



BOX RIUSO MAGNETE

Dalla primavera di quest'anno, presso il Centro Raccolta Magnete di via Mattarella, è disponibile un box adibito alla raccolta di beni riutilizzabili. Al momento del conferimento di oggetti in buone condizioni al Centro di raccolta i proprietari possono renderli disponibili per l'avvio a riutilizzo consegnandoli presso il box. Hera Spa, gestore del Centro di raccolta Magnete ha sottoscritto un accordo con l'Associazione Porta Aperta che prevede a ritirare tali oggetti e a reimpiegarli tramite donazione, vendita o recupero.



FARMACO AMICO

È un protocollo sottoscritto dal Comune di Modena ed Hera spa, con la collaborazione di LMM, Impresa Sociale srl, che promuove il riutilizzo di farmaci non ancora scaduti e adeguatamente conservati. Sono attualmente coinvolte una decina di farmacie territoriali; i farmaci raccolti sono selezionati da un gruppo di farmacisti volontari e destinati ad Enti beneficiari (Porta Aperta, Fondazione ANT, altri Enti di assistenza locali o Enti no profit coinvolti in progetti di cooperazione in paesi in via di sviluppo) che li impiegano per i loro fini istituzionali.



CAMBIA IL FINALE

È un progetto, promosso da Hera Spa, in collaborazione con Last Minute Market, che promuove il riutilizzo degli ingombranti in buono stato destinati a smaltimento con la collaborazione di Onlus sul territorio che li avviano al riutilizzo. Per donare beni ingombranti in buono stato il cittadino può contattare le ONLUS Tric e Trac - Associazione Insieme in quartiere x la città, Associazione Porta Aperta e Libellula Cooperativa sociale Onlus.

A cura dell'ufficio comunicazione del Comune di Modena - Ciria Casaranta

Settimana Europea per la Riduzione dei Rifiuti 2019

Educare alla riduzione dei rifiuti: Conosci, Cambia, Previeni

Domenica 24 novembre ore 15.30 - 18.30
presso il Laboratorio Dida - Largo Porta S. Agostino, 337 (Palazzo dei Musei)

- 1,2,3, STELLA Laboratori ed attività per giocare e costruire creativamente **Laboratorio di "ALIANTI VOLANTI"**
Portate una cannuccia, al resto pensiamo noi!
A cura dell'Associazione "Zero in Condotta"
- **Punto Informativo a cura delle Guardie Ecologiche di Legambiente** sulle buone pratiche per la gestione dei rifiuti e la raccolta differenziata

PER INFORMAZIONI:

www.comune.modena.it/musa
www.facebook.com/musaModena/
MUSA - Multicentro Ambiente e Salute Modena
e-mail: musa@comune.modena.it
tel. 059 203 2390
via Santi, 40 - 8° piano - 41123 Modena



Il Comune di Modena/MUSA sta organizzando iniziative nell'ambito della Settimana Europea per la Riduzione dei Rifiuti che verrà celebrata dal 16 al 24 novembre 2019. Secondo l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Alimentazione e l'Agricoltura (FAO), ogni anno vengono sprecati circa un terzo degli alimenti destinati al consumo umano (1,3 miliardi di tonnellate). In un'epoca in cui la mania di togliere il superfluo da casa sta raggiungendo una certa importanza, si vuole sfruttare la popolarità di questa tendenza per correggere l'inclinazione a generare rifiuti e promuovere un'alternativa all'eliminazione del superfluo. Invece di gettare gli oggetti, i beni non utilizzati possono essere scambiati e donati.

Obiettivo della SERR 2019 è quindi quello di educare all'impatto che l'eccessivo consumo e la generazione di rifiuti possano avere sull'ambiente in modo tale da cambiare il proprio comportamento e le abitudini quotidiane al fine di ridurre i la produzione di rifiuti.

