

IL FRIGO DI QUARTIERE

BUONE
IDEE!!

Pratiche per salvare il pianeta e
preservare la nostra salute





Silvia Pilutti, IL FRIGO DI QUARTIERE Buone idee!! Pratiche per salvare il pianeta e preservare la nostra salute, 2023.

Il lavoro è stato realizzato da **Silvia Pilutti – Prospettive ricerca socio-economica s.a.s** di Torino, nell'ambito del progetto **Im.Patto Torino di Nova Coop**.

Si ringraziano:

- **Nova Coop soc. coop.** per aver contribuito alla progettazione e per aver messo a disposizione i prodotti non più vendibili ma ancora consumabili dei propri punti vendita;
- **Re.Te. Ong** che ha ideato e gestisce l'attività del Frigo di Quartiere presso l'Orto;
- **ASL Città di Torino** per il patrocinio e il **Servizio di Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN)** per la formazione sulla corretta alimentazione e l'accompagnamento alla corretta gestione del Frigo nel rispetto delle norme e della sicurezza alimentare.

Un ulteriore ringraziamento è rivolto a Giuseppe Costa e Roberto Di Monaco dell'Università di Torino e a Davide Chiurato di Cities Changing Diabetes Torino.



Il lavoro non avrebbe potuto essere svolto senza la partecipazione attiva di molti protagonisti e soggetti coinvolti ai diversi livelli, con cui l'esperienza è stata descritta e ricostruita, tra questi gli **ortolani** e i **volontari dell'Orto di Via Petrella**.

1

LE CIRCOSTANZE...



<https://www.reteong.org/categorie-italia/item/3-agrobarriera.html>

Nel cuore del quartiere Barriera di Milano, in Via Enrico Petrella 28, a Torino l'Associazione **Re.Te. Ong** (www.reteong.org) ha dato vita ad un Orto Urbano «**Il Boschetto**». È un luogo di ritrovo e di sperimentazione in cui pratiche di agricoltura sociale, ortoterapia ed educazione ambientale fanno da driver per promuovere tra le persone la consapevolezza dei diritti e dei doveri di cittadinanza, per rafforzare le loro capacità di prendersi cura dell'ambiente circostante e di se stesse. Un luogo di promozione sociale aperto, che intende crescere con la partecipazione reale dell'intera comunità, una sfida!



<https://www.partecipacoop.org/buon-fine-progetto-2/>

Nel 2000 **Nova Coop** dà vita al progetto «**Buon Fine**». Nei punti vendita Coop, e in generale nella Grande Distribuzione, molti prodotti rimangono invenduti perché la scadenza è ravvicinata o la confezione esterna ammaccata e questi prodotti, sebbene siano ancora buoni, sono considerati «scarti, rifiuti». Con il «Buon Fine» questi prodotti vengono donati ad associazioni no profit che supportano sul territorio persone in difficoltà.

Nova Coop annualmente dona circa 6,9 milioni di euro di prodotti sul territorio piemontese: un grosso investimento in termini economici, di energie e di risorse umane coinvolte sostenuti da una forte motivazione e responsabilità sociale, perché «probabilmente sarebbe più semplice buttare via questi prodotti piuttosto che riutilizzarli».



<https://im-patto.it/>

Dal 2020 si realizzano una serie di iniziative territoriali, nell'ambito del progetto «**Im.patto**» promosso da **Nova Coop**. Im.patto è un "patto" con il territorio che si concretizza con l'azione integrata dei soggetti che a diverso titolo hanno partecipato alla Call for Ideas. È una co-progettazione realizzata insieme a numerosi partner azioni di sensibilizzazione e promozione sui temi del cibo, della salute, del benessere e della sostenibilità. Gli obiettivi di Im.patto sono definiti sulla base degli ambiti di intervento dell'**Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile**

OBIETTIVI
PER LO SVILUPPO
SOSTENIBILE



<https://unric.org/it/agenda-2030/>

«Ci vediamo al Boschetto»



Nel 2022 Re.Te Ong facente parte della progetto «**Im.patto**», propone a Nova Coop di recuperare l'invenduto della Coop di piazza Respighi per avviare in via sperimentale il progetto del Frigo di Quartiere. distribuire all'interno dell'Orto e farlo diventare un punto di sensibilizzazione sullo spreco alimentare.

«...Quello che ci piacerebbe è cercare di uscire dall'impostazione assistenziale del *pacco alimentare* e della classica *distribuzione delle eccedenze*, per creare un contesto di inclusione e socialità...»

Nasce così l'idea del «**FRIGO DI QUARTIERE**».

Una ricerca condotta dal Politecnico di Torino e dal Banco Alimentare informa che le eccedenze di cibo prodotte in Italia ogni anno ammontano a 5,6 milioni di tonnellate lungo l'intera filiera agroalimentare. Questo SPRECO rappresenta per un costo non solo **economico** (pari a 12,6 milioni di euro), ma anche **ambientale** (si stimano 13 milioni di tonnellate di CO₂ inquinante) e **sociale** (vengono buttati via circa un milione di pasti quando i poveri in Italia sono 4,5 milioni).

Oltre il 50% delle eccedenze, però, è recuperabile. **Stando crescendo la sensibilità e la cultura del recupero e della redistribuzione**, che nel 2019 si stimava riguardare il 9% delle eccedenze, ma che è ancora aumentato nel delicato e complesso periodo pandemico.

Inclusione e contrasto allo spreco

*«L'efficacia del recupero risulta maggiore laddove si mettono in atto processi di gestione strutturati. Le aziende di trasformazione "best-in-class" recuperano fino all'80% delle eccedenze. Nella **grande distribuzione**, nonostante le tradizionali difficoltà di recupero, i negozi "best-in-class" raggiungono il 30%. Il recupero è un processo costoso – da 0,2 a 2 euro al kg in funzione dello stadio della filiera – ma considerando il valore del cibo recuperato si ha un "effetto moltiplicatore" (=rapporto tra valore recuperato e costo per il recupero) che varia da 3 a 10»*

FONTE: Garrone P., Melacini M. e Perego A. (2019), Surplus Food Management Against Food Waste Il recupero delle eccedenze alimentari. Dalle parole ai fatti; https://www.bancoalimentare.it/sites/bancoalimentare.it/files/executive_summary_surplus_food_management_against_food_waste.pdf

L'inquadramento normativo a livello comunitario e nazionale ha via via definito e chiarito il contesto entro cui vari soggetti, pubblici e del privato sociale, possono contrastare lo spreco alimentare e la povertà alimentare occupandosi della redistribuzione delle eccedenze, mantenendo fermo il principio di tutela della salute umana garantito dallo stato di conservazione, di trasporto e stoccaggio degli alimenti. Al contempo vengono promossi e incentivati comportamenti virtuosi allo scopo di sensibilizzare e creare una cultura sociale attenta alla riduzione degli sprechi e alla salute delle persone e dell'ambiente.

