



PROGRAMMA PER L'ORIENTAMENTO DEI CONSUMI E L'EDUCAZIONE ALIMENTARE 2023-2025

**Legge regionale 4 novembre 2002, n. 29 “Norme per
l’orientamento dei consumi e l’educazione alimentare e per
la qualificazione dei servizi di ristorazione collettiva”**

INDICE

1. PREMESSA E QUADRO GENERALE

1.1 Livello europeo

1.2 Livello nazionale

1.3 Livello regionale

2. RESOCONTO ATTIVITA' 2020-2022

2.1 Orientamento dei consumi e educazione alimentare

2.2 Sviluppo della rete delle fattorie didattiche

2.3 Informazione e promozione di consumi alimentari consapevoli

2.4 Sostenibilità della ristorazione collettiva scolastica

3. OBIETTIVI

3.1 Orientamento dei consumi e educazione alimentare

3.2 Sviluppo della rete delle fattorie didattiche

3.3 Informazione e promozione di consumi alimentari consapevoli

3.4 Sostenibilità della ristorazione collettiva scolastica

4. STRUMENTI

4.1 Orientamento dei consumi e educazione alimentare

4.2 Sviluppo della rete delle fattorie didattiche

4.3 Informazione e promozione di consumi alimentari consapevoli

4.4 Sostenibilità della ristorazione collettiva scolastica

5. RISORSE

DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

1. PREMESSA E QUADRO GENERALE

Il *Programma per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare* è lo strumento che definisce le linee guida regionali per il settore, in sintonia con le politiche nazionali ed europee, in attuazione di quanto previsto all'art. 3 della legge regionale 29/2002 "*Norme per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare e la qualificazione dei servizi di ristorazione collettiva*".

Il Programma promuove un consumo alimentare consapevole e responsabile a partire dalla conoscenza della produzione agroalimentare del territorio e del mondo rurale, delle tecniche produttive, dei principi di sostenibilità e della prevenzione dello spreco alimentare. Per questo, in continuità con le programmazioni precedenti, il Programma assegna grande importanza alla relazione con il mondo agricolo e il sistema agroalimentare locale.

Il Programma, infatti, parte dal presupposto che la qualità del cibo non possa prescindere dalla sostenibilità del sistema che lo produce e dalla considerazione che occorre partire fin dai primi anni di età per creare consapevolezza rispetto alla propria alimentazione.

Per questo, per quanto riguarda l'utenza, il Programma si rivolge a tutte le fasce d'età, dall'infanzia all'età adulta alle famiglie, assegnando un ruolo privilegiato al mondo della scuola.

Sono inoltre richiamate le attività realizzate nella precedente programmazione con i relativi risultati. Tra queste, in particolare le iniziative "*Fattorie Aperte*" e "*Giornata dell'Alimentazione in fattoria*"; l'attività riguardante le "*Fattorie didattiche*"; la gestione del *Fondo mense scolastiche biologiche*, istituito dal Mipaaf (oggi MASAF); la "*Ricerca su abitudini di acquisto, consumo e spreco alimentare in Emilia-Romagna*"; i progetti nelle scuole "*Mense bio. Più gusto, meno spreco*", "*Biologico e cambiamento climatico*", "*STOP allo spreco. Il gusto del consumo consapevole*", "*Io coltivo. Dall'orto alla tavola*".

1.1 Livello europeo

Nel 2020 la Commissione europea ha prodotto la Comunicazione "*Green Deal*" e la Strategia "*Dal produttore al consumatore (Farm to fork)*" in cui si propone di progettare un sistema alimentare giusto, sano e rispettoso dell'ambiente e di raggiungere l'obiettivo di far diventare il cibo europeo, noto per essere sicuro, nutriente e di alta qualità, il riferimento mondiale per la sostenibilità. La Commissione europea si prefigge anche di aumentare le superfici coltivate a biologico, di preservare la biodiversità, di orientare la produzione e il consumo verso sistemi più sostenibili, promuovere l'economia circolare e la riduzione degli sprechi e sensibilizzare l'opinione pubblica su questi temi.

La Pandemia ha rimesso al centro dell'attenzione il valore del cibo e della salute. Durante questo periodo particolare si è assistito a cambiamenti sostanziali nelle abitudini d'acquisto e di consumo che potrebbero essersi radicati nelle persone. Ad esempio, la nuova importanza assegnata al cibo e alle sue valenze etiche e ambientali, la ricerca di acquisti di prossimità o quanto meno di provenienza

nazionale o locale, come di prodotti biologici e ad elevato contenuto di sostenibilità (packaging riciclabile, ecc.) o di prodotti ad elevato contenuto in tipicità e tradizione.

La Commissione Europea ha saputo cogliere questo cambio di prospettiva, comprendendo che l'agricoltura e le sue produzioni possono giocare un ruolo da protagonisti nell'economia produttiva europea. Allo stesso tempo, come richiamato nei vari documenti prodotti tra il 2020 e il 2021 – dal *Green Deal* a *Farm to fork* alla *Strategia sulla biodiversità* – è aumentata la consapevolezza che i sistemi produttivi richiedano un ripensamento, alla luce delle problematiche ambientali e del cambiamento climatico.

Nel “Green Deal” si rimarca il fatto che nutrire una popolazione mondiale in rapida crescita continui a rappresentare una sfida, con gli attuali modelli di produzione, dato che la produzione alimentare provoca ancora inquinamento dell'atmosfera, dell'acqua e del suolo, contribuisce alla perdita di biodiversità e consuma quantità eccessive di risorse naturali, mentre una parte importante degli alimenti viene sprecata. Allo stesso tempo, nell'UE come altrove, regimi alimentari di scarsa qualità contribuiscono alla diffusione dell'obesità e di malattie come il cancro. Il documento sottolinea inoltre come vi siano nuove opportunità per tutti gli operatori della catena del valore alimentare, sostenendo che le nuove tecnologie e scoperte scientifiche, associate a una maggiore sensibilizzazione dell'opinione pubblica e alla domanda di alimenti sostenibili, andranno a vantaggio di tutti i portatori di interessi.

Come richiamato anche nel “Green Deal”, la strategia *"Dal produttore al consumatore"* mirerà a stimolare un consumo alimentare sostenibile e promuovere alimenti sani a prezzi accessibili per tutti. La Commissione proporrà azioni per sostenere i consumatori nella scelta a favore di un'alimentazione sana e sostenibile e di una riduzione degli sprechi alimentari ed esplorerà nuove modalità per informarli meglio, anche attraverso strumenti digitali, fornendo loro dettagli ad esempio sulla provenienza, il valore nutritivo e l'impronta ambientale degli alimenti. Detta strategia conterrà inoltre proposte per migliorare la posizione degli agricoltori nella catena del valore.

1.2 Livello nazionale

A livello nazionale i due pilastri dell'attività di educazione alimentare sono costituiti dal Programma *Frutta e latte nelle scuole* e dal Decreto di istituzione del *Fondo mense scolastiche biologiche*, attivo dal 2018.

Il primo intende promuovere la conoscenza e il consumo di latte, frutta e ortaggi nelle scuole quali prodotti promotori di salute, attraverso la messa a disposizione di questi prodotti in classe, il supporto al consumo attraverso misure di accompagnamento e strumenti didattici. La gestione è in capo al Ministero dell'Agricoltura, oggi MASAF, che si avvale dei CREA – Centri di Ricerca Alimenti e Nutrizione per le misure di accompagnamento.

Con il secondo, il Ministero dell'Agricoltura in accordo con il Ministero dell'Istruzione, ha previsto un sistema di ammortizzazione delle maggiori spese sostenute dalle famiglie per il pasto biologico dei figli utenti del servizio di mensa scolastica. Dal 2018, le risorse disponibili sono trasferite ogni anno alle regioni e province autonome e da queste assegnate alle stazioni appaltanti che gestiscono servizi di ristorazione scolastica e che sono in possesso dei requisiti di mensa biologica, come definiti dal Decreto 18 dicembre 2017; in parte, sono messe a disposizione per attività di informazione e promozione del biologico nelle scuole.

1.3 Livello regionale

In questo ambito di attività, i riferimenti fondamentali a livello regionale sono costituiti dal *Programma di mandato 2020-25*, dalla *Strategia regionale per l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile* e dal *Patto per il Lavoro e per il clima* e dal *PRP – Piano Regionale della Prevenzione dell'Emilia-Romagna 2021-25*.

In particolare, il *Programma di mandato 2020-25* richiama il *Programma per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare*. Al capitolo 9. *Educazione alimentare e lotta allo spreco*, vengono infatti citate tra le azioni prioritarie: elaborazione di un Piano per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare; sostegno ad iniziative e programmi di educazione alimentare nelle scuole e attraverso la rete delle fattorie didattiche; lotta allo spreco alimentare; promozione dell'inserimento dei prodotti biologici nella ristorazione collettiva, punti richiamati anche *nella Strategia regionale per l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile (punto 2. Sconfiggere la fame)*.

