

Al Presidente del Consiglio

Maurilio Ildefonso Longhin

Al Sindaco Pietro Luigi Ponti

Al Segretario Laura Mancini

**Oggetto: Mozione sulla promozione delle mense pubbliche a ridotto impatto ambientale ed elevato standard salutistico**

Il Consiglio Comunale di Cesano Maderno

premessi che:

- l'art. 32 della Costituzione sostiene che «la Repubblica tutela la salute come fondamentale diritto dell'individuo e interesse della collettività»;
- il 14 maggio 2014 è stata presentata, dal Movimento 5Stelle, la proposta di legge su "*Norme per la tutela e la promozione dell'ambiente e della salute dei cittadini attraverso una scelta alimentare che riduca il consumo di cibi di origine animale, e altre disposizioni per la promozione e diffusione di servizi di ristorazione a ridotto impatto ambientale ed elevato standard di salute*", a prima firma del deputato Mirko Busto, che istituisce, nelle mense pubbliche e sociali, la possibilità di un menù alternativo al consumo di carne, pesce, uova e latticini, costituendo una presa di coscienza, da parte delle istituzioni, volta a promuovere un modello di stile di vita più consapevole e responsabile verso l'ambiente e la salute;

considerato che:

- il consumo di alimenti di origine animale è destinato a crescere, con implicazioni sulla salute, sulla spesa sanitaria, sulla sicurezza alimentare e sull'ambiente. Secondo i dati FAO, infatti, la popolazione nel 2050 arriverà oltre i 9 miliardi di persone, con il conseguente problema di dovere sfamare tutti, raddoppiando la produzione globale di cibo, mentre le risorse sostenibili del pianeta sono limitate;
- lo spostamento, specie nei paesi emergenti, da modelli alimentari tradizionali verso quelli a più alto impatto ambientale e a più elevato consumo di risorse, tipici dei paesi ricchi industriali, implica l'esigenza di raddoppiare la disponibilità di cibo e, soprattutto, quello di origine animale;

- dagli anni '60, infatti, l'Italia ha visto quasi triplicare i propri consumi di carne, da 31 a 87 chili nel 2011, contrariamente alle raccomandazioni delle linee guida internazionali sulla salute e alle indicazioni dell'equilibrata dieta mediterranea. Secondo l'edizione 2010 delle Dietary Guidelines for Americans, una dieta di 3400 calorie giornaliere ammette, all'anno, per non essere dannoso, un consumo massimo complessivo di carne e uova pari a 50,12 chili e di 16,2 per il pesce. I dati FAO, invece, indicano che l'Italia ha un consumo medio, rispettivamente, di 103 e di 24,6 chili annui;
- a livello globale la produzione di carne è salita da 27 chili per persona all'anno, tra il 1974 e il 1976, fino a 37,4 chili del 2000 e, per il 2050, si prevede che potrà superare i 52 chili a persona. Lo stesso trend di crescita riguarda anche i paesi emergenti con un ben più importante impatto demografico. La Cina, ad esempio, ha quasi moltiplicato per sette il proprio consumo di uova, mentre il Brasile lo ha raddoppiato; per il latte, invece, si registra una crescita in tutta Europa, soprattutto in Italia, e negli USA;
- è ormai consolidata, da diversi studi medici e ricerche scientifiche, la certezza che il consumo di prodotti animali predispone a diverse patologie degenerative, tanto che nel 2009 l'American Dietetic Association and Dietitians of Canada ha indicato l'alimentazione vegetariana per l'effetto protettivo contro le cardiopatie ischemiche, l'ipertensione, il diabete e il cancro, soprattutto, del colon-retto e della prostata, le nefropatie, la demenza senile, la diverticolite e i calcoli alla cistifellea;
- tra i rischi per la salute, va considerata anche la contaminazione biologica dei cibi di origine animale, dal momento che gli animali da reddito espellono una grande quantità di microrganismi, che trasmettono zoonosi, e di parassiti multicellulari che possono passare all'uomo o che sono portatori di virus o prioni che attraversano la barriera tra la specie, come ad esempio nel caso dell'encefalopatia spongiforme bovina o dell'influenza aviaria;
- l'impatto delle scelte alimentari, oltre che sulla salute, pesa fortemente su una ampia varietà di aspetti ambientali, economici e sociali, in termini di consumo di risorse, emissioni inquinanti, occupazione e degradazione del suolo, sicurezza alimentare e questioni etiche. E nonostante ciò, secondo i dati FAO del 2012, entro il 2050, il consumo di carne e di latte e derivati dovrebbe crescere rispettivamente del 76% e 65% rispetto al periodo 2005-2007;
- l'allevamento degli animali, così come l'agricoltura necessaria per ottenere mangimi hanno un'impronta idrica maggiore rispetto alla produzione vegetale, se si considera che un chilo di manzo consuma mediamente 15.415 litri di acqua rispetto ai 322 di un chilo di verdura. Occorre infatti considerare che l'acqua viene impiegata per abbeverare gli animali, pulire le stalle, diluire le deiezioni, ma anche nell'intero ciclo produttivo dei prodotti animali e per ottenere i mangimi. In quest'ultimo caso, si impiega una quantità pari al 45% dell'acqua utilizzata sul pianeta per la produzione di cibo. E questo mentre 50 paesi nel mondo presentano carenze idriche, da

