



Comune di Modena

Consiglio comunale

Gruppo Consiliare

**Alleanza Verdi Sinistra Movimento 5 Stelle Partito Democratico
Spazio democratico PRI Azione Socialisti Liberali**

PROTOCOLLO GENERALE n°

Modena, 22/07/2025

Al Presidente del Consiglio Comunale

Al Sindaco

Alla Giunta

Al Consiglio Comunale

MOZIONE

Oggetto: Istituzione di un menù “Sano e Sostenibile” per la salute dei cittadini e dell’ambiente

PREMESSO CHE

- secondo il WMO(Organizzazione Metereologica Mondiale)il decennio 2015-2024 è stato il più caldo di sempre e nel 2024 la temperatura media ha superato i 1,5° dall’ epoca preindustriale , limite massimo indicato dalle organizzazioni internazionali per la possibile mitigazione dei mutamenti climatici
- secondo dati recenti della FAO e dell’IPCC(Groupo Intergovernativo sui Cambiamenti Climatici) , i sistemi alimentari globali contribuiscono ad oltre il 34% delle emissioni di gas climalteranti totali di origine antropogenica;
- gli allevamenti intensivi in particolare sono responsabili del 14,5% delle emissioni complessive,utilizzano circa il 20% delle terre emerse come pascolo e il 40% dei terreni coltivati per la produzione di mangimi e consumano enormi quantità dell’ acqua disponibile
- le emissioni di ammoniaca (NH3) contribuiscono ai livelli di particolato che si registrano in pianura Padana in modo sostanziale, e l'agricoltura, per la gestione delle deiezioni zootecniche e l'uso di fertilizzanti, ne è la principale fonte. L'ammoniaca è infatti uno dei precursori fondamentali della produzione di aerosol secondari inorganici che rappresentano una parte significativa dei PM10
- per produrre un solo hamburger di bovino occorrono 3 kg di foraggio, 240 litri di acqua, a 7 mq di terreno e 1.092 kJ di energia fossile con un impatto ambientale stimato 23 volte maggiore rispetto alla produzione di 1kg di legumi;
- numerose pubblicazioni mediche dimostrano che regimi alimentari

ricchi di prodotti animali tipiche delle diete occidentali si correlano ad esiti di salute peggiori rispetto a modelli a base di vegetali ,con aumento di malattie cardiometaboliche e oncologiche,

- diverse società scientifiche approvano le diete vegetariane, anche senza prodotti animali , in tutte le fasi della vita, in particolare durante la gravidanza, l'allattamento e l'età pediatrica (Boštjan Jakše et al.2023 [Nutrients](https://doi.org/10.3390/nu15224715) <https://doi.org/10.3390/nu15224715> Craig WJ,et al [Nutrients](https://doi.org/10.1016/j.nutres.2021.04.005). 2021; Sutter et al [Nutrients](https://doi.org/10.1016/j.nutres.2021.04.005) 2021 <https://doi.org/10.1016/j.nutres.2021.04.005>). Infatti I bambini e gli adolescenti che seguono un'alimentazione a base vegetale corrono un rischio minore di obesità e sovrappeso rispetto ai non vegetariani e il rischio si riduce anche da adulti, con significativa riduzione del rischio di malattie croniche
- numerosi organismi internazionali rilevano perciò l'urgenza di ridurre il consumo di carne, orientando la popolazione al consumo di alimenti proteici di origine vegetale, per motivi sia ambientali che nutrizionali;
- negli USA già dal 2003 è stato istituito il Meatless Monday proprio con l'obiettivo di sensibilizzare i cittadini e ridurre l'impatto sul clima che l'elevato consumo di carne comporta:

PRESO ATTO CHE

- la filiera agroalimentare è strettamente correlate alla crisi climatica . Il suo impatto ambientale necessita pertanto di essere affrontato in maniera partecipata e inclusiva, anche in ragione delle auspiccate abitudini alimentari sostenibili che si intende promuovere – che quindi devono risultare innanzitutto accessibili e comprese da tutti, indipendentemente dalle età dei cittadini e cittadine e dalla loro situazione economico-sociale;
- numerose prove dimostrano che diete che limitano o escludono i prodotti di origine animale hanno un impatto ecologico positivo sull' ambiente e nutrizionale sulla popolazione, a partire dalla stessa dieta mediterranea , se correttamente intesa , a base innanzitutto di cereali integrali, verdure e legumi. Infatti è stata riconosciuta patrimonio dall'Unesco nel 2010 , è stata giudicata positivamente da FAO e OMS in ragione del suo valore nutrizionale, nonché della tradizione culturale cui afferisce, ma anche perchè rappresenta un volano per una agricoltura ecosostenibile , con esiti di salute migliori rispetto alle diete occidentali a base soprattutto di prodotti animali.

