

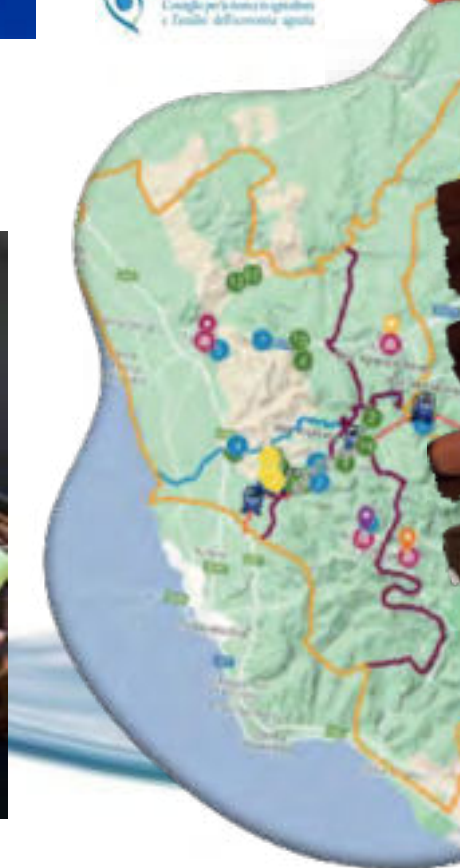


PIANO STRATEGICO
DELLA PAC
IL FUTURO DELL'AGRICOLTURA SOSTENIBILE



REGIONE
LAZIO

Le mense biologiche



Giuseppe Orefice,
Biodistretto Maremma Etrusca e Monti della Tolfa

Workshop

Distretti biologici italiani: primi passi per la costruzione condivisa di un percorso di sviluppo sostenibile

SESSIONE II – I distretti biologici in Italia: alcune sfide da affrontare

20 Novembre 2024 | Roma

Premessa



La **necessità sia di cibo che risorse naturali** è una realtà condivisa che non può essere soddisfatta attraverso la promozione di una produzione **alimentare** incompatibile con l'ambiente, né attraverso una protezione **ambientale** che ignori le condizioni socio-economiche dell'agricoltura, né attraverso un semplice rinvio dell'una o dell'altra.

Il miglioramento della sostenibilità dei sistemi agroalimentari passa attraverso il cambiamento dei metodi di produzione, la transizione verso diete salutari e sostenibili, la riduzione delle perdite e dello spreco alimentare.

Si tratta di favorire dinamiche win-win in modo che «**l'agricoltura e la protezione del mondo naturale possano andare di pari passo**»

Il Ruolo delle Mense Scolastiche nella Sostenibilità Alimentare



Le mense scolastiche, per la loro **capillarità e quotidianità**, sono un ambiente ideale per implementare interventi che supportino il cambiamento, soprattutto dei più giovani, verso abitudini alimentari salutari e sostenibili.

L'introduzione di alimenti biologici, locali e stagionali nei menù delle scuole, infatti, non solo migliora la **qualità nutrizionale** dei pasti, ma contribuisce anche alla **riduzione dell'impatto ambientale** legato alla produzione alimentare.

Le mense scolastiche possono diventare quindi **un laboratorio** per l'educazione alimentare e un punto di partenza per modificare le abitudini alimentari anche a livello familiare e comunitario.

Biodistretto MET e l'Obiettivo delle Politiche Alimentari Locali



Il Biodistretto MET ha tra le priorità strategiche, l'istituzione di politiche alimentari che possano essere **adottate a livello comunale**, con l'intento di:

- **coordinare le politiche** alimentari con quelle urbanistiche e territoriali
- integrare alimenti biologici e tipici locali nelle **mense scolastiche, ospedaliere e aziendali**
- inserire prodotti locali nei menù delle mense scolastiche come presupposto per il **potenziamento delle filiere locali** attraverso un approccio di catena corta.

Questa modalità operativa mira a migliorare la qualità della dieta quotidiana, promuovendo al contempo un modello agricolo che rispetti l'ambiente e le tradizioni locali.

