

Molare, 07/04/2015

Al Sindaco del Comune di Molare: Enrica Albertelli

Al Segretario del Comune di Molare: Dott. Massimo Parodi

Ai Consiglieri del Comune di Molare

OGGETTO: Mozione mensa scolastica biologica

I sottoscritti consiglieri comunali, chiedono che la presente mozione venga discussa nel primo consiglio comunale utile ai sensi dell'art. 21 comma 4 del Regolamento del Consiglio Comunale.

PREMESSO CHE

L'orientamento della nostra legislazione, a partire dalla Legge n 488 del 1999 è quello di indirizzare la scuola verso la fruizione di una mensa biologica.

L'art 59 della suddetta legge al comma 4 recita "Per garantire la promozione della produzione agricola e di qualità, le istituzioni pubbliche che gestiscono mense scolastiche ed ospedaliere prevedono nelle diete giornaliere l'utilizzo di prodotti biologici, tipici e tradizionali nonché quelli a denominazione protetta, tenendo conto delle linee guida e delle altre raccomandazioni dell'Istituto nazionale della nutrizione....".

Le Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica approvate in Conferenza Stato-Regioni e pubblicate in G.U. n. 134 dell' 1 giugno 2010 prevedono che, nella formulazione del capitolato, si debba porre particolare attenzione, oltre alla corretta gestione del servizio, anche alla qualità dei prodotti e ad una sostenibile valorizzazione di prodotti rispettosi dell'ambiente e di altri valori di sistema, direttamente e indirettamente correlati con le politiche alimentari, quali agricoltura sostenibile, sicurezza del lavoratore, benessere animale, tradizioni locali e tipicità, coesione sociale e commercio equo-solidale.

Le suddette linee guida stabiliscono, altresì, che la valutazione della qualità dell'offerta può concernere elementi caratterizzanti le priorità che si intendono perseguire, come l'utilizzo di: alimenti a filiera corta, alimenti DOP, IGP, STG (Specialità Tradizionali Garantite) e altre connotazioni locali, prodotti alimentari a ridotto impatto ambientale (alimenti provenienti da produzione biologica e da produzione integrata), prodotti del mercato equo e solidale per alimenti non reperibili nel mercato locale, prodotti non alimentari a ridotto impatto ambientale (stoviglie, piatti, tovaglioli..) privilegiando materiali riutilizzabili.

Le proposte operative per la ristorazione scolastica approvate dalla Regione Piemonte nell'anno 2007 prendono in considerazione il nuovo concetto di sostenibilità delle produzioni e dei consumi alimentari affinché operatori professionali e consumatori siano consapevoli della ricaduta delle scelte alimentari sull'ambiente e la richiesta di salubrità e sicurezza del cibo valorizzi anche elementi quali la tradizione, la stagionalità, la scelta della filiera corta e l'eticità.

CONSIDERATO CHE

Dal 2000 ad oggi la scelta del biologico nelle mense scolastiche ha avuto una crescita esponenziale. E' dimostrato che i residui di antiparassitari presenti nei prodotti alimentari provenienti dall'agricoltura industriale possono costituire la fonte principale d'esposizione a sostanze tossiche per lattanti e bambini.

E* dimostrato che gli antiparassitari organo-fosfati possono comportare disordini neurologici negli animali e negli adulti. Secondo gli esperti, il rischio è superiore nei bambini. Senza dimenticare che l'OMS raccomanda un'alimentazione sana, che in combinazione ad un'attività fisica regolare è in grado di offrire all'individuo una longevità superiore.

Lo sviluppo rurale locale orientato all'agricoltura biologica e biodinamica è per sua natura rispettosa dell'ambiente e del paesaggio. L'utilizzo di prodotti biologici, stagionali e a km 0 aggancia la fornitura degli stessi innanzitutto alle disponibilità locali, con innegabili vantaggi per l'economia locale.

