

Progetto «Non si butta via niente»

Risultati del recupero effettuato
durante il WEC 6H DI IMOLA 19-21
APRILE 2024



Il progetto

Il [progetto](#), lanciato a gennaio 2022, ha come obiettivo il recupero strutturato delle eccedenze alimentari, promosso dal **Gruppo Hera** e dal **Comune di Imola**, a favore di enti no profit del territorio che si occupano di supportare persone in condizioni di difficoltà. I donatori sono i diversi attori della filiera alimentare, come esercizi commerciali, mense aziendali, aziende di produzione che, aderendo al progetto, si impegnano a gestire correttamente gli alimenti e i beni donabili, in particolare per quanto riguarda corretto stato di conservazione, trasporto, deposito e utilizzo degli alimenti. Gli enti beneficiari utilizzano i prodotti recuperati per l'attività di assistenza alimentare a favore di persone in difficoltà sul territorio.



12 CONSUMO E PRODUZIONE RESPONSABILI

Un s'bóta veja gnét

Comune di Imola

Scopri di più

in collaborazione con

GRUPPO HERA

last minute market

Un s'bóta veja gnét è una meravigliosa dichiarazione antispreco e allo stesso tempo un atto di grande responsabilità verso le nuove generazioni. Gli obiettivi della campagna, promossa dal Comune di Imola, sono prevenire e ridurre la produzione di rifiuti e sostenere gli enti che assistono le fasce deboli della comunità.

Un s'bóta veja gnét prevede di recuperare le eccedenze alimentari a favore di enti no profit del territorio. I donatori sono i diversi attori della filiera alimentare, quali ad esempio esercizi commerciali, mense aziendali ed aziende di produzione.

(*) Dati FAO

12 CONSUMO E PRODUZIONE RESPONSABILI

Un s'bóta veja gnét è una meravigliosa dichiarazione antispreco e allo stesso tempo un atto di grande responsabilità verso le nuove generazioni. Gli obiettivi della campagna, promossa dal Comune di Imola, sono prevenire e ridurre la produzione di rifiuti e sostenere gli enti che assistono le fasce deboli della comunità.

OBIETTIVI PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE

Contesto

La lotta allo spreco alimentare rappresenta un tema centrale all'interno dell'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile, adottata dalle Nazioni Unite nel 2015. Tra i 17 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (OSS), l'Obiettivo 12 "Consumo e produzione responsabili" include specificamente il target 12.3 che mira a:

Dimezzare lo spreco alimentare pro capite globale entro il 2030 a livello di vendita al dettaglio e consumo

Ridurre le perdite alimentari lungo le filiere produttive e di approvvigionamento, comprese le perdite post-raccolto



Il recupero al WEC 6H di Imola 2024

A conclusione del WEC 6H DI IMOLA 19-21 APRILE 2024 sono stati recuperati e donati all'Associazione No Sprechi di Imola **169 kg di alimenti:**

- 150 kg di frutta e verdura
- 6 kg di carne e salumi
- 5 kg di pasti cotti
- 5 kg di latticini e formaggi
- 3 kg di altri prodotti



19TH, 20TH & 21ST APRIL 2024

SPIRIT OF LE MANS

IN ITALY

La destinazione dei prodotti recuperati

I prodotti sono stati donati all' **Associazione No Sprechi ODV di Imola**, formata da un gruppo di circa 40 volontari che gestiscono operativamente un emporio solidale per distribuire alimenti e prodotti no food alle persone in stato di bisogno e fragilità socio economica.

Le persone e famiglie in condizione di bisogno possono accedere all'emporio su indicazione delle associazioni socie e dall'ASP (Azienda Servizi alla Persona) del Nuovo Circondario Imolese.

<https://www.nosprechiodv.it/>



L'impatto ambientale

Non sprecare alimenti, significa anche non sprecare tutte le risorse generate in fase di produzione.

I 170 kg di alimenti recuperati a conclusione della WEC di Imola 2024, corrispondono a circa **600 kg di CO2 eq. potenzialmente evitata.**

600 kg di CO2 eq. equivalgono a oltre **900 giri di pista** dell'autodromo di Imola!



Last Minute Market

LMM è un'impresa sociale, spin off accreditato dell'Università di Bologna, che dal 1998 si occupa di **lotta agli sprechi alimentari** e di **economia circolare**, per prevenire e ridurre gli sprechi e i rifiuti.

Dal 2022, LMM è membro della **Piattaforma Europea sulle perdite e sprechi alimentari**. La piattaforma, istituita nel 2016, mira a supportare tutti gli attori della filiera alimentare, nella definizione delle misure necessarie per prevenire lo spreco alimentare, per la condivisione delle migliori pratiche e per valutare i progressi compiuti nel tempo.

www.lastminutemarket.it

Grazie

