

**“Comprare senza spendere l’ambiente”**  
15 aprile 2004

**Restituzione dei materiali**

**Linee guida per ridurre i rifiuti  
nei servizi mensa scolastici.**



## **Linee guida per ridurre i rifiuti nei servizi mensa scolastici.**



### **Partecipanti**

Iolanda Romano - Avventura Urbana (facilitatore)

Roberta Minola - Avventura Urbana

Franco Tecchiati e Barbara Girardi - Provincia di Torino, Servizio Programmazione Sviluppo sostenibile e rifiuti; Alberto Poggio e David Piovano - Ecoistituto Piemonte, Michele Boulanger - Presidente TEA; Enzo Stassi - Comune di Orbassano; Cristina Buzzichelli - Comune di Settimo; Mariano Russo - Comune di Rivalta, Margherita Calosso - Cooperativa Tavola di Babele; Piergiorgio Perrone - Comune di Candiolo, Teresa Toscano - Comune di Grugliasco; Laura Carnacino - giornalista; Maurizio Mariani - Sotral srl.

Il gruppo di lavoro è eterogeneo, composto da una quindicina di persone, rappresentanti di diverse realtà, enti, società che si occupano di ristorazione collettiva su media e grande scala.

La diversità dei punti di vista dei soggetti che hanno partecipato al tavolo ha consentito di instaurare una vivace discussione che ha condotto all'individuazione dei nodi cruciali del tema e ha permesso di riflettere sulle problematiche comuni emerse e infine sulle possibili proposte sia ad un livello pratico per la riduzione dei rifiuti, sia di ordine più generale per migliorare tutti gli aspetti normativi, procedurali, formativi, che al momento rallentano o impediscono il raggiungimento degli obiettivi.

Partecipano al dibattito anche due membri dell'Ecoistituto del Piemonte "Pasquale Cavaliere", responsabili della ricerca per la definizione delle Linee guida per la riduzione dei rifiuti nelle mense scolastiche. Lo studio si basa sull'analisi di due servizi mensa gestiti in maniera differente: il Comune di Rivalta, che effettua il servizio "in economia", ovvero producendo e servendo i pasti con personale e strumenti propri; il Comune di Chivasso, che affida il servizio a privati tramite gara d'appalto, predisponendo quindi un capitolato che specifica le caratteristiche (qualità, modalità, tempi, costi ecc..) della fornitura del servizio.

### **I temi sollevati:**

- la riduzione, lo smaltimento e il riciclo dei rifiuti sia secchi (imballaggi, stoviglie...) sia umidi (scarti di preparazione dei cibi nelle cucine e avanzi organici dei pasti serviti);
- la necessità di un'educazione alla sostenibilità dei diversi attori del ciclo di preparazione e distribuzione degli alimenti;
- la scelta di esternalizzare il servizio mensa oppure gestirlo in economia per le singole strutture (scuole, ospedali);

-gli aspetti normativi (la legge 25 giugno 2003, n.155) ed economici (incentivi per coloro che riciclano o limitano la produzione di rifiuti).

## LA RIDUZIONE DEI RIFIUTI: LE STOVIGLIE IN PLASTICA

Coloro che si occupano direttamente di servizi mensa o catering a diverse scale, e che sono sensibili al problema della produzione di rifiuti, si scontrano con la scelta del tipo di stoviglie. L'utilizzo di stoviglie tradizionali in ceramica, vetro e metallo è ambientalmente meno dannoso rispetto a quelle usa e getta, ma, questa scelta, oltre a comportare un costo iniziale alto per l'acquisto, presuppone per la fase di lavaggio, il superamento di alcune difficoltà gestionali (ingombro e movimentazione del materiale, strumenti di pulitura ecc). Inoltre nel caso di servizi catering, l'uso di stoviglie in ceramica, comporta un grosso problema di volume e di peso da trasportare. L'impiego delle classiche stoviglie in polistilene, rappresenta la scelta più comoda dal punto di vista della gestione logistica delle mense, ma è sicuramente quella che provoca gli effetti più negativi sull'ambiente, in quanto esse vengono utilizzate una sola volta e non sono riciclabili. Per ovviare a questo problema, sono state fatte delle sperimentazioni per riciclare queste stoviglie. La sperimentazione è consistita nel recuperare la plastica (lavata e tritata) come materiale di riempimento (materiale di riempimento per la realizzazione delle porte dei frigoriferi).

