



agri^eN/food

T R A S F O R M A T I O N

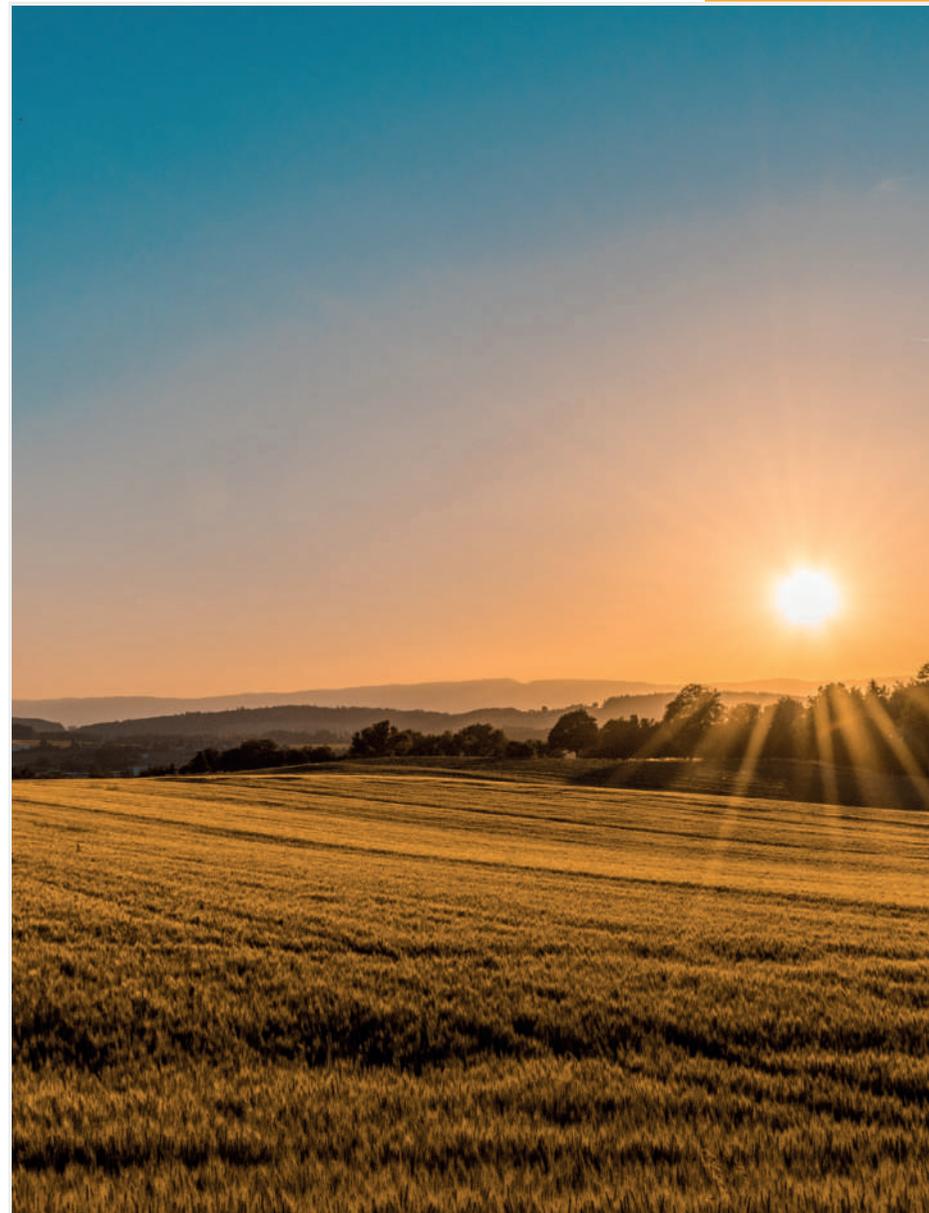
DI COSA CI OCCUPIAMO

Agrienfood nasce dall'idea di reimmettere gli scarti delle aziende agroalimentari nell'economia. Perché scartare e smaltire i rifiuti quando si può dar loro una seconda vita?

