Piter ALPIMED+ Progetto n. 21281 ECOTERR

CUP E18H25000350007

Valorizzazione delle eccedenze alimentari - "Sfida spreco zero - I Maestri del recupero"

INVITO A MANIFESTARE INTERESSE

PRESENTAZIONE DEL PROGETTO

Il progetto Interreg VI-A Francia-Italia (ALCOTRA) Alpimed+ ECOTERR cofinanziato dal programma di cooperazione transfrontaliera Interreg VI –A Italia-Francia (ALCOTRA) 2021-2027 intende accompagnare agli operatori economici sul tema del cambiamento climatico, della risorsa idrica e dell'economia circolare.

INTRODUZIONE

La Camera di Commercio di Cuneo, con l'assistenza tecnica del Laboratorio Chimico della Camera di Commercio di Torino, promuove l'adozione di pratiche di economia circolare nel settore alimentare e agroalimentare, con particolare attenzione alla prevenzione, alla gestione e alla valorizzazione delle eccedenze alimentari.

Il progetto nasce dalla volontà di accompagnare le imprese del territorio nell'individuare soluzioni concrete e sostenibili per ridurre le eccedenze, valorizzare i prodotti non più destinabili alla vendita secondo i normali canali commerciali e favorirne il recupero, nel rispetto della normativa vigente in materia di sicurezza alimentare, igiene e tracciabilità.

Un elemento centrale del progetto sarà la possibilità di mettere in relazione imprese con caratteristiche e attività differenti, favorendo la creazione di una rete e lo sviluppo di nuove opportunità di collaborazione e scambio sul territorio all'interno delle quali le eccedenze di un'impresa possano diventare una risorsa per un'altra realtà.

L'obiettivo è quindi quello di passare da una gestione individuale delle eccedenze alla costruzione di possibili filiere locali del recupero, attraverso lo scambio di esperienze, prodotti, competenze e soluzioni organizzative.

CONTESTO

Il progetto è coordinato da ARPAL come capofila e da altri 12 partner franco-italiani:

Partner italiani: Camera di commercio di Cuneo, Provincia di Imperia, Camera di commercio Industria Artigianato Riviere di Liguria, Provincia di Cuneo, Ente di gestione Aree Protette delle Alpi Marittime, Comune di Cuneo.

Partner francesi: Parc national du Mercantour, Université Côte d'Azur, Communauté d'Agglomération de la Riviera Française (CARF), Chambre de commerce et d'Industrie Nice Côte d'Azur, Chambre des Métiers et de l'Artisanat de la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur (CMAR PACA), Métropole Nice Côte d'Azur.

1. A CHI È RIVOLTO

L'iniziativa è rivolta alle imprese del settore agroalimentare e della ristorazione interessate a migliorare la gestione delle proprie eccedenze e a sperimentare soluzioni di economia circolare.

Potranno essere coinvolte, a titolo esemplificativo e non esaustivo:

- panetterie e prodotti da forno;
- pasticcerie e gelaterie;
- gastronomie e rosticcerie;
- aziende vitivinicole, birrifici, liquorerie;
- cioccolaterie e torrefazioni;
- pastifici;
- macellerie, salumifici e pescherie;
- verdurieri e aziende ortofrutticole;
- ristoranti e attività di ristorazione;
- imprese di produzione e trasformazione alimentare;
- imprese di commercio di prodotti alimentari, ove compatibile con le finalità del progetto;
- hotel e strutture ricettive;

- altre imprese della filiera alimentare che presentino eccedenze suscettibili di recupero e valorizzazione.

Le imprese devono possedere i seguenti **requisiti**:

- essere Micro, Piccole e Medie Imprese (MPMI), così come definite dalla normativa comunitaria (Allegato 1 del Reg. UE 671/2014 della Commissione Europea);
- essere attive e regolarmente iscritte al Registro Imprese, nonché in regola con il pagamento del diritto annuale;
- aver assolto agli obblighi contributivi ed essere in regola con le normative sulla salute e sicurezza sul lavoro di cui al D.lgs. 9 aprile 2008, n. 81 e s.m.i.;
- non avere in corso una delle procedure previste dal Codice della Crisi d'impresa e dell'Insolvenza, di cui al Decreto Legislativo 14/2019 e s.m.i.;
- avere una sede aziendale/produttiva situata nel territorio del Piter Alpimed+ con priorità per le imprese ubicate nelle Valli Gesso, Pesio e Vermenagna (si veda elenco in fondo);
- non abbiano superato il massimale degli aiuti de minimis, ai sensi del Regolamento n. 2023/2831, del Regolamento (UE) n. 1408/2013 e s.m.i e del Regolamento (UE) n. 717/2014 e s.m.i;
- essere interessate a partecipare alle attività previste dal progetto e a collaborare alla valutazione e alla possibile sperimentazione di soluzioni per la gestione delle eccedenze alimentari.

