



Sitzung vom

11. August 2020

Mitgeteilt den

14. August 2020

Protokoll Nr.

643

Fraktionsanfrage SVP

betreffend CO₂ Reduktion dank Food Waste Bekämpfung – Für ein besseres Klima
in Graubünden

Antwort der Regierung

Hergestellte Lebensmittel, die nicht konsumiert werden, generieren unnötige CO₂-Emissionen. Die Umweltbelastung und der CO₂-Austoss von Food Waste hängen dabei stark von Herkunft und Transport der Lebensmittel sowie von der Art der biogenen Abfälle ab. In der Schweiz entsteht jährlich Food Waste in der Grössenordnung von 2,8 Millionen Tonnen. Schweizweit stammen die grössten Beiträge zu den Food Waste Mengen aus den Haushalten (28 %) und aus der Lebensmittelverarbeitung (35 %). Die Anteile aus der Gastronomie (7 %), aus dem Gross- und Detailhandel (10 %) und aus der Landwirtschaft (20 %) sind deutlich geringer (Quelle: ETH, 2019, im Auftrag des BAFU).

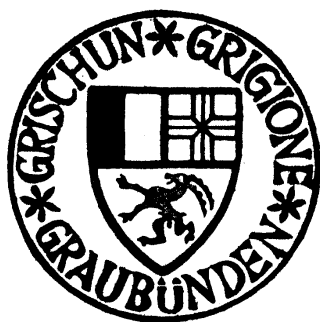
Zu Frage 1: Da es im Kanton Graubünden auf die Einwohnerwerte bezogen mehr Gastro- und Hotelbetriebe gibt als in anderen Kantonen, dürfte der Food Waste-Anteil über dem nationalen Durchschnitt liegen. Leider fehlen genaue Zahlen dazu. Nimmt man die Schweizer Zahlen als Massstab, wo der Food Waste aus Gastronomie und Hotellerie um einen Faktor vier tiefer liegt als aus den Haushalten (196 000 Tonnen gegenüber knapp 784 000 Tonnen pro Jahr), dürfte die Bedeutung dieser Branche aber eher gering sein. Dennoch darf die Umweltbelastung durch Food Waste aus der Gastronomie nicht unterschätzt werden, da für die Produktion der Lebensmittel am Ende der Wertschöpfungskette viele Ressourcen verbraucht und Emissionen produziert werden. Der allergrösste Teil der Lebensmittelabfälle aus der Gastronomie und Hotellerie wird jedoch stofflich oder energetisch verwertet. Der als gespendete Lebensmittel und Tierfutter verwendete Anteil ist im Vergleich dagegen sehr gering. Ein weiterer kleiner Anteil wird thermisch verwertet. Aus Umwelt und CO₂-Perspektive sind das Spenden und das Verfüttern sinnvoller als die stoffliche und energetische Verwertung.

Zu Frage 2: Für den Food Waste Anteil aus der Bündner Landwirtschaft besteht keine Datengrundlage. Es wurde eine grobe Schätzung anhand der Datenerhebung des Bundesamts für Umwelt (BAFU) und der kantonalen Auswertung der Flächen von Spezialkulturen gemacht, die in Graubünden im Vergleich zum Schweizerischen Mittelland sehr gering sind. Aufgrund dieser Datengrundlagen ergeben sich etwas mehr als 1000 Tonnen Food Waste aus der Primärproduktion. Der Anteil wegen Normanforderungen wird

dabei grob auf 20 % geschätzt. Im Vergleich mit anderen Sektoren ist der Anteil der Bündner Landwirtschaft somit als gering zu bezeichnen. Von den Verlusten aus der Bündner Landwirtschaft werden rund drei Viertel dem Boden zurückgeführt und ein Viertel verfüttert. Die Normanforderungen der Landwirtschaft werden massgeblich von den geltenden Normen der Detailhändler bestimmt, die wiederum von den Anforderungen an Produktfrische und -aussehen der Verbraucher abhängen.

