



Cofinanziato
dall'Unione europea



ERASMUS+ KA220-YOU - PARTENARIATI DI COOPERAZIONE NEL
SETTORE DELLA GIOVENTÙ
2022-1-SE02-KA220-YOU-000087769

FOOD-Y

**FOOD-Y favorisce l'occupazione giovanile e le competenze imprenditoriali
utilizzando l'economia circolare per trovare soluzioni ai problemi di spreco
alimentare della comunità**

01-09-2022 – 31-08-2024





Cofinanziato
dall'Unione europea



Che cos'è l'economia circolare?

Per economia circolare si intende un sistema economico che mira a massimizzare l'uso di prodotti, materiali e risorse reimmettendoli nel ciclo produttivo al termine del loro utilizzo. Il risultato è una drastica diminuzione di rifiuti e scarti. Per questo, favorire la circolarità delle risorse garantisce un utilizzo più efficiente, limitando al minimo gli sprechi.





Cofinanziato
dall'Unione europea



Secondo la Ellen Mc Arthur Foundation, l'economia circolare si basa su tre principi fondamentali:

1. Eliminare la produzione rifiuti e l'inquinamento ad essi connesso

Evitare la produzione di rifiuti e l'inquinamento che ne deriva risulta fondamentale per proteggere l'ambiente e la nostra salute. Il nostro pianeta sta affrontando una vera e propria crisi legata alla gestione dei rifiuti poiché gran parte finisce nelle discariche, negli oceani o in altri habitat naturali, causando inquinamento e danneggiando gli ecosistemi, le piante, gli animali e la salute umana. Prestare attenzione a ciò che usiamo, a come lo utilizziamo e alle dinamiche di smaltimento, può contribuire a ridurre l'impatto negativo dei rifiuti.





Cofinanziato
dall'Unione europea



2. Circolazione di prodotti e materiali

Questo principio suggerisce un utilizzo circolare degli oggetti, invitando al riutilizzo piuttosto che alla scelta di prodotti usa e getta. Promuovendo pratiche di economia circolare, è possibile riutilizzare e riciclare materiali e prodotti, riducendo la necessità di estrarre nuove risorse e la creazione di rifiuti (riducendo anche le emissioni di gas serra). Il riuso è anche una buona pratica per il risparmio di denaro.

3. Rigenerare la natura

Proteggere e permettere alla natura di rigenerarsi è fondamentale perché ci aiuta a ripristinare gli habitat naturali, a sostenere la biodiversità e il nostro benessere. Gli ambienti naturali ci forniscono le risorse di cui necessitiamo, a partire dall'aria e dall'acqua e per questo è necessario prendersene cura. Garantendo la salute degli habitat naturali, possiamo sostenere la vita del pianeta e di tutti i suoi abitanti.





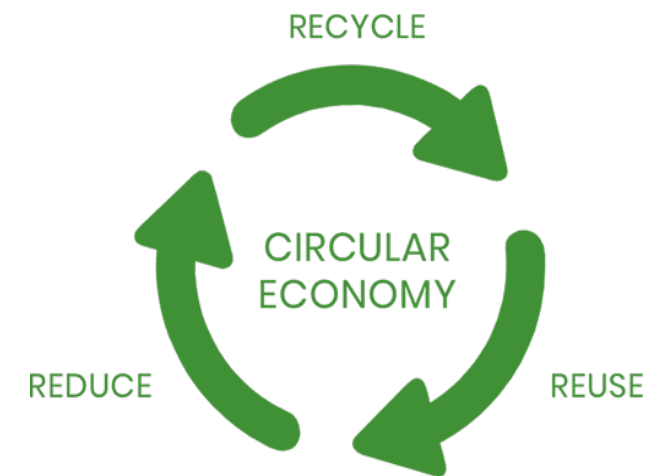
Cofinanziato
dall'Unione europea



Economia circolare = Ridurre-Riutilizzare-Riciclare

L'obiettivo di un'economia circolare è prolungare il ciclo di vita delle risorse, promuovendone il riutilizzo, il riciclo e la rigenerazione. Per è necessario favorire un sistema in cui gli sprechi siano ridotti al minimo e le risorse continuamente riutilizzate.

