

 TAVOLO per il CLIMA Comune di Luino	Subject: LCA-02 Progetto dell'azione: “Lotta allo spreco alimentare nelle mense scolastiche”	05/12/2021 Rev.: 00 Page 1 di 4
--	--	---------------------------------------

1. INTRODUZIONE GENERALE AL PROGETTO

1.1. Scopo del progetto

Nell’ambito del Tavolo per il Clima di Luino si sono formati quattro Laboratori che studiano ed analizzano i cambiamenti climatici per settore. Tra questi vi è il Laboratorio Cibo&Ambiente che studia le emissioni di gas climalteranti legate all’alimentazione ed alle questioni ambientali e propone azioni volte a mitigare gli effetti dei cambiamenti climatici indotti dalle emissioni o azioni volte ad adattarsi ai cambiamenti climatici già in atto. Progettare una politica alimentare che proponga misure e obiettivi che riguardano la filiera alimentare non è solo una questione etica, ma è una strategia concreta di lotta al riscaldamento globale perché riguarda circa un terzo delle emissioni di gas serra. Il Ministero della Salute, in condivisione con le Regioni e province autonome ha elaborato le “Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti”, in attuazione della Legge 19 agosto 2016, n. 166: “Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi”.

Tale documento evidenzia, attraverso un decalogo specifico per la ristorazione scolastica, le implicazioni e l’importanza del fenomeno dello spreco di cibo e fornisce indicazioni sulle strategie da adottare.

Nel seguito verrà descritto un progetto di “Lotta allo spreco alimentare nelle mense scolastiche” che ha le seguenti finalità:

- a) diminuire e combattere lo spreco alimentare per ridurre la produzione di rifiuti all’interno delle mense scolastiche e le conseguenti emissioni di CO2;
- b) eliminazione totale di materiale di derivazione fossile (plastica e/o derivati);
- c) riduzione di emissione di CO2 con approvvigionamenti alimentari a chilometro zero;
- d) portare le comunità locali ad una evoluzione culturale nel considerare la lotta allo spreco alimentare come una condizione imprescindibile;
- e) istituire una prassi regolamentata e condivisa.

1.2. Definizioni

La Legge italiana sugli sprechi alimentari (166/2016) presenta le seguenti definizioni:

«Eccedenze alimentari»: i prodotti alimentari, agricoli e agro-alimentari che, fermo restando il mantenimento dei requisiti di igiene e sicurezza del prodotto, sono, a titolo esemplificativo e non esaustivo: invenduti o non somministrati per carenza di domanda; ritirati dalla vendita in quanto non conformi ai requisiti aziendali di vendita; rimanenze di attività promozionali; prossimi al raggiungimento della data di scadenza; rimanenze di prove di immissione in commercio di nuovi prodotti; invenduti a causa di danni provocati da eventi meteorologici; invenduti a causa di errori nella programmazione della produzione; non idonei alla commercializzazione per alterazioni dell’imballaggio secondario che non inficiano le idonee condizioni di conservazione.

«Spreco alimentare»: l’insieme dei prodotti alimentari scartati dalla catena agroalimentare per ragioni commerciali o estetiche ovvero per prossimità della data di scadenza, ancora commestibili

e potenzialmente destinabili al consumo umano o animale e che, in assenza di un possibile uso alternativo, sono destinati a essere smaltiti.

“Chilometro zero” (o filiera corta) sono i prodotti che vengono venduti e consumati nel raggio di 70Km dal luogo di coltivazione e di trasformazione della materia prima con lo scopo di proporre alimenti freschi e ridurre l’impatto ambientale derivante dal trasporto ed il conseguente consumo di CO₂. La filiera corta ha altresì la finalità di incrementare lo sviluppo economico locale con conseguente aumento dei rapporti socio-territoriali.

2. ATTIVAZIONE DEL PROGETTO “LOTTA ALLO SPRECO ALIMENTARE NELLE MENSE SCOLASTICHE”

2.1. Motivazioni

Lo spreco alimentare, oltre che essere inaccettabile dal punto di vista etico, comporta pesanti e rilevanti conseguenze sia sotto il profilo sociale ed economico sia sotto quello ambientale, basti pensare che il 10% delle emissioni di gas serra è ad esso imputabile e che vengono sprecate ingenti risorse idriche, a loro volta preziose.

Per questa ragione l’ONU ha inserito tra gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile dell’Agenda 2030 l’Obiettivo 12 - Target 12.3 che prevede di “dimezzare lo spreco alimentare pro capite globale al dettaglio e al consumo entro il 2030, nonché di ridurre le perdite alimentari lungo la catena di produzione e di approvvigionamento”.

Anche la Commissione Europea nel presentare al Parlamento UE la Strategia “A ‘Farm to Fork’ Strategy for a fair, healthy and environmentally-friendly food system” ha contemplato la promozione di un consumo alimentare più sostenibile e la riduzione delle perdite e degli sprechi alimentari come parti essenziali dell’European Green Deal.

