



Questo progetto ha ricevuto un finanziamento dall'Unione Europea nell'ambito del programma Horizon 2020 "Research and Innovation", Grant Agreement n° 727848

**Autore:** Giovanna Sacchi, Università di Firenze

**Contatto:** giovanna.sacchi@unifi.it

**Editore:** UniFI

**Link:** <http://www.cera.unifi.it>



## Su CERERE

Attraverso una rete multi-attore che coinvolge ricercatori e comunità di professionisti, il progetto promuove l'innovazione producendo e diffondendo materiali per agricoltori, produttori alimentari, consumatori, ricercatori e decisori politici.

# ORGANIZZAZIONE DI PROGRAMMI DI APPROVVIGIONAMENTO ALIMENTARE PER LE MENSE SCOLASTICHE

## PROBLEMA

L'approvvigionamento delle mense scolastiche con prodotti locali salutarì e a basso impatto ambientale si scontra spesso con la difficoltà degli enti locali e le municipalità di redigere bandi di concorso specifici e calati nelle realtà locali e territoriali e con la garanzia di rifornire le mense con sufficienti quantità di prodotto.

## SOLUZIONE

Le associazioni e le reti di produttori come "Pane di Montespertoli" e "La Terra e il Cielo" hanno sviluppato esperienze di approvvigionamento alimentare per le mense scolastiche grazie a un dialogo costante con gli enti locali e le municipalità, manifestando la volontà di fornire alimenti derivanti da grani antichi alla comunità locale di riferimento e presentando delle proposte trasparenti e in linea con le quantità di prodotti a disposizione.

## Risultati

L'approvvigionamento alimentare per le mense scolastiche è il risultato del coordinamento di una rete di produttori che, in accordo con i comuni e in virtù di forti legami con la società civile, mette a disposizione delle mense scolastiche prodotti alimentari come pane, pasta e altri prodotti trasformati, derivanti dai grani antichi di produzione locale.

## Raccomandazioni pratiche

Il principale valore aggiunto/vantaggio/opportunità per gli utenti finali è rappresentato dalla disponibilità di prodotti alimentari sani e locali a base di cereali antichi nelle mense scolastiche. Per un esito positivo può essere utile considerare i suggerimenti seguenti:

- o necessità di tenere conto da parte degli enti locali delle specificità locali e territoriali nella redazione dei bandi di concorso (i bandi non devono essere generici ma il più possibile specifici sui prodotti locali);
- o necessità di fare rete tra un gruppo coeso di agricoltori;
- o manifestare la volontà da parte delle reti di agricoltori di approvvigionare le mense scolastiche;



Prodotti della cooperativa "La Terra e il Cielo": dettaglio della pasta



Marchio della filiera "Pane di Montespertoli" a tutela della garanzia

- o trovare un accordo con gli enti locali e i sindaci;
- o proporre offerte precise e credibili rispetto ai prodotti e alle quantità a disposizione;
- o coinvolgimento e collaborazione costanti con gli intermediari/fornitori;
- o formalizzare un metodo per il controllo dell'autenticità delle farine utilizzate;
- o formalizzare un metodo per il controllo dell'autenticità del prodotto finito;
- o registrare un marchio/un'immagine distintiva per i prodotti della rete di produttori come forma di garanzia dell'origine del prodotto;
- o promuovere progetti all'interno delle scuole per la sensibilizzazione di bambini e genitori ad un'alimentazione sana e rispettosa dell'ambiente;
- o iniziare con la proposta di approvvigionamento con i prodotti locali e stagionali per un giorno a settimana e verificarne l'esito (gradimento, spreco etc.).

## Ulteriori informazioni

Stefani, G.; Tiberti, M.; Lombardi, G.V.; Cei, L., Sacchi, G. (2017). Public Food Procurement: A Systematic Literature Review, *Journal of Food System Dynamics*, 8 (4), 270-283.

Disponibile al  
<http://centmapress.ilb.uni-bonn.de/ojs/index.php/fsd/article/view/842/729>

**Tema:** Valorizzazione, organizzazione interna e networking, educazione

**Parole chiave:** Approvvigionamento alimentare pubblico, mense scolastiche, cibo locale, autorità locali

**Colture:** Grani antichi

**Paese:** Italia

**Casi studio collegati a CERERE:** Pane di Montespertoli; La Terra e il Cielo

**Lingue:** inglese, italiano

**Anno:** 2018

## Partners di progetto

University of Reading (Regno Unito),  
 Università degli Studi di Firenze (Italia),  
 Rete Semi Rurali (Italia), Réseau  
 Semences Paysannes (Francia), Institut  
 National de la Recherche Agronomique  
 (Francia), University of Helsinki  
 (Finlandia), Irish Agriculture and Food  
 Development Authority (Irlanda), Red  
 Andaluza de Semillas (Spagna),  
 Formicablu (Italia), Organic Research  
 Centre (Regno Unito), SEGES P/S  
 (Danimarca), Institut Technique de  
 l'Agriculture Biologique (Francia),  
 University of Debreceni (Ungheria).

## Valutazione e condivisione dei risultati

Utilizzate la sezione commenti del sito web di CERERE per condividere le vostre esperienze con altri agricoltori, trasformatori, rivenditori, consulenti e ricercatori. Per qualsiasi domanda relativa a questo abstract pratico, si prega di contattare l'autore via e-mail.