2. DESCRIZIONE DEL PERCORSO

Il percorso di accompagnamento si articola in due fasi:

<u>Fase 1</u>

Tutte le imprese ammesse al progetto parteciperanno a una prima fase di conoscenza e analisi. In particolare, dovranno:

- Compilare un questionario finalizzato a valutare le misure attualmente adottate per la riduzione degli sprechi e a rilevare l'eventuale interesse a adottare ulteriori iniziative in tale ambito.
- Ricevere in azienda un tecnico del Laboratorio Chimico della Camera di commercio di Torino per una valutazione delle aree di miglioramento.

Fase 2

Il Laboratorio chimico della Camera di commercio di Torino organizzerà degli incontri per consentire alle imprese di entrare in contatto con altre realtà produttive e sociali, favorendo la nascita di possibili accordi e collaborazioni territoriali. La partecipazione al progetto transfrontaliero consentirà di conoscere imprese del territorio ligure e francese per occasioni di scambio e confronto.

Le modalità concrete di recupero, trasformazione, cessione o redistribuzione saranno valutate caso per caso e dovranno essere realizzate nel rispetto della normativa vigente, con particolare attenzione agli aspetti di sicurezza alimentare, igiene, tracciabilità e responsabilità degli operatori.

Le imprese individuate per la seconda fase saranno coinvolte in:

a) attività di confronto e sperimentazione finalizzate all'acquisizione di nuove pratiche per la trasformazione dei prodotti invenduti in nuove materie prime o prodotti finiti (quali conserve, zuppe, farine e ingredienti destinati alla ristorazione), attraverso il coinvolgimento, ad esempio, degli Istituti Alberghieri e/o dell'Istituto penitenziario, con l'obiettivo di sviluppare ricette e restituirle successivamente alle aziende potenzialmente interessate;
b) Iniziative di messa in rete delle imprese con tipologie di attività differenti ma complementari, al fine di individuare possibili modalità di collaborazione, anche attraverso la creazione di gruppi WhatsApp o strumenti similari, per mettere in rete le aziende del territorio e favorire lo scambio di eccedenze e prodotti invenduti, sia in modalità B2B sia B2C.

Le attività proposte dovranno essere valutate e declinate in funzione delle specifiche caratteristiche di ciascuna realtà coinvolta, individuando per ogni singola impresa le iniziative e le modalità di intervento concretamente applicabili.

3. DURATA

Il progetto "Sfida spreco zero - I Maestri del recupero" ha una durata di 2 anni fino al 6 maggio 2028 salvo proroghe.

4. PERCHÉ MANIFESTARE IL PROPRIO INTERESSE

La manifestazione di interesse consentirà di raccogliere le adesioni delle imprese interessate e di conoscere le esigenze, le esperienze e le disponibilità degli operatori rispetto alla gestione delle eccedenze alimentari.

La partecipazione al progetto rappresenta inoltre un'occasione per trasformare un problema di gestione delle eccedenze in una possibile opportunità di collaborazione, innovazione e valore per il territorio.

Le informazioni raccolte saranno utilizzate per definire le successive attività del progetto e individuare le soluzioni più rispondenti alle esigenze delle imprese.

5. NORMATIVA EUROPEA IN MATERIA DI AIUTI DI STATO

Il servizio è gratuito per le imprese, ma sarà registrato come aiuto di stato in regime de minimis, ai sensi del Regolamento (UE) n. 2831/2023 della Commissione del 13 dicembre 2023 relativo all'applicazione degli articoli 107 e 108 del trattato sul funzionamento dell'Unione europea agli aiuti « de minimis », del Regolamento (UE) n. 1408/2013 della Commissione per il settore agricolo come modificato dal Regolamento (UE) n. 316/2019 e del Regolamento (UE) n. 717/2014 de minimis per settore pesca e acquacoltura prorogato dal Regolamento (UE) n. 2008/2020.

