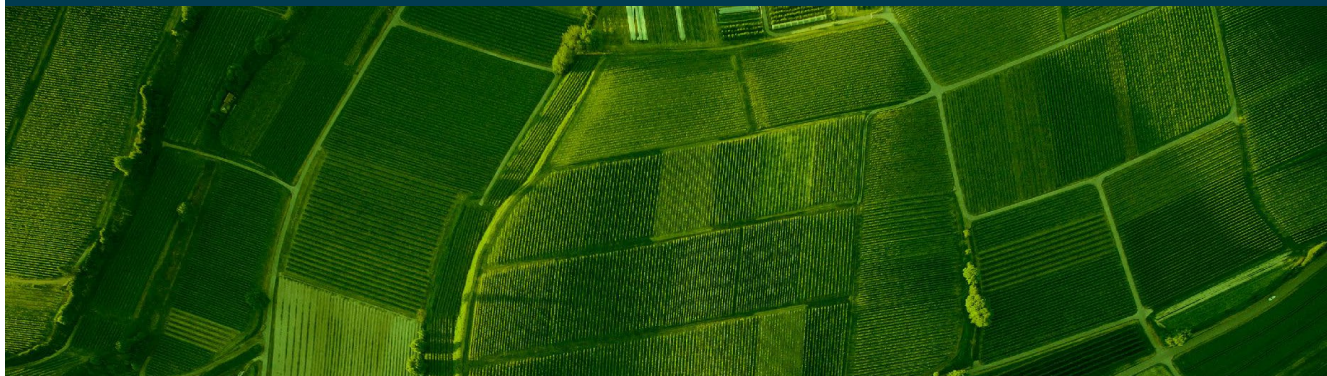


Practice Abstract No 21

Circular economy: valorising by-products by Comunità frizzante



Description

The management of by-products resulted from fruits processing is one of the major problems for agri-food and agriculture sectors. The growing demand for more sustainable, alternative processes leading to production of plant-derived preparations imposes the use of plants waste, and unwanted fruits and vegetables generated mainly by agri-food industries, inconvenient supply chain, and consumers. Comunità Frizzante business started as a circular economy project realized by a social association to valorise by-products. Now Comunità Frizzante is a large reality, significantly relying on its huge network. Unlike other companies, Comunità Frizzante involves various groups of citizens, schools, and associations, making all possible consumers a part of a community. Comunità Frizzante has no infrastructures, no production facilities, no warehouse, as the production is done by the partners in the network. The use of by-products by Comunità Frizzante will contribute to reducing food waste throughout offering a wide range of healthy and non-industrial sparkly drinks. The main strength of this company is its contribution to reinforcing local communities, reducing food waste and enhance short supply chain management. Specifically, reducing intermediaries is good not only for increasing profits of farmers and other producers, but also revitalize rural economies and give consumers access to fresh, and fairly-priced foods.

Author(s)

Marco De La Feld, Antonietta Pizza,
Ahmed Saidi.
ENCO

Stakeholders

Farmers, Agri-practitioners,
associations, citizens.

Country/Region

Italy.

