

Dignità del cibo Dignità della persona



Dignità del cibo
Dignità della persona





Indice

04

*Lettera del
Presidente*

06

*La nostra
storia*

12

*Il contesto in
cui operiamo*

32

Il profilo

56

*Come
operiamo*

66

*I dati
quantitativi*

80

*Come
aiutarci*



Bilancio sociale 2014

“Condividere ciò che abbiamo con coloro che non hanno i mezzi per soddisfare un bisogno così primario, ci educa a quella carità che è un dono traboccante di passione per la vita dei poveri”

(Papa Francesco, Udienza del 3 ottobre 2015, in aula Paolo VI, con Banco Alimentare)



01 *La Lettera del Presidente*



Salvatore Collarino
Presidente Banco Alimentare del Piemonte

Nella primavera del 1993 Don Bernardino Reinerio propose ad un gruppo di amici di fondare il Banco Alimentare del Piemonte. In 21 anni, dal 1993 a 2014, quella che era soltanto un'impegnativa scommessa è diventata una realtà consolidata, un'organizzazione capace di essere punto di riferimento per molte realtà e persone che operano a sostegno dei più bisognosi nella nostra Regione.

Il 2014 è stato un anno difficile, certamente il più critico della nostra storia, con momenti di grande preoccupazione. Non è stato infatti attivato per tempo il Fead – il Fondo europeo di aiuti alimentari per gli indigenti – che viene distribuito in Italia dall'Agea (l'Agenzia del governo per le erogazioni in agricoltura): tali aiuti istituzionali rappresentano quasi il 40% dei nostri approvvigionamenti. Ne è conseguita una riduzione di circa 2.000 tonnellate di alimenti rispetto all'anno precedente.

Il magazzino di Moncalieri ha rischiato così di rimanere senza provviste. Ma non ci siamo scoraggiati e abbiamo iniziato un'attività di diversificazione ed intensificazione degli altri canali di approvvigionamento che ci ha permesso di recuperare questo consistente ammanco. Alla fine dell'anno la raccolta complessiva di cibo è stata pari a 5.100 tonnellate: siamo così riusciti a compensare, quasi totalmente, le mancate forniture da parte dell'Agea. Questo risultato è il segno più evidente della strabiliante potenzialità che scaturisce dalla gratuità e dal dono, che sono i fondamenti della nostra azione. I traguardi raggiunti sono il frutto dell'impegno di 260 volontari che con la loro inestimabile dedizione - ma anche con il loro prezioso bagaglio di esperienza lavorativa, integrandosi con i 7 dipendenti - assicurano il funzionamento giornaliero di ben 5 magazzini nel nostro territorio regionale.

Oggi 120.475 persone in difficoltà ricevono il nostro aiuto alimentare grazie alla attività di distribuzione di 598 Strutture Caritative convenzionate con il Banco Alimentare del Piemonte. Questo grazie anche al fondamentale sostegno di oltre 70 aziende virtuose che - nella loro attività economica - concepiscono la Responsabilità Sociale d'Impresa come un elemento che concorre alla costruzione del bene comune.

Lo spirito che ha animato il nostro agire, in questi anni di sempre crescenti risultati, si può condensare in alcuni principi: non dare per scontato nulla; la consapevolezza che non è l'esito del nostro agire che ci guida e ci determina; l'enorme potenziale che il volontariato, con il fondamentale ruolo di sussidiarietà, può generare.

Questo primo bilancio sociale, nelle pagine che seguono, vuole raccontare come tutto questo, quasi incredibilmente, si concretizza ogni giorno. E di questo ringraziamo tutti coloro che ci sostengono.

Grazie di cuore.


Salvatore Collarino





01 *La nostra storia*

Questo primo Bilancio Sociale del Banco Alimentare del Piemonte, redatto facendo riferimento alle linee guida emanate dall' Agenzia per le Onlus nel febbraio 2010, nasce dal desiderio di informare della propria attività gli stakeholder: enti locali; Fondazioni bancarie, d'impresa e di comunità; industrie; produttori agricoli; grande distribuzione organizzata; Agea; mense di ristorazione collettiva; donatori privati; fornitori di servizi; mass media; volontari; strutture caritative. La condivisione dei nostri rendiconti in modo chiaro e trasparente rappresenta un impegno per il futuro, con lo scopo di migliorare i risultati raggiunti.

Il direttivo del Banco Alimentare del Piemonte:

il presidente **Salvatore Collarino**;
i vicepresidenti **Maurizio Comoglio** e **Antonino La Face**;
il segretario **Tommaso Romagnoli**;
i consiglieri **Giorgia Andreis**, **Ranieri di Carpegna**, **Giuseppe Ferrero**, **Danilo Marchesi**, **Gigi Padovani**, **Paolo Pasetto**, **Alessandro Terlizzi**;
il direttore: **Vilma Soncin**
i direttori dei magazzini decentrati: **Davide Cerina**, **Emanuela Bortolotti**, **Giuseppe Ferrero**, **Silvio Vola**.

«Tutti mangiarono a sazietà e furono portati via pezzi avanzati: dodici ceste»

(Nuovo Testamento, Vangelo, Luca 9, 17)

«Noi non siamo Dio. La terra ci precede e ci è stata data»

(Papa Francesco, Enciclica Laudato si', n. 70)

Consideriamo una violazione della dignità umana il mancato accesso a cibo sano, sufficiente e nutriente, acqua pulita ed energia.

(Carta di Milano per Expo 2015 Milano)



01 *La nostra storia*



Nasce la St. Mary's Food Bank, il primo banco alimentare del mondo. L'idea è di John Van Hengel, volontario di una mensa per i poveri a Phoenix, in Arizona (Usa) che cominciò a raccogliere prodotti alimentari gratuiti. In breve tempo riuscì a trovare più cibo di quanto ne potessero utilizzare nella mensa per indigenti. Pensò quindi di creare una banca in cui depositare le eccedenze: nasce la Food Bank. Successivamente quel modello si diffuse rapidamente in tutta Europa.



Dall'incontro tra Monsignore Luigi Giussani ed il Cavaliere Danilo Fossati, fondatore della Star, nasce in Italia il Banco Alimentare. Il primo magazzino viene aperto a Meda (MI) e aderisce alla Feba, Federazione Europea Banche Alimentari.



E' siglato un accordo con la Comunità Europea per il recupero dei prodotti alimentari (tramite l'Agea).

Si costituisce l'associazione di volontariato Banco Alimentare del Piemonte Onlus. La prima sede è ubicata in una stanza di circa 16 mq al primo piano di un edificio della Parrocchia di Santa Giulia. Il numero dei volontari non supera le 8 persone. Il primo presidente è Enrico Carità.



E' istituita la Giornata Nazionale della Colletta Alimentare che ogni anno si svolge l'ultimo sabato del mese di novembre.

Il Banco Alimentare del Piemonte Onlus si trasferisce nell'attuale sede di Moncalieri, l'ex fabbrica metalmeccanica della Emanuel. Nel nuovo magazzino, dopo la bonifica ambientale si installano le prime corsie di scaffalature per lo stoccaggio delle derrate, rendendolo maggiormente idoneo a ricevere gli alimenti.



Viene stipulato un accordo con la Protezione Civile della Regione Piemonte per la costituzione della scorta strategica nel caso di calamità o emergenze.

Entra in vigore la legge "del Buon Samaritano" (la n. 155 del 16 luglio 2003) che disciplina il recupero e la redistribuzione di cibi freschi dalla grande distribuzione e cucinati ma non serviti dalla ristorazione organizzata permettendo l'avvio del programma Siticibo.



A Biella si inaugura la sede del primo magazzino decentrato.



01 *La nostra storia*



Apertura dei magazzini decentrati di Fossano (CN) e Asti.



Si inaugura la sede del quarto magazzino decentrato a Novara in Corso della Vittoria.



Parte il "Progetto Fresco" per il ritiro dell'inventario a breve scadenza.

IL BANCO ALIMENTARE IN CIFRE

5.100 tonnellate di cibo raccolto pari ad un valore di € 15.300.000

10.200.000 pasti equivalenti erogati

120.400 persone bisognose assistite

Più di 70 aziende donatrici di alimenti

598 strutture caritative accreditate

7 dipendenti, 260 volontari

179 supermercati donatori di alimenti

4.415 mq di magazzini

985 mc di celle frigorifere

13 automezzi



02 *Il contesto in cui operiamo*

CONTRO LA CULTURA DELLO SCARTO

Nel racconto del Vangelo sul miracolo dei pani, quando Gesù diede da mangiare alla folla con cinque pani e due pesci, vi è una importante raccomandazione ai discepoli: «Che nulla vada perduto: niente scarti!». Lo ha ricordato Papa Francesco in un'udienza generale del mercoledì in piazza San Pietro, il 5 giugno 2013, quando si scagliò con efficaci parole contro lo spreco. «Questa cultura dello scarto ci ha resi insensibili anche agli sprechi e agli scarti alimentari, che sono ancora più deprecabili quando in ogni parte del mondo, purtroppo, molte persone e famiglie soffrono fame e malnutrizione. Una volta i nostri nonni erano molto attenti a non gettare nulla del cibo avanzato.

Il consumismo ci ha indotti ad abituarci al superfluo e allo spreco quotidiano di cibo, al quale talvolta non siamo più in grado di dare il giusto valore, che va ben al di là dei meri parametri economici. Ricordiamo bene, però, che il cibo che si butta via è come se venisse rubato dalla mensa di chi è povero, di chi ha fame!».

E nel suo discorso durante la visita alla FAO, l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura, il 20 novembre 2014, il Santo Padre aggiunse: «La prima preoccupazione deve essere la persona stessa, quanti mancano del cibo quotidiano e hanno smesso di pensare alla vita, ai rapporti familiari e sociali, e lottano solo per la sopravvivenza». Perché, aggiungeva Francesco, l'affamato «ci chiede dignità, non elemosina».

Inquinamento, cambiamenti climatici, necessità di un'ecologia ambientale, economica e sociale in un mondo intriso di inequità sociali ed economiche, sono i temi di tanti interventi del Pontefice, poi condensati nella sua ultima «Enciclica sulla casa comune» *Laudato si'*, data nella Pentecoste del 2015.

Ma sono anche i punti qualificanti dell'Expo 2015 di Milano, dove milioni di visitatori che hanno attraversato il Padiglione Zero voluto dalle Nazioni Unite hanno potuto vedere e riflettere sui cumuli di cibo sprecato. E' la rappresentazione di uno dei cinque punti del piano «Sfida fame zero» lanciato dal segretario generale dell'Onu Ban Ki-moon: «Zero bambini rachitici al di sotto dei due anni; 100% di accesso a cibo adeguato per tutto l'anno; che tutti i sistemi alimentari siano sostenibili; aumento del 100% della produttività e dei redditi dei piccoli produttori; zero perdite e sprechi di cibo».



“La prima preoccupazione deve essere la persona stessa, quanti mancano del cibo quotidiano e hanno smesso di pensare alla vita, ai rapporti familiari e sociali, e lottano solo per la sopravvivenza”

Nell'era del consumismo e dell'abbondanza, il tema della fame è ancora di scandalosa attualità. In questi ultimi anni segnati da una tragica sequenza di guerre, emigrazioni bibliche, contrasti sociali per la crisi economica, la povertà è tornata al centro del dibattito pubblico, sia nel pensiero laico sia in quello cattolico. Una delle risposte viene dall'azione del Banco Alimentare, una rete costituita nel 1989 da 21 organizzazioni distribuite sul territorio, che ha per propria missione il recupero delle eccedenze della filiera alimentare per ridistribuirle a chi ha bisogno, rispondendo al valore guida di «condividere i bisogni per condividere il senso della vita».

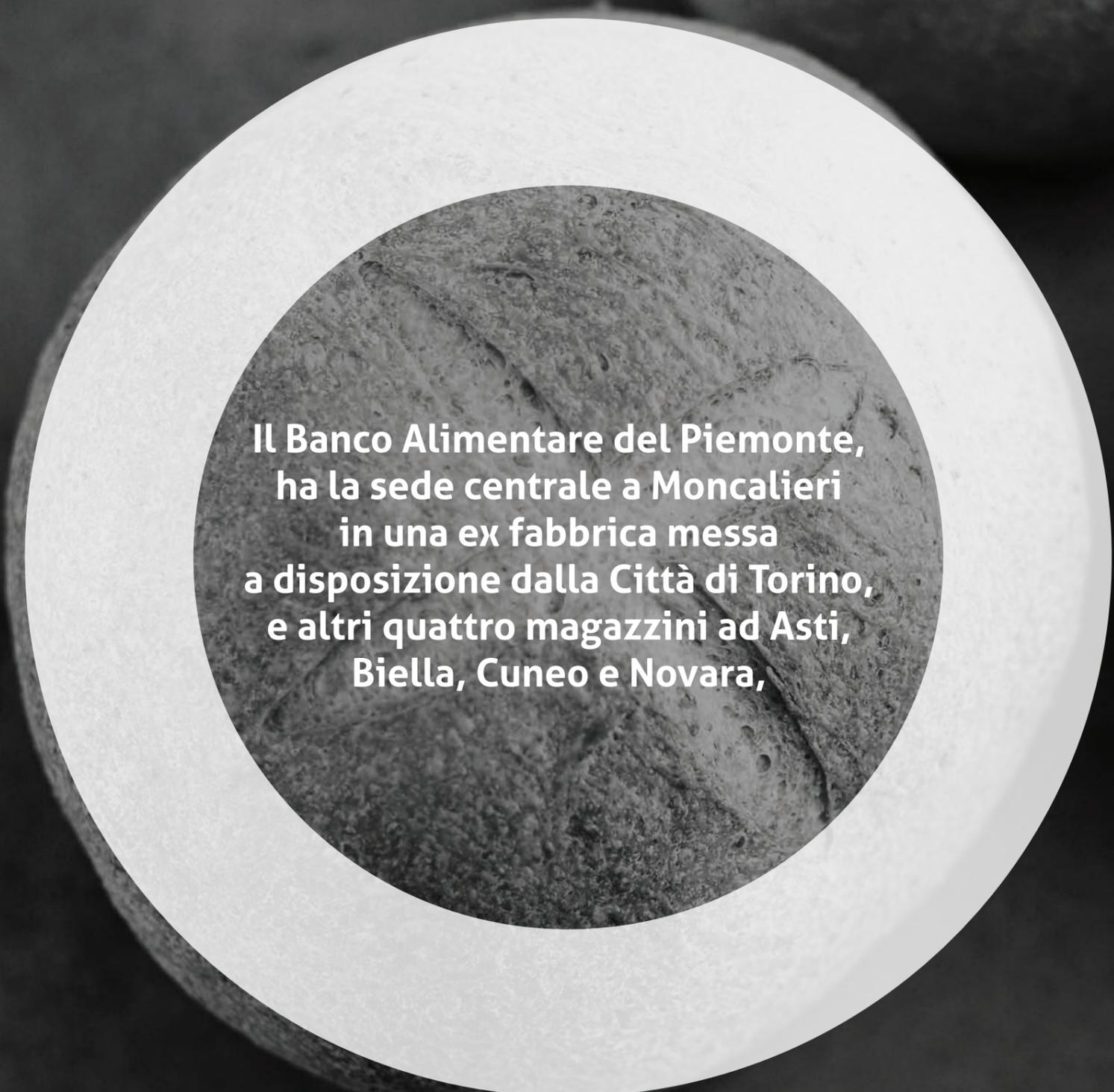
Come ha detto Bernard Dandrel, per molti anni presidente della Federazione Europea dei Banchi Alimentari (FEBA) e fondatore dell'organizzazione francese, «la qualità dello sguardo che noi portiamo all'uomo bisognoso determinerà il valore del servizio che noi porteremo nella nostra azione». Qualsiasi aiuto alimentare deve contribuire a restituire dignità. Il pane non è fatto per essere donato, ma per essere condiviso.