Il *Piano Regionale della Prevenzione dell'Emilia-Romagna 2021-25* e in particolare il *Programma Libero 18. Eco health. Salute alimenti, animali, ambiente per garantire l'attuazione di azioni sostenibili di protezione ambientale e di promozione della salute tese a eliminare le malattie alimentari prevenibili e attuare pratiche efficaci per un invecchiamento sano* individua tra le priorità la promozione di una sana e corretta alimentazione e di sistemi alimentari più sani, più sostenibili e più inclusivi; la sostenibilità ambientale nella ristorazione collettiva; la prevenzione dello spreco e la riduzione delle eccedenze alimentari. Come affermato nel Piano, una sana e corretta alimentazione può dare un contributo significativo allo sviluppo sostenibile, in quanto trasversale a una pluralità di dimensioni fondamentali per il benessere delle persone, degli ecosistemi ambientali e dei sistemi economici; per questo motivo, la politica alimentare e nutrizionale della nostra regione ha come obiettivo la realizzazione di sistemi alimentari più sani, più sostenibili e più inclusivi, sostenendo un cambiamento di prospettiva sul sistema cibo, dalla produzione alla tavola, che renda possibile la diffusione di diete salutari, rispettose delle diversità e tradizioni locali e che siano sostenibili e sicure dal punto di vista ambientale.

2. RESOCONTO ATTIVITA' 2020-2022

2.1. Orientamento dei consumi e educazione alimentare – Attività nelle scuole

Gli interventi regionali di orientamento dei consumi e educazione alimentare hanno visto da sempre come interlocutore privilegiato il mondo della scuola. Per creare consapevolezza sull'alimentazione è molto importante partire fin dai primi anni di età per poi proseguire fino alla popolazione adulta. Adattati ai vari target, i percorsi di conoscenza delle tecniche di produzione e trasformazione dei prodotti agroalimentari (“dal campo alla tavola”) e delle implicazioni ambientali, etiche e sociali insite nella produzione e nel consumo alimentare, possono essere proposti a tutte le fasce d'età.

Nella precedente fase di programmazione, in ambito scolastico si è lavorato sul tema dell'agricoltura biologica, dei consumi consapevoli e dello spreco alimentare, con i progetti: *Mense bio. Più gusto, meno spreco* e *Biologico e cambiamento climatico; Stop allo spreco. Il gusto di un consumo consapevole*; “*Io coltivo. Dall'orto alla tavola*” rivolto alle scuole secondarie di primo grado.

Mense bio. Più gusto, meno spreco

Biologico e cambiamento climatico

Questi progetti sono stati realizzati nell'ambito delle iniziative di informazione e promozione dell'agricoltura biologica promosse dal Ministero dell'Agricoltura (Mipaaf, oggi MASAF), finanziate grazie alle risorse del *Fondo mense scolastiche biologiche* – Anno 2018. I destinatari erano le scuole dotate di servizi di ristorazione scolastica, pertanto le scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado.

Con questi progetti, la Regione Emilia-Romagna ha sensibilizzato sul tema i genitori delle bambine e dei bambini utenti di mensa e le amministrazioni pubbliche che gestiscono servizi di ristorazione scolastica, promuovendo la conoscenza dei principi dell'agricoltura biologica, l'educazione a consumi alimentari consapevoli e al rispetto del cibo, con particolare attenzione al tema dello spreco alimentare. Tra gli obiettivi specifici vi erano: promuovere la conoscenza dell'agricoltura biologica, valorizzare il territorio, la cultura rurale e le tradizioni locali; far comprendere che il cibo non è qualcosa di anonimo che nasce nei supermercati, ma che occorre uno spazio, un tempo e una grande competenza per produrlo; capire e sperimentare come si può ridurre lo spreco di cibo; valorizzare le relazioni che ruotano attorno alla preparazione del cibo e la loro insostituibile funzione educativa; valorizzare il ruolo delle commissioni mensa.

Destinatari sono state **70 classi delle scuole primarie, secondarie di I grado e alcune sezioni della scuola dell'infanzia** con i loro studenti e insegnanti. L'attività si è svolta mediante l'utilizzo di diverse forme di comunicazione per facilitare l'apprendimento rivolto alle diverse età. Gli alunni sono stati coinvolti in attività pratico-dimostrative attraverso un approccio ludico e interattivo che ha stimolato anche la loro creatività. Tra i temi trattati: l'agricoltura biologica e le tecniche di produzione a basso impatto ambientale; il consumo consapevole del cibo e delle risorse energetiche; i prodotti locali, freschi, di stagione provenienti da produzioni regolamentate; il valore del cibo in termini di persone, tempi, luoghi, professioni, competenze; la filiera corta e la vendita diretta; lo spreco alimentare: curiosità e azioni pratiche che gli studenti possono adottare per ridurlo; lo spuntino invitante, gustoso e sostenibile. Per quanto riguarda *Mense bio. Più gusto, meno spreco*, nell'anno scolastico 2020/2021 si è svolta la seconda edizione del progetto, avviato nell'anno scolastico

2018/2019.

Stop allo spreco. Il gusto di un consumo consapevole

Il progetto, patrocinato dall'Ufficio Scolastico Regionale e rivolto alle scuole secondarie di secondo grado, ha utilizzato un approccio di educazione alimentare interattivo e nei laboratori sono stati coinvolti gli operatori delle fattorie didattiche. Sono stati realizzati e diffusi materiali divulgativi ad hoc. È stata realizzata una campagna social per tutta la durata del progetto; si è inoltre prodotta documentazione fotografica e video. Le scuole che hanno aderito volontariamente al progetto, sulla base di una call, sono state l'Istituto Tecnico Blaise Pascal e ITAS G. Garibaldi di Cesena, l'Istituto professionale Persolino Strocchi di Faenza, l'Istituto IT G. Monaco di Codigoro, l'Istituto Europeo di Studi Superiori di Reggio Emilia, l'Istituto Comprensivo M. Lodi di Parma e l'IT Elsa Morante di Sassuolo per un totale di **31 classi di scuole secondarie di II grado** e circa **700 partecipanti** tra ragazze e ragazzi. Il progetto si è svolto regolarmente, nonostante le difficoltà legate alla pandemia adattando le attività alle nuove esigenze e svolgendo parte di esse on line.

Io coltivo. Dall'orto alla tavola

Il progetto ha coinvolto **13 scuole, 52 classi, 1.081 studenti, 100 insegnanti** di **scuole secondarie di primo grado** della regione.

Alle scuole che hanno aderito sono state fornite le attrezzature necessarie per la realizzazione e cura dell'orto negli spazi verdi della scuola, oltre a schede didattiche per la coltivazione ed è stato messo a disposizione il supporto degli agricoltori delle fattorie didattiche locali. Sono stati realizzati laboratori teorici e pratici con gli agricoltori in classe e nell'orto e incontri con esperti sulla corretta nutrizione. Sono stati realizzati eventi di fine anno scolastico aperti alle famiglie per socializzare i materiali prodotti e i risultati raggiunti. Sulla base dei dati emersi dal monitoraggio condotto pre e post-intervento, si sono rilevati i comportamenti di studenti e insegnanti rispetto al cibo e valutate le conoscenze acquisite.

Il progetto ha diffuso tra le ragazze e i ragazzi la **cultura dell'alimentazione e della sostenibilità** attraverso la coltivazione e la raccolta dei prodotti nell'orto scolastico. Studentesse e studenti sono stati incoraggiati nella conoscenza e nel consumo di **prodotti agroalimentari locali e di stagione**. Il progetto ha incentivato le attività all'aria aperta a scuola, registrando anche un **accrescimento delle abilità manuali**; ha favorito l'attivazione di **percorsi didattici interdisciplinari** e di **inclusione** di alunni diversamente abili. Alcuni studenti hanno manifestato l'intenzione di orientarsi verso scelte di studio e di lavoro nell'ambito agroalimentare.

2.2. Sviluppo della rete delle fattorie didattiche

Come richiamato nel *Programma di Mandato 2020-25* all'azione 3. MULTIFUNZIONALITÀ ED ECONOMIA CIRCOLARE, le imprese agricole, oltre a produrre cibo, svolgono anche altre funzioni e servizi importanti per la collettività (agriturismo, fattoria didattica, agricoltura sociale, cura del

territorio e del paesaggio, ecc.), che possono rappresentare una significativa fonte di integrazione del reddito e un importante fattore di tenuta e sviluppo per il territorio rurale.

In Emilia-Romagna è presente dal 1999 **una rete strutturata di imprese agricole denominate “fattorie didattiche”**, che conta oggi oltre 400 realtà iscritte all’elenco regionale, di cui **281 attive** (nella tabella seguente, la suddivisione delle fattorie didattiche attive per provincia, dati RER luglio 2023), che offrono programmi diversificati di didattica in fattoria alle scuole e alle altre tipologie di utenza.