La Sostenibilità dei Sistemi Agroalimentari



Il miglioramento della sostenibilità dei sistemi agroalimentari rappresenta una sfida fondamentale per il futuro, poiché i metodi di produzione attuali non sono sempre compatibili con l'esigenza di proteggere l'ambiente e promuovere la salute.

Per raggiungere questo obiettivo, è necessario un cambiamento a livello globale nei metodi di produzione, un allineamento delle diete ai principi di sostenibilità e un impegno concreto per ridurre le perdite e lo spreco alimentare.

Il settore agroalimentare deve affrontare sfide ambientali, sociali ed economiche, ma anche aprire opportunità per la creazione di filiere più corte, locali e più rispettose dell'ambiente.

Le Mense Scolastiche come sfida per il Biodistretto MET

I Biodistretti hanno la capacità di garantire che il sistema produttivo locale risponda adeguatamente alla domanda di alimenti delle mense?

Come rilevato dal progetto **START UP MET BIO**, finanziato dalla regione Lazio, alcune delle criticità principali riguardano:

- la **frammentazione dell'offerta agricola**, non sempre in grado di soddisfare la domanda in termini di quantità, qualità e varietà
- la **scarsa promozione e riconoscibilità dei prodotti locali** (che ha impedito ai consumatori di apprezzare appieno i benefici di una dieta locale più sostenibile)



Le Mense Scolastiche come opportunità per il Biodistretto MET

Il lavoro con le mense scolastiche ha favorito l'**aggregazione** tra gli agricoltori locali, la **cooperazione** e la **pianificazione delle produzioni**.

Il progetto sulle mense è visto come un'opportunità per **stabilizzare il reddito** degli agricoltori, **ridurre la frammentazione delle filiere** e ha facilitato una maggiore **interazione** tra gli attori locali.

Si è anche cominciato a discutere della **creazione di catene corte**, di come le mense possono contribuire ad una maggiore **coesione sociale**, favorendo il **contatto diretto tra produttori e consumatori**.



La collaborazione tra attori locali e la sensibilizzazione della comunità

Un elemento fondamentale del progetto è stato il coinvolgimento di tutte le parti interessate, tra cui **scuole, genitori, la ditta appaltatrice** del servizio mensa, la **ASL** e **istituzioni locali**.

Sono stati organizzati incontri per condividere i risultati e raccogliere proposte su come migliorare ulteriormente i menù, favorire l'utilizzo di **alimenti freschi e locali** e ridurre l'**impatto ambientale**.

