

LINEE GUIDA PER LA REALIZZAZIONE DI FESTE ECO-SOSTENIBILI anno 2016

LINEE GUIDA

Premessa

Gli eventi enogastronomici, che nella stagione estiva si svolgono in varie aree attrezzate della città, sono caratterizzati dalla produzione di una grande quantità di rifiuti in parte ancora indifferenziati. Si tratta di rifiuti che, se opportunamente separati, possono essere avviati a recupero e riutilizzati per la produzione di nuovi prodotti.

Questa quantità di rifiuti indifferenziati ovviamente va a incidere notevolmente sui costi di smaltimento, oltre che arrecare danni all'ambiente che ci circonda.

Il Comune di Brescia, in collaborazione con Aprica S.p.a., società che si occupa della gestione dei rifiuti, da sempre attenta ai temi della sostenibilità ambientale e della tutela e salvaguardia dell'ambiente, vuole promuovere ed incentivare la gestione sostenibile dei rifiuti nel corso degli eventi organizzati.

La prospettiva del nuovo sistema di raccolta dei rifiuti domiciliare combinato in corso di introduzione Brescia ed i nuovi e più ambiziosi obiettivi di raccolta differenziata che il Comune di Brescia ha deliberato, impongono necessariamente di regolamentare opportunamente la gestione delle feste che si svolgono. Da qui la necessità di redigere alcune linee guida per l'organizzazione e la gestione di "Feste ECO-Sostenibili".

Attraverso le presenti linee guida si vuole fornire un valido strumento per consentire di organizzare ogni evento enogastronomico in modo che punti alla riduzione e alla corretta raccolta dei rifiuti prodotti, nonché alla salvaguardia dell'ambiente. Con questo strumento, infatti, si vuole fornire un supporto agli organizzatori di feste e sagre, illustrando le possibili azioni da seguire per realizzarle con modalità "ECO-Sostenibili", pur tenendo ben presente le esigenze organizzative di ogni singolo evento.

Gli organizzatori di eventi che aderiscono all'iniziativa e che quindi adottano le linee guida riportate in questo regolamento, ottengono il Marchio "Festa ECO-Sostenibile" e sono autorizzati ad utilizzare il relativo logo.

1 – Che cosa sono le "Feste ECO-Sostenibili"?

Il progetto nasce dall'idea che i rifiuti possono e devono essere considerati delle risorse: solo in questo contesto la corretta raccolta differenziata e la spinta ad una forte riduzione dei rifiuti prodotti può avere senso e dare dei risultati in termini di sostenibilità ambientale.

Di solito, "Festa Ecologica" o "Ecosagra" è un evento o manifestazione nel quale si confezionano e/o si distribuiscono alimenti e bevande, organizzato in modo "ecologico", in cui si promuovono e diffondono le buone pratiche di riduzione dei rifiuti, con l'obiettivo di mitigare gli impatti ambientali generati dall'evento.

Una festa che risponde anche ai principi di sostenibilità ambientale richiamati nelle linee guida può fregiarsi del nome di "Festa ECO-Sostenibile" ed essere associata al marchio realizzato ad hoc (Allegato 1).

2 – Obiettivi

L'obiettivo di questo progetto è quello di intraprendere un percorso con gli organizzatori delle "Feste ECO-Sostenibili" per riuscire a promuovere azioni volte alla riduzione dei rifiuti, ad aumentare la percentuale di raccolta differenziata e ad incentivare così buone pratiche ambientali.

I principali obiettivi da raggiungere sono quindi:

1. Ridurre la produzione di rifiuti durante gli eventi enogastronomici;
2. Incrementare e valorizzare la raccolta differenziata nel modo corretto, aumentando la quota di rifiuti destinati al recupero e al riciclo e diminuendo la percentuale di rifiuto indifferenziato;
3. Diminuire il ricorso a materie prime non rinnovabili, incentivando l'utilizzo di stoviglie lavabili o compostabili/biodegradabili, presso tutti i punti di ristoro e di somministrazione di cibi e bevande;
4. Utilizzare gli eventi enogastronomici come veicolo per l'informazione e la sensibilizzazione della comunità verso scelte e comportamenti consapevoli e virtuosi in campo ambientale.

