

Rapporto di maggioranza

numero

7870 R1

data

9 settembre 2024

competenza

DIPARTIMENTO DELL'EDUCAZIONE, DELLA CULTURA E DELLO SPORT

della Commissione formazione e cultura sulla mozione 22 giugno 2020 presentata da Cristina Gardenghi e cofirmatari (ripresa da Giulia Petralli) per il Gruppo I Verdi del Ticino “Alimentazione sostenibile nelle mense scolastiche cantonali”

(v. messaggio 26 agosto 2020 n. 7870)

1. LE PROPOSTE DELLA MOZIONE

La mozione, molto articolata e documentata, prende le mosse dalla consapevolezza che l'alimentazione è il settore dei consumi e della produzione con il maggiore impatto sull'ambiente in Svizzera, sia per la produzione di alimenti, sia per la loro trasformazione, imballaggio, vendita e conservazione, sia per il trasporto. In particolare, poi, il settore della produzione di alimenti di origine animale è quello che comporta gli impatti ambientali maggiori.¹

È però possibile ridurre sensibilmente l'impatto ambientale delle nostre scelte alimentari, grazie a un'alimentazione equilibrata, con alimenti locali e vegetali, ottenuti con un'agricoltura adattata alle condizioni stagionali, rispettosa dell'ambiente e della biodiversità: senza dimenticare la lotta agli sprechi, dato che oggi un terzo del cibo è buttato prima di giungere sul piatto.

Inoltre, come dichiarato dall'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria, un consumo moderato di prodotti di origine animale è auspicabile non solo per l'ambiente, ma anche per la salute.

La mozione formula dunque sette richieste riguardanti la ristorazione scolastica (per il dettaglio rimandiamo al testo della mozione) e due richieste riguardanti la formazione degli allievi e delle allieve.

Alla ristorazione scolastica si chiede di inserire nelle mense cantonali delle alternative vegetariane/vegane e di integrare in maniera più massiccia i prodotti biologici locali nei menu della ristorazione; in tema di formazione, si chiede di inserire nel piano formativo degli allievi/e alcuni momenti obbligatori incentrati sull'impatto ambientale legato alle scelte alimentari.

¹ La produzione di derrate alimentari a base animale utilizza l'83% dei terreni dedicati alla produzione alimentare e contribuisce nella misura del 56-58% alle diverse emissioni del settore, ma ci fornisce solo il 37% delle proteine e il 18% delle calorie di cui necessitiamo per sopravvivere.

Più nello specifico, la mozione si rivolge ai ristoranti scolastici cantonali, presenti in 23 sedi scolastiche, che rappresentano luoghi privilegiati di formazione ed educazione rispetto alle proprie scelte alimentari. Pur riconoscendo che già ora essi propongono menu equilibrati e sani, basati su prodotti il più possibile regionali e stagionali, la mozione chiede però un passo ulteriore, ossia di “introdurre altri obiettivi di sostenibilità ecologica oltre alla regionalità e stagionalità, come la diminuzione della presenza di prodotti animali, un maggior utilizzo di prodotti biologici e una maggiore rivalorizzazione degli avanzi”. Inoltre, prendendo spunto da quanto messo in atto (per esempio) dal politecnico federale di Zurigo, dall'Università di Losanna e nelle sedi dell'Amministrazione federale, la mozione chiede di potenziare l'informazione all'utenza, esplicitando in modo più chiaro quali sono gli impatti derivanti da determinati stili alimentari sia sulla propria salute che sull'ambiente, in modo che essa possa effettuare scelte più consapevoli.

Quanto al contesto educativo, la mozione chiede di prevedere momenti formativi obbligatori nelle scuole medie sull'impatto ambientale delle proprie scelte alimentari, da inserire in maniera trasversale nel programma delle varie materie, come pure in occasione di giornate progetto o attività interdisciplinari. Chiede inoltre di istituire una campagna di sensibilizzazione nelle mense scolastiche delle scuole post-obbligatorie sulla provenienza, le condizioni di produzione e sull'impatto ambientale dei prodotti serviti, attraverso pannelli informativi.

2. POSIZIONE DEL CONSIGLIO DI STATO

Il Consiglio di Stato prende posizione sulla mozione, con il Messaggio n. 7870 del 26 agosto 2020, richiamandosi alle risposte già date a precedenti interrogazioni parlamentari sul tema, come pure alla risposta alle domande poste dal 19° Consiglio cantonale dei giovani, quando chiedeva di ridurre il consumo di carne nelle mense scolastiche introducendo menu vegetariani.

In sintesi, il Consiglio di Stato afferma che nelle mense cantonali già si è attenti alla sostenibilità, all'utilizzo di cibi di produzione locale e in armonia con le stagioni, come pure alla salute: chiede dunque di respingere la mozione per le parti che non trovano già oggi una sostanziale applicazione, garantendo comunque che il percorso già intrapreso continuerà anche in futuro.

