**SCHEDA PROPOSTE FORUM**

**Nome della proposta (titolo)**

**ALIMENTAZIONE SANA E SOSTENIBILE**

**Rif.:L.R.19/2014art1,c.1**   
In armonia con i principi e le finalità dello Statuto regionale, per promuovere lo sviluppo civile, sociale ed economico della collettività, la Regione Emilia-Romagna **riconosce** e sostiene l'Economia Solidale, quale **modello** sociale economico e culturale improntato a principi di eticità e giustizia, di equità e coesione sociale, di solidarietà e centralità della persona, di tutela del patrimonio naturale e legame con il territorio e quale strumento fondamentale per affrontare le situazioni di crisi economica, occupazionale e ambientale.

**Art. 2, c.4**

La Regione, anche attraverso il coinvolgimento e la collaborazione degli Enti Locali e degli altri soggetti istituzionali nei limiti delle rispettive competenze, adotta iniziative e individua strumenti orientati a promuovere e sostenere le prassi di Economia Solidale in tutti gli ambiti e settori ritenuti importanti per la promozione di nuovi modelli economici solidali, ed in particolare:

**lett.a) nel settore agroalimentare:**

promuovendo ricerca e innovazione nel settore della sovranità alimentare, con il coinvolgimento delle aziende contadine e basando la sperimentazione prioritariamente su tecniche di coltivazione biologica e biodinamica in agricoltura e su tecniche di allevamento biologico supportate dalla medicina non convenzionale veterinaria per la prevenzione e cura delle malattie degli animali;

**Gruppo di lavoro “SALUTE”**

**Coordinatore:** Giovanni Paganelli.

**Nomi componenti del gruppo:**

Martino Abrate, Manuela Pagnotta, Noemi Von Mallazs, Giuseppe Miserotti, Paolo Lauriola, Matteo Morara, Andrea Socini, Pietro Passarella, Pierluigi Ballardini, Angela Donati, Iside Tacchinardi, Paolo Usocchi, Francesco Bonicelli.

**Descrizione della proposta**

Una vasta letteratura scientifica valuta la relazione tra alimentazione e malattie, dimostrando in modo convincente che il modello salutare è quello di una dieta ricca quotidianamente di verdura e frutta, di cereali integrali e legumi, con olio extravergine come condimento, con consumo settimanale di pesce e latticini, più saltuariamente di carne, riducendo le proteine di origine animale, zuccheri semplici e sale. L’adesione a tale modello riduce significativamente il rischio di malattie e di mortalità in particolare per cause cardiovascolari e oncologiche.

Nelle produzioni agricole intensive e legate in particolare all’agroindustria è sistematico l’impiego di sostanze chimiche di sintesi rappresentate da prodotti fitosanitari e diserbanti. L’impiego di queste sostanze di sintesi comporta, con meccanismi diversi, gravi danni alla salute umana.

Inoltre l’uso di pesticidi causa perdita di biodiversità, compromettendo il ciclo vitale degli insetti impollinatori, favorisce l’impoverimento e la perdita di fertilità dei suoli, causa il progressivo inquinamento delle falde acquifere e incrementa significativamente una contaminazione che interessa tutti gli ecosistemi e l’uomo stesso.

Va altresì rilevato che dal campo al piatto l’agricoltura è responsabile dal 44% al 57% delle emissioni di gas ad effetto serra, un terzo delle quali è da attribuire agli allevamenti. La “catena agroindustriale” poi è responsabile dell’85% di tutte le emissioni imputabili all’agricoltura. E’ assodato inoltre che il sistema agro-alimentare è responsabile del 70% dell’uso di acqua.

Tenuto conto del contesto fin qui sinteticamente descritto va ricordato che la FAO definisce “sostenibili” diete a basso impatto ambientale che contribuiscano alla sicurezza alimentare e nutrizionale nonché a una vita sana per le generazioni presenti e future, che concorrano alla protezione e al rispetto della biodiversità e degli ecosistemi, accettabili culturalmente, economicamente eque ed accessibili.

