



Ferrara, 14 Dicembre 2017 ore 10.30-13.00

Secondo incontro territoriale, Ferrara, 14 dicembre 2017 – 1a parte

Pancaldi: Avvio lavori: l'incontro di oggi è diviso in due parti, nel pomeriggio faremo un breve workshop insieme alle Associazioni che distribuiscono alimenti e che ci raggiungeranno per pranzo.

Giro di presentazioni: Claudia Mazzali, Giulia Vassalli, Oliviero Carlini (Università di Ferrara), Eduart Kulli (Associazione Viale K), Irene Sabbadini (ERVET), Anna Zonari (Agire Sociale), Marta Rigoni Centro Idea Comune Ferrara, Chiara Franceschini e Anna Alessio (SIPRO).

Video della cross visit di Ferrara, 8-10 nov

Zonari: problema delle quantità. Adesso Brutti ma Buoni ha accorciato da 3 gg a 1 gg il ritiro delle scadenze, di fatto arrivano prodotti già scaduti.

Pancaldi: un piccolo wshop da cui sono emerse alcune idee. 1. sarebbe interessante avere un contatto diretto con i beneficiari della GDO → invitarli a pranzo per fargli vedere chi va lì a pranzo nelle mense, per condividere la stessa situazione (non solo “devo smaltire delle cose”), si crea empatia e consapevolezza. Altra è la creazione di una piattaforma on line che serva ad organizzare ed coordinare le donazioni/restituzioni. Infine il tema della trasformazione dei cibi → dal pane alla birra, da frutta e verdura alle marmellate.

Zonari: le catene decisionali sono molto lontane, non è il singolo supermercato, questo ha creato situazioni di “vergogna” dei dipendenti perché buttano quintali di prodotti. Sul tema del coordinamento, le associazioni hanno volontari – per lo più anziani - che in tempi strettissimi, che nemmeno un'azienda riuscirebbe a rispettare, devono raccogliere queste disponibilità, le inefficienze nascono anche per questo. Necessità di una campagna informativa per le aziende, come accedere. Inoltre, Coop sta andando verso una nuova politica; hanno calcolato che avevano donazioni per 1 mln di euro, quindi per loro il tema è di efficienza → adesso quelli sui 2 gg fanno sconti.

Sabbadini: come è organizzata la consegna del pane in esubero da parte del fornaio?

Pancaldi e Beggi spiegano come funziona (sconto sulla TARI, last minute mkt).

Zonari: tema di chiedere ai referenti dei donatori stessi come valorizzare questa donazione.

Kulli: in Spagna alcune idee molto avanti; 1. la trasformazione della frutta in eccesso (a noi come associaz arrivano grandi quantità) → un marchio del Banco Alimentare trasformava in succhi di frutta, impianto di una cooperativa, probabilmente interna. 2. tutta la roba donata era stoccata ed una coop sociale analizzava i prodotti e faceva una sorta di controllo qualità, poi le associazioni prendevano da lì. 3. vs anziani che non hanno tempo e voglia di cucinare → pasto già pronto fatto in mensa da scaldare in microonde, anche per le famiglie in difficoltà con bambino, che in mensa non va perché ambiente triste; ci vuole personale, equipaggiamenti per la refrigerazione, fondi per le vaschette. 4. dall'ospedale, pasti di ammalati e lavoratori distribuiti alle associazioni (ma l'organizzazione qua da noi è diversa, CIR)

Zonari fondi FEAD (ex-AGEA) per la trasformazione (?). altra cosa: stiamo usando il volontariato in sostituzione di servizi che una volta forniva il pubblico o che potrebbe fornire il privato.

Beggi: anche l'emporio solidale di Sant'Andreu aveva messo in piedi accordi di collaborazione con grossi soggetti delle mense (es ns CIR) per utilizzare le loro cucine industriali per fare salsa di pomodoro ad es, quando arrivano donazioni ingestibili di questi). Altre cose che mi hanno colpita → tornando ai supermercati, una catena catalana (Caprabo) in cui c'è un rapporto di donazione diretta tra il singolo supermercato donatore e l'associaz a km 0. vantaggi sono il miglior funzionamento, quantitativi e necessità, quindi micro-donazioni e non centralizzato. Le ultime due sono una rivolta alla cittadinanza, Rist Semproniana = due vv all'anno una cena con scarti recuperati e cibo donato a cui invita opinion maker, dip pubblici, gente che possa farsi promotore del messaggio. Infine, progetto nelle scuole Pesa y Piensa (video)

Pancaldi: come immaginavo, questo passaggio sulle buone pratiche viste all'estero è fondamentale; il ruolo dei futuri tirocinanti Unife: è dare più fruibilità a questi materiali.

Silvestri: rispetto al tema dello spreco alimentare, ci sono diverse opportunità di finanziamento che potremmo esplorare come gruppo di lavoro, in particolare i bandi del Ministero dell'Ambiente e del Ministero dell'Agricoltura e il bando Atersir, tramite il quale il Comune ha già ottenuto un finanziamento. L'idea è quella che la comunità degli stakeholder faccia co-progettazione con il Comune su progetti di reale interesse, poi il Comune candidi questi progetti ai bandi più opportuni e, nel caso in cui i progetti fossere finanziati, il Comune incarichi della loro esecuzione gli stakeholder precedentemente coinvolti nella progettazione.

Pancaldi: il programma Interreg prevede la possibilità di fare delle azioni pilota, facendo una domanda integrativa; le azioni possono essere di due tipi: idee nuove sviluppate congiuntamente dall'intero partenariato oppure replica da parte di un partner di un progetto già realizzato da un altro partner (o nel territorio di quest'ultimo). Per semplicità, il comune di Ferrara è intenzionato a muoversi in questa seconda direzione. Il Piano d'Azione, che dovrà essere pronto entro la fine del 2018, si muoverà concettualmente all'interno della seguente matrice:

AP Goal / Communication Target vs main field of action	Goal #1 reduce the amount of food waste generated	Goal #2 increase the amount of safe, nutritious food donated to those in need	Goal #3 recreate food, preventing food waste by transforming it in other edible products
Technology	EatByApp (DCC) Intelligent package (MOWR)	Reus (eQualment)	Bread Ale? (UK?)
Management	DCFA (DCC)	BmB Coop LMM Neighbourly (DCC) Pont Alimentari (ARC)	Espigoladors?
Behaviour & Education	PesalPlensa (ARC) Good Food Bag CIR		ActivEcoLab - UCE Gastrorecup