

Forme innovative di Approvvigionamento Pubblico dei prodotti Biologici per i giovani

innovative Public Organic food Procurement for Youth iPOPY



Risultati e raccomandazioni

con particolare riguardo alla ristorazione scolastica

Definizione di Approvvigionamento Pubblico di prodotti Biologici (APB) per i giovani

L'APB per i giovani include tutte le attività richieste per integrare i prodotti biologici nell'offerta alimentare – a titolo gratuito o oneroso – in contesti collettivi costituiti da bambini o ragazzi fino a 25 anni. L'APB trova il suo ruolo negli asili, scuole, università e altre istituzioni come case di riposo, ospedali, caserme militari. Il sistema di ristorazione viene organizzato e finanziato, almeno parzialmente, dagli enti pubblici preposti e i prodotti biologici utilizzati sono conformi al regolamento europeo vigente in materia.

Aumentare il consumo di cibi biologici attraverso

Il progetto di ricerca iPOPY ha studiato come aumentare il consumo di cibi biologici attraverso strategie e strumenti legati ai servizi di ristorazione destinati ai giovani. iPOPY ha analizzato i seguenti aspetti legati all'approvvigionamento pubblico di cibi biologici (APB) per i giovani in Italia, Danimarca, Finlandia, Norvegia, e in parte, in Germania: messa in atto di politiche, organizzazione di filiera, ruolo della certificazione, percezione e partecipazione dei consumatori al sistema della ristorazione, impatti sulla salute legati all'utilizzo di cibi biologici. Tale ricerca interdisciplinare verte sul biologico nella ristorazione scolastica, che rappresenta il più importante canale di alimentazione per i giovani, inoltre sono stati considerati nello studio anche festival musicali, caserme militari e congregazioni religiose.

Questo documento, indirizzato a coloro che si interfacciano sia con le ricerche scientifiche che con gli aspetti tecnologici, presenta risultati e raccomandazioni del progetto a soggetti specifici, quali politici, ristoratori, scuole, enti amministrativi e altri luoghi provvisti di mense.



Allievi dell'Emilia Romagna che a pranzo mangiano la pasta.

Cosa abbiamo imparato: risultati della ricerca

L'inserimento del biologico nella ristorazione scolastica è influenzato da decisioni politiche, dai regolamenti, dai sistemi scolastici, dalla cultura alimentare e da altri fattori sociali. L'erogazione dei pasti è il risultato di un triplice contesto: ristorazione collettiva, organizzazione scolastica e organizzazione dei pasti scolastici.

Come prima cosa, la ristorazione collettiva (per i giovani) è vincolata da molteplici restrizioni di carattere tecnologico, sociale, logistico, finanziario, legale, e organizzativo in generale. Perciò riteniamo che i sistemi di ristorazione sono trattati come costellazioni complesse.

In secondo luogo, l'organizzazione scolastica (ad es.: tempo pieno o tempo parziale) influisce direttamente sull'organizzazione dei pasti scolastici. In qualsiasi pasto consumato a scuola, anche nel caso del panino portato da casa, sono coinvolti politici, funzionari comunali, personale scolastico, insegnanti, presidi, allievi, genitori e i vari attori di filiera (produttori, trasformatori, ristoratori).

Infine, il terzo fattore, l'organizzazione dei pasti scolastici, si è sviluppato diversamente nei vari stati europei; vi sono due principali tipologie: pasto completo (Italia e Finlandia) o singoli alimenti (es.: latte, frutta) forniti invece di/in aggiunta a un pasto portato da casa (Norvegia e Danimarca). Garantire cibo scolastico biologico è più complesso perché gli alimenti possono avere catene di rifornimento diverse, prezzi più elevati, processi di trasformazione arretrati, limitata disponibilità - mentre allo stesso tempo l'approvvigionamento necessita di soddisfare gli standard per la certificazione.

L'Italia ha un servizio di pasti caldi completi per la maggioranza degli studenti. In questo senso è all'avanguardia in termini di cibo biologico nelle scuole. Nell'obiettivo di un'alta qualità dei pasti scolastici, le regioni italiane hanno promulgato leggi e regolamenti che incoraggiano l'utilizzo di prodotti biologici. Vari comuni hanno redatto accordi capitolati e gare d'appalto, sostenendo le filiere biologiche - ten-

denzialmente su scala regionale. In media, il 40% in peso degli alimenti forniti nei pasti scolastici italiani è biologico. Il costo medio dei pasti scolastici è medio-alto.

