

## **ORDINE DEL GIORNO**

**“PROPOSTA PER L’AVVIO DI UN PROGETTO FORMATIVO SCOLASTICO FINALIZZATO AD UNA CORRETTA CULTURA ALIMENTARE, ATTRAVERSO UNA PRESA DI COSCIENZA DELLE RISORSE DISPONIBILI E DEL LORO FABBISOGNO PRO CAPITE”**

**APPROVATO ALL’UNANIMITA’**

**(PARTITO DEMOCRATICO- LISTA CIVICA PER CERVIA-LISTA CIVICA CON MISSIROLI SINDACO- P.R.I. CERVIA CON GABRIELE ARMUZZI - LISTA CIVICA MAZZOLANI SINDACO- FRATELLI D’ITALIA)**

**NELLA SEDUTA DEL CONSIGLIO COMUNALE DI CERVIA IL  
15 OTTOBRE 2024**

**Proponente Consigliere Alain Conte  
(Capogruppo Lista Civica Mazzolani Sindaco “Cambia con me”)**

**In grassetto gli emendamenti presentati dai Gruppi di  
Maggioranza, votati all’unanimità dal Consiglio comunale**

Oggetto: PROPOSTA PER L'AVVIO DI UN PROGETTO FORMATIVO SCOLASTICO FINALIZZATO AD UNA CORRETTA CULTURA ALIMENTARE, ATTRAVERSO UNA PRESA DI COSCIENZA DELLE RISORSE DISPONIBILI E DEL LORO FABBISOGNO PRO CAPITE.

PREMESSO CHE:

- La prevenzione primaria legata ad un corretto consumo di cibo, si basa su adeguati stili di vita alimentari;
- La comunità scientifica continua a sottolineare quanto la qualità e la quantità degli alimenti scelti dalle famiglie per i loro bambini, siano spesso responsabili di numerose patologie che si paleseranno in età adulta;
- L'epoca del consumismo e le influenze dei mass media hanno portato ad una crescita esponenziale di consumo di alimenti, in larga parte ben oltre il fabbisogno pro-capite. Si pensi ad esempio che, secondo i dati Istat, negli anni '60 in Italia il consumo di carne era attorno ai 21Kg pro-capite. Nell'ultimo rapporto Ismea lo stesso dato è salito a 79kg pro-capite, seppur in contro tendenza con il dato del 2010 quando i kg pro-capite erano addirittura 84;
- In base al rapporto di Chatam House (GBR) il consumo di carne globale però, di questo passo, è destinato a salire fino al 75% entro il 2050, mentre quello dei latticini del 65% e del 40% quello dei cereali;
- Il 22 febbraio 2024 è stato proiettato per la prima volta al Parlamento Europeo di Bruxelles "Food for profit" un documentario di Giulia Innocenzi e Pablo D'Ambrosi, poi distribuito in Italia e Spagna, che ha messo in evidenza come fondi europei destinati al sostentamento di agricoltori e allevatori, finiscano per finanziare grandi gruppi industriali e allevamenti intensivi che operano spesso in condizioni igienico sanitarie non adeguate, costringendo anche gli animali a vivere in condizioni contrarie al benessere animale finanche a pratiche crudeli contrarie alla direttiva 1999/74/ce del Consiglio dell'Unione Europea;

TENUTO CONTO CHE

- L'Europa ha destinato 400 miliardi di euro in 7 anni alla politica agricola comune (PAC);
- La commissione Europea ha approvato il "Green Deal", ovvero una serie di iniziative politiche volte alla neutralità climatica in Europa entro il 2050, attraverso anche metodi di agricoltura biologica secondo la strategia: "dal produttore al consumatore";
- Il documentario "Food for profit" ha messo in luce anche come vi fossero collegamenti e pratiche scorrette da parte di lobbysti, industrie agroalimentari e potere politico, contrarie alle finalità dello stesso "Green Deal";
- Un'eccessiva richiesta di prodotti alimentari, oltre il corretto fabbisogno pro capite previsto da sane abitudini alimentari, produce un conseguente eccesso di offerta commerciale;
- Cattive pratiche condotte contro le normative igienico-sanitarie da parte di alcune grandi industrie europee dell'agroalimentare, secondo la comunità scientifica europea, aumentano il rischio di potenziali nuove pandemie;