PROVINCIA	NUMERO FATTORIE DIDATTICHE ATTIVE
BOLOGNA	65
FERRARA	20
FORLI'- CESENA	25
MODENA	50
PARMA	23
PIACENZA	20
RAVENNA	23
REGGIO EMILIA	36
RIMINI	18
TOTALE	281

Nella nostra regione l’attività di fattoria didattica è strettamente legata all’attività di orientamento dei consumi e educazione alimentare, in cui negli ultimi vent’anni si è ricercato sempre di più il collegamento con il settore produttivo primario, ponendo al centro l’agricoltore e i prodotti locali, promuovendo l’**integrazione fra città e campagna**.

Con la **L.R. n. 4/2009 sulla multifunzionalità**, le “fattorie didattiche” hanno ottenuto un riconoscimento anche formale come presidi territoriali per la valorizzazione dell’agricoltura, delle tecniche produttive sostenibili, dei prodotti tipici e tradizionali, oltre a costituire un importante strumento per l’orientamento dei consumi alimentari. Nel tempo, esse hanno assunto anche una forte valenza socioculturale, rispondendo al bisogno diffuso tra la popolazione e i giovani di ritrovare una relazione positiva con la realtà, la natura e il territorio, divenendo strumenti di diffusione dei concetti di tutela della biodiversità, sostenibilità, prevenzione dello spreco.

Nella tabella seguente le tipologie e il numero di visitatori accolti nel quinquennio 2016-2020 (ultimo disponibile).

Tipologia di utenti - Quinquennio 2016-2020 (dati RER)	Numero utenti
Studenti fino ai 10 anni	15.249
Studenti dagli 11 anni in su	794
Adulti	1.182
Anziani	28
Altri	4.097
Centri estivi	1.808
Totale	23.158

La Pandemia ha impattato molto sull'attività delle fattorie didattiche, con un crollo significativo degli accessi dalla primavera 2020 fino all'estate 2022 da parte delle scolaresche, utenza principale di queste realtà, che non hanno potuto effettuare le uscite didattiche, tra cui le visite in fattoria. Per molte bambine e bambini, ragazze e ragazzi l'impossibilità di fruire della visita in fattoria ha comportato la perdita di un'occasione importante di contatto diretto con la natura e con l'ambiente campagna e di apprendimento attivo sul campo.

Forse anche per questi motivi, durante questo periodo sono nate **esigenze nuove**, come la richiesta di fruire dei servizi della fattoria da parte di **gruppi e famiglie**, alla ricerca di occasioni per vivere e apprendere insieme ai propri figli in spazi aperti in sicurezza. A queste richieste le fattorie didattiche hanno saputo rispondere con l'incremento e la **diversificazione dei servizi offerti**, con la possibilità di sperimentare la "didattica del fare", propria della fattoria didattica e ormai consolidata nei confronti di bambini e ragazzi, anche nei confronti di **nuove utenze**, confermandone la valenza pedagogica a largo spettro.

Nonostante le difficoltà, grazie anche agli aiuti messi a disposizione attraverso il Programma di Sviluppo Rurale con l'attivazione della Misura 21 "Sostegno a favore di agricoltori colpiti dalla emergenza Covid-19" per alleviare gli impatti e i problemi di liquidità finanziaria delle imprese attive nell'ambito della diversificazione, le fattorie didattiche si sono dimostrate resilienti e capaci di cogliere i nuovi bisogni della collettività e delle famiglie.

Negli ultimi anni, a fronte di alcune cessazioni legate generalmente all'età dei titolari e alla mancanza di ricambio generazionale o a modifiche nell'assetto societario, si sono registrate **nuove iscrizioni, soprattutto di imprese condotte da giovani**, che decidono di proseguire l'attività agricola di famiglia o si cimentano per la prima volta nel settore primario, scegliendolo come progetto di lavoro e di vita.

Attività di comunicazione

Nei primi mesi del 2023 è stata realizzata una campagna di comunicazione, affidata con gara d'appalto nel 2022, per promuovere la conoscenza di queste realtà come **strutture in grado di offrire un'ampia gamma di servizi e opportunità a scuole, gruppi e famiglie**. La campagna ha utilizzato sia i media tradizionali, con la creazione di **uno spot per la radio e uno spot tv**, trasmessi su emittenti

locali, sia i nuovi media come Facebook, con l'attivazione e l'animazione di **una specifica pagina "Fattorie didattiche"**. Sono stati realizzati **materiali promozionali** da diffondere in occasione di fiere ed eventi.

Sono state inoltre realizzate con risorse interne delle **videointerviste** agli operatori, caricate sul portale Web dell'Agricoltura e una **pubblicazione** informativa che raccoglie dati, informazioni e interviste ad alcune fattorie didattiche rappresentative, volume disponibile nella versione cartacea e on line.

Progetti finanziati nell'ambito del Piano di Sviluppo Rurale 2014-2020

Nel 2022 si sono concluse le attività relative al **Tipo di Operazione 16.9.02 "Promozione e implementazione di servizi di educazione alimentare e di educazione alla sostenibilità"** del PSR 2014-2020. L'operazione, attivata in via sperimentale, rientrava nell'ambito della Misura 16. "Cooperazione" e concedeva contributi al 70% per la realizzazione di progetti innovativi nel campo dell'educazione alimentare presentati da una compagine di soggetti che doveva prevedere al proprio almeno una fattoria didattica regionale. Con il tipo di operazione sono stati finanziati 8 progetti di cooperazione, per un totale di **22 beneficiari** e un contributo complessivo concesso pari ad € 282.295. Di seguito i progetti in sintesi.

Progetto *Il cibo giusto 4.0*. Il progetto ha realizzato un concorso con le scuole, attività con gli insegnanti, video delle aziende associate, un sito Web del progetto e dei "passaporti", ideati per attestare, attraverso l'apposizione di timbri, la visita nelle varie fattorie. Avendo ottenuto un contributo anche nell'ambito del secondo bando, l'attività è proseguita col progetto ***Il cibo giusto per le future generazioni*** rivolto alle scuole secondarie di primo grado.

Progetto presentato da aziende agricole del piacentino partecipanti ad un'Associazione Temporanea d'Impresa. Il progetto ha finanziato l'acquisto di attrezzature per la didattica, la realizzazione di un percorso sensoriale con i piedi (per non vedenti), seminari rivolti a studenti e insegnanti in collaborazione con l'Università di Parma sul tema della sostenibilità, un libro per bambini per educare a stili di vita e comportamenti alimentari consapevoli.

Progetto *Il sostegno allo sviluppo rurale attraverso azioni educative di aziende agricole, fattorie didattiche e aziende faunistiche* presentato da 3 aziende agricole del bolognese, di cui due fattorie didattiche. Il progetto si poneva l'obiettivo di realizzare percorsi e metodologie particolari e innovative per la didattica in fattoria, iniziative di divulgazione per adulti italiani e stranieri su tematiche trasversali, attività conoscitive del territorio, anche sulle piattaforme virtuali; l'acquisto di attrezzature per la didattica. Col finanziamento ottenuto nel II bando, sono stati realizzati tour virtuali per documentare la filiera di quattro prodotti di seminativi (soia, sorgo, grano e barbabietola da zucchero); lezioni di educazione alimentare con ricette tradizionali incentrate sulle produzioni locali, targhe informative per affissione in azienda; il potenziamento del sistema di comunicazione.

AlimentiAMO la sostenibilità. Il progetto, presentato da aziende agricole del parmense, ha coinvolto tre fattorie didattiche del territorio. Sono state realizzate giornate di formazione agli operatori su alimentazione e infanzia, alimentazione e fake news, alimentazione e terza età con un metodo ludico-didattico innovativo; un sistema di comunicazione e promozione in forma aggregata dei servizi di

educazione alimentare erogati, attraverso una piattaforma informatica condivisa; laboratori didattici presso tutte le aziende agricole partner. Causa Covid, buona parte degli incontri sono stati realizzati on line.

Progetto FORTFRUIT. Un progetto educativo per promuovere il consumo della frutta, ispirato a un gioco elettronico in voga tra i ragazzi per coinvolgerli e creare interesse utilizzando il loro linguaggio. Ha coinvolto tre aziende, di cui una fattoria didattica e una partner non beneficiaria. I destinatari erano alunni e docenti delle classi V delle scuole primarie, famiglie, anziani e altri. Il progetto ha realizzato incontri di formazione degli insegnanti; incontri in aula con agronomo e nutrizionista utilizzando giochi e mappe mentali; attività pratiche in campo animate da giochi e quiz, visita al museo della civiltà contadina/fattoria didattica e al centro logistico di commercializzazione, degustazione; video e sito internet dedicato, con piattaforma informatica per insegnanti collegata alle pagine social del progetto.