Zu Frage 3: Die Regierung unterstützt Massnahmen zur Reduktion von Food Waste, da dieser einen nicht zu unterschätzenden Beitrag zur Umweltbelastung und damit auch zu den CO₂-Emissionen liefert. Massnahmen zur Reduktion von Food Waste werden deshalb auch im Rahmen des Aktionsplans Green Deal (AGD) geprüft. Food Waste ist zudem Teil der Massnahmen des Entwicklungsschwerpunkts "Klimaneutrale Landwirtschaft" im Regierungsprogramm 2021 bis 2024. Denn wirksame Massnahmen zur Reduktion von Food Waste betreffen die gesamte Kette von der Produktion bis zum Verbrauch von Nahrungsmitteln. Zentral sind dabei Sensibilisierungs- und Bildungsmassnahmen, weil das Konsumentenverhalten einen hohen Stellenwert bei der Bekämpfung von Food Waste einnimmt. Am meisten Wirkung erzielen Massnahmen dort, wo am meisten Food Waste anfällt, nämlich im Haushalt und in der Lebensmittelverarbeitung. Bereits heute unterstützen Dienststellen Sensibilisierungskampagnen wie "Save Food – Fight Waste" oder "Tischlein deck dich". Ausserdem arbeitet der Schweizerische Bauernverband mit der Initiative "too good to go" zusammen. Der Kanton fördert zudem im Rahmen des Entwicklungsschwerpunkts "Verbesserung der landwirtschaftlichen Wertschöpfung in einer intakten Kulturlandschaft" die Regionalprodukte und die regionalen Waren- und Wertschöpfungsketten. Die Direktvermarktung ist dabei ein wichtiges Thema, denn in der Direktvermarktung bestehen keine Normanforderungen an die Produkte bezüglich Grösse und Aussehen wie im Detailhandel, was den Verlust infolge nicht erfüllter Vermarktungs- oder Qualitätsstandards ganz wesentlich reduziert.

Zu Frage 4: (Siehe auch Antwort zu Frage 3.) Lokale Initiativen werden bereits heute im Rahmen der gesetzlichen und finanziellen Möglichkeiten durch die kantonalen Dienststellen unterstützt. Bei den Massnahmen zur Reduktion von Food Waste entfalten besonders regionale Produktionsketten und kurze Warenflüsse eine hohe Wirkung. Im AGD werden zusätzlich zu Sensibilisierungs- und Bildungsmassnahmen auch flankierende Massnahmen vorgeschlagen, um lokale Initiativen zusätzlich finanziell unterstützen zu können.



Namens der Regierung

Der Präsident:

Dr. Chr. Rathgeb

Der Kanzleidirektor:

Daniel Spadin

Fraktionsanfrage SVP betreffend CO₂ Reduktion dank Food Waste Bekämpfung – Für ein besseres Klima in Graubünden

Im Schnitt geht jedes dritte Lebensmittel zwischen Feld und Teller verloren oder wird verschwendet, was jährlich pro Person 330 kg ausmacht. Dabei hat unsere Ernährung und insbesondere auch unsere Lebensmittelverschwendung weitreichende Auswirkungen auf Klima und Umwelt. Die Verschwendung von Essen erzeugt so viele Umweltschäden wie die Hälfte aller Autos – und genauso viel Kohlendioxid wie der Flugverkehr.

So wissen wir heute, dass wer 1 kg Äpfel wegwirft, rund 820 L Wasser vergeudet.

Food Waste entsteht auf allen Stufen der Lebensmittelherstellung. Zum Beispiel in der Landwirtschaft, weil sich die Lebensmittel aufgrund von Normanforderungen nicht für den Verkauf eignen. Im Restaurant und Kantinen, wenn Tellerreste oder Buffetüberschüsse entsorgt werden, oder in den Haushalten, wenn wir zum Beispiel den letzten Schluck in der Flasche nicht mehr trinken.

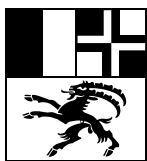
Weil Food Waste einen hohen Einfluss auf unsere Umwelt hat, ist es im Interesse der Politik, einen Aktionsplan auszuarbeiten, um den Food Waste in der Schweiz bis 2030 zu halbieren. Bereits heute gibt es viele Initiativen und Projekte, welche sich genau für dieses Ziel einsetzen. Zum Beispiel das **4reasons** Restaurant während dem WEF oder die Initiative **Save Our Food Davos**, welche regelmässig überschüssige Lebensmittel bei Detaillisten abholt und an Bedürftige verteilt.

Die Unterzeichnenden fragen die Regierung an:

1. Ist die Food Waste Problematik im Tourismuskanton Graubünden mit einer starken Gastronomie und Hotellerie ausgeprägter als in anderen Kantonen?
2. Wie viele Tonnen Food Waste entstehen in der Bündner Landwirtschaft aufgrund von unsinnigen Normanforderungen?
3. Wie beabsichtigt der Kanton Graubünden Food Waste zu bekämpfen und damit die CO₂ Reduktion direkt zu fördern sowie die regionale Landwirtschaft zu stärken?
4. Wo konkret sieht der Kanton Möglichkeiten, lokale Initiativen zu unterstützen und weiter zu entwickeln (Fördermassnahmen)?

