Lombardia

Progetto per il **recupero dell'olio alimentare domestico**

Valter Molinaro
Responsabile innovazione e gestione servizi

Coop per l'ambiente e la sostenibilità

Stiamo consumando più risorse di quanto la Terra ne possa generare. I cambiamenti climatici, la desertificazione, la riduzione delle fonti idriche sono alcuni dei segnali che il nostro pianeta ci sta inviando per farci **cambiare stile di vita e di farlo prima che sia troppo tardi.**

Il rispetto dell'ambiente è parte integrante del patrimonio di valori Coop, ispira i criteri di gestione di tutta la propria filiera e di ogni attività al **principio di precauzione**, a quello di **responsabilità** e a quello di **razionalizzazione dei consumi.**

Nella "Carta dei Valori delle Cooperative di Consumatori" troviamo i 10 principi dell'impegno Coop verso l'ambiente…

Leggi i 10 principi

Coop: i prodotti e l'impatto ambientale

Il cittadino può determinare le dinamiche che regolano il ciclo di vita di un prodotto, dal momento che le sue scelte influiscono sugli impatti connessi:

- **all'uso dei prodotti** (in maniera diretta);
- **alla progettazione e realizzazione** (tramite la domanda di prestazioni verdi dei prodotti);
- **al fine vita** (raccolta differenziata, recupero, corretto smaltimento).

La Grande Distribuzione ha molte responsabilità svolgendo un ruolo chiave tra *chi produce* e *chi consuma*:

- può favorire la **promozione e diffusione di comportamenti di acquisto** volti a ridurre l'impatto ambientale dei prodotti;

- può **coinvolgere** (o essere coinvolta) **tutti coloro che hanno un ruolo** strategico in questo processo (i consumatori, i distributori, le imprese e la Pubblica Amministrazione).

Da rifiuto a risorsa: raccolta differenziata

La gestione dei rifiuti costituisce **attività di pubblico interesse** ed è disciplinata al fine di assicurare un'elevata protezione dell'ambiente.

I rifiuti devono essere il più possibile recuperati, oppure se non è possibile, smaltiti **senza pericolo per la salute dell'uomo** e senza usare procedimenti o metodi che potrebbero recare pregiudizio all'ambiente.

Oltre alle direttive europee, in Italia la gestione dei rifiuti è disciplinata in via principale dal **D.L. n.22 del 5 febbraio 1997** (**Decreto Ronchi**)

I sistemi di raccolta differenziata dei rifiuti sono organizzati a livello locale dalle amministrazioni comunali.

La legge nazionale indica gli obiettivi (prorogati di anno in anno…)

(Ddl "collegato ambientale" alla legge di stabilità 2014 (legge 147/2013)

ANNO	2014	2016
%	**35**	**65**

Recuperare l'olio alimentare domestico...

In ***Italia*** vengono, ogni anno, immessi al consumo (direttamente come ***olio alimentare*** o perché presente in altri alimenti) **1.400.000 tonnellate** di ***olio alimentare*** per un **consumo medio pro capite di circa 25 Kg. annui**

(fonte: Ministero della Sanità).

Di questa quantità si stima un residuo non utilizzato pari a circa il 20%.

Ci troviamo di fronte a circa **280.000 tonnellate di *olio alimentare usato***, (circa 5 Kg. a testa) che ogni anno "restituiamo" all'ambiente sotto forma di residuo di fritture e di conserve.

Recuperare l'olio alimentare domestico...

