

## MOZIONE

### Alimentazione sostenibile nelle mense scolastiche cantonali

del 08.06.2020

#### Gli impatti delle nostre scelte alimentari

Davanti all'alloggio e alla mobilità, l'alimentazione è il settore dei consumi e della produzione con il maggiore impatto sull'ambiente in Svizzera (1). La produzione di alimenti richiede prezioso spazio, ingenti quantità di acqua, fertilizzanti, prodotti fitosanitari ed energia (soprattutto fossile) per sostenere i processi meccanizzati e le coltivazioni in serra. Ci sono poi gli impatti derivanti dalla trasformazione, l'imballaggio, la vendita e dalla conservazione delle derrate alimentari, legati soprattutto alle cospicue quantità di energia che queste attività richiedono. Anche il trasporto gioca una parte importante nell'ispessire il carico ambientale della nostra alimentazione, soprattutto nel nostro paese, in cui una parte considerevole dei prodotti alimentari che consumiamo proviene dall'estero o fa capo a filiere produttive internazionali che comportano l'importazione di prodotti, foraggi e mezzi di produzione (2).

La Figura 1 presenta gli impatti globali in termini di emissioni di gas a effetto serra del settore della produzione alimentare.

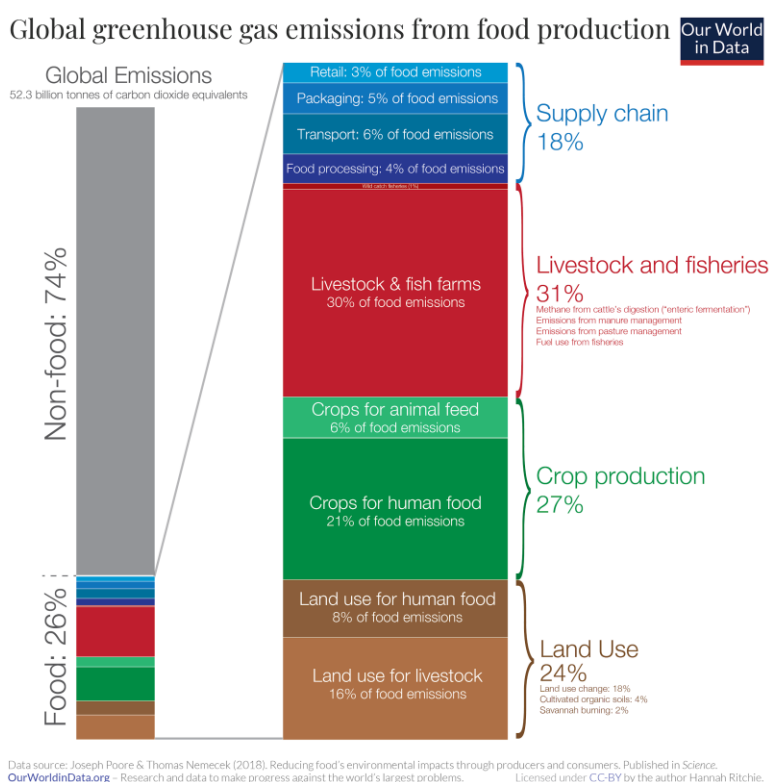


Figura 1: emissioni di gas a effetto serra globali dalla produzione di cibo (3).

In particolare, il settore della produzione di alimenti di origine animale è quello che comporta gli impatti ambientali maggiori (3), a causa degli elevati apporti di risorse ed energia necessari sia all'allevamento di bestiame che alla produzione di foraggio. A livello globale la produzione animale è responsabile del 18% delle emissioni complessive di gas serra – una quantità superiore a quella

dell'intero settore dei trasporti (13,5%) (4) e simile a quella dell'intero settore industriale (5) e detiene il record per la maggiore impronta idrica (6). Inoltre, l'enorme fabbisogno di terreni da adibire a pascolo e alla coltivazione di mangimi, rende il settore della produzione animale un fattore chiave nell'eliminazione di intere foreste secolari (4) tanto preziose sia per il loro alto contenuto di biodiversità che per la loro funzione di stock di carbonio. La produzione di derrate alimentari a base animale utilizza il 83% dei terreni dedicati alla produzione alimentare e contribuisce nella misura del 56-58% alle diverse emissioni del settore, ma ci fornisce solo il 37% delle proteine e il 18% delle calorie che necessitiamo per sopravvivere (7).

### Come diminuire gli impatti legati all'alimentazione

Un'alimentazione equilibrata, basata su una maggiore quantità di alimenti locali e vegetali, provenienti da un'agricoltura adattata alle condizioni stagionali, rispettosa dell'ambiente e della biodiversità, può contribuire a ridurre sensibilmente l'impatto ambientale delle nostre scelte alimentari (8). Il carico ambientale legato all'alimentazione potrebbe essere ulteriormente ridotto prevenendo gli sprechi. Ancora oggi infatti un terzo del cibo è buttato prima di giungere sul piatto (2).