La *Finlandia* ha un servizio di pasti caldi completi gratuito (finanziato dall'erario) per tutti gli studenti tra i 7 e i 18 anni. Poiché il sistema funziona bene e gode della fiducia dei consumatori per la buona qualità percepita, l'interesse in aumentare e promuovere l'utilizzo di ingredienti biologici è stato inferiore rispetto, ad esempio, all'Italia. Ciò nonostante ci sono segnali di crescita nell'impiego di prodotti biologici.

In *Danimarca*, il pranzo è tradizionalmente un pasto preparato e portato da casa, tuttavia quest'abitudine sta progressivamente cambiando. In relazione a dibattiti pubblici e provvedimenti politici miranti alla diminuzione del tasso d'obesità giovanile, la ristorazione scolastica è in crescita. I pasti possono essere preparati direttamente in mensa, oppure semplicemente riscaldati (cook & chill) previa scelta dell'utente (tipo bar-tavola calda). I costi sono principalmente sostenuti dagli utenti e la partecipazione è scarsa. I cibi biologici tuttavia hanno una buona presenza nel mercato e alcuni comuni promuovono l'utilizzo di prodotti biologici nella ristorazione scolastica (es.: Copenhagen).

In *Norvegia*, l'utilizzo di prodotti biologici nella ristorazione scolastica è ostacolato dal fatto che le scuole forniscono generalmente solo latte e frutta agli studenti. Tuttavia il governo ha obiettivi ambiziosi in merito al settore biologico, e ciò potrebbe influenzare positivamente la ristorazione scolastica.

Nelle scuole della *Germania*, causa l'aumento del tempo pieno, l'approvvigionamento di cibo sta cambiando da singoli prodotti a pasti completi. L'organizzazione dei pasti scolastici varia a seconda delle politiche regionali, con crescenti possibilità per l'inserimento degli alimenti biologici. Berlino è pioniera in questo contesto richiedendo un minimo di 10% di ingredienti biologici (calcolato sul costo pasto totale).

In conclusione, l'approvvigionamento pubblico dei prodotti biologici per i giovani è un campo d'azione emergente che si deve fare strada tra politiche, responsabilità, conoscenze e finanziamenti. Il successo di questo settore sta nell'orchestrazione del coinvolgimento di politici, ristoratori, genitori e personale scolastico. Questo traguardo è raggiungibile, come mostra il caso italiano, ma potrebbero essere necessari anni per cambiare in questa direzione le politiche della spesa pubblica e i servizi di ristorazione.

Fieri cuochi alla scuola Værebros in Danimarca.



Analisi delle politiche di supporto ai pasti scolastici biologici

Le leggi e i regolamenti che promuovono l'approvvigionamento di cibo scolastico di qualità, prodotti biologici inclusi, sono strumenti efficaci. Questo è stato dimostrato in diverse regioni italiane.



Le politiche d'intervento tendono ad essere più efficaci se affrontano più d'un aspetto: educazione, appalti, sostegno politico, metodi di finanziamento, standard per la qualità e approccio partecipativo sono tra gli elementi più significativi. Un fattore importante di cambiamento è come integrare i prodotti biologici nel sistema d'approvvigionamento dei pasti scolastici con la collaborazione di tutti gli attori coinvolti nel sistema di ristorazione.

Nei casi di tutti i paesi presi in considerazione in questo studio si nota come i punti di forza e di debolezza dell'integrazione prodotti biologici – sistema di ristorazione siano correlate allo specifico al contesto di riferimento. Ad esempio, il sistema finlandese è molto efficiente nella gestione del servizio ma impostato così rigidamente da rendere difficoltoso l'inserimento di prodotti biologici, mentre la volontà politica norvegese, assai propensa all'introduzione di cibi biologici, non è sufficiente per trasformare l'intero sistema di ristorazione scolastica.