Legge 155/2003
«Legge del Buon Samaritano»
Articolo 1

Distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale 1. Le organizzazioni riconosciute come organizzazioni non lucrative di utilità sociale ai sensi dell'articolo 10 del decreto legislativo 4 dicembre 1997, n. 460, e successive modificazioni, che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, sono equiparati, nei limiti del servizio prestato, ai consumatori finali, ai fini del corretto stato di conservazione, trasporto, deposito e utilizzo degli alimenti.

Legge 147/2013
Articolo 1

Comma 236 - Le organizzazioni riconosciute non lucrative di utilità sociale ai sensi dell'articolo 10 del decreto legislativo 4 dicembre 1997, n. 460, che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, ceduti dagli operatori del settore alimentare, devono garantire un corretto stato di conservazione, trasporto, deposito e utilizzo degli alimenti, ciascuno per la parte di competenza. Tale obiettivo è raggiunto anche mediante la predisposizione di specifici manuali nazionali di corretta prassi operativa...

Comma 237 - Le disposizioni del comma 236 non si applicano alla distribuzione gratuita di prodotti alimentari di proprietà degli operatori del settore alimentare effettuata dai medesimi direttamente agli indigenti.

Legge 166/2016
«Legge Gadda»

Definisce i termini di eccedenze e spreco e stabilisce che gli operatori del settore alimentare possono donare gratuitamente le eccedenze a persone in difficoltà e, entro certi limiti, senza dover provvedere a specifiche segnalazioni. Inoltre, possono essere considerati "soggetti donatori" anche gli enti pubblici oltre le Onlus.

Chiarisce anche la differenza tra termine minimo di conservazione (data fino alla quale il prodotto alimentare conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione. Prevede l'indicazione "da consumarsi preferibilmente entro il ...") e data di scadenza (è la data utilizzata per i prodotti rapidamente deperibili (es. carne, pesce, latte fresco, etc.) per i quali il consumo oltre alla data indicata potrebbe costituire un pericolo per la salute umana. Prevede l'indicazione "da consumare entro ...")

Incentiva comportamenti virtuosi, disponendo incentivi per ristoratori che fanno uso di doggy bag per i clienti (per portare a casa avanzi di un pasto), sgravi fiscali sulla tassa rifiuti e sostenendo e finanziando progetti innovativi con finalità sociali orientati a minimizzare lo spreco alimentare.

TESTO INTEGRALE:

http://cdn3.bancoalimentare.it/sites/bancoalimentare.it/files/legge_19_agosto_2016_n._166.pdf

Direttiva UE 30 Maggio 2018 n. 2018/851
che modifica la direttiva 2008/98/CE
relativa ai rifiuti
«Articolo 9 – Prevenzione dei rifiuti»

Gli Stati membri adottano misure volte a evitare la produzione di rifiuti.

[...]

g) riducono la produzione di rifiuti alimentari nella produzione primaria, nella trasformazione e nella fabbricazione, nella vendita e in altre forme di distribuzione degli alimenti, nei ristoranti e nei servizi di ristorazione, nonché nei nuclei domestici come contributo all'obiettivo di sviluppo sostenibile delle Nazioni Unite di ridurre del 50 % i rifiuti alimentari globali pro capite a livello di vendita al dettaglio e di consumatori e di ridurre le perdite alimentari lungo le catene di produzione e di approvvigionamento entro il 2030;

h) incoraggiano la donazione di alimenti e altre forme di redistribuzione per il consumo umano, dando priorità all'utilizzo umano rispetto ai mangimi e al ritrattamento per ottenere prodotti non alimentari;

Misure di sostegno alla povertà



Dal 2014 è attivo il **Fondo di aiuti europei agli indigenti** (Fund for European Aid to the most Deprived - **FEAD**) istituito per sostenere le persone in condizione di povertà. Il Fondo consente di far fronte alla deprivazione materiale fornendo generi alimentari, indumenti e altri articoli essenziali per uso personale. Al contempo, devono essere sviluppate misure d'integrazione sociale, come iniziative di orientamento e sostegno per aiutare le persone a uscire dalla povertà.

I prodotti FEAD rappresentano un importante strumento per rispondere alle necessità primarie di chi vive nell'indigenza, ma la reale sfida rimane quella di creare dei contesti in cui le persone possano rafforzare le loro capacità di prendersi cura di loro stesse e delle loro famiglie, evitando forme di stigmatizzazione (ad es. accedendo a luoghi connotati).

Nel prossimo piano finanziario 2021-2027 il FEAD sarà fuso con il Fondo Sociale Europeo (FSE) proprio per facilitare le azioni di sostegno materiale e le misure di inclusione sociale. Inoltre è prevista l'introduzione di buoni o carte elettroniche per facilitare la distribuzione del sostegno.

FONTE: European Commission (2021), Report from the commission to the council and the European Parliament. Summary of the annual implementation reports for the operational programmes cofinanced by the Fund for European Aid to the Most Deprived in 2019; <https://ec.europa.eu/social/main.jsp?catId=1089&langId=it>
 European Commission (2021), Fund for European Aid to the most Deprived (FEAD) key facts and figures. Factsheet FEAD 2014-2020; <https://ec.europa.eu/social/main.jsp?catId=1089&langId=it>

Il ruolo che occupa il cibo nella cultura e nei comportamenti delle persone e nella promozione della salute mette in evidenza l'importanza di esperienze, come quella del frigo di quartiere che associano vari elementi chiave:

- ❖ L'importanza dell'accesso a cibo di qualità per un'alimentazione sana
- ❖ Il significato del cibo, radicato nelle cultura di provenienza
- ❖ La natura sociale della produzione e del consumo del cibo

Malattie croniche molto diffuse e segnate dalle disuguaglianze sociali, come il diabete e l'obesità, possono essere contrastate più efficacemente se si agisce facilitando l'accesso al cibo per chi ha difficoltà, promuovendone le caratteristiche associate alla salute e alla sana alimentazione, in un ambiente sociale dove questi significati possano essere veicolati e sostenuti.

