



MARITTIMO - IT FR - MARITIME
TOSCANA - LIGURIA - SARDEGNA - CORSE

La Cooperazione al cuore del Mediterraneo – La Coopération au cœur de la Méditerranée



BAMBINI E PRODOTTI AGRICOLI D'ECCELLENZA
ENFANTS ET PRODUITS AGRICOLES D'EXCELLENCE

Linee Guida Transfrontaliere della ristorazione scolastica

.....

Orientations Transfrontalières de la restauration scolaire



Comune di Sassari



COMUNE DI GENOVA



CHAMBRE D'AGRICULTURE
DES ÎLES MARITIMES
ET DE LA SAURDIGNA-CORSE

Laore

Agenda regionale
per lo sviluppo in agricoltura



Città di La Spezia





Presentazione

Il progetto BAMPÈ nasce per iniziativa del Comune di Sassari, già da vari anni attivamente impegnato in un processo di innovazione del servizio di ristorazione scolastica mirato al rafforzamento dei principali fattori di sostenibilità economica, sociale e ambientale.

Il Progetto, co-finanziato per una durata di 33 mesi dal Fondo Europeo di Sviluppo Regionale nell'ambito del Programma di Cooperazione Transfrontaliera Italia-Francia "Marittimo" ha come obiettivo generale la promozione del consumo dei prodotti agroalimentari locali di d'eccellenza presso le mense scolastiche, in modo da favorire i prodotti "a km zero", freschi e genuini, depositari dei valori della cultura e dell'economia locale.

I soggetti promotori sono: Comune di Sassari (capofila), Chambre Départemental D'Agriculture de Haute Corse, Comune di Genova, Agenzia Laore Sardegna, Comune di Lucca. Il territorio d'intervento è, quindi, la vasta area transfrontaliera che abbraccia i comuni di Sassari, Genova, Lucca e dell'Alta Corsica, accomunati, sin da epoche remote, da intensi scambi commerciali e culturali. Di fatto, datano 1294 gli accordi commerciali tra il libero comune di Sassari e la Repubblica Marinara di Genova sanciti negli "Statuti Sassaresi".

A ricordare i forti vincoli con la Corsica, Sassari conserva ancora una strada del centro storico cittadino a loro dedicata: via dei Corsi. La stessa etimologia del cognome del compianto Presidente della Repubblica Francesco Cossiga (originario di Sassari) riconduce alla "Corsica".

Un altro curioso legame è costituito dal consumo nell'intero territorio transfrontaliero della c.d. "fainè" (o cecina o farinata). Ma il maggiore sigillo è rappresentato dalla variante linguistica sarda parlata nel nord Sardegna: essa testimonia il lungo legame commerciale con la regione ligure, la Toscana e la Corsica.

BAMPÈ ha focalizzato la sua attenzione sui giovani in età scolare (primaria e secondaria di 1° grado), in quanto soggetti sensibili della filiera alimentare. I bambini oltre a essere i futuri "responsabili acquisti", hanno, senza dubbio, una forte influenza presso tutti i



componenti delle loro famiglie, sia nel condizionare le scelte di acquisto con senso critico e consapevole, sia nell'adozione di abitudini alimentari virtuose. Altri beneficiari delle azioni del Progetto sono e saranno nel futuro: gli operatori del comparto agroalimentare, le cui produzioni hanno avuto una bella e qualificata vetrina; gli operatori interessati alla gestione dei servizi mensa; le istituzioni scolastiche e tutti gli organismi di direzione politica chiamati a fare scelte ancora più attente alla qualità alimentare; pertanto, la Scuola in BAMPÈ diventa il vero protagonista, il fulcro delle azioni trasformatrici, ed assume un ruolo ancora più attivo rispetto al passato¹.

Rafforzando il rapporto fra città e campagna si può e si deve sviluppare autonomamente la conoscenza dei prodotti del territorio favorendone il consumo a scuola come a casa. La ristorazione scolastica rappresenta perciò un punto fondamentale e strategico nell'educazione alimentare, luogo e occasione istituzionale per promuovere un consumo sano e consapevole nei giovani.

Il modello di ristorazione pubblica BAMPÈ è solo una parte di una più ampia e articolata strategia di sviluppo sostenibile che integra produzione, consumo, salute e educazione. Di fatto, il Progetto si proietta in un processo di lungo periodo, ponendosi l'ambizioso traguardo: di sperimentare modelli e diffondere buone pratiche di educazione alimentare e di gestione innovativa delle mense pubbliche: si potranno, così, far emergere e valorizzare, assieme alle esigenze, le eccellenze locali e le opportunità di sviluppo dei territori.

Attraverso BAMPÈ, sono state realizzate specifiche attività di studio e analisi delle esigenze e delle abitudini alimentari dei bambini e delle loro famiglie, che, unitamente all'indagine sui fabbisogni e sulle politiche di acquisto, hanno consentito, di caratterizzare, in tutti i territori di implementazione del Progetto, la domanda di prodotti alimentari all'interno delle mense scolastiche.

Per contro, la precisa mappatura dei produttori locali e l'analisi delle loro capacità produttive (in termini quantitativi e qualitativi) e commerciali, hanno consentito di tracciare un quadro completo dell'offerta di prodotti tipici locali potenzialmente inseribili nei circuiti mensa scolastici. Ne è risultato un "paniere di prodotti" agroalimentare composto da 42 prodotti d'eccellenza. Inoltre, sono stati realizzati numerosi incontri per l'ottimizzazione delle reciproche esigenze (domanda e offerta di prodotti alimentari) e la restituzione dei

¹ Tale ruolo viene richiamato con forza dalle linee guida sull'educazione alimentare nelle scuole del MIUR, emanate nel 2011. Esse indicano chiaramente gli obiettivi didattici e le attività a sostegno del programma educativo che deve avere un approccio trasversale che interessi tutte le materie curriculari.



risultati finali che hanno registrato una significativa e qualificata partecipazione dei principali attori della “filiera” della ristorazione scolastica.

I progetti di educazione alimentare svolti in alcune scuole “pilota” (10 a Sassari; 1 a Bastia; 3 a Genova; 4 a Lucca), hanno coinvolto attivamente oltre 1.700 alunni/e: un numero di beneficiari superiore al target prefissato che, da un lato, testimonia la reale dimensione dei risultati operativi e, dall’altro, offre una confortante proiezione dell’impatto del progetto nel breve e nel lungo periodo. Come la spiccata ricettività e il rapido apprendimento dei bambini nei percorsi educativi si siano immediatamente tradotti in un positivo cambiamento dei loro comportamenti di consumo alimentare, con un maggiore gradimento dei prodotti locali e la conseguente riduzione degli scarti.

Le “linee guida transfrontaliere della ristorazione scolastica” rappresentano la sintesi dell’intero percorso progettuale, ovvero, il principale riferimento operativo e metodologico per la moltiplicazione dei risultati raggiunti e lo sviluppo del processo promosso. Da qui la precisa e la doverosa scelta di condividere e mettere a disposizione il patrimonio di conoscenze generato dal Progetto, attraverso la pubblicazione delle Linee guida BAMPÈ. L’ambizione è che il modello proposto da BAMPÈ venga fatto proprio e a sua volta diffuso da chi è preposto ad operare responsabilmente scelte di qualità. Affinché il Progetto possa effettivamente contribuire a migliorare l’efficienza e la trasparenza dei servizi pubblici, e promuovere la crescita del tessuto economico locale.

Il documento, muovendo da una dettagliata analisi dei contesti territoriali e attraverso una sintetica rassegna dei principi e delle norme cogenti in ambito comunitario, nazionale e locale, sviluppa un’analisi delle strategie e metodologie innovative, proponendo in conclusione alcune soluzioni metodologiche ispirate alla piena sostenibilità. In altri termini e coerentemente agli obiettivi di BAMPÈ, le Linee guida offrono un’ampia e approfondita panoramica sugli aspetti normativi e organizzativi utili per introdurre e/o consolidare l’utilizzo di prodotti agricoli locali d’eccellenza nel circuito delle mense pubbliche.

Valga l’occasione per ringraziare vivamente tutti/e coloro che, a qualsiasi titolo, hanno contribuito e partecipato alla realizzazione di Bampè. Un particolare ringraziamento va ai dottori Antonello Caredda, Barbara Serra e Laura Santona che, in qualità di esperti in progettazione europea, hanno curato il disegno e l’elaborazione del Progetto.

Teresa Anna Soro

Responsabile Progetto BAMPÈ

Indice

9	LINEE GUIDA	44	1.2.1	Analisi domanda/offerta dei prodotti agroalimentari per le mense scolastiche del Comune di Genova
10	PREMESSA	45	1.2.2	L'offerta e la domanda dei prodotti BAMPÈ
14	CAPITOLO 1 RISTORAZIONE PUBBLICA E SVILUPPO SOSTENIBILE	50	1.3	La Toscana
18	CAPITOLO 2 CRITERI E PRATICHE CONDIVISE PER L'INSERIMENTO DEI PRODOTTI BAMPÈ NELLE MENSE SCOLASTICHE	50	1.3.1	Analisi di contesto lucchese
22	Le buone pratiche di BAMPÈ	52	1.3.2	Analisi domanda/offerta dei prodotti agroalimentari per le mense scolastiche
23	Il futuro di BAMPÈ nella ristorazione scolastica sassarese	54	1.3.3	L'offerta e la domanda locale dei prodotti BAMPÈ
25	Il futuro di BAMPÈ nella ristorazione scolastica genovese	61	1.4	La Corsica
27	Il futuro di BAMPÈ nella ristorazione scolastica lucchese	62	1.4.1	L'analisi del contesto per la fornitura delle mense scolastiche
29	Il futuro di BAMPÈ nella ristorazione scolastica corsa	65	1.4.2	Presentazione e analisi delle azioni e dei prodotti presentati nel progetto BAMPÈ
31	ANALISI DEI CONTESTI REGIONALI	74	CAPITOLO 2 QUADRO NORMATIVO DI RIFERIMENTO	
32	CAPITOLO 1 IL CONTESTO ECONOMICO PRODUTTIVO DELLE REGIONI SEDE DI BAMPÈ	74	2.1	Quadro normativo nazionale ed europeo
32	1.1 La Sardegna	74	2.2	Quadro normativo delle regioni BAMPÈ
33	1.1.1 Analisi della domanda e dell'offerta dei prodotti agroalimentari per le mense scolastiche del Comune di Sassari	75	2.3	Quadro normativo di altre regioni italiane che hanno legiferato in materia
34	1.1.2 L'offerta e la domanda locale dei prodotti BAMPÈ	75	2.4	Linee di indirizzo nazionali e regionali
43	1.2 La Liguria	75	2.5	Quadro normativo volontario
		76	2.6	Linee guida redatte da esperti
		77	2.7	Sitografia

Table des matières

77	ORIENTATIONS	115	1.2.1	Analyse de l'offre et de la demande de produits agroalimentaires pour les cantines scolaires de la Commune de Gênes
79	PRÉAMBULE	116	1.2.2	L'offre et la demande locales de produits BAMPÈ
82	CHAPITRE 1 RESTAURATION PUBLIQUE ET DÉVELOPPEMENT DURABLE	121	1.3	La Toscane
87	CHAPITRE 2 CRITÈRES ET PRATIQUES PARTAGÉES POUR L'INTRODUCTION DES PRODUITS BAMPÉ DANS LES CANTINES SCOLAIRES	121	1.3.1	Analyse du contexte de lucques
91	Le bonnes pratiques de BAMPÈ	123	1.3.2	Analyse de l'offre et de la demande de produits agroalimentaires pour les cantines scolaires
93	le futur de BAMPÉ dans la restauration scolaire de Sassari	125	1.3.3	L'offre et la demande locales de produits BAMPÈ
95	Le futur de BAMPÉ dans la restauration scolaire génoise	132	1.4	La Corse
96	Le futur de BAMPÉ dans la restauration scolaire de lucques	134	1.4.1	Analyse du contexte pour l'approvisionnement des cantines scolaires
99	Le futur de BAMPÉ dans la restauration scolaire corse	137	1.4.2	Présentation et analyse de l'action et des produits présentés dans le projet BAMPÈ
101	ANALYSE DES CONTEXTES RÉGIONAUX	146	CHAPITRE 2 CADRE NORMATIF DE RÉFÉRENCE	
102	CHAPITRE 1 LE CONTEXTE ÉCONOMIQUE DE LA PRODUCTION DANS LES RÉGIONS OÙ BAMPÉ A SON SIÈGE	146	2.1	Cadre normatif de référence
102	1.1 La Sardaigne	146	2.2	Cadre normatif national et européen
103	1.1.1 Analyse de l'offre et de la demande de produits agroalimentaires pour les cantines scolaires de la Commune de Sassari	147	2.3	Le cadre législatif national pour la Corse
103	1.1.2 L'offre et la demande locales de produits BAMPÈ	148	2.4	Lignes directrices rédigées par des experts
113	1.2 La Liguria	149	2.5	Liens





Linee Guida



Premessa

Le profonde modifiche socio-economiche avvenute negli ultimi decenni nei paesi industrializzati hanno determinato conseguentemente nuovi costumi alimentari. I fattori che hanno condizionato questi cambiamenti sono essenzialmente legati alla maggiore disponibilità di cibo, alla globalizzazione, all'industrializzazione e ingegnerizzazione dei processi produttivi degli alimenti, al cambiamento degli stili di vita, ed altro ancora.

Di conseguenza, i regimi alimentari si sono modificati caratterizzandosi per un eccesso calorico generale: alto consumo di prodotti di origine animale, ridotto consumo di alimenti di origine vegetale, elevata percentuale di calorie derivanti da grassi, specialmente saturi e zuccheri. Accanto a questo disequilibrio nutrizionale, i nuovi stili di vita hanno determinato una diminuzione generale dell'attività fisica. Vi sono dei trend comuni, in tutti questi paesi, verso una crescente percentuale di cibi consumati al di fuori dei pasti formali, specialmente tra i bambini e gli adolescenti. Indagini sulle abitudini alimentari dei bambini e dei giovani affermano che il consumo degli "snack" (spuntini) è estremamente comune e in possibile crescita.

L'Organizzazione Mondiale della Sanità ha definito "globesity" la nuova pandemia della società contemporanea, con un miliardo di obesi nel mondo, di cui circa 5 milioni in Italia (con un incremento del 25% negli ultimi 15 anni) ed un bambino su 3, dai 6 agli 11 anni, in sovrappeso, con un'incidenza del 6,7% sulla spesa sanitaria. Anche in Francia, i dati sono allarmanti, la spesa per le cure all'obesità è arrivata all'8%. L'educazione alimentare rientra a pieno titolo fra le strategie internazionali che hanno come obiettivo la diffusione di corretti stili di vita in funzione della tutela della salute. Per tutte le considerazioni fatte, la scuola risulta luogo determinante dove definire comportamenti, educare al consumo alimentare, indurre sensibilità agli stili di vita, recuperare tradizioni. Anche la famiglia non può (e non deve) sottrarsi dal ruolo decisivo di educatore: le madri, che prevalentemente provvedono all'alimentazione familiare, svolgono



spesso inconsapevolmente, l'importante funzione di "educatrici alimentari", divulgando modelli di comportamento diverso in funzione del contesto sociale e geografico in cui vivono e da cui derivano.

L'impegno verso la diffusione di pratiche colturali e di stili di vita orientati alla salvaguardia dell'ambiente e delle produzioni a basso impatto ambientale concorrono anch'esse a questo obiettivo. La riduzione dei pesticidi e dei conservanti, la valorizzazione della biodiversità e della stagionalità, la filiera corta, la riscoperta delle produzioni tipiche, sono tutte azioni concrete di una strategia più ampia che coniuga il valore di una corretta e sana alimentazione con la necessità di recuperare e riconoscere la propria identità etnica e culturale.

Inoltre, i nuovi ritmi di vita spesso frenetici hanno modificato il tempo ed il luogo dei pasti, si mangia sempre più in fretta e sempre più fuori casa a discapito non solo della salute ma anche della qualità, della socialità e convivialità, che vanno quindi recuperate.

Occorre ripensare all'alimentazione anche come momento di riappropriazione "del gusto del cibo", sempre più a rischio a causa di un'omogeneizzazione spinta dei prodotti e all'appiattimento dei gusti. La ristorazione scolastica rappresenta perciò un punto nodale e strategico nell'educazione alimentare, luogo e occasione istituzionale per promuovere un consumo sano e consapevole fra le nuove generazioni.

La ristorazione deve essere anche un'occasione di comunicazione e di confronto con la propria cultura, con l'ambiente e l'umanità che popola quel territorio, raccontate con "gusto" attraverso pietanze e cibi tradizionali.

La ristorazione scolastica e più in generale quella collettiva, è un nodo strategico da affrontare nella ricostituzione dei mercati locali frammentati dalla globalizzazione.

Il compito di educare ed indirizzare verso il consumo consapevole e di qualità, di contribuire allo sviluppo locale, si deve coniugare con l'organizzazione di un servizio, quale quello della mensa, molto complesso.

L'interazione ed il coordinamento fra Enti ed Istituzioni differenti, fra aspetti logistici, organizzativi, finanziari e competenze professionali, è un compito a volte arduo. La definizione del paniere dei prodotti di eccellenza BAMPE parte dall'analisi di questa complessità, con un approccio sistemico e d'insieme alla ristorazione scolastica, individuata appunto come una filiera in cui molti attori intervengono ed interagiscono. Il problema della definizione del "paniere dei prodotti di eccellenza BAMPE", l'inseri-



mento di nuovi piatti, ricette, menù, è stato perciò affrontato da una parte tenendo presenti i vincoli di diversa natura che condizionano il servizio:

- ▶ igienico – nutrizionali e sanitari
- ▶ gastronomici – alberghieri – logistici
- ▶ finanziari – gestionali
- ▶ culturali e di promozione di pratiche innovative
- ▶ disponibilità dei prodotti di qualità,

dall'altra definendo i criteri di "eccellenza" in base ai quali effettuare le scelte dei prodotti:

- ▶ la qualità definita
- ▶ la tipicità riferita all'areale di produzione in ambito comunale, provinciale e regionale
- ▶ le certificazioni DOP, STG e IGP, ISO 9001, ecc.
- ▶ la disponibilità di prodotto, le capacità organizzative e innovative dei produttori
- ▶ la stagionalità e la tutela della agro-biodiversità locale
- ▶ la sostenibilità economica, ambientale, sociale
- ▶ il rispetto delle normative cogenti.

La ristorazione pubblica promossa da BAMPÈ va intesa, quindi, come parte di più ampie strategie di sviluppo sostenibile che integrano produzione, consumo, salute ed educazione. BAMPÈ esprime l'importanza di promuovere e disseminare gli esempi di buone pratiche e di garantire che gli obiettivi raggiunti rimangano parte di una visione a lungo termine.



Ristorazione pubblica e sviluppo sostenibile

In Italia il primo provvedimento normativo, che prevede l'uso di prodotti biologici, tipici e tradizionali agli Enti che gestiscono mense scolastiche e ospedaliere, risale al comma 4 dell'articolo 59 della Legge n. 488/1999.

Il secondo comma dell'articolo 2 (Principi) del D.Lgs. 163/2006 (Codice degli appalti) introduce un importante ed innovativo precetto normativo nel diritto interno, laddove stabilisce "la possibilità di subordinare, entro i limiti in cui sia espressamente consentito dalle norme vigenti e dalle norme del codice, il principio di economicità ai criteri, previsti dal bando, ispirati ad esigenze sociali, nonché alla tutela della salute e dell'ambiente e alla promozione dello sviluppo sostenibile".

Anche in Francia le recenti modifiche apportate alla legislazione in vigore rinforzano il potere di scelta in materia di prodotti locali: il decreto n° 2011-1000 del 25 agosto 2011, art. 53 introduce un nuovo criterio nel codice degli appalti pubblici con l'aggiunta di "parametri di valutazione in materia di sviluppo degli approvvigionamenti diretti per i prodotti agricoli".

Inoltre, le "Linee di Indirizzo per la Ristorazione scolastica del Ministero della Salute" recentemente promulgate, richiamano il Comune alle seguenti responsabilità-attività:

- ▶ Scelta della tipologia del servizio che intende offrire
- ▶ Programmazione di investimenti e risorse
- ▶ Elaborazione del capitolato: la gestione diretta in economia, affidamento, ogni tipologia di gestione prevista
- ▶ Sorveglianza sul buon andamento della ristorazione (gestione diretta o indiretta), con controlli rivolti a:
 - Rispetto del sistema di autocontrollo
 - Verifica e selezione dei fornitori



- Qualità merceologica degli alimenti e del piatto fornito
- Rispetto delle porzioni
- Buona organizzazione e conduzione del servizio
- Accettazione del pasto
- Valutazione degli scarti
- Soddisfazione dell'utenza
- Sviluppo di progetti di educazione alimentare ed ambientale

Anche in Francia nel "Piano nazionale per l'alimentazione" emanato dal Ministero dell'Agricoltura, dell'Agroalimentare e delle Foreste si trovano un grande numero di raccomandazioni riferite alla ristorazione scolastica.

Importante anche la posizione del Parlamento Europeo che ha emanato recentemente la Risoluzione 2011/2175(INI) del 19.1.2012, "Come evitare lo spreco di alimenti: strategia per migliorare l'efficienza della catena alimentare".

In particolare, in questo documento il Parlamento invita, tra l'altro, la Commissione a valutare eventuali modifiche alle regole che disciplinano gli appalti pubblici per i servizi di ristorazione e di ospitalità alberghiera in modo da privilegiare in sede di aggiudicazione, a parità di altre condizioni, quelle imprese che garantiscono la redistribuzione gratuita presso le categorie di cittadini senza potere di acquisto dei prodotti non somministrati (invenduti) e che promuovono azioni concrete per la riduzione a monte degli sprechi, ad esempio accordando la preferenza ai prodotti agricoli e alimentari prodotti il più vicino possibile al luogo di consumo;

- invita gli Stati membri a incoraggiare e sostenere le iniziative dirette ad incentivare la produzione sostenibile su piccola e media scala legata ai mercati e ai consumi locali e regionali; riconosce che i mercati locali sono sostenibili sotto il profilo ambientale e contribuiscono alla stabilità del settore primario; chiede che la futura Politica Agricola Comune assicuri i finanziamenti pertinenti destinati a promuovere la stabilità del settore primario, ad esempio tramite vendite dirette, mercati locali e tutte le forme di promozione della filiera corta e a chilometro zero;
- invita gli Stati membri a garantire che i piccoli produttori locali e le Associazioni di produttori locali possano partecipare alle procedure di appalti pubblici per la realizzazione di programmi specifici volti a promuovere, in particolare, il consumo di frutta e di prodotti lattiero-caseari nelle scuole.

È del tutto evidente la coerenza delle azioni BAMPE con lo spirito della Commissione europea, che ulteriormente sostiene gli obiettivi del nostro progetto.

I Comuni devono tener conto anche del recente DM 25.7.2011, Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione, Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP) che definisce i Criteri Ambientali Minimi (CAM) per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari e indica con precisione i requisiti che l'appalto deve riportare per potersi dichiarare "verde", definendo tutti i requisiti "di base".

Le Amministrazioni sono invitate ad utilizzare anche i criteri "premianti" quando aggiudicano la gara d'appalto all'offerta economicamente più vantaggiosa. Solo la presenza di requisiti di base e premiati consente all'Amministrazione di indicare il proprio come un "Servizio di ristorazione a ridotto impatto ambientale".

TABELLA 1 CRITERI AMBIENTALI MINIMI (CAM): REQUISITI DI BASE

REQUISITI	PRESENZA	NOTE/PARAMETRI – CAM
Criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa	Si	30%
Certificazione dell'azienda di ristorazione	Si	Regolamento EMAS UNI EN ISO 14000
Impiego carta-tessuto	Si	Presenza
Trasporti	Si	Mezzi di trasporto su ferro Veicoli almeno Euro4 Veicoli elettrici Vetture ibride
Consumi energetici delle principali utenze	Si	Frigoriferi e congelatori A+ Lavastoviglie A
Detergenti impiegati nei processi di sanificazione	Si	Prodotti ECOLABEL
Caratteristiche del materiale di imballaggio dei rifiuti	Si	Carta e cartone 90% riciclabile Plastica 60% riciclabile
Modalità raccolta rifiuti	Si	Raccolta differenziata
Informazioni divulgate agli utenti	Si	Riduzione carne - Provenienza territoriale - Stagionalità - Corretta gestione della raccolta differenziata

TABELLA 2 CRITERI AMBIENTALI MINIMI (CAM): REQUISITI PREMIANTI

REQUISITI	PRESENZA	NOTE/PARAMETRI – CAM
<p> Criteri premianti in misura proporzionale alle quote </p>	<p>Si</p>	<p> Derrate: frutta, verdura e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine </p>
<p>Carbon foot</p>	<p>Si</p>	<p>Espressa in termini di CO₂</p>
<p>Destinazione del cibo non somministrato</p>	<p>Si</p>	
<p>Presenza prodotti esotici FAIR TRADE</p>	<p>Si</p>	<p>FAIR TRADE</p>
<p>Trasporti</p>	<p>Si</p>	<p>Trasporti collettivi Modalità ecosostenibili</p>
<p>Distanza centro cottura luogo di consumo</p>	<p>Si</p>	<p>In misura proporzionale ai chilometri</p>
<p>Riduzione rumore</p>	<p>Si</p>	
<p>Rapporto sui cibi somministrati e gestione delle eccedenze</p>	<p>Si</p>	<p>Raccolta differenziata</p>
<p>Riduzione dei rifiuti</p>	<p>Si</p>	<p> Riduzione carne Provenienza territoriale Stagionalità Corretta gestione della raccolta differenziata </p>
<p>Formazione del personale</p>	<p>Si</p>	

La stessa scuola è richiamata ad un ruolo ancora più attivo rispetto al passato dalle linee guida del MIUR, emanate nel 2011, per l'educazione alimentare nella scuola italiana che indicano chiaramente gli obiettivi didattici e le attività a sostegno del programma educativo, che deve avere un approccio trasversale che interessi tutte le materie curriculari.

Anche le politiche di sviluppo territoriale, chiamate a promuovere e sostenere i Sistemi Agroalimentari Locali, non potranno prescindere dalla ristorazione scolastica e collettiva.

2

Criteri e pratiche condivise per l'inserimento dei prodotti BAMPE nelle mense scolastiche

Fra i soggetti economici e sociali che si occupano di ristorazione scolastica, vi è sicuramente interesse per i prodotti di eccellenza; ciò che emerge è la difficoltà di impegnare risorse non solo economiche ma anche organizzative e culturali per la promozione, la conoscenza e l'inserimento di tali prodotti nelle mense.

Il processo partecipativo di BAMPE ha confermato che per raggiungere tali obiettivi è fondamentale la conoscenza del sistema territoriale e la condivisione di responsabilità fra tutti i soggetti interessati allo sviluppo sostenibile. Solo un incontro efficace tra domanda e offerta dei prodotti locali e di qualità può consentire al sistema della ristorazione collettiva scolastica di divenire volano per uno sviluppo locale.

Ecco alcune tappe per un possibile percorso:

- **CONCERTAZIONE:** le imprese agroalimentari possono essere invogliate ad essere più competitive attraverso la costituzione di tavoli operativi e di concertazione fra l'Ente committente, le Associazioni di categoria, i Consorzi di produttori, i fornitori di prodotti e servizi legati alla ristorazione; l'impiego di strumenti operativi quali la costituzione di un Albo di fornitori accreditati e le piattaforme informatiche, possono rappresentare uno stimolo di crescita per produttori locali. Vanno altresì coinvolti i diversi attori istituzionali che operano nella filiera (ASL, MIPAF, Università, ecc.)
- **CAPITOLATI:** devono indicare con chiarezza la percentuale minima delle quantità di prodotti locali e di qualità che dovranno essere presenti nei menù. Il capitolato può favorire l'aggregazione dell'offerta con la richiesta, come requisito di base o come meccanismo premiante, di sottoscrizione di contratti di filiera che legano produttori e aziende della ristorazione attraverso un prezzo concordato, con-

dizioni di fornitura chiare e trasparenti, durata del contratto sufficiente a garantire gli investimenti. È importante che l'Ente estensore del capitolato conosca i costi dei prodotti e servizi richiesti, sulla base di propri dati storici, di dati Istat, di indagini pubbliche di mercato, di dati ricavabili da pubblicazioni settoriali, affinché la domanda di qualità e di servizio siano effettivamente ripagate dalla base d'asta ed il principio del criterio "economicamente vantaggioso" sia rispettato attraverso la compatibilità tra le risorse economiche messe a disposizione e la fattibilità tecnica e organizzativa.

Da parte delle aziende che partecipano alla gara pubblica, deve essere dimostrabile la propria capacità di acquisizione dei prodotti esplicitamente richiesti, la trasparenza e la continuità nelle forniture, la selezione accurata dei propri fornitori, la volontà di verifica costante dell'andamento del servizio reso.

- ▶ **MENÙ:** confermare l'elaborazione di menù che tengano conto della stagionalità nell'impiego dei prodotti di filiera corta, dell'assunzione effettiva e dell'adeguatezza delle porzioni. L'elaborazione di ricette appropriate alla valorizzazione dei cibi tradizionali e locali, l'impiego di tecniche di cucina e di trasporto che favoriscano il mantenimento delle caratteristiche sensoriali ottimali. La valutazione della qualità percepita dai giovani consumatori è fondamentale ma impegnativa, perché i bambini hanno gusti e preferenze alimentari che si modificano nel tempo con il modificarsi della loro età, anche indipendentemente dalle abitudini familiari. Ciò determina un costante mutamento nelle loro preferenze.

Per queste ragioni, i piatti proposti devono essere modificabili in relazione al loro effettivo consumo e le ricette rielaborabili con la rapidità necessaria all'individuazione della sensorialità prevalente, per proporre piatti di successo e validi nutrizionalmente, consumati dalla prevalenza dei commensali. Il sistema organizzativo della ristorazione scolastica dovrà prevedere una certa flessibilità relativamente alle pietanze di più difficile accettazione. La presenza nei refettori dei cuochi che hanno preparato i pasti, dei tecnici che hanno definito il menù, degli educatori che decodificano i difficili linguaggi legati al cibo ed alla sua assunzione, dei genitori che consapevolmente verificano il servizio proposto, devono diventare una costante della ristorazione pubblica sostenibile, per avvicinare i decisori ai consumatori e rendere rapide le modifiche ed i miglioramenti.

- ▶ **PORZIONI:** confermare l'attenzione alle porzioni anche alla luce dei nuovi LARN re-



visione 2012 (Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana) prodotti dalla SINU (Società Scientifica di Nutrizione Umana).

- ▶ **LOTTA AGLI SPRECHI:** va organizzata la raccolta della frazione umida di tutti i residui. Le eventuali rimanenze di pasti prodotti e non distribuiti potrebbero essere destinati ad organizzazioni non profit per essere reimpiegate per le loro necessità sociali (mantenendo ovviamente le regole di igiene in ogni fase).
- ▶ **AGRICOLTURA SOCIALE:** le fattorie sociali, in crescita in tutto il territorio del partenariato, anche per il loro valore etico, potrebbero rappresentare un importante canale di approvvigionamento di produzioni locali di qualità per la ristorazione collettiva.
- ▶ **MERCATO EQUO E SOLIDALE:** canale da privilegiare per l'approvvigionamento dei prodotti non reperibili localmente.
- ▶ **PRODOTTI LOCALI:** la nuova Politica Agricola Comunitaria di Europa 2020, che sarà varata a breve, definisce strategico il ruolo dei Sistemi Agroalimentari Locali, in quanto "sostenendo l'economia locale e regionale, forniscono occupazione nel settore dell'agricoltura e della produzione agroalimentare che comprende le attività e i servizi di trasformazione, distribuzione, commercializzazione e vendita". Tali sistemi essenziali nelle zone rurali rappresentano uno stimolo per la valorizzazione del potenziale locale e un fattore di miglioramento dell'immagine dei territori sconosciuti e spesso trascurati.

Da ciò deriva l'esigenza di adottare una definizione di "prodotto agroalimentare locale" di introdurre un nuovo logo e definire un simbolo e un marchio d'identificazione comuni per i prodotti locali, da integrare nel regolamento sulla politica di qualità dei prodotti agricoli dell'UE. Spetterà alla politica verificare se non sia possibile modificare l'articolo 26 della Direttiva 2004/18 relativa al coordinamento delle procedure di aggiudicazione degli appalti pubblici in modo che "prodotto localmente" possa essere un criterio di selezione standard nei bandi di fornitura di derrate alimentari, ad esempio, a scuole, case di cura e strutture pubbliche. In attesa che ciò avvenga, la stessa Direttiva consente però di porre come criteri la freschezza o le condizioni di produzione in coerenza con la strategia europea del consumo e della produzione sostenibili. Per es., si potrebbero valutare i prodotti secondo il parametro del ciclo di vita (LCA-Life Cycle Assessment).

Gli orientamenti comunitari pongono, inoltre, in evidenza come i "sistemi agroali-

mentari locali”, per essere funzionali, necessitano di un “programma agroalimentare locale” basato su un approccio partenariale che comprenda anche i consumatori. Nel frattempo è necessario riconoscere e valorizzare come strategico il ruolo dei Consorzi di tutela, delle Organizzazioni dei produttori, delle Associazioni e più in generale delle forme associative tra i produttori come interlocutori privilegiati per la sottoscrizione di accordi (contratti) di filiera.

Tali organismi rappresentano una pluralità di aziende, hanno un ruolo pubblico, dei disciplinari di produzione e degli organismi di controllo accreditati che garantiscono il legame delle produzioni al territorio. L'onere del controllo non sarebbe quindi a carico né dell'Ente appaltante, né dell'azienda di ristorazione; ad entrambi sarà sufficiente richiedere il certificato di conformità o un documento equivalente rilasciato dai diversi ODC.

- **COSTI:** ogni voce di costo del servizio va analizzata disaggregandola nelle singole componenti, recuperando per quanto possibile efficienza, anche proponendo innovazioni tecnologiche e modifiche organizzative per lo sviluppo delle autonomie dei commensali. Tecniche di cottura più efficaci che consentano una valorizzazione e una resa migliore degli alimenti e sistemi distributivi che prevedano il self service, sono solo alcune delle possibili azioni di contenimento della spesa le quali, però, devono essere approfondite e identificate nelle singole realtà. In sede di contrattazione di filiera, domanda e offerta devono effettuare uno sforzo comune per definire le condizioni di fornitura/servizio e dialogare in relazione al costo, il maggiore elemento di criticità.

Le aziende di ristorazione, da un lato, si trovano ancora a partecipare a bandi di assegnazione con il criterio del massimo ribasso e ad essere pagate con enormi ritardi mentre, dall'altro lato, le aziende produttrici e i consorzi fanno i conti con una competizione di mercato sempre più serrata, con prodotti merceologicamente simili, ma con caratteristiche qualitative inferiori e privi di certificazione.

- **FORMAZIONE E COMUNICAZIONE:** percorsi di formazione, di educazione alimentare e consumo consapevole per gli operatori del servizio, insegnanti e ragazzi, con il coinvolgimento delle famiglie, dovranno accompagnare necessariamente la distribuzione dei prodotti locali: se un prodotto non viene identificato e riconosciuto nel suo valore sia dai fruitori che dai gestori del servizio, sarà più difficile riconoscerlo come parte della propria identità/cultura gastronomica.



Oltre all'adesione delle scuole al Programma ministeriale Scuola e Cibo, che promuove l'educazione alimentare e la conoscenza dei prodotti del territorio, è auspicabile l'istituzione di tavoli di coordinamento territoriali fra Enti e Istituzioni titolari degli interventi sulla materia dell'educazione alimentare (Regioni, Province, Comuni, Agenzie di sviluppo, ASL, ecc.). La comunicazione, l'informazione e la promozione vanno effettuate in modo coordinato dagli stessi soggetti.

Ad es., si possono ipotizzare informazioni online sul servizio che aumentino il grado di coinvolgimento dei vari attori, l'organizzazione di eventi dedicati ad alcuni prodotti o a tema, la pubblicazione di cataloghi, ricette, nonché campagne promozionali in collaborazione con Regione, Provincia, Organismi di tutela, ASL ecc.

LE BUONE PRATICHE DI BAMPÈ

Nel corso dei 2 anni di studi e incontri per il Progetto sono emerse molte proposte per lo sviluppo sul campo di BAMPÈ, strategiche e complementari all'introduzione dei prodotti di eccellenza. Di seguito le proposte più interessanti:

- ▶ la merenda a metà mattina potrebbe essere organizzata dal Comune, in modo da essere uguale per tutti nei seguenti modi:
 - ◀ anticipando la frutta che dovrebbe essere consumata a fine pasto, fornendo pane ed olio extravergine oppure anticipando parte del pane previsto per il pranzo;
- ▶ la merenda a metà mattina potrebbe essere orientata dalla scuola che definisce un patto con i genitori: ad es. frutta per tutti portata da casa;
- ▶ almeno una volta la settimana, il pasto potrebbe cominciare con verdura da sgranocchiare, a seconda delle stagioni: carote, pomodori, finocchi, sedano, ravanelli ecc. Queste "crudités" sostituiscono il contorno, ma vanno lasciate a tavola per tutta la durata del pranzo per consentire ai bambini di consumarle con calma e quando lo desiderano;
- ▶ il pane potrebbe essere fornito a fette o in piccola pezzatura per non essere lasciato e non consumato;
- ▶ adeguando, in coerenza alle "Linee di Indirizzo per la Ristorazione scolastica del Ministero della Salute", le grammature dei pasti a "3 portate", al fine di ridurre i residui volontari e le rimanenze non distribuite;
- ▶ le rimanenze, cioè il cibo non distribuito che resta nelle scuole senza aver subito



manipolazioni successive alla preparazione, potrebbero essere assegnate alle Onlus, ai sensi della Legge del Buon Samaritano (legge 155/2003 – Disciplinare della Distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale).

