



GUIDA PRATICA PER L'ORGANIZZAZIONE DI UNA ECOLO-FÊTE

INDICE

FESTE E SAGRE IN VALLE D’AOSTA	2
COS’È UNA “ECOLO-FÊTE”	2
ECOFESTE ED ECOSAGRE	2
LE ECOLO-FÊTES VALDOSTANE	3
GLI OBIETTIVI PRINCIPALI	3
I PRINCIPI GUIDA - IL DECALOGO	3
ORGANIZZARE UNA ECOLO-FÊTE	4
PREMESSA	4
COME ORGANIZZARE, DUNQUE, UNA ECOLO-FÊTE?	4
IL RESPONSABILE / LA SQUADRA / LA COMUNICAZIONE	5
IL RESPONSABILE	5
LA SQUADRA	6
LA COMUNICAZIONE	6
LA RACCOLTA DIFFERENZIATA	6
LA RIDUZIONE DEI RIFIUTI	8
COSA VUOL DIRE?	8
LE STOVIGLIE	9
LE BEVANDE	9
TOVAGLIE, TOVAGLIOLI, TOVAGLIETTE	10
ASPORTO DEI CIBI NON CONSUMATI NEL PIATTO E CREAZIONE DELLA MEZZA PORZIONE	10
CONCLUSIONI	11
MARCHI ECOLOGICI CITATI NEL TESTO	12

FESTE E SAGRE IN VALLE D'AOSTA

La tradizione della Valle d'Aosta si esprime attraverso i variopinti carnevali storici, i tipici combattimenti incruenti tra mucche o tra capre, le numerose feste anche di carattere religioso, le tradizionali “veillà” e le numerose sagre eno-gastronomiche, ispirate dalla passione per la montagna e dal desiderio di rievocare la vita rurale del passato.

Mantenere vive le tradizioni è uno degli scopi dei tanti eventi legati all'artigianato locale, manifestazioni multiformi con momenti eno-gastronomici. Il folclore della Valle si manifesta, poi, con varie espressioni musicali e nelle tante esibizioni dei gruppi folkloristici locali con danze e costumi tradizionali.

Negli ultimi anni si sono moltiplicati i mercatini che valorizzano i prodotti della filiera alimentare del territorio valdostano, come “Le marché au Fort”, l'agrimercato “Lo Tzaven”, Cantine aperte, ecc. Prevale il concetto dei *prodotti a Km 0* e il legame con una manifestazione a “impatto 0” diventa prioritario per promuovere al meglio i prodotti e il territorio.

Nella realtà valdostana, feste e sagre di paese sono numerose e vengono organizzate in ogni periodo dell'anno.

COS'È UNA “ECOLO-FÊTE”

Ecofeste ed ecosagre

Le feste di paese sono importanti momenti di aggregazione dedicati alla diffusione della testimonianza di tradizioni, usi e costumi, attraverso la degustazione di cibi tipici preparati secondo antiche ricette, ma anche momenti e vetrine dove le buone pratiche e l'ottemperanza di regole fondamentali del vivere comune sono visti come comportamenti virtuosi, che possono essere replicati da organizzatori e frequentatori in altri contesti sociali (famiglia, lavoro, scuola, ecc.).

Ecosagra o Ecofesta è un modo ecologico di organizzare e gestire queste feste, in genere sponsorizzate da enti pubblici, quali Comuni, Pro Loco, Associazioni o altri soggetti.

Le esperienze in tal senso in Italia e all'estero sono sempre più numerose; le Pro Loco o le Associazioni delle diverse località tendono a prendere seriamente in considerazione il problema dei rifiuti, individuando le strategie volte alla riduzione dell'impatto ambientale delle manifestazioni organizzate.

Le Ecolo-Fêtes valdostane

La festa/sagra eco-sostenibile valdostana, se risponde ai principi di sostenibilità ambientale descritti in questa Guida, può fregiarsi della denominazione “Ecolo-Fête”.

Le Ecolo-Fêtes sono nate nel 2009, all’interno del programma della Settimana Europea per la Riduzione dei Rifiuti: il 23 novembre 2009 è stata siglata la firma dell’Accordo di collaborazione volontaria fra Assessorato Territorio e Ambiente e l’Associazione regionale Pro Loco Valle d’Aosta.