Per sostituire l'uso dei materiali in polistilene, sono state indagate alcune alternative:

- il polipropilene, monouso, che sulla base dell'esperienza del Comune di Milano dimostra di poter essere lavato e riciclato, ma a fronte di costi alti;
- Il mater-bi, monouso, biodegradabile, realizzato con un'anima in cellulosa di irrigidimento, che può essere riciclato in impianti di compostaggio. Al momento il suo costo è un po' più alto del polistilene in quanto non ha un grande mercato. In fase di produzione dimostra di avere un impatto ambientale analogo alle altre plastiche;
- la melamina, pluriuso, comporta gli stessi problemi di costo e di lavaggio delle stoviglie tradizionali.

## LA RIDUZIONE DEI RIFIUTI: GLI IMBALLAGGI

Il problema degli imballaggi riveste grande importanza se si vogliono attuare politiche di minimizzazione dei rifiuti. Nella gestione delle mense scolastiche, l'adozione di alcuni piccoli accorgimenti potrebbero far diminuire sensibilmente il quantitativo degli imballaggi prodotti. Ad esempio, come rivela lo studio dell'Ecoistituto del Piemonte, acquistare confezioni grandi di cibo anziché le monoporzioni, consente di ridurre sensibilmente il volume di rifiuti. Inoltre, una politica volta alla minimizzazione dei rifiuti passa anche attraverso il cambiamento di alcune abitudini alimentari, come ad esempio la sostituzione delle merendine confezionate con la frutta fresca di stagione.

E' stato anche dibattuto il fatto che le normative igienico-sanitarie spesso pongono degli standard molto alti sulla conservazione e protezione dei cibi. Per garantire una conservazione adeguata, i prodotti vengono confezionati con il ricorso a numerose forme di imballaggio che impattano negativamente sul volume complessivo dei rifiuti prodotti. Il problema è sottolineato soprattutto dai rappresentanti delle attività di ristorazione medio - piccole, che, a fronte di un limitato volume di pasti serviti, registrano una quantità di rifiuti prodotti eccessiva. Per contro, i rappresentanti degli enti che gestiscono direttamente o indirettamente le mense scolastiche, sottolineano la necessità che vengano garantite le norme sulla conservazione degli alimenti anche se queste possono provocare un aumento, o un non contenimento, della produzione dei rifiuti.

Aperto il campo di indagine alla produzione di alimenti su larga scala, è emerso che per ridurre gli imballaggi è indispensabile aprire forme di dialogo e collaborazione con il sistema delle imprese per stimolarle a fornire un prodotto sicuro e con meno imballaggi. In particolare modo si suggerisce di individuare una o due aziende sensibili alle tematiche ambientali e in grado di rispondere positivamente a queste sollecitazioni.

## PRODOTTI FRESCHI O CONFEZIONATI?

Durante il dibattito è stato preso in considerazione il tema dell'approvvigionamento delle mense con quei prodotti, soprattutto gli alimenti freschi, che sono già stati sottoposti ad operazioni preliminari di pulizia, mondatura, precottura ecc., e che vengono chiamati normalmente "di quarta gamma". I vantaggi che derivano da questa scelta sono la riduzione degli scarti prodotti (scarti di lavorazione che però vengono comunque generati in un altro luogo) e la riduzione delle ore di lavoro del personale. In generale però i prodotti di quarta gamma richiedono una notevole quantità di imballaggi per venire movimentati, e perciò non sono consigliabili.

