



P.A.N. II

La Ristorazione Collettiva in Italia

**Valore del biologico nella ristorazione
collettiva italiana**

Paola Trionfi

Referente Ristorazione collettiva AIAB

Associazione Italiana Agricoltura Biologica

Roma 4 febbraio 2009



Ristorazione collettiva: i numeri

7 miliardi fatturato annuo

**Pasti annui: + 2 miliardi,
aziende, scuole, università, sanità, assistenza, grandi mezzi di
trasporto**

Pasti giornalieri: 5,5 milioni di cui

1 milione sanità, sociale e altre collettività

Scuola: 2 ml fino a 14 anni , 337 mila sopra i 15

Circa 1.400.000 i pasti bio



Ristorazione collettiva biologica oggi

>1.400.000 pasti biologici al dì

72% Nord

21% Centro

7% Sud e Isole



Ristorazione Collettiva Istituzionale

+ 650% dal '99

Settore di grande impatto sul *sistema*

Economico

Produttivo

Sociale

Ambientale



**Potenzialità riconosciute alla
ristorazione collettiva
(scolastica *in primis*, ospedaliera, aziendale)**

orientare
all'alimentazione sostenibile

promuovere salute
individuale – collettiva - ambiente



Perché l'agricoltura biologica?

**è un sistema agricolo sostenibile e multifunzionale
basato su principi di:**

- **rispetto della salute dei consumatori**
- **rispetto del benessere animale**
- **salvaguardia dell'ambiente**
- **salvaguardia e valorizzazione della biodiversità e delle risorse del territorio**



Alimenti da agricoltura biologica perché:

**! liberi dai residui chimici
dell'agricoltura convenzionale**

**! + qualità nutrizionale, sanitaria e
ambientale**



Rapporto National Research Council

Ricerca pesticidi dieta neonati e bambini:

“per proteggere i bambini dai pesticidi ...
fornire alimenti biologici ottenuti senza
l’impiego dei prodotti chimici di sintesi e questo
garantisce residui trascurabili o nulli”



RESIDUI PESTICIDI

Norme limiti max alimenti

non considerano:

- **assunzione quotidiana + alimenti con residui simili ed esposizione altre fonti inquinamento.**

non tengono conto:

- **caratteristiche metaboliche bambini (+ rischio accumulo per unità di peso) perché sono riferiti maschi adulti**
- **possibili effetti negativi apparato riproduttivo (bambine) e futuri feti.**



Fitofarmaci provocano:

◆ **danni alla salute umana**

(endocrin disruptors)

◆ **contaminazioni ambientali**

(stima 2 kg/anno ingeriti da un consumatore *convenzionale*, catena alimentare effetto “magnificenza biologica”)



ISTITUTO NAZIONALE RAMAZZINI
FATTORI RISCHIO CERTI INSORGENZA TUMORI

ALIMENTAZIONE

ECCESSO CALORICO

CONTAMINANTI

COMPOSTI CHIMICI

AMBIENTE

**INTRODUZIONE DI AGENTI PRESENTI
NELL'AMBIENTE E/O PRODOTTI DALL'UOMO**



ISTITUTO NAZIONALE RAMAZZINI

proposte per diminuire il rischio

dieta più naturale

Industria alimentare maggior etica nella
produzione
marketing
trasformazione

Salvaguardia ambiente sano



APPA TN M. Lorenzin

**“Pesticide residues in Italian Ready-
Meals and dietary intake estimation”
Journal of Environmental Science and
Health Part B, 2007**

**Assunzione giornaliera/kg peso corporeo,
ragazzi e bambini, valore superiore
all'ADI (Acceptable Daily Intake)**



G. Tamburlini (OMS)

**Institute for Child Health IRCCS Burlo
Garofolo di Trieste**

"L'esposizione fin dalla primissima infanzia a una molteplicità di agenti chimici e fisici può produrre effetti nocivi anche molto in là nel tempo. Tra i vari rischi cui è esposto il bambino inquinato, quello legato al cibo è in aumento anche là dove le condizioni igieniche sono più che soddisfacenti"



Ristorazione collettiva indicazioni e normative



RISTORAZIONE COLLETTIVA INDICAZIONI UE

**Libro Verde sulla politica integrata dei prodotti
1996**

**Sesto Programma d'Azione in campo ambientale –
IPP** (Politica Integrata di Prodotto)

Direttiva 2004/18/CE “Coordinamento procedure di
aggiudicazione degli **appalti pubblici** di forniture, di
servizi, di lavori”.....

