



Better Food. Better Health. Better World.

# **MXNS @Assoreca**

## **Progetto DONA CAMPIONI**

Milano, 16 dicembre 2025



# Il nostro scopo

## Better Food. Better Health. Better World.

- Oltre **50 anni** di esperienza nel campo della sicurezza alimentare, della **qualità e della sostenibilità**.
- Un approccio a 360° per fornire **soluzioni scientifiche di alto valore** in ogni fase della catena del valore **alimentare, ambientale, farma-cosmetico e packaging**.



# Presenza locale, con spirito internazionale

PRESENZA IN

**32**

PAESI

PIU' DI

**140**

LAB ACCREDITATI

TEAM DI

**10,000**

COLLEGHI

## Mérieux NutriSciences in Italia



Le tematiche ambientali

**Acqua**

**Suoli**  
rocce e sedimenti

**Rifiuti**

**Indagini**  
ambientali

**Emissioni**  
in atmosfera

**Mezzi**  
mobili



# Barbara Lavezzi

In Mérieux NutriSciences si occupa della **consulenza ambientale** e gestisce la formazione legislativa del settore.

É inoltre **Responsabile del Sistema di Gestione Ambientale** della nostra società, per tutti i siti nazionali certificati.

Ha tenuto numerosi corsi di formazione e convegni, in particolare in merito al **campionamento di terre e rifiuti, caratterizzazione rifiuti, classificazione ADR**.

**Grazie alla sua profonda conoscenza dei processi interni, Barbara ha colto il valore nascosto nei campioni non scaduti destinati allo smaltimento.**

**Da questa intuizione è nato Dona Campioni: un modo nuovo e sostenibile di trasformare un'attività quotidiana in valore ambientale, sociale ed economico.**





# Il progetto di donazione

- **Da 50 anni analizziamo ciò che nutre e protegge** le persone: alimenti, prodotti farmaceutici, ambientali e cosmetici.
- Ogni giorno **produttori e rivenditori della grande distribuzione italiana ci affidano campioni** che custodiamo per il tempo necessario di conservazione in celle frigorifere e poi smaltiamo secondo le norme, tramite incenerimento.
- Dall'analisi di questo processo è nata la volontà di cambiare: **cercare una soluzione più sostenibile**, capace di ridurre gli sprechi e generare valore sociale, ambientale ed economico, in linea con i principi di responsabilità del gruppo Mérieux NutriSciences.



**Ogni 15 giorni il laboratorio si trovava ad eliminare circa 5.000 kg di alimenti, pet food e no food, ancora confezionati e non scaduti.**

# Beni di prima necessità ancora integri

**Nel 2023 abbiamo trasformato un gesto quotidiano in un aiuto concreto: donare i campioni ancora integri e idonei.**

**Un modo semplice, ma potente, per ridurre gli sprechi e generare valore sociale mantenendo il processo sicuro, ripetibile e conforme**



- **Associazioni caritatevoli** hanno accolto la parte alimentare, la parte dedicata agli animali e i campioni per la cura personale e l'igiene
- Per garantire la massima sicurezza, abbiamo coinvolto anche **l'ASL, che ci ha guidati sul piano igienico-sanitario.**
- Pasta, riso, caffè, biscotti, snack, olio, legumi, farine, cereali, scatolame e dolci.
- Poi pet food e articoli per l'igiene personale, animale e degli ambienti.
- **Ogni donazione passa attraverso controlli rigorosi:** scadenze e lotti, sanificazione degli spazi, monitoraggio delle temperature, verifiche amministrative secondo la Legge 166/2016.

# La cultura della sostenibilità

---

- Nonostante le difficoltà iniziali di coordinamento e le verifiche sulla tracciabilità, il progetto ha preso forma nel **biennio 2023–2025 con l'avvio delle donazioni continuative.**
- **RITORNI POSITIVI**
  - **Ambientale**, con meno rifiuti e meno incenerimento.
  - **Sociale**, grazie al sostegno alle realtà locali e alla diffusione di valori solidali.
  - **Economico**, con minori costi di smaltimento e una migliore valorizzazione dei prodotti ancora idonei.



**Questa esperienza ha rafforzato una cultura aziendale più responsabile e sostenibile, creando nuove sinergie con il territorio e coinvolgendo il personale nel dare nuova vita a prodotti che meritavano una seconda possibilità.**



# I principi ONU che leghiamo al progetto



- Sostegno concreto alle persone vulnerabili
- Rete contro povertà, sprechi e disuguaglianze.



- Contrasto a fame e malnutrizione: lo spreco alimentare in una risorsa per le fasce più fragili.



- L'accesso a cibo e beni primari per i più vulnerabili crea salute.
- Anche la protezione dell'ambiente contribuisce alla salute umana.



- Meno rifiuti da smaltire significa meno emissioni inquinanti e migliori condizioni ambientali nelle città.



- Niente sprechi e applicazione dei principi dell'economia circolare.
- Tracciabilità e autorizzazioni sanitarie garantiscono sicurezza e responsabilità lungo tutta la filiera.



- Ridurre i prodotti destinati allo smaltimento comporta minori emissioni di CO<sub>2</sub>.



Better Food. Better Health. Better World.



**Grazie!**

[www.merieuxnutrisciences.com/it](http://www.merieuxnutrisciences.com/it)  
[environmental.italy@mxns.com](mailto:environmental.italy@mxns.com)