Chur, 19. Juni 2020

Favre Accola, Koch, Hug, Brandenburger, Della Cà, Dürler, Gort, Salis, Weber, Renkel



Sesida dals

11 d'avust 2020

Communitgà ils

14 d'avust 2020

Protocol nr.

643

Dumonda da la fracziun da la PPS

concernent la reducziun da CO₂ grazia al cumbat cunter food waste – Per in meglier clima en il Grischun

Resposta da la Regenza

Victualias che vegnan producidas, ma betg consumadas, genereschan emissiuns da CO₂ nunnecessarias. La grevezza e las emissiuns da CO₂ che food waste chaschuna per l'ambient, dependan fermamain da la derivanza e dal transport da las victualias sco er dal tip dals ruments biogens. En Svizra resultan mintga onn var 2,8 milliuns tonnas food waste. En tut la Svizra deriva la gronda part dal food waste da las chasadas (28 %) e da l'elavuraziun da victualias (35 %). Las parts che derivan da la gastronomia (7 %), dal commerzi a l'engrossa ed en detagl (10 %) sco er da l'agricultura (20 %) èn bler pli pitschnas.

Tar la dumonda 1: Cunquai ch'i dat en il Grischun dapli manaschis da gastronomia e d'hotellaria en relaziun cun il dumber d'abitantas ed abitants ch'en auters chantuns, dastgass la part da food waste esser sur la media svizra. Deplorablamain mancan cifras exactas. Sch'ins resguarda las cifras svizras sco mesira, nua ch'il food waste che deriva da la gastronomia e da l'hotellaria è quatter giadas pli bass che quel che deriva da las chasadas (196 000 tonnas envers stgars 784 000 tonnas per onn), dastgass l'importan-za da questa branscha dentant esser plitgusch pitschna. Tuttina na dastga la grevezza per l'ambient dal food waste che deriva da la gastronomia betg vegnir sutstimada. Per la producziun da las victualias a la fin da la chadaina da valurisaziun vegnan numnada-main duvradas bleras resursas e producidas bleras emissiuns. La pli gronda part dals ruments alimentars or da la gastronomia ed or da l'hotellaria vegn dentant reutilisada materialmain u energeticamain. Cumpareglià cun quella è la part che vegn duvrada per far donaziuns da victualias u per producir pavel d'animals percunter fitg pitschna. In'ulteriura pitschna part vegn utilisada termicamain. Or da l'optica da l'ambient e dal CO₂ èn la donaziun e la pavlada pli raschunaivlas che la reutilisaziun materiala ed ener-getica.

Tar la dumonda 2: Davart la part dal food waste che deriva da l'agricultura grischuna na datti naginas datas. Igl è vegnida fatga ina stimaziun approximativa a maun da la re-tschertga da datas da l'Uffizi federal d'ambient (UFAM) e da l'evaluaziun chantunala da las surfatschas da culturas spezialas ch'èn fitg pitschnas en cumparegliaziun cun la Svizra bassa. Sin fundament da questas basas da datas derivan pauc dapli che 1000

tonnas food waste or da la producziun primara. La part che resulta pervia da preten-
siuns da norma vegn stimada a circa 20 %. En cumparegliaziun cun auters secturs è la
part or da l'agricultura grischuna pia pitschna. Circa trais quarts da las perditas or da
l'agricultura grischuna vegnan restituids al terren ed in quart pavlà. Las pretensiuns da
norma da l'agricultura vegnan determinadas decisivamain da las normas vertentas dal
commerzi en detagl, che dependan sezzas da las pretensiuns da las consumentas e
dals consuments envers la frestgadat ed envers l'apparientscha dals products.