La sostenibilità di questo approccio deriva dalla riduzione della domanda di nuove risorse (soprattutto materie prime) che riduce sprechi, inquinamento e promuove un modello rigenerativo, a beneficio sia dell'ambiente che della società. Adottare la circolarità non implica enormi cambiamenti. Già mettiamo in pratica questo tipo di pratica quando riutilizziamo del cibo avanzato o diamo una seconda vita agli oggetti.





Cofinanziato
dall'Unione europea



Economia lineare = Prendere-Utilizzare-Gettare

In un'economia di tipo lineare, le risorse vengono estratte, trasformate in prodotti e infine scartate come rifiuti dopo essere state utilizzate. È un flusso unidirezionale (un flusso lineare) che si muove nella direzione dell'esaurimento delle risorse naturali e dell'accumulo di rifiuti, con il conseguente abbandono e inquinamento nell'ambiente.

Anche se un'economia lineare sembra essere il modo più semplice per produrre cibo, il suo impatto sulla l'ambiente è molto elevato a lungo termine.

Linear Economy





Cofinanziato
dall'Unione europea

F  D-Y

Il consumo di tutte le risorse/materie prime

Il modello lineare presuppone che le risorse siano infinite e che possano essere estratte, utilizzate e smaltite senza conseguenze. Tuttavia, la maggior parte delle risorse sono limitate e non rinnovabili e il modello lineare le esaurisce a un ritmo insostenibile.



hello  youth
hey


atelier
fără frontiere
| Groupe SOS |

ΦΙΞ ΕΝΩΛΛΑΚΤΙΚΟ
ΤΕΧΝΟΠΟΙΕΙΟ
i7art

 Mine
Vaganti
NGO


FRAMEWORK

FAAL 



Cofinanziato
dall'Unione europea



Rifiuti e inquinamento

Il modello lineare genera grandi quantità di rifiuti e inquinamento, con un impatto negativo sull'ambiente, sulla salute umana e sull'economia. Ad esempio, le discariche e gli inceneritori inquinano l'aria, l'acqua e il suolo e contribuiscono al cambiamento climatico.





Cofinanziato
dall'Unione europea



Costi economici

Il modello lineare si rivela essere costoso a lungo termine, in quanto richiede un input costante di nuove risorse ed energia. Il modello circolare, d'altra parte, può generare valore economico riducendo gli sprechi, conservando le risorse e creando nuovi posti di lavoro e industrie.





Cofinanziato
dall'Unione europea



La catena del valore alimentare

Capire da dove provengono i prodotti alimentari utilizzando il caso della «pizza industriale»

1- PRODUZIONE

In questa fase vi è la creazione della materia prima utilizzata per creare l'alimento: frutta, verdura, cereali, latticini, ecc. sono prodotti da agricoltori e lavoratori agricoli.





Cofinanziato
dall'Unione europea



2-TRASFORMAZIONE / LAVORAZIONE

Una volta raccolte, le materie prime vengono trasformate per essere immesse catena della produzione alimentare. Il grano viene macinato in farina, il latte viene pastorizzato e imbottigliato, frutta e verdura vengono inscatolate o congelate.

Se prendiamo l'esempio di una pizza realizzata su scala industriale, vanno considerate le materie prime che verranno trasformate e assemblate al fine di creare il prodotto finale





Cofinanziato
dall'Unione europea



3- IMBALLAGGIO

Gli ingredienti lavorati vengono quindi confezionati e spediti a distributori e produttori. Ciò comporta il confezionamento della farina in sacchetti, l'inscatolamento di frutta e verdura e l'imbottigliamento del latte.

Ogni prodotto viene imballato singolarmente e impilato in grandi pallet per il trasporto.





Cofinanziato
dall'Unione europea



4- DISTRIBUZIONE

Gli ingredienti confezionati vengono quindi trasportati a negozi di alimentari, ristoranti e altri punti vendita di generi alimentari per essere acquistati dai consumatori. Ciò comporta il trasporto del prodotto su camion, treno, nave o aereo.





