



**VERSO UN SISTEMA
ALIMENTARE
SANO E SOSTENIBILE**

Proposte di Food Policy locali

un report a cura di



ESSERE
ANIMALI

INDICE

INTRODUZIONE

Diagnosi del problema	pg 3
Le città motori del cambiamento	pg 5

AMBITI DI INTERVENTO E BEST PRACTICES

Mense scolastiche	pg 6
Educazione alimentare	pg 9
Eventi pubblici	pg 11
Ristorazione commerciale	pg 12
Approvazione di una Food Policy	pg 12
Istituzione di un Consiglio del Cibo	pg 14
Coalizioni e manifesti per sistemi alimentari più sostenibili	pg 14

CONCLUSIONI	pg 16
--------------------------	--------------



INTRODUZIONE

Diagnosi del problema

I modelli alimentari attuali sono insostenibili. Ciò che mangiamo, i modi e nelle frequenze con cui lo facciamo, incidono profondamente sulla nostra salute e sui meccanismi socio-economici ed ecologici che regolano la nostra società¹. Il crescente appetito di carne e derivati rappresenta un problema a scala globale e non più rinviabile.

La zootecnia industriale genera da sola quasi il 60% delle emissioni di gas serra dell'intero sistema alimentare e quasi un quinto di quelle globali. Sfrutta oltre l'80% delle terre agricole del pianeta e utilizza oltre la metà dell'acqua destinata all'agricoltura². La produzione intensiva di carne rappresenta inoltre la principale causa di deforestazione tropicale³, ed è tra i maggiori responsabili dell'inquinamento dell'acqua e dell'aria, oltre che del degrado del suolo e della perdita della biodiversità.

In Italia, oltre 50 mila morti premature all'anno sono attribuibili all'inquinamento dell'aria causato anche dagli allevamenti intensivi e dalle ingenti emissioni di ammoniaca, di ossidi di azoto e di zolfo e di altri componenti volatili precursori del particolato atmosferico. Secondo i dati ISPRA, la produzione di animali da reddito genera il 17,5% delle emissioni di PM 2.5 in Italia, seconda solo agli impianti di riscaldamento, due volte e mezzo in più rispetto al 1990.

Il consumo elevato di carne è inoltre associato a un aumento del rischio di malattie cardiovascolari, diabete mellito di tipo 2 e di alcuni tipi di cancro⁴. Secondo recenti studi del CREA, in Italia si consuma mediamente il doppio delle proteine di origine animale, dei grassi animali, dei grassi saturi e del colesterolo rispetto a quanto raccomandato dalla Dieta Mediterranea⁵.

-
1. Sabaté, J., Harwatt, H., & Soret, S. (2016). Environmental nutrition: a new frontier for public health. *American journal of public health*, 106(5), 815-821.
 2. Poore, J., & Nemecek, T. (2018). Reducing food's environmental impacts through producers and consumers. *Science*, 360(6392), 987-992.
 3. Pendrill, F., Persson, U. M., Godar, J., & Kastner, T. (2019). Deforestation displaced: trade in forest-risk commodities and the prospects for a global forest transition. *Environmental Research Letters*, 14(5), 055003.
 4. Willett, W., Rockström, J., Loken, B., Springmann, M., Lang, T., Vermeulen, S., ... & Murray, C. J. (2019). Food in the Anthropocene: the EAT-Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems. *The Lancet*, 393(10170), 447-492.
 5. Aureli, V., & Rossi, L. (2022). Nutrition knowledge as a driver of adherence to the Mediterranean diet in Italy. *Frontiers in Nutrition*, 9, 804865.

Gli allevamenti intensivi sono anche associati all'antibiotico-resistenza, che l'OMS ha definito "una grave minaccia per l'Europa"⁶. Ogni anno, in Europa 33.000 persone muoiono a causa di infezioni causate da batteri resistenti, che si traducono ogni anno in €1,5 miliardi di costi extra per assistenza sanitaria e perdita di produttività⁷. Oggi l'Italia è terza in Europa per uso di antibiotici veterinari negli allevamenti⁸.

