

Eco dalle Città

notiziario per l'ambiente urbano

È meglio lavare i piatti

**Usa e getta, lavabili, biodegradabili:
relazione sulla questione delle stoviglie**

Con il contributo di



Ass.ne Eco dalle Città

Sede legale: via Principe Amedeo 14, 10123 – Torino

Sede operativa: via Garibaldi 13, 10122 – Torino

Tel. 011 4407116 – fax 011 19793729

info@ecodallecitta.it - www.ecodallecitta.it

a cura di **Massimiliano Milone**

Torino, 10 marzo 2010

STOVIGLIE RIUTILIZZABILI, BIODEGRADABILI O USA E GETTA?

Si possono prevenire i rifiuti derivanti dall'uso delle stoviglie usa e getta?

La ristorazione collettiva porta con sé la produzione di molti rifiuti spesso evitabili, ma può diventare anche un ottimo campo di applicazione per azioni finalizzate alla riduzione dei rifiuti: l'introduzione delle pratiche di sostenibilità, come l'utilizzo di stoviglie riutilizzabili, può determinare infatti una notevole riduzione degli impatti ambientali, oltre a rivestire un elevato valore educativo, dal momento che vengono coinvolti direttamente i cittadini.

Si va infatti sempre più diffondendo nelle fiere, nelle mense aziendali, in quelle scolastiche e in alcuni settori della ristorazione "veloci", l'utilizzo di stoviglie riutilizzabili o biodegradabili.

Nel 2009 le vendite nel settore delle stoviglie monouso hanno registrato un lieve calo. Da qualche anno si sta affermando il biodegradabile, ma le stoviglie tradizionali pluriuso rimangono ad oggi la soluzione migliore a difesa dell'ambiente. Pur non essendo disponibili molti dati in letteratura sugli impatti ambientali delle stoviglie monouso l'interesse sta rapidamente crescendo: lo testimoniano gli studi di settore degli ultimi anni, che abbiamo analizzato di seguito.

Uno studio dell'ARPA Piemonte consiglia l'uso di stoviglie pluriuso; per l'Ecoistituto Pasquale Cavaliere (Centro Studi Sereno Regis) le stoviglie riutilizzabili generano impatti minori rispetto a quelle usa e getta; anche per l'ARPA Emilia Romagna tra i fattori maggiormente discriminanti a livello ambientale c'è l'utilizzo delle stoviglie in plastica. La conclusione è sempre la stessa: tornare alle stoviglie "del passato" per salvaguardare il nostro futuro. Unica nota dolente per le stoviglie riutilizzabili: una minore convenienza economica, mitigabile con opportune strategie di gestione.

In Italia molti Comuni hanno sostituito nelle mense scolastiche le stoviglie usa e getta e le bottigliette di plastica con piatti riutilizzabili (o biodegradabili al 100%) e acqua del rubinetto. Gli esempi di Roma, Ferrara, Lucca e altri comuni più piccoli lo dimostrano. Il fenomeno è in continua crescita: altri Comuni partiranno nel 2010. Il caso di Milano è emblematico: le mense scolastiche di Milano scodellano ogni giorno pasti per 80 mila studenti in stoviglie di plastica usa e getta, ma i genitori vorrebbero passare alle stoviglie riutilizzabili, come testimonia anche un sondaggio su internet. Le mense universitarie del Piemonte servono ogni giorno pasti freschi in stoviglie riutilizzabili. Le scuole elementari per il momento hanno introdotto l'acqua di rubinetto eliminando le bottigliette di plastica. Venaria Reale (Torino) invece ha già introdotto nelle mense scolastiche le stoviglie biodegradabili.

Siamo poi andati ad indagare a livello nazionale le numerose iniziative intraprese per ridurre i rifiuti derivanti da stoviglie usa e getta durante sagre o feste popolari: Regioni, Province e Comuni di tutt'Italia uniti per dire: "Stop all'usa e getta". Abbiamo visto come tali iniziative, se supportate da specifiche campagne di comunicazione, possano diventare una grande occasione per sensibilizzare la popolazione sul tema della riduzione dei rifiuti.

Si moltiplicano anche i grandi eventi che mettono al bando le stoviglie monouso in plastica per lasciare spazio alle stoviglie lavabili o biodegradabili al 100%. In Italia, solo negli ultimi mesi del 2009, quattro grandi eventi, tra cui i Mondiali di Baseball, hanno seguito questa "politica di riduzione dei rifiuti".

Per cercare poi di capire quale sia la posizione presa al riguardo a livello internazionale abbiamo analizzato il significativo esempio dato dal Canada. Ad esempio l'Università di Alberta (Canada), nella sua sede di Edmonton, sta avviando il "Programma piatti riutilizzabili", che prevede eco-sconti per gli studenti che scelgano di usare piatti e tazze riutilizzabili e l'affitto gratuito di stoviglie lavabili per chiunque voglia organizzare anche solo un pranzo tra amici. Il progetto è gestito con successo dagli studenti del campus. Ed infine un focus sulla nona edizione della Settimana di riduzione dei rifiuti in Québec (Canada). Quattro milioni di persone hanno partecipato a più di 350 attività di sensibilizzazione. È stata istituita la giornata "Pranzo a rifiuti zero" per le scuole e la settimana senza imballaggi: sono solo alcune delle iniziative che hanno decretato il grande successo di questa manifestazione.

INDICE

1. I NUMERI DELLE STOVIGLIE USA E GETTA IN ITALIA

- 1.1 In Italia stoviglie usa e getta da oltre 350 milioni di euro
- 1.2 Il consumo delle stoviglie usa e getta non accenna a diminuire
- 1.3 Qual è l'identikit del consumatore di stoviglie usa e getta?
- 1.4 Si afferma il consumatore attento all'ambiente
- 1.5 Quali sono le stoviglie amiche dell'ambiente?
- 1.6 La sostenibilità economica: i prezzi delle stoviglie a confronto
- 1.7 La sostenibilità tecnica dei diversi tipi di stoviglie
- 1.8 La soluzione potrebbe essere mangiare il piatto?

2. SEMPRE PIÙ MENSE SCOLASTICHE SCELGONO LE STOVIGLIE LAVABILI O BIODEGRADABILI

- 2.1 A proposito di mense scolastiche...
- 2.2 Il servizio di ristorazione scolastica nelle scuole di Roma
- 2.3 Da quest'anno scolastico le scuole di Ferrara non usano più le stoviglie usa e getta
- 2.4 A Lucca stanno acquistando stoviglie per le mense scolastiche
- 2.5 Via la plastica da tutte le mense di Capannori
- 2.6 Nelle mense scolastiche di Quarrata si mangerà in piatti di ceramica
- 2.7 Portogruaro usa le stoviglie biodegradabili
- 2.8 In Provincia di Lecco via la plastica da tutte le scuole
- 2.9 Gestione sostenibile delle mense scolastiche di Campolongo Maggiore
- 2.10 Il Progetto "Ecomensa" di Foligno

3. I MILANESI NON VOGLIONO LE STOVIGLIE USA E GETTA NELLE MENSE SCOLASTICHE

- 3.1 La plastica nelle mense scolastiche di Milano non piace ai genitori

4. LA SITUAZIONE DELLE STOVIGLIE NELLE MENSE PIEMONTESI

- 4.1 L'Università di Torino utilizza solo stoviglie riutilizzabili
- 4.2 Le mense scolastiche nel torinese
- 4.3 Nelle mense scolastiche di Venaria Reale le stoviglie sono biodegradabili

5. SEMPRE PIÙ FESTE SCELGONO LE STOVIGLIE BIODEGRADABILI E RIUTILIZZABILI

- 5.1 Parma finanzia 73 ecofeste per eliminare le stoviglie in plastica usa e getta
- 5.2 Capannori (Lucca), grazie al progetto "Ecosagre", elimina le stoviglie usa e getta
- 5.3 La Provincia di Ferrara incoraggia le stoviglie riutilizzabili
- 5.4 A Bolzano lavastoviglie mobili in alternativa alle stoviglie usa e getta
- 5.5 La Regione Umbria promuove l'acquisto di stoviglie riutilizzabili e biodegradabili
- 5.6 In provincia di Perugia bandita la plastica usa e getta dalle feste pubbliche
- 5.7 Varese finanzia 12 Feste verdi per oltre 26 mila euro
- 5.8 Il Progetto "Ecofeste" del Comune di Mezzago
- 5.9 Ad Osnago (Lecco) dal 2010 solo ecofeste
- 5.10 Arco Consumatori e il progetto "Ecofeste – Scarabeo verde"
- 5.11 Regione Sicilia

6. IN PIEMONTE SEMPRE PIÙ FESTE SCELGONO LE STOVIGLIE BIODEGRADABILI E RIUTILIZZABILI

- 6.1 La Rete provinciale degli Acquisti Pubblici Ecologici
- 6.2 Novara incoraggia le stoviglie riutilizzabili nelle feste e sagre di paese
- 6.3 Il progetto “Ecofeste” di Fossano
- 6.4 Il progetto “Plastic Free” nel Canavese

7. IN ITALIA I GRANDI EVENTI CHE SCELGONO STOVIGLIE BIODEGRADABILI O LAVABILI

- 7.1 Il Festival delle Sagre di Asti è green
- 7.2 I Mondiali di Baseball 2009 hanno puntato sull’ambiente
- 7.3 Il festival tutto da gustare di Foligno
- 7.4 “Fa’ la Cosa Giusta” ha scelto i piatti lavabili

8. IL MONDO DELLE STOVIGLIE ALL’ESAME DEGLI STUDIOSI

- 8.1 Secondo l’Ecoistituto Pasquale Cavaliere le stoviglie riutilizzabili generano impatti minori
- 8.2 Per ARPA Emilia Romagna i piatti in ceramica sono i più sostenibili
- 8.3 Anche ARPA Piemonte consiglia stoviglie pluriuso

9. CANADA: IL CAMPUS UNIVERSITARIO DI ALBERTA AFFITTA PIATTI RIUTILIZZABILI AGLI STUDENTI

- 9.1 Ieri: l’era delle stoviglie usa e getta
- 9.2 Oggi: l’era dei piatti riutilizzabili in affitto
- 9.3 Eco-sconti su cibi e bevande per dimenticare le stoviglie usa e getta
- 9.4 Niente coda per chi si presenta col piatto riutilizzabile
- 9.5 La campagna di comunicazione “Eco Vantaggi”
- 9.6 Chi finanzia?

10. GRANDE SUCCESSO IN QUÉBEC DELLA SETTIMANA DI RIDUZIONE DEI RIFIUTI

- 10.1 Quattro milioni di persone alla Settimana di riduzione dei rifiuti del Québec
- 10.2 I Comuni del Québec hanno dichiarato pubblicamente il loro impegno
- 10.3 Menzione ai Comuni più innovativi
- 10.4 Pranzi a rifiuti zero nelle scuole!
- 10.5 Sopravvivere senza imballaggi si può
- 10.6 Premiate le migliori aziende green
- 10.7 La chiusura dell’evento ai Comuni vincitori della scorsa edizione
- 10.8 I partner della SQRD in prima linea
- 10.9 Réduire, c’est agir!
- 10.10 La riduzione dei rifiuti continua...

SITOGRAFIA

1. I NUMERI DELLE STOVIGLIE USA E GETTA IN ITALIA

Nel 2009 le vendite nel settore monouso hanno registrato un lieve calo, ma i consumatori italiani continuano a prediligere le stoviglie usa e getta. Da qualche anno si sta affermando il biodegradabile, ma le stoviglie tradizionali pluriuso rimangono ad oggi la soluzione migliore a difesa dell'ambiente.

1.1 In Italia stoviglie usa e getta da oltre 350 milioni di euro

Sono circa una ventina le aziende del settore monouso presenti nel Belpaese (Fonte: **Mark Up**). Quest'anno hanno tutte registrato un calo di vendite a causa della crisi economica: i dati, aggiornati al 2 agosto 2009, mostrano un fatturato complessivo di 352.393.475 € con una flessione dello 0,4% rispetto allo stesso periodo del 2008, quando il fatturato era di 353.973.440 € (Fonte: **Nielsen Company**). Andando indietro nel tempo notiamo che nel 2004 le aziende del settore avevano fatturato circa 380 milioni di euro, già con una perdita di 23 milioni rispetto al 2003.

Perdita di fatturato, ma non di volumi di vendita poiché i consumatori continuano a preferire l'usa e getta, ma a prezzi più contenuti.

Secondo uno studio condotto nel 2008 da **Il Sole 24 Ore** il mercato italiano dei principali prodotti usa e getta di largo consumo (piatti, bicchieri, penne a sfera, accendini, rasoi, tovaglie, tovaglioli, vassoi, fazzoletti, pannolini, batterie non ricaricabili, macchine fotografiche...) varrebbe in totale più di 4 miliardi di euro. Piatti e bicchieri di plastica insieme varrebbero 340 milioni di euro e quindi in linea con i dati finora presentati.

I fattori che contribuiscono alla crescita del mercato dell'usa e getta sono soprattutto legati ai cambiamenti negli stili di vita della popolazione. «Il mercato italiano è forse il maggiore in Europa. I motivi di tale successo vanno ricercati nella capacità che questi prodotti hanno di essere in linea con alcune tendenze della nostra società, come la crescita della mobilità delle persone, l'aumento del numero dei pasti consumati fuori casa e la ricerca della massima praticità» ha dichiarato Marco Omboni, presidente dell'Associazione Italiana Produttori Plastica Monouso (**AIPPM**), che riunisce i principali produttori italiani di stoviglie e contenitori in plastica monouso. Secondo **Novamont** in Italia vengono vendute circa 114.200 tonnellate all'anno di stoviglie usa e getta, utilizzate sia per la gestione di grandi eventi che per mense private e pubbliche.

1.2 Il consumo delle stoviglie usa e getta non accenna a diminuire

Basta fare un salto al supermercato per capire quanto sia variegato il mondo delle stoviglie usa e getta! Si vedono allineati (generalmente in verticale) piatti, bicchieri e posate di tutti i tipi e di tutte le dimensioni: i piatti rappresentano il 50% dell'offerta mentre bicchieri e posate pesano entrambi per il 25%.

Solo per i piatti c'è un assortimento incredibile: piatti fondi e piatti piani, pacchi da un chilo (circa 80 piatti), pacchi da mezzo chilo, pacchi da 800 grammi, pacchi da 20 piatti, pacchi da 50 o da 100, confezioni famiglia, piatti che richiamano i decori bavaresi o fiorentini, piatti con stampe fantasia alla moda o con personaggi dei cartoon per i più piccini, piatti in versione happy hour di lusso, piatti in plastica sottile o spessa, piatti bianchi o di tutti i colori, di tutti i diametri, piatti da portata, piatti ovali, piatti rettangolari bi-scomparto e tri-scomparto, da primo, da secondo, da contorno, da dessert, coppette, ciotole...

Il mondo dell'usa e getta si divide poi per tipologia di materiale: plastica (bicchieri, posate e piatti) e carta (piatti, tovaglie e tovaglioli). I piatti, ad esempio, possono essere sia in plastica che in carta: quelli decorati, quasi sempre in carta spessa, si distinguono per raffinatezza del design e hanno costi molto più alti. Tra gli usa e getta di pregio anche flûtes trasparenti per brindisi e posate per insalata e macedonia, che quasi nessuno getta via al primo utilizzo! Pare infatti che queste stoviglie godano di una vita più lunga: secondo un'indagine il 21% degli acquirenti le riutilizzerebbe dopo averle opportunamente lavate. Diciamo che in alcuni casi rappresentano oggi quello che ieri era il "servizio buono" delle nostre nonne: vengono usate nelle feste di compleanno, nei pranzi di Natale, nei battesimi e nelle cerimonie in genere

mentre le tradizionali stoviglie in plastica bianca vanno bene per uso domestico, per aperitivi e catering, nelle mense, nelle caserme...

Il consumo delle stoviglie monouso si è andato imponendo in un'ampia serie di occasioni. Secondo Mark Up il 35% sarebbe utilizzato durante party domestici, il 33% durante feste e ricorrenze, il 9% per uso quotidiano, il 6% per pasti fuori casa, il 12% per altro (non è specificato).

In ogni caso tra gli amanti del genere prevalgono le stoviglie in plastica bianca a prezzi contenuti (l'85% del totale), seguite da quelle colorate (10%), in crescita (l'innovazione di questo prodotto si ripercuote però sul prezzo più elevato) e dalle stoviglie in carta in flessione (sono le più care), una piccola nicchia che trova il massimo consenso nel nord-ovest e le cui vendite raggiungono il massimo durante il periodo natalizio. Vanno per la maggiore piatti e bicchieri in confezioni piccole (fino a 50 pezzi) mentre registrano una flessione i formati famiglia e le confezioni più grandi. La fedeltà alla marca è molto bassa e si riscontra una forte stagionalità nei consumi: circa il 70% in estate, quando sono più frequenti pranzi e cene all'aperto e quando le famiglie in vacanza adottano sistematicamente l'usa e getta.

Pare che il consumo di piatti sia più elevato nel sud Italia, dove si concentra la metà del mercato. La sola Sicilia consumerebbe tante stoviglie in plastica quanto Lombardia, Veneto e Piemonte messe insieme. La ragione risiederebbe nella difficoltà di approvvigionamento dell'acqua in alcune zone dell'isola e in alcune regioni del sud.

1.3 Qual è l'identikit del consumatore di stoviglie usa e getta?

Intanto sarebbe in prevalenza una consumatrice: non una casalinga, ma una donna ultra impegnata con poco tempo a disposizione, che decide di aiutarsi utilizzando stoviglie di plastica usa e getta. Chi sceglie l'usa e getta, uomo o donna che sia, lo fa soprattutto per motivi di praticità ed economicità. È di sicuro più comodo, più pratico e meno dispendioso (in termini economici e di tempo) gettare le stoviglie dopo aver consumato il pasto.

Nelle famiglie italiane la tendenza a limitare l'onere delle faccende domestiche e a ridurre l'uso della lavastoviglie per limitare i consumi energetici ha dato spazio alle stoviglie usa e getta, un tempo utilizzate solo in rari casi. Senza contare che sono cambiati gli stili di vita.

Negli ultimi anni sono aumentate le occasioni di consumo individuale specie fuori casa: il pasto tradizionale è stato sostituito dallo "street food", uno spuntino veloce, consumato in ufficio, in palestra o al bar o da una bevanda alle macchinette distributrici... Anche in questo caso alle stoviglie tradizionali si prediligono piatti, posate e bicchieri in plastica. Inoltre aumentano le occasioni di consumo pubblico: ormai in tutta l'Italia è un continuo proliferare di feste, sagre, concerti, manifestazioni, aperitivi che diventano occasioni di consumo di stoviglie in plastica.

