEA
DI SENSIBILIZZAZIONE



MINISTERO DELL'AMBIENTE
E DELLA TUTELA DEL TERRITORIO E DEL M.

INTRODUZIONE ALLA 7^A EDIZIONE DEL PREMIO VIVERE A SPRECO ZERO

A livello locale e mondiale è crescente la consapevolezza intorno allo spreco alimentare e ai suoi impatti a livello ambientale, economico, sociale e nutrizionale. Questo interesse è legato anche a fattori quali la crescente insicurezza alimentare globale con la prospettiva di dover sfamare quasi 10 miliardi di persone nel 2050 e alla conseguente necessità di incrementare la produzione alimentare (e con essa la pressione sulle risorse naturali) e dall'impatto prodotto sulle risorse naturali proprio dalla produzione, trasformazione, trasporto, consumo e smaltimento dei beni alimentari. L'attenzione che il tema degli sprechi alimentari è giustificata dalla dimensione assunta dal fenomeno a livello globale. La FAO nel 2011 stimava che gli sprechi e le perdite alimentari lungo la filiera, a livello globale, ammontavano a 1,3 miliardi di tonnellate all'anno, pari a circa 1/3 della produzione totale di cibo destinato al consumo umano. Solo in Europa ogni anno, una stima pubblicata dalla Commissione sottolinea come nei 27 Stati membri, 89 milioni di tonnellate di cibo vengono sprecate. Un recente studio del JRC (2015) stima in Europa che lo spreco pro capite medio a livello del consumatore si attesta tra 55 e 190 kg/ab/anno pari al 16% del cibo che lo raggiunge. Circa l'80% (tra 45 e 153 kg/ab/anno) sarebbe edibile.

La sensibilizzazione sui temi dello spreco di cibo e dell'educazione alimentare passa anche e soprattutto attraverso gli esempi concreti di buone pratiche: conoscerli, valorizzarli e promuoverli è certamente un passo determinante verso la riduzione degli sprechi alimentari e una maggiore consapevolezza dei consumatori nell'approccio al cibo, dall'acquisto alla sua conservazione. Proprio in questo contesto che nel 2013, nell'ambito della quarta edizione della Campagna "Un anno contro lo spreco" (oggi campagna Spreco Zero) avviata da Last Minute Market, è stato istituito il premio "Vivere a spreco Zero" un riconoscimento alle iniziative virtuose promosse, ideate, realizzate dagli enti locali in materia di contrasto agli sprechi alimentari, riduzione degli sprechi di acqua ed energia, acquisti verdi nella pubblica amministrazione, mobilità sostenibile, prevenzione dei rifiuti, riduzione del consumo di suolo; un premio dedicato alle azioni e ai progetti innovativi potenzialmente replicabili in altri contesti, centrati sulla riduzione degli sprechi, sull'uso efficiente delle risorse, sulla dissociazione dello sviluppo economico e sociale dal consumo di risorse e dal degrado ambientale.

La 7^a edizione del Premio, nell'ambito dell'edizione 2019 della Campagna "Spreco Zero" e all'interno del progetto SEI Zero – 60 finanziato dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare, sarà focalizzata sulla prevenzione, riduzione e sul recupero degli sprechi alimentari con l'obiettivo di valorizzare e condividere le migliori iniziative messe in campo da soggetti pubblici e privati lungo la filiera del cibo dai campi fino alla tavola.

Il Premio è un riconoscimento alle iniziative virtuose realizzate in materia di prevenzione e riduzione degli sprechi alimentari. Alla luce del percorso intrapreso in tutti questi anni con la campagna "Spreco Zero", si ritiene infatti che la mappatura, la condivisione e la valorizzazione sistematica delle buone pratiche di prevenzione e riduzione degli sprechi alimentari nei diversi anelli della filiera, possa dare un contributo di primo piano alla diffusione di misure di contrasto agli sprechi alimentari sul territorio.

L'invito a dotarsi di strumenti adeguati per la condivisione e la valorizzazione delle buone pratiche di prevenzione, d'altronde, è già presente nella Risoluzione del Parlamento Europeo¹ sullo spreco alimentare

¹ Risoluzione del Parlamento europeo del 19 gennaio 2012 su come evitare lo spreco di alimenti: strategie per migliorare l'efficienza della catena alimentare nell'UE (2011/2175(INI)) disponibile all'indirizzo:

<http://www.europarl.europa.eu/sides/getDoc.do?pubRef=-//EP//TEXT+TA+P7-TA-2012-0014+0+DOC+XML+V0//IT>

e nelle “Guidelines on the preparation of food waste prevention programme”² ed è espressamente richiamato dall’art. 180 comma 1, lettera 1 quinquies del DLgs 152/06³.