Buoni per noi, Buoni per la terra. Il progetto è stato presentato da un'ATI composta da una fattoria didattica e altri due soggetti. Il progetto prevedeva la creazione di quattro percorsi didattici per le scuole dell'infanzia e primarie da realizzare nelle fattorie didattiche coinvolte sulla filiera della barbabietola da zucchero, un corso di formazione per insegnanti, organizzazione di family day e open day aperti alla comunità. Acquisto di un sussidio didattico per LIM (lavagna interattiva multimediale) e di strumentazione per allestimento dell'orto didattico. Causa Covid, le azioni in presenza si sono trasformate in strumenti didattici e informativi on line.

2.3. Informazione e promozione di consumi alimentari consapevoli

Le iniziative regionali da sempre sono orientate a **sensibilizzare la popolazione sul tema alimentazione**, puntando sulla conoscenza dell'agricoltura locale, delle produzioni a qualità regolamentata, delle tecniche di produzione sostenibili; sulle caratteristiche dei prodotti; sulla decodificazione di marchi ed etichette; invitando ad una maggiore attenzione e consapevolezza nel momento dell'acquisto e del consumo di prodotti agroalimentari.

Nel 2022 è stata condotta **un'indagine conoscitiva** per valutare la consapevolezza e gli atteggiamenti della popolazione regionale in tema di acquisti, consumi e sprechi alimentari a livello domestico, volta ad evidenziare i comportamenti delle cittadine e dei cittadini dell'Emilia-Romagna. La ricerca aveva l'obiettivo di far emergere bisogni informativi e educativi utili per la programmazione delle attività di educazione al consumo agroalimentare.

Svolta su un campione rappresentativo di oltre 500 famiglie dell'Emilia-Romagna, l'indagine ha evidenziato i comportamenti e le sensibilità dei consumatori regionali. La distribuzione omogenea del campione a livello territoriale, con un equilibrio tra le aree rurali e quelle urbane, ha reso uno spaccato dettagliato della situazione attuale.

Dai risultati emerge una regione “virtuosa” dal punto di vista delle abitudini alimentari, con una quantità di cibo quotidiano sprecato pro capite inferiore alla media nazionale, ed **alcune tendenze** degne di nota:

- una buona percentuale di emiliano-romagnoli (oltre il 70%) dichiara di seguire **una dieta alimentare sana e sostenibile**, basata sulla dieta mediterranea e con prodotti locali. Nelle aree rurali emerge una **maggiore competenza sul cibo** rispetto alle aree urbane
- molti **preferiscono il prodotto confezionato** (56%) a quello sfuso per la possibilità di **ottenere informazioni dall’etichetta**, attribuendo scarsa attenzione al packaging come elemento di sostenibilità (tenuta in considerazione solo da una ridotta percentuale)
- la stragrande maggioranza degli intervistati (95%) acquista in **super o ipermercati**, ma una buona parte dei **giovani** intervistati (24%) effettua **acquisti di vicinato**, in controtendenza con il prevalente acquisto presso la grande distribuzione, dimostrando una certa sensibilità al tema della sostenibilità e una propensione ai **prodotti locali**
- **l’acquisto online di alimentari non ha preso piede in Emilia-Romagna** dove evidentemente, per motivi culturali, si preferisce scegliere, acquistare e preparare direttamente il proprio cibo
- i principali canali d’informazione sull’alimentazione utilizzati (65%) sono il **web e i social**, ritenuti soprattutto dai giovani canali affidabili; la **scuola** (63%) è considerata la sede più opportuna per far acquisire maggiore consapevolezza sull’alimentazione.

Dall’indagine complessiva emerge un’attenzione elevata dei cittadini emiliano-romagnoli nei confronti del cibo e verso un sistema di produzione e consumo che sia sostenibile sul piano economico, sociale ed ambientale, anche se emerge come, soprattutto per determinate fasce di consumatori, l’elemento **prezzo** sia ancora quello che guida gli acquisti e i consumi alimentari.

Come richiamato nel Programma di mandato 2020-25 (cap. 9 EDUCAZIONE ALIMENTARE E LOTTA ALLO SPRECO) perché la qualità e la sostenibilità dei prodotti alimentari possa essere riconosciuta e valorizzata sul mercato **serve una corretta informazione, a partire dalle etichette, ma anche un consumatore attento e consapevole, in grado di distinguere e scegliere.**

Il consumatore, a sua volta, con le sue scelte può spingere il sistema agroalimentare a migliorare e a rendere sempre più tracciabili i propri processi produttivi. Da qui l’importanza di promuovere una cultura del cibo che privilegi una dieta sana e diversificata, attenta alla salute e all’ambiente, anche nell’evitare lo spreco alimentare.

Fattorie Aperte

Uno strumento su cui l’Assessorato punta da anni per **far incontrare produttori e consumatori, sensibilizzare sul tema della sostenibilità e promuovere consumi alimentari consapevoli a partire dalla conoscenza dell’agricoltura**, delle tecniche produttive, dei prodotti a qualità regolamentata, è l’iniziativa **Fattorie Aperte**, alla quale possono aderire tutte le imprese agricole che ne facciano domanda, abbiano una struttura idonea all’accoglienza e propongano un adeguato programma di visita nelle giornate di apertura al pubblico.

La manifestazione è un'occasione importante per valorizzare il lavoro degli agricoltori - che trovano l'opportunità di entrare a contatto diretto con i consumatori e far comprendere loro il giusto prezzo dei prodotti agricoli - e per educare i cittadini alla **conoscenza dei prodotti, al rispetto della natura e a una sana alimentazione**. La manifestazione, inoltre, è utile a far conoscere i **prodotti tipici regionali**, con la possibilità di degustarli e acquistarli in quelle imprese agricole aderenti alla manifestazione che effettuano anche la vendita diretta o il servizio di ristorazione, potendo così verificare materie prime e processi produttivi degli alimenti che acquistano e portano in tavola.

Dal 1999 l'iniziativa è riproposta ogni anno alla cittadinanza e accolta sempre con grande favore e interesse, con un pubblico costituito prevalentemente da famiglie giovani con bambini e gruppi di adulti. Nell'ultimo triennio, l'iniziativa ha sofferto particolarmente per gli effetti della pandemia: non è stata realizzata l'edizione 2020 e quella del 2021 si è realizzata con restrizioni. Un felice ritorno alla normalità si è avuto invece nel 2022, con oltre 10.400 presenze, grazie soprattutto all'attività di promozione via web e social e alla realizzazione di video promozionali. Buoni risultati anche nell'edizione 2023 che mostra una netta ripresa, con quasi 12.000 visitatori.

Giornata dell'Alimentazione in fattoria

A seguito della richiesta dei cittadini di visitare le fattorie anche nel periodo autunnale, da alcuni anni si è offerta, in accordo con gli agricoltori, un'opportunità di apertura al pubblico anche in occasione della *Giornata Mondiale dell'Alimentazione* indetta dalla FAO, che ricorre ogni anno il *16 ottobre*.

La "Giornata dell'Alimentazione in fattoria", intende rappresentare, in continuità con "Fattorie Aperte", un'opportunità di conoscenza del territorio e del patrimonio agroalimentare, oltre che **occasione di riflessione sul valore del cibo e momento di conoscenza attiva dell'ambiente rurale**, attraverso la testimonianza diretta degli agricoltori, soggetti in grado di comunicare il valore del patrimonio agricolo e sensibilizzare nei confronti di un consumo etico e consapevole.

L'iniziativa, avviata nel 2015, si ripete ogni anno come celebrazione della Giornata Mondiale dell'Alimentazione, collegandosi al tema individuato di volta in volta dalla FAO, che con questa iniziativa intende porre l'attenzione sul fatto che modelli di sviluppo non sostenibili stanno degradando l'ambiente naturale, minacciando gli ecosistemi e la biodiversità necessaria per le provviste alimentari future.

Nonostante le difficoltà legate alla pandemia, anche nel 2021 si è tenuta la manifestazione, con un raddoppio delle domeniche di apertura e circa 1.500 visitatori, che **nel 2022 sono saliti a quasi 4.000**. Per i cittadini l'iniziativa costituisce anche l'opportunità di visitare le aziende agricole nel periodo autunnale, potendo conoscere, degustare ed acquistare produzioni differenti rispetto a quelle dell'edizione primaverile/estiva (Fattorie Aperte).

2.4. Sostenibilità della ristorazione collettiva pubblica

La ristorazione collettiva pubblica, e in particolare quella scolastica, rappresenta uno strumento prioritario per promuovere salute, educare a corretti stili alimentari e contribuire a ridurre le iniquità

sociali, consentendo a tutti i ragazzi di migliorare lo stile alimentare. La Scuola, pertanto, si configura come ambiente privilegiato per attivare con successo **politiche finalizzate a sostenere scelte alimentari sane e promuovere il benessere della collettività**.

La collaborazione tra ente pubblico, istituzioni scolastiche e imprese che gestiscono la ristorazione scolastica, ha permesso in questi anni di **migliorare la qualità del servizio** realizzando anche progetti di educazione alimentare che non tengono conto solo degli aspetti nutrizionali in senso stretto, ma sottolineano gli **aspetti educativi del pasto a scuola**, riconoscendo l'importanza dei gusti e dei sapori tradizionali locali.