Lo sanno i quasi due milioni di italiani ai quali la Fondazione Nazionale Banco Alimentare e le 21 organizzazioni regionali hanno distribuito nel 2014 oltre 80 mila tonnellate di cibo tramite 9 mila strutture caritative convenzionate. Un risultato reso possibile da migliaia di mense, supermercati e industrie che donano eccedenze, dai cittadini che partecipano alla Giornata Nazionale della Colletta Alimentare, dai fondi europei del FEAD distribuiti tramite l'Agea (Agenzia per erogazioni in agricoltura) del governo, dalle istituzioni e dai privati che sostengono finanziariamente questa attività e dalle migliaia di volontari impegnati nell'organizzazione. Ognuna delle 21 organizzazioni è organizzata in mondo autonomo e raccoglie e distribuisce il cibo nella propria regione.

Il Banco Alimentare del Piemonte non distribuisce direttamente il cibo alle persone indigenti, ma attraverso una complessa rete di raccolta, stoccaggio, conservazione, distribuzione riesce a portare aiuti a chi è in difficoltà attraverso porzioni fresche raccolte in 26 mense, pacchi viveri distribuiti alle famiglie in difficoltà, derrate per le strutture di accoglienza.

Nel suo discorso del 7 febbraio 2015 in un video messaggio durante i lavori preparatori della Carta di Milano, Papa Francesco ha ricordato il «paradosso dell'abbondanza» che fu già denunciato da San Giovanni Paolo II durante il suo pontificato. Infatti, «c'è cibo per tutti, ma non tutti possono mangiare, mentre lo spreco, lo scarto, il consumo eccessivo e l'uso di alimenti per altri fini sono davanti ai nostri occhi. Questo è il paradosso!».

Per porre fine a questo paradosso opera da 26 anni il Banco Alimentare, nato dall'incontro tra il fondatore di Comunione e Liberazione, Monsignor Luigi Giussani, e un imprenditore alimentare, il Cavaliere Danilo Fossati, fondatore della Star, sul modello del primo banco alimentare del mondo, la St. Mary's Food Bank sorta a Phoenix, negli Stati Uniti, nel 1967.



**Il Banco Alimentare del Piemonte,
ha la sede centrale a Moncalieri
in una ex fabbrica messa
a disposizione dalla Città di Torino,
e altri quattro magazzini ad Asti,
Biella, Cuneo e Novara,**



02 Il Contesto in cui operiamo

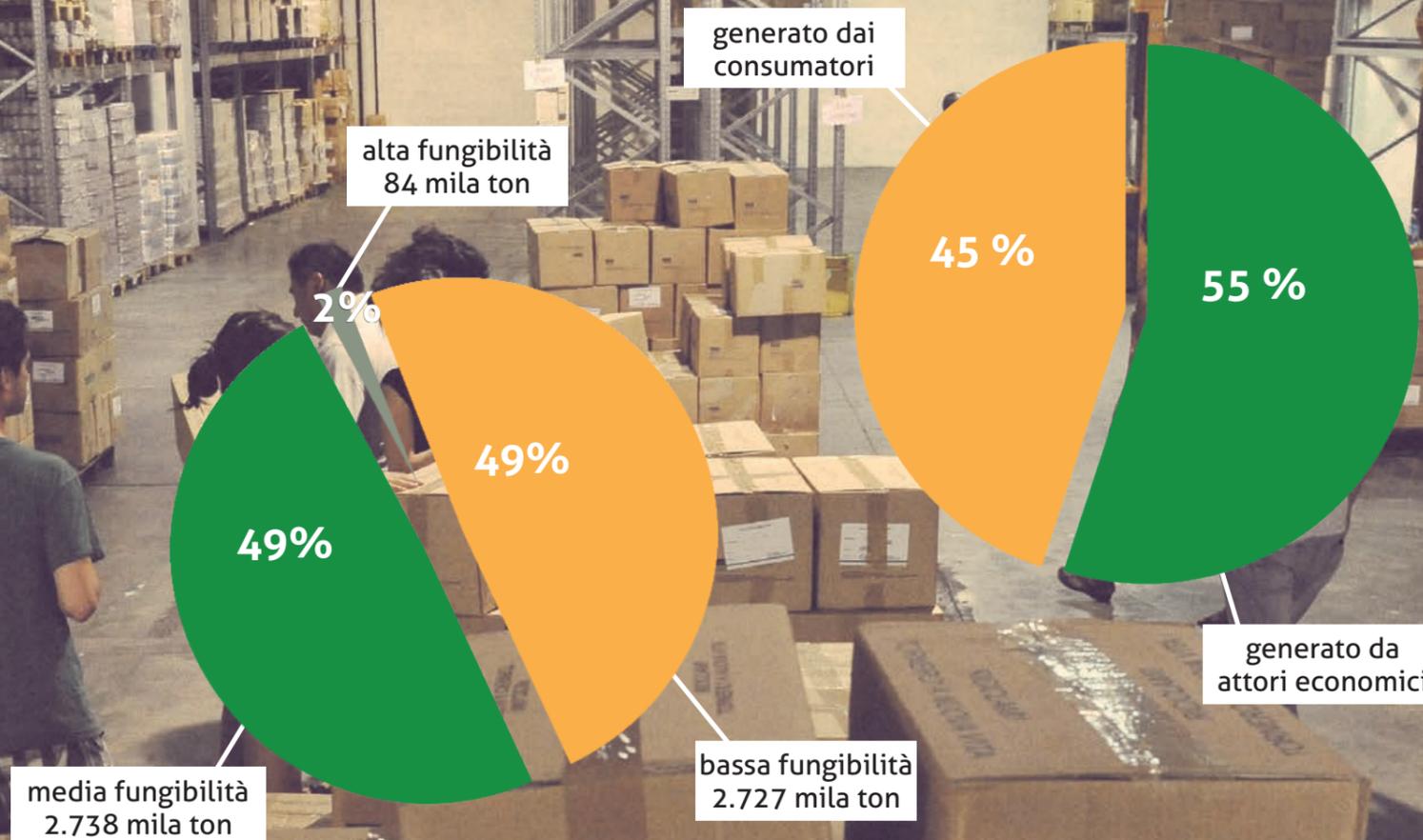
AVERE FAME NELL'ERA DELL'ABBONDANZA

Alla fine dell'Ottocento in Italia il 70 per cento del reddito era destinato a togliersi la fame, oggi si destina meno del 20 per cento all'alimentazione. E l'obesità è un'emergenza sanitaria per almeno il 10 per cento della popolazione. Non solo, ogni nucleo familiare spreca in media 27 chilogrammi di cibo all'anno. Dai campi al consumo finale, nel nostro Paese si generano eccedenze per 5,5 milioni di tonnellate, pari al 2,8% del totale prodotto. Si calcola che il 92,5% di questa montagna di cibo sia sprecata dal punto di vista sociale, pari a 13 miliardi di euro, il 16 per cento dei consumi.

Non è facile agire contro lo spreco, perché la maggior parte avviene all'origine e alla fine di una lunga filiera alimentare, che passa dal settore primario (ortofrutta, cereali, allevamento, pesca) all'industria di trasformazione, alla distribuzione, alla ristorazione e ai consumatori finali. Solamente una diversa politica agricola e una nuova cultura del consumo, che si sta lentamente affermando anche con iniziative avviate dal Banco Alimentare in molti supermercati, potranno concorrere a ridurre questa scandalosa pattumiera alimentare.

Il Banco Alimentare lavora costantemente per recuperare le eccedenze alimentari che altrimenti sarebbero sprecate, nell'industria di trasformazione e nella distribuzione: qui si trovano eccedenze più facilmente recuperabili, definite «ad alta fungibilità». Si calcola che siano circa 84 mila tonnellate all'anno. Soprattutto agendo nella distribuzione, con eccedenze a «media fungibilità», si potrebbe incidere sul 49 per cento degli sprechi, pari a circa 2 milioni e 700 mila tonnellate l'anno. E si calcola che 1,5 milioni di tonnellate di prodotti agricoli ogni anno rimangano inutilizzati sui campi italiani.

UNA SINTESI SULL'ENTITÀ DELLO SPRECO



Se si ragiona su scala mondiale i dati sono ancora più sconvolgenti, come ha denunciato la Fao e come è stato reso noto da mostre e convegni all'Expo 2015 Milano. Ogni anno si gettano 1,3 miliardi di tonnellate di cibo ancora perfettamente commestibili, mentre 868 milioni di persone soffrono la fame. Fonte: elaborazione BCFN da FAO (2011)

Se dunque si spreca tanto cibo, se siamo ormai nell'era dell'abbondanza, esiste davvero la povertà alimentare in Italia? E chi sono i poveri, coloro che ancora hanno fame o non si possono permettere pasti regolari ed equilibrati? Nel 2014, 1 milione e 470 mila famiglie (5,7% di quelle residenti) è in condizioni di povertà assoluta per un totale di 4 milioni e 102 mila persone (6,8% della popolazione residente) e non si registrano apprezzabili variazioni rispetto al 2013. Anche la povertà relativa risulta stabile e coinvolge, nel 2014, il 10,3% delle famiglie per un totale di 2 milioni 684 mila famiglie ed il 12,9% delle persone residenti, per un totale di 7 milioni 815 mila persone (Fonte ISTAT – Report "La povertà in Italia" – 15 luglio 2015).



02 Il Contesto in cui operiamo

Un sondaggio di Eurostat ha chiesto agli intervistati: «Ti è mai capitato di avere difficoltà nel servire un pasto proteico in tavola almeno ogni due giorni?». Se nel 2007 soltanto il 6 per cento delle famiglie ha risposto in modo affermativo, nel 2013 la percentuale è arrivata al 14,2%.

A fronte dei tanti che vanno al supermercato e riempiono rapidamente il carrello senza badare troppo alla spesa e alla quantità di merce acquistata, crescono i consumatori che prestano attenzione alle offerte, rinunciano ai prodotti più cari, scelgono oculatamente, perché i soldi non bastano mai, soprattutto alla fine del mese.

Specifica il rapporto False partenze della Caritas sulla povertà e l'inclusione sociale in Italia del marzo 2014 che la crisi ha aumentato la povertà alimentare: non è in atto un'emergenza cibo in senso stretto – imputabile alla quantità di prodotti disponibili – quanto piuttosto un'emergenza economica che determina significative conseguenze anche sul fronte alimentare.

«Il problema più frequente degli utenti dei Centri di Ascolto Caritas – spiega il rapporto - è stato quello della povertà economica (59,2% del totale degli utenti), seguito dai problemi di lavoro (47,3%) e dai problemi abitativi (16,2%). Circa due terzi degli interventi inerenti beni e servizi primari hanno riguardato l'ambito alimentare. Il 47,1% dei richiedenti ha ricevuto aiuti alimentari sotto forma di pacchi viveri o altre modalità più o meno innovative di aiuto, il 12,5% ha potuto usufruire di uno o più pasti ad una mensa socio-assistenziale, il 4,3% di buoni pasto».

In una recente ricerca dell'Università Cattolica, Food poverty, Food bank. Aiuti alimentari e inclusione sociale, curata dai sociologi Giancarlo Rovati e Luca Pesenti – promossa dal Banco Alimentare e Fondazione Deutsche Bank Italia con il contributo tecnico di PWC -, presentata all'Expo 2015 Milano il 30 giugno 2015, si sostiene che ormai in Italia è avvenuta una rivoluzione sociologica, perché i poveri non sono soltanto immigrati, ma anche gli italiani sono in aumento e oggi pareggiano gli stranieri in difficoltà, come dimostrano i dati delle persone assistite dal Banco Alimentare. Non è vero dunque che i poveri in Italia sono i barboni e i tossici, persone percepite normalmente come «lontane». E sono pericolosamente in aumento i minori: sono 13 su cento in difficoltà alimentari, contro i 9 su cento degli adulti.

Oggi la povertà ha un volto più quotidiano. A Torino, tra i frequentatori delle mense per indigenti aiutate dal Banco Alimentare del Piemonte, si trovano laureati senza fissa dimora, ex imprenditori falliti, operai in attesa di una liquidazione che non arriva mai dalla ditta fallita, pensionati soli o stranieri che hanno tentato di laurearsi in Italia senza riuscire a portare a termine i loro studi. Sono figure a volte dostoevskijane, perse in un gorgo di paure, ombre di quell'uomo che furono un tempo, passate da una sconfitta all'altra.

