

**Ordine del giorno relativo alla Giornata annuale dei Consigli Comunali dei ragazzi  
in Piemonte sul tema “Uniti contro gli sprechi di cibo”.**

**I CONSIGLI COMUNALI DEI RAGAZZI IN PIEMONTE**

**PREMESSO CHE**

- lo spreco alimentare rappresenta un tema sempre più attuale e urgente poiché, in tale ambito, si intrecciano aspetti ambientali, sociali, economici, culturali, salutistici, in stretto legame con i comportamenti quotidiani, collettivi e individuali;
- “*sprecare cibo* “ significa buttare via i soldi necessari per produrlo o acquistarlo, privare altre persone della possibilità di mangiarlo, sfruttare inutilmente i territori e le risorse necessarie, come l’acqua, per produrlo nonchè danneggiare l’ambiente con le emissioni di gas serra e di altri inquinanti;
- il 9 aprile 2016 si è svolta a Novara la Giornata annuale dei Consigli Comunali dei ragazzi in Piemonte nel corso della quale è stato affrontato il tema degli sprechi alimentari, all’insegna del motto “*Uniti contro gli sprechi di cibo*”;

**CONSIDERATO CHE**

- in quell’occasione sono state analizzate informazioni e dati per elaborare proposte e consigli che possono essere alla base di buone pratiche e di scelte da parte di enti, associazioni, pubbliche amministrazioni;
- in particolare, dalle discussioni e dai contributi dei partecipanti, sono emersi i seguenti punti che costituiscono principi da proporre all’attenzione delle pubbliche istituzioni e di tutta la collettività:
  1. **leggere e interpretare le etichette dei prodotti.** Saper distinguere le date di scadenza e le date di “consumo preferibile”: l’interpretazione errata rispetto a quanto scritto sull’etichetta degli alimenti può infatti generare sprechi.
  2. **conservare il cibo con attenzione, gli avanzi di quello cucinato e quello ancora da cucinare.** Essere attenti nella conservazione dei cibi vuol dire seguire semplici regole che prevedono l’uso regolato e ben organizzato degli spazi del frigorifero, l’utilizzo di contenitori e pellicole, il congelamento di cibo in scadenza e degli avanzi...
  3. **non lasciare avanzi nel piatto.** Praticare questa abitudine ovunque: a casa, alla mensa scolastica, al ristorante, facendosi servire solo la quantità di cibo che si è in grado di mangiare.
  4. **utilizzare e gestire gli avanzi e gli scarti.** In casa riutilizzare gli avanzi per altri pranzi o cene, cucinandoli in modo creativo con ricette che permettono il loro recupero. Proporre come ridurre sprechi nelle mense scolastiche, come far arrivare cibi avanzati ad altre persone.
  5. **cucinare con maggiore continuità** . In casa cucinare il più possibile a partire (tutti i membri della famiglia) da ingredienti di base acquistati e/o presenti in dispensa, riducendo *l’utilizzo di cibi già pronti*.
  6. **cucinare non più del necessario.** Fare attenzione alle porzioni da portare in tavola, corrispondenti alle necessità dei commensali, alla loro salute.

7. **non comperare più del necessario.** Comperare in prevalenza prodotti che si prevede di consumare in tempi limitati, facendo la spesa sulla base di una lista precompilata di prodotti e consumabili in tempi ragionevoli.

8. **comperare in più luoghi di vendita.** Al supermercato, al mercato, dai coltivatori diretti, nei negozi di prossimità (vicino a casa). Favorire che ogni struttura commerciale doni per un riuso immediato, per bisogni sociali, i cibi in scadenza o avanzati.

9. **rispettare la stagionalità nell'acquisto di frutta e verdura.** Conoscere gli ortaggi e i frutti coltivati nella nostra regione e/o in Italia nei vari mesi per acquistare meglio, prodotti freschi e coltivati vicino a noi e consumare frutta e verdura in quantità.

10. **adottare il più possibile la dieta mediterranea (che è più vegetariana che carnivora).** Equilibrare le quantità; ridurre il consumo della carne rossa. Anche per motivi di salute, diversificare i consumi alimentari, quindi anche i propri gusti; mangiare cibi diversi;

#### CONSTATATO CHE

- nel corso del 2016, nel mese di agosto, è stata approvata la legge n. 166 che ha per oggetto "*Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi*" che persegue, tra l'altro, la finalità di ridurre gli sprechi per ciascuna delle fasi di produzione, trasformazione, distribuzione e somministrazione di prodotti alimentari;
- quanto stabilito nel corso della Giornata annuale dei Consigli comunali dei ragazzi in Piemonte si pone sulla stessa linea di quanto disposto dalla legge 166/2016 e che, pertanto, occorre dare formalizzazione alle sensibilità e alle proposte emerse, articolando i principi cardine in azioni ed interventi concreti;

#### RITENUTO CHE

- per realizzare quanto sopra descritto occorre favorire l'attività di ricerca, la condivisione di informazioni, l'adozione di buone pratiche nonché di progetti e iniziative in materia di riduzione degli sprechi alimentari;
- è necessario avviare azioni durature volte a alla riduzione dello spreco del cibo, consapevoli che si tratta di valori condivisi

#### SI IMPEGNANO

- a rispettare e diffondere i dieci punti enunciati nel corso della Giornata annuale del 2016 in quanto rappresentano un imperativo etico, sociale, ambientale ed economico;
- a farsi parte attiva presso le istituzioni pubbliche affinché siano adottate buone pratiche e provvedimenti volti a promuovere le iniziative di cui sopra;
- a predisporre tutto ciò che è necessario per coinvolgere le associazioni di categoria e le scuole, in particolare favorendo percorsi formativi e didattici sul tema degli sprechi e dell'educazione alimentare ed ambientale.