L’Assessorato regionale ha nel tempo messo a disposizione dei soggetti aderenti all’Accordo un kit di materiale promozionale e vassoi.

Gli obiettivi principali

I principali obiettivi da rispettare nell’organizzazione di una Ecolo-Fête sono i seguenti:

- minimizzare gli impatti ambientali;
- ridurre i rifiuti prodotti;
- svolgere la raccolta differenziata di tutte le tipologie avviabili alla valorizzazione, quali vetro, carta, multimateriale (plastica + metalli), organico e indifferenziato, nel modo corretto;
- diminuire il ricorso a materie prime non rinnovabili;
- utilizzare le feste come veicolo per la sensibilizzazione e l’informazione ambientale di organizzatori e partecipanti.

I principi guida - il Decalogo

Per agevolare l’organizzazione di una Ecolo-Fête è stato predisposto un Decalogo di buone pratiche, utilizzabile da volontari e dagli organizzatori di feste e sagre per realizzare un’autovalutazione sulla propria festa e per avere sempre a disposizione i principi guida a cui si deve ispirare una Ecolo-Fête.

Dedicare un po’ di tempo alla progettazione delle feste e alla loro gestione ambientale è un fatto sociale ed educativo molto importante, oltreché un gesto di educazione civica di cui la nostra società ha spesso necessità.

ORGANIZZARE UNA ECOLO-FÊTE

Premessa

L'organizzatore di una festa o sagra a basso impatto ambientale ha l'opportunità di raggiungere molteplici obiettivi:

- dare un segnale di coerenza circa il proprio impegno verso la tutela dell'ambiente;
- mostrare come sia fattibile e semplice introdurre cambiamenti nel proprio stile di vita, senza con questo compromettere il proprio benessere, anzi contribuendo ulteriormente a migliorarlo;
- ridurre la produzione di rifiuti, specialmente nei Comuni di piccole dimensioni, in occasione di questi eventi.

Come organizzare, dunque, una Ecolo-Fête?

E' importante innanzitutto – come prima regola – pensare in maniera “ecologica” fin dalle prime fasi di organizzazione: è infatti in questo momento che si prendono le decisioni relative ai fornitori da contattare, ai tipi di materiali da utilizzare, come strutturare l'approvvigionamento di cibi e di bevande, ecc.

Si renderà pertanto necessario fissare come primo passo un incontro preliminare tra tutti i soggetti coinvolti nell'organizzazione, allo scopo di elaborare la strategia che meglio si adatta all'atteggiamento ecologicamente sostenibile che dovrà accompagnare tutto l'evento in oggetto.

Nel corso dell'incontro, un Responsabile designato dovrà sincerarsi che tutto il personale coinvolto sappia come si effettua in modo corretto la raccolta differenziata e, nel caso di dubbi e incertezze, fornire le adeguate informazioni sulle pratiche corrette.

La comunicazione circa la necessità di adottare comportamenti eco-compatibili non deve riguardare infatti solo il pubblico, ma deve coinvolgere in primo luogo i soggetti che si occupano dell'organizzazione e della gestione operativa dell'evento: sono questi ultimi infatti coloro che, se ben informati e consapevoli del ruolo che stanno svolgendo, possono veicolare – con i propri comportamenti – le corrette informazioni al pubblico che presenzia e anima la nostra festa.

Le azioni che si possono seguire in fase di organizzazione sono molteplici e variegate; ne riportiamo alcuni esempi:

- prevedere materiale informativo su carta ecologica/riciclata per divulgare la festa, nella quantità strettamente necessaria in modo da non creare sprechi;
- pianificare l'utilizzo di bevande alla spina, privilegiando comunque l'acqua potabile del rubinetto, a minor costo e facilmente reperibile; la si può distribuire con l'ausilio di caraffe;