1.4 Si afferma il consumatore attento all'ambiente

Da qualche anno si sta facendo strada una tipologia di consumatore attento all'ambiente, più esigente e sensibile, che considera meno influente il prezzo e che, non volendosi sentire responsabile dell'inquinamento ambientale, decide di orientarsi sul biodegradabile quando va al supermercato. Ed ecco che se i consumi iniziano a fare i conti con una più diffusa sensibilità ambientale le multinazionali dell'usa e getta si adeguano alle esigenze di mercato e lanciano intere linee biodegradabili, garantendo il rispetto di severi standard ambientali.

È molto importante sottolineare che non tutti i supermercati vendono stoviglie biodegradabili e per i più pigri diventa problematico schierarsi dalla parte dell'ambiente, anche volendo. Negli scaffali di alcune note catene di supermercati, che in teoria dovrebbero vendere di tutto, non trovano spazio i prodotti biodegradabili, ma ce n'è abbastanza, forse troppo, per i piatti in plastica usa e getta, magari a marchio proprio. Forse è anche per questo che gli italiani continuano a prediligere l'usa e getta in mancanza di alternative. Alcune catene della grande distribuzione hanno invece adottato il monouso biodegradabile, anche qui a marchio proprio.

1.5 Quali sono le stoviglie amiche dell'ambiente?

La sostenibilità ambientale delle stoviglie pluriuso riutilizzabili rimane sempre la più alta: dal momento che possono essere riutilizzate più volte (fino a quando non si rompono) non producono praticamente rifiuti.

Non si può dire la stessa cosa per le stoviglie monouso in plastica: dopo il loro utilizzo, non essendo riciclabili, diventano rifiuto inorganico al 100%. La plastica è infatti un piatto molto indigesto per l'ambiente: i suoi tempi di biodegradabilità sono compresi tra 100 e 1000 anni (Fonte: **UNESCO**). Come se non bastasse bisognerebbe aggiungere i costi energetici ed ambientali legati alla loro produzione, trasporto e smaltimento: ne deriva un impatto ambientale molto elevato ed una sostenibilità scarsissima.

Per quanto riguarda invece le stoviglie in mater-bi (derivanti dal mais) la sostenibilità aumenta decisamente a condizione di una reale possibilità di compostaggio. Tali stoviglie, una volta terminato il pasto, devono essere conferite negli appositi contenitori destinati all'organico e poi compostate.

Teniamo conto che il mater-bi si decompone in circa 90 giorni purché correttamente smaltito in un impianto di compostaggio industriale; se invece viene abbandonato in superficie si degrada in circa 15 mesi. Quindi, come per le stoviglie in plastica, andrebbero aggiunti i costi ambientali derivanti dall'organizzazione del compostaggio.

Ma l'AIPPM invita a non crearsi troppe aspettative nei confronti del mater-bi e avanza tre riserve: «Al di là dei perduranti limiti prestazionali rispetto ai prodotti “tradizionali” e di qualche riserva avanzata su di un massiccio utilizzo di plastiche derivate da mais (prodotti ogm, alto impatto della coltura) è la stessa disponibilità di materia prima che contribuisce a limitare la diffusione di questi prodotti» sottolinea il presidente Marco Omboni. Critiche respinte dalla Novamont, azienda che commercializza il mater-bi: «Le prestazioni sono superiori a quelle tradizionali in termini di rottura e resistenza e il problema della scarsità di risorse non è reale».

1.6 La sostenibilità economica: i prezzi delle stoviglie a confronto

Grazie al costo relativamente basso e all'ampia flessibilità d'impiego il consumo di stoviglie usa e getta è in costante aumento. L'**Osservatorio Nazionale Prezzi**, che rileva mensilmente i prezzi (minimi, medi e massimi) dei principali prodotti di largo consumo, ha individuato il prezzo (aggiornato ad ottobre 2009) di una confezione di piatti usa e getta da 50 pezzi nelle principali città italiane: si passa da un prezzo medio di 2,24 € nella città di Torino, ai 2,32 € di Milano, ai 2,25 € di Venezia per arrivare ai 2,34 € di Genova. Andando verso il sud Italia i prezzi calano leggermente: a Roma una confezione da 50 piatti usa e getta costa mediamente 2,04 €; a Napoli 1,77 €; a Bari 1,76 € a Palermo 1,88 € ed infine a Cagliari 1,74€.

Per quanto riguarda le stoviglie biodegradabili (sempre usa e getta) i prezzi lievitano: una confezione da 50 piatti in mater-bi costa intorno ai 7 €, ma può arrivare anche a 13-15 €.

Un semplice piatto in ceramica può costare invece da 1 a 5 € al pezzo, ma se ne trovano di ogni prezzo: si tratta certamente del tipo di stoviglia più conveniente considerando anche il numero illimitato di utilizzi.

1.7 La sostenibilità tecnica dei diversi tipi di stoviglie

Il contatto dei cibi con temperature elevate può diventare un problema per le stoviglie monouso in plastica. Le stoviglie in mater-bi hanno invece due limiti: il primo legato alla robustezza dei materiali (in particolare le posate), il secondo legato all'organizzazione della logistica per quanto riguarda il compostaggio. Se l'organico viene smaltito con la raccolta differenziata dell'umido, è necessario che i materiali siano tutti compostabili per non creare problemi al ciclo di compostaggio con il quale verranno trattati. Infine per le stoviglie riutilizzabili la mancanza di spazi per le lavastoviglie può diventare un problema, specie in ambito scolastico.

1.8 La soluzione potrebbe essere mangiare il piatto?

Esistono alternative ai piatti monouso in plastica, che non siano i piatti di ceramica o di mater-bi? E soprattutto esistono alternative a basso impatto ambientale e a basso costo? Secondo il fantasioso imprenditore trentino Tiziano Vicentini la soluzione c'è e si chiama **Pappami**: si tratta di un piatto commestibile e compostabile al 100% e smaltibile nei rifiuti organici se non viene mangiato.

L'insolito piatto sembrerebbe realizzato con ingredienti simili a quelli dei crackers ed avrebbe il sapore del pane. Di sicuro è molto originale: ha la forma di un fiore e i suoi petali possono essere staccati e mangiati durante il pasto... praticamente è come sfogliare una margherita! Può contenere cibi liquidi e semiliquidi per oltre un'ora, può essere messo nel forno a microonde o congelato. Costo: 30 centesimi di euro a piatto.

Pappami ha partecipato ad aprile 2009 alla 37° edizione del **Salone Internazionale delle Invenzioni** di Ginevra aggiudicandosi due premi: il premio "Prix" dell'Associazione dei Giovani Dirigenti d'Impresa per l'originalità, la creatività e la possibilità di commercializzazione dell'invenzione e il premio della Delegazione Italiana per l'invenzione che meglio rappresenta la creatività italiana nel mondo.

2. SEMPRE PIÙ MENSE SCOLASTICHE SCELGONO LE STOVIGLIE LAVABILI O BIODEGRADABILI

In Italia molti Comuni hanno sostituito nelle mense scolastiche le stoviglie usa e getta e le bottigliette di plastica con piatti riutilizzabili (o biodegradabili al 100%) e acqua del rubinetto. Gli esempi di Roma, Ferrara, Lucca e altri comuni più piccoli. Il fenomeno è in continua crescita: altri Comuni partiranno nel 2010.

2.1 A proposito di mense scolastiche...

Le mense italiane scodellano ogni giorno 2 milioni di pasti per bambini fino ai 14 anni e 337 mila pasti per ragazzi sopra i 15, secondo uno studio del 2009 sulla ristorazione collettiva, targato **AIAB**. A questi dati bisogna poi aggiungere i pasti per aziende, università, ospedali, treni, aerei: si arriva ad un totale di oltre 5,5 milioni di pasti giornalieri. I pasti annui arriverebbero a oltre 2 miliardi, con un giro d'affari di 7 miliardi di euro annui.

C'è chi utilizza tovaglioli di carta, chi bicchieri di carta o di vetro, chi piatti in ceramica e posate in acciaio, chi posate o piatti in plastica usa e getta, chi posate e piatti biodegradabili, chi una combinazione tra queste opzioni. Per avere un'idea della rilevanza dei rifiuti prodotti basta pensare che un singolo pasto servito in ambito di ristorazione scolastica genera circa 50 kg di rifiuti all'anno (in circa 200 giorni scolastici) e cioè 200-250 g al giorno. Una buona parte di questi rifiuti arriva dalle stoviglie: un coperto che includa piatti, posate, tovaglioli e bicchieri monouso comporta la produzione di circa 40-50 g di rifiuti non riciclabili, in quanto si tratta di frazioni che non possono essere conferite nella raccolta differenziata e che finiscono in discarica o nell'inceneritore, con un costo economico per la collettività e significativi impatti per l'ambiente. La ristorazione collettiva incide dunque sul sistema economico, produttivo, sociale e ambientale.

2.2 Il servizio di ristorazione scolastica nelle scuole di Roma

Nel 2007 il Comune di **Roma** ha introdotto nel nuovo **Capitolato** speciale per la gestione del servizio mense scolastiche una serie di iniziative volte a ridurre la produzione di rifiuti. Secondo il Capitolato le ditte vincitrici della gara d'appalto devono servire i pasti in piatti di ceramica fondi e piani con peso massimo di 750 g cadauno, utilizzare bicchieri in vetro infrangibile e posate in acciaio, tovaglie e tovaglioli in carta riciclabile priva di materiali plastici ai fini dell'inserimento, dopo l'uso, nei contenitori dei residui organici per compost; inoltre devono garantire la raccolta differenziata dei rifiuti prodotti.

L'igienizzazione delle stoviglie (pentole, piatti, bicchieri, posate inox) e di ogni altro strumento utilizzato nella preparazione, nel confezionamento, nella distribuzione, nel consumo, nel trasporto e nella somministrazione dei pasti, deve essere effettuata con lavaggio in lavastoviglie. Le ditte inoltre sono obbligate a utilizzare detergenti a basso impatto ambientale.

Qualora non vi sia spazio sufficiente nello spazio mensa per l'installazione di un'adeguata lavastoviglie o non sia possibile garantire un'efficace organizzazione delle operazioni di igienizzazione e stoccaggio di piatti, bicchieri e posate il Comune propone due possibilità: l'impiego di piatti e bicchieri monouso purchè in materiale biodegradabile, compostabile e riciclabile da abbinare con posate inox (da lavare in lavastoviglie di piccole dimensioni) o in alternativa l'utilizzo di idonei centri di lavaggio e igienizzazione esterni.

Considerando che il Comune di Roma offre ogni giorno il servizio di ristorazione scolastica a circa 140.000 bambini delle scuole dell'infanzia comunali e statali, delle scuole elementari e delle scuole medie si prevede che questi nuovi accorgimenti possano ridurre in modo sostanziale la produzione di rifiuti.

Tra le altre novità l'utilizzo obbligatorio di prodotti provenienti dal mercato equosolidale, l'introduzione del criterio di "freschezza garantita", cibi biologici con controllo della filiera bio, no OGM, la proposta di circa 150 ricette e menu per far conoscere ai bambini la massima varietà di cibi e gusti, la valorizzazione della cultura culinaria locale e laziale, crudità prima dei pasti e della frutta al pomeriggio, menù etnici una volta al mese. Tariffe invariate per le famiglie.

Le ditte vincitrici gestiranno il servizio per i prossimi 5 anni (e non più 3), con scadenza al 31 dicembre 2012: una novità introdotta dal Comune per consentire alle ditte di operare in maggiore stabilità e di effettuare investimenti meglio ammortizzabili nel tempo, traducibili in maggiore qualità del servizio.

2.3 Da quest'anno scolastico le scuole di Ferrara non usano più le stoviglie usa e getta

Il sistema delle mense ferraresi si candida a diventare per certi versi un riferimento a livello nazionale. Degli oltre 6.000 ragazzi che frequentano le scuole statali (6 scuole d'infanzia, 30 elementari e 12 medie inferiori) circa 3.000 utilizzano la refezione scolastica appaltata dal Comune ad una ditta esterna.

Ferrara ha elaborato da poco un nuovo **Capitolato** per il servizio di refezione nelle scuole d'infanzia, primarie e secondarie di primo grado, inserendo un articolo dedicato alla politica ambientale Emas del Comune (art. 6).

Da ottobre Ferrara ha scelto di sostituire nelle mense scolastiche le stoviglie in plastica usa e getta con stoviglie biodegradabili e compostabili al 100%, distinguendo però tra scuole dell'obbligo e scuole dell'infanzia.

Le scuole primarie e medie inferiori di primo grado scodellano pasti, rigorosamente biologici, in piatti biodegradabili a doppio scomparto; anche tovaglie e tovagliette sono biodegradabili mentre le posate sono in acciaio inox. In mensa i bambini bevono acqua fresca di rubinetto da bicchieri monouso in plastica; quando invece fanno l'intervallo in giardino possono bere da una caraffa d'acqua fresca di rubinetto posta in bella vista su un tavolo: solo in questo caso si utilizzano i bicchieri di carta. L'acqua viene prelevata obbligatoriamente dai rubinetti delle cucine (situate in zone distaccate dalle aule) e non dai bagni.

Le scuole conservano però una scorta di acqua in bottiglia, che utilizzano solo in casi eccezionali: nell'eventualità di acqua di rubinetto "brutta" (quando può risultare sporca per lavori nelle tubature) e durante le gite scolastiche, quando vengono distribuite ai bambini le "colazioni al sacco" con bottiglietta d'acqua da mezzo litro "per il viaggio" inclusa. Da quest'anno Ferrara sta cercando di avviare la raccolta differenziata dei rifiuti in tutte le mense delle scuole.

Invece nei nidi e nelle scuole dell'infanzia i bambini e gli insegnanti mangiano come a casa: nessuna stoviglia è "a perdere", solo stoviglie pluriuso in melamina. Per quanto riguarda l'acqua i bambini fino ad un anno di vita si dissetano esclusivamente con acqua in bottiglia, da un anno in su bevono acqua di rubinetto.

L'efficiente Ufficio Refezione di Ferrara, composto da tre persone, sta valutando la possibilità di offrire piccole lavastoviglie alle scuole dell'obbligo, un po' come quelle dei bar, per lavare le posate d'acciaio direttamente nelle cucine delle scuole. Nei prossimi mesi metteranno in piedi il servizio.

2.4 A Lucca stanno acquistando stoviglie per le mense scolastiche

Nel maggio 2007 il Consorzio per la gestione dei rifiuti urbani della Provincia di Lucca ha sottoscritto un Protocollo d'Intesa per la riduzione della produzione dei rifiuti con 28 Comuni della provincia (su 35).

Uno degli obiettivi del protocollo: favorire iniziative volte alla prevenzione e riduzione dei rifiuti nell'ambito della gestione delle mense pubbliche (compreso l'inserimento di opportune clausole nella predisposizione delle gare d'appalto) e la definizione di azioni integrate finalizzate alla gestione sostenibile dei rifiuti prodotti in occasione di eventi straordinari (feste, meeting, concerti, mostre, sagre paesane).

Il Comune di **Lucca** ha avviato, a fine 2008, un progetto finalizzato alla fornitura di attrezzature ed arredi per la riduzione delle stoviglie "a perdere" (così le chiama, giustamente, il Comune) nelle mense scolastiche. A fine gennaio 2009 il Comune ha affidato alla ditta **Cogrim**, specializzata in arredo per grandi cucine, il compito di rifornire le mense scolastiche di stoviglie riutilizzabili e lavastoviglie, per una spesa complessiva di circa 143.000 €.

2.5 Via la plastica da tutte le mense di Capannori

Grazie al progetto **Via la plastica da tutte le mense a Capannori** (Lucca), comune di 45.570 abitanti, sono state inserite le lavastoviglie industriali e i piatti in coccio, lavabili e riutilizzabili dove prima si usava la plastica.

Il progetto per la sostituzione del vettogliamento usa e getta nelle mense scolastiche del territorio comunale, finanziato per metà dalla Provincia di Lucca, è partito nell'anno scolastico 2008/2009 con l'eliminazione di piatti, bicchieri, posate usa e getta in sei scuole del territorio e l'acquisto di stoviglie riutilizzabile e di lavastoviglie industriali in ogni scuola coinvolta nel progetto. Grazie a questa iniziativa, che ha svolto anche un'azione di formazione ed educazione per 560 alunni, corpo docente e non docente, ha portato ad una riduzione di circa 20.000 chilogrammi annui di rifiuti.

A sancire la fine definitiva dell'usa e getta in tutte le mense scolastiche (scuole dell'infanzia, primarie e medie) e nella mensa comunale di Capannori ci ha pensato il nuovo bando di gara per l'aggiudicazione del **servizio mensa**. Ogni mensa deve dotarsi di piatti in ceramica, bicchieri di vetro infrangibili, posate ed utensili in acciaio inox, caraffe di vetro, cestini per il pane, tovaglioli e tovagliette di carta monouso, di una minima scorta di stoviglie per situazioni di emergenza. Nei plessi scolastici in cui non è possibile installare una lavastoviglie bisogna introdurre stoviglie in materiale biodegradabile e compostabile al 100%.

Non solo. Dall'anno scolastico 2007/08 il Comune ha avviato il progetto **Acqua buona nelle mense scolastiche** per togliere progressivamente l'acqua minerale nelle mense scolastiche e distribuire delle brocche con acqua del rubinetto, più buona, sicura e garantita. Questo progetto ha permesso di ridurre notevolmente lo spreco di decine di migliaia di bottiglie di plastica a beneficio dell'ambiente e delle tasche del cittadino, che avrebbe dovuto pagare il loro smaltimento.

Basti pensare che, solo nel 2008, si sono risparmiate oltre 7000 bottiglie di plastica nelle prime due scuole da cui è partita l'iniziativa. Il progetto oggi è esteso a tutto il territorio comunale.

