

DOSSIER

Lunedì, 15 dicembre 2014

DOSSIER

Lunedì, 15 dicembre 2014

Articoli

11/12/2014 **Fonti Internet** -

Il cibo prima che diventi rifiuto

1

11/12/2014 **Bergamo Sostenibile**

Il valore del cibo e del territorio per combattere lo spreco alimentare

2

Il cibo prima che diventi rifiuto

Il cibo prima che diventi rifiuto Il progetto "Now-No more organic waste" di Cauto (Cooperativa Sociale Onlus) consiste in un piano di riciclo degli scarti alimentari dalla GDO (Grande Distribuzione Organizzata) e finanziato da Life+ (Commissione Europea). Tre anni dopo, Now ha offerto ottimi risultati in particolar modo: l' esecuzione di una piattaforma per il prelievamento del cibo dai punti vendita e il rilascio alle associazioni di beneficenza. Con questa iniziativa A" stato consentito il riciclaggio di 120 tonnellate di cibo. L' esito di Now A" riunificato in Lowaste, l' insieme dei progetti Life+ sull' identica materia (riduzione dello spreco del cibo ancora mangiabile).

Negli occhi di Luna

Blog



Il cibo prima che diventi rifiuto

Scritto il dicembre 7, 2014 by luna10

[Continua](#)

Il progetto "Now-No more organic waste" di Cauto (Cooperativa Sociale Onlus) consiste in un piano di riciclo degli scarti alimentari dalla GDO (Grande Distribuzione Organizzata) e finanziato da Life+ (Commissione Europea). Tre anni dopo, Now ha offerto ottimi risultati in particolar modo: l' esecuzione di una piattaforma per il prelievamento del cibo dai punti vendita e il rilascio alle associazioni di beneficenza. Con questa iniziativa è stato consentito il riciclaggio di 120 tonnellate di cibo. L' esito di Now è riunificato in Lowaste, l' insieme dei progetti Life+ sull' identica materia (riduzione dello spreco del cibo ancora mangiabile).

Categoria: Senza categoria

[PRECEDENTE](#) L'Acqua è le sue proprietà
 [PROSSIMO](#) Le fave di cacao ottime per la memoria

Lascia un Commento

L'indirizzo email non verrà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

Nome *

Email *

Sito web

BENVENUTI NEL BLOG

Quando è la mente a conoscere, lo si chiama "sapere". Quando è il cuore a conoscere, lo si chiama "amore". Quando è l'io a conoscere, lo si chiama "meditazione".

VISITATORI

0 1 2 5

BLOG

Cerca

POST PIÙ LETTI

17 ORE FA
La Puvaterapia

1 GIORNO FA
La Fototerapia

1 GIORNO FA

Il valore del cibo e del territorio per combattere lo spreco alimentare

Il 5 dicembre a Brescia si è tenuto il Pane Day, giornata organizzata dall' associazione "Un pane per tutti" in collaborazione con.

A Brescia il 5 dicembre si è tenuta la giornata "Pane Day", organizzata dall' associazione "Un pane per tutti" in collaborazione con Plef (Planet Life Economy Foundation). L' iniziativa ha avuto l' importante compito di testimoniare l' impegno di intervenire concretamente sul territorio con lo scopo di evitare lo spreco alimentare. La volontà di creare una rete sociale tra soggetti pubblici e privati che possano cooperare sul territorio di Brescia per gestire al meglio le eccedenze alimentari, si aggiunge al desiderio di valorizzare operazioni a carattere solidale, come le donazioni di prodotti alimentari a chi è in difficoltà, o la riduzione dell' invenduto con svendite di fine giornata. A conclusione dell' incontro, la conferenza tenutasi a Palazzo Broletto ha permesso di avviare una discussione sul tema e di creare sinergie tra "best practices" e un pubblico eterogeneo ma sempre più sensibile verso questo impegno etico, ambientale e sociale. "Un pane per tutti", l' associazione bresciana che ha organizzato l' evento, è nata dall' impegno che l' artista Marina Borghetti ha intrapreso da qualche anno per ridurre lo spreco alimentare, ponendo l' attenzione su un' ampia gamma di problemi: etici, ambientali e sociali. Dati elaborati da istituzioni nazionali

