

La presente Mozione è stata respinta dal Consiglio comunale, a maggioranza di voti, con il seguente esito:

Consiglieri presenti in aula al momento del voto: 31

Consiglieri votanti: 27

Favorevoli: 6 i consiglieri Bortolotti, Bussetti, Fantoni, Montanini, Rabboni, Scardozzi

Contrari: 21 i consiglieri Arletti, Baracchi, Bortolamasi, Campana, Carpentieri, Chincarini, De Lillo, Di Padova, Fasano, Forghieri, Lenzini, Liotti, Maletti, Malferrari, Morini, Pacchioni, Poggi, Stella, Trande, Venturelli ed il sindaco Muzzarelli

Astenuti : 4 i consiglieri Cugusi, Galli, Morandi, Santoro

Risultano assenti i consiglieri Pellacani, Rocco

Premesso 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 5 Stelle, 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 conseguente raddoppiamento del fabbisogno 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, soprattutto di origine animale;

dagli anni '60 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.

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 come l'alimentazione vegetariana abbia un 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

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 idriche e minerali, emissioni inquinanti, appropriazione e degradazione del suolo, sicurezza alimentare e questioni etiche. 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;

Considerato dunque che:

i dati scientifici sopra esposti dimostrano quanto sia doveroso e responsabile intervenire, sia individualmente che a livello istituzionale, sul consumo di certi prodotti alimentari, per la salvaguardia della salute e dell'ambiente

il Consiglio Comunale 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 di ogni ordine e grado, 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;

a incentivare nelle suddette mense l'utilizzo di stoviglie biodegradabili in sostituzione completa di quelle di plastica, qualora non siano utilizzate dal servizio quelle lavabili.;

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 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, per accrescere negli studenti il senso di responsabilità verso la propria salute e l'ambiente;

a incentivare – anche richiedendo la presenza obbligatoria di tale opzione 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 km 0, nei luoghi di ristorazione pubblica.

Del che si è redatto il presente verbale, letto e sottoscritto.

La Presidente  
f.to Francesca Maletti

Il Funzionario Verbalizzante  
f.to Maria Di Matteo

Il Segretario Generale  
f.to Maria Di Matteo