Negli ultimi decenni, la crescente domanda nazionale di carne è stata solo parzialmente soddisfatta dalla produzione interna, evidenziando questioni di sicurezza alimentare e di concorrenza sleale. Grandi quantità di carne e di mangimi a basso costo vengono importate ogni anno da Brasile o Argentina, a fronte di standard produttivi qualitativamente inferiori e minori oneri in termini di sicurezza, tracciabilità e sostenibilità. Con oltre 40 mila tonnellate all'anno, l'Italia è il principale importatore europeo di carne bovina dal Sud America, oltre a importare il 90% del proprio fabbisogno di soia utilizzata per mangimi. Una percentuale significativa di questi flussi sono collegati a pratiche di deforestazione illegale nelle aree di produzione⁹.

Anche la produzione interna ha subito grosse trasformazioni, destinando una parte considerevole dei terreni alla produzione di mangimi per animali a discapito della produzione alimentare umana. Attualmente, circa il 60% dei terreni coltivati in Italia è utilizzato per alimentare animali¹⁰, con l'82% del mais destinato all'alimentazione zootecnica¹¹. Questo approccio inefficiente comporta una conversione limitata del mangime consumato dagli animali in cibo per l'uomo¹², con conseguenze significative sull'uso delle risorse naturali e la quantità di terreno necessaria per soddisfare le esigenze alimentari della popolazione.

6. WHO Regional Office for Europe/European Centre for Disease Prevention and Control. *Antimicrobial resistance surveillance in Europe 2022 – 2020 data*. Copenhagen: WHO Regional Office for Europe; 2022.

7. *ibidem*

8. European Medicines Agency, *European Surveillance of Veterinary Antimicrobial Consumption, 2022*. 'Sales of veterinary antimicrobial agents in 31 European countries in 2022' (EMA/299538/2023).

9. Raoni Rajão et al., *The rotten apples of Brazil's agribusiness*. *Science* 369, 246-248(2020). DOI: 10.1126/science.aba6646

10. Greenpeace, 2019. *Feeding the problem: The dangerous intensification of animal farming in Europe*. Greenpeace, Brussels, Belgium.

11. <http://www.assomais.it/zootecnico/>

12. Westhoek, H. et al. 2011. *The Protein Puzzle*, The Hague: PBL Netherlands Environmental Assessment Agency, page 23.

Con la prevista crescita della popolazione globale a 10 miliardi entro il 2050 e la crescente richiesta di carne, c'è il rischio di non raggiungere gli obiettivi di decarbonizzazione dell'Accordo di Parigi e gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile dell'Agenda 2030. È urgente adottare soluzioni per una transizione proteica, promuovendo modelli alimentari low-carbon con un maggiore consumo di alimenti vegetali e una significativa riduzione di quelli animali.

Questa transizione non solo affronta le sfide climatiche e di sicurezza alimentare, ma offre anche opportunità economiche, sociali e ambientali per una maggiore sostenibilità nei sistemi agroalimentari.

Le città motori del cambiamento

Con oltre la metà della popolazione mondiale che vive in aree urbane, e una prospettiva al 2050 che vede due persone su tre vivere in contesti urbani, questo scenario evidenzia la necessità cruciale di posizionare il cibo al centro delle agende politiche urbane.

Le politiche alimentari urbane sono emerse come risposta alle sfide ambientali, sociali ed economiche generate da queste dinamiche, sviluppando politiche integrate in cui i temi del cibo vengono considerati in un'ottica sistemica ed organica, allo scopo di influenzare i modi in cui le persone in città producono, acquistano, consumano e smaltiscono il cibo.

Le città, oltre a svolgere un ruolo chiave nello sviluppo economico, possono plasmare sistemi alimentari sostenibili, inclusivi e rispettosi del clima, affrontando varie problematiche urbane. La pianificazione alimentare urbana coordina gli sforzi per affrontare questioni come povertà, salute, igiene, trasporti e rifiuti, richiedendo collaborazione interistituzionale e coinvolgendo diversi attori in strategie e progettualità ad ampio raggio, intersettoriali e interistituzionali.

In Italia, la pianificazione alimentare urbana varia da città a città, ma sempre più città riconoscono l'importanza di un approccio integrato ai sistemi alimentari locali.