In particolare, riguardo alla presenza di derivati animali nella propria dieta, si può constatare come già un consumo modico di carne (dieta "semi-vegetariana", con 300g di carne alla settimana) può ridurre di un quinto l'impatto ambientale della propria alimentazione (vedi Figura 2). Secondo l'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria, un consumo moderato di prodotti di origine animale è auspicabile non solo per l'ambiente, ma anche per la salute (8).

#### Influsso degli stili alimentari sull'ambiente

La carne e altri prodotti animali influiscono considerevolmente sull'impatto ambientale dell'alimentazione. Un vegano che si alimenta senza prodotti di origine animale dimezza pertanto il proprio impatto ambientale rispetto a una persona che mangia molta carne (2 kg di carne alla settimana). Già un consumo di carne moderato (come quello dei semi-

vegetariani che ne consumano 300 g alla settimana) migliora il bilancio ecologico personale quasi come un'alimentazione prettamente vegetariana. Uno stile alimentare ottimale dal punto di vista ecologico e della salute («FOODprints») consentirebbe di ridurre ulteriormente l'impatto ambientale (SSN 2014).

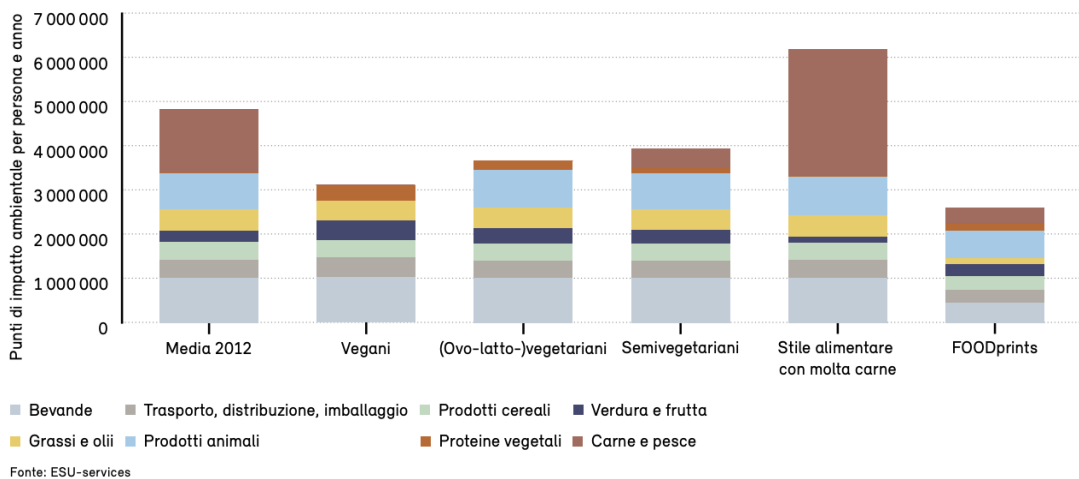


Figura 2: influsso degli stili alimentari sull'ambiente.

## **Il ruolo delle mense scolastiche**

L'Ente Pubblico gioca un ruolo chiave nella riduzione dell'impronta ambientale associata all'alimentazione. Esso può (e dovrebbe) supportare una produzione agricola locale e sostenibile, adoperarsi per fornire un'adeguata informazione alle cittadine e ai cittadini, attraverso campagne di sensibilizzazione e programmi educativi, e infine dare il buon esempio offrendo, nei servizi di refezione statali, menù sani e a basso impatto ambientale.

Un ambito d'azione importante è quello che riguarda la gestione dei ristoranti scolastici cantonali. Queste strutture infatti, oltre ad avere un impatto non insignificante in termini di pasti offerti (sono presenti in 23 sedi scolastiche e vi fanno capo sia studentesse e studenti ma anche funzionari statali (9)), rappresentano luoghi privilegiati di formazione ed educazione rispetto alle proprie scelte alimentari. Una valenza educativa già sfruttata per quanto riguarda la proposta di menù equilibrati e sani, basati su prodotti il più possibile regionali e stagionali (10), ma che dovrebbe essere completata per includere tutti gli elementi che concorrono a definire la sostenibilità di ciò che si ha nel piatto. In questo senso è necessario introdurre altri obiettivi di sostenibilità ecologica oltre alla regionalità e stagionalità, come la diminuzione della presenza di prodotti animali, un maggior utilizzo di prodotti biologici e una maggiore rivalorizzazione degli avanzi, diminuendo in maniera significativa gli impatti della struttura di refezione ma anche delle singole e dei singoli utenti. Bisogna inoltre potenziare l'informazione all'utenza sia in quantità che in qualità, esplicitando in modo più chiaro quali sono gli impatti derivanti da determinati stili alimentari sia sulla propria salute che sull'ambiente, permettendo l'acquisizione di strumenti indispensabili a orientare in modo più consapevole le proprie scelte.