La cerimonia di premiazione organizzata dalla campagna “Spreco Zero” di Last Minute Market in sinergia con il Ministero dell’Ambiente si svolgerà nel mese di novembre 2019, alla presenza del Testimonial della 7^a edizione, l’artista Neri Marcorè.

OBIETTIVI

Obiettivo principale del Premio è quello di promuovere e condividere le buone pratiche di prevenzione degli sprechi alimentari adottate sul territorio nazionale da soggetti pubblici e privati, valorizzando le esperienze più rilevanti e innovative in modo tale da favorirne la diffusione e la replicazione sul territorio. Quest’anno sono previste diverse categorie: Imprese, Amministrazioni Pubbliche scuole e cittadini.

MODALITÀ DI SELEZIONE DEI PROGETTI DA VALUTARE

Categoria Amministrazioni Pubbliche

La selezione delle iniziative promosse da Amministrazioni Pubbliche da sottoporre a valutazione verrà condotta in seno agli oltre 400 firmatari della “Carta Spreco Zero” e tra gli aderenti all’Associazione Sprecozero.net. I progetti da selezionare verranno identificati tra tutti quelli presentati da Amministrazioni Pubbliche che risponderanno al censimento il 3 settembre 2019 e proseguirà fino al 10 ottobre 2019.

Categoria Imprese

Il processo di candidatura al premio è aperto a tutte quelle imprese che vorranno autoproporsi e che negli ultimi 3 anni avranno promosso o sostenuto, all’interno della propria struttura e sul territorio in cui lavorano, misure, azioni o progetti in grado contrastare il fenomeno dello spreco alimentare. Le iniziative che riguardano esclusivamente la valorizzazione dei rifiuti alimentari (es. attraverso il compostaggio, la digestione anaerobica o altre forme di recupero di materia e di energia dai rifiuti) non verranno prese in considerazione in quanto non rientrano nella definizione di “prevenzione” fornita dalla normativa europea (e nazionale) in materia di rifiuti. I progetti da selezionare verranno identificati tra tutti quelli presentati da Imprese che risponderanno al censimento il 3 settembre 2019 e proseguirà fino al 10 ottobre 2019.

² BIOIS (Bio Intelligence Service) (2011): Guidelines on the preparation of food waste prevention programmes. European Commission DG ENV disponibili all’indirizzo

http://ec.europa.eu/environment/waste/prevention/pdf/prevention_guidelines.pdf

³ L’art. 180 comma 1, lettera 1 quinquies del DLgs 152/06, pone in carico al Ministero dell’Ambiente (MATTM) l’onere di assicurare “la disponibilità di informazioni sulle migliori pratiche in materia di prevenzione dei rifiuti”.

Categoria Scuole

La selezione delle iniziative promosse dalle Scuole da sottoporre a valutazione verrà condotta in seno a tutti quegli istituti che vorranno autoproporsi e che negli ultimi 3 anni avranno promosso o sostenuto, all'interno della propria realtà e sul territorio in cui operano, misure, azioni o progetti in grado di sensibilizzare sul problema o di contrastare il fenomeno dello spreco alimentare. I progetti da selezionare verranno identificati tra tutti quelli presentati da Scuole che risponderanno al censimento il 3 settembre 2019 e proseguirà fino al 10 ottobre 2019.

Categoria #sprecozero cittadini / Associazioni

Una categoria che apre il Premio ai cittadini, al loro impegno personale, alle loro esperienze, alle buone pratiche sedimentate nel tempo o imparate grazie alla crescente sensibilizzazione sul tema. Ma anche ai gruppi organizzati di cittadini, dunque alle Associazioni che sul campo operano per la prevenzione degli sprechi e la sensibilizzazione sul tema. Insomma, una categoria per condividere capillarmente una questione centrale del nostro tempo.

-cittadini: potranno inviare dal 3 settembre al 10 ottobre il loro tweet con hashtag #sprecozero indicando una quote, una buona pratica o inviando un'immagine che illustra comportamenti virtuosi e/o consigli, indicazioni, suggerimenti utili a prevenire lo spreco alimentare. I 20 tweet più interessanti secondo la Giuria 2019 del Premio saranno valorizzati sul sito della campagna e dei partner di riferimento. Fra questi sarà scelto il tweet vincitore, che porterà in dote al suo ideatore una fornitura di prodotti agroalimentari.

-Associazioni: il processo di candidatura al premio è aperto a tutte quelle Associazioni non a scopo di lucro che vorranno autoproporsi e che negli ultimi 3 anni avranno promosso o sostenuto, all'interno della propria struttura e sul territorio in cui lavorano, misure, azioni o progetti in grado di contrastare il fenomeno dello spreco alimentare. I progetti da selezionare verranno identificati tra tutti quelli presentati da Associazioni che risponderanno al censimento il 3 settembre 2019 e proseguirà fino al 10 ottobre 2019.