Filiere e certificazioni

Bandi di gara e capitolati d'appalto accuratamente progettati sono lo strumento principale che i comuni utilizzano per garantire, nel sistema di ristorazione scolastica, l'alta qualità di elementi specifici come l'uso di prodotti biologici o il servizio dei pasti.

Gran parte dei produttori e dei ristoratori lavorano senza interfacciarsi: la conoscenza di restrizioni e bisogni "dell'altro lato" è assai rara. Sono necessarie relazioni più strette e filiere meglio organizzate dal produttore alla tavola. La cooperazione tra tutti gli attori di filiera è la pietra angolare nei sistemi di ristorazione scolastica sostenibile. Tavoli di lavoro comuni facilitano la comunicazione e i processi d'apprendimento tra produttori, ristoratori e amministrazioni.

I casi di buone pratiche studiati in alcuni comuni italiani suggeriscono che non esiste *un unico* sistema di ristorazione scolastica sostenibile ottimale: ogni comune deve individuare la propria soluzione in relazione al contesto. La certificazione di pasti scolastici biologici contri-

buirà ad assicurarne e monitorarne la qualità, favorendo una migliore visibilità dei prodotti biologici, se ciò sarà richiesto.

Mentre vi sono standard europei dettagliati in merito alla produzione e alla trasformazione dei prodotti biologici, in materia di catering biologico non esiste nulla. Vengono infatti utilizzati vari sistemi nazionali come ad esempio in Germania, Norvegia, Finlandia e Danimarca. Standard europei comuni sarebbero largamente accolti dal personale degli enti di certificazione.

Allievi dell'Emilia Romagna che mangiano un pasto preparato con molti ingredienti biologici.



Educazione alimentare e percezione del cibo biologico da parte dei giovani

I giovani si mostrano interessati al cibo biologico in generale (ad es. valutandolo buono per l'ambiente e la salute, e spesso, ma non sempre, con un sapore migliore), tuttavia ci sono dei dubbi che vincolano l'aumento del consumo di tali cibi (es.: prezzi alti, disponibilità limitata, poca differenza in sapore, scarse evidenze che il biologico è meglio per la salute o per l'ambiente).

I sistemi di ristorazione scolastica sono organizzati non solo sulla base del territorio e degli attori della filiera, ma anche sulla cultura

alimentare. Per tale motivo il fattore culturale va considerato nella stesura dei menù, dall'educazione alimentare e ai processi d'apprendimento al gusto; va da sé che in tali attività non esiste una formula unica appropriata a tutti i contesti.

L'educazione alimentare (per uno sviluppo sostenibile) necessita per essere meglio compresa d'un approccio più pratico e diretto - utilizzando i metodi di produzione e i prodotti biologici come materiale illustrativo.

Cibo biologico a scuola e salute

Le scuole possono giocare un ruolo importante nell'apprendimento e nella comunicazione di strategie alimentari salutari al fine di prevenire l'obesità infantile. Le politiche di approvvigionamento di prodotti biologici nelle scuole sono spesso legate a politiche più generali riguardanti la nutrizione, queste due dimensioni possono sostenersi a vicenda per promuovere cibi e modelli alimentari più sani.



Grande buffet di varie insalate alla scuola di Værebros in Danimarca. Così ognuno può scegliere quello che gli piace.

Che cosa si può fare?

Raccomandazioni per gli attori della filiera coinvolti nella produzione di pasti scolastici biologici

Il cibo biologico è una componente importante nell'organizzazione di una ristorazione scolastica sostenibile. Gli alimenti biologici dovrebbero essere sistematicamente associati all'obiettivo più ampio della ristorazione collettiva sostenibile rivolta ai giovani.

Non ci si dovrebbe limitare a sostituire ingredienti convenzionali con altri biologici, è necessario un approccio olistico alla nutrizione scolastica, la quale deve comprendere ad esempio una riorganizzazione dei menù, un più stretto legame con le politiche generali di educazione alimentare e di promozione di una nutrizione sana nelle scuole.

Politiche

Attuatori di politiche europee

Vi sono differenti attività che promuovono la nutrizione sostenibile (come l'"*organic action plan*", lo "*school fruit scheme*", etc.); queste dovrebbero includere sistematicamente anche i prodotti sani e quelli biologici. Una campagna complessiva per i pasti scolastici sostenibili e biologici dovrebbe combinare e promuovere queste idee. Tale campagna dovrebbe coinvolgere tutte le parti interessate (privati e istituzioni) nel mettere a fuoco l'importanza di un sistema di pasti biologici/sostenibili.