## LA RIDUZIONE DEGLI SPRECHI

Bisogna fare una distinzione tra i cibi che vengono avanzati prima di essere portati ai tavoli, e quelli che vengono avanzati alla fine del pasto. I cibi che arrivano sul tavolo e vengono avanzati vengono quasi sempre buttati via, anche quando non vengono consumati. Questa situazione è davvero impressionante ed eticamente difficile da accettare. Purtroppo non vi sono dei rimedi che possono essere applicati su larga scala per ridurre questo tipo di spreco, devono essere gli operatori e i responsabili delle singole mense a farsi carico del problema e a sperimentare comportamenti virtuosi rivolti alla riduzione degli sprechi e dei rifiuti prodotti. Per quanto riguarda i cibi che non vengono distribuiti ai tavoli, essi possono essere destinati ad altre mense, come ad esempio quelle rivolte agli indigenti. Questa possibilità è offerta dalla legge 25 giugno 2003, n.155 che prevede che, "(...) le organizzazioni non lucrative di utilità sociale (...) che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, sono equiparati, nei limiti del servizio prestato, ai consumatori finali, ai fini del corretto stato di conservazione, trasporto, deposito e utilizzo degli alimenti". Attraverso l'applicazione di questa legge, le organizzazioni sopra menzionate non hanno responsabilità dal punto di vista igienico-sanitario dei pasti serviti e quindi possono distribuire quelli provenienti da altre mense. I pasti non consumati possono poi essere utilizzati e ceduti ai canili o ad altre attività che necessitano di nutrire animali. Su questo punto è opportuno verificare la disponibilità di queste realtà ad accettare il cibo, a seconda delle clausole poste dagli animalisti.

## GESTIONE INTERNA O ESTERNA DELLE MENSE SCOLASTICHE?

Sono state presentate delle esperienze di gestione in economia delle mense scolastiche, e sono emersi molti dubbi sulla loro sostenibilità economica. Da un lato, è comprovato che le industrie alimentari di grosse dimensioni offrono i servizi a minor costo e gestiscono meglio il flusso complessivo dei pasti serviti (miglior gestione dei pasti e riduzione degli sprechi), e il rispetto delle disposizioni normative in materia. Dall'altro lato però i cibi prodotti internamente sono generalmente più buoni e i pasti serviti vengono maggiormente consumati dando origine a minori sprechi. Pertanto, se si sceglie di esternalizzare il servizio mensa bisogna lavorare molto attentamente al capitolato d'appalto di fornitura, che può essere utilizzato come strumento per garantire sia la qualità dei cibi e del servizio, sia i

requisiti ambientali di sostenibilità. Una proposta avanzata è stata quella di coinvolgere le imprese alimentari motivate, magari assegnando il servizio mensa sulla base del possesso delle certificazioni dei processi produttivi, oppure ponendo alle imprese appaltanti l'obbligo di adeguarsi a determinati standard di qualità del servizio offerto. Inoltre, sarebbe opportuno indurre le imprese ad assumere comportamenti virtuosi, magari mediante degli incentivi economici, a chi introduce soluzioni eco-sostenibili nella fornitura del servizio (come per esempio è stato fatto nei Comuni di Santena e di Rapallo). Altre esperienze segnalate fanno riferimento alle soluzioni adottate dai comuni di Bologna, Ravenna e Milano che hanno costituito, per la fornitura dei servizi mensa, società miste pubblico-privato che garantiscono un maggior controllo della qualità del servizio da parte dell'ente pubblico. Inoltre, questa soluzione consente di modificare nel tempo il servizio offerto adattandolo a nuovi requisiti ambientali e di sostenibilità.

## L'EDUCAZIONE AMBIENTALE

Un ultimo punto affrontato nel tavolo di lavoro riguarda l'educazione degli operatori e dei fruitori dei servizi mensa. Per favorire la diffusione di comportamenti sostenibili e per limitare la produzione di rifiuti è necessario che gli operatori e i fornitori dei servizi mensa vengano coinvolti in percorsi formativi e di scambio di esperienze che consentano di apprendere nuovi modelli di gestione e di fornitura dei servizi più attenti agli aspetti di tutela ambientale. Parallelamente, le scuole dovrebbero inserire nei propri programmi didattici (alcune realtà sono già impegnate in tal senso) moduli educativi finalizzati a sensibilizzare e stimolare comportamenti ambientalmente corretti, come ad esempio insegnare ai bambini a fare la raccolta differenziata nelle mense, ridurre gli sprechi ecc.