Questo spiega l'interesse per l'esperienza da parte di grandi organizzazioni internazionali, come la rete *Cities Changing Diabetes Torino (CCD)*¹, che colgono questo potenziale, basato sull'intreccio dei diversi piani che richiede la prevenzione del diabete cronico.

¹ Diabete urbano: anche Torino entra nel programma Cities Changing Diabetes®

² Health City Institute - <https://healthcityinstitute.com/>

³ <https://pacecircular.org/circular-zero-environmental-strategy>

Cities Changing Diabetes Torino



Il programma internazionale *Cities Changing Diabetes* (Città che cambiano il diabete) sviluppato in Italia insieme a HCI² e ANCI, a cui Torino ha aderito nel 2019, è diventato di per sé un movimento sociale, mobilitando diversi soggetti interessati nell'impegno di affrontare i crescenti problemi delle malattie croniche e dell'obesità, di costruire ambienti più sani, e di ridurre le disuguaglianze sociali.

Una delle iniziative correlate al CCD Torino è la strategia «*Circular for Zero*³» che ha come scopo l'impatto ambientale zero, grazie alla riduzione dei consumi, al riciclo dei rifiuti, allo studio e allo sviluppo di prodotti riutilizzabili, in un ciclo virtuoso 'circolare' della catena di fornitura.

Per questo CCD Torino sostiene progetti come il Frigo di Quartiere, diffondendoli a livello internazionale.

GLI OBIETTIVI

«Come associazione siamo impegnati da diversi anni nel processo di recupero delle eccedenze alimentari focalizzate sul mercato di Corso Taranto insieme ad altre associazioni. Abbiamo cercato di raggiungere alcune famiglie in difficoltà.

...In alcuni casi siamo riusciti ad attivare questi nuclei bisognosi anche in relazioni di reciprocità per cui si dà qualcosa e si chiede qualcosa. Quindi sviluppare delle azioni che sviluppassero inclusione e socialità...»

Giuseppe Deplano, Re.Te Ong



* Recuperare e redistribuire il cibo scartato dalla vendita è un atto responsabile e all'interno dell'Orto si sviluppa e si sostiene questo approccio culturale attraverso laboratori informativi e formativi. La condivisione di questo valore con tutti i partecipanti alle attività dell'Orto rafforza le intenzioni e orienta al reale cambiamento degli stili di vita.

* Ai destinatari dei prodotti distribuiti con il Frigo si chiede anche un coinvolgimento volontario in una relazione di reciprocità con gli altri abitanti del quartiere che vivono le attività proposte all'interno dell'Orto.

* L'accesso al Frigo non deve rappresentare uno stigma, ma un'opportunità per disporre di cibi freschi – ricordiamo che i pacchi alimentari prevedono spesso prodotti alimentari a lunga conservazione – e per intessere relazioni, in un clima sereno e conviviale.

* Il progetto del Frigo di quartiere si inserisce in un contesto territoriale prossimo. Il punto vendita che fornisce le eccedenze alimentari dista circa 400 metri dall'Orto e gli utenti dell'Orto sono residenti nelle vie limitrofe. Una dimensione di vicinanza fisica che semplifica la mobilità e fa perno sul senso di appartenenza percepito dalle persone.

«Se si vuole lavorare su progetti di inclusione che contrastino lo spreco alimentare non si può lavorare soltanto sulle persone che hanno delle difficoltà economiche ma si deve lavorare sull'intera comunità...»

Marcello Giangualano, Nova Coop



La povertà, quando si traduce nella difficoltà a procurarsi il cibo, rappresenta un evento critico nella vita, capace di provocare effetti negativi sulla persona e sulla famiglia a diversi livelli, fisico, psicologico e sociale:

- sulla salute
- sul benessere
- sulle relazioni sociali

Proprio l'impossibilità di procurarsi alimenti adeguati può rappresentare il punto di crisi per chi ha già fragilità che richiederebbero alimenti specifici e aderenza alle terapie.

Quindi, nell'esperienza del Frigo di quartiere si incrociano obiettivi ambientali e sociali con obiettivi di miglioramento della vita e della salute delle persone. La qualità degli alimenti sottratti allo spreco, ed in particolare del fresco, rafforza il senso di questa azione nella direzione dell'**equità**.

LA TEORIA DEL CAMBIAMENTO per la CAPACITAZIONE

La «**teoria del cambiamento**» che emerge dalle esperienze positive del Frigo di Quartiere mostra come l'intervento possa generare gli effetti positivi sulla persona, attraverso la riduzione dei rischi che essa dovrebbe fronteggiare.

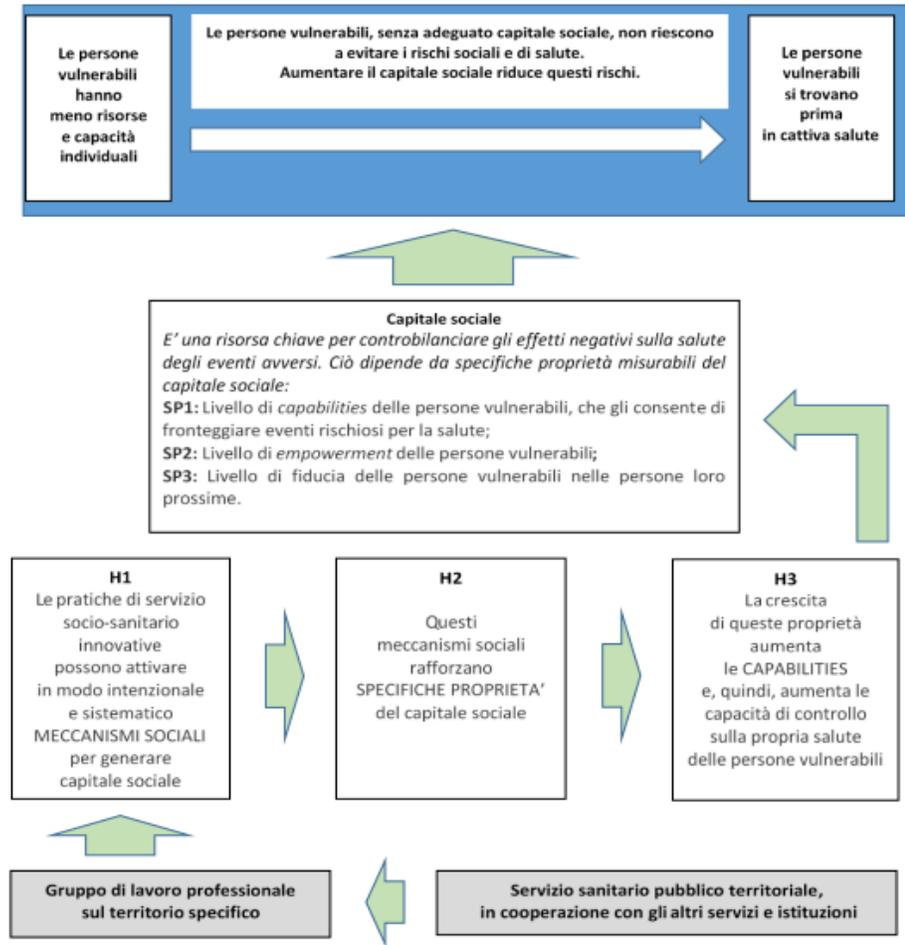
Questo effetto è aggiuntivo e complementare a quello sociale della riduzione degli sprechi alimentari.