Cofinanziato
dall'Unione europea

F  D-Y

5- CONSUMO

Una volta acquistati i prodotti vengono consumati. Tuttavia, quando si parla di prodotti industriali, va considerato che ogni volta che si acquista un alimento si non solo avremo es. del pomodoro, ma anche un packaging che lo contiene.



hello  youth
hey

 **atelier**
fără frontiere
| Groupe SOS |

ΦΙΕ ΕΝΩΛΛΑΚΤΙΚΟ
ΤΕΧΝΟΠΟΙΕΙΟ
in art

 Mine
Vaganti
NGO


FRAMEWORK

FAAL 



Cofinanziato
dall'Unione europea

F  D-Y

6- FINE CICLO

Questo passaggio finale tiene conto di ciò che rimane del prodotto acquistato e ci mette di fronte alla domanda: cosa facciamo con i rifiuti che derivano dal consumo/acquisto del prodotto?



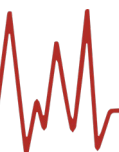
hello youth
hey


atelier
fără frontiere
| Groupe SOS |

ΦΙΞ
i7art
ΕΝΩΛΛΑΚΤΙΚΟ
ΤΕΧΝΟΠΟΙΕΙΟ

 Mine
Vaganti
NGO


FRAMEWORK

FAAL 



Cofinanziato
dall'Unione europea



Dove vanno a finire i nostri rifiuti?

Quando gettiamo cibo o imballaggi alimentari, generalmente finiscono in uno di questi tre luoghi:

- **Discariche**

La maggior parte dei rifiuti alimentari e degli imballaggi finisce in discarica. Le discariche sono grandi aree in cui i rifiuti vengono interrati e lasciati decomporre. Quando i rifiuti alimentari si decompongono nelle discariche, producono metano, un gas serra che contribuisce al cambiamento climatico.





Cofinanziato
dall'Unione europea



- **Inceneritori**

Alcuni rifiuti alimentari e imballaggi alimentari vengono bruciati negli inceneritori. Se da un lato gli inceneritori riducono la quantità di rifiuti che finiscono nelle discariche, dall'altro producono inquinamento atmosferico e contribuiscono al cambiamento climatico.





Cofinanziato
dall'Unione europea



- **Impianti di riciclaggio**

Alcuni imballaggi alimentari, come scatole di cartone e contenitori di plastica, possono essere riciclati.

Gli impianti di riciclaggio selezionano e lavorano questi materiali in modo che possano essere trasformati in nuovi prodotti.





Cofinanziato
dall'Unione europea



Come posso contribuire all'economia circolare?

- Promuovere sistemi alimentari locali e regionali.
- Riparare i prodotti invece di sostituirli.
- Scegliere prodotti con un imballaggio minimo, durevoli e di lunga durata.
- Consumare meno carne / scegliere prodotti a base vegetale: l'agricoltura animale è uno dei principali responsabili delle emissioni di gas serra.
- Identificare le "etichette di sostenibilità": possono aiutare i consumatori a fare scelte informate sulla sostenibilità dei prodotti che acquistano.





Cofinanziato
dall'Unione europea



- Compostaggio: quando si composta il cibo avanzato, si riciclano essenzialmente i nutrienti nel cibo e li si restituisce al terreno. Esempi di materiali organici sono:

- Scarti di frutta e verdura,
- Uova
- Fondi di caffè e filtri,
- Bustine di tè,
- Erba tagliata,
- Foglie e rifiuti di giardino,
- Carta e cartone triturati.





Cofinanziato
dall'Unione europea



Ottimizzare la conservazione del cibo

Ad esempio, conservare frutta e verdura separatamente e nelle giuste condizioni può aiutarle a durare più a lungo.

Etichettare e datare gli avanzi può anche aiutare a garantire che vengano consumati prima che vadano a male.

Congelare il cibo: un ottimo modo per conservarlo; alimenti come pane, frutta e carne possono essere congelati e utilizzati quando necessario.