- effettuare acquisti di generi alimentari privilegiando quelli a km 0 oppure, laddove non possibile (come ad es. per the e caffè), quelli derivanti da commercio equo e solidale;
- predisporre l'uso di tovaglie e tovaglioli in materiale riutilizzabile;
- prevedere di raccogliere l'eventuale olio di frittura in idonei contenitori al fine del successivo conferimento, appoggiandosi alle ditte che svolgono il servizio di raccolta dei rifiuti ed eventualmente, in base alle quantità prodotte, ai centri di raccolta comunali;
- organizzare con l'azienda che si occupa della raccolta dei rifiuti urbani, l'eventuale potenziamento e la dislocazione nel luogo dell'evento di cassonetti e contenitori adeguati alla raccolta differenziata, che siano facilmente accessibili, sia al personale che gestisce l'evento sia agli utenti che vi partecipano, e siano soprattutto riconoscibili in relazione alle differenti tipologie di rifiuti che si intendono raccogliere separatamente;
- predisporre un servizio di controllo che si accerti delle corrette modalità di conferimento dei rifiuti negli appositi contenitori;
- riportare negli spazi della festa informazioni volte a diffondere comportamenti eco-compatibili;
- fornire ai cittadini che vengono alla nostra festa chiare informazioni circa le condotte corrette da attuare.

IL RESPONSABILE - LA SQUADRA - LA COMUNICAZIONE

Il Responsabile

Il soggetto organizzatore della nostra Ecolo-Fête dovrà designare tra le proprie fila un Responsabile della gestione rifiuti, che si occupi di:

- raggiungere e rispettare gli obiettivi di eco-compatibilità;
- fungere da referente e guidare tutte le fasi organizzative e gestionali;
- formare la squadra a suo supporto e istruirla su come ridurre i rifiuti, effettuare la raccolta differenziata e su tutte le fasi del progetto;
- dare informazioni ai partecipanti.

Il Responsabile si deve interfacciare con la ditta incaricata della raccolta rifiuti per coordinare al meglio tutte le fasi di consegna e posizionamento dei contenitori atti alla raccolta all'interno degli spazi della festa e, una volta finita la festa, di ritiro, svuotamento e presa nuovamente in carico degli stessi.

La squadra

Per aiutare il Responsabile nel suo compito è bene che sia predisposta una squadra di persone, il cui compito sarà:

- condividere con il Responsabile tutti i compiti e gli impegni organizzativi e gestionali, in particolare gli obiettivi di eco-compatibilità;
- vigilare sui conferimenti di rifiuti nel corso della manifestazione e, qualora se ne presenti la necessità, informare i partecipanti su come, dove e perché conferire i rifiuti;
- contribuire a tenere pulito il luogo dell'evento, in particolare le aree predisposte alla raccolta rifiuti.

La comunicazione

Il materiale informativo prodotto per pubblicizzare l'Ecolo-Fête dovrà far riferimento ai contenuti ambientali. Striscioni, poster, manifesti, locandine, volantini, ecc. dovranno dedicare uno spazio all'eco-compatibilità della festa.

Anche nel corso dell'evento e nei suoi spazi è importante che venga predisposta una comunicazione volta alla divulgazione delle motivazioni e degli obiettivi della specifica Ecolo-Fête finalizzata a fornire informazioni precise su come differenziare i rifiuti e su come produrne di meno.

Il materiale informativo dovrà essere stampato su carta riciclata o ecologica (ad es.: Ecolabel, FSC o PEFC) e su di esso andrà indicato che la carta utilizzata è di questo tipo.

Per promuovere al pubblico l'Ecolo-Fête, possono essere organizzate azioni pubblicitarie innovative e originali a "impatto zero", come ad esempio spot radiofonici o sezioni dedicate su siti web.

LA RACCOLTA DIFFERENZIATA

Tra i comportamenti che si devono tenere affinché una festa/sagra possa essere considerata ecologica, merita un discorso a sé il tema della raccolta differenziata dei rifiuti che vengono prodotti sia nella fase di preparazione dell'evento sia durante il suo stesso svolgimento.

Occorre innanzitutto fare una precisazione in merito: produrre a monte meno rifiuti possibili è certamente importante quanto, se non di più, differenziarli correttamente a valle. La predisposizione di un evento deve quindi avvenire in quest'ottica, privilegiando comportamenti e azioni che contribuiscono a raggiungere l'obiettivo zero rifiuti!