A causa della forte variabilità nei sistemi di ristorazione scolastica in Europa e dei differenti approcci nell'adozione di prodotti biologici, né i regolamenti né le varie direttive europee sembrano essere appropriate. Informazione, consulenza e linee guida fornite dai network europei che sostengono gli scambi di conoscenze e buone pratiche sarebbero un valido strumento di supporto.

I regolamenti europei sull'approvvigionamento pubblico devono ampliare i margini di manovra per quanto riguarda requisiti di qualità specifici, come la richiesta di prodotti locali, consentendo inoltre una maggiore flessibilità verso un approvvigionamento di prodotti sostenibili e biologici.

Allievi in Norvegia che non vedono l'ora di bere il latte biologico offertogli dalla scuola.



Politiche

Attuatori di politiche nazionali e regionali

E' necessario che le misure d'intervento siano progettate "su misura" per ogni specifico sistema di ristorazione scolastica. I decisori, con le parti interessate, dovrebbero sviluppare e stabilire delle norme, linee guida e procedure standard, su scala nazionale e regionale riguardanti l'introduzione di cibi biologici nelle scuole.

Comuni e amministrazioni locali

I comuni possono sviluppare strategie e lanciare campagne per il miglioramento della qualità dei pasti scolastici. Tali strategie dovrebbero promuovere i pasti scolastici sostenibili e biologici in quanto tematica scottante, formulare obiettivi e fornire fondi.

I comuni e le amministrazioni locali devono formare gruppi di lavoro competenti per la gestione delle gare d'appalto, dei capitolati, in cooperazione con i ristoratori e i produttori. Le amministrazioni comunali dovrebbero far uso del potenziale espresso dai capitolati in quanto efficace strumento di governo, come rivelano gli esempi italiani. Capitolati e gare d'appalto diretti a società di ristorazione che sono conformi ai regolamenti europei sull'approvvigionamento pubblico dovrebbero includere:

La disponibilità di mezzi finanziari sufficienti è importante per sviluppare sistemi di ristorazione scolastica di qualità (biologici), come in Italia o Finlandia. Durante la transizione, un supporto finanziario extra destinato ai pasti biologici sembra essere giustificato.

- requisiti specifici per l'uso di prodotti biologici/di qualità;
- un equilibrio tra prezzo e qualità per la valutazione nelle gare;
- una formulazione accurata delle opzioni relative alla qualità, escludendo tutti i requisiti che non riguardano gli aspetti di qualità del sistema di ristorazione o che sono richiesti dalle norme cogenti, come gli standard di igiene e sicurezza.

I requisiti espressi nelle gare d'appalto dovrebbero essere adattati al contesto e alle reali disponibilità delle filiere locali e regionali e delle società di ristorazione. Tavoli di lavoro comuni locali/regionali possono essere un valido strumento nello scambio d'informazioni, assistenza nello sviluppo di obiettivi condivisi, nella creazione di piani a lungo termine e nello stimolo dei processi di apprendimento.



Tipico pranzo in una scuola italiana.

Ristoratori

I ristoratori devono porre attenzione ai pasti scolastici non solo in termini di mercato, ma anche in termini di educazione alimentare e momento di svago per gli allievi. Essi sono parte del sistema di ristorazione e possono collaborare con gli insegnanti, gli studenti e il resto del personale scolastico nell'informazione sulla qualità, l'origine e i prezzi degli ingredienti dei pasti. In conformità con l'approccio olistico, le diverse funzioni del sistema di ristorazione scolastica devono essere programmate di comune accordo tra i diversi attori.

I ristoratori dovrebbero proporsi di aumentare la sostenibilità della produzione dei pasti e la quota di prodotti biologici all'interno dei menù. Ciò si traduce in meno carne e più verdura, scelta secondo la stagionalità, ingredienti possibilmente biologici, ma anche in una migliore qualificazione del personale.

