



Comune di
Beinasco



Comune di
Bruino



Città di
Orbassano



Comune di
Piovasc



Comune di
Rivalta di Torino



COVAR14

FOCUS ON...

Riduzione dei Rifiuti

SCHEDE TEMATICHE

1 SÌ AL RIUSO NO AL RIFIUTO:
IL PROGRAMMA NAZIONALE
DI RIDUZIONE DEI RIFIUTI

2 IL CICLO DI VITA
DEI PRODOTTI: LCA

3 LE FILIERE DI RECUPERO E LE
MATERIE PRIME SECONDE

4 RIDUZIONE DEL CONSUMO
DI CARTA ED IMBALLAGGI NEI
PROCESSI DI STAMPA

5 RIDUZIONE DELLA PRODUZIONE
DI RIFIUTI DERIVANTI DALLE
CUCINE

6 IL COMPOSTAGGIO

7 LA RIDUZIONE DEI RIFIUTI:
ATTENZIONE ALL'IMBALLO

SAPEVI CHE CIASCUN ABITANTE
FACENTE PARTE DEL NOSTRO
CONSORZIO DI BACINO COVAR14
PRODUCE OGNI ANNO OLTRE 400 KG DI RIFIUTI?
IL LORO SMALTIMENTO COMPORTA
SPRECO DI TERRITORIO,
UN FORTE IMPATTO AMBIENTALE E
COSTI ELEVATI A CARICO DELLA COLLETTIVITÀ.

Con semplici azioni quotidiane però possiamo ridurre la quantità di rifiuti che ciascuno di noi produce ogni giorno.

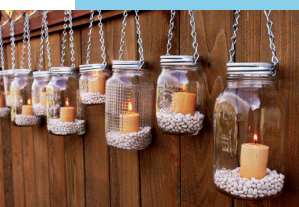
In questo e-book, formato da alcune schede a tema, potrai trovare **informazioni generali sul tema della prevenzione e suggerimenti per corretti comportamenti quotidiani.**

Per tutti i dati e le informazioni sui rifiuti del nostro territorio consulta il sito www.covar14.it

In collaborazione con:



SÌ AL RIUSO NO AL RIFIUTO



Il **Programma Nazionale di Prevenzione dei Rifiuti**, pubblicato in data 18 ottobre 2013 sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, pone al centro di tutto il grande tema di gestione e produzione dei rifiuti un concetto fondamentale: la **prevenzione alla produzione dei rifiuti stessi**. Tale Programma cita in maniera immediata la strategia sulla prevenzione ed il riciclaggio dei rifiuti: “diventare una società fondata sul riciclaggio, impegnata ad evitare la produzione di rifiuti ed ad utilizzarli come risorsa”.

La **Direttiva 2008/98/CE** relativa ai rifiuti ha introdotto disposizioni tese a **massimizzare gli sforzi di prevenzione**, allo scopo di dissociare la crescita economica dall’impatto ambientale ad essa connesso.

L’approccio alla prevenzione dei rifiuti è infatti connesso ad una visione generale relativa alla **nostra percezione del mondo della produzione e del consumo**. L’obiettivo principale a cui dovrebbe tendere una società davvero sostenibile in termini di prevenzione alla produzione dei rifiuti è l’allungamento del ciclo di vita dei prodotti mediante:

- **Scelta di prodotti durevoli** per loro natura intrinseca (no usa e getta)
- **Scelta del riuso** nelle sue diverse forme tutte le volte che ciò è possibile

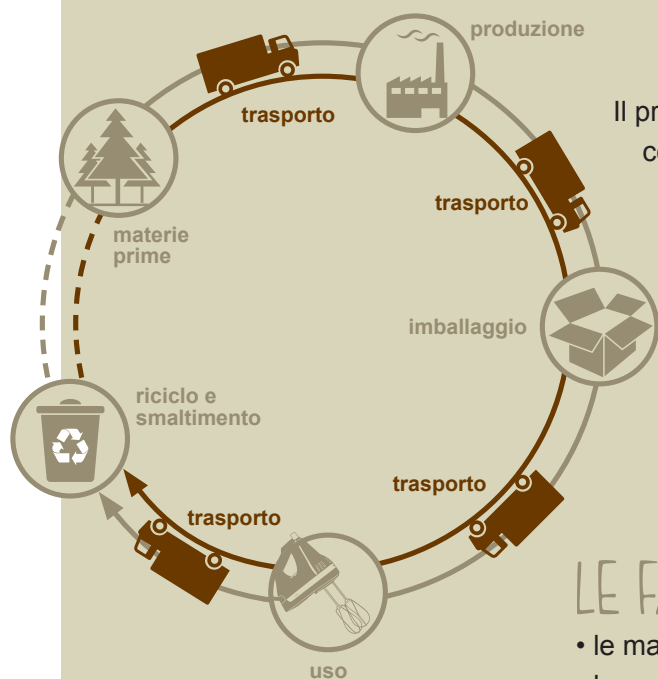
La Direttiva Europea (art.3 paragrafo 13) definisce il riutilizzo in modo preciso come “*qualsiasi operazione attraverso la quale prodotti o componenti che non sono rifiuti sono reimpiegati per la stessa finalità per la quale erano stati concepiti*”, si potrebbe aggiungere però che anche la creatività messa a disposizione del riuso è un’interessante buona pratica quantomeno in relazione ad un approccio più attento ai nostri consumi.