Ma sono persone che aspettano una minestra calda con dignità, pronte ad aggrapparsi alla speranza che un sacerdote o un educatore possono ancora dare loro. Nella solidarietà dei volontari che si occupano delle loro vite trovano un germe di futuro e di ottimismo, come quello che scaturisce dall'ultimo verso dell'Inferno nella Divina Commedia - «E quindi uscimmo a riveder le stelle» -, quando Dante e Virgilio arrivano sulla spiaggia del Purgatorio. I racconti di alcuni di questi ospiti, incontrati alla Mensa Amica della Parrocchia di San Giuseppe Cafasso, nella struttura di Speranza Azzurra alla Falchera e presso la Fermata d'Autobus di Trofarello (To) sono forse più significativi delle aride cifre.



“1,3 Miliardi di tonnellate di cibo sprecato sono pari a quattro volte la quantità di cibo necessaria a sfamare gli 868 milioni di affamati.”



02 Il contesto in cui operiamo

UNA TAVOLATA LUNGA 60 CHILOMETRI

Furgoni refrigerati di Siticibo che arrivano e ripartono; muletti che trasportano veloci le cassette di verdure per il magazzino; autisti in attesa di ripartire; telefonate e ricezione di e-mail presso la segreteria organizzativa per archiviare tutti i dati di questo incessante movimento di prodotti alimentari: ogni giorno l'attività del Banco Alimentare del Piemonte, nella sede centrale di Moncalieri (To) e nei quattro magazzini di Asti, Biella, Cuneo e Novara, è frenetica, ma ordinata. I dipendenti e i volontari sono in continuo contatto con produttori, industrie alimentari, supermercati, mense pubbliche e private; prendono in carico i prodotti da distribuire; le strutture caritative accreditate ritirano il cibo; in alcuni casi partono i mezzi del Banco Alimentare per portare gli aiuti nelle comunità che non riescono a ritirare quanto a loro destinato. Si deve agire in fretta, entro la mattina, perché nessuno salti un pasto.

Ma bisogna fare tutto per bene, perché tutta la documentazione richiesta dalla legge del «Buon Samaritano» (la legge numero 155 del 25 giugno 2003 «disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fine di solidarietà sociale»), che prevede gli sgravi fiscali alle aziende donatrici, sia in regola.

Sono tante le persone bisognose assistite con il cibo distribuito in Piemonte dal Banco Alimentare, attraverso le strutture caritative: nel 2014 sono state 120.475, con una percentuale di bambini in età da 0 a 5 anni pari al 12% del totale e un numero di anziani con più di 65 anni pari al 9%. Se tutti fossero seduti alla stessa tavola, questa sarebbe lunga 60 chilometri, da Torino ad Asti. Non vi sono passaggi diretti di cibo dal Banco Alimentare agli indigenti: tutto transita attraverso le strutture caritative, che devono essere convenzionate e rispondere a precisi requisiti. Anche perché il governo italiano richiede dal 2014 elenchi precisi degli assistiti, per poter distribuire gli aiuti alimentari erogati con i fondi europei. Attraverso le convenzioni stipulate, le strutture caritative devono:

1. presentare un carattere sociale, caritativo ed umanitario volto al reinserimento dei bisognosi;
2. disporre di locali adeguati ad una accoglienza dignitosa;
3. impegnarsi formalmente, pena la risoluzione della convenzione, a non utilizzare le derrate a fini commerciali ed astenersi dall'impiego fraudolento dei viveri ricevuti (come la distribuzione a persone non bisognose). Tutte queste realtà non-profit operano come sostegno ai bisognosi o come risposta a varie forme di disagio. Il Banco Alimentare del Piemonte, quindi, non si vuole sostituire al lavoro di quanti lottano efficacemente contro l'emarginazione, ma si propone di aiutare chi aiuta.

**Non è invidiosa la carità,
non si vanta, non si gonfia,
non manca di rispetto,
non cerca il suo interesse, non si adira,
non tiene conto del male ricevuto,
non gode dell'ingiustizia,
ma si compiace della verità.**
*(Nuovo Testamento -
Lettere degli apostoli: Paolo,
I ai Corinzi, 13, 1 e 4-7)*



02 Il Contesto in cui operiamo

«SI VA GIÙ IN FRETTA, IN PICCHIATA»

Fermata d'autobus. In un piccolo caseggiato a due piani circondato da un bel giardino, a Trofarello, a quindici chilometri da Torino, c'è la sede storica della comunità terapeutica Fermata d'autobus, che accoglie una dozzina di ospiti con problemi di tipo psichiatrico o dipendenze da alcol e stupefacenti. In una giornata di sole estiva ci ha accolto la presidente dell'associazione Onlus, la psicologa Egle De Maria, invitandoci a pranzo con i loro ospiti.

Il furgone del Banco Alimentare, guidato da un volontario, il pensionato Elio, ha appena consegnato: biscotti, pelati, legumi, olio, pasta, hamburger, albicocche, zucchine, pesche. La scelta di dedicare la struttura di accoglienza alla Fermata d'autobus è legata alla presenza di una vecchia stazione di «corriere» e in memoria di Marilyn Monroe, protagonista del famoso film americano degli Anni 50 e attrice sofferente per uso di sostanze. Il menù è ricco, grazie anche ai prodotti che sono stati raccolti con la Colletta Straordinaria, organizzata una tantum il 14 giugno 2014 per far fronte all'emergenza alimentare causata dai ritardi nel rinnovo del nuovo programma di aiuti alimentari finanziato dall'Unione Europea: orzo freddo con funghi e tonno, petti di pollo, spinaci cotti al burro, banane limone e zucchero.

Dice la cuoca: «Con la qualità della materia prima che arriva da Moncalieri, non è complicato fare da mangiare. Quando vedo i volontari della Colletta Alimentare al supermercato, sono io la prima a ridare le borse piene, perché è bello partecipare a questa raccolta».



Egle De Maria
Presidente Associazione Fermata d'autobus, Trofarello (To)

“Per i nostri residenti il rapporto con il cibo è uno dei punti fondamentali sia delle loro problematiche sia del loro bisogno di compenso, soprattutto nel momento in cui si abbandonano le dipendenze. Come si può ben immaginare, togliendo le dipendenze rimane un vuoto che a volte è molto profondo, che si cerca di colmare, soprattutto nei primi mesi, con il cibo. Paradossalmente, non è quello dolce, ma salato: l'affettato, il formaggio, la pastasciutta. C'è stato un periodo in cui eravamo preoccupati, perché le forniture erano state giustamente ridotte, per diversi motivi, da parte del Banco Alimentare. Per noi la cucina e il cibo sono molto importanti.”



Dignità del cibo Dignità della persona

Mensa Amica. Nella periferia nord di Torino, dove negli Anni Trenta sorsero le Case Fiat e poi quelle dell'Atc, l'agenzia territoriale per la casa, la Parrocchia San Giuseppe Cafasso è uno degli ultimi presidi per le persone in difficoltà. Da qualche anno, proveniente da Grugliasco, nella cintura metropolitana, vi opera don Angelo Zucchi, un sacerdote molto attivo. Nei locali della Parrocchia, struttura accreditata presso il Banco Alimentare del Piemonte, è presente la Mensa Amica, aperta a pranzo dal martedì al giovedì: ristorazione solidale aperta a tutti.

Don Angelo distribuisce anche i pacchi viveri alle famiglie in difficoltà, gestisce un centro di ascolto, un armadio amico, una doccia free e una scuola paritaria materna ed elementare per duecento bambini. Grazie alla legge del Buon Samaritano, in collaborazione con il Banco Alimentare, Mensa Amica utilizza i prodotti vicini alla scadenza da due supermercati, nel box sulla destra quanto hanno potuto recuperare in due settimane-tipo (maggio 2015)



Don Angelo Zucchi
Presidente Associazione Altroconto, Parrocchia San Giuseppe Cafasso, Torino

"Nel 2000 a Grugliasco, nella periferia di Torino, abbiamo deciso di coinvolgere anche i ragazzi delle scuole, il venerdì prima della Colletta Alimentare, per insegnare loro che cosa sia la condivisione del cibo. Poi l'esperimento si è allargato, con cinquanta scuole già nel terzo anno. Infine, da questa esperienza nella zona Ovest di Torino, in collaborazione con la Federazione dei Banchi di Solidarietà, è nata l'iniziativa Donacibo, che si svolge in mondo autonomo ogni anno, alla terza settimana di Quaresima: ora siamo arrivati alla decima edizione, con duemila scuole coinvolte.

I ragazzi raccolgono gli alimenti, vengono a servire, vedono il magazzino. Capiscono che la povertà è qui, che la carità è un atto di reciprocità. Io dò una cosa a te e tu ne dai una a me. Qui alla Mensa Amica, recentemente, sono venuti alcuni bambini di quarta e quinta elementare. Hanno visto la verdura che arriva dai supermercati. Hanno capito che sono prodotti recuperati dai supermercati della zona, in convenzione con il Banco Alimentare, e si sono stupiti: "Ma come, si può ancora mangiare e stavano per buttarla via?"

Hanno imparato che non si deve sprecare niente, hanno visto come cuciniamo quel cibo per i nostri ospiti e si sono fermati a servire ai tavoli. E si sono resi conto che non si tratta di una elemosina, ma è il gesto di un dono, della solidarietà."



CIBI RECUPERATI IN 2 SETTIMANE-TIPO (MAGGIO 2015)

pane, pasta, riso 157 kg

frutta, verdura, carne 236 kg

insaccati 10 kg

latticini 11 kg

pasticceria 120 kg

Totale raccolto 534 kg

Dignità del cibo Dignità della persona

Giulio, 58 anni
operaio senza lavoro per ditta fallita

“La ditta dove lavoravo da vent’anni è fallita due anni fa, facevano verniciature industriali. In quell’azienda c’erano 70 dipendenti, ma tanti sono finiti come me: grazie a questi signori io sono andato a dormire nei giardini. E pensare che mi devono almeno 20 mila euro di liquidazione, sto ancora aspettando, non ho avuto né mobilità né liquidazione. Ho 38 anni di contributi, ma sono giovane per andare in pensione e troppo vecchio per trovare lavoro. Che cosa devo fare? Andare a rubare? Ho cercato di tutto. Ti fai un mazzo così per 30 euro al giorno, questi sono gli imprenditori oggi. In attesa di quei soldi sono diventato un barbone, dopo che il 23 settembre 2013 mia sorella mi ha buttato fuori casa. Da quando don Angelo ha aperto questo centro, vengo qui a mangiare. Ogni tanto riesco a fare qualche lavoretto e a guadagnare pochi euro, così mi posso togliere il vizio di fumare una sigaretta, ogni tanto. Mi fa rabbia il resto. Il giudice se la prende comoda. Chi è senza una lira, si deve aggiustare. Non vado negli ostelli, so che cosa succede, c’è la guerra dei poveri, ti rubano tutto. Io non sono violento, ma se mi dovessero prendere quel poco che ho, li ammazzo di botte. Se mi chiedi un panino, te lo do. Ma non puoi rubarmi, io non ho mai rubato niente. Ho fatto un po’ di volontariato, ma non si può farlo per tutta la vita.”



Gladis, 45 anni
Cuoca nigeriana disoccupata

“Sono arrivata in Italia dalla Nigeria vent’anni fa e ora sono senza una casa, vivo all’Ostello di Strada del Cascinotto, a Torino, perché nel 2003 ho perso il lavoro: lavoravo nella mensa di una ditta. Quando sono rimasta incinta, il mio compagno mi ha detto che non la voleva. Ma io ho scelto che la bambina nascesse, cinque anni fa, e ora vive con me. Mi hanno parlato del centro di don Angelo, sono venuta qui e mi è piaciuto subito: ho conosciuto delle belle persone. Mi hanno insegnato a cucinare: ho imparato a non sprecare, con il poco che abbiamo riusciamo a inventare un menu ogni giorno. Fino a due anni fa non lo sapevo fare. Da due mesi sono qui, tre volte la settimana, ma vengo anche altre volte per dare una mano. Le persone che sono qui sono molto contente, ci sentiamo in famiglia. Ci aiutiamo, collaboriamo, questo mi piace molto.”



Fabrizio, 53 anni
Volontario iraniano di Mensa Amica

“Sono entrato in Italia quando l’Iran era in guerra con Iraq, nel 1980. Ho studiato la lingua italiana all’Università per stranieri a Perugia. Poi ho fatto il test per la Facoltà di Medicina e mi hanno mandato a Torino, dove ho studiato per quattro anni. Intanto lavoravo in bar, pizzerie, vendevo giornali: era difficile fare tutto, ho dovuto lasciare l’Università e incominciare a lavorare. Purtroppo i miei genitori, a Teheran, sono morti e non ho avuto più soldi. Il guaio è stato quando ho perso il mio lavoro da rappresentante di tappeti: viaggiavo per tutta l’Italia, stavo bene, ma poi la crisi mi ha lasciato a casa. A un certo punto non sono più riuscito a pagare l’affitto, avevo anche un grosso debito con il padrone di casa: da quasi otto anni sono in difficoltà, e miei amici mi hanno aiutato e presentato don Angelo. Non sapevo come vivere, ho raccontato la mia storia e lui mi ha accettato, ho incominciato a distribuire cibo a Grugliasco nelle famiglie bisognose come volontario. Per avere una casa, bisogna avere un lavoro. Sono caduto in basso, nonostante io abbia studiato, avevo il diploma scientifico in Iran. Bisogna farsi coraggio, non pensare al suicidio, questa comunità mi aiuta. Mi dà coraggio di andare avanti, mi sembra di essere in famiglia, con tanti amici. Sono contento di donare il mio tempo libero. Del resto la cucina è la mia passione, adesso aiuto il cuoco: so cucinare bene.”

Eugenia, 68 anni
Pensionata

“Il giovedì, quando vengo qui a mangiare, è l’ultimo giorno della settimana in cui parlo con qualcuno. Poi me ne sto in silenzio, a casa, dove vivo sola, fino al martedì successivo, quando riapre la mensa di don Angelo. E ce ne sono tanti come me.”