AMBITI DI INTERVENTO E BEST PRACTICES

Gli enti locali hanno le competenze istituzionali per agire in diversi ambiti al fine di promuovere la produzione e il consumo di alimenti di origine vegetale e guidare i sistemi alimentari verso una maggiore sostenibilità. Tra questi, si evidenziano:

- **MENSE SCOLASTICHE**
- **EDUCAZIONE ALIMENTARE**
- **EVENTI PUBBLICI**
- **RISTORAZIONE COMMERCIALE**
- **ISTITUZIONE DI UN CONSIGLIO DEL CIBO**
- **APPROVAZIONE DI UNA FOOD POLICY**
- **COALIZIONI E MANIFESTI PER SISTEMI ALIMENTARI PIÙ SOSTENIBILI**

Di seguito sono elencati nostri suggerimenti ed esperienze nazionali e internazionali di rilievo rispetto agli ambiti evidenziati.

MENSE SCOLASTICHE

Le nostre proposte

- Incrementare la presenza dei **legumi come fonte proteica** principale nei menù;
- Integrare **programmi educativi** sull'alimentazione sana, comprendendo gli aspetti legati all'alimentazione vegetale;
- Coinvolgere insegnanti e genitori attraverso **campagne informative e di sensibilizzazione** sui benefici dell'alimentazione vegetale per la salute individuale e per l'ambiente;
- Offrire **formazione al personale di cucina** sulle pratiche culinarie e sulla preparazione di ricette vegetali equilibrate e apprezzate dall'utenza;

- **Coinvolgere attivamente gli studenti** attraverso questionari di gradimento e nel processo decisionale riguardante la definizione del menù;
- **Monitorare regolarmente** l'implementazione delle politiche volte a promuovere l'alimentazione vegetale, tra cui i livelli di gradimento e spreco e il bilancio delle emissioni di carbonio, valutandone i risultati per apportare eventuali miglioramenti.

'Menù Green' – Menù vegetale una volta a settimana nelle scuole primarie e secondarie (Bergamo, Italia)

Il progetto 'Menù Green - Amico del Clima', promosso da Comune di Bergamo e Agenzia per la Salute di Bergamo, implementa un menù settimanale a base vegetale nelle scuole primarie e secondarie. Avviato nell'anno scolastico 2022/2023, segue l'Ordine del Giorno di Consiglio Comunale 0023-22 del marzo 2022 per ridurre le emissioni di CO₂. Le ricette, a base di ortaggi e legumi, sono sviluppate in collaborazione con la Food Policy di Bergamo¹³, la società di refezione scolastica, esperti di cucina e nutrizione infantile, e realtà agricole locali. Workshop professionali coinvolgono il personale di cucina, mentre il monitoraggio costante di gradimento e spreco guida gli aggiustamenti alle ricette, promuovendo una transizione graduale verso una dieta più consapevole. Coinvolgimento delle famiglie e iniziative comunitarie consolidano il modello.

Menù vegetariano a scelta nelle scuole (Lione, Francia)

Dal 2022, Lione ha introdotto un menù 100% vegetariano nelle mense scolastiche, affiancato al menù 'standard'. Entrambi rispettano le raccomandazioni nutrizionali, con il menù vegetariano caratterizzato da più legumi, prodotti integrali, verdura e frutta¹⁴. Nel complesso, la maggioranza dei piatti principali proposti in mensa è vegetariano, con il 63% classificato come plant-based. Le ricette, sviluppate con la partecipazione di Comune, azienda di ristorazione, personale delle mense, genitori e bambini, sono adattate sulla base di sondaggi di soddisfazione quotidiani. Per evitare sprechi, gli studenti sono incoraggiati a scegliere le porzioni che verranno loro servite. Allo stesso tempo,

13. <https://foodpolicybergamo.it/>

14. <https://www.lyon.fr/enfance-et-education/leducation/la-restauration-scolaire>

viene promossa l'esposizione graduale a nuovi gusti, con il supporto continuo degli insegnanti. Il personale di cucina riceve una formazione specifica per la preparazione di piatti vegetariani equilibrati e sostenibili. Una 'commissione agricola' composta da Comune, azienda di ristorazione e associazioni di categoria promuove lo sviluppo di filiere locali, per aumentare l'uso di derrate vegetali locali e favorire la transizione verso un sistema alimentare locale più sostenibile.

