

Vademecum per Mercatini Ecosostenibili

Realizzato da **Fare Eco** con il supporto di **Fondazione Ecosistemi** all'interno del percorso di affiancamento **on the job** della **rete ECO – Ecologicamente Culturali**

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

Per rendere il tuo mercatino più ecosostenibile ti consigliamo di seguire questi pochi passi.

1. **Promozione della mobilità sostenibile verso l'evento**

(come raggiungere il luogo del tuo evento?):

A. Collaborazioni e sponsorizzazioni con azienda di trasporto pubblico e/o servizio di bike sharing, di car sharing. Avvia delle collaborazioni con l'azienda di trasporto pubblico e/o con chi gestisce i servizi di bike sharing, di car sharing, ecc. della tua città per Attivazione di servizi di mobilità sostenibile dedicati:

- Utilizzo di mezzi trasporto elettrici/per parcheggi di scambio o stazione treni/ bus/ metro, etc.
- Attivazione bacheca virtuale per car pooling.
- Sistemi di parcheggio per bici, e-bike e bici pieghevoli con manutenzione e punto di ricarica.
- Destinazione introiti dei parcheggi a soluzioni per mobilità sostenibile.
- App dedicate per l'ottimizzazione del servizio.

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

2. **Location e Consumi energetici:**

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

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

C. Per l'illuminazione dai priorità a:

- illuminazione naturale;



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

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

3. **Prodotti per l'igiene personale:**

A. Scegli e consiglia:

- Prodotti di carta (carta igienica, salviette monouso) e prodotti per l'igiene personale, con criteri Ecolabel e/o etichette ambientali.
- Distributori per l'erogazione di saponi per mani, anche mobili, che non usano gas propellenti (per fare la schiuma).

4. **Prodotti per la pulizia degli ambienti:**

A. Scegli e consiglia:

- Detergenti per la pulizia degli ambienti con criteri Ecolabel e/o etichette ambientali (Nordic Ecolabel, Der Blauer Angel, etc.) o equivalenti.
- Detergenti e disinfettanti da utilizzare solo con sistemi di dosaggio per la "diluizione automatica" che evitano la diluizione manuale.

5. **Servizio temporaneo di ristoro e catering:**

A. Organizza i punti ristoro con prodotti biologici.

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

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

Informa i partecipanti sulla provenienza dei prodotti biologici e/o naturali presenti all'interno del mercatino.

6. **Prevenzione e gestione dei rifiuti:**

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



- B. Predisponi e posiziona dei contenitori per la raccolta differenziata: in punti strategici (in particolare nei punti ristoro), visibili, con adeguata informazione, in relazione alle dimensioni dell'area. Fai attenzione ed organizza bene lo svuotamento dei contenitori: in relazione al flusso previsto dei visitatori.
- C. Per ridurre i rifiuti all'interno del tuo evento, verifica se nella tua città vi è la presenza di una Stoviglioteca e/o un servizio di Catering ed affitta delle stoviglie riutilizzabili con piatti, bicchieri e posate (es. ceramica e/o plastica rigida, vetro, ecc.). Se fosse tecnicamente impossibile l'uso di piatti, bicchieri e posate riutilizzabili, puoi utilizzare prodotti monouso biodegradabili, compostabili oppure di materiale riciclabile e composta al 30% da materiale riciclato. È consigliato l'uso di tovaglie non monouso e in tessuto oleo / idrorepellenti plastificate riutilizzabili, e/o tovaglioli lavabili o prodotti in carta tessuto privo di colorazioni o stampe (se disponibile da cellulosa non sbiancata). Oppure tovaglioli monouso in carta tessuto con Ecolabel, FSC, PEFC.
- D. Allestimento stand: Consiglia a chi allestisce il banchetto delle soluzioni per il trasporto e logistica che riducano quantità imballaggi, con un allestimento riutilizzabile, senza plastica usa e getta (sacchi, imballaggi vari) ma con materiale di imballaggio riutilizzabile, (scatole di plastica rigida riutilizzabile, ecc.). Prendi accordi con il Centro del Riuso più vicino a te (se presente), per il noleggio o l'acquisto di arredi e allestimenti.
- E. Gadget e premi: Si sconsiglia l'uso di gadget e premi. Se dovessero essere necessari, che siano attinenti alla fruizione dell'evento, riutilizzabili, durevoli e realizzati con materiale riciclato, riciclabile e rinnovabile; con alta usabilità e riconoscibilità.
- F. Acqua: Prevedi anche la somministrazione acqua di rete eventualmente microfiltrata (Presenza di fontane per l'erogazione di acqua pubblica accessibile, anche per la ricarica di borracce e bottiglie), tramite l'installazione di erogatori portatili di acqua, da affittare anch'essi. Se fornire l'acqua di rete è impossibile, allora puoi somministrare acqua in bottiglia con vuoto a rendere o su cauzione (tramite accordi con fornitori), oppure, se non è possibile usa bottiglie in materia riciclabile e costituito dal 30% di materiale riciclato.
- G. Predisponi, se possibile, l'erogazione di bevande alla spina in bicchieri lavabili e riutilizzabili, eventualmente da rendere su cauzione oppure in bottiglie a rendere (es. "Amico bicchiere") oppure, se non è possibile, in bicchieri biodegradabili e compostabili o venduti in contenitori riciclabili e composti al 30% da materiale riciclato.
- H. Per l'erogazione dei pasti non sono utilizzate monoporzioni (se non per motivate esigenze tecniche legate a motivi di salute, tipo celiaci). Richiedi dei contenitori per la preparazione dei pasti con prodotti ricaricabili e con imballaggi "a rendere", riutilizzabili o costituiti da materiali riciclabili o riciclati, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume.