- ▶ la gestione dei rifiuti differenziata orientata al loro completo riutilizzo;
- ▶ il self service che consente una maggiore autonomia al giovane commensale: può essere gradualmente proposto per tutti i bambini delle scuole primarie;
- ▶ l'acqua di rubinetto in brocca con riempimento a cura dei bambini laddove possibile;
- ▶ l'apparecchiatura e sparecchiatura a cura dei bambini stessi coordinati dagli insegnanti;
- ▶ sviluppo e attenzione alle forme di autonomia del bambino, ad es. formaggio aggiunto volontariamente al primo piatto, condimento dell'insalata secondo il proprio gusto, l'aggiunta del condimento alla pasta;
- ▶ attenzione alle difficoltà dei più piccoli: ad es., nella sbucciatura della frutta e nel taglio di carni, anche con la spremitura degli agrumi e taglio delle mele con piccoli utensili;
- ▶ dove presenti gli erogatori automatici, rifornirli con frutta e/o verdure, succhi non zuccherati, prodotti da forno artigianale di piccole dimensioni e ridotto apporto calorico;
- ▶ rinsaldare il rapporto fra città e campagna con il coinvolgimento delle fattorie didattiche nell'azione di recupero e valorizzazione delle produzioni tipiche e locali;
- ▶ ogni territorio deve e può sviluppare autonomamente la consumazione dei propri prodotti caratterizzanti, favorendone il consumo a scuola e a casa.

IL FUTURO DI BAMPÈ NELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA SASSARESE

In tutte le attività realizzate da BAMPÈ si è registrata una grande partecipazione di tutti gli attori della filiera. Sono stati un successo i percorsi di educazione alimentare, sia in aula che nelle fattorie didattiche, i laboratori di degustazione e analisi sensoriale, l'inserimento sperimentale nella mensa di prodotti locali, il confronto partecipato fra le parti, il corso di cucina e le analisi sensoriali per i genitori. Si è evidenziata una grande sensibilità del territorio sulle tematiche del progetto e disponibilità al confronto ed alla prosecuzione del dialogo fra le parti. Inoltre, grazie alle conoscenze acquisite nel corso della realizza-

zione del progetto BAMPE e da quanto emerso nei tavoli di concertazione, si può vantare una più ampia e completa conoscenza di quanto offerto dal territorio sardo.

Come si può evincere da quanto riportato nella sezione “analisi della domanda e offerta dei prodotti agroalimentari per le mense scolastiche”, sono numerosi i prodotti locali già da ora idonei all’inserimento nel circuito della ristorazione collettiva.

Per questa ragione, in sede di stesura del Capitolato Speciale d’Appalto, dovranno essere fatte le opportune valutazioni volte a creare un’offerta di alimenti che sia maggiormente varia e completa dal punto di vista nutrizionale, economicamente sostenibile, attenta alla stagionalità ed al territorio. Altresì dovrà avere grande rilevanza la sostenibilità ambientale declinata in tutte le sue componenti anche avvalendosi di metodologie adeguate, quali, per es., l’analisi del ciclo di vita del servizio (LCA-Life Cycle Assessment).

Alcuni alimenti e/o preparazioni alimentari, potranno essere inseriti in maniera sistematica mentre per altri l’inserimento di nuovi prodotti potrà realizzarsi gradualmente attraverso giornate dedicate:

- ▶ “alla cultura enogastronomica della Sardegna”, che all’insegna della tipicità e della freschezza garantita focalizzano l’attenzione su alimenti o preparazioni tradizionali che prevedano l’utilizzo di prodotti tipici locali di riconosciuto valore nutrizionale (ad es: il Carciofo Spinoso Sardo);
- ▶ “biologiche”, attingendo alle produzioni biologiche locali;
- ▶ “transfrontaliere” BAMPE, con menù che combinino i prodotti di eccellenza del partnerariato.

Ad esempio, in quello che sarà il menù corrente potranno essere introdotti con frequenza i formaggi locali come condimento ai primi piatti e anche come secondo piatto ampliando la gamma di quelli già offerti. L’Olio Extravergine DOP di Sardegna, potrebbe essere introdotto quale condimento dei contorni crudi e cotti. Mentre gli oli extravergini a tracciabilità garantita, provenienti da oliveti e varietà locali (essenzialmente Bosana), potrebbero essere utilizzati per le preparazioni alimentari.

La carne bovina locale ottenuta anche da animali adulti potrebbe essere utilizzata per alcune preparazioni come polpette, polpettoni o hamburger. Ciò consentirebbe l’utilizzo di tagli di carne ricavati dalle parti anteriori dei bovini non idonei al consumo sotto forma di fettine, e per questa ragione solitamente non introdotti nel circuito della mensa scolastica.



Un'ulteriore innovazione potrà essere introdotta riguardo alla merenda che i bambini consumano a scuola a metà mattina.

La merenda rappresenta, infatti, un momento "critico" della giornata alimentare in quanto solitamente a base di alimenti eccessivamente ricchi di calorie che compensano l'eccesso di appetito derivante spesso dall'assenza della prima colazione.

Un'innovazione per la città di Sassari sarebbe la distribuzione della merenda da parte della Stazione Appaltante addetta al servizio della ristorazione scolastica. La merenda potrebbe essere a base di frutta e verdura locale, adeguatamente sanificata e porzionata in modo da essere idonea al consumo immediato.

Inoltre, potrebbero essere serviti pane e yogurt in alternanza o in abbinamento. Rispetto all'innovazione dei prodotti si potrebbe richiedere ai produttori la preparazione di ricotta monoporzione da condire con miele, marmellate, sapa, cacao, così come gli yogurt locali forniti con cereali da aggiungere (ad es: pane carasau).

Per quanto riguarda le produzioni biologiche, ora riservata solo all'ortofrutta, si può ipotizzare un ampliamento delle categorie merceologiche interessate, in misura maggiormente aderente all'offerta locale. L'applicazione in Sardegna del regolamento sulle produzioni integrate aprirà interessanti prospettive di maggiore qualificazione delle produzioni.

Al di là di ciò che potrà essere migliorato attraverso lo strumento del nuovo capitolato, il risultato più significativo di BAMPE è stato:

- ▶ l'ottima partecipazione agli incontri fra produttori, gestori del servizio mensa, Amministrazione comunale, Scuola e genitori. Una rete partenariale strategica per lo sviluppo locale (e non solo) per la mensa scolastica, che può continuare a dialogare anche "OLTRE BAMPE";
- ▶ l'individuazione di criticità legate alle infrastrutture ed al servizio, utili indicazioni per i soggetti decisori;
- ▶ il valore riconosciuto da tutti i soggetti per l'educazione alimentare come componente strategica dello sviluppo economico e sociale del territorio.

IL FUTURO DI BAMPE NELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA GENOVESE

Con BAMPE non abbiamo "pestato l'acqua nel mortaio!" modo di dire tutto ligure per significare le energie impiegate nel progetto e la partecipazione attiva e coesa di tut-



ti. Il Progetto BAMPE ha contribuito a diffondere, presso le famiglie degli alunni, modelli alimentari favoriti da scelte consapevoli, contrastando l'allontanamento dalle radici culturali locali dell'alimentazione attraverso l'educazione dei piccoli consumatori al gusto dei prodotti di filiera corta.

Nella consapevolezza che la scuola possa costituire, in collaborazione con i genitori degli alunni, il punto di riferimento più importante per un'efficace educazione alla nutrizione e al corretto utilizzo delle risorse alimentari locali, le attività hanno consentito un progressivo processo di conoscenza teorica, osservazione diretta e manipolazione dei cibi tipici del nostro territorio.

Sono già state significative le modifiche di comportamento a tavola dei bambini, le attenzioni al rapporto con il condizionamento della pubblicità, l'acquisizione dell'importanza del valore nutritivo degli alimenti.

La prospettiva di introdurre o consolidare abitudini di vita improntate al consumo di cibi locali e stagionali a partire dalle mense scolastiche, per giungere ad imbandire con essi le tavole delle famiglie degli alunni e a diffonderne il consumo stesso sul territorio, ci hanno aiutato nell'individuazione di alcune proposte di introduzione dei prodotti BAMPE nelle mense scolastiche del Comune di Genova.

PANE E OLIO DELLA RIVIERA LIGURE: merenda a metà mattina fornita dalla ristorazione scolastica, in alternanza con la frutta. Il pane con l'olio incontra molto il gusto dei bambini ed ha il grande pregio di non destare problemi con i portatori di patologie da intolleranze e allergie. Per i portatori di malattia celiaca è sufficiente fornire pane privo di glutine.

PESTO LIGURE: la salsa che piace a tutti, un bel simbolo di meticcio culturale attraverso il cibo! Il basilico impiegato almeno una volta al mese deve essere DOP.

FOCACCIA: va preparata direttamente dai panificatori locali e può essere distribuita una volta al mese al posto del pane, con un menù ad hoc che la contempra e la valorizza. Va individuata una focaccetta per i bambini celiaci prodotta in sicurezza dalle aziende dedicate.

ZUCCA DI ROCCHETTA: d'inverno in risotto o in torta salata, una volta al mese nel menù dei bambini. Negli asili nido, la zucca può essere costantemente presente in minestre, timballi, sformati.

CANESTRELLI: una volta al mese la merenda di metà mattina può essere costituita da una confezione/monoporzione di canestrelli. È una distribuzione impegnativa perché



la ricetta contiene molti ingredienti che non possono essere consumati da allergici ed intolleranti e conseguentemente comporta molte sostituzioni alternative.

PANDOLCE: da riservare come dolce delle feste e distribuire a Natale nelle feste scolastiche.

IL FUTURO DI BAMPÈ NELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA LUCCHESE

Il progetto BAMPÈ ha fornito importanti elementi di riflessione grazie ad un'attenta analisi svolta sulla ristorazione collettiva lucchese. I risultati positivi e negativi sono stati molteplici, e l'analisi dei medesimi potrà consentire di migliorare la situazione attuale. C'è da evidenziare che prima dell'inizio delle attività progettuali, la ristorazione scolastica era stata molto criticata. Il progetto ha aperto un tavolo di confronto, attraverso i focus realizzati con i genitori, tra il mondo della ristorazione, quello dei produttori, degli insegnanti e quello degli utenti finali, o meglio dei loro genitori.

Durante le discussioni svolte, le tematiche affrontate hanno focalizzato tre punti salienti:

- materie prime;
- metodi di cottura (menù e ricette più o meno accattivanti);
- trasporto.

Per quanto concerne le materie prime, è stato evidenziato che i prodotti locali sono presenti sul territorio e che l'agricoltura potrebbe essere risolledata, in parte, attraverso l'utilizzo nelle mense scolastiche dei prodotti locali, a seguito di una programmazione annuale delle produzioni. L'agricoltura, infatti, ha i suoi tempi ed i cicli produttivi non possono essere stabiliti dall'oggi al domani, ma serve tempo e programmazione. E con il tempo e la programmazione possono essere spuntati anche i prezzi di produzione e del prodotto. Spesso, quando si sente parlare della filiera corta, si additano i produttori dicendo che non vi è la produzione e quindi non è possibile coprire grandi numeri. Se da un lato questo è vero, dall'altro è una mera menzogna che serve a nascondere il fatto che il sistema necessita di una programmazione di produzione collettiva e condivisa. Le cooperative di produttori svolgono piani di programmazione delle produzioni per raggiungere dei traguardi e coprire il fabbisogno del mercato di riferimento.

Lo stesso esempio dovrebbe essere preso in considerazione dai ristoratori delle scuo-



le e dai gestori dei capitolati per l'affidamento dei servizi mensa. Un monitoraggio sui quantitativi di prodotto consumato per ogni mensa scolastica nell'arco dell'anno e la condivisione di questi numeri con i produttori, sta alla base della programmazione delle produzioni. La seconda tematica relativa ai menù è molto complessa: gli utenti sono dei bambini e sappiamo tutti che a loro spesso piacciono prodotti che non stanno sui menù del "vivere sani e belli".

Certo è che la mensa scolastica è (e deve essere) un momento educativo, quindi deve educare i nostri figli a mangiare sano e bene. Sin da piccoli a scuola vengono insegnate le stagioni: ogni stagione ha colori, odori e prodotti differenti. Quindi anche le mense scolastiche devono, come accade, avere prodotti che rispecchiano le stagioni. L'inserimento di tali prodotti non è però semplice. Vengono studiati dei menu e delle ricette per introdurre i prodotti di stagione, ma si può migliorare cercando anche di gratificare maggiormente i palati dei nostri figli, sempre nel rispetto della normativa regionale che stabilisce gli apporti nutrizionali di ogni pasto che viene servito a scuola. Certo è che il trasporto rimane nota dolente per il cibo consumato in mensa: il fatto di cuocere qualcosa e trasportarlo per chilometri non migliora sicuramente la consistenza e l'aspetto delle pietanze.

Nella discussione affrontata con i genitori e gli insegnanti, vi è stato un punto di resa da parte di tutti. Possiamo infatti realizzare le migliori ricette, i migliori menù con i migliori prodotti, ma se non viene consumato nel giro di poco non abbiamo raggiunto il nostro scopo.

La possibilità di allestire in tutte le scuole dei locali dedicati, dove i prodotti vengono ri-condizionati e/o finiti di preparare per poi servirli agli utenti finali, potrebbe essere una soluzione che si allinea alle scelte politiche, e di ordine pratico, di avere un centro di cottura unico in cui vengono preparati i pasti per tutte le scuole.

A capo di queste tre tematiche vi è, e vi rimane, la normativa vigente, che spesso ha delle contraddizioni e dei vincoli che non permettono né scorciatoie né alternative. Basti pensare alle norme sull'igiene delle forniture degli alimenti.

Nel settore delle mense, visti i pericoli e la sensibilità del legislatore per gli utenti finali, tali norme sono molto ristrette e sembra che vadano a favorire il prodotto industriale, che presenta una composizione estremamente controllata, asettica e sterilizzata, ma spesso con elementi nutritivi di basso valore rispetto a quei prodotti provenienti da filiere produttive piccole e corte, spesso con un apporto nutrizionale, in termini vitami-



nici, maggiore, ma che non possono permettersi economicamente strumenti di controllo sofisticati.

Una maggiore elasticità ed interpretazione della legge non vuol dire essere furbi o venir meno al rispetto della legge, ma sta a significare un controllo maggiore e venire a capo delle problematiche che si possono manifestare.

Certo è che lo sforzo economico e l'impegno richiesto è più oneroso. Lo studio di capitolati che premiano gli approvvigionamenti in filiera corta sono stati realizzati e sono realizzabili, sicuramente sono anche migliorabili, ma non impossibili.

L'introduzione della programmazione delle produzioni necessarie alla vita della mensa è sicuramente un percorso che richiede tempo ma di facile realizzazione, come lo studio di ricette e menù equilibrati che tengano conto dell'utente finale sia da un punto di vista educativo che gustativo.

IL FUTURO DI BAMPÈ NELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA CORSA

Il progetto BAMPÈ ha suscitato una grande curiosità e passione in Corsica. Si è sviluppato in diverse azioni con il coinvolgimento di diverse organizzazioni. La componente educativa è stata attuata in tre fasi (lezioni in aula, visite sul campo, sperimentazione dei prodotti in mensa); azioni di successo che hanno attirato l'interesse di molti insegnanti. La Camera dell'Agricoltura ha ricevuto numerose richieste per estendere quest'azione e ha già risposto positivamente ad uno di essi come partner istituzionale locale per l'anno scolastico 2012-2013.

La distribuzione in tutte le scuole del dipartimento della Haute-Corse di materiali didattici educativi come la cartella di lavoro "Robba Nustrale BAMPÈ" resterà come traccia riutilizzabile a beneficio di tutti i bambini.

Sul fronte dell'approvvigionamento dei prodotti locali nelle mense, la sperimentazione ha fornito utili indicazioni e informazioni. Ora sappiamo che tutti i prodotti dell'agricoltura dell'Isola non possono essere introdotti giornalmente, sia per il loro valore nutrizionale, sia per ragioni finanziarie o per la loro stagionalità.

Pertanto gli sforzi dovrebbero essere concentrati su prodotti freschi (frutta, agrumi, soprattutto carne di vitello), prima di espandersi ad altri prodotti. L'introduzione della carne di vitello in una mensa scolastica può essere un esempio per le altre filiere. Inoltre, la prosecuzione del progetto BAMPÈ attraverso il progetto OLTRE BAMPÈ

permetterà di accompagnare l'introduzione di una gamma più ampia di prodotti per la scuola.

Infine, le iniziative avviate con BAMPÈ sono state condotte insieme ai Sindaci dei Comuni coinvolti nel progetto, al fine di rafforzare il loro ruolo strategico. Le recenti modifiche apportate alla legislazione in vigore, rafforzano il potere di scelta delle autonomie locali in materia di approvvigionamenti di prodotti.

La prosecuzione di BAMPÈ con OLTRE BAMPÈ consentirà di rafforzare la rete con i politici locali.



Analisi dei contesti regionali



Il contesto economico produttivo delle Regioni sede di BAMPE

I recente Decr. min. 25.7.2011, Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione, Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP), definisce i Criteri Ambientali Minimi (CAM) per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari, indicando con precisione i requisiti che l'appalto deve riportare per potersi dichiarare "verde", definendo tutti i requisiti "di base" (**tabella 1**). Le stazioni appaltanti sono comunque invitate ad utilizzare anche quelli "premianti" quando si aggiudichi la gara d'appalto all'offerta economicamente più vantaggiosa (**tabella 2**).

Solo la presenza di requisiti di base e premiati consente all'Amministrazione di indicare il proprio come un "Servizio di ristorazione a ridotto impatto ambientale". Lo stesso decreto sottolinea, sia al fine della tutela ambientale che della salute umana, l'importanza di promuovere il consumo di alimenti vegetali in alternativa a quello degli alimenti di origine animale.

1.1

LA SARDEGNA

Molte delle tendenze di fondo emerse a livello nazionale e registrate nell'ultimo censimento ISTAT 2010 si confermano nell'agricoltura sarda, in alcuni casi in misura ancora più marcata.

In particolare, nell'Isola si assiste a una contrazione del numero delle unità agricole del 43,5%: nel 2000 erano presenti 107.464 aziende, nel 2010 se ne contano 60.681, mentre la SAU aumenta del 13%.

La dimensione media delle aziende sarde, pari a 19,2 ettari, risulta perciò la più



alta a livello nazionale. Rispetto alle forme di conduzione, l'agricoltura e la zootecnia sarda continuano ad appoggiarsi prevalentemente su aziende individuali. Il 97,4% delle aziende sarde è a conduzione diretta del coltivatore.

Si assiste ad una estensivizzazione delle produzioni con aumento di prati permanenti e pascoli, mentre le altre superfici (seminativi, legnose agrarie e orti familiari) registrano una riduzione.

Si rafforza la specializzazione dell'Isola nel comparto ovi-caprino i cui complessivi 3.245.902 capi, in aumento rispetto ai 3.018.194 del 2000, rappresentano il 43,4% dell'intero patrimonio nazionale (contro il 39% del 2000). Relativamente ai capoazienda, nell'Isola fra il 2000 e il 2010 si registra una crescita della quota femminile (dal 19,8% al 23,9). Mentre per quanto riguarda la distribuzione per età, seppure aumenti il peso delle classi più giovani fino ai 49 anni, risulta ugualmente in crescita il peso dei capoazienda oltre 75 anni, rivelando un ancora limitato ricambio generazionale.

1.1.1

ANALISI DELLA DOMANDA E DELL'OFFERTA DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI PER LE MENSE SCOLASTICHE DEL COMUNE DI SASSARI

L'integrazione ecologica ed economica dei sistemi produttivi suggerisce che la ricerca e descrizione dei prodotti agricoli di eccellenza non siano limitate al solo territorio del Comune di Sassari, ma estese ad un'area vasta individuabile, in funzione del prodotto agricolo di eccellenza, ora nell'intero territorio regionale, ora in quello provinciale ovvero in ordinamenti spaziali derivati dalla pianificazione regionale, che in buona sostanza comprendono la Sardegna nord-occidentale.

In quest'area assumono un ruolo centrale le pianure irrigue che, per la presenza di un'articolata infrastruttura di distribuzione dell'acqua e della rete di poderi scaturita dalla Bonifica e dalla Riforma Agraria degli Anni Trenta e Sessanta del secolo scorso, rappresentano il cuore agricolo della provincia.

L'area vasta del Sassarese presenta un'agricoltura diffusa, con una grande varietà di produzioni di qualità; sono presenti infatti gran parte dei 170 prodotti indivi-



duati come tradizionali in base del Decreto Legislativo n° 173/98 e del D.M. 350/99 dalla Regione Autonoma della Sardegna ed inoltre ben cinque delle sei produzioni certificate a marchio comunitario DOP o IGP.

1.1.2

L'OFFERTA E LA DOMANDA LOCALE DEI PRODOTTI BAMPÈ

COMPARTO ZOOTECNICO LA FILIERA LATTIERO CASEARIA

Secondo i dati ISTAT 2010, scaturiti dal 6° Censimento Generale dell'Agricoltura, in Sardegna si contano 3.028.373 capi ovini di cui 875.204 nella Provincia e 82.333 nel Comune di Sassari. I capi bovini, sempre in ambito regionale, sono pari a 251.962 di cui 48.786 in provincia e 3.277 nel territorio comunale di Sassari. Si contano inoltre 241.315 caprini dei quali 17.270 nella Provincia e 1.559 nel Comune di Sassari. L'importante incidenza nella catena di foraggiamento dei pascoli naturali ed il livello raggiunto dall'industria casearia in Sardegna conferiscono ai formaggi caratteristiche di eccellenza. Alla qualità dei prodotti si accompagna una costante innovazione di processo, di prodotto, di packaging.

Si dispone, quindi, di un'amplessima gamma di prodotti che si potrebbero inserire nei menù durante tutto l'anno scolastico. La filiera, inoltre, appare in grado di adattarsi alle esigenze della ristorazione scolastica in termini di nuovi prodotti e nuovi formati.

Presente anche la produzione biologica che potrebbe ampliare l'offerta nel momento in cui le innumerevoli aziende in regime biologico decidessero di chiudere il ciclo produttivo arrivando al prodotto bio. Recentemente sono state riconosciute dall'Assessorato all'Agricoltura della RAS 13 Organizzazioni dei Produttori

FORMAGGI OVINI SARDI

Tra le numerose tipologie presenti tre si fregiano del marchio di certificazione europea a Denominazione di Origine Protetta (DOP), sono il Pecorino Romano, il Pecorino Sardo ed il Fiore Sardo. Le quantità prodotte (ISTAT 2010) sono state rispettivamente: 27.477, 1.935 e 800 tonnellate.



Fra i formaggi ovini presi in esame il Pecorino Sardo DOP presenta ottime caratteristiche per la mensa, sia nella tipologia dolce che in quella matura.

È stato esaminato anche un prodotto innovativo che sta incontrando il favore dei consumatori. È un formaggio di grande pezzatura, con un peso di 16-18 kg, a pasta cotta, duro, prodotto con latte di pecora parzialmente scremato, il sale non supera il 2%. Raggiunge le caratteristiche ottimali per il consumo da tavola fra i 6 ed i 18 mesi di maturazione.

Ottimo da taglio, è ideale anche nelle preparazioni alimentari (ad es., zuppe tradizionali a base di pane), dove incontra il gradimento anche dei più piccoli. Questo formaggio è prodotto da diversi caseifici a livello regionale, in quantità sufficiente ai fabbisogni. Esiste, inoltre, una vasta gamma di formaggi ovini di piccola pezzatura, inseriti nell'elenco dei prodotti tradizionali, sia da tavola che da grattugia, prodotti da tutti i caseifici del territorio regionale.

Fra questi da segnalare il presidio Slow Food del pecorino di Osilo. Alcuni di questi prodotti sono già utilizzati nella mensa scolastica di Sassari. Nei focus organizzati fra gestori della mensa e produttori si è evidenziata una larga propensione, da parte di questi ultimi, a collaborare alla ricerca di prodotti o formati innovativi.

FORMAGGI VACCINI

La Sardegna vanta diversi prodotti tradizionali derivanti dalla trasformazione del latte vaccino, spicca fra questi quello a pasta filata detto Peretta o Provoletta.

È prodotta da diversi caseifici in tutto il territorio regionale in quantità non esattamente definite, ma comunque tali da ritenere il prodotto affidabile per il canale della ristorazione collettiva. Fra i formaggi vaccini tipici utilizzabili vi sono anche la Fresca o Panedda ed il Dolce Sardo, entrambi a pasta molle. Presenti in misura interessante le produzioni biologiche.

RICOTTA

In Sardegna è prodotta da tutti i caseifici, si stima una quantità non inferiore ai 50.000 q.li di ricotta ovina, più scarse le quantità di quella vaccina. Le caratteristiche organolettiche, soprattutto di quella ovina, la rendono adatta all'inserimento nel menù delle mense soprattutto come base per le preparazioni alimentari, dai ravioli agli sformati. È disponibile da metà novembre a tutto maggio.



Esistono diversi tipi di ricotta, quali la ricotta mustia che, affumicata e stagionata, si conserva più a lungo. Anche questa è ottima sia tal quale che come condimento della pasta.

YOGURT

Sul mercato sono presenti yogurt vaccini, ovini e caprini prodotti da latte di animali allevati in Sardegna. Esiste un'ampia gamma di prodotti: naturali, interi, scremati e parzialmente scremati, addizionati, aromatizzati.

Anche per questi prodotti si trovano produzioni biologiche.

LA FILIERA DELLE CARNI AGNELLO DI SARDEGNA

Il marchio ad Indicazione Geografica Protetta (IGP) contraddistingue l'Agnello di Sardegna, un alimento ideale sia per il gusto che per le caratteristiche nutrizionali. Il sistema di allevamento e le caratteristiche ambientali dell'Isola conferiscono all'Agnello di Sardegna IGP peculiari caratteristiche sensoriali e nutrizionali. La carne d'agnello contiene un'elevata percentuale di proteine di alto valore biologico, inoltre è ricca di sapore e risulta squisita in svariate pietanze.

In Sardegna nel 2011, su un totale di 2.572.794 agnelli macellati ne sono stati certificati IGP 137.504, di cui 18.875 in Provincia di Sassari (elaborazione Agenzia Laore su dati BDN Zootecnica). Il prodotto è soggetto alla stagionalità legata ai parti, con una prima (prevalente) concentrazione di prodotto nel periodo tardo autunnale ed una successiva disponibilità in epoca primaverile (agnello pasquale).

L'agnello IGP in virtù delle forti oscillazioni di prezzo legate alle festività di Ognissanti, Natale e Pasqua, può essere inserito nei menù scolastici, in varie preparazioni, lontano da tali ricorrenze, per periodi abbastanza ampi e a prezzi competitivi. Questa indicazione è scaturita anche dai focus con gli operatori; nella stessa sede è emersa la proposta di inserire nel menù anche la carne di pecora che si presta, se ben sgrassata, ad ottime preparazioni adeguate al gusto dei bambini. Sono presenti, inoltre, quantità importanti di produzione biologica.

CARNI BOVINE

I capi bovini macellati in Sardegna nel 2010 sono stati 46.142 per un peso morto di



116.775 q.li (ISTAT). L'allevamento è caratterizzato dal pascolo estensivo che conferisce alle carni un'alta qualità sotto tutti i profili, compreso quello ambientale. Gli allevamenti sono maggiormente concentrati nel Centro-Nord Sardegna.

Nel comparto della carne la Sardegna annovera fra i prodotti tradizionali diverse tipologie quali quelle di razza sardo-bruna, bruno-sarda e sardo-modicana. Queste considerazioni, compresa la tracciabilità garantita dall'etichettatura, ne fanno un prodotto idoneo ad essere inserito nella mensa scolastica.

Buona la disponibilità di carne biologica. Si riconosce la presenza di Consorzi di Produttori organizzati per la commercializzazione e la preparazione. Nel corso del 2012 l'Assessorato all'Agricoltura della RAS ha riconosciuto 3 Organizzazioni di Produttori.

LA FILIERA CEREALICOLA GRANO E PRODOTTI DERIVATI

In Sardegna la coltivazione di grano duro, concentrata soprattutto in Campidano, ha una superficie di 32.154 ettari (ISTAT 2011) con una produzione 624.897 q.li, di questi solo 2.600 (con un produzione di 48.000) risultano in Provincia di Sassari, la maggior parte dei quali fra i Comuni di Sassari, Alghero, Porto Torres.

Il grano è presente in Sardegna sin dall'epoca nuragica e per secoli ha costituito un importante valore culturale e sociale nonché economico per l'Isola che non a caso veniva definita come uno dei granai di Roma. L'antico saluto sardo "saludu e trigu" è una testimonianza del profondo significato culturale che il grano duro aveva ed ha, ancora oggi, per la società sarda. Per la pasta ed i prodotti cerealicoli in generale sono stati fatti importanti passi avanti, con la registrazione da parte dell'Agenzia Laore, in collaborazione con AGRIS, del marchio d'impresa "Semenadura – solo grano duro di Sardegna".

L'obiettivo è quello di favorire la creazione di una filiera sarda del grano duro; anche in questo ambito si riscontra la presenza di Organizzazioni di Produttori.

PANI TRADIZIONALI: PANE CARASAU

È un pane a lunga conservazione che si presenta come forma discoidale, sottilissimo, senza mollica, di diametro variabile fra i 15 e i 40 cm e pochi mm di spessore, dal colore dorato, odore e gusto caratteristici che ricordano il profumo di cereale e di granaio.



Si ottiene da farine e semole di ottima qualità derivanti da: grano duro coltivato esclusivamente in Sardegna, fermenti naturali, sale marino alimentare estratto in Sardegna, acqua potabile dechlorata e senza aggiunta alcuna di prodotti chimici e/o biologici.

È un pane tipico soprattutto della Barbagia ma consumato e prodotto in tutta la regione. È stata avanzata l'ipotesi che vi fossero tracce di un prodotto simile già in età nuragica (età del bronzo).

Le sue caratteristiche l'hanno reso molto funzionale al mondo agropastorale in quanto la sua facile conservazione permetteva ai pastori, che restavano a lungo distanti da casa impegnati nella cura delle greggi, di avere sempre a disposizione del pane che, opportunamente bagnato al momento del pasto, riacquistava la freschezza del pane di giornata.

Questo è considerato fondamentale sotto un profilo antropologico in quanto in passato, per la sua preparazione tradizionale domestica ha rappresentato un momento di socializzazione, oltre ad un aspetto materiale di alimentazione tradizionale.

PANI TRADIZIONALI: SPIANATA

La spianata è un altro dei prodotti inseriti nell'elenco dei prodotti tradizionali della Sardegna. L'origine di questo prodotto è ugualmente molto antica, diffusa soprattutto nel nord Sardegna. È un pane morbido di forma discoidale con diametro variabile fra i 15–20 cm e i 30–40 centimetri, alto pochi millimetri e senza mollica. Il colore è dorato, tendente lievemente al rosa sulle superfici per via di un trattamento finale con acqua e sale che gli conferisce lucidità (imbridau).

La spianata, con il suo caratteristico profumo di cereale cotto con forno a legna, si ottiene mescolando farina di semola di grano duro con acqua e sale a cui viene aggiunto il lievito madre, ossia una porzione di pasta contenente i microrganismi sviluppatasi in una precedente fermentazione che consente un processo di lievitazione molto lento ed efficace. Questo lievito madre viene chiamato in Logudoro "su frammentalzu" e nel nuorese "sa madriche".

Esiste una versione chiamata Cozzula o Panedda di 15/20 centimetri di diametro alta circa uno centimetro, morbida e con poca mollica, in alcune zone contrassegnato con dei timbri nella parte centrale o tagli decorativi che conferiscono allo stesso un piacevole aspetto estetico. La spianata sarda unisce il gusto del pane ad una genuinità ed una leggerezza senza paragoni, infatti, non contiene gras-



si saturi né colesterolo ed il suo contenuto calorico è di sole 190 calorie a pezzo (67 g). È ideale nell'alimentazione dei bambini.

PASTA TRADIZIONALE: GNOCCHETTI

Vengono prodotti nei pastifici artigianali locali e anche dai grandi marchi commerciali, per cui le quantità sono ritenute sufficienti per la ristorazione scolastica.

Gli gnocchetti sardi costituiscono un prodotto collaudato da secoli, considerato dagli intenditori della cucina isolana come il più prestigioso piatto tradizionale dei sardi e si può trovare anche in produzione biologica.

RAVIOLI

I ravioli, detti anche culurgiones, sono una sfoglia di pasta di semola di grano duro ripiena di ricotta o formaggio tipica di tutta la Sardegna. Sono caratterizzati da una estrema variabilità di forme. La tipicità del prodotto è garantita dalla ricerca degli ingredienti, in particolare delle farine, dei formaggi, delle patate e delle essenze (menta), tutti rigorosamente locali. Prodotti in quantità sufficienti per la ristorazione scolastica dai pastifici artigianali locali. Disponibili tutto l'anno.

I PRODOTTI DOLCIARI FORMAGGELLE

È un dolce inserito nell'elenco dei prodotti tradizionali del MIPAF, è a base di formaggio, vaccino o ovino, originario del nord Sardegna con alcune varianti di nome ed ingredienti nel sud dell'Isola. Molto diffusa di recente la variante con ripieno di ricotta ovina, di aspetto molto simile alle formaggelle e chiamata ricottella o pardula.

In passato la formaggella era un prodotto di ricorrenza legato alle festività pasquali, oggi viene prodotta e consumata tutto l'anno.

Alcune innovazioni interessanti come la conservazione in atmosfera modificata (ATM) e l'imballaggio attivo (AP), ne aumentano la shelf life, rendendo il prodotto idoneo anche al consumo come snack, quando prodotto in confezione singola.

PAPASSINI

Anche questo dolce è inserito nell'elenco dei prodotti tradizionali del MIPAF. Pur



non disponendo di dati certi, si può affermare che la produzione è sufficiente a soddisfare la richiesta della ristorazione collettiva si presta al consumo come snack o dessert. Questi dolci, così come altri dell'elenco dei prodotti tradizionali, possono essere proposti nella mensa scolastica in coincidenza con le festività in virtù del loro legame con la tradizione del territorio.

RISO

La coltivazione del riso in Sardegna risale al 1927, quando fu attuata in via sperimentale nei terreni di bonifica del Sassu (Arborea) per accelerare il processo di lisciviazione dei sali di cui risultavano ricchi i suoli. Nei decenni successivi la coltivazione si estese fino a raggiungere circa 1000 ha, interessando buona parte dei terreni prima occupati dalle acque dello Stagno Sassu. Ultimate le opere di bonifica e modificati gli ordinamenti colturali, la coltivazione del riso si è diffusa nelle vocate aree circostanti dei Comuni di Oristano, Palmas Arborea, Cabras e Simaxis. Attualmente interessa una superficie di 3.525 ettari e si contano circa 100 produttori (Enterisi 2011). Nella fase iniziale dell'introduzione della coltura la trasformazione del prodotto per uso alimentare avveniva a livello familiare con l'impiego di sbramini artigianali; alla fine degli anni '50, ad Oristano è stata realizzata una riseria che ha consentito la standardizzazione dei processi di trasformazione. Nel corso del tempo, la coltivazione del riso è diventata una delle principali attività agricole dell'oristanese in particolare e, più in generale, della Sardegna. Il prodotto sardo è conosciuto in tutta Italia per l'ottima qualità raggiunta e, per tale motivo, soprattutto come riso da seme trova sbocco nei mercati nazionali e no.

Attualmente si dispone di un'ampia gamma di articoli, tra i quali, il più adatto per l'utilizzo nelle mense è la tipologia "Parboiled", processo studiato che dà alta tenuta di cottura e chicchi sempre ben distaccati; si presta, quindi, a pietanze il cui momento di consumo sia differito rispetto alla preparazione.

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

La filiera in oggetto ha avuto dall'Unione Europea il riconoscimento DOP "Olio Extravergine di Oliva di Sardegna"; questo permette agli olivicoltori di certificare le produzioni con la garanzia dell'origine e un elevato livello qualitativo del prodotto, attestato dalla conquista di innumerevoli premi nei vari concorsi naziona-



li dedicati all'olio extravergine di alta qualità.

La Denominazione di Origine Protetta "Sardegna" è riservata all'olio extra-vergine di oliva ottenuto dalle seguenti varietà di olivo presenti nell'oliveto, da sole o congiuntamente, per almeno l'80%: Bosana, Tonda di Cagliari, Nera (Tonda) di Villacidro, Semidana e i loro sinonimi; al restante 20% concorrono le varietà minori presenti nel territorio. Le produzioni di olio degli ultimi anni risultano altalenanti, poiché fortemente influenzate da diversi fattori fitoclimatici, andando dai 100.000 q.li del 2008 ai 36.000 del 2011 (ISTAT).

Le produzioni di olio extravergine di oliva DOP di Sardegna sono state pari a 1.100 q.li nell'annata olearia 2010-2011 (Consorzio di tutela). Risultano attive delle misure di tracciabilità volontaria in base al regolamento (CE) 867/2008 che garantiscono, oltre alla DOP, l'origine degli oli da olive di provenienza regionale.