«Grazie alla buona riuscita del progetto pilota del 2008, che ha coinvolto la primaria e la secondaria di Lunata, tutte le scuole servite dall'acquedotto hanno aderito al progetto "Acqua buona", potendo così moltiplicare i tanti aspetti positivi dell'uso di acqua in brocca» ha dichiarato l'Assessore all'ambiente, Alessio Ciacci. Ed ha aggiunto: «Questo successo lo dobbiamo all'ottimo rapporto di collaborazione che si è instaurato tra i vari soggetti. Grazie ad Acque S.p.A. [la società che gestisce il servizio idrico] siamo riusciti a monitorare costantemente l'ottima qualità dell'acqua erogata dai rubinetti delle scuole e per merito di **Eudania** [la società che gestisce le mense scolastiche] abbiamo organizzato il cambio del sistema di rifornimento idrico nelle mense. Ringrazio anche le scuole, gli insegnanti, il personale, i genitori e i bambini che hanno compreso l'importanza di questo progetto. È a partire da queste piccole, ma importanti scelte che possiamo contribuire alla riduzione dell'inquinamento e a costruire una società più sostenibile e attenta all'ambiente».

Sono molti i vantaggi di questo progetto. In primo luogo i bambini, in totale circa 2600, possono bere da rubinetti delle scuole un'acqua periodicamente controllata: le analisi condotte da Acque S.p.A. vengono inviate alle scuole e affisse al pubblico, affinché tutti possano essere tranquilli e garantiti della salubrità e della sicurezza dell'acqua di rubinetto. Un altro aspetto positivo è quello economico, dato che utilizzare l'acqua dell'acquedotto permette di risparmiare denaro. Non dimentichiamoci poi dell'aspetto ambientale: la riduzione dei rifiuti.

Ma non è finita qui! Capannori è un punto di riferimento nel panorama delle politiche ambientali a livello nazionale. È stato il primo Comune d'Italia ad aver aderito nel 2007 alla **Strategia Rifiuti Zero** per arrivare entro il 2020 al traguardo dei "Rifiuti Zero". Per raggiungere questo obiettivo da qualche anno, si sta fortemente impegnando in campo ambientale.

A Capannori non si vedono più cassonetti. Oltre alla raccolta differenziata domiciliare (il prossimo obiettivo sarà arrivare al 75% entro il 2011) il Comune ha avviato da qualche anno altri nove progetti di riduzione dei rifiuti (oltre ai tre già citati): gli acquisti verdi, il compostaggio domestico, la via dell'acqua, il latte alla spina, i detersivi alla spina, i pannolini ecologici, gli assorbenti ecologici e il mercatino di scambio e riuso.

2.6 Nelle mense scolastiche di Quarrata si mangerà in piatti di ceramica

Quarrata (Pistoia), comune di circa 25.000 abitanti, ha indetto un bando per l'acquisto, tramite una procedura in economia per cottimo fiduciario, di casalinghi e prodotti per la pulizia (tra cui padelle, vassoi, caraffe in vetro, piatti in porcellana, posate in acciaio), prodotti igienico-sanitario (come pannolini e bavagli monouso) e materiali di pronto soccorso (cerotti, cotone...) per un ammontare complessivo di 56.500 € più iva. La scadenza dell'appalto (con inizio dal 1 settembre 2009) è stata fissata per il 31 agosto 2012.

Il cottimo fiduciario è una forma particolare di contrattazione, limitata ai casi di urgenza e all'acquisizione di beni o servizi di modesta entità a imprese o persone. L'amministrazione pubblica provvede ad assicurare direttamente i servizi di cui ha bisogno mediante i propri organi: il vantaggio di tale metodo sono la snellezza della procedura e la tempestività nell'esecuzione del servizio e, possibilmente, del relativo pagamento.

I materiali saranno assegnati nei prossimi mesi alla mensa comunale, al nido d'infanzia comunale (dove scomparirà in gran parte il materiale in plastica) e in alcune sedi scolastiche del territorio comunale.

2.7 Portogruaro usa le stoviglie biodegradabili

Dal 1 ottobre 2006 a **Portogruaro** (Venezia), comune di circa 25.400 abitanti, è attivo un progetto di gestione sostenibile delle mense scolastiche: le stoviglie monouso in plastica non riciclabile sono state sostituite con stoviglie in mater-bi biodegradabili e compostabili. L'uso delle posate, dei piatti e dei bicchieri in mater-bi ha fatto di Portogruaro uno dei primi Comuni italiani impegnati in questo progetto pilota di gestione ambientale delle mense.

Il Comune ha verificato direttamente i vantaggi del mater-bi: la quantità di rifiuti indifferenziati da smaltire è diminuita e grazie al recupero dei rifiuti il comune ha abbattuto i costi di smaltimento del 50% (secondo Novamont).

2.8 In Provincia di Lecco via la plastica da tutte le scuole

La **Provincia di Lecco**, a fine aprile 2009, ha messo a punto l'**Accordo volontario tra Provincia di Lecco e Comuni** per promuovere sul territorio provinciale iniziative volte alla riduzione dei rifiuti urbani.

Marco Molgora, ex Assessore provinciale all'Ambiente e promotore dell'accordo, ha dichiarato: «Alle scuole che hanno la mensa abbiamo chiesto un impegno a partire dalle stoviglie usate dai bambini e dalle bottigliette d'acqua. In questo modo cercheremo di ridurre la produzione di rifiuti».

Le mense scolastiche si impegneranno a non usare più stoviglie monouso e a ridurre i rifiuti organici. Ha commentato Molgora: «Il massimo sarebbe introdurre le stoviglie lavabili e azzerare la produzione di rifiuti, ma questo non è possibile in tutti gli istituti. Ci vogliono infatti le condizioni igienico-sanitarie previste dall'Asl. Si chiede quindi almeno di introdurre stoviglie in mater-bi, completamente biodegradabile che va a finire nel compostaggio».

La Provincia ha chiesto ai Comuni di eliminare anche gli imballi per bevande. «Ogni giorno vengono distribuite tonnellate di bottigliette con relativi scarti» ha spiegato l'Assessore. «In questo caso chiediamo di introdurre i boccioni a erogazione libera, i cui contenitori vengono poi riutilizzati, da cui si possono riempire le caraffe da mettere sui tavoli. La cosa migliore è però prendere l'acqua dai rubinetti».

Al fine di rendere operativo l'accordo la Provincia di Lecco si è impegnata a garantire il proprio supporto finanziario nei confronti dei Comuni che aderiranno all'iniziativa e a predisporre un modello di capitolato "sostenibile" per l'affidamento dei servizi di ristorazione collettiva.

Bulciago (Lecco), comune di circa 3.000 abitanti, si è mosso prima. Già dall'anno scolastico 2007/2008 la mensa della scuola primaria ha eliminato la plastica introducendo piatti di porcellana, bicchieri di vetro e posate in acciaio.

Anche **Nibionno**, comune di circa 3.600 abitanti in provincia di Lecco, intende eliminare bottiglie e piatti di plastica dalle mense scolastiche, a seguito del recente accordo volontario siglato, per il Comune di Nibionno, dal sindaco Angelo Natale Negri. Al momento le mense scolastiche adoperano ancora piatti, posate e bicchieri in plastica usa e getta, ma in futuro le cose cambieranno. «All'iniziativa stanno aderendo pure altri centri del lecchese e contiamo di estenderla il più possibile» ha spiegato Molgora.

2.9 Gestione sostenibile delle mense scolastiche di Campolongo Maggiore

Da gennaio 2005 le scuole di **Campolongo Maggiore** (Venezia), comune di circa 10.100 abitanti, hanno sostituito l'acqua in bottiglie di plastica con acqua di rubinetto servita in brocca. Inoltre, dal settembre 2006, le mense scolastiche scodellano ogni giorno 220 pasti biologici al 100% di origine locale in piatti di porcellana, bicchieri di vetro e posate inox, sciacquati con detergenti ecologici in lavastoviglie professionali. Gli allievi dell'**Istituto comprensivo Valeri** hanno dimostrato di apprezzare molto il miglioramento del servizio. Ma non è tutto: le scuole recuperano in modo efficace anche il rifiuto umido e gli avanzi diventano cibo per gli animali da cortile. Prossimo obiettivo: estendere il progetto su base provinciale.

2.10 Il Progetto "Ecomensa" di Foligno

Da qualche anno **Foligno** (Perugia), comune di circa 57.200 abitanti in provincia di Perugia, ha attivato il progetto **Ecomensa**, che prevede, oltre alla fornitura di pasti calibrati dal punto di vista qualitativo e quantitativo, in funzione dei fabbisogni energetici e nutritivi delle varie fasce di età dei bambini interessati al progetto, anche l'attivazione di una serie di accorgimenti finalizzati a ridurre la produzione di rifiuti e a salvaguardare l'ambiente.

In particolare, i pasti sono serviti utilizzando stoviglie pluriuso, riservando l'utilizzo di quelle monouso biodegradabili e compostabili in mater-bi, solo per i casi di emergenza, le tovaglie ed i tovaglioli sono in carta riciclata, nelle cucine e nei refettori vengono utilizzati detergenti a marchio ecolabel e viene posta particolare attenzione alla raccolta differenziata dei rifiuti organici.

3. I MILANESI NON VOGLIONO LE STOVIGLIE USA E GETTA NELLE MENSE SCOLASTICHE

Le mense scolastiche di Milano somministrano ogni giorno pasti per 80 mila studenti in stoviglie di plastica usa e getta. I genitori vorrebbero passare alle stoviglie riutilizzabili, come testimonia anche un recente sondaggio su internet.

3.1 La plastica nelle mense scolastiche di Milano non piace ai genitori

Ogni anno scolastico 80 mila studenti (con età compresa tra uno e 13 anni) di **Milano**, consumano 13 milioni di piatti, posate e bicchieri di plastica usa e getta nelle mense scolastiche: un totale di 550 tonnellate di rifiuti che finiscono nell'inceneritore, in quanto non riciclabili. Un danno ambientale non indifferente se pensiamo che queste cifre andrebbero moltiplicate per la maggior parte delle scuole d'Italia. La denuncia è venuta dai genitori delle commissioni mensa ad inizio anno scolastico.

Mauro Bianchi, amministratore delegato della **Milano Ristorazione**, che prepara e consegna ogni giorno i pasti in 385 fra nidi e asili (comunali e statali), 146 scuole elementari, 81 scuole medie e 16 scuole private, ha dichiarato in proposito: «Abbiamo optato per questa soluzione dopo aver sperimentato anche altre strade, prima fra tutte quella, altrettanto dispendiosa in termini ambientali, delle stoviglie in ceramica da lavare prima del riutilizzo».

C'è chi ha suggerito di far portare ai bambini piatti e bicchieri puliti da casa; c'è chi invece ha ipotizzato di sostituire la plastica con la ceramica direttamente nelle mense scolastiche.

Bianchi ha risposto subito: «Portare da casa piatti e posate è impraticabili anche per motivi igienico-sanitari. Peraltro le stoviglie in plastica smaltite nel termovalorizzatore producono energia: un vantaggio per l'ambiente c'è comunque». Ed ha aggiunto: «Secondo le nostre valutazioni l'impatto ambientale del sistema attuale è simile a quello che avremmo se usassimo i vecchi piatti in ceramica da ritirare nelle scuole, trasportare ai nostri centri per il lavaggio consumando benzina e creando inquinamento, senza contare l'uso di detersivo, acqua, energia elettrica».

Milano Ristorazione ha scartato anche l'ipotesi dei piatti in mater-bi riciclabili al 100%, perché comporterebbero un aggravio di spese di 1,5 milioni di euro all'anno, con conseguente aumento delle rette di refezione per le famiglie milanesi. Nel frattempo si è scatenata la "bagarre": numerose famiglie hanno denunciato l'aumento indiscriminato delle tariffe delle mense scolastiche al Codacons, il quale ha presentato un esposto all'Antitrust e alla Corte dei Conti.

La questione a Milano non sembra ancora chiusa. Intanto **La Repubblica** ha riproposto su internet il sondaggio **Plastica o ceramica nelle mense scolastiche?**, lanciato in occasione della protesta da parte dei genitori milanesi a fine settembre. I risultati: su 1.646 partecipanti il 45% vuole che gli studenti portino le stoviglie da casa, il 38% chiede il ritorno alle stoviglie di porcellana e ai bicchieri di vetro, il 14% è per le stoviglie in mater-bi mentre solo il 4% è a favore delle stoviglie usa e getta.

4. LA SITUAZIONE DELLE STOVIGLIE NELLE MENSE PIEMONTESI

Le mense universitarie del Piemonte scodellano ogni giorno pasti freschi in stoviglie riutilizzabili. Le scuole elementari per il momento hanno introdotto l'acqua di rubinetto eliminando le bottigliette di plastica. Venaria Reale (Torino) ha già introdotto nelle mense scolastiche le stoviglie biodegradabili.

4.1 L'Università di Torino utilizza solo stoviglie riutilizzabili

Le mense universitarie di Torino somministrano ogni anno circa 473.000 pasti nei loro ristoranti **EDISU** (Ente per il Diritto allo Studio del Piemonte) situati rispettivamente in corso Castelfidardo 30/a (la mensa del Politecnico), via Principe Amedeo 48, Via Galliani 30 e Lungodora Siena 102/b. Come si legge dal recente **Capitolato** l'Università ha scelto di servire i suoi pasti (preparati in loco) in piatti riutilizzabili di ceramica, posate in acciaio inox, bicchieri in polycarbonato da 40 cc (lavabili e riutilizzabili) e bicchieri in vetro, tutti forniti dall'impresa incaricata di preparare i pasti (per i prossimi quattro anni e cioè fino al 31 luglio 2013). Anche la gestione della raccolta differenziata dei rifiuti all'interno delle sale di ristorazione e il lavaggio di piatti, bicchieri e vassoi in lavastoviglie sono a carico dell'impresa.

Non solo: nelle università torinesi si mangia a km zero. Il nuovo capitolato ristorazione ha recepito infatti i principi di stagionalità e di territorialità nella scelta dei prodotti alimentari utilizzati, attraverso un progetto portato avanti insieme a Slow Food e all'Università di Scienze Gastronomiche. L'obiettivo è abbattere i costi di trasporto e logistica dei prodotti agroalimentari, voci che incidono sul fatturato delle imprese di produzione per oltre il 30%. I ristoranti Edisu propongono piatti garantiti e rintracciabili attraverso un'etichetta, che ne certifica la provenienza perché offerti dai produttori agricoli del luogo.

4.2 Le mense scolastiche nel torinese

Già nel 2002 l'Assessorato alla Sanità della Regione Piemonte aveva dettato le **Linee guida per la ristorazione collettiva scolastica**. Riguardo alle stoviglie aveva espresso una valutazione ben precisa: «Per quanto sia innegabile la praticità delle stoviglie monouso, esse producono un'enorme mole di rifiuti e questo non è sicuramente un aspetto educativo sul piano ambientale. Le stoviglie monouso dovranno quindi essere prese in considerazione solo dove è assolutamente impossibile un'alternativa».

Le mense scolastiche torinesi scodellano ogni giorno circa 50 mila pasti (Fonte: **Però**) in piatti, posate e bicchieri in plastica monouso (per un totale di 8 milioni e mezzo ogni anno): l'acqua è quella del rubinetto e viene servita in caraffa.

La **Città di Torino** con una **delibera** approvata dal Consiglio comunale il 17 marzo 2008 ha dimostrato di voler ridurre nel concreto la produzione globale di rifiuti. Il documento chiede l'impegno di Sindaco e Giunta a dare impulso a una campagna di comunicazione e sensibilizzazione sui temi del consumo responsabile e della riduzione dei rifiuti, che coinvolga anche le scuole torinesi in maniera permanente. Tra le buone pratiche che il Comune vorrebbe incentivare è l'utilizzo di detersivi in flaconi ricaricabili (da erogatori posti nei punti vendita della grande, media e piccola distribuzione) e la diffusione della pratica del "vuoto a rendere" (in particolare per le bottiglie di acqua minerale).

4.3 Nelle mense scolastiche di Venaria Reale le stoviglie sono biodegradabili

Emblematico il caso di **Venaria Reale** (Torino). Dal 2009 nelle mense scolastiche del comune si utilizzano piatti e bicchieri completamente biodegradabili e compostabili (che possono essere conferiti nell'umido) unitamente all'utilizzo dell'acqua del rubinetto al posto delle bottiglie di plastica: l'obiettivo è quello di ridurre drasticamente l'impatto sull'ambiente attraverso azioni concrete nell'ottica del miglioramento anche la qualità delle mense.

La scelta messa in atto dal Comune, in collaborazione con l'Azienda Speciale Multiservizi di Venaria, ha dato concretezza alla fruttuosa partecipazione e agli importanti suggerimenti

delle insegnanti, impegnate ogni giorno a scuola sul tema della differenziazione dei rifiuti. Grande è stata infatti l'attenzione per la sensibilizzazione degli alunni e la disponibilità da parte del gruppo di insegnanti e direttori dei circoli didattici. Il progetto, dal punto di vista didattico, è stato accompagnato da attività nelle scuole, per spiegare agli alunni come vanno buttate le stoviglie biodegradabili e gli avanzi di cibo. Inoltre è stata lanciata nelle scuole la sperimentazione del compostaggio per mostrare ai ragazzi come i prodotti usati siano realmente biodegradabili.

5. SEMPRE PIÙ FESTE SCELGONO LE STOVIGLIE BIODEGRADABILI E RIUTILIZZABILI

Le manifestazioni organizzate da Associazioni, Comuni e Pro Loco lasciano di solito un desolante panorama di rifiuti sparsi un po' dappertutto: montagne di piatti, bicchieri e posate usa e getta, cumuli di bottiglie di plastica e vetro, tovaglie e tovaglioli di carta sparsi, avanzi di cibo.

Molte amministrazioni, specie nell'ultimo anno, hanno posto rimedio a questo scempio obbligando gli organizzatori di eventi pubblici ad utilizzare stoviglie lavabili o in mater-bi. Le stoviglie lavabili, anche se vivamente caldegiate dalle amministrazioni, vengono usate in percentuale minore per problemi di praticità, di lavaggio e di costo, ma alcuni Comuni hanno posto rimedio anche a questi problemi.

Alcuni enti, di solito Regioni e Province, danno slancio ai Comuni finanziando progetti di "ecofeste". Le amministrazioni, che negli anni hanno già acquisito una certa esperienza, continuano a sostenere le ecofeste attraverso bandi pubblici, altre invece portano avanti progetti in forma sperimentale. Alcune Province lavorano in sinergia con i loro Comuni e stipulano protocolli d'intesa per mettere in pratica i progetti di ecofeste sul territorio. Alcuni Comuni (spesso confinanti) collaborano insieme per utilizzare al meglio i fondi destinati.

Alcuni enti elaborano regolamenti da seguire mentre altri invitano semplicemente a contenere il consumo delle stoviglie usa e getta. Ci sono amministrazioni che concedono denaro per acquistare o noleggiare lavastoviglie mentre altre vincolano ad acquistare stoviglie in mater-bi.