***VARIABILE AMBIENTALE QUALE CRITERIO DI VALORIZZAZIONE
DELL'OFFERTA***



GPP GREEN PUBLIC PROCUREMENT

AGENDA 21

D.lgs 12/05/2006 n.163 Codice appalti

“....subordinare il principio di economicità a criteri ispirati a esigenze sociali, nonché alla tutela della salute e dell’ambiente alla promozione dello sviluppo sostenibile”

**Piano d’Azione Nazionale per il GPP D.I. n 135
11/04/08**

dare la > diffusione del GPP alle PA

Decreti Ministeriali “Criteri minimi ambientali” categorie di beni



MENSE BIOLOGICHE: norme

Ex DPR 128/99 n.132 11 maggio 2000

Articolo 59 finanziaria 2000

Regione Marche:

L.R. n. 76 del 29/12/97

Regione Friuli Venezia Giulia:

L. R. n 15 dell'8/8/00

Regione Umbria:

L. R. n 21 20/8/01



MENSE BIOLOGICHE: norme

Veneto: Delibera linee guida n. 3883 del
31/12/01

Veneto: L. R. n. 6 1/3/02

Toscana: L. R. n. 18 27/5/02

Basilicata: L.R. n.18 del 20/5/02

Emilia Romagna: L. R n.29 del 4/11/02

Lazio: L.R. n.49 del 27/12/08



Dalla teoria alla pratica

Legislazione: orienta e sensibilizza

**Applicazione delle leggi:
competenza Amministratori**

**Strumento negoziale applicativo:
Capitolato d'appalto**

**LA FORMAZIONE
PERMETTE DI PASSARE DALLA TEORIA ALLA
PRATICA**



Ristorazione Collettiva istituzionale

Offerta servizio: prassi di buona pratica alimentare ed ecologica

Capitolato parametri: Acquisti Verdi

Menù biomediterraneo, alimenti da agroalimentare sostenibile: biologici, DOP, IGP, da agricoltura sociale, locali, equo solidali, da filiera controllata, filiera corta e vendita diretta, ecc.

Acqua di rubinetto

Locali e tempi adeguati ad un pasto sano

Minimizzazione degli sprechi e Buon Samaritano

Raccolta differenziata e riciclo dei rifiuti



Proposta AIAB

PERCORSI FORMATIVI STRUTTURATI

Messa a punto **modello concreto di**
sostenibilità locale della mensa

Lavoro sinergico *stakeholders*:

amministratori

produttori docenti genitori utenti finali

personale ristorazione



**Quali i costi della
sostenibilità nella
ristorazione collettiva?**



Casi di studio

Comune di Roma

Budoia

Cesena

Firenze

Campolongo Maggiore

Ospedale di Asti

Azienda USL Bologna



Sostenibilità nella ristorazione

modelli qualità alimentare

modelli economia sociale

nuovi parametri superano

prezzo/prestazione

indagano i “*costi reali*”

stimano ricadute su individuo e pianeta



Dimensione del problema

700 kg/persona alimenti acquistati/anno

550 kg rifiuti/persona (40% alimentare)

43% impronta ecologica cibo

7% spesa sanitaria danni obesità

30% malattie oncologiche legate al cibo

21% emissione gas serra generati trasporto

9% mondo agricolo

3% rifiuti



L'oggi

Cambiamenti climatici > siccità

**> inquinamento Esaurimento fonti energetiche
fossili**

Nuovo MODELLO AGRICOLO ALIMENTARE

< consumo acqua < impiego energia

fossile < consumo di carne e prodotti animali

**diminuire l'impronta ecologica: noi
le generazioni future ed il PIANETA**



WHO EUROPEAN ACTION PLAN FOR FOOD AND POLICY 2007-2012

**“Una buona alimentazione con cibi sicuri
nei primi anni di vita paga dividendi
lungo tutto il corso della vita”**



Grazie per l'attenzione

p.trionfi@aiab.it

www.aiab.it



Campolongo Maggiore

Comune Riciclone 2008

Buona pratica IFOAM 2008





Sostenibilità costruita in 10 anni: tappe

‘99-’00 promozione bio: coinvolgimento Istituzioni e base

2001 cibi biologici 100%

‘06 cibi biologici nazionali e certificazione cucine

Monitoraggio sprechi e riduzione rifiuti www.federambiente.it

conversione servizio distribuzione

2001 monoporzione sigillata - 2003 cibo scodellato in stoviglie monouso - 2005 acqua di rubinetto- ‘06 stoviglie durevoli

RISULTATI - AVANZI - RIFIUTI - SPRECHI

allo studio merenda con pane fresco e frutta non confezionata



Campolongo Maggiore

DA UTENTI AD AMMINISTRATORI

Sostenibilità costruita in 10 anni (supporto AIAB)