Secondo questa rappresentazione, la creazione di opportunità di reperimento di alimenti, evitandone lo spreco, rappresenta un passo verso la **capacitazione** (Sen 1986), che mette la persona in condizioni di mantenere comportamenti che proteggono la sua salute e il suo benessere. Bisogna sottolineare che è la creazione di un contesto di scambio e solidarietà comunitaria nell'ambito del quale gli alimenti sono recuperati allo spreco che crea il senso positivo e non assistenziale dell'evento. Questo significato genera relazioni sociali non asimmetriche, che aprono spazi di reciprocità e di attivazione.

Il concetto di capacitazione è molto utile per orientare e interpretare l'esperienza.

«**Capacitare vuol dire rendere più liberi di...**»

Sen, A. (1986). Scelta, benessere, equità. Bologna, Il Mulino



Di Monaco R., Pilutti S., d'Errico A., Costa G. (2020), Promoting health equity through social capital in deprived communities: a natural policy experiment in Trieste, Italy, in *Social Science and Medicine – Population Health*, <https://doi.org/10.1016/j.ssmph.2020.100677>

*Orientati da un obiettivo comune,
agiscono secondo le loro capacità*

L'esperienza del Frigo di Quartiere è particolarmente interessante perché stimola e richiede lo sviluppo di co-progettazione e di cooperazione tra attori sociali e istituzioni, intorno a obiettivi semplici e immediati di sostenibilità sociale e delle persone.

È quindi un campo di prova su cui possono crescere competenze interdisciplinari per lo sviluppo di **sussidiarietà*** e di **partecipazione**.

Le qualità e le differenze dei contributi richiesti agli attori sono numerose, possiamo riepilogare le più evidenti

Associazioni, enti non lucrativi, contribuiscono con le loro reti di relazione a connettere il funzionamento del Frigo con le relazioni tra persone sul territorio, in modo che le dinamiche cooperative possano rafforzarsi e guidare la gestione dei problemi e prevenire i conflitti, facendo in modo che tutti possano contribuire alle regole di funzionamento. La questione chiave dell'equità richiede di promuovere regole attente ai bisogni delle persone più fragili, utilizzando la conoscenza diffusa più che criteri burocratico amministrativi e facendo crescere condivisione sulla solidarietà, più che sulla tentazione di trarre vantaggio dal recupero.

Imprese – dalla GdO al piccolo commercio – dipendenti e amministrazioni, contribuiscono collegando la gestione dei prodotti in scadenza con i flussi di gestione del recupero. Mettere a disposizione risorse deperibili richiede competenze sui prodotti ed expertise nella logistica, in modo da evitare di creare spechi nel processo e rischi con le persone. La diffusione di una cultura del recupero e della solidarietà, che entra a far parte dell'identità delle imprese, contribuisce a qualificare la loro immagine all'interno e all'esterno, ampliando l'impatto sociale dell'esperienza.

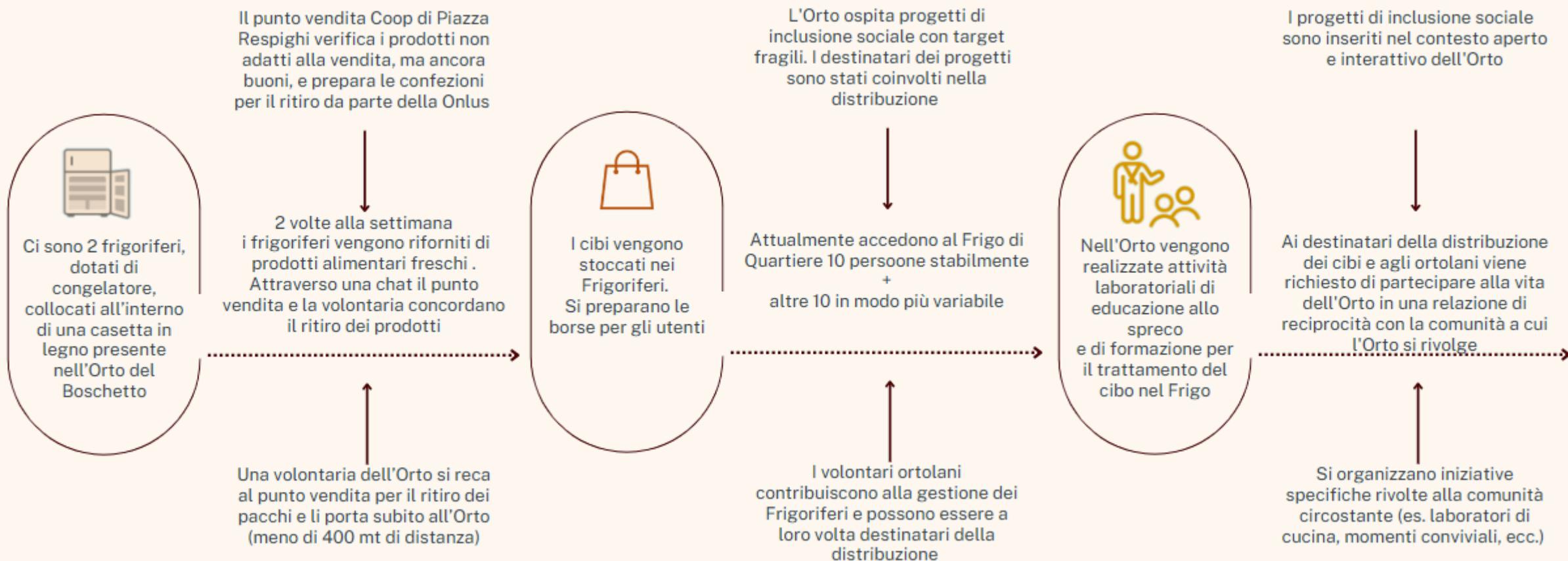
Per le **istituzioni** queste esperienze sono un'occasione preziosa per creare nuove relazioni sociali costruttive e processi di attenzione alle persone, che possono essere la base per molte esperienze anche piccole di creazione di beni comuni e di scambio e reciprocità. L'aiuto alle persone, la cura dei luoghi pubblici e collettivi, l'attenzione a contrastare processi di esclusione, isolamento e prevaricazione, trovano importanti premesse nello sviluppo delle relazioni necessarie a far funzionare il Frigo di Quartiere. Possiamo considerare questa esperienza un terreno di apprendimento istituzionale, che potrebbe diventare contagiosa.