Altri enti stanziavano parte dei loro fondi per acquistare stoviglie lavabili da offrire gratuitamente durante le sagre di paese, altri incoraggiano i piatti in ceramica mettendo in piedi vere e proprie campagne di comunicazione. C'è chi invece, in modo del tutto originale, decide prima di comprare un certo numero di lavastoviglie mobili e kit di piatti in ceramica e poi di noleggiarli in blocco a chiunque decida di organizzare un evento gastronomico. C'è chi invece si è inventato un marchio di qualità per premiare chi organizza eventi a basso impatto ambientale.

Alcuni Comuni si ispirano alle esperienze positive di amministrazioni "modello" per stilare regolamenti quasi identici. Ci sono poi associazioni di cittadini che propongono ad enti pubblici progetti di riduzione delle stoviglie usa e getta, che poi esportano con successo in tutta Italia.

Gli enti che hanno introdotto le stoviglie biodegradabili o lavabili hanno visto diminuire notevolmente i costi di smaltimento dei rifiuti.

Di seguito riportiamo alcune esperienze positive di riduzione già realizzate nel nostro paese.

5.1 Parma finanzia 73 ecofeste per eliminare le stoviglie in plastica usa e getta

Nel 2009 la **Provincia di Parma** ha finanziato con due bandi provinciali 13 progetti di sostenibilità nei comuni del parmense e 73 feste a basso impatto ambientale: in totale 60 mila euro assegnati.

«Si tratta di numerosi piccoli interventi, ciascuno con un significato ambientale forte, che stanno ad indicare un territorio ogni anno più sensibile al tema dell'inquinamento» ha affermato l'Assessore all'Ambiente Giancarlo Castellani. La strada è quella giusta: «Stiamo percorrendo la via dell'impegno costante, mirando a obiettivi ogni volta più ambiziosi, perché i problemi non si risolvono con la bacchetta magica, ma con precisi sforzi da parte di tutti e con la consapevolezza di quel che si può e si deve fare». Vediamo nel dettaglio i due bandi.

La Provincia, nella prima edizione del bando **Comuni sostenibili**, ha assegnato 50 mila euro a **13 Comuni** (su 47 del territorio provinciale), che hanno presentato progetti di sostenibilità efficaci ed originali, puntando sul risparmio energetico e sull'uso di fonti rinnovabili, sulla qualità dell'aria e sulla riduzione dei rifiuti. Alcuni comuni, ad esempio, hanno introdotto nelle mense scolastiche l'acqua di rubinetto filtrata, riduttori di flusso e rubinetti temporizzati per promuovere un minor uso delle bottiglie di plastica. «Ogni progetto finanziato ha ricevuto più del 50% del contributo richiesto» ha sottolineato Castellani.

Il progetto **Ecofeste 2009**, giunto quest'anno alla settima edizione, è stato attivato allo scopo di limitare al massimo sprechi e produzione di rifiuti nelle feste organizzate dai Comuni del parmense nel periodo giugno-novembre 2009 (più di 300 eventi). A ricevere il finanziamento complessivo di 10 mila euro sono state **73 feste**. «Le ecofeste sono ormai il fiore all'occhiello tra le iniziative ecologiche dell'Amministrazione, ogni anno ottengono sempre più successo e sono sempre di più le feste che richiedono di essere inserite nel circuito» ha dichiarato l'Assessore provinciale all'Ambiente Giancarlo Castellani.

Le feste vincitrici del bando, accanto al contributo economico, hanno ricevuto il marchio di qualità **Ecofeste 2009**. Dal 2003 la Provincia conferisce questo marchio alle feste e sagre di paese che decidano di adottare una serie di provvedimenti (indicati sulla scheda di iscrizione), alcuni obbligatori ed altri facoltativi, ma tutti volti alla riduzione degli sprechi: l'acquisto o il noleggio di lavastoviglie; l'utilizzo di bottiglie con vuoto a rendere o di caraffe per le bevande; l'utilizzo di stoviglie biodegradabili in mater-bi o in ceramica e posate in metallo in sostituzione delle stoviglie di plastica usa e getta; il recupero di alimenti non utilizzati; la raccolta differenziata di plastica, vetro, carta, lattine, degli oli di frittura; l'uso di biodetersivi, di lampadine a basso consumo, di riduttori di flusso; il servizio navetta... La Provincia chiede dunque ad ogni candidato di indicare sulla propria scheda di iscrizione le azioni che intende mettere in pratica nel suo evento ed attribuisce ad ognuna di esse un punteggio (da 0,5 a 5). Quindi, dall'esame delle schede pervenute, stila una graduatoria ed assegna a chi ha totalizzato il punteggio più alto l'ambito marchio insieme al prezioso contributo. Ovviamente quante più azioni vengono scelte tanto più il punteggio sale e di conseguenza aumentano le probabilità di aggiudicarsi il finanziamento, ma aumentano anche le responsabilità perché gli impegni presi vanno mantenuti, pena la revoca del contributo!

Esiste anche una fase di monitoraggio piuttosto complicata a conclusione del progetto: essendo le iniziative adottate dai vari Comuni molto diverse tra di loro, diventa difficile individuare degli indicatori che permettano di evidenziare in modo oggettivo i risultati.

I Comuni che hanno adottato le stoviglie biodegradabili potrebbero un giorno abbandonare l'iniziativa in mancanza di contributi provinciali (in sette edizioni la Provincia ha stanziato 140 mila euro). Lo stesso rischio non c'è per i Comuni che usano stoviglie di ceramica e lavastoviglie!

Finora però i risultati di questi anni sono stati talmente incoraggianti da permettere non solo una riduzione dei rifiuti prodotti nelle singole feste, ma anche una crescita culturale verso una maggiore sensibilità ambientale.

Ecofeste 2008, ad esempio, si è chiusa con un bilancio positivo: 67 feste certificate distribuite su 19 Comuni del parmense, 120 mila coperti stimati, 900 grembiuli e 120 mila tovagliette sottovassoio con il marchio. Anche Ecofeste 2007 è andato benissimo: oltre 90 iniziative certificate (contro le 59 del 2003) sparse in 22 comuni partecipanti e un parco regionale. Il 50% ha usato stoviglie riutilizzabili e il 45% posate riutilizzabili, l'84% il vino con vuoto a rendere o in caraffa e il 76% l'acqua con vuoto a rendere, il 78% delle iniziative ha attivato la pratica del recupero di alimenti da destinare a cani o altri circuiti e in 22

iniziative si è fatto uso di posate e stoviglie biodegradabili destinate poi alla raccolta differenziata dell'organico.

Varano Melegari, il primo Comune del parmense ad aver effettuato la sostituzione di piatti e posate usa e getta con articoli in ceramica e metallo, ha risparmiato in sette anni 146.000 piatti di plastica e altrettante posate.

Una curiosità: l'Assessorato all'Ambiente ha preparato **Ecofeste: manuale per l'uso**, un vademecum pensato per sensibilizzare i promotori di feste e sagre a produrre meno rifiuti con azioni concrete e innovative.

5.2 Capannori (Lucca), grazie al progetto "Ecosagre", elimina le stoviglie usa e getta

Il progetto **Ecosagre** ha preso il via, in fase sperimentale, nella primavera del 2005, allo scopo di ridurre progressivamente la produzione dei rifiuti da stoviglie usa e getta nelle sagre e nelle feste di **Capannori**, comune di 45.570 abitanti in provincia di Lucca. Il progetto consisteva nell'acquisto e nell'introduzione di piatti, tazze e bicchieri riutilizzabili o biodegradabili durante le feste e nella gestione differenziata dei rifiuti prodotti.

Al progetto hanno collaborato l'azienda **Ascit**, che gestisce i servizi di igiene ambientale di Capannori, aziende private (come **Novamont**, specializzata in materiali biodegradabili e Pieruccini, specializzata in attrezzature alberghiere), alcuni Comuni soci e la Provincia di Lucca, che ha fornito un contributo con 7.100 € (relativo al bando regionale **INFEA** 2004-2006). Costo complessivo: 17.930 €.

Grazie ai primi finanziamenti è stato possibile acquistare 500 set di piatti in ceramica (piatto fondo e piano, piattino da dessert e ciotola da zuppa), 1.000 kit completi di stoviglie in metallo, 800 cucchiaini da caffè, 8.000 set completi di stoviglie in mater-bi, 20.000 tovagliette in carta da alimenti e sono state noleggiate 2 lavastoviglie industriali. Il partner Novamont ha contribuito fornendo 10.000 piatti piani, 10.000 bicchieri e 16.500 tazzine da caffè in mater-bi. L'intero kit è stato messo a disposizione delle feste di paese.

Il risultato dell'iniziativa si è tradotto nel mancato conferimento in discarica di più di 13 mila

coperti in plastica (per un totale di 6 sagre) e la raccolta differenziata ha raggiunto circa il 70%, grazie anche all'effetto traino che l'iniziativa ha avuto sulle altre frazioni di rifiuto (carta, bottiglie in plastica) che non venivano differenziate.

Forti di questo grande risultato i Comuni del lucchese e i privati hanno deciso di proseguire anche nel 2006. Questa volta vengono investiti in totale 16.800 € (circa 6.000 € dalla Provincia) per un totale di 13 eventi interessati all'iniziativa (più del doppio della fase sperimentale): vengono recuperati circa 40 mila coperti (in media 500 coperti per 72 serate).

Nel 2008 la Provincia di Lucca concede un finanziamento di 12.000 € ed emana un **regolamento** attuativo sulle feste e le manifestazioni in genere, ispirato fortemente a criteri ecologici: decisamente un nuovo impulso al progetto!

L'innovativo regolamento prevede il rispetto di una serie di norme che regolano la gestione complessiva della festa (riduzione dei materiali di imballaggio, utilizzo di materiale riciclabile o riutilizzabile, corretto smaltimento dei rifiuti) e impone requisiti ben precisi per la concessione del logo "Ecosagre", quali:

- la designazione di un responsabile per la gestione dei rifiuti nel corso della festa;
- l'obbligo di utilizzare piatti, posate e bicchieri riutilizzabili o biodegradabili ove non possano essere utilizzate le stoviglie riutilizzabili;
- l'obbligo di utilizzare per le bottiglie i "vuoti a rendere";
- il lavaggio delle stoviglie, con lavastoviglie o a mano, utilizzando detersivi biodegradabili preferibilmente biologici;
- favorire il minor utilizzo di imballaggi possibile tramite l'acquisto di confezioni più grandi e/o prodotti imballati e confezionati in un solo materiale;
- dare visibilità al regolamento, utilizzando il marchio e il materiale divulgativo, stampati su carta riciclata.

Oggi, grazie al nuovo regolamento comunale e all'impegno delle associazioni locali, niente più usa e getta nelle sagre estive: gli organizzatori infatti continuano ad impegnarsi nel

differenziare tutti gli scarti prodotti dai partecipanti e a ridurre al minimo la produzione di rifiuti durante le loro feste. Il Comune offre in più degli incentivi economici per l'acquisto di lavastoviglie e garantisce la pubblicità per tutte le feste e le sagre che aderiscono al progetto.

5.3 La Provincia di Ferrara incoraggia le stoviglie riutilizzabili

Dal 2006 la **Provincia di Ferrara** ha attivato la campagna **Sconsigli per gli acquisti**, relativa alla realizzazione coordinata di tre progetti specifici: "Più fontane, meno bottiglie", "Più usa, meno getta", "Più invitati, meno avanzi". In particolare il progetto **Più usa, meno getta** è nato con l'intento di diminuire i rifiuti in plastica generati dal consumo di acqua in bottiglia e di stoviglie usa e getta in grandi strutture come le mense scolastiche e, nello stesso tempo, consentire ai cittadini di attivarsi concretamente per ridurre i rifiuti nella vita di tutti i giorni.

La Provincia di Ferrara ha offerto la possibilità a scuole superiori, enti pubblici, associazioni di volontariato e soggetti che operano senza fini di lucro (case di riposo, onlus, centri di accoglienza, Caritas...), associazioni di promozione sociale e soggetti promotori di sagre e feste popolari sul territorio, di partecipare ad un bando pubblico per ricevere gratuitamente (in comodato d'uso) erogatori di acqua potabile e lavastoviglie industriali. Nel 2006 sono stati consegnati:

- 16 erogatori di acqua di piccola dimensione con una portata di 8 litri/ora, con rubinetto riempi bicchiere e con zampillo a pulsante e 7 erogatori di grande dimensione collegati alla rete idrica per grandi mense e comunità, di portata di 50-100 litri/ora, con sistema di gasatura, filtrazione e conta litri;
- 14 lavastoviglie industriali.

I macchinari sono stati consegnati a 7 scuole, 4 enti pubblici, 13 associazioni di volontariato, 6 associazioni di promozione sociale e 7 promotori di feste popolari e tuttora vengono utilizzati.

Costo complessivo: 141.000 €. Il progetto è stato finanziato per il 70% dalla Regione Emilia Romagna (98.700 €) e per il restante 30% (42.300 €) dalla Provincia di Ferrara.

Inoltre il servizio di catering per eventi e convegni istituzionali organizzati dallo **Sportello Ecoidea** provinciale (nato nel febbraio 2003) utilizza esclusivamente piatti in ceramica lavabili, posate tradizionali, tovaglioli in stoffa, bicchieri in vetro, acqua in brocca, zucchero sciolto anziché in bustine, cibi biologici del territorio e prodotti equosolidali.

Dal **Resoconto 2008 sulle raccolte differenziate** emerge che nel 2008 sono state avviate a recupero nella Provincia di Ferrara 12.280 tonnellate di rifiuti biodegradabili di cucine e mense (nel 2007 erano state più di 10.510 tonnellate). Il trend è in crescita.

5.4 A Bolzano lavastoviglie mobili in alternativa alle stoviglie usa e getta

Anche la Provincia di **Bolzano** si è ingegnata per trovare una valida alternativa alle stoviglie usa e getta, ma si distingue certamente per originalità.

L'Agenzia provinciale per l'Ambiente ha pensato di acquistare quattro **lavastoviglie mobili** da noleggiare a chiunque voglia organizzare un evento o una festa pubblica: privati, associazioni ed organizzazioni che abbiano sede nel territorio provinciale.

Le lavastoviglie vengono accompagnate da una serie di piatti piani e fondi infrangibili, da bicchieri di varia misura anche essi infrangibili, e da posate in acciaio inox (200 coperti). Ogni lavastoviglie (lunghezza 150 cm, profondità 70 cm, altezza 120 cm) lava 20 coperti per volta in 4/5 minuti.

Il servizio è completo: le lavastoviglie vengono consegnate, con detersivo e stoviglie, nel luogo dove avviene la festa e successivamente ritirate a conclusione della manifestazione per facilitare gli organizzatori dell'evento.

I costi sono contenuti: 150 € a macchina per i primi due giorni più 50 € per ogni giorno aggiuntivo. L'Azienda Municipalizzata di Bressanone effettua prenotazioni, trasporto e manutenzione.

5.5 La Regione Umbria promuove l'acquisto di stoviglie riutilizzabili e biodegradabili

Nel 2009 la **Regione Umbria** ha stanziato 50.000 €, per incentivare le esperienze virtuose di raccolta differenziata e riciclo durante le feste pubbliche. Il contributo è stato valutato in 1.000 € per ogni ecofesta promossa (fino ad un massimo di 15.000 € per ciascun soggetto beneficiario) da utilizzare per acquistare stoviglie riutilizzabili e biodegradabili, macchinari e attrezzature per il lavaggio di stoviglie e per la raccolta differenziata.

Le regole da seguire sono molto semplici. Chiunque voglia trasformare la sua manifestazione in un'ecofesta deve impegnarsi, durante lo svolgimento dell'iniziativa, a soddisfare alcuni requisiti individuati dalla Regione Umbria, quali l'obbligo di utilizzare stoviglie riutilizzabili (o stoviglie biodegradabili in caso di impossibilità), di somministrare cibi e bevande principalmente sfusi con vuoti a rendere o in caraffe riutilizzabili, di effettuare la raccolta differenziata per organico, oli esausti, vetro, plastica, alluminio, carta e cartone.

L'Assessore regionale all'Ambiente e Sviluppo sostenibile Lamberto Bottini ha dichiarato: «Sono 17 gli eventi, principalmente nel perugino e nel folignate, che abbiamo voluto chiamare "Ecofeste" perché compatibili con l'ambiente, per i quali è stato assegnato complessivamente un contributo di 50 mila euro sulla base di un bando i cui termini saranno riaperti».

Le azioni a sostegno di feste e sagre fanno parte di una serie di misure che la Regione sta intraprendendo per raggiungere gli obiettivi del nuovo **Piano Regionale di Gestione dei Rifiuti**, che punta a raggiungere nel 2012 un livello di raccolta differenziata pari al 65%.

«Ridurre la produzione dei rifiuti e incrementare la raccolta differenziata sono i principali obiettivi del nuovo Piano Regionale di gestione dei rifiuti e possono essere raggiunti solo con la collaborazione e la partecipazione dei cittadini. Per la gestione dei rifiuti, la Regione Umbria ha messo a disposizione quest'anno 2 milioni e 200 mila euro, in misura preponderante destinati all'incremento della raccolta differenziata e del "porta a porta"» ha sottolineato l'Assessore Bottini.

5.6 In provincia di Perugia bandita la plastica usa e getta dalle feste pubbliche

Il Comune di **Foligno** ha istituito il marchio **Ecofesta di Foligno**, finalizzato a qualificare dal punto di vista ambientale le feste pubbliche a carattere gastronomico organizzate sul territorio comunale. Tutte le feste che rispettano una serie di buone pratiche ambientali e che fanno precisa richiesta al Comune vengono inserite in un elenco di ecofeste (depositato presso l'Assessorato alle Politiche Ambientali del Comune) e possono accedere, in funzione delle disponibilità di bilancio, ad un contributo sotto forma di stoviglie biodegradabili.

Il Comune richiede agli organizzatori di nominare un responsabile per la gestione dei rifiuti (la nomina deve essere comunicata al Comune prima dell'inizio della manifestazione). Questo responsabile ha il compito di coordinare le attività di raccolta, stoccaggio e conferimento al servizio di igiene urbana dei rifiuti prodotti per tutta la durata della manifestazione.