La **prevenzione dei rifiuti** richiede **cambiamenti nei modelli di produzione e nella progettazione** dei prodotti attraverso interventi sulle modalità produttive dei settori industriali e del design, attuati con l’intenzione di ridurre i rifiuti generati dall’utilizzo di un prodotto e dal suo fine di vita. Tali cambiamenti possono condurre a **modifiche del design o nella composizione**; il nuovo prodotto dovrà comportare minore impatto ambientale lungo l’intero ciclo di vita, dall’estrazione delle materie prime fino allo smaltimento finale.

TAG

riuso, riciclo creativo,
prevenzione rifiuti,
minimizzazione rifiuti

IL CICLO DI VITA DEI PRODOTTI: LCA



Il principale strumento per l'attuazione del consumo sostenibile, il più completo e il più scientifico, ha un nome difficile e assai poco noto: **Life Cycle Assessment**, in sigla LCA (valutazione del ciclo di vita). Il primo elemento da definire, quindi, è innanzitutto il ciclo di vita. Intanto, la vita di che cosa? Senza restrizioni, si parla della vita di qualunque prodotto o servizio. La vita di ogni prodotto o servizio attraversa sempre un ciclo composto dalle stesse fasi. Questa immagine, basata su quanto espresso dall'Unione Europea, lo esemplifica assai bene.

LE FASI DEL CICLO DI VITA SONO:

- le materie prime
- la produzione
- l'imballaggio
- l'uso
- il riciclo o lo smaltimento

In mezzo a ciascuna di esse c'è anche la fase di trasporto da un luogo all'altro. In ciascuna delle fasi del ciclo di vita del prodotto si produce impatto ambientale. Volendo perseguire la sostenibilità dei consumi, è **necessario valutare l'impatto ambientale che si produce in tutte le fasi del ciclo di vita**. Infatti, può capitare che un prodotto a basso impatto in una delle fasi del ciclo abbia un impatto elevato in altre e quindi, un impatto complessivamente più elevato di un prodotto dalla medesima applicazione che ha invece un impatto medio inferiore in tutte le fasi del ciclo¹.

TAG

Lca, EPD, impronta ecologica, ciclo di vita, produzione sostenibile

¹ Per conoscere in dettaglio le fasi di uno studio di LCA, si rinvia al sito www.environdec.com. Si tratta del sito del marchio EPD (Environment Product Declaration), gestito a livello internazionale dallo Swedish Environmental Management Council. All'interno del sito, è possibile scaricare le Dichiarazioni Ambientali di Prodotto realizzate da produttori italiani come Barilla, Granarolo e CIV. In esse, l'impatto ambientale dei prodotti (pasta, latte, vino) viene valutato ricorrendo al metodo LCA.

Guardando al ciclo di vita dei prodotti, il consumo sostenibile è quello rivolto a prodotti con le seguenti caratteristiche:

- **ECOLOGICI:** a impatto ambientale ridotto nella fase di approvvigionamento delle materie prime e della produzione
- **EQUI:** a impatto sociale ridotto nella fase di approvvigionamento delle materie prime e della produzione
- **LOCALI:** realizzati il più vicino possibile al luogo di consumo
- **ESSENZIALI:** strettamente necessari, che possano durare a lungo (e consumare meno risorse)
- **LEGGERI:** che non lascino troppi rifiuti dietro di sé

LE FILIERE DI RECUPERO E LE MATERIE PRIME SECONDE

LA SECONDA VITA DEI RIFIUTI: COSA DIVENTANO?

