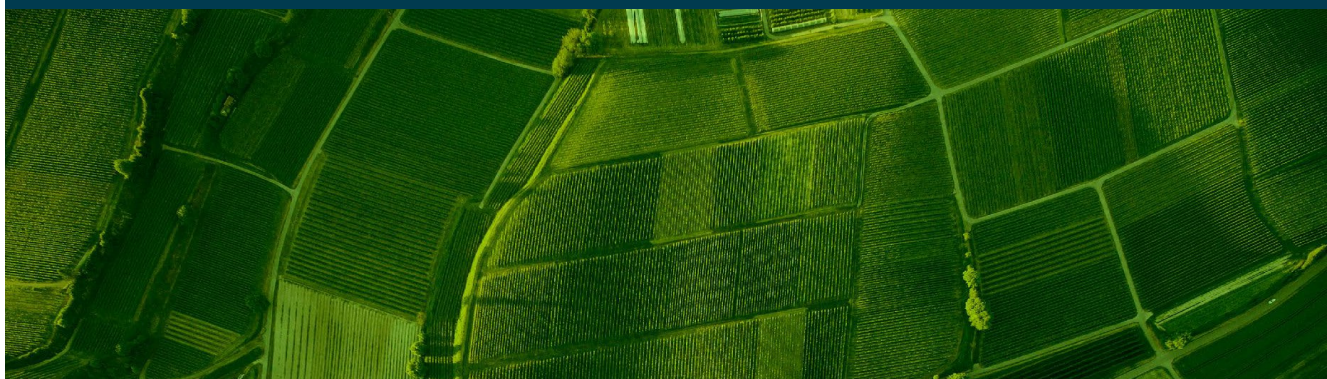


Practice Abstract No 24

Healthy food for a healthy community: TALK ABOUT PLASTIC FREE PACKAGING!!!



Description

In recent years, there has been an increase in public awareness and scrutiny of the harmful effects of plastic pollution on the environment. Manufacturers and retailers are looking towards alternatives to single-use plastics, especially regarding fresh produce, and this includes expanding the availability of loose items in supermarkets. Plastic food packaging accounts for a sizeable share of the EU plastic waste. Still, there is a significant trade-off to take into account when removing the plastic packaging from fruits and vegetables, such as the potential rise in food waste due to the resulting drop in shelf life. Within CO-FRESH, methods and new packaging solutions are being conceptualized to reduce plastic use within the fresh market of fruits and vegetables. Enco, throughout CO-FRESH consortium, is trying to develop methods to increase the longevity of fresh produce on shelf life. The combination of cardboard trays, and cellulose trays will provide to food companies, and fresh produce producers a sustainable alternative to the classic packaging solutions. Eliminating/reducing plastic usage will help promoting local and short supply chains, such as farmers' markets, community supported agriculture schemes, and basket delivery systems that have great potential to connect consumers to the production of food in ways that can help to reduce food and packaging waste and raise awareness regarding the use of non-biodegradable packaging on human health.

Author(s)

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

Stakeholders

Agri-practitioners, associations, citizens, private and public environmental organizations.

Country/Region

EU.

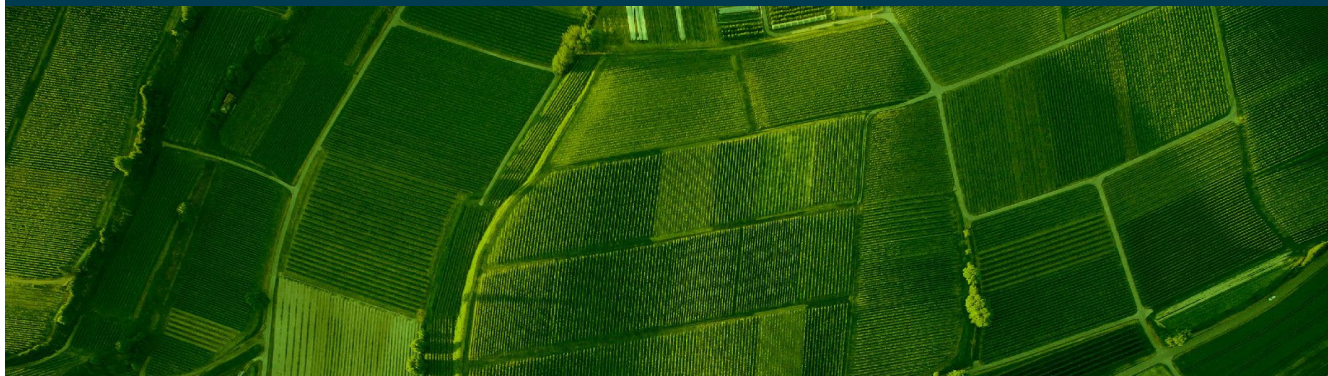
Keywords

sustainability, plastic free, recycle, alternatives.



Practice Abstract No 24

Healthy food for a healthy community: TALK ABOUT PLASTIC FREE PACKAGING!!!



Description

Negli ultimi anni è cresciuta la consapevolezza e l'attenzione dell'opinione pubblica sugli effetti nocivi prodotti dall'inquinamento derivante dall'utilizzo della plastica sull'ambiente. Produttori e rivenditori stanno cercando alternative alla plastica monouso, soprattutto per quanto riguarda i prodotti freschi, e questo include l'aumento della disponibilità di articoli sfusi nei supermercati. Gli imballaggi alimentari in plastica rappresentano una quota consistente dei rifiuti in plastica dell'UE. Tuttavia, la rimozione degli imballi in plastica da frutta e verdura implica un notevole compromesso, ad esempio il potenziale aumento dei rifiuti alimentari dovuti alla conseguente riduzione della durata di conservazione. Nel quadro di CO-FRESH, vengono concepiti metodi e nuove soluzioni di packaging per ridurre l'uso della plastica nel mercato dei prodotti ortofrutticoli freschi. Enco, nell'ambito del consorzio CO-FRESH, sta cercando di sviluppare metodi per aumentare la durata di conservazione dei prodotti freschi. La combinazione di vassoi di cartone e vassoi di cellulosa fornirà alle aziende alimentari e ai produttori di prodotti freschi un'alternativa sostenibile alle classiche soluzioni di imballaggio. L'eliminazione/riduzione dell'uso della plastica contribuirà a promuovere le filiere corte e locali, come i mercati degli agricoltori, i programmi di agricoltura sostenuti dalla comunità e i sistemi di consegna alternativi, che hanno un grande potenziale per collegare i consumatori alla produzione di cibo in modi che possono contribuire a ridurre i rifiuti alimentari e di imballaggio e a sensibilizzare l'opinione pubblica sull'uso di imballaggi non biodegradabili sulla salute umana.

Author(s)

Marco De La Feld, Antonietta Pizza,
Ahmed Saidi
ENCO

Stakeholders

Agri-practitioners, associations,
citizens, private and public
environmental organizations.

Country/Region

EU.

Keywords

sustainability, plastic free, recycle,
alternatives.



Additional Information (context, links, etc.)

<https://www.enco-consulting.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.