



CITTÀ DI AVIGLIANA

Città Metropolitana di Torino

Area Lavori Pubblici tecnico manutentiva e ambiente

PROGETTI ANTISPRECO DELLA CITTA' di AVIGLIANA (TO)

Nell'ambito delle iniziative ambientali dedicate all'applicazione pratica del tema sostenibilità ed economia circolare, nel tentativo di dare un'applicazione pratica alle 6 R dell'ambiente (RIDUCI, RACCOGLI, RIUTILIZZA, RECUPERA, RIUSA, RICICLA) all'interno delle finalità della Legge 166/2016 (legge detta Gadda) e per soddisfare gli obiettivi di sviluppo sostenibile (SDGs) 10 e 12, la Città di Avigliana ha avviato e rinforzato 3 progetti antispreco e di riduzione dei rifiuti, di cui due nell'ambito del recupero del cibo ed uno per il riuso.

1) PROGETTO "IL CIBO NON SI SPRECA"

Il progetto "IL CIBO NON SI SPRECA" si era interrotto a giugno del 2018 poiché non vi erano più avanzi dalle mense scolastiche. A partire da gennaio 2019 è stata attivata una collaborazione con la ditta Azimut Yachts che ha sede sul territorio comunale (e in particolare con la ditta Pellegrini, che si occupa della mensa aziendale) siglando un protocollo fra PA, associazioni del territorio e un'azienda privata. Il protocollo di intesa prevede la cessione gratuita da parte dell'azienda delle eccedenze alimentari non somministrate nella mensa, il trasporto delle derrate in appositi contenitori da parte della Croce Rossa, la distribuzione del cibo da parte di volontari e l'individuazione di beneficiari da parte della Caritas e del Con.I.S.A. (Consorzio Intercomunale Socio Assistenziale della Valle di Susa). Il protocollo è stato sottoscritto oltre che da diverse associazioni di territorio (Caritas, Consulta anziani, Unitrè, Gruppo Comunale ecovolontari, Libera) anche dall'Istituto Tecnico G. Galilei che, da settembre 2019, ha individuato degli alunni volontari delle classi IV e V che si occupano della distribuzione del cibo in alcuni giorni.

Rispetto al passato, nel nuovo progetto si è stabilito di coinvolgere attivamente alcuni beneficiari nella distribuzione del cibo al fine di favorire processi di appartenenza alle reti sociali, di empowerment delle risorse individuali, in un'ottica di restituzione nei confronti della comunità. Il cibo non somministrato ai lavoratori il giorno precedente, viene conservato con metodo dell'abbattimento e viene distribuito ad una temperatura inferiore agli otto gradi. Prima di iniziare con il progetto, tutti i partecipanti (volontari e beneficiari coinvolti nella somministrazione) hanno partecipato ad un incontro informativo relativo alla somministrazione di cibo (HCCP).

Il progetto è partito a giugno e prevede la distribuzione delle eccedenze 4 giorni alla settimana (martedì, mercoledì, giovedì e venerdì dalle ore 14 alle ore 15), presso il refettorio della Scuola Primaria Domenico Berti di Avigliana, per un totale di 64 pomeriggi (nel mese di agosto la distribuzione è stata interrotta). Attualmente partecipano al progetto 17 volontari di cui 5 sono anche beneficiari. Sono stati individuati dal servizio sociale e dalla Caritas una decina di famiglie.

I risultati raggiunti sono stati di tipo sia quantitativo che qualitativo:

La drastica riduzione dei rifiuti organici provenienti dall'azienda Azimut, anche se non è stato quantificato in Kg di rifiuti non conferiti perché non è stato possibile pesare quanto veniva distribuito, è sicuramente un risultato di tipo quantitativo perché ha inciso sui conferimenti della filiera dell'umido. Indicativamente si può dire che sono stati distribuiti circa 300 pasti, intendendo per pasto una quantità di cibo che può variare dal numero di persone in famiglia (alcuni prendono pasti per 1-2 persone altri per 4-5). Anche quando (in agosto) ci sono stati pochi beneficiari, si è



CITTÀ DI AVIGLIANA

Città Metropolitana di Torino

Area Lavori Pubblici tecnico manutentiva e ambiente

fatto in modo di distribuire tutto il cibo eccedente, dividendolo fra i presenti e, in alcuni casi, anche fra i volontari. Per alcune situazioni di persone con difficoltà fisiche a recarsi al ritiro dei pasti, gli stessi venivano affidati a delegati che li consegnavano a domicilio.

La soddisfazione di un bisogno primario per persone meno abbienti, è invece un risultato qualitativo che è dimostrato dalla costanza con cui i beneficiari finali hanno utilizzato il servizio. Il luogo di distribuzione ha rappresentato inoltre uno spazio per conoscere nuove persone, un luogo di confronto tra soggetti in condizioni di vita faticose/simili, un'occasione di ascolto reciproco, di scambio di informazioni e cortesie.