moderate a importanti tutto l'anno, e 27 paesi importano più di metà dell'acqua che consumano. A ciò va aggiunto il problema dell'inquinamento dell'acqua e dell'eutrofizzazione;

- il suolo rappresenta un'altra risorsa a rischio, per lo sfruttamento dovuto alla produzione di mangimi e per il cambiamento di destinazione d'uso, le cui conseguenze incidono sulla perdita della biodiversità e della fertilità. Sono milioni gli ettari di terra coltivati per sfamare gli animali da reddito, che consumano il 40% circa dei cereali prodotti nel mondo. A conferma di ciò, i dati FAO - Food Balance Sheet - indicano che i 2 terzi delle terre fertili del pianeta sono usati per coltivare cereali e legumi per gli animali e che il 77% dei cereali in Europa è destinato non al consumo umano, ma ai mangimi, dando così al bestiame tre volte il cibo che esso ci restituisce sotto forma di carne, latte e uova. D'altro canto, anche la deforestazione, per ricavare terreno da pascolo, è legata principalmente all'enorme consumo europeo di alimenti di origine animale, a causa del quale, tra il 1990 e il 2008, sono state abbattute almeno 9 milioni di ettari di foreste in varie parti del mondo, secondo il rapporto 2013 dell'UE "*The impact of EU consumption on deforestation*";
- il fosforo, risorsa essenziale per la fertilizzazione, impossibile da sostituire o fabbricare e concentrato in poche aree, che ha contribuito all'aumento esponenziale delle rese agricole e quindi a sfamare diverse persone, è a rischio esaurimento. Diversi studi affermano che la sua produzione attraverserà il picco estrattivo in questo secolo, proprio perché l'aumento del consumo di alimenti di origine animale necessita di una maggiore produzione agricola che, a sua volta, accelera il consumo della risorsa fosforo;
- oltre al consumo di risorse, gli allevamenti producono il 14.5% delle emissioni globali di gas serra, più dell'intero settore dei trasporti e di quelle emesse dall'intera Europa, pari al 10%, incidendo significativamente sul cambiamento climatico. Nel 2009, il *Worldwatch Institute* ha ricalcolato le emissioni globali della produzione di carne, latte e derivati e uova, considerando l'intera filiera produttiva e modificando alcune assunzioni - come il valore del metano emesso dagli allevamenti sul riscaldamento globale -, per stabilire che queste contribuiscono per il 51% del totale. Secondo l'*Intergovernmental Panel on Climate Change - IPCC* - solo diminuendo il consumo di cibo di origine animale a una media di 90 gr al giorno, come raccomandato dalle linee guida mediche inglesi, si potrebbe raggiungere, dal 2030, una riduzione di 2,15 Gt di CO<sub>2</sub>/anno;
- naturalmente, i gas serra associati all'allevamento sono legati anche ai processi agricoli necessari alla produzione di mangimi che, un recente studio - Lesschen, Van den Berg, Westhoek, Witzke & Oenema, 2011 - ha individuato essere, tra i più importanti a livello europeo, la fermentazione enterica dei bovini (36%), le emissioni dirette ed indirette di N<sub>2</sub>O dai suoli (28%), la gestione e lo spandimento del letame (13%), la mobilitazione del carbonio organico dei suoli (7%), i combustibili fossili (3,2%) e la produzione dei fertilizzanti (11%). In considerazione di tutto ciò,

i dati FAO 2013 portano a ritenere che, anche rendendo più efficiente l'allevamento globale, la riduzione di emissioni climalteranti sarebbe pari solo al 32%, quindi non abbastanza per contrastare l'aumento delle emissioni dovuto alla prevista crescita dei consumi;