Matteo, 87 anni
Pensionato

“Sono un assiduo frequentatore di Mensa Amica. Vivo da solo, in età avanzata, 87 anni, con figli che hanno sempre ragione loro. Per me è stata una fortuna conoscere questa ristorazione solidale che mi permette il pranzo tre volte alla settimana. Sono così sollevato dal pensiero della spesa, preparazione del pranzo e infine la scocciatura di lavare le stoviglie. E’ un ambiente pulito con servizio direi quasi impeccabile. Sono volontari che usano il loro tempo libero per portare aiuto e conforto a persone che hanno anche bisogno di affetto e di qualcuno che si ricordi di loro chiamandoli per nome. Sono molto grato e riconoscente per questa opportunità chi mi toglie dalla solitudine e mi dà la forza di continuare a vivere. E’ bello avere la possibilità di scambiare qualche parola con gli amici che rendono la pausa pranzo molto distensiva. Il mio ringraziamento va ad ognuno di loro perché la disponibilità è dettata dal profondo del cuore.”

Dignità del cibo Dignità della persona

Speranza Azzurra. Tra le torri alte trenta metri dei casermoni popolari dell'Atc del quartiere Falchera Nuova, a Torino, c'è un edificio su tre piani che da una decina d'anni è sede della Associazione Speranza Azzurra 2000, fondata nel 2000 da don Mario Loi.

Tutto il quartiere sorse negli Anni Settanta, i servizi sono scarsi e il rischio di degrado sociale molto alto. La struttura appartiene al Comune di Torino, che l'ha concessa in comodato al centro di accoglienza, ristrutturato tra il 1994 e il 2005 con fondi europei: 4500 metri quadri messi in sicurezza, dai quali sono stati ricavati locali per stranieri richiedenti asilo politico (in un primo tempo, nel 2011), poi è diventato un rifugio per senza fissa dimora e qualche detenuto soggetto alle misure alternative. Padre Mario, prima di entrare in seminario è stato un campione di lotta libera e ha avviato la sua attività nel quartiere con una palestra per la boxe e le arti marziali, destinata a recuperare l'aggressività dei giovani. Ma da qualche mese don Loi è ricoverato in ospedale per un serio problema di salute, e la sua comunità con circa 70-80 persone ospiti a dormire e un centinaio a mangiare sta vivendo un momento di incertezza, per mancanza di prospettiva e per mancanza di fondi.

L'aiuto del Banco Alimentare, attraverso le porzioni precotte portate dai furgoni frigo di Siticibo, e le derrate raccolte al Caat (il mercato all'ingrosso agro-alimentare di Torino) è fondamentale, dicono i volontari, per la sopravvivenza di Speranza Azzurra e dei suoi ospiti. Tra i residenti c'è anche un ex alunno delle scuole elementari, che ha passato i primi anni della sua vita nelle stesse aule dove ora, trent'anni dopo, dorme con altri sei senza tetto.

Roberto, 52 anni Ex impresario edile

Si va giù in fretta, in picchiata. All'inizio ho fatto la fame, non sapevo dove andare e mi vergognavo ad andare dai servizi sociali, perché nella mia zona mi conoscevano tutti. Così mi sono ridotto a dormire in un garage. Nella cintura torinese avevo un'impresa edile con cinque dipendenti. A causa della crisi è fallita. Sono riuscito a pagare i miei dipendenti, ma nel 2007 ho dovuto chiudere. Sono separato da mia moglie da molti anni, mia figlia lavora per conto suo e ha una famiglia. Avevo una casa, un'auto, ho dovuto cedere tutto per pagare i debiti. Ho incominciato a girare nei dormitori. Non voglio sussidi, dalle istituzioni non ho mai avuto nulla. Sono contento di essere qui a Speranza Azzurra, ormai siamo un gruppo di amici, si è creata una famiglia, che invece nei dormitori non si può creare: essendo residente fuori Torino potevo stare soltanto una settimana. Quelli residenti fuori, nei Comuni vicini, potevano stare un mese. Non sono mai caduto nella droga o nell'alcol. Mi sono già rovinato abbastanza. Se sei sano, mi dicono: arrangiati. Se sei alcolizzato o drogato, hai la precedenza.



"Sono contento di essere qui a Speranza Azzurra, ormai siamo un gruppo di amici, si è creata una famiglia, che invece nei dormitori non si può creare."

Renzo, 65 anni
Giornalista e critico cinematografico

"Sono laureato in filosofia, giornalista professionista, critico cinematografico con alle spalle una lunga collaborazione con un giornale sportivo. Poi mi hanno tagliato. Non ho diritto alla pensione, ho appena fatto domanda per quella sociale. Abito qui a Speranza Azzurra con mia moglie, che si occupa di una associazione culturale, e mio figlio che fa qualche lavoretto. Grazie a padre Mario, ho trovato ospitalità e un po' di conforto, anche se ora con la sua malattia c'è grande incertezza. Svolgo anche attività di volontariato presso il Sea, Servizio Emergenza Anziani, e scrivo qualche articolo, ma nessuno mi paga. Naturalmente aiuto per i lavori della comunità e apprezzo molto il clima di libertà che vi ho trovato."

Roberto, 43 anni
Elettricista e carpentiere

"Quando sono arrivato in questo quartiere dal centro di Torino, con i miei genitori, avevo sei o sette anni: qui stavano ancora asfaltando le strade. Adesso vivo in una stanza con altri sei italiani, nella stessa scuola dove ho fatto le elementari più di trent'anni fa. Certo mi fa un po' effetto, ma che cosa potevo fare? Sono divorziato, lavoravo saltuariamente come elettricista e carpentiere attraverso i contratti delle agenzie interinali, ma a un certo punto il lavoro è finito, non mi hanno più chiamato. Da quando non sto più con mia moglie il mio livello economico è precipitato velocemente, non sono più riuscito a pagare la casa dove abitavo. Adesso da un anno e mezzo sto qui da Padre Mario. Spero di riprendermi, non voglio stare una vita in questa scuola. Lavoro come autista in una associazione, ma mi pagano soltanto l'autobus, faccio qualche lavoretto e aiuto la comunità. Soltanto Padre Mario mi ha dato una grande speranza."



"Spero di riprendermi, non voglio stare una vita in questa scuola. Lavoro come autista in una associazione, ma mi pagano soltanto l'autobus, faccio qualche lavoretto e aiuto la comunità."



03 Il profilo

LA MISSION DEL BANCO ALIMENTARE

Il Banco Alimentare del Piemonte Onlus, nato nel 1993, è un'organizzazione senza fini di lucro che si propone di contribuire alla soluzione dei problemi della fame, della povertà e della emarginazione mediante la raccolta e la redistribuzione delle eccedenze delle produzioni agricole, delle industrie alimentari e della Grande Distribuzione.

L'associazione si propone di contribuire alla soluzione dei problemi della fame, della emarginazione e della povertà mediante la raccolta delle eccedenze di produzioni agricole e dell'industria, specialmente nei settori agro-alimentare e la redistribuzione delle stesse ad enti ed iniziative che si occupano di assistenza ed aiuto ai poveri ed agli emarginati. (Art. 2.2 dello Statuto).

Il Banco Alimentare, al centro di una rete di solidarietà, svolge anche un ruolo di convenzionamento ed accreditamento delle Strutture Caritative alle quali fornisce i prodotti, ruolo per il quale ha responsabilità sia nei riguardi dei donatori che forniscono le derrate alimentari, sia degli assistiti, destinatari finali dei prodotti raccolti.

Il Banco Alimentare è il tramite ideale per trasformare lo "spreco" della filiera agroalimentare e della Grande Distribuzione Organizzata in ricchezza per le Strutture Caritative che accolgono giornalmente i più bisognosi.



**Il Banco Alimentare
è il tramite ideale per trasformare
lo "spreco" della filiera agroalimentare
e della Grande Distribuzione
Organizzata in ricchezza per le
Strutture Caritative che accolgono
giornalmente i più bisognosi.**



03 Il profilo

I VALORI GUIDA

Solidarietà e condivisione. La solidarietà e la condivisione sono caratteristiche naturali dell'uomo che nascono dalla consapevolezza che l' "io" e l' "altro" si appartengono. Il valore della persona nella sua interezza ed il suo bene sono poste al centro dell'attività quotidiana del Banco Alimentare.

Dono e gratuità. Si può donare qualcosa all'altro solo perché si riconosce di averlo ricevuto. Proprio perché si riceve gratuitamente, si può donare altrettanto gratuitamente e ciò coinvolge non solo i beneficiari finali, ma anche i donatori ed i volontari.

Carità. E' l'amore disinteressato nei confronti degli altri, senza attendersi qualcosa in cambio; è volere il bene dell'altro; è condividere il suo vivere ed il suo destino.

L'ORGANIZZAZIONE

Dal 28 aprile 2014 Il Consiglio Direttivo è composta da:

Salvatore Collarino - Presidente

Maurizio Comoglio e Antonino La Face - Vicepresidenti

Tommaso Romagnoli - Segretario

Giorgia Andreis, Ranieri di Carpegna, Giuseppe Ferrero, Danilo Marchesi,

Gigi Padovani, Paolo Pasetto, Alessandro Terlizzi - Consiglieri

Vilma Soncin - Direttore

Davide Cerina, Emanuela Bortolotti, Giuseppe Ferrero, Silvio Vola - Direttori dei magazzini decentrati.



LA STRUTTURA INTERNA

Direzione

Segreteria
Generale

Organizzazione

Progetti

Colletta

Strutture
Caritative

Logistica

Siticibo

Industria

LE RISORSE

Dipendenti

Donatori
Industria

Donatori

Donatori
Piattaforme

Volontari

Donatori
Supermercati

Donatori
Mense
Aziendali

Volontariato
Aziendale

Elenco
Sostenitori

Iniziative
Particolari

Aziende Donatrici
Ore e Collette Aziendali



03 Il profilo

I DONATORI

Per poter svolgere la propria attività il Banco Alimentare del Piemonte fa affidamento sui sostenitori che aderiscono alla mission dell'Associazione.

Si tratta di Enti Pubblici, Aziende, Fondazioni e privati che elargiscono contributi e che partecipano ad iniziative comuni e di Donatori di prodotti alimentari che consentono di raccogliere le eccedenze e di distribuirle ai bisognosi. Quegli alimenti che si trasformerebbero in un sicuro spreco diventano preziosi per assistere le persone indigenti.

I Donatori di prodotti alimentari si possono raggruppare nelle seguenti categorie:

- Industrie Agroalimentari
- Piattaforme logistiche
- Catene della Grande Distribuzione Organizzata
- Mense aziendali e mense scolastiche

Le Industrie Agroalimentari che hanno contribuito alla fornitura di alimenti al Banco Alimentare del Piemonte nel corso del 2014 sono più di 70.



INDUSTRIA ALIMENTARE - AZIENDE DONATRICI DI ALIMENTI NEL CORSO DEL 2014

ACQUA MINERALE DI CALIZZANO - AZ. AGRICOLA DA VALERIA E TONINO - AZIENDA AGRICOLA PONZIO - B. & R. BEVANDE DI ROSANO & C. SAS. - BALOCCO SPA IND. DOLCIAR. DC - BARATTI - BARILLA G. & R. F.LLI SPA - BIVAL SRL - BOCCARDI S.R.L. - C.B. ITALIA S.R.L. - CAFFAREL S.P.A. - CAMPARI WINES SRL - CAMPIELLO SRL - CARLSBERG HORECA SRL - CENTOGUM SAS - CENTRALE DEL LATTE DI TORINO & C. S - CERATI PASTIFICIO SRL - CERETTO AZ. VITIVINICOLE S.R.L. - CISALPINO S.P.A. - CO.BIR SRL - COCA COLA HBC ITALIA - CRESCENTINO SFOGLIA OC. COOP. - DESCO SOC. ITALIANA RISTORAZIONE S. - DEZZANI SRL - DI-AL - DRINK INTERNATIONAL S.P.A. - ERGO FOOD S.R.L. - F.LLI BATTAGLIONI - FATTORIE OSELLA S.P.A - FERDINANDO GIORD - NO SPA - FERRERO S.P.A. - FIGLI DI PININ PERO - FLORETTE ITALIA SRL - FM LOGISTIC ITALIA - FONTANETO S.R.L. - FONTI DI VINADIO S.P.A. - FRANCONI S.R.L. - GLOBAL PESCA S.P.A. - GRISSINIFICIO EUROPA SNC- GRUPPO ARGENTA S.P.A. - IL BUON RISO - KI GROUP SPA - LA MOLE - LATTERIA SOCIALE DI CAMERI - LAVAZZA SPA - LINDT & SPRÜNGLI S.P.A. - M - ITTICO - MONDELEZ ITALIA S.R.L. - MONVISO SPA - NESTLÉ ITALIANA S.P.A. - NOVARESE ZUCCHERI - NUTKAO - PANEALBA SRL - PANETTONI G.COVA&C. SRL - PARMALAT SPA- PONTEVECCHIO S.R.L. - PONTI SPA - RASPINI - SAC - SALUMIFICIO TRE VALLI - SAN PELLEGRINO S.P.A. - PERIGNANO - SANORICE ITALIA S.R.L. - SANPELLEGRINO-MILANO - SEBASTE S.P.A - SERI JAKALA S.R.L. - SFOGLIA TORINO S.R.L. - TUTTOVO - VARVELLO - VIVA S.R.L.