Durante il periodo della Pandemia, ci si è resi conto di quanto il servizio di ristorazione collettiva scolastica sia importante sia per garantire un pasto di qualità a tutti gli utenti, sia dal punto di vista della socializzazione, uno degli elementi fondanti del servizio di ristorazione scolastica, venuta a mancare nel momento in cui gli studenti non hanno potuto più usufruire del pasto a scuola o ne hanno usufruito con modalità che non hanno consentito loro di mangiare insieme.

L'esigenza di facilitare, sin dall'infanzia, l'adozione di corrette abitudini alimentari per la promozione della salute, ha spinto la Regione Emilia-Romagna, ad elaborare nel tempo, in sintonia con la legislazione comunitaria e nazionale e con le più attuali evidenze scientifiche, strategie e documenti d'indirizzo relativi alla ristorazione scolastica, come le *Linee strategiche per la ristorazione scolastica*, arrivando alla **legge regionale n. 29/2002**, che prevede l'utilizzo prioritario di prodotti agroalimentari di qualità certificata e, in particolare, di prodotti da agricoltura biologica, nei servizi di ristorazione collettiva pubblica per tutte le categorie merceologiche reperibili sul mercato.

Questo orientamento si inserisce negli obiettivi di sostenibilità tracciati da tempo dalla Regione Emilia-Romagna, volti a promuovere un'agricoltura rispettosa dell'ambiente e della salute, che assegna un ruolo fondamentale all'agricoltura biologica.

Si richiamano di seguito alcuni dati utili.

Gli operatori biologici in regione sono **7.229** (dati RER, giugno 2022). Solo in 5 comuni su 330 non sono presenti operatori biologici. Rispetto alle 53.753 aziende agricole censite in regione Emilia-Romagna con il censimento dell'agricoltura del 2020, quelle condotte con il metodo biologico rappresentano a giugno 2022 circa il **9,14 %** (era l'8,64% nel 2019).

Numerose imprese biologiche emiliano-romagnole si dedicano alla preparazione di cibi elaborati di pronto consumo (confezionati) destinati anche alla ristorazione collettiva pubblica nella quale, sulla spinta della legge regionale n. 29/2002, è notevolmente aumentato l'inserimento di prodotti biologici. Tale norma, infatti, unitamente alla crescente disponibilità di prodotto bio, ha contribuito a creare un circuito virtuoso capace di rispondere alla maggiore richiesta di prodotto biologico da parte di consumatori e genitori e una maggiore attenzione alla qualità e alla sostenibilità da parte degli enti gestori dei servizi di ristorazione collettiva pubblica, con il conseguente aumento della percentuale di materia prima biologica, a produzione integrata e di altre produzioni a qualità regolamentata nelle scuole.

Un importante ruolo in questo ambito è stato svolto in questi anni dall’Agenzia regionale per lo sviluppo dei mercati telematici **Intercent-ER**, che bandisce gare per la fornitura del servizio di ristorazione scolastica, di cui possono usufruire tutti i Comuni dell’Emilia-Romagna. Tutta la documentazione di gara mira a valorizzare in modo significativo le produzioni locali, nazionali, tipiche e tradizionali, biologiche e a produzione integrata, quali strumenti per promuovere l’educazione alimentare, la cultura del cibo locale e la conoscenza del territorio.

I capitolati e le convenzioni predisposte da IntercentER tengono conto anche dei **CAM – Criteri Ambientali Minimi** istituiti dal Ministero dell’Ambiente e recentemente aggiornati. Si tratta dei requisiti ambientali per la definizione dei capitolati d’appalto per la fornitura del servizio di mensa ai quali gli enti pubblici devono rifarsi, definiti per le varie fasi del processo di acquisto, volti a individuare la soluzione progettuale, il prodotto o il servizio migliore sotto il profilo ambientale lungo il ciclo di vita, tenuto conto della disponibilità di mercato.

In Italia, l’efficacia dei CAM è stata assicurata grazie all’art. 18 della L. n. 221/2015 e, successivamente, all’art. 34 recante “Criteri di sostenibilità energetica e ambientale” del D.Lgs. n. 50/2016 “Codice degli appalti” (modificato dal D.Lgs 56/2017), che ne hanno reso obbligatoria l’applicazione da parte di tutte le stazioni appaltanti. Questo obbligo garantisce che la politica nazionale in materia di appalti pubblici verdi sia incisiva non solo nell’obiettivo di ridurre gli impatti ambientali, ma nell’obiettivo di promuovere modelli di produzione e consumo più sostenibili, “circolari” e nel diffondere l’occupazione “verde”. In particolare, l’applicazione dei CAM alle forniture pubbliche mira a: sostenere i modelli produttivi agricoli e di allevamento più ambientalmente sostenibili (biologico in primis), sostenere le economie locali e i piccoli produttori, salvaguardare la biodiversità delle specie ittiche, promuovere una dieta a minor consumo di proteine animali, prevenire e ridurre lo spreco alimentare, contenere i consumi energetici, diffondere una cultura attenta alla salute dei bambini e dell’ambiente.

Un contributo alla diffusione del biologico nelle mense si è avuto dal 2017 anche grazie al *Decreto Mense scolastiche biologiche* approvato dal Ministero dell’Agricoltura, oggi MASAF, in attuazione del documento europeo *Biologico e Green public procurement*. Il *Fondo Mense scolastiche biologiche* incentiva e premia le stazioni appaltanti che forniscono pasti biologici agli studenti, definiti in base a specifici requisiti, e che utilizzano criteri "verdi" di assegnazione degli appalti. Per ottenere le risorse, le stazioni appaltanti in possesso dei requisiti devono presentare apposita domanda di iscrizione all’elenco delle mense scolastiche biologiche al MASAF (ex Mipaaf). Le risorse, trasferite dal Ministero alle Regioni e alle Province autonome, sono assegnate alle stazioni appaltanti. I Comuni utilizzano i fondi assegnati per abbassare il costo del pasto bio fornito, consentendo alle famiglie di ridurre le spese per la refezione dei figli.

Il Decreto ha premiato finora la Regione Emilia-Romagna, che dal 2018 si è sempre classificata al primo posto per numero di pasti biologici erogati, aggiudicandosi ogni anno oltre la metà del budget nazionale a disposizione. Il Fondo ha ripartito il primo anno 10 milioni di €, che sono poi passati a 5 milioni dal secondo anno. Dal 2018 al 2022 la Regione ha trasferito complessivamente ai Comuni

beneficiari dell'Emilia-Romagna € **3.876.305,23**, per un totale di **36.755.950** pasti bio erogati, con una platea di stazioni appaltanti beneficiarie ogni anno più ampia.

Nella sola annualità 2018 del Fondo, la Regione Emilia-Romagna ha potuto usufruire anche della quota destinata ad attività di informazione e promozione del biologico nelle scuole, che hanno consentito di realizzare: 1) il progetto “*MENSE BIO, più gusto meno spreco*”, conclusosi a dicembre 2020, che ha coinvolto 31 scuole, tra infanzia e primarie, per un totale di 71 classi e circa 1.500 alunni di tutto il territorio regionale, da Rimini a Piacenza, oltre a 10 fattorie didattiche a produzione biologica. Il progetto ha diffuso i principi dell'agricoltura biologica e educato ai consumi alimentari innalzando nei giovani e nelle loro famiglie la consapevolezza e il rispetto per il cibo, con particolare attenzione al tema dello spreco alimentare. 2) il progetto *Biologico e cambiamento climatico*, rivolto a classi, famiglie, docenti, commissioni mensa e amministrazioni pubbliche della regione, che ha coinvolto 20 scuole della regione. Il progetto si è articolato in un concorso scolastico avente per tema l'agricoltura biologica nelle sue varie sfaccettature; azioni informative rivolte alle commissioni mensa e alle amministrazioni pubbliche che propongono o intendono proporre pasti bio all'interno dei servizi di ristorazione collettiva scolastica rispondenti ai requisiti indicati dal Ministero, al fine di incentivare e implementare la somministrazione di pasti biologici nelle scuole; azioni divulgative rivolte alla cittadinanza.

Annualità del Fondo	Numero Pasti bio erogati	Importo totale assegnato a RER (€)	Quota assegnata alle stazioni appaltanti per pasti	Quota assegnata alle stazioni appaltanti per informazione e promozione	Quota utilizzata direttamente dalla Regione per informazione e promozione
2018	5.908.646	5.276.125,12	4.268.677,21	817.180,02	211.045,00
2019	6.768.458	3.595.437,20	3.364.817,95	-	-
2020	7.962.038	1.470.874,95	1.405.931,33	-	-
2021	7.257.030	1.282.426,24	1.193.632,24	-	-
2022	8.859.778	1.244.275,70	1.193.836,75	-	-
Totale	36.755.950	12.869.139,21	11.426.895,48	817.180,02	211.045,00

3. OBIETTIVI

3.1. Orientamento dei consumi e educazione alimentare – Attività nelle scuole

Il rapporto di bambini e ragazzi con la natura è sempre più indiretto e mediato dai mezzi di comunicazione. Nel triennio trascorso, la situazione è peggiorata a seguito della chiusura delle scuole e dell'introduzione delle lezioni a distanza (DAD), insieme all'adozione delle regole di distanziamento per prevenire il contagio epidemico. Tutto questo ha impattato pesantemente sulla vita di bambini e ragazzi, che hanno sofferto molto il forte contrarsi delle occasioni di socializzazione tra pari con conseguenze anche sul piano psicologico.

