

**Sara Beretta Piccoli
e cofirmatari**

Lodevole
Municipio della città di Lugano
Palazzo Civico
6901 Lugano

Lugano, 1.1.2020

MOZIONE

Ridurre lo spreco alimentare

Onorevole Signor Sindaco,
Onorevoli Signori Municipali,

vi sono molti modi per contribuire a ridurre le emissioni di CO2 e l'impatto ambientale a favore della sostenibilità e contro i cambiamenti climatici, uno di questi è la riduzione degli sprechi alimentari.

Di fatto secondo i dati forniti nell'ambito di uno studio dell'Ufficio Federale dell'ambiente (UFAM) pubblicati sul sito della Confederazione, il cibo prodotto ma non consumato genera inutili emissioni di CO2, perdita di biodiversità e consumo di superfici coltivabili e acqua. Il 25 per cento dell'impatto ambientale dovuto agli alimenti in Svizzera è da attribuire alle perdite alimentari evitabili (food waste). Ciò corrisponde a circa la metà dell'impatto ambientale del trasporto motorizzato privato in Svizzera.

Le misure di prevenzione alla fine della catena alimentare (economie domestiche, gastronomia, commercio al dettaglio) sono particolarmente efficienti dal punto di vista ambientale, mentre una valorizzazione ottimizzata degli scarti alimentari può generare solo una frazione del beneficio ambientale che la prevenzione di dette perdite comporta.

Secondo lo studio della Confederazione, i rifiuti alimentari in Svizzera, dal commercio al dettaglio e dai grandi distributori (filiali di Coop, Migros, Aldi, Lidl, Denner, Spar e Volg) ammontano a circa 100'000 tonnellate l'anno, di cui il 95 per cento può essere evitato.

La maggior parte di questi rifiuti appartiene alla categoria dei «**cibi invenduti**». Si tratta principalmente di perdite di distribuzione (offerta eccessiva, magazzinaggio o pianificazione di magazzino e trasporto). Si stima che lo smaltimento delle 95'000 tonnellate di rifiuti alimentari commestibili, e pertanto evitabili, costi complessivamente al commercio al dettaglio 10 milioni di franchi l'anno (fermentazione e compostaggio).

Nel rapporto dell'UFAM «Perdite di alimenti nel commercio al dettaglio e nella gastronomia svizzeri», la categoria gastronomia viene suddivisa nelle sottocategorie esercizi di ristorazione e cucine d'albergo, catering aereo, istituzioni mediche e sociosanitarie, **ristorazione scolastica** e aziendale nonché Caserme. La maggior parte delle perdite viene prodotta da esercizi di ristorazione e cucine d'albergo. In Svizzera, i rifiuti alimentari prodotti da questa sottocategoria ammontano a 290'000 tonnellate l'anno, pari a 7 tonnellate per ogni cucina di grandi dimensioni. Ciò corrisponde a circa 124 grammi di rifiuti organici per ogni pasto, composti da scarti vegetali e rifiuti di cibo. Se si considera l'intero settore della gastronomia, le perdite alimentari evitabili risultano principalmente da perdite di distribuzione (viene preparato troppo cibo) e di preferenza (avanzi di portata).

Anche il Consiglio Federale, nella risposta ad un'interpellanza del 1° Giugno 2012 (cofirmata da 67 Consiglieri Nazionali) si è dichiarato consapevole della dimensione etica e sociale del problema riguardante lo spreco alimentare, consapevolezza già presente nella Commissione Europea, nel 2011, che nel suo piano «Un'Europa efficiente sotto il profilo delle risorse», si era posta l'obiettivo di dimezzare entro il 2020 i rifiuti alimentari nell'Unione europea.

Da alcuni tempi vi sono delle apposite App (Es.: TooGoodToGo, Shelfiebag,...), già attive sul territorio, con le quali si può riservare e ritirare il cibo invenduto sia da negozi al dettaglio sia da ristoranti a prezzi irrisori, evitando così lo spreco alimentare, in modo rapido ed efficiente, e ovviare a perdite economiche inutili.



(esempio App "TooGoodToGo")

Considerando che anche Lugano, nella sua politica ambientale ed energetica (Cfr. Comunicato Stampa del 25.7.2019): “... è sempre stata consapevole delle molte sfide legate ai temi ambientali ed energetici, così come dell’importanza per gli enti pubblici di identificare strategie nell’ambito dei settori sopra illustrati e di rispondere adeguando le proprie infrastrutture, con attenzione alla continua evoluzione delle tematiche.

La decisione di dotarsi di una propria politica ambientale ed energetica – presa nel 2016 - è stata consolidata dagli obiettivi delle Linee di sviluppo 2018-2028 e oggi le politiche settoriali di riferimento sono uno dei cantieri più attivi delle politiche settoriali cittadine.

Gli obiettivi e le misure sono perseguiti in un ambito di **collaborazioni con enti pubblici e privati** e sulla base dell’ascolto delle istanze della cittadinanza”,

chiediamo al lodevole Municipio di:

collaborare attivamente a ridurre gli sprechi alimentari sfruttando le piattaforme già esistenti in ambito privato, in modo da realizzare concretamente ed in modo rapido il recupero di cibo non solo da privati, ma anche da mense scolastiche e/o aziendali, come pure da catering organizzati dalla città, là dove questo cibo non viene recuperato in altro modo.

Avvalendoci delle facoltà concesse dalla LOC e dal Regolamento Comunale, chiediamo quindi al lodevole municipio di voler risolvere

1. La mozione è accolta;
2. Il municipio è incaricato dello studio e dell’attuazione di questo progetto.

Sara Beretta Piccoli (PPD)
Carlo Zoppi (PS)
Paolo Toscanelli (PLR)
Giovanni Albertini (Indipendente)
Martina Caldelari (PLR)
Luisa Aliprandi (Lega)
Raoul Ghisletta (PS)
Tiziano Galeazzi (UDC)
Tobiolo Gianella (PLR)
Peter Rossi (PLR)
Micaela Lupi (Verdi)
Demis Fumasoli (PC)
Danilo Baratti (PS)
Nicola Schönenberger (Verdi)
Simona Buri (PS)