Cofinanziato
dall'Unione europea



Ottimizzare le modalità di conservazione degli alimenti

- Pianificare i pasti in anticipo può aiutare a prevenire l'acquisto eccessivo e ridurre gli sprechi. È una buona idea fare una lista della spesa e acquistare solo ciò di cui si ha bisogno.
- Gli avanzi possono essere utilizzati per creare nuovi pasti: es. utilizzare le verdure avanzate in una zuppa o fare un soffritto con il riso avanzato.





Cofinanziato
dall'Unione europea



I segreti della circolarità

IL SECONDO UTILIZZO

Trovare nuovi usi per un prodotto che altrimenti andrebbe sprecato. Usare frutta e verdura mature per fare succhi, zuppe o salse.



RICICLARE

Utilizzare scarti o materiali utilizzati in lavorazioni precedenti ma che hanno ancora una certa funzionalità nella produzione di altri elementi. È possibile riutilizzare i rifiuti alimentari per creare compost, che può essere utilizzato per fertilizzare il terreno per nuove colture.



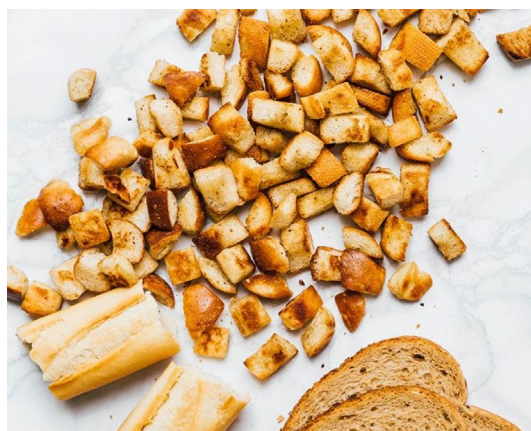


Cofinanziato
dall'Unione europea



RIUTILIZZARE

Trovare nuovi usi per prodotti alimentari o sottoprodotti che altrimenti andrebbero sprecati
Es. invece di gettare il pane avanzato utilizzarlo per realizzare dei crostini.





Cofinanziato
dall'Unione europea



RIPARARE

Dai un'altra possibilità a quei prodotti che sono stati precedentemente utilizzati o danneggiati in modo che abbiano una nuova funzionalità. Prima di acquistare un nuovo oggetto, provare a ripararlo.





Cofinanziato
dall'Unione europea



VALUTARE

Ovvero massimizzare il valore di un prodotto o di una risorsa riducendo gli sprechi e ottimizzando l'uso delle risorse.

Ad esempio, utilizzando tutte le parti di un frutto o di una verdura, piuttosto che buttare via parti commestibili o con un valore nutrizionale.





Cofinanziato
dall'Unione europea



Quali sono i vantaggi di un'economia circolare?

- Consumo ridotto di risorse
- Protezione degli ecosistemi e della fauna selvatica
- Crescita economica e creazione di posti di lavoro
- Riduzione dell'impatto ambientale
- Favorire la transizione verso una società più sostenibile ed equa
- Lotta alla disoccupazione giovanile
- Riduzione della plastica che finisce nei nostri oceani

La conclusione è chiara: l'economia circolare rappresenta una soluzione vantaggiosa sia per l'ambiente che per l'economia.





Cofinanziato
dall'Unione europea



Come motivare i NEET a partecipare al programma FOOD-y

- Workshop per lo sviluppo delle competenze: organizzare regolarmente workshop pratici basati sul Manuale, supportati dagli strumenti digitali per fornire ai partecipanti competenze preziose che aumentino la loro impiegabilità.
- Collaborare con le scuole locali: organizzare laboratori nelle scuole locali per migliorare l'interesse, le conoscenze e le competenze dei giovani.
- Progetti di servizio alla comunità: es. organizzare progetti comunitari locali in cui i partecipanti preparano pasti per rifugi locali o banchi alimentari con cibo lasciato e invenduto da negozi e ristoranti locali, promuovendo un senso di scopo, il contributo della comunità e la partecipazione.





