

Bando
Oscar della Salute 2018
Premio Nazionale Rete Città Sane – OMS
www.retecittasane.it
MODULO PRESENTAZIONE PROGETTO

Titolo del progetto	#RePoP – Progetto Organico Porta Palazzo (progetto avviato con il nome #PoPP, da gennaio 2018 il nome è cambiato in #RePoPP)
Ente proponente	Comune di Torino – Direzione Ambiente e Verde
Referente del progetto	nome Simone cognome MANGILI Indirizzo via Corte d'Appello, 16 Telefono 011 01131169 e-mail simone.mangili@comune.torino.it
Città in cui ha avuto luogo il progetto	Torino
Popolazione del Comune	882.523
Durata del progetto:	(cominciato a novembre 2016, è tutt'ora attivo)
Descrizione di sintesi del progetto:	<p>Il progetto #PoPP (poi #RePoPP) nasce dalla volontà del Comune di Torino di migliorare la raccolta differenziata del mercato di Porta Palazzo con una azione diretta sul recupero dei rifiuti organici (la frazione principale dei rifiuti prodotti dal mercato). Il cui avvio è coinciso con la Settimana Europea per la Riduzione dei Rifiuti (novembre 2016). Primo step per raggiungere l'obiettivo è stata la distribuzione (a tutti i 260 ambulanti del settore ortofrutta) di carrelli reggisacco e una fornitura (gratuita e continuata nel tempo) di sacchi in bioplastica compostabile. A questa azione è stata affiancata quella del recupero delle eccedenze alimentari ancora edibili del mercato con il duplice scopo di: 1-ridurre gli sprechi alimentari; 2- garantire l'accesso al cibo in modo dignitoso a tutti coloro che a fine mercato frugavano tra i cumuli di rifiuti in cerca di cibo (il comune ha concesso a titolo gratuito due postazioni/banchi all'interno del mercato)</p> <p>La seconda fase è stata caratterizzata da azioni di sensibilizzazione e informazione sulla corretta raccolta differenziata (gli ambulanti prima del progetto usavano lasciare a fine giornata i rifiuti sulla piazza e non negli appositi cassonetti) nei confronti degli ambulanti e clienti, e di azioni volte alla sensibilizzazione e comunicazione agli avventori del mercato (stimati dalla camera di commercio di Torino in 100mila presenze a settimana) sulle buone pratiche per la riduzione degli sprechi alimentari con focus mirati alla conservazione del cibo, ricette antispreco, stagionalità e valori nutrizionale di frutta e verdura).</p>

	<p>La terza fase è rappresentata da azioni volte a migliorare l'integrazione dei migranti richiedenti asilo attraverso il lavoro volontario, con un percorso volto a trasformare quest'ultimo in tirocini formativi e poi in posti di lavoro. Per fare questo i richiedenti asilo sono stati formati, con lezioni frontali e visite guidate, svolte dagli operatori professionisti di Eco dalle Città, Edulren – settore educazione di Iren, Università di Scienze Gastronomiche e Slow Food) sul ciclo dei integrato rifiuti e contrasto agli sprechi alimentari, senza dimenticare corsi di miglioramento sulla lingua italiana e corsi di base di educazione civica.</p> <p>Promosso dal Comune di Torino (Assessorato all'Ambiente), in collaborazione con Associazione Eco dalle Città, Novamont, Amiat (Gruppo Iren) e The Gate, Università di Scienze Gastronomiche, con il supporto di Compagnia di San Paolo e Fondazione Crt</p> <p>Metodologia di progettazione: tavolo di coordinamento permanente con tutte le realtà coinvolte nel progetto</p>
<p>Obiettivi del progetto</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Migliorare la raccolta differenziata nel mercato di Porta Palazzo (piazza della Repubblica) -recuperare le eccedenze alimentari del mercato e redistribuzione in loco ai bisognosi -facilitare l'integrazione dei richiedenti asilo attraverso il volontariato con le azioni di recupero e la redistribuzione delle eccedenze alimentari -promuovere l'accesso al mondo del lavoro dei richiedenti asilo attraverso la creazione di contratti di lavoro in seguito a tirocini professionalizzanti (ad oggi attivato un contratto a tempo indeterminato part-time e tre tirocini) -dimostrare alla cittadinanza l'utilità di una buona integrazione
<p>Dimensione tematica a cui il progetto fa riferimento</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. investire nelle persone e nelle comunità che compongono le nostre città: una città sana dà l'esempio enfatizzando un focus umano sullo sviluppo della società e dando priorità agli investimenti nelle persone per migliorare l'equità e l'inclusione, attraverso un rafforzamento dell'empowerment; 2. progettare luoghi urbani che migliorano la salute e il benessere: una città sana dà l'esempio costruendo ambienti sociali, fisici e culturali adeguati a creare un luogo che sia attivamente inclusivo e faciliti la ricerca della salute e del benessere per tutti; 3. maggiore partecipazione e partnership per la salute e il benessere: una città sana dà l'esempio garantendo la partecipazione di tutti gli individui e le comunità alle decisioni che li riguardano e ai luoghi in cui vivono, lavorano, amano e giocano.