Le categorie cui ci si potrebbe riferire a livello di consumo nelle mense potrebbero essere la suddetta DOP "Sardegna" e l'olio "tracciato"; in questo caso risultano largamente sufficienti, ed anche accessibili a livello di prezzo, le produzioni degli oli della Provincia di Sassari; questa risulta la prima nell'isola a livello produttivo e comprende gli areali di Sassari, Alghero, Ittiri e Sennori-Sorso, tutte zone storicamente vocate all'olivicoltura e caratterizzate da una pressoché esclusiva presenza della varietà Bosana, vera regina dell'olivicoltura da olio in Sardegna.

La Bosana dà origine infatti ad oli di elevate caratteristiche organolettiche con spiccate note di fruttato amaro e piccante; inoltre risulta eccellente da un punto di vista nutrizionale e nutraceutico grazie all'elevato contenuto di acidi grassi insaturi e antiossidanti naturali di natura polifenolica.

COMPARTO ORTOFRUTTICOLO ORTAGGI

Nell'area vasta del nord ovest Sardegna ed ancor più a livello regionale si riscontra la presenza di colture orticole in misura importante e sicuramente sufficiente alle esigenze riferite al progetto BAMPE.

Il Carciofo Spinoso di Sardegna DOP, che ne rappresenta la principale produzione ed unica a marchio di certificazione europea, si potrebbe introdurre in periodi di calo del prezzo che si manifesta in primavera.



Anche le altre produzioni aventi stagionalità concomitante con l'apertura degli Istituti scolastici (carota, finocchio, coste, cavoli, ecc.) possono essere reperite a livello locale ed in ogni caso, data la flessibilità delle produzioni orticole, potrebbero essere agevolmente programmate dagli operatori agricoli attraverso contratti di coltivazione.

Un percorso più a medio/lungo termine potrebbe essere attuato per l'incremento delle produzioni biologiche. Essendo gli ortaggi merci deperibili, il livello locale di approvvigionamento garantirebbe un minor lasso di tempo intercorrente tra la raccolta ed il consumo con conseguente maggior conservazione delle caratteristiche organolettiche e nutrizionali. In questo comparto saranno strategici i contratti di filiera che la Stazione appaltante potrà incoraggiare attraverso meccanismi di premialità inseriti nel capitolato d'appalto.

CONSERVE DI POMODORO

Il pomodoro da industria, con relativi impianti di trasformazione, risulta altresì presente a livello regionale su circa 500 ettari per una produzione di 204.000 q.li (ISTAT 2011), ma con potenzialità di incremento in grado, quindi, di soddisfare le esigenze del servizio mensa. Punti di forza della filiera sono la presenza di Organizzazioni di Produttori ed il fatto che la produzione risulti orientata a conserve (nelle tipologie pelati, polpe, passate e concentrati) certificate sotto il marchio PAI, Produzione Agricola Integrata della Sardegna.

FRUTTA

Il comparto frutticolo regionale, in rapporto al periodo di apertura delle mense scolastiche, risulta alquanto limitato come gamma di prodotto disponibile; si riconoscono, tuttavia, i distretti produttivi agrumicoli di Muravera, Villacidro e Milis per un dato totale di superficie e produzione a livello regionale di 5.680 ha e 619.000 q.li di arancio, 772 ha e 79.000 q.li di mandarino e 970 ettari e 91.500 q.li di clementine (ISTAT 2011). Queste produzioni risultano sufficienti a coprire i fabbisogni della mensa, anche in biologico. Nell'area del sassarese si riscontra la presenza delle varietà autunnali di melo "Miali" e "Appio" che potrebbero essere introdotte per qualche giornata nel circuito mensa nell'ambito di una strategia di riscoperta e valorizzazione della agrobiodiversità del territorio.



1.2 LA LIGURIA

Le caratteristiche del territorio regionale, unite alle dinamiche economiche degli ultimi decenni, hanno determinato la dimensione e la struttura delle aziende agricole e alimentari di Genova e della Liguria: dimensioni ridotte, pochi addetti, limitata capacità di adattarsi alle esigenze della distribuzione organizzata e di aderire a sistemi di qualità certificata.

Ciò ha determinato la presenza di produzioni di eccellenza che, con difficoltà, potranno uscire da un circuito di distribuzione locale e accedere a filiere diversificate quali, ad esempio, la ristorazione collettiva e in particolare quella scolastica. Queste dinamiche hanno subito un'accelerazione repentina nell'ultimo decennio, come evidenziano i dati del 6° Censimento Generale dell'Agricoltura (assunti come base comune per la redazione delle linee guida nei territori partner del progetto), soprattutto a causa dell'invecchiamento degli agricoltori e del mancato ingresso di giovani nelle aziende. In particolare, i territori più colpiti da questo fenomeno sono stati quelli dell'entroterra, dove la diminuzione della superficie agricola utilizzata ha avuto flessioni notevoli, ancora più del dato medio regionale (-17%, cfr. tab. 1 da Tavola 1 ISTAT-Regione). I dati del Censimento evidenziano un aumento della dimensione media aziendale (da 1,71 ha/azienda a 2,14 ha/azienda, cfr. tab. Tavola 2 – Dato nazionale – Dimensione media dell'azienda in ettari secondo la Superficie Agricola Utilizzata e la Superficie Totale per Regione, anni 2000 e 2010), correlato alla diminuzione del numero di aziende totali (-46% a livello regionale; -40% per quanto attiene a Genova e provincia). Nel complesso (dato regionale), la SAU è passata da 63.834,79 ha del 2000 a 42.942,89, con una diminuzione del 32,73%.

Le aziende di dimensione inferiore ad un ettaro sono diminuite del 54%, confermando una generale diminuzione delle aziende cui fa da contraltare l'aumento del 34% delle aziende con dimensione compresa tra i 50 ed i 99 ettari, anche se ciò interessa solo 54 aziende sul totale regionale.

Le aziende genovesi e liguri appaiono caratterizzate dall'aumento delle dimensioni aziendali (comunque nettamente inferiore alla media nazionale), legato all'invecchiamento della popolazione impiegata in agricoltura, con scarso ingresso di nuove forze. La diminuzione della SAU assume proporzioni notevoli, soprattutto nell'entroter-

ra. Particolarmente interessante è il dato relativo alla forma giuridica di conduzione dell'azienda: in più del 97% dei casi si tratta di aziende individuali, nelle quali sono impiegati il capoazienda e manodopera familiare (Tavola 8 – Regioni e Province autonome ad alta partecipazione, Aziende, Superficie Agricola Utilizzata (SAU) e Superficie Totale (SAT) per forma giuridica, anno 2010).

Le aziende di ristorazione, quindi, non trovano nelle aziende della regione degli interlocutori cui richiedere la fornitura di prodotti locali e/o d'eccellenza poiché esse, al momento, non sempre possono assicurare:

- ▶ costante fornitura di prodotti;
- ▶ requisiti di qualità condivisi;
- ▶ prezzo di ingresso (entry level) concorrenziale rispetto a quello offerto da aziende più strutturate;
- ▶ certificazione delle proprie produzioni (ad es., ISO 22005, ISO 9001);
- ▶ certificazione delle proprie produzioni relativa all'impatto ambientale delle attività (ad es., carbon footprint).

1.2.1

ANALISI DOMANDA/OFFERTA DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI PER LE MENSE SCOLASTICHE DEL COMUNE DI GENOVA

A livello regionale, emerge una certa dicotomia tra le produzioni agricole (ortaggi, olio, carni, ecc.) e quelle alimentari (salse, prodotti da forno), con le seconde sicuramente più strutturate e "industrializzate".

Le cause di questa situazione sono da ricercare nell'orografia del territorio (le pianure sono pressoché assenti, le pendenze sono molto elevate), nelle dinamiche sociali dell'ultimo cinquantennio (la forte migrazione verso i centri industriali e l'abbandono di una montagna caratterizzata da un'agricoltura di sussistenza) e nello scarso ricambio generazionale, che ha determinato scarsità di investimenti, abbandono del territorio e, nella migliore delle ipotesi, un'agricoltura percepita più come un'integrazione al reddito che un'attività economica vera e propria. Sulla scia di quanto accaduto nel settore del vino, è cresciuto l'interesse verso le



certificazioni di origine, l'agricoltura biologica e i marchi territoriali, tanto che in Liguria si annoverano la DOP del basilico, quella dell'olio, la DO del vino, l'IGP delle acciughe sotto sale del Mar Ligure, l'IGP della focaccia di Recco.

Il numero dei produttori biologici è notevolmente aumentato, anche grazie ad esperienze come quelle di Varese Ligure e della Val di Vara nello spezzino, che è stata soprannominata "Valle del Biologico"; inoltre sono nate diverse iniziative cui il movimento Slow Food ha fornito il primo e decisivo impulso, come la nascita dei "presidi" di prodotti quali la pecora Brigasca, il Cciarellò di Noli o il carciofo di Perinaldo, solo per citarne alcuni. Molte esperienze, quindi, non sempre accompagnate dalla necessaria attenzione istituzionale e spesso accompagnate dalla tradizionale diffidenza dei liguri.

Si può quindi affermare che non sono i prodotti di eccellenza a mancare, quanto piuttosto le produzioni: le quantità commercializzate sono spesso appena sufficienti a coprire un mercato poco più che locale, anche se per alcune di esse si tratta di una ben precisa scelta imprenditoriale, in quanto mancano canali in grado di assorbire eventuali produzioni aggiuntive.

Il ruolo dei consorzi di tutela delle denominazioni di origine appare limitato, sia in virtù delle limitate dimensioni delle filiere produttive certificate, sia a causa di una scarsa conoscenza del ruolo che i consorzi stessi dovrebbero avere in sede di aggregazione dell'offerta. Tali soggetti, invece, potrebbero configurarsi come i collettori delle richieste delle aziende della ristorazione, girandole all'intero comparto considerato e avviando processi in grado di migliorare l'offerta dei prodotti agro-alimentari, sia attraverso innovazioni di prodotto che di processo.

1.2.2

L'OFFERTA E LA DOMANDA DEI PRODOTTI BAMPÈ

LA FOCACCIA

La focaccia genovese è un prodotto artigianale per eccellenza ed è uno degli alimenti che più rappresentano la città. Da 13 anni esiste il marchio collettivo Focaccia Genovese, con un proprio regolamento e un disciplinare che ne regola gli ingredienti. Non tutti i panificatori espongono questo marchio e aderiscono all'iniziativa proprio perché "ogni fornaio ha una sua idea di focaccia e un suo segreto per farla



migliore ...". La focaccia viene prodotta in città e provincia da 347 panifici, che impastano di notte e cuociono il prodotto di prima mattina, dopo il pane, per fare in modo che la focaccia arrivi calda e fragrante sui banchi di vendita. Secondo stime dell'Associazione Panificatori, nel Comune di Genova i panifici sono circa 200 e producono in media 40 chilogrammi di focaccia al giorno per un totale di circa 80 quintali al giorno. In tutta la Provincia si raggiungono quasi il 140 quintali. La produzione e l'organizzazione produttiva in tante piccole realtà artigianali fa sì che non ci siano problemi dal punto di vista dell'offerta a soddisfare l'eventuale domanda aggiuntiva di focaccia delle mense scolastiche del Comune di Genova.

Qualche problema in più si potrebbe riscontrare dal punto di vista della distribuzione, proprio perché il prodotto secondo i Panificatori va consegnato fragrante poco tempo prima di essere consumato, mentre le aziende di ristorazione hanno necessità di avere gli alimenti tutti insieme la mattina presto per poter arrivare in tempo (entro le 12) a servire il pranzo ai bimbi delle scuole genovesi.

In conclusione, dall'analisi dell'offerta di focaccia genovese non si rilevano problematiche quantitative alla fornitura del prodotto a cadenza nelle mense scolastiche genovesi. È un alimento molto amato dai bambini, che lo consumano spesso come merenda del mattino e del pomeriggio.

Come merenda scolastica, però, rischia di togliere l'appetito ai bimbi all'ora di pranzo! Meglio quindi prevederne una distribuzione a pranzo come sostituto del pane.

IL BASILICO GENOVESE DOP

Come è noto, il basilico è l'ingrediente di base per la preparazione di una delle salse per condire la pasta più gradite ai bambini. A differenza che nel resto del Paese, a Genova il pesto per le mense scolastiche viene preparato con basilico fresco come vuole la tradizione locale (ciò è esplicitamente richiesto dai capitolati di gara) e alcune aziende dicono di utilizzare basilico di Prà o DOP.

L'area produttiva per eccellenza del basilico è Genova, con oltre 1.800.000 mazzetti di cui circa il 22% DOP. La produzione a mazzetti rappresenta l'85% del totale della produzione genovese. Le altre zone della DOP sono rappresentate dal versante tirrenico del territorio regionale, da Sarzana a Ventimiglia. Le produzioni si concentrano nella zona di Celle Ligure (per quanto riguarda i mazzetti e/o bouquet), Albenga, Andora, Diano Marina, Sarzana (relativamente al basilico da taglio).



Secondo dati forniti dal Consorzio di tutela del basilico Genovese DOP la produzione è stimata intorno ai 22.000 quintali corrispondenti a 35 milioni di piantine e a 60 ettari di superficie coltivata.

Le aziende agricole sono 35 per un fatturato totale stimato di 3,5 milioni di Euro. Il Comune di Genova fornisce 30,5 mila pasti a scuola all'anno; un bambino fa circa 170 pasti all'anno in 34 settimane e il pesto viene somministrato 4 settimane su 6. Considerando che, secondo il ricettario (e le relative grammature) approvato dal Servizio Ristorazione del Comune di Genova, per preparare il pesto per 1 pasto occorrono 1,5 mazzetti di basilico e che 1 mazzetto è composto da 10 piantine, il fabbisogno annuale (domanda) di basilico per le mense scolastiche è stimato intorno agli 8-9 milioni di piantine.

Analogamente, considerando che una piantina pesa circa 15 grammi la domanda annuale di basilico per le mense scolastiche genovesi si aggira intorno ai 1.400 quintali.

Anche nel caso del basilico genovese DOP, come nel caso della focaccia, non si evidenziano problemi irrisolvibili di fornitura del prodotto in caso di aumento della domanda legato all'utilizzo per la preparazione del pesto per gli studenti della Scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado. Esiste anche la possibilità di un aumento di offerta di basilico DOP sia producendo secondo il disciplinare della DOP sia aumentando le superfici di produzione.

LA ZUCCA DI ROCCHETTA

La zucca è stata una grande scoperta per gli scolari che hanno partecipato al Progetto BAMPE; ha conquistato il palato dei bambini che l'hanno assaggiata, moltissimi per la prima volta, sotto forma di torta dolce o salata o risotto e che l'hanno molto apprezzata.

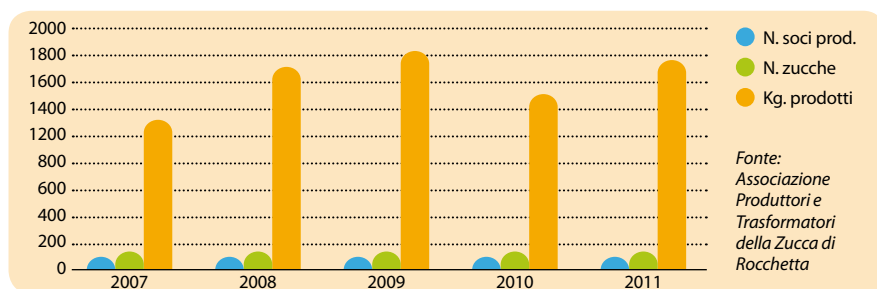
La zucca di Rocchetta ha superato anche le resistenze del corpo insegnante che ricordava altre esperienze negative con la zucca nella ristorazione scolastica.

L'utilizzo della Zucca di Rocchetta nella ristorazione scolastica, oltre ad essere una risorsa per le tematiche legate all'educazione alimentare, contribuisce al recupero e alla commercializzazione di una produzione agroalimentare tradizionale che rischiava di andare perduta per sempre.

Nel 2004, infatti, non ne rimanevano che 60 semi che, grazie a Slow Food e all'Asso-

ciazione Produttori e Trasformatori della Zucca di Rocchetta, hanno cominciato ad essere coltivati; da essi è iniziata una nuova produzione di zucche che dal 2007 sono tutelate da un disciplinare di produzione e da un marchio curati dall'Associazione Produttori e Trasformatori della Zucca di Rocchetta.

FIGURA 1 PRODUZIONE E CONSUMO DELLA ZUCCA DI ROCCHETTA



Il prodotto, al netto di una piccola quota impiegata nel mercato locale e per autoconsumo, viene destinato alla ristorazione, alla produzione di confetture e alle gastronomie. Attualmente la produzione della Zucca di Rocchetta si aggira intorno ai 18 quintali per un totale di 105 zucche e non registra problematiche di carenza di offerta. Per quanto riguarda il consumo per le mense scolastiche (domanda) questo potrà essere modulato a seconda delle preparazioni e potrà crescere negli anni.

L'OLIO EXTRA VERGINE RIVIERA LIGURE DOP

Il problema principale legato all'utilizzo dell'olio Riviera Ligure DOP è legato al livello (alto) del prezzo di vendita. La produzione in Liguria è molto difficoltosa e di conseguenza costosa, sia a causa dell'orografia del territorio, spesso terrazzato, sia a causa dell'elevata frammentazione fondiaria; ciò determina notevoli difficoltà di accesso, aumentando in modo esponenziale i costi di produzione (soprattutto di raccolta). I terrazzamenti necessitano di manutenzione ed esperienza professionale particolari, provocando un ulteriore aggravio di lavoro e di i costi per le aziende agricole produttrici di olio.

L'offerta di olio extravergine Riviera Ligure DOP certificata e controllata è piuttosto

FIGURA 2

**ANDAMENTO DELLA
PRODUZIONE OLIO DOP
RIVIERA LIGURE (in quintali)
NEGLI ULTIMI 7 ANNI**



(*) aggiornato al 20/04/2012

Fonte: Consorzio per la tutela dell'Olio Extra Vergine DOP Riviera Ligure

sto rilevante, soprattutto se confrontata con altre produzioni liguri. Si tratta di 667.224 piante di olivo, di 2.350 ettari di oliveto e un giro d'affari stimato di 7 milioni di Euro. Le aziende aderenti al Consorzio di tutela sono 546 e hanno prodotto nella campagna 2010/2011 circa 4.400 quintali di olio certificato e controllato.

L'offerta di olio riviera ligure DOP è consistente e potrebbe facilmente rifornire, presumibilmente attraverso il Consorzio, le aziende di ristorazione scolastica. Quello che risulta diffi-

le da colmare è il divario di prezzo con altre produzioni italiane di olio extravergine. In tempi di risorse limitate i capitolati di gara potrebbero proporre di utilizzare l'olio Riviera Ligure DOP (con relativo minimo aumento di spesa) per le merende di pane e olio (in genere graditissime ai bambini) o in particolari giornate con degustazione mirata in definite preparazioni.

IL CANESTRELLO GENOVESE

L'offerta locale di canestrelli genovesi è costituita sia da attività industriali di piccole dimensioni sia da attività artigianali. I canestrelli sono un prodotto da forno non particolarmente complesso da produrre, non necessitano di lievitazione e sono composti di pochi ingredienti di qualità che, rispettando una tradizione antica, portano ad un risultato gradito al consumatore e di facile conservazione e vendita.

Possono essere commercializzati sfusi, a peso (cosa che avviene in molti panifici e pasticcerie) o confezionati in caso di produzione industrializzata. Di conseguenza la produzione è diffusa sul territorio.

Per gli stessi motivi è stato praticamente impossibile quantificare l'offerta totale di canestrelli. L'offerta industriale è rappresentata da alcune piccole industrie molto differenti tra loro, delle quali alcune (meno di una decina) hanno una dimensione maggiore e più strutturata, mentre la maggior parte di esse mantiene



una carattere spiccatamente (e volutamente) artigianale.

L'offerta artigianale è composta da centinaia di pasticcerie e panifici che producono i canestrelli in piccole quantità, a seconda delle vendite. Il canestrello è un alimento adatto ad essere consumato come merenda o come dolce in situazioni di festa.

Alcune industrie locali offrono già confezioni formate da 4 piccoli "canestrellini" per un totale di 25 grammi, adatte per la distribuzione ai bambini. Rivolgendosi alla produzione industriale di qualità non si evidenziano problemi di offerta limitata.

PANDOLCE GENOVESE

Anche per il pandolce genovese, la produzione è sia artigianale che industriale ed è impossibile arrivare a quantificare in termini quantitativi l'offerta totale locale.

Il pandolce risulta un prodotto più difficile da apprezzare per i bambini essendo composto da molti ingredienti di differenti sapori e consistenze, ma se adeguatamente "raccontato" potrebbe costituire parte di un percorso educativo sulle tradizioni locali nel periodo natalizio. Si tratta di un prodotto da forno con una forte stagionalità, anche se le industrie dolciarie intervistate hanno spiegato che esiste un livello minimo di domanda che prosegue costante per tutto l'anno, anche nei mesi estivi. Anzi nei mesi estivi esiste un acquisto con funzione di regalo per chi lascia Genova e porta un pezzetto della città ad amici e parenti nei luoghi raggiunti per vacanza. Esiste anche una domanda costante di chi lo consuma a colazione. Le aziende intervistate non hanno difficoltà legate alla capacità produttiva e sono attrezzate ed organizzate per sopportare i picchi stagionali e potrebbero facilmente soddisfare la domanda aggiuntiva proveniente dalla ristorazione scolastica.

1.3

LA TOSCANA

1.3.1

ANALISI DI CONTESTO LUCCHESE

L'agricoltura lucchese ha al suo interno tutta una serie di potenzialità territoriali, che



derivano direttamente dalla propria storia e dalla collocazione territoriale. Analizzando i dati Istat dei ultimi censimenti effettuati, si nota che il numero delle aziende è calato di circa il 20%, come il territorio coltivato.

In Lucchesia si possono comunque ancora contare 16.754 aziende agricole e dei 79.197 ettari di superficie totale, solo 29.556 rappresentano la SAU, i rimanenti sono dediti alla coltivazione del legname (quali pioppeti) ed a boschi per la produzione di legna prevalentemente da ardere o per la produzione di tannino, anche se nella zona denominata Garfagnana esiste ancora la cultura della produzione di paletteria e travi di castagno.

Terra di mare e di montagna, l'area rurale lucchese ha sviluppato una identità grazie ai trascorsi storici e politici che si sono manifestati. Situata sul crocevia di scelte storiche, attraversata da importanti vie di comunicazione, sia del commercio che del culto religioso, ha raccolto e trasferito nel proprio modo di fare agricoltura quella cultura della qualità che caratterizza e diversifica i suoi prodotti.

Nel contesto rurale lucchese, risulta difficile distinguere tra coltivazioni "intensive", o comunque prodotte secondo canoni "industriali", e produzioni "di nicchia", intese non solo dal punto di vista quantitativo, quanto del posizionamento di mercato. Sicuramente vanno distinte tre aree rurali, quella della piana, della collina e quella della montagna: ogni area ha le sue produzioni tipiche, che va inteso come attacco alle proprie tradizioni culturali e ai metodi tradizionali di produzione.

Normalmente le aziende agricole in Lucchesia, caratterizzate da un piccola dimensione (media 1,5 ettari), sono condotte direttamente dall'imprenditore agricolo, con l'impiego di mano d'opera familiare: questo ha fortemente caratterizzato un profondo legame alla tipologia di metodi di coltivazione, con la mancanza introduzione di innovazioni di tipo produttivo, restando quindi indietro nel lato dei quantitativi di produzione, che il mercato moderno esige.

Analizzando i caratteri strutturali dei comparti produttivi dell'agricoltura lucchese possiamo individuarne i principali:

- ▶ la floricoltura (7.740 aziende con 11.777 ettari dedicati), soprattutto concentrata nella piana di Lucca e in Versilia, caratterizzata da una produzione con forti investimenti di capitali, elevata richiesta di manodopera specialistica, elevata capacità e conoscenze professionali, alta flessibilità nelle scelte produttive, buona redditività.
- ▶ L'orticoltura, dove si contano 2.130 piccole aziende che mantengono in coltiva-

zione 1.737 ettari di terreno con circa 220 mila quintali di prodotti raccolti durante l'anno ai quali vanno aggiunti i 25 mila quintali prodotti in serra, e la frutticoltura con 2.537 ettari di terreno dediti (sviluppata soprattutto sulla piana di Lucca). Questi due settori hanno visto una diminuzione, sia in numero di operatori che in ettari dedicati, pari a più del 60% grazie all'importazione di prodotti vegetali provenienti da altri paesi e alla forte caratteristica delle strutture aziendali, che non hanno saputo convertirsi e innovarsi nella produzione e nell'introduzione di innovazioni tecnologiche, e quindi non hanno potuto competere con i nuovi mercati. Basti pensare che negli anni '80-'90, la lucchesia era considerata il "frutteto della Toscana" e la produzione di frutta copriva la maggior parte del fabbisogno dalla Toscana.

- ▶ L'olivicoltura che conta ben 3.853 ettari dedicati: l'olio sin dai tempi degli antichi, ha contraddistinto la lucchesia, basti pensare che intorno alla metà del Quattrocento l'olio di oliva veniva definito "uno dei beni necessari alla vita dell'uomo" e in un trattato sull'olivicoltura del XIX secolo si annovera che gli oli più celebrati per la loro finezza sono quelli di Lucca, che godono di grandissima fama all'estero. Oggi all'olio extravergine d'oliva è stata assegnata una DOP delle Colline Lucchesi.
- ▶ La viticoltura ha origini antiche e il suo sviluppo è stata influenzato dagli Ordini benedettini nel 1200. Attualmente il settore è in forte crescita e conta 2.666 ettari dedicati.
- ▶ La castanicoltura e le produzioni del sottobosco caratterizzano, insieme alla zootecnica e in particolare all'allevamento di ovini, l'agricoltura della Garfagnana, e la zona montana di Lucca.
- ▶ Il farro e il granturco sono i "principi" della coltivazione lucchese oltre ai legumi.

1.3.2

ANALISI DOMANDA/OFFERTA DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI PER LE MENSE SCOLASTICHE

L'agricoltura a Lucca ha subito degli avvicendamenti che hanno portato allo stato attuale: nel periodo in cui le esigenze da parte del mercato erano quelle di specializ-



zare e massimizzare le produzioni agroalimentari, vi è stato il divieto di stipulazione di nuovi contratti di mezzadria (legge n. 756 del 1964) che ha portato conseguenze irreversibili.

Da un lato sono stati garantiti ai coltivatori l'acquisto di quelle terre che per anni avevano coltivato, dall'altro, oltre a frazionare i poderi, hanno rotto quei legami di collaborazione tra consumatori e contadini portandoli entrambi ad un isolamento in sé stessi.

Molti produttori agricoli hanno, di conseguenza, seguito il mercato cercando di sopravvivere alle richieste di maggior prodotto e ai redditi sempre più bassi. Alcuni, invece hanno cercato di portare avanti le loro aziende con metodi di coltivazione tradizionali. Certo è che l'esodo rurale e la minor manodopera presente nelle nostre campagne, ha fatto sì che l'agricoltura subisse un forte calo produttivo e che molte terre fossero abbandonate.

Negli ultimi anni, con l'avvento di finanziamenti comunitari e con il mutamento delle esigenze del mercato, che esige sempre più prodotti di qualità e tipici, alcune aziende sopravvissute hanno avuto il coraggio di "uscire dal guscio" e vivere una seconda opportunità. Le produzioni sono state certificate e sono entrate in elenchi di prodotti tipici, si sono riscoperte cultivar che stavano per estinguersi o che esistevano grazie ad un'agricoltura così detta hobbistica.

Molti progetti sono nati sul territorio di Lucca (da "Vetrine toscane" per passare al "Paniere lucchese" e la "Rete del gusto") e hanno cercato di valorizzare i prodotti e i produttori, cercandoli di far incontrare con i commercianti e con i ristoratori, ma spesso, per "abitudine di approvvigionamento", i risultati sono stati vani. Una delle realtà che sta riscuotendo e rivitalizzando le anime del consumatore è invece quella del Mercato Contadino, proprio per il fatto che il consumatore sta risanando il contatto diretto con il produttore.

Se è certo che i consumatori del futuro sono i nostri figli, i quali devo essere educati alle tradizioni locali e ai prodotti che il loro territorio può offrire, è anche certo che l'introduzione nelle mense scolastiche di prodotti tipici di eccellenza richiede uno sforzo da molteplici punti di vista.

In primo luogo bisogna considerare il consumatore finale: il prodotto deve essere fornito non tanto come imposizione, ma in modo piacevole: ciò comporta sia una giusta e corretta informazione ed educazione da parte degli insegnanti, sia lo studio



di menù e metodologie di preparazione particolari. In secondo luogo bisogna pensare ai produttori: serve una programmazione annuale condivisa per far fronte alle esigenze di quantitativi richiesti dalla ristorazione scolastica. In terzo luogo, ma non meno importante, bisogna pensare alla parte economica: prodotti certificati e produzioni di nicchia hanno un costo più alto, dovuto proprio dalla certificazione stessa e ai piccoli quantitativi di produzione, ma il prodotto tipico di un territorio non è sinonimo dei due termini precedenti.

Spesso per rispondere alle esigenze normative d'igiene degli alimenti per la ristorazione collettiva, i produttori devono fare investimenti per adeguare le attrezzature presenti in azienda (sacchetti sotto vuoto, tracciabilità dei lotti, trasporti con mezzi speciali, analisi nutrizionali, schede delle materie prime utilizzate, etc.), pur non avendo una garanzia dei quantitativi di prodotto venduto, mentre la vendita diretta al consumatore finale richiede norme meno restrittive.

1.3.3

L'OFFERTA E LA DOMANDA LOCALE DEI PRODOTTI BAMPÈ

IL FARRO

Il farro (*Triticum dicoccum*), la cui origine è stata individuata in alcune aree dell'Asia (Mesopotamia, Siria, Palestina) e in Egitto, è il cereale più antico fra tutti quelli pervenuti fino ai nostri giorni.

Detto anche cereale "povero" e rustico, è presente nella Garfagnana da almeno duemila anni. A causa delle mutate abitudini alimentari ed al conseguente abbandono di quei cibi ritenuti "poveri" e grazie all'avvento delle nuove varietà di frumento nudo (cioè prive di una protezione esterna), il farro fu definitivamente soppiantato e confinato in areali sempre più ridotti.

Attualmente in Garfagnana ci sono 100 aziende che continuano a produrre il farro il quale è stato tutelato con il marchio IGP. Sui terreni collinari della Garfagnana trae vantaggio dal clima freddo e non richiede trattamenti antiparassitari né concimazioni, per questo è sostanzialmente un prodotto biologico con assenza di elementi inquinanti.

Oggi il farro riveste una notevole importanza per l'economia locale, tenendo conto



che contribuisce in modo considerevole alla integrazione del reddito di molte famiglie; per questo la produzione è stata riscoperta anche da alcune aziende agricole situate sulla piana di Lucca.

In totale, secondo i dati statistici provinciali, ci sono in produzione 175 ettari di terreno con una produzione media annua di circa 3.370 quintali. Il farro è stato riscoperto oggi per le sue proprietà dietetiche e perché le sue fibre svolgono un'azione benefica per l'apparato digerente. Il cereale, essendo ricco di amido, si presta bene per la preparazione di torte, pane e biscotti, ma viene utilizzato anche per la preparazione di zuppe, insalate e per la produzione di birre artigianali.

I FAGIOLI

Il fagiolo, originario del Sud America, in passato veniva seminato e coltivato insieme al granturco, che fungeva da supporto naturale alla pianta. In seguito i supporti furono sostituiti dalle frasche, tant'è che nel gergo contadino si dice ancora "vado a infrascare i fagioli" ovvero mettere i supporti in campo per far arrampicare le piante dei fagioli.

La maggior parte delle coltivazioni si ritrovano ancora oggi nella piana in zone irrigue. In lucchesia si riscontrano 14 varietà di fagioli: da consumo secco e da consumo verde. Il cannellino del San Ginese-Compitese-Sant'Alessio è forse uno dei più famosi, caratterizzato dal suo seme reniforme di colore bianco più piccolo del cannellino classico, e risulta molto morbido e delicato al palato. C'è però da ricordare anche lo "scritto" e il "lupinaro", varietà considerate più rustiche e di cui in passato era diminuita la coltivazione ma che oggi, grazie all'avvento del mercato contadino e della riscoperta della filiera corta, se ne sta incrementando nuovamente la coltivazione e il consumo.

Viene confezionato in sacchetti di juta da 1 kg oppure in sacchetti alimentari da 500 g. Sono utilizzate anche confezioni di cartone sottovuoto e, per grossisti e ristoranti, grossi sacchi da 10-15-20 kg. Per il prodotto fresco i mesi di produzione sono da maggio ad agosto; da settembre in poi si ha la produzione del fagiolo secco. La tipicità del prodotto è data dalla particolarità della cultivar; il fagiolo cannellino si adatta perfettamente alle caratteristiche del territorio lucchese.

La raccolta avviene manualmente, per il prodotto fresco, e a volte meccanicamente per il prodotto secco. Le semi vengono autoprodotte, e ciò garantisce il mante-



nimento delle caratteristiche del prodotto finito. Il fagiolo viene prevalentemente consumato per la produzione di minestre e zuppe, ma si può anche bollire e consumare come contorno, condito con olio extravergine d'oliva. Il fagiolo cannellino è inserito nell'elenco per la tutela e la valorizzazione delle razze e varietà locali (L.R. n° 64/04). Il crescente interesse dei consumatori verso le produzioni tipiche ha determinato la riscoperta oltre che del lupinario anche del fagiolo scritto di Lucca la cui produzione era praticamente rimasta relegata a pochi hobbisti e destinata quasi esclusivamente all'autoconsumo.

La coltivazione di queste varietà e la bassa produzione fa lievitare i costi di produzione. Il fagiolo scritto di Lucca veniva prodotto nelle aree più fertili della piana di Lucca, in terreni freschi di medio impasto, tendenti al sabbioso. In cucina il fagiolo scritto è stato sempre usato in alternativa al fagiolo rosso di Lucca per la preparazione di minestre di verdura quali zuppa alla frantoiana, minestra di farro, pasta e fagioli, "farinata" (tipica minestra lucchese a base di passato di fagioli, farina di mais e cavolo nero); è adatto inoltre nelle tipiche preparazioni "all'uccelletto". Oggi si contano 46 ettari dediti al prodotto secco e 156 ettari per quello fresco, con una produzione media di 13 mila quintali l'anno.

I CECI

Più che la sua coltivazione a Lucca, e nella parte della Lunigiana, è utilizzata la farina di ceci per la produzione di una schiacciata o torta (cotta nel forno a legna in specifiche teglie), dal gusto e dalla consistenza unica. A Lucca si parla di "pan di ceci" e di cecina sin dal XIII secolo.

La Cecina si può ritrovare lungo il litorale toscano, da Livorno a Massa Carrara; viene chiamata anche "cinque e cinque" perchè la tradizione vuole che quando si andava al forno si compravano cinque soldi di pane e cinque soldi di cecina che veniva così consumata nel panino. Sembra che l'origine della cecina in tempi lontani sia ligure, arrivata in Toscana con i commerci via terra attraverso la Lunigiana, e via mare attraverso le soste delle navi da Pisa fino a risalire l'Arno fino a Firenze, dove si ritrova la "farinata fiorentina". Si chiama "Calda calda" a Carrara e questo nome deriva dal fatto che una volta vi erano i venditori ambulanti che andavano per la strada con una grossa teglia sotto il braccio a vendere la cecina calda al grido di "calda calda". A Carrara la si mangia spesso dentro la focaccia, condita con del pepe.



Oggi viene gustata soprattutto da sola con sale e pepe, tagliata a fette. La produzione dei ceci si ritrova in terreni caldi e sabbiosi e perciò, pur ritrovandola in alcune zone della piana, la massima produzione avviene nelle colline interne alla Provincia di Pisa.

IL FORMAGGIO

Il pecorino in Toscana ha origini antichissime, risalenti all'epoca etrusca; la pastorizia e l'allevamento ovino continuano a diffondersi in tutta la Toscana durante il Medioevo ed è emblematico l'episodio di Giotto che, mentre pascola il gregge nei pressi di Vicchio del Mugello, dipingeva sui sassi, venne visto e preso nella scuola di Cimabue. Durante i secoli seguenti numerosissimi sono gli scritti ed i documenti celebranti l'importanza rivestita dal pecorino in Toscana; questo allora veniva chiamato cacio marzolino perchè la sua produzione iniziava tradizionalmente in marzo per poi continuare durante tutta la primavera.

Intorno al 1918 nascono i primi caseifici e in Toscana si ha la separazione fra la figura del pastore, l'allevatore delle pecore, e quella del casaro, vero e proprio produttore del formaggio. L'allevamento delle pecore in lucchesia vedeva la transumanza, ovvero lo spostamento del bestiame dalle zone di pianura dove si permanevano nel periodo invernale, alle zone dell'alta Garfagnana, dove venivano portate nel periodo estivo alla ricerca di pascoli più freschi.

Oggi la transumanza non viene più fatta, anche se ci sono alcuni allevatori che cercano di riscoprire questa pratica. Il Pecorino Toscano DOP viene prodotto con latte intero di pecora, con aggiunta di caglio di vitello; il colore della crosta è giallo con tonalità variabile mentre la pasta è bianco-pagliarino di sapore delicato, con una leggera vena piccante.