I volontari/le volontarie trovano nell'esperienza del Frigo di Quartiere una sorta di normalizzazione delle relazioni di solidarietà, che tendono a diventare nell'ambiente sociale intorno al Frigo un'esperienza di reciprocità e di uso condiviso delle risorse a favore di chi è in maggiore difficoltà. In questa prospettiva l'esperienza stimola a utilizzare ciò che potrebbe essere sprecato o sottoutilizzato, come il tempo e i molti beni che si prestano ad un uso sociale e maggiormente condiviso.

Singoli cittadini e cittadine sono stimolati ad entrare nelle dinamiche partecipative della solidarietà, condividendo, facilitando e rafforzando quelle regole condivise che costituiscono la base del funzionamento del frigo di quartiere.

*Zamagni S., (2022), Dell'origine e del fondamento del principio di sussidiarietà circolare, Short Paper, <https://www.aiccon.it/publicazione/origine-fondamento-principio-di-sussidiarieta-circolare/>

Come funziona il Frigo?



Il Frigo di Quartiere, nell'ambito del suo ruolo di attivatore di risorse sociali di prossimità e di sostegno materiale alle persone più fragili, ha raggiunto il suo punto di pareggio (break-even point) coinvolgendo 10 destinatari (e le loro famiglie), prevalentemente persone inserite all'interno di specifici progetti di inclusione sociale che vengono realizzati all'interno dell'Orto.

«Break-even point»



La Grande Distribuzione in generale ha perseguito nel tempo obiettivi di forte riduzione degli sprechi di prodotti alimentari a monte, orientandosi verso il recupero a scopo benefico di quella parte di prodotti ancora in buona qualità per i quali è più difficile realizzare una previsione accurata di consumo*.

Il progetto del Frigo di Quartiere deve quindi realizzare il suo punto di equilibrio avendo chiara consapevolezza di:

- Prodotti realmente disponibili
- Numero di utenti a cui garantire l'accesso
- Sostenibilità economica – attraverso ad es. la presenza di volontari per la gestione delle attività
- Sostenibilità ambientale – ad es. riducendo il costo del trasporto o non producendo ulteriore scarto
- Presidio dell'intero processo, anche avvalendosi di «manuali operativi» per condividere alcuni principi ad es. relativi a sicurezza e igiene.

* Cicatiello C., Franco S. e Falasconi L. (2019), Gli sprechi alimentari nella grande distribuzione organizzata in Italia. Quantificazione e analisi dei prodotti alimentari smaltiti nei supermercati e ipermercati; <https://www.sprecozero.it/wp-content/uploads/2020/07/Report-AR4-GDO.pdf>

L'esperienza suggerisce di promuovere due focus della valutazione, che andrebbero praticati con il diretto coinvolgimento degli attori che vi prendono parte, da coloro che raccolgono e mettono a disposizione il cibo, a coloro che frequentano e partecipano alla sua conservazione, a chi lo preleva, distribuisce e consuma.

Si tratterebbe di **stimolare e promuovere forme di auto valutazione**, che possano basarsi su conoscenze dall'interno dei diversi aspetti delle scelte di raccolta, conservazione e distribuzione e **che possano rendere le persone attive e responsabili in modo da migliorare l'esperienza**.

IL PROCESSO

Il primo focus di valutazione dovrebbe essere attento al flusso, al processo. Dalla formazione degli scarti al consumo occorrerebbe essere aperti a raccogliere indicazioni migliorative.

Gli strumenti da utilizzare possono essere quantitativi e qualitativi, così come è stato fatto in questo primo periodo di avvio

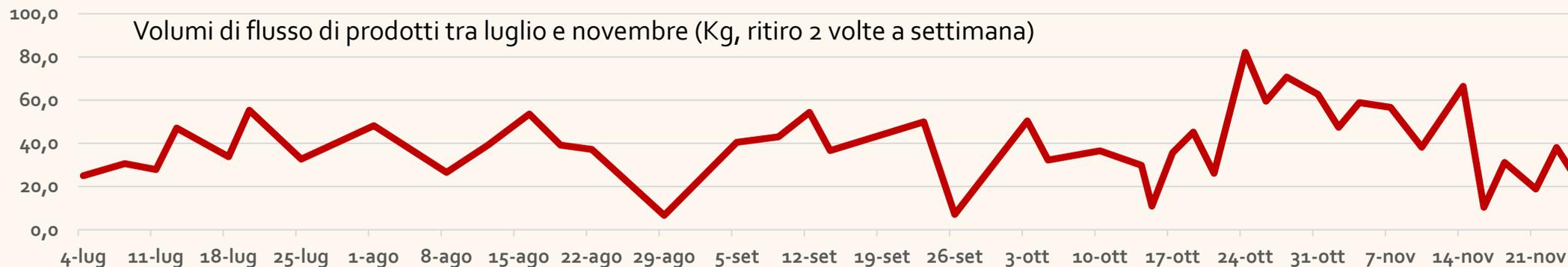
L'IMPATTO

Il secondo focus di valutazione dovrebbe allargare lo sguardo all'impatto, interrogandosi su quel che avverrebbe se il Frigo non fosse operativo. Da questo punto di vista l'impatto è rappresentato dal valore economico, sociale e ambientale del recupero e dalla capacità di cambiare le storie delle persone (chi? quante? con quale potenziale di riduzione dei rischi?), e la qualità delle relazioni sociali in un determinato ambiente (quali ulteriori ricadute hanno queste relazioni? questi luoghi frequentati?).