CONSIDERATO CHE

- nelle linee programmatiche del Sindaco Mezzetti si prevedeva “la promozione di una diffusa consapevolezza su azioni di mitigazione e adattamento climatico, attraverso un processo di informazione e partecipazione strutturale dei cittadini e imprese alle nuove politiche energetiche, che da un lato agiscono sul risparmio della CO2 e dall'altro sulla resilienza della città ai cambiamenti climatici “
- che tali linee programmatiche proponevano tra l' altro iniziative quali “eliminazione delle bottiglie usa e getta in tutti gli edifici pubblici (uffici comunali, scuole, etc) e loro sostituzione con erogatori di acqua ,individuazione di requisiti per i fornitori dei servizi di mense che garantiscano sostenibilità della filiera alimentare ,introduzione nei bandi per la gestione delle mense pubbliche, in particolare scolastiche e ospedaliere, di opzioni nei menù che rispettino le regole alimentari dettate dalle fedi religiose ,diffusione dei mercati locali di quartiere e di forme di agricoltura urbana“

- l'Amministrazione Comunale di Modena persegue politiche a protezione dell'ambiente e delle risorse naturali e svolge, in continuità con le passate consiliazioni, azioni per promuovere la riduzione delle emissioni di gas climalteranti quali investimenti nella mobilità sostenibile, implementazione del patrimonio arboreo urbano, degli orti sociali e collettivi, politiche volte alla riduzione del consumo di suolo, alla raccolta differenziata dei rifiuti, alla rigenerazione urbana
- a Modena esistono sul territorio iniziative significative nell'ambito della produzione agroalimentare tese a ridurre l'impatto ambientale e migliorare la qualità nutrizionale dei prodotti, quali il Distretto Biologico del Frignano e i mercatini biologici di prossimità a Km 0
- a Modena e provincia sono attivi progetti che contrastano lo spreco alimentare quali il progetto "Buon Fine" di Lega Coop, "AVANZA Riduci, Rigusta, Riutilizza" di Confesercenti, iniziative culturali quali "La giusta misura" del 15 marzo 2024 contro lo spreco alimentare

CONSIDERATO inoltre che:

- La mensa scolastica garantisce il pieno godimento del diritto allo studio, al cibo ed il diritto alla salute. Mangiare a scuola rappresenta una grande opportunità poiché dal cibo dipendono salute delle persone, sviluppo economico e sociale del territorio, ma anche impatto ambientale. La mensa "non è riempire la pancia dei bambini" o non è semplicemente una "pausa", ma rappresenta molto di più.
- Le Linee guida Nazionali per la Ristorazione Scolastica del 2021 affermano che "la ristorazione collettiva ha un ruolo importante in ambito sanitario, è uno strumento indispensabile nella prevenzione e nella cura delle patologie cronico-degenerative (diabete, malattie cardiovascolari, obesità, osteoporosi, ecc.). Si rende pertanto indispensabile promuovere, sin dall'infanzia, l'adozione di abitudini alimentari corrette per la promozione della salute e la prevenzione".
- Il Comune di Modena, in questi anni, ha fortemente investito nella qualificazione delle sue mense scolastiche sia per raggiungere alti livelli di qualità nutrizionale e sensoriale, che come strumento di food policy con il quale sviluppare politiche sociali ed economiche sul territorio capaci di generare sviluppo, introducendo anche alimenti biologici, possibilmente a filiera corta, proponendo ricette della tradizione affiancate a quelle di altre culture;
- E' da sottolineare la scelta strategica dell'Amministrazione Comunale di potenziare le proprie cucine interne ai nidi d'infanzia e di volere disporre di un proprio centro cottura, per servire gli oltre n. 6.000 pasti destinati ai bambini delle scuole d'infanzia e delle scuole primarie a tempo pieno, assicurando la fornitura giornaliera di pasti cucinati ogni mattina, in modalità espressa, evitando l'industrializzazione del servizio mensa e rimettendo al centro le cucine scolastiche e la competenza dei cuochi, costantemente impegnati in percorsi di formazione
- Negli anni i menu scolastici sono stati ripensati e definiti in base ai criteri dettati dalle linee guida nazionali e regionali, sono validati dal Servizio nutrizionale del Dipartimento di Igiene Pubblica dell'Azienda USL di Modena, per garantire

sicurezza del pasto: sono equilibrati, sani e nutrienti, confezionati con derrate alimentari fresche di prima qualità, evitando i preparati liofilizzati o preconfezionati, ultra processati , , utilizzando molte varietà di cereali, anche integrali, diverse tipologie di vegetali e l'alternanza delle fonti proteiche sia animali che vegetali

- Il Comune si è inoltre posto l'obiettivo di un servizio plastic-free, prevedendo, in tutte le sue scuole, lavastoviglie che consentono l'eliminazione completa del materiale monouso, l'impiego di soli prodotti di pulizia e lavaggio ecologici, eliminando il ricorso alle bottiglie di acqua in pet e contemplando, con l'attivazione del nuovo centro cottura, modalità piu' ecologiche di confezionamento dei pasti con uso esclusivo di contenitori in acciaio inox che sanificati nello stesso centro cottura.
- Oltre alle diete speciali, nel menu è previsto un giorno in cui almeno due piatti primo e secondo sono vegetariani

