

## GRUPPO CONSILIARE



Venezia, 30-09-2021

Nr. ordine 399

All'Assessore Simone Venturini

### **e per conoscenza**

Alla Presidente del Consiglio comunale

Al Sindaco

Al Capo di Gabinetto del Sindaco

Ai Capogruppo consiliari

Al Vicesegretario Vicario

## INTERROGAZIONE

**Oggetto:** Progetto pilota “La mensa che non spreca – Perché l’eccedenza alimentare non diventi spreco!”: visti gli ottimi risultati il Comune intende estenderlo a tutto l’anno?

**Tipo di risposta richiesto:** scritta

### **Premesso che**

- Nel corso del mese di maggio 2021 si è svolto il progetto pilota “La mensa che non spreca – Perché l’eccedenza alimentare non diventi spreco!”, realizzato da Comune di Venezia, Ames Spa, Cavv - Csvg di Venezia, Gruppo Informale Cibocibotondo, Casa dell’Ospitalità, Convento Frati Cappuccini di Mestre, Associazione Auser Territoriale Volontariato Venezia, Associazione Pedalia;
- il progetto si prefigge di recuperare le eccedenze alimentari delle scuole per destinarle persone in stato di difficoltà socio-economica e a rischio di emarginazione sociale;
- gli obiettivi generali del progetto sono il contrasto alla povertà alimentare, l’accesso al cibo sicuro e il soddisfacimento dei fabbisogni alimentari delle fasce svantaggiate della popolazione (Food security), nonché il contenimento disuguaglianze di salute (Obiettivi dello sviluppo sostenibile);
- gli obiettivi specifici sono la promozione di una cultura contro lo spreco e la riduzione dei rifiuti;
- l’obiettivo generale dell’azione pilota è la verifica della fattibilità del progetto in termini di risorse, costi e benefici.

### **Visto che**

Al termine dell’azione pilota è stata prodotta una relazione che contiene l’analisi dei risultati delle 4 settimane di sperimentazione, da cui emerge quanto segue:

- quantità di eccedenze recuperate complessivamente nel mese di maggio: totale del cibo recuperato pari a 1.018,84 kg (più di una tonnellata)
- numero totale di chilometri percorsi nelle quattro settimane di sperimentazione: 1.150, corrispondente ad un costo di €460,00, sostenuto con fondi propri dall’associazione Auser (0,40€/km).
- numero volontari coinvolti nel recupero e consegna delle eccedenze: 15 (n.12 Auser + n.1 Pedalia + n.2 genitori di CiboCibotondo).
- tempo totale necessario per effettuare le azioni di recupero e consegna delle eccedenze: 50 ore
- valorizzazione economica complessiva delle eccedenze recuperate: €10.577,00

### **Visto altresì che**

Nella succitata relazione veniva inserita anche una proiezione dei risultati della sperimentazione sull’intero anno scolastico (da ottobre a maggio, 8 mesi), che produceva i seguenti dati:

- valorizzazione economica delle eccedenze: ipotizzando un costo di €7,00 a pasto, il risparmio economico per un ente beneficiario di 89 pasti corrisponde a €99.680,00 per anno scolastico
- chilometraggio per il trasporto delle eccedenze: dato che i volontari hanno percorso con i mezzi a disposizione 70

km al giorno, ipotizzando un rimborso chilometrico all'associazione di €0,4/km, il costo per coprire le spese del servizio di trasporto risulta essere di €4.4800 l'anno

- impatto ambientale e riduzione della CO2: considerando che in media con un kg di cibo si immettono in aria 4,5 chili di CO2, la stima della riduzione dell'impatto ambientale del progetto è la seguente:

proiezione mensile: 1.180 kg di cibo recuperato al mese \* 4,5 kg di CO2 = 5.310kg di CO2 non prodotti

proiezione annuale: 9.440 kg di cibo recuperato in 8 mesi \* 4,5 KG di CO2 = 42.480 kg (42 tonnellate) di CO2 in meno

- Valorizzazione economica del lavoro volontario: moltiplicando le ore totali di impegno dei volontari per un costo orario ipotetico di personale a €17,00 all'ora, l'apporto gratuito dei volontari permette un risparmio di risorse economiche di personale di almeno €30.000 all'anno.

#### **Considerato che**

- La stima dei costi per la strutturazione del progetto per l'anno scolastico 2021-2022 ammonta a circa 10mila euro (calcolando € 5.000,00 di rimborsi chilometrici per l'attività di ritiro e consegna con mezzi motorizzati e €5.000,00 di attrezzatura per gli enti beneficiari, ossia coperchi a tenuta stagna, contenitori isotermitici elettrici, abbattitore, forni a microonde ecc.);
- a questo ammontare andrebbero aggiunti altri costi legati all'attività di promozione e comunicazione, nonché di educazione nelle scuole.

#### **Considerato infine che**

- Le ricadute del progetto pilota sono state valutate in modo positivo tanto dai soggetti attuatori quanto dai beneficiari;
- la relazione prodotto indica chiaramente la fattibilità dell'estensione del progetto a tutto l'anno scolastico.

#### **Tutto ciò premesso, si interroga l'Assessore competente per sapere se:**

- l'Amministrazione comunale intende proseguire il progetto pilota "La mensa che non spreca – Perché l'eccedenza alimentare non diventi spreco!"
- l'Amministrazione comunale intende estendere il progetto a tutto il territorio comunale, dove logisticamente possibile, e, in caso affermativo, in quali aree?
- l'Amministrazione ha l'intenzione di attivarsi per ridurre lo spreco alimentare nelle mense.

**Giovanni Andrea Martini**