In particolare, il Governo informa che l'Ufficio della refezione e dei trasporti scolastici (URTS) da anni si occupa del rispetto ambientale, attraverso specifiche indicazioni emanate mediante direttive interne, per cui i menu della ristorazione scolastica seguono il concetto di una sana e corretta alimentazione, con la collaborazione di *Fourchette Verte*. Dove possibile si dà preferenza ai prodotti locali ticinesi oppure svizzeri. I prodotti serviti, oltre che locali, sono per lo più stagionali, dove possibile viene favorito il marchio *MAX HAVELAR*, l'acquisto di pesce *MSC* (pesca corretta) o *ASC* (allevamento corretto). A tavola si serve solo acqua del rubinetto e non bibite gassate, ed è sempre presente un buffet d'insalate.

Nella scuola media la carne come piatto principale viene servita solo due volte a settimana, per cui la richiesta della mozione di avere un giorno senza carne alla settimana, è già realtà: le giornate senza carne e senza pesce sono pubblicizzate con il motto “*Oggi Restò*”

un po' più sostenibile e responsabile". Per contro, per questa fascia di questa età non si ritiene opportuno limitare l'offerta a prodotti vegetariani o vegani. Occorre trovare un equilibrio tra ciò che è sano, e ciò che i ragazzi di scuola media sono disposti a mangiare, per cui non avrebbe senso insistere su cibi che i ragazzi non apprezzano, quindi non mangiano: bisogna procedere senza estremismi per non ottenere risultati controproducenti.

Nelle scuole post-obbligatorie viene invece offerta una scelta più ampia, essendo gli studenti più consapevoli: tutti i giorni è presente una scelta vegetariana o vegana e tutti i giorni è presente un piatto a base di carboidrati.

D'altra parte, non si può offrire cibo che non sia apprezzato, cosa che porterebbe a sprechi e/o al successivo acquisto di cibo meno salutare presso rivenditori o esercizi esterni. Il Governo informa inoltre che attualmente solamente il 5% degli utenti delle scuole post-obbligatorie sceglie il piatto vegetariano (c'è da domandarsi, sia detto per inciso, se questo non indichi una carenza di informazione presso l'utenza).

Dalle Direttive della Refezione Scolastica versione del primo settembre 2023, <https://www4.ti.ch/decs/sa/urts/cosa-facciamo/direttive-della-refezione-scolastica>, emerge che l'attenzione a cibi sani, variati, è ben presente.

Per la scuola media è proposto un menu completo, senza alternative, proprio per dare un'educazione alimentare corretta e completa.

Nel post-obbligatorio per contro viene offerto sempre un menu completo, un piatto del giorno (che è una parte del menu completo), un piatto vegetariano, una pasta del giorno, un piatto *fitness*, freddo, e una volta alla settimana anche un Menu zuppa.

Come visto, dunque, vi è molta attenzione alla dimensione della salute e della sostenibilità nella scelta dei menu.

Sul tema degli avanzi, il Governo ricorda che già oggi essi sono offerti a fine giornata a prezzo ridotto al personale di servizio e in alcune realtà all'utenza.

Quanto alla richiesta di fornire un *label* ecologico dei diversi piatti (per permettere scelte più consapevoli), il Governo segnala che ciò sarebbe immaginabile solo nel settore post-obbligatorio (dato che nel settore medio vi è un solo menu), e che comunque un'etichettatura risulterebbe molto complessa sia dal lato tecnico, sia per le molteplici possibilità di combinare il cibo, sia perché non vi è un criterio chiaro e condiviso: ad esempio, meglio il biologico che viene da lontano, o il locale non biologico?

Infine, il Governo precisa che la griglia oraria di scuola media prevede in terza classe un corso di educazione alimentare di 48 ore per tutti gli allievi, svolto a mezze sezioni, parte integrante delle ore di scienze naturali: esso, secondo il Consiglio di Stato, risponde già in buona parte alle richieste della mozione. Nella maggioranza delle sedi è inoltre prevista in quarta media un'opzione di orientamento (2 ore settimanali per un anno) in educazione alimentare, con l'obiettivo di sviluppare competenze e atteggiamenti che permettano all'allievo di diventare un consumatore autonomo e consapevole.

E anche nelle scuole post-obbligatorie il tema dell'alimentazione, nelle sue varie forme, è largamente trattato ad esempio a biologia e nelle scienze umane.

3. LAVORI COMMISSIONALI

La mozione di Cristina Gardenghi è stata ripresa da Giulia Petralli, ascoltata in Commissione formazione e cultura il 2 ottobre 2023, che ha dichiarato di ritenere prioritarie alcune delle richieste della mozione, ossia l'introduzione di un *label* che possa indicare la sostenibilità dei singoli menu, e quella di non buttare gli avanzi.

La mozionante ha per contro riconosciuto che alcune richieste sono superate dagli eventi: in particolare quella di formare allievi e allieve sulla sostenibilità del cibo.

