

“Emilia-Romagna e mense: best practices di ristorazione scolastica”

Rossana Mari

Assessorato Agricoltura
Regione Emilia-Romagna



*Esperienze di ristorazione sostenibile italiane e
europee a confronto, Bologna, 27-28 Maggio 2010*

La politica regionale

Anni '80:

- **Qualificazione delle produzioni**
- **Attenzione alla salute e all'ambiente**



Anni '90-2000: intensa attività normativa

- **Agricoltura biologica (l. r. 28/1997)**
- **Produzione integrata/Qualità controllata (l. r. 28/1999)**
- **Orientamento dei consumi e educazione alimentare (l. r. 29/2002)**
- **Tutela della biodiversità (l. r. n. 1/2008)**



La legge regionale n. 29/2002

La **Regione Emilia-Romagna** è stata **una delle prime** in Italia - insieme a Friuli Venezia Giulia, Veneto, Marche, Basilicata e Toscana - a dotarsi di una **specificativa normativa** per promuovere l'**educazione alimentare** e una **ristorazione collettiva pubblica di qualità**.

L'attività di educazione alimentare (l. r. 29/2002): alcuni dati

- ◆ **120.000 ragazzi**, visitano le *fattorie didattiche* ogni anno scolastico
- ◆ **7.000 alunni** (3-18 anni), **3.200 genitori** e **1.000 insegnanti** hanno partecipato a **progetti regionali di educazione alimentare** negli ultimi 3 anni scolastici
- ◆ **23.500 ragazzi** hanno consumato le proposte salutari dei **distributori Frutta snack – Fresh break**
- ◆ **500.000 copie** di **pubblicazioni didattiche e informative** distribuite dal 2002 ad oggi



Introduzione dei prodotti da agricoltura biologica (artt. 8 e 9)

La legge **impone** alle mense scolastiche l'uso dei prodotti da **agricoltura biologica**: norma ancora oggi innovativa a livello nazionale, in quanto prescrive agli **enti** gestori del servizio dei nidi, delle scuole dell'infanzia e delle scuole primarie di acquisire **materie prime da agricoltura biologica** per tutte le categorie merceologiche reperibili sul mercato (100% BIO).

Quali obiettivi per la ristorazione collettiva pubblica

Utenti (bambini)

Far conoscere gli alimenti e la loro funzione

Far modificare abitudini alimentari errate

Fornire un pasto sano, buono, equilibrato con prodotti freschi e locali

Amministrazioni locali

Promuovere un maggiore impegno sociale

Orientare verso modelli di consumo sostenibile

valenza educativa del pasto in mensa

Quale percorso dal 2002 ad oggi

- **informazione** capillare ai Comuni
- **istituzione di un servizio informativo permanente** per enti, operatori, cittadini (**Sportello Mense bio**)
- **formazione** degli operatori di mensa (economisti, dietisti, cuochi)
- **coinvolgimento** delle scuole
- **sinergie** tra ambiti d'intervento diversi: agricoltura, sanità, agenzia regionale per gli acquisti

Servizio di supporto agli enti pubblici all'applicazione della l. r. 29/2002 attivato nel 2004, che svolge:

- **monitoraggio** del servizio di ristorazione scolastica erogato dai **Comuni**
- **consulenza telefonica e via mail** in tempo reale o su appuntamento con **esperti *on line*** su derrate, prezzi, reperibilità, menu, capitolati, aspetti amministrativi e legali attraverso il sito www.sportellomensebio.it
- **newsletter mensile** con informazioni, eventi, novità

I fruitori dello sportello

- **enti locali** che gestiscono servizi di ristorazione collettiva
- **istituti scolastici**
- **ditte di ristorazione** che hanno in appalto i servizi
- **comitati mensa**
- **genitori** (singoli o associati)
- **operatori biologici** in regione
- operatori biologici fuori regione

Le richieste degli utenti

- **supporto** alla stesura dei **capitolati** (Comuni)
- **delucidazioni** circa le **modalità d'introduzione** dei prodotti da “agricoltura biologica” nei menu, in sintonia con le indicazioni della l. r. 29/02 (genitori)
- informazioni sulle modalità di **costituzione di un comitato mensa** (genitori)
- chiarimenti sulla possibilità di effettuare **ricorsi alla giustizia amministrativa** per imporre l'applicazione della legge regionale ai Comuni (genitori)
- informazioni su **capitolati tipo, prezzi dei prodotti e costo dei pasti**
- richiesta disponibilità di prodotti ed eventuale rilascio del **certificato di non reperibilità** (ditte)

Risultati indagine ristorazione scolastica 2008/2009

- predominanza di **gestione indiretta del servizio**
- **scarsa conoscenza** del servizio con gestione esternalizzata: **difficoltà ad indicare il costo della materia prima**
- introduzione **prodotti equo-solidali**
- **poco utilizzati Dop, Igp** (ad oggi i più usati: Prosciutto di Parma, Parmigiano Reggiano, Mortadella Bologna, Pera Igp, Pesca e nettarina di Romagna) e **QC**
- **netto incremento prodotti bio** rispetto al 2005
- **i prodotti bio più utilizzati:** ortaggi, frutta, pasta di semola, riso, conserva di pomodoro, latte, legumi, olio, yogurt, pane, succhi di frutta, formaggi, uova, carne bovina, farina di frumento

Livello di applicazione della norma

- ◆ 80% applica la legge regionale
- ◆ 30% utilizza per l'80-90% referenze bio
- ◆ 25% utilizza solo le referenze bio più economiche
- ◆ 25% fa scarso utilizzo del bio

Indagine sul gradimento del pasto (2006/2007)

700 interviste a studenti, insegnanti, genitori e operatori scuole d'infanzia, primarie e secondarie di I grado

- ◆ il **47%** delle **scuole** interpellate ha introdotto il bio
- ◆ al **72%** degli **alunni** piace mangiare in mensa e il **91%** ama mangiare con i propri compagni
- ◆ i **bambini** richiedono: maggiore variabilità di proposte e piatti legati a tradizioni locali e territoriali, migliori quantità e temperatura d'arrivo dei piatti, “sporzionatori” più gentili
- ◆ **genitori ed insegnanti** gradiscono l'introduzione del bio (84%), ma spesso ignorano esistenza e opportunità del comitato mensa (34%)
- ◆ per gli **operatori** il bio è ormai consolidato

Cosa emerge nel complesso?

