

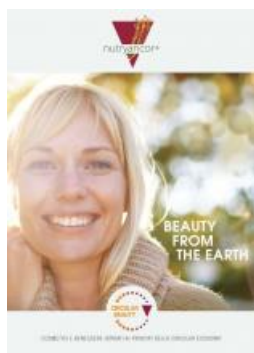


**ICESP - Italian Circular Economy Stakeholder Platform**

Piattaforma Italiana per l'Economia Circolare

## Linea "nutryancor" di Bio Eco Cosmesi

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



<b>Localizzazione della buona pratica</b>	Borgone di Susa (Torino) Piemonte Italia
<b>Lingua originale della buona pratica</b>	Italiano
<b>Area</b>	Materie prime secondarie
<b>Partners</b>	<a href="#">Coop. Ag. "Frutto Permessio"</a> <a href="#">Cereal Terra Srl di Cirie (TO)</a>
<b>Settore</b>	Altro
<b>Altro Settore</b>	Cosmetici
<b>Target Groups</b>	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.
<b>Tipo di finanziamento</b>	Credito d'imposta per R&C. - Finanziamento bancario
<b>Livello di Applicazione</b>	Unione Europea
<b>Ambito tematico</b>	Approccio Integrato per Filiera o Settore
<b>Durata</b>	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 Permessò", 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 Permessò", 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](mailto:info@sapedialeppo.it)

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