CARTA/CARTONE:

giornali, libri, riviste, imballaggi in cartoncino

IMBALLAGGI IN PLASTICA:

materiale isolante per edilizia, nuovi flaconi, oggetti di arredo urbano

VETRO:

nuove bottiglie in vetro scuro

ALLUMINIO:

caffettiere, padelle, elementi di arredo

ACCIAIO:

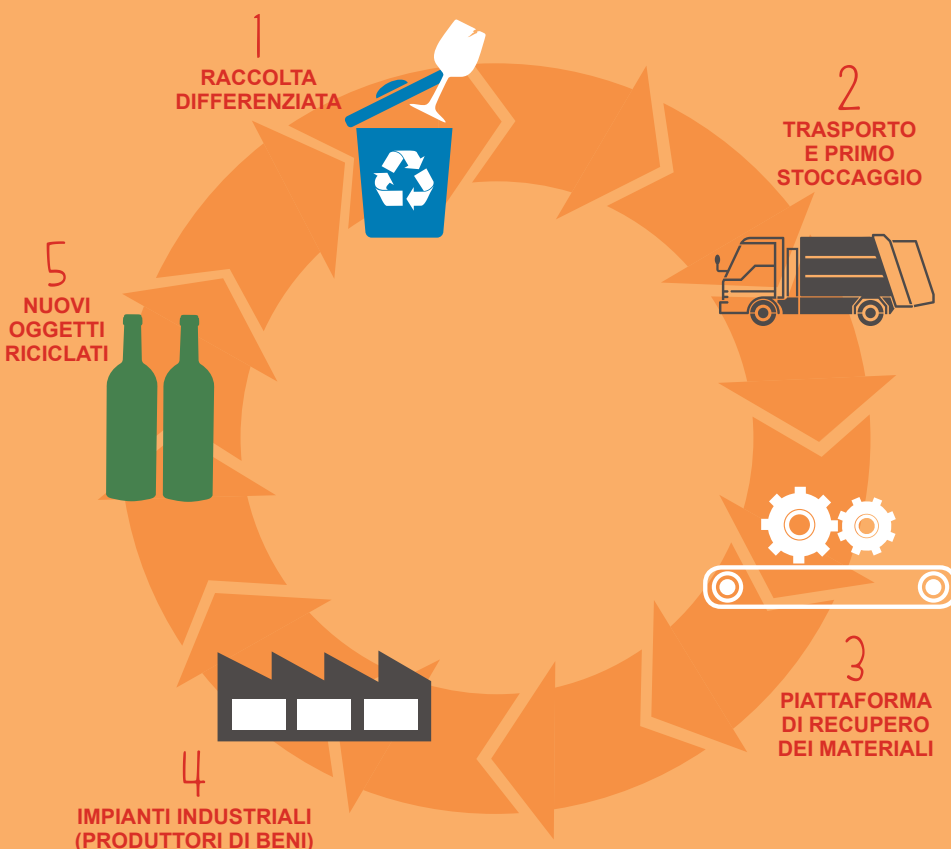
carrelli per spesa, secchi, tondini ed utensili

La raccolta differenziata attiva fondamentali filiere di recupero il cui obiettivo primario è la produzione di materie prime seconde, ovvero: materiali derivati dal recupero e dal riciclo dei rifiuti che non sono stati oggetto di processi estrattivi. I 4 step fondamentali per effettuare una raccolta differenziata di qualità sono:

- 1 **TOGLIERE** gli scarti e i residui di cibo dagli imballaggi prima di metterli nei contenitori per la raccolta differenziata
- 2 **DIVIDERE** quando è possibile gli imballaggi composti da più materiali, ad esempio i contenitori di plastica
- 3 **SEPARARE** correttamente gli imballaggi in base al materiale di cui sono fatti
- 4 **RIDURRE** sempre, se possibile, il volume degli imballaggi

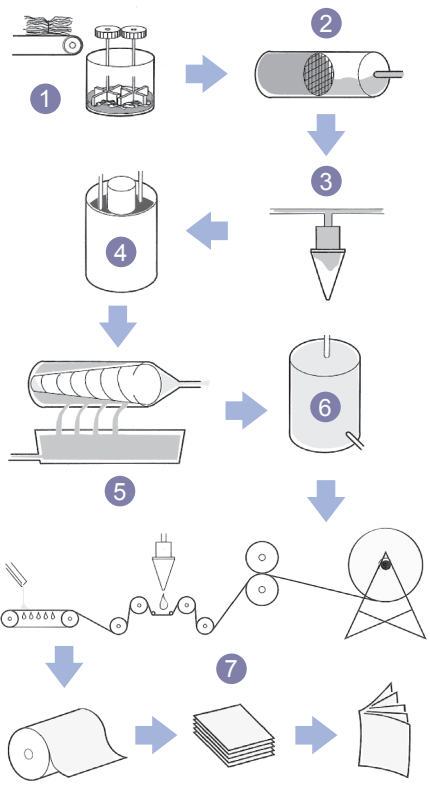
IL PERCORSO DI RECUPERO

- 1 I cittadini differenziano i rifiuti avvalendosi del servizio di raccolta
- 2 I rifiuti differenziati vengono portati alle piattaforme di selezione ove subiscono minuziosi trattamenti per eliminare le impurità e recuperare il materiale riciclabile
- 3 Le piattaforme di recupero selezionano i rifiuti differenziati per avviarli agli impianti di riciclaggio
- 4 Imprese riciclatrici li utilizzano come materie prime di "seconda vita"
- 5 Le imprese del riciclo producono nuovi oggetti e li immettono sul mercato



