

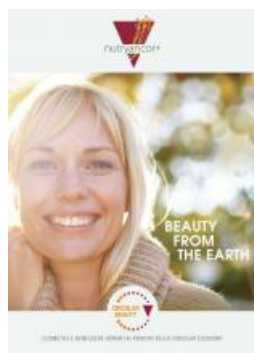


ICESP - Italian Circular Economy Stakeholder Platform

Piattaforma Italiana per l'Economia Circolare

Linea "nutryancor" di Bio Eco Cosmesi

<https://www.nutryancor.com/it/filosofia>



Localizzazione della buona pratica	Borgone di Susa (Torino) Piemonte Italia
Lingua originale della buona pratica	Italiano
Area	Materie prime secondarie
Partners	Coop. Ag. "Frutto Permessio" Cereal Terra Srl di Cirié (TO)
Settore	Altro
Altro Settore	Cosmetici
Target Groups	I Beneficiari della buona pratica sono: le aziende agroalimentari che potranno rivendere le biomasse come materie prime; le amministrazioni che avranno minori quantità di organico da conferire allo smaltimento. Inoltre, il Consumatore singolo o Gruppi di acquisto (GAS) utilizzando dei prodotti di BioEcoCosmesi.
Tipo di finanziamento	Credito d'imposta per R&C. - Finanziamento bancario
Livello di Applicazione	Unione Europea
Ambito tematico	Approccio Integrato per Filiera o Settore
Durata	Da Marzo 2017

Motivazione

Sensibili alle problematiche ambientali, abbiamo rilevato che, nell'ambito delle produzioni alimentari, i residui di lavorazione sono trattati come scarti. Da qui l'idea di utilizzare ciò che altrimenti sarebbe diventato un rifiuto con relativi costi di smaltimento. Abbiamo finanziato un progetto di Ricerca Universitaria che evidenziasse l'ancora elevato contenuto di principi attivi nei residui di frutta e verdura. In partnership con la Coop. Ag. "Frutto Permessi", i residui di lavorazione sono stati essiccati e macinati, ottenendo una farina da utilizzare nella produzione di bioecosmesi, dando una seconda vita a frutta e verdura biologica.

Descrizione

I prodotti della linea "nutryanchor" nascono dall'intento di ridurre al minimo gli sprechi quotidiani delle lavorazioni nel settore alimentare: l'attività di R&S ha permesso di evidenziare i principi attivi contenuti nelle biomasse vegetali così da poter essere utilizzati, permettendo di valorizzare le formule e l'efficacia dei singoli cosmetici realizzati. In partnership con la Coop. Ag. "Frutto Permessi", i residui di lavorazione sono essiccati e macinati, ottenendo una farina le cui caratteristiche sono state studiate per formulare in base ai principi attivi contenuti, dei prodotti cosmetici specifici. In base al tipo di prodotto cosmetico da produrre, viene utilizzata la farina tal quale oppure un'estratto della farina di frutta o verdura. L'estratto alcolico, necessario in alcune formulazioni, viene prodotto internamente per avere il totale controllo del processo produttivo.

Risultati

Definiti e testati i prodotti si è entrati nella fase attiva della produzione della linea "nutryanchor" dove la Buona Pratica diventa metodo standard di produzione. L'IMPATTO con una produzione a regime, è di ridurre i rifiuti organici da conferire allo smaltimento. I BENEFICI sono la possibile costituzione di una filiera territoriale a km 0. LE RICADUTE sono il significativo valore aggiunto e Premium Price dei prodotti proposti al mercato con beneficio economico del proponente.

Condizioni per la replicabilità

I residui di lavorazione alimentare presentano ancora valori nutrizionali elevati che permettono di essere riutilizzati in ambito cosmetico e anche in progetti di R&S alimentari. Ci auguriamo di essere uno stimolo e uno spunto per iniziative di questa natura.

Barriere, criticità, limiti

Altro

Altre criticità

Al momento è molto limitata la sensibilità del consumatore ai prodotti dell'economia circolare. Per superare ciò è stato ideato un piano di comunicazione digitale.

Parole chiave

Economia circolare, valorizzazione biomasse

Contatti

info@sapedialeppo.it

<https://www.nutryanchor.com/it/dove-trovarci>