



COMUNE CASTELFRANCO E.



Ufficio Protocollo
Nr.0008108 Data 04/03/2015
Tit. 02.02 Interno



Al presidente del Consiglio Comunale
Al sindaco di Castelfranco Emilia
Agli assessori competenti

MOZIONE

OGGETTO: CASTELFRANCO EMILIA, COMUNE CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE

Premesso che

- lo spreco alimentare sta assumendo i caratteri di una vera e propria emergenza. Ogni anno in Italia si spreca 76 chilogrammi di cibo a persona e la FAO stima che in tutto il mondo si gettino 1,3 miliardi di tonnellate di cibo, pari circa a un terzo degli alimenti prodotti. La Commissione Europea denuncia che almeno 89 milioni di tonnellate all'anno di alimenti, ovvero 179 chilogrammi pro-capite l'anno è gettato via. Questa cifra rappresenta più del 50% della produzione annuale europea. Se non si attuerà un'azione concreta per invertire questo processo, nel 2020 lo spreco di cibo arriverà a 126 milioni di tonnellate;
- gli sprechi maggiori riguardano (valori annui pro capite) la verdura (10,7 kg), la frutta (9,9 kg), il pane (9,1 kg) e la pasta (6 kg), mentre minori risultano le quantità sprecate per gli alimenti più costosi: carne (4,5 kg), formaggi (2,1 kg), pesce (1,8 kg), surgelati (1,8 kg) e salumi (1,2 kg) e che paradossalmente, nel Mondo 840 milioni di persone soffrono la fame e si butta via più cibo di quanto servirebbe per salvare loro la vita.
- lo scenario descritto assume una valenza ancora più rovinosa se, oltre a prendere atto del dispendio insostenibile di suolo, acqua ed energia utilizzati alla produzione sprecata, si considera il periodo di "crisi economica" che caratterizza questi anni. A fronte, infatti, di 79 milioni di cittadini europei che vivono sotto la soglia di povertà e di 16 milioni di persone che dipendono dagli aiuti alimentari, si stima che, da un punto di vista economico, per una famiglia italiana lo spreco alimentare corrisponda una perdita di 1.693 euro l'anno.

Considerate

- la legge n. 244 del 24/12/2007 contro ogni forma di spreco;
- la legge n. 155/3 che assimila "le organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione agli indigenti di prodotti alimentari" ai "consumatori finali ai fini del corretto stato di conservazione dei rifiuti, come priorità nella scala gerarchica del processo di smaltimento dei rifiuti.

tenuto conto che

- la commissione europea di Strasburgo, grazie a una dichiarazione, poi diventata una risoluzione, ha dichiarato il 2014 l'anno europeo contro lo spreco alimentare, con l'obiettivo principale di realizzare una capillare sensibilizzazione dell'opinione pubblica (soprattutto giovanile) e le possibili soluzioni di riduzione;
- sul nostro territorio è già attiva una rete di solidarietà (parrocchie, associazioni, tra cui la Caritas e cooperative) interessata a iniziative che coinvolgono la Grande Distribuzione al recupero di generi alimentari che non hanno più valore commerciale (perché prossimi alla scadenza, ma non scaduti, o perché presentano dei difetti estetici nell'imballaggio) (brutti ma buoni)
- la lotta contro lo spreco di cibo sia una sfida dalla quale la società moderna non può prescindere alla luce dei risvolti ambientali, culturali, economici e sociali che tale spreco sottende

considerato che

- i motivi che portano a tale spreco di cibo sono di tipo estetico (es. Prodotto colpito da grandine), commerciale (es. Prodotto fuori pezzatura), di mercato (costi di raccolta superiori al prezzo di vendita);
- presso i grandi e piccoli punti vendita ogni anno circa l'1,2% dei prodotti ortofrutticoli (pari a 109.617 tonnellate) diventa rifiuto. Anche in questo caso sono principalmente le ragioni di mercato che portano a questo spreco, legate soprattutto all'eccessiva manipolazione da parte dei clienti;
- ogni famiglia italiana butta via circa 480 Euro all'anno di ciò che ha investito nella spesa. Nelle case finiscono nell'immondizia circa il 39% dei prodotti freschi acquistati (es. latte, uova, carne), il 9% della spesa alimentare annuale, il 19% del pane, il 4% della pasta, il 17% di frutta e verdura. I motivi di questo spreco sono causati da acquisti quantitativamente eccessivi o qualitativamente sbagliati (spesso in concomitanza con offerte speciali) oppure da prodotti ritenuti scaduti;
- nelle mense scolastiche lo spreco raggiunge il 13-16 % dei prodotti destinati al consumo

ritenuto che

- la lotta contro lo spreco di cibo sia una sfida dalla quale la società moderna non può prescindere alla luce dei risvolti ambientali, culturali, economici e sociali che tale spreco sottende;

tutto ciò premesso,
IL CONSIGLIO COMUNALE IMPEGNA IL SINDACO E LA GIUNTA

1. a istituire progetti di educazione alimentare in collaborazione con le istituzioni scolastiche presenti sul territorio, in collaborazione con Az.Usl all'interno dei piani per la salute Provinciali;
2. a proporre alla catene di distribuzione di individuare momenti durante i quali "svendere" con l'abbattimento dei costi iniziali i prodotti in via di scadenza oppure deperibili (es. prodotti di gastronomia, prodotti freschi, etc.);
3. ad intraprendere campagne di informazione e di sensibilizzazione all'acquisto e al consumo consapevole del cibo proporzionato alle esigenze alimentari della propria famiglia;
4. ad una maggiore conoscenza sul significato delle date di scadenza o consumo preferibile dei prodotti alimentari e sulle corrette modalità di conservazione degli alimenti;
5. ad incentivare le catene di distribuzione e i singoli esercenti a mettere in evidenza i prodotti scontati perchè in via di scadenza o deperibili;
6. a invitare gli esercizi di somministrazione alimentare (ristoranti, bar, etc.) a proporre ai clienti la consuetudine della "doggy bag" ovvero l'asporto degli avanzi;
7. a favorire la diffusione del Last Minute Market, ovvero la fornitura a soggetti del terzo settore di prodotti gratuiti e di qualità da consegnare a persone in situazione di disagio economico, con il coinvolgimento anche degli esercizi minori in un rapporto a "chilometri zero" con le associazioni e le parrocchie sul territorio;
8. a favorire nella comunità e nelle scuole lo sviluppo di comportamenti virtuosi che mirino a minimizzare gli sprechi di cibo per ragioni oltre che economiche anche etiche ed educative;
9. a valutare l'adesione all'Associazione Sprecozero.net per entrare in un network di Amministrazioni impegnate in un corretto uso delle risorse, per scambiarsi informazioni e consigli e per accedere in forma agevolata a qualificati servizi di prevenzione e recupero degli sprechi alimentari;
10. a valutare e sperimentare progetti di riutilizzo delle derrate alimentari non consumate e non distribuite nel contesto della ristorazione scolastica.

per IL GRUPPO CONSIGLIARE
PARTITO DEMOCRATICO

Vassini Renato
Valentina Di Talia