Il Pecorino Toscano può essere consumato come formaggio da tavola o da grattugia secondo il grado di stagionatura. Grattugiato viene usato come condimento per la ribollita, per paste asciutte e per insaporire secondi piatti a base di carne. A fette, invece, sia stagionato che fresco, si accompagna bene con miele, marmellata, frutta e verdure fresche di stagione. Oltre all'allevamento degli ovini, nella piana di Lucca si è sviluppato anche l'allevamento dei bovini da latte, dal quale si producono formaggi a pasta molle o formaggi più consistenti.

C'è da ricordare la ricotta, che può essere prodotta sia con latte di pecora sia con lat-



te di mucca e di capra: ognuna ha un sapore differente che va dal più al meno forte. L'allevamento dei bovini si è sviluppato sia nella piana che nell'alta Garfagnana, e in particolare nella zona di san Romano e Piazza al Serchio, dove la morfologia del terreno e il clima, che risente delle correnti d'aria provenienti dal mare, fanno sviluppare dei grandi prati pascolabili e l'allevamento è simile a quello tipico delle Alpi.

IL GRANTURCO

Il granturco o "formentone ottofile", portato nella lucchesia dal Veneto, veniva coltivato soprattutto nelle zone collinari di Lucca, ed era di fondamentale importanza in quanto almeno una volta al giorno entrava nei pasti dei contadini e degli operai sottoforma di polenta. Il granturco presenta grossi chicchi di forma schiacciata e colore giallo oro. Le file binate di chicchi intorno al tutolo sono normalmente 8, infatti viene comunemente chiamato anche mais a doppie file.

Dai chicchi una volta macinati, si ottiene un'ottima farina. La farina prodotta viene utilizzata, oltre che per la classica polenta, per la produzione dei "biscotti di formentone" insieme alla farina di grano. Sono coltivati in tutta la lucchesia circa 2.870 ettari di terreno con a mais con una produzione annua che si aggira intorno ai 250 mila quintali. Un dato significativo è che solo un sesto della produzione serve all'alimentazione umana, il restante viene utilizzato per l'allevamento del bestiame. La vendita avviene prevalentemente in zona ma viene commercializzato anche nel resto della Toscana. I produttori di questo granturco, più conosciuto come mais a otto file, sono pochi e nella zona della Garfagnana si sono riuniti in Associazione, un comitato per valorizzare e conservare questo prodotto; il comitato si è già attivato per la creazione di uno stemma e per fornire assistenza tecnica a tutti coloro che intendono coltivare il formentone otto-file.

LE CASTAGNE

Il vocabolo "neccio" nella zona della Garfagnana assume il significato di "castagno" ed ha origini molto antiche. La coltivazione del castagno da frutto nella lucchesia ha inizio intorno all'anno Mille quando, per far fronte al crescente incremento demografico, si misero a coltura vaste aree incolte e si ebbe così l'affermarsi del castagno, l'albero del pane.

La coltura del castagno in lucchesia andò sempre più diffondendosi grazie anche



all'innesto delle cultivar più idonee alla produzione di farina, tanto che nelle zone di montagna ben presto il suo frutto divenne fonte principale di sostentamento per la popolazione.

L'essiccazione delle castagne è storicamente fatta nei metati, cioè in strutture atte a contenere le castagne per l'essiccazione. A noi oggi i metati sono pervenuti come costruzioni in muratura, generalmente sparsi nei castagneti, di ampiezza variabile, a metà altezza divisi da un solaio a stecche di legno poste una vicino all'altra, il "caniccio", sopra il quale vengono stese le castagne.

Sotto si fa un fuoco leggero, senza fiamma, con ciocchi di castagno; il calore salendo attraverso le castagne le asciuga lentamente, per almeno 40 giorni, rendendole pronte per la sgusciatura e la macinatura.

Nella sola Garfagnana sino agli anni '50 i metati erano più di 7.000, mentre i mulini, per la macinatura delle castagne secche, circa 250. La coltivazione del castagno interessa circa 8.000 ettari, nella fasce altimetriche che vanno dal fondovalle fino a 900 m s.l.m., su terreni acidi o subacidi, utilizzando le seguenti varietà: Carpinese, Pontecosi, Mazzangaia, Pelosora e molte altre; tutte varietà adatte ad essere trasformate in farina e che conferiscono particolari caratteristiche di sapore e gusto; la migliore comunque rimane la farina di Carpinesi, in quanto la castagna, di forma molto piccola, si presenta più rotonda delle altre e non ha al suo interno insenature dove la "pula", che è la membra pelosa che avvolge il seme, riesca a penetrare.

Questa caratteristica fa sì che una volta che la castagna è essiccata, possa essere separata facilmente dalla pula, che conferisce un sapore amaro alla farina. La produzione massima ammessa è di 3.500 Kg ad ettaro.

La farina di castagne si presenta finissima al tatto e al palato, di colore variabile dal bianco all'avorio scuro e con odore tipico delle castagne. Tra le ricette tipiche c'è da menzionare la polenta di farina di neccio, che tipicamente viene abbinata alla rosticciana di maiale in umido, i manafregoli (farina di neccio cotta con il latte), il castagnaccio (torta cotta in teglie nel forno a legna ottenuta con farina di neccio, olio, noci, rosmarino e scorza di buccia d'arancio) e, per concludere, quello che potremmo definire il pane della Garfagnana che prende, appunto, il nome di "neccio" ed è prodotto con farina, acqua e sale, originariamente cotti su pile di terracotta, separati l'uno dall'altro con foglie di castagne e più comunemente cotti in testi di ferro.



OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA DI LUCCA

La Provincia di Lucca, già in età antica, era ricca di oliveti e la toponomastica ne dà conferma; vi sono luoghi il cui nome ha un chiaro riferimento all'olivo come "Ulettori", località sulla collina di Pieve a Elici, "Ulivella", vicino a Camaiore, "Oliveto", presso Arliano, "Olivetecci", presso Varno. Gli oliveti venivano coltivati in salita, su poggi a gradini strappati alla montagna.

La coltura dell'olivo crebbe d'importanza, sia come alimento che come aspetto produttivo, nel 1300-1400 momento in cui in tutta la Toscana si avverte l'esigenza di incrementare e proteggere l'olivicoltura.

Nelle comunità furono scritti statuti con norme precise di comportamento che influenzarono la qualità e che potessero anche identificare le varietà più comunemente coltivate. Si censirono in Provincia di Lucca alcune varietà che tutt'oggi si coltivano. Con il tempo l'olio divenne, grazie all'abilità ed alla tenacia dei suoi mestieranti, opportunità di commercializzazione.

Lucca, come testimonia lo storico lucchese Cesare Sardi, si impose nelle principali industrie dell'olio e adottò norme di commercializzazione proibendo la vendita fuori del suo territorio senza licenze e la sottrazione dolosa dal mercato ad effetto di attendere il rincaro.

In lucchesia l'olivo e l'olio hanno rappresentato da sempre non solo un supporto economico ma anche stile di vita e costume sociale. Le cultivar che concorrono alla formazione dell'olio extravergine di oliva "Lucca" sono il Frantoio o Frantoiano o Frantoiana fino al 90 %, Leccino fino al 30 % e altre varietà minori fino al 15 %. Il gusto, fruttato di oliva da leggero a medio, fondamentalemente dolce e con sensazioni di piccante ed amaro legate all'intensità del fruttato rilevato è direttamente legato ad uno stadio ottimale del frutto al momento della raccolta che va da fine ottobre a fine dicembre. Il colore è giallo con toni di verde più o meno intensi.

Si contano circa 3.853 ettari di oliveto, anche se molti terreni sono stati abbandonati a causa della forte richiesta di manodopera per la manutenzione e per la raccolta. Oggi, proprio perché si trovano in zone con terreni terrazzati e non vi è la possibilità di lavorazioni meccaniche, si vede una leggera tendenza di recupero, anche grazie all'introduzione di agevolatori per la raccolta, con una buona risposta del mercato che apprezza la qualità dell'olio senza curarsi del prezzo.



1.4

LA CORSICA

La Corsica è sicuramente l'isola del Mediterraneo che presenta le maggiori diversità microclimatiche, geomorfologiche, architettoniche, culturali e anche culinarie (nelle varie micro regioni a causa delle diverse influenze culturali).

Il settore agricolo non fa eccezione a questa regola. Questa ricchezza di diversità comprende l'allevamento tradizionale in montagna e quello estensivo in pianura, diverse colture vegetali che vanno dal castagno secolare alla vigna passando per gli agrumi, di cui è la prima regione produttrice in Francia, fino alla nocciola, l'olio d'oliva e ancora le piante aromatiche e medicinali; molti concordano sul fatto che non si può parlare di agricoltura in senso generale, ma di "agricolture".

Questa diversità è il risultato di due fattori:

- ▶ la necessità per gli uomini di soddisfare il fabbisogno alimentare, adattandosi ad un territorio in evoluzione, punto di origine di molte tradizioni e saperi;
- ▶ un dualismo tra l'interno dell'isola e le pianure, dove queste ultime offrono maggiori opportunità e servizi per il lavoro.

Dal 2000, l'agricoltura ha registrato una diminuzione del numero di aziende. In dieci anni, il 21% delle aziende sono scomparse. Il loro numero è passato da 3.578 nel 2000 a 2.810 nel 2010. Questo calo non riguarda solo la Corsica ma anche la maggior parte delle altre Regioni europee. Tuttavia, il ritmo di scomparsa delle aziende agricole è meno importante in Corsica che su tutto il territorio nazionale francese che ha registrato un calo del 26% rispetto allo stesso periodo. Nonostante questa contrazione il potenziale produttivo della Corsica si è mantenuto inalterato. Infatti, se il numero di aziende è diminuito, la superficie agricola utilizzata (SAU) è passata da 155.000 ettari nel 2000 a 168.000 ettari nel 2010.

Tale incremento è dovuto soprattutto alle superfici a prato e colture erbacee (STH) principalmente destinate all'allevamento estensivo. Allo stesso tempo, i capi bovini e caprini sono aumentati rispettivamente del 5% e del 8%.

Questa duplice tendenza della diminuzione del numero delle aziende e il mantenimento della superficie utilizzata, determina un aumento della superficie media.

Un altro aspetto da segnalare è che una gran parte dei prodotti agricoli locali si stanno orientando verso produzioni di alta qualità. Così, la Corsica vanta Denomina-



zione di Origine Protetta (DOP) in diversi settori: vino, miele, olio d'oliva, formaggi freschi (brocciu), farina di castagne, e ben presto una sul formaggio, ai quali si aggiungeranno una Identificazione Geografica Protetta (IGP) per le Clementine della Corsica, per il pomelo e per la nocciola.

Queste scelte di tutelare i prodotti insulari sono garanzia di qualità e di salvaguardia dei saperi locali. Così, nel contesto del progetto BAMPÈ, sarà necessario distinguere due tipi di aziende:

- ▶ Le aziende agricole grandi, sia per superficie che per volume di produzione, o per entrambi, in grado di soddisfare ordini di grandi dimensioni.
- ▶ Le piccole e medie aziende agricole, più focalizzate sulla produzione tradizionale seppure di minori volumi e con un livello di prezzi più elevato.

La Camera dell'Agricoltura della Corsica è una struttura che rappresenta gli interessi degli operatori agricoli, proprio come l'Agenzia Laore Sardegna, quindi non ha alcun impatto sulla gestione delle mense scolastiche; da qui la necessità di ricercare Enti locali comunali interessati al progetto BAMPÈ affinché si possa procedere ad un'analisi del modello di gestione delle mense scolastiche.

1.4.1

L'ANALISI DEL CONTESTO PER LA FORNITURA DELLE MENSE SCOLASTICHE

Uno degli obiettivi del progetto BAMPÈ è stato quello di promuovere l'introduzione di prodotti agricoli locali, tradizionali e/o prodotti in un ambito territoriale circoscritto rispetto ai luoghi del consumo. Tuttavia, come detto in precedenza, la gestione delle mense scolastiche nelle scuole primarie è gestita dai Comuni di cui fanno parte.

I Comuni francesi possono organizzare la gestione delle loro mense in diversi modi:

- ▶ conservando il controllo del sistema utilizzando una regia diretta;
- ▶ costituendo una Delegazione di Servizio Pubblico;
- ▶ utilizzando un sistema misto di acquisizione delle infrastrutture destinate alla preparazione dei pasti ma utilizzando una prestazione di servizio per svolgere questo compito.



Per studiare queste diverse modalità di funzionamento, la Camera dell'Agricoltura della Corsica ha selezionato tre partner, ciascuno con una diversa modalità di funzionamento:

- ▶ il Municipio di Bastia che gestisce direttamente la mensa;
- ▶ Il Municipio di Ghisonaccia che ha istituito una Delegazione di Servizio Pubblico;
- ▶ Il Municipio di Prunelli-di-Fiumorbu proprietario delle infrastrutture della mensa ma che affida il servizio a terzi.

Ognuna di queste tre modalità di gestione richiede un approccio diverso alla fornitura di cibo. Al di fuori degli aspetti normativi in materia di igiene e logistica, come i tempi di consegna, abbiamo dovuto tener conto di altri criteri, quali il ticket richiesto alle famiglie per la mensa dei propri figli (che spesso copre solo il prezzo di acquisto dell'intero servizio), le quantità necessarie di derrate, il trasporto, le tasse, il numero di giorni del servizio.

Tutte queste variabili sono essenziali in tutte le discussioni, ma alcune di loro sembrano più importanti:

- ▶ a) La quantità
- ▶ b) Il prezzo
- ▶ c) La gestione della stagionalità
- ▶ d) L'approvvigionamento delle derrate

A) LA QUANTITÀ – La quantità è una nozione fondamentale nella fornitura di pasti scolastici. Nel rapporto fra le parti si può dire che influisce anche più del prezzo. Questo concetto è oggetto di una discussione che presenta aspetti quasi paradossali. Infatti, si confrontano due parametri : da una parte la dimensione e la quantità dei prodotti che i produttori riescono ad organizzare, dall'altra la domanda di prodotti formulata dagli acquirenti.

Concretamente, in funzione del mercato nel quale ci si trovi ad operare, occorrerà trovare l'equilibrio tra questi due aspetti, in particolare identificando i giusti interlocutori.

Ad esempio, la mensa di Bastia prepara 1.400 pasti al giorno, una cifra molto interessante e rappresentativa per la ristorazione scolastica. Ma in realtà, a seconda dei prodotti, non risulta interessante. Per esempio, in termini di frutta, occorrerebbero 1.400 mele, 2.800 clementine, 1.400 arance, ecc. In questo caso, la domanda che si



esprime in unità di prodotto è troppo ridotta per i grandi produttori che commercializzano ed esportano quantità che si attestano su decine di tonnellate. Anzi, questa domanda di prodotto così bassa crea problemi nell'organizzazione della distribuzione, della logistica, ecc., poichè non consente economie di scala ed impedisce che il sistema raggiunga livelli di efficienza.

B) IL PREZZO – Il prezzo dei prodotti è un altro degli elementi fondamentali da tenere in considerazione. Infatti, dopo il problema legato alla quantità, la seconda questione che si pone è quello del prezzo.

Anche in questo caso osserviamo situazioni diverse con da una parte prodotti con prezzi troppo elevati per il mercato della ristorazione scolastica e collettiva più in generale, dall'altro prodotti con prezzi molto competitivi rispetto al mercato. In generale, i prodotti di nicchia, che sono spesso prodotti trasformati prima della commercializzazione, sono inaccessibili in termini di prezzo. Questo è il caso per esempio dell'olio di oliva extravergine DOP o i derivati dalla nocciola.

Al contrario, le produzioni di frutta e verdura sono molto più accessibili. Per questi prodotti, due fattori possono influenzare il prezzo:

- ▶ i costi di produzione legati all'insularità, compreso il costo di trasporto delle materie prime necessarie, o coinvolti nel processo di produzione;
- ▶ le avversità climatiche che possono causare una variazione del volume di produzione e quindi una variazione del livello dei prezzi.

C) STAGIONALITÀ – Quando si parla di gestione della stagionalità si affronta un punto cruciale nella gestione degli acquisti, che deve far coincidere i fabbisogni con i periodi di produzione di alcuni prodotti. In altre parole, molti prodotti dell'agricoltura corsa con stagionalità ben definita non sono disponibili tutto l'anno. Invece, i responsabili delle mense hanno bisogno di prodotti per tutto il periodo scolastico e cercano quindi fornitori in grado di garantire un approvvigionamento costante. Per questo, hanno due opzioni a loro disposizione:

- ▶ o si rivolgono ad un professionista, produttore o grossista, che gli garantisca una fornitura annua costante di qualsiasi provenienza geografica;
- ▶ oppure devono destreggiarsi con i produttori locali che forniscono i prodotti freschi di stagione e, quando questa finisce, con i grossisti per gli altri periodi dell'anno.



Nel secondo caso, la complessità dei sistemi di distribuzione e di accordi tra produttori locali e grossisti da un lato e tra fornitori e acquirenti dall'altro è un parametro immateriale difficile da controllare, essendo più un aspetto relazionale che di mercato.

D) L'APPROVVIGIONAMENTO DELLE DERRATE – L'approvvigionamento delle derrate alimentari è l'ultimo parametro da prendere in considerazione. In effetti, si tratta semplicemente di identificare come avviene la fornitura delle mense, che dipende molto della modalità di gestione di queste ultime.

Se la mensa è a regia diretta, gli acquisti diretti sono realizzati nel quadro delle procedure previste dal codice degli appalti pubblici, con un margine di circa il 5% del bilancio complessivo che può essere liberamente utilizzato dal gestore.

Nel caso di una Delega di Servizio Pubblico, il fornitore del servizio fa la sua scelta, come vuole. Gli unici obblighi cui è costretto sono quelli espressi nelle specifiche del capitolato d'appalto del servizio pubblico.

Pertanto, in tutti i casi, il consumo di alimenti prodotti vicino al luogo di consumo dipende dai criteri di cui sopra, ma soprattutto dalla volontà dei politici locali.

1.4.2

PRESENTAZIONE E ANALISI DELLE AZIONI E DEI PRODOTTI PRESENTATI NEL PROGETTO BAMPÈ

Partendo da un'analisi del progetto BAMPÈ, i delegati della Camera dell'Agricoltura hanno scelto un primo pannello di 20 prodotti che sono stati posti al centro dell'attività formativa: mandorle, brocciu, carote, castagne, cavolfiore, cavolo verde, clementine, zucchine, fragole, olio di oliva, kiwi, melone, miele, nocciola, arancia, pomelo, mela, pomodoro, vitello, carne di capra / carne di agnello.

Questi prodotti sono stati scelti sia per il loro valore identitario e culturale, ma anche per il loro gusto e valore come patrimonio, sia perché, per la quantità disponibile e il prezzo sul mercato sono stati ritenuti idonei all'inserimento nella mensa scolastica.

Così, i prodotti inseriti sia nelle attività pedagogiche di educazione alimentare con i bambini, nell'anno scolastico 2011–2012 ma anche nella mensa sono stati:



- ▶ Clementine
- ▶ Arance e pomelo
- ▶ Castagne
- ▶ Pomodoro
- ▶ Olio extravergine di oliva
- ▶ Brocciu
- ▶ Nocciola
- ▶ Zucchine
- ▶ Miele

AGRUMI **(mandarino, arancia, pompelmo)**

CLEMENTINE

Nel 2010, in Corsica, circa 1.420 ettari sono stati coltivati a clementine. L'isola è l'unica regione della Francia che produce clementine e ha una IGP "Clémentine de Corse" dal 2007. Il periodo di vendita va dai primi di novembre a metà gennaio. I due principali Paesi produttori di clementine sono Spagna e Marocco.

L'Associazione delle organizzazioni di produttori "Fruits de Corse" coordina l'industria dalla fase d'impianto alla commercializzazione. È composta da 126 membri raggruppati in sette organizzazioni di produttori (tra cui uno specializzato in agricoltura biologica) e 6 produttori indipendenti. Operano su 1.217 ettari, 86% del totale di ettari dedicati a questa coltura. La produzione biologica di Clementine è realizzata da 22 produttori su una superficie di 135 ettari, di cui 55 ettari in conversione (8% rispetto al 2009).

Sempre nel 2010, il volume totale di Clementine prodotto nella regione Corsica è stato stimato in 20.400 tonnellate da parte dei servizi SRISE appartenenti al Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali. La produzione in capo all'Associazione delle organizzazioni di produttori è stimata intorno a 19.700 tonnellate, di cui 18.000 tonnellate spediti sul continente.

La produzione è diminuita del 30% rispetto all'anno precedente, a causa di avverse condizioni climatiche che hanno compromesso la fioritura. Circa il 98% della produzione dei membri dell'Associazione dell'organizzazione di produttori è stata destinata al merca-



to continentale (Nizza, Tolone, Avignone, Cavaillon, Nîmes, Marsiglia e Rungis). Circa 240 tonnellate (2% della produzione) sono stati commercializzati nel mercato locale. Nonostante le pressioni commerciali di Marocco e Spagna, la "Clémentine de Corse" si è mantenuta a un livello superiore a quello dei concorrenti. Oltre l'80% della produzione è stata venduta con marchio IGP e Agricoltura Biologica. L'impegno delle Organizzazioni dei Produttori e la scelta del marchio IGP sembrano dare buoni frutti.

POMELO

Nel 2010, la Corsica ha avuto 230 ettari in produzione, di cui 165 sono stati coltivati dai 45 membri aderenti alla Organizzazione dei produttori "Fruits de Corse". Il pomelo è prevalentemente destinato al mercato di esportazione e in via di riconoscimento IGP e, il periodo di vendita, da maggio a luglio, subisce la concorrenza della produzione israeliana. Nel 2010, la produzione certificata in agricoltura biologica è rimasta invariata rispetto all'anno precedente, rappresentata da 62 ettari, di cui 14 in conversione gestiti da 14 produttori.

Durante questa campagna, la quantità totale di pomelo nella Regione è stata stimata in 3.640 tonnellate. Circa 3.000 tonnellate sono state commercializzate dalle Organizzazioni di produttori e 640 al di fuori di queste. La produzione è in crescita del 12% rispetto all'anno precedente e il Sud-Est rimane il mercato più importante (91% della produzione). Le esportazioni rappresentano il 3% del fatturato. Il prezzo del pomelo è rimasto stabile nonostante la concorrenza di altri Paesi produttori.

LO SVILUPPO DELL'AGRICOLTURA BIOLOGICA NEL SETTORE DEGLI AGRUMI

I frutteti si trovano soprattutto in Haute-Corse. L'evoluzione delle superfici biologiche certificate è piuttosto bassa. Tuttavia, nel 2010 ci sono nuove conversioni di Clémentine (8% rispetto al 2009).

Gli agrumi della Corsica, di cui pomelo e clementine fanno parte, sono fra quei prodotti la cui introduzione nelle mense scolastiche è relativamente facile. Il loro prezzo è competitivo e i volumi prodotti sono sufficienti a soddisfare la domanda. Paradossalmente, per via dei sistemi commerciali complessi, sembra che la maggior parte dei prodotti consumati nell'Isola transitino nel continente attraverso le grandi cen-



trali di acquisto prima di tornare in Corsica.

Da qui la necessità di sviluppare un sistema di incontro fra domanda e offerta tra produttori e acquirenti, per realizzare la vendita diretta, come è stato fatto nel contesto del progetto BAMPÈ. Molti piccoli produttori hanno manifestato interesse per questo tipo di mercato, anche se si tratta di volumi relativamente piccoli e calibrati che obbligano a vincoli logistici più complessi. L'esperienza proseguirà per la stagione 2012 – 2013 e permetterà di individuare chi rispetterà gli impegni.

CASTAGNO

Nel 2010, la superficie destinata alla castagna corsa è stimata in 1.360 ettari. La superficie certificata AOC/AOP è di 531 ettari di cui 378 ettari raccolti. La filiera conta circa un 100 di operatori di cui 77 castanicoltori dichiarati AOC/AOP (8 fornitori, 65 trasformatori e 4 mugnai).

Nel 2010, la produzione di castagne della Corsica è stata stimata in circa 1.000 tonnellate. Per quanto riguarda la produzione AOC/AOP, l'Organismo di tutela e gestione (ODG) "Farina Castagnina Corsa", ha stimato una produzione di 552 tonnellate di castagne fresche (+23% rispetto all'anno precedente) la maggior parte delle quali viene trasformata (si stimano 110 tonnellate).

Nel mese di aprile 2011, circa 90 tonnellate sono state vendute, di cui 6 esportate. Le superfici AOC/AOP sono in leggero aumento (8% rispetto al 2009). I prezzi medi restano circa 0,85 € / kg per castagne fresche e 7,50 € / kg per la farina.

LO SVILUPPO DELLA FILIERA DEL BIOLOGICO NELLA CASTANICOLTURA

La tecnica colturale tradizionale molto prossima alle regole specifiche dell'agricoltura biologica ha permesso lo sviluppo di questo modo di produzione.

CORSICA DEL SUD E CORSICA SETTENTRIONALE

La castanicoltura è una filiera con vocazione alimentare, ma soprattutto è legata all'aspetto paesaggistico del patrimonio territoriale, alla cultura ed alla tradizione. I prodotti derivati del castagno sono numerosi. Si trovano in particolare come ingredienti nella pasticceria come farina di castagne o come marron glacé. Tuttavia, il prezzo di un chilo di farina di castagne è elevato per la ristorazione sco-



lastica e i dolci (principalmente i marron glacé) hanno prezzi inaccessibili. Nonostante questo vincolo si potrebbe organizzare ogni anno e per due o tre volte un pasto sul tema della castagna, come nel caso del progetto BAMPÈ. La semplicità richiesta per la preparazione di piatti dolci o di castagno, così come il valore tradizionale ed emozionale che portano, sono di facile approccio ai cuochi e ciò permette di prendere in considerazione la sostenibilità delle azioni annuali nelle mense delle scuole.

ORTAGGI (zucchine, pomodoro)

Nel 2010, l'area dedicata alla produzione vegetale – o di ortaggi – era di 340 ettari (per una superficie di sviluppo di 791 ettari) con una produzione di circa 20.000 tonnellate. Queste cifre sono invariate rispetto al 2009.

Il numero di aziende agricole orticole in Corsica è di circa 60 aziende nel 2007 le quali impiegano circa 160 UTA (fonte Agreste).

La produzione, localizzata per l' 80% in Alta Corsica, è destinata principalmente al consumo locale estivo.

LO SVILUPPO DELLA FILIERA BIOLOGICA DEGLI ORTAGGI

Le colture ortive biologiche sono caratterizzate da aziende a conduzione familiare di piccole dimensioni (da 1 a 4 ettari) che producono una vasta gamma di ortaggi tutto l'anno. Il metodo di marketing più comunemente usato per gli ortaggi biologici è la vendita diretta: vendita nei mercati, vendita in azienda e gruppi di acquisto (tipo cesti AMAP). I prodotti orticoli destinati al mercato sono tutti compresi nel progetto BAMPÈ. I volumi di produzione disponibili, il prezzo e la facilità di introdurli nelle mense scolastiche ne fanno una fonte di cibo privilegiata.

Solo due fattori complicano la loro introduzione nelle mense:

- ▶ la stagionalità: la maggior parte di frutta e verdura sono prodotti in Corsica durante il periodo estivo, e quindi al di fuori del periodo in cui i bambini sono a scuola; altrimenti i prodotti sono pochi o già venduti sul mercato interno.
- ▶ la mancanza di una struttura organizzata di produttori che non consente loro di rispondere a certi tipi di ordini, soprattutto in termini di logistica e di organizzazione del trasporto e delle forniture.



Il progetto BAMPE ha evidenziato queste difficoltà. Il lavoro iniziato deve proseguire con una riflessione sulla struttura dell'offerta destinata al mercato della ristorazione scolastica e collettiva più in generale.

NOCCIOLA

Nel 2010, in Corsica sono stati destinati alla nocciola 200 ettari. La filiera è strutturata attraverso l'associazione "A Nuciola" la cui missione è lo sviluppo delle colture, la promozione e la valorizzazione del nocciolo. Aderiscono all'Associazione 126 produttori la maggior parte dei quali sono proprietari delle macchine per la raccolta. Gli agricoltori sono una minoranza, non superiore a 30 individui.

Nel 2010, la produzione è stata di 136 tonnellate, in lieve calo rispetto agli anni precedenti a causa di condizioni climatiche sfavorevoli.

Tuttavia, il prezzo di vendita di un chilo di guscio di nocciola rimane interessante, attestato intorno a 1,65 euro al chilo.

Si spera nel riconoscimento dell'IGP della "Nocciola Cervione – Nuciola di Corsica" entro il 2012. La Nocciola di Cervione è uno di quei prodotti iconici per la Corsica. Ma la frutta, e in particolare i suoi derivati (salinu, olio di nocciola o i dolci), sono molto costosi per la mensa scolastica. Solo il salinu, o il sale di nocciola, possono essere introdotti in un paio di occasioni per i pasti a tema.

OLIO D'OLIVA

Gli oliveti corsi hanno occupato 1.810 ettari nel 2010 con una produzione di 429 tonnellate di olive. Le superfici dichiarate da AOC/DOP erano 462 ettari su 548 produttivi, mentre 19 frantoi a livello regionale hanno dichiarato la loro apertura nella stagione 2009/2010.

Avendo già un Organismo di Tutela (ODG) "Oliu di Corsica", la filiera olivicola ha istituito un organismo interprofessionale – regionale dal marzo 2009: Unione Interprofessionale degli Olivicoltori della Corsica (SIDOC).

Nel 2010, 54 membri hanno aderito all'Associazione di Produttori (APOC) e 22 all'Associazione di Vendita (ATOC), una struttura dell'Associazione Interprofessionale.

La produzione nel 2009/2010 è stata meno abbondante rispetto all'anno precedente che aveva portato a grandi scorte. Infatti, è stata pari a 382 tonnellate di olive o 66 tonnellate di olio d'oliva AOC/DOP.



LO SVILUPPO DELLA FILIERA BIOLOGICA NELL'OLIVICOLTURA

L'olivicoltura biologica è ancora poco rappresentata (6% superficie biologica certificata), spesso un'attività secondaria in azienda, di solito associata all'allevamento o all'arboricoltura. La filiera olivicola ha anch'essa un valore storico. L'olivo ha un forte valore simbolico ed è molto presente nel Mediterraneo; in Corsica sta crescendo l'interesse per questo tipo di coltura.

Come la nocciola o la castagna, l'olio d'oliva DOP Corsica rimane un prodotto difficilmente inseribile nelle mense scolastiche nel lungo periodo. Prodotto di qualità e di eccellenza, il suo prezzo è semplicemente proibitivo. Ciononostante, la tradizione veicolata da questo prodotto e la complessità di una coltura che unisce tradizione e modernità, conferiscono all'olio un valore pedagogico molto apprezzato dagli insegnanti.

MIELE

Nel 2010, il numero di alveari stimato è stato di circa 20.000 unità, di cui il 60% in Haute-Corse. Inoltre, dei 339 apicoltori che hanno dichiarato la loro attività, il 70% si trova in Alta Corsica e il 30% in Corse-du-Sud. Tuttavia, questo numero è probabilmente sottostimato. Nel 2010, l'Unione Corse DOP Miele – Miele di Corsica contava 89 aderenti e 11.452 alveari.

Nel 2010, la produzione certificata di miele ha sofferto della siccità. Tuttavia, la produzione nel 2010 è stata fruttuosa per gli apicoltori aderenti al sistema di certificazione AOC/DOP. Hanno prodotto 332 tonnellate di miele certificato, che corrisponde ad una media di circa 29 kg / alveare per un valore di circa 2,5 milioni di euro. La produzione è aumentata di quasi 70 tonnellate rispetto al 2009, e conferma la dinamica di crescita degli ultimi anni. Circa il 91% della produzione di miele AOC/DOP è venduto in Corsica e il 9% nel continente e all'estero.

LO SVILUPPO DELLA FILIERA BIOLOGICA IN APICOLTURA

L'apicoltura biologica è scarsamente rappresentata (3%), sono 10 gli apicoltori certificati in biologico per un totale di 1.090 alveari.

L'apicoltura è un settore che potrebbe avere opportunità nella mensa scolastica. Miscele dolci e salate sono apprezzate dagli chef e relativamente facili da preparare. La barriera prezzo è presente, ma il rapporto prezzo – resa in cucina è interes-



sante, anche con il miele DOP. L'esperienza BAMPÈ ha dimostrato che sono possibili le attività didattiche e sono certamente tra i laboratori più vivaci. L'introduzione nella mensa è possibile, il che rende il miele un prodotto interessante nello sviluppo e nella continuazione del progetto BAMPÈ.

UN CASO A PARTE: LA CARNE BOVINA

Nel 2010, il numero di vacche nutrici è stato stimato in 41.000 per poco più di 1.000 allevatori di bovini.

UN AUMENTO SIGNIFICATIVO DELLA PRODUZIONE

Nel 2010, il volume di produzione di carni bovine teorico, calcolato in base agli importi stimati effettivi, è aumentato a 4.312 tonnellate di equivalente carcassa (tec +14% rispetto al 2009), nonostante i problemi ricorrenti di mercato. La produzione di carni bovine dell'Alta-Corsica rappresenta il 63% della produzione regionale (fonte Agreste, SAA 2010).

Il valore della produzione di carni bovine è stato stimato in 10,7 milioni di euro nel 2010. Si tratta di un leggero aumento rispetto al 2009. La produzione globale è stimata in 18,9 milioni (Fonte Conti Agricoltura, 2010), circa il 43% delle sovvenzioni.

La produzione totale di carne è costituita principalmente da vitelli e bovini giovani (oltre il 90%). Il volume di vacche da riforma è inferiore al 10%, il che dimostra le difficoltà incontrate dagli allevatori per sviluppare animali appartenenti a questa categoria.

LO SVILUPPO DELLA FILIERA BIOLOGICA NELL'ALLEVAMENTO DEI BOVINI

La filiera biologica della carne bovina è in forte espansione da diversi anni. L'aumento del numero di aziende agricole biologiche certificate è proseguito nel 2010 con 10 nuove aziende in conversione.

Nel 2010, la filiera biologica della carne bovina contava 38 aziende che rappresentavano circa 2.000 vacche nutrici. La produzione di carne è sicuramente l'esempio più emblematico per l'introduzione dei prodotti locali nelle mense.

Infatti, i prodotti di carne sono senza dubbio i prodotti che subiscono i maggiori controlli: norme sanitarie, rispetto di particolari modalità di trasporto, tempi di consumo, preparazione complessa e la gestione delle varie parti delle carcasse, il macello, ecc.



Tuttavia, grazie al progetto BAMPE e grazie all'impegno ed alle attività concertate con la Camera dell'Agricoltura, il Sindaco di Bastia è stato in grado di stipulare un contratto di fornitura con un gruppo di produttori locali.

Oggi, i bambini della città di Bastia, che mangiano alla mensa sono intorno ai 1.500 e possono mangiare carne di vitello corso tutte le settimane.

Il successo di questa operazione lascia intravedere buone prospettive per il futuro approvvigionamento di prodotti locali per la ristorazione della scuola. È stato uno dei casi studio più complessi e per di più con una delle procedure d'appalto pubblico più stringenti dal punto di vista legislativo che esista oggi.

Per concludere, non tutti i prodotti dell'agricoltura dell'Isola possono essere introdotti nella ristorazione scolastica. Per ovvie ragioni che sono i vincoli nutrizionali, ma anche quelli finanziari, gli sforzi dovranno concentrarsi soprattutto sui prodotti dell'orticoltura, sulla carne, sugli agrumi e, più in generale, sulla frutta, quando la stagionalità lo permetta.

IL FUTURO DEL PROGETTO

Grazie al progetto OLTRE BAMPE, sarà possibile organizzare e accompagnare l'offerta di questi prodotti verso il mercato della ristorazione collettiva.

2

Quadro normativo di riferimento

2.1

QUADRO NORMATIVO NAZIONALE ED EUROPEO

Legge 283/1962 – Decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163 – Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture in attuazione delle direttive 2004/17/CE e 2004/18/CE (G.U. n. 100 del 2 maggio 2006).

Decreto legislativo 109/1992 – Attuazione delle direttive 89/395/CEE e 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari.

Legge 3 febbraio 2011, n. 4 – Disposizioni in materia di etichettatura e di qualità dei prodotti alimentari (GU n°41 del 19/2/2011).

Decreto Ministeriale 25 luglio 2011 – Piano di azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione.

Décret n° 2011-1000 du 25 août 2011: code des marchés publics

www.legifrance.gouv.fr/ « Le plan national pour l'alimentation » que l'on retrouve sur le lien suivant http://alimentation.gouv.fr/IMG/pdf/guide_alim_cle08e6d8.pdf

Regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006.

Regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio del 28 giugno 2007.

