

NUTRIRSI A SCUOLA

Cibo di qualità, mense scolastiche,
educazione alimentare

CONFERENZA STAMPA
26 Maggio ore 16.00

Sala stampa della Camera dei Deputati

Interverranno:

ALESSANDRO FUSACCHIA
ROSSELLA MURONI
Deputati di FacciamoECO

BARBARA FLORIDIA
Sottosegretaria al Ministero
dell'Istruzione

NIKO ROMITO
Chef 3 stelle Michelin

**I rappresentanti delle
organizzazioni promotrici**

promosso da
**FACCIAMO
ECO**



con la collaborazione di



media partnership



DA DOVE PARTIAMO?



PRIMA DELLA PANDEMIA

- 8,7% bambini salta la prima colazione
- 24,3% genitori dichiara che figli non consumano quotidianamente frutta e verdura
- 25,4% consuma bevande zuccherate o gassate ogni giorno.

> 50 mila bambine/i della scuola primaria:

- 20,4% in sovrappeso
- 9,4% è obeso
- 2,4% è gravemente obeso

(fonte: Ministero della Salute, 2019)

Sovrappeso:

- rappresenta 9% spesa sanitaria
- riduce PIL del 2,8%
- costa ad ogni cittadino 289 euro di tasse ulteriori ogni anno

(fonte: Ministero della Salute, 2015; OCSE, 2019)

con la collaborazione di



media partnership



L'IMPATTO DELLA PANDEMIA

- **Almeno 160 mila bambini, con la chiusura delle scuole, e quindi della mensa,** hanno perso non soltanto la possibilità di socializzare con i compagni, ma hanno soprattutto subito una grave perdita per la loro crescita.

(fonte: Save the Children, 2021)

con la collaborazione di



media partnership



DOVE VOGLIAMO ANDARE? LE NOSTRE PROPOSTE



1. LA MENSA A SCUOLA: DA “SERVIZIO A DOMANDA INDIVIDUALE” A “SERVIZIO PUBBLICO ESSENZIALE”

- Oggi spesa media mensile (su base nazionale) è circa **80 euro a studente**
- In Italia poco più di **un edificio scolastico su quattro** è dotato di mensa
- Copertura del servizio mensa molto diversa a seconda delle regioni (da 60% Piemonte a 8,2% Sicilia)

Serve una nuova legge che trasformi le mense in un servizio per tutte le studentesse e gli studenti, a prescindere dalle condizioni familiari e dalla provincia d'Italia in cui vanno a scuola.

con la collaborazione di



media partnership



2. RIPENSARE LE MENSE

- Il sistema degli appalti pubblici per le mense scolastiche non è all'altezza della sfida e deve essere modificato per **premiare non offerta economicamente più vantaggiosa ma qualità dell'offerta** e la sostenibilità degli alimenti e degli strumenti utilizzati.
- **Premiare aziende erogatrici del servizio capaci di garantire l'offerta di prodotti sostenibili** (vari, stagionali, Km0)
- Ricorso a **tecnologia blockchain per tracciare in maniera affidabile i prodotti**
- Procedure e forniture per **ridurre/eliminare l'utilizzo di stoviglie monouso**, specialmente se in plastica
- Nuove **azioni preventive per la riduzione dello spreco** di cibo che parta da una analisi accurata delle cause
- **Controlli maggiori e più efficaci** per sanzionare aziende che non rispettano contratti, screditando un intero comparto produttivo
- **Commissioni Mensa**: facilitare diffusione in tutte le scuole, ampliare loro funzioni, coinvolgerle in chiave consultiva nei nuovi affidamenti

con la collaborazione di



media partnership



3. SPAZI MENSA E FORMAZIONE DEI CUOCHI

PNRR stanZIA quasi un miliardo di euro per 1000 nuove mense

- **Creare nuovi spazi mensa laddove mancano e non limitarsi alle nuove già previste dal PNRR** e stabilire criteri di priorità per intervenire più tempestivamente in quei territori dove c'è maggiore carenza
- **Pensare a spazi mensa innovativi** per consumare il pasto in condizioni di serenità e di relazione, in ambienti luminosi, ariosi, ben insonorizzati e ben attrezzati
- **Dotare le mense di cucine interne e moderne**, con tecnologie all'avanguardia
- **Alta formazione per i cuochi delle mense**

con la collaborazione di



media partnership



4. EDUCAZIONE ALIMENTARE E ALLA SOSTENIBILITÀ

- **Assicurare l'effettivo insegnamento dell'educazione alimentare nelle scuole** in modo continuo e strutturato, non solo nei percorsi di educazione civica
- **Progetti e attività esperienziali sull'educazione alimentare, curricolari ed extracurricolari**, possibilmente "outdoor", anche collegati con l'educazione civica ambientale all'aria aperta
- **Fare della pausa pranzo un momento formativo**, trasformandola in "curricolo implicito"
- **Favorire, insistendo sul concetto di "mensa circolare", il processo di responsabilizzazione degli studenti** sul tema della sostenibilità
- **Rafforzare il coinvolgimento delle famiglie** nell'educazione alimentare degli studenti

con la collaborazione di



media partnership



A COSA PUNTIAMO?



Attraverso queste proposte...

- Trasformare mense da “servizio a domanda individuale” a “servizio pubblico essenziale”
- Ripensare modo in cui vengono fatti gli affidamenti per andare oltre il criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa
- Maggiori controlli per sanzionare le aziende che non rispettano i capitolati d’appalto
- Ricorso a tecnologia blockchain per certificazione della filiera
- Diffusione delle Commissioni Mensa
- Fondi alla riqualificazione e all’incremento degli spazi mensa, da dotare di cucine all’avanguardia
- Elevare lo status sociale e la qualificazione dei cuochi delle mense scolastiche attraverso percorsi di alta formazione
- Educazione alimentare a studentesse e studenti fatta attraverso “esperienze” e non solo “corsi”

... Vogliamo trasformare la refezione scolastica in **motore di sviluppo economico, anche locale**, e contribuire a un **nuovo modello di sviluppo e consumo sostenibile**, che, insieme alla sistematica diffusione dell’educazione alimentare, abbia impatto su **benessere e salute dei più giovani e di tutti i cittadini**.

con la collaborazione di



media partnership