PASTI BIO GRADITI E SANI

RIDUZIONE RIFIUTI MENSA (SPRECHI) PROGETTO FEDERAMBIENTE

RIDUZIONE IMPATTO AMBIENTALE RISTORAZIONE SCOLASTICA

utenza 3 - 14 anni

n. pasti 220

costo pasto **6 €**

servizio derrate **affidato a terzi**

gara: **55% qualità**

45% ribasso (durata 4 anni)

parametri di sostenibilità

derrate **100% bio** presenti sul mercato, stagionali, regionali, fair trade

stoviglie durevoli detergenti ecologici

cibo avanzato integro: merenda ragazzi (frutta, pizza, yogurt) o adulti bisognosi

avanzi da cibo: animali da cortile o domestici

monitoraggio soddisfazione utenza

Progetto: allargare il modello su base provinciale



PROGETTO

“Guadagnare Salute” Min. Salute e Slow food

OSPEDALE DI ASTI E NIZZA MONFERRATO

PROGETTO 2Q Qualità Quotidiana

utenza degenti 450 (pranzo e cena), dipendenti 700/800 (pranzo)

n.pasti 1600/1700

costo pasto 6,98€

gestione servizio e acquisto derrate diretta

gara 70% qualità e 30% prezzo, n. gare 40 (durata 1 anno)

parametri di sostenibilità

qualità derrate: lotta integrata 30%, biologiche 20%, DOP e IGP 10%, stagionali 35%, locali (3-30km)

60%, fair trade 5%

raccolta differenziata

diminuzione avanzi 20, 30 %

avanzi cibo umido (studio destinazione canili)

monitoraggio soddisfazione utenza

mezzi di trasporto ecologici

ricorso alla filiera corta

benessere animale per allevamento e macellazione derrate animali

prodotti del commercio equo

Collaborazione cooperativa (70 soci) “Terre di qualità” forniture e programmazioni produzioni



PROGETTO 2Q Qualità Quotidiana

obiettivi: ridurre malnutrizione ospedaliera

- ? migliorando nutrizione degenti e operatori →→ servizio**
- riducendo sprechi e rifiuti**
 - degenze e costi sanitari ridotti**
 - rilancio economia locale**

STRATEGIE E STRUMENTI

pianificazione degli interventi

+ qualità delle materie prime

+ collaborazione con la produzione locale

sinergie servizio di Dietologia e Nutrizione Clinica

riorganizzazione cucine e personale

aggiornamento continuo personale



La nuova ristorazione ospedaliera dell'Azienda USL di Bologna

Appalto per nove anni, ristorazione: ospedaliera dell'Azienda USL di Bologna, Istituti Ortopedici Rizzoli e scolastica di Bazzano e Loiano

prodotti biologici: latte, legumi, frutta e verdura, pasta di semola, riso, omogeneizzati e pollo, prodotti DOP Emilia Romagna: Parmigiano Reggiano, prosciutto, coppa e salami e IGP) pera di Romagna, mele, pesche e scalogno, banane equo solidali , e menù per le diverse etnie e confessioni religiose.

Principi ispiratori

Acquisti pubblici verdi

Alimenti della tradizione locale in via di estinzione

Laboratori del Gusto

Filiera corta

Solidarietà

La scelta virtuosa di Firenze. Da settembre il 90%
dei cibi nelle mense scolastiche sarà biologico

privilegerà, “filiera corta”, piatti etnici,
prodotti equo solidali, no acqua minerale in
bottiglia..,

frutta fresca al posto della merendina

La Regione Toscana ha attivato bandi per
sostenere l'utilizzo di prodotti biologici, per
distributori automatici di latte crudo e frutta bio
al posto delle merendine. Incentivi regionali a
scuole che utilizzano contratti di filiera corta.



EVOLUZIONE NUOVI SISTEMI AGRICOLI

- > efficienza energetica, < CO₂,
- utilizzo fertilizzanti organici > carbonio nel terreno, > humus e fertilità
- impiego di fonti energetiche rinnovabili
(sole, aria)
- < distanza produzione consumo (filiera corta)
- < consumo produzioni animali



Ristorazione Collettiva istituzionale

Ruolo ed opportunità educativo/formativa

Importante funzione sociale e culturale:

Cultura alimentare

Nutrizionale

Etica

Ambientale

Sociale

Educare dal nido all'università:

stili alimentari sani

percorsi educativi ad hoc

Servizio: prassi di buona pratica alimentare ed ecologica



RECEPIMENTO ITALIA

D.lgs 12/05/06 n. 163

Codice degli Appalti art.2 comma 2

“Il principio di economicità può essere subordinato... ai criteri previsti dal bando ispirati a esigenze sociali...tutela della salute, dell’ambiente e alla promozione dello sviluppo sostenibile”



MENSA SCOLASTICA

Strumenti AIAB:

Primavera bio

Biodomenica

Biofattorie didattiche

Io mangio bio - Dal campo alla tavola

**Agricoltura biologica e sana
alimentazione**

Agricoltura sociale

Scoperta sul “campo” di valori e contenuti



AIAB RISTORAZIONE COLLETTIVA

RETE CITTA' DEL BIO

RETE AGENDA 21

RETE COMUNI E ENTI LOCALI GPP
(Green public procurement)

MENSA CIVICA



Proposta AIAB

PERCORSI FORMATIVI STRUTTURATI

Messa a punto **modello concreto di sostenibilità**
locale della mensa

Lavoro sinergico ***stakeholders***: **amministratori**
produttori docenti **genitori** **utenti finali**
personale ristorazione





“Il Capitale Umano”

al centro della realizzazione

AIAB e UILA

“QUALITA’ LAVORO”

MARCHIO ETICO-SOCIALE