E' dunque preferibile, ad esempio:

- optare per la fornitura di bevande alla spina piuttosto che in contenitori quali il vetro e la plastica, pur riciclabili;
- prediligere cibo e prodotti vari, ad esempio per la pulizia, che possano ridurre gli imballaggi come grossi dispenser di detersivi;
- scegliere stoviglie che siano riutilizzabili, quando possibile.

Fatta questa precisazione, occorre predisporre tutto ciò che è necessario per agevolare e incentivare al massimo la raccolta differenziata di quanto residua dopo le operazioni sopraccitate, che concorrono a ridurre considerevolmente la mole dei rifiuti prodotti.

A tal fine è indispensabile prendere contatto, in tempo utile a consentire l'organizzazione del servizio, con l'azienda incaricata della gestione dei rifiuti nel comprensorio (Autorità di SubAto tra cui anche il Comune di Aosta).

Con dati tangibili sottomano (affluenza all'evento nelle precedenti edizioni, previsioni su quantità di cibo e bevande che verranno somministrate, ecc.) è necessario richiedere un servizio ad hoc che consenta di coprire l'area dell'evento per tutta la sua durata.

Nello specifico, si richiederà la fornitura di contenitori per la raccolta di tutte le tipologie di rifiuto prodotte, dimensionati in base a quanto si prevede sia lo scarto che dovranno contenere:

- bidoni/cassonetti per la raccolta di vetro;
- bidoni/cassonetti per la carta, ed eventualmente anche per il cartone;
- bidoni/cassonetti per il multimateriale (plastica + metalli);
- bidoni/cassonetti per il rifiuto organico;
- bidoni/cassonetti per il rifiuto indifferenziato;
- contenitori speciali per la raccolta dell'olio di frittura quando previsto.

Eccezion fatta per il contenitore per l'olio da frittura, che sarà collocato unicamente in luogo protetto e in prossimità delle cucine, i restanti contenitori dovranno essere dislocati in modo da essere ben raggiungibili, sia da parte dei gestori dell'evento sia da parte dell'utenza.

Per tale ragione è opportuno che vi siano diversi punti di raccolta, collocati in punti strategici, ognuno dei quali dovrà ospitare tutte le tipologie di contenitori per la raccolta differenziata.

Questa accortezza ha lo scopo di incentivare gli utenti a separare correttamente i propri rifiuti, offrendo sempre e ovunque tutte le soluzioni nello stesso punto di raccolta.

I contenitori dovranno riportare chiaramente, con caratteri ben visibili, quale tipologia di rifiuto è possibile conferirvi.

Per agevolare ulteriormente la raccolta differenziata può essere utile predisporre accanto a ciascuna postazione – che, come detto, deve essere completa di tutte le tipologie di contenitori –

dei pannelli informativi o una locandina in cui viene spiegato come fare una corretta raccolta differenziata.

Lo schema di pannello informativo può essere il seguente:

- disegno/immagine colorato/a del contenitore;
- elenco di rifiuti che vi si può conferire;
- immagini/disegni dei rifiuti per dare immediata evidenza del tipo di conferimenti ammessi.

Si può aggiungere anche qualche curiosità che attiri l'attenzione del pubblico, quale ad esempio il quantitativo di carta, vetro, ecc. raccolto in modo differenziato in altri eventi simili; cosa viene fatto con quella risorsa così recuperata; quanto tempo impiega quel materiale a degradarsi, se non correttamente smaltito; e così via...

E' inoltre indispensabile che i soggetti che si occupano a vario titolo della gestione dell'evento (camerieri, inservienti, cuochi, animatori, ecc.) siano informati in maniera precisa sulle modalità di smaltimento rifiuti. Consegnate loro copia del decalogo o del programma di gestione dei rifiuti della festa.

Questi soggetti devono:

- conoscere la dislocazione dei punti di raccolta (per sé e per dare corrette indicazioni agli utenti in caso di richiesta);
- conoscere come si differenziano correttamente i rifiuti.

Questo tipo di comunicazione interna e di conoscenze pregresse sono assolutamente necessarie, in quanto con la competenza e la professionalità di personale qualificato è possibile fornire il buon esempio a tutti i partecipanti.