Tutti i giovani, in generale, hanno molto sofferto la situazione di isolamento e la mancanza di contatto con la natura e con il contesto sociale subito durante i periodi di confinamento. La possibilità di svolgere attività in spazi naturali aperti, anche con finalità di utilità sociale, è stata particolarmente apprezzata nel periodo successivo. Come segnala anche il *Rapporto sulle giovani generazioni, Youz, studenti universitari 2022*, tra i giovani emerge il bisogno di cura del territorio, realizzazione di orti urbani comunitari e biologici che garantiscano frutta e verdura a km 0 e, al contempo, costituiscano motore per attività di inclusione sociale; o ancora, il bisogno di creare parchi cittadini di tipo "esperienziale", in cui le persone possano raccogliere la frutta e vedere da vicino insetti o altri animali.

Sono **obiettivi specifici**:

- far comprendere alle giovani generazioni il **legame tra alimentazione, ambiente e salute** e contribuire a **far acquisire consapevolezza rispetto alla propria alimentazione**, attraverso la **conoscenza della filiera agroalimentare** - dalla produzione al consumo - e delle implicazioni ambientali, economiche e sociali delle scelte produttive e dei comportamenti di acquisto e di consumo di beni alimentari
- diffondere nelle scuole esperienze di "*outdoor education*" o "**educazione all'aperto**" che attraverso esperienze sensoriali concrete promuovano il **contatto con la natura**, attivino **nuove forme di apprendimento** e agiscano sullo **sviluppo della personalità** e sulla **percezione della realtà e degli altri**. In queste esperienze, l'ambiente esterno, *outdoor* (letteralmente fuori dalla porta), assume la valenza di un'aula che, oltre ad essere un luogo in cui si apprende, offre l'opportunità di potenziare il rispetto per l'ambiente naturale e **consente a bambini e ragazzi di esprimere numerosi linguaggi** (ludico, motorio, emotivo-affettivo, sociale, espressivo, creativo); contribuisce inoltre al **superamento della sedentarietà**, di abitudini alimentari sbagliate, della mancanza di autonomia.

L'obiettivo di breve periodo è coinvolgere almeno **50 classi** – studenti e relativi insegnanti - nei progetti regionali. Potrebbe costituire obiettivo di lungo periodo, estendere le buone prassi acquisite nel precedente triennio anche a realtà extrascolastiche, mettendo in rete per esempio le varie esperienze di orti scolastici e urbani sul territorio (orti presenti in strutture per anziani, persone diversamente abili, luoghi di cura, ecc.) e le diverse scuole aderenti a progetti di *outdoor education*.

3.2. Sviluppo della rete delle fattorie didattiche

Le fattorie didattiche costituiscono un **referimento fondamentale per le attività informativo-**

educative in ambito agroalimentare nei confronti di giovani e adulti e risorsa fondamentale per la valorizzazione del patrimonio storico-culturale del mondo rurale, delle produzioni agroalimentari di qualità certificata e della biodiversità.

In questi anni il sistema è cresciuto, sia in termini quantitativi che qualitativi, anche grazie all'intensa **attività di formazione** condotta, che ha consentito di consolidare esperienze, costruire professionalità e, in tempi recenti – con la possibilità di fruire del corso in modalità a distanza, nata durante la pandemia - di allargare la platea dei potenziali operatori, con l'entrata in campo di nuove figure, soprattutto giovani, portatrici di nuove idee e proposte.

Azioni di sostegno alla creazione e allo sviluppo di agriturismi, fattorie didattiche ed altre attività multifunzionali sono state finanziate dal Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020.

Fatte queste premesse, **obiettivi dell'attività regionale in questo ambito per il prossimo triennio** sono:

- sostenere la **creazione e lo sviluppo** delle fattorie didattiche
- continuare a **qualificare la rete** attraverso la formazione degli operatori
- garantire l'accesso alla formazione regolamentata, propedeutica allo svolgimento dell'attività, attraverso **modalità on line**, affinché una platea ampia di soggetti, soprattutto giovani, possa entrare in possesso dell'attestato di "Operatore di fattoria didattica"
- svolgere attività di **coordinamento e promozione** della rete delle fattorie didattiche
- **sostenere il ricambio generazionale** per dare continuità all'attività sul territorio e **favorire l'accesso al settore da parte di giovani**, portatori di innovazione tecnologica e produttiva ed essenziali per rivitalizzare le comunità rurali
- fornire **supporto informativo** agli operatori che intendono iscriversi all'elenco
- fornire **supporto informativo ai potenziali utenti** delle fattorie didattiche.

Sarà fondamentale l'attività degli ambiti territoriali, che hanno in capo la **gestione delle domande di iscrizione all'elenco regionale** e svolgono istruttorie finalizzate all'iscrizione, attività di controllo, monitoraggio e aggiornamento continuo dell'elenco in base a nuove iscrizioni, sospensioni, cessazioni, revoche.

L'impegno regionale sarà volto a **promuovere la conoscenza delle fattorie didattiche al più ampio pubblico** attraverso **campagne di comunicazione multicanale**. Si punterà sia sui media tradizionali sia sulle campagne social, con l'animazione della pagina Facebook, creata nella precedente programmazione, con la possibilità per le fattorie didattiche di interagire e segnalare proprie iniziative. Potranno essere attivate sinergie tra Agricoltura, Patrimonio culturale e Turismo, per promuovere in maniera congiunta i circuiti degli agriturismi, fattorie didattiche, itinerari enogastronomici, musei del gusto e del mondo rurale.

La sfida dei prossimi anni sarà anche quella di **innovare** il settore, prestando attenzione alle tendenze emergenti, pur senza stravolgere l'impostazione inizialmente data e in seguito codificata dalla normativa regionale; supportare le aziende agricole nel cogliere tutte le opportunità della multifunzionalità, come quelle offerte dalla recente legge regionale sull'agricoltura sociale.

3.3. Informazione e promozione di consumi alimentari consapevoli

È importante continuare a fare **informazione e educazione nei confronti della cittadinanza sulla qualità e sicurezza dei prodotti alimentari regionali**, per mantenere e aumentare lo stato di consapevolezza e incidere sui comportamenti delle giovani generazioni, **valorizzando al contempo il patrimonio culturale e gastronomico della nostra regione**.

Stando ai risultati dell'indagine presentata al capitolo 2.3, i temi di maggiore interesse sembrano essere **l'acquisto consapevole dei generi alimentari; la corretta conservazione domestica del cibo e la sua preparazione, inclusa la realizzazione di ricette anti-spreco; la lettura delle etichette; i mercati locali e i piccoli produttori**. Le azioni **dovrebbero essere indirizzate prioritariamente alle aree urbane**, che mostrano meno competenza sul cibo; **alle famiglie con bambini**, che tendono a sprecare di più; alle **scuole** e ai **giovani con età tra i 18 e i 24 anni**, che sembrano essere meno attenti alla sostenibilità.

Le attività di informazione e i programmi di promozione della enogastronomia regionale di qualità sono una strada vincente per **creare e sviluppare sempre più una cultura del cibo e una buona conoscenza sugli stili sani di vita e di alimentazione**. È importante far acquisire consapevolezza ai cittadini su questi temi, anche attraverso la comprensione delle implicazioni ambientali, etiche e sociali delle scelte alimentari, sottolineando l'importanza di pratiche volte alla prevenzione dello spreco.

Sarà importante consolidare la percezione che i **prodotti a marchio di qualità** siano "superiori" a quelli privi di marchio dal punto di vista della tracciabilità e sicurezza alimentare. Come risulta da una recente ricerca condotta da Nomisma sulla "Valorizzazione dei prodotti Dop/Igp nella ristorazione dell'Emilia-Romagna", anche al ristorante i prodotti più ricercati sono quelli **di stagione, italiani, Dop e Igp**, come espressione del patrimonio alimentare, culturale e ambientale del territorio.