4. CONSIDERAZIONI DELLA COMMISSIONE

La Commissione formazione e cultura condivide le preoccupazioni generali per l'impatto ambientale della nostra alimentazione, come pure l'obiettivo di informare adeguatamente (in questo caso, gli utenti delle refezioni scolastiche) in modo che essi possano effettuare scelte consapevoli.

Va ricordato che quello delle refezioni scolastiche non è un settore trascurabile: i ristoranti scolastici (pubblici e privati) hanno infatti fornito, nel 2023, 492'833 pasti (come risulta dal Consuntivo 2023).

In data 7 febbraio 2024 il Governo ha poi risposto, con RG n. 609, a ulteriori domande poste dalla relatrice, chiarendo che nel post-obbligatorio il servizio di refezione scolastica offre giornalmente la variante del menu vegetariano (che viene scelto in media dal 7-9 % dei fruitori), e una volta al mese propone un menu senza carne e senza pesce per tutti gli utenti del servizio.

Per quanto riguarda la scelta dei cibi da proporre per la ristorazione scolastica, le risposte del Governo sono dunque convincenti, e mostrano un impegno verso cibi salutari, stagionali, locali, equi, anche se naturalmente si può ancora migliorare quanto all'attenzione alla sostenibilità di quanto vi è nel piatto.

Su questo tema, concordiamo con il Governo che la mozione vada respinta per le parti che non trovano già oggi una sostanziale applicazione, anche perché il Governo stesso conferma che il percorso già intrapreso continuerà anche in futuro.

Anche la richiesta della mozione di favorire i prodotti locali, ci pare soddisfatta: nella sua risposta il Governo infatti informa che gli acquisti della refezione scolastica sono regolati da un concorso pubblico annuale (sottostante al CIAP): in tale concorso, per quanto possibile, viene richiesto di fornire prodotti locali ticinesi, altrimenti svizzeri e se ciò non fosse possibile, dell'UE. Va infatti notato che, vista l'importante ordinazione in un lasso di tempo limitato, non tutto quanto viene cucinato può essere acquistato in Ticino. Il Governo informa altresì di aver sottoscritto il 31 agosto 2022 la "Carta per un'alimentazione sostenibile" con la quale il Cantone si impegna a seguire gli obiettivi specifici della Carta (esempio rispettare i principi dello sviluppo di cui all'Agenda 2030 dell'ONU, ecc.).

In tema di informazione sulla sostenibilità di quanto sta nel piatto, sin dal settembre 2020 la ristorazione scolastica ha introdotto e pubblicizzato con della cartellonistica le giornate senza carne e senza pesce con il motto "*Oggi Restò un po' più sostenibile e responsabile*". si tratta di un'informazione sulla sostenibilità del cibo, che ci pare possa rispondere alle esigenze della mozione.

Per contro, la richiesta di introdurre un sistema di denominazione che permetta di evidenziare il menu più ecologico tra quelli offerti, pur se interessante, non pare per ora attuabile, in particolare per motivi di costo.

Si potrebbe invece fare di più per il riutilizzo degli avanzi giornalieri delle mense. Il Governo informa che sta valutando la fattibilità di una collaborazione con il programma *“Too Good To Go”*, iniziando con qualche sede a titolo sperimentale: la maggioranza della Commissione ritiene che valga la pena trovare una soluzione anche per questo problema.

5. CONCLUSIONI

Gli intenti della mozione sono condivisibili: un'alimentazione equilibrata, basata su una maggiore quantità di alimenti locali e vegetali, provenienti da un'agricoltura adattata alle condizioni stagionali, rispettosa dell'ambiente e della biodiversità, ha il vantaggio di essere salutare, e di contribuire a ridurre sensibilmente l'impatto ambientale delle nostre scelte alimentari. Anche la riduzione degli sprechi, in questo come in tutti gli ambiti, è un obiettivo lodevole e da perseguire.

Siamo convinti che sia certamente utile, attraverso una chiara strategia, un'informazione e sensibilizzazione rivolta ai giovani utenti delle mense, e riconosciamo nelle mense dei luoghi privilegiati di formazione ed educazione rispetto alle scelte alimentari dei singoli.

Sulla base delle informazioni dateci dal Governo, riconosciamo peraltro che attualmente i ristoranti scolastici cantonali già si impegnano in modo adeguato a offrire menu equilibrati e sani.

L'informazione sulla sostenibilità del cibo, senz'altro interessante e utile, è tema da svolgersi in classe nelle diverse materie e attività, e non vogliamo qui entrare in materia sui programmi scolastici.

Per questi motivi, la maggioranza della Commissione formazione e cultura propone di dichiarare evasa la mozione ai sensi dei considerandi, con l'invito al Governo a implementare le misure già in atto per un miglior riutilizzo degli avanzi.

Per la maggioranza della Commissione formazione e cultura:

Maddalena Ermotti-Lepori, relatrice
Caccia - Ghisla - Ortelli M. (con riserva) -
Ortelli P. (con riserva) - Piezzi - Rossi - Sanvido -
Speziali - Tenconi - Tricarico - Zanetti