3 – Azioni da seguire per organizzare un'"Festa ECO-Sostenibile"

- Realizzare attività di formazione per gli organizzatori delle manifestazioni enogastronomiche sulla gestione sostenibile della festa a partire dagli **acquisti** fino alla **gestione dei rifiuti**, con particolare attenzione alla riduzione e alla corretta raccolta differenziata dei rifiuti;
- Promuovere l'impiego di materiali riutilizzabili e/o riciclabili (stoviglie lavabili o compostabili/biodegradabili, materiale informativo su carta ecologica, comprese eventuali tovaglie e tovagliette, ecc.);
- Ridurre i rifiuti da imballaggio favorendo l'acquisto dei prodotti in confezioni più grandi e capienti o di prodotti con imballaggi costituiti da un solo materiale per rendere più semplice lo smaltimento ed il recupero;
- Privilegiare, tra le bevande, l'acqua del rubinetto (distribuibile con caraffe), l'utilizzo di bevande alla spina o l'adozione del sistema del vuoto a rendere;
- Organizzare il servizio di raccolta differenziata nel luogo dell'evento attraverso l'ubicazione di contenitori che siano facilmente accessibili, sia al personale che gestisce l'evento sia ai partecipanti, e siano facilmente riconoscibili in relazione alle differenti tipologie di rifiuti che si intendono raccogliere separatamente;
- Organizzare un servizio di controllo per la verifica delle corrette modalità di conferimento dei rifiuti negli appositi contenitori;
- Organizzare, ove necessaria, la raccolta differenziata dell'olio vegetale esausto mediante appositi contenitori;
- Valutare la possibilità di donare gli alimenti non utilizzati ad associazioni solidaristiche e gli avanzi di cibo a canili;
- Prendere in considerazione, dove possibile, anche altri aspetti ambientali, (ad es. risparmio idrico ed energetico) nonché l'acquisto di prodotti locali, quindi alimenti a Km 0, e/o provenienti da agricoltura biologica;
- Predisporre il materiale informativo per la sponsorizzazione della "Festa ECO-Sostenibile" e la diffusione dei comportamenti eco – compatibili;

- Gestire in modo adeguato la pulizia finale dell'area feste, conferendo i rifiuti prodotti presso l'apposita area di raccolta rifiuti adiacente alla stessa (Allegato 2).

4 – Le modalità di gestione

Il responsabile dell'”Festa ECO-Sostenibile”

Nell'ambito dell'organizzazione della festa, il soggetto organizzatore dovrà designare un responsabile per la gestione dei rifiuti, (RGR) così da poter avere sempre un referente, sia per dare indicazioni ai partecipanti, sia per guidare ed organizzare tutte le fasi di raccolta e smaltimento nel corso dell'evento stesso. Esso dovrà essere nominato prima dell'inizio della "Festa ECO-Sostenibile" e dovrà essere, lui o un suo delegato, sempre presente nel corso della manifestazione e visivamente identificabile con apposito tesserino o pettorina.

Il RGR avrà il compito di:

- Raggiungere e rispettare gli obiettivi di eco – compatibilità;
- Fungere da referente per tutte le fasi organizzative e gestionali, informando e coordinando gli addetti al corretto conferimento dei rifiuti durante la "Festa ECO-Sostenibile";
- Guidare tutte le fasi di riduzione e di raccolta differenziata, attenendosi alle linee guida sulla gestione del ciclo dei rifiuti indicate dal Regolamento Comunale e dalle presenti linee guida per la realizzazione di feste ECO-Sostenibili;
- Individuare i luoghi, la tipologia e il numero dei contenitori per la raccolta differenziata dei rifiuti da mettere a disposizione sia del personale che opera nella festa, che dei partecipanti.
- Prevedere azioni di comunicazione ed un idoneo materiale informativo per i partecipanti (es. cartellonistica in corrispondenza dei bidoni, al momento della somministrazione del cibo e delle bevande, ecc.).

