

***Tavolo Partecipato***  
***22 giugno 2023***

**BENE**

**RIFIUTO**

**PREVENZIONE**

**PREPARAZIONE x RIUSO**

**RICICLO**

**RECUPERO**

**SMALTIMENTO**

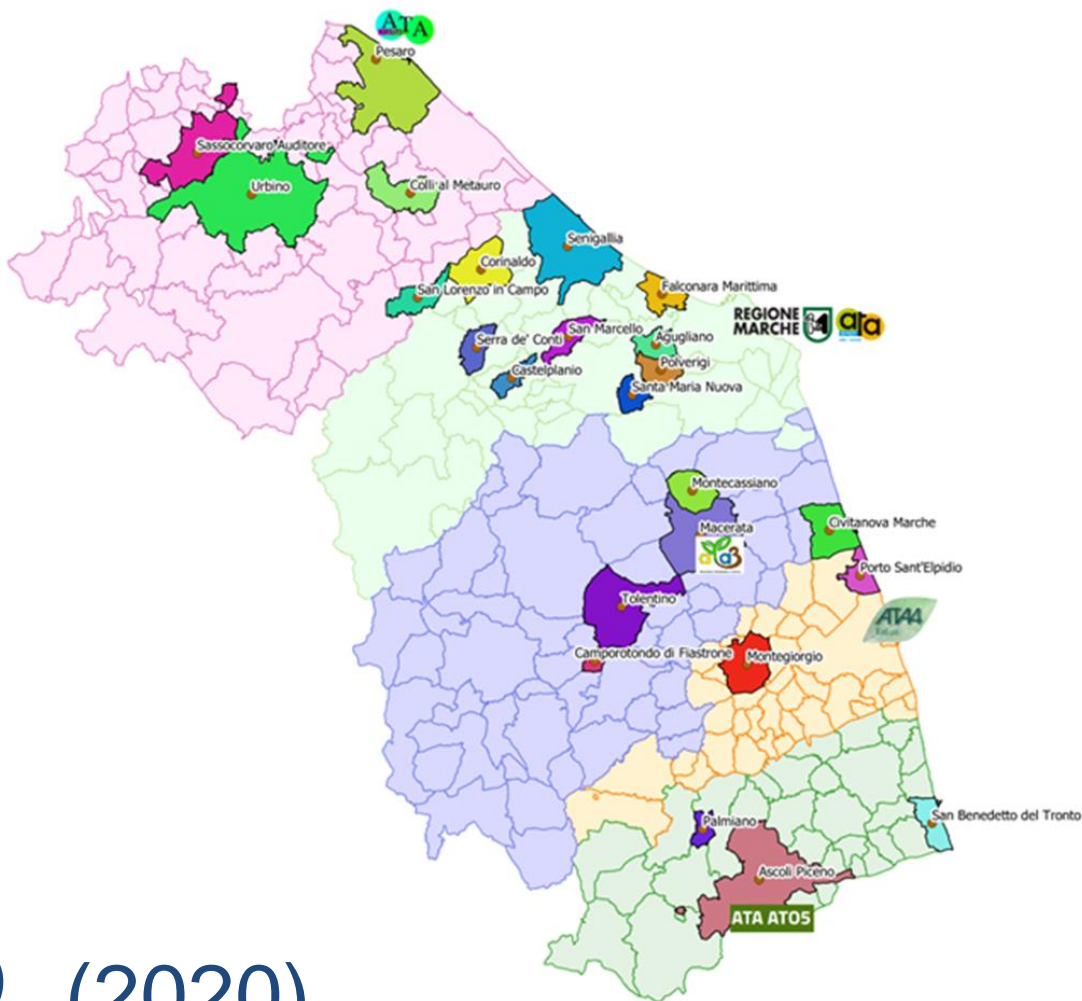


<b>Misura 1: riduzione della produzione dei rifiuti da alimenti (food waste)</b>	<b>Misura 2: riduzione della produzione dei rifiuti da imballaggi (packaging)</b>	<b>Misura 3: ri-uso di beni (riduzione di rifiuti ingombranti “Bulky”)</b>
<b>Azioni:</b>	<b>Azioni:</b>	<b>Azioni:</b>
Promozione della raccolta e la distribuzione a fini sociali di eccedenze alimentari	Promozione dell’acqua pubblica;	campagna di informazione dei centri per il ri-uso;
Campagna di sensibilizzazione ed educazione contro lo spreco di cibo in sinergia con il Piano Nazionale di Prevenzione dello Spreco Alimentare (PINPAS);	Promozione della distribuzione del latte alla spina;	Promozione della realizzazione dei centri del ri-uso;
Incentivazione alla messa in atto di iniziative del tipo “menù dose certa” (flessibilità delle porzioni), kinder menu, doggy bag;	Realizzazione di punti vendita “packaging free” relativi sia a prodotti alimentari (secchi e non) a filiera corta e bevande che alla fornitura di detersivi alla spina;	Diffusione di eventi legati al baratto di oggetti usati;
Recupero eccedenze di cibo prodotto e non utilizzato da ristoranti, mense, catering, recupero di alimenti non utilizzati o residui durante fiere, sagre e/o manifestazioni;	Incentivazione delle aziende, specie all’ingrosso, ad adottare per quanto possibile nei confronti di fornitori e clienti strategie tese alla riduzione degli imballaggi, ad utilizzare materiali più facilmente ri-utilizzabili e a favorire l’utilizzo di imballaggi a rendere;	Diffusione di azioni di educazione verso la cultura del ri-uso;
Compostaggio domestico (home composting) e campagna di sensibilizzazione e istruzione-formazione all’attuazione del compostaggio domestico;		Diffusione dei mercatini dell’usato.
Compostaggio collettivo (collettive composting) e campagna di sensibilizzazione e istruzione all’attuazione del compostaggio collettivo;	Promozione di iniziative verso gli esercenti di punti vendita di prodotti freschi per l’utilizzo di contenitori ri-utilizzabili per la vendita e la commercializzazione di prodotti freschi.	