RIDUZIONE DEL CONSUMO DI CARTA ED IMBALLAGGI NEI PROCESSI DI STAMPA

SCHEMA DI RICICLAGGIO DELLA CARTA



- 1 **SPAPPOLATORE:** miscela fra 1,7 tonnellate di carta e 10.000 litri di acqua
- 2 **COLINO:** la pasta viene "colata" per trattenere impurità (ferro, corda, plastica)
- 3 **DEPURATORE:** piccoli residui si depositano sul fondo
- 4 **CILINDRO PER SBIANCAMENTO:** il sapone attira l'inchiostro che risale in superficie e viene aspirato
- 5 **CENTRIFUGA:** la pasta è centrifugata e pressata, l'acqua in eccesso è recuperata e torna ad inizio circuito
- 6 **SERBATOIO:** per immagazzinare la pasta densa
- 7 **PROCESSO DI STESURA:** la pasta è convogliata sulla tela di sgocciolamento per diventare uno strato sottile, poi passato attraverso cilindri riscaldanti per l'essiccazione pressato da due rulli che lo comprimono. Il materiale è ora secco, liscio e brillante ed arrotolato su bobina che poi sarà tagliata in fogli e riutilizzata

Esistono numerose specie di piante utilizzate per la produzione dei prodotti cartacei, le più diffuse sul territorio Europeo sono legate a materia prima proveniente da conifere oppure direttamente da fibre riciclate.

FIBRA VERGINE

Il legno proveniente dalle conifere ha il vantaggio di avere fibre lunghe e resistenti che portano ad un'ottima formazione della carta. In Europa e nei paesi del nord vengono usati soprattutto abeti e pini, poiché le loro fibre forniscono le proprietà migliori nei processi di produzione della carta.

FIBRA RICICLATA

In aree densamente popolate, come l'Europa centrale, risulta economicamente conveniente e ecologicamente sostenibile usare fibre riciclate. Il materiale raccolto è una buona fonte di fibre e di alcuni minerali utili al processo produttivo. Questi materiali possono essere utilizzati per produrre nuova carta 100% riciclata o come supplemento alla fibra vergine nella produzione di carta di qualità più elevata.

L'Italia ha un consumo pro-capite di carta di circa 71 kg.*

Il primo consumatore mondiale è invece la Cina ma il consumo pro-capite maggiore è da attribuire agli USA. È importante prestare attenzione a quanta carta consumiamo anche a scuola, scegliere di ridurre i rifiuti cartacei è un impegno di ampio raggio che **richiede un'impostazione preliminare e condivisa fra tutti gli attori in campo** perché:

- **Coinvolge contemporaneamente docenti, studenti**
- **Presuppone un lavoro di condivisione organizzativa su modalità e strumenti**
- **Può trasformare la didattica d'insegnamento**

* dato COMIECO



COME RIDURRE LA CARTA UTILIZZATA PER LE NOSTRE ATTIVITÀ

1 ABITUDINI QUOTIDIANE DI STAMPA A CASA, A SCUOLA, IN UFFICIO

- Stampare i documenti solo quando necessario e preferire “carta da recupero”
- Ridurre la dimensione dei caratteri ottimizzando il più possibile la loro distribuzione per ciascuna pagina
- Ridurre i margini, l’interlinea e la percentuali di zoom per aumentare i contenuti su ogni pagina
- Stampare entrambi i lati con l’opzione fronte/retro e, se possibile, utilizzare il comando “Stampa selezione” per il solo contenuto che ci interessa
- Utilizzare estensioni/applicazioni per i browser web che consentano una stampa senza immagini e con bordi e zoom personalizzati. Esempio: Clear Print, Print What you like ecc.

2 SCELTE ORGANIZZATIVE

- Definire procedure interne virtuali per scambio di verbali oppure di appunti
- Trasmissione di comunicati stampa o moduli d’ordine e fatture
- Archiviazione on-line di dispense o approfondimenti, utilizzo di e-book
- Favorire procedure organizzative su supporti elettronici (es: registro elettronico, libretto assenze, comunicazioni genitori/scuola ecc.)