2.2. Pianificazione delle attività per l’attivazione del progetto “LOTTA ALLO SPRECO ALIMENTARE NELLE MENSE SCOLASTICHE”

Considerata l’autonomia delle Amministrazioni nella gestione degli appalti del servizio mensa per le scuole che ne usufruiscono, il Laboratorio chiederà la revisione dei capitolati d’appalto con le società (anche con le scuole che provvedono direttamente all’organizzazione della mensa) con particolare e mirata attenzione a:

1. messa al bando totale di stoviglie (posate, piatti, bicchieri e vasellame) del tipo “usa e getta”, da sostituirsi con analoghe lavabili e riusabili;
2. messa al bando totale di bottiglie di plastica monouso per il consumo di acque, da sostituirsi con brocche o contenitori lavabili al fine di utilizzare acqua dell’acquedotto comunale. Nel caso di acqua con problematiche, agevolare il fornitore per il posizionamento di un depuratore;
3. revisione dei menù con riduzione del consumo di carne proveniente da allevamenti intensivi e inserimento di prodotti a filiera corta e/o di provenienza etico/sostenibile e comunque esclusivamente di produzione nazionale;
4. gestione delle eccedenze e degli scarti mediante la predisposizione di un formulario per la rendicontazione dello spreco alimentare e accordi per una gestione funzionale degli stessi in modo da evitare ogni spreco (donazione ad Enti caritatevoli e Associazioni animaliste).

Per attivare correttamente il progetto “**LOTTA ALLO SPRECO ALIMENTARE NELLE MENSE SCOLASTICHE**” occorre definire una serie di passi necessari a raggiungere gli scopi che ci siamo proposti.

Passo	Descrizione	Periodo	Enti interessati/Note
01	<ul style="list-style-type: none"> ● Presentazione all’Amministrazione comunale della bozza di regolamento e confronto sulla fattibilità del progetto anche in relazione ai tempi e ad eventuali fasi di attuazione; ● Approvazione, pubblicazione all’albo comunale; 	Inizio del progetto	Tavolo per il clima Amministrazione comunale
02	<ul style="list-style-type: none"> ● Presentazione del progetto alle Scuole mediante incontri del laboratorio e dell’Amministrazione con i Consigli d’Istituto e i Comitati/Associazioni genitori e docenti; ● Presentazione della proposta all’interno delle Assemblee d’inizio anno scolastico; ● Presentazione del progetto alla cittadinanza mediante articoli sui quotidiani locali. 	Dopo l’approvazione	Consiglio d’Istituto Amministrazione comunale Tavolo per il clima Redazioni di quotidiani on line Sito del Tavolo Docenti Genitori degli alunni
03	<ul style="list-style-type: none"> ● Entrata in vigore del regolamento e gare d’appalto 	Al momento della scadenza dei contratti	
04	<ul style="list-style-type: none"> ● Incontro con la ditta appaltatrice e condivisione del Piano di fattibilità presentato per il recupero delle eccedenze e degli scarti di lavorazione. 	Inizio contratto d’appalto	Tavolo per il clima Ditta appaltatrice
05	<ul style="list-style-type: none"> ● In collaborazione con le scuole monitoraggio della corretta applicazione del regolamento tramite questionario periodico che verrà analizzato dalla Commissione mensa e dal Laboratorio “Cibo e ambiente”. ● Calcolo del risparmio 	Intero periodo d’appalto	Commissione mensa Ditta appaltatrice Amministrazione
06	<ul style="list-style-type: none"> ● Monitoraggio dell’efficacia del Piano di fattibilità tramite incontri periodici con gli enti/associazioni riceventi 	Intero periodo d’appalto	Laboratorio cibo e ambiente Enti/Associazioni riceventi
07	<ul style="list-style-type: none"> ● Al fine di sensibilizzare la popolazione sulla tematica di un’alimentazione sana, sull’importanza della filiera corta per l’ambiente e sulla lotta allo spreco alimentare come pratica da adottare in tutti i contesti di vita il Laboratorio, in raccordo con le scuole e l’Amministrazione comunale 	Intero periodo d’appalto	Formatori Scuole Personale ATA e scolastico Amministrazione Commissione mensa

Passo	Descrizione	Periodo	Enti interessati/Note
	progetterà un percorso formativo appoggiandosi anche ad esperti del settore. Per gli adulti tale percorso si potrà svolgere tramite la predisposizione di materiale informativo, incontri e articoli a tema. Per quanto riguarda gli studenti è prevista la possibilità di inserirsi all'interno di progetti già esistenti come Green School.		
08	<ul style="list-style-type: none"> • Relazione conclusiva e valutazione del progetto. Pianificazione di eventuali modifiche 	Termine appalto	Laboratorio Commissione mensa Ditta appaltatrice.

3. CONCLUSIONI

Il progetto, che prevede una stretta sinergia fra diverse componenti della popolazione locale, parte da una scelta coraggiosa che mira a modificare abitudini consolidate promuovendo un profondo cambiamento culturale.

Applicare scelte di messa al bando dell'Usa e getta all'interno delle mense scolastiche significa produrre una significativa diminuzione dei rifiuti e delle conseguenti emissioni di CO2. Prevedere piani di gestione delle eccedenze alimentari e di recupero degli scarti promuove la creazione di circoli virtuosi che dal discorso ambientale portano effetti e benefici anche in altri ambiti come il sociale.

Scegliere le mense scolastiche come luogo di sperimentazione di buone pratiche è altresì importante per le prospettive educative che si aprono: sensibilizzazione fin dai primi anni di vita e crescita di una cultura dell'alimentazione e della sostenibilità.

Il progetto rappresenta un investimento ambizioso sul futuro del nostro territorio non scevro da difficoltà per l'interazione con componenti del privato che mettono al centro la logica del guadagno ma il suo sviluppo e il suo diventare caratteristica permanente del servizio di refezione porteranno senza dubbio un contributo importante nella lotta ai cambiamenti climatici e potranno essere di esempio ad altre realtà e territori.

4. ALLEGATI

Al presente progetto si allegano i seguenti documenti:

1. Capitolato d'appalto per le mense scolastiche;
2. Formulario per la rendicontazione dello spreco alimentare.