<u>Tonnellate</u> di Olio alimentare recuperabile:

da utenza domestica 57%:	~	**160.000**
da utenza commerciale 25%:	~	**70.000**
da industria alimentare 18%:	~	**50.000**

Attualmente la quantità recuperata in Italia è di circa **36.000 tonnellate annue**, provenienti dalla raccolta delle attività di ristorazione

L' enorme fonte di dispersione nell'ambiente di olio vegetale usato, è prodotta **dall'olio riversato negli impianti fognari come rifiuto domestico.**

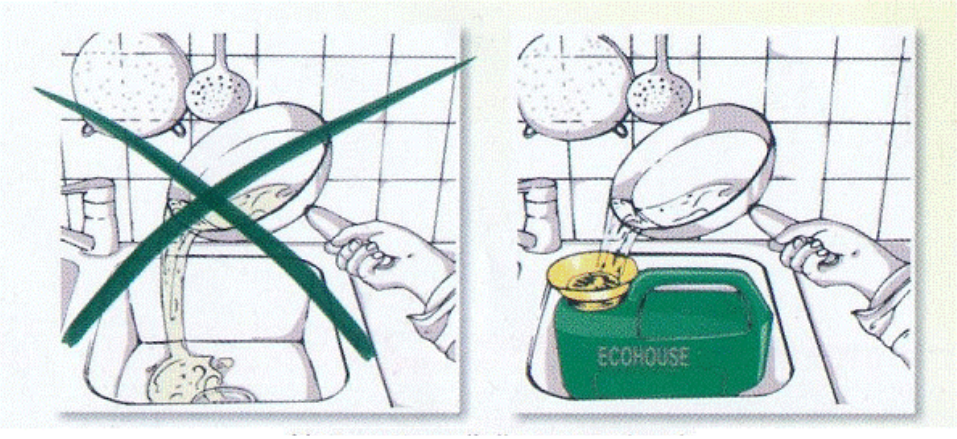
Recuperare l'olio alimentare domestico...

I danni ambientali dovuti allo smaltimento domestico errato dell'olio alimentare sono molto consistenti:

- se disperso nell'acqua ne impedisce l'ossigenazione
- se disperso nel suolo impedisce o limita l'assunzione dei nutrimenti da parte della flora e penetrando in profondità può danneggiare gravemente la falda acquifera
- l'olio alimentare versato nello scarico domestico aumenta sensibilmente i costi del sistema di depurazione
- **1 litro d'olio alimentare usato per friggere o per conservare gli alimenti, se disperso in acqua, forma una pellicola superficiale tale da coprire circa 1000 metri quadrati e rende non potabile circa 1 milione di litri d'acqua;**

Recuperare l'olio alimentare domestico...

L'olio alimentare di frittura o utilizzato per conservare gli alimenti è riciclabile al 100%.



Da un chilo di ***olio alimentare usato*** si ricavano **0,8 chili di base lubrificante rigenerata:** recuperando l'olio alimentare si realizzano significativi risultati ambientali

Dopo un processo di rigenerazione può essere utilizzato per svariati prodotti:

- Per la cogenerazione di energia elettrica e termica
- Per la produzione di biodisel per trazione
- Per la produzione di lubrificanti
- Per asfalti e bitumi
- Per la produzione di collanti, mastici e saponi industriali

Recuperare l'olio alimentare domestico...

L'utilizzo dell'olio esausto rigenerato rispetta gli obiettivi della Direttiva del Parlamento Europeo e la raccolta adempie alle prescrizioni del "Codice dell'Ambiente" art. 192 dlgs 152/2006.

Gli oli vegetali sono classificati come rifiuti speciali non pericolosi (codice CER 20.01.25)

Da qui nasce l'idea del progetto

Perché Coop dovrebbe recuperare l'olio alimentare domestico usato?