Tar la dumonda 3: La Regenza sustegna mesiras per reducir food waste, perquai che
quel chaschuna en ina moda che na dastga betg vegnir sutstimada grevezzas per l'am-
bient e pia er emissiuns da CO₂. Mesiras per reducir food waste vegnan perquai
examinadas er en il rom dal plan d'acziun "Green Deal". Food waste fa plinavant part
da las mesiras dal punct central da svilup "Agricoltura grischuna neutrala al clima" en il
Program da la Regenza 2021–2024. Perquai che mesiras efficazias per reducir food
waste concernan l'entira chadaina da la producziun fin al consum da victualias.
Centralas èn mesiras da sensibilisaziun e da furmaziun, cunquai ch'il cumportament da
las consumentas e dals consuments ha ina gronda impurtanza per cumbatter cunter
food waste. L'effect il pli grond vegn cuntanschi cun prender mesiras là, nua che food
waste resulta, numnadamain en las chasadas ed en l'elavuraziun da victualias. Gia oz
sustegnan posts da servetsch campagnas da sensibilisaziun sco "Save Food – Fight
Waste" u "Tischlein deck dich". Ultra da quai collavura l'Uniun purila svizra cun l'inizia-
tiva "too good to go". Plinavant promova il chantun – en il rom dal punct central da svi-
lup "Meglierar la valorisaziun da l'agricultura en ina cuntrada cultivada intacta" – ils pro-
ducts regionals e las chadainas da rauba e da valorisaziun regionalas. En quest connex
è la commercialisaziun directa in tema impurtant. En la commercialisaziun directa na
datti numnadamain naginas pretensiuns da norma envers ils products areguard lur
grondezza ed areguard lur apparientscha sco en il commerzi en detagl. Quai reduce-
scha considerablamain la perdita che resulta, sch'ils standards da commercialisaziun u
da qualitat na vegnan betg ademplids.

Tar la dumonda 4: (Guardar er resposta a la dumonda 3.) Iniziativas localas vegnan
sustegnidas gia oz dals posts da servetsch chantunals en il rom da las pussaivladads
legalas e finanzialas. En connex cun las mesiras per reducir food waste han spezial-
main chadainas da producziun regionalas e vias curtas da la rauba in grond effect. En il
plan d'acziun "Green Deal" vegnan proponidas ultra da mesiras da sensibilisaziun e da
furmaziun er mesiras accompagnantas per pudair sustegnair iniziativas localas cun
meds finansials supplementars.



En num da la Regenza

Il president:

Dr. Chr. Rathgeb

Il chancelier:

Daniel Spadin

Dumonda da la fracziun da la PPS concernent la reducziun da CO₂ grazia al cumbat cunter food waste – Per in meglier clima en il Grischun

En media va mintga terza victualia a perder u vegn sfarlattada davent dal champ fin ch'ella è sin maisa. Quai è 330 kg per persuna per onn. Ma noss nutriment ed en spezial er noss sguaz da victualias ha vastas consequenzas per il clima e per l'ambient. Il sfarlattim da mangiativas chaschuna uschè blers donn da l'ambient sco la mesadad da tut ils autos – e gist uschè bler dioxid carbonic sco il traffic aviatic.

Nus savain oz che tgi che bitta davent 1 kg maila sguazza var 820 liters aua.

Food waste datti sin tut ils stgalims da la producziun da victualias. Per exempel en l'agricultura, perquai che las victualias n'èn betg adattadas per la vendita pervia da las pretensiuns da norma. En il restaurant ed en las cantinas, sche las restanzas sin ils plats u sin il buffet vegnan dismissas, u en chasadas, sche nus na bavain per exempel betg pli l'ultim sierv en la buttiglia.

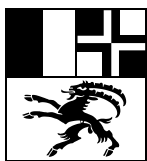
Perquai che food waste ha ina gronda influenza sin noss ambient, èi en l'interess da la politica d'elavurar in plan d'acziun per smesar il food waste en Svizra fin l'onn 2030. Già oz datti bleras iniziativas e blers projects che s'engaschan exactamain per questa finamira. Per exempel il restaurant **4reasons** durant il WEF u l'iniziativa **Save Our Food Davos**, che rimna tar ils detaglists regularmain victualias ch'èn danvanz e reparta quellas a persunas basegnusas.

Las sutsegnadras ed ils sutsegnaders dumondan la Regenza:

1. È la problematica da food waste en il Grischun sco chantun turistic cun ina ferma gastronomia ed hotellaria pli marcanta ch'en auters chantuns?
2. Quantas tonnas food waste resultan en l'agricultura grischuna pervia da pretensiuns da norma absurdas?
3. Co vul il chantun Grischun cumbatter cunter food waste e pia promover directamain la reducziun da CO₂ sco er rinforzar l'agricultura regiunala?
4. Nua vesa il chantun pussaivladads concretas per sustegnair e per sviluppar vinavant iniziativas localas (mesiras da promoziun)?