LE PIATTAFORME LOGISTICHE ALIMENTARI PARTNER

3A/SMA – ASTI / CODE' CRAI - VOLPIANO / CARREFOUR – CAMERI / CARREFOUR - RIVALTA / DIMAR – RORETO / MAXIDI' – VERCELLI / BATTAGLIO – TORINO / C.A.A.T. - TORINO



I SUPERMERCATI CHE HANNO DONATO ALIMENTI NEL 2014

3A AL. ASTIGIANI ASS. SMA (AT) § AUCHAN - C.so Romania (TO) § AUCHAN - Rivoli § AUCHAN - Venaria § BENNET - Bellinzago § BENNET - Carmagnola § BENNET - Caselle § BENNET - Castell. Ticino § BENNET - Castellamonte § BENNET - Ciriè § BENNET - Genola § BENNET - Ivrea § BENNET - Millecitcity (TO) § BENNET - Pavone Can. § BENNET - Romagn. Sesia § BENNET - Santa Vittoria D'Alba § BENNET - Settimo Torinese § BENNET - Vercelli § BENNET - Via Verolengo (TO) § BIG STORE - Bra § BIG STORE - Mad. dell' Olmo (CN) § CARREFOUR - Borgomanero § CARREFOUR - Borgosesia § CARREFOUR - Bramante § CARREFOUR - Burolo § CARREFOUR - Collegno § CARREFOUR - Grosseto (TO) § CARREFOUR - Grugliasco § CARREFOUR - Ipergross (TO) § CARREFOUR - Moncalieri Rossi § CARREFOUR - Montecucco (TO) § CARREFOUR - Nichelino § CARREFOUR - Novara G. Cesare § CARREFOUR - Pinerolo § CARREFOUR - Rivalta § CARREFOUR - Trofarello § CARREFOUR - Vercelli § CARREFOUR MARKET - MAD. CRISTINA § CASH & CARRY - Madonna dell'Olmo § CATERING - Boves § CATERING - Madonna dell'Olmo § CENTRO 3A S.p.A. § COOP LIGURIA IPER MONDOVI' § COOP NOVA COOP Scrl - Beinasco § COOPERATIVA TOP LABOR § DIMAR MAGAZZINO SECCHI - Roreto di § DOCKS MARKET - Nichelino DOCKS MARKET - Torino § E' IL MIO MERCATO - Avigliana § E' IL MIO MERCATO - S. Antonino Susa § E' IL MIO MERCATO - Susa § E' IL MIO MERCATO - Torino § E' IL MIO MERCATO - Villafranca d'Asti § E' IL MIO MERCATO - Villardora § E.LECLERC § CONAD - Savigliano § ESSELUNGA - Asti (C. Casale) § ESSELUNGA - Asti (C. Torino) § ESSELUNGA - Biella § ESSELUNGA - Borgomanero § ESSELUNGA - Castelletto Ticino § ESSELUNGA - Moncalieri § ESSELUNGA - Novara § ESSELUNGA - Rivalta § ESSELUNGA - Traiano § ESSELUNGA - Verbania § FAMILA - Alba § FAMILA - Asti § FAMILA - Casale M. (Venesio) § FAMILA - Casale M. (XX Settembre) § FAMILA - Castell'Alfero § FAMILA - Dogliani § FAMILA - Fossano (Ceresolia) § FAMILA - Fossano (Elena) § FAMILA - Mondovì (V. Cuneo) § FAMILA - SAN DAMIANO D'ASTI § FAMILA - Sanfrè § FAMILA - Torino (Via Carso) § IL GIGANTE S.p.A. - Varallo Pombia § LDD SPA - Alpignano § LDD SPA - Borgomanero § LDD SPA - Chivasso § LDD SPA - Gozzano LDD SPA - Nichelino / LDD SPA - Novara § LDD SPA - Rivarolo C.se § LDD SPA - Rivoli § LDD SPA - Saluzzo § LDD SPA - Torino § LDD SPA - Trecate § LDD SPA - Varallo Sesia § LDD SPA - Vigliano B.se § LEDA - Moncalieri § MAXISCONTO - Alba (Cso.Cortemilia) § MAXISCONTO - Alba (V. Fenoglio) § MAXISCONTO - B.go S. Dalmazzo § MAXISCONTO - Boves § MAXISCONTO - Bra § MAXISCONTO - Bra (Valfrè) § MAXISCONTO - Busca § MAXISCONTO - Canelli § MAXISCONTO - Caraglio § MAXISCONTO - Carignano § MAXISCONTO - Carrù § MAXISCONTO - Ceva § MAXISCONTO - Cherasco § MAXISCONTO - Cortemilia § MAXISCONTO - Cuneo (Gesso) § MAXISCONTO - Cuneo (v. Ponza) § MAXISCONTO - Fossano § MAXISCONTO - Grosseto § MAXISCONTO - MANTA § MAXISCONTO - Mondovì § MAXISCONTO - Moretta § MAXISCONTO -

Racconigi § MAXISCONTO - S. Stefano Belbo MAXISCONTO - Saluzzo § MAXISCONTO - Savigliano (M. Bia) § MAXISCONTO - Savigliano (v. Ven) § MAXISCONTO - TORINO (C.so Grosseto) § MAXISCONTO - Vaie § MERCATO' - Cigliano § MERCATO' - Crescentino § MERCATO' - Moncalieri § MERCATO' - None § MERCATO' - Pianezza § MERCATO' - Settimo Torinese § MERCATO' - Torino § METRO - MONCALIERI § METRO - TORINO § NAT & BIO - Settimo Torinese § NOVA COOP - BORGOSIESIA § NOVA COOP - Bra § NOVA COOP - Galliate § NOVA COOP - Novara § NOVA COOP SUPER - Santhià § NOVACOOP - Trino § NOVACOOP SCARL Collegno Via Sassi § O.K. MARKET § PAM - Asti (C.so Torino) § PAM - Pino Torinese § PAM - Torino (Bramante) § PAM - Torino (Cosenza) § PAM - Torino (Lingotto) § PAM - Torino (Salbertrand) § PAM - Torino (Traiano) § PANORAMA - S. Mauro Torinese § PENNY MARKET - AT Via Monti § PENNY MARKET - Avigliana § PENNY MARKET - Biella § PENNY MARKET - Borgaro Torinese § PENNY MARKET - Chianocco § PENNY MARKET - Ciriè § PENNY MARKET - Grugliasco § PENNY MARKET - Nichelino § PENNY MARKET - Pinerolo § PENNY MARKET - Rivarolo C.se § PENNY MARKET - San Damiano d'Asti § PENNY MARKET - Santena § PENNY MARKET - Vercelli § PENNY MARKET To-Casteldelfino § PENNY MARKET To-Grosseto § PENNY MARKET To-Vigliani § PIATTI FRESCHI ITALIA SPA § RIALTO - C.so Marche (Il Gigante) § RIALTO - Chivasso (Il Gigante) § RIALTO - Gaglianico (Il Gigante) § RIALTO - Isola D'Asti (Il Gigante) § RIALTO - La Loggia (Il Gigante) § RIALTO - Moncrivello (Il Gigante) § RIALTO - Nizza Monferrato (Il Gigante) § RIALTO - Rivarolo C.se (Il Gigante) § RIALTO - Trecate § RIALTO - Via Cigna (Il Gigante) § SAVIDIS s.r.l. § SMA - Torino (Cesana) § SMA - Torino (Telesio)



AZIENDE DONATRICI DI CIBO - RISTORAZIONE - SITICIBO

Le mense aziendali che, nel corso del 2014, hanno donato i loro piatti pronti in eccedenza, al Banco Alimentare del Piemonte.

FIAT - RIST. GALVANICI / FIAT - RIST. ITALIA / FIAT - POWERTRAIN TECN. / FIAT - RIST. OFFICINE 83 / FIAT - RIST. PALAZZINA / IVECO 1 / IVECO 2 / IVECO 3 / ASL 2 - OSP. GIOVANNI BOSCO / EDISU 1 / EDISU 2 / INTESA SAN PAOLO / UNICREDIT / A.S.O. CITTÀ S. E SC. / MOLINETTE / POLITECNICO DI TORINO / OSPEDALE S. LUIGI GONZAGA / A.S.O. S.ANNA E SC. REG. MARGH. / ALENIA AERMACCHI CASELLE-NORD / ALENIA AERMACCHI CASELLE-SUD / ALLSTOM FERROVIARIA S.P.A. / OSPEDALE MAGGIORE NOVARA / SORIN BIOMEDICA / BARILLA ALIMENTARE S.P.A. / MENSA GUCCI - NOVARA / DEAGOSTINI EDITORE S.P.A. / AZIENDA URMET

Le altre mense che hanno donato pane frutta e verdura.

CAMST MONCALIERI / CAMST TORINO / CAMST PECETTO TO / LADISA S.p.A / ETOURIST ORBASSANO





03 Il profilo

I SOSTENITORI

Il Banco Alimentare del Piemonte può operare anche grazie a coloro che sostengono le nostre attività coprendo i costi necessari per i trasporti, per i collaboratori remunerati, per le utenze e per la manutenzione, per tutti i costi di gestione.

Questo sostegno è fornito da:

AGEA / AMIAT / CAMERA DI COMMERCIO DI TORINO / CARITAS DIOCESANA DI BIELLA / CARITAS DIOCESANA DI FOSSANO / CARITAS DIOCESANA DI TORINO / CASSA DI RISPARMIO DI ASTI / CASSA DI RISPARMIO DI BIELLA / CASSA DI RISPARMIO DI FOSSANO / CASSA DI RISPARMIO DI SALUZZO / CSV IDEA SOLIDALE / CSV V.S.S.P. / CIRCOSCRIZIONI 1-3-4-5-8-9-10 CITTA' DI TORINO / COMPAGNIA DI SAN PAOLO / COMUNE DI MONCALIERI / COMUNE DI NICHELINO / COMUNE DI NOVARA / COMUNE DI TORINO / COMUNE DI VERRONE / FONDAZIONE CRC / FONDAZIONE CRT / FONDAZIONE DE AGOSTINI / FONDAZIONE DELLA COMUNITA' DEL NOVARESE / INTESA SAN PAOLO / PROTEZIONE CIVILE REGIONE PIEMONTE / PROVINCIA DI ASTI / PROVINCIA DI NOVARA / PROVINCIA DI TORINO / REGIONE PIEMONTE





I VOLONTARI

E' l'encomiabile gruppo dei volontari impegnati nei vari settori in modo continuativo a contribuire al funzionamento quotidiano delle diverse sedi del Banco Alimentare del Piemonte.

Nel 2014 hanno dato il loro fondamentale contributo 260 volontari.

ORE LAVORATE DAI VOLONTARI DEL BANCO ALIMENTARE DEL PIEMONTE NEL 2014

	MONCALIERI	CUNEO	NOVARA	ASTI	BIELLA	TOTALE
Num. Volontari	117	30	24	72	17	260
Ore lavorate	59.248	6.100	2.300	6.956	1.390	75.994
Unità equivalenti	35,5	3,7	1,4	4,2	0,8	45,5
Valorizzazione in EURO	1.064.335	109.581	41.317	124.958	24.970	1.365.162

Nella sola sede di Torino sono state lavorate complessivamente 7.406 giornate complete il cui valore economico è quantificabile in oltre un milione di euro (1,064 ml. €).

Anche nel corso del 2014, oltre ai momenti istituzionali di formazione e di incontro con le Strutture Caritative o con i rappresentanti della GDO ed organizzazioni di categoria, sono stati organizzati alcuni eventi che saldano i rapporti e rafforzano il senso di appartenenza fra tutti coloro che operano all'interno dell'organizzazione.





INIZIATIVE PARTICOLARI

CENA A MILLE

Il 29 dicembre 2014 al Pala Alpitour di Torino si è tenuta una cena di gala molto speciale, voluta dal Banco Alimentare del Piemonte con la Città di Torino: «Cena a Mille».

Quattro chef stellati dell'associazione Chic (Andrea Alfieri, Andrea Ribaldone, Marco Sacco e Ivano Ricchebono) hanno cucinato per mille indigenti, serviti da 250 camerieri volontari, tra i quali il sindaco di Torino, Piero Fassino, il ministro delle Politiche Agricole, Maurizio Martina e l'arcivescovo di Torino, monsignor Cesare Nosiglia. Un momento di festa particolare che è andato al di là dell'attività quotidiana.

I 1000 partecipanti, che provengono dalla città di Torino, sono stati invitati e accompagnati da un rappresentante di ognuna delle oltre 70 Strutture Caritative scelte quest'anno. Un volto conosciuto seduto ad ogni tavolo per sentirsi accolti in un clima di festa degustando deliziose portate. Uno straordinario colpo d'occhio: cento tavoli rotondi da dieci persone perfettamente apparecchiati, riflessi nello specchio obliquo del PalaAlpitour regalando un effetto moltiplicatore da grande salone delle feste.



Maria Teresa
Volontaria del Banco Alimentare del Piemonte

Cento tavoli, mille invitati. Senza fissa dimora, cassintegrati, pensionati che vivono con la minima, stranieri precari, giovani senza lavoro. Ognuno con la propria storia, il proprio vissuto di povertà, di difficoltà quotidiane, di disillusioni e sfiducia. Spesso di solitudine. Mille persone che per una sera possono lasciare fuori i propri problemi e sentirsi gli ospiti d'onore. A dire il vero, come volontaria del Banco Alimentare all'inizio non ero affatto convinta di questa iniziativa. Perché organizzare per mille persone una cena così elegante, con tovaglie, piatti di porcellana, calici di cristallo, quattro portate prelibate? Con una cena più semplice se ne potevano invitare di più. Poi un incontro, per me speciale, mi ha dato la risposta. Sono le 19,30 e gli invitati stanno arrivando. Mentre mi lego il grembiule, pronta per servire, mi si avvicina un uomo. Mi pare un anziano, non molto alto, con un completo scuro decisamente abbondante per la sua corporatura. La giacca gli ricade mollemente sulle spalle incurvite. La sua barba è rasata da poco, un po' frettolosamente. Mi guarda smarrito con occhi scuri, profondi, e mi chiede sottovoce: «Ma tutto questo è per me?». Poi si corregge, con un tocco di umiltà: «E' per noi?». Gli rispondo, stupita da una domanda tanto banale: «Sì, certo». Il suo viso si illumina e gli occhi si riempiono di lacrime. Tira fuori da una tasca della giacca un vecchio pettine sdentato e mi chiede, con voce quasi tremante: «Per cortesia, dov'è il bagno?». Glielo indico. E lui: «Ci sarà uno specchio? Questa è una occasione speciale. Stasera mi avete fatto un grande regalo».

