

Vademecum

FESTA SAGGIA



20 PASSI

PER RENDERE LE FESTESAGGE ANCORA PIÙ
ECOSOSTENIBILI E IN LINEA CON LE DIRETTIVE DEI
CRITERI AMBIENTALI MINIMI (CAM):

Il Vademecum rappresenta un'occasione concreta di esplicitazione di principi comuni e un impegno ad un processo di miglioramento continuo. E' diretto a tutta la rete delle Festasagge al momento aderenti con un invito alla condivisione da parte delle altre associazioni attive sul territorio.

Il Vademecum è stato realizzato dall'EcoMuseo Casentino/Unione dei Comuni Montani del Casentino con il supporto di Fondazione Ecosistemi all'interno del percorso di affiancamento on the job della rete ECO – Ecologicamente Culturali

<https://www.promopa.it/eco/>

I 20 PASSI...

1. Prima di tutto sarebbe importante **nominare un responsabile per la sostenibilità dell'evento**. Sarebbe un punto di riferimento per tutte le persone coinvolte, dentro e fuori l'associazione. Si tratta di redigere un verbale con l'individuazione di un nominativo.

2. Dal punto di vista operativo si darà la precedenza a **modalità online per le riunioni e per le azioni formative**, al fine di limitare lo spostamento con mezzi, ad eccezione dell'incontro annuale con la consegna dei diplomi.

3. Per gli alloggi destinati agli ospiti sarà attivato un link all'interno del sito dell'organizzatore dell'evento, **con rimando ad un elenco delle strutture ricettive** appositamente redatto, dove trovare le strutture ricettive con i requisiti del CAM (accessibilità, vicinanza all'evento e collegamento con i mezzi pubblici).

4. La promozione, sia a livello generale attraverso i canali di Festasaggia, che a livello delle singole manifestazioni, dovrà preferire la **modalità online**; eventuale materiale cartaceo dovrà essere stampato su **carta riciclata o certificata (proveniente da foreste con gestione sostenibile)**.

5. Gli allestimenti e gli arredi usati per le feste dovrebbero essere riciclabili o riutilizzabili per più edizioni.

6. Cerchiamo di promuovere una **mobilità sostenibile** verso l'evento. Di seguito alcune proposte/idee:

A. Collaborazioni e sponsorizzazioni con aziende di trasporto pubblico e/o servizio di bike sharing, di car sharing della tua città per l'attivazione di servizi di mobilità sostenibile dedicati:

- Utilizzo di mezzi trasporto elettrici/per parcheggi di scambio o stazione treni/ bus/ metro, etc.

- Attivazione bacheca virtuale per car pooling.
- Sistemi di parcheggio per bici, e-bike e bici pieghevoli con manutenzione e punto di ricarica.
- Destinazione introiti dei parcheggi a soluzioni per mobilità sostenibile.
- App dedicate per l'ottimizzazione del servizio.

B. Sconti per chi raggiunge l'evento con mezzo pubblico. All'interno delle collaborazioni con l'azienda di trasporto pubblico, prevedi una scontistica per chi raggiunge l'evento con mezzo pubblico. In alternativa, si può anche prevedere ed offrire una scontistica all'interno dell'evento per chi mostra un biglietto di trasporto sostenibile (bike sharing, car sharing, etc.), anche in assenza di collaborazioni con altre aziende.

8. Rispetto alla **location e ai consumi energetici**:

A. sarebbe auspicabile poter di stipulare un contratto di fornitura di energia da fonti rinnovabili. In questo modo, anche gli eventi che ospiterai saranno alimentati in maniera meno impattante possibile. Si raccomanda di scegliere la location in base alla sua raggiungibilità con i mezzi pubblici, all'accessibilità alle persone diversamente abili, alla presenza di illuminazione naturale e al di fuori di aree sensibili dal punto di vista naturalistico.

B. Prevedi, per un evento in luoghi chiusi, una corretta gestione di aerazione, climatizzazione e temperatura. Ti informiamo che per un evento in luoghi aperti sono vietati i radiatori riscaldanti (funghi).

C. Per l'illuminazione dai priorità a:

- illuminazione naturale;
- uso sorgenti luminose ad alta efficienza energetica (LED);

D. Nel caso di acquisto (o noleggio) di nuove attrezzature e prodotti (sistemi, audio, video, luci) monitor e proiettori a LED): scegli, se possibile, la più elevata classe di efficienza energetica presente sul mercato.

9. Prodotti per l'**igiene personale e per la pulizia degli ambienti**, scegli e consiglia:

- Prodotti di carta (carta igienica, salviette monouso) e prodotti per l'igiene personale, con criteri Ecolabel e/o etichette ambientali.