<p>Azioni realizzate</p>	<p>Azioni di sensibilizzazione e informazione agli ambulanti sul corretto conferimento dei rifiuti</p> <p>Formazione dei volontari richiedenti asilo su gestione rifiuti e spreco di cibo. Formazione con cadenza settimanale attraverso lezioni frontali realizzate dagli operatori professionisti di Eco dalle Città, EduIren – settore educazione di Iren, Università di Scienze Gastronomiche e Slow Food. Visite presso gli Ecocentri di Amiat-Gruppo Iren in collaborazione con EduIren.</p> <p>Recupero e redistribuzione quotidiana agli indigenti del cibo recuperato al mercato di Porta Palazzo. Pesata quotidiana a fini statistici del recupero</p> <p>Attività di animazione per sensibilizzare ambulanti e visitatori del mercato sullo spreco di cibo (cadenza settimanale)</p> <p>Corsi di miglioramento della lingua italiana e corsi di base di educazione civica per richiedenti asilo</p> <p>Interviste e sondaggi (con cadenza mensile) sul grado di consapevolezza degli ambulanti e visitatori sul tema dello spreco di cibo</p> <p>Show cooking (con cadenza mensile) al mercato con ricette antispreco. I migranti insegnano agli italiani come non sprecare e viceversa e rispettivo scambio di consigli per ridurre gli sprechi</p> <p>Corso di cucina antispreco per richiedenti asilo (8 volontari) svolto nelle Cucine condivise di Edit con lo chef Paolo Ribotto della Condotta Slow Food di Torino</p>
<p>Beneficiari finali del progetto e numero</p>	<p>Ambulanti settore ortofrutta (260 ambulanti)</p> <p>Soggetti in difficoltà economica (circa 50 a settimana, se si considera che ogni persona recupera cibo per la propria famiglia i beneficiari salgono a 200)</p> <p>Richiedenti asilo (dai 10 ai 15 volontari a settimana)</p> <p>Avventori mercato (Stima Camera di Commercio: 100.000 a settimana. Questi sono beneficiari indiretti del progetto)</p> <p>Elencare la/le categorie di beneficiari finali dell'iniziativa, indicandone il numero (se disponibile, o una stima)</p>
<p>Risultati attesi</p>	<p>-Miglioramento della raccolta differenziata: obiettivo 65% (base di partenza 43%)</p> <p>-Recupero cibo: 100kg/settimana</p> <p>-Beneficiari della redistribuzione eccedenze: 20/settimana</p> <p>-Attivazione contratti di lavoro/tirocinio volontari richiedenti asilo all'interno del progetto: 1 contratto/tirocinio nel primo anno</p> <p>-Migliorare la sensibilità e la consapevolezza di ambulanti e avventori sulla gestione dei rifiuti e sullo spreco alimentare</p>