Le stoviglie, ovviamente devono essere tutte riutilizzabili o al massimo biodegradabili. Vietato l'uso di stoviglie non riciclabili. Il Comune di Foligno dedica anche una particolare attenzione agli imballaggi: gli organizzatori delle feste devono infatti impegnarsi a utilizzare prodotti con minori imballaggi e/o con imballaggi facilmente riciclabili e deve essere sempre prevista la somministrazione di acqua in brocca o in distributori tipo "boccione" contenenti acqua potabile degli acquedotti pubblici.

In caso di mancato rispetto delle condizioni gli organizzatori della manifestazione vengono diffidati dal successivo utilizzo del marchio, vengono cancellati dall'elenco delle ecofeste e non possono più avere accesso a nessun tipo di contributo!

Trevi, comune di circa 8.300 abitanti in provincia di Perugia, ha seguito Foligno istituendo il marchio **Ecofesta**. Identica la procedura per richiedere il marchio e per accedere al contributo sotto forma di stoviglie biodegradabili.

Per ricevere il finanziamento e il marchio le condizioni sono usare stoviglie riutilizzabili o al massimo biodegradabili, somministrare acqua minerale in bottiglie di vetro o acqua potabile in brocca o in distributori. In più bisogna obbligatoriamente attenersi ad una serie di

buone pratiche: raccolta differenziata di scarto organico, plastica, vetro, carta e lattine, raccolta di oli esausti, utilizzo di carta ecologica o riciclata per materiale promozionale della festa.

5.7 Varese finanzia 12 Feste verdi per oltre 26 mila euro

Anche la **Provincia di Varese** si è mossa per incoraggiare iniziative virtuose di raccolta differenziata e di riciclo dei rifiuti sul territorio, attivando nel 2009 il progetto **Ecofeste** rivolto principalmente ai Comuni ed alle pro loco. «Ora il progetto è entrato nella fase operativa – ha affermato l'Assessore all'Ecologia Luca Marsico – Abbiamo ricevuto 15 adesioni di partecipazione, stilato una graduatoria sulla base dei parametri precedentemente stabiliti e sostenuto 13 iniziative che avranno il marchio "Ecofeste". Sono convinto che l'anno prossimo questo progetto verrà consolidato e potenziato».

Tredici candidature hanno ottenuto il finanziamento, ma una ha rinunciato. Il bando 2009 ha in definitiva stanziato per 12 ecofeste circa 26.400 €, grazie ai quali è stato possibile eliminare del tutto l'usa e getta e acquistare stoviglie lavabili, caraffe in cui servire acqua potabile e vino sfuso, che rimarranno anche per le prossime edizioni.

La Provincia ha individuato 34 requisiti per ridurre la produzione dei rifiuti e incrementare la raccolta differenziata: 8 requisiti obbligatori e 26 facoltativi. Ad ogni requisito facoltativo è stato assegnato un punteggio da 1 a 10 (10 punti a chi sceglie di usare piatti, posate e bicchieri riutilizzabili) per un totale di 62 punti. Tra gli impegni obbligatori spiccano la presenza di contenitori per la raccolta differenziata nei pressi dei punti di produzione del rifiuto, l'individuazione di un responsabile di gestione dei rifiuti durante l'evento, la formazione di operatori e volontari sui contenuti dell'iniziativa e sulle modalità di gestione dei rifiuti e l'esposizione di cartelli sui contenuti ambientali della festa in zone visibili.

Comuni e pro loco, per partecipare al bando, hanno dovuto accettare tutti i requisiti obbligatori indicati dalla Provincia e dichiarare quali impegni facoltativi assolvere. Un'idea vincente per stimolare i partecipanti a scegliere le attività con punteggio più elevato per aver la certezza di vincere il bando.

5.8 Il Progetto "Ecofeste" del Comune di Mezzago

Mezzago (Milano), comune di circa 4.000 abitanti, sull'esempio della Provincia di Parma, ha avviato dal 2006 il progetto **Ecofeste** per promuovere la gestione corretta e sostenibile dei rifiuti durante feste e sagre di paese. L'amministrazione ha stilato un **Regolamento comunale Ecofeste**, che stabilisce alcune disposizioni generali:

- non è ammesso l'utilizzo di stoviglie non riutilizzabili di plastica;
- devono essere utilizzate stoviglie, bicchieri e posate riutilizzabili;
- la distribuzione delle bevande deve avvenire con il sistema del "vuoto a rendere";
- nel caso in cui sia indispensabile l'uso di stoviglie monouso, queste dovranno essere unicamente in materiali biodegradabili (tipo mater-bi);
- tutti i prodotti delle feste devono essere forniti con il minor utilizzo possibile di imballaggi;
- il materiale informativo e promozionale deve essere in carta ecologica, comprese tovaglie e tovaglioli;
- tutte le azioni adottate devono essere pubblicizzate nel corso della manifestazione utilizzando un marchio, pensato dall'amministrazione per dare maggiore visibilità all'iniziativa.

5.9 Ad Osnago (Lecco) dal 2010 solo ecofeste

La **Provincia di Lecco** ha messo a punto ad aprile 2009 l'**Accordo volontario tra Provincia di Lecco e Comuni** che prevede la sinergia tra Provincia e Comuni del lecchese, al fine di promuovere volte alla riduzione dei rifiuti urbani ed in particolare delle stoviglie in plastica usa e getta.

Osnago, comune di circa 4.880 abitanti in provincia di Lecco, ha risposto all'appello della Provincia e, a fine settembre, ha presentato il **Regolamento comunale per le Ecofeste**, sulla

falsa riga di quello già attuato dal vicino Comune di Mezzago (Milano): infatti i regolamenti dei Comuni sono quasi uguali.

Il Sindaco Paolo Strina, ha affermato: «Il regolamento è molto snello: in tutto quattro articoli. Ad Osnago al di là delle feste svolte in paese si svolgono molte attività anche in fiera e presumibilmente in futuro se ne svolgeranno ancora di più: crediamo che sia importante fare in modo che sia le manifestazioni in fiera che quelle in paese abbiano, se possibile, l'impatto minore dal punto di vista dei rifiuti. A tale proposito chiediamo un impegno per l'utilizzo di stoviglie lavabili». Il regolamento entrerà in vigore il primo gennaio 2010. Una curiosità: le ecofeste avranno anche un logo rappresentativo, disegnato dai bambini della scuola primaria del Comune.

5.10 Arco Consumatori e il progetto “Ecofeste – Scarabeo verde”

Nel 2007 la **Regione Abruzzo** ha varato un **Protocollo d'intesa** con l'associazione **Arco Consumatori** (associazione nazionale di consumatori senza fini di lucro presente in dodici regioni italiane) per realizzare il progetto sperimentale **Ecofeste – Scarabeo verde**, finalizzato alla riduzione dei rifiuti di imballaggio ed alla promozione dell'uso di prodotti derivanti dalle attività di riciclo. La Regione ha investito per questo progetto 10.000 €. Il progetto si rivolge alle manifestazioni culturali (concerti, conferenze, spettacoli teatrali, mostre fotografiche, proiezioni cinematografiche...), alle manifestazioni sportive, alle sagre e feste di paese, alle manifestazioni promozionali (sfilate di moda, mostre di prodotti artigianali...), insomma a tutte le attività che prevedono la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande.

Il progetto è suddiviso in quattro macroaree: Acquisti verdi (Green Public Procurement), Energia, Educazione ambientale e Rifiuti. Per quanto riguarda quest'ultima area si è posto l'accento su due temi in particolare: la prevenzione (attraverso l'utilizzo di stoviglie riutilizzabili e biodegradabili, di vuoto a rendere o caraffe per bevande) e la raccolta differenziata dei rifiuti.

Hanno partecipato inizialmente sei ecofeste, insignite pubblicamente dalla Regione Abruzzo e da ARCO del riconoscimento “Scarabeo verde” per aver adottato le più significative pratiche di tutela ambientale e per aver favorito una gestione intelligente delle risorse. In Abruzzo ora si continua.

ARCO intanto sta esportando questo modello in tutta Italia. Nel 2008 ad Ascoli Piceno, nelle Marche, si sono svolte le prime due ecofeste promosse da **ARCO Marche**. Nel giugno 2009 **ARCO Calabria** ha presentato il progetto Ecofeste – Scarabeo verde, che svilupperà nei prossimi mesi in sinergia con la comunità montana di Reggio Calabria “Versante dello Stretto”.

5.11 Regione Sicilia

La Regione Sicilia, nel suo **Piano d'azione 2007-2013** in relazione al sistema di gestione dei rifiuti urbani, ha previsto per i prossimi anni una serie di interventi per realizzare feste e sagre più sostenibili. La Regione invita i Comuni ad incoraggiare progetti di riduzione delle stoviglie usa e getta negli eventi pubblici: al momento non impone alcun divieto, ma consiglia l'uso delle stoviglie biodegradabili.

6. IN PIEMONTE SEMPRE PIÙ FESTE SCELGONO LE STOVIGLIE BIODEGRADABILI E RIUTILIZZABILI

Per contenere l'impatto ambientale generato da piatti, posate e bottiglie di plastica di feste e sagre alcuni enti pubblici promuovono da qualche anno l'utilizzo di stoviglie riutilizzabili o in mater-bi. Vediamo alcuni esempi di buone pratiche nella Regione Piemonte.

6.1 La Rete provinciale degli Acquisti Pubblici Ecologici

La **Provincia di Torino** in collaborazione con ARPA Piemonte, ha elaborato le linee guida per l'organizzazione di eventi a basso impatto ambientale (Green Meeting), contenute nel **Protocollo d'intesa per la promozione degli Acquisti Pubblici Ecologici**, a cui hanno aderito numerosi Comuni, Enti Parco ed altri soggetti come l'Università di Torino ed Environment Park (in totale 40 soggetti). Il progetto si concretizza nella definizione di una serie di requisiti minimi per la gestione ecosostenibile delle manifestazioni. Si fa riferimento anche alle stoviglie: in un'ottica di minimizzazione dei rifiuti e di risparmio di risorse si richiede di evitare prodotti usa e getta e di utilizzare stoviglie riutilizzabili e tovaglie e tovaglioli in tessuto; nel caso in cui questo non sia possibile, si richiede l'uso di prodotti biodegradabili e compostabili.

6.2 Novara incoraggia le stoviglie riutilizzabili nelle feste e sagre di paese

La **Provincia di Novara** si è mossa per incoraggiare iniziative virtuose di raccolta differenziata e di riciclo dei rifiuti. Attraverso il **Bando Ecofeste** (che ha preso il via nella primavera del 2007), rivolto principalmente ai Comuni ed alle Pro Loco, la Provincia vuole premiare con il marchio di qualità "Ecofeste" tutte quelle manifestazioni ricreative o culturali che decidano di impegnarsi in buone pratiche di riduzione dei rifiuti, generati soprattutto dai servizi di accoglienza e ristoro di feste e sagre.

Il marchio di qualità viene assegnato a tutti coloro che rispettano una serie di requisiti, alcuni obbligatori ed altri facoltativi, tutti volti alla riduzione degli sprechi: la designazione di un responsabile per la gestione dei rifiuti nel corso della festa; l'utilizzo di bottiglie con vuoto a rendere o di caraffe per le bevande; l'utilizzo di stoviglie riutilizzabili in sostituzione delle stoviglie di plastica usa e getta; il recupero di alimenti non utilizzati; la raccolta differenziata di plastica, vetro, carta, lattine, degli oli di frittura; l'uso di prodotti biologici; attività di comunicazione per dare visibilità agli aspetti ambientali dell'evento.

La Provincia chiede dunque ad ogni partecipante di indicare sulla propria scheda di iscrizione le azioni che intende mettere in pratica nel suo evento ed attribuisce ad ognuna di esse un punteggio che va da 1 a 7. Dall'esame delle schede pervenute, la Provincia stila una graduatoria ed assegna agli idonei l'ambito marchio. Per i più meritevoli assegna poi un contributo provinciale, a parziale sostegno delle spese per l'organizzazione, da devolvere ai soggetti promotori.

Nei suoi tre anni di vita, Ecofeste ha premiato decine di manifestazioni gestite secondo criteri ambientalmente sostenibili. Ecofeste 2009 si è chiusa con un bilancio positivo: la Provincia ha attribuito a 16 manifestazioni, in linea con le caratteristiche previste dal bando, il caratteristico marchio, da utilizzare nelle attività pubblicitarie. Inoltre, ai Comuni promotori dei progetti considerati maggiormente virtuosi la Provincia ha assegnato un contributo di 4.000 euro.

La Provincia auspica di riuscire, già da quest'anno, ad incrementare quest'iniziativa, nella convinzione che il contesto di una festa o di una sagra, improntato allo svago, possa veicolare in modo efficace buone pratiche di riduzione dei rifiuti e degli sprechi, nonché stili di vita corretti e rispettosi dell'ambiente.

6.3 Il progetto "Ecofeste" di Fossano

Il **Comune di Fossano** (Cuneo) con provvedimento della Giunta Comunale n. 63 del 1/3/2007 **Adozione di comportamenti eco-compatibili nella gestione delle manifestazioni popolari** si è impegnato a sponsorizzare e patrocinare sagre e feste organizzate dai vari

comitati e dalle Pro Loco, che dicano: “Stop all’usa e getta” e che promuovano l’uso di stoviglie biodegradabili e, ove possibile, le stoviglie riutilizzabili. Obiettivo finale: incentivare ed estendere comportamenti virtuosi nel rispetto dell’ambiente.

Sulla base della disponibilità di bilancio il Comune concede contributi integrativi ai borghi, alle frazioni, alle Pro Loco per sostenere in tutto o in parte i costi derivanti dall’uso di materiali biodegradabili o riutilizzabili. Nessun contributo per feste e manifestazioni che utilizzano materiali usa e getta!

Ricordiamo che il Comune di Fossano ha 15 frazioni, quasi tutte dotate di comitati o Pro Loco che organizzano almeno una volta all’anno una festa o una sagra o comunque un’occasione di incontro in cui è prevista la somministrazione di bevande e cibi. «Queste piccole iniziative, piccole quantomeno nei numeri, hanno però un enorme valore educativo» ha dichiarato l’Assessore all’Ambiente del Comune di Fossano Bruno Olivero «perché aiutano i cittadini a prendere contatto con concetti e comportamenti assolutamente nuovi per la cultura in cui siamo quotidianamente immersi. Nell’elaborazione del progetto Ecofeste non ci aspettavamo chissà quali risultati immediati ma, come dieci anni fa, quando si iniziava a parlare di raccolta differenziata, volevamo far germogliare un seme che, ci auguriamo, crescerà col tempo». L’obiettivo finale è quello di ridurre il volume complessivo dei rifiuti prodotti e recuperarne la maggiore quantità possibile attraverso una buona raccolta differenziata». Ed ha aggiunto: «Si tratta una scelta conseguente ad una strategia che l’Amministrazione di Fossano porta avanti da molti anni. In tempi non sospetti abbiamo favorito l’insediamento sul nostro territorio di un impianto privato di compostaggio che ritira i rifiuti organici di Fossano a tariffe di favore, abbiamo incentivato il compostaggio domestico, abbiamo attuato su tutto il concentrico una forma di raccolta differenziata degli scarti organici tramite sacchetto in mater-bi... insomma, mettere l’accento sui materiali bio ci è sembrato un fatto naturale». Inoltre nella sezione download del sito del Comune si può scaricare l’utile **vademecum operativo per insegnanti**, il **vademecum per organizzatori** di feste patronali e l’**albo dei fornitori** di materiali biodegradabili (da contattare per avere prezzi e preventivi).

6.4 Il progetto “Plastic Free” nel Canavese

Per ridurre i rifiuti prodotti dalle numerose feste e sagre, che si svolgono ogni anno nel Canavese, il Polo Territoriale di Educazione Ambientale di Ivrea, l’associazione **Ecoredia** (Gruppo d’acquisto solidale di Ivrea), l’associazione **Serra Morena**, il Liceo Scientifico “Gramsci” e la Società Canavesana Servizi, hanno elaborato nel 2007 **Plastic Free**. Il progetto propone agli organizzatori di eventi (Comuni, Pro Loco, associazioni in generale) una serie di buone pratiche da seguire: in particolare la sostituzione delle stoviglie usa e getta con stoviglie riutilizzabili o biodegradabili.

Si legge sul sito di Ecoredia: «Il progetto si concretizza nella definizione di una serie di requisiti minimi per la gestione ecosostenibile delle manifestazioni e nella creazione di un logo di cui gli organizzatori potranno fregiarsi aderendo all’iniziativa e attenendosi ai requisiti proposti».

Dal 2007 (anno in cui il progetto ha preso il via) ad oggi hanno aderito una trentina di manifestazioni. Quest’anno Plastic Free approda anche nel celebre carnevale di Ivrea: un’associazione di arancieri ha infatti deciso di utilizzare nel suo padiglione gastronomico esclusivamente stoviglie biodegradabili.

Una curiosità dalla vicina Val d’Aosta: l’Assessorato Territorio e Ambiente della Regione Val d’Aosta ha preparato la **Guida pratica per la realizzazione di una eco-fête**, un vademecum pensato per enti pubblici (Comune, Comunità Montana o Regione) e Pro Loco che decidano di organizzare, gestire direttamente o semplicemente finanziare feste e sagre a basso impatto ambientale.

7. IN ITALIA I GRANDI EVENTI CHE SCELGONO STOVIGLIE BIODEGRADABILI O LAVABILI

Si moltiplicano i grandi eventi che mettono al bando le stoviglie monouso in plastica per lasciare spazio alle stoviglie lavabili o biodegradabili al 100%. In Italia, solo negli ultimi mesi del 2009, quattro grandi eventi, tra cui i Mondiali di Baseball, hanno seguito questa “politica di riduzione dei rifiuti”, sensibilizzando nel contempo centinaia di migliaia di persone.

7.1 Il Festival delle Sagre di Asti è green

Il 12 e 13 settembre 2009 Asti ha ospitato nella Piazza Campo del Palio la 36° edizione del **Festival delle Sagre**. Oltre 40 pro-loci della provincia di Asti hanno proposto le loro specialità gastronomiche, accompagnate da vini DOC astigiani a migliaia di visitatori. Il più grande ristorante all’aperto d’Italia si è tinto di verde: la festa è stata arricchita dai caratteristici bicchieri di vetro da osteria, dai piatti di carta e dalle posate di materiale biodegradabile.

7.2 I Mondiali di Baseball 2009 hanno puntato sull’ambiente

I recenti **Mondiali di baseball 2009**, sono stati il primo **Green Event** sportivo in Europa ad aver aderito alla campagna **Sustainable Energy Europe** promossa dall’Unione Europea e dal Ministero dell’Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare.