- ◆ scelta del biologico non sempre compresa da genitori e operatori
- ◆ ampi margini di miglioramento del servizio:
 - la temperatura dei piatti, i menu, l'ambiente di mensa sono aspetti critici che **influenzano la consumazione del pasto**, pertanto su essi è necessario intervenire
 - occorre lavorare ancora perché il momento del pasto costituisca veramente **un'occasione di educazione alimentare e di consumo etico e sostenibile.**

Le Linee strategiche per la ristorazione scolastica in Emilia-Romagna (2008)

- ◆ ribadiscono il **valore educativo della ristorazione scolastica**, come opportunità di **promuovere benessere** e buona salute **fin dai primi anni di età**
- ◆ sottolineano l'importanza di considerare, anche nella ristorazione scolastica, l'aspetto della **sostenibilità ambientale** e orientare verso modelli di **consumo sostenibile**
- ◆ propongono interventi che garantiscano il **diritto al gusto e al confort ambientale**, da realizzare attraverso un **maggior ascolto dei bambini** e la promozione di **progetti formativi - motivazionali rivolti agli adulti**
- ◆ suggeriscono di **integrare l'esperienza quotidiana del pasto a scuola con progetti educativi** incentrati sullo sviluppo delle conoscenze attraverso le "pratiche" e il "fare" (*learning by doing*)
- ◆ si allineano alla l. r. 29/2002 per la **scelta delle materie prime**: fornire un pasto sano, buono, equilibrato **con prodotti freschi, gustosi, locali, di qualità certificata**

Le *best practices* più recenti: i Comuni di Forlimpopoli e San Lazzaro

- gestione diretta
- **impegno** complessivo per **l'alimentazione di qualità**
- bando per lotti
- individuazione di criteri di qualità per favorire il **biologico locale**
- **criterio offerta economicamente più vantaggiosa**
- introduzione di **criteri di sostenibilità**
- richiesta di **interventi per l'educazione alimentare** nelle scuole
- **referenze bio al 90%**, ad esclusione di carni avicole, carni suine e salumi (**Forlimpopoli**); referenze bio **all'80%**, compresa la carne di pollo (**San Lazzaro**)

Mensa dell'Agenzia delle Entrate – sede di Bologna

- creazione di **gruppo di lavoro**;
- individuazione di un **unico soggetto che produce il pasto**;
- gara con **offerta economicamente più vantaggiosa**;
- introduzione di circa il **90 % di prodotto biologico**;
- **rapporto costante con società di ristorazione** che si relaziona costantemente con lo Sportello qualora alcune referenze risultino poco reperibili.

Altri casi studio

Comune di Meldola

- gestione diretta
- introduzione da anni di **ortofrutta bio a km 0**;
- effettuate analisi dei **benefici ambientali** di questa operazione;
- dal 2010 nuovo capitolato: ulteriore miglioramento del numero di referenze biologiche utilizzate;
- forte coinvolgimento del Comitato mensa.

Comuni di Argelato, Ferrara, Ravenna, Parma, Imola: realtà a gestione esternalizzata, con bio attorno al 90% (pesce ancora non bio).

Comune di Piacenza: creazione del consorzio Bio-Piace per costruire una filiera bio locale al servizio della ristorazione.

In tutti questi casi: **forte impegno dell'amministrazione nell'indirizzo e nel controllo.**

OPERAZIONI PARTICOLARI:

Pasta biologica di Libera negli ospedali di Bologna, introdotta anche da una ventina di Comuni per la giornata della memoria.

Premio *Good eggs*: Sportellomensebio segnala ogni anno comuni virtuosi nell'utilizzo di uova biologiche. Nel 2008 Argelato, nel 2009 San Lazzaro.

Necessità di accompagnare le amministrazioni nel processo di cambiamento

PROBLEMI SEGNALATI DAGLI ENTI GESTORI

- continuità nelle forniture
- costo più elevato del pasto
- scarsa conoscenza delle caratteristiche del servizio quando è totalmente affidato alle società di ristorazione

TIPO DI SUPPORTO DA FORNIRE

- supportare con dati e informazioni la scelta del BIO (dal 2002 non più scelta, ma obbligo)
- collaborare alla ricerca di soluzioni per realizzare economie, ricavando risorse da investire in qualità
- supportare la costruzione o la migliore organizzazione delle filiere di approvvigionamento

Grazie dell'attenzione!

Per informazioni

Direzione Generale Agricoltura
Servizio Valorizzazione delle produzioni
viale Silvani, 6 - BOLOGNA
tel. 051/5274434 fax 051/5274359
rmari@regione.emilia-romagna.it

www.ermesagricoltura.it

(<http://www.ermesagricoltura.it/La-pagina-del-consumatore/Educazione-alimentare/Per-approfondire-il-tema-della-ristorazione-collettiva>)