Si può vedere l'iniziativa all'indirizzo: <http://www.bancoalimentare.it/it/cena-a-mille-2014>





INIZIATIVE PARTICOLARI

STRACOLLETTA 2014

Sabato 14 giugno si è tenuta in tutta Italia la COLLETTA ALIMENTARE STRAORDINARIA. In attesa dell'attuazione del Fondo Nazionale e del successivo nuovo Fondo di aiuti agli indigenti finanziato dall'Unione Europea si è svolta un'edizione straordinaria della popolare "Giornata Nazionale della Colletta Alimentare" resa necessaria per far fronte all'emergenza alimentare che affligge il nostro Paese. Sono oltre 4 milioni le persone in Italia che vivono grazie a pacchi alimentari o pasti gratuiti presso le mense, di questi oltre 400 mila sono bambini che hanno meno di 5 anni. Mentre le richieste di aiuto sono in continuo aumento, nei magazzini della Rete Banco Alimentare nel 2014 si è rischiato una forte diminuzione della disponibilità di cibo. Ha partecipato alla Colletta straordinaria anche l'Arcivescovo di Torino, Monsignor Cesare Nosiglia: questa la sua testimonianza raccolta in un supermercato.

Mons. Cesare Nosiglia, Arcivescovo di Torino

"Quest'anno il Banco Alimentare raddoppia, io sono qui. Sento tanta preoccupazione che sale forte da tante famiglie che si trovano in difficoltà e devono andare a prendere anche il 'pacco spesa', al quale una volta non pensavano neanche. C'è purtroppo una schiera sempre nuova di poveri che non hanno neanche più i beni essenziali, come i prodotti alimentari. Molti di loro non hanno lavoro, non hanno una casa, sono in condizioni difficili per quanto riguarda la salute. A Torino ci sono due città: una parte che sta ancora abbastanza bene e riesce a gestire la crisi con una certa serenità perché ha un reddito e un'occupazione; e c'è un'altra parte, sempre più grande, che non ce la fa".



"C'è purtroppo una schiera sempre nuova di poveri che non hanno neanche più i beni essenziali, come i prodotti alimentari."



INIZIATIVE PARTICOLARI

VOLONTARIATO D'IMPRESA

UN'OPPORTUNITÀ PER AIUTARE E PER CRESCERE.

Fondazione Banco Alimentare Onlus offre alle imprese l'opportunità di far vivere ai propri dipendenti l'esperienza del volontariato, anche se solo per un giorno, presso una delle sedi della Rete Banco Alimentare. Un'opportunità già colta da numerose aziende (L'Oreal, Nielsen, Glaxo Smith Klein, Chep, Timberland, Basf, Kraft, ABB, Deutsche Bank, Novartis, KPMG, London Stock Exchange Group, Medtronic, Gruppo Unipol...), che ha una doppia valenza:

- genera in ogni "volontario per un giorno" grande soddisfazione per l'aiuto concreto dato all'attività quotidiana del Banco Alimentare
- incentiva il team building, sviluppando coesione e spirito di squadra tra i dipendenti.

Volontariato d'impresa al Banco Alimentare: un'esperienza che fa bene all'impresa, ai dipendenti e ai beneficiari dell'Opera della Rete Banco Alimentare.

SALONE DEL GUSTO

Grazie all'invito di Slow Food il Banco Alimentare del Piemonte è stato presente al Salone del Gusto di Torino dal 23 al 27 ottobre 2014, con uno stand ospitato nell'area di accesso del Lingotto, con i volontari impegnati a raccogliere alimenti e donazioni. Anche gli studenti dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo hanno partecipato alla nostra attività nel Salone per sensibilizzare i visitatori alla donazione di cibo in favore delle persone indigenti.





04 Come operiamo

LA LOGISTICA

I dipendenti ed i volontari contattano e stipulano accordi con i produttori, le industrie alimentari, la Grande Distribuzione Organizzata, la ristorazione collettiva ed ogni altra organizzazione che possa essere fonte di donazione di alimenti.

Il personale operante nel Magazzino di Moncalieri e presso i Magazzini decentrati (Novara, Asti, Fossano, Biella) prelevano i prodotti presso i donatori o lo ricevono direttamente presso la propria sede. Controllano i Documenti di Trasporto e la corrispondenza con i quantitativi di merce e la prendono in carico.

Provvedono quindi alla selezione ed allo stoccaggio dei prodotti.

Sulla base dello stock presente a magazzino e delle previsioni di entrate future viene tenuto costantemente aggiornato il piano di distribuzione alle Strutture Caritative.

L'obiettivo principale del piano di distribuzione consiste nel garantire mensilmente alle Strutture Caritative una quantità di alimenti costante, proporzionata al numero dei loro assistiti e contenente un mix di prodotti in grado di offrire, per quanto possibile, una dieta equilibrata e per mantenere un flusso costante di rifornimenti nell'arco dell'anno.

Le Strutture Caritative prelevano mensilmente i prodotti loro destinati presso il magazzino territorialmente competente, registrano i movimenti di entrata ed uscita e provvedono alla distribuzione ai bisognosi.

Tutte le attività sono effettuate tramite SAP, un'applicazione software per la gestione aziendale.



LA SICUREZZA ALIMENTARE

Il Banco Alimentare raccoglie esclusivamente prodotti alimentari confezionati non scaduti o con data di scadenza prorogata e certificata dal produttore e con confezione perfettamente integra. Tutto il personale è tenuto a prestare la massima attenzione alle procedure per la conservazione ed il trasporto degli alimenti ed è stato formato sul contenuto delle normative della sicurezza alimentare.





04 Come operiamo

IL PROGETTO CENTRO AGRO ALIMENTARE TORINO - C.A.A.T.

Il Centro Agro Alimentare Torino è il grande mercato dei prodotti agro alimentari freschissimi che raggruppa 84 Aziende grossiste e circa 170 Produttori locali delle Province di Torino, Cuneo e Asti.

Da Novembre 2007 è operativo presso il Centro Agroalimentare di Torino il progetto denominato "Rete Alimentare Sociale" che, attraverso il Coordinamento della Provincia di Torino, vede la presenza fattiva dell'Azienda Sanitaria Locale 5 e del Banco Alimentare del Piemonte.

L'obiettivo di questo progetto no profit, inserito nel programma triennale di politiche pubbliche di contrasto alla vulnerabilità sociale ed alla povertà, è quello di fare un buon uso di tutti i prodotti ortofrutticoli non più destinabili al circuito commerciale, messi a disposizione dalle Aziende Grossiste presenti all'interno del CAAT.

Il Banco Alimentare del Piemonte, capofila del progetto, ha il compito di gestire tutte le fasi operative e di coordinare tutte le associazioni di volontariato che, grazie a questo progetto, possono beneficiare tutti i mercoledì (e da Luglio 2012 anche il venerdì) di una importante quantità di prodotti ortofrutticoli non più commercializzabili ma ancora nella condizione di consentirne l'utilizzo alimentare da parte delle mense per gli indigenti.



Attori

C.A.A.T. Centro Agro Alimentare Torino
Banco Alimentare del Piemonte Onlus
ASL N.5



Attività

Ritiro dei prodotti altamente deperibili che non trovano sbocchi nei circuiti commerciali e che, se non fossero valorizzati tramite l'attività del Banco Alimentare, dovrebbero essere conferiti nelle discariche.



Obiettivi

- Riduzione dei costi di smaltimento.
- Miglioramento del bilancio socio-ambientale della Provincia e delle aziende che forniscono le derrate.
- Introduzione delle razioni giornaliere di prodotti freschi nei pasti degli indigenti.

IL PROGETTO CENTRO AGRO ALIMENTARE TORINO - C.A.A.T.

Raccolta del mercoledì

Distribuzione diretta
alle Strutture Caritative

Strutture Caritative: 15
Numero Assistiti: 4.033

Personale volontario impiegato presso il C.A.A.T.:

- 2 autisti
- 2 incaricati pratiche amministrative

Personale volontario presso il Banco Alimentare:

- 1 addetto alle registrazioni contabili

Raccolta del venerdì

Trasporto
al Banco Alimentare
e all'Ass. Ser.Mi.G

Consegna a cura
di Ass. Ser.Mi.G
a Strutture Caritative

Strutture Caritative: 10
Numero Assistiti: 4.278

Personale volontario impiegato presso il C.A.A.T.:

- 3 autisti
- 1 addetto operazioni di carico/scarico

Personale volontario presso il Banco Alimentare:

- 1 addetto alle registrazioni contabili

Nota: Il personale volontario è coadiuvato da due collaboratori remunerati, uno per il trasporto e per la gestione del magazzino ed uno per l'attività di coordinamento e di segreteria.



I PUNTI VENDITA DELLA GRANDE DISTRIBUZIONE ORGANIZZATA - SITICIBO

Nel Banco Alimentare è stato sviluppato un progetto denominato SITICIBO che nasce dalla consapevolezza che nel nostro paese grosse quantità di alimenti non consumati, nelle mense aziendali e scolastiche, o non venduti, come nella Grande Distribuzione Organizzata, vengono quotidianamente distrutte, con costi notevoli a carico sia delle aziende, sia della collettività. Il progetto prevede il recupero e l'immediata redistribuzione delle eccedenze di cibo cotto e non servito nella ristorazione organizzata (mense aziendali, refettori scolastici, etc.), di cibo fresco non venduto nei supermercati. La legge 155/2003, detta "del Buon Samaritano", ha permesso questa preziosa opera di recupero, equiparando le organizzazioni non lucrative (che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari a persone in stato di indigenza), nei limiti del servizio prestato, ai consumatori finali, quanto al corretto stato di conservazione, trasporto, deposito e utilizzo degli alimenti.

Il Banco Alimentare instaura e cura i rapporti con le catene distributive, individua i punti vendita presenti sul territorio e le Strutture Caritative attive nella zona. Accertata la rispondenza dei punti vendita e delle Strutture Caritative ai requisiti necessari in termini di normative igienico-sanitarie sia per il trasporto sia per la conservazione degli alimenti, stipula le convezioni con i punti vendita e con le Strutture Caritative ed avvia la raccolta.

La raccolta e la distribuzione finale avviene nell'ambito dello stesso territorio riducendo al minimo i costi di trasporto (raccolta e consumo a chilometro zero). L'attività di Siticibo sta aumentando considerevolmente, negli ultimi anni: si recuperano prodotti vicini alla scadenza, con quantità raccolte in Piemonte che dal 2005 al 2014 sono passate da 650 a 1.265 tonnellate l'anno. Nel 2014 i punti vendita convenzionati in Piemonte sono stati 179 e le Strutture Caritative beneficiarie sono state 189.

LA GIORNATA NAZIONALE DELLA COLLETTA ALIMENTARE

La Fondazione Banco Alimentare onlus e la Compagnia delle Opere-Opere Sociali organizza ogni anno, l'ultimo sabato di novembre, la Giornata Nazionale della Colletta Alimentare. Ormai giunta nel 2014 alla 18a edizione costituisce un importantissimo momento di coinvolgimento e sensibilizzazione della società civile al problema della povertà alimentare attraverso l'invito a un gesto concreto di gratuità e di condivisione: fare la spesa per chi è in difficoltà.

Durante questa giornata, presso una fittissima rete di supermercati aderenti su tutto il territorio nazionale, ciascuno può donare parte della propria spesa per rispondere al bisogno di quanti vivono nella povertà. E' un emozionante spettacolo di carità: l'esperienza del dono eccede ogni aspettativa generando una sovrabbondante solidarietà umana.

Il Banco Alimentare del Piemonte contribuisce ogni anno all'organizzazione a livello regionale della Colletta Alimentare.

Nella Giornata Nazionale della Colletta Alimentare del mese di novembre 2014 sono state raccolte 886 tonnellate di cibo in Piemonte grazie a 700.000 abitanti della nostra regione che hanno donato. Un risultato ottenuto grazie ad oltre 13.000 volontari in 1.125 punti vendita.

Con entusiasmo, hanno partecipato alla giornata donando la loro spesa anche il sindaco di Torino e il presidente della Regione Piemonte: queste le loro testimonianze raccolte in un supermercato.

Dignità del cibo
Dignità della persona



Piero Fassino
Sindaco di Torino

"La Colletta del Banco Alimentare è una iniziativa che da molti anni ottiene un grande successo, a conferma che questa sollecitazione a essere a fianco di coloro che soffrono o vivono in una condizione di difficoltà viene raccolta da un numero sempre più alto di cittadini. E' un buon segno. Questa è una città che ha sempre avuto nelle sue corde e nella sua storia una grande sensibilità solidaristica. La quantità di cibo che il mondo produce è in costante aumento. La quantità di beni alimentari che vengono messi a disposizione delle famiglie negli scaffali dei negozi, dei supermercati e degli ipermercati è sempre più ampia, però c'è una parte di popolazione che a quei beni ha difficoltà ad accedere o non vi può accedere. Credo quindi che garantire che tutti possano avere un cibo sano deve essere un obiettivo di una società civile".



Sergio Chiamparino
Presidente della Regione Piemonte

"Posso giudicare sulla base di impressioni, ma temo che l'emergenza alimentare in Piemonte stia aumentando. Purtroppo succede sempre più spesso di vedere persone anziane e anche non anziane che rovistano nei resti dei mercati, nei cassonetti. Questo è un segnale preoccupante, significa che comincia ad esserci un problema di alimentazione. Poi ci sono i tanti che non vogliono apparire, che si rivolgono alle strutture di carità e di volontariato. Purtroppo sta crescendo in Italia la quota di persone che cominciano ad avere problemi con l'alimentazione: sono probabilmente assai di più di quelle che appaiono e sono la spia di un malessere profondo. Quando si arriva a questi punti, vuol dire che si è toccato il fondo. Siamo qui a fare la spesa della Colletta Alimentare per questo motivo, anche se si sa che questo non è l'unico rimedio. Bisogna affrontare la questione alle radici. Si deve tornare a crescere, creare lavoro, creare benessere".



"Credo quindi che garantire che tutti possano avere un cibo sano deve essere un obiettivo di una società civile"





04 *Come operiamo*

LA RISTORAZIONE COLLETTIVA

I volontari del Banco Alimentare del Piemonte prelevano giornalmente, presso le mense aziendali convenzionate, i piatti pronti confezionati che residuano dalla distribuzione interna.