3 RISORSE TECNOLOGICHE

Scegliere, quando possibile, e insieme ai nostri insegnanti di:

- Programmare le attività di classe tramite calendari on-line per definire impegni quotidiani, lasciando le comunicazioni scuola-famiglia al solo libretto delle assenze
- Utilizzare tablet o e-reader per leggere i libri di narrativa assegnati che sono facilmente reperibili su tutti gli store on-line
- Preferire la consegna di relazioni, tesine, ricerche e approfondimenti su supporto elettronico con possibilità di utilizzare da parte degli insegnanti lo strumento revisioni degli editor di testo per le correzioni
- Creare uno spazio virtuale (es: Dropbox, Google Drive) dove insegnanti e ragazzi possano condividere contenuti
- Se è comunque necessario stampare utilizzare stampanti a basso consumo e ricordarsi di selezionare sempre la modalità che ci consente di risparmiare carta e inchiostri

LA CONDIVISIONE IN CLOUD

Esistono numerosi strumenti di gestione files “in remoto” per condividere documenti, verificare in tempo reale gli aggiornamenti, avere sempre a disposizione su tablet, smartphone pc i files. Si possono scegliere diverse opzioni di utilizzo, solitamente la versione “standard” è gratuita (es: Dropbox, GDrive ecc.)



TAG

Cloud computing, e-book, dematerializzazione

RIDUZIONE DELLA PRODUZIONE DI RIFIUTI DERIVANTI DALLE CUCINE

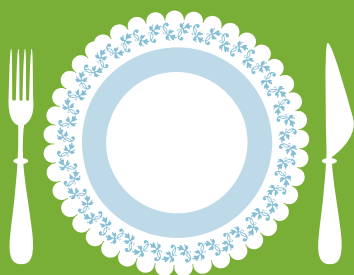


DI COSA SI COMPONGONO I NOSTRI RIFIUTI ALIMENTARI?

Secondo studi condotti a livello europeo i rifiuti alimentari prodotti dalle nostre cucine (casa, scuola, ufficio) sono composti per **più della metà** da **alimenti parzialmente consumati** ma non terminati e **un quarto** da **alimenti comprati** e mai arrivati sulle nostre tavole.

Dobbiamo perciò porre molta attenzione a comprare ciò che effettivamente ci occorre ricordando di compilare una lista della spesa ragionata per gestire le nostre dispense in modo ottimale ed acquistare solo ciò di cui abbiamo bisogno.

QUANTO PESANO I NOSTRI "COPERTI"?



A tutti gli scarti organici prodotti dobbiamo naturalmente aggiungere **tutti i rifiuti da imballaggio che acquistiamo insieme ai prodotti confezionati e quelli che produciamo ad ogni pasto** se utilizziamo: bottiglie di plastica, bicchieri, piatti e posate in plastica, tovaglioli usa e getta, tovaglie in carta ecc.

Se ci sembra che nel quotidiano questo possa tradursi in azioni di poco peso per la produzione di rifiuti, pensiamo a contesti in cui sono serviti migliaia di coperti. Secondo stime*, **una manifestazione che utilizza stoviglie e tovaglie lavabili, acqua minerale e vino in caraffa per 8.000 coperti produce 1.000 kg di rifiuti in meno** rispetto ad analoga in cui si preferiscono stoviglie usa e getta e bevande in bottiglia!

* dati calcolati da progetti pilota e linee guida del progetto ALCOTRA R2D2 www.riduzione2-dechets2.eu



REGOLE PER UNA GESTIONE SOSTENIBILE DELLA NOSTRA CUCINA

RECUPERIAMO I NOSTRI AVANZI IN CUCINA! CROQUETTE DI RISO

Ingredienti:

- riso in avanzo
- prosciutto cotto
- uovo
- formaggio
- pane raffermo grattugiato

Tagliare a dadini il formaggio ed il prosciutto, mescolarli con il riso ed aggiungere l'uovo amalgamando l'impasto. Impastare nel pan grattato e friggere oppure infornare su teglia imburata per qualche minuto



1 PREFERIRE ACQUA DI RUBINETTO O DA EROGATORI ALLA SPINA

In Italia deteniamo il primato europeo di consumo di acqua minerale: 11 miliardi di litri imbottigliati all'anno ovvero ogni italiano getta nei rifiuti 10 kg di contenitori per l'acqua minerale, quasi sei di plastica, poco più di tre e mezzo di vetro.



2 NON UTILIZZARE STOVIGLIE E TOVAGLIE USA E GETTA

Costruire un laboratorio/mensa organizzato in modo da utilizzare piatti, posate e bicchieri lavabili per dare maggior qualità alla fruizione del pasto e soprattutto, ridurre moltissimo i rifiuti derivanti da una gestione dei coperti con materiale usa e getta. Se la gestione di tutti i coperti lavabili fosse difficilmente praticabile è possibile comunque utilizzare stoviglie biodegradabili.