- a livello etico, infine, la crescita dei consumi dei cibi di origine animale e del bisogno di incrementare l'agricoltura destinata all'allevamento ha portato a un'iniqua distribuzione delle ricchezze, causando fenomeni come l'accaparramento delle risorse minerarie ed energetiche e, ancora, il *land grabbing*. Alcuni istituti di ricerca, approfondendo la nuova geopolitica alimentare per elaborare strumenti di intervento, hanno osservato che alcuni dei maggiori esportatori di cereali, come Argentina, Russia e Vietnam, nel tempo hanno introdotto restrizioni alle loro esportazioni per mantenere basso il prezzo all'interno del proprio mercato. Ne è conseguita l'appropriazione di terreni - *land grabbing* -, ad opera dei paesi più ricchi, tolti a quelli più poveri, su cui coltivare i cereali da destinare poi al proprio mercato interno;
- l'olio di palma, il più diffuso tra gli oli alimentari per la sua economicità, è presente nel 50% delle etichette dei prodotti industriali, soprattutto dolciari, con la dicitura generica "grassi vegetali" ed è al centro del dibattito sulla sostenibilità intrapreso dalle grandi aziende agroalimentari. Contiene, infatti, dal 45 al 55% di grassi saturi a catena lunga, responsabili dell'aumento del colesterolo, e la sua produzione ha un forte impatto sull'ambiente;
- l'estesa coltivazione di quest'olio, infatti, fornito per il 90% dalla Malesia e dall'Indonesia, è causa della deforestazione del sud-est asiatico. Negli ultimi 30 anni è stata tagliata e bruciata una quantità di foreste pluviali indonesiane pari alla superficie di Italia, Svizzera e Austria per lasciare spazio alle piantagioni, mentre nell'isola di Sumatra 80 specie sono a rischio estinzione. Inoltre si tratta di foreste torbiere – sono giacimenti di carbonio - che, bruciando, liberano una enorme quantità di CO<sub>2</sub>, tanto che l'Indonesia è il terzo paese produttore di gas serra, dopo Cina e Stati Uniti;
- i dati scientifici sopra esposti dimostrano quanto sia doveroso e responsabile intervenire, sia individualmente che a livello istituzionale, sul consumo di certi prodotti alimentari, nella salvaguardia della salute e dell'ambiente:-

### **Impegna il Sindaco e la Giunta**

a sostenere e promuovere, per quanto di propria competenza, la riduzione del consumo di alimenti di origine animale e di olio di palma, come azione imprescindibile per migliorare la salute dei cittadini e l'impatto ambientale, indirizzando le scelte alimentari della comunità verso modelli culturali, economici e sociali più sostenibili e responsabili;

a garantire, in tutte le mense pubbliche o convenzionate - la cui gestione ricade nelle competenze di questa Amministrazione -, comprese quelle scolastiche, un'adeguata alternativa di menù privi di

alimenti di origine animale e, per un giorno a settimana, solo la somministrazione di questi menù, al fine di promuovere e diffondere servizi di ristorazione a ridotto impatto ambientale ed elevato standard salutistico;

ad avviare, per i profili di propria competenza e di concerto con gli altri enti o operatori preposti, azioni volte a escludere dalle mense pubbliche e dai distributori automatici ivi collocati – dove acquistano 23 milioni di italiani, di cui 10 milioni regolarmente -, tutti i prodotti contenenti olio di palma, ritenuto dannoso per la salute e per l'ambiente;

a farsi promotori di attività di informazione e sensibilizzazione sul territorio, anche attraverso l'organizzazione di visite mediche gratuite finalizzate a prevenire le malattie legate all'alimentazione;

a sostenere e incoraggiare, presso le scuole e gli istituti di formazione, relativamente alla sfera di propria competenza, progetti didattici legati all'educazione alimentare - intesa come conoscenza dei prodotti, delle etichette, della provenienza degli alimenti, della pericolosità del cibo e delle bevande con scarso apporto nutrizionale, del corretto consumo, dello stile di vita attivo, nonché dell'importanza dei prodotti tipici, biologici, a Km zero e Km utile -, per accrescere negli studenti il senso di responsabilità verso la propria salute e l'ambiente, in quanto conoscenze imprescindibili;

a incentivare – anche costituendo titolo obbligatorio nei bandi di gara per gli appalti pubblici di servizi e forniture di prodotti destinati alla ristorazione collettiva - l'utilizzo dei prodotti agroalimentari e agroalimentari ecologici, provenienti da filiera corta a chilometro utile, nei luoghi di ristorazione pubblica.