Dal 13 al 27 settembre 2009 le venti città italiane (tra cui Roma, Parma, Bologna, Varese, Torino, Reggio Emilia, Firenze, Piacenza...) che hanno ospitato gli incontri di baseball si sono impegnate nell’ambito del Green Event, promuovendo nelle strutture e negli impianti coinvolti nella manifestazione, buone pratiche a tutela dell’ambiente. In particolare il Comitato organizzatore ha posto particolare attenzione a quattro aree di intervento:

- la mobilità sostenibile, attraverso l’incentivazione del trasporto pubblico e il noleggio di biciclette;
- l’utilizzo di prodotti a basso impatto ambientale: carta riciclata, shoppers biodegradabili e lampadine a basso consumo energetico;
- il risparmio energetico, attraverso la distribuzione di lampadine a risparmio energetico agli alberghi convenzionati e agli spettatori delle manifestazioni;
- i rifiuti con la raccolta differenziata presso le strutture sportive e gli hotel che hanno ospitato atleti, delegazioni e spettatori e con il catering che ha utilizzato esclusivamente prodotti biodegradabili per la ristorazione del pubblico allo stadio.

La manifestazione ha risolto con successo anche il problema dell’enorme consumo di bottiglie e bottigliette di plastica, che solitamente si presenta durante lo svolgimento di manifestazioni sportive sul larga scala. Generalmente solo una parte di queste bottiglie viene recuperata o va in discarica mentre la maggior parte viene dispersa nell’ambiente. Il Mondiale Green Event ha affrontato questo problema fornendo tutti gli impianti sportivi e gli alberghi ospitanti le squadre di punti di prelievo di acqua alla spina in collaborazione con gli enti che hanno gestito l’acquedotto pubblico nei comuni in cui si sono svolte le partite. Ma non solo acqua alla spina, anche riduttori di pressione dell’acqua installati su tutti i rubinetti presenti presso gli impianti sportivi.

7.3 Il festival tutto da gustare di Foligno

Dal 24 Settembre al 27 Settembre 2009 il centro storico di **Foligno**, comune in provincia di Perugia di circa 57.200 abitanti, ha ospitato l’undicesima edizione de **I Primi d’Italia**, il Festival Nazionale dei Primi Piatti. Circa 230.000 buongustai hanno invaso pacificamente le vie della città e degustato i succulenti manicaretti dell’unica kermesse a livello nazionale interamente dedicata al mondo dei primi piatti.

Il leitmotiv di quest’anno è stato la salvaguardia ambientale: per l’intera durata della manifestazione sono state utilizzati shopper e stoviglie monouso biodegradabili in mater-bi. Inoltre i residui alimentari e le stoviglie biodegradabili sono stati raccolti separatamente e avviati all’impianto di compostaggio. «Questa scelta – ha spiegato Roberto Prospero,

presidente di Epta, la società di Confcommercio che ha organizzato la manifestazione – nasce dalla volontà di promuovere l'importanza e i vantaggi derivanti da un corretto comportamento da parte dei consumatori attraverso l'utilizzo di prodotti biodegradabili. È stata scelta **Novamont**, l'azienda leader nel settore delle bioplastiche per imparare ed aiutare ad educare il consumatore finale».

7.4 “Fa’ la Cosa Giusta” ha scelto i piatti lavabili

La quarta edizione di **Fa’ la cosa giusta!**, la fiera nazionale del consumo critico e degli stili di vita sostenibili che si è svolta a Trento dal 23 al 25 ottobre, ha scelto di usare solo stoviglie lavabili e borse biodegradabili (e lo fa dalla prima edizione).

Quasi 9.000 persone hanno partecipato all'evento. Lo spazio ristoro ha fornito più di 700 pasti, spuntini e bevande biologici, utilizzando stoviglie e posate lavabili, per ridurre al minimo l'impatto ambientale della fiera. Grazie all'uso di stoviglie lavabili e di borse biodegradabili in mater-bi, per esemplificare, sono stati risparmiati 170 kg di plastica e si è evitato che una pila di bicchieri usa e getta alta 22 metri (un palazzo di sette piani) finisse in discarica.

La fiera approda per la sesta volta a Milano dal 12 al 14 marzo 2010

8. IL MONDO DELLE STOVIGLIE ALL'ESAME DEGLI STUDIOSI

Tre diversi studi che prendono in esame l'utilizzo delle stoviglie lavabili: uno studio dell'ARPA Piemonte consiglia l'uso di stoviglie pluriuso; per l'Ecoistituto Pasquale Cavaliere del Centro Studi Sereno Regis le stoviglie riutilizzabili generano impatti minori rispetto a quelle usa e getta; per l'ARPA Emilia Romagna tra i fattori maggiormente discriminanti a livello ambientale, l'utilizzo delle stoviglie in plastica.

8.1 Secondo l'Ecoistituto Pasquale Cavaliere le stoviglie riutilizzabili generano impatti minori

Nel febbraio 2004 l'Ecoistituto del Piemonte “Pasquale Cavaliere” ha pubblicato lo studio **Linee guida per la riduzione dei rifiuti nei servizi mensa scolastici**, allo scopo di offrire semplici indicazioni di carattere generale per una riduzione e una corretta gestione dei rifiuti prodotti nei servizi mensa scolastici.

Due gli scenari di servizio mensa presi in esame con la metodologia dell'Analisi del Ciclo di Vita (LCA): il primo basato sull'usa e getta e il secondo sul principio del riuso. L'analisi LCA prevede lo studio degli aspetti ambientali di un sistema considerando tutte le fasi del suo ciclo di vita: dall'estrazione delle materie prime fino allo smaltimento dei rifiuti prodotti. Nel caso specifico sono stati messi a confronto gli impatti ambientali (produzione di rifiuti, consumo d'acqua, consumo di risorse energetiche e non, eutrofizzazione, effetto serra...) di tre diverse tipologie di stoviglie: le pluriuso (quelle lavabili e riutilizzabili in ceramica e melamina), le biuso (quelle fatte con particolari plastiche recuperabili per altri manufatti) e le monouso (e cioè le usa e getta in plastica e in mater-bi). Dallo studio è emerso che gli impatti minori sono a carico delle stoviglie pluriuso.

L'indagine ha anche tenuto conto delle **variabili economiche** legate ai diversi scenari. In particolare per le stoviglie pluriuso si è tenuto conto degli investimenti (acquisto di stoviglie e lavastoviglie) e dei costi di gestione quotidiana (ore di lavoro per la pulizia delle stoviglie, manutenzione, costo dell'energia elettrica, dell'acqua e dei detersivi). Tali costi sono stati confrontati con i costi di acquisto e gestione delle stoviglie monouso.

Dallo studio è emerso che le stoviglie pluriuso risultano economicamente meno convenienti e di gestione più complessa. In particolare i costi di gestione sono più elevati rispetto alle stoviglie monouso in ragione soprattutto dei costi di ammortamento delle lavastoviglie e dei costi del lavoro connessi con il lavaggio.

In conclusione per passare da un'eventuale gestione basata sull'utilizzo di stoviglie monouso ad una basata su stoviglie riutilizzabili bisogna affrontare una serie di difficoltà economico-gestionali, mitigabili con opportune strategie di riduzione quali una programmazione graduale dell'intervento (e cioè la sostituzione di posate o bicchieri ove si utilizzino solo stoviglie monouso) e la partecipazione concreta di alcuni soggetti (Regioni, Province, Fondazioni) con investimenti finalizzati all'acquisto di stoviglie e di lavastoviglie.

8.2 Per ARPA Emilia Romagna i piatti in ceramica sono i più sostenibili

Lo **Studio di valutazione degli impatti ambientali derivanti dalla gestione di servizi scolastici**, condotto da **ARPA Emilia-Romagna** nel 2004, ha analizzato l'impatto ambientale generato dalle attività connesse alle mense scolastiche, rilevando tra i fattori maggiormente discriminanti a livello ambientale, l'utilizzo delle stoviglie in plastica.

La ricerca è partita dall'analisi del servizio mensa di alcune scuole elementari della provincia di Ferrara al tempo delle stoviglie usa e getta (oggi Ferrara ha optato per le stoviglie biodegradabili): attraverso lo strumento dell'Analisi del Ciclo di Vita (LCA) ARPA ha evidenziato gli impatti ambientali dell'allora servizio mensa (in tutti i momenti della sua vita e cioè «dalla culla alla tomba» come sottolinea ARPA) e ha definito i possibili obiettivi gestionali e le azioni da intraprendere per migliorare le prestazioni ambientali del servizio, riducendo nel contempo il consumo delle risorse e le emissioni.

Intanto emerge subito un dato: i principali rifiuti prodotti dagli alunni delle scuole elementari nel ferrarese consistevano in stoviglie in polipropilene e polistirene (piatti, coltelli, forchette, cucchiai e bicchieri), tovaglioli e tovagliette di carta per il vassoio. L'analisi degli impatti ha inoltre evidenziato quanto la produzione e la dismissione di stoviglie di plastica e contenitori alimentari incida sull'ambiente.

L'ARPA invita a considerare per questi oggetti, oltre ai carichi ambientali relativi ai processi di produzione (ad esempio l'estrazione e raffinazione del petrolio), anche il loro breve ciclo di vita: le stoviglie di plastica, una volta aperte, diventano inevitabilmente prodotti "usa e getta", che vengono utilizzati una sola volta e poi smaltiti come rifiuto. Ciò comporta un notevole consumo di risorse naturali e di emissioni nell'ambiente a fronte di un singolo utilizzo.

Per individuare un obiettivo di miglioramento ARPA ha messo a confronto caratteristiche e ciclo di vita dei piatti di plastica, dei piatti di carta e dei piatti di ceramica (lavabili riutilizzabili). La ricerca ha evidenziato l'impatto legato all'utilizzo delle stoviglie usa e getta e le buone prestazioni ambientali di quelle riutilizzabili. Secondo lo studio i danni ambientali più elevati sono a carico dei piatti di plastica, seguiti dai piatti di carta: i piatti di ceramica hanno dunque i carichi più bassi. Ciò si spiega con il minor consumo di risorse che comporta l'adozione di un piatto riutilizzabile più volte, che implica un minor carico ambientale. La vita utile del piatto di ceramica è stata considerata pari a 1000 utilizzi, valore ipotetico considerando che la ceramica ha una durata elevatissima e quindi il numero di utilizzi dipende dalla rottura del piatto stesso o dalla sostituzione da parte dell'utente. Per la fase di fine vita del piatto in ceramica è ipotizzabile lo smaltimento in discarica, in quanto non esiste ancora un circuito per la raccolta ed il riciclaggio della ceramica, che comunque è un materiale essenzialmente inerte.

Considerando quindi che la totalità dei carichi ambientali legati all'utilizzo del piatto di ceramica sono da imputarsi al consumo di energia elettrica per il lavaggio e che gli scenari futuri di produzione energetica prevedono l'utilizzo di tecnologie più "pulite", il divario fra le tre tipologie di stoviglie analizzate dovrebbe ulteriormente allargarsi.

In un'ottica di analisi del ciclo di vita e prendendo in considerazione le diverse tipologie di impatti generati dalle stoviglie e dal loro uso, ARPA Emilia Romagna ha concluso che i piatti riutilizzabili sono di gran lunga preferibili a quelli monouso. In genere infatti il vantaggio che deriva dal fatto di non dover lavare le stoviglie monouso (ed evitare quindi i carichi ambientali che questo comporta) e dal fatto che il trasporto delle stoviglie usa e getta è meno oneroso sotto il profilo ambientale (sono più leggere e la loro movimentazione richiede

meno energia), non è sufficiente a compensare gli impatti per la produzione del materiale e lo smaltimento dei rifiuti.

8.3 Anche ARPA Piemonte consiglia stoviglie pluriuso

Nel dicembre 2006 Arpa Piemonte ha pubblicato **Linee guida per l'integrazione dei requisiti ambientali negli acquisti. Alimenti e servizi di ristorazione**. Lo studio, in linea di massima riprende i due studi precedenti per quanto riguarda il tema delle stoviglie, ma introduce alcuni elementi nuovi.

Nella Parte V dedicata ai requisiti ambientali negli acquisti, ARPA consiglia di introdurre nei capitolati una specifica, che vieti l'uso di prodotti monouso e consenta esclusivamente l'utilizzo di stoviglie pluriuso, ma aggiunge alcune note a conclusione: «L'adozione di stoviglie e vasellame non monouso può risultare particolarmente problematica nel caso in cui il numero di utenti sia molto elevato e ci vorrebbero diverse lavastoviglie per il lavaggio. Vi è da un lato un problema di costi, dovuto sia all'investimento iniziale necessario per l'acquisto delle lavastoviglie, sia al costo del personale che deve provvedere ai lavaggi. D'altra parte non sempre sono disponibili locali adeguati per le operazioni di lavaggio e sanificazione delle stoviglie. In tutti questi casi deve essere comunque tenuto presente il criterio, in modo da prevedere la progressiva predisposizione delle misure necessarie a soddisfarlo, per esempio attraverso la creazione di appositi locali per il lavaggio».

ARPA inoltre consiglia di adottare un paio di misure per contenere i consumi energetici: scegliere lavastoviglie ad elevata efficienza energetica di classe A e massimizzarne il loro uso a pieno carico.

9. CANADA: IL CAMPUS UNIVERSITARIO DI ALBERTA AFFITTA PIATTI RIUTILIZZABILI AGLI STUDENTI

L'Università di Alberta (Canada), nella sua sede di Edmonton, sta avviando il "Programma piatti riutilizzabili", che prevede eco-sconti per gli studenti che scelgano di usare piatti e tazze riutilizzabili e l'affitto gratuito di stoviglie lavabili per chiunque voglia organizzare anche solo un pranzo tra amici. Il progetto è gestito con successo dagli studenti del campus.

9.1 Ieri: l'era delle stoviglie usa e getta

L'Università di Alberta è la casa di oltre 36.000 studenti, che ogni giorno acquistano cibi e bevande in cinquanta punti vendita del campus. Da un recente studio (ECOS Waste Audit Results 2005) sulla produzione dei rifiuti del campus è emerso che una gran parte proviene da stoviglie usa e getta per alimenti e bevande: ogni mese vengono gettati in media 330 kg di contenitori alimentari (5.640 contenitori) e 2.810 kg di tazzine di carta da caffè in polistirene espanso (30.000 tazze).

Ray Dumouchel, Direttore Associato delle Strutture dell'Università di Alberta ha sottolineato che «il motivo per cui tazze e contenitori di polistirolo sono le principali preoccupazioni del campus è dovuto al fatto che occupano uno spazio significativo nei contenitori dei rifiuti. La capacità dei contenitori risulta così limitata e i rifiuti "veri", che ogni cestino dovrebbe contenere, non trovano spazio. Questo ha portato ad un aumento della quantità di lavoro fisico necessario per il trasporto di rifiuti nel campus. Inoltre, molto importante, questi rifiuti non possono essere riciclati!». Il polistirene è infatti un problema particolarmente urgente perché, una volta giunto in discarica, impiega secoli per degradarsi e in genere non viene mai riciclato perché non produce altri prodotti utili.

Sempre Ray Dumouchel ha sottolineato che nel 2007 sono finiti nella discarica di Edmonton circa 4.000 tonnellate di rifiuti generati dal campus. Considerando i costi di smaltimento pari a 55 \$/tonnellata nel 2007 (secondo il **Clover Bar Landfill Disposal Rates**,

tariffario sui costi di smaltimento della città di Edmonton) i costi annuali per i rifiuti sono stati di circa 220.000 \$.

In questi ultimi anni l'Università di Alberta si è data da fare ed è diventata leader nelle iniziative di riciclo. Cospicui investimenti per realizzare un'eco-stazione (Recycle Transfer Station) all'interno del campus e l'introduzione di punti di riciclo nei luoghi in cui si mangia sono i due progetti principali che l'Università ha attuato per garantire che tutti i materiali riciclabili siano trattati in modo responsabile e per contenere i costi di smaltimento. Ma non è finita qui.

9.2 Oggi: l'era dei piatti riutilizzabili in prestito

Anche gli studenti in prima persona hanno deciso di mobilitarsi. L'**Environmental Coordination Office of Students** (Ufficio di Coordinamento Ambientale degli Studenti – ECOS), un'organizzazione studentesca costituita da 120 volontari, ha elaborato un programma, il **Reusable Dish Program**, al fine di promuovere all'interno del campus la riduzione delle stoviglie usa e getta in favore di piatti e tazze riutilizzabili.

Da quest'anno i piatti di ceramica riutilizzabili vengono dati gratuitamente a chiunque desideri organizzare un evento, un meeting, una conferenza o semplicemente un pranzo tra amici: se il numero di piatti richiesto è limitato il prestito è completamente gratuito; per ordini elevati è invece necessario lasciare una piccola cauzione a garanzia, rimborsabile al momento della restituzione. Sempre meglio che acquistare stoviglie usa e getta!

ECOS dispone di 350 piatti in ceramica (disponibili al prestito) donati da Aramark, un'azienda specializzata in servizi di ristorazione e di una serie di tazze riutilizzabili (che vende ad un prezzo conveniente).

La procedura da seguire per richiedere il prestito è molto semplice: basta inviare una mail ad ECOS, indicare nome e contatti telefonici del richiedente, il numero di piatti necessari, la data del ritiro, la data di restituzione e i relativi orari. I piatti sterilizzati vanno riconsegnati puliti entro una settimana dalla consegna.

Quest'iniziativa ha avuto un successo enorme tra gli studenti: solo in quest'anno sono stati dati in prestito più di 3 mila piatti.

ECOS ha avviato da pochi mesi un nuovo progetto pilota: l'affitto dei piatti riutilizzabili su base individuale una volta alla settimana. Ogni mercoledì dalle ore 11 alle ore 13 i volontari distribuiscono piatti a tutti gli studenti interessati a ridurre i rifiuti prodotti durante l'ora di pranzo: un piatto in cambio di una cauzione di 2 \$, restituita alla riconsegna del piatto pulito (in qualsiasi giorno della settimana).

9.3 Eco-sconti su cibi e bevande per dimenticare le stoviglie usa e getta

Le iniziative continuano. Ogni studente che decida di consumare il suo pasto o le sue bevande all'interno del campus riceve un eco-sconto se porta con sé tazze e contenitori per alimenti riutilizzabili. Peccato che, secondo un sondaggio commissionato dall'Università di Alberta (Student Survey, novembre 2008) a fine 2008 solo il 10% della popolazione studentesca sapeva dell'esistenza di un eco-sconto! Dal sondaggio è emerso anche che il risparmio di denaro è uno dei valori fondamentali per gli studenti. Pertanto un incentivo finanziario per chi decida di portare con sé contenitori e tazze riutilizzabili è risultato molto gradito agli studenti.