Bilancio delle Emissioni di Carbonio del servizio di refezione scolastica (Milano, Italia)

Il Comune di Milano ha aderito all'iniziativa Coolfood Pledge¹⁵, promossa dal centro di ricerca internazionale World Resources Institute, per monitorare l'impatto ambientale dei menù della ristorazione collettiva. Milano partecipa all'iniziativa valutando i risultati dei graduali cambiamenti apportati ai menù dal 2015 a oggi, in particolare riguardanti la promozione di proteine di origine vegetale, attraverso l'introduzione di maggiori verdure e legumi. Milano Ristorazione ha sviluppato un cambiamento negli acquisti delle materie prime consentendo una riduzione delle emissioni di CO₂ del 34% dal 2015 al 2022.

Menù più vegetale e monitoraggio sistematico degli scarti (Comuni della Piana fiorentina, Italia)

Dal 2017 Qualità&Servizi, la società pubblica detenuta interamente da alcuni Comuni della Piana fiorentina, ha rivoluzionato il proprio servizio di refezione scolastica, passando da un menù composto da prodotti processati e una presenza giornaliera di piatti di carne, a un menù più vegetale, basato su materie prime di qualità, ingredienti freschi e a filiera corta¹⁶. La scelta di fornitori locali ha favorito l'economia locale e la creazione di occupazione. I maggiori costi sono stati compensati con la riduzione della carne nei pasti (da 13 a 5 volte/settimana) e l'aumento dei piatti a base di legumi (da 3 a 7), oltre che con la riduzione degli sprechi sulla base di uno scrupoloso monitoraggio del gradimento giornaliero mediante tablet. Queste informazioni guidano modifiche ai menù e ricette, e permettono di individuare le classi o le scuole su cui orientare le iniziative di educazione alimentare. Il personale di cucina riceve formazione continua, mentre gli insegnanti svolgono un ruolo chiave nell'educare i bambini ai nuovi sapori. Coinvolgimento delle famiglie e iniziative comunitarie consolidano il modello.

Capitolati eco-innovativi per l'installazione e gestione di distributori automatici di bevande e snack (Università di Torino, Italia)

Dal 2017, l'Università di Torino, in collaborazione con il Green Office, ha migliorato la sostenibilità ambientale e la qualità del servizio di distribuzione automatica di cibo e bevande¹⁷. Con la consulenza di nutrizionisti, l'offerta è stata ampliata nei distributori automatici con prodotti a base di frutta, verdura, e snack vegetali adatti a vari stili alimentari e intolleranze. Prodotti specifici sono resi riconoscibili attraverso una linea grafica coordinata e posizionati strategicamente per massimizzare le vendite, con chiare informazioni sulle caratteristiche nutrizionali e aderenza a diete specifiche.

EDUCAZIONE ALIMENTARE

Le nostre proposte

- Integrare **programmi educativi** sull'alimentazione sana comprendendo gli aspetti ambientali, evidenziando quindi come la scelta vegetale rappresenti una strategia win-win;
- Promuovere la creazione di **orti didattici** nelle scuole, favorendo l'apprendimento pratico e incoraggiando a un maggior consumo di frutta e verdura fresca;
- Coinvolgere studenti e genitori in **lezioni pratiche di cucina vegetale**, dove familiarizzare con ingredienti "nuovi" e imparare a preparare pasti sani e gustosi utilizzando ingredienti vegetali;
- Organizzare **visite guidate a fattorie didattiche e mercati agricoli locali**, dove gli studenti possono conoscere direttamente i produttori e apprezzare la freschezza e la varietà degli alimenti vegetali disponibili;
- Coinvolgere attivamente i genitori nel processo educativo, organizzando **workshop e incontri informativi** sull'alimentazione vegetale e fornendo risorse per promuovere abitudini alimentari sane a casa.