Cofinanziato
dall'Unione europea



Video su riciclaggio/compostaggio/riduzione degli sprechi alimentari



[CBEC EcoSolutions – Community Compost Connection Programme](#)





Cofinanziato
dall'Unione europea



Video su riciclaggio/compostaggio/riduzione degli sprechi alimentari



[Organics & FOGO 2 - Community composting hubs in Brisbane](#)





Cofinanziato
dall'Unione europea



Video su riciclaggio/compostaggio/riduzione degli sprechi alimentari



[Community Composting: A Discussion with L.A. Compost](#)





Cofinanziato
dall'Unione europea



Video su riciclaggio/compostaggio/riduzione degli sprechi alimentari



[NEVER Throw away ORANGE OR LEMON SKINS! 5 uses from the Homestead](#)





Cofinanziato
dall'Unione europea



Video su riciclaggio/compostaggio/riduzione degli sprechi alimentari



Healthy Soil- With Citrus Peels?





Cofinanziato
dall'Unione europea



Video su riciclaggio/compostaggio/riduzione degli sprechi alimentari



Training video - Recovery and redistribution of surplus food from the distribution sector





Cofinanziato
dall'Unione europea



Video su riciclaggio/compostaggio/riduzione degli sprechi alimentari



[This entrepreneur has created a solution to surplus food wastage | Womankind](#)

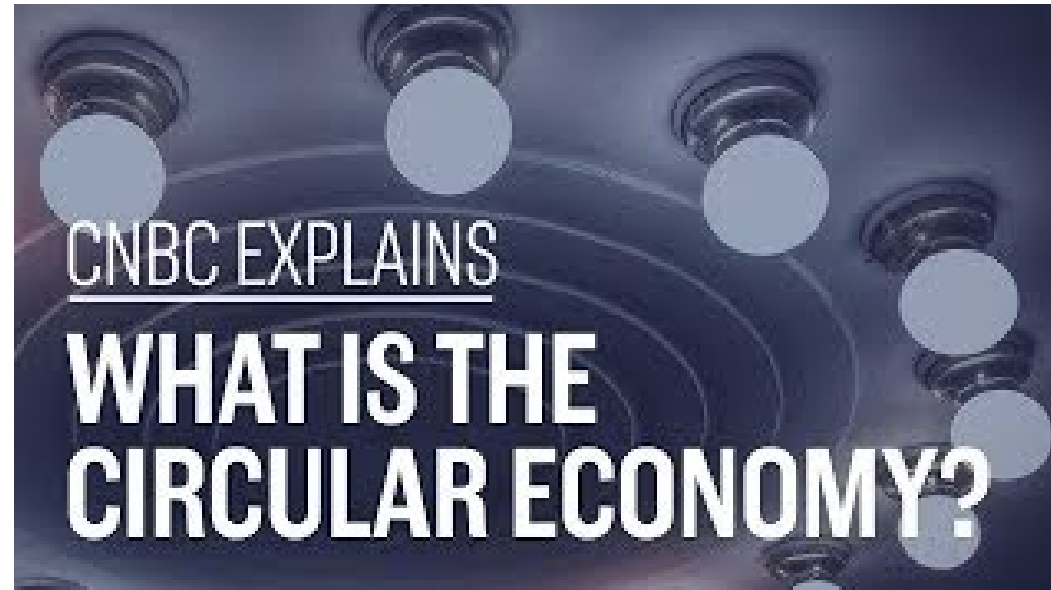




Cofinanziato
dall'Unione europea



Video per spiegare l'economia circolare



[What is the circular economy? | CNBC Explains](#)





Cofinanziato
dall'Unione europea



Video per spiegare l'economia circolare



[Explaining the Circular Economy and How Society Can Re-think Progress | Animated Video Essay](#)





Cofinanziato
dall'Unione europea



Video per spiegare l'economia circolare



[The Circular Economy - What is it?](#)





Cofinanziato
dall'Unione europea



Secondo la Ellen McArthur Foundation:



Are cradle to cradle & the circular economy the same thing? | The origins of the circular economy

