



DALLA PARTE
DEGLI ANIMALI

Comunicato Stampa LAV – 30 luglio 2020

DAL 4 AGOSTO NUOVI CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER LA RISTORAZIONE COLLETTIVA: ALMENO UN GIORNO 100%VEGETALE OGNI 14 E UN PIATTO CON PROTEINE VEGETALI AD OGNI PASTO.

LAV: PASSO POSITIVO! SCRIVIAMO A SINDACI E GRANDI AZIENDE PERCHÉ DIMOSTRINO LUNGIMIRANZA E SOSTENIBILITÀ ASSICURANDO PASTI VEGAN COMPLETI OGNI GIORNO. #NONCOMEPRIMA

Il 4 agosto entreranno in vigore i **nuovi Criteri Ambientali Minimi per la ristorazione collettiva** emanati dal Ministero dell’Ambiente con [DM DEL 10 MARZO 2020](#), e validi per tutta la ristorazione collettiva pubblica e privata, che comprende scuole, caserme, uffici, ospedali e altro. In essi, tra gli altri aspetti, si promuove un’alimentazione a minor consumo di proteine animali per un minor impatto ambientale. In particolare, i nuovi CAM prevedono un giorno 100% vegetale per un minimo di una volta ogni due settimane e almeno un piatto ‘vegetariano’, ovvero contenente anche proteine vegetali, al giorno.

“Si tratta di un primo positivo passo avanti, che dimostra la consapevolezza del legislatore di quanto si possa essere più attenti all’ambiente partendo dalle scelte a tavola” commenta Paola Segurini, Area Scelta Vegan LAV “chiediamo che i miglioramenti previsti dai CAM siano implementati da subito e che le stazioni appaltanti, i gestori e i fornitori stabiliscano anche passi in più in favore dell’alimentazione 100% vegetale, servendo piatti nutrienti, ricchi di gusto e ben bilanciati”.

La crescente preoccupazione per il cambiamento climatico, i timori indotti dalla recente pandemia, o da altre pandemie che potrebbero svilupparsi in futuro a causa di zoonosi, si traducono in una nuova sensibilità e in **condotte alimentari più sostenibili ed etiche. Molti cittadini [2] domandano** di essere messi in condizione di adottare, **anche nelle mense, comportamenti di consumo che contribuiscano a mitigare gli impatti sugli animali, sulla salute del Pianeta** e di tutti i suoi abitanti. [3]

LAV perciò scrive ai Sindaci dei capoluoghi di regione, ai 4 maggiori protagonisti della ristorazione collettiva, alle 5 aziende top italiane per

sede nazionale
viale regina margherita, 177
00198 roma

t +39 06 44 61 325
f +39 06 44 61 326

info@lav.it

LAV.IT

LAV è riconosciuta
organizzazione non lucrativa
di utilità Sociale
ed Ente Morale

numero di dipendenti e alla Rai, per chiedere loro di rispondere con proposte concrete e lungimiranti ai CAM che a breve entreranno in vigore.

L'Associazione chiede alle amministrazioni e ai responsabili aziendali di **prevedere nei bandi di gara requisiti che vadano positivamente oltre i Criteri Ambientali Minimi, attribuendo un punteggio adeguato e premiante a chi proponga solo pasti 100% vegetali per almeno 7 giorni su 14**, o a chi includa nell'offerta tecnica la presenza quotidiana di un menu vegan, saporito, ben bilanciato e vario.

“La nostra proposta di varianti migliorative del servizio è in linea con i principi di un'alimentazione salutare e rappresenta un comportamento virtuoso in risposta all'urgente necessità, ribadita da organismi e istituzioni nazionali e sovranazionali, di modificare il modello alimentare per contrastare l'emergenza sanitaria, climatica e ambientale, l'utilizzo insostenibile delle risorse naturali e i rischi che comporta il non voler sterzare con forza, adottando politiche che non ci portino indietro, ma guardino a un nuovo inizio, come un deciso orientamento verso le proteine vegetali” dichiara Paola Segurini.

Un approccio etico e al contempo molto concreto, quello di LAV, in favore delle scelte alimentari vegetali: l'attuale **sistema basato sulle produzioni zootecniche e il consumo di carne, latte e derivati, oltre ad essere tra i principali responsabili del cambiamento climatico, è all'origine di rischi per la salute e diseguaglianze nell'alimentazione globale: “carne, latte e uova fanno tagliare foreste, inquinano, causano sofferenza”**, si legge nel Manifesto LAV “Non torniamo come prima”.

La scelta preferenziale di cibi vegetali, infatti, è anche una delle **6 proposte contenute nel Manifesto LAV** per agire sulle cause della pandemia ed evitarne di future. **Per aderire: [#NONCOMEPRIMA](#).**

* * *

Note | Dati di approfondimento

[1] La dimensione totale del mercato della ristorazione collettiva è di circa 6,2 miliardi di euro di cui il settore sanitario (ospedali, casa di cura, case di riposo) rappresenta il 34%, lo scolastico il 30% ed il resto, inteso come ristorazione

dei punti di lavoro il 36%. [[ANGEM](#) (Associazione nazionale delle Aziende di Ristorazione Collettiva)]

[2] Nel nostro Paese il 2,2% della popolazione si definisce vegano e il 6,7% vegetariano [Rapporto Italia 2020_Eurispes]

[3] In questo senso ricordiamo la campagna #SolveDifferent del Programma delle Nazioni Unite per l'Ambiente (UN Environment, 2019) in cui si informa che un burger 100% vegetale circa il 95 % in meno rispetto a uno di manzo, causa l'87-90 % di emissioni di gas serra in meno e utilizza dal 93 al 95 % di terreno in meno

30 luglio 2020

Ufficio stampa LAV

press@lav.it – 320 6770285

TW @LAVonlus

FB @Lavonlus

IG @LAV_Italia

www.lav.it