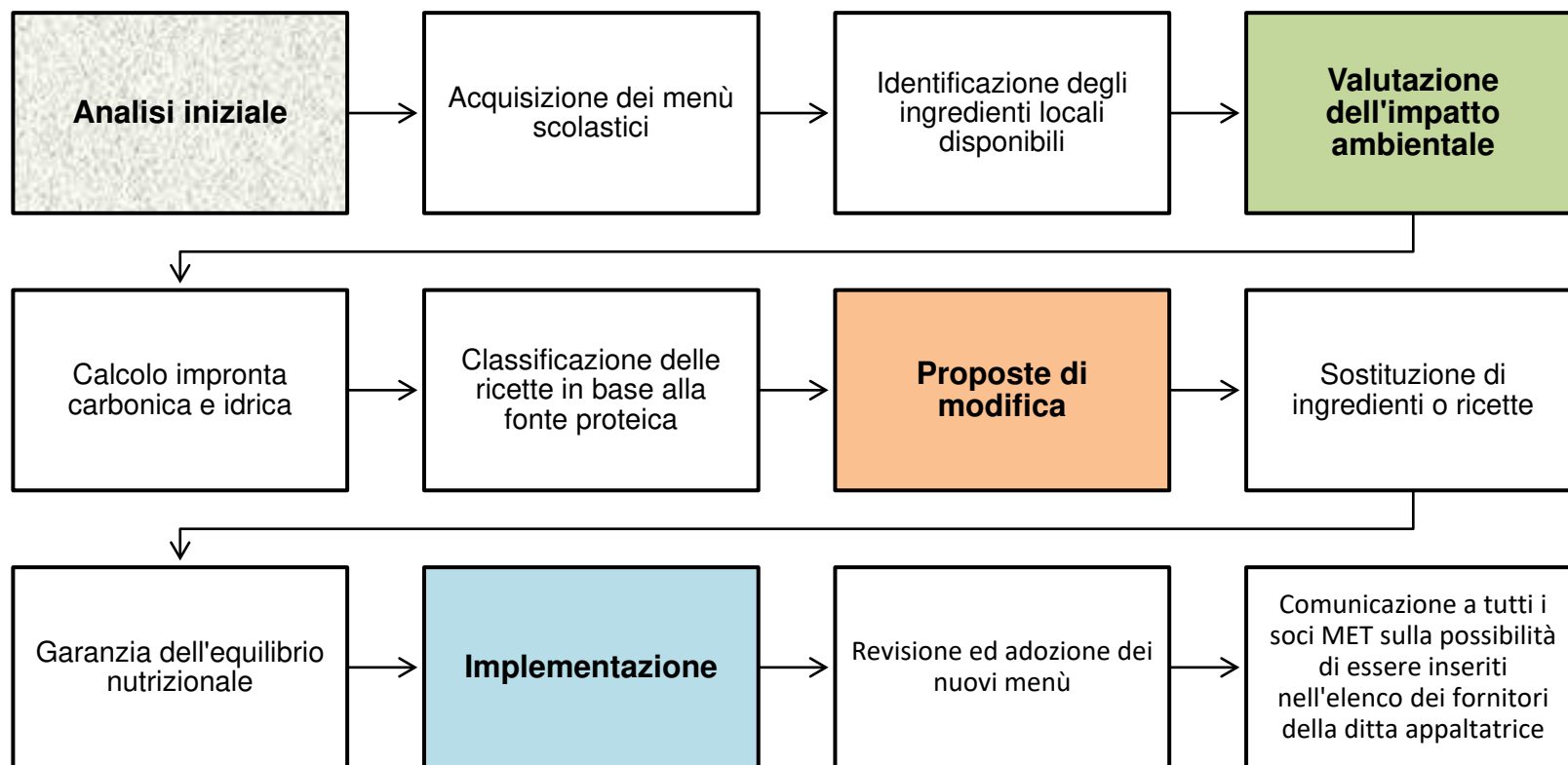
Inoltre, è stata promossa la sensibilizzazione sulla sostenibilità alimentare, con l'obiettivo di migliorare il **gradimento dei pasti** e aumentare l'**accettazione delle modifiche proposte**.



Il Lavoro sul Campo



Processo per aumentare la presenza di prodotti locali nei Menù



La modifica dei Menù

Il progetto START UP MET BIO ha operato sulla **modifica dei menù** delle mense scolastiche del territorio, a partire dal Comune di Tarquinia, con gli obiettivi di **migliorare la qualità dietetica, aumentare la presenza di prodotti biologici e locali, ridurre l'impatto ambientale, diminuire lo spreco alimentare.**

L'approccio adottato: calcolo **impronta ecologica** delle ricette, analisi delle **variabili nutrizionali e ambientali** e infine **proposte di modifiche** in grado di migliorare la sostenibilità dei pasti senza comprometterne il valore nutrizionale.



Principale fonte proteica*		Emissioni gas serra (g CO ₂ eq)
Latte e derivati		
BEVERAGE DI VANDARE CON ZUCO		229
PRODOTTI		230
CAROTE CON BIANCO		40
PIRE		40
FRUTTA		30
Totale		679
Carne rossa (manzo e maiale)		
PIZZA AL FORNO CON MARMELLA		230
PRODOTTI		230
CAROTE CON BIANCO		40
PIRE		40
FRUTTA		30
Totale		580
Carne bianca (pollo)		
PIZZA AL FORNO CON MARMELLA		230
PRODOTTI		230
CAROTE CON BIANCO		40
PIRE		40
FRUTTA		30
Totale		570
Pesce e legumi		
PIZZA AL FORNO CON MARMELLA E MARMELLA		230
PRODOTTI		230
CAROTE CON BIANCO		40
PIRE		40
FRUTTA		30
Totale		570
Altri		
BEVERAGE DI VANDARE CON MARMELLA		230
PRODOTTI		230
CAROTE CON BIANCO		40
PIRE		40
FRUTTA		30
Totale		570