1) Coop vende la materia prima: olio di semi, di oliva, burro, strutto; oppure l'olio è contenuto nelle diverse conserve, per questo, in **coerenza con la nostra missione**, è importante impegnarsi per una corretta informazione ai soci e consumatori sul grave danno ambientale che si genera versando l'olio alimentare usato nelle reti di scarico idrico domestiche e attuare azioni concrete come quella di favorire e semplificare il recupero dell'olio;

Perché recuperare…

2) I sistemi di raccolta e recupero dell'olio alimentare usato di origine domestica **sono poco sviluppati** con la conseguenza che buona parte di tale rifiuto viene semplicemente gettato nelle reti di scarico idrico domestiche, determinando un notevole impatto ambientale;

3) La filiera è poco presidiata nel territorio da parte delle aziende locali per la difficoltà ed i costi organizzativi di una specifica raccolta differenziata domiciliare;

4) Oltre al danno ambientale si genera lo spreco di una preziosa risorsa che invece se fosse correttamente recuperata è quasi totalmente riutilizzabile come combustibile (bio diesel), o per produzioni industriali come additivo per colle, vernici, asfalto…;

Perché recuperare…

5) L'olio alimentare correttamente recuperato, oltre a ridurre l'impatto ambientale nell'acqua e nel suolo, genera un processo virtuoso che **riduce i costi della depurazione** delle acque reflue;

6) Attiviamo un processo di consapevolezza che vede come protagonista d'azione il singolo cittadino che in prima persona si relaziona con l'elemento fisico "olio" ne comprende la natura, le potenzialità e le conseguenze in positivo e in negativo, gestendolo in modo consapevole;

7) L'olio riutilizzato viene nobilitato passando da rifiuto a combustibile ecologico riducendo l'utilizzo del suolo agricolo per la produzione di semi vegetali trasformati in bio diesel e **aumenta il suolo agricolo per uso alimentare;**

Perché recuperare…

8) La raccolta presso i supermercati semplifica il sistema e consente di incrementare sensibilmente la percentuale di recupero, i contenitori riescono ad **intercettare le utenze di nuclei familiari** che si recano a fare acquisti e nel contempo svolgono la raccolta differenziata;

9) L'olio alimentare usato recuperato e riutilizzato **può generare risorse** che possiamo destinare alla sostenibilità economica di progetti ambientali, sociali, di legalità;

10) In coerenza con la nostra attività rivolta alle scuole, possiamo **attivare anche uno specifico percorso didattico** destinato ai ragazzi per analizzare il ciclo di vita dell'olio, trasformarlo da rifiuto a risorsa e **per promuovere comportamenti virtuosi** con strumenti comunicativi individuati dai ragazzi.

Recuperare l'olio alimentare domestico...

in progetto …

È rivolto ai consumatori, soci e clienti di Coop, finalizzato a realizzare il recupero e il riciclo presso la rete di vendita.

Nasce come parte innovativa ed integrante del sistema esistente, propone di raccogliere, in contenitori dedicati collocati presso i punti vendita COOP, l'olio alimentare usato domestico, raccolto nel proprio domicilio dal consumatore.

La raccolta dell'olio usato da parte del consumatore avviene direttamente **in bottiglie di plastica** di uso comune (es. acqua minerale, detersivo,…) che vengono **conferite in appositi contenitori,** collocati presso i punti vendita Coop, gestiti dall'azienda municipalizzata, partner del progetto.

Recuperare l'olio alimentare domestico…

il processo nelle case dei consumatori e all'interno dei supermercati:

DUE SEMPLICI GESTI PER RACCOGLIERE L'OLIO ALIMENTARE:

A casa raccogli l'olio alimentare in una qualsiasi bottiglia di plastica pulita

Porta la bottiglia con te quando vieni alla Coop e inseriscila ben chiusa nell'apposito raccoglitore

Recuperare l'olio alimentare domestico…

DALL'OLIO ALL'OLIO IL PROGETTO DI COOP

Raccogliere l'olio con Coop è un gesto ancora più responsabile! Devolviamo parte del ricavato al progetto della cooperativa di Libera Terra "Le terre di Rita Atria" per piantare nuovi ulivi nei terreni confiscati alle mafie e anche in questo modo coltiviamo responsabilità.

LIBERA
ASSOCIAZIONI, NOMI E NUMERI
CONTRO LE MAFIE

Dall'olio all'olio… un esempio concreto di economia circolare