COMUNE DI COMO

PROTOCOLLO CENTRALE

Como, 31/03/2016

0016715-A-01/04/2016

CL:II.8

AL PRESIDENTE DEL CONSIGLIO COMUN

DOTT. STEFANO LEGNANI

0 1 APR. 2016

MOZIONE presentata da Lista Per Con (EX ART. 28 DEL REGOLAMENTO COMUNALE)

Oggetto: UNA DOGGY BAG PER I BAMBINI

REFEZIONE SCOLASTICA

## IL CONSIGLIO COMUNALE

## PREMESSO CHE:

In media, in Europa, nella ristorazione, sia collettiva che commerciale, si genera il 14 per cento dei rifiuti alimentari prodotti lungo tutto il percorso che fa il cibo, dal campo alla tavola.

#### **SOTTOLINEATO CHE:**

Da queste considerazioni è nata la proposta di contribuire a diminuire questa emorragia di risorse quando si mangia fuori, portando a casa ciò che si è avanzato per poterne fare una buona merenda o un antipasto per il pranzo o la cena successivi

## RIBADITO CHE:

Sta prendendo piede in molte scuole italiane la cultura del recupero alimentare grazie alle iniziative "Good Food Bag" di Legambiente e "La mensa che vorrei" di Cittadinanzattiva perché i rifiuti alimentari sono uno sperpero di risorse vitali e di denaro per le comunità e per le singole famiglie, e vengono alla fine pagati due volte, prima come alimenti e, poi, come rifiuti, e che per la ristorazione scolastica, esistono alcuni strumenti creati appositamente per lo scopo: a Milano il sacchetto Salvamerenda di Milano Ristorazione e in tutta Italia la Good Food Bag di Legambiente

#### **RICORDATO CHE:**

Si tratta di sacchetti antispreco, fatti per portare a casa le porzioni non consumate in mensa: pane, prodotti da forno, frutta non sbucciata, merende, budini e tutti i cibi in vaschetta, adatti al contatto con gli alimenti, lavabili, riutilizzabili e riciclabili.

## **CONSIDERATO CHE:**

L'iniziativa non poteva escludere le scuole, specie le primarie a tempo pieno e che in molte scuole primarie italiane è stato fornito gratuitamente da Legambiente un sacchetto individuale lavabile per portare a casa soprattutto il pane e la frutta non consumata durante la mensa

#### SOTTOLINEATO CHE:

Le azioni concrete che si possono adottare allo scopo di diffondere la cultura del sacchetto antispreco a scuola sono tante, quali, come spiega Legambiente, "se sono uno studente, e il mio comune mi ha fornito il sacchetto anti spreco, lo uso tutti i giorni per portare a casa pane, yogurt, budini e frutta avanzata" e se sono un genitore o un insegnante "propongo alla commissione mensa oppure al dirigente scolastico l'adozione di un sacchetto antispreco, magari chiedendo di affiancare tale iniziativa con un percorso di educazione alimentare".

#### RICORDATO ANCORA CHE:

agli studenti delle classi dell'Istituto Comprensivo di Sermide, in provincia di Mantova è stata consegnata la bag, un'apposita sporta a chiusura ermetica, ed è stato loro insegnato a non sprecare il cibo durante i pasti fuori casa usando la sporta per conservare gli alimenti non consumati quali pane, frutta non sbucciata, merendine, come pure in alcune scuole primarie di Modena è stato fornito gratuitamente ai bambini un sacchetto individuale

lavabile per portare a casa il pane e la frutta non consumata in mensa e che l'iniziativa è stata potenziata ed estesa in altre scuole, dopo una prima sperimentazione avviata in alcuni plessi della città emiliana e dopo che lo spreco alimentare era finito tra gli oggetti all'ordine del giorno del Consiglio comunale, e che la stessa sperimentazione di recupero del cibo non deteriorabile è partita anche a Pavia e Milano

## RIBADITO ANCORA CHE:

In base a un' indagine, fatta in Italia, da Cittadinanzattiva, i referenti delle mense scolastiche segnalano come lo spreco di cibo si aggiri mediamente intorno al 13 per cento e che fra gli alimenti più buttati ci siano le verdure (23 per cento), la pasta (19 per cento), ma anche il pane (16 per cento) e che in base al progetto "La mensa che vorrei" sempre di Cittadinanzattiva: Milano, Bergamo, Mantova e Pavia, sono le province protagoniste dell'interessante piano di educazione al diritto al cibo nato dal bando "Nutrire il Pianeta" lanciato da Fondazione Cariplo, Comune di Milano e Regione Lombardia, progetto che mira ad accrescere la qualità, la sostenibilità e la sicurezza delle mense scolastiche di 50 scuole italiane, attivando e sensibilizzando i cittadini e gli studenti lombardi sui temi dello spreco alimentare e del diritto al cibo.

## **SOTTOLINEATO ANCORA CHE:**

La Siticibo a Como recupera solo il pane e la frutta che restano nella tramoggia ma non quello che viene consegnato ai bambini e riposto dagli stessi sul vassojetto e che, pur lasciato intonso, viene dunque buttato (ATTVALNENTE POI LA SITICIBO RECUPERA COLO NELLE SCUOLE DI VIA FIUNE, MOGNANO E TA VERNOLA)

# IMPEGNA IL SINDACO E LA GIUNTA

- Ad iniziare, dal prossimo anno scolastico 2016/17, una sperimentazione, di almeno 6 mesi, da portare avanti nelle classi quarte e quinte della primaria, partendo da alcune scuole, per estendere poi l'iniziativa a tutte le classi delle primarie di Como, fruitrici del servizio di refezione scolastica comunale, sperimentazione consistente nell' utilizzo di un sacchetto

antispreco da portare a casa con il pane e la frutta che il bambino ha avanzato, cibi non deteriorabili e che non necessitano di un abbattitore di temperatura, facendo precedere la sperimentazione stessa da un adeguato coinvolgimento del corpo docente e dei genitori al fine di sensibilizzare i bambini al valore del cibo, contro ogni spreco

FIRME: Roberta Marzorati (lista per Como)	) omst
LUCA CERUTI (MSS)	S. 100
NESSI Lvigi (PacoSel) New	Cacopelum F. Se
of the land to the telephone of the	24 BOBOL 1 Made
ANDREE GESAREO (PD) Ruolu Cesollo I AUX	WH BOAR IN
PATRIZIA LISSI (20) Johnson MINI	AVERONDA WADU
GUND FRIGERIO UNIGO	
Diego Pederelli Sie li Veverelle	
So Vantarani do Cardon	
STEFANIA SUMARINI Stoping Stoping	
GIAHHI IMPERIAL	_
HARIO FORLAND	
ENRICO CONFREMPS Flushell.	
EVA CARIBONI VCC	_
MALLO TENTAMANT (COND GINCA) MON	
GOIDO ROW PO Whenh	
ANDREA WPPI PD	
PAVARA S.	
Robelle Briens PB. Toffer pro	