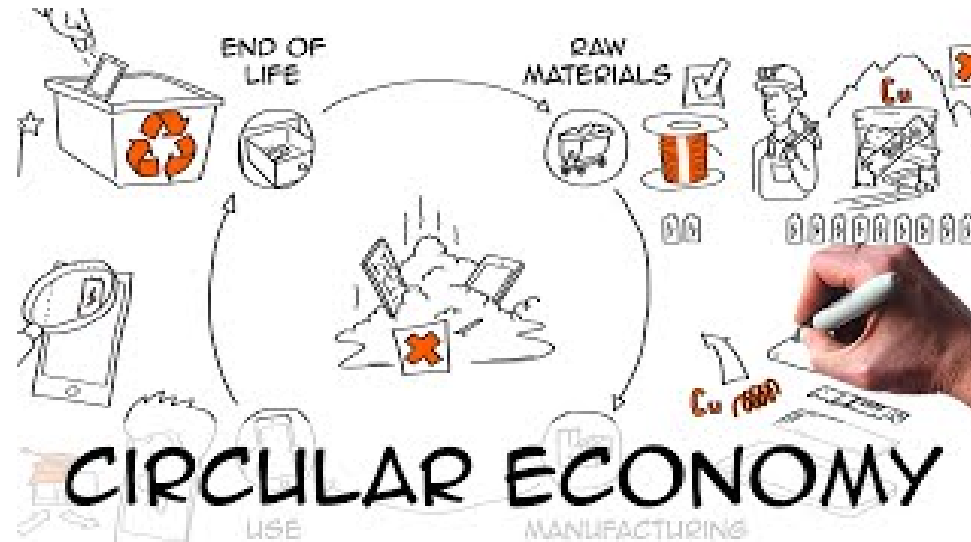




Cofinanziato
dall'Unione europea



Sostenibilità in immagini



[Circular Economy: definition & examples | Sustainability Environment](#)





Cofinanziato
dall'Unione europea



Video ricette o altri modi per ridurre lo spreco alimentare

25 ricette di rifiuti alimentari che DEVI provare!

Ricette creative che utilizzano avanzi comuni e avanzi di cibo per creare piatti nuovi e gustosi. Questo video mostra come trasformare gli ingredienti avanzati in pasti deliziosi, contribuendo a ridurre al minimo gli sprechi alimentari.

[25 Food Waste Recipes you HAVE TO try!](#)





Cofinanziato
dall'Unione europea



Video ricette o altri modi per ridurre lo spreco alimentare

Trucchi per lo spreco alimentare che DEVI provare!

[Food waste hacks you NEED to try!](#)





Cofinanziato
dall'Unione europea



Video ricette o altri modi per ridurre lo spreco alimentare

100 MODI PER RIDURRE LO SPRECO ALIMENTARE CHE DEVI PROVARE

Questo video fornisce consigli e trucchi pratici per ridurre gli sprechi alimentari in cucina.

[100 WAYS TO REDUCE FOOD WASTE YOU HAVE TO TRY](#)





Cofinanziato
dall'Unione europea



Video ricette o altri modi per ridurre lo spreco alimentare

Elenco degli usi dei gusci d'uovo

Ricette creative che utilizzano gusci d'uovo

[You Will Never Throw Away Eggshells After Watching This](#)





Cofinanziato
dall'Unione europea



Video su ricette o altri modi per ridurre lo spreco alimentare¹³

Modi sorprendenti per usare le bucce di banana

Questo video fornisce consigli pratici e trucchi per l'utilizzo delle bucce di banana

https://youtube/hV_76Sua1dw?si=KsK0MRtKGLxzI79U





Cofinanziato
dall'Unione europea



Progetto FOOD-y

Finanziato dall'Unione europea. Le opinioni espresse appartengono, tuttavia, al solo o ai soli autori e non riflettono necessariamente le opinioni dell'Unione europea o dell'Agenzia esecutiva europea per l'istruzione e la cultura (EACEA). Né l'Unione europea né l'EACEA possono esserne ritenute responsabili.