I piatti (primi, secondi, contorni e dessert), conservati a temperatura idonea, vengono raccolti in recipienti idonei e trasportati con furgoni coibentati e refrigerati alle Strutture Caritative che provvedono a reinserire questi pasti nel loro ciclo di cucina per una immediata distribuzione ai loro assistiti.

I volontari addetti al prelievo ed al trasporto sono adeguatamente formati sulle normative della sicurezza ed igiene alimentare per prevenire ogni possibile rischio di contaminazione alimentare.

Anche nel 2014 sono state superate le 100.000 porzioni raccolte. Cinque mense aderenti al progetto "Buon Samaritano" hanno fornito pane e frutta e verdura per un totale di 13 tonnellate.



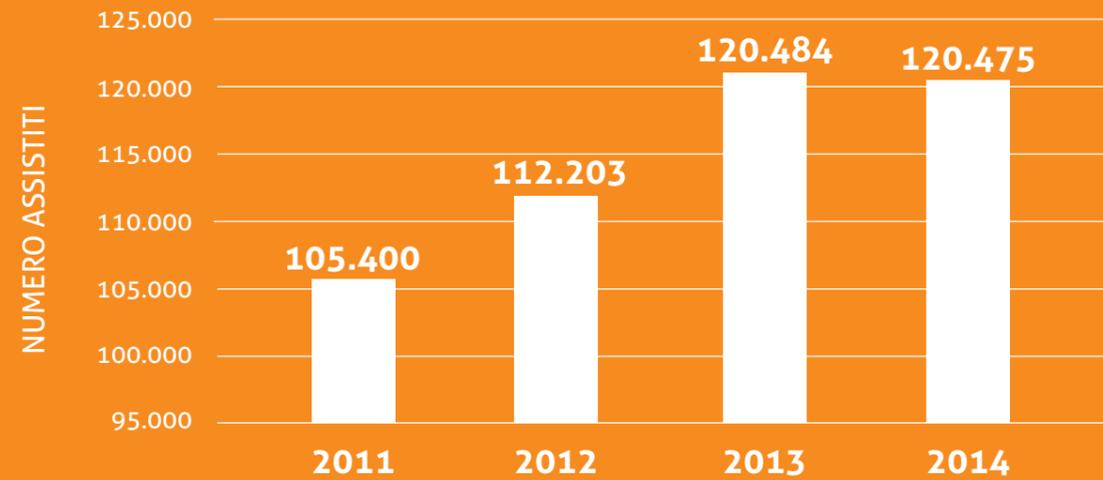
**Anche nel 2014 sono state superate
le 100.000 porzioni raccolte**



05 I dati quantitativi

GLI ASSISTITI

Nel 2014 il numero di persone bisognose assistite si è attestato a 120.475, con una percentuale di bambini di età da 0 a 5 anni pari al 12% del totale e di anziani di età maggiore di 65 anni pari al 9% del totale.



Persone in povertà assoluta

ANNO 2013
in Piemonte
(dati Istat)

240.360

Assistiti

ANNO 2014
dal Banco Alimentare
del Piemonte

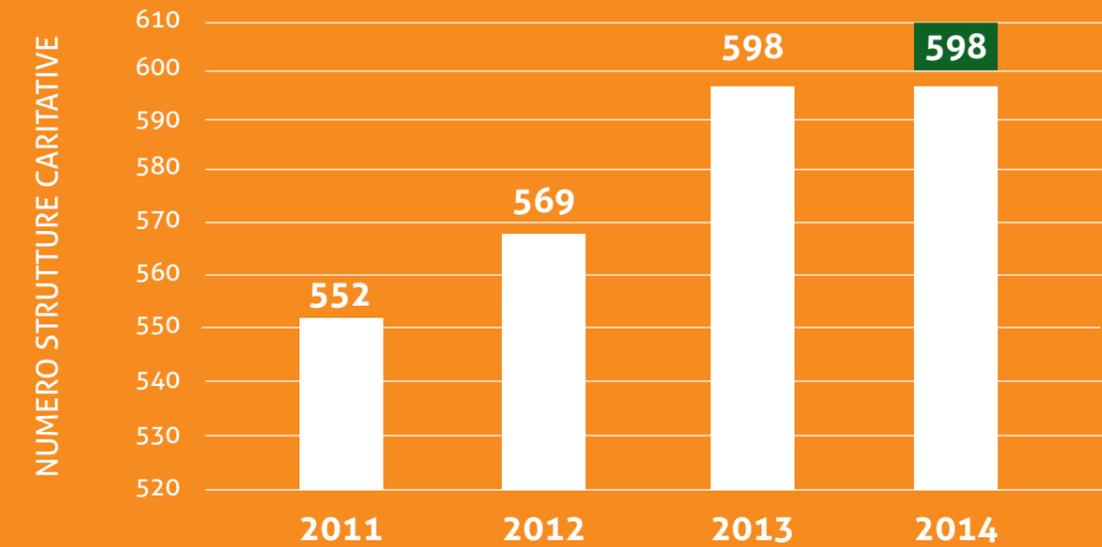
120.475

Perc. persone assistite

dal Banco Alimentare
del Piemonte
rispetto a povertà assoluta

48,7%

STRUTTURE CARITATIVE





05 I dati quantitativi

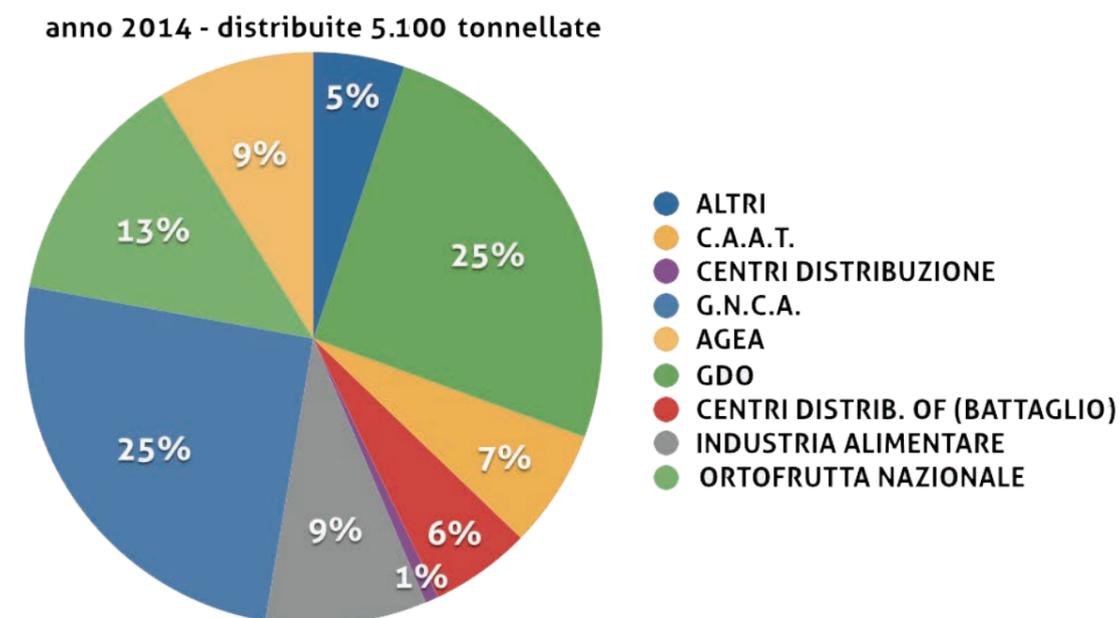
RIEPILOGO PER TIPOLOGIA	NUMERO DI STRUTTURE	%	NUMERO ASSISTITI	%
Caritas	16	2,7%	8.139	6,8%
Associazioni	86	14,4%	13.036	10,9%
Società San Vincenzo de' Paoli	17	2,8%	4.758	4,0%
Banchi di Solidarietà	1	0,2%	120	0,1%
Altre Chiese	20	3,3%	2.063	1,7%
Congregazioni/Conventi	28	4,7%	3.960	3,3%
Centri Aiuto alla Vita	19	3,2%	5.792	4,8%
Gruppi Volontariato Vincenziano	35	5,9%	5.833	4,9%
Croce Rossa Italiana	1	0,2%	100	0,1%
Parrocchie	246	41,1%	49.986	41,6%
Centri di Ascolto	17	2,8%	6.958	5,8%
Cooperative Sociali	25	4,2%	1.693	1,4%
Altro	87	14,5%	17.708	14,7%
TOTALE	598	100%	120.475	100%

Dati riferiti all'anno 2014

La maggior parte delle strutture caritative convenzionate sono Parrocchie, 246 su 598, con 35 Gruppi Volontariato Vincenziano e 19 Centri di Aiuto alla Vita. Negli ultimi quattro anni sono aumentate, passando dalle 552 del 2011, a 569 nel 2012, 598 nel 2013.

LE FONTI DI APPROVVIGIONAMENTO

La mancata attivazione nel corso dell'anno 2014 del nuovo programma di aiuti alimentari europei del programma Fead ha comportato una riduzione di 1.923 tonnellate da parte di Agea (da 2.373 ton. nel 2013 a 450 ton. nel 2014). L'attività di diversificazione ed intensificazione degli altri canali di approvvigionamento ha permesso di recuperare questa consistente riduzione di alimenti portando ad un risultato di raccolta complessiva di approvvigionamento a 5.100 tonnellate con solamente una leggera contrazione (-6,1%) rispetto all'anno precedente. L'azione continua e sempre più efficace sugli altri canali di approvvigionamento ha quindi consentito al Banco Alimentare di compensare quasi totalmente le mancate forniture da parte AGEA. In particolare la realizzazione di una seconda Colletta Nazionale Straordinaria (+55% in totale), l'aumento delle forniture da parte dell'Ortofrutta Nazionale (passate da 193 ton. del 2013 a 676 ton. del 2014) e dei prelievi dalla GDO (+15%) sono stati fondamentali per conseguire il risultato.





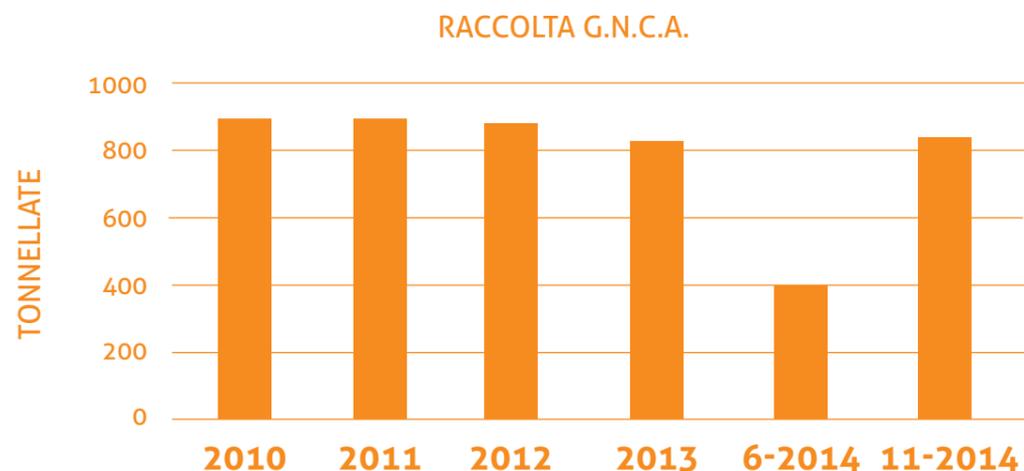
05 I dati quantitativi



LA GIORNATA NAZIONALE DELLA COLLETTA ALIMENTARE

Nel 2014, per sopperire alle mancate forniture da parte AGEA, è stato indispensabile organizzare due giornate Nazionali della Colletta Alimentare; la prima nel mese di giugno e la seconda, come da tradizione, a fine novembre. La Colletta Straordinaria del mese di giugno, pur avendo interessato circa il 50% dei consueti punti vendita ha consentito di raccogliere più di 400 ton. di alimenti vari ed ha permesso al Banco Alimentare di non interrompere le forniture alle Strutture Caritative.

Con le due collette sono state raccolte complessivamente 1.289 tonnellate (886+403 ton.) di alimenti.



Nella colletta del mese di novembre sono stati coinvolti 1.125 punti vendita e quasi 13.000 volontari. La passione e la dedizione, che anche in questa occasione i volontari hanno dimostrato il significato del gesto. La tabella che segue evidenzia che il valore del cibo raccolto può essere stimato pari a € 2.315.383 con un valore medio per Kg. pari a € 2,61.

VALORIZZAZIONE PRODOTTI RACCOLTI - COLLETTA NOVEMBRE 2014

	KG RACCOLTI	PESO CONFEZIONE/ PESO LORDO	COSTO FINALE AL KG. O AL L. AL CONSUMATORE FINALE (SUPERMERCATO)	VALORE RACCOLTO
OLIO	32.890	0,563	€ 4,00	€ 74.068
OMOGENEIZZATI	51.742	0,573	€ 12,00	€ 355.778
ALIMENTI INFANZIA	18.711	0,653	€ 4,00	€ 48.873
TONNO/CARNE	33.837			
- di cui tonno 90%	30.453	0,725	€ 11,50	€ 253.902
- di cui carne 10%	3.384	0,869	€ 13,00	€ 38.229
CARNE IN SCATOLA	1.260	0,869	€ 13,00	€ 14.234
PELATI	145.413			
- di cui lattina 80%	116.331	0,857	€ 2,00	€ 199.391
- di cui bottiglia 20%	29.083	0,675	€ 2,00	€ 39.262
LEGUMI	128.173	0,834	€ 2,80	€ 299.310
PASTA	210.143	1	€ 1,40	€ 294.200
RISO	81.160	1	€ 2,00	€ 162.320
FARINA	9.548	1	€ 0,75	€ 7.161
ZUCCHERO	23.210	1	€ 1,00	€ 23.210
LATTE	31.091	1	€ 1,10	€ 34.200
BISCOTTI	49.717	1	€ 4,00	€ 198.868
VARIE	69.175	0,875	€ 4,50	€ 272.377
TOTALE				€ 2.315.383



05 I dati quantitativi

GLI ALIMENTI RACCOLTI DA SITICIBO

Nell'andamento negli anni 2012, 2013, e 2014 della raccolta Siticibo effettuata presso i punti vendita delle catene della GDO, presso le Mense Aziendali e di grandi ospedali si nota, in particolare, la crescita significativa dei Punti Vendita convenzionati della GDO (rispetto al 2012: +33%) e del numero di Strutture Caritative che hanno aderito all'iniziativa (rispetto al 2012: +63%).