Le variabili nel processo di modifica dei Menù scolastici

Il processo seguito per la modifica dei menù scolastici si è basato su criteri di:

- **sostenibilità ambientale** riduzione degli sprechi
- **economica** (costo degli ingredienti proposti in sostituzione)
- **e nutrizionale** (aumento dell'accettabilità dei pasti)

Ogni modifica è stata valutata anche sotto **l'aspetto logistico**, considerando la fattibilità operativa e organizzativa delle cucine scolastiche e il mantenimento delle caratteristiche organolettiche dei pasti fino alla loro consumazione



Educazione alimentare e nutrizione nelle scuole

Parallelamente alla modifica dei menù, il progetto ha incluso attività di **educazione alimentare** per sensibilizzare bambini e famiglie su tematiche come la sostenibilità e la salute alimentare.

Sono stati organizzati **corsi di formazione per i docenti, laboratori pratici** per gli studenti delle scuole primarie e attività di **analisi sensoriale** con gli studenti delle scuole secondarie.

Queste attività hanno contribuito a sviluppare una maggiore **consapevolezza** tra i giovani, promuovendo scelte alimentari più responsabili.

Corso di Formazione per Docenti della
Scuola Primaria di Monte Romano (VT)

"A scuola di biodistretto"

Alimentazione sana e sostenibile all'appello
L'educazione alimentare nella scuola con CREA-Alimenti e Nutrizione
Una formazione mista (online e in presenza), rivolta ai Docenti del
Plesso di Monte Romano, in collaborazione con il Biodistretto MET
(www.metbio.it) di cui il Comune di Monte Romano è parte.
Il corso è parte integrante del progetto START UP MET BIO
finanziato dalla Regione Lazio

ALIMENTAZIONE SOSTENIBILE,
PER NOI E PER IL PIANETA

L'IMPORTANZA DELLE SCELTE
LEGATE AL TERRITORIO

FRUTTA, VERDURA E LEGUMI...
...PERCHÉ COSÌ ESSENZIALI?

L'EDUCAZIONE ALIMENTARE,
DALLA TEORIA ALLA PRATICA

Incontri on-line
7 e 8 marzo 2023
14:00-17:00
sulla piattaforma
TEAMS

Dott.ssa Sibilla Berni Canani
Dott.ssa Laura Gennaro
Dott.ssa Fabrizia Maccati
Dott. Andrés Peñalosa

Referente: Dott.ssa Laura Gennaro

Per informazioni (NON iscrizioni): edalimentar@crea.gov.it

SBAM e Analisi epidemiologia sulle Malattie Non Trasmissibili

Analisi delle abitudini alimentari, la qualità della dieta e l'attività fisica nella fascia di età della scuola primaria, nonché i fattori modificabili associati.

Raccolta e analisi delle informazioni e dati sulla prevalenza e l'incidenza di malattie non trasmissibili e altre patologie legate agli stili alimentari e di vita della popolazione del MET.



Abitudini alimentari



Colazione

L'**80,4%** dei bambini fa la colazione tutti i giorni, mentre un **5,4%** non la fa mai.



Consumo quotidiano di bevande zuccherate/gassate

Il **5,3%** consuma quotidianamente bibite zuccherate/gassate, il **3,6%** più volte al giorno mentre il **25%** non le consuma affatto.



Consumo di frutta e verdura

Solo il **7,3%** dei bambini consuma 5 e più porzioni al giorno frutta e verdura come da raccomandazione. Il **5,4%** non mangia mai la frutta e l'**8,9%** non consuma mai la verdura.