Complessivamente all'Orto «Il Boschetto» sono transitate circa **1,7 tonnellate di prodotti alimentari, per un valore complessivo di 15.000 euro**, nel corso dei 5 mesi di avvio del progetto del Frigo di Quartiere. Dopo la pausa estiva si registra un incremento della disponibilità di cibo raccolto e distribuito.

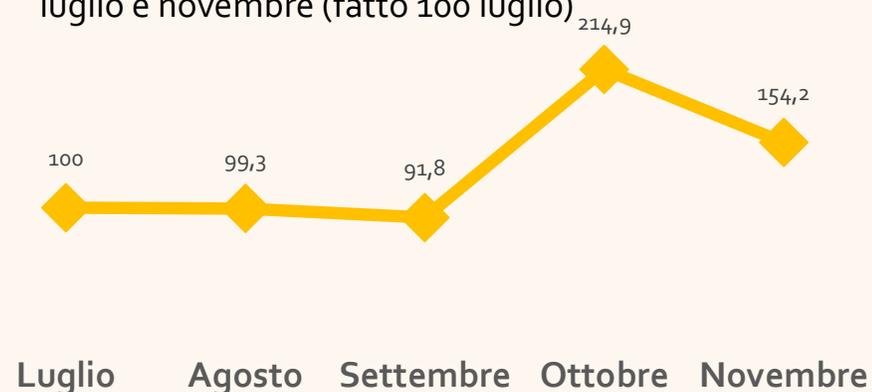


Attualmente usufruiscono stabilmente della shopper bag del Frigo, due volte a settimana, 10 utenti – e di conseguenza le loro famiglie. Altre 10 persone hanno iniziato ad accedere all'Orto dall'autunno. Ciò ha richiesto di integrare la disponibilità di prodotti avvalendosi di una raccolta ulteriore delle eccedenze dal mercato rionale di Corso Taranto.

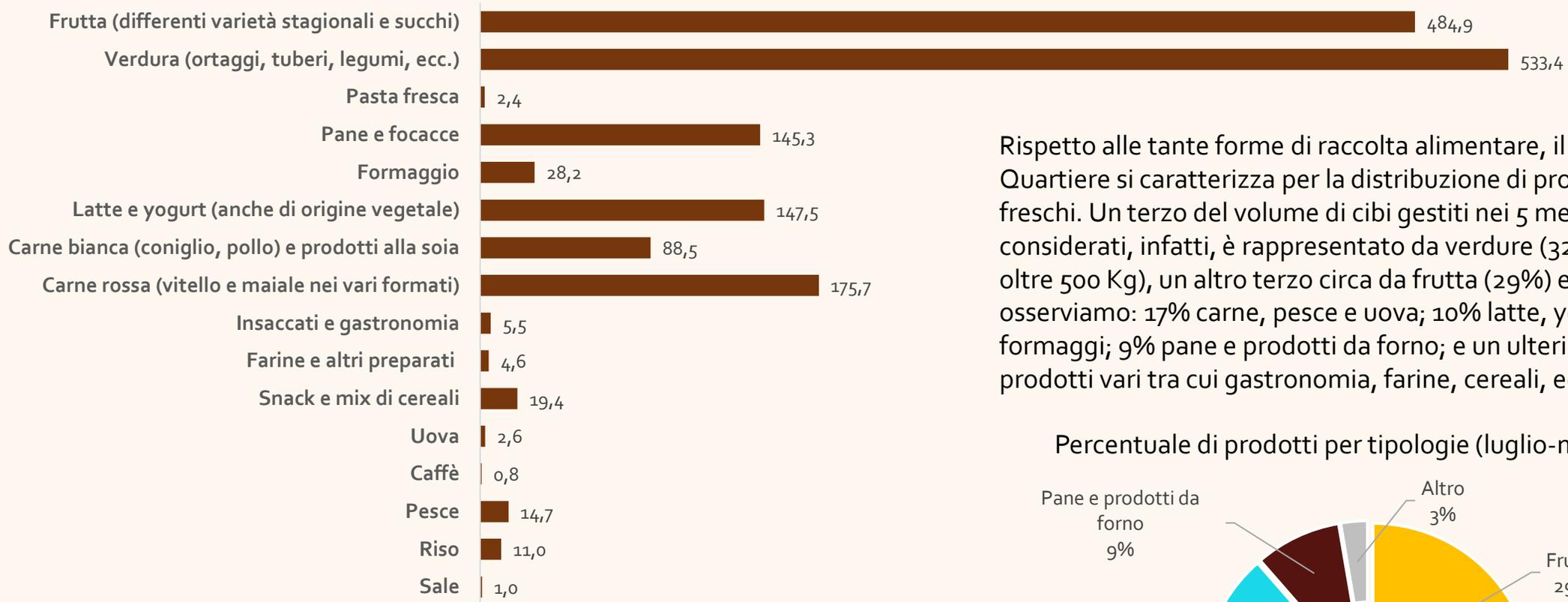


Una riflessione sui flussi di prodotti

Andamento percentuale del flusso di prodotti tra luglio e novembre (fatto 100 luglio)

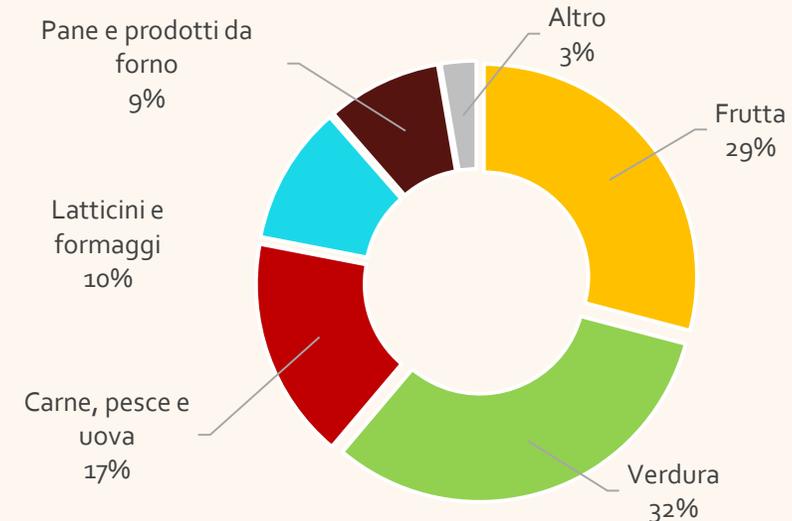


Volume di prodotti per tipologie (luglio-novembre 2022)