	-Migliorare la consapevolezza dei migranti richiedenti asilo in campo civico e ambientale
Risultati raggiunti	<p>-Raccolta differenziata attualmente al 67,5% (media primo semestre 2018 al 66,9%). Nel mercato si è ridotta la frazione indifferenziata da circa 54% a 40% e si è raggiunto un corrispettivo aumento della frazione organica da circa 8% a oltre 30%. Nel 2019 l'obiettivo è raggiungere 70% di raccolta differenziata.</p> <p>-Recupero cibo: 220kg/settimana</p> <p>-Beneficiari della redistribuzione eccedenze: 50/settimana</p> <p>-Attivazione contratto di lavoro volontari richiedenti asilo: 1 contratto 3 tirocini (a questi vanno aggiunti 4 richiedenti asilo che hanno trovato lavoro nell'indotto del mercato di Porta Palazzo)</p> <p>-Attraverso sondaggi e interviste è stato possibile verificare una crescita di sensibilità e consapevolezza degli ambulanti sulla gestione dei rifiuti e sullo spreco alimentare</p> <p>-Attraverso lo strumento delle interviste è stato possibile osservare una maggiore consapevolezza dei migranti richiedenti asilo in campo civico e ambientale, che ha portato ad aprire nuove possibilità di lavoro e integrazione come la partecipazione a Terra Madre Salone del Gusto 2018 nelle vesti di "Sentinelle dei Rifiuti" per favorire la corretta raccolta differenziata durante l'evento</p>
Apprendimenti nella realizzazione del progetto	Descrivere lo scarto progettuale tra i risultati attesi e i risultati ottenuti
Costo totale del progetto (euro)	48.000 €/anno
Finanziamenti ottenuti	Il progetto è stato coperto con fondi provenienti da Associazione Eco dalle Città (per 8mila euro di risorse proprie), e 40 mila euro tra sponsorizzazioni (Novamont e Amiat-Gruppo Iren) e contributi provenienti da bandi (Fondazione Compagnia di San Paolo e Fondazione Crt)
Sostenibilità del progetto	Il progetto dopo quasi due anni di attività può reggersi (anche se in forma ridotta) grazie al lavoro volontario dei soci e collaboratori dell'Associazione Eco dalle Città. Esaurite le risorse iniziali il progetto prosegue grazie ai fondi intercettati attraverso i bandi
Strumenti di comunicazione utilizzati	<p>Realizzazione di campagne di comunicazioni sui principali social network (Facebook, Twitter e Instagram).</p> <p>Appuntamenti per la stampa per seguire tutte le fasi del progetto e relativa diffusione su giornali e riviste nazionali e estere</p> <p>Produzione di un video postato su youtube sia in italiano sia in inglese per diffondere il progetto</p> <p>Il progetto è inoltre stato diffuso come buona pratica nella pubblicazione di Eurocities: Full Circle, Cities and the Circular</p>

	Economy. 2017
Punti di forza del progetto	Diffusione delle buone pratiche sulla gestione dei rifiuti Attività di integrazione su tematiche di forte impatto come ambiente, ecologia e contrasto alla povertà e allo spreco di cibo Ridistribuzione delle eccedenze alimentari in loco Continuo confronto con i soggetti attuatori del progetto e beneficiari
Problematicità sorte durante l'attuazione del progetto	Rapporto con gli ambulanti e causa dell'assenza di una organizzazione che raggruppa e rappresenta tutti gli ambulanti
Il progetto è stato oggetto di valutazione? Se sì di che tipo?	
Parole Chiave per descrivere il progetto (massimo 5)	Raccolta differenziata, recupero eccedenze alimentari, spreco di cibo, integrazione, buone pratiche
Allegati (da inviare sempre in formato elettronico alla mail indicata)	Tutto ciò che aiuta la Commissione a valutare nel merito il progetto, soprattutto per i risultati raggiunti, ad es.: <ul style="list-style-type: none"> - https://www.youtube.com/watch?v=tPO9DZGseo - https://www.youtube.com/watch?v=emFj6GwKKMI - https://www.youtube.com/watch?v=aQMNnhmtM_c -

Modalità di partecipazione:

Ogni Comune partecipante potrà presentare al massimo un solo progetto per ognuna delle tre aree tematiche. Il "Modulo presentazione progetti" (scaricabile all'indirizzo www.retecittasane.it) opportunamente compilato, con gli eventuali allegati, dovrà pervenire entro le ore 12,00 del 13 ottobre 2018 esclusivamente al seguente indirizzo e-mail: cittasane@comune.modena.it Per informazioni: 059 2033535