3 NON AL SOVRA-IMBALLAGGIO, PENSIAMO "MINIMO SPRECO"

Prestare sempre attenzione alla confezione del prodotto e alle quantità necessarie. Per esempio evitare di comprare confezioni multiple se sappiamo che ci servirà tutto il contenuto.



4 ACQUISTARE LOCALE, OPTARE PER PERCORSI BREVI

Il trasporto di prodotti alimentari in tutto il pianeta è costoso per l'ambiente. Inseriamo nei nostri menu sempre cibo prodotto localmente con brevi "percorsi di acquisto", se possibile direttamente dai produttori.



5 OPTARE PER I PRODOTTI BIOLOGICI E DI STAGIONE

I prodotti da agricoltura biologica sono più saporiti e più rispettosi dell'ambiente. Sono senza pesticidi o fertilizzanti chimici e solitamente prestano una maggior attenzione alla riciclabilità e alla leggerezza degli imballaggi che li contengono. Inoltre, i prodotti di stagione hanno un ridotto impatto in termini di CO2 consumata.



6 PORTIAMO IL NOSTRO "COPERTO" CON NOI

Se mangiamo fuori casa preferiamo lunch box lavabili, un tovagliolo di stoffa, posate lavabili e bottiglia riutilizzabile.

Se abbiamo, infatti, avuto lo spazio per portarlo con noi pieno del nostro pranzo avremo anche lo spazio per riportarlo a casa vuoto!



7 NO ALLO SPRECO ALIMENTARE

Evitiamo assolutamente lo spreco alimentare, un danno per l'ambiente e per la comunità. In Italia, esistono numerose esperienze di recupero solidale delle eccedenze alimentari messe in campo da organizzazioni no-profit, tra le quali Caritas e Banco Alimentare, che ritirano le eccedenze dei grandi produttori (es: mense) e li distribuiscono ai più bisognosi.

TAG

eccedenze alimentari, Last Minute Market, Chianti Waste Less

IL COMPOSTAGGIO

I RIFIUTI ORGANICI
COSTITUISCONO
CIRCA IL

30%

DEL TOTALE
DEI RIFIUTI

I RIFIUTI ORGANICI

Un sistema di consumo alimentare basato sempre più sull'acquisto e sempre meno sull'autoproduzione e uno sviluppo urbanistico sempre meno caratterizzato da spazi verdi o di coltivazione hanno portato nel corso degli ultimi decenni a considerare i nostri avanzi di cucina e gli sfalci di giardino come una vera e propria categoria di rifiuto: il rifiuto umido/organico.

Tale categoria merceologica costituisce circa il **30% del totale dei rifiuti** che produciamo con annesse problematiche di gestione e valorizzazione. Il **compostaggio domestico** è il metodo che ci permette, se abbiamo a disposizione uno spazio verde, di **smaltire in proprio e senza alcun costo per la collettività i nostri scarti organici**, i quali opportunamente trattati possono essere reimpiegati nell'orto o nel giardino di casa.

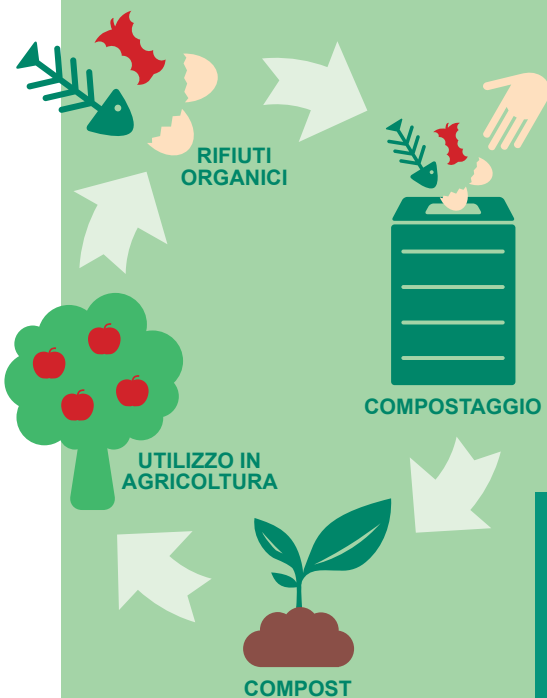
Nelle realtà urbane in cui è attiva la raccolta differenziata della frazione umida, invece, questo processo avviene a livello industriale presso gli impianti di compostaggio.

IL CICLO DEL COMPOSTAGGIO

In natura esistono esempi spontanei di demolizione della sostanza organica, come il letame o il sottobosco. Con il compostaggio vogliamo imitare, riproducendoli in forma controllata e accelerata i processi che in natura riconsegnano le sostanze organiche al ciclo di vita.