Il comitato di gestione (facoltativo- solo feste di grandi dimensioni)

Per aiutare il responsabile nel suo compito, può essere predisposto un gruppo di persone, ovvero un comitato di gestione, con i seguenti compiti:

- Affiancare il responsabile nello svolgimento dei suoi compiti, cioè nella gestione e nell'organizzazione della "Festa ECO-Sostenibile" raggiungendo e rispettando gli obiettivi di eco – compatibilità;
- Vigilare sui conferimenti di rifiuti ed eventualmente fornire informazioni ai partecipanti sulle corrette modalità di raccolta differenziata dei rifiuti;
- Contribuire a tenere pulito il luogo dell'evento, in particolare le aree destinate alla raccolta dei rifiuti, compresa l'area di servizio destinata al deposito dei rifiuti.

La comunicazione

La "Festa ECO-Sostenibile" deve essere vista come un canale per sensibilizzare i cittadini alla raccolta differenziata e alla sostenibilità ambientale. Fondamentale, per la riuscita di un'”Festa ECO-Sostenibile”, è il coinvolgimento dei partecipanti attraverso la realizzazione di un'efficace

comunicazione, volta alla divulgazione delle motivazioni e degli obiettivi di un evento in cui i rifiuti sono gestiti in modo ecosostenibile.

La comunicazione non deve interessare solo il pubblico che partecipa agli eventi enogastronomici, ma anche e soprattutto coloro che si occupano dell'organizzazione e della gestione di questi eventi. Infatti, attraverso il comportamento eco – compatibile di questi ultimi, è possibile veicolare le informazioni al pubblico presente rendendolo partecipe e consapevole dei comportamenti eco – sostenibili.

Tutte le azioni elencate al punto 3, relative alla raccolta differenziata e all'utilizzo di materiale riciclabile e/o riutilizzabile, affinché siano efficaci, dovranno essere ben evidenziate, sia nel corso della festa sia all'interno del materiale pubblicitario relativo alla manifestazione. Ovviamente, tutto il materiale informativo e promozionale, comprese eventuali tovaglie e tovagliette, dovrà essere realizzato in carta ecologica, per dare un'immagine concreta di sostenibilità dell'evento. Inoltre, in tutti i materiali dovrà essere riportato il marchio "Festa ECO-Sostenibile" ideato per l'iniziativa.

Il materiale informativo può essere costituito da:

- Striscioni e bandiere coreografiche da esporre durante l'evento;
- Adesivi per i bidoni della raccolta differenziata;
- Pannelli informativi da affiggere nei punti cruciali della festa;
- Pagina pubblicitaria da inserire nei materiali promozionali della festa (brochure, opuscoli, ecc.);
- Banner da pubblicare nei siti internet del Comune/Organizzatore della festa.

I materiali devono contribuire a fornire un'immagine coordinata a tutte le manifestazioni aderenti, rafforzando il messaggio comunicativo delle stesse, oltre a rappresentare uno strumento fondamentale per veicolare la comunicazione ai cittadini e far conoscere l'impegno degli organizzatori a favore delle "Feste ECO-Sostenibili".

Articolo 5 – La riduzione dei rifiuti

Il progetto "Feste ECO-Sostenibili" nasce dall'idea che i rifiuti possono e devono considerarsi delle risorse. Solo in questo contesto la corretta raccolta differenziata e la spinta ad una forte riduzione dei rifiuti prodotti può avere senso e dare dei risultati in termini di sostenibilità ambientale. Ridurre la quantità di rifiuti prodotti rappresenta un passaggio obbligato se si vuole iniziare a promuovere uno stile di vita rispettoso dell'ambiente in cui viviamo. Per fare questo è necessario organizzare la festa in termini di sostenibilità ambientale fin dal suo concepimento: gli acquisti di materiali e le scelte organizzative saranno poi determinanti in termini di quantità e qualità dei rifiuti prodotti.

Una buona progettazione della festa si basa sull'adozione di poche e semplici misure:

- scegliere stoviglie riutilizzabili o riciclabili;
- fornire bevande alla spina o adottare la pratica del vuoto a rendere;
- prediligere cibo e prodotti vari che possano ridurre gli imballaggi.

Dopo aver attivato le procedure sopraindicate, è importante predisporre tutto ciò che è necessario per agevolare e incentivare al massimo la raccolta differenziata dei rifiuti prodotti.

