

OGGETTO: Progetto Buon Fine, Consumi Sostenibili, Agenda21 - Approvazione

LA GIUNTA COMUNALE

- Vista l'allegata relazione del responsabile del Servizio Tutela Ambientale che costituisce parte integrante del presente atto e ritenuto di accoglierne la proposta;
- Visti i pareri espressi a norma dell'art. 49 comma 1° del D.Lgs. 18 agosto 2000, n. 267 come da foglio allegato;
- Visto l'art. 134, comma 4°, del D.Lgs 18 agosto 2000, n.267;

Con voti unanimi espressi nelle forme di legge, anche per quanto riguarda l'immediata eseguibilità della presente deliberazione;

D E L I B E R A

1. di approvare l'avvio del progetto "Buon Fine", all'interno dell'attività di Agenda21 del Comune di Sesto S.G., a partire dal mese di marzo 2007,
2. di dare atto che il progetto non comporta alcuna spesa per l'Amministrazione comunale,
- 3 di dichiarare la presente deliberazione immediatamente eseguibile ai sensi dell'art.134 - 4°comma del D.Lgs. 18 agosto 2000, n. 267.

RELAZIONE

Dal piano di Indirizzo della prima edizione di Ag21, dal Piano di Agenda21 sovracomunale e dalla Relazione sullo Stato dell'Ambiente è emersa la necessità di contenere i fattori di pressione sull'ambiente, anche attraverso la riduzione dei rifiuti nel territorio di Sesto San Giovanni e del Nord Milano e promuovendo nuovi stili di consumo. Agenda21 locale ha quindi attivato un Forum "Nuovi stili di vita e consumi sostenibili" e sottoscritto con associazioni e cittadini un Patto nel dicembre 2003. L'attività di Ag21 del Comune su questi temi è stata ripresa da autorevoli Istituzioni, come il Consiglio d'Europa e il Ministero della Funzione Pubblica.

Il progetto, di cui viene allegato ulteriore materiale informativo, ha il principale obiettivo di recuperare e valorizzare la merce invenduta presso le strutture commerciali. Trasformare lo spreco in risorsa, coinvolgendo attori pubblici e privati in una sperimentazione che avrà ripercussioni sociali e ambientali. Sociali perché i prodotti saranno destinati a organizzazioni che operano con persone svantaggiate, mentre le conseguenze ambientali avranno invece nella riduzione dei rifiuti e nella promozione di stili di vita sostenibili i successi maggiori.

Il progetto potrà inoltre rientrare ed ampliare le buone pratiche previste nelle Linee guida per la gestione ambientale e responsabile di strutture commerciali di media e grande distribuzione, che hanno già visto impegnata l'Amministrazione comunale negli anni 2005 e 2006.

Si propone alla Giunta Comunale pertanto di approvare l'avvio del progetto nel territorio di Sesto San Giovanni, dando atto che non comporta alcuna spesa per l'Amministrazione Comunale

Sesto San Giovanni, 06 marzo 2007

Responsabile della Posizione Organizzativa
del Servizio Tutela Ambientale
Stefano Rijoff



Comune di Sesto San Giovanni
Agenda 21 per lo Sviluppo Sostenibile
Piazza della Resistenza 20
20099 Sesto San Giovanni
tel 02 2496635 – g.pesce@sestosq.net

Progetto *Buon Fine*

35 tonnellate di potenziali rifiuti trasformati in risorsa

Oggetto e obiettivi.

Ogni giorno la grande distribuzione avvia allo smaltimento quintali di alimenti che sono ancora perfettamente commestibili ma che per i più svariati motivi non sono più vendibili in quanto il packaging è danneggiato, il prodotto fresco è ammaccato, ci sono stati errori negli ordini, sono prodotti con data di scadenza ravvicinata destinati probabilmente a rimanere invenduti, sono residui di attività promozionale e di campionatura, sono residui di test e lanci, sono intervenuti eventi sfavorevoli (cattive condizioni meteo, scioperi, ecc):

Il progetto *Buon Fine* ha l'obiettivo di trasformare questo spreco in una risorsa. Agendo da garante e coordinatore di progetto, il Comune di Sesto San Giovanni ha lavorato per la valorizzazione di questi alimenti a fini sociali e benefici, promuovendo la loro cessione gratuita a cooperative sociali attive a Sesto. Il progetto fa capo agli assessorati all'Ambiente e ai Servizi Sociali, ed è coordinato dall'ufficio Agenda 21 del Comune.