Incentivazione alla riduzione dello scarto alimentare nelle mense scolastiche.		



# Centri del Riuso





## Legenda

Centri colorati

- Agugliano
- Ascoli Piceno
- Camporotondo di Fiastrone
- Castelplanio
- Civitanova Marche
- Colli al Metauro
- Corinaldo
- Falconara Marittima
- Macerata
- Montecassiano
- Montegiorgio
- Palmiano
- Pesaro
- Polverigi
- Porto Sant'Elpidio
- San Benedetto del Tronto
- San Lorenzo in Campo
- San Marcello
- Santa Maria Nuova
- Sassocorvaro Auditore
- Senigallia
- Serra de' Conti
- Tolentino
- Urbino



## **MR Linee Guida per la promozione dei Centri del Riuso**

- **DGR 1793/2010**
- **DGR 764/2016**



## ***Finanziati 2010-20 dalla Regione Marche***

- ***6,2 mln€ per i Centri del Riuso***
- ***1,58 mln€ Ludoteche regionali del riuso***



**25 Centri del Riuso (2020)**

***4 Ludoteche regionali del riuso***

## Aggiornamento PRGR - 2027

		2020		2027 (Piani ATA)
ATA 1 PESARO	7	Pesaro, Urbino, Fano, San Lorenzo in Campo, Colli al Metauro, Terre Roveresche, Montegrimano Terme	6	Fermignano, Fossombrone, Mondavio, Mondolfo, Sassocorvaro-Auditore e Tavullia
ATA 2 ANCONA	11	Agugliano, Castelplanio, Castelfidardo, Corinaldo, Falconara Marittima, Osimo, Polverigi, San Marcello, Santa Maria Nuova, Sassoferrato, Serra de' Conti	19	Ancona, Arcevia, Camerano, Castelleone di Suasa, Cerreto d'Esi, Chiaravalle, Cupramontana, Fabriano, Filottrano, Jesi, Maiolati Spontini, Monsano, Montemarciano (intercomunale con Monte San Vito), Numana (intercomunale con Sirolo), Ostra, Ostra Vetere, Senigallia, Serra San Quirico e Trecastelli.
ATA 3 MACERATA	0		6	Camporotondo di Fiastrone, Castelraimondo, Civitanova Marche, Macerata, Montecassiano, Tolentino (anche con Ludoteca)
ATA 4 FERMO	4	Porto S. Elpidio, Fermo (con Ludoteca Riù), Montegiorgio e Monte Urano	6	n.d.
ATA 5 ASCOLI PICENO	3	San Benedetto del Tronto, Ascoli Piceno e Palmiano	9	Comune di Offida, presso il centro comprensoriale dei servizi in contrata Tesino; Ripatransore, Venarotta, Folignano, Castignano, Comunanza, Cossignano, Montefiore dell'Aso, Montemonaco
		<b>25</b>	<b>+</b>	<b>46</b>





