

La presente Mozione è stata approvata dal Consiglio comunale ad unanimità di voti con il seguente esito:

Consiglieri presenti in aula al momento del voto: 23

Consiglieri votanti: 23

Favorevoli 23: i consiglieri Arletti, Baracchi, Bortolamasi, Bortolotti, Bussetti, Carpentieri, Chincarini, Cugusi, De Lillo, Di Padova, Fantoni, Forghieri, Lenzini, Liotti, Maletti, Malferrari, Morini, Pacchioni, Poggi, Rabboni, Scardozi, Stella, Venturelli.

Risultano assenti i consiglieri: Campana, Fasano, Galli, Montanini, Morandi, Pellacani, Rocco, Santoro, Trande ed il sindaco Muzzarelli.

## ““MOZIONE

### **Premessa**

Ogni 3,6 secondi una persona muore di fame. Ventiquattromila al giorno. La maggior parte bambini, disidratati o malnutriti. Una strage quotidiana.

Nonostante il pianeta produca più cibo di quanto sia necessario al suo sostentamento, sono almeno 820 milioni gli abitanti della terra che non hanno da mangiare a sufficienza. I dati odierni comunque sono migliori rispetto a 10 anni fa e, per fortuna, secondo la Fao 6 milioni di persone vengono strappate ogni anno al popolo dei denutriti cronici.

Sapendo tutto questo però risulta difficile accettare che un terzo del cibo prodotto venga buttato, in tutto il mondo. In Europa e in Nord America, ad esempio, ogni anno vengono sprecati 95/115 kg di cibo pro capite.

Quella appena descritta, quella di cui stiamo parlando, è una battaglia di civiltà. Battaglia che, nonostante quello che si possa pensare, non è solo responsabilità dei governi e delle amministrazioni combattere, ma responsabilità di ogni singolo cittadino. È, infatti, nelle nostre case che avviene la maggior parte questo folle spreco: ogni famiglia italiana butta in media 200 grammi di cibo a settimana, complessivamente 8,7 miliardi di euro

Detto questo, naturalmente non è ambizione di questo consiglio risolvere il problema della fame nel mondo, ma è certamente responsabilità di questa amministrazione proporre e introdurre iniziative virtuose che possano educare la cittadinanza alla necessità di ridurre lo spreco alimentare.

### **Considerato**

- che anche nella nostra Modena, soprattutto negli ultimi anni, vi sono casi in cui cittadini e famiglie sono in difficoltà a provvedere al proprio sostentamento;

· che vi sono altresì casi di spreco, in luoghi controllati dall'amministrazione pubblica, non per cattive prassi o comportamenti, ma per gestioni complesse e con problemi organizzativi di oggettiva difficile soluzione. I casi a cui ci si riferisce sono, per esempio, le grandi mense, come quelle delle scuole, in cui a tutti gli studenti deve essere garantita una determinata quantità di cibo per ogni portata del pasto, ma non è detto che tutto venga consumato;

· che attualmente, nelle scuole, il cibo che rimane dopo il consumo dei pasti viene buttato determinando, quindi, uno spreco notevole e creando una situazione diseducativa per i ragazzi, quando al contrario la scuola dovrebbe avere una funzione formativa anche da un punto di vista del rispetto per il cibo e all'educazione al non spreco.

· che vi sono casi virtuosi che hanno ridotto al minimo tale spreco nelle mense, come a Milano dove, con l'introduzione del menù estivo nella primavera 2014, è partita la campagna "Io Non Spreco" che si inserisce in un percorso avviato da Milano Ristorazione con diverse iniziative, tutte finalizzate a ridurre gli avanzi nelle mense e a promuovere il recupero degli alimenti non consumati. O come la raccolta di pane e frutta nelle scuole che aderiscono al programma Siticibo di Banco Alimentare (al momento già un centinaio per una raccolta annua di circa 62 tonnellate di pane e 140 tonnellate di frutta) e il recente progetto di recupero delle porzioni avanzate, conservate e ridistribuite nei centri di accoglienza cittadini (una media di 2000 pasti al mese);