I benefici del progetto sono triplici:

- sociali: fornire un concreto sostegno agli operatori del sociale.
- ambientali: ridurre i rifiuti avviati a smaltimento.
- culturali: promuovere stili di vita sostenibili orientati alla riduzione degli sprechi, promuovere maggiore consapevolezza sanitaria in fatto di manipolazione e trattamento degli alimenti.

Partner di progetto e stato di avanzamento.

Per quanto riguarda il "lato dell'offerta" come partner principale del progetto è stata individuata Coop Lombardia, presente a Sesto San Giovanni con due grandi punti vendita. Coop Lombardia può avvalersi del know how e dell'esperienza diretta della propria rete nazionale: Coop Adriatica e Coop Estense hanno infatti in corso progetti analoghi oramai completamente avviati, con successo. Per quanto riguarda il "lato della domanda" si è riscontrata la disponibilità delle cooperative sociali sestesi Lotta Contro l'Emarginazione, con un totale di 200 ospiti, e la cooperativa sociale "La Grande Casa", 55 ospiti, per lo più adolescenti e mamme con bambini.

I ritiri sono partiti in via sperimentale a metà gennaio 2007, e avvengono tre volte la settimana, a cadenza fissa, per un periodo di "rodaggio", in cui sono state definite e messe alla prova le modalità di stoccaggio, di distribuzione e di trasporto delle merci. Il tutto in

coordinamento permanente con il Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione (SIAN), della ASL Milano 3, per definire in dettaglio i protocolli sanitari.

Alla data odierna il progetto ha portato a queste cifre:

- **35 tonnellate di cibo consegnato gratuitamente alle cooperative sociali**
- **oltre 90 mila euro di risparmio all'anno per le cooperative sociali coinvolte, pari al 30% circa delle loro spese alimentari per assistenza delle persone**
- **255 persone disagiate che ne beneficiano**
- **2 nuovi tirocini lavorativi che coinvolgono persone disagiate**
- **35 tonnellate di rifiuti in meno da smaltire ogni anno**

La cooperativa sociale "Lotta Contro l'Emarginazione" in più ha creato un progetto nel progetto: il lavoro di ritiro e di successivo smistamento degli alimenti è affidato a due ospiti della comunità, che hanno trovato in questo modo una mansione lavorativa all'interno della comunità.

Principi operativi delle transazioni di prodotti "Buon Fine"

In virtù delle esperienze già portate avanti da Coop in altre parti di Italia, sono state individuate una serie di modalità operative, i cui i punti salienti sono i seguenti:

- Le cessioni, completamente gratuite, devono essere dirette, ovvero devono essere effettuate da Coop direttamente a favore degli utilizzatori finali dei suddetti beni, senza intermediari.
- Sono da considerarsi alimenti *Buon Fine* solo i prodotti che non sono più vendibili per motivi commerciali (packaging danneggiato, prossimità della data di scadenza, residui di attività promozionali, etc...) ma che sono perfettamente commestibili dal punto di vista igienico, sanitario e legale.
- Coop si impegna ad osservare la massima diligenza al fine di assicurare l'integrale conservazione delle merci stoccate e movimentate *in loco*, vigilando affinché il personale alle proprie dipendenze si attenga alle disposizioni inerenti alla sicurezza e all'igiene del lavoro.
- Le organizzazioni beneficiarie delle donazioni si impegnano a loro volta a una corretta gestione igienica delle merci, dalla loro presa in carico fino al momento del consumo, in termini di igiene personale nella manipolazione, temperature di conservazione, cottura degli alimenti.

Questi principi operativi verranno poi dettagliati prima dell'avvio della fase sperimentale con specifici documenti sotto la supervisione delle autorità sanitarie.

Referente operativo

Giovanni Pesce

Agenda 21 per lo Sviluppo Sostenibile

Comune di Sesto San Giovanni

Tel. 02 2496 635

g.pesce@sestosg.net