e internazionali rivelano che la quantità di cibo considerata rifiuto, quando in realtà sarebbe ancora consumabile, sta raggiungendo livelli sempre più preoccupanti. Le perdite non si verificano solo all' ultimo livello della filiera alimentare, ma in tutti gli stadi, a partire dal raccolto, passando per la produzione, la lavorazione/trasformazione, la distribuzione, fino ad arrivare al consumo finale, domestico e collettivo. Dall' immagine che ne emerge, si evince come sia necessario attivarsi con maggiore efficacia per contrastare il problema. Il tema degli sprechi alimentari è ormai parte integrante dell' agenda politica di diversi paesi comunitari e numerose sono le iniziative attivate. Tuttavia, nonostante la maggiore sensibilità all' argomento, la strada da percorrere è ancora lunga e non priva di ostacoli, normativi e burocratici in primis. Gli obiettivi che si pone "Un pane per tutti" sono ambiziosi e concreti: mirano da un lato a sensibilizzare la popolazione, in particolare quella più giovane, attraverso mostre nelle scuole (le mense scolastiche producono una grossa quantità di scarto alimentare), dall'

The screenshot shows the BergamoSostenibile website interface. At the top, there are social media icons for Twitter and Facebook, a search bar, and the website logo. Below the logo is a navigation menu with links for Home, Chi siamo, Rubriche, Tutte le edizioni, Appuntamenti, Archivio, Contatti, and Punti di distribuzione. The main content area features an article titled "Il valore del cibo e del territorio per combattere lo spreco alimentare" dated 10 dic 2014. The article text is partially visible, discussing the "Pane Day" event in Brescia organized by "Un pane per tutti" in collaboration with Plef. To the right of the article, there are several promotional banners for other content, including "Il nuovo numero di Brescia SOSTenibile", "CLICCA PER SFOGLIARLO" with a magazine cover, "Brescia SOSTenibile", "Il progetto Scuole di BergamoSOSTenibile", and "Appuntamenti sostenibili".

altro ad attivare un piano di azioni a Brescia, in connessione con altre realtà organizzate, quali la Cooperativa Sociale Cauto e il Banco Alimentare, secondo il modello "bioimitativo" di Pleaf che va dal piccolo al grande come in natura. Tali azioni vanno dallo stringere accordi con negozianti, distributori e produttori per ridurre l' invenduto prossimo a scadenze o non bello esteticamente diminuendo il prezzo di vendita e favorendone il consumo, fino a evitare di buttare via cibo ancora mangiabile destinandolo al consumo animale, oppure attivando programmi di educazione di cultura alimentare e di corretta gestione dei rifiuti. A conferma dell' importanza di questa battaglia, si schiera a fianco di "Un pane per tutti" anche Pleaf, la fondazione senza scopo di lucro che dal 2003 si occupa di promuovere un nuovo modello economico e sociale in grado di creare valore. Il fine ultimo è quello di far evolvere il mondo delle imprese verso il concetto di piena sostenibilità (ambientale, sociale ed economica), allineandolo alle aspettative del cittadino-consumatore, principale fruitore di servizi e fonte di ispirazione nella progettazione di nuove iniziative. Pleaf usa come strumento il proprio network di associati e di consulenti professionisti, collaborando con istituzioni, associazioni, organizzazioni non profit, università e istituti di ricerca, per attivare sinergie rivolte al bene comune. Pleaf collabora e supporta progetti in linea con i propri principi che hanno come obiettivo la diffusione di pratiche sostenibili e si attiva per favorire il coinvolgimento di interlocutori che hanno lo stesso fine.