Categoria Produzione Ortofrutticola

La categoria si rivolge in particolare alle Aziende di produzione ortofrutticola che si sono dotate di innovazioni in grado di ridurre e prevenire lo spreco alimentare. Il processo di candidatura e segnalazione al premio è aperto a tutte quelle Aziende che vorranno autoproporsi e contestualmente alle segnalazioni della Giuria 2019 nell'ambito indicato. Le Aziende dovranno aver promosso e realizzato negli ultimi 3 anni misure, tecnologie, iniziative e accorgimenti in grado di contrastare il fenomeno dello spreco alimentare. Segnalazioni e autocandidature dovranno pervenire fra il 3 settembre 2019 e il 10 ottobre 2019.

Categoria No Plastic Food & Drink

Sono circa 8,3 miliardi le tonnellate di *plastica* prodotte a partire dagli anni '50, la plastica vale l'80% dei rifiuti in mare: sul banco degli imputati non c'è solo l'attentato all'ambiente, ma anche molte sostanze pericolose per la nostra salute, presenti per esempio nelle vaschette di plastica che conservano gli alimenti acquistati al supermercato o che utilizziamo per conservare i cibi in frigorifero. A cominciare dal bisfenolo A (BPA) che trasmette particelle inquinanti, e dal Pvc, un derivato del petrolio e del cloruro che, nel tempo,

si trasmette dalla plastica al cibo, alterando il sapore ma soprattutto iniettando tossine nel sistema sanguigno. La prevenzione degli sprechi è sempre anche prevenzione dei rifiuti e cura dell'ambiente, per questo la campagna partecipa nel 2019 alla mobilitazione internazionale con un'iniziativa dedicata. La nuova categoria è finalizzata a sostenere la riduzione/eliminazione delle plastiche legate al cibo e/o all'acqua. Si tratta di un premio speciale per il migliore progetto ideato e realizzato in questa direzione da Enti pubblici e/o Aziende che vorranno autoproporsi e che negli ultimi 3 anni abbiano promosso o sostenuto misure, azioni o progetti in grado di contrastare le plastiche per cibo / bevande. I progetti da selezionare verranno identificati tra tutti quelli presentati fra il 3 settembre 2019 e il 10 ottobre 2019.

Categoria InnovAction

Una nuova categoria accessibile ad Enti pubblici, Imprese, cittadini, Scuole e Associazioni che attraverso un significativo progetto caratterizzato da innovazione digitale e/o tecnologica abbiano contribuito alla prevenzione / riduzione dello spreco alimentare e/o alla sensibilizzazione sul tema in misura comprovata. La categoria è aperta ai soggetti che vorranno autoproporsi e alle segnalazioni della Giuria pervenute fra il 3 settembre 2019 e il 10 ottobre 2019.

Aspetti di carattere generale

- A. Completezza e accuratezza della documentazione trasmessa;
- B. Pertinenza delle misure descritte rispetto al tema della prevenzione e riduzione degli sprechi alimentari;

Aspetti specifici relativi alle misure descritte

- A. Riproducibilità/trasferibilità delle misure adottate in altri contesti;
- B. Ampiezza del campo di intervento (es. integrazione di un mix di misure di prevenzione);
- C. Misurabilità dei risultati e presenza di procedure di monitoraggio documentate;
- D. Entità della riduzione dello spreco alimentare conseguita;
- E. Ricadute ambientali e sociali complessive (positive e negative) delle misure adottate;
- F. Innovatività delle iniziative messe in atto;
- G. Diffusione (in termini geografici e/o di target raggiunto) e significatività;
- H. Sostenibilità nel tempo dell'iniziativa e continuità (non episodicità) delle azioni intraprese;
- I. Efficienza/efficacia nell'uso di (eventuali) risorse economiche pubbliche;
- J. Modalità di comunicazione adottate;
- K. Grado di coinvolgimento degli stakeholder (dipendenti, clienti, fornitori, istituzioni, società civile etc...)

Giuria 2019 Premio Vivere a Spreco Zero

La Giuria 2019 del Premio Vivere a Spreco Zero, presieduta dal presidente e fondatore Last Minute Market Andrea Segrè, è coordinata dal curatore dle progetto 60 Sei ZERO Luca Falasconi ed è integrata dai giornalisti Antonio Cianciullo, Marco Fratoddi, Massimo Cirri, Roberto Giovannini, dalla coordinatrice della campagna Spreco Zero Daniela Volpe e dai partners di riferimento per le categorie del Premio.

Vincitori 2019 Premio Vivere a Spreco Zero

Le terne finaliste saranno rese pubbliche in occasione del World Food Day 2019, mercoledì 16 ottobre. I vincitori saranno proclamati nel mese di novembre 2019 e i riconoscimenti saranno consegnati alla presenza del Testimonial 2019 Neri Marcorè.

Info e dettagli: www.sprecozero.it

Email: sprecozero@lastminutemarket.it