Tali obiettivi sembrano raggiungibili solo attraverso politiche e modalità di produzione agricola e zootecnica profondamente diverse da quelle convenzionali e di cambiamento degli stili alimentari della popolazione volta consapevolmente a privilegiare il cibo che nutre rispetto al cibo che ammala.

Questa consapevolezza porterebbe anche ad una riduzione dello spreco di alimenti sapendo che in Italia ogni anno finiscono tra i rifiuti dai 10 ai 20 milioni di tonnellate di prodotti alimentari, per un valore di circa 37 miliardi di euro. Un costo di 450 euro all'anno per famiglia. Cibo che basterebbe a sfamare, secondo la Coldiretti, circa 44 milioni di persone.

Sulla base di quanto fin qui espresso e per cercare di superare le criticità individuate, si propone di portare avanti le seguenti azioni.

1. In primo luogo, ferma restando l’esigenza di porre in essere le opportune iniziative per la riduzione dell’impiego di sostanze chimiche nelle produzioni agricole e negli allevamenti, occorre continuare ad **incentivare l’agricoltura biologica** che è in grado di rispondere ai requisiti di salubrità per il consumatore. Tale metodo di coltivazione inoltre consente di agire efficacemente per la tutela ambientale, infatti, nei campi adibiti a coltivazioni biologiche vi è un tasso di assorbimento di CO2 del suolo pari al 3,5% (1% nei campi a coltivazioni convenzionali), c’è un minore consumo di acqua, una maggiore fertilità e il rispetto dei cicli naturali.

La filosofia dell’agricoltura biologica non riguarda solo l’adozione di pratiche agricole sostenibili e rispettose dell’ambiente, ma tende a rivoluzionare l’intero sistema produttivo agricolo, indicando la salute e l’equità dei lavoratori come punti fermi della sua politica.

In tale contesto riteniamo necessario che vada disincentivata l’agricoltura a produzioni intensive e la propaganda ad essa associata che dice che è l’unico sistema in grado si produrre cibo sufficiente ai fabbisogni, mentre è importante il sostegno all’agricoltura contadina di prossimità che, basandosi su processi ecologici, sulla biodiversità e su cicli adatti alle condizioni locali, può essere in grado di assicurare la salute del suolo, dell’ecosistema e delle persone.

1. **Implementare l’informazione** ai cittadini sui rischi di salute e sui danni ambientali che possono derivare dalle produzioni convenzionali e dagli allevamenti intensivi, con l’obiettivo di indirizzare cambiamenti nell’alimentazione e nei consumi.
2. **Promuovere un’informazione strutturata nelle scuole** con la graduale attivazione in ogni istituto di uno “sportello” pluridisciplinare per la prevenzione sanitaria con particolare riguardo ai temi ecologico-ambientali e nutrizionali con una particolare attenzione agli sprechi causa diretta dell’aumento dei rifiuti.

Modifiche degli appalti di fornitura per distributori automatici di alimenti e bevande nelle scuole e negli enti regionali.

1. **Confronto con la Regione** per una ridefinizione del ruolo dei MMG sul tema ambientale:
2. **Confronto con l’Università** (definendo almeno inizialmente un ateneo)sul tema della formazione medica in materia di inquinamento ambientale e salute e sullo sviluppo della ricerca pubblica in materia di coltivazioni agroecologiche e in materia di sostenibilità economica di nuovi modelli di sviluppo.

**Perchè è utile**

Con le azioni proposte si vuole si vogliono conseguire i seguenti obiettivi:

* Miglioramento delle produzioni alimentari e del rapporto ambiente-alimentazione- salute;
* Sviluppo della consapevolezza dei consumatori verso corretti stili alimentari;
* Implementazione della ricerca pubblica
* Sollecitazione delle istituzioni

**Beneficiari**

Cittadini

**Cosa serve per metterla in atto**

Risorse umane, collaborazioni con esperti, ricercatori, giuristi, facilitatori della comunicazione.

**Chi sono i soggetti istituzionali coinvolti per l’avvio dell’idea**

La Regione Emilia-Romagna, i Comuni.

**Sostenibilità economica**

La sostenibilità economica dell’attività può essere sostenuta da contributi degli aderenti alla proposta, da contributi da parte di soggetti istituzionali, da campagne raccolta fondi.