- Distributori per l'erogazione di saponi per mani, anche mobili, che non usano gas propellenti (per fare la schiuma).
- Detergenti per la pulizia degli ambienti con criteri Ecolabel e/o etichette ambientali (Nordic Ecolabel, Der Blauer Angel, etc.) o equivalenti.
- Detergenti e disinfettanti da utilizzare solo con sistemi di dosaggio per la "diluizione automatica" che evitano la diluizione manuale.

10. Servizio temporaneo di **ristoro e catering**. Per l'approvvigionamento dei prodotti destinati alla ristorazione, nel regolamento di Festasaggia sono presenti diverse raccomandazioni. In linea generale ribadiamo i seguenti punti:

A. Scegli, quando possibile, prodotti biologici.

B. Verifica la presenza di gruppi di Acquisto Solidale (GAS) sul tuo territorio per la fornitura di:

- Vino, bevande, succhi: per vino almeno una proposta di vini biologici e DOC, DOCG.
- Bevande senza zuccheri aggiunti ed edulcoranti sintetici.
- Cibo e pasti: principale ingrediente di tutte le preparazioni deve essere naturale e biologico con un'offerta proporzionata di pasti vegetariani e vegani.
- Latte e Yogurt biologici.
- Ortofrutta: di stagione e non di quinta gamma.
- Salumi o formaggi: biologici e/o con marchio DOP, IGP o "prodotti di montagna". Salumi privi di polifosfati o glutammato monosodico.
- Uova: biologiche. Vietati ovoprodotti.
- Olio: solo Extravergine di oliva, ammesso olio di girasole solo per frittture.
- Prodotti tropicali (cacao, caffè, cioccolata, zucchero, succhi): da biologico e/o da Commercio Equo Solidale.

C. Informa i partecipanti, attraverso i canali di comunicazione, sulla provenienza dei prodotti biologici e/o naturali utilizzati per la ristorazione o presenti all'interno dei mercatini presenti in corrispondenza della festa.

11. Prevenzione e **gestione dei rifiuti**. Uno dei tre punti centrali di Festasaggia. Alcune indicazioni operative.

A. Dopo aver verificato le norme di gestione dei rifiuti nella tua città, attiva un servizio specifico di raccolta dei rifiuti, richiedendolo al Settore Comunale di competenza e/o all'azienda di igiene urbana e predisponi una breve relazione illustrativa per il pubblico sulle modalità di raccolta differenziata conforme a quella del Comune.

B. Predisponi e posiziona dei contenitori per la raccolta differenziata in punti strategici (in particolare nei punti ristoro), visibili, con adeguata informazione, in relazione alle dimensioni dell'area. Fai attenzione ed organizza bene lo svuotamento dei contenitori in relazione al flusso previsto dei visitatori.

C. Per ridurre i rifiuti all'interno del tuo evento, se non già in dotazione da parte della festa, verifica se nelle vicinanze vi è la presenza di una Stoviglioteca e/o un servizio di Catering ed affitta delle stoviglie riutilizzabili con piatti, bicchieri e posate (es. ceramica e/o plastica rigida, vetro, ecc.). Se fosse tecnicamente impossibile l'uso di piatti, bicchieri e posate riutilizzabili, puoi utilizzare prodotti monouso biodegradabili, compostabili oppure di materiale riciclabile e composta al 30% da materiale riciclato. È consigliato l'uso di tovaglie non monouso e in tessuto oleo / idrorepellenti plastificate riutilizzabili, e/o tovaglioli lavabili o prodotti in carta tessuto privo di colorazioni o stampe (se disponibile da cellulosa non sbiancata). Oppure tovaglioli monouso in carta tessuto con Ecolabel, FSC, PEFC.

12. Per **gli imballaggi**: Consiglia a chi allestisce il banchetto, soluzioni che riducano la quantità imballaggi durante il trasporto, per evitare l'uso di plastica usa e getta (sacchi, imballaggi vari). Ad esempio, con allestimenti e imballaggi riutilizzabili (scatole di legno o di plastica rigida, ecc.).

13. **Gadget e premi**. Se dovessero essere necessari, che siano attinenti alla fruizione dell'evento, riutilizzabili, durevoli e realizzati con materiale riciclato, riciclabile e rinnovabile.

14. **Acqua**: Prevedi la somministrazione di acqua di rete, eventualmente microfiltrata (presenza di fontane per l'erogazione di acqua pubblica accessibile, anche per la ricarica di borracce e bottiglie), tramite l'installazione di erogatori portatili di acqua, da affittare. Se fornire l'acqua di rete è impossibile, allora puoi somministrare acqua in bottiglia con vuoto a rendere o su cauzione (tramite accordi con fornitori), oppure, se non è possibile usa bottiglie in materiale riciclabile e costituito dal 30% di materiale riciclato.