Pertanto, le campagne di informazione sulle produzioni agroalimentari regionali e l'enogastronomia di qualità dovranno **porre l'accento sul valore, non solo organolettico, dei prodotti agroalimentari a qualità regolamentata** – Dop e Igp, biologici, a marchio QC qualità controllata -, per far comprendere che essi offrono particolari **garanzie al consumatore sul processo di produzione o sulla provenienza della materia prima** grazie ad un livello di tracciabilità e di sicurezza alimentare più elevato rispetto ad altri prodotti, tanto da giustificare anche un aumento di prezzo rispetto a prodotti convenzionali/industriali. D'altra parte, in base ai meccanismi di richiesta/offerta di mercato, una maggiore richiesta da parte dei consumatori potrà contribuire ad un abbassamento del prezzo,

come già sta avvenendo per i prodotti da agricoltura biologica. Inoltre, sarà necessario lavorare sulla competenza dei cittadini in termini di **corretta lettura e interpretazione delle etichette**, decodificazione dei marchi di qualità e delle certificazioni, oculato acquisto degli alimenti per prevenire lo spreco alimentare a livello domestico.

Le iniziative **Fattorie Aperte** e **Giornata dell’Alimentazione in fattoria** verranno declinate sulla base delle esigenze e delle caratterizzazioni locali, attraverso il supporto delle strutture territoriali dell’Assessorato competente in materia di agricoltura (Settori Agricoltura Caccia e Pesca). **Si manterranno e svilupperanno sinergie e collaborazioni con altre realtà che operano in ambito educativo**, come **i musei del gusto, i musei del mondo rurale, i musei della scienza e dell’ambiente**, che negli ultimi anni hanno aderito attivamente alle due iniziative proponendo per l’occasione ingressi gratuiti o a prezzo ridotto, registrando grazie alla promozione regionale un consistente aumento del numero di visitatori.

Le imprese agricole aderenti avranno cura di evidenziare le caratteristiche positive delle produzioni locali, promuovendone la conoscenza e il consumo, accrescendo la consapevolezza delle relazioni tra tecniche produttive, territorio e ambiente, illustrando le caratteristiche della propria azienda, i metodi di produzione, trasformazione, conservazione adottati, le tecniche e gli accorgimenti adottati per la sostenibilità e la riduzione degli sprechi.

Tavolo “Nutrizione e salute”

Le Associazioni Clust-ER Health ed Agrifood, le due comunità regionali di soggetti pubblici e privati rappresentativi del sistema di innovazione delle due filiere regionali agroalimentare e scienze della vita, nel precedente triennio, hanno espresso la volontà concreta di costruire una collaborazione ed hanno promosso la costituzione, in collaborazione con la Regione Emilia-Romagna ed ART-ER, del *“Tavolo Regionale Nutrizione e Salute (N&S)”*, una task force composta da 18 esperti provenienti dai comparti industriali, istituzionali e della ricerca pubblica. Il Tavolo nasce anche come luogo di **raccordo tra Assessorato alle politiche per la salute, Assessorato allo sviluppo economico e green economy, lavoro, formazione, Assessorato all’agricoltura e agroalimentare, caccia e pesca** ed i Clust-ER, con l’obiettivo di far convergere scelte politiche e di investimento pubblico che valorizzino le eccellenze e le competenze dell’ecosistema regionale nell’ambito della Nutrizione e Salute anche in termini di ricadute sul sistema delle imprese. Il tavolo ha elaborato anche una strategia d’azione nell’ambito della Comunicazione e educazione alimentare.

Nel prossimo triennio è auspicabile la prosecuzione della collaborazione tra Direzioni regionali, con l’eventuale supporto del Tavolo “Nutrizione e Salute”, per condividere progetti, creare opportunità per scambiare le conoscenze, confrontarsi e definire possibili azioni per il prossimo medio periodo. Il Tavolo potrà essere utile anche a fornire elementi per **contrastare l’introduzione di eventuali scale *nutriscare***, che potrebbero entrare in vigore a livello europeo in un futuro prossimo, tendenti a individuare, attraverso un sistema di etichettatura, prodotti alimentari da evitare perché troppo grassi o calorici, benché facenti parte del patrimonio enogastronomico locale di qualità. È importante fare comprendere che molti di questi, invece, se inseriti correttamente nelle diete, possono essere

assolutamente preziosi per la salute (pensiamo per esempio all'importante apporto di calcio e all'ottima digeribilità del Parmigiano Reggiano). Per altri prodotti (ad esempio i nostri salumi tipici), sono in corso progetti di ricerca e sperimentazioni per verificare se le tecniche produttive possono essere "adattate", pur rimanendo nel perimetro del disciplinare di produzione, al fine di **ottenere un prodotto che coniughi la qualità organolettica con le esigenze nutrizionali e di salute dei cittadini**. L'industria alimentare regionale, lavorando insieme al mondo della ricerca, si sta orientando verso una maggiore compatibilità con gli standard nutrizionali e verso una maggior sostenibilità ambientale.

3.4. Sostenibilità della ristorazione collettiva scolastica

Nei prossimi anni sarà importante **continuare a promuovere l'utilizzo di prodotti biologici e di altri prodotti a qualità regolamentata nella ristorazione collettiva pubblica**, e in quella scolastica in particolare, così come sarà importante **fornire agli operatori del settore strumenti informativi affinché il servizio diventi sempre più sostenibile**.

Questo obiettivo è presente anche nel "*Piano regionale della Prevenzione - PRP 2021-25*", in cui l'Assessorato alle Politiche per la Salute prevede di attivare, con l'Università di Bologna, l'Assessorato Agricoltura e i SIAN (Servizi Igiene Alimenti e Nutrizione), un percorso progettuale con l'obiettivo di **migliorare la valutazione della sostenibilità integrata delle diete nel servizio di ristorazione collettiva** e in particolare quella scolastica, per rispondere concretamente agli Obiettivi di Sviluppo sostenibile definiti dall'Agenda 2030. L'obiettivo trova attuazione nel percorso denominato **LA.RI.SO. Laboratorio di Ristorazione Sostenibile** attivato nel 2022.

Gli obiettivi per il triennio 2023-25 sono quindi:

- **ottenere ogni anno il rifinanziamento del Fondo e sostenere la sua implementazione**, possibilmente ritornando alla dotazione nazionale iniziale (10 milioni di euro) al fine di **estendere i benefici ad una platea sempre più ampia di stazioni appaltanti**. Ottenere, già a partire dall'annualità 2023, di ottenere il rifinanziamento della quota destinata alle attività di informazione e promozione dell'agricoltura biologica nelle scuole al fine di attivare **nuovi progetti educativi**, in continuità con l'azione condotta negli anni precedenti.
- **proseguire i lavori del gruppo di coordinamento regionale appositamente attivato per realizzare il percorso LA.RI.SO.**, con il supporto del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari dell'Università di Bologna (DISTAL), che ha l'ambizione di mobilitare i diversi soggetti locali con il fine di sviluppare e implementare soluzioni congiunte al fine di conseguire una maggiore sostenibilità del servizio, intesa anche come diritto al piacere, al sapore e al sapere, alla felicità, alla giustizia sociale e al benessere dell'ambiente. Realizzare una **piattaforma digitale condivisa** che possa fungere da supporto virtuale per la gestione dei materiali e dell'infrastruttura comunicativa.

4. STRUMENTI

4.1. Orientamento dei consumi e educazione alimentare – Attività nelle scuole

In base alle premesse fatte e agli obiettivi definiti, con le risorse a disposizione si intende estendere le esperienze che si sono dimostrate più efficaci, come quella dell'orto a scuola, al maggior numero di utenti possibile, coinvolgendo scuole del territorio o classi che non siano state interessate precedentemente.

Le attività utilizzeranno la **metodologia della pedagogia attiva** (imparare facendo o *learning by doing*), **la didattica esperienziale e cooperativa**, **l'educazione tra pari**, andando ad integrare la didattica tradizionale con i laboratori a scuola, col supporto delle fattorie didattiche del territorio, al fine di **favorire l'apprendimento attraverso l'azione, il coinvolgimento diretto e lo sviluppo della manualità**. Le ragazze e i ragazzi verranno coinvolti in **attività pratico-dimostrative** attraverso un approccio scientifico, ma anche ludico ed interattivo che stimolerà la loro creatività e li renderà **protagonisti delle proprie scelte ed azioni in campo alimentare. Ogni gesto potrà essere fonte di riflessioni, ricerche e sperimentazioni** finalizzate a comprendere meglio il **rapporto tra agricoltura, alimentazione, ambiente, salute**. Gli studenti impareranno a collaborare attraverso le attività realizzate in gruppo.

Sarà potenziata la fase di formazione degli insegnanti, per consentire loro di acquisire maggiori conoscenze sulle materie trattate e, al contempo, di sentirsi più coinvolti e coinvolgere maggiormente i loro studenti. Insegnanti e studenti saranno formati sui concetti di agricoltura sostenibile, biodiversità, stagionalità dei prodotti, marchi di qualità, tipicità del territorio, importanza dell'attività educativa all'aperto, con possibilità di adeguare le tematiche alle richieste specifiche della scuola/classe.

