

Al Signor Presidente del Consiglio Comunale  
Leonardo Ceccarelli  
Al Signor Sindaco Carlo Boni

mozione ai sensi dell'articolo 39 del Regolamento del Consiglio Comunale

Mozione: "contro lo spreco alimentare"

Il Consiglio comunale di Pontassieve

Premesso che:

"La povertà alimentare costituisce oggi un paradosso. Una parte della popolazione, anche nei paesi più ricchi, si trova in stato di insicurezza alimentare. La disponibilità di materie prime e prodotti alimentari sarebbe sufficiente a soddisfare il fabbisogno di ognuno, ma tonnellate di cibo vengono sprecate";

stando al Rapporto sull'indice degli sprechi alimentari 2024. Pensa, mangia, risparmia: tracciare i progressi per dimezzare gli sprechi alimentari globali viene fuori che, nel 2022, un miliardo di tonnellate di cibo è andato sprecato a livello mondiale, pari al 19% del totale, mentre 783 milioni di persone soffrono la fame e un terzo della popolazione globale si trova in una situazione di insicurezza alimentare. Una "tragedia globale", come l'ha definita Inger Andersen, direttore esecutivo del Programma delle Nazioni Unite per l'ambiente (Unep). I dati preoccupanti arrivano dal Food Waste index report 2024, realizzato dall'Unep con lo scopo di monitorare i progressi dei Paesi nella lotta allo spreco alimentare;

sempre stando al Rapporto di cui sopra: il 60% dello spreco alimentare, secondo il rapporto, avviene a livello domestico: una persona in media spreca 79 kg di cibo all'anno, come se ogni giorno fosse buttato l'equivalente di un miliardo di pasti, un dato che in Italia sale a 107 kg all'anno. A livello mondiale i servizi di ristorazione sono responsabili del 29% dello spreco e i punti vendita di circa il 12%. A questi dati si aggiunge un 13% di cibo che viene buttato durante la catena di approvvigionamento, tra la fase di raccolta e di trasporto per la vendita. Il problema non è limitato ai Paesi ricchi: lo spreco alimentare annuo pro capite nei Paesi a basso reddito è inferiore solo di 7 kg rispetto ai Paesi ad alto reddito. La mancanza di sistemi di refrigerazione e conservazione adeguata è uno dei motivi del divario ristretto.

Considerando che:

Nel 2016 è entrata in vigore LEGGE 19 agosto 2016, n. 166, cosiddetta Legge Gadda, le cui finalità sono appunto quelle di:

- a) favorire il recupero e la donazione delle eccedenze alimentari a fini di solidarietà sociale, destinandole in via prioritaria all'utilizzo umano;
- b) favorire il recupero e la donazione di prodotti farmaceutici e di altri prodotti a fini di solidarietà sociale;
- c) contribuire alla limitazione degli impatti negativi sull'ambiente e sulle risorse naturali mediante azioni volte a ridurre la produzione di rifiuti e a promuovere il riuso e il riciclo al fine di estendere il ciclo di vita dei prodotti;
- d) contribuire al raggiungimento degli obiettivi generali stabiliti dal Programma nazionale di prevenzione dei rifiuti, adottato ai sensi dell'articolo 180, comma 1 - bis, del decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152, e dal Piano nazionale di prevenzione dello spreco alimentare previsto dal medesimo Programma nonché alla riduzione della quantità dei rifiuti biodegradabili avviati allo smaltimento in discarica;
- e) contribuire ad attività di ricerca, informazione e sensibilizzazione dei consumatori e delle istituzioni sulle materie oggetto della presente legge, con particolare riferimento alle giovani generazioni.

Ricordando che:

alcuni negozi del nostro territorio si sono messi a disposizione tramite APP (Too Good To Go) per consegnare buste o sacchetti di cibo in esubero a prezzi bassi, prenotando col cellulare, quindi preso dal cliente a orario di chiusura del negozio stesso. Una buona pratica che però forse non è né molto attuata né ci sono tanti negozi sul nostro territorio che si sono messi a disposizione;

il comune di Pontassieve è dal 2021 che ha siglato un protocollo d'intesa per il progetto Emporio della Solidarietà, in collaborazione con Misericordia di Pontassieve e Croce Azzurra. Progetto che è stato prolungato per tutto il 2026;

è abbastanza plausibile immaginare che anche sul nostro territorio si possa verificare comunque uno spreco significativo di alimenti sia a livello domestico che commerciale (ristorante, supermercati, mense, ecc.) che potrebbero invece essere recuperati e valorizzati.

Visto che:

fermo restando la legge di cui sopra, e tutte le buone pratiche messe in atto anche nel nostro territorio, notiamo tuttavia, nella nostra quotidianità di acquirenti, che nei supermercati o altro tipo di negozio alimentare, capita di vedere prodotti del giorno, per esempio, da forno (pizza, focacce ecc.) che vengono buttati via insieme ad altro materiale (probabilmente biodegradabile, buste ecc.). Addirittura vengono pesati e

poi buttati via (probabilmente il peso serve per fare dei controlli finali tra quanto prodotto e quanto buttato via).

Ritenuto che:

sarebbe una buona regola per tutti gli esercenti, piccoli, di medie o di grandi dimensioni, evitare che prodotti ancora BUONI possano confluire nei rifiuti e quindi aumentarne così anche le quantità da smaltire.

Chiede alla Commissione competente di:

iniziare un percorso, coadiuvata dall'Assessore di riferimento, per reperire i risultati del progetto Emporio della Solidarietà;

riportare tali risultati al Consiglio e chiarire che tipologie di alimenti o altro vengono recuperate per questo progetto, in modo da incentivare eventuali azioni su ciò che rimane fuori.

Impegna il Sindaco e la Giunta a:

sensibilizzare e attivare ulteriori operazioni presso i commercianti affinché possano recuperare al meglio oggetti o alimenti ancora in buono stato;

proporre ulteriormente che prima della chiusura del negozio, soprattutto per le cose alimentari già cotte, che non andrebbero al giorno dopo, invece di essere buttate via tra i rifiuti, possano essere imbustate e messe a disposizione delle Associazioni interessate allo scopo (che si impegneranno a donarle ai bisognosi) oppure, se non praticabile questa operazione, a essere messe a disposizione della clientela in donazione, così come definita dalla Legge n.166/2016 (a costo zero). Questa azione, non è detto che debba essere rivolta soltanto a coloro che sono in una condizione indigente (ai quali si arriva anche attraverso altri progetti), ma anche a tutti coloro che frequentano il negozio nella mezz'ora prima della chiusura. L'intento dovrebbe essere quello, appunto, di evitare al massimo che le cose già cotte e presenti in negozio siano buttate via invece che essere imbustate e messe a disposizione degli acquirenti;

informare la cittadinanza dei negozi che potranno aderire a tale iniziativa, soprattutto la Coop per la sua natura storica di cooperativa sociale;

verificare con i commercianti se il loro rifiuto diminuisce ulteriormente rispetto agli anni precedenti.

Pontassieve, 21 ottobre 2025



Alessandro Cresci

Capogruppo "Alternativa Comune"