L'importo massimo dell'aiuto di stato in regime de minimis è stimato in € 1.420,00. Alle imprese verrà inviata specifica comunicazione dell'ammontare preciso dell'aiuto di stato individuato.

6. MODALITÀ DI PRESENTAZIONE

Le manifestazioni di interesse devono essere inviate **tramite PEC** (avente per oggetto "*Piter Alpimed+ Progetto Ecoterr – Manifestazione di interesse*" *"Sfida spreco zero - I Maestri del recupero"*) **dal 23/10/2026 sino al 31/12/2026** al seguente indirizzo: protocollo@cn.legalmail.camcom.it accompagnate da:

- Modulo di manifestazione di interesse (Allegato 1) compilato e firmato;
- Copia del documento d'identità se l'Allegato 1 non è firmato digitalmente.

7. CRITERI DI SELEZIONE

La Camera di Commercio di Cuneo procederà al controllo dei requisiti amministrativi mentre il Laboratorio Chimico della Camera di commercio di Torino analizzerà le domande di partecipazione delle imprese sulla base dei seguenti criteri per la successiva ammissione al percorso di accompagnamento:

1. motivazione dell'impresa alla partecipazione del progetto e interesse a sperimentare azioni di miglioramento;

2. diversificazione delle tipologie di attività e di eccedenze alimentari;

4. approvvigionamenti e reti commerciali esistenti o di possibile attivazione con operatori economici transfrontalieri;

3. idoneità alla successiva composizione della rete funzionale alla creazione di possibili scambi e collaborazioni anche transfrontaliere.

È prevista la partecipazione di un gruppo massimo di 15 imprese.

In caso di manifestazioni di interesse superiori al numero di imprese individuato dal progetto, a parità di condizioni, verrà considerato l'ordine cronologico di presentazione della domanda.

L'elenco delle imprese ammesse verrà approvata con determinazione del dirigente della Camera di commercio di Cuneo e verrà data successiva comunicazione alle imprese riguardo all'esito della loro candidatura, con la pubblicazione dell'elenco delle istanze ammesse sul sito internet camerale.

8. PUBBLICAZIONE

Il presente avviso sarà pubblicato sul sito istituzionale della Camera di Commercio di Cuneo e attraverso i canali di comunicazione individuati nell'ambito del progetto al seguente link: https://www.cn.camcom.it/alpimedecoterr

Eventuali modifiche, integrazioni e comunicazioni relative al progetto saranno pubblicate con le modalità previste dall'avviso.

9. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi dell'articolo 13 del Regolamento (UE) 2016/679 (di seguito "GDPR 2016/679"), recante disposizioni a tutela delle persone e di altri soggetti relativamente al trattamento dei dati personali, si informa che i dati personali forniti saranno trattati nel rispetto della normativa richiamata e degli obblighi di riservatezza cui è tenuta la Camera di commercio di Cuneo.

L'informativa specifica è allegata al presente Avviso (Allegato 2).

10. RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Ai sensi della L. 7 agosto 1990, n. 241 e successive modifiche ed integrazioni in tema di procedimento amministrativo, responsabile del procedimento è il Segretario generale dell'Ente camerale.

11. PUBBLICITÀ E COMUNICAZIONE

Le attività di comunicazione e diffusione del progetto saranno realizzate attraverso i canali istituzionali della Camera di Commercio di Cuneo e dei partner di progetto.

Le imprese partecipanti potranno essere coinvolte, previo consenso e secondo le modalità previste dalla normativa vigente, nelle attività di comunicazione e valorizzazione dei risultati del progetto.

REFERENTI

Laboratorio chimico Camera di Commercio di Torino: vanessa.giardiello@lab-to.camcom.it tel +39 011 6700263

Camera di commercio di Cuneo - Ufficio Progetti progetti@cn.camcom.it tel +39 0171 318789 / 318743

Elenco Comuni della provincia di Cuneo ALPIMED+:

1. Salmour
2. Fossano
3. Trinità
4. Sant'Albano Stura
5. Centallo
6. Montanera
7. Morozzo
8. Rocca de Baldi
9. Castelletto Stura di Cuneo
10. Margarita
11. Beinette
12. Peveragno
13. Boves
14. Roccavione
15. Robilante
16. Chiusa di Pesio
17. Roaschia
18. Valdieri
19. Entracque
20. Vernante
21. Limone Piemonte