Cuira, ils 19 da zercladur 2020

Favre Accola, Koch, Hug, Brandenburger, Della Cà, Dürler, Gort, Salis, Weber, Renkel



Seduta del

11 agosto 2020

Comunicata il

14 agosto 2020

Protocollo n.

643

Interpellanza di frazione UDC

concernente la riduzione del CO₂ grazie alla lotta agli sprechi alimentari – Per un clima migliore nei Grigioni

Risposta del Governo

La produzione di derrate alimentari che non vengono consumate genera emissioni di CO₂ inutili. L'impatto ambientale e le emissioni di CO₂ legate agli sprechi alimentari dipendono in misura importante dall'origine e dal trasporto delle derrate alimentari nonché dal tipo dei rifiuti biogeni. In Svizzera si verificano ogni anno sprechi alimentari nell'ordine di grandezza di 2,8 milioni di tonnellate. A livello nazionale la quantità maggiore in termini di sprechi alimentari è imputabile alle economie domestiche (28 %) e alla lavorazione delle derrate alimentari (35 %). Le quote imputabili alla ristorazione (7 %), al commercio all'ingrosso e al dettaglio (10 %) e all'agricoltura (20 %) sono nettamente inferiori (fonte: ETH, 2019, su incarico dell'UFAM).

In merito alla domanda 1: poiché nel Cantone dei Grigioni in rapporto al numero di abitanti vi è un numero maggiore di esercizi alberghieri e di ristorazione rispetto ad altri Cantoni, è probabile che la quota di sprechi alimentari sia superiore alla media nazionale. Purtroppo mancano cifre precise al riguardo. Se si prendono a riferimento le cifre svizzere, dove gli sprechi alimentari nel settore alberghiero e della ristorazione sono di quattro volte inferiori a quelli delle economie domestiche (196 000 tonnellate contro quasi 784 000 tonnellate all'anno), la rilevanza di questo settore dovrebbe però essere piuttosto scarsa. Ciononostante l'impatto ambientale degli sprechi alimentari nel settore della ristorazione non va sottovalutato, poiché lungo l'intera catena di valore aggiunto per la produzione delle derrate alimentari vengono consumate molte risorse e prodotte molte emissioni. La maggior parte degli scarti alimentari nel settore alberghiero e della ristorazione viene tuttavia destinata alla valorizzazione materiale o energetica. In rapporto la quota che viene regalata o che viene destinata a foraggio è invece molto esigua. Un'altra piccola parte viene destinata alla valorizzazione termica. Da una prospettiva ambientale e del CO₂ la donazione e la destinazione a foraggio sono più sensate rispetto alla valorizzazione materiale ed energetica.

In merito alla domanda 2: non esiste una base di dati relativa alla quota di sprechi alimentari nell'agricoltura grigionese. Si è proceduto a una stima approssimativa sulla base del rilevamento dei dati dell'Ufficio federale dell'ambiente (UFAM) e dell'analisi cantonale delle superfici di colture speciali, che nei Grigioni sono molto scarse in rapporto all'Altopiano svizzero. Rifacendosi a questa base di dati risultano poco più di

1000 tonnellate di sprechi alimentari dalla produzione primaria. La quota dovuta ai requisiti normativi viene stimata approssimativamente al 20 %. In confronto ad altri settori, la quota imputabile all'agricoltura grigionese va quindi definita scarsa. Circa tre quarti delle perdite risultanti dall'agricoltura grigionese vengono restituiti al suolo e un quarto viene destinato a foraggio. I requisiti normativi nell'agricoltura sono stabiliti in misura determinante dalle norme vigenti dei dettaglianti, le quali a loro volta dipendono dalle esigenze dei consumatori relative alla freschezza e all'aspetto dei prodotti.