Regolamento (CE) n. 889/2008 della Commissione, del 5 settembre 2008 - Risoluzione del Parlamento Europeo del 19 gennaio 2012 su come evitare lo spreco di alimenti: strategie per migliorare l'efficienza della catena alimentare nell'UE (2011/2175(INI))

2.2

QUADRO NORMATIVO NELLE REGIONI BAMPÈ

Liguria - Legge regionale 30 aprile 2012 n. 19

Liguria - Legge regionale 21 marzo 2007 n. 13

Sardegna - Legge regionale n. 1/2010



Toscana - Legge regionale 27 marzo 2002 n.18

Toscana - D.P.G.R. /-1-2003 N. 2/R - Regolamento di attuazione della L.R. 27 Maggio 2002 n.18

2.3

QUADRO NORMATIVO DI ALTRE REGIONI ITALIANE CHE HANNO LEGIFERATO IN MATERIA

Abruzzo – Legge regionale 20 ottobre 2010 n. 42(1)

Calabria – Legge regionale 14 agosto 2008, n. 29 (1)

Emilia Romagna – Legge regionale 4 novembre 2002, n. 29

Veneto – Legge regionale 25 luglio 2008, n. 7

2.4

LINEE DI INDIRIZZO NAZIONALI E REGIONALI

Ministero della Salute - "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica" Conferenza Unificata Provvedimento 29 aprile 2010 Intesa, ai sensi dell'art.8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n.131, G.U. n. 134 del 11-6-2010. - www.salute.gov.it/imgs/C_17_pubblicazioni_1248_allegato.pdf

Ministero dell'Istruzione, dell'Università, della Ricerca (miur) - "Linee guida per l'educazione alimentare nella scuola italiana". 14.10.2011, prot. n. 7835 - http://archivio.pubblica.istruzione.it/allegati/prot7835_11.pdf - DPCM 4 maggio 2007 - Documento programmatico del progetto "Guadagnare Salute".

20/5/11 Piano d'Azione Nazionale Green Public Procurement (PANGPP)

2.5

QUADRO NORMATIVO VOLONTARIO

Normativa UNI 11407 – Servizi di ristorazione fuori casa – Requisiti minimi per la



stesura di capitolato di appalto, bando e disciplinare Normativa UNI 22005 – Rintracciabilità delle filiere agro-alimentari

2.6

LINEE GUIDA REDATTE DA ESPERTI

Linee guida per la valutazione della qualità al consumo nella ristorazione scolastica.

<http://www.conviviumquality.com/images/page2/Linea.pdf>

Linee guida del Gruppo di lavoro della Provincia di Cagliari – Agenda 21

Locale, acquisti verdi per le mense scolastiche

Capitolato d'appalto tipo della ristorazione scolastica di qualità della Provincia del Medio Campidano (Tavolo di concertazione Amministrazione Provinciale, Agenzia Laore, ASL)

Capitolato d'appalto tipo della ristorazione scolastica di qualità della Provincia del Sulcis Iglesiente (Tavolo di concertazione Amministrazione Provinciale, Agenzia Laore, ASL)

Tavoli di concertazione promossi dall'Agenzia Laore Sardegna ed Enti locali territoriali Assistenza tecnica GPP Assessorato Ambiente RAS

2.7

SITOGRAFIA

www.epicentro.iss.it/okkioallasalute

www.inran.it/710/I_consumi_alimentari__INRAN-SCAI_2005-06.html

<http://ec.europa.eu/progress>

www.europarl.it/view/it/press-release/pr-2012/pr-2012-January/pr-2012-Jan-17.html

<http://sardegnaagricoltura.it>

assistenzatecnicagpp@regione.sardegna.it



Orientations

**Transfrontalières
de la restauration
scolaire**





Préambule

Les profonds changements socio-économiques qui se sont produits ces dernières décennies dans les pays industrialisés ont conduit à de nouvelles habitudes alimentaires. Les facteurs qui ont conditionné ces changements sont essentiellement liés à la plus grande disponibilité de nourriture, à la globalisation, à l'industrialisation et à la planification des processus de production des aliments, au changement des styles de vie, et autre.

Ainsi les régimes alimentaire ont changé et se caractérisent par un excès généralisé de calories : grande consommation de produits d'origine animale, faible consommation d'aliments d'origine végétale, haute teneur en graisses, particulièrement en graisses saturées et en glucoses. Conjointement à ce déséquilibre nutritionnel, les nouveaux styles de vie ont mené à une diminution générale de l'activité physique. Il y a comme tendance commune à tous ces pays, l'augmentation du pourcentage d'aliments consommés en dehors des repas, particulièrement de la part des enfants et des adolescents.

Des enquêtes sur les habitudes alimentaires des enfants et des jeunes confirment que la consommation de snacks (encas) est extrêmement commune et probablement en augmentation.

L'Organisation Mondiale de la Santé a utilisé le terme *globesity* pour désigner la nouvelle pandémie de la société contemporaine qui recense un milliard de personnes obèses dans le monde, dont environ 5 millions en Italie (avec une augmentation de 25 % au cours des quinze dernières années) et un enfant sur trois, entre 6 et 11 ans, en surcharge pondérale, avec une incidence économique de 6,7 % sur le budget sanitaire. En France aussi les chiffres sont alarmants : la dépense pour le traitement de l'obésité est arrivée à représenter 8 % du budget. L'éducation nutritionnelle s'inscrit pleinement dans les stratégies internationales qui ont pour objectif la diffusion de styles de vie sains pour la protection de la santé. Per toutes



ces raisons, l'école est le lieu privilégié où définir les comportements, éduquer à la consommation alimentaire, sensibiliser à l'importance du style de vie, récupérer les traditions. La famille non plus, ne peut ni ne doit se soustraire à son rôle fondamental d'éducateur : les mères, qui sont les sujets qui s'occupent le plus souvent de l'alimentation familiale, remplissent sans le savoir, le rôle décisif d'« éducatrices alimentaires » en transmettant des modèles de comportement différents en fonction du contexte social et géographique où vit la famille et dont elle est originaire. L'engagement pour la diffusion de méthodes, de culture et de styles de vie visant la sauvegarde de l'environnement et des produits à faible impact sur l'environnement fait également partie de cet objectif. La réduction de l'emploi de pesticides et de conservateurs, la mise en valeur de la biodiversité et de la saisonnalité, la filière courte, la redécouverte des produits du terroir, sont toutes des manifestations concrètes d'une stratégie plus vaste qui allie la valeur d'une alimentation saine et équilibrée à la nécessité de reconnaître et de se réapproprier son identité ethnique et culturelle.

De plus, les nouveaux rythmes de vie souvent frénétiques, ont changé le lieu et le temps consacrés aux repas : on mange de plus en plus vite et de plus en plus souvent hors de la maison, au détriment non seulement de la santé mais aussi de la qualité, de la sociabilité et de la convivialité, qu'il faut par conséquent retrouver. Nous devons également recommencer à considérer l'alimentation comme un moment de redécouverte « du goût de la nourriture » de plus en plus menacé par une homogénéisation marquée des produits et par l'aplatissement des goûts. La restauration scolaire représente par conséquent un point focal et stratégique de l'éducation nutritionnelle, un lieu et une occasion institutionnelle pour promouvoir une consommation saine et consciente au sein des nouvelles générations.

La restauration doit aussi être une occasion de communication et de confrontation avec sa propre culture, avec la nature et l'humanité qui peuple ce territoire, racontées avec « goût » par le biais de plats et à d'aliments traditionnels.

La restauration scolaire et, plus généralement la restauration collective, est un point stratégique à aborder pour le rétablissement des marchés locaux fragmentés par la globalisation.

La tâche d'éduquer et d'orienter vers une consommation consciente et de qualité,



de contribuer au développement local, doit être associée à l'organisation d'un service très complexe comme celui de la cantine.

L'interaction et la coordination entre institutions et organismes différents, entre aspects logistiques, organisationnels, financiers, et compétences professionnelles, est une tâche parfois difficile.

La définition du panier de produits d'excellence BAMPÈ commence par l'analyse de cette complexité, avec une approche systémique et globale de la restauration scolaire, identifiée justement comme filière où de nombreux acteurs interviennent et interagissent. Le problème de la définition du « panier de produits d'excellence BAMPÈ », l'introduction de nouveaux plats, recettes, menus, a par conséquent été affronté en tenant compte d'une part des contraintes de différente nature qui conditionnent le service :

- ▶ hygiéniques - nutritionnelles et sanitaires
- ▶ gastronomiques – hôtelières - logistiques
- ▶ financières - de gestion
- ▶ culturelles et de promotion de pratiques innovantes
- ▶ disponibilité des produits de qualité

et, de l'autre, en définissant les « critères d'excellence » en fonction desquels les produits seront sélectionnés :

- ▶ la qualité établie
- ▶ la typicité, en se référant à l'aire de production au niveau municipal, provincial et régional
- ▶ les certifications AOP, STG et IGP , ISO 9001, etc.
- ▶ la disponibilité des produits, les capacités d'organisation et d'innovation des producteurs
- ▶ la saisonnalité et la protection de la biodiversité agricole locale
- ▶ la durabilité économique, environnementale, sociale
- ▶ le respect des réglementations y afférentes.

La restauration publique présentée par BAMPÈ doit par conséquent être vue comme une partie de stratégies plus amples en matière de développement durable qui comprennent la production, la consommation, la santé et l'éducation. BAMPÈ exprime l'importance de promouvoir et de transmettre des exemples de bonnes pratiques et de garantir que les objectifs atteints continuent à faire partie d'une vision à long terme.

1

Restauration publique et développement durable

En Italie la première mesure législative, qui prévoit l'emploi de produits biologiques, typiques et traditionnels pour les instituts qui gèrent des cantines scolaires et hospitalières, remonte à la Loi n° 488 du 23 décembre 1999 et plus précisément à l'alinéa 4 de l'article 59. Le second alinéa de l'article 2 « Principes » du D.-L. 163/2006 (Code des marchés publics) introduit un principe important et novateur dans le droit intérieur, en établissant « la possibilité de subordonner le principe d'économie - dans les limites expressément admises par la réglementation en vigueur et par les dispositions du code - aux critères prévus dans l'appel d'offres, basés sur les exigences sociales ainsi que sur la protection de la santé et de l'environnement, et sur la promotion du développement durable. »

Les récentes modifications apportées à la législation en vigueur renforce le pouvoir de choix des élus locaux en la matière. Le décret n° 2011-1000 du 25 août 2011, article 53 introduit un nouveau critère dans le code des marchés public avec l'ajout de « performances en matière de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture ». Par ailleurs, les « Orientations du Ministère de la Santé en matière de restauration scolaire », qui ont été récemment promulguées, attirent l'attention de la municipalité sur les responsabilités-activités suivantes :

- ▶ choix du type de service qu'elle entend offrir ;
- ▶ planification d'investissements et de ressources ;
- ▶ préparation du cahier des charges : la gestion directe en économie, l'attribution de chaque type de gestion prévu ;
- ▶ surveillance de la bonne évolution de la restauration (gestion directe ou indirecte), avec des contrôles concernant :
 - ◀ le respect du système d'autocontrôle ;

- le contrôle et la sélection des fournisseurs ;
- la qualité du système de gestion des aliments et du plat fourni ;
- le respect des portions ;
- la bonne organisation et la bonne direction du service ;
- l'acceptation du repas ;
- l'évaluation des déchets ;
- la satisfaction du consommateur final ;
- le développement de projets d'éducation en matière d'alimentation et d'environnement.

En France dans « Le plan national pour l'alimentation » édité par le ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt on retrouve un grand nombre de recommandations à destinations de la restauration collective scolaire.

La position du Parlement européen qui a récemment émané la Résolution 2011/2175(INI) – 19/01/2012, sur le thème éviter le gaspillage des denrées alimentaires : stratégies pour une chaîne alimentaire plus efficace dans l'Union européenne. Dans ce document le Parlement, entre autres :

- invite la Commission à envisager éventuellement des modifications des règles qui régissent les marchés publics en matière de services de restauration et d'hôtellerie de façon à privilégier, en phase d'adjudication, à conditions égales, les entreprises qui garantissent la redistribution gratuite des produits non distribués (invendus) aux catégories de citoyens dénuées de pouvoir d'achat et qui promeuvent des actions concrètes pour la réduction du gaspillage en amont, en accordant par exemple la préférence aux produits agricoles et aux denrées alimentaires produits le plus près possible du lieu de consommation ;
- invite les États membres à encourager et à soutenir les initiatives visant à favoriser la production durable à petite et moyenne échelle en ce qui concerne la consommation et les marchés locaux et régionaux ; reconnaît que les marchés locaux sont durables sous l'aspect environnemental et contribuent à la stabilité du secteur primaire ; demande que la future Politique Agricole Commune assure les financements adéquats pour promouvoir la stabilité du secteur primaire, par exemple, par le biais de ventes directes, de marchés locaux et de toutes formes de promotion de la filière courte et à kilomètre zéro ;
- invite les États membres à garantir que les petits producteurs locaux et les as-

sociations de producteurs locaux puissent participer aux procédures de passation des marchés publics pour la mise en œuvre de programmes spécifiques visant à promouvoir, en particulier, la consommation de fruits et de produits laitiers dans les écoles.

La cohérence des actions BAMPE avec l'esprit de la Commission européenne, qui soutient d'ailleurs les objectifs de notre projet, est tout à fait évidente.

Les municipalités doivent également tenir compte du récent Décret ministériel du 25.7.2011, Plan d'action pour la consommation durable dans le secteur de l'administration publique, Plan d'Action National sur le Green Public Procurement (PAN-GPP), qui définit les Critères environnementaux essentiels (CAM) pour le service de restauration collective et la fourniture de denrées alimentaires, indique de façon précise les conditions que le marché doit réunir pour pouvoir se déclarer « vert », en définissant l'ensemble des conditions « de base ». Les administrations sont invitées à introduire également des critères de « bonus » quand elles adjudgent le marché à l'offre la plus avantageuse sur le plan économique. Seule la présence des conditions de base et d'incitations permet à l'administration de qualifier son service comme « Service de restauration à faible impact environnemental ».

TABLEAU 1 CRITÈRES ENVIRONNEMENTAUX ESSENTIELS (CAM) : CONDITIONS DE BASE REQUISES

CONDITIONS	PRESENCE	NOTES/PARAMÈTRES - CAM
Critères environnementaux essentiels (CAM) : conditions DE BASE requises	Oui	30%
Certification de l'entreprise de restauration	Oui	Règlement EMAS UNI EN ISO 14000
Utilisation papier - tissu	Oui	Presence
Transports	Oui	Moyens de transport par voie ferrée - Véhicules Euro4 minimum Véhicules électriques Voitures hybrides
Consommation d'énergie des principaux services	Oui	Réfrigérateurs et congélateurs A+ Lave-vaisselle A
Détergents employés dans les procédés de désinfection	Oui	Produits ECOLABEL

TABLEAU 1 CRITÈRES ENVIRONNEMENTAUX ESSENTIELS (CAM) : CONDITIONS DE BASE REQUISES

CONDITIONS	PRESENCE	NOTES/PARAMÈTRES - CAM
Caractéristiques du matériel d'emballage des déchets	Oui	Papier et carton recyclables à 90 % Matières plastiques 60 % recyclables
Modes de collecte des déchets	Oui	Tri sélectif des déchets
Informations transmises aux utilisateurs	Oui	Réduction viande Origine territoriale Saisonnalité Gestion correcte du tri sélectif des déchets

TABLEAU 2 CRITÈRES ENVIRONNEMENTAUX ESSENTIELS (CAM) : CONDITIONS INCITANTES

CONDITIONS	PRESENCE	NOTES/PARAMÈTRES - CAM
Critères d'incitation en proportion des parts	Oui	Denrées: fruits, légumes et légumineux, céréales, pain et produits de la boulangerie, pâtes, riz, farine, pommes de terre, farine de maïs, tomates et produits transformés, fromages, lait UHT, yogourts, œufs, huile vierge extra
Empreinte carbone	Oui	Exprimée en CO2
Destination de la nourriture non distribuée	Oui	
Présence de produits exotiques FAIR TRADE	Oui	FAIR TRADE
Transports	Oui	Transports en commun Modalités durables
Distance centre cuisson-lieu de consommation	Oui	En proportion des kilomètres
Réduction du bruit	Oui	
Rapport sur les aliments distribués et la gestion des excédents alimentaires	Oui	Tri sélectif
Réduction des déchets	Oui	Réduction viande - Origine territoriale - Saisonnalité Gestion correcte du tri sélectif des déchets
Formation du personnel	Oui	

L'école est elle-aussi concernée, avec un rôle encore plus actif que par le passé, par les Orientations du MIUR émanées en 2011 et relatives à l'éducation nutritionnelle dans les écoles italiennes, où sont clairement indiqués les objectifs pédagogiques et les activités de support du programme éducatif, qui doit avoir une approche transversale qui intéresse toutes les matières des programmes scolaires.

Les politiques de développement territorial, appelées à promouvoir et à soutenir les systèmes agroalimentaires locaux, ne pourront faire abstraction de la restauration scolaire et collective.



2

Critères et pratiques partagés pour l'introduction des produits BAMPÉ dans les cantines scolaires

Les responsables économiques et sociaux chargés de la restauration scolaire manifestent certainement de l'intérêt pour les produits d'excellence ; il y a cependant une certaine difficulté à employer des ressources, non seulement économiques mais aussi organisationnelles et culturelles, pour la promotion, la connaissance et l'introduction de ces produits dans les cantines. Le processus participatif de BAMPÉ a confirmé que pour atteindre ces objectifs, la connaissance du système territorial et le partage de responsabilités entre tous les sujets concernés par le développement durable sont essentiels. Seule une rencontre constructive entre l'offre et la demande de produits locaux et de qualité peut permettre au système de restauration collective et de restauration scolaire de devenir le volant d'un développement local. Voici quelques-unes des étapes d'un éventuel parcours :

- ▶ **CONCERTATION** : les entreprises agroalimentaires peuvent être encouragées à devenir plus compétitives à travers la mise en œuvre opérationnelle de tables de concertation réunissant le pouvoir adjudicateur local, les associations de catégorie, les consortiums de producteurs, les fournisseurs de produits et de services liés à la restauration ; l'emploi d'instruments opérationnels tels que la création d'un registre de fournisseurs agréés et de plateformes informatiques peut représenter une incitation au développement pour les producteurs locaux. Il est également nécessaire d'impliquer les différents acteurs institutionnels intervenant dans la filière (ASL, MiPAAF, Universités, etc.).
- ▶ **CAHIERS DES CHARGES** : ils doivent indiquer de façon claire le pourcentage minimum de produits locaux et de qualité qui devra être inclus dans les menus. Le cahier des charges peut favoriser le regroupement de l'offre et de la demande comme condition de base ou comme mécanisme de gratification, de signature de contrats de filière, liant producteurs et entreprises de la restauration grâce à un prix conve-

nu, à des conditions de fourniture claires et transparentes, à une durée du contrat suffisante pour garantir les investissements. Il est important que l'autorité qui a rédigé le cahier des charges connaisse les prix des produits et des services demandés, sur la base de ses propres données historiques, des données ISTAT, d'enquêtes publiques de marché, de données pouvant être extraites de publications sectorielles, afin que la demande de qualité et de service soit effectivement compensée par la base d'offre et que le principe du critère « économiquement avantageux » soit respecté grâce à la compatibilité entre les ressources économiques mises à disposition et la faisabilité technique et organisationnelle. Les entreprises qui participent à l'appel d'offres doivent démontrer leur capacité d'acheter les produits expressément demandés, la transparence et la continuité des fournitures, la sélection méticuleuse de leurs fournisseurs, la volonté de contrôler constamment l'évolution du service rendu.

- **MENUS** : confirmer l'élaboration de menus qui tiennent compte de la saisonnalité dans l'emploi des produits de la filière courte, de la consommation réelle et de la pertinence des portions. L'élaboration de recettes appropriées à la valorisation des aliments traditionnels et locaux, l'emploi de méthodes de cuisine et de modes de transport qui favorisent la conservation optimale des caractéristiques sensorielles. L'évaluation de la qualité perçue par les jeunes consommateurs est essentielle mais s'avère complexe car les enfants ont des goûts et des préférences alimentaires qui changent avec l'âge et avec le temps, même indépendamment des habitudes de leur famille.

Cela se traduit par un changement constant de leurs préférences, raison pour laquelle les plats proposés doivent pouvoir être modifiés en fonction de leur consommation réelle et les recettes doivent pouvoir être revues avec la rapidité nécessaire pour identifier les goûts prédominants, proposer des plats appréciés et valables sur le plan nutritionnel, consommés par la majorité des convives.

Le système d'organisation de la restauration scolaire devra prévoir une certaine flexibilité quant aux plats moins appréciés. Dans les réfectoires, la présence des cuisiniers qui ont préparé les repas, des techniciens qui ont établi le menu, des éducateurs qui décodent les langages complexes liés à la nourriture et à sa consommation, des parents qui vérifient en toute conscience le service proposé, doit devenir une constante de la restauration publique durable, afin de rapprocher décideurs et



consommateurs et d'accélérer les changements et les progrès.

- ▶ **PORTIONS** : confirmer l'attention accordée aux portions, notamment à la lumière des nouveaux LARN version 2012 (niveaux de consommation de référence des éléments nutritifs et d'énergie pour la population italienne) produits par la SINU (Société scientifique de Nutrition humaine).
- ▶ **LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE** : il faut organiser la collecte de la part humide des déchets. Les éventuels restes de repas produits et non distribués pourraient être destinés à des organisations à but non lucratif pour être réemployés pour leurs nécessités sociales (en maintenant évidemment les règles d'hygiène de chaque phase).
- ▶ **AGRICULTURE SOCIALE** : Les fermes sociales, en augmentation sur tout le territoire du partenariat, notamment en vertu de leur valeur éthique, pourraient représenter un canal d'approvisionnement significatif en produits locaux de qualité destinés à la restauration collective.
- ▶ **COMMERCE ÉQUITABLE** : Le canal à préférer pour l'approvisionnement de produits qui ne sont pas disponibles au niveau local.
- ▶ **PRODUITS LOCAUX** : la nouvelle Politique Agricole Commune (PAC) de l'Europe 2014-2020 définit comme stratégique le rôle des systèmes agroalimentaires locaux, dès lors qu'en « soutenant » l'économie locale et régionale, ils créent des emplois dans le secteur de l'agriculture et de la production agroalimentaire qui comprend les activités et les services de transformation, de distribution, de marketing et de vente ». Ces systèmes essentiels dans les zones rurales représentent une incitation à mettre en valeur le potentiel local et un facteur d'amélioration de l'image des territoires inconnus et souvent négligés.

De là, l'exigence d'adopter une définition de « produit agroalimentaire local », d'introduire un nouveau logo et de définir une marque d'identification et un symbole communs pour les produits locaux, à intégrer au règlement en matière de politique de qualité des produits agricoles de la UE. C'est à la politique que reviendra de vérifier s'il est possible de modifier l'article 26 de la directive 2004/18/CE, relative à la coordination des procédures de passation des marchés publics de travaux, de fournitures et de services, de façon à ce que « produit localement » puisse être un critère de sélection standard dans les marchés relatifs à la fourniture de denrées alimentaires, par exemple, aux écoles, aux maisons de soin et aux structures publiques. En attendant, ladite directive permet cependant de poser la fraîcheur ou les conditions de produc-

tion comme critères conformes à la stratégie européenne de consommation et de production durables. Les produits pourraient par exemple être évalués en fonction du paramètre de cycle de vie, LCA (Life Cycle Assessment).

Les directives communautaires soulignent notamment que pour être fonctionnels les « systèmes agroalimentaires locaux » ont besoin d'un « programme agroalimentaire local » basé sur une approche partenariale qui comprend également les consommateurs. Entre temps, il est nécessaire de reconnaître et de valoriser le rôle stratégique des consortiums de protection, des organisations de producteurs, des associations et, de façon plus générale, des formes d'association de producteurs comme interlocuteurs privilégiés, par la signature d'accords (contrats) de filière.

Ces organismes représentent une pluralité d'entreprises, ils ont un rôle public, des cahiers des charges de production et des organismes de contrôle accrédités, qui garantissent le lien entre les produits et le terroir. Par conséquent, la responsabilité du contrôle ne serait pas à la charge du pouvoir adjudicateur ni à celle de l'entreprise de restauration auxquels il suffira de demander le certificat de conformité ou un document équivalent, délivré par les différents ODC.

- **COÛTS :** chaque poste de coût du service doit être analysé en le séparant de ses différentes composantes, en récupérant autant que possible la rentabilité, en proposant notamment des innovations technologiques et des changements organisationnels pour le développement de l'autonomie des convives. Des méthodes de cuisson plus efficaces qui permettent une valorisation et un meilleur rendement des aliments et des systèmes de distribution qui prévoient le self service, ne sont que quelques-unes des mesures possibles pour réduire les dépenses, mesures qui doivent cependant être approfondies et identifiées dans chaque contexte. En phase de négociation de filière, l'offre et la demande doivent faire un effort commun pour définir les conditions de fourniture/service et s'entendre sur le coût qui reste l'aspect le plus problématique.

D'un côté, les entreprises de restauration se voient contraintes de participer à des appels d'offres ayant encore le rabais maximum comme critère d'adjudication et sont payées avec des retards considérables, tandis que, de l'autre côté, les entreprises productrices et les consortiums doivent se confronter à une concurrence toujours plus forte, à des produits commercialement similaires mais présentant des caractéristiques qualitatives inférieures et sans certification.



- **FORMATION ET COMMUNICATION** : des parcours de formation, d'éducation nutritionnelle et de consommation consciente destinés aux opérateurs du service, aux enseignants et aux jeunes avec la participation des familles, devront obligatoirement accompagner la distribution des produits locaux : si un produit n'est pas identifié et reconnu pour sa valeur aussi bien par les bénéficiaires que par les gestionnaires du service, il sera plus difficile de le reconnaître comme faisant partie de la sa propre identité/culture gastronomique.

Outre l'adhésion des écoles au programme ministériel « École et Alimentation » qui promeut l'éducation nutritionnelle et la connaissance des produits du terroir, il est souhaitable d'instaurer des tables de coordination territoriale avec les institutions et les organismes chargés des interventions en matière d'éducation nutritionnelle (régions, provinces, municipalités, agences de développement, ASL, etc.). Nous pouvons envisager par exemple la diffusion en ligne d'informations sur le service qui augmentent le taux de participation des différents acteurs, l'organisation d'événements à thème ou consacrés à certains produits, la publication de catalogues, de recettes, ainsi que des campagnes promotionnelles en collaboration avec la Région, la Province, les organismes de protection, les ASL, etc.

LE BONNE PRATIQUES DE BAMPÈ

Les deux années de recherche et de rencontres relatives au projet ont donné lieu à de nombreuses propositions pour le développement de BAMPÈ sur le terrain, stratégiques et complémentaires à l'introduction des produits d'excellence. Nous indiquons ci-après les propositions les plus intéressantes :

- la collation en milieu de matinée pourrait être organisée par la municipalité de façon à être la même pour tous, des façons suivantes :
- en distribuant à l'avance le fruit qui devrait être consommé à la fin du déjeuner, en distribuant du pain et de l'huile d'olive vierge extra ou en distribuant à l'avance une partie du pain prévu pour le déjeuner ;
- la collation en milieu de matinée pourrait être établie par l'école en accord avec les familles : par ex. : pour tous, des fruits que chacun apporte de chez soi ;
- au moins une fois par semaine, le repas pourrait commencer avec des légumes à grignoter, selon la saison : carottes, tomates, fenouil, céleri, radis, etc. Ces crudités remplaceraient les légumes qui accompagnent le plat de résistance mais seraient



laissées sur la table pendant tout le repas pour permettre aux enfants de les consommer tranquillement et quand ils le veulent ;

- ▶ le pain pourrait être distribué en tranches ou en petits morceaux pour ne pas être laissé et non consommé ;
- ▶ en adaptant les proportions des repas, conformément aux « Orientations du Ministère de la Santé pour la restauration scolaire » à « 3 plats » afin de réduire les déchets volontaires et les quantités non distribuées.
- ▶ les restes, c'est-à-dire la nourriture intacte non distribuée qui reste dans les écoles sans avoir été touchée après sa préparation, pourraient être redistribués à des Associations à but non lucratif, conformément à la Loi du Bon Samaritain (loi n° 155/2003 – Cahier des charges de la Distribution des denrées alimentaires à des fins de solidarité sociale).
- ▶ le traitement sélectif des déchets vers une réutilisation complète ;
- ▶ le self-service offre une plus grande autonomie au jeune convive : il peut être proposé graduellement à tous les enfants des écoles primaires ;
- ▶ l'eau du robinet dans des carafes que les enfants remplissent eux-mêmes, quand cela est possible ;
- ▶ faire mettre le couvert et faire débarrasser la table aux enfants sous la supervision des enseignants ;
- ▶ développer et accorder de l'attention aux formes d'autonomie de l'enfant, par exemple fromage qu'ils peuvent ajouter tout seuls au plat de pâtes, assaisonnement de la salade selon leur propre goût, ajout de sauce dans les pâtes ;
- ▶ attention accordée aux difficultés des plus petits, par exemple pour éplucher les fruits et couper la viande, ou presser les agrumes et couper les pommes avec de petits ustensiles ;
- ▶ en cas de distributeurs automatiques, les réapprovisionner de fruits et/ou de légumes, de jus de fruit non sucrés, de produit de boulangerie artisanale de petites dimensions à apport calorique réduit ;
- ▶ resserrer le lien entre la ville et la campagne avec la participation des fermes pédagogiques pour la récupération et la valorisation des produits typiques et locaux ;
- ▶ chaque territoire peut, et doit, développer de façon autonome la consommation de ses produits typiques en encourageant leur consommation à l'école et à la maison.



LE FUTUR DE BAMPÈ DANS LA RESTAURATION SCOLAIRE DE SASSARI

Dans toutes les activités de BAMPÈ, nous enregistrons une grande participation de tous les acteurs de la filière. Les parcours d'éducation nutritionnelle ont été un succès, tant dans les écoles que dans les fermes pédagogiques, les laboratoires de dégustation et d'analyse sensorielle, l'introduction expérimentale de produits locaux dans les cantines, la confrontation dynamique entre les parties, le cours de cuisine et les analyses sensorielles pour les familles. Nous avons rencontré une grande sensibilité du territoire aux enjeux du projet et une grande disponibilité des parties à la confrontation et au dialogue.

De plus, grâce aux connaissances acquises pendant la réalisation du projet BAMPÈ et à ce qui est ressorti des tables de concertation, nous avons à présent une compréhension plus ample et plus complète de ce qu'offre le territoire sarde.

Tel qu'il ressort du chapitre « Analyse de l'offre et de la demande de produits agroalimentaires pour les cantines scolaires », de nombreux produits locaux sont déjà prêts à être introduits dans le circuit de la restauration collective.

Pour cette raison, en phase de rédaction du cahier des charges spécial, il faudra faire les évaluations qui s'imposent pour créer une offre d'aliments qui soit la plus variée et la plus complète possible du point de vue nutritionnel, économiquement viable et qui tienne compte de la saisonnalité et du territoire.

De même, il faudra tenir compte de la grande importance de la durabilité de l'environnement, sous toutes ses formes, en adoptant des méthodes adéquates telles que, par exemple, l'analyse du cycle de vie du service (LCA, Life Cycle Assessment). Certains aliments et/ou préparations alimentaires pourront être introduits de façon systématique, tandis que l'introduction de certains produits nouveaux pourra se faire graduellement par le biais de journées spécialement consacrées :

- ▶ « à la culture œnogastronomique de la Sardaigne » qui sous le signe de la typicité et de la fraîcheur garantie, focalisent l'attention sur les aliments et les préparations traditionnelles qui prévoient l'emploi de produits locaux typiques d'une valeur nutritionnelle reconnue (par ex. : l'artichaut épineux sarde – spinoso sardo) ;
- ▶ « biologiques » en s'appuyant sur la production biologique locale ;
- ▶ « transfrontalières » BAMPÈ avec des menus qui combinent les produits d'excellence du partenariat.



Par exemple, dans ce qui sera le menu courant, les fromages locaux pourraient être introduits fréquemment pour assaisonner les pâtes et les risottos, ainsi que comme plats de résistance en élargissant la gamme de fromages déjà offerte. L'huile d'olive vierge extra AOP de Sardaigne pourrait être introduite pour assaisonner des légumes crus et cuits, tandis que les huiles d'olive vierge extra à traçabilité garantie, provenant d'oliveraies et de variétés locales (essentiellement Bosana), pourraient être utilisées dans la préparation des aliments.

La viande bovine locale, notamment celle provenant de bêtes adultes, pourrait être utilisée dans certaines préparations comme les boulettes de viande, hachis parmentier, ragouïts ou steaks hachés. Cela permettrait d'utiliser les bas morceaux de la viande bovine qui ne se prêtent pas à la consommation sous forme de steaks ou d'escalopes et qui, pour cette raison, sont généralement exclus du circuit de la restauration scolaire.

Une autre innovation pourra être introduite quant à la collation que les enfants consomment à l'école au milieu de la matinée.

La collation représente en effet un moment « critique » de la journée alimentaire car elle est habituellement à base d'aliments trop riches en calories qui compensent l'excès d'appétit des enfants qui n'ont pas pris de petit-déjeuner.

Une nouveauté pour la ville de Sassari serait de faire distribuer la collation à l'autorité adjudicatrice chargée de la restauration scolaire.

La collation pourrait être à base de fruits et de légumes locaux, désinfectés comme il se doit, répartie en portions appropriées à une consommation immédiate.

En outre, du pain et des yogourts pourraient être distribués, tour à tour ou ensemble. En ce qui concerne l'introduction de nouveaux produits, on pourrait demander aux producteurs de préparer des monoportions de ricotta à assaisonner avec du miel, de la confiture, de la sapa, du cacao, comme les yogourts locaux présentés avec des céréales pour les accompagner (par ex. : pain de « carasau »).

En ce qui concerne la production biologique, actuellement réservée uniquement à la culture des fruits et légumes, nous pourrions envisager l'élargissement des catégories de produits concernées, dans une mesure qui réponde davantage à l'offre locale.

L'application du règlement sur la production intégrée en Sardaigne ouvrira des perspectives intéressantes vers une plus grande qualification de la production.

En dehors de ce qui pourra être amélioré grâce à l'instrument qu'est le nouveau cahier des charges, le résultat le plus représentatif de BAMPÈ a été :



- ▶ l'excellent taux de participation aux réunions de producteurs, gérants de service de restauration, administration municipale, école et familles. Un réseau de partenariat stratégique pour le développement local et pas seulement pour la restauration scolaire, qui peut continuer à dialoguer même « OLTRE BAMPÈ » ;
- ▶ l'identification de problèmes liés aux infrastructures et au service, indications utiles aux décideurs ;
- ▶ la valeur reconnue par tous de l'éducation nutritionnelle en tant que composante stratégique du développement économique et social du territoire.

LE FUTUR DE BAMPÈ DANS LA RESTAURATION SCOLAIRE GÉNOISE

Avec BAMPÈ, nous ne nous sommes pas « fatigués pour rien » ! Il suffit de penser à toute l'énergie investie dans ce projet, ainsi qu'à la cohésion et à la participation active de tous.

Le projet BAMPÈ a contribué à la diffusion auprès des familles des élèves, de modèles d'alimentations soutenus par des choix conscients, qui combattent l'éloignement de l'alimentation de ses racines culturelles locales, par le biais de l'éducation des jeunes consommateurs au goût des produits de la filière courte.

Si l'on considère que l'école peut représenter, avec la collaboration des familles des élèves, le point de repère le plus important pour une éducation nutritionnelle efficace et une bonne utilisation des ressources alimentaires locales, les activités ont favorisé un processus progressif de connaissance théorique, d'observation directe et de traitement des aliments typiques de notre terroir. Les changements de comportement des enfants à table, l'attention accordée au rapport avec le conditionnement de la publicité, la compréhension de l'importance de la valeur nutritive des aliments, sont déjà significatifs.

La perspective d'introduire ou de renforcer les habitudes de vie caractérisées par la consommation d'aliments saisonniers et locaux, en commençant par les cantines scolaires pour arriver à voir ces produits sur les tables des familles des élèves jusqu'à ce que la consommation de ces produits s'étende à tout le territoire, nous a aidés dans la définition de certaines propositions relatives à l'introduction des produits BAMPÈ dans les cantines scolaires de la commune de Gênes.



LE PAIN ET L'HUILE D'OLIVE DE LA RIVIERA LIGURE : une collation au milieu de la matinée assurée par la restauration scolaire, en alternance avec des fruits. Les enfants aiment beaucoup le pain avec de l'huile d'olive qui présente le grand avantage de ne présenter aucun problème pour les enfants souffrant d'intolérances alimentaires et d'allergies. Pour les enfants atteints de maladie coeliaque, il suffit de leur donner du pain sans gluten.

LE PESTO LIGURE : la sauce qui plaît à tout le monde, un beau symbole de métissage culturel par la nourriture ! Le basilic employé au moins une fois par mois doit être AOP.

LA FOCACCIA (fougasse) : elle doit être préparée directement par les boulangers locaux et peut être distribuée une fois par mois à la place du pain, avec un menu ad hoc qui en tienne compte et la valorise. Il faut prévoir une sorte de petite fougasse sans gluten pour les enfants coeliaques, produite conformément aux normes par les entreprises du secteur.

LE POTIRON DE ROCCHETTA : en hiver, dans le risotto ou dans des tourtes salées, une fois par mois dans le menu des enfants. Pour les crèches, le potiron peut être utilisé constamment sous forme de soupes, de timbales, de tourtes.

LES CANESTRELLI : une fois par mois, la collation en milieu de matinée peut être un paquet/monoportion de canestrelli. C'est une distribution difficile car la recette contient beaucoup d'ingrédients qui ne peuvent pas être consommés par les enfants souffrant d'allergies ou d'intolérances alimentaires, ce qui oblige par conséquent à prévoir beaucoup de produits alternatifs en remplacement.

LE PANDOLCE : à réserver comme dessert à l'occasion des fêtes et à distribuer à Noël pendant les fêtes scolaires.