- I. Previene la produzione delle eccedenze alimentari, attraverso l'offerta di mezze porzioni a prezzo ridotto, family bag con contenitore 100% riciclabile, e il divieto di "menù completi". Esponi il cibo in maniera proporzionata in base al flusso previsto di utenti e via via che viene consumato. Prima dell'evento attua accordi con gli enti che si occupano, nella tua città, della gestione delle eccedenze alimentari (Banco Alimentare, etc.). Il cibo non somministrato o prossimo alla scadenza va donato a queste realtà, che assicurano di evitare la contaminazione da parte di organismi patogeni. In alternativa, se non sono presenti nel tuo comune, avvialo ad un sistema di compostaggio.
7. **Sponsorizzazione delle iniziative culturali:**
 - A. Scegli partner, fornitori e sponsor sostenibili (con requisiti e criteri ambientali e/o sociali, certificazioni ambientali e sociali di prodotto e/o di organizzazione) che promuovano l'economia circolare e i criteri ambientali ed attua degli accordi con loro per la promozione.
8. **Rapporto con il territorio e modalità di valorizzazione:**
 - A. Favorisci l'occupazione di professionisti del territorio, con uno staff transgenerazionale.
 - B. Coinvolgi nell'organizzazione le attività economiche del territorio.
 - C. Promuovi peculiarità (culturali, ambientali, storico-archeologici, eno-gastronomici, artigianali) del territorio.
 - D. Organizza eventi in sinergia con enti e istituzioni del territorio.
 - E. Sostieni produttori, gli artigiani locali tramite la promozione di chi si occupa di tutela ambientale e di chi lavora rispettandola.
9. **Alloggi:**
 - A. Fai una ricerca delle strutture ricettive che abbiano le caratteristiche di accessibilità, vicinanza con il luogo dell'evento e la possibilità di utilizzare la mobilità sostenibile. Valuta la possibilità di stipulare degli accordi con queste strutture che prevedano sconti per chi partecipa al mercatino.
10. **Accessibilità al luogo dell'evento e fruibilità (eventi progettati per tutti):**
 - A. Garantisce l'accessibilità dei luoghi dell'evento e la fruibilità per tutte le persone, per far sì che sia:
 - Raggiungibile con mezzi di trasporto pubblici.
 - Accessibile in tutte le sue parti da persone con disabilità.
 - Presenza di fontane per l'erogazione di acqua pubblica accessibile.
 - Presenza di bagni pubblici accessibili.
 - Inclusivo: per le famiglie con bambini (Aree Baby friendly: aree attrezzate per gioco e intrattenimento bambini, per allattamento, cambio pannolini e relax), persone con difficoltà o disabilità fisiche, motorie, con allergie e intolleranze, con bisogni dietetici.



11. Modalità di comunicazione al pubblico:

A. Comunica tutte le azioni per la sostenibilità ambientale e sociale che hai messo in campo per il tuo mercatino, attraverso tutti i mezzi a tua disposizione, come sito web, canali social, etc. Come azioni per la sostenibilità, ricordati di indicare:

- La promozione della mobilità sostenibile. Informazioni utili sui mezzi di trasporto a basso impatto per raggiungere evento e le misure di incentivo previste. Comunica queste possibilità attraverso i social o i canali digitali.
- Le azioni intraprese per la prevenzione dei rifiuti. È utile fornire consigli e/o indicazioni per l'attuazione dei comportamenti sostenibili da parte di tutti i partecipanti. Prevedi una cartellonistica riutilizzabile sui contenitori per la raccolta differenziata (cartelli A4 e A3 plastificati), indicazioni in merito a come gestire quei pochi rifiuti che si produrranno all'interno dell'evento. Questa cartellonistica spiegherà soprattutto perché evitare di gettare a terra rifiuti e doverli differenziare correttamente, in coerenza con la tematica promossa dal mercatino. È importante, soprattutto, rendere noti i benefici ambientali dell'uso acqua di rete.
- Le azioni intraprese per la riduzione degli sprechi alimentari.
- Le indicazioni sui punti ristoro con prodotti biologici.
- Le informazioni sulle strutture ricettive accessibili da persone con disabilità.
- Le informazioni sulle azioni messe in atto per garantire l'accessibilità e fruibilità.
- Gli impatti sociali, ambientali, economici dell'evento.

Se ti viene in mente altro per rendere ancora più ecosostenibile un mercatino, scrivici a: scrivi@fareeco.it

