

Al Presidente del Consiglio regionale del Piemonte

## **ORDINE DEL GIORNO**

*ai sensi dell'articolo 18, comma 4, dello Statuto e  
dell'articolo 103 del Regolamento interno*

trattazione in Aula X  
trattazione in Commissione

**OGGETTO:** *Adesione e sostegno alle iniziative "Last Minute Market" e "Avanzi zero"*

Premesso che:

- Secondo recenti stime Fao ogni anno si buttano 1,3 miliardi di tonnellate di cibo in tutto il mondo, praticamente un terzo degli alimenti prodotti con uno spreco insostenibile di suolo, acqua ed energia che sono serviti per produrli.
- Secondo un recente studio della Commissione Europea finiscono nella spazzatura d'Europa quasi la metà del cibo acquistato cioè **89 milioni di tonnellate all'anno di alimenti** ovvero 179 chilogrammi pro-capite l'anno.
- Questo nonostante i 79 milioni di cittadini europee che vivono sotto la soglia di povertà e le 16 milioni di persone che dipendono dagli aiuti alimentari.
- La responsabilità per questi rifiuti alimentari, spetterebbe per il 42% alle famiglie, 39% ai produttori, 5% ai rivenditori e il restante 14% alla ristorazione.
- A livello domestico in Italia si sprecano mediamente il 17% dei prodotti ortofrutticoli acquistati, il 15% di pesce, il 28% di pasta e pane, il 29% di uova, il 30% di carne e il 32% di latticini.
- Da un punto di vista economico, per una famiglia italiana lo sperpero alimentare significa una perdita di 1.693 euro l'anno.
- Secondo uno studio europeo autorevole ([http://ec.europa.eu/environment/eussd/pdf/bio\\_foodwaste\\_report.pdf](http://ec.europa.eu/environment/eussd/pdf/bio_foodwaste_report.pdf)) se non si interverrà, lo spreco di cibo (<http://www.greenme.it/tag/sprechi%20alimentari>) crescerà del 40% entro il 2020.
- La direttiva 2008/98/CE, recepita dal D.Lgs. 205/2010 stabilisce che il trattamento dei rifiuti deve uniformarsi ad una gerarchia che mette al primo posto la prevenzione e quindi la riduzione nella produzione

Visto che:

- Nel 1998 è nata come "spin off" dell'Università di Bologna, l'iniziativa Last Minute Market, prima come attività di ricerca e dal 2003 come realtà imprenditoriale che opera su tutto il territorio nazionale, sviluppando progetti territoriali volti al recupero dei beni invenduti (o non commercializzabili **ad esempio perché prossimi alla scadenza**) a favore di enti caritativi: su tutti cibi e farmaci
- LMM si avvale di un team operativo giovane e dinamico affiancato da docenti e ricercatori dell'Università di Bologna. Con oltre 40 progetti attivati in comuni, province e regioni Italiane (tra cui la Regione Emilia-Romagna, la Regione Puglia, la Regione Sardegna, la Regione Sicilia, la Regione Veneto)
- LMM ha consolidato un metodo di lavoro efficace ed efficiente che permette di attivare in maniera progressiva il sistema donazioni/ritiri tenendo sotto controllo gli aspetti nutrizionali, igienico-sanitari, logistici e fiscali.

- Nella fase di sviluppo dei progetti, oltre al coinvolgimento dei soggetti donatori e beneficiari, LMM lavora a stretto contatto con gli assessorati alle attività produttive, alle politiche sociali e culturali degli enti locali, con prefetture e ASL in modo tale da garantire la perfetta conformità con le normative vigenti, la trasparenza delle procedure, il monitoraggio e la quantificazione dei risultati ottenuti.
- Recentemente il Comune di Bologna ha lanciato un progetto LMM-Pharmacy, insieme a Federfarma per il recupero di farmaci
- Il progetto LMM è giunto recentemente in Piemonte, soprattutto nell'area di Torino. Hanno aderito la Provincia di Torino, il Comune di Settimo Torinese, la vecchia ASL7 di Torino. Recentemente anche l'Assessorato alle Politiche Sociali del Comune di Torino ha lanciato un primo progetto di LMM nel Borgo Filadelfia, mentre l'anno scorso era stata Slow Food Piemonte a lanciare un progetto con Conad e Sermig – Arsenale della Pace
- sul fronte del cibo, a Milano è nata la prima rete di ristoranti ad "avanzi zero", promossa da un'Associazione di volontariato di Milano, la "Cena dell'Amicizia", che da 40 anni si occupa di persone senza dimora a Milano.
- Come è possibile leggere sul sito Ufficiale ([www.ilbuonocheavanza.it](http://www.ilbuonocheavanza.it)) "Il Buono che avanza" è un'iniziativa di "responsabilità sociale" che si propone di sensibilizzare l'opinione pubblica contro ogni forma di spreco coinvolgendo istituzioni, media, cittadini e naturalmente le aziende di ristorazione. I ristoranti aderenti si impegnano a proporre ai propri clienti di portar via in appositi contenitori (Doggy-bag <http://www.doggy-bag.it>) il cibo e le bevande avanzate, quindi non consumate, non mancando di informarli sul valore sociale di questa scelta.
- I contenitori sono distribuiti dall'Associazione stessa ai ristoranti aderenti.
- A Milano il progetto è sovvenzionato dall'Assessorato all'Assistenza del Comune di Milano. Ad oggi sono 26 i ristoranti aderenti fra Milano e Provincia.
- Le due iniziative insieme contribuiscono a dare un fondamentale sostegno non monetario alle famiglie piemontesi in difficoltà economiche, puntando sulla riduzione degli sprechi, nonché a ridurre alla fonte la produzione di rifiuti, che per il Piemonte ammonta a 503 kg/anno pro-capite (dati 2010).

### ***Il Consiglio regionale impegna la Giunta regionale***

- ad aderire alla dichiarazione contro lo spreco di cibo di LMM e all'iniziativa europea "Un anno contro lo spreco- 2013"
- a promuovere l'iniziativa LMM nella Regione Piemonte sia per quanto riguarda i cibi in scadenza che per i farmaci in scadenza, tramite accordi con le rispettive ASL
- a promuovere l'iniziativa "Avanzi Zero" anche in Piemonte, attraverso il patrocinio della Regione;
- a predisporre un'adeguata campagna informativa istituzionale;

*PRIMO FIRMATARIO Davide Bono*