LE FUTUR DE BAMPÈ DANS LA RESTAURATION SCOLAIRE DE LUCQUES

Le projet BAMPÈ a fourni des éléments de réflexion importants suite à une analyse approfondie de la restauration collective dans la région de Lucques. Les résultats positifs et négatifs ont été nombreux et l'analyse de ces résultats permettra d'améliorer la situation actuelle. Il faut noter qu'avant le lancement des activités relatives au projet, la restauration scolaire faisait l'objet de nombreuses critiques. Le projet a ouvert une table de concertation, avec des thèmes traités avec les familles, réunissant le monde de la restauration, celui des producteurs,



des enseignants et celui du consommateur final, ou plutôt, de sa famille. Au cours des débats, les sujets traités ont fait ressortir trois points saillants :

- ▶ les matières premières ;
- ▶ les méthodes de cuisson (recettes et menus plus ou moins attrayants) ;
- ▶ le transport.

En ce qui concerne les matières premières, il a été souligné que les produits locaux sont présents sur le territoire et que l'agriculture pourrait en partie être relancée grâce à l'emploi de produits locaux dans les cantines scolaires, par le biais d'une planification annuelle de la production.

L'agriculture a en effet ses temps et on ne peut pas établir les cycles de production du jour au lendemain. Il faut donc du temps et une planification, et avec du temps et une planification, il est également possible d'adapter les coûts de production et le prix du produit. Quand on parle de filière courte, on invoque souvent les producteurs en disant qu'il n'y a pas assez de production et que, par conséquent, il n'est pas possible de garantir de grandes quantités. Si d'un côté cela est vrai, de l'autre il s'agit d'une pure invention qui sert à occulter le fait que le système a besoin d'une planification partagée de la production collective.

Les coopératives de producteurs développent des plans de planification de la production pour atteindre les objectifs et répondre aux besoins du marché cible. Le même exemple devrait être pris en considération par les restaurateurs des écoles et par les responsables des cahiers des charges dans l'attribution des services de restauration. Un suivi des quantités de produit consommé par chaque cantine scolaire au cours d'une année et le partage de ces chiffres avec les producteurs, est à la base de la programmation de la production.

Le second point, en ce qui concerne les menus, s'avère très complexe : les utilisateurs sont des enfants et comme chacun sait, ils aiment souvent des produits qui ne font pas partie des menus conseillés pour « vivre beaux et sains ». Ce qui est sûr, c'est que la cantine scolaire est et doit être une occasion éducative et, par conséquent, doit apprendre à nos enfants à se nourrir de façon saine et correcte. Tout petits, les enfants apprennent les saisons à l'école : chaque saison a ses couleurs, ses odeurs et ses produits spécifiques. Par conséquent, les cantines scolaires doivent elles aussi avoir des produits qui reflètent les saisons, comme c'est le cas du reste.



Cependant, inclure ces produits n'est pas simple. Des recettes et des menus sont à l'étude pour pouvoir inclure les produits de saison mais nous pouvons les améliorer en essayant également de gratifier davantage le palais de nos enfants, toujours dans le respect de la réglementation régionale qui établit les apports nutritionnels de chaque repas servi à l'école. Ce qui est certain, c'est que le transport demeure un point critique pour la nourriture consommée à la cantine : le fait de cuire un aliment et de le transporter pendant vingt kilomètres n'améliore certainement pas l'aspect et la consistance des plats.

Au cours des débats entre les familles des enfants et les enseignants, cela a représenté une limite reconnue par tous. En effet, nous pouvons préparer les meilleurs menus, les meilleures recettes avec les meilleurs produits, mais s'ils ne sont pas consommés au plus tôt, nous n'avons pas atteint notre objectif.

La possibilité d'aménager spécialement des locaux dans toutes les écoles, où les produits pourraient être reconditionnés et/ou finis de préparer pour être ensuite servis aux enfants, pourrait être une solution cohérente avec les choix politiques et d'ordre pratique, qui préconisent un centre de cuisson unique où les repas seraient préparés pour l'ensemble des écoles.

Pour ces trois aspects, il n'en demeure pas moins que la réglementation en vigueur, qui présente souvent des contradictions et des contraintes, ne permet aucun raccourci et aucune alternative. Il suffit de penser aux normes relatives à l'hygiène dans les fournitures d'aliments. Dans le secteur des cantines, étant donné les risques et compte tenu de la sensibilité du législateur à l'égard du consommateur final, ces normes sont très strictes et semblent favoriser le produit industriel dont la composition est extrêmement contrôlée, aseptique et stérilisée, mais présente souvent des éléments nutritifs de faible valeur par rapport aux produits provenant de petites filières de production et de la filière courte qui offrent le plus souvent un apport nutritif supérieur, en termes de vitamines, mais qui, sur le plan économique, ne peuvent pas se permettre des instruments de contrôle sophistiqués.

Une plus grande flexibilité et une meilleure interprétation de la loi ne signifient pas vouloir détourner ou ne pas respecter la loi mais un meilleur contrôle et la possibilité de surmonter les problèmes qui peuvent se présenter. Il est certain que l'effort économique et l'engagement requis sont plus importants. Des



études de cahiers des charges, qui privilégient les approvisionnements en filière courte, ont été réalisées et sont réalisables, même si elles peuvent certainement être améliorées, ce qui n'est pas impossible.

L'introduction d'une planification des produits nécessaires aux cantines représente certainement un parcours qui nécessite du temps, mais qui est facile à réaliser, comme l'étude de recettes et de menus équilibrés qui tiennent compte du consommateur final, tant sur le plan éducatif qu'au niveau du goût.

LE FUTUR DE BAMPÉ DANS LA RESTAURATION SCOLAIRE CORSE

Le projet BAMPE a suscité une véritable curiosité et un certain engouement en Corse. Côté de nombreuses actions de ce genre initiées par différents organismes, le volet pédagogique mis en place en trois étapes, leçon en classe, journées pédagogiques sur exploitation et repas découverte des produits a connu un vif succès et a attiré l'attention de nombreux enseignants. Ainsi la Chambre d'Agriculture a reçu de nombreuses sollicitations pour reconduire cette action. Elle a d'ailleurs répondu favorablement à l'une d'entre elles formulée par un partenaire institutionnel local pour l'année scolaire 2012 – 2013. La diffusion du classeur pédagogique « Robba nustrale » dans toutes les écoles du département de la Haute-Corse, BAMPE laissera une trace réutilisable au profit de tous les enfants.

Sur le volet approvisionnement des cantines en produits locaux, les différentes expérimentations ont permis de tirer de nombreux enseignements. Ainsi, nous savons aujourd'hui que tous les produits issus de l'agriculture insulaire ne peuvent pas faire l'objet d'une introduction quotidienne, soit à cause de leur valeur nutritionnelle, soit pour des raisons financières, ou en fonction de leur période de production. Ainsi, les efforts devront être concentrés sur les produits maraîchers, les fruits, les agrumes, la viande de veau principalement, avant de s'étendre à d'autres produits. L'exemple de l'introduction de la viande de veau dans une cantine scolaire doit justement servir d'exemple aux autres filières.

Par ailleurs, la poursuite du projet « OLTRE BAMPÈ » à travers un projet « OLTRE BAMPÈ » devrait permettre l'accompagnement de la mise en place d'une offre de produits destinés au marché de la restauration collective scolaire. Enfin, les

démarches initiées avec BAMPE ont été menées en concertation avec les élus des municipalités partenaires afin de leur faire comprendre qu'ils sont au coeur du système. Les récentes modifications apportées à la législation en vigueur renforce le pouvoir de choix des élus locaux en la matière. La poursuite de BAMPE avec BAMPE II permettra de renforcer l'action auprès des politiques locaux.





Analyse des contextes régionaux

**Document joint
aux orientations
transfrontalières**



1

Le contexte économique de la production dans les régions où BAMPE a son siège

1.1

LA SARDAIGNE

Nombre des tendances essentielles qui ont émergé au niveau national et qui ont été enregistrées au cours du dernier recensement ISTAT 2010, se retrouvent dans l'agriculture sarde, dans certains cas de façon encore plus marquée.

Sur l'île en particulier, on assiste à une contraction de 43,5 % du nombre des exploitations agricoles : en l'an 2000, on recensait 107 464 exploitations, en 2010 on en comptait 60 681 tandis que la SAU (Superficie Agricole Utilisée) augmente de 13 %. La dimension moyenne des exploitations agricoles sardes est de 19,2 hectares, ce qui en fait la moyenne la plus élevée au niveau national.

En ce qui concerne le type de gestion, en Sardaigne l'agriculture et l'élevage continuent à reposer principalement sur des entreprises individuelles. 97,4 % des exploitations agricoles sardes sont gérées directement par l'agriculteur.

On assiste à une extensification de la production avec une augmentation des prairies et des pâturages permanents, tandis que les autres espaces (terres cultivables, boisées agricoles et jardins potagers familiaux) enregistrent une baisse. Un facteur qui renforce la spécialisation de l'île dans les secteurs ovin et caprin dont les 3 245 902 têtes de bétail, en hausse par rapport aux 3 018 194 têtes de l'an 2000, représentent 43,4 % de la totalité du patrimoine national (contre 39 % en l'an 2000).

En ce qui concerne les chefs d'entreprise, la période comprise entre 2000 et 2010 a enregistré une hausse de l'augmentation du nombre de femmes (de 19,8 % à 23,9 %), tandis que pour la répartition par âge, malgré l'augmentation des classes de jeunes al-



lant jusqu'à 49 ans, on enregistre également une augmentation des chefs d'entreprise âgés de plus de 75 ans, qui démontre que la relève générationnelle est encore limitée.

1.1.1

ANALYSE DE L'OFFRE ET DE LA DEMANDE DE PRODUITS AGROALIMENTAIRES POUR LES CANTINES SCOLAIRES DE LA COMMUNE DE SASSARI

L'intégration économique et écologique des systèmes de production suggère que la recherche et la description des produits agricoles d'excellence ne se limitent pas au seul territoire de la commune de Sassari mais s'étendent à une vaste zone identifiée au cas par cas, en fonction du produit agricole d'excellence, pour l'ensemble du territoire régional et du territoire provincial, c'est-à-dire en systèmes physiques issus de l'aménagement du territoire régional qui comprennent, fondamentalement, le nord-ouest de la Sardaigne.

Dans cette région, les plaines irriguées qui, grâce à l'existence d'une infrastructure de distribution de l'eau et d'un réseau d'exploitations agricoles issu de la bonification et de la Réforme agraire des années trente et soixante du siècle dernier, jouent un rôle essentiel et représentent le cœur agricole de la province. La vaste région de Sassari se caractérise par une agriculture diffuse et une grande variété de produits de qualité. On y trouve en effet la plupart des 170 produits identifiés comme traditionnels sur la base du Décret Législatif n° 173/98 et du D.M. 350/99 de la Région Autonome de Sardaigne et, notamment, pas moins de cinq produits sur les six certifiés par les labels communautaires AOP ou IGP.

1.1.2

L'OFFRE ET LA DEMANDE LOCALES DE PRODUITS BAMPE

SECTEUR ZOOTECHNIQUE LA FILIÈRE DU LAIT ET DES PRODUITS LAITIERS

D'après les données ISTAT 2010, extraites du 6e Recensement général de l'agriculture, la Sardaigne compte 3 028 373 ovins dont 875 204 dans la province et



82 333 dans la commune de Sassari.

Le nombre de bovins, toujours au niveau régional, est de 251 962 dont 48 786 dans la province et 3 277 sur le territoire municipal de Sassari. On compte par ailleurs 241 315 caprins dont 17 270 dans la province et 1 559 dans la commune de Sassari. L'incidence significative des pâturages naturels dans la chaîne d'affouragement et le niveau atteint par l'industrie laitière en Sardaigne, confèrent des caractéristiques d'excellence aux fromages.

À la qualité des produits s'ajoute la modernisation constante des processus, de la production, du conditionnement. Nous disposons par conséquent d'une très vaste gamme de produits qui pourraient entrer dans la composition des menus tout au long de l'année scolaire. De plus, la filière s'avère en mesure de s'adapter aux exigences de la restauration scolaire en termes de nouveaux produits et de nouveaux formats. La production biologique est également présente et pourrait élargir l'offre quand les innombrables exploitations agricoles en régime biologique décideront de clore le cycle de production pour arriver au produit bio. Récemment, les Organisations de producteurs de fromages de brebis sardes ont été reconnues par le Département de l'Agriculture de la Région Autonome Sarde.

FROMAGES DE BREBIS

Parmi les nombreux types de fromages proposés, trois fromages bénéficient du label de certification européenne d'Appellation d'Origine Protégée (AOP), à savoir le Pecorino romano, le Pecorino sardo et le Fiore sardo. Les quantités produites (ISTAT 2010) ont été respectivement de 27 477 tonnes, 1 935 tonnes et 800 tonnes. Parmi les fromages de brebis examinés, le Pecorino Sardo AOP présente d'excellentes caractéristiques pour les cantines, tant pour le type doux que pour le type mûr.

Un nouveau produit très apprécié des consommateurs a également été examiné. Il s'agit d'un fromage de grand format, pesant de 16 à 18 kg, dur, à pâte cuite, fabriqué avec du lait de brebis demi-écrémé, dont la teneur en sel ne dépasse pas 2 %. Il atteint les caractéristiques optimales pour sa consommation comme fromage de table au bout de 6 à 18 mois de maturation. Excellent à la coupe, il est également idéal pour la préparation de recettes de cuisine (par ex. soupes traditionnelles à base de pain) où il est très apprécié par les tout-petits. Ce fromage est produit par plusieurs fromageries à l'échelon régional et en quantité suffisante pour couvrir les besoins.



Il existe également une vaste gamme de fromages de brebis de petit format, inscrits dans la liste des produits traditionnels, qu'il s'agisse de fromages de table ou de fromages à râper, produits dans toutes les fromageries du territoire régional. Certains de ces produits sont déjà utilisés dans les cantines scolaires de Sassari. Au cours des réunions entre producteurs et dirigeants de cantines, on a pu constater une forte tendance, de la part des producteurs, à collaborer à la recherche de nouveaux produits ou de nouveaux formats.

LES FROMAGES AU LAIT DE VACHE

La Sardaigne offre divers produits traditionnels dérivant de la transformation du lait de vache, parmi lesquels se distingue le fromage à pâte filée appelé Peretta ou Provoletta. Ce fromage est produit par plusieurs fromageries sur l'ensemble du territoire régional dans des quantités qui ne sont pas encore définies avec précision, mais qui permettent quoi qu'il en soit de le considérer comme un produit fiable pour la chaîne de la restauration collective.

Parmi les fromages au lait de vache typiques pouvant être utilisés, citons également la Fresa, dite aussi Panedda, et le Dolce Sardo, tous deux à pâte molle. Les produits biologiques sont représentés dans une mesure intéressante.

LA « RICOTTA »

La plupart des fromageries de la Sardaigne fabriquent la « ricotta ». On estime sa production à pas moins de 50 000 quintaux pour la « ricotta ». de lait de brebis, plus de faibles quantités de « ricotta » de lait de vache. Les caractéristiques organoleptiques, surtout celles de la « ricotta » de lait de brebis, en font un aliment approprié au menu des cantines, surtout comme base dans la préparation des aliments, des raviolis aux tourtes. On la trouve de la mi-novembre à fin mai. Il existe plusieurs types de « ricotta », comme la « ricotta mustia », une spécialité fumée et affinée qui se conserve plus longtemps. Cette spécialité est elle-aussi excellente telle quelle ou pour assaisonner les pâtes.

LES YOGOURTS

On trouve sur le marché des yogourts au lait de vache, au lait de brebis et au lait de chèvre, produits avec le lait d'animaux élevés en Sardaigne. La gamme de produits



est très vaste : naturels, entiers, écrémés et demi-écrémés, additionnés, aromatisés. On trouve également ces produits comme produits biologiques.

LA FILIÈRE DE LA VIANDE L'AGNEAU DE SARDAIGNE

Le label IGP (Indication Géographique Protégée) garantit la qualité de l'agneau de Sardaigne qui est un aliment idéal tant pour son goût que pour ses caractéristiques nutritionnelles. La méthode d'élevage et les caractéristiques environnementales de l'île confèrent à l'agneau de Sardaigne IGP des caractéristiques sensorielles et nutritionnelles particulières. La viande d'agneau contient un pourcentage élevé de protéines de haute valeur biologique. Elle est également pleine de saveurs et permet de préparer de nombreuses recettes délicieuses.

En Sardaigne, en 2011, sur un total de 2 572 794 agneaux abattus, 137 504 ont été certifiés IGP, dont 18 875 dans la province de Sassari (analyse de l'Agence Laore des données BDN Zootechnique). Ce produit présente une saisonnalité liée à la naissance des agneaux, avec une première (principale) concentration à la fin de l'automne et une disponibilité successive vers le printemps (agneau pascal).

En raison des fortes fluctuations des prix au moment des fêtes de la Toussaint, de Noël et de Pâques, l'agneau IGP peut être intégré aux menus scolaires, dans une grande variété de recettes, loin de ces occasions, pour des périodes assez longues et à des prix compétitifs.

Ce fait a émergé également des réunions avec les opérateurs et à la même occasion il a été proposé d'inclure également la viande de mouton aux menus, une viande qui une fois bien dégraissée se prête à la préparation de recettes excellentes qu'apprécient les enfants. On trouve également de grandes quantités de produit biologique.

LA VIANDE BOVINE

Le nombre de bovins abattus en Sardaigne en 2010 a été de 46 142 pour un poids de carcasses de 116 775 quintaux (ISTAT). L'élevage se caractérise par le pâturage intensif qui confère une qualité supérieure à la viande sous tous les aspects, y compris celui de l'environnement. Les élevages se concentrent principalement dans le centre nord de la Sardaigne. Dans le secteur de la viande, la Sardaigne compte plusieurs types de produits parmi ses Produits traditionnels, dont la viande de race sarde-



brune, brun-sarde et sarde-Modica. Ces caractéristiques, y compris la traçabilité garantie par l'étiquetage, en font un produit à inclure dans les menus des cantines scolaires. Bonne disponibilité de viande biologique. On enregistre la présence de Consortiums de producteurs organisés pour la commercialisation et la préparation. En 2012, le Département de l'Agriculture de la Région Autonome de Sardaigne a reconnu trois organisations de producteurs.

LA FILIÈRE CÉRÉALIÈRE LE BLÉ ET LES PRODUITS DÉRIVÉS

En Sardaigne, la culture du blé dur, qui se concentre principalement dans la plaine du Campidano, couvre une surface de 32 154 hectares (ISTAT 2011) pour une production de 624 897 quintaux, dont 2 600 hectares pour une production 48 000 quintaux dans la Province de Sassari, la plupart autour des villes de Sassari, Alghero, Porto Torres. La culture du blé en Sardaigne remonte à la civilisation nuragique et pendant des siècles a représenté une valeur culturelle, sociale et économique importante pour l'île au point qu'elle était considérée comme l'un des greniers de Rome. Dans le dialecte sarde, semoule de blé dur se dit « trigu saldu », ainsi l'ancien salut sarde « salude e trigu » témoigne la grande importance culturelle qu'avait, et qu'a encore de nos jours, le blé dur pour la société sarde.

Pour les pâtes et les produits céréaliers en général, des progrès importants ont été faits avec l'enregistrement par l'Agence Laore, en collaboration avec AGRIS, de la marque de commerce « Semenadura- solo grano duro di Sardegna » (Semenadura-100% blé dur de Sardaigne). L'objectif est de favoriser la création d'une filière sarde du blé dur, et dans ce domaine également, on enregistre la présence d'organisations de producteurs.

PAINS TRADITIONNELS : LE PAIN « CARASAU »

Pain à longue conservation, en forme de disque d'un diamètre pouvant varier de 15 à 40 cm, d'une finesse extrême, seulement quelques millimètres d'épaisseur, doré, à l'arôme et à la saveur caractéristiques qui rappellent l'odeur de céréales et de grange. Il est préparé à partir de farines et de semoules de blé dur d'excellente qualité cultivé exclusivement en Sardaigne, auxquelles on ajoute des ferments naturels, du sel de mer extrait en Sardaigne, de l'eau potable déchlorée et sans aucun ajout



de produits chimiques et/ou biologiques.

C'est un pain typique, de la Barbagia principalement, mais produit et consommé dans toute la région. Il semble qu'on ait retrouvé des traces d'un produit similaire remontant à la civilisation nuragique (âge de bronze).

Ses caractéristiques en ont fait un produit très pratique pour le monde agropastoral car, étant très facile à conserver, il permettait aux bergers qui restaient longtemps loin de chez eux pour garder les troupeaux, d'avoir toujours à disposition du pain, qui humidifié comme il se doit au moment du repas, retrouvait la bonté du pain frais. Il s'agit d'une caractéristique fondamentale sous l'aspect anthropologique car autrefois, sa préparation traditionnelle à la maison représentait un moment de socialisation, ainsi qu'un élément concret de l'alimentation traditionnelle.

PAINS TRADITIONNELS : « LA SPIANATA »

La « spianata » est un autre produit inscrit dans la liste des produits traditionnels de la Sardaigne. L'origine de ce pain que l'on trouve surtout dans le nord de la Sardaigne est elle aussi très ancienne. C'est un pain tendre en forme de disque d'un diamètre pouvant varier de 15 à 20 cm et de 30 à 40 centimètres, de quelques millimètres d'épaisseur, sans mie. Il est doré tendant légèrement vers le rose sur la surface en raison du traitement final à base d'eau et de sel qui le rend luisant (imbrida). Il dégage un arôme caractéristique de pain cuit au four à bois.

Il est préparé en mélangeant de la farine de semoule de blé dur avec de l'eau et du sel, de la levure mère, c'est-à-dire une portion de pâte contenant les microorganismes qui se sont développés au cours d'une précédente fermentation et qui permet un processus de levage très lent et très efficace. Cette levure mère est appelée « su fremmentalzu » dans la région de Logudoro et « sa madrice » à Nuoro. Il existe aussi une variante appelée Cozzula ou Panedda, de 15 à 20 centimètres de diamètre et d'environ un centimètre d'épaisseur, tendre et avec peu de mie, dont la partie centrale de la surface est marquée avec des timbres sur ou des entailles décoratives qui lui confèrent un aspect esthétique agréable. La spianata sarde allie la saveur du pain à une authenticité et à une légèreté sans pareil. En effet, elle ne contient pas d'acides gras saturés ni de cholestérol et contient



seulement 190 calories par morceau (67 g). Elle représente un aliment idéal pour les enfants.

PÂTES TRADITIONNELLES : « LES GNOCCHETTI » (PETITS GNOCCHIS)

Ils sont produits localement de façon artisanale par les fabricants de pâtes fraîches ainsi que par les grandes marques commerciales, par conséquent les quantités sont estimées suffisantes pour la restauration scolaire. Les « gnocchetti » sardes sont consommés depuis des siècles et sont considérés par les amateurs de la cuisine de l'île comme le plus prestigieux des plats traditionnels sardes, imité ensuite dans les autres régions. On les trouve également comme produit biologique.

LES RAVIOLIS

Les raviolis, appelés aussi « culurgiones », sont formés par une feuille de pâte de semoule de blé dur farcie de ricotta ou de fromage, typiques de toute la Sardaigne. Ils se caractérisent par une très grande variété de formes. Le caractère typique du produit est garanti par la qualité des ingrédients, en particulier des farines, des fromages, des pommes de terre et des essences (menthe), tous rigoureusement locaux. Ils sont produits en quantités suffisantes pour la restauration scolaire par les fabricants de pâtes fraîches locaux et sont disponibles toute l'année.

LA PÂTISSERIE LES FORMAGGELLE

Les formaggelle font partie de la liste des produits traditionnels du MiPAAF (Ministère des Politiques Agricoles, Alimentaires et Forestières). Elles sont préparées avec du fromage de vache ou de brebis et sont originaires du nord de la Sardaigne, mais on trouve aussi des variantes du nom et des ingrédients dans le sud de l'île. Une variante, appelée ricottella ou « pardula », farcie avec de la ricotta au lait de brebis et dont l'aspect ressemble beaucoup aux formaggelle, s'est beaucoup répandue récemment.

Autrefois, les formaggelle étaient une spécialité préparée pour les fêtes de Pâques mais aujourd'hui, elles sont produites et consommées tout au long de l'année. Certaines innovations intéressantes telles que le conditionnement sous atmosphère modifiée (ATM) et l'emballage actif augmentent la durée de conservation



du produit, ce qui permet notamment de le consommer comme encas, emballé en portions individuelles.

LES PAPASSINI

Ces biscuits figurent eux-aussi dans la liste des produits traditionnels du MiPAAF. Bien que ne disposant pas de données certaines, nous pouvons affirmer que la production suffit pour répondre à la demande de la restauration collective.

Ces biscuits peuvent être consommés comme encas ou dessert. Les « papassini », comme d'autres biscuits figurant dans la liste des produits traditionnels, peuvent être proposés dans les cantines scolaires au moment des fêtes grâce à leur lien avec la tradition locale.

LE RIZ

En Sardaigne la culture du riz remonte à 1927, année où elle fut introduite à titre expérimental suite à la bonification de l'étang du Sassu (Arborea) pour accélérer le processus de lessivage des sels dont le sol regorgeait en abondance.

Au cours des décennies qui suivirent, la culture s'étendit jusqu'à environ 1000 ha, intéressant une bonne partie des terres qui étaient autrefois couvertes par les eaux du Sassu. Une fois les travaux de bonification achevés et après modification des méthodes de culture, la culture du riz s'est répandue autour des communes d'Oristano, Palmas Arborea, Cabras et Simaxis.

Elle couvre actuellement une superficie de 3 525 ha et compte environ 100 producteurs (Enterisi 2011). Pendant la phase initiale d'introduction de la culture, la transformation du riz à usage alimentaire se faisait au niveau familial en utilisant des moulins à riz artisanaux.

À la fin des années 50, une rizerie a été construite à Oristano, ce qui a permis de standardiser les processus de transformation.

Avec le temps, la culture du riz est devenue l'une des principales activités agricoles de la région d'Oristano en particulier et, plus généralement, de la Sardaigne. Le riz sarde est connu dans toute l'Italie pour son excellente qualité et, pour cette raison, a trouvé un débouché sur les marchés nationaux et autres, principalement comme semence.

Nous disposons actuellement de nombreuses variétés de riz dont la plus appropriée pour les cantines est le riz « Parboiled » (étuvé), qui est le résultat d'un procédé conçu



pour lui conférer une grande tenue à la cuisson avec des grains qui ne « collent » pas ; par conséquent, il se prête bien à la préparation de plats qui seront consommés bien après leur préparation.

L'HUILE D'OLIVE VERGE EXTRA

Cette filière a obtenu le label AOP « Huile d'olive vierge extra de Sardaigne » de l'Union européenne, ce qui permet aux oléiculteurs de certifier leur production avec la garantie d'origine et un niveau de qualité du produit très élevé, attesté par les innombrables prix remportés aux concours nationaux dédiés à l'huile vierge extra de haute qualité.

L'appellation d'origine protégée « Sardaigne » est réservée à l'huile d'olive vierge extra obtenue à partir des variétés d'oliviers suivantes, plantées, seules ou ensemble, représentant au moins 80 % de l'olivieraie : Bosana, Tonda di Cagliari, Nera (Tonda) di Villacidro, Semidana et leurs synonymes, et pour les 20 % restants à partir des variétés mineures présentes sur le territoire. Au cours des dernières années, la production d'huile d'olive a connu de grandes fluctuations car fortement influencée par plusieurs facteurs phytoclimatiques, passant des 100 000 quintaux de 2008 aux 36 000 quintaux de 2011 (ISTAT).

La production d'huile d'olive vierge extra de Sardaigne AOP s'élevait à 1 100 quintaux pour l'année de récolte 2010-2011 (Consortium pour la protection). Des mesures de traçabilité volontaire sur la base du règlement (CE) 867/2008 sont encore en vigueur et garantissent, outre l'AOP, l'origine des huiles d'olive de la région.

Les catégories que nous pourrions citer pour la consommation dans les cantines pourraient être l'AOP « Sardaigne » susvisée et l'huile « tracée » ; dans ce cas, la production d'huile de la Province de Sassari s'avère largement suffisante et d'un prix accessible ; cette province est la première de l'île pour ce qui est de la production et comprend les environs de Sassari, Alghero, Ittiri et Sennori-Sorso qui, historiquement, ont toujours été des zones consacrées à la culture des oliviers et caractérisées par la présence quasi exclusive de la variété Bosana, véritable reine de l'oléiculture sarde.

La variété Bosana produit en effet des huiles aux caractéristiques organoleptiques excellentes avec des notes fruitées amères et piquantes. Elle est excellente également du point de vue nutritionnel et nutraceutique grâce à sa teneur élevée en acides gras insaturés et en antioxydants naturels pour ses acides polyphénoliques.



SECTEUR DES FRUITS ET LÉGUMES

LES LÉGUMES

Dans la vaste région du nord-ouest de la Sardaigne et encore plus au niveau régional, on relève une présence significative de cultures horticoles, pouvant certainement couvrir les exigences du projet BAMPÈ. L'artichaut épineux de Sardaigne AOP (spinoso sardo) qui en représente le produit principal et le seul ayant la certification européenne, pourrait être inclus dans les menus pendant les périodes où son prix baisse, c'est-à-dire au printemps.

Les autres produits dont la saisonnalité coïncide avec l'ouverture des établissements scolaires, comme les carottes, le fenouil, les bettes, le chou, etc., peuvent être réperés localement et, dans tous les cas, compte tenu de la flexibilité de la production horticole, pourraient facilement être programmés par les opérateurs agricoles par le biais de contrats de culture.

Un parcours plus à moyen/long terme pourrait être mis en œuvre pour développer la production de légumes biologiques. Les légumes étant de nature périssable, la capacité d'approvisionnement local garantit un intervalle de temps plus court entre la récolte et la consommation qui permet par conséquent de conserver plus longtemps les propriétés organoleptiques et nutritionnelles.

Dans ce secteur, les contrats de filière que le pouvoir adjudicateur pourra encourager en introduisant des mécanismes de « bonus » prévus dans le cahier des charges.

LES CONSERVES DE TOMATE

La tomate d'industrie, avec ses usines de transformation, est également présente au niveau régional et couvre environ 500 ha pour une production de 204 000 quintaux (ISTAT 2011) et présente un potentiel de développement, pouvant par conséquent répondre aux exigences du service de réfection.

Les atouts de la filière sont l'existence d'organisations de producteurs (OP) et le fait que la production soit orientée sur les conserves, dans les catégories tomates pelées, pulpe, coulis et concentrés, certifiées par le label PAI, Production Agricole Intégrée de Sardaigne.

LES FRUITS

Par rapport à la période d'ouverture des cantines scolaires, le secteur fruiticole ré-



gional s'avère on ne peut plus limité quant à la gamme de produit disponible ; citons toutefois les régions productrices d'agrumes comme Muravera, Villacidro et Milis pour une superficie totale et une production à l'échelon régional de 5 680 ha et 619 000 quintaux d'oranges, 772 ha et 79 000 quintaux de mandarines et 970 ha et 91 500 quintaux de clémentines (ISTAT 2011).

Ces productions s'avèrent suffisantes pour couvrir les besoins de la réfection, même en biologique.

Dans la région de Sassari, sont cultivées les variétés de pommes d'automne « Miali » et « Appio » qui pourraient être introduites quelques jours par an dans le circuit de la réfection dans le cadre d'une stratégie de redécouverte et de mise en valeur de la biodiversité agricole du terroir.

1.2 LA LIGURIA

Les caractéristiques du territoire régional, unies aux tendances économiques des dernières décennies, ont déterminé la dimension et la structure des exploitations agricoles et des entreprises alimentaires de Gênes et de la Ligurie : des dimensions réduites, peu de personnel, une capacité limitée de s'adapter aux exigences de la distribution organisée et de se conformer à des systèmes de qualité certifiée.

Cela s'est traduit par la présence de produits d'excellence qui ne pourront sortir qu'avec difficulté du circuit de distribution locale et accéder à des filières diversifiées comme, par exemple, celle de la restauration collective et, en particulier, les cantines scolaires. Ces tendances ont enregistré une brusque accélération au cours des dix dernières années, tel qu'il ressort des données du 6e Recensement général de l'agriculture (adoptées comme base commune pour la rédaction des orientations dans les territoires partenaires du projet), surtout en raison du vieillissement des agriculteurs et de l'absence de renouvellement générationnel dans les entreprises. Notamment, les territoires les plus touchés par ce phénomène ont été ceux de l'arrière-pays où la superficie agricole utilisée a enregistré des baisses significatives, plus importantes que celles de la moyenne régionale (-17 %, cf. Tab. 1 du Tableau 1 ISTAT-Région).

Les données du Recensement montrent une augmentation de la dimension

moyenne de l'exploitation (de 1,71 ha/exploitation agricole à 2,14 ha/ exploitation agricole. cf. Tab. Tableau 2 - Donnée nationale – Dimension moyenne de l'exploitation agricole, en hectares selon la Surface Agricole Utilisée et la Surface Totale par Région, années 2000 et 2010), liée à la diminution du nombre d'exploitations totales (- 46 % au niveau régional ; - 40 % pour Gênes et province). Les exploitations agricoles en dessous de l'hectare ont diminué de 54 %, confirmant une diminution générale des exploitations agricoles compensée par les 34 % d'augmentation des exploitations de dimension comprise entre 50 et 99 hectares, même si cela ne concerne que 54 exploitations sur le total régional.

Globalement (donnée régionale), la SAU est passée des 63 834,79 ha de l'an 2000 à 42 942,89 ha, soit une diminution de 32,73 %.

Les entreprises génoises et ligures semblent se caractériser par une augmentation de la dimension des exploitations (quoi qu'il en soit nettement inférieure à la moyenne nationale), liée au vieillissement de la population qui travaille dans l'agriculture et à un manque de sang neuf.

La diminution de la SAU assume des proportions considérables, surtout dans l'arrière-pays.

Les chiffres concernant la forme juridique de l'entreprise s'avèrent particulièrement intéressants : dans plus de 97 % des cas, il s'agit d'entreprises individuelles où travaillent le chef de famille et la main-d'œuvre familiale (Tableau 8 - Régions et Provinces autonomes à haute participation - Entreprises, Surface Agricole Utilisée (SAU) et Surface Totale (SAT) par forme juridique, année 2010).

Par conséquent, les entreprises de restauration ne trouvent pas dans les exploitations agricoles de la région des interlocuteurs sur lesquels s'appuyer pour la fourniture de produits locaux et/ou d'excellence car, actuellement, elles ne peuvent pas toujours assurer :

- ▶ la fourniture régulière des produits ;
- ▶ les conditions de qualité requises ;
- ▶ un prix de départ (entry level) concurrentiel par rapport au prix offert par des entreprises plus structurées ;
- ▶ la certification de leurs produits (par ex. ISO 22005, ISO 9001) ;
- ▶ la certification de leurs produits en matière d'impact des activités sur l'environnement (par ex. empreinte carbone).



1.2.1

ANALYSE DE L'OFFRE ET DE LA DEMANDE DE PRODUITS AGROALIMENTAIRES POUR LES CANTINES SCOLAIRES DE LA COMMUNE DE GÈNES

Une certaine dichotomie apparaît au niveau régional entre les productions agricoles (légumes, huile, viandes, etc.) et la production alimentaire (sauces, produits de la boulangerie), cette dernière étant certainement plus structurée et plus « industrialisée ».

Les raisons de cette situation doivent être recherchées dans l'orographie du territoire (il n'a presque pas de plaines, ses reliefs sont très élevés), dans le fonctionnement social des cinquante dernières années (la forte migration vers les centres industriels et l'abandon d'une montagne caractérisée par une agriculture de subsistance) et dans le faible rechange générationnel qui s'est traduit par un manque d'investissements, l'abandon du territoire et, dans le meilleur des cas, par une agriculture davantage perçue comme un complément de revenu que comme activité économique à part entière.

À l'instar de ce qui s'est produit dans le secteur viticole, on a enregistré un intérêt croissant pour les certifications d'origine, l'agriculture biologique et les labels territoriaux, au point que nous trouvons en Ligurie des AOP du basilic, de l'huile, une AO du vin, une IGP des anchois sous sel de la mer ligure, une IGP de la « focaccia » de Recco (fougasse).

Le nombre de producteurs de bio a considérablement augmenté, notamment grâce à des expériences comme celles de Varese Ligure et du Val di Vara dans le Spezzino qui a été surnommé « Vallée du biologique » ; par ailleurs, plusieurs initiatives ont vu le jour auxquelles le mouvement Slow Food a donné le premier élan décisif, comme la naissance des « centres de protection » de produits tels que la race de mouton Brigasca, le « Ciciarello di Noli » ou l'artichaut de Perinaldo, pour n'en citer que quelques-uns.

De nombreuses expériences, par conséquent, qui n'obtiennent pas toujours des institutions l'attention qu'elles méritent et qui font souvent l'objet de la méfiance atavique des Ligures.

Nous pouvons donc affirmer que ce ne sont pas les produits d'excellence qui



manquent mais plutôt les producteurs : les quantités commercialisées sont souvent à peine suffisantes pour couvrir le marché local, même si pour certaines de ces quantités il s'agit d'un choix entrepreneurial bien précis, puisqu'il n'y a pas de canal éventuellement en mesure d'absorber la production excédentaire.

Le rôle des consortiums pour la protection des appellations d'origine s'avère limité, tant en raison des dimensions restreintes des filières de production certifiées qu'en raison du peu de connaissance du rôle que les consortiums en question devraient avoir en phase de regroupement de l'offre.