I VANTAGGI DEL COMPOSTAGGIO

- **Garantisce la fertilità del suolo** fornendo un fertilizzante naturale, utilizzabile nell'orto, in giardino e per le piante in vaso.
- **Contribuisce a risolvere il problema dei rifiuti** in quanto gli scarti organici smaltiti tramite compostaggio domestico sono completamente sottratti ai flussi di raccolta, trasporto e valorizzazione dei rifiuti
- **Consente un risparmio economico** limitando l'acquisto di terricci, substrati e concimi organici.



5 STEP FONDAMENTALI PER COMINCIARE

- 1 IL LUOGO ADATTO** Scegliere un posto ombreggiato (sotto un albero). Evitare zone fangose con ristagno d'acqua
- 2 PREPARAZIONE DEL FONDO** Predisporre un drenaggio con materiale di sostegno (ramaglie, trucioli, ecc.)
- 3 BUONA MISCELAZIONE: POROSITÀ, ACQUA E AZOTO** Apportare con regolarità materiale vario (non solo scarti di cucina)
- 4 GARANTIRE L'AERAZIONE** Assicurare la presenza di ossigeno, rimescolando e utilizzando materiali di sostegno (come segatura o rametti)
- 5 LA GIUSTA UMIDITÀ** Assicurare il livello ottimale di umidità, drenando ombreggiando o annaffiando il compost se necessario

COSA SI PUÒ COMPOSTARE



OTTIMI

- Sfalci verdi
- Avanzi da cucina
- Alimenti avariati
- Scarti di frutta e verdura
- Fondi di caffè e filtri di tè
- Ramaglie e paglie
- Foglie secche



VANNO BENE MA CON CAUTELE

- Buccie di agrumi non trattati
- Avanzi di carne, pesce, salumi e formaggi
- Foglie di piante resistenti alla degradazione





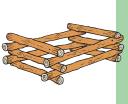

NON VANNO BENE

- Cartone plastificato, vetro e metalli
- Riviste e stampe a colori
- Piante infestanti o malate
- Scarti di legname trattato

TAG

compostaggio domestico, riduzione rifiuti, rifiuti organici, agronomia, scarti alimentari, compostkmzero, consorzio italiano compostatori

SISTEMI DI COMPOSTAGGIO

	COMPOSTER CHIUSO	COMPOSTER CON RETE	CASSA DI COMPOSTAGGIO	CUMULO
Aerazione	●	●	●	●
Rimescolamento e rivoltamento	●	●	●	●
Indipendenza dal clima	●	●	●	●
Asporto compost maturo	●	●	●	●
● BUONO ● SUFFICIENTE ● INSUFFICIENTE				

COME E QUANTO: RICETTE PER L'IMPIEGO

SETTORE DI IMPIEGO	GRADO DI MATURAZIONE		QUANTITÀ
	PRONTO 12-14 mesi	MATURO 18-20 mesi	
Costruzione di giardini	●		5-6 kg/m ²
Impianto di arbusti/alberi	●	●	5-6 cm di spessore sul fondo della buca
Coltivazioni in vaso		●	30% del volume del contenitore
Orticoltura			
Aglione, cipolla, ravanella, valerianella, fagiolo e pisello		●	0-1 kg/m ²
Barbabietola rossa, carota, coste e costine, patata, lattuga e scarola		●	2-3 kg/m ²
Cavolo e cavolfiore, pomodoro, melanzana, peperone, finocchio, porro, sedano, zucca, zucchino e melone		●	4-5 kg/m ²
Rigenerazione prati		●	2-3 kg/m ²
Frutteti			
Impianto	●	●	6-7 kg/m ²
Fertilizzazione di gestione		●	1 kg/m ²
Vigneti			
Impianto	●	●	1,5-2 kg/m ²
Fertilizzazione di gestione		●	0,5 kg/m ²

LA RIDUZIONE DEI RIFIUTI: ATTENZIONE ALL'IMBALLO

DEFINIAMO IL CONCETTO D'IMBALLAGGIO

Ciò che serve a trasportare, proteggere e conservare un prodotto durante il percorso dal luogo di produzione al luogo di vendita, sino al luogo di consumo dove viene scartato ed immesso nel circuito di raccolta dei rifiuti.

PERCHÉ SONO AUMENTATI I RIFIUTI?

IL SISTEMA INDUSTRIALE E COMMERCIALE allo scopo di autosostenersi immette nel mercato prodotti: meno durevoli, usa e getta o monouso, di cui non è conveniente la riparazione

INVASIONE DEGLI IMBALLAGGI

- bottiglie e contenitori a perdere, riciclabili e non: plastica, lattine, vetro

RITMI E STILI DI VITA

- acquisti di inscatolati, preconfezionati, incelofanati, ecc.
- cultura dello spreco (giocattoli, vestiti, ecc.)

