

Verso un futuro SENZA RIFIUTI

La strategia **Zero Waste** non mira solo a migliorare la raccolta differenziata, ma a riprogettare i nostri consumi per eliminare gli scarti alla fonte. L'obiettivo? Trasformare ogni rifiuto in una risorsa, svuotando discariche e termovalorizzatori.

In Piemonte siamo in cammino!

Il nuovo Piano Regionale punta a traguardi ambiziosi per il 2035:

- **Meno rifiuti totali:** soglia massima di 448 kg pro capite all'anno (Cidiu 494 kg - dato 2024).
- **Più qualità:** limite di 90 kg di rifiuti non riciclabili pro capite all'anno (Cidiu 165 kg - dato 2024).



Differenziare è importante, ma ridurre i rifiuti a monte è la vera sfida. Iniziamo insieme!



Stampato su carta riciclata

Grafica a cura di Achab Sri SB

Il cambiamento inizia da te!

Unisciti alla mobilitazione globale per un pianeta più pulito.
Scopri di più sulle iniziative della giornata

Zero Waste Italy

istituita dall'ONU che si svolge
il 30 marzo di ogni anno

www.zerowasteitaly.org

Per informazioni sulla gestione rifiuti
nel tuo territorio contatta Cidiu:

Numero Verde
800 011651

www.cidiu.it

VERSO UN FUTURO SENZA RIFIUTI: il valore delle tue scelte quotidiane



PLASTICA: stop all'usa e getta

La plastica monouso dura pochi minuti nelle nostre mani, ma secoli nell'ambiente.

Cosa puoi fare?

- **Scegli il riuso quotidiano:** porta con te un kit con posate e borraccia per evitare le plastiche monouso dei pasti fuori casa, sostituisci la pellicola usa e getta con contenitori in vetro o panni cerati ad uso alimentare.
- **Spesa leggera:** prediligi prodotti sfusi e ricaricabili. Passa ai cosmetici solidi per eliminare i flaconi in plastica e usa borse e retine riutilizzabili per l'ortofrutta.
- **Materiali che durano:** per gli oggetti di ogni giorno, preferisci materiali resistenti come vetro, acciaio o legno.



ORGANICO: da scarto a risorsa



L'umido è circa il 30% dei nostri scarti: se ben gestito, torna alla terra.

Cosa puoi fare?

- **Spesa intelligente:** pianifica la spesa per ridurre gli avanzi e usa la creatività in cucina per riutilizzare bucce e scarti edibili.
- **Compostaggio domestico:** se hai uno spazio verde, trasforma i tuoi scarti in compost, è il gesto Zero Waste per eccellenza!
 1. **Trasformi i rifiuti in risorse**, a km zero.
 2. **Elimini le emissioni** legate al trasporto dei rifiuti.
 3. **Otteni un fertilizzante** naturale e gratuito per le tue piante.

Nutri il futuro:
trasforma oggi
i tuoi scarti in
prezioso nutrimento
per la natura.
La terra ti ringrazierà!



GUARDA
IL VIDEO
TUTORIAL

INDIFFERENZIATO: riduciamolo

Come?

- **Rifiuta** ciò che non ti serve
- **Riduci** gli acquisti superflui
- **Riutilizza** e dai una seconda vita* agli oggetti
- **Ripara** invece di buttare.



* **Seconda vita:** prima di buttare, chiediti se l'oggetto può essere donato o venduto in mercatini dell'usato.



Attenzione:

pile, medicinali e piccoli rifiuti elettronici (RAEE) non devono mai finire nell'indifferenziato, portali nei centri di raccolta (o ecocentri).