15. <https://coolfood.org/pledge/>

16. https://www.slowfood.com/wp-content/uploads/2023/09/Case_study_Slow_Beans_ITA.pdf

17. <https://politichediaterneo.unito.it/distributori-automatici/>

Orti didattici e utilizzo dei prodotti vegetali coltivati a scopo alimentare e didattico (Trieste, Italia)

Dal 2021, il Comune di Trieste ha aderito al progetto 'Orti in Condotta' per promuovere l'educazione alimentare e ambientale nelle scuole. Il progetto, in collaborazione con Slow Food, include la creazione di orti, percorsi formativi per insegnanti, attività educative per studenti e seminari per famiglie. La scorsa edizione ha focalizzato l'attenzione sui legumi¹⁸, sottolineandone il ruolo nella salute e nella sostenibilità alimentare. Grazie alle istruzioni operative¹⁹ dell'Azienda Sanitaria del Friuli-Venezia Giulia, ciò che viene coltivato a scuola può essere consumato in mensa o usato per laboratori didattici. Questo approccio completo, dalla coltivazione all'assaggio, sviluppa le capacità sensoriali e gustative dei bambini, promuovendo la curiosità e il senso critico. Il progetto ha ottenuto un notevole successo, rivelando il suo ruolo fondamentale nell'educazione alimentare dei giovani.

Laboratori di cucina per le famiglie (Fano, Italia)

Il Comune di Fano ha introdotto un programma di educazione alimentare con laboratori interattivi, promuovendo il coinvolgimento attivo dell'utenza e favorendo il dialogo continuo²⁰. Le iniziative includono laboratori di cucina per famiglie, con l'obiettivo di avvicinare l'utenza a piatti meno comuni. Sono stati organizzati numerosi incontri durante i quali sono state sperimentate ricette presenti in mensa come pepite di miglio, cereali integrali e legumi, e sono stati forniti ricettari alle famiglie per replicare i piatti anche a casa. Questo approccio mira a condividere le ragioni dietro i pasti serviti a scuola, guadagnando un'accettazione delle pietanze più ampia da parte dei bambini, promuovendo una continuità didattica e radicando uno stile alimentare salutare nel territorio.

18. <https://www.comune.trieste.it/it/dallorto-alla-tavola-leducazione-alimentare-nelle-scuole-triestine-2022-23-189911>

19. https://asugi.sanita.fvg.it/export/sites/aas1/it/documenti/all_dip/mat_info/dip_ian_io_per_prodotti_orti_scol_cucine_didatt.pdf

20. <https://www.foodinsider.it/8-rating-menu-scolastici-di-foodinsider/>

EVENTI PUBBLICI

Le nostre proposte

- Implementare **politiche per ridurre il consumo di carne** negli eventi pubblici, ad esempio limitando le opzioni di carne servite o rendendoli completamente vegetali;
- Collaborare con fornitori di catering per garantire **un'offerta diversificata e di alta qualità di alimenti vegetali** negli eventi pubblici;
- Assicurarsi che tutte le opzioni alimentari siano **chiaramente etichettate** per consentire ai partecipanti di fare scelte informate in base alle loro preferenze alimentari;
- Promuovere le opzioni alimentari vegetali aumentandone la visibilità attraverso inter alia specifiche **indicazioni grafiche, il posizionamento in menù, l'utilizzo di nomi invitanti.**

Plant-based by default negli eventi pubblici (Denver, Stati Uniti)

Dal 2021, Denver ha istituito il cibo vegetale di default per eventi e riunioni governative²¹, aumentandone il consumo del 60%, riducendo le emissioni di gas serra del 40% e l'impronta idrica del 24%. Questa strategia promuove scelte più sane e sostenibili, con la possibilità di optare per prodotti di origine animale. Altre città come Amsterdam, Berkeley, Austin, New York City, Faversham, Hythe, Lewisham, Reading, Oxfordshire County, Worcester e Helsinki hanno adottato iniziative simili.

Linee guida per la realizzazione di eventi sostenibili (Torino, Italia)

Nell'ambito del Piano d'azione 'Torino 2030, Sostenibile e Resiliente'²², sono state sviluppate delle linee guida per la realizzazione di eventi sostenibili in città²³. Tra gli ambiti d'interesse vi è quello della ristorazione, includendo l'opzione vegetariana/vegana e la riduzione della carne per ridurre l'impronta di carbonio e il consumo di acqua della manifestazione. Garantire opzioni vegetali consente ai fruitori del servizio di fare scelte alimentari più sostenibili.

RISTORAZIONE COMMERCIALE

Le nostre proposte

- Promuovere **l'adesione a iniziative pubbliche** per favorire un'offerta diversificata e di alta qualità di alimenti vegetali, garantendo visibilità mediante certificazioni di qualità o riconoscimenti annuali, e supporto tecnico mediante percorsi informativi e di consulenza in ambito nutrizionale ed enogastronomico.