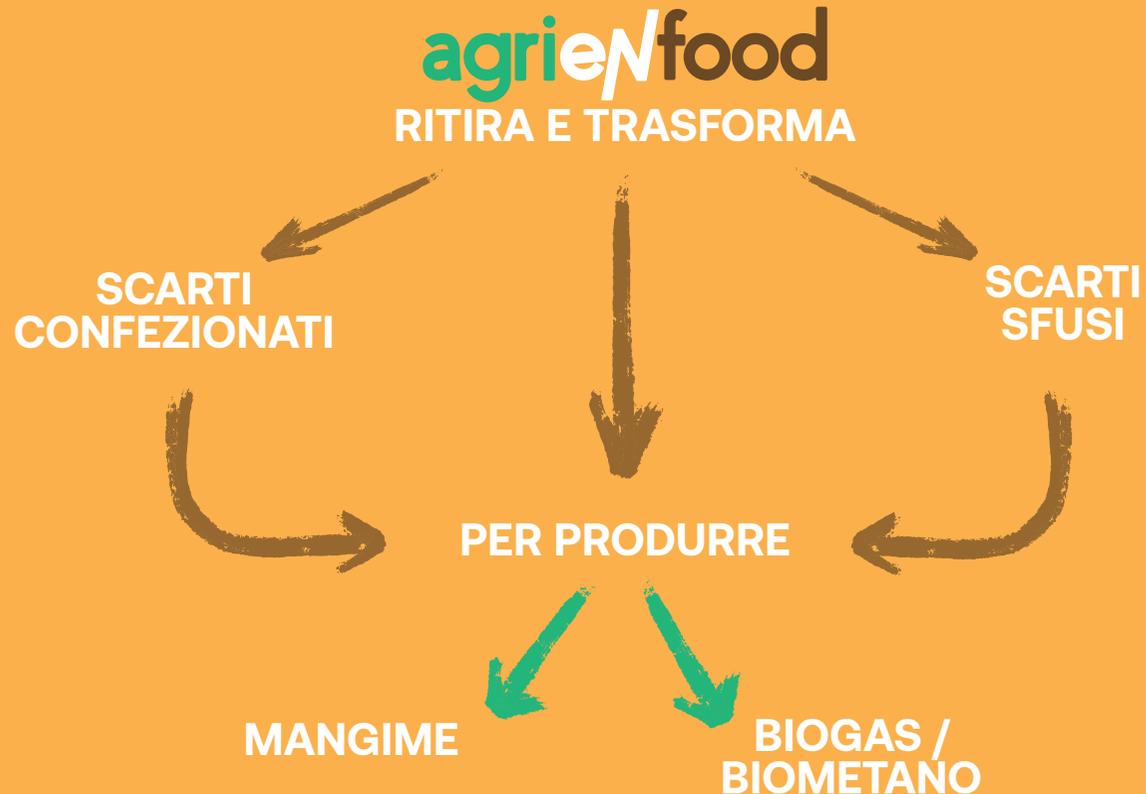
La nostra mission è aiutare le aziende a diventare più ecosostenibili, grazie a servizi e prodotti progettati per risparmiare preziose risorse.

La nostra attività prevede il ritiro e la lavorazione dei sottoprodotti ed ex-prodotti in forma solida, con lo scopo di riutilizzare gli scarti per produrre materiale per mangimistica, biogas e biometano.

Trasformando le eccedenze dell'industria alimentare in mangimi sostenibili e in biomasse per l'energia pulita, i clienti Agrienfood riducono in modo considerevole le perdite nella catena alimentare migliorando l'efficienza di tutta la filiera.



LA NOSTRA ATTIVITÀ



La nostra attività si occupa della lavorazione dei sottoprodotti ed ex-prodotti al fine di produrre materiali per mangimistica, biogas e biometano.

LA NOSTRA FILOSOFIA

Agrienfood mira a riconvertire l'economia lineare tradizionale (produco-consumo-dismetto) in una circolare nella quale le risorse eccedenti dall'industria agroalimentare vengono reindirizzate alla catena produttiva.

La lavorazione degli scarti nel nostro stabilimento permette di dare una seconda vita alle eccedenze dell'industria agroalimentare trasformandole in risorse naturali.



SCARTO o RISORSA?

Agrienfood riutilizza gli ex prodotti
dell'industria agroalimentare.
Ciò che viene considerato scarto
per noi
diventa una risorsa

**TRASFORMIAMO GLI SCARTI
OTTENENDO RISORSE !**



PERCHÈ TRASFORMARE GLI SCARTI?