Personale scolastico

I pasti scolastici biologici vanno sviluppati in coerenza con le politiche scolastiche, includendo approcci partecipativi e orientati all'azione, un curriculum d'educazione alimentare aggiornato, un ambiente dove si consumano i pasti ben progettato e una politica specifica che colleghi cibo, salute e nutrizione.

Le scuole dovrebbero sviluppare una loro politica nutrizionale, costruita su una serie di principi volti ad assicurare la disponibilità di alimenti sani ed impedire la presenza di scelte nutrizionali dannose all'interno del contesto scolastico. Nella fattispecie i paesi quali Ger-



Cuoco norvegiano dimostra il menu con pasti biologici.

mania, Danimarca e Norvegia, che offrono singoli prodotti alimentari, devono creare uno spazio per la fornitura di pasti completi all'interno delle scuole.

L'educazione alimentare per lo sviluppo sostenibile può essere sostenuta da attività di network con altri attori del sistema di ristorazione scolastica. Gli insegnanti possono combinare la teoria (scientifica) e la pratica nell'ambito dell'educazione alimentare, attuando ad esempio progetti di coltivazione e utilizzo del cibo di orti scolastici e/o organizzando visite nelle aziende agricole disponibili.

Includere gli utenti: allievi e genitori

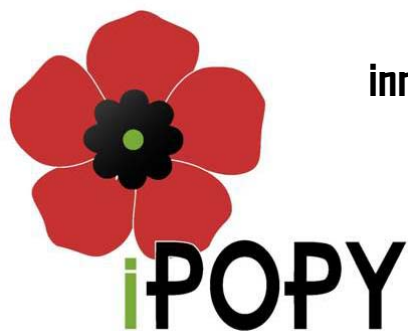
I promotori dei sistemi di ristorazione sostenibili devono considerare il fatto che i cambiamenti necessari all'introduzione di tali sistemi potrebbero causare una certa resistenza tra gli utenti. Le reazioni, sia positive che negative, degli utenti o degli altri attori di filiera vanno previste e tenute in debito conto quando si progettano cambiamenti.



Allievi in Norvegia con dei burger vegetariani preparati a scuola.

I gruppi d'utenti più significativi (allievi, genitori, personale scolastico) vanno coinvolti nelle fasi più rilevanti. Questo processo rinforzerà l'inserimento dei cibi biologici nei pasti scolastici. Una conoscenza condivisa dell'importanza di questi programmi è cruciale. Un buon esempio sono le "commissioni mensa" italiane, in cui ristoratori, genitori, allievi e insegnanti discutono e pianificano la qualità dei pasti e dei menù. Gli allievi dovrebbero essere coinvolti attivamente nella discussione degli aspetti riguardanti la sostenibilità dei pasti scolastici.

Le associazioni di consumatori o centri di coordinamento specifici per la ristorazione scolastica possono svolgere un ruolo importante nel sollecitare i ristoratori a migliorare la qualità dei pasti, con un'alta percentuale di biologico, come è avvenuto a Berlino/Germania.



innovative Public Organic food Procurement for Youth

www.ipopy.coreportal.org

Il progetto iPOPY

Homepage: www.ipopy.coreportal.org

Durata: Giugno 2007 – Giugno 2010

Istituti e università partecipanti:

- Bioforsk Organic Food and Farming, Norway
- National Institute for Consumer Research, Norway
- Aalborg University, Denmark
- University of Helsinki, Finland
- University of Milano, Italy
- ProBER, Italy
- Technical University of Berlin, Germany
- University of Applied Sciences Münster, Germany

Tutte le nostre pubblicazioni e presentazioni si trovano nell'archivio pubblico "Organic E-prints" (www.orgprints.org), cercando come parola chiave iPOPY.

Lo studio delle Forme innovative d'Approvvigionamento Pubblico dei prodotti Biologici per i giovani (iPOPY - Innovative Public Organic food Procurement for Youth) è uno degli otto progetti di ricerca transnazionali di CORE Organic. iPOPY ha ricevuto 1,4 milione di € da Enti finanziatori danesi, finlandesi, italiani e norvegesi.

A cura di
Benjamin Nølting

Layout di Lena Nymoer

BioForsk, Tingvoll,
Norvegia

Maggio 2010



Il gruppo di iPOPY a
Loiano/Italia.