Rispetto alle tante forme di raccolta alimentare, il Frigo di Quartiere si caratterizza per la distribuzione di prodotti freschi. Un terzo del volume di cibi gestiti nei 5 mesi considerati, infatti, è rappresentato da verdure (32%, ovvero oltre 500 Kg), un altro terzo circa da frutta (29%) e a seguire osserviamo: 17% carne, pesce e uova; 10% latte, yogurt e formaggi; 9% pane e prodotti da forno; e un ulteriore 3% di prodotti vari tra cui gastronomia, farine, cereali, ecc.

Percentuale di prodotti per tipologie (luglio-novembre 2022)



La raccolta valorizza inoltre la stagionalità dei prodotti, che arricchisce la varietà dei cibi distribuiti.

Una delle maggiori criticità relativa al trattare prodotti freschi con date di scadenza molto ravvicinata è rappresentata dalla necessità di essere rigorosi nella conservazione, tempestivi nella distribuzione e nel consumo. Surgelare alcuni prodotti (es. pane) consente di allungarne il «tempo di vita».

Qualche ipotesi aggiuntiva potrebbe essere fatta sulla trasformazione di alcuni prodotti, ad es. ricavando conserve, marmellate, ecc.

Cosa ne pensano gli utenti

Cibi freschi
Varietà
Integra la dieta

«Per me è molto utile il Frigo. Io vivo un gruppo appartamento e non abbiamo una grossa varietà di cibo, a volte ne abbiamo anche poco. Allora qui ne prendo, anche se poco faccio da aggiunta e mi fa molto comodo... prendo la carne...»

«Anche se è poca roba è comunque utile. Vengo tutte le settimane»

«Dipende dalle volte: ci sono volte in cui c'è l'insalata, la verdura, la frutta, lo yogurt anche il pesce!»

Un po' per
ciascuno
Equità

«All'inizio non veniva tutta la gente che arriva adesso... E ci dividiamo tutta la roba, anche se viene solo un pezzo ciascuno va bene.»

«Sì è importante fare parti uguali!»

Si fa conoscere
Ha un volume
adeguato

«Lunedì scorso c'erano tante persone qua anche nuove però il quantitativo di roba presente è riuscita ad accontentare tutti»

Include
Sviluppa
competenze

«Io ho anche fatto quel pezzo di orto lì. Ho conosciuto Giuseppe, Isabella... è proprio perché venivo qui a coltivare e poi è iniziato il Frigo di Quartiere e hanno chiesto chi voleva venire e io ho detto subito di sì!»

Sviluppa
solidarietà

«Io non faccio parte di questo progetto, non sapevo, ma oggi sono venuta ad accompagnare lei perché la mia amica che avrebbe dovuto venire non poteva e mi fa piacere vedere che c'è questa iniziativa
«Io vengo e recupero diversi sacchetti per le persone che hanno bisogno in cooperativa»



Una riflessione sui costi

Il recupero dei prodotti in scadenza, se da un lato crea valore nella catena di redistribuzione, dall'altro implica dei costi. Sono costi di tipo organizzativo-gestionale e di impiego di risorse per rendere l'intero processo efficiente, sicuro e rispettoso delle norme igieniche.

Dar vita al Frigo ha implicato una mobilitazione amministrativo-burocratica in fase di convenzione tra Nova Coop e Re.te. Ong e una precisa procedura nella gestione ordinaria dei beni di scarto. Alla base della realizzazione c'è dunque una forte etica della sostenibilità e una ferrea motivazione che impegna tutti i soggetti coinvolti (i referenti delle differenti aree di Nova Coop, il responsabile e i dipendenti del punto vendita, i volontari e i componenti di Re.Te. Ong)

«Non abbiamo fatto una vera formazione al personale del negozio, ma ho iniziato con lo spiegare al caporeparto cosa c'era da fare per gestire la merce e per porre le dovute attenzioni alla catena del freddo e ai rischi di contaminazione, poi il caporeparto a sua volta ha informato gli altri addetti. Abbiamo anche dovuto trovare delle soluzioni per imballare i vari articoli...»

All'inizio è stato più complesso, e ci siamo mossi cercando di non strafare, ora è abbastanza tutto ben strutturato.

È chiaro che ci accomuna un forte senso civico!»

Responsabile Punto Vendita Coop Piazza Respighi

Fonte: Interviste a Responsabili area sociale, amministrativa e fiscale Nova Coop –
Elaborazione Prospettive ricerca socio-economica s.a.s. Torino



680-1360
euro

Secondo le stime proposte dagli studi condotti da Banco Alimentare e Politecnico di Torino, per ogni Kg di cibo recuperato, la Grande Distribuzione, e più in generale la rete di vendita, ha un costo che va da 0,40 a 0,80 euro. Questo significa che per l'attività condotta nei primi 5 mesi (luglio-novembre 2022), si deve mettere in conto un costo medio di 1020 euro.

«Abbiamo predisposto una bozza di convenzione vista dai nostri legali in cui sono riportate le regole, i vincoli e i limiti con i riferimenti alla normativa e verificiamo che la la ODV che si occuperà del ritiro abbia tutte le caratteristiche previste dalla normativa (statuto, oggetto sociale, elenco dei volontari ecc.). Dopodiché interviene la Direzione Politiche Sociali che intrattiene i rapporti con la ODV e i volontari...»

C'è un aspetto gestionale: ogni volta che viene consegnata della merce viene predisposto un documento di trasporto con l'elenco degli articoli, il magazzino viene scaricato. Il soggetto che ritira la merce sottoscrive il documento di trasporto ed emette un documento di assunzione di responsabilità della presa in carico della merce. Abbiamo anche ogni riferimento alla valorizzazione di questi articoli sia in termini di acquisto che di valore di mercato.