LA RIDUZIONE DEI RIFIUTI

Cosa vuol dire?

Ridurre la quantità di rifiuti è importante perché è il passaggio obbligato per iniziare a promuovere uno stile di vita più adatto all'ambiente in cui viviamo.

Le risorse della Terra non sono infinite e, se non si inverte la tendenza al consumo e allo spreco, le generazioni future si troveranno di fronte a un ambiente ostile alla vita, in cui i conflitti sociali generati dai problemi ambientali diventeranno un serio ostacolo allo sviluppo e al benessere globale.

Ridurre = non gettare, ma riutilizzare. Cosa vuol dire?

- rivalutare le esigenze dello stile di vita attuale, rivedendo i propri bisogni in funzione di quello che effettivamente serve e non solo di quello che il mercato propone;

- riutilizzare oggetti, materiali e strumenti di vario genere, anche se già utilizzati da altri, pensando a conservarli in efficienza con una corretta manutenzione prima di decidere di trasformarli in rifiuti.

Allungando il ciclo di vita di un oggetto evitiamo di creare un rifiuto, utilizzando così le risorse in modo più sostenibile, e di comprarne un altro, riducendo il consumo di materie prime per la produzione di un bene nuovo.

In generale, si tenga sempre a mente che, un acquisto per essere davvero sostenibile, deve:

- essere necessario;
- essere durevole;
- essere fatto con materiale riciclato;
- avere poco imballaggio o meglio ancora non averne per nulla;
- favorire il risparmio energetico;
- essere prodotto localmente, senza sfruttamento dei lavoratori;
- rispondere al principio delle 4 “R”: risparmio, riuso, riciclo, recupero.

Le stoviglie

Tutte le feste, sagre o manifestazioni in genere con somministrazione di cibi o bevande dovrebbero utilizzare stoviglie, posate e bicchieri riutilizzabili (ceramica, metallo, vetro, ecc.). Tuttavia, a seguito delle nuove modalità di gestione dei rifiuti in Valle d’Aosta, è possibile utilizzare piatti, bicchieri e stoviglie compostabili che possono essere utilizzati, in alternativa a quelli in plastica o a quelli lavabili, purché il quantitativo di tali rifiuti non comprometta il raggiungimento della soglia del 5% di frazione estranea presente nella frazione organica totale da avviare al recupero, con la conseguente applicazione della tariffa più gravosa per il conferimento all’impianto di trattamento.

In merito a quanto sopra, si rinvia alla nota della Struttura Attività estrattive e rifiuti in data 5 maggio 2016, prot. n. 3921/TA, visionabile sul sito istituzionale della Regione, al seguente link:

http://www.regione.vda.it/territorio/ambiente/rifiuti/ecolo-fetes_i.aspx

Le bevande

Tra le buone pratiche per la riuscita di una Ecolo-Fête c’è sicuramente la fornitura di bevande in maniera sostenibile.

Il sistema di minor impatto ambientale è sicuramente rappresentato dalla distribuzione con il metodo cosiddetto alla spina.

Sul mercato sono presenti vari distributori di prodotti destinati alla distribuzione alla spina; qualora questo non fosse praticabile è importante prevedere il corretto smaltimento del vetro, se possibile a rendere, diminuendo così l'uso di bottiglie di plastica.

Discorso a parte merita l'acqua. Questa dovrebbe essere privilegiata rispetto a qualunque altra bevanda, in quanto più salutare, economica e dissetante. La regola della distribuzione alla spina vale anche in questo caso, con la possibilità di sfruttare gasatori che rendono l'acqua frizzante, in modo da lasciare la scelta ai consumatori in base ai loro gusti e alle loro abitudini.

I distributori alla spina possono essere dislocati in alcuni punti strategici della Ecolo-Fête (se di dimensioni importanti), in modo da lasciare ai singoli fruitori la possibilità di recarvisi a prelevare le bevande, oppure in un'unica postazione dal personale addetto alla gestione dell'evento, qualora questo sia di dimensioni modeste e non comporti lunghi tempi d'attesa da parte degli utenti.