Ces sujets, en revanche, pourraient être vus comme les collecteurs des demandes des entreprises de restauration, en les transmettant à tout le secteur concerné, en lançant des procédures susceptibles d'améliorer l'offre de produits agroalimentaires et en innovant dans les produits et les processus.

1.2.2

L'OFFRE ET LA DEMANDE LOCALES DE PRODUITS BAMPÈ

LA « FOCACCIA » (FOUGASSE)

La « focaccia » génoise est un produit artisanal par excellence et est l'un des aliments les plus représentatifs de la ville. Depuis treize ans il existe un label collectif « focaccia genovese », avec son propre règlement et un cahier des charges qui réglemente les ingrédients. Les boulangers n'exposent pas tous ce label et n'adhèrent pas tous à l'initiative précisément parce que « chaque boulanger à sa propre idée en matière de focaccia et son secret de fabrication pour la rendre meilleure... »

La « focaccia » est produite en ville et dans la province par 347 boulangers qui préparent la pâte la nuit et la cuisent avant le matin, après le pain, pour que la « focaccia » puisse arriver chaude et fragrante sur les étals.

D'après les estimations de l'Association des Boulangers, la commune de Gênes compte environ 200 boulangers qui produisent en moyenne 40 kilogrammes de « focaccia » par jour pour un total d'environ 80 quintaux par jour. On atteint presque les 140 quintaux pour toute la province.

La production et l'organisation de la production dans autant de petites réalités artisanales permettent de ne pas rencontrer de problèmes d'offre au cas où il faudrait



répondre à une demande de « focaccia » supplémentaire pour les cantines scolaires de la commune de Gênes. On pourrait rencontrer quelques problèmes supplémentaires au niveau de la distribution précisément parce que, selon les boulangers, la focaccia doit être livrée fragrante juste avant d'être consommée, alors que les entreprises de restauration ont la nécessité d'avoir tous les aliments tôt le matin pour pouvoir arriver à temps (avant midi) pour servir le repas aux élèves des écoles génoises.

Pour conclure l'analyse de l'offre de « focaccia » génoise, nous ne relevons aucun problème de quantité dans la fourniture régulière du produit aux cantines scolaires génoises. C'est un aliment que les enfants aiment beaucoup et qu'ils consomment souvent en encas le matin et comme goûter l'après-midi.

Mais comme encas consommé le matin à l'école, la « focaccia » risque de couper l'appétit des enfants au moment du déjeuner ! Par conséquent, il vaut mieux prévoir la distribution de « focaccia » au déjeuner en remplacement du pain.

LE BASILIC GÉNOIS AOP

Comme chacun sait, le basilic est l'ingrédient de base pour la préparation de l'une des sauces préférées des enfants pour assaisonner les pâtes. Contrairement au reste du pays, à Gênes, le pesto destiné aux cantines scolaires est préparé à partir de basilic frais comme le veut la tradition locale (ce qui est expressément requis dans les cahiers des charges des appels d'offres) et certaines entreprises déclarent utiliser du basilic de Prà ou AOP.

La zone de production par excellence du basilic est Gênes, avec plus de 1 800 000 bouquets dont environ 22 % AOP. La production en bouquets représente 85 % du total de la production génoise. Les autres zones de l'AOP se trouvent sur le versant tyrrhénien du territoire régional, de Sarzana à Vintimille. La production se concentre dans la région de Celle Ligure (pour les bouquets), Albenga, Andora, Diano Marina, Sarzana (pour basilic de coupe).

D'après les données fournies par le Consortium de protection du basilic génois AOP, la production est estimée à environ 22 000 quintaux, ce qui correspond à 35 millions de plants et à 60 hectares de superficie cultivée. On compte 35 exploitations agricoles pour un chiffre d'affaires total estimé à 3,5 millions d'euros.

La municipalité de Gênes distribue trente mille virgule cinq repas dans les écoles par



an ; un enfant prend environ 170 repas par an sur 34 semaines et le « pesto » est servi 4 semaines sur 6.

En considérant que, selon la recette (et les proportions y afférentes) approuvée par le Service de Restauration de la Municipalité de Gênes, pour préparer le « pesto » pour un repas il faut 1,5 bouquet de basilic et qu'un bouquet se compose de 10 plants, le besoin annuel (la demande) de basilic pour les cantines scolaires est estimé à environ 8/9 millions de plants.

De la même façon, en considérant qu'un plant pèse plus ou moins 15 grammes, la demande annuelle de basilic pour les cantines scolaires génoises tourne autour de 1 400 quintaux. Comme pour la « focaccia », dans le cas du basilic génois AOP nous ne relevons pas de gros problèmes d'approvisionnement en basilic en cas d'augmentation de la demande en vue de la préparation du « pesto » destiné aux élèves des écoles maternelles, primaires et secondaires du premier cycle. Il existe notamment une possibilité d'augmenter l'offre de basilic AOP soit en produisant le basilic selon les spécifications de l'AOP, soit en augmentant les superficies de production.

LE POTIRON DE ROCCHETTA

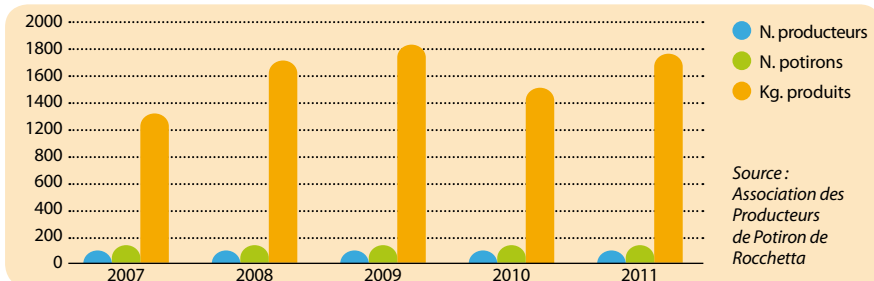
Le potiron a été une grande découverte pour les élèves qui ont participé au Projet BAMPE. Il a conquis le palais des enfants qui l'ont goûté, beaucoup pour la première fois, sous forme de tourte sucrée ou salée ou de risotto et qui l'ont beaucoup apprécié.

Le potiron de Rocchetta a même eu raison de la résistance du corps enseignant qui se souvenait d'expériences négatives passées avec du potiron servi à la cantine scolaire.

Dans la restauration scolaire, outre le fait de représenter une ressource en matière d'éducation alimentaire, le potiron de Rocchetta contribue à la récupération et à la commercialisation d'un produit agroalimentaire traditionnel qui risquait de se perdre pour toujours.

En 2004 en effet, il ne restait que 60 graines qui, grâce à Slow Food et à l'Association des producteurs de potiron de Rocchetta ont été de nouveau cultivées. À partir de là a démarré une nouvelle production de potiron qui depuis 2007 est protégée par une spécification de production et par un label dont s'occupe l'Association des producteurs de potiron de Rocchetta.

FIGURE 1 PRODUCTION ET CONSOMMATION DU POTIRON DE ROCCHETTA



Après déduction d'une petite part pour le marché local et la consommation familiale, le produit est destiné à la restauration, à la production de confitures et aux traiteurs. Actuellement, la production de Potiron de Rocchetta tourne autour de 18 quintaux pour un total de 105 potirons et ne présente aucun problème d'offre. En ce qui concerne la consommation dans les cantines scolaires (demande), celle-ci pourra être ajustée en fonction des recettes et pourra augmenter au fil des ans.

L'HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA RIVIERA LIGURE AOP

Le principal problème lié à l'emploi de l'huile Riviera Ligure AOP vient de son prix de vente (élevé). En Ligurie la culture des oliviers est très difficile et, par conséquent, coûteuse, tant en raison de l'orographie du territoire, souvent cultivé en terrasses, qu'en raison du morcellement des terres, qui se traduit par d'énormes problèmes d'accès et augmente les coûts de production (et surtout de récolte) de façon exponentielle. Les terrasses requièrent de l'entretien et des compétences professionnelles spéciales, ce qui se traduit par une surcharge de travail et de coûts pour les exploitations agricoles qui produisent de l'huile d'olive.

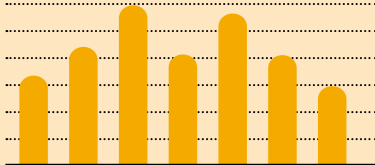
L'offre d'huile d'olive vierge extra Riviera Ligure AOP certifiée et contrôlée est assez importante, surtout si on la compare à d'autres produits ligures.

Elle concerne 667 224 plants d'olivier, 2 350 hectares d'olivieraie et un volume d'affaires estimé à 7 millions d'euros.

546 entreprises adhèrent au Consortium di protection ; au cours de la campagne 2010/2011 elles ont produit environ 4 400 quintaux d'huile d'olive certifiée et

FIGURE 2

PRODUCTION D'HUILE RIVIERA LIGURE AOP (en quintaux) AU COURS DES 7 DERNIÈRES ANNÉE



(*) mis à jour au 20/04/2012

Source : Consortium pour la protection de l'huile d'olive vierge Extra Riviera Ligure AOP

contrôlée. L'offre d'huile d'olive Riviera Ligure AOP est considérable et pourrait fournir facilement les entreprises de restauration scolaire, par l'intermédiaire du Consortium par exemple. Ce qui s'avère difficile à combler, c'est la différence de prix par rapport aux autres huiles d'olive vierge extra produites en Italie. En ces temps de fonds limités, les cahiers des charges pourraient proposer d'utiliser de l'huile Riviera Ligure AOP (avec un minimum de supplément de prix) pour les goûters à base de tranches de pain et d'huile d'olive (généralement très ap-

préciés des enfants) ou à des occasions spéciales, avec dégustation d'huile dans des recettes particulières.

LES « CANESTRELLI » GÉNOIS

L'offre locale de « canestrelli » génois se compose d'activités industrielles de petites dimensions et d'activités artisanales. Les « canestrelli » sont des biscuits cuits au four qui ne sont pas particulièrement difficiles à préparer et qui ne requièrent pas de levage. Ils se composent de peu d'ingrédients de qualité qui respectent une vieille tradition. Ils sont appréciés des consommateurs, faciles à conserver et à vendre. Ils peuvent être vendus au détail, au poids, ce que pratiquent nombre de boulangeries et de pâtisseries, ou emballés en cas de production industrielle. Par conséquent la production est répandue sur tout le territoire.

Pour ces mêmes raisons, il a été pratiquement impossible de quantifier l'offre totale de « canestrelli ». L'offre industrielle est représentée par quelques petites industries très différentes les unes des autres, dont certaines (moins d'une dizaine) sont plus grandes et plus structurées, tandis que la plupart conserve un caractère typiquement (et délibérément) artisanal. L'offre artisanale se compose de centaines de pâtisseries et de boulangers qui produisent les « canestrelli » en petites quantités, en fonction de la vente. Le « canestrello » est un aliment idéal comme goûter



ou comme dessert à l'occasion d'une fête. Certaines industries locales les présentent déjà emballés, soit 4 petits « canestrellini » pour 25 grammes au total, ce qui convient très bien aux enfants. En s'adressant à la production industrielle de qualité, nous ne relevons pas de problèmes de limitation de l'offre.

LE « PANDOLCE » DE GÊNES

La production du « pandolce » de Gênes également est aussi bien artisanale qu'industrielle et il est impossible de quantifier l'offre locale.

Le « pandolce » de Gênes est un gâteau plus difficile à apprécier pour les enfants car il se compose de beaucoup d'ingrédients de saveur et de consistance différentes. Toutefois, s'il est « raconté » comme il se doit, il peut représenter un élément du parcours éducatif sur les traditions locales pendant la période de Noël.

Il s'agit d'un produit de boulangerie avec une forte saisonnalité, même si les industries pâtisseries interrogées ont expliqué qu'il existe un niveau minimum de demande qui reste constant toute l'année, même pendant les mois d'été. Pendant les mois d'été, il est acheté comme petit présent par ceux qui quittent Gênes en emportant avec eux un petit morceau de la ville pour l'offrir à la famille et aux amis qui passent les vacances ailleurs. Il y a aussi une demande constante de la part de ceux qui la consomment au petit-déjeuner.

Les entreprises interrogées ne rencontrent pas de problèmes liés à la capacité de production. Elles sont équipées et organisées pour faire face aux pics saisonniers et pourraient facilement répondre à une demande supplémentaire arrivant de la restauration scolaire.

1.3

LA TOSCANE

1.3.1

ANALYSE DU CONTEXTE DE LUCQUES

L'agriculture de la région de Lucques renferme un potentiel territorial qui découle directement de son histoire et de sa position géographique. En analysant les don-



nées ISTAT des derniers recensements effectués, on remarque que le nombre des exploitations agricoles a baissé d'environ 20 % tout comme le territoire cultivé.

Quoi qu'il en soit, la région de Lucques compte encore 16 754 exploitations agricoles et sur les 79 197 hectares de superficie totale, seulement 29 556 représentent la SAU, le restant est destiné à la production de bois (comme les peupliers) et aux forêts pour la production de bois de chauffe principalement, ou pour la production de tannin, alors que dans la région de la Garfagnana la traditionnelle production de pieux et de poutres de châtaignier existe encore. Terre de mer et de montagne, la région rurale de Lucques a développé son identité grâce à son histoire et à sa politique.

Située à la croisée de choix historiques, traversée par des voies de communication importantes, tant sur le plan commercial que religieux, la région a reçu puis intégré à son agriculture cette culture de la qualité qui distingue et diversifie ses produits. Dans le contexte agricole de la région de Lucques, il est difficile de faire la différence entre les cultures « intensives » ou, quoi qu'il en soit, produites selon des critères « industriels » et les produits « ciblés », non seulement sur le plan quantitatif mais aussi pour ce qui est de son positionnement sur le marché. Il faut certainement distinguer trois espaces ruraux : la plaine, la colline et la montagne.

Chaque environnement a ses produits typiques, qui doivent être interprétés comme attachement à ses traditions culturelles et à ses méthodes de production traditionnelles. Généralement, les exploitations agricoles de la région de Lucques, qui se caractérisent par leur petite dimension (en moyenne 1,5 ha) sont gérées par l'agriculteur avec la main d'œuvre familiale, ce qui a fortement contribué à l'attachement aux méthodes de culture, au manque d'innovation dans la production, qui leur ont fait prendre du retard par rapport aux volumes de production exigés par le marché actuel. Si nous analysons les caractères structurels des secteurs de production de l'agriculture dans la région de Lucques, nous pouvons déterminer les principaux secteurs suivants :

- ▶ la floriculture (7 740 entreprises cultivant 11 777 ha), concentrée principalement dans la plaine de Lucques et la Versilia, qui se caractérise par une production avec de gros investissements de capitaux, une forte demande de main-d'œuvre spécialisée, une grande capacité et de grandes compétences professionnelles, une grande flexibilité dans les choix de production, une bonne rentabilité.
- ▶ L'horticulture qui compte 2 130 petites entreprises qui cultivent 1 737 ha de terrain pour environ 220 mille quintaux de produits récoltés pendant l'année, aux-



quels il faut ajouter les 25 mille quintaux de produits cultivés en serre, et les fruits qui couvrent 2 537 ha de terrain (s'étendant principalement sur la plaine de Lucques). Ces deux secteurs ont enregistré à la fois une diminution du nombre d'opérateurs et une diminution du nombre d'hectares cultivés, correspondant à plus de 60 % en raison de l'importation de produits végétaux d'autres pays et de la forte caractéristique des structures des entreprises qui n'ont pas su se convertir et innover dans la production, ni introduire des innovations technologiques et, en conséquence, n'ont pas pu rivaliser avec les nouveaux marchés. Il suffit de penser que pendant les années 80-90, la région de Lucques était considérée comme le « verger de la Toscane » et que la production de fruits couvrait la majeure partie des besoins de la Toscane.

- ▶ L'oléiculture que ne compte pas moins de 3 853 ha cultivés : depuis l'Antiquité, l'huile d'olive est une spécialité de la région de Lucques. Il suffit de penser que vers le milieu du XVe siècle, l'huile d'olive était définie comme « l'un des biens nécessaires à la vie de l'homme » et que dans un traité sur la culture des oliviers datant du XIXe siècle, il est écrit que l'huile la plus renommée pour sa finesse est l'huile de Lucques qui jouit d'une grande notoriété à l'étranger. De nos jours, l'huile d'olive vierge extra a obtenu le label d'AOP des Collines de Lucques.
- ▶ La viticulture dont les origines et le développement sont très anciens, influencés par l'ordre des bénédictins au XIIIe siècle. Aujourd'hui, le secteur connaît une forte croissance et couvre 2 666 ha.
- ▶ Avec l'élevage et en particulier à l'élevage de moutons, la culture des châtaigniers, les produits des sous-bois, caractérisent l'agriculture de la Garfagnana qui est la région montagneuse de Lucques.
- ▶ L'épeautre et le maïs sont les principales cultures de la région de Lucques avec celle des légumineux.

1.3.2

ANALYSE DE L'OFFRE ET DE LA DEMANDE DE PRODUITS AGROALIMENTAIRES POUR LES CANTINES SCOLAIRES

Dans la région de Lucques l'agriculture a subi des hauts et des bas qui ont conduit



à l'état actuel : pendant la période où le marché exigeait une spécialisation et une maximisation de la production agroalimentaire, l'entrée de nouveaux contrats de métayage (loi n° 756 de 1964) a été interdite, ce qui a eu des répercussions irréversibles. D'un côté, les cultivateurs ont été assurés de pouvoir acheter les terres qu'ils cultivaient depuis des années, de l'autre, outre le morcellement des terres, les liens de collaboration entre consommateurs et paysans se sont brisés, en les isolant chacun de leur côté.

Beaucoup d'agriculteurs ont donc suivi le marché en tentant de survivre à l'augmentation de la demande de produits et à la baisse constante des revenus. D'autres, en revanche, ont essayé de continuer à exercer leur activité en pratiquant les méthodes de culture traditionnelles. Ce qui est sûr, c'est que l'exode rural et la baisse de main-d'œuvre dans les campagnes ont entraîné une forte baisse de la production agricole et que beaucoup de terres ont été abandonnées.

Ces dernières années, avec l'arrivée de financements communautaires et les nouvelles demandes du marché qui exige toujours plus de produits de typiques et de qualité, certaines des exploitations agricoles qui ont survécu ont eu le courage de « sortir de leur coquille » pour tenter une seconde chance. Les produits ont été certifiés et inscrits dans des listes de produits typiques, des cultivars qui étaient sur le point de disparaître ou qui existaient grâce au jardinage dit d'agrément, ont été redécouverts.

De nombreux projets sont ont vu le jour sur le territoire de Lucques, des « Vitrites toscanes » en passant par le « Panier de Lucques » et les « Parcours du goût », qui visaient à valoriser les produits et les producteurs, en favorisant la rencontre des commerçants et des restaurateurs, mais souvent, en raison des « habitudes d'approvisionnement », les résultats ont été décevants. L'une des réalités qui rencontre en revanche un certain succès et qui plait au consommateur est celle du Marché Pay-san, précisément parce que le consommateur est en train de redécouvrir le contact direct avec le producteur.

Et ce qui est certain, c'est que les consommateurs de demain seront nos enfants et qu'il faut les éduquer aux traditions locales et aux produits que leur région peut offrir, tout comme il est certain que porter les produits typiques d'excellence dans les cantines scolaires demande des efforts sous de nombreux aspects. Premièrement, il faut tenir compte du consommateur final : le produit doit être offert de fa-



çon agréable et non pas imposé : cela implique à la fois une information correcte, que les enseignants transmettent une bonne éducation, et l'étude de menus et de méthodes de préparation particulières.

Deuxièmement, il faut penser aux producteurs : une programmation annuelle partagée est nécessaire pour répondre aux quantités qu'exige la restauration scolaire.

Troisièmement, et tout aussi important, il faut tenir compte de l'aspect économique : les produits certifiés et les produits ciblés coûtent plus cher, précisément en raison de la certification elle-même et des petites quantités produites, mais le produit typique d'un terroir n'est pas le synonyme des deux termes précédents.

Souvent, pour répondre aux exigences des normes d'hygiène prévues pour les aliments destinés à la restauration collective, les producteurs doivent faire des investissements afin d'adapter leur matériel (sachets sous vide, traçabilité des lots, transports avec des moyens spéciaux, analyses nutritionnelles, fiches des matières premières utilisées, etc.), sans avoir de garantie sur la quantité de produits qui sera vendue, alors que la vente directe au consommateur final obéit à des normes moins contraignantes.

1.3.3

L'OFFRE ET LA DEMANDE LOCALES DE PRODUITS BAMPÉ

L'ÉPEAUTRE

L'épeautre (*Triticum dicoccum*), dont l'origine a été retrouvée dans certaines régions d'Asie (Mésopotamie, Syrie, Palestine) et en Égypte, est la céréale la plus ancienne parmi toutes les céréales parvenues jusqu'à nous. Également appelée céréale « pauvre », c'est une céréale rustique, qu'on trouve en Garfagnana depuis pas moins de deux mille ans. En raison du changement d'habitudes alimentaires et de l'abandon subséquent d'aliments considérés comme « pauvre », et grâce à l'arrivée de nouvelles variétés de blé à grains nus (c'est-à-dire sans balle, l'enveloppe de protection externe), l'épeautre a été définitivement supplanté et confiné dans des espaces de plus en plus restreints. Actuellement la Garfagnana compte 100 entreprises qui continuent à produire de l'épeautre qui a obtenu le label européen de protection IGP.



Sur les collines de la Garfagnana il bénéficie d'un climat froid et n'a pas besoin de pesticides ni d'engrais, ce qui en fait un produit biologique par excellence, sans polluants. Aujourd'hui l'épeautre joue un rôle très important dans l'économie locale car il contribue à augmenter considérablement le revenu de beaucoup de familles ; c'est pourquoi certaines exploitations agricoles situées dans la plaine de Lucques ont relancé sa production. Au total, d'après les statistiques de la province, 175 hectares de terrain sont consacrés à sa culture, pour une production moyenne annuelle d'environ 3 370 quintaux. L'épeautre a été redécouvert de nos jours pour ses propriétés diététiques et, entre autres, parce que ses fibres ont un effet bénéfique sur l'appareil digestif. Étant riche en amidon, cette céréale convient bien à la préparation de pain, de gâteaux et de biscuits, mais est surtout utilisée dans la préparation de soupes et de salades et dans la fabrication de bières artisanales.

LES HARICOTS

Autrefois les haricots, qui sont originaires d'Amérique du Sud, étaient semés et cultivés avec le maïs qui leur servait de tuteur naturel. Par la suite le maïs fut remplacé par des tuteurs (rames), de sorte que dans le jargon paysan on dit encore « ramer les haricots » c'est-à-dire planter des supports sur lesquels faire grimper les haricots. La plupart des cultures se trouvent encore aujourd'hui dans la plaine, dans des zones irriguées. La région de Lucques recense 14 variétés de haricots, des haricots verts à consommer frais aux haricots à écosser à consommer secs.

Le « cannellino » de San Ginese-Compitese-Sant'Alessio est peut-être l'un des plus réputés. Il se caractérise par une graine réniforme de couleur blanche, est plus petit que le haricot blanc classique et s'avère très onctueux et très délicat en bouche. Sans oublier pour autant le « Scritto » et le « Lupinaro », des variétés considérées comme les plus rustiques dont la culture avait diminué autrefois, mais dont aujourd'hui, grâce à la création du Marché Paysan et à la redécouverte de la filière courte, la culture et la consommation ont recommencé à se développer.

Il est conditionné en sacs de jute d'un kilo ou dans des sachets pour aliments de 500 g. On utilise également des emballages carton sous vide et, pour les grossistes et les restaurants, de gros sacs de 10, 15 ou 20 kg. Pour le produit frais, les mois de production vont de mai à août ; on cultive les haricots secs à partir de septembre. Les caractéristiques du produit viennent de la particularité du cultivar. Les haricots blancs



(cannellini) s'adaptent parfaitement aux caractéristiques du territoire de Lucques. Les haricots sont récoltés à la main pour le produit frais et, parfois à l'aide de machines pour le produit sec.

Les semences sont autoproduites à partir de la récolte précédente, ce qui garantit la conservation des caractéristiques du produit final. Les haricots sont surtout employés pour la préparation de potages et de soupes mais aussi tout simplement cuits puis assaisonnés avec du sel et de l'huile d'olive vierge extra.

Le haricot blanc (« cannellino ») est inscrit dans la liste pour la protection et valorisation des races et des variétés locales (L.R. n° 64/04). L'intérêt croissant des consommateurs pour les produits typiques a favorisé non seulement la redécouverte du «Lupinaro » mais aussi celle du haricot « Scritto » qui n'était produit que par un petit nombre d'amateurs et destiné quasi exclusivement à la consommation personnelle. La culture de ces variétés et la faible production a augmenté les coûts de production. Le haricot « Scritto » de Lucques était cultivé dans les aires les plus fertiles de la plaine de Lucques, dans des sols frais, de texture moyenne à tendance sablonneuse. En cuisine les haricots « Scritto » ont toujours été employés comme alternative aux haricots rouges de Lucques dans la préparation de soupes de légumes comme la soupe à (« la frantoiana »), la soupe d'épeautre, le plat de pâtes et haricots, la « farinata » (sorte de bouillie traditionnelle de Lucques à base de purée de haricots, de farine de maïs et de chou noir) ; ils conviennent également à la préparation de la recette traditionnelle des haricots à « l'uccelletto ». Aujourd'hui, 46 hectares sont consacrés à la production de haricots secs et 156 hectares à la culture de haricots frais, pour une production moyenne de 13 mille quintaux par an.

LES POIS CHICHE

À Lucques et dans la région de la Lunigiana, plus que le pois chiche, on utilise la farine de pois chiche pour la préparation d'une « schiacciata », un type de pain cuit au four à bois dans des plats à four spéciaux qui lui confèrent une saveur et une consistance uniques.

À Lucques, on parle de « pain de pois chiche » et de « cecina » depuis le XIIIe siècle. On retrouve également la « cecina » le long des côtes de la Toscane, de Livourne à Massa Carrara. Elle est aussi surnommée cinq et cinq car la tradition veut que quand on allait chez le boulanger on achetait cinq sous de pain et cinq sous de « cecina »



qu'on mangeait avec le pain, façon sandwich. Il semble que la « cecina » soit d'origine ligurie et qu'elle soit arrivée en Toscane à travers les voies commerciales via terre de la Lunigiana, et via mer grâce aux escales des navires de Pise, et ait ensuite remonté l'Arno jusqu'à Florence où on la retrouve dans la « farinata » florentine.

Elle est appelée « Calda calda » (chaude chaude) à Carrare et ce nom dérive du fait qu'autrefois des vendeurs ambulants arpentaient les rues, un grand plat à la main, pour vendre la « cecina » chaude en criant « chaude chaude ».

À Carrare, on la mange souvent dans la fougasse (« focaccia ») assaisonnée de poivre. De nos jours, on la déguste surtout telle quelle, avec du sel et du poivre, coupée en tranches. Les pois chiche sont cultivés dans des sols chauds et sablonneux, c'est pourquoi, même si on les trouve dans certaines zones de la plaine, la plus grande production se situe dans les collines internes de la province de Pise.

LE FROMAGE

En Toscane, les origines du fromage de brebis (pecorino) sont très anciennes et remontent à l'époque étrusque. L'élevage des moutons et des brebis a continué à se répandre en Toscane tout au long du moyen-âge.

Une anecdote emblématique raconte que Giotto gardait les brebis de son père dans les environs de Vicchio di Mugello en peignant des pierres, que Cimabue l'aurait vu et, émerveillé par son génie, il l'emmena avec lui dans son atelier. Au cours des siècles qui suivirent, une multitude de textes et de documents témoignent de l'importance du « pecorino » en Toscane.

À l'époque, il était appelé « cacio marzolino » (fromage de mars) car sa fabrication commençait en mars et se poursuivait tout le printemps. Vers 1918, les premières fromageries apparaissent et en Toscane, les figures du berger, celui qui élève les moutons, et du crémier, celui qui fabrique le fromage, se séparèrent et devinrent distinctes. Dans la région de Lucques, l'élevage des brebis prévoyait la transhumance inverse, c'est-à-dire la descente du bétail des montagnes vers les plaines où les troupeaux passaient l'hiver après avoir été conduits dans la région de la haute Garfagnana pour passer l'été à la recherche de pâturages plus frais.

De nos jours la transhumance n'est plus pratiquée, même si quelques éleveurs tentent de la relancer. Le Pecorino Toscano AOP est fabriqué avec du lait de brebis entier auquel on ajoute de la présure de veau. Sa croûte est de couleur jaune avec des



tonalités variables tandis que la pâte est blanche-jaune paille, sa saveur est délicate avec une légère note piquante. Le Pecorino Toscano peut être consommé tel quel comme fromage de table ou râpé selon son degré d'affinage. Râpé, il assaisonne la « ribollita » (soupe de pain et de chou), les pâtes et des plats à base de viande. En tranches, en revanche, qu'il soit frais ou affiné, il accompagne bien le miel, les confitures, les fruits de saison et les légumes frais.

Outre l'élevage de moutons, dans la plaine de Lucques s'est également développé l'élevage de vaches à lait, lait avec lequel sont produits des fromages à pâte molle et des fromages plus consistants. Sans oublier la ricotta qui peut être faite aussi bien avec du lait de brebis qu'avec du lait de vache et de chèvre : chaque type a un goût différent, plus ou moins prononcé. L'élevage bovin s'est développé aussi bien dans la plaine que dans la haute Garfagnana et, en particulier, dans la région de San Romano et Piazza al Serchio, où la morphologie du terrain et le climat, influencé par les courants d'air venant de la mer, offrent de vastes pâturages et où l'élevage ressemble à celui des Alpes..

LE MAÏS

Le maïs ou maïs huit rangs est arrivé à Lucques de la Vénétie et était cultivé principalement sur les collines de Lucques où il était d'une importance fondamentale puisque les paysans et les ouvriers en consommaient au moins une fois par jour sous forme de « polenta » (semoule de maïs).

Les épis de maïs sont constitués de grosses graines de forme aplatie et de couleur jaune or. Les ovaires de la plante sont rangés sur un axe central appelé rafle et forment des doubles rangs de futures graines, c'est pourquoi ce maïs est couramment appelé maïs à doubles rangs. Une fois moulu, le maïs fournit une farine excellente. La farine du maïs est non seulement utilisée pour la polenta classique mais aussi pour préparer des « biscuits de formenton », mélangé à la farine de blé. La région de Lucques cultive environ 2 870 hectares en maïs pour une production annuelle tournant autour de 250 mille quintaux.

Seul un sixième de la production est destiné à l'alimentation humaine, le reste est destiné à l'élevage du bétail. La majeure partie est vendue dans la région et le reste également en Toscane. Les producteurs de cette variété de maïs, plus connue sous le nom de maïs huit rangs, ne sont pas nombreux et dans la région de la Garfagnana, ils



se sont réunis en association. Les producteurs ont fondé un consortium pour valoriser et conserver cette céréale ; ce comité travaille déjà à la création d'un label et fournit une assistance technique à tous ceux qui ont l'intention de cultiver le maïs huit rangs.

LES CHÂTAIGNES

Dans la région de la Garfagnana, le terme « neccio » signifie « châtaigner » et a des origines très anciennes. La culture du châtaigner dans la région de Lucques remonte à l'an mil quand, pour faire face à la croissance démographique, de vastes étendues incultes furent plantées de châtaigniers. C'est ainsi que s'affirma la culture du châtaigner, également surnommé l'arbre à pain. La culture du châtaigner se répandit de plus en plus dans la région de Lucques, notamment grâce à la greffe des cultivars les plus appropriés à la production de farine, au point que dans les régions montagneuses le fruit du châtaigner devint très rapidement la principale source de subsistance de la population.

Autrefois, on faisait sécher les châtaignes dans les « metati », (des clédiers), qui sont de petites constructions rondes ou carrées destinées au séchage des fruits. Les clédiers qui nous viennent du passé sont des petites constructions en pierre, généralement situés dans la châtaigneraie, de dimensions variables, séparé à mi-hauteur par le « canniccio », une claie formée de lattes de bois parallèles sur laquelle on disposait les châtaignes.

Dessous, au rez-de-chaussée, on faisait brûler sans interruption des bûches de châtaigner à petit feu, sans flammes ; la fumée et la chaleur montaient entre les lattes de bois, pénétraient dans les châtaignes, les séchaient lentement, pendant au moins 40 jours, jusqu'à ce qu'elles soient prêtes à être épluchées et broyées. Jusqu'aux années 50, la Garfagnana comptait à elle seule plus de 7 000 « metati » (clédiers) et environ 250 moulins pour broyer les châtaignes sèches.

La culture du châtaigner couvre environ 8 000 ha dans la tranche altimétriques qui s'étend du fond de la vallée jusqu'à 900 m d'altitude, sur des terrains acides ou sablonneux, avec les variétés suivantes : Carpinese, Pontecosi, Mazzangaia, Pelosora et beaucoup d'autres encore. Toutes ces variétés conviennent pour la fabrication de farine, chacune lui conférant des caractéristiques de saveur et d'arôme particulières. La meilleure reste quoi qu'il en soit la farine de Carpinese car la châtaigne, beaucoup plus petite, est plus ronde que les autres et n'a pas de replis dans lesquels le « tégu-



ment », qui est la pellicule pelucheuse qui enveloppe la graine, pourrait s'insinuer. Cette caractéristique permet, une fois que la châtaigne est sèche, de retirer facilement cette pellicule qui donnerait un goût amer à la farine. La production maximale admise est de 3 500 kg par hectare.

La farine de châtaignes est extrêmement fine au toucher et en bouche, d'une couleur variant du blanc à l'ivoire foncé, avec une odeur typique de châtaignes. Parmi les recettes typiques, citons la « polenta » de farine de châtaignes qui accompagne traditionnellement le travers de porc en sauce, les « manafregoli » (farine de châtaigne cuite avec du lait), le castagnaccio (gâteau peu épais cuit au four à bois, à base de farine de châtaigne, huile d'olive, pignons de pin ou noix, romarin et zeste d'orange) et, pour finir, ce que nous pourrions surnommer les crêpes de la Garfagnana, les « necci » sont préparés avec de la farine, de l'eau et du sel.

À l'origine, ils étaient cuits empilés sur un disque de terre cuite, séparés les uns des autres par des feuilles de châtaigner, mais le plus souvent, ils étaient cuits sur des sortes de biligs.

L'HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA DE LUCQUES

Dans l'Antiquité la province de Lucques était déjà couverte d'oliveraies comme le confirme la toponymie, avec des lieux qui se réfèrent clairement à l'olivier comme Ulettori, un village sur la colline de Pieve a Elici, Olivella près de Camaiole, Oliveto près d'Arliano, Olivetecci près de Varno. Les oliviers étaient cultivés du bas vers le haut sur des terrasses extirpées à la montagne. La culture de l'olivier gagna en importance tant comme aliment que pour l'aspect productif au cours des XIVe-XVe siècles, époque où il s'avéra nécessaire de développer et de protéger la culture de l'olivier dans toute la Toscane. Les communautés rédigèrent des statuts avec des règles de comportement précises qui ont influé sur la qualité et qui visaient également à identifier les variétés les plus cultivées. Dans la province de Lucques furent recensées certaines variétés qui sont encore cultivées de nos jours. Avec le temps, grâce au savoir-faire et à la persévérance des cultivateurs, l'huile devint une opportunité commerciale.

Lucques, comme en témoigne l'historien Cesare Sardi, s'imposa dans les principales industries de l'huile et adopta des règles de commercialisation qui interdisaient toute vente sans licence en dehors de son territoire et le retrait intentionnel du mar-



ché à des fins de spéculation. Depuis toujours, dans la région de Lucques, l'olive et l'huile d'olive ont représenté non seulement un soutien économique mais aussi un style de vie et la base de coutumes sociales. L'huile d'olive vierge extra « Lucques » est fabriquée à partir de 90 % du cultivar Frantoio ou Frantoiano ou Frantoiana, jusqu'à 30 % de Leccino et les 15 % restants avec d'autres variétés mineures.

Le goût d'olive légèrement ou moyennement fruité, fondamentalement doux, avec des notes piquantes et amères dues à l'intensité du fruité est directement lié au degré optimal de maturité du fruit au moment de la récolte qui s'étend de fin octobre à fin décembre. L'huile est de couleur jaune avec des tonalités de vert plus ou moins intenses. On compte environ 3 853 hectares d'oliveraies, bien que beaucoup de terres aient été abandonnées à cause de la difficulté de trouver toute la main-d'œuvre nécessaire pour l'entretien et la récolte, précisément parce que les oliviers sont cultivés en terrasse et qu'il n'est pas possible d'utiliser des machines.

Mais nous enregistrons une légère reprise grâce à l'introduction d'aides pour la récolte et à la réponse du marché qui apprécie la qualité de l'huile d'olive, quel que soit son prix.

1.4 LA CORSE

La Corse est certainement l'île de la Méditerranée qui comporte le plus de diversités : micro climat, géographie et relief changeant, architecture variable selon les micro régions, influences culturelles diverses, traditions culinaires etc.

Le secteur agricole ne déroge pas à cette règle. Riche de sa diversité qui comprend de l'élevage traditionnel en montagne et de l'élevage extensif en plaine, des cultures végétales diverses allant du châtaigner séculaire à la vigne en passant par les agrumes dont elle est la première région productrice française, jusqu'à la noisette, l'huile d'olive ou en encore les plantes à parfum aromatiques et médicinales ; beaucoup s'accordent à dire qu'il n'y a pas d'agriculture au sens général mais « des agricultures ».

