



Venezia, 13-05-2022

Prot. nr. 212883

Al Consigliere comunale Giovanni Andrea Martini

e per conoscenza

Alla Presidente del Consiglio comunale

Ai Capogruppo consiliari

Al Capo di Gabinetto del Sindaco

Al Vicesegretario Vicario

GIUNTA COMUNALE
ASSESSORE LAURA BESIO

*Servizi al cittadino
Politiche educative
Personale*

Oggetto: risposta all'Interrogazione nr. d'ordine 535 inviata il 04-04-2022 con oggetto Spreco alimentare nelle mense scolastiche

In ordine all'interrogazione, formulata dal Consigliere Martini, avente ad oggetto lo spreco alimentare nelle mense scolastiche, si evidenzia anzitutto che l'Amministrazione Comunale e Ames SpA già da tempo si sono attivate per stimolare un nuovo modello di "servizio mensa", che coniughi i principi di corretta nutrizione a quelli ambientali, etici ed economici, e limiti l'impatto sull'ambiente di ogni singola fase del servizio.

L'attenzione alla sostenibilità, il rispetto della biodiversità e degli ecosistemi, sono obiettivi che l'Amministrazione Comunale e Ames SpA riconoscono come centrali al fine di garantire una mensa innovativa, che guardi al futuro del pianeta. Per questo motivo, da sempre si promuove l'eliminazione dei prodotti usa e getta, degli imballaggi e la riduzione dei trasporti.

Riguardo allo spreco che si verifica nell'ambito della ristorazione scolastica, si possono distinguere due grandi tipologie:

- lo scarto alimentare, ovvero il cibo servito e non mangiato;
- lo spreco alimentare vero e proprio, ovvero il cibo cucinato e non servito e quindi potenzialmente riutilizzabile.

Dalle rilevazioni effettuate dai comitati mensa e dagli ispettori comunali emerge che lo scarto alimentare cresce al crescere dell'età degli alunni. Se nelle scuole dell'infanzia è pressoché prossimo allo zero, nelle primarie e nelle secondarie i valori percentuali sono in linea con quelli nazionali (17%).

Lo scarto, inoltre, è più consistente nelle scuole dove la presenza di immigrati di prima e seconda generazione, che conservano abitudini alimentari diverse, è maggiore.

Lo scarto alimentare non può essere riutilizzato tout court neppure per l'alimentazione di cani e gatti ospiti di canili e rifugi. Con nota del 28/12/2015, infatti, il Ministero della Salute ha stabilito precisi prerequisiti che devono essere rispettati sia dall'impresa alimentare che produce i rifiuti di cucina e ristorazione, sia dalla strutture di ricovero per cani e gatti che intendano utilizzarli.

Per ridurre lo scarto alimentare, quindi, è necessario stimolare gli alunni a consumare quanto viene loro somministrato. Risultato che l'Amministrazione Comunale e Ames stanno provando a raggiungere in diverse maniere:

- variando il menù 4 volte nell'arco dell'anno scolastico, così da tradurre il momento del pasto in un'occasione di educazione al gusto, nella quale il bambino impara ad abituarsi a nuove e diversificate esperienze;
- interventi di educazione alimentare (vedi la recente distribuzione nelle scuole del volume "Noi e il cibo");
- ricerca di ricette più gustose e appetibili per il bambino, così da incoraggiarlo a mangiare anche legumi, verdura, cereali integrali;
- uso, nelle scuole dell'infanzia comunali, della frutta non consumata durante il pasto come merenda del pomeriggio.

In programma anche l'introduzione, dal prossimo autunno, di una giornata al mese dedicata ai cibi di altre etnie.

Ma ogni strategia è destinata a fallire se manca la collaborazione delle famiglie. Fondamentale in questo contesto è il ruolo del genitore che, in qualità di educatore, deve dare il buon esempio seguendo egli stesso un'alimentazione sana ed equilibrata. Inoltre, è fondamentale insegnare ai nostri ragazzi che lasciare il cibo nel piatto è sbagliato e non più sostenibile.

Per ciò che concerne lo spreco alimentare vero e proprio, si può senz'altro affermare che non ve sia negli asili nido, dove ogni mattina il cuoco predispose i pasti, nella cucina interna, sulla base del numero di bambini e adulti effettivamente presenti.

Riguardo alle scuole dell'infanzia, alle primarie e alle secondarie di secondo grado, un monitoraggio effettivo dello spreco alimentare viene svolto solo nei plessi che partecipano al progetto "LA MENSA CHE NON SPRECA. Perché l'eccedenza alimentare non diventi spreco!", un progetto di recupero delle eccedenze alimentari a favore di due enti che gestiscono mense solidali: Casa dell'Ospitalità e il Convento dei Frati Cappuccini di Mestre.

Il progetto vede la collaborazione del Centro di Servizio per il Volontariato di Venezia, dell'Azienda Ulss3 Serenissima e di una serie di associazioni di volontariato del territorio, che si occupano del ritiro delle eccedenze presso 14 scuole dell'infanzia e primarie.

L'iniziativa, avviata in fase sperimentale nel mese di maggio 2021, sta al momento soddisfacendo i bisogni alimentari di circa 150 persone in situazione di grave disagio socio-economico.

Oltre a ciò, l'azione comporta:

- un notevole risparmio di risorse economiche che gli enti no profit possono reinvestire in altre attività di assistenza nei confronti dei beneficiari;
- una riduzione dell'impatto ambientale della produzione alimentare (si stima che il progetto contribuisca a diminuire la produzione mensile di CO2 di circa 5.000 kg).

Si sottolinea come nei mesi di dicembre 2021 e gennaio 2022, le quantità raccolte siano state particolarmente abbondanti a causa dei numerosissimi casi di positività al COVID 19 tra alunni e insegnanti. Con le nuove regole sulle quarantene, introdotte a partire da febbraio, le eccedenze sono progressivamente e significativamente diminuite.

In questi giorni si sta studiando la possibilità di estendere il progetto ad alcune scuole del centro storico. Ma, nonostante la sensibilità al tema della riduzione degli sprechi dimostrata da numerose scuole, si stanno incontrando difficoltà a realizzare un progetto su più vasta scala. In particolare, in alcune aree del territorio mancano gli enti beneficiari oppure, visto che il quantitativo recuperato non è costante, quelli esistenti sono restii a modificare l'organizzazione dei loro servizi.

Per quanto riguarda le scuole in cui il progetto non è stato attivato, il cibo non consumato viene eliminato in loco, rispettando le modalità di raccolta dei rifiuti individuate dal Comune di Venezia nelle diverse zone. Fanno eccezione la frutta e gli yogurt, che i bambini ripongono nello zainetto e portano a casa qualora non li consumino al momento del pranzo.

Cordiali saluti.

Laura Besio