Da allora, grazie ad una campagna di comunicazione efficace, molto è cambiato. Attualmente venditori di prodotti alimentari come Java Jive e Tim Hortons offrono sconti per premiare l'uso di tazze da caffè riutilizzabili. Quest'ultimo, ad esempio, offre ad ogni studente che porti con sé una tazza riutilizzabile uno sconto di 10 cent a "riempimento". L'eco-sconto non vale solo nel campus, ma anche in tutti i negozi del Canada.

Cram Dunk offre un eco-sconto del 25% sulla consumazione a chi porti con sé tazza o piatto, L'Express uno sconto di 20% a chi porti con sé contenitori per alimenti. Altri ristoranti invece stanno cercando di introdurre come alternative alle stoviglie usa e getta piatti biodegradabili. I rivenditori che sostengono l'iniziativa saranno presto riconoscibili dagli studenti perché applicheranno sulle loro vetrine il logo identificativo del progetto.

9.4 Niente coda per chi si presenta col piatto riutilizzabile

Secondo una rilevazione del Central Academic Building (ottobre 2008) nelle ore di punta uno studente che richieda un pasto può trovare davanti a sé 10 persone in coda mentre uno studente che voglia una tazza di caffè può trovare dalle 10 alle 30 persone in coda.

Il risparmio di tempo è un valore fondamentale per i giovani: tra una lezione e l'altra gli studenti riescono a malapena ad acquistare cibo o bevande e diventa necessario risparmiare tempo quando si è in fila per un caffè. A partire da queste considerazioni l'Università di Alberta ha pensato di aggiungere nel prossimo futuro all'attuale sconto una corsia preferenziale per gli studenti che portano con sé piatti e tazze riutilizzabili. Questo invierà un messaggio forte a tutti: «Portare il piatto riutilizzabile non porta solo ad un guadagno economico grazie allo sconto, ma anche ad un guadagno in termini di tempo speso in fila».

L'obiettivo è che gli studenti, direttamente o indirettamente, controllino i comportamenti dei loro compagni durante il pranzo e colgano le differenze. Solo in questo modo è possibile generare il cambiamento. Studenti che vedranno i loro amici accedere ad una coda diversa si interrogheranno, chiederanno come funzionano le cose e sarà molto probabile che la volta successiva porteranno anche loro una tazza o un piatto riutilizzabile per rimanere in gruppo.

Esiste però la possibilità che alcuni dimentichino la loro tazza o il loro piatto, che non desiderino portare piatti sporchi in giro nel loro zaino o che semplicemente non siano interessati all'iniziativa. A tal proposito l'Università ha pensato ad un sistema di ricompensa, che prevede la distribuzione gratuita di eco-sacchetti per portare in giro i piatti sporchi.

9.5 La campagna di comunicazione “Eco Vantaggi”

Per una maggiore efficacia del progetto **Reusable Dish Program** l'Università di Alberta ha pensato di affiancare (dall'agosto 2009) la campagna di comunicazione **Eco-Advantage** (Eco-Vantaggio), che si concluderà ad aprile 2010. Gli obiettivi della campagna sono:

- educare e promuovere effetti ambientali positivi derivanti dal portare con sé tazze e piatti;
- modificare il comportamento degli studenti con la creazione di una cultura del pranzo, dove dire “no grazie” a stoviglie usa e getta diventa la cosa più importante da fare;
- ridurre i costi di smaltimento dei rifiuti del 20% nel primo anno con conseguente risparmio di 44.000 \$ per l'Università. La campagna, che vede ECOS in prima linea, è strutturata in tre fasi.

La **prima fase** (estate 2009), che potremmo chiamare “Formazione delle partnership”, ha riguardato l'identificazione dei fornitori di prodotti alimentari (bar, ristoranti, tavole calde, take away...), la cui partecipazione è determinante per il successo o l'insuccesso del progetto.

Nella **seconda fase** (settembre-ottobre 2009), “Promozione ed orientamento” si sta dando ampio spazio alla visibilità dell'iniziativa. Il sito di ECOS è la principale vetrina: pubblica in tempo reale i ristoranti che giorno per giorno decidono di sostenere il progetto, aggiorna via mail su news ed eventi. Non poteva mancare **Facebook**, con un gruppo creato per l'occasione. Sono stati distribuiti volantini informativi, in particolare alle matricole: circa 5.500 nuovi studenti all'anno che, non essendo a conoscenza della abitudini del pranzo degli studenti, cercheranno di seguire le norme sociali del campus.

La **terza fase** (dicembre 2009-aprile 2010), “Conclusione e misurazione dei risultati”, prevede l'invio di nuove mail, la distribuzione di nuovi volantini e l'affissione di manifesti con messaggi forti. Prevista anche la misurazione dei risultati: l'indicatore principale sarà la quantità di rifiuti da stoviglie usa e getta prodotta prima, durante e dopo la campagna. I risultati saranno comunicati a tutti gli studenti del campus.

9.6 Chi finanzia?

La fonte principale di finanziamento di ECOS è l'Università stessa, ma non è la sola fonte. ECOS ha avviato una serie di partnership con i negozianti del campus, per lo più nel settore bar e ristorazione, che condividono gli obiettivi dell'organizzazione. Il sostegno arriva anche dal **Campus Food Bank**, che a sua volta riceve finanziamenti da donazioni private, raccolte fondi e generosi sponsor privati. ECOS collabora anche con una serie di organizzazioni a livello locale, nazionale ed internazionale:

- l'**Alberta Public Interest Research Group** (APIRG), che sostiene la ricerca e l'educazione. Oltre ai finanziamenti mette a disposizione risorse amministrative, informative e tecnologiche per aiutare gli studenti a trasformare le loro idee in azioni efficaci;
- l'**Alberta Environmental Network** (AEN), organizzazione non-profit in difesa dell'ambiente di Alberta;
- **Fish and Wildlife Division of Alberta Sustainable Resource Development** (SRD), Dipartimento del Governo di Alberta che tutela la fauna selvatica e i pesci di Alberta.
- il **Canadian Wildlife Service** (CWS), un ramo del Dipartimento federale dell'ambiente del Canada, responsabile a livello nazionale della fauna selvatica, di aree naturali protette e di importanti progetti di ricerca a livello nazionale
- il **Sierra Youth Coalition**, un'organizzazione a livello nazionale gestita da giovani; fa parte del **Sierra Club of Canada**, che organizza ogni anno campagne di sensibilizzazione nazionali e internazionali su importanti problemi ambientali sollevati dai ragazzi. Anche i piatti hanno avuto la loro attenzione, grazie alla campagna "L'ère de la vaisselle reusable" dell'aprile scorso.

Per quanto riguarda la campagna la spesa totale è stimata in 27.500 \$. Se la campagna riuscirà a raggiungere l'obiettivo di riduzione dei rifiuti conferiti in discarica del 20% con relativa diminuzione dei costi di smaltimento, l'università risparmierà potenzialmente 44.000 \$, con un guadagno netto di 16.500 \$.

10. GRANDE SUCCESSO IN QUÉBEC DELLA SETTIMANA DI RIDUZIONE DEI RIFIUTI

Si è conclusa in Québec (Canada) la nona edizione della Settimana di riduzione dei rifiuti. Quattro milioni di persone hanno partecipato a più di 350 attività di sensibilizzazione. La giornata "Pranzo a rifiuti zero" per le scuole, la settimana senza imballaggi, la sfida dei Comuni sono solo alcune delle iniziative che hanno decretato il grande successo di questa manifestazione.

10.1 Quattro milioni di persone alla Settimana di riduzione dei rifiuti del Québec

Grande successo per la nona edizione della **Semaine québécoise de réduction des déchets** (Settimana di riduzione dei rifiuti del Québec – SQRD), che dal 2000 vuole sensibilizzare la popolazione del Québec sul problema dei rifiuti e promuovere alternative ecologicamente corrette di gestione.

Dal 18 al 25 ottobre 2009 quattro milioni di persone hanno partecipato a più di 350 attività di sensibilizzazione organizzate da 27 Comuni e 123 scuole della provincia del Québec. Filo conduttore della settimana è stato l'approccio **3R** (Riduci, Riusa, Ricicla e Composta), il principio base per tentare di ridurre le quasi 13 milioni di tonnellate di rifiuti prodotte ogni anno in Québec (**Recyc-Québec**, 2006) e naturalmente applicabile ad una miriade di piccoli gesti quotidiani.

10.2 I Comuni del Québec hanno dichiarato pubblicamente il loro impegno

Approfittare della SQRD per comunicare pubblicamente gli impegni presi in termini di riduzione dei rifiuti: questo è il contenuto della **Défi Municipalités**, la sfida lanciata a tutti i Comuni del Québec.

I Comuni partecipanti sono stati invitati a selezionare da una **lista di impegni** (preparata dal comitato organizzatore) sia le azioni da portare avanti sul lungo periodo sia le attività già intraprese. Obiettivo finale: confermare in pubblico gli impegni presi durante la SQRD.

27 Comuni hanno accettato la sfida organizzando più di 200 attività di sensibilizzazione: visite guidate negli eco-centri, laboratori di formazione sul compostaggio domestico, campagne di riduzione dei sacchetti e delle stoviglie usa e getta, distribuzione gratuita di

borse riutilizzabili, raccolte pubbliche di rifiuti pericolosi, sensibilizzazione sulla riduzione dei rifiuti alla fonte...

Oltre 200 anche gli impegni presi dalle amministrazioni comunali, alcuni già messi in pratica e altri ancora da attuare. Tra le iniziative già avviate spicca l'utilizzo di piatti e bicchieri riutilizzabili nelle mense e nelle cucine pubbliche, l'avvio di politiche d'acquisto verdi da parte degli enti pubblici, l'acquisto di carta riciclata e la stampa fronte-retro di documenti negli uffici comunali, l'organizzazione di sistemi di raccolta di materiali riciclabili (ad esempio batterie e cartucce per stampanti), la promozione di compost domestico.

Gli impegni che in generale i Comuni del Québec hanno messo in cantiere sono: l'introduzione di tasse sui sacchetti di plastica usa e getta, la promozione dell'uso alternativo di borse riutilizzabili e la creazione di un sistema di ricompensa finanziaria per cittadini ed imprese che compiano azioni esemplari in tema di riduzione.

10.3 Menzione ai Comuni più innovativi

Durante la SQRD sono stati premiati i Comuni che hanno promosso in modo esemplare alternative ecologicamente corrette di gestione dei rifiuti.

Una **Mention Honorifique Réduction** (Menzione onorifica Riduzione) è andata alla città di **Nicolet** che adotterà, a partire da marzo 2009, il tri-compostaggio, un procedimento in più fasi, che separa meccanicamente i rifiuti domestici ed estrae dalle frazioni recuperabili materia organica per produrre compost.

Mention Honorifique Effort spécial (Menzione onorifica Sforzo speciale) anche alla città di **Amos** per aver distribuito sacchetti riutilizzabili a 6.000 famiglie e per aver sensibilizzato la città sul tema della plastica.

Mention Actions innovatrices (Menzione Azioni innovatrici) alla città di **Drummondville** per il carattere originale e coinvolgente delle sue azioni. Drummondville istituirà una carta ambientale, per fornire consigli utili a chiunque voglia organizzare eventi e manifestazioni amici dell'ambiente all'interno del comune. La città si è impegnata inoltre per introdurre la raccolta di materiali riciclabili in tutti i parchi, gli spazi verdi, le manifestazioni popolari e gli edifici comunali del suo territorio.

Una **Mention spéciale** (Menzione speciale) è stata infine assegnata alla città di **Audet** per il suo impegno nella promozione dei pannolini riutilizzabili.

10.4 Pranzi a rifiuti zero nelle scuole!

Action RE-buts e il suo partner maggiore, Recyc-Québec, hanno organizzato la terza edizione della **Défi scolaire** (Sfida scolastica), aperta a tutte le scuole, dalle elementari alle università. Tema della sfida: ridurre i rifiuti prodotti nelle mense scolastiche e coinvolgere il maggior numero possibile di studenti nella giornata **Lunch zéro déchet** (Pranzo a zero rifiuti).

Circa 38.200 studenti provenienti da 123 scuole del Québec hanno raccolto la sfida. Nel 2008 hanno partecipato oltre 100 scuole, per un totale di oltre 30.000 studenti mentre nel 2007 hanno aderito 15.000 studenti da 70 scuole.

Per aiutare gli istituti di scuola elementare a realizzare la sfida la **Fondation HumanID** e Action RE-buts hanno messo a disposizione una serie di **schede pedagogiche** pratiche e divertenti, scaricabili dal sito della SQRD.

Tutti i partecipanti hanno ricevuto tre diverse menzioni d'onore, a seconda del loro livello di coinvolgimento, a conferma del loro impegno nella sfida: 43 scuole hanno guadagnato la menzione di bronzo, 35 scuole quella d'argento e 45 hanno ricevuto la menzione più ambita, quella d'oro!

La **Mention Bronze** è andata a tutte le scuole che hanno organizzato durante la SQRD un pranzo a rifiuti zero.

La **Mention Argent** è stata consegnata alle scuole che, oltre ad aver programmato un pranzo a rifiuti zero, hanno deciso di organizzare un'attività di sensibilizzazione, centrata sulla riduzione dei rifiuti durante l'ora di pranzo.

Ad esempio il Cégep régional de Lanaudière di L'Assomption ha invitato i suoi studenti a portare stoviglie riutilizzabili. Il College Sainte-Anne di Lachine ha messo in sfida studenti e personale della scuola per vedere chi produceva meno rifiuti. Genitori, studenti ed insegnanti della Pierre-de-Saint-Ours hanno manifestato in difesa dell'ambiente intorno alla scuola. La scuola De La Broquerie ha avviato un progetto per trasformare i residui alimentari in compost. La scuola Jacques-Cartier ha organizzato laboratori per fabbricare contenitori ecologici da cibo, partendo da materiali di recupero.

La **Mention Or**, il livello più elevato, è stato attribuito alle scuole che, hanno stabilito di impegnarsi a lungo termine. In aggiunta al pranzo a rifiuti zero e alle attività di sensibilizzazione queste scuole hanno istituito le "pattuglie verdi", gruppi di studenti con il mandato di organizzare durante l'anno scolastico altri pranzi a rifiuti zero, con cadenza settimanale o mensile.

Gli studenti del Québec hanno colto pienamente lo spirito dell'iniziativa dando libero sfogo alla fantasia. Ad esempio la Greenfield Park International School ha lanciato di recente una campagna sull'uso dei "cestini ecologici" nell'ora di pranzo con affissione di manifesti nell'istituto; nei prossimi mesi le pattuglie verdi della scuola, l'Ecogreen Club, piomberanno nelle classi senza preavviso ad ora di pranzo per verificare il contenuto dei cestini: andranno alla ricerca di tovaglioli in tessuto, di piatti, bicchieri, posate, contenitori e bottiglie riutilizzabili. Bandite plastica e stoviglie usa e getta! L'esito del blitz sarà reso noto a tutta la scuola: ogni mese verranno esposti i risultati migliori raggiunti dagli studenti con tanto di foto! Attualmente la scuola invia periodicamente mail a tutte le famiglie per sensibilizzarle sull'approccio 3R.

La scuola Le Baluchon ha invece introdotto un concorso per premiare ogni mese lo studente più ecologico.

La scuola Saint-Fabien ha istituito una brigata verde composta da studenti e una commissione per l'ambiente, composta da insegnanti, direzione, personale di assistenza all'infanzia e genitori.

Alla scuola elementare McCaig i pranzi zero rifiuti avranno luogo ogni martedì: i vigilanti del servizio mensa metteranno una nota a tutti i bambini che dimenticheranno le stoviglie riutilizzabili. Sempre ogni martedì verranno contati e pesati tutti i sacchetti di spazzatura prodotti durante il pranzo con l'intento di ridurli entro la fine dell'anno.

La scuola superiore De Rochebelle ha messo a punto un piano di riduzione dei rifiuti e organizzerà nell'aprile 2010 un'altra settimana di riduzione dei rifiuti all'interno dell'istituto.

La scuola Filteau organizzerà una giornata di riduzione ogni mese.

La scuola L'Envol organizzerà invece una giornata senza rifiuti a settimana. Ogni classe avrà almeno un allievo appartenente alla brigata verde, incaricato di verificare i cestini per il pranzo della sua classe e di comunicare i risultati.

La scuola superiore Antoine-de-St-Exupéry ha raccolto le firme per portare in mensa le stoviglie riutilizzabili.

La scuola L'Odyssée ne promuove semplicemente l'uso.

La scuola Des Ormeaux ha introdotto il lavaggio dei rifiuti riutilizzabili (barattoli, lattine...).

Il comitato verde studentesco della scuola Marie-Soleil Tougas è responsabile del riutilizzo della carta per le stampanti e del lavaggio di oggetti per il riciclo in mensa.

La scuola Marie-Favery ha coinvolto i genitori nel tentativo di trovare le soluzioni migliori per ridurre i rifiuti a scuola.

10.5 Sopravvivere senza imballaggi si può

La sfida nacque nel 2007 da un'idea di Samuel Brien, fondatore di Éditions Le Mémento, organizzazione non profit che promuove la messa in opera di azioni concrete sulle questioni di interesse pubblico. Per un mese Brien cercò di sopravvivere senza consumare imballaggi e, per dare visibilità alla sua impresa, decise di raccogliere in un sacco trasparente tutti gli imballaggi che non avrebbe potuto evitare e di trasportarli con sé. Inutile dire che in breve tempo suscitò la curiosità di molti, raggiungendo il suo obiettivo: far parlare di imballaggi!

Da tre anni la sfida **Survivre sans Emballage** (Sopravvivere senza imballaggi) viene lanciata a tutti gli abitanti del Québec. Evidenziare l'invasione degli imballaggi e contribuire alla nascita di soluzioni collettive per ridurre il problema alla fonte attraverso semplici azioni ben confezionate con un tocco di follia... è stata la scommessa accettata dagli organizzatori di questa iniziativa.

I partecipanti sono stati invitati a registrarsi sul sito **www.sansemballage.org** (che tra l'altro offre semplici suggerimenti e consigli per ridurre alla fonte il packaging) per scegliere il loro livello di partecipazione. La sfida settimanale prevedeva tre step.