'Plant-Powered Carbon Challenge' – Iniziativa di promozione dell'alimentazione vegetale (New York City, Stati Uniti)

La Plant-Powered Carbon Challenge²⁴ coinvolge ristoranti, aziende, istituti educativi e luoghi pubblici newyorkesi nell'impegno volontario a ridurre del 25% le emissioni di gas serra legate al cibo entro il 2030, promuovendo una maggiore offerta di cibo vegetale. L'Ufficio Food Policy di NYC, insieme a Coolfood e Greener by Default, fornisce supporto per calcolare l'impronta di carbonio alimentare e sviluppare un piano d'azione. I firmatari ricevono assistenza nella creazione di ricette a base vegetale e nell'ottimizzazione delle pratiche di approvvigionamento. Il Comune offre visibilità mediatica e opportunità di scambio per sostenere l'iniziativa.

APPROVAZIONE DI UNA FOOD POLICY

Le nostre proposte

- Avviare un percorso politico-amministrativo che comprenda **un'analisi complessiva del metabolismo alimentare urbano e una consultazione dei principali attori pubblici e privati**, per definire priorità e linee strategiche di intervento in tema alimentare.

21. <https://www.denversfpc.com/residential-sales>

22. <http://www.comune.torino.it/torinosostenibile/>

23. http://www.comune.torino.it/ambiente/bm~doc/linee_guide_eventisostenibili_2021_v3-1.pdf

24. <https://www.nyc.gov/site/foodpolicy/environment/plant-powered-carbon-challenge/plant-powered-carbon-challenge.page>

‘Gentse Green Bowl’ – La prima strategia proteica locale (Gand, Belgio)

Nel 2021, Gand è stata la prima città a lanciare una strategia proteica locale²⁶, un piano per realizzare una catena di approvvigionamento alimentare a impatto climatico zero entro il 2050. La città si propone di aumentare del 50% il consumo delle proteine vegetali entro il 2030, riducendo al contempo quelle di origine animale. Gand collabora con vari attori per promuovere una produzione sostenibile di proteine, aumentare la presenza di opzioni vegetali nei menù e negli scaffali, rendendo la scelta sostenibile anche conveniente ed attraente. Con il supporto dell’Università, è stato implementato un sistema di monitoraggio basato su indicatori chiari per valutare la strategia e guidare le future decisioni politiche.

Strategia alimentare di Milano (Milano, Italia)

La Food Policy di Milano²⁷, avviata nel luglio 2014 con l’accordo tra il Comune e Fondazione Cariplo, è il primo strumento di governo alimentare in Italia. Definisce una visione condivisa sul futuro rapporto della città con il cibo e definiscono le azioni chiave per attuare questa visione, armonizzando i vari progetti che l’amministrazione porta avanti sul tema dell’alimentazione. Allo stesso modo, il Comune assume il ruolo di catalizzatore delle forme di innovazione sociale, tecnologica e organizzativa sul territorio che rispondono ai principi enunciati nella Food Policy. Dopo un’analisi dello stato dell’arte, gli obiettivi della politica alimentare sono stati sviluppati attraverso consultazioni pubbliche e la seguente adozione delle cinque priorità con la delibera del Consiglio comunale 25/2015. Tra queste, la promozione di diete sane e sostenibili, più vegetali, più locali.

25. <https://www.greenerbydefault.com/about-us>

26. https://stad.gent/sites/default/files/media/documents/20230404_PU_GeG%20Voedselraad%20brochure_EN_finaal.pdf

27. <https://foodpolicymilano.org/>

ISTITUZIONE DI UN CONSIGLIO DEL CIBO

Le nostre proposte

- Istituire un **tavolo di confronto aperto** in cui istituzioni, imprese, terzo settore e associazionismo possono partecipare e contribuire in modo collettivo a definire gli obiettivi delle politiche del cibo e alla loro concreta attuazione.

Denver Sustainable Food Policy Council (Denver, Stati Uniti)

Il Denver Sustainable Food Policy Council²⁸, fondato nel 2010, favorisce il dialogo tra l'amministrazione e la società civile e fornisce indicazioni utili allo sviluppo di politiche alimentari urbane. Una delle quattro aree di policy si concentra sulla promozione dell'alimentazione vegetale negli eventi governativi di Denver. L'obiettivo è garantire un accesso equo ai pasti, includendo diverse esigenze dietetiche e sostenendo la salute e la sostenibilità ambientale. L'iniziativa ha aumentato significativamente il consumo di pasti vegetali e ridotto l'impronta ambientale della ristorazione.