È importante che le strutture di refezione pubbliche si adoperino per ridurre gli impatti legati alla propria offerta culinaria sensibilizzando al contempo le singole e i singoli cittadini che ne fanno capo. Gli sforzi in questo senso sono interessanti anche dal punto di vista didattico e sono ripagati, come dimostrano le iniziative messe in atto per esempio sui campus del politecnico federale di Zurigo, dell'università di Losanna e anche nelle sedi dell'amministrazione federale (11, 12, 13, 14, 15).

## **Le nostre richieste**

Per i motivi sopracitati chiediamo al lodevole Consiglio di Stato di:

- assicurare che in tutti i ristoranti scolastici di scuola media sia sempre garantita un'alternativa vegetariana/vegana al piatto principale (unico piatto servito secondo quanto descritto Direttive della refezione scolastica per i ristoranti scolastici degli istituti scolastici cantonali (DRR)).
- limitare l'offerta di carne e pesce a soli due giorni alla settimana e prevedere un giorno alla settimana con un menù privo di derivati animali nelle mense cantonali di scuola media.
- assicurare che in tutti i ristoranti scolastici delle scuole post-obbligatorie siano sempre garantiti in sufficienti quantità un piatto vegetariano (come già succede nella maggior parte dei casi) e uno senza derivati animali.
- introdurre nei ristoranti scolastici delle scuole post-obbligatorie un giorno a settimana totalmente senza carne né pesce.
- istituire un sistema di denominazione che permetta di evidenziare il menù più ecologico tra quelli offerti (eco-menù) secondo un calcolo che tenga conto degli impatti lungo tutto il ciclo di vita (metodo "analisi del ciclo di vita", LCA).
- integrare in maggior proporzione prodotti biologici locali nei menù delle mense scolastiche cantonali, agevolandone l'accessibilità anche tramite l'allocazione di più mezzi finanziari cantonali per il sovvenzionamento dei prodotti o dei pasti. È importante supportare gli agricoltori locali che si impegnano per un'agricoltura biologica.
- istituire una campagna di sensibilizzazione nelle mense scolastiche delle scuole post-

obbligatorie sulla provenienza, le condizioni di produzione e sull'impatto ambientale dei prodotti serviti, attraverso pannelli informativi.

- prevedere nelle scuole medie momenti formativi obbligatori sull'impatto ambientale delle proprie scelte alimentari da inserire in maniera trasversale nel programma di varie discipline che si prestano a discutere di tali temi (scienze, geografia, educazione alimentare...) ma anche in occasione di giornate progetto o attività interdisciplinari.
- prevedere che gli avanzi giornalieri delle mense scolastiche cantonali vengano distribuiti sotto forma gratuita o a prezzo ridotto tra gli studenti e i funzionari a fine giornata, come già avviene in alcune realtà universitarie (Friburgo, Zurigo). In questo modo si andrebbero a diminuire gli sprechi distribuendo cibo edibile.

Per i Verdi del Ticino:

Cristina Gardenghi, Marco Noi, Claudia Crivelli-Barella, Andrea Stephani, Samantha Bourgoïn, Nicola Schönenberger

Fonti:

1. <https://www.bafu.admin.ch/bafu/it/home/temi/alimentazione-alloggio-mobilita/ernaehrung.html>
2. <https://ambiente-svizzera.ch/it/alimentazione>
3. <https://ourworldindata.org/environmental-impacts-of-food>
4. FAO (2006) Livestock's Long Shadow, Livestock, Environment and Development Initiative.
5. McMICHAEL A. J., POWLES J. W., BUTLER C. D., UAUY R., (2007) Food, livestock production, energy, climate change, and health. The Lancet, September 13, 20 The Lancet, [Volume 370, Issue 9594](#), Pages 1253 - 1263.
6. MEKONNEN M. M., HOEKSTRA A. Y. (2012) A Global Assessment of the Water Footprint of Farm Animal Products. Ecosystems (2012) 15: 401–415
7. <https://science.sciencemag.org/content/360/6392/987>
8. Capitolo A3, Rapporto Ambiente Svizzera 2018, "Alimentazione"
9. <https://www4.ti.ch/decs/sa/urts/cosa-facciamo/refezione-scolastica/>
10. [https://www4.ti.ch/fileadmin/DECS/SA/URTS/documenti/Direttive/Direttive\\_ristoranti\\_scolastici\\_versione\\_1.8\\_-\\_2018-19.pdf](https://www4.ti.ch/fileadmin/DECS/SA/URTS/documenti/Direttive/Direttive_ristoranti_scolastici_versione_1.8_-_2018-19.pdf)
11. <https://ethz.ch/en/news-and-events/eth-news/news/2016/06/sustainable-catering-on-the-campus.html>
12. <https://ethz.ch/services/en/news-and-events/internal-news/archive/2018/01/climate-conscious-catering.html>
13. <https://ethz.ch/en/the-eth-zurich/sustainability/education/seed-sustainability/laufende-projekte/nachhaltige-gastronomie-an-der-eth-zuerich-.html>
14. <https://www.unil.ch/durable/alimentation>
15. <https://www.bafu.admin.ch/bafu/fr/home/themes/economie-consommation/dossiers/umweltschutz-in-der-mittagspause.html>