Si consiglia di far effettuare il ritiro dei vassoi dai tavoli da inservienti idoneamente formati, e di effettuarne la pulizia in un'area appositamente predisposta per la separazione dei rifiuti. In questo modo si potranno evitare errori di contaminazione tra i vari materiali. Per quanto riguarda invece i cibi e le bevande che non vengono consumati ai tavoli, è importante predisporre postazioni per la raccolta differenziata dei rifiuti in punti strategici nel luogo dell'evento, facilmente riconoscibili e dotati di pannelli informativi sulla corretta separazione dei rifiuti.

Da non sottovalutare è la comunicazione interna tra i soggetti che si occupano della gestione dell'evento (ad esempio, camerieri, inservienti, cuochi, animatori, ecc.). Essi devono essere informati in maniera precisa sulle modalità di smaltimento dei rifiuti, sulla dislocazione dei punti di raccolta, sulle modalità di raccolta differenziata dei rifiuti prodotti nel corso delle "Feste ECO-Sostenibili".

Le stoviglie

Piatti, bicchieri e posate in plastica usa e getta rappresentano le tipologie di rifiuto che vengono maggiormente prodotte nelle sagre. Tuttavia, dal 1° maggio 2012, grazie all'intesa tra Corepla, Anci e Conai, è possibile conferire nella plastica i piatti e i bicchieri usa e getta in materiale plastico.

Fra le azioni volte a ridurre il consumo di risorse ambientali e la produzione dei rifiuti nell'organizzazione delle "Feste ECO-Sostenibili", quella sicuramente più importante e che incide maggiormente è la riduzione delle stoviglie usa e getta, in particolare delle posate, che non è possibile conferire nella plastica. Esistono diverse soluzioni che evitano o, per lo meno, riducono la produzione di residuo indifferenziato e che, in base al tipo di evento che si sta organizzando, permettono di trovare la soluzione ideale alle proprie esigenze:

- **Stoviglie riutilizzabili:**

sono le stoviglie tradizionali in ceramica, terracotta, vetro, metallo o altro materiale. Sono sicuramente un'ottima soluzione in quanto non generano alcun rifiuto, essendo lavabili e quindi completamente riutilizzabili. L'utilizzo di questo tipo di stoviglie richiede però l'uso di lavastoviglie industriali per un'accurata detersione ed igienizzazione delle stesse, con elevati costi di acquisto e una gestione più complessa da un punto di vista igienico – sanitario per l'organizzatore. In alternativa, comunque, si può valutare il noleggio, attraverso accordi tra più associazioni o enti locali, di lavastoviglie carrellate e di un kit di stoviglie e posate da gestire in comunità. Il lavaggio delle stoviglie dovrà essere effettuato con detersivi biodegradabili, preferibilmente biologici e comunque non con i prodotti tradizionali.

- **Stoviglie compostabili (Mater-Bi®, Polilattato – P.L.A., ecc.):**

sono stoviglie formate da biopolimeri derivanti da amidi vegetali (ad es. mais). A fine pasto possono essere raccolte assieme ai resti di cibo con il rifiuto umido e, attraverso il processo di compostaggio, diventano terriccio fertile per l'agricoltura. Presentano dei costi di acquisto più elevati rispetto alle altre tipologie di posate. In commercio esistono molti articoli di questo tipo per rispondere a tutte le diverse esigenze.

Alcuni esempi:

- a) **Piatti, bicchieri e posate in Mater-Bi®**

Il Mater-Bi® è un biopolimero derivante da amido vegetale, completamente biodegradabile e compostabile. Resiste a una temperatura massima di 85°C ed è utilizzato per la produzione di posate oppure, in abbinamento al cartoncino, per piatti e bicchieri. Sotto forma di film, il Mater-Bi® è utilizzato anche per la produzione del packaging che avvolge i kit di posate.

b) Bicchieri e vaschette in P.L.A

Il P.L.A., come il Mater-Bi®, è un biopolimero derivante dall'amido di mais, completamente biodegradabile e compostabile. Resiste ad una temperatura massima di 50 - 60°C ed è utilizzato per la produzione di bicchieri e vaschette, con caratteristiche estetiche e meccaniche simili alle plastiche tradizionali ma, data la sua scarsa resistenza alle alte temperature, è adatto solo a cibi e bevande freddi.