Grande rilevanza verrà data alla fase di **documentazione dell'esperienza educativa vissuta** col progetto, a testimonianza del lavoro svolto e per analizzare e socializzare i risultati. In ogni scuola aderente, sulla base dell'esperienza condotta, gli insegnanti guideranno gli studenti alla realizzazione di una ricerca scientifica o composizione letteraria/artistica/musicale/fotografica, video, che potrà essere presentata in un momento corale, con la eventuale presenza dei genitori, per restituire alla collettività l'esperienza effettuata. La scuola sarà supportata nella presentazione di queste attività.

Grande importanza sarà data all'attività di comunicazione attraverso i **social media** con implementazione della pagina Facebook dedicata al progetto e gestione dei post su Facebook e Instagram.

4.2. Sviluppo della rete delle fattorie didattiche

Saranno attivate apposite **misure di sostegno agli investimenti per la creazione e lo sviluppo** di fattorie didattiche nell'ambito del Programma di Sviluppo Rurale.

Sarà svolta attività di **promozione della rete delle fattorie didattiche** privilegiando la **comunicazione via web e i social** attraverso:

- il **sito tematico “Fattorie didattiche”** sul portale regionale, da mantenere aggiornato e fruibile per consentire ai potenziali utenti di accedere alle singole schede fattoria ed esaminare nel dettaglio l'offerta formativa e i percorsi didattici specifici proposti
- animazione della **pagina Facebook dedicata** con informazioni di servizio per operatori e utenti e segnalazione di eventi
- organizzazione di **un'iniziativa pubblica** di presentazione della **pubblicazione** informativa precedentemente descritta e delle **videointerviste** realizzate agli operatori. La pubblicazione sarà resa disponibile on line, stampata e diffusa ad operatori ed altri soggetti interessati (scuole, ecc.).

4.3 Informazione e promozione di consumi alimentari consapevoli

In continuità con la programmazione precedente, l'attività di informazione nei confronti dei consumatori sarà realizzata attraverso:

- l'iniziativa **Fattorie Aperte**, riproposta anche in questa programmazione, nel periodo maggio-giugno. Si punterà sempre di più sulle **campagne social** al fine di mantenere gli utenti consolidati e “affezionati”, ma anche di allargare a nuove fasce di utenti, provenienti anche da fuori regione, che non conoscono l'iniziativa ma che potrebbero essere interessati, **consolidando il ruolo di Fattorie Aperte come punto di riferimento** per gli amanti della natura e della campagna, di stili di vita sostenibili, dei prodotti a Km 0, dell'enogastronomia di qualità
- la manifestazione **Giornata dell'Alimentazione in fattoria** riproposta anche in questa programmazione per una/due domeniche nel mese di ottobre. L'iniziativa regionale verterà ogni anno sul diverso tema individuato dalla FAO per la Giornata Mondiale dell'Alimentazione, che ricorre il 16 ottobre. Il tema scelto dalla FAO per il 2023 punta a sensibilizzare la popolazione sull'importanza dell'acqua. Il titolo è infatti “*L'acqua è vita, l'acqua ci nutre. Non lasciare nessuno indietro*”
- informazione attraverso la **pagina del portale regionale dedicata all'educazione alimentare** con notizie e materiali scaricabili
- produzione di eventuale materiale informativo cartaceo e materiale promozionale.

Per la comunicazione delle due iniziative si continuerà a **privilegiare la promozione sui social**, confermando le scelte comunicative in essere che prevedono un'immagine coordinata per ogni nuova

edizione dell'iniziativa, layout grafici per la campagna Web e promozione attraverso le pagine Facebook e Instagram, materiale a stampa e materiale promozionale; promozione attraverso il sito Web regionale.

4.4. Sostenibilità della ristorazione collettiva scolastica

Proseguirà l'attività in attuazione del “**Decreto Mense scolastiche biologiche**” istituito dal Ministero dell'Agricoltura nel 2017. L'attività regionale si concretizzerà nel controllo del possesso dei requisiti da parte delle stazioni appaltanti, come previsto dai decreti ministeriali, e nella conseguente **ripartizione delle risorse assegnate annualmente**, oltre all'approntamento delle attività necessarie per la rendicontazione annuale al MASAF.

Proseguirà, secondo la tabella di marcia delineata, **il percorso LARISO**, con un piano temporale articolato in 4 anni (in parte già realizzato), attraverso 4 momenti principali:

1. Attivazione del Laboratorio Ristorazione Sostenibile. Identificazione di strumenti e strategie per la valutazione della sostenibilità integrata nella ristorazione collettiva: attività svolta nell'anno 2022
2. Identificazione di strumenti e strategie per la valutazione della sostenibilità integrata nella ristorazione collettiva. Conduzione di esperimenti e azioni di engagement nell'ambiente ristorativo, con l'obiettivo di coinvolgere gli studenti e le studentesse, il personale scolastico e gli altri attori, nella definizione delle priorità ambientali, sociali ed economiche del pasto. Attività prevista nel 2023
3. Miglioramento degli strumenti e delle strategie sviluppate per la valutazione della sostenibilità integrata nella ristorazione collettiva. I risultati ottenuti verranno testati attraverso progetti pilota, per identificare eventuali criticità e barriere, e definirne i punti di forza. Correzione e miglioramento di tali strumenti, per garantirne l'effettiva applicabilità nei diversi contesti locali. Attività prevista nel 2024
4. Aggiornamento delle “Linee guida per l'offerta di alimenti e bevande salutari nelle Scuole” recepite con la deliberazione di Giunta regionale n. 418/2012. Attività prevista nel 2025

A conclusione del percorso verranno inclusi i criteri/schede di valutazione di sostenibilità integrata negli standard del pasto e i nuovi requisiti di sostenibilità integrata nei capitolati d'appalto per le forniture.

5. RISORSE

Per il triennio 2023-2025 la situazione è la seguente:

Anno	2023	2024	2025
Risorse stanziare (€)	96.000,00	103.000,00	40.000,00

Risorse impegnate (€)	51.450,52 (per progetto “Io coltivo”, 1° edizione + Fattorie Aperte e Giornata Alimentazione 2023)		
Risorse programmate (€)	36.000,00 (per progetto “Io coltivo” 2° edizione)	64.000,00 (per progetto “Io coltivo”, 2° edizione) 11.483,53 (per Fattorie Aperte e Giornata Alimentazione 2024)	

Tali risorse potranno essere incrementate nel corso del triennio.

Vanno considerate anche le risorse del *Fondo mense scolastiche biologiche* annualmente assegnate dal MASAF, i cui importi sono determinati dal Ministero di volta in volta in base al numero di stazioni appaltanti richiedenti e di pasti biologici erogati.

Per il 2023, la bozza di Decreto di riparto prevede l’assegnazione alla Regione Emilia-Romagna di circa 1,2 milioni di euro, da ripartire tra le stazioni appaltanti beneficiarie.

DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

Per la redazione del Programma ci si è avvalsi dei seguenti materiali:

- DEFR, *Documento di Economia e Finanza regionale*, 2022
- Rapporto *Tavolo regionale Nutrizione e Salute*, ARTER, 2022
- *Indagine sullo spreco alimentare, abitudini di acquisto e di consumo delle famiglie emiliano romagnole*, a cura di Waste Watcher International Observatory on food and sustainability - Università d Bologna – Last Minute Market su dati IPSOS, Settembre 2022
- *Indagine Lo spreco alimentare delle famiglie italiane* a cura di Waste Watcher International Observatory on food and sustainability Italia, Gennaio 2022
- Rapporto Nomisma *La valorizzazione dei prodotti Dop/Igp nella ristorazione dell’Emilia-Romagna*
- Rapporto *Giovani generazioni 2021*, Centro stampa Regione Emilia-Romagna, gennaio 2022
- *Piano regionale della prevenzione (PRP) 2021-2025 dell’Emilia-Romagna*
- *Strategie regionali per l’Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile*, Regione Emilia-Romagna, novembre 2021, in particolare obiettivo 2 “Porre fine alla fame, raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare la nutrizione e promuovere un’agricoltura sostenibile” e obiettivo 12 “Garantire modelli sostenibili di produzione e consumo”
- *Horizon Europe Work Programme 2021-2022 9. Food, Bioeconomy, Natural Resources*,

Agriculture and Environment (European Commission Decision C(2021)4200 of 15 June 2021

- *Patto per il Lavoro e per il Clima*, Regione Emilia-Romagna, 2020
- XI Legislatura *Programma di mandato della Giunta 2020-2025*
- Commissione europea Bruxelles, 20.5.2020 com(2020) 381 final, Comunicazione della commissione al parlamento europeo, al consiglio, al comitato economico e sociale europeo e al comitato delle regioni, *Una strategia "dal produttore al consumatore" per un sistema alimentare equo, sano e rispettoso dell'ambiente*
- Commissione europea Bruxelles, 11.12.2019 com (2019) 640 final, Comunicazione della commissione al parlamento europeo, al consiglio, al comitato economico e sociale europeo e al comitato delle regioni, *Il Green Deal europeo*
- WHO, *Better food and nutrition in Europe: a progress report monitoring policy implementation in the WHO European Region*, 2018