COALIZIONI E MANIFESTI PER SISTEMI ALIMENTARI PIÙ SOSTENIBILI

Le nostre proposte

- **Aderire a coalizioni** nazionali e internazionali, e **siglare petizioni e manifesti** su sistemi alimentari sostenibili;

Manifesto 'Buy Better Food'

'Buy Better Food'²⁹ è una campagna europea di sensibilizzazione che si concentra sugli appalti pubblici alimentari come principale motore di trasformazione verso un sistema alimentare europeo sostenibile, sano ed equo, in linea con gli SDGs e il Green Deal europeo. Il Manifesto³⁰ chiede uno standard minimo per le mense pubbliche di tutta l'UE. Contiene obiettivi precisi, criteri per le gare d'appalto, verifiche e fattori abilitanti rispetto a sette aree di intervento, ponendo al centro l'alimentazione vegetale quale

fattore abilitante per promuovere diete sane e contrastare il cambiamento climatico. La petizione è stata firmata da oltre 30 mila persone e da numerose amministrazioni locali, tra cui Nuoro, Vicenza, Regione Veneto e Provincia Autonoma di Bolzano.

‘Plant-Based Treaty’ – Patto internazionale tra città per promuovere l’alimentazione vegetale

Il Plant Based Treaty³¹, lanciato nel 2021 alla COP26 di Glasgow, è un trattato internazionale firmato da città globali. L’obiettivo è ridurre le emissioni di gas serra legate al cibo, promuovendo un aumento delle opzioni a base vegetale nei menù pubblici. Le città coinvolte si impegnano in modi diversi, come garantire pasti vegetali giornalieri in uffici e scuole, introdurre etichette ambientali o istituire giornate completamente vegetali. Al momento, il trattato è sostenuto da 26 amministrazioni comunali, tra cui Amsterdam, Edimburgo e Los Angeles.

28. <https://www.denversfpc.com/>

29. <https://buybetterfood.eu/about>

30. <https://buybetterfood.eu/documents/sustainable-food-procurement-manifesto>

31. <https://plantbasedtreaty.org/the-pbt/>

CONCLUSIONI

Il cibo che mangiamo incide profondamente sulla nostra salute e sui meccanismi socio-economici ed ecologici che regolano le nostre società e la nostra epoca. Con una popolazione mondiale in grande crescita e dati gli elevati processi di urbanizzazione, le città devono affrontare il difficile compito di fornire sufficiente cibo sano e nutriente per soddisfare le aumentate esigenze nutrizionali dei propri cittadini. Le città svolgono un ruolo strategico per lo sviluppo di sistemi alimentari più sostenibili, equi, rispettosi del clima, sicuri, diversificati, resilienti, inclusivi e in grado di fornire cibo sano e a prezzi accessibili a tutti. Ragionare di cibo in un'ottica integrata – convogliando attori, progettualità esistenti e priorità future in una strategia ad ampio raggio, intersettoriale e interistituzionale – consente di rispondere alle principali sfide urbane, incidendo positivamente sulle vite dei propri cittadini, sull'economia locale e sul territorio.

Il presente documento è teso a fornire spunti utili al policy-making rispetto ai principali ambiti di intervento su cui i comuni possono agire nell'ambito delle proprie competenze istituzionali per promuovere la transizione verso sistemi alimentari più sostenibili. Sono quindi presentate a titolo esemplificativo alcune buone pratiche ed esperienze di successo ad opera di enti locali, italiani ed esteri. Replicarle, adattandole al proprio contesto, è possibile e auspicabile.

Considerate le numerose e sostanziali ricadute positive sulla salute pubblica, economiche e ambientali, Essere Animali invita i soggetti interessati a porre le politiche del cibo e la promozione dell'alimentazione vegetale al centro della propria agenda politica. Essere Animali è disponibile a supportare i comuni interessati ad approfondire gli strumenti amministrativi più appropriati per il raggiungimento di specifici obiettivi di politica alimentare.



ESSERE
ANIMALI