Cette diversité est issue de deux facteurs :

- ▶ la nécessité pour les hommes de s'adapter un territoire changeant pour couvrir les

besoins en alimentation, point d'origine de nombreuses traditions et savoir-faire ;

- une dualité entre l'intérieur de l'île et ses plaines, où ces dernières offrent plus de possibilité et de facilités pour le travail.

Depuis 2000, l'agriculture a vu son nombre d'exploitations diminuer. En dix ans, 21% des exploitations ont disparues. Leur nombre est en effet passé de 3 578 en 2000 à 2 810 en 2010. Cette baisse n'est pas spécifique à la Corse et concerne également la plupart des régions européennes.

Toutefois, le rythme de disparition des exploitations est moins important en Corse que sur l'ensemble du territoire national, qui a connu une baisse de 26% sur la même période. Malgré cette régression au niveau des effectifs, le potentiel de production de l'agriculture corse s'est maintenu. En effet, si le nombre d'exploitations a bien diminué, la Surface Agricole Utile (SAU) a progressé, passant de 155 000 hectares en 2000 à 168 000 hectares en 2010. Cette augmentation est essentiellement due aux Surfaces Toujours en Herbe (STH) et donc aux élevages, fortement utilisateurs d'espace. Sur le même temps, les effectifs bovins et caprins progressent respectivement de 5 et 8 %. Cette double tendance constituée par la diminution du nombre d'exploitations et le maintien des surfaces exploitées, induit une augmentation de la surface moyenne. Ces indicateurs sont le signe d'une concentration des moyens de production des exploitations agricoles.

Autre particularité, une grande partie des productions agricoles locales s'orientent vers des productions haut de gamme. Ainsi, la Corse compte des Appellations d'Origine Protégées (AOP) dans divers domaines : viticulture, miel, huile d'olive, fromages frais (brocciu), farine de châtaigne, et bientôt une Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) sur le fromage, auxquels viennent s'ajouter une Identification Géographique Protégée (IGP) sur la clémentine de Corse, et prochainement sur le pomelo et la noisette.

Ces signes de qualité sont les garants de la qualité et du maintien des savoirs faire qui traduisent la typicité des productions insulaires.

Ainsi, dans le contexte du projet BAMPE, il sera nécessaire de distinguer deux types d'exploitations agricoles :

- des exploitations importantes tant au niveau de la surface que du volume de production, voire des deux combinés, qui permettront de satisfaire des commandes importantes.



- des exploitations de taille moyenne, plus axées sur les productions traditionnelles avec des volumes moins élevées et un niveau de prix supérieur.

Par ailleurs, la Chambre d'Agriculture de Haute-Corse est une structure qui représente les intérêts de la profession agricole, tout comme de la Laore de Sardaigne. Aussi, elle n'a pas d'impact sur la gestion des cantines scolaires, d'où la nécessité d'aller chercher des municipalités intéressées par le projet BAMPÈ, puis de procéder à une analyse de leur mode de gestion des cantines scolaires.

1.4.1

ANALYSE DU CONTEXTE POUR L'APPROVISIONNEMENT DES CANTINES SCOLAIRES

L'un des objectifs du projet BAMPÈ était de favoriser l'introduction des productions agricoles locales, traditionnelles et / ou produites dans un périmètre restreint du lieu de consommation. Cependant, comme cela a été dit précédemment, la gestion des cantines scolaires des écoles primaires est gérée par les communes auxquelles sont rattachées.

Les communes françaises peuvent organiser le fonctionnement de leurs cantines de différentes manières :

- soit elles conservent la maîtrise du système en mettant en place une régie directe ;
- soit elles mettent en place une Délégation de Service Public ;
- soit elles trouvent un système mixte permettant d'acquérir des infrastructures destinées à la préparation des plats, mais utilisent un prestataire de service pour cette tâche.

Afin d'étudier ces différents modes de fonctionnement, la Chambre d'Agriculture de Haute-Corse a choisi trois partenaires ayant chacun un mode de fonctionnement différent :

- la mairie de Bastia qui fonctionne en régie directe ;
- la mairie de Ghisonaccia qui a mis en place une Délégation de Service Public ;
- la mairie de Prunelli-di-Fiumorbu qui détient l'infrastructure de restauration mais la met à disposition d'un prestataire de service.

Chacun de ces trois modes d'administration nécessite une approche différente pour l'approvisionnement des denrées alimentaires. En dehors des aspects réglemen-



taires concernant les normes d'hygiène et les contraintes logistiques notamment les délais d'approvisionnement, il nous a fallu prendre en compte d'autres critères comme le prix du ticket de restaurant demandé aux parents des élèves demi-pensionnaires, qui bornait souvent le prix d'achat des denrées alimentaires ainsi que les quantités demandées, les lieux et les fréquences de livraisons, les taux de pertes autorisées, le respect des jours de livraisons.

Toutes ces variables sont incontournables tout au long des discussions, mais certaines d'entre elles apparaissent redondantes, à savoir :

- ▶ a) la notion de quantité ;
- ▶ b) le prix ;
- ▶ c) la gestion de la saisonnalité ;
- ▶ d) l'achat des denrées.

A) LA NOTION DE QUANTITÉ - La notion de quantité est une notion cruciale dans l'approvisionnement de la restauration scolaire. Plus que le prix des denrées, elle constitue la base de la relation avec entre les deux parties. Et cette notion fait la plupart du temps l'objet d'une discussion prenant des allures assez paradoxales.

En effet, deux paramètres s'affrontent ici : d'un côté la taille et les volumes détenus par les producteurs, de l'autre la demande formulée par les acheteurs. Concrètement, en fonction du marché sur lequel on se trouve, il faudra sans cesse trouver un juste équilibre entre ces notions, et surtout identifier le bon interlocuteur.

Par exemple, la cantine de Bastia prépare 1 400 quotidiens, ce qui représente un chiffre conséquent pour de la restauration scolaire. Mais en fait, selon les produits, cela représente bien peu. Par exemple, en termes de fruit, il faudrait 1 400 pommes pour répondre à la commande émise par la municipalité, 2 800 clémentines, 1 400 oranges etc.

Dans ce cas, l'approvisionnement se fait à l'unité et correspond à des volumes faibles pour les gros producteurs qui exportent ou livrent par palette, avec des quantités qui se chiffrent en dizaine de tonnes, et qui ne s'embarrasseront pas avec ce genre de marché ou les coûts de livraison et de conditionnement, tout comme les cahiers des charges draconiens, ne leur permettent pas de réaliser des économies d'échelles.

B) LE PRIX - Le prix des produits est un élément lui aussi prépondérant dans la mise en œuvre de l'action. En effet, après la notion de quantité évoquée précédemment,



la seconde interrogation qui se pose est celle du prix.

Là aussi, nous observons des situations différentes avec d'un côté des produits qui comportent un trop élevé pour la restauration collective et de l'autre, des prix très compétitifs par rapport à ceux du marché.

De manière générale, les produits destinés à des niches bien particulières, qui sont souvent des produits qui nécessitent une transformation avant la commercialisation, sont inaccessibles en terme de prix. C'est le cas par exemple de l'huile d'olive AOP ou des produits dérivés de la noisette.

A l'inverse, les productions fruitières et légumières restent beaucoup plus accessibles. Pour ces dernières, deux facteurs peuvent influencer sur le prix :

- ▶ les coûts de productions liés à l'insularité et notamment au coût du transport des matières ou matériaux nécessaires intervenant dans le processus de production ;
- ▶ les aléas climatiques qui peuvent entraîner une variation du volume de production et donc une fluctuation du niveau des prix.

C) LA GESTION DE LA SAISONNALITÉ - Lorsqu'on évoque la gestion de la saisonnalité, on aborde un point particulier en matière de gestion des achats mais aussi de concordance avec les périodes de productions. Autrement dit, de nombreux produits issus de l'agriculture corse ont des saisonnalités bien définies et ne sont pas disponibles toute l'année. De fait, les gestionnaires de cantines doivent anticiper ces périodes afin de trouver des fournisseurs en mesure de leur garantir un approvisionnement régulier. Pour cela, deux possibilités s'offrent à eux :

- ▶ soit, ils s'adressent à un professionnel, primeur ou grossiste, qui leur garanti un approvisionnement annuel toutes provenances géographiques confondues.
- ▶ soit, ils devront jongler avec des producteurs locaux fournissant des produits frais de saison et des professionnels type grossistes ou primeurs pour les autres périodes de l'année.

Dans le second cas, la complexité des systèmes de distribution et les accords entre producteurs locaux et grossistes-primeurs d'une part, entre fournisseurs et acheteurs d'autre part, est un paramètre immatériel difficile à maîtriser, relevant plus de l'approche relationnelle que de l'aspect mercatique.

D) L'ACHAT DES DENRÉES - L'achat des denrées reste le dernier paramètre à

prendre en compte. En fait, il s'agit tout simplement d'identifier comment fonctionne l'approvisionnement de la cantine, ce qui dépend grandement du mode de gestion de cette dernière.

Si la cantine est en régie directe, les achats sont réalisés dans le cadre des procédures édictées par le code des marchés publics, avec une frange d'environ 5 % du budget global qui peut-être utilisée librement par le gestionnaire.

Dans le cas d'une délégation de service public, c'est le prestataire qui fait ses propres choix, comment il l'entend. Les seules obligations auxquelles il soit contraint sont celles exprimées dans le cahier des charges élaboré lors de la mise en place de la Délégation de Service Public. Ainsi, dans tous les cas, la consommation de denrées produites à proximité de leur lieu de consommation dépend de tous les critères évoqués précédemment, mais surtout, d'une réelle volonté des responsables politiques locaux.

1.4.2

PRÉSENTATION ET ANALYSE DE L'ACTION ET DES PRODUITS PRÉSENTÉS DANS LE PROJET BAMPE

Après avoir observé l'environnement du projet BAMPE, les élus de la Chambre d'Agriculture ont choisi un premier panel de 20 produits qui ont été placé au centre d'une action pédagogique: l'amande, le brocciu, la carotte, la châtaigne, le chou fleur, le chou vert, la clémentine, la courgette, la fraise, l'huile d'olive, le kiwi, le melon, le miel, la noisette, l'orange, le pomelo, la pomme, la tomate, la viande de veau, la viande cabri / la viande d'agneau.

Ces produits ont été choisis soit pour leur valeur identitaire et culturelle mais aussi leur valeur gustative et patrimonial avérée, soit parce que leur quantité disponible sur les marchés ainsi que leur prix conjugués au mode de consommation permettait d'envisager leur introduction dans les cantines scolaires. Ainsi, les produits ayant fait l'objet d'une action pédagogique durant l'année scolaire 2011 – 2012 auprès des enfants, mais aussi d'une tentative d'introduction en cantine sont les suivants :

- ▶ la clémentine ;
- ▶ l'orange et le pomelo ;
- ▶ la châtaigne ;



- ▶ la tomate ;
- ▶ l'huile d'olive ;
- ▶ le brocciu ;
- ▶ la noisette ;
- ▶ la courgette ;
- ▶ le miel.

LES AGRUMES (clémentine, orange, pomelo)

LA CLÉMENTINE

En 2010, la Corse comptabilise environ 1 420 hectares de clémentiniers. L'île est la seule région productrice de clémentines de France et possède une IGP « Clémentine de Corse » depuis 2007. La période de vente s'étend de début novembre à mi janvier. Les deux grands pays producteurs de clémentine sont l'Espagne et le Maroc.

L'Association des Organisations de Producteurs « Fruits de Corse » assure la coordination de la filière du stade de la plantation à celui de la commercialisation. Elle compte 126 adhérents regroupés au sein de 7 organisations de producteurs (dont une spécialisée en agriculture biologique) et 6 producteurs indépendants. Ils exploitent 1 217 hectares soit 86% du verger. La production biologique de clémentines est réalisée par 22 producteurs sur une surface de 135 hectares dont 55 en conversion (+8% par rapport à 2009).

En 2010 toujours, le volume total de clémentines produit sur la région Corse a été estimé à 20 400 tonnes par le SRISE, service appartenant aux services du Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt. Celui des adhérents de l'Association d'Organisations de Producteurs est estimé à 19 700 dont 18 000 tonnes expédiées sur le continent.

La production a baissé de 30% par rapport à la campagne précédente. Elle a été marquée par des conditions climatiques défavorables venues perturber la floraison du fruit. Environ 98% de la production des adhérents de l'Association d'Organisation des Producteurs ont été destinés au marché continental sur les places du Sud-Est (Nice, Toulon, Avignon, Cavillon, Nîmes, Marseille et Rungis).



Environ 240 tonnes (soit 2% de la production) ont été commercialisées sur le marché local et les exportations ont été inexistantes.

Sur la totalité de la campagne, le cours de la Clémentine de Corse s'est maintenu à un niveau plus élevé que celui de ses concurrents malgré la pression commerciale du Maroc et de l'Espagne. Plus de 80% de la production ont été commercialisés sous les labels IGP et Agriculture Biologique. Les efforts qualitatifs réalisés par les organisations de producteurs (OP) ainsi que la mise en place de l'IGP semblent porter leurs fruits.

LE POMELO

En 2010, la Corse comptait 230 hectares en production ; 165 hectares sont exploités par les 45 adhérents d'OP, membres de l'Association d'Organisation de Producteurs « Fruits de Corse ». Sa commercialisation est fortement axée sur l'expédition. La filière vise une reconnaissance officielle de sa qualité sous la forme d'une IGP.

La période de vente, de mai à juillet, se trouve concurrencée par la production israélienne. En 2010, les surfaces de pomélos certifiées en Agriculture Biologique se maintiennent par rapport à l'année précédente. Elles représentent 62 hectares, dont 14 en cours de conversion. Elles sont exploitées par 14 producteurs.

Lors de cette campagne, le volume total de pomelos produit sur la région a été estimé à 3 640 tonnes. Environ 3 000 tonnes ont été commercialisées dans le cadre des OP et 640 tonnes hors structure professionnelle. La production est en hausse de 12% par rapport à la campagne précédente. Le Sud-Est demeure la place de mise en marché la plus importante (91% de la production). Les exports représentent 3% des ventes. Le cours du pomelo a su rester stable malgré la concurrence des autres pays producteurs.

LE DÉVELOPPEMENT DE LA CULTURE BIOLOGIQUE DANS LA FILIÈRE AGRUME

Les vergers sont principalement localisés en Haute-Corse. L'évolution des surfaces certifiées biologiques est assez faible. Cependant, on observe en 2010 de nouvelles conversions en clémentines (+8% par rapport à 2009).

Les agrumes de Corse, ici le pomelo et la clémentine font partie de ces produits dont l'introduction dans les cantines scolaires reste relativement facile. Leur prix est com-



pétitif, et les volumes produits sont suffisants pour satisfaire la demande. Paradoxalement, les systèmes commerciaux mis en place font apparaître que la majeure partie des produits consommés dans l'île ont déjà transités par les centrales d'achat du continent avant de revenir dans l'île. Ce phénomène s'explique par les économies d'échelles réalisées sur les commandes importantes en volume passées avec ces dernières.

D'où la nécessité de mettre en place des systèmes de vente directe avec des rencontres entre producteurs et acheteurs comme cela a été réalisé dans le cadre de BAMPE. De nombreux producteurs de petite taille ce sont montrés intéressés par ce type de marché, même s'il concerne des volumes fractionnés et relativement faible, obligeant des contraintes logistiques plus importantes. L'expérience suivra son cours pour la saison 2012 – 2013 et permettra de voir ceux qui tiendront leurs engagements.

LA CHÂTAIGNE

En 2010, la châtaigneraie corse est estimée à 1 360 hectares. La surface certifiée en AOC/AOP est de 531 hectares dont 378 hectares récoltés. La filière compte presque une centaine de castanéiculteurs et 77 opérateurs déclarés en AOC/AOP (8 apporteurs, 65 transformateurs et 4 meuniers).

En 2010, la production de châtaignes corses a été évaluée à environ 1 000 tonnes. En ce qui concerne la production AOC/AOP, l'Organisme de Défense et de Gestion (ODG) « Farine de châtaigne corse - Farina castagnina corsa », a estimé la production à 552 tonnes de châtaignes fraîches (+23% par rapport à l'année précédente) dont l'essentiel est transformé, soit 110 tonnes de farine. En avril 2011, environ 90 tonnes ont été commercialisées, dont 6 tonnes exportées. Les surfaces AOC/AOP récoltées sont en légère hausse (+8% par rapport à 2009). Les prix moyens se maintiennent : autour de 0,85 €/kg pour les châtaignes fraîches et 7,50 €/kg pour la farine.

LE DÉVELOPPEMENT DE LA FILIÈRE BIOLOGIQUE DANS LA CASTANÉICULTURE

Les techniques de cultures traditionnelles, proches du cahier des charges de l'agriculture biologique, ont permis l'essor de ce mode de production.

La castanéiculture corse est une filière de production qui a une vocation alimentaire, mais aussi et surtout un aspect patrimoniale, culturel et traditionnel. Les produits



dérivés de la châtaigne sont nombreux. On les retrouve notamment dans la confection de pâtisserie à base de farine de châtaigne ou encore des confiseries comme les marrons glacés.

Cependant, le prix d'un kilo de farine de châtaigne reste assez élevé pour la restauration collective scolaire et les confiseries (marron glacé principalement) sont inaccessibles.

Malgré la contrainte financière, des opérations ponctuelles à travers un repas sur le thème de la châtaigne, comme cela a été le cas dans le cadre du projet BAMPÉ, sont réalisables chaque année, et renouvelable à deux ou trois reprises. La simplicité requise pour la préparation de plats ou pâtisseries à base de châtaigne, ainsi que la valeur traditionnelle et affective qu'ils véhiculent, facilitent l'approche auprès des cuisiniers, ce qui permet d'envisager la pérennisation d'actions annuelles dans les cantines scolaires.

LE MARAÎCHAGE (courgette, tomate)

En 2010, les surfaces vouées à la production légumière – ou maraîchage – étaient de 340 hectares (pour une surface développée de 791 ha), et la production autour de 20 000 tonnes. Ces chiffres sont stables par rapport à 2009.

Le nombre d'exploitations maraîchères de Corse est estimé à une soixantaine en 2007, elles emploient autour de 160 UTA (source Agreste). La production, localisée pour 80% en Haute-Corse, est destinée majoritairement à une consommation locale estivale.

LE DÉVELOPPEMENT DE LA FILIÈRE BIOLOGIQUE DANS LE MARAÎCHAGE

Le maraîchage biologique est caractérisé par des exploitations familiales de petite taille (de 1 à 4 hectares) produisant une gamme très diversifiée de légumes tout au long de l'année.

Le mode de commercialisation le plus répandu pour le maraîchage biologique est la vente directe : vente sur les marchés, vente à la ferme et paniers de type AMAP. Les produits issus du maraîchage sont tous concernés par le projet BAMPÉ. Les volumes de productions disponibles, les prix ainsi que la facilité à les introduire dans les cantines scolaires en font des cibles privilégiées.



Seulement, deux facteurs compliquent leur introduction dans les cantines :

- ▶ la saisonnalité : la plupart des fruits et des légumes de Corse sont produits en période estivale et donc en dehors de la période où les enfants sont scolarisés. Lorsque cela n'est pas le cas, les productions concernées sont faibles et déjà écoulées sur le marché insulaire ;
- ▶ le manque de structuration du côté des producteurs, qui ne leur permet pas de répondre à certains types de commandes, notamment en terme de logistique et plus particulièrement de moyens de transports.

Le projet BAMPÉ a permis de mettre en lumière ces difficultés. Les travaux initiés se poursuivent avec des réflexions sur la structuration d'une offre destinée au marché de la restauration collective scolaire.

LA NOISETTE

En 2010, on dénombrait 200 hectares de noisetiers en Corse. La filière est structurée à travers l'association « A Nuciola » qui a pour mission le développement des cultures, la promotion et la valorisation de la noiseraie. Elle compte 126 adhérents et est composée majoritairement de propriétaires récoltants. Les exploitants agricoles sont minoritaires, ne dépassant pas 30 individus.

En 2010, la production a été de 136 tonnes, en légère baisse par rapport aux années précédentes suite à des aléas climatiques. Cependant le prix de vente du kilo de noisette coque reste intéressant pour les producteurs à 1,65 euros le kilo.

L'obtention d'un signe de qualité, une Identité Géographiquement Protégée « Noisette de Cervione – Nuciola di Corsica » est espérée en 2012. La noisette de Cervione fait partie de ces produits emblématique pour la Corse. Mais le fruit et surtout ses produits dérivés, le « salinu », l'huile de noisette ou les pâtisseries sont très onéreux pour la restauration scolaire. Seul le « salinu », sel de noisette, peut être introduit lors de quelques occasions pour des repas à thèmes.

L'HUILE D'OLIVE

L'olivieraie corse comptait 1 810 hectares en 2010 pour une production d'olives de 429 tonnes. Les surfaces déclarées en Appellation d'Origine Contrôlée ont été de 462 hectares sur 548 hectares productifs. 19 moulins ont déclaré leur ouverture pour la campagne 2009/2010 au niveau régional.



Disposant déjà d'un Organisme de Défense et de Gestion (ODG) « Oliu di Corsica », la filière oléicole s'est dotée d'une interprofession régionale depuis mars 2009 : le Syndicat Interprofessionnel Des Oléiculteurs de Corse (SIDOC).

En 2010, ce sont ainsi 54 personnes qui ont adhéré à l'association des producteurs (APOC) et 22, à l'association des metteurs en marché (ATOC), structures composant l'interprofession.

La production 2009/2010 est moins abondante que la campagne précédente qui avait permis de constituer des stocks importants. Elle s'est élevée à 382 tonnes d'olives soit 66 tonnes d'huile AOC/AOP.

LE DÉVELOPPEMENT DE LA FILIÈRE BIOLOGIQUE DANS L'OLÉICULTURE

L'oléiculture biologique est encore faiblement représentée (6% des surfaces certifiées en bio). L'activité oléicole biologique est très souvent une activité secondaire sur l'exploitation. Elle est généralement associée à de l'élevage ou à de l'arboriculture.

La filière oléicole est elle aussi porteuse d'histoire. L'olivier est un arbre emblématique et très présent en méditerranée et son implantation va crescendo en Corse. Tout comme la noisette ou la castanéiculture, l'huile d'olive AOP de Corse reste un produit difficilement introduit sur le long terme dans les cantines scolaires.

Produit de qualité, voir d'excellence, son prix est tout simplement prohibitif. Cependant, les traditions véhiculées ainsi que la complexité des cultures alliant tradition et modernité lui confère un grand attrait pédagogique et un font un produit très apprécié par les enseignants pour des actions pédagogiques.

LE MIEL

En 2010, le nombre de ruches est estimé à environ 20 000 unités, dont 60% se situent en Haute-Corse. Par ailleurs, 339 apiculteurs ont déclaré leur activité auprès des groupements sanitaires départementaux, dont 70% en Haute-Corse et 30% en Corse-du-Sud. Toutefois, ce nombre est sans doute minoré eu égard aux sous-déclarations.

En 2010, la production certifiée de miel de maquis d'automne a particulièrement souffert du déficit pluviométrique. Toutefois, la production 2010 a été fructueuse pour les apiculteurs engagés en AOC/AOP. Ces derniers ont produit 332 tonnes de miel certifié, ce qui correspond à un rendement moyen d'environ



29 kg/ruche et à une valeur d'environ 2,5 millions d'euros.

La production a augmenté de près de 70 tonnes par rapport à 2009, ce qui confirme la dynamique de croissance observée ces dernières années. Environ 91% de la production de miel AOC/AOP est vendue en Corse et 9% sur le continent et à l'étranger.

LE DÉVELOPPEMENT DE LA FILIÈRE BIOLOGIQUE DANS L'APICULTURE

L'apiculture biologique est faiblement représentée (3%), soit 10 apiculteurs certifiés ayant déclaré 1 090 ruches. La filière apicole est une filière qui pourrait avoir des débouchés dans la restauration scolaire. Les mélanges sucrés-salés sont prisés par les cuisiniers et sont relativement facile à réaliser. La barrière du prix est présente, mais le ratio prix – rendu en cuisine reste intéressant, y compris avec du miel AOP.

L'expérience BAMPE a montré que des actions pédagogiques sont possibles et font certainement partie des ateliers les plus vivants. L'introduction en cantine est possible, ce qui fait du miel un produit intéressant dans le développement et la poursuite du projet BAMPE.

UN CAS À PART : LA VIANDE DE VEAU

En 2010, les effectifs de vaches nourrices sont estimés à 41 000 pour un peu plus de 1 000 éleveurs bovins.

UNE PRODUCTION EN SENSIBLE HAUSSE

En 2010, le volume de production de viande bovine théorique, calculé à partir des effectifs estimés, s'élève à 4 312 tonnes équivalent carcasse (tec). Il est en progression par rapport à 2009 (+14%) malgré des problèmes récurrents de commercialisation. La production bovine de Haute-Corse représente 63% de la production régionale.

La valeur de la production bovine est estimée à 10,7 millions d'euros en 2010. Elle est en légère progression par rapport à 2009. La production globale est évaluée à 18,9 millions d'euros, dont environ 43% de subventions.

La production bovine totale est surtout constituée de veaux et de jeunes bovins (plus de 90%). Le volume de vaches de réforme est inférieur à 10%, ce qui montre les difficultés rencontrées par les éleveurs pour valoriser les animaux appartenant à cette catégorie.



LE DÉVELOPPEMENT DE LA FILIÈRE BIOLOGIQUE DANS L'ÉLEVAGE BOVIN

La viande de veau est très certainement la production la plus symbolique et l'exemple le plus probant en matière d'introduction des produits locaux dans les cantines. En effet, les produits carnés sont sans aucun doute les produits subissant le plus de contraintes : normes sanitaires, mode de transport particulier, délais de consommation, préparation complexe des différentes pièces et gestion des carcasses, abattage etc.

Pourtant, grâce à l'intermédiaire du projet BAMPÈ et au travail de concertation organisé par la Chambre d'Agriculture, la mairie de Bastia a pu passer un marché avec un regroupement d'éleveurs locaux. Aujourd'hui, les enfants de la ville de Bastia qui sont demi-pensionnaire, environ 1 500 quotidiennement, mangent du veau corse toutes les semaines.

Le succès de cette opération laisse entrevoir de belle perspectives pour le devenir de l'approvisionnement de la restauration collective scolaire en produits locaux, sachant qu'il s'agissait de l'un des produits les plus complexes à étudier, et qui plus est, à travers l'une des procédure normative les plus exigeante (passation de marché public) qui existe aujourd'hui.

Pour conclure, tous les produits issus de l'agriculture insulaire ne peuvent être introduits dans la restauration collective scolaire. Pour des raisons évidentes que sont les contraintes nutritionnelles mais aussi financières, les efforts doivent essentiellement porter sur les produits issus du maraîchage, la viande, les agrumes et les fruits en général lorsque la saisonnalité le permet.

L'AVENIR DU PROJET BAMPÈ

Grâce au projet OLTRE BAMPÈ II, il sera possible de matérialiser cette offre à travers des outils et accompagner dans le même temps la structuration des filières concernées vers le marché de l'approvisionnement collectif.

2

Cadre normatif de référence

2.1.

CADRE NORMATIF DE RÉFÉRENCE

La production des aliments est règlementée par de nombreuses dispositions, nationales et internationales. La réglementation alimentaire comprend en effet des ordonnances émises tant par les autorités nationales que par les autorités communautaires. La législation alimentaire comprend des règles générales (réglementation horizontale) qui s'appliquent à toutes les catégories de denrées alimentaires et des règles spécifiques, aux différentes denrées alimentaires (réglementation verticale).

2.2

CADRE NORMATIF NATIONAL ET EUROPÉEN

La loi n° 283/1962 tel que modifiée - modifie les articles 242, 243, 247, 250 et 262 du texte unique des lois sanitaires, approuvé par Décret royal n° 1265 du 27 juillet 1934 : il s'agit de la « Règlementation sanitaire en matière de production et de vente des denrées alimentaires et des boissons ».

Décret législatif n° 163 du 12 avril 2006 - Code des procédures de passation des marchés publics de travaux, de fournitures et de services en application des directives 2004/17/CE et 2004/18/CE (J.O. [italien] n° 100 du 2 mai 2006).

Décret législatif 109/1992 - Mise en œuvre des directives 89/395/CEE et 89/396/CEE relatives à l'étiquetage, à la présentation et à la publicité des denrées alimentaires.

Loi n° 4 du 3 février 2011 - Dispositions en matière d'étiquetage et de qualité des denrées alimentaires (J.O. [italien] n°41 du 19/2/2011).



Décret Ministériel du 25 juillet 2011 - Plan d'action pour une production et une consommation durables dans le secteur de l'Administration publique. Adoption des critères environnementaux essentiels à inclure dans les appels d'offres de l'administration publique pour l'achat de produits et de services dans les secteurs de la restauration collective et de la fourniture de denrées alimentaires et portes et fenêtres externes.

2.3

LE CADRE LÉGISLATIF NATIONAL POUR LA CORSE

En France, la gestion de la restauration collective scolaire dans le primaire est une compétence des collectivités qui possèdent une école sur leur territoire. Dans la quasi-totalité des cas, cette collectivité est une mairie. Pour la gestion de leur cantine, les mairies ont le plus souvent recours à deux modes d'administrations :

- ▶ la délégation de service public qui permet à la collectivité de faire appel à un prestataire de service externe ;
- ▶ la régie directe ou la collectivité gère elle-même la cantine.

Chacun de ces modes de gestion est encadré par différents textes juridiques, mais de manière générale, c'est le code des marchés publics qui sert de cadre de référence. Le code des marchés publics définit les procédures pour la mise en place d'une délégation de service public. Il définit aussi le cadre réglementaire et l'ensemble des opérations courantes et de gestion pour les municipalités fonctionnant en régie directe, et plus particulièrement les achats de denrées comme de matériel. Les textes suivants, appartenant tous au code des marchés publics, fournissent le cadre de référence : Décret n°2011-1000 du 25 août 2011: <http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000024501910&dateTexte=&categorieLien=id>

Le décret n° 2011-1000 du 25 août 2011 modifie certaines dispositions applicables aux marchés et contrats de la commande publique est publié au Journal Officiel du 26 août 2011. Il introduit, dans le code des marchés publics, les contrats de performance énergétique en en étendant le champ à d'autres



modes de performance. Il offre la possibilité aux acheteurs de retenir, parmi les critères de choix de l'offre économiquement la plus avantageuse, les performances en matière de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture. Il supprime l'obligation de lier variante et offre de base. Il comporte enfin des mesures de simplification et de clarification, notamment sur la reconduction tacite des marchés reconductibles et les révisions de prix.

Le code des marchés publics modifié : http://www.legifrance.gouv.fr/affichCodeArticle.do?sessionId=0BE7EB29099F5E95FBFD3945441C8E88.tpdjo16v_1?idArticle=LEGIARTI000024506980&cidTexte=LEGITEXT000005627819&dateTexte=20110831&categorieLien=id. Cet article 53 introduit un nouveau critère dans le code des marchés public avec l'ajout de « performances en matière de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture ».

Il introduit également la notion de « producteurs locaux », facilitant ainsi un approvisionnement de proximité en diminuant les risques de distorsions de concurrence. Au-delà, de nombreuses préconisations apparaissent dans un document intitulé « Le plan national pour l'alimentation » que l'on retrouve sur le lien suivant : http://alimentation.gouv.fr/IMG/pdf/guide_alim_cle08e6d8.pdf.

Ce document est édité par le Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt qui a créé un espace internet spécialement dédié aux problématiques liées à l'alimentation de la population et dans lequel on retrouve un grand nombre de recommandations à destinations de la restauration collective scolaire : <http://alimentation.gouv.fr/>

2.4

ORIENTATIONS RÉDIGÉES PAR DES EXPERTS

Orientations pour l'évaluation de la qualité des produits dans la restauration scolaire : <http://www.conviviumquality.com/images/page2/Linea.pdf>

DIVERS de la Sardaigne –

Orientations du Groupe de travail de la Province de Cagliari - Agenda 21 Local, achats verts pour les cantines scolaires

Cahier des charges type de la restauration scolaire de qualité de la Province du Medio Campidano (Table de concertation Administration provinciale, Agence Laore, ASL)



Cahier des charges type de la restauration scolaire de qualité de la Province du Sulcis Iglesiente (Table de concertation Administration provinciale, Agence Laore, ASL)

Tables de concertation organisées par l'Agence Laore Sardaigne et les collectivités locales

Assistance technique GPP Département environnement Région Autonome de Sardaigne

2.5 LIENS

www.epicentro.iss.it/okkioallasalute

www.inran.it/710/l_consumi_alimentari__INRAN-SCAI_2005-06.html

<http://ec.europa.eu/progress>

www.europarl.it/view/it/press-release/pr-2012/pr-2012-January/pr-2012-Jan-17.html

<http://sardegnaagricoltura.it>

assistentatecnicagpp@regione.sardegna.it



LINEE GUIDA TRANSFRONTALIERE DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA

Coordinamento operativo Agenzia Laore Sardegna

ORIENTATIONS TRANSFRONTALIÈRES DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

Coordination opérationnelle Agenzia Laore Sardegna

AUTORI E COLLABORATORI / AUTEURS ET COLLABORATEURS

Agenzia Laore Sardegna

Gianni Ibba - Dirigente
M. Grazia Manca - Funzionario agronomo
M. Elisa Pinna - Funzionario agronomo

Comune di Sassari

Teresa Soro - Dirigente
Nuccia Coloru - Nutrizionista
Mario Santona, Università degli Studi di Sassari DIPNET
Dipartimento di Scienze della Natura e del Territorio
Sandro Dettori, Università degli Studi di Sassari DIPNET
Dipartimento di Scienze della Natura e del Territorio
Enrico Vagnon - Consulente

Comune di Genova

Maria Antonietta Mantegna - Funzionario tecnico
Roberta Carini - Funzionario tecnico
Amina Ciampella - Consulente tecnologo alimentare
Anna Ferrando - Consulente agronomo
Simonetta Migliaccio - Consulente economista

Comune di Lucca

Maria Bruna Franceschini - Funzionario
Maria Amelia Valdiserra - Funzionario
Michele Sargenti - Consulente agronomo

Chambre d'Agriculture de la Haute Corse

Christian Higoa - Dirigente
Jean-Philippe Micaelli - Funzionario tecnico



PROGETTO BAMPÈ / PROJET BAMPÈ

COORDINAMENTO OPERATIVO / COORDINATION OPÉRATIONELLE

Responsabile progetto

Teresa Soro - Comune di Sassari

Project Manager

Enrico Vagnoni - Consulente Comune di Sassari

Responsabile Comunicazione e Pubblicità

Antonello Caredda - Consulente Comune di Sassari

Segreteria Tecnica

Giulia Sanna, Luigi Campani - Comune di Sassari

COMITATO DI PILOTAGGIO / COMITÉ DE PILOTAGE

Comune di Sassari (capofila / chef de file)

Teresa Soro, Maria Rita Pitzolo

Chambre d'Agriculture de la Haute Corse

Christian Higoa, Jean-Philippe Micaelli, Jean-Philippe Rossi

Comune di Genova

Maria Antonietta Mantegna, Roberta Carini

Agenzia Laore Sardegna

Maria Ibba/Gianni Ibba, M.Grazia Manca

Comune di Lucca

Giovanni Marchi, Maria Bruna Franceschini

COMITATO TECNICO / COMITÉ TECHNIQUE

Comune di Sassari

Maria Rita Pitzolo, Nuccia Coloru

Chambre d'Agriculture de la Haute Corse

Christian Higoa, Jean-Philippe Micaelli

Comune di Genova

Roberta Carini, Daniela Gasperini, Maria Anna Pompei, Antonella Mordacchini

Agenzia Laore Sardegna

M. Grazia Manca, M. Elisa Pinna

Comune di Lucca

Maria Bruna Franceschini, Maria Amelia Valdiserra, Antonella Lenci



HANNO INOLTRE COLLABORATO / AUTRES COLLABORATEURS

Comune di Sassari

Irene Camboni, Marcello Cillara, Giovanni Ligios,
Filippo Viridis (Università degli Studi di Sassari - DIPNET *Dipartimento di Scienze della Natura e del Territorio*).

Agenzia Laore

Alessia Celena, Tommaso Betza, Daniele Galasso,
Sebastiano Muzzu, Rita Leoni, Paolo Rosatelli, Elisabetta Pace,
Lorena Dessi, Stefano Mameli (in qualità di consulente)

La realizzazione del progetto BAMPE è stata possibile grazie a coloro che hanno partecipato con impegno ed entusiasmo alle attività, a questi, non potendoli citare singolarmente, un sentito ringraziamento ed in particolare: ai dirigenti, agli insegnanti e ai genitori delle scuole pilota, alle associazioni di categoria agricole e dell'artigianato, alle associazioni dei produttori e a quelle di scopo, agli organismi di tutela, ai consorzi, ai produttori singoli e associati, alle fattorie didattiche, ai centri cottura ed agli esperti che hanno fornito la loro collaborazione.





A series of 20 horizontal dotted lines for writing.



A series of 20 horizontal dotted lines for writing.



A series of 20 horizontal dotted lines for writing.



A series of horizontal dotted lines for writing, consisting of 20 rows.



A series of 20 horizontal dotted lines for writing.



A series of 20 horizontal dotted lines for writing.



A series of horizontal dotted lines spanning the width of the page, intended for writing or drawing.