Fra i risultati qualitativi che non riguardano solo i beneficiari finali, è da menzionare inoltre il senso di condivisione e comunità nato fra i volontari/beneficiari che somministrano i pasti, che hanno iniziato ad avere contatti personali pur provenendo da associazioni e situazioni diverse. La costruzione di questa rete ha anche reso più semplice la sostituzione dei volontari nel caso in cui un impegno improvviso impedisse a qualcuno di presentarsi al giorno stabilito per la somministrazione di cibo (la cui calendarizzazione viene effettuata mensilmente). Inoltre, il coinvolgimento nella distribuzione degli allievi di scuole superiori ha permesso loro di avvicinarsi a realtà di emarginazione sociale, affinando quell'attenzione e comprensione per le necessità altrui che si può riassumere in "aiutare gli altri fa crescere".

Il buon numero di volontari che ha deciso di aderire al progetto ha peraltro permesso anche una maggiore distribuzione degli impegni fra tutti, con una turnazione dell'impegno per le somministrazioni che non pesa eccessivamente su nessuno.

2) PROGETTO "RESTO...MANGIA!!!"

Il progetto "Resto...mangia!" prevede il recupero organizzato e sistematico dei beni alimentari ancora edibili ma non più commerciabili a fine mercato, destinati normalmente alla raccolta rifiuti oppure ad un modesto circuito di riciclaggio individuale, legato prevalentemente alla sensibilità del commerciante. Un gruppo di lavoro costituito da personale dell'ufficio Ambiente del Comune, da personale del Con.I.S.A. (Consorzio Intercomunale Socio Assistenziale della Valle di Susa) e da una consulente ambientale ha inizialmente osservato la modalità di gestione dei rifiuti organici durante il mercato settimanale, ha intervistato i commercianti di frutta e verdura e pane presenti al mercato e ne ha acquisito la disponibilità a donare l'invenduto a fine mercato, infine ha organizzato alcune riunioni con i volontari che avevano già partecipato al progetto "Il cibo non si spreca", mentre il Con.I.S.A. identificava i beneficiari da inserire nel progetto con un ruolo attivo (in alcuni casi coincidono con quelli che effettuano la somministrazione nel progetto "Il cibo non si spreca"). Per promuovere anche la "spesa solidale", che permette di avere prodotti di migliore qualità da distribuire, è stato elaborato anche un logo ed un volantino che spiega l'iniziativa agli avventori dei banchetti che espongono il logo del progetto.

L'attività si è concentrata sul mercato rionale del giovedì (scartando quello dei contadini del martedì) valutando attentamente le varie difficoltà, legate prevalentemente alla deperibilità del prodotto recuperato ed alla necessità di un suo smaltimento immediato (per questo motivo non



CITTÀ DI AVIGLIANA

Città Metropolitana di Torino

Area Lavori Pubblici tecnico manutentiva e ambiente

sono stati coinvolti gli ambulanti che vendono carne e pesce). In seconda battuta, la cernita qualitativa del prodotto raccolto e l'equa distribuzione quantitativa rispetto alle esigenze delle famiglie beneficiarie hanno portato ad individuare un locale presente sulla piazza del mercato in cui fosse possibile organizzare la raccolta dai banchi, selezionare l'invenduto e distribuirlo ai beneficiari.

L'iniziativa si svolge ormai da 33 settimane, dalle 9.30 alle 14, e coinvolge al momento:

- 11 beneficiari e 5 volontari che dividono il loro tempo fra la promozione del progetto al banchetto informativo (a cui è anche possibile portare la "spesa solidale") e la raccolta, selezione e distribuzione dell'invenduto a fine mercato
- 17 ambulanti di frutta e verdura e prodotti da forno, che forniscono ogni giovedì il loro invenduto e l'eventuale spesa solidale, più quattro bar della zona e il panettiere di una borgata
- Avventori del mercato che sono disponibili a fare la spesa solidale e che vengono coinvolti mediante volantaggio durante la mattina e al banchetto informativo.

Ogni giovedì vengono mediamente raccolti dai 70/100 kg di frutta e verdura e 9/10 kg di prodotti da forno per un totale di circa due tonnellate e mezza di prodotti alimentari distribuiti a 13/14 famiglie nell'arco di 7 mesi.

