

AMM.NE PROV.LE DI SIENA
14 MAR. 2011
PROTOCOLLO GENERALE

15
22



Consiglio Provinciale di Siena

E-MAIL PRESIDENTE CONS. PROV.
 " PRESIDENTE GIUNTA
 " ASS. WELFARE
 " SEGRETARIO GEN.
 " VICE-SEGRETARIO GEN.
 " SEGRETERIA CONS. PROV.
 (SEGUE ORIGINALS)

Siena 13 marzo 2011

AMMINISTRAZIONE PROV.LE DI SIENA
ARCHIVIO GENERALE
PROT. N° 42596 ca. 15
del 14 MAR. 2011 Fog. 22

**Al Presidente del Consiglio Provinciale di Siena
SEDE**

Mozione: LAST MINUTE MARKET-FOOD ovvero cibo solidale anche in Provincia di Siena.

Il Consiglio Provinciale

Premesso che:

Nelle economie ricche, nelle società dell'abbondanza e delle mille contraddizioni, ci sono migliaia di tonnellate di cibo non consumato;

a partire dalla fine degli anni '90 del secolo scorso, si è attivato un sistema virtuoso che recupera le eccedenze alimentari (confezioni danneggiate, data di consumo prossima alla scadenza) facendole arrivare sulla tavola di chi ne ha più bisogno e che le imprese alimentari (dal grande ipermercato al negozio sotto casa) possono risparmiare sui costi dello smaltimento mentre gli enti assistenziali ricevono cibo gratuitamente.

Considerato che su queste basi è nato il primo LAST MINUTE FOOD, il cibo della solidarietà: un sistema che permette di coniugare, a livello territoriale, le esigenze delle imprese for-profit con quelle degli enti no-profit, promuovendo una tipica azione di sviluppo sostenibile locale (prodotti invenduti che si consumano sul posto in cui si raccolgono) e rappresentando un esempio virtuoso di incontro tra domanda ed offerta, senza il vincolo del prezzo, poiché lo scambio è gratuito, avviene cioè attraverso il dono.

Valutato che gli stakeholders che partecipano al LAST MINUTE FOOD trarrebbero vantaggio dall'operazione poiché:

- le attività commerciali donando i prodotti invenduti, riducono i costi di smaltimento e hanno la possibilità di trarre vantaggi di natura fiscale oltre che di aumentare la visibilità sul territorio partecipando ad una iniziativa di alto valore etico e sociale;
- le pubbliche amministrazioni migliorano la qualità dell'assistenza fornita a persone svantaggiate e alle associazioni che si occupano di cura e tutela dei soggetti più deboli e possono inoltre razionalizzare e migliorare la gestione dei fondi destinati agli enti di

assistenza, avendo a disposizione una risorsa aggiuntiva (derivante da beni invenduti recuperati) a costi unitari molto bassi;

- le società che si occupano di smaltimento dei rifiuti diminuendo i prodotti nelle discariche potrebbero concedere uno sconto sulla tariffa di igiene ambientale alle attività commerciali che recuperano invece di smaltire;

Ritenuto che:

dopo la fase di studio, iniziata nel 1998 e quella sperimentale avviata a partire dal 2000, i progetti LAST MINUTE FOOD si stanno estendendo a macchia d'olio: Bologna e provincia, Ferrara e provincia, Modena, Verona, Empoli, Firenze, Montecatini, San Benedetto del Tronto, Spoleto, Trieste, Roma ecc. ecc.;

dall'esperienza del LAST MINUTE FOOD, è nata LAST MINUTE MARKET, una società di consulenza spin off dell'Università di Bologna, fondata da un gruppo di ex studenti, che opera su tutto il territorio nazionale sviluppando progetti territoriali volti al recupero dei beni invenduti (o non commercializzabili) a favore di enti caritativi, mettendo in rete gli stakeholders attraverso lo studio di progetti individualizzati e compatibili con le realtà territoriali, predisponendo tutti gli elementi per attivare il recupero dei beni invenduti attraverso una "cabina di regia" capace di fornire tutte le competenze necessarie per rendere il recupero dell'invenduto sicuro ed efficiente, applicando moduli che contengono dei protocolli fiscali ed amministrativi, igienico sanitari e logistico organizzativi già testati in diverse realtà. Il sistema adottato permette inoltre di evitare l'utilizzo di strutture aggiuntive (magazzini, frigoriferi, mezzi di trasporto), riducendo al minimo i costi e l'impatto ambientale.

Il Consiglio Provinciale di Siena impegna il Presidente e la Giunta

- a prendere contatti con la società LAST MINUTE MARKET per avere notizie circa la possibilità di attivare sul territorio della Provincia di Siena il progetto LAST MINUTE MARKET-FOOD (prodotti alimentari, eccedenze di attività commerciali e produttive) eventualmente estendendolo anche ai prodotti farmaceutici da banco e parafarmaci prossimi alla scadenza, ai libri e altri prodotti editoriali destinati al macero e a tutti i beni non alimentari;
- a costituire, sulla base di quanto risulterà dai contatti intercorsi, un tavolo di lavoro in cui sia presente un rappresentante dell'Amministrazione Provinciale di Siena che faccia da catalizzatore fra i vari interlocutori pubblici e privati sul territorio.

I consiglieri provinciali

Antonio Giudilli (Di Pietro – Italia dei Valori)

Marco Nasorri (Partito Democratico)

Roberto Renai (La Sinistra)