In merito alla domanda 3: il Governo sostiene i provvedimenti finalizzati alla riduzione degli sprechi alimentari, in quanto questi ultimi hanno un impatto ambientale non trascurabile e quindi incidono anche sulle emissioni di CO₂. Perciò anche nel quadro del piano d'azione Green Deal (PAGD) vengono esaminate misure per la riduzione degli sprechi alimentari. Gli sprechi alimentari fanno inoltre parte delle misure del punto centrale di sviluppo "Agricoltura clima-neutrale" del programma di Governo 2021–2024. Infatti le misure efficaci per la riduzione degli sprechi alimentari interessano l'intera catena, dalla produzione fino al consumo di derrate alimentari. Al riguardo sono fondamentali le misure di sensibilizzazione e di educazione, poiché il comportamento dei consumatori assume un ruolo importante nella lotta agli sprechi alimentari. Le misure più efficaci sono quelle che intervengono laddove si verifica la maggior parte degli sprechi alimentari, ossia nelle economie domestiche e nella lavorazione delle derrate alimentari. Già oggi vi sono uffici che sostengono campagne di sensibilizzazione quali "Save Food – Fight Waste" oppure il "Tavolino magico". Inoltre l'Unione svizzera dei contadini collabora all'iniziativa "too good to go". Nel quadro del punto centrale di sviluppo "Miglioramento del valore aggiunto agricolo in un paesaggio rurale intatto" il Cantone promuove inoltre i prodotti regionali e le catene di prodotti e di valore aggiunto regionali. La vendita diretta è un tema importante in questo contesto, dato che, diversamente dal commercio al dettaglio, nella vendita diretta non vi sono requisiti normativi che i prodotti devono soddisfare per quanto riguarda le dimensioni e l'aspetto, ciò che riduce in misura molto importante le perdite dovute all'inadempimento degli standard di commercializzazione o di qualità.

In merito alla domanda 4: (vedi anche risposta alla domanda 3.) nei limiti delle possibilità previste dalla legge e delle possibilità finanziarie, le iniziative locali vengono sostenute già oggi dagli uffici cantonali. In relazione alle misure per ridurre gli sprechi alimentari, gli strumenti più efficaci sono in particolare le catene di produzione regionali e i percorsi brevi. In aggiunta a misure di sensibilizzazione e di educazione il PAGD propone misure di accompagnamento che permettono di sostenere iniziative locali anche dal profilo finanziario.



Il Presidente:

Dr. Chr. Rathgeb

In nome del Governo

Il Cancelliere:

Daniel Spadin

Interpellanza di frazione UDC concernente la riduzione del CO₂ grazie alla lotta agli sprechi alimentari – Per un clima migliore nei Grigioni

In media una derrata alimentare su tre va perduta o sprecata nella filiera tra il campo e la tavola, ciò che corrisponde a 330 kg per persona all'anno. Eppure la nostra alimentazione e in particolare i nostri sprechi alimentari hanno importanti conseguenze per il clima e l'ambiente. Gli sprechi alimentari producono danni all'ambiente pari alla metà di quelli causati da tutte le automobili e generano la stessa quantità di diossido di carbonio del traffico aereo.

Ad esempio oggi sappiamo che chi butta via 1 kg di mele spreca circa 820 litri di acqua.

Gli sprechi alimentari si verificano a tutti i livelli della produzione di derrate alimentari. Ad esempio nell'agricoltura, perché a seguito dei requisiti normativi le derrate alimentari non risultano idonee alla vendita. Nei ristoranti e nelle mense, quando i resti rimasti nel piatto o gli avanzi del buffet vengono gettati via, oppure nelle economie domestiche, quando ad esempio non beviamo più l'ultimo goccio che rimane nella bottiglia.

Siccome gli sprechi alimentari hanno un impatto importante sul nostro ambiente, rientra nell'interesse della politica elaborare un piano d'azione volto a dimezzare gli sprechi alimentari in Svizzera entro il 2030. Già oggi esistono numerose iniziative e progetti che si impegnano proprio per questo obiettivo. Ad esempio il ristorante **4reasons** durante il WEF o l'iniziativa **Save Our Food Davos**, che ritira regolarmente derrate alimentari in eccesso dai dettaglianti e le distribuisce alle persone bisognose.

Le firmatarie e i firmatari chiedono al Governo:

1. Nei Grigioni quale Cantone turistico con un importante settore alberghiero e della ristorazione, la problematica degli sprechi alimentari è più marcata rispetto ad altri Cantoni?
2. Quante tonnellate di alimenti vanno sprecate nel settore agricolo grigionese a causa di requisiti normativi insensati?
3. Il Cantone dei Grigioni in che modo intende lottare contro gli sprechi alimentari, promuovendo in tal modo direttamente la riduzione del CO₂ e rafforzando l'agricoltura regionale?
4. Il Cantone dove individua concretamente possibilità per sostenere e sviluppare ulteriormente iniziative locali (misure di promozione)?

Coira, 19 giugno 2020

Favre Accola, Koch, Hug, Brandenburger, Della Cà, Dürler, Gort, Salis, Weber, Renkel