15. Prevenzione dei rifiuti. Predisponi, se possibile, l'erogazione di bevande alla spina in bicchieri lavabili e riutilizzabili, eventualmente da rendere su cauzione oppure in bottiglie a rendere (es. "Amico bicchiere") oppure, se non è possibile, in bicchieri biodegradabili e compostabili o venduti in contenitori riciclabili e composti al 30% da materiale riciclato.

Per l'erogazione dei pasti non sono utilizzate monoporzioni (se non per motivate esigenze tecniche legate a motivi di salute, tipo celiaci). Richiedi dei contenitori per la preparazione dei pasti con prodotti ricaricabili e con imballaggi "a rendere", riutilizzabili o costituiti da materiali riciclabili o riciclati, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume.

Previeni la produzione delle eccedenze alimentari, attraverso l'offerta di mezze porzioni a prezzo ridotto, family bag con contenitore 100% riciclabile, e il divieto di "menù completi".

Esponi il cibo in maniera proporzionata in base al flusso previsto di utenti e via via che viene consumato. Prima dell'evento attua accordi con gli enti che si occupano, nella tua città, della gestione delle eccedenze alimentari (Banco Alimentare, etc.). Il cibo non somministrato o prossimo alla scadenza va donato a queste realtà, che assicurano di evitare la contaminazione da parte di organismi patogeni. In alternativa, se non sono presenti nel tuo comune, informati sulla presenza di un sistema di compostaggio.

16. Sponsorizzazione delle iniziative culturali: Scegli partner, fornitori e sponsor sostenibili (con requisiti e criteri ambientali e/o sociali, certificazioni ambientali e sociali di prodotto e/o di organizzazione) che promuovano l'economia circolare e i criteri ambientali ed attua degli accordi con loro per la promozione.

17. Il rapporto con il territorio e le sue diverse modalità di valorizzazione è uno dei punti cardine di Festasaggia. Di seguito alcune raccomandazioni:

A. Favorisci l'occupazione di professionisti del territorio, con uno staff transgenerazionale.

B. Coinvolgi nell'organizzazione le attività economiche del territorio.

C. Promuovi peculiarità (culturali, ambientali, storico-archeologici, enogastronomici, artigianali) del territorio.

D. Organizza eventi in sinergia con altri enti e istituzioni del territorio.

E. Sostieni produttori e artigiani locali tramite la promozione di chi si occupa di tutela ambientale e di chi lavora rispettandola.

18. **Accessibilità al luogo dell'evento e fruibilità** (eventi progettati per tuttø):

A. Garantisci l'accessibilità dei luoghi dell'evento e la fruibilità per tutte le persone, per far sì che sia:

- Raggiungibile con mezzi di trasporto pubblico.
- Accessibile in tutte le sue parti da persone con disabilità.
- Presenza di fontane per l'erogazione di acqua pubblica accessibile.
- Presenza di bagni pubblici accessibili.
- Presenza di Aree Baby friendly: aree attrezzate per gioco e intrattenimento bambini, per allattamento, cambio pannolini e relax),
- Disponibilità di alimenti per persone con allergie e intolleranze, e con bisogni dietetici (per esempio, pasti vegani o vegetariani, ecc.).

19. Nell'ambito del progetto di Festasaggia sarà fatta una breve formazione a tutti i referenti di Festasaggia del territorio, dedicata alla spiegazione dei punti previsti dal Vademecum.

20. **Modalità di comunicazione al pubblico**. Comunica tutte le azioni per la sostenibilità ambientale e sociale che hai messo in campo per il tuo evento, attraverso tutti i mezzi a tua disposizione, come sito web, canali social, etc.

Come azioni per la sostenibilità, ricordati di indicare:

- La promozione della mobilità sostenibile. Informazioni utili sui mezzi di trasporto a basso impatto per raggiungere evento e le misure di incentivo previste.
- Le azioni intraprese per la prevenzione dei rifiuti. È utile fornire consigli e/o indicazioni per l'attuazione dei comportamenti sostenibili da parte di tutti i partecipanti.
- Prevedi una cartellonistica riutilizzabile sui contenitori per la raccolta differenziata, indicazioni in merito a come gestire i rifiuti che si produrranno all'interno dell'evento. Questa cartellonistica spiegherà soprattutto perché

evitare di gettare a terra rifiuti e doverli differenziare correttamente, in coerenza con la tematica promossa dal progetto Festasaggia.

- Rendere noti i benefici ambientali dell'uso acqua di rete.
- Le azioni intraprese per la riduzione degli sprechi alimentari.
- Le indicazioni sui punti ristoro con prodotti biologici.
- Le informazioni sulle strutture ricettive accessibili da persone con disabilità.
- Le informazioni sulle azioni messe in atto per garantire l'accessibilità e fruibilità.
- Gli impatti sociali, ambientali, economici dell'evento.