Il **primo livello**, la sfida personale, consisteva nel compiere piccoli gesti quotidiani facilmente accessibili a tutti come scegliere il prodotto sfuso, preferire il sacchetto riutilizzabile per fare gli acquisti, bere l'acqua del rubinetto, utilizzare stoviglie lavabili, stampare solo se necessario, non accettare la pubblicità nelle cassette postali...

Il **secondo livello**, la sfida collettiva, comprendeva gli impegni del primo livello, a cui se ne aggiungevano altri tre: fare il compost (il sito fornisce tutte le informazioni in proposito), economizzare le pile riducendone il tempo di consumo o utilizzando pile ricaricabili, riutilizzare oggetti vecchi di casa o portarli in eco-centri.

Sottoscrivendo invece il **terzo livello**, l'ultima sfida, si accettava di non utilizzare alcun imballaggio, di comprare solo prodotti con eco-etichette sfusi e di usare borse riutilizzabili per tutta la settimana.

Ma non è tutto. Durante la settimana si sono alternati workshop e discussioni in cui i partecipanti hanno condiviso i problemi riscontrati, le astuzie e trucchi messi in campo per evitare gli imballaggi.

La sfida ha richiamato circa un centinaio di partecipanti, che hanno sensibilmente ridotto la loro quantità di imballaggi usa e getta. Sul sito si possono leggere le esperienze dei "sopravvissuti", che hanno raccontato la loro avventura... o disavventura!

10.6 Premiate le migliori aziende green

Eco Entreprises Québec (EEQ), organizzazione non profit, che rappresenta le aziende "green" del Québec produttrici di contenitori, imballaggi e stampati, ha istituito un premio, dedicato alle migliori aziende che hanno effettuato una "svolta verde" impiegando innovative procedure eco-responsabili. Nella cornice della SQRD il Ministro dello Sviluppo sostenibile, dell'Ambiente e dei Parchi Line Beauchamp ha consegnato i premi.

Cinque i destinatari delle menzioni d'onore: per la categoria "Contenitori e gli imballaggi" le aziende **A. Lassonde Inc**, **Cascades Groupe Papiers Fins**, **Telus** e **Yves Rocher** mentre per la categoria "stampati" la **Revenu Québec**. Il comitato ha inoltre dato due menzioni speciali a **Les Eaux Naya Inc.** e alla **Société des alcools du Québec**.

10.7 La chiusura dell'evento ai Comuni vincitori della scorsa edizione

Quest'anno la SQRD ha affidato la chiusura dell'evento alle due città che hanno vinto la sfida dei Comuni lo scorso anno. Le due città non si sono limitate a chiudere l'evento, ma hanno partecipato attivamente con nuove iniziative.

La città di **La Pocatière**, che ha vinto nel 2008 la menzione "Honneur" per aver intrapreso azioni di riduzione in diversi settori (industrie, commercio e istituzioni), ha invitato tutti i suoi residenti a partecipare ad un concorso suddiviso in due parti: un "rally pedonale" in città e cioè una gara a squadre, suddivisa in cinque tappe con domande sull'ambiente poste ad ogni tappa e un quiz radiofonico con domande sul principio delle 3R e sui servizi ambientali offerti dalla città. Tutti i partecipanti hanno avuto la possibilità di vincere uno dei cinque premi in denaro messi in palio, per un totale di 1.000 \$.

La città di **Repentigny**, che ha vinto nel 2008 la menzione "Sforzo speciale" per la quantità e la varietà delle attività organizzate in una prospettiva di gestione ecologica dei rifiuti (raccolta di ingombranti, raccolta di 2.122 kg di batterie lo scorso anno, recupero di carta e cartone nelle industrie, nelle imprese e nelle istituzioni), ha organizzato una sfilata di costumi di Halloween, prodotti con materiali di recupero da una cinquantina di studenti delle scuole elementari della città. Venti modelli hanno gareggiato per l'assegnazione del migliore

costume durante la cerimonia di chiusura, allo scopo di ispirare giovani e meno giovani nella scelta di un travestimento per una volta originale, unico ed ecologicamente brillante. Cinque le scuole vincitrici e numerosi premi in palio: ingressi nei musei cittadini e libri della serie **Les aventures de Cosmo**, che ha ricevuto il premio **Phénix de l'environnement** (Fenice dell'ambiente), la più alta onorificenza ambientale del Québec.

10.8 I partner della SQRD in prima linea

I numerosi partner, che hanno collaborato alla buona riuscita della SQRD, non si sono limitati a sostenere economicamente l'evento, ma hanno organizzato in primis delle attività.

Ad esempio **Cascades**, la più grande azienda del Canada specializzata nel recupero della carta da più di 45 anni, con 14 mila dipendenti sparsi in 100 stabilimenti tra nord America ed Europa, oltre ad aver fornito per il quarto anno consecutivo la carta riciclata al 100% per la stampa di tutti i manifesti dell'evento, ha portato avanti per il terzo anno l'attività **La Semaine poubelle** (La Settimana della pattumiera). I dipendenti di tutte le divisioni del Québec sono stati invitati ad "allontanarsi" dalla loro pattumiera individuale.

«La pattumiera, anche quella più piccola, consente di sbarazzarsi facilmente dei rifiuti prodotti e di perderne rapidamente le tracce. Se il miglior rifiuto è quello che non si produce, come riconvertire quello che si produce se viene eliminato?». Questo è l'interrogativo che Cascades ha posto ai suoi dipendenti. Con un gesto significativo l'azienda ha eliminato definitivamente i cestini dagli uffici di tutto il Québec, sperando così di sensibilizzare i suoi dipendenti all'attuazione del principio delle 3R. Attualmente i dipendenti possono compostare i rifiuti organici e riciclare i tovaglioli di carta: hanno inoltre ricevuto in dotazione una tazza di porcellana e una bottiglia d'acqua, entrambe riutilizzabili.

Anche le fonderie di alluminio **Alcoa** hanno organizzato una serie di attività per sensibilizzare la popolazione sulla gestione dei rifiuti nell'ora di pranzo e sul recupero di oggetti non più utilizzati.

10.9 Réduire, c'est agir!

«Ridurre, è agire!»: così recita lo slogan della SQRD. Gli organizzatori della manifestazione hanno voluto dare un segnale di coerenza ai cittadini adottando semplici accorgimenti per ridurre gli impatti ambientali prodotti dalla SQRD. Un passo significativo per tradurre le buone pratiche predicate in gesti concreti!

Ecco alcuni tra gli accorgimenti adottati, soprattutto in termini di riduzione dei rifiuti e di gestione della raccolta differenziata, ma anche di riduzione del consumo di risorse:

- uso di tazze, piatti, posate e contenitori riutilizzabili;
- uso di grandi thermos per il caffè e di brocche di vetro per acqua e bevande;
- distribuzione di prodotti alimentari a km zero per pause caffè, cocktail e cene;
- riciclo e compostaggio di tutti i rifiuti prodotti durante gli eventi;
- accesso ridotto ai cassonetti;
- bloc-notes e matite a disposizione dei partecipanti solo su richiesta;
- uso di carta igienica e carta esclusivamente riciclate;
- nessuna distribuzione di programmi in formato cartaceo e presentazione della programmazione con proiezioni.

10.10 La riduzione dei rifiuti continua...

L'11 e il 12 novembre 2009 è stato presentato l'atteso Rapporto 2008 sulla gestione dei rifiuti del Québec, che ha fornito un quadro preciso e documentato della situazione attuale e metterà in evidenza gli sforzi di gestione della Provincia, a conclusione di una politica decennale di riduzione dei rifiuti.

Appuntamento poi alla prossima edizione della SQRD dal 17 al 24 ottobre 2010, mentre per la Seconda edizione della Settimana Europea per la Riduzione dei Rifiuti si svolgerà dal 20 al 28 novembre 2010.

SITOGRAFIA

- <http://217.194.4.203/campolongo/index.php?node=0711296047221152>
- <http://comprensivovaleri.provincia.venezia.it/>
- <http://dev.flexcmp.com/Quarrata/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/1>
- <http://ecofestemarche.blogspot.com/>
- <http://eventi.terre.it/>
- <http://it.nielsen.com/site/index.shtml>
- <http://portali.ltt.it/portaleambiente/vis/page.asp?IDCategoria=2396&IDSezione=16418>
- <http://servizi.comune.fe.it/attach/contratti/docs/catering2009cap.pdf>
- <http://servizi.comune.fe.it/index.phtml?id=198>
- <http://srd.alberta.ca/ManagingPrograms/FishWildlifeManagement/Default.aspx>
- <http://temi.repubblica.it/repubblicamilano-sondaggio/?cmd=vedirisultati&pollId=1630>
- <http://urbanistica.regione.abruzzo.it/docs/ORRAccordi/ProtocolloRegionaAbruzzoArcocoonsumatori.pdf>
- http://urbanistica.regione.abruzzo.it/docs/ORRAccordi/Rapporto_Finale_Ecofeste.pdf
- <http://urbanistica.regione.abruzzo.it/index.asp?modello=ORRAccordi&servizio=xList&stileDiv=monoLeft&template=intIndex&b=ossRegRi3>
- <http://ville.repentigny.qc.ca/environnement/>
- <http://www.2009baseballworldcup.com/>
- <http://www.aenweb.ca/>
- <http://www.alcoa.com/global/en/home.asp>
- <http://www.ambiente.parma.it/allegato.asp?ID=594711>
- <http://www.ambiente.regione.umbria.it/canale.asp?id=492>
- http://www.ambiente.regione.umbria.it/resources//GESTIONE_RIFIUTI/Nuovo%20Piano%20Rifiuti/novamont.ppt
- <http://www.apirg.org/>
- <http://www.arcoconsumatori.info/>
- <http://www.arpa.emr.it/>
- <http://www.arpa.piemonte.it/>
- <http://www.ascit.it/ecosagre.php>
- http://www.atoduelucca.it/mcms/docs/Protocollo_Intesa_sulla_riduzione.pdf
- <http://www.atoduelucca.it/page.php?page=56&langId=1>
- <http://www.cascades.com/>
- <http://www.cogrim.it/home.html>
- <http://www.comune.bulciago.lc.it/home.jhtml>
- <http://www.comune.capannori.lu.it/>
- <http://www.comune.capannori.lu.it/node/1824>
- <http://www.comune.capannori.lu.it/node/2860>
- <http://www.comune.capannori.lu.it/node/2868>
- <http://www.comune.capannori.lu.it/node/3516>
- http://www.comune.capannori.lu.it/sites/default/files/segreteria_sindaco/Regolamento_sagre_2008.pdf
- <http://www.comune.foligno.pg.it/>
- <http://www.comune.foligno.pg.it/canale.asp?id=1430>
- <http://www.comune.foligno.pg.it/canale.asp?id=5518>
- http://www.comune.fossano.cn.it/servizi/funzioni/download.aspx?ID=4022&Idc=225&fileName={2009-000003}deliberazione%20ecofeste_225_4022.doc
- <http://www.comune.fossano.cn.it/servizi/gestionedocumentale/visualizzadocumento.aspx?ID=2159>
- <http://www.comune.fossano.cn.it/servizi/Menu/dinamica.aspx?idArea=17283&idCat=17283&ID=17283>

- http://www.comune.fossano.cn.it/upload/fossano/gestionedocumentale/VADEMECUMIN_SEGNANTI_784_2158.pdf
- http://www.comune.fossano.cn.it/upload/fossano/gestionedocumentale/VADEMECUMBo_rghiFrazioni_784_2157.pdf
- <http://www.comune.lucca.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/100>
- <http://www.comune.milano.it/>
- <http://www.comune.nibionno.lc.it/>
- <http://www.comune.osnago.lc.it/>
- <http://www.comune.osnago.lc.it/public/regolamenti/reg%20ecofeste%20con%20del.pdf>
- <http://www.comune.portogruaro.ve.it/>
- http://www.comune.roma.it/was/repository/ContentManagement/information/P83781656/CAPITOLATO_refezione_centralizzata.pdf
- <http://www.comune.roma.it/was/wps/portal/pcr>
- <http://www.comune.torino.it/>
- http://www.comune.torino.it/delibere/2007/2007_06626.html
- <http://www.comune.trevi.pg.it/canale.asp>
- <http://www.comune.varano-demelegari.pr.it/>
- <http://www.comune.venaria.to.it/IT/HomePage>
- http://www.comunemezzago.brianzaest.it/2006/_CM_Attached/Regolamento_Ecofeste.pdf
- <http://www.comunemezzago.brianzaest.it/2006/default.asp>
- <http://www.comunemezzago.brianzaest.it/2006/default.asp?A=252>
- <http://www.comunivirtuosi.org/index.php/strategia-rifiuti-zero>
- <http://www.cosmoledodo.com/>
- http://www.cssr-pas.org/sezione.php?id_sezione=2
- <http://www.cws-scf.ec.gc.ca/>
- <http://www.dossetti.it/convegni/2009/0204panII/relazioni/TRIONFL.pdf>
- http://www.ecoentreprises.qc.ca/francais/contenants_emballages_imprimes_verts.html
- http://www.ecoredia.it/php/attivita_ecostoviglie.php?
- <http://www.edisu.piemonte.it/cms/images/stories/dwd/ledisu/appalti/gara24/capitolato.pdf>
- <http://www.edisu.piemonte.it/cms/ristorazione.html>
- http://www.edmonton.ca/for_residents/garbage_recycling/edmonton-waste-management-cent.aspx
- <http://www.ermesambiente.it/wcm/infea/index.htm>
- <http://www.eudania.it/>
- <http://www.facebook.com/pages/Edmonton-AB/ECOS-Keeping-it-Green/123461244909?ref=mf#/pages/Edmonton-AB/ECOS-Keeping-it-Green/123461244909?v=info&ref=mf>
- <http://www.falacosagiusta.org/milano/>
- <http://www.federazionegommaplastica.it/>
- <http://www.festivaldellesagre.it/>
- <http://www.fondationhumanid.org/>
- <http://www.ilsole24ore.com/art/SoleOnLine4/Economia%20e%20Lavoro/2008/02/usa-getta-quattro-miliardi.shtml?uuid=e8290dee-e515-11dc-9317-00000e25108c&DocRulesView=Libero>
- <http://www.inventions-geneva.ch/>
- <http://www.iprimiditalia.it/>
- <http://www.lapocatiere.ca/services.php?menuid=86&cat=27>
- http://www.mangiosano.org/mfc/materiali/linee_guida_ristorazione_scolastica%20Piemonte.pdf
- http://www.mark-up.it/articoli/0,1254,41_ART_3675,00.html?lw=10020;3
- <http://www.materbi.com/>
- <http://www.milanoristorazione.it/>
- <http://www.osservaprezzi.it/livelli/istat/livelli.asp?T=grocery>

- <http://www.pappami.it/>
- http://www.perotorino.it/cms/images/peroto32_bassa.pdf
- <http://www.phenixdelenvironnement.qc.ca/>
- <http://www.prolocovda.it/rifiuti/GUIDA%20PRATICA%20per%20la%20realizzazione%20di%20una%20Ecolo-Fete.pdf>
- <http://www.Provincia.bz.it/aprov/amministrazione/default.asp>
- <http://www.Provincia.fe.it/>
- http://www.Provincia.fe.it/download/3_sconsigli_acquisti.pdf?server=sd2.Provincia.fe.it&db=/intranet/internet.nsf&uid=EF1D847B8A0D55BBC1257507002A592E
- http://www.Provincia.fe.it/download/resoconto%20SGRU%20anno%202008_OPR.pdf?server=sd2.Provincia.fe.it&db=/intranet/internet.nsf&uid=AC7F9358A7C5D706C125753D0056D411
- <http://www.Provincia.fe.it/ecoidea>
- http://www.provincia.ferrara.it/download/LCA_mensa_scolastica.pdf?server=sd2.provincia.fe.it&db=/intranet/internet.nsf&uid=D268EA0D2CA0DF3FC1257507002A5BAE
- <http://www.provincia.lecco.it/>
- http://www.Provincia.lecco.it/documenti/delibere/delibera_1448.zip
- http://www.provincia.novara.it/PrimoPiano/data/Ecofeste2009_bando.pdf
- <http://www.Provincia.parma.it/>
- http://www.provincia.torino.it/ambiente/agenda21/acquisti_ecologici/
- http://www.provincia.torino.it/ambiente/file-storage/download/agenda21/pdf/acquisti_pubblici_ecologici/protocollo_ape_agg08.pdf
- <http://www.provincia.torino.it/ambiente/file-storage/download/agenda21/pdf/mense15-4.pdf>
- http://www.provincia.torino.it/ambiente/file-storage/download/agenda21/pdf/linee_guida_ape/alimenti.pdf
- <http://www.provincia.torino.it/ambiente/file-storage/download/rifiuti/pdf/mense.pdf>
- http://www.Provincia.va.it/ente/ambiente/Bando_Ecofeste.pdf
- <http://www.Provincia.va.it/index.html>
- http://www.provinz.bz.it/umweltagentur/2906/projekte/feste/index_i.htm
- <http://www.recyc-quebec.gouv.qc.ca/client/fr/accueil.asp>
- <http://www.regione.sicilia.it/arra/obiettivi/allegati%20rifiuti%20al%2028.5.08.pdf>
- <http://www.sansemballage.org/>
- <http://www.serramorena.it/tag/plastic-free/>
- <http://www.sierraclub.ca/index.shtml>
- <http://www.sqrd.org/>
- http://www.sqrd.org/calendrier_emballage.php
- http://www.sqrd.org/calendrier_engagement.php
- http://www.sqrd.org/calendrier_municipalites.php
- http://www.sqrd.org/inscrire_primaire.php
- http://www.su.ualberta.ca/services_and_businesses/services/ecos
- <http://www.sustenergy.org/>
- http://www.sviluppoeconomico.regione.umbria.it/resources/Documenti/avviso_Ecofeste_Finale.pdf
- <http://www.syc-cjs.org/>
- <http://www.timhortons.com/ca/fr/goodwill/environment.html>
- http://www.treviambiente.it/01_treviambiente/01_ecofeste.php
- <http://www.ualberta.ca/~foodbank/>
- http://www.unescodess.it/system/files/CNI_VERSIONE_PDF.zip
- <http://www.ville.amos.qc.ca/>
- <http://www.ville.drummondville.qc.ca/index.asp>
- <http://www.ville.nicolet.qc.ca/frameset.html>
- <http://www2.Provincia.parma.it/allegato.asp?ID=258176>
- <http://www2.Provincia.parma.it/allegato.asp?ID=258196>