Inoltre, il Comune di Modena insieme a diversi partner tra cui Hera promuove il suo impegno in alcuni progetti tutto l'anno; segnaliamo, in particolare:

CIBO AMICO

Il progetto 'CiboAmico' è attivo presso il Mercato Albinelli di Modena da novembre 2017. L'iniziativa permette agli esercenti del Mercato Coperto Albinelli di donare ai bisognosi le eccedenze alimentari delle proprie attività. Il progetto, nato su proposta di HeraLab, è stato sviluppato grazie alla collaborazione di Hera, Comune di Modena, Last Minute Market - Impresa Sociale srl,

Mercato Coperto Albinelli, Italian Bike Messenger Società Cooperativa, Fondazione CEIS.

Dallo sviluppo della fase sperimentale, portata avanti con il supporto di Associazione Porta Aperta, è emerso il recupero di 2.750 chili di prodotti in un anno, pari a circa 8mila euro donati. Da gennaio 2019 è subentrata come ente beneficiario la Fondazione Ceis, alla quale gli esercenti interessati possono donare le proprie eccedenze nelle giornate di mercoledì e venerdì, tutte le settimane dell'anno.

Come emerge dalla descrizione del progetto l'iniziativa è finalizzata a realizzare un sistema di raccolta di prodotti alimentari non più vendibili ma perfettamente utilizzabili. Il progetto ha come scopo principale quello di ridurre la produzione di rifiuti e combattere lo spreco alimentare. Questo si traduce nel sostegno ad enti del terzo settore, quale appunto la Fondazione Ceis, che beneficia dei prodotti recuperati all'interno delle proprie strutture.

AVANZA, IL PROGETTO DELLA FOODBAG:

Contrastare lo spreco alimentare anche nei ristoranti attraverso il recupero delle eccedenze e promuovere comportamenti attenti al bene della comunità. Questi gli obiettivi di "AVANZA Riduci, Rigusta, Riutilizza", un progetto che mira ad allungare, da un lato, la vita di una pietanza avanzata e destinata alla spazzatura e, dall'altro, ad offrire la possibilità di portarsi a casa il cibo non consumato per degustarlo in un secondo momento. Si tratta - sottolineano gli ideatori e sostenitori del progetto - di una operazione prima di tutto di sensibilizzazione, nata per favorire un consumo responsabile ed etico

L'iniziativa è promossa dalla Camera di Commercio di Modena e dal Comune di Modena, ha preso il via in occasione della "Giornata mondiale contro lo spreco alimentare" e i 40 ristoratori del Consorzio Modena a Tavola hanno deciso di aderire, creando così sul territorio provinciale una rete vir-

tuosa di ristoranti. Ai clienti verrà offerta l'opportunità di non sprecare quanto non consumato: una volta ultimato il pasto, infatti potrà conservare, in modo sicuro ed igienico, il cibo e le bevande rimaste utilizzando una serie di contenitori food bag appositamente realizzati.

La buona pratica della Good Food Bag è stata attivata anche in alcune scuole primarie modenesi grazie al contributo di Legambiente.

CONTRIBUTI PER L'ACQUISTO DI KIT DI PANNOLINI LAVABILI

Al fine di incentivare comportamenti virtuosi nel rispetto dell'ambiente, stili di vita di maggior sostenibilità ambientale e limitare la produzione di rifiuti, il Comune di Modena eroga un contributo a famiglie residenti nel Comune di Modena (anche composte da genitori single), con minori di età compresa tra 0 e 2 anni, che decidono di utilizzare i pannolini lavabili anziché quelli usa e getta.

Tutte le informazioni sul bando a questo indirizzo: www.comune.modena.it/ambiente/bando-contributi-pannolini-lavabili

ITINERARIO "RIDUCO, RICICLO, RIUSO"

Attraverso un incontro in classe gestito attraverso la discussione con gli studenti e l'attività esperienziale ed un incontro gioco, la finalità del percorso è quella di individuare le buone pratiche relativamente alla gestione dei rifiuti: la riduzione, il riuso, il riciclo, con attenzione allo spreco alimentare ed all'impronta ecologica. Promuovere la raccolta differenziata e farne conoscere i vantaggi (sul piano della salvaguardia ambientale e sul piano economico). Attività (realizzata a scuola) progettata e proposta in collaborazione con Memo.

CONDOMINI SOSTENIBILI

Esperienze di condomini virtuosi; in collaborazione con Acer e Guardie Ecologiche di Legambiente.