RITENUTO CHE

Una presa di coscienza di una corretta cultura alimentare in età scolastica, generi benefici sia sulla salute dei ragazzi, sia per un corretto e consapevole consumo di prodotti alimentari, nel rispetto del benessere animale e naturale;

- In moltissimi cinema, sale, luoghi pubblici in Italia, è stato proiettato il documentario "Food for Profit" su iniziativa di privati cittadini, consigli e amministrazioni comunali, anche alla presenza degli autori;
- Viviamo un'epoca in cui un corretto utilizzo delle risorse disponibili del Pianeta contribuiscono al benessere e alla preservazione dell'ambiente;
- **Lo spreco alimentare è un problema sempre più attuale, con riflessi sia sull'utilizzo delle materie prime sia sulla disponibilità di risorse alimentari per la collettività;**

VISTO CHE

- La nostra città da sempre è portatrice di ben vivere e buona cultura alimentare, ospitando anche innumerevoli eventi sportivi che favoriscono corretti stili di vita alimentari;
- **Il comune di Cervia già mette in atto misure per garantire la corretta alimentazione nelle scuole, chiedendo ai propri fornitori di seguire le più recenti linee guida locali, regionali e nazionali e sensibilizzare sul consumo consapevole e la riduzione degli sprechi, oltre ad invitare i singoli istituti a proporre iniziative di ulteriore approfondimento;**
- **Il menù nelle scuole riguarda precisi requisiti di qualità nutrizionale e viene elaborato da un nutrizionista. Il menù è definito in base alle tabelle dietetiche consigliate a livello locale, regionale e nazionale, sulla base di potenziali allergie e/o intolleranze alimentari e di necessità culturali e/o religiose. Il servizio di refezione scolastica è controllato da una Commissione Mensa costituita da rappresentanti di genitori, docenti e dell'amministrazione comunale;**
- Il nostro istituto alberghiero rappresenta un'eccellenza per la nostra città e forma ragazzi e ragazze nell'ambito alimentare, culinario, turistico;
- **Altre realtà del comune di Cervia (per esempio: Parco della Salina di Cervia, MUSA - Museo del sale, Cooperativa "Atlantide", Gruppo culturale "Civiltà Salinara"), collaborano per la promozione di modalità di alimentazione legate al territorio e sostenibili, sponsorizzando attività formative presso il nostro istituto alberghiero e anche con eventi a forte richiamo turistico;**

SI INVITANO SINDACO E GIUNTA A:

- **Continuare ad impegnarsi nella realizzazione dei progetti, già avviati, volti ad una corretta cultura alimentare a favore di un giusto consumo pro capite di alimenti e alla riduzione degli sprechi, coinvolgendo come già accade tutte le scuole del nostro Comune, focalizzandoli ulteriormente sulla sostenibilità ambientale, su un approccio etico-civico a salvaguardia del pianeta e sull'impatto delle nostre azioni di oggi sul mondo di domani;**
- Organizzare un evento pubblico con proiezione del documentario "Food for profit" e dibattito, coinvolgendo gli autori.

I Capigruppo del Consiglio Comunale di Cervia

Michele Mazzotti (Capogruppo Partito Democratico)

---

Rossella Fabbri (Capogruppo Lista Civica per Cervia)

---

Samanta Farabegoli (Capogruppo "Coraggio e innovazione" Lista Civica con Missiroli Sindaco)

---

Anna Altini (Capogruppo P.R.I. Cervia con Gabriele Armuzzi)

---

Alain Conte (Capogruppo Lista Civica Mazzolani Sindaco "Cambia con me")

---

Annalisa Pittalis (Capogruppo Fratelli d'Italia)

---