La trasformazione da "Rifiuto" a "Risorsa", prevede un percorso di sensibilizzazione del cittadino, anche quello bisognoso di sostegno. Tutte le figure coinvolte devono sentirsi parte di un virtuoso meccanismo "antispreco" del quale sentirsi orgogliosi. Per questo, a compendio di questa iniziativa settimanale, il 9 giugno, promosso dal comune di Avigliana, si è svolto il Festival della sostenibilità ambientale e i volontari/beneficiari hanno partecipato con un banchetto per divulgare il progetto "RESTO...MANGIA!!!" e dimostrare con un laboratorio come l'invenduto del mercato, che spesso rischia di diventare spreco, possa trasformarsi in ottimo cibo.

Anche in questo caso, come nel precedente progetto, aderire all'iniziativa dà ai beneficiari la possibilità di acquisire un'immagine sociale valorizzata come ecovolontari, di partecipare agli incontri e attività dell'associazione e di conseguenza di arricchire la rete di relazioni sociali.

Nell'ottica della partecipazione comunitaria ai progetti ambientali che promuove l'AC si sta attuando in collaborazione con la Casa di Carità Arti e Mestieri onlus, ente formativo professionale del territorio, e nello specifico con studenti di un corso grafico un progetto di comunicazione grafica (realizzazione di locandine) che rappresenteranno il materiale informativo da distribuire ai cittadini.



CITTÀ DI AVIGLIANA

Città Metropolitana di Torino

Area Lavori Pubblici tecnico manutentiva e ambiente



3) PROGETTO AVIGLIANA RIUSA

Il Centro del riuso comunale AviglianaRiusa è nato nel 2017 grazie all'impegno del Gruppo comunale degli ecovolontari di Avigliana che, coordinati dall'ufficio ambiente del Comune, hanno inaugurato uno spazio di scambio di oggetti usati ma in buono stato, presso i locali di un'azienda dell'area industriale, che ha messo gratuitamente a disposizione il luogo per l'iniziativa. Nonostante il luogo fosse molto decentrato e gli spazi a disposizione molto ridotti, con solo 2 aperture mensili effettuate per 2 ore il sabato mattina, fino a fine 2018 sono avvenuti 780 passaggi di 267 cittadini provenienti da 37 diversi Comuni, con un risparmio di 4,6 tonnellate di oggetti che, anziché essere conferiti nell'ecocentro, sono stati riutilizzati.

Visti i numeri dei passaggi e la mole di oggetti riutilizzati, a novembre 2018 l'amministrazione comunale ha deciso di investire su una sede più centrale, vicina alla stazione (per agevolare anche chi arriva anche dagli altri comuni) con ambienti più grandi, in cui fosse possibile lasciare gli oggetti in esposizione anziché dover ritirare tutto a fine mattinata per lasciare sgombro il locale (come avveniva nello spazio messo a disposizione dall'azienda).

In questa nuova sede il Gruppo degli ecovolontari di Avigliana ha dato la disponibilità a mantenere il Centro aperto tutti i sabato mattina di ogni mese, aumentando anche il numero delle ore (dalle 9 alle 12 per 4 volte al mese) facendo così aumentare ulteriormente sia il numero di passaggi (2915 fino a fine settembre 2019) che di materiale riutilizzato.

In questo modo gli utenti del centro AviglianaRiusa sono diventati 618 per un riutilizzo complessivo di 15,4 tonnellate di oggetti non conferiti all'ecocentro da fine 2018 a settembre 2019.

Al centro AviglianaRiusa tutti i cittadini, aziende e associazioni possono portare e prendere gratuitamente:

- abiti, accessori di abbigliamento e biancheria per la casa
- apparecchiature elettriche ed elettroniche ad uso domestico (no ingombranti)



CITTÀ DI AVIGLIANA

Città Metropolitana di Torino

Area Lavori Pubblici tecnico manutentiva e ambiente

- articoli e accessori per l'infanzia, bricolage e giardinaggio, attrezzature sportive
- giochi ed oggetti di svago, suppellettili e oggettistica casa, stoviglie e casalinghi
- libri per il book-crossing

Al di là della quantificazione dei rifiuti non generati dal riuso degli oggetti in buono stato, un'altra funzione importante di AviglianaRiusa è il fatto di essere diventato un luogo di scambio per persone di differenti estrazioni sociali e non essere connotato necessariamente come un luogo in cui gli utenti sono solo persone bisognose. Si ritiene che questo aspetto sia una misura fondamentale per risolvere a monte la produzione di rifiuti, e l'azione concreta possa rappresentare al meglio una campagna di sensibilizzazione verso l'intera cittadinanza.

Al momento AviglianaRiusa viene gestito completamente dal Gruppo degli ecovolontari di Avigliana, ma è possibile che in futuro si cerchi di attivare anche qualche tirocinio o borsa lavoro che permetta di tenere maggiormente aperto il centro ed attivare anche altri progetti riguardanti temi affini come, per esempio, la biblioteca degli oggetti.