## Studio Psicologico sulle barriere al riuso

### 3 ostacoli al riuso

- Mancanza di informazioni su come **donare&ritirare** beni usati (anzichè smaltirli/comprarne nuovi)
- **No garanzia sui beni usati**
- Mancanza di informazione su dove e come **riparare beni danneggiati (anzichè buttarli via)**

## Aggiornamento PRGR - Centri del Riuso

- **Network tra i Centri del Riuso**  
gestione comunicare & promuovere
- Tutor della prevenzione
- Organizzare **servizi di riparazione per beni**
- Accordi gestore rifiuti – Associazioni per raccolta ING/beni riutilizzabili
- PaaS per abbigliamento bimbi

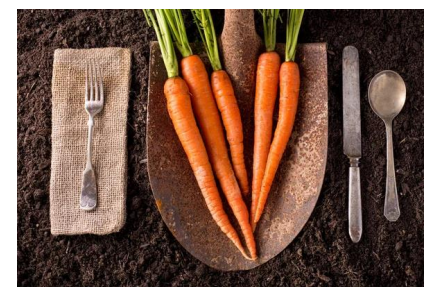
Reuse Centers	Target	Partecipazione	[kg/ab/y]
PRGR 2015	70%	10%	15
<b>PRGR 2023</b>		<b>20%</b>	

## Aggiornamento PRGR – Spreco alimentare

Nella formulazione dell'art.199 del Dlgs 152/06 (TUA) aggiornata da DLgs 116/20

- lotta allo spreco alimentare assume un ruolo centrale
- con **azioni estese a tutta la filiera della produzione alimentare**, dalla *“riduzione dei rifiuti alimentari nella produzione primaria, nella trasformazione e nella fabbricazione”* sino alla fase finale di consumo





 **SUSTAINABLE  
DEVELOPMENT** **GOALS**



**SPRECO  
ALIMENTARE -  
50%  
food waste pc  
al 2030 (2014)**

## PRGR 2015-20 – Spreco alimentare

- Recupero di eccedenze alimentari da ristorazione e distribuzione per finalità sociali;
- Incentivazione alla riduzione dello scarto alimentare nelle mense scolastiche;
- “menù dose certa” (flessibilità delle porzioni), kinder menu, doggy bag;
- Compostaggio domestico e campagna di sensibilizzazione e istruzione-formazione all’attuazione del compostaggio domestico;
- Compostaggio collettivo e campagna di sensibilizzazione e istruzione all’attuazione del compostaggio collettivo;



**Bando pubblico di selezione a favore dei Comuni per la realizzazione di progetti di recupero e distribuzione gratuita di prodotti alimentari di cui al punto 4 del Programma annuale degli interventi anno 2022” (ID BANDO 5833) – Scadenza presentazione domande 31/07/2022”**



BENEFICIARI	CAP 2090320022		CAP 2090310034	
	2022	2023	2022	2023
Cagli	16.000	24.000	3.200	4.800
San Benedetto del Tronto	14.400	21.600	3.064	4.595
Belforte all'Isauro	16.000	24.000	3.200	4.800
Pesaro	16.000	24.000	3.200	4.800
Jesi	14.908	22.362	2.400	3.600
Falconara M.ma	16.000	24.000	2.400	3.600
Monteprandone	16.000	24.000	3.200	4.800
<b>Totale</b>	<b>109.308</b>	<b>163.962</b>	<b>20.664</b>	<b>30.995</b>