Il risultato è stato un aumento della raccolta passato dalle 993 ton. del 2012 alle 1.229 ton. del 2014 (+24%).

La raccolta presso le mense aziendali, attiva nelle province di Torino, Novara, Vercelli e Cuneo, ha consentito di recuperare 105.536 piatti pronti pari a quasi 16 ton. di alimenti di alto valore nutritivo.

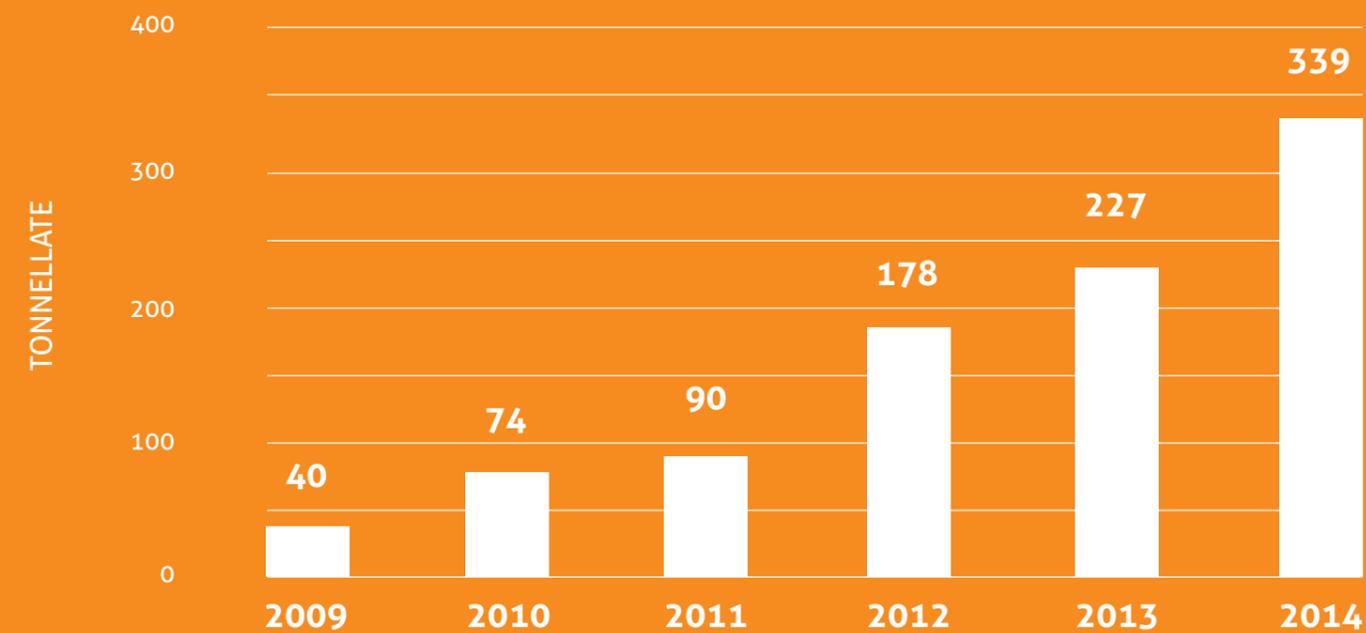
Con il Progetto Buon Samaritano sono state recuperate 6 ton. di pane ed 8 ton. di frutta e verdura.

	2012	2013	2014	DELTA 2014 SU 2012	
GDO	TONNELLATE RACCOLTE	993	1.127	1.229	+24%
	NR. PUNTI VENDITA	135	152	179	+33%
	NR. STRUTTURE CARITATIVE	116	157	189	+63%
MENSE AZIENDALI	NR. PIATTI PRONTI	113.000	121.000	105.536	-7%
	NR. MENSE	18	30	26	+44%
	NR. STRUTTURE CARITATIVE	10	14	12	+20%

GLI ALIMENTI RACCOLTI PRESSO IL CENTRO AGRO ALIMENTARE DI TORINO

Gli alimenti raccolti presso il C.A.A.T. sono passati da 227 ton. del 2013 a 339 ton. del 2014 con un aumento del 49%. Ciò ha consentito di migliorare il mix alimentare dei prodotti distribuiti aumentando la percentuale di frutta e verdura, alimenti che sono posizionati alla base della piramide alimentare e che devono essere consumati più volte al giorno per garantire una corretta dieta.

RACCOLTA PRESSO IL C.A.A.T. NEGLI ANNI 2009-2014





05 I dati quantitativi

IL RENDICONTO ECONOMICO

I contributi totali ricevuti nel 2014 ammontano a € 770.030 di cui il 24% da contributi pubblici.
Gli oneri sostenuti dal Banco Alimentare del Piemonte per svolgere l'attività di raccolta e di distribuzione degli alimenti ammonta a € 762.094.

	SINTESI GESTIONE	2014 (€*1000)
A	Totale proventi (a1+a2+a3)	770,03
a1	- di cui donazioni	326,24
a2	- di cui sovvenzioni pubbliche	182,13
a3	- di cui altri	261,66
B	Totale oneri	762,09
C	Risultato di gestione (A-B)	7,94



	PRINCIPALI ONERI DI FUNZIONAMENTO	2014 (€*1000)
A	Personale	250,40
B	Oneri diversi (b1+b2.....+b7)	346,81
b1	- di cui utenze	60,94
b2	- di cui manutenzione	24,67
b3	- di cui servizi di terzi	32,34
b4	- di cui spese di trasporto	94,83
b5	- di cui spese di gestione	64,73
b6	- di cui collette alimentari	32,49
b7	- di cui altri	36,81
C	Ammortamenti	42,69
D	Accantonamenti	100,27
E	Altri	21,92
E	Totale oneri (A+B+C+D+E)	762,09



05 I dati quantitativi

L'EFFICIENZA DELL'AZIONE

Il valore dell'insieme delle risorse disponibili.

- A. Gli alimenti raccolti € 15.300.000 (1)
- B. Il volontariato presso le sedi (tempo donato): € 1.365.162 (2)
- C. Il volontariato della Giornata Nazionale della Colletta Alimentare: € 700.000 (3)
- D. Il volontariato aziendale: € 14.000 (4)
- E. Le donazioni di beni, servizi, competenze: € 90.000 (5)

TOTALE del valore delle risorse: € 17.469.162

- Note:
- 1. Il valore indicativo degli alimenti si ricava applicando una media dei prezzi di mercato per ogni singolo prodotto (valore di sostituzione). Sono state raccolte 5.100 tonnellate di alimenti corrispondenti a circa € 15,3 M.ni.
 - 2. I volontari delle varie sedi del Piemonte hanno donato circa 9.500 giornate lavorative Valorizzabili in € 1.365.162.
 - 3. I 13.000 volontari della GNCA hanno donato circa 52.000 ore valorizzabili in € 700.000.
 - 4. I volontari aziendali hanno donato circa 700 ore valorizzabili in € 14.000.
 - 5. Le donazioni di beni e servizi comprendono la fornitura di cartoni, bancali, mezzi di trasporto, collette aziendali, cancelleria, sponsorizzazioni di eventi quantificabili in circa € 90.000.

LA CREAZIONE DEL VALORE

Tonnellate di alimenti distribuite nel 2014: 5.100
1 Kg. di alimenti inteso come mix di prodotti valorizzato a € 3,0 (*)
Valore stimato del cibo distribuito: € 15.300.000
Costo totale dell'operatività del Banco Alimentare del Piemonte: € 762.094

Per ogni € di costo vengono raccolti e distribuiti alimenti per un valore pari a € 20.



(*) Il valore stimato degli alimenti distribuiti è calcolato applicando una media dei prezzi di mercato per ogni singolo prodotto (valore di sostituzione).

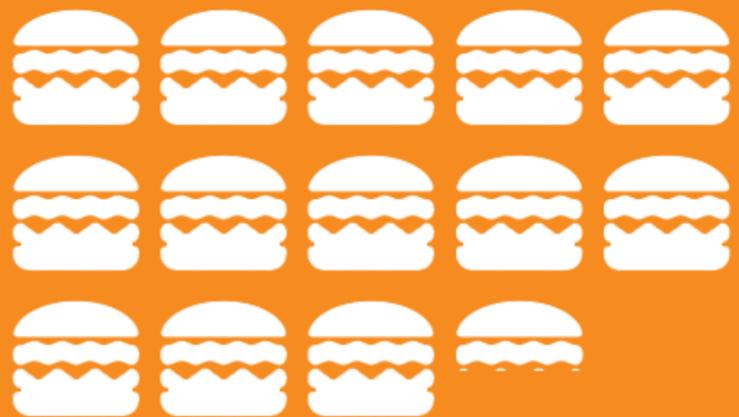
Dignità del cibo
Dignità della persona



05 I dati quantitativi



**OGNI EURO DONATO AL BANCO ALIMENTARE DEL PIEMONTE
CONSENTE DI DISTRIBUIRE 13,4 PASTI EQUIVALENTI**



1 Kg. di cibo distribuito equivale mediamente a 2 pasti
5.100 ton. di cibo equivalgono a 10.200.000 pasti
 $10.200.000 \text{ Pasti} / 762.095 \text{ € spesi} = 13,4 \text{ pasti per ciascun € speso}$





COME AIUTARE IL BANCO ALIMENTARE DEL PIEMONTE

CON UNA DONAZIONE

Utilizzando uno dei seguenti canali:

C/c BancarioIBAN IT21J0335901600100000115575

C/c postale40593105

Intestati: Banco Alimentare del Piemonte Onlus

CON IL 5 x 1000

Inserendo il codice fiscale n. 97075370151 nello spazio 5 per mille della tua dichiarazione dei redditi (CUD, 730, UNICO) nel riquadro "sostegno delle organizzazioni non lucrative di utilità sociale"

Per le aziende FORNENDO PRODOTTI ALIMENTARI

Grazie alla legge "più dai meno versi" le donazioni in favore di enti non profit sono deducibili nei limiti previsti dalla legge.

DONANDO IL TUO TEMPO LIBERO

Il Banco Alimentare vive grazie al lavoro di volontari:

nei magazzini, nelle pratiche di logistica ed amministrazione, per le consegne, per organizzare la Giornata Nazionale della Colletta Alimentare.

Banco Alimentare del Piemonte Onlus

C.so Roma 24 ter - 10024 Moncalieri Torino

Tel. 011.6822416/901 – Fax. 011.6051145

segreteria@piemonte.bancoalimentare.it

<http://www.bancoalimentare.it/it/torino>



CONTATTI

Corso Roma, 24/ter - Moncalieri (TO)

Tel: 011-68.22.901 / Fax: 011-60.51.145

Apertura: lun - ven 8.30-12.30 / 13.30 -17.00

E-mail:

PRESIDENTE - Salvatore Collarino presidente@piemonte.bancoalimentare.it

VICEPRESIDENTE - Maurizio Comoglio vicepresidente@piemonte.bancoalimentare.it

DIRETTORE - Vilma Soncin direttore@piemonte.bancoalimentare.it

SEGRETERIA GENERALE - Elisabetta Cavallari segreteria@piemonte.bancoalimentare.it

PROGETTI - Ranieri di Carpegna progetti@piemonte.bancoalimentare.it

SITICIBO - Maurizio Comoglio siticibo@piemonte.bancoalimentare.it

INDUSTRIE - Ivano Orcellet industrie@piemonte.bancoalimentare.it

COLLETTA - Nino La Face colletta@piemonte.bancoalimentare.it

AMMINISTRAZIONE - Marzia Peracchiotti amministrazione@piemonte.bancoalimentare.it

MAGAZZINO E LOGISTICA - Luigi Birolo logistica@piemonte.bancoalimentare.it

GDO - siticibogdo@piemonte.bancoalimentare.it

STRUTTURE CARITATIVE - enti@piemonte.bancoalimentare.it

MAGAZZINI DECENTRATI

ASTI - Giuseppe Stefano Ferrero decentrato-asti@piemonte.bancoalimentare.it

BIELLA (Pollone) - Emanuela Bortolotti decentrato-biella@piemonte.bancoalimentare.it

CUNEO (Fossano) - Silvio Vola decentrato-fossano@piemonte.bancoalimentare.it

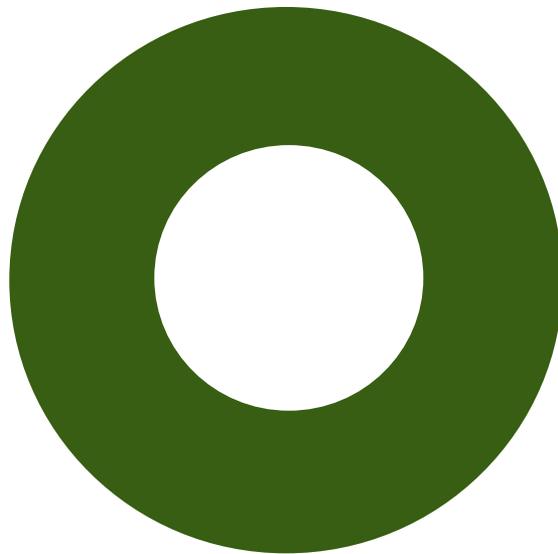
NOVARA- Davide Cerina decentrato-novara@piemonte.bancoalimentare.it



Un ringraziamento particolare per la realizzazione di questo primo bilancio sociale del Banco Alimentare del Piemonte va al gruppo di lavoro che ha raccolto dati, immagini e realizzato i contenuti:

Willi Lugnani, Clara e Gigi Padovani, Salvatore Collarino, Vilma Soncin.

Per la realizzazione grafica si ringrazia: Simone De Marco.



“Condividere ciò che abbiamo con coloro che non hanno i mezzi per soddisfare un bisogno così primario, ci educa a quella carità che è un dono traboccante di passione per la vita dei poveri”

(Papa Francesco, Udienza del 3 ottobre 2015, in aula Paolo VI, con Banco Alimentare)