Consumo di legumi

I legumi sono consumati dal **46,3%** dei bambini 1-3 volte a settimana e dal **18%** mai.



Snack dolci e salati

Il **5,4%** dei bambini consuma snack dolci più volte al giorno e il **16%** una volta al giorno. Il **5,4%** consuma snack salati quotidianamente mentre il **7,1%** non li mangia mai.



Aderenza alla Dieta Mediterranea

Il **14,3%** dei bambini ha mostrato una bassa aderenza alla Dieta Mediterranea, il **62,5%** e il **23,2%** una media e un'alta aderenza rispettivamente.

Educazione sensoriale

Azione di educazione sensoriale con gli studenti dell'I.I.S.S. Corso di Agraria, Agroalimentare e Agroindustria "Vincenzo Cardarelli", Tarquinia (VT).

Realizzazione di laboratori sensoriali teorico-pratici, con la produzione da parte degli studenti di una **scheda di caratterizzazione sensoriale del pane giallo di Allumiere**;

Incontri sulla gradibilità dei nuovi menù con insegnanti, genitori e staff della mensa scolastica



Monitoraggio e Valutazione delle attività

Per monitorare l'efficacia dell'intervento, sono stati somministrati **questionari a insegnanti e famiglie**. L'obiettivo era valutare il cambiamento nelle conoscenze alimentari dei docenti e le modifiche nelle abitudini alimentari dei bambini.

I risultati hanno mostrato un miglioramento della **conoscenza** e della **consapevolezza**, sia a livello scolastico che familiare, sui benefici di una dieta più sostenibile e salutare.

L'intervento ha portato alla creazione di **schede sensoriali** per i prodotti locali, che possono essere utilizzate come **modello per altre iniziative** simili.



Replicabilità

E' stato valutato che è possibile riprodurre il progetto in altri contesti:

il processo adottato, sia di revisione dei menù per renderli più sostenibili e introdurre più prodotti biologici locali, sia di educazione alimentare, per modificare gli stili di consumo, è **già stato replicato in altri Comuni del Biodistretto** che hanno applicato la stessa procedura, sia riguardo ai menù che alle schede di qualità sensoriale dei prodotti.



La proposta di sistemi alimentari locali e integrati

Il Biodistretto MET, oltre alle azioni a livello locale, ha sottoscritto **accordi di cooperazione e alleanze** con soggetti ed esperienze a livello regionale, nazionale e internazionale, per determinare reti che siano in grado di catalizzare ed accelerare i processi di costruzione di sistemi alimentari alternativi a quelli dominanti e **contribuire a riformare le diverse politiche** che condizionano il sistema alimentare;

In questi network si propone un'inversione delle priorità verso salute pubblica e sostenibilità ambientale, in modo da **correggere la frammentazione, le incoerenze e le costose inefficienze** con il protrarsi di tendenze molto dannose per l'elevato costo umano, sociale, ambientale ed economico. A puro titolo esemplificativo, basti citare i costi sanitari connessi alle malattie croniche e all'obesità, così come le risorse e l'impatto ambientale delle perdite e lo spreco alimentare.

Nuove politiche alimentari, che potrebbero anche autofinanziarsi dalla riduzione drastica dei "costi nascosti", permetterebbero di coordinare meglio tra loro gli interventi separati e settoriali, evitando sprechi, sovrapposizioni e riuscendo a rispondere alle sfide di ridurre il tasso dell'obesità, di frenare la perdita di biodiversità, di affrontare i cambiamenti climatici e rendere l'agricoltura sostenibile e duratura per le prossime generazioni.



«...Tutto, infatti, è ricominciato, ma senza che ce ne rendessimo conto. Siamo all'inizio, modesti, invisibili, marginali, dispersi. Ebbene, in tutti i continenti esiste già un'effervescenza creativa, una moltitudine di iniziative locali nel senso di rigenerazione economica, sociale, politica, cognitiva, educativa, etnica o di riforma della vita.»

(Edgar Morin)

Grazie per l'attenzione

<https://www.metbio.it/>

