



# Ministero dell'Università e della Ricerca

## Consiglio Nazionale degli Studenti Universitari

Roma, 27 aprile 2023

Alla cortese attenzione  
dell'On. Ministro  
*Sen. Anna Maria Bernini*  
[gabinetto@pec.mur.gov.it](mailto:gabinetto@pec.mur.gov.it)

Presidente ANDISU  
*dott. Alessio Pontillo*  
Associazione nazionale degli organismi  
per il diritto allo studio universitario  
[segreteria@pec.andisu.it](mailto:segreteria@pec.andisu.it)

Gruppo di Lavoro Cibo  
*prof. Egidio Dansero*  
*prof.ssa Laura Di Renzo*  
*arch. Maria Luigia Fiorentino*  
*dott.ssa Nadia Tecco*  
Rete delle Università per lo Sviluppo  
sostenibile  
[rus@polito.it](mailto:rus@polito.it)

*E, p.c.*

al Segretario Generale  
*Cons. Francesca Gagliarducci*  
[segretariatogenerale@mur.gov.it](mailto:segretariatogenerale@mur.gov.it)

**Oggetto: istituzione di sistemi finalizzati ad evitare gli sprechi di eccedenze alimentari dalle mense universitarie o servizi ristoro convenzionati.**

Adunanza del 27 aprile 2023

IL CONSIGLIO NAZIONALE DEGLI STUDENTI UNIVERSITARI

su proposta dei Consiglieri Gioele Giachino, Giovanni Pio Oliverio e Luca Torlai

### CONSIDERATO

- L'attenzione del Ministero e degli Atenei verso una gestione più sostenibile delle risorse e il riguardo nei confronti delle tematiche ambientali;
- L'affidamento che le studentesse e gli studenti universitari ripongono in servizi mense et similia per la consumazione del loro pasto data la prossimità di tali servizi ai locali universitari;
- Che, per il consumo di tali pasti, nella maggior parte dei casi, si ha una produzione eccessiva di cibo rispetto alla domanda;
- Che l'indice sullo spreco di cibo calcolato dall'Onu stima che lo spreco pro capite annuo sia di circa 67 Kg (Food Waste Index UNEP, 2021);
- L'impegno di alcuni Atenei italiani nella redistribuzione delle eccedenze, come l'università di Cagliari, l'università Ca'Foscari Venezia e l'università di Teramo (mappatura RUS-Rete delle Università per lo sviluppo sostenibile, 2019);



# *Ministero dell'Università e della Ricerca*

## *Consiglio Nazionale degli Studenti Universitari*

### **VISTO**

- L'esistenza di una applicazione scaricabile sui dispositivi elettronici, nota come "Too Good To Go", la quale ha come obiettivo quello di evitare lo spreco alimentare tramite la messa a disposizione degli alimenti invenduti di ristoranti e servizi similari, a un prezzo ridotto;
- La Direttiva 2008/98/EC del Parlamento Europeo e del Consiglio del 19 Novembre 2008 sui rifiuti e abrogazioni di specifiche direttive al cui Articolo 9 (punto g) sancisce "Member States shall take measures to prevent waste generation. Those measures shall, at least: [...] reduce the generation of food waste in primary production, in processing and manufacturing, in retail and other distribution of food, in restaurants and food services as well as in households as a contribution to the United Nations Sustainable Development Goal to reduce by 50 % the per capita global food waste at the retail and consumer levels and to reduce food losses along production and supply chains by 2030";
- La legge 19 agosto 2016, n. 166 recante "Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi";
- Il Piano Nazionale di Prevenzione degli Sprechi Alimentari (PINPAS) al cui tra le azioni prioritarie per la lotta allo spreco al numero 5 include "Semplificazione, razionalizzazione e armonizzazione/omogeneizzazione a livello nazionale del quadro di riferimento normativo (procedurale, fiscale, igienico-sanitario) che regola la donazione degli alimenti invenduti (per alimentazione umana e animale);
- predisposizione di linee guida nazionali di "corretta prassi operativa" per la donazione degli alimenti invenduti da parte delle imprese della filiera agro-alimentare e per la gestione degli stessi da parte delle associazioni caritative.

### **CHIEDE**

Prendendo spunto da questa pratica sostenibile, la creazione di un sistema di recupero di alimenti avanzati o invenduti ma ancora consumabili, da mense, bar e ristoranti convenzionati, permettendo così alla comunità studentesca e alla popolazione dei territori limitrofi di consumare tali pasti ad un prezzo vantaggioso e, contemporaneamente, combattere lo spreco alimentare.

Si suggerisce inoltre la collaborazione con enti e organizzazioni operanti nel sociale per la distribuzione dei suddetti sprechi alimentari.

*La Presidente  
Alessia Conti*