

MOZIONE

Il cambiamento climatico comincia dal piatto

del 23 febbraio 2010

Descrizione del problema

Alla nostra alimentazione sono riconducibili nel complesso circa il 30% del nostro impatto ambientale e il 17% delle emissioni di gas a effetto serra¹. Questi dati si riferiscono alla somma dell'impatto ambientale e delle emissioni della coltivazione, del trasporto, della lavorazione e della vendita di generi alimentari.

Gli elementi particolarmente problematici in questo ambito sono due: la produzione di carne e il consumo di verdure coltivate nelle serre e di importazione.

La produzione di carne

Una parte considerevole di emissioni serra è da ricondurre alla produzione di carne. Per le piantagioni di soia, la quale viene utilizzata per l'alimentazione degli animali da macello, vengono bruciate e distrutte grandi superfici di foresta amazzonica. Le emissioni di CO₂ che ne derivano causano il 34% delle emissioni dell'agricoltura. Un ulteriore 34% viene causato dalla produzione e dall'utilizzo di fertilizzanti naturali e sintetici². La produzione intensiva di bovini porta ad elevate emissioni di metano, altro gas serra.

Oltre a ciò, la produzione di carne e di prodotti di derivazione animale, se confrontata con la produzione di verdure e cereali con pari valore nutritivo, abbisogna di una enorme quantità di acqua e di grandi porzioni di territorio.

Verdure da serra e d'importazione

La produzione di verdure nelle serre riscaldate, così come il trasporto via aereo, sono molto dispendiosi dal punto di vista energetico.

Purtroppo, anche per consumatori attenti alle questioni ambientali, è difficile valutare l'impatto sul clima di un prodotto alimentare, in quanto manca un'informazione al consumatore riguardo all'impatto sul clima e al consumo energetico.

La soluzione

L'agricoltura biologica rinuncia a trattamenti chimici e sintetici, è attenta alla biodiversità e mantiene i principi di un trattamento degli animali rispettoso.

Prestando attenzione che i prodotti consumati siano di stagione, di provenienza regionale e di produzione biologica, con un consumo limitato di carne, si riducono di molto le conseguenze ambientali negative.

Per i motivi espressi, i sottoscritti deputati chiedono al Consiglio di Stato di prendere le misure necessarie affinché nelle mense ad appalto pubblico:

¹Ecointsys 2007, CEPE/ECOPLAN 2005.

²FAO: Livestock's long shadow, 2006.

1. sia sempre offerto almeno un menù vegetariano;
2. due giorni alla settimana si rinunci a offrire piatti a base di carne;
3. i prodotti utilizzati siano di provenienza regionale o nazionale;
4. i prodotti utilizzati siano provenienti da colture biologiche;
5. i frequentatori delle mense siano debitamente informati dei motivi delle misure di cui sopra.

Greta Gysin
Francesco Maggi
Sergio Savoia