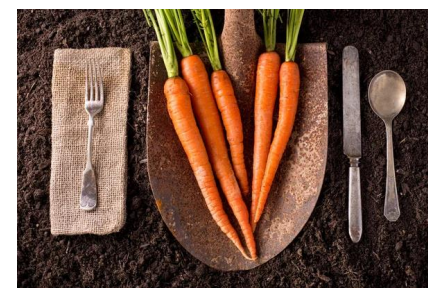
**Programma annuale degli interventi anno 2023, con ambito sociale approvato con Delibera di Giunta Regionale n. 452 del 04/04/2023.**

**Con Decreto del Dirigente n. 154/FRC del 18/04/2023 è stato approvato il Bando degli interventi 2023.**

**9 domande candidate, tutte ammesse.**



	Beneficiari	Punteggio 1° livello Graduatoria priorità	Punteggio 2° livello Graduatoria priorità	Quadro dei Contributi EUR	
				Investimento	Correnti
1	S. Maria Nuova	15	55	40.000	8.000
2	Fano	15	52	21.564	7.250
3	S. Benedetto Tronto	10	50	40.000	8.000
4	Pian del Bruscolo	10	50	34.400	6.800
	Unione dei Comuni Le terre della Marca				
5	Senone	6	52	35.000	8.000
6	Fabriano	6	47	40.000	8.000
7	Jesi	6	35	30.000	6.000
8	Terre Roveresche	3	20	40.000	0
9	Ascoli Piceno	0	50	40.000	8.000
TOTALE				<b>320.964</b>	<b>60.050</b>

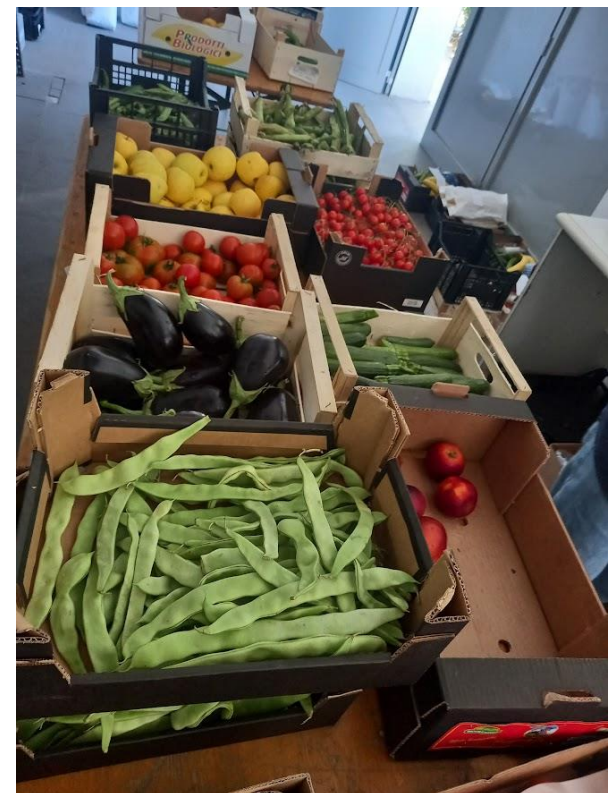


# Aggiornamento PRGR – Spreco alimentare

**Formazione Stakeholders regionali per promozione appalti di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari a norma CAM, Decreto 10 marzo 2020**

**Campagne di informazione per favorire**

- comprensione del valore sociale ed ambientale del cibo
- alimentazione sostenibile (promozione delle filiere corte, GAS, preparazione e consumo anti-spreco),
- formazione al corretto significato delle diciture su conservazione e scadenza dei prodotti alimentari TMC





- nella produzione agricola primaria modelli produttivi diversificati e di piccola scala **riducono di 8 volte gli sprechi rispetto ai sistemi agro-industriali;**

- distribuzione in “filiera corta”, consegna ai consumatori prodotti appena colti e nelle quantità dagli stessi prenotate, senza eccedenze in fase di distribuzione. **riduce gli sprechi al 7% contro il 55% dei sistemi di grande distribuzione;**

- nel consumo:

Il rapporto ISPRA attesta che **chi si rifornisce tramite GAS spreca fino a 1:10 rispetto a chi usa solo canali convenzionali.**

**A conclusioni analoghe giunge uno studio dell'Università di Bologna<sup>[1]</sup>.**

**Spreco alimentare:  
un approccio sistemico  
per la prevenzione  
e la riduzione strutturali**



**Grazie**

**colombo@arsambiente.it**