c) Piatti, bicchieri e contenitori in polpa di cellulosa

La polpa di cellulosa si ricava dalle fibre residue della lavorazione di alcune piante, in particolare della canna da zucchero e del bamboo, ed è pertanto completamente biodegradabile e compostabile. Le fibre vergini di scarto della lavorazione della canna da zucchero, attraverso un processo di triturazione, cottura e lavaggio, vengono trasformate in polpa di cellulosa. Quest'ultima, una volta immessa in appositi stampi, viene pressata e trattata termicamente a 200°C, ottenendo così il prodotto finito, che verrà ulteriormente selezionato e sterilizzato con lampade UV. La polpa di cellulosa viene utilizzata per la produzione di piatti, contenitori con coperchio e bicchieri, resistenti al calore e quindi utilizzabili nel forno a microonde e in quello tradizionale.

d) Piatti e vassoi in foglia di palma

Sono realizzate con foglie di palma biodegradabili e compostabili al 100%. Queste stoviglie sono realizzate mediante lavaggio e pressatura ad alta temperatura delle foglie di palma di Betel che si staccano naturalmente dalle piante durante il loro normale ciclo di rinnovamento. Possono essere utilizzate per un breve periodo in forno tradizionale o microonde e non alterano il sapore dei cibi.

e) Posate in legno

Sono generalmente realizzate con legno di betulla e pioppo. Sono resistenti al calore, possono essere incenerite e sono biodegradabili e compostabili al 100%. Tutte le stoviglie usa e getta compostabili devono essere certificate, in ogni loro componente, in ottemperanza alla normativa europea di riferimento UNIEN 13432 del 2002. In alternativa, i prodotti potranno essere certificati per ogni loro componente con il marchio compostabile C. I. C. (Consorzio Italiano Compostatori).

Questi marchi sono sempre più spesso richiesti dai gestori degli impianti poiché certificano che i manufatti in entrata agli impianti sono effettivamente "compostabili" e si decompongono nel corso del processo di compostaggio.

• Piatti e bicchieri in plastica riciclabile (Polipropilene – PP; Polistirene – PS):

sono stoviglie che se correttamente separate possono essere completamente recuperate mediante riciclo. Non richiedono particolari risorse da un punto di vista organizzativo, se non la raccolta separata dal resto dei rifiuti. Dal riciclo del polipropilene e del polistirene sarà possibile produrre nuovi oggetti e ridare vita alla plastica utilizzata nel corso delle "Feste ECO-Sostenibili". Occorre fare attenzione alla pulizia di piatti e bicchieri durante la pulizia dei vassoi:

devono essere asportati i residui solidi di cibo dai piatti e i bicchieri devono essere privi di liquidi, altrimenti potrebbero esserci problemi di qualità per la plastica raccolta.

- **Imballaggi dei prodotti**

Dovranno essere acquistati prodotti realizzati con il minor numero possibile di imballaggi. Si dovranno, quindi, favorire l'acquisto di prodotti in confezioni più grandi e capienti o, in alternativa, con imballaggi costituiti da un solo materiale, in modo da facilitare le operazioni di recupero e/o smaltimento. È importante evitare quindi l'acquisto di prodotti monodose, il cui imballaggio, a parità di quantità di prodotto, genera una maggiore quantità di rifiuti ed è generalmente realizzato in poliaccoppiato, un materiale destinato nella maggior parte dei casi a smaltimento.

6 – Disciplina di assegnazione del Marchio “Feste ECO-Sostenibili”

Gli organizzatori degli eventi enogastronomici che aderiscono all'iniziativa e che, quindi, si impegnano ad adottare le disposizioni riportate nelle presenti linee guida, possono fregiarsi del nome di “Festa ECO-Sostenibile” ed ottenere il marchio realizzato.

7 – Disposizioni finali

a) Esclusioni

Sono escluse dal progetto “Feste ECO-Sostenibili” tutte le feste private non aperte al pubblico, per le quali vige la normativa generale per la raccolta differenziata dei rifiuti. Inoltre, rimangono esclusi gli eventi enogastronomici che non aderiscono al progetto “Feste ECO-Sostenibili”.

b) Vigilanza

Il Comune di Brescia potrà verificare il puntuale rispetto delle presenti linee guida.