Il ricorso al cibo biologico impone per sua natura il rispetto della stagionalità. Consumare prodotti di stagione vuol dire mangiare cibi più gustosi e quindi ridurre gli sprechi (che hanno, in termini quantitativi, livelli preoccupanti).

Come affermato dall'organizzazione internazionale no profit Action Aid nella sua campagna per il 2014/15 "lo mangio giusto", La mensa scolastica può essere vista come un sistema agroalimentare su scala ridotta, con tanto di attività di trasformazione, distribuzione, con persino produzione del cibo, oltre che di gestione dei rifiuti e riduzione degli sprechi. Può diventare un sistema locale di cibo giusto e sostenibile dal punto di vista ambientale, sociale ed economico. Parlare di dieta sostenibile a scuola significa introdurre un'educazione alimentare corretta, proporre scelte di consumo consapevole, sperimentare azioni di condivisane e cambiamento tra bambini, insegnanti, genitori e amministratori.

CONSIDERATO ALTRESI' CHE

Secondo le Linee guida per una sana alimentazione dell'INRAN (Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione), oggi Centro Ricerche Alimenti e Nutrizione (CRA-NLT). "il modo più semplice e sicuro per garantire, in misura adeguata l'apporto di tutte le sostanze nutrienti indispensabili, è quello di variare il più possibile le scelte e di combinare opportunamente i diversi alimenti".

In base alle Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica del 2010. una corretta alimentazione a scuola ha il compito di educare il bambino all'apprendimento di abitudini e comportamenti alimentari salutari: i bambini imparano a stare a tavola, a mangiare ciò che hanno nel piatto senza sprechi e ad apprezzare sapori nuovi a volte inconsueti; la variazione stagionale dei cibi consente di proporre alimenti che, per diversità di gusti, abitudini e, a volte, mancanza di tempo, non vengono consumati a casa. Il menù deve essere elaborato secondo i principi di una alimentazione equilibrata dal punto di vista nutrizionale, utilizzando anche alimenti tipici al fine di insegnare ai bambini il mantenimento delle tradizioni alimentari.

Secondo le Linee guida per la ristorazione collettiva scolastica approvate nell'anno 2002 dalla Regione Piemonte, la refezione scolastica e gli altri momenti educativi ad essa collegati devono fornire gli strumenti necessari per facilitare scelte nutrizionalmente corrette, permettendo assaggi di cibi diversi e

ponendosi così come occasione di educazione al gusto.

PRESO ATTO CHE

Il Contratto di Appalto per il servizio di ristorazione scolastica risulta essere in scadenza

La società CAMST che ad oggi gestisce il servizio ha già inviato presso questo comune istanza di rinnovo

IMPEGNANO IL SINDACO E LA GIUNTA

Ad adottare, nell'ambito delle rispettive competenze, gli atti necessari affinché, in relazione alla gestione del Servizio di ristorazione scolastica, in sede di predisposizione dei futuri atti di gara o affidamenti del Servizio medesimo:

- venga incrementato ad un minimo del 70% lo standard di utilizzo dei prodotti biologici, e vengano utilizzati prodotti del Commercio Equo e Solidale, a lotta integrata, tipici e tradizionali, di filiera e delle carni bovine a filiera tracciata e/o filiera certificata.
- Il conferimento in maniera differenziata dei rifiuti organici, in plastica, in vetro, in carta, cartone e lattine;
- la distribuzione di acqua prelevata dalla rete idrica pubblica nei locali di refettorio;
- la previsione di sanzioni pecuniarie in caso di mancato utilizzo dei suddetti prodotti e l'osservanza di dette prescrizioni.
- venga mantenuta l'attenzione sulle tematiche della corretta alimentazione nell'ambito del Servizio medesimo, del consumo critico e della giustizia sociale, anche attraverso la collaborazione a progetti di Educazione alimentare.

I Consiglieri comunali del Gruppo Vivere Molare:

Andrea Barisone

Mirko Vignolo