AUMENTO DI PERSONE IN CITTÀ

- gli scarti organici non vengono più autosmaltiti con il compostaggio domestico
- le bottiglie e i vasetti non si riutilizzano più

IL MARCHIO ECOLABEL PUÒ PORTARE NUMEROSI VANTAGGI PER IL CONSUMATORE:



- possibilità di contribuire alla riduzione dell'impatto ambientale delle attività produttive e di servizio
- credibilità del marchio Ecolabel (gestione pubblica e indipendente)
- garanzia di poter contare sulla stessa qualità dei prodotti non etichettati.

IL MARCHIO EUROPEO ECOLABEL

Il singolo consumatore non può ricorrere da solo ad uno strumento tanto complesso quale risulta la Valutazione del Ciclo di Vita (vedi scheda dedicata all'LCA). Per semplificare il processo di individuazione di prodotti sostenibili, negli ultimi anni si sono sviluppate le certificazioni ambientali di prodotto. L'eco-etichetta più autorevole presente oggi sul mercato europeo è il marchio Ecolabel. Il marchio Ecolabel è riconosciuto su tutto il territorio dell'Unione Europea e viene assegnato:

- valutando l'impatto ambientale dell'intero ciclo di vita del prodotto (e non quindi solo una parte)
- solo dopo la valutazione con parere positivo da parte di un ente indipendente di terza parte, l'Organismo Competente nazionale per l'Ecolabel (in Italia, il Comitato Ecolabel Ecoaudit)
- in maniera selettiva ovvero solo ai prodotti che rispettano determinati criteri ambientali.

Altri marchi Europei da ricordare sono: UE Energy Label (certificazione energetica prodotti), marchio biologico UE, marchi di certificazione, forestale PEFC e FSC. Sul web sono presenti numerosi fonti di approfondimenti in merito.



CONSIGLI PER GLI ACQUISTI AL SUPERMERCATO!

VUOTO A RENDERE

Permette di riutilizzare più volte lo stesso contenitore

AL BANCO È MEGLIO!

Compriamo frutta e verdura “a peso” evitando i prodotti preconfezionati
Scegliamo le confezioni con un unico imballaggio

PREFERIAMO IMBALLAGGI DI MATERIALE RICICLATO

Risparmieremo importanti materie prime
Evitiamo il “multimateriale” (confezioni con componenti di diversa natura non separabili)

PRODOTTI ALLA SPINA

Puoi acquistare latte, detersivi ricaricando il contenitore che ti porti da casa: non paghi l'imballaggio!

NELLA GIUSTA BUSTA

Portiamo sempre da casa le borse di cotone, tela o plastica resistente per fare la spesa. Ricordarsi è facile: teniamone qualcuna nel bauletto del nostro motorino oppure nel cestino della nostra bicicletta così non rischieremo mai di dimenticarcelne!

L'Italia è un paese all'avanguardia per questo aspetto e con Decreto Ministeriale del 18 marzo 2013 ha messo al bando i sacchetti di plastica monouso. Tutti i soggetti che mettono in circolazione buste monouso che non siano biodegradabili e compostabili sono passibili infatti di sanzione che può arrivare fino a 25mila euro, aumentata fino al quadruplo del massimo, cioè sino a 100mila euro, se la violazione del divieto riguarda quantità ingenti di sacchi per l'asporto

TAG

ecoacquisti, Porta la sporta, Ecolabel, certificazioni ambientali, acquisti pubblici verdi

CONSIGLI PER “ACQUISTI PUBBLICI VERDI”: COS'È IL GREEN PUBLIC PROCUREMENT?

Green Public Procurement (GPP) è un'espressione inglese che in italiano significa, letteralmente, appalti pubblici verdi. Il GPP è uno degli strumenti che la Pubblica Amministrazione ha a disposizione **per acquistare prodotti e servizi più rispettosi dell'ambiente e della salute dei cittadini.**

Mettere in pratica il Green Public Procurement vuol dire scegliere e **acquistare beni e servizi tenendo conto** non solo del loro costo monetario ma anche **degli impatti ambientali** che questi possono generare nel corso del ciclo di vita.

Acquistare verde non significa solo “**comprare meglio**” e “**in modo sostenibile**”, ma anche “**comprare solo quando e dove è necessario**”: razionalizzando gli acquisti, riducendo la circolazione di prodotti superflui (per esempio con il riciclo e il recupero) e favorendo acquisti e investimenti in tecnologie intelligenti e innovative.

Per ogni ulteriore approfondimento:

www.acquistiverdi.it - www.minambiente.it/pagina/gpp-acquisti-verdi