· che l'amministrazione con delibera di Giunta 2014/117469 del 26/09/2014 ha finanziato e sostenuto, con un contributo, il circolo A. Vassallo di Legambiente per il progetto '*Goog Food Bag*'. Progetto che sta seguendo l'ufficio Multicentro ambiente e salute (MUSA), grazie al quale da diverse settimane nella scuola primaria Galilei è stato dato in dotazione un sacchetto anti spreco nel quale i bambini potranno riporre frutta, pane, budini UHT e prodotti da forno, come i muffin, che non sono stati consumati durante il pranzo scolastico. Il sacchetto, rinforzato e personalizzato, di materiale lavabile, serve al mantenimento corretto di questi alimenti avanzati che i bambini potranno portare a casa propria. Sarà cura delle famiglie mantenere il sacchetto pulito, in modo tale da poter essere riutilizzato all'occorrenza;

· la **legge** n 155/2003 entrata in vigore il 16/07/ 2003 "Disciplina della Distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale" (detta del BUON SAMARITANO)

Art. 1.

1. Le organizzazioni riconosciute come organizzazioni non lucrative di utilità sociale ai sensi dell'articolo 10 del decreto legislativo 4 dicembre 1997, n. 460, e successive modificazioni, che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, sono equiparate, nei limiti del servizio prestatato, ai consumatori finali, ai fini del corretto stato di conservazione, trasporto, deposito e utilizzo degli alimenti;

· la scuola ha una funzione educativa anche da un punto di vista del rispetto per il cibo e all'educazione al non spreco;

- che proprio il 2015 è l'anno del Expo proprio su cibo e nutrizione;
- che recentemente è stato siglato il protocollo tra rete spreco zero e ANCI. Una strategia integrata nei territori e nei Comuni, per ridurre gli sprechi alimentari, migliorare la catena alimentare, contenere lo spreco delle risorse, promuovere la sostenibilità ambientale. L'obiettivo europeo per una diminuzione del 50% degli sprechi alimentari entro il 2020, viene promosso e recepito integralmente grazie al protocollo d'intesa tra ANCI, Ministero dell'Ambiente e associazione Sprecozero.net;

### **Tenuto conto che:**

- la Scuola Primaria Buon Pastore, in accordo con la direzione didattica I° Circolo intende candidarsi per il progetto '*Good Food Bag*' di LEGAMBIENTE

### **Il Consiglio Comunale di Modena**

invita l'Amministrazione Comunale:

- Ad ampliare il progetto '*Good Food Bag*' di Legambiente anche alla scuola primaria Buon Pastore, possibilmente a partire dal 2015, per dare la possibilità ad ogni bambino di portarsi a casa il cibo integro non mangiato, tramite un sacchetto personalizzato.
- A sponsorizzare quanto più possibile tale iniziativa virtuosa anche in altre scuola ed a estenderla a tutte le scuole possibili per l'anno scolastico 2015/2016.
- Al verificare la possibilità di aderire a programmi similari a Siticibo di Banco Alimentare o di avviare un progetto di recupero di quanto ancora integro e riutilizzabile e ridistribuirlo nei centri dei diversi enti caritatevoli presenti sul territorio o qualunque altra associazione interessata al recupero e al non spreco del cibo, creando una rete tra domanda e offerta.
- Ad aprire un tavolo di lavoro con Azienda USL, Cir Food (in qualità di fornitore dei pasti nelle mense scolastiche) ed eventualmente con le associazioni caritatevoli più rappresentative del territorio, al fine di capire e superare le eventuali problematiche che potrebbero sorgere nell'attuazione di tali progetti e ad informare il Consiglio Comunale sull'avanzamento di tali lavori.
- A verificare la possibilità di recuperare quanto ancora integro per riutilizzarlo in altre strutture del Comune o a restituirlo al fornitore portando ad un risparmio da parte dell'Amministrazione.
- A semplificazione o quantomeno ad ammorbidire la burocrazia affinché in certi casi talune ammirevoli iniziative, promosse da cittadini o associazioni possano andare a buon fine con più facilità privilegiando il buon senso dell'iniziativa ai formalismi.””