

PROGETTI PER LA REALIZZAZIONE DI LABORATORI TERRITORIALI PER L'INNOVAZIONE E LA SOSTENIBILITA' DELLE IMPRESE DELL'EMILIA-ROMAGNA

Biennio 2022-2023

Titolo del progetto:	<i>Eco-lab 2. Circolarità dell'economia nell'agroindustria e simbiosi industriale per nuovi polimeri e per la riduzione di GHG</i>
Ente proponente:	Unione dei Comuni "Valli e Delizie"
Ambito territoriale:	Comuni di Argenta, Ostellato e Portomaggiore
Partnership	Partner tecnici: Clust-ER Agroalimentare CFR Consorzio Futuro in Ricerca Altri partner: Legacoop estense, Confcooperative Ferrara, CCIAA Ferrara, CGIL Ferrara, CISL Ferrara, UIL Ferrara, CIA Ferrara, CNA Ferrara
Ambito tematico:	<input checked="" type="checkbox"/> Economia circolare <input type="checkbox"/> Logistica sostenibile delle merci <input type="checkbox"/> Innovazione servizi alla comunità

Descrizione progetto	
Abstract	<i>Il progetto intende ottenere uno studio di fattibilità per l'insediamento di un impianto che produca nuovi polimeri da sottoprodotti e scarti dell'industria agroalimentare locale, di cui l'alto rendimento è stato studiato presso l'Università di Ferrara nella precedente edizione del laboratorio. Si intende inoltre formare personale pubblico per la transizione verde dell'impresa, ed elaborare un protocollo condiviso con la popolazione, in un'ottica di Quintupla elica, per la definizione delle buone prassi in fase di insediamento di industrie e laboratori di chimica.</i>
Criticità rilevata	<i>Le criticità affrontate vertono su più fronti tra loro interconnessi: - economiche => scarti dell'industria agroalimentare della lavorazione di cereali, pomodoro, couscous che non rilavorati generano rifiuto e quindi costo. - ambientali => emissioni di gas serra (GHG) e impronta ecologica in relazione alle caratteristiche dei terreni del territorio a prevalente vocazione agricola. - mercato => difficoltà per i prodotti locali a competere con omologhi stranieri meno regolamentati. - amministrative => difficoltà burocratiche delle imprese ad attuare l'economia circolare.</i>

Obiettivi	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Ridurre lo scarto dell'industria agroalimentare del 15% attraverso il riuso ottenendo valorizzazione economica, traducendo voci di costo o di basso profitto in valore aggiunto.</i> • <i>Ridurre le emissioni di gas serra, migliorare l'impronta ecologica e la catena trofica.</i> • <i>Aumentare e intensificare la "catena del valore" ampliando la filiera verso la cosmetica e farmaceutica.</i> • <i>Facilitare l'insediamento di imprese nell'economia circolare.</i>
Azioni nel biennio	<p><i>Elaborazione di uno studio di fattibilità, per realizzare un impianto di riuso dello scarto dell'industria agroalimentare e attrarre investimenti grazie all'evidenza scientifica dell'alta potenzialità degli scarti (progetto Eco-lab1).</i></p> <p><i>Definire un protocollo pubblico-privato per la transizione ecologica in termini di buone prassi per i nuovi insediamenti industriali.</i></p> <p><i>Laboratori con le imprese locali e del polo chimico di Ravenna per l'attrattività industriale.</i></p>
Modalità di realizzazione	<p><i>Affidamento di studio di fattibilità per insediamento di impianto ad alta tecnologia (maturità tecnologica di livello TRL 8) che riusi gli scarti della lavorazione per la produzione di nuovi polimeri da destinarsi a cosmetica e farmaceutica.</i></p> <p><i>Elaborazione di un documento, coordinato dal ClustER e condiviso da Unione dei Comuni e stakeholder, per definire obiettivi e prassi.</i></p> <p><i>Formazione di personale e creazione di uno Sportello per indirizzare le imprese, in primis agricole, in un contesto di Green Deal locale: saranno coinvolti diversi Servizi afferenti a materie trasversali.</i></p>
Coinvolgimento delle imprese	<p><i>Realizzazione di un sondaggio nelle imprese agroalimentari del territorio, oltre a quelle già partecipanti al progetto Eco-lab1, per l'ottenimento di dati indispensabili allo studio di fattibilità quali ad esempio: quantitativi di scarti, km e mezzi impiegati.</i></p> <p><i>Attivazione di un nucleo di monitoraggio.</i></p> <p><i>Realizzazione di seminari per l'attrattività industriale.</i></p> <p><i>Le imprese coinvolte, guidate dall'esperienza di CFR e ClustER agrifood, valuteranno studio e realizzazione dell'investimento.</i></p>
Risultati	<p><i>Il primo risultato misurabile e immateriale sarà l'aumento di consapevolezza della transizione ecologica e digitale nell'impresa anche in un territorio a vocazione agricola e agroalimentare.</i></p> <p><i>Un altro elemento rilevante di innovazione consiste nell'incremento della catena del valore e nella riduzione delle fonti inquinanti, grazie alla trasformazione di sottoprodotti e scarti non avviati a rifiuto.</i></p>

	<i>Inoltre, si considera un risultato conseguibile l'insediamento di un nuovo impianto industriale di chimica che collabori con la supply chain locale per la creazione dei nuovi polimeri a partire dagli scarti dell'industria agroalimentare.</i>
Impatti sulle imprese	<i>Aumento della consapevolezza del valore economico-sociale dell'economia circolare. Aumento delle imprese certificate e aumento degli investimenti in transizione ecologica. Ampliamento della value chain, sostenibilità della supply chain, miglioramento della qualità dell'occupazione.</i>
Impatti sul territorio	<i>Attrazione di nuovi investimenti sul territorio in ottica green. Riduzione degli inquinanti prodotti dalle lavorazioni dei prodotti agroalimentari.</i>
Indicatori di risultato	<i>Numero di: potenziali nuovi occupati, contratti a laboratori di ricerca, dipendenti formati, procedure presentate dalle imprese per la transizione ecologica, dichiarazioni ambientali di prodotto, stakeholders coinvolti. Ammontare degli investimenti in economia circolare. Riduzione % di: CO2 prodotta, dell'impronta geochimica e degli scarti e sottoprodotti.</i>

Contributo concesso	
Annualità 2022	33.500 Euro
Annualità 2023	33.500 Euro

Referente progetto	
Nome/Cognome	Alice Savi
Ruolo	Dirigente Settore Programmazione Territoriale
Nome/Cognome	Miriam Pola
Ruolo	Referente tecnico progetto
Telefono	3298323756
Mail	m.pola@unionevalliedelizie.fe.it
Per approfondimenti:	