

GRUPPO CONSILIARE



Venezia, 04-04-2022

Nr. ordine 535

All'Assessore Laura Besio

e per conoscenza

Alla Presidente del Consiglio comunale

Al Sindaco

Al Capo di Gabinetto del Sindaco

Ai Capogruppo consiliari

Al Vicesegretario Vicario

INTERROGAZIONE

Oggetto: Spreco alimentare nelle mense scolastiche

Tipo di risposta richiesto: scritta

Premesso che

- Tra gli "Obiettivi per lo Sviluppo Sostenibile" da raggiungere entro il 2030 delle Nazioni Unite, il 12° evidenzia l'importanza di promuovere una riduzione dello spreco alimentare al fine di aumentare la sostenibilità dei sistemi alimentari da un punto di vista ambientale, economico e sociale;
- C'è una crescente attenzione verso il fenomeno da parte delle istituzioni e della comunità scientifica, dovuta alla dimensione che gli sprechi alimentari hanno assunto a livello globale, come dimostra, a livello italiano, la pubblicazione "Lo spreco alimentare a scuola. Indagine nazionale sugli sprechi nelle mense scolastiche e proposta di una metodologia di rilevamento", realizzata nel marzo 2019 dal Ministero dell'Ambiente, grazie al progetto Reduce (REDUCE-Ricerca, EDUcazione, ComunicazionE :un approccio integrato per la prevenzione degli sprechi alimentari);
- dalle analisi condotte nel succitato studio, risulta che *"il cibo non consumato durante il pasto ammonta a quasi il 30% ed è così composto: il 16,7% della quantità preparata è costituito da avanzi nei piatti, mentre il cibo intatto ammonta al 12,7% della quantità preparata. Al netto delle quantità di cibo recuperato per essere destinato al consumo umano, che rappresentano circa l'8% della quantità preparata e sono costituite quasi interamente da porzioni di pane e frutta portate in classe, lo spreco totale si attesta intorno al 22% della quantità preparata. Le varietà alimentari che presentano una maggiore frazione di cibo non consumato al termine del pasto sono le categorie "Frutta e derivati" (43,9% della quantità preparata), "Prodotti da forno", costituita principalmente dal pane (41,8% della quantità preparata), e "Verdure e legumi" (31,8% della quantità preparata). Valori di cibo non consumato inferiori al 20% sono presenti solo per "Carne e derivati" e "Torte, dessert e gelati", mentre le restanti categorie presentano valori intermedi compresi tra il 20% e il 30% della quantità preparata (Tab. c). Per quanto riguarda lo spreco totale, quantitativi di spreco alimentare superiori al 30% della quantità preparata sono presenti solo per la categoria "Verdure e legumi", mentre si attestano su valori compresi tra il 20% e il 30% le categorie "Prodotti amidacei di base", "Pesce e derivati", "Uova e derivati" e "Latte e derivati"*.

Visto che

- il problema si pone anche nel Comune di Venezia e viene segnalato dalle famiglie, che lamentano che i figli rifiutano o consumano solo poco del cibo servito, a fronte di una spesa non indifferente per il buono pasto;
- Il progetto "LA MENSA CHE NON SPRECA Perché l'eccedenza alimentare non diventi spreco!" coinvolge solamente alcuni plessi di Mestre e si concentra sulla re-distribuzione dell'eccedenza non consumata, mentre non affronta le cause dello spreco alimentare prodotto.

Considerato che

- non esistono dati pubblici messi a disposizione dall'Azienda partecipata Ames o dal Comune di Venezia sullo spreco alimentare nelle mense scolastiche, per poter comprendere e analizzare l'entità del fenomeno;

- è auspicabile che anche il Comune di Venezia, a maggior ragione ora che si candida a diventare Capitale Mondiale della Sostenibilità, si impegni a ridurre significativamente lo spreco alimentare.

Si chiede all'assessore competente di poter sapere:

- a quanto ammonta complessivamente lo spreco alimentare prodotto negli asili nido, scuole dell'infanzia e scuole primarie e secondarie di primo grado (laddove ci sia il servizio mensa) del Comune di Venezia;
- come questo sia distribuito tra le scuole di diverso ordine e grado;
- se ci siano variazioni territoriali o tra plessi scolastici e, se sì, se è possibile avere dati in merito;
- tolto il cibo che viene ridistribuito grazie al progetto "LA MENSA CHE NON SPRECA Perché l'eccedenza alimentare non diventi spreco!", quanto cibo non consumato intatto rimane e cosa ne viene fatto;
- se l'Amministrazione o la sua partecipata Ames abbiano realizzato un'analisi dello spreco alimentare, con particolare riferimento alle cause del fenomeno, e, se non l'hanno fatto, se c'è l'intenzione di condurla e di elaborare conseguentemente una strategia per ridurre lo spreco alimentare nelle mense scolastiche.

Giovanni Andrea Martini