Nel primo caso, la predisposizione di pannelli informativi sulle caratteristiche di ciascuna bevanda e sui vantaggi che comporta il consumo dell'acqua potabile del rubinetto rispetto all'acqua in bottiglia può essere un ulteriore momento di riflessione e di approfondimento.

Tovaglie, tovaglioli, tovagliette

Basandoci sull'oramai famosa gerarchia della gestione dei rifiuti, tovaglie, tovagliette e tovaglioli dovranno, se non è possibile farne a meno, essere possibilmente riutilizzabili.

In seconda battuta è preferibile utilizzare tovagliame in carta riciclata, sfruttando lo spazio sulla tovaglietta per informare l'utente sui contenuti eco-compatibili della festa cui sta partecipando, richiamandolo così all'assunzione di una responsabilità individuale e chiedendo la sua collaborazione piena al rispetto dei principi di una Ecolo-Fête.

Asporto dei cibi non consumati nel piatto e creazione della mezza porzione

Lo spreco di risorse è uno dei grandi problemi legati al nostro stile di vita.

Nel corso delle manifestazioni enogastronomiche si producono grandi quantità di cibo, una parte del quale non viene consumato e diventa quindi rifiuto.

Per questi motivi è importante che la nostra Ecolo-Fête preveda la possibilità da parte del partecipante di portarsi a casa il pasto non consumato. Molte sagre già prevedono questa opportunità.

Bisognerà quindi prevedere, o invitare i cittadini a dotarsi di propri contenitori riutilizzabili per l'asporto e indicare in modo chiaro nei materiali di informazione che tutto il cibo non consumato in loco potrà essere portato a casa per essere consumato in un secondo momento.

Si può inoltre prevedere le mezze porzioni per i bambini (e non solo), in modo che nel piatto rimanga il meno possibile e lo scarto organico sia davvero una parte irrisoria dei rifiuti prodotti dalla Ecolo-Fête.

CONCLUSIONI

Con questa “Guida Pratica” si è cercato di illustrare le principali azioni per organizzare una Ecolo-Fête nel territorio della Regione Autonoma Valle d'Aosta.

Le iniziative che ogni Ente realizza in collaborazione con le Pro Loco e altre Associazioni sono di fondamentale importanza per la salvaguardia e la promozione dei prodotti tipici e delle tradizioni locali.

Riuscire a legare i valori della Valle d'Aosta a quello della salvaguardia ambientale e della sostenibilità significa valorizzare manifestazioni già importanti che acquisiscono così un valore aggiunto.

MARCHI ECOLOGICI CITATI NEL TESTO



L'**Ecolabel** è il sistema di etichettatura ecologica definito dal Regolamento dell'Unione Europea n. 1980 del 2000. L'etichetta viene esposta su prodotti/servizi caratterizzati da un ridotto impatto ambientale nell'intero ciclo di vita. Sono stati stabiliti i criteri di assegnazione dell'Ecolabel per circa 24 categorie di prodotti tra cui: detersivo per piatti, detersivo per pavimenti, detersivo per lavastoviglie, vernici, carta da ufficio, fazzoletti di carta, carta igienica, lampadine, computer, frigoriferi, lavatrici, lavastoviglie, televisori, abbigliamento, concimi e materassi. In commercio vi sono centinaia di prodotti Ecolabel.



Il logo **FSC** (Forest Stewardship Council) su un prodotto indica che il legno usato per fabbricarlo proviene da foreste gestite in modo ecologicamente compatibile, socialmente utile ed economicamente conveniente. Oltre che sul legno, FSC si può trovare su tutti i derivati della cellulosa: carta, tovaglioli, carta igienica, asciugatutto, fazzoletti, ecc. Nei prodotti contrassegnati da questo logo, FSC fissa i contenuti minimi, in percentuale, di materiale certificato.



Il marchio **PEFC** (Programme for Endorsement of Forest Certification schemes) è un'altro sistema di gestione forestale sostenibile e certificato, nato in ambito europeo su iniziativa di alcuni produttori di legnami ed enti gestori di foreste, e accompagna il legno ed i prodotti legnosi provenienti dagli alberi delle foreste certificate.

La "Guida Pratica per la realizzazione di una Ecolo-Fête" è scaricabile dal sito istituzionale della Regione Autonoma Valle d'Aosta.