- Convenienza economica evitando spese di smaltimento
- Semplificazione documentale eliminando i formulari
- Servizio trasparente per tutta la filiera con sistemi certificati
- Logistica efficace con servizio sicuro e puntuale
- Miglioramento delle performance ambientali e reputazionali



INVESTIRE NELL'ECONOMIA CIRCOLARE

Entro il 2030 tutte le aziende sono chiamate a ridurre in modo sostanziale la produzione di scarti e rifiuti.

Agrienfood vuole essere al fianco dei produttori di alimenti e cereali che vogliono diventare virtuosi, trovando uno sbocco coerente e sostenibile ai propri scarti. Gli ex prodotti e gli sfridi di lavorazione affidati ad Agrienfood trovano una nuova vita nella bioeconomia circolare, riducendo l'impatto sulle risorse suolo, acqua e non solo.

Il nostro modello è considerato dall'UE un esempio eccezionale di efficienza delle risorse, poichè assicura soluzioni vantaggiose per tutti, incluso l'ambiente.



AGENDA 2030 PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE



L'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile è un programma d'azione per le persone, il pianeta e la prosperità. Tutti i Paesi membri delle Nazioni Unite hanno sottoscritto un'Agenda nella quale sono stati costituiti 17 obiettivi per lo Sviluppo Sostenibile da raggiungere in ambito ambientale, economico, sociale e istituzionale entro il 2030. Attraverso la cessione degli ex prodotti alimentari, i nostri partner contribuirebbero al raggiungimento degli obiettivi di sviluppo sostenibile 7.3 | 12.3 | 12.5.

7.3: Raddoppiare entro il 2030 il tasso globale di miglioramento dell'efficienza energetica

12.3: Entro il 2030, **dimezzare lo spreco alimentare globale** pro-capite a livello di vendita al dettaglio e dei consumatori e **ridurre le perdite di cibo durante le catene di produzione e di fornitura, comprese le perdite del post-raccolto**

12.5: **Ridurre** in modo sostanziale **la produzione di rifiuti** attraverso la prevenzione, la riduzione, il riciclo e il riutilizzo.

COSA SI INTENDE PER EX PRODOTTI ALIMENTARI

La definizione di ex prodotti alimentari ci è data dal Reg.Ce 68/2013 nel quale sono definiti come il risultato della produzione di altri prodotti alimentari che non possono essere destinati al mercato - per motivi commerciali come l'eccedenze di produzione, o le non conformità di natura estetica o logistica - ma che non comportano rischio per la salute pubblica o degli animali.

Dalle linee guida redatte dall'Unione Italiana Food si evidenzia come tutto ciò che ancora possiede una residua utilità non debba essere smaltito in discarica bensì, debba essere recuperato e reintrodotta nel sistema economico. Le linee guida danno anche tutti i riferimenti normativi ed indicano le documentazioni necessarie per operare nei limiti della legge.



COSA SI INTENDE PER SOTTOPRODOTTO

È un sottoprodotto e non un rifiuto ai sensi dell'articolo 183, comma 1, lettera a), la sostanza o l'oggetto, che soddisfa tutte le seguenti condizioni:

- è originato da un processo di produzione di cui costituisce parte integrante e il cui scopo primario non è la produzione di tale sostanza od oggetto;
- è certo che sarà utilizzato, nel corso dello stesso tempo o in un successivo processo di produzione o di utilizzazione, da parte del produttore o di terzi;
- può essere utilizzato direttamente senza alcun ulteriore trattamento diverso dalla normale pratica industriale;
- l'ulteriore utilizzo è legale, ossia le sostanze o l'oggetto soddisfa tutti i requisiti riguardanti i prodotti e la protezione della salute e dell'ambiente.

Affinché una sostanza od oggetto siano considerati sottoprodotti e non rifiuti, è necessaria la sussistenza contemporanea delle quattro condizioni elencate.



CHE COSA PRODUCE AGRIENFOOD?



PRODOTTI
PER MANGIMI



SFARINATI
PER BIOMASSE
ED ENERGIA PULITA





Tutte le aziende agroalimentari possono richiedere una consulenza per il ritiro dei propri sfridi ed eccedenze.
Anche un piccolo gesto può fare una grande differenza quando si parla del rispetto dell'ambiente.

Via Odoardo Neri, 5 - 46023 Gonzaga (MN)

info@agrienfood.it

+39 0376 1696812

P. Iva 02678960200