RILEVATO CHE

- esistono positive esperienze di aziende che propongono menù vegetariani nelle proprie mense e che ne promuovono l'adozione nei corsi di educazione permanente dedicata a tutte le età(Long Life Learning),
- le linee guida del programma dell'Oms WHP (Workplace Health Promotion) promuovono la salute del cittadino attraverso corretti stili di vita sul lavoro, tra i quali una condotta alimentare sostenibile;
- alcune grandi imprese hanno messo in atto iniziative tese a ridurre l'impatto ambientale del cibo: il Gruppo Barilla ha spostato il baricentro proteico sul vegetale annunciando un risparmio di 5300 tonnellate di CO2 e 2 milioni di metri cubi d'acqua in tre anni; aziende sanitarie attuano politiche simili , quali l'azienda ospedaliera di Bolzano che propone un menù 100% vegetale al lunedì;
- comuni quali Bergamo e Verona hanno già approvato nel 2023 delibere che prevedono l'inserimento di una giornata con menù solo vegetale nelle proprie mense scolastiche e aziendali , che escluda cioè ogni componente animale

RITENUTO

- fondamentale proseguire il percorso per la sensibilizzazione dei cittadini e delle cittadine a stili di vita sempre più sostenibili, siano essi correlati al mondo del lavoro, del turismo enogastronomico e dell'alimentazione in generale;
- che l'inserimento di un pasto a basso impatto ambientale per un giorno a settimana consumato da parte di ogni cittadino di Modena possa concretamente contribuire ad un risparmio molto elevato dei gas serra emessi nell'atmosfera.

IMPEGNA SINDACO E LA GIUNTA

1.ad istituire il "Menù Sano e Sostenibile",inserendo un menù realizzato con soli alimenti vegetali, un giorno la settimana e per tutti, nel programma alimentare delle mense scolastiche e presso le strutture sociosanitarie del Comune di Modena, a partire dall'anno scolastico 2025/2026, sensibilizzando anche il Terzo settore coinvolto nella gestione dei servizi. Nel percorso si dovranno coinvolgere le Commissioni Mense . Alla proposta si dovranno affiancare incontri di educazione alimentare condiviso con i pediatri, le famiglie, gli insegnanti e gli alunni. Sarà opportuno verificare il gradimento

degli utenti, in modo da poterli accompagnare gradualmente verso una alimentazione sempre più consapevole;

2. a proporre alle associazioni di categoria e datoriali del territorio di Modena (ad esempio Ascom, Confesercenti e DUC) di promuovere , in stretta collaborazione con i ristoratori della città e della provincia , la scelta di ampliare l'offerta dei propri menu , inserendo piatti a base vegetale , in sintonia con il menu Sano e sostenibile, rivolti ad una clientela sempre più curiosa di sapori nuovi e attenta ai valori ambientali;

3. a proporre alle associazioni di categoria e datoriali del territorio di Modena (ad esempio Confindustria) di incentivare, nelle mense aziendali, la possibilità di includere tra le opzioni disponibili per i dipendenti anche piatti a prevalente base vegetale, ispirati ai principi del “Menù Sano e Sostenibile”, come ulteriore opportunità per favorire la consapevolezza alimentare e la sostenibilità;

4. a promuovere tale iniziativa in Provincia nei comuni della Provincia di Modena, istituendo una mutua collaborazione con i Consiglieri Provinciali con funzioni legate al turismo e ristorazione;

5. a promuovere tale iniziativa ai ristoratori delle diverse associazioni

6. a promuovere un concorso per la definizione di un logo del “Menu Sano e Sostenibile ” in collaborazione con le scuole di grafica della città. Tale logo potrebbe essere utilizzato per identificare il piatto o menù green, sia nei menù delle mense del Comune di Modena che dei ristoratori privati che apprezzeranno la proposta

7. ad iniziare un percorso sul tema della Food Policy del comune di Modena secondo il metodo del network fra i diversi assessorati che propongono scelte politiche orientate sul fronte culturale ai diversi attori in campo siano essi utenti, famiglie, ristoratori, cuochi, commercianti, produttori agricoli

8. a promuovere iniziative similari nelle feste parrocchiali , di quartiere, di associazioni di volontariato

I Consiglieri firmatari

Martino Abrate

Giovanni Silingardi

Diego Lenzini

Grazia Baracchi

Paolo Balestrazzi

Laura Ferrari

Stefano Manicardi

Federica Di Padova

Fabio Poggi

Fabia Giordano

Lucia Connola

Gian Luca Fanti

Mattia Gualdi

Luca Barbari

Francesca Cavazzuti

Alberto Bignardi
Vincenza Carriero
Giulia Ugolini
Francesco Fianza
Anna De Lillo