Teniamo anche una sorta di registro dove elenchiamo dettagliatamente ogni operazione effettuata al fine di rendere trasparente il processo anche ad eventuali organi esterni.

Fiscalmente queste merci, poi, non sono soggette a Iva e quindi è necessario un tracciamento ad hoc...»

Responsabili Area amministrativa e Fiscale di Nova Coop

Uno sguardo alle criticità organizzative



Il recupero dei beni alimentari e la distribuzione richiedono un costante presidio da parte dell'ente che gestisce l'organizzazione in particolare di alcuni aspetti:

- Di relazione tra punto vendita e Orto, con possibilità di rendere flessibile il ritiro rispetto alle giornate e agli orari;
- Di formazione dei volontari che orbitano nell'orto e che supportano l'iniziativa del Frigo di Quartiere e dunque anche di supervisione delle attività che realizzano;
- Di cura igienico-sanitaria per quanto riguarda la conservazione dei cibi, la pulizia e la manutenzione dei frigoriferi e dei luoghi in cui sono posti.

L'organizzazione è in fase di definizione, si procede passo passo per rendere sostenibile l'intero processo.

«...abbiamo iniziato a darci dei turni di pulizia con gli stessi partecipanti, a rotazione ci si ferma in 3-4 persone e si mettono a posto gli spazi e si pulisce il tutto. Altra cosa, pensavamo di consegnare un'informativa per la corretta conservazione dei vari cibi. Tutta la carne che viene data via non il giorno stesso, viene congelata. In estate sarebbe utile dare delle borse termiche...»

Comunicare una pratica che si sta dimostrando efficace significa non solo farla conoscere ma sollecitare la condivisione di quei meccanismi sociali (fiducia, riconoscimento, ecc.) che permettono ad una iniziativa progettuale di strutturarsi, diventando «una consuetudine», e di collocarsi in un sistema complesso di attenzione all'ambiente, alla comunità e al benessere delle persone.

In tal senso, sono diversi i livelli di comunicazione che si possono curare e sviluppare, ma a tutti i livelli conta la relazione tra le persone e i soggetti coinvolti in uno **scambio continuo di informazioni e azioni per...**

... una produttiva diffusione di pratiche

L'attenzione alla condivisione delle idee e delle pratiche che possono crescere e avvantaggiarsi delle contaminazioni di altre esperienze e propagarsi, adattandosi ai differenti contesti.

Un esempio:

23/9/2022 il FdQ del Boschetto si è confrontato, in un evento aperto alla comunità, con altre esperienze di Frigo di Quartiere attivi, in Italia ed in Europa.

... un genuino coinvolgimento della comunità

Comunicare significa anche ascoltare le esigenze delle persone all'interno di uno specifico contesto comunitario, costruendo con loro le modalità più idonee per dar forma e consistenza alle idee.

Un esempio:

Settembre 2022 al Boschetto con i volontari dell'orto è stata preparata la prima conserva di comunità grazie al supporto di Nova Coop.

... una efficace co-azione di soggetti istituzionali

Sulla concretezza delle iniziative che prendono forma sui vari territori si focalizzano gli interessi/le finalità di una molteplicità di soggetti. Talvolta si rimane così «schiacciati» sull'operatività che non si ha la forza di attivare livelli di comunicazione diversificati: dal parlare a e con le persone beneficiarie al confrontarsi anche con le istituzioni.

Un esempio:

Le azioni del Piano Cronicità dell'ASL città di Torino trovano forte concordanza di intenti con il Frigo di Quartiere nella promozione e adozione di stili di vita più sani.

Queste esperienze mostrano notevoli potenzialità, ma anche vari punti migliorabili, in particolare sulla capacità di rendere disponibile il cibo a chi ha più bisogno, sulla gestione dei problemi di sicurezza alimentare, sulla capacità di evitare eventuali sprechi nel processo di recupero, sulla capacità di estendere e valorizzare le relazioni sociali inclusive che accompagnano l'esperienza e le ricadute in termini di identità e di solidarietà.

Questi miglioramenti non possono essere definiti in astratto, ma devono essere affrontati partendo dall'osservazione delle criticità e dei modi concreti di ridurre gli effetti negativi, trovando soluzioni praticabili e sperimentabili da subito.

Alcune iniziative in corso:



CARGO BIKE

Una bicicletta di seconda mano dotata di un container ci consente di rendere l'iniziativa ancora più sostenibile dal punto di vista ambientale. Una mobilità favorita, comunque, dalla reale prossimità tra punto vendita e Orto il Boschetto.

ATTESTATO HCCP

L'acquisizione dell'attestato attraverso una formazione ad hoc dimostra l'attenzione alla sicurezza che un'iniziativa come questa deve avere, anche per creare il clima di fiducia tra tutti i partecipanti.

FORMAZIONE SULL'IGIENE DEGLI ALIMENTI

L'ASL città di Torino crede nella potenzialità del progetto e mette a disposizione la professionalità dei suoi dipendenti (Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione - SIAN) per coinvolgere tutti i protagonisti del Frigo di Quartiere in un percorso formativo e di condivisione di regole che rendono corresponsabili della riuscita del progetto i responsabili, i volontari e ogni persona che partecipa alle attività dell'Orto.

CONSERVAZIONE E TRASFORMAZIONE

Oltre alla distribuzione del fresco, si vuole promuovere la conoscenza di tecniche di trasformazione del cibo in una logica di miglioramento della conservazione, cura della salute e gestione di attività collettive. Ciò è possibile grazie alla rete di soggetti che già operano sul territorio e che si rendono disponibili a portare la loro esperienza direttamente nel Boschetto o in altri punti del quartiere, attivando laboratori e momenti di socializzazione.

MONITORAGGIO e VALUTAZIONE

Con la collaborazione di tutti gli attori in gioco, si sta costruendo un modello di monitoraggio continuo che consenta da un lato di valutare l'intensità e la multidimensionalità dell'impatto dell'iniziativa e dall'altro permetta una revisione periodica e una valorizzazione appropriata delle attività innescate nell'area dal Frigo di Quartiere.

CONTATTI

Per approfondimenti:

Prospettive ricerca socio-economica:
silvia.pilutti@prospettivericerca.it

Re.Te. Ong:
giuseppe.deplano@reteong.org

Nova Coop soc. coop.:
politiche.sociali@novacoop.coop.it