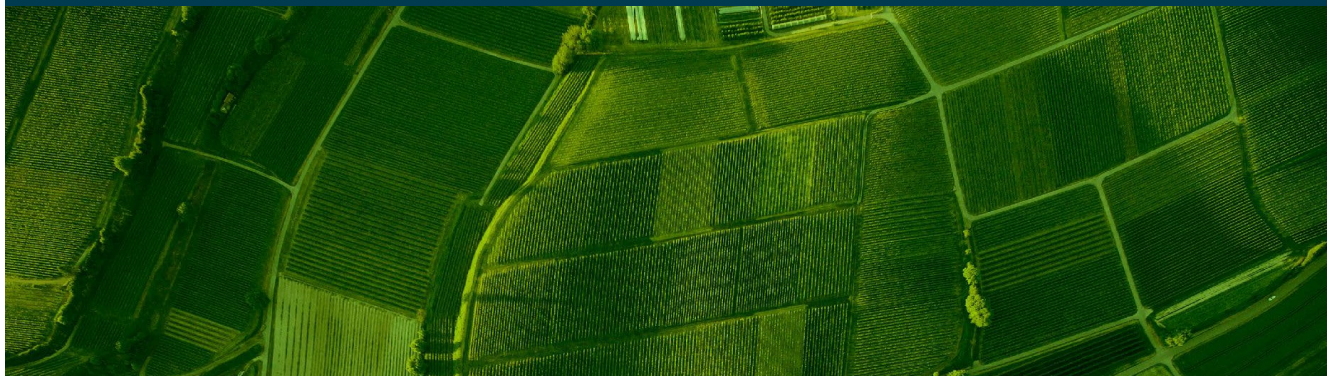
Keywords

circular, by-products, recycle, fruit
juices.



Practice Abstract No 21

Circular economy: valorising by-products by Comunità frizzante



Description

La gestione dei sottoprodotti derivanti dalla lavorazione della frutta è uno dei principali problemi dei settori agroalimentare e agricolo. La crescente domanda di processi alternativi e più sostenibili per la produzione di prodotti di origine vegetale impone l'utilizzo di scarti vegetali e di frutta e verdura indesiderati generati principalmente dalle industrie agroalimentari, dalla filiera e dai consumatori. L'attività di Comunità Frizzante nasce come iniziativa di economia circolare realizzata da un'associazione sociale per la valorizzazione dei sottoprodotti. Oggi Comunità Frizzante è una realtà di grandi dimensioni, che conta in modo significativo sulla sua vasta rete. A differenza di altre aziende, Comunità Frizzante coinvolge diversi gruppi di cittadini, scuole e associazioni, rendendo tutti i possibili acquirenti parte di una comunità. Comunità Frizzante non dispone di infrastrutture, né di impianti di produzione, né di magazzini, in quanto la produzione viene effettuata dai partner della rete. L'utilizzo di sottoprodotti da parte di Comunità Frizzante contribuirà a ridurre gli sprechi alimentari, offrendo un'ampia gamma di bevande frizzanti sane e non industriali. Il principale punto di forza di questa azienda è il suo contributo al rafforzamento delle comunità locali, alla riduzione degli sprechi alimentari e al miglioramento della gestione della filiera corta. In particolare, la riduzione degli intermediari è utile non solo per aumentare i profitti degli agricoltori e degli altri produttori, ma anche per rivitalizzare le economie rurali e dare ai consumatori accesso a cibi freschi e a prezzi equi.

Author(s)

Marco De La Feld, Antonietta Pizza, Ahmed Saidi
ENCO

Stakeholders

Farmers, Agri-practitioners, associations, citizens.

Country/Region

Italia.

Keywords

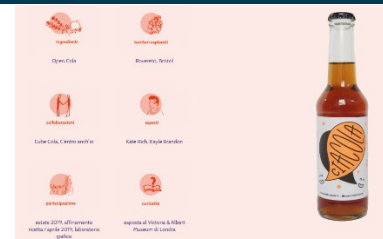
circular, by-products, recycle, fruit juices.



Additional Information (context, links, etc.)

<https://www.comunitafrizzante.it/>

Pictures



About CO-FRESH

The CO-FRESH project aims to provide techniques, tools and insights on how to make agri-food value chains more environmentally sustainable, socio-economically balanced and economically competitive. The project pilots several agri-food value chain innovations to see how they, in combination, can improve environmental and socio-economic sustainability.

Visit us!



<https://co-fresh.eu/>



[COFRESH-H2020](#)



[CO-FRESH](#)

CO-FRESH Partners



Disclaimer

This practice abstract reflects only the author's view. The CO-FRESH project is not responsible for any use that may be made of the information it contains.



This project has received funding from the European Union's Horizon 2020 research and innovation programme under grant agreement No 101000852.