



SERN

General Assembly

2023

11-12 MAY 2023

Cervia



COMUNE
DI CERVIA

LOCAL GREEN DEALS PLANNING LOCAL FOOD SYSTEMS

Organic Food in schools

**Dietitian Campo Giuseppina
Social Service Institution "Davide Drudi"
Meldola Municipality**

Meldola Municipality and Istituzione Davide Drudi



**Meldola is a town of over ten thousand inhabitants located in a particularly fortunate area:
40 km from the tourist Riviera di Romagna
and 40 km from the over 1000 meters of Passo la Calla and from
Foresta della Campigna**



Meldola Municipality and Istituzione Davide Drudi



**Istituzione “Davide Drudi” is the operational arm of the municipal body
for the exercise of Social Service with managerial autonomy**

TYPE OF MEALS PRODUCED:

- MELDOLA, PREDAPPIO AND FORLIMPOPOLI CRA (HOME RESIDENCE FOR ELDERLY)**
- MELDOLA MUNICIPAL EMPLOYEES**
- MELDOLA, PREDAPPIO, BERTINORO AND FORLIMPOPOLI MEALS ON WHEELS**
- MELDOLA SCHOOLS**
- BERTINORO AND PREDAPPIO SCHOOLS (MANAGEMENT IN AGREEMENT)**

TOTAL MEALS YEAR 2022 N 348.400 (N 156.700 ORGANIC SCHOOL MEALS)

An integrated approach at local level since 2013

Environmental impacts: reducing CO 2 emissions in increasing the amount of organic food in school by defining a common methodology and approach to - wards the environmental impact of the purchased food

Fostering a local supply chain: sharing knowledge; by highlighting and increasing of local and organic products, even if low quantities; exploring options for the development of a shorter supply chain for (organic) products.

Education and awareness raising: providing training for *teachers and school staff* and involving *parents* in the education path linked to the introduction of an healthy diet and organic local food in the *children* food habits



Increasing organic food in schools

Common guidelines from the exchange of best practices



Procurement and Local Producers

The work done with the local farmers was aimed to create a local supply chain and raise awareness about benefits of organic farming and sustainable agriculture.

When setting out procurement process attention given to:

- quality assurance of raw materials;
- ensuring environmental sustainability



Procurement and Local Producers (2)

The scoring system was centered according to the following criteria

- a. the highest number of products coming from an area of 50 km;
- b. means of transport with low environmental impact;
- c. reduction and recycling of packaging, with its planned actions to reduce the environmental impact in the performance of the service;
- d. the level of analysis for the detection of residues of pesticides and plant protection;
- e. promotion of food culture (didactic farm or hours of qualified staff to carry out meetings with schools);
- f. quality certifications



Environmental

Main Current Activities

- Adjustments of the menu
- Procurement practices aimed at short supply chain by purchasing seasonal fresh and locally produced food
- Reduced wastes
- Re-investment of the savings in sustainability actions (with a gradual increase of organic products, food waste monitoring, advanced food recovery system)



Education

Main Current Activities

- Active involvement of the pupils
- Involving the parents (education activities such as Breakfast at school and Parent Committees annual meetings “Comeda”)
- Identification of the children’s opinions (education activities at the school such as lessons in primary school , teacher reports, check meal quality...)
- Networking among different actors (parents, teachers, private schools, associations)



“Linee di indirizzo nazionale per la
ristorazione ospedaliera,
assistenziale e scolastica”
Ministero della Salute, anno 2021



«BIO...is logic» anno 2012



Increasing organic food in schools
 Common guidelines from the exchange of best practices



«Educazione al gusto» anno 2017



Laboratorio per la scuola e per la vita...



ISTITUZIONE DAVIDE DRUDI – COMUNE DI MELDOLA



Education

Due giornate a tema «Biodistretto della Val Bidente» anno 2022

BIOSIMBIOTICO A MENSA

Cosa arriva a tavola e perché

*** IL BIODISTRETTO BIOSIMBIOTICO ***

*** PERCHÉ PORTARE IL BIOSIMBIOTICO A TAVOLA ***

FARE LA SPESA KM 0

NELLE GIORNATE DEDICATE AL PROGETTO SI SPERIMENTA:

- LA CONSEGNA DEI PRODOTTI DA PARTE DEI PRODUTTORI LOCALI
- LA PREPARAZIONE DI QUESTI PRODOTTI DA PARTE DELLE NOSTRE CUOCHE, APPPOSITAMENTE FORMATE

ARRIVERANNO NELLE CUCINE I SEGUENTI PRODOTTI BIOLOGICI E BIOSIMBIOTICI A KM ZERO:

UN BIODISTRETTO È UN'AREA GEOGRAFICA NATURALMENTE VOCATA AL BIOLOGICO NELLA QUALE AGRICOLTORI, PRIVATI CITTADINI, ASSOCIAZIONI, OPERATORI TURISTICI E PUBBLICHE AMMINISTRAZIONI, STRINGONO UN ACCORDO PER LA GESTIONE SOSTENIBILE DELLE RISORSE, PUNTANDO SU PRODUZIONI AGRICOLE BIOLOGICHE CHE COINVOLGONO TUTTI GLI ANELLI DELLE FILIERE FINO AL CONSUMATORE. IL BIODISTRETTO IN SINTESI È UN PATTO PER LO SVILUPPO GREEN DEL TERRITORIO. IL ROMAGNA-DISTRETTO BIOSIMBIOTICO UNISCE I TERRITORI DEI COMUNI DI MELDOLA, CIVITELLA DI ROMAGNA, GALEATA, SANTA SOFIA E PREMILCUORE COME ELEMENTO COMUNE E DESCRITTIVO DI UN LUOGO IN CUI L'OBIETTIVO PRIORITARIO È IL BEN ESSERE DELLE PERSONE CHE VI ABITANO.

LA STORIA DEL BIODISTRETTO SIMBIOTICO NASCE CON LA PREMIAZIONE, DA PARTE DELL'UNIONE EUROPEA, DI UN PROGETTO INNOVATIVO (PRESENTATO DALLA CIVITELLESE LISA PAGANELLI) E PROMOSSO DAL COMITATO DONNE DEL COPA-COGECA. L'INTENTO DEL PROGETTO ERA QUELLO DI APPLICARE IL SISTEMA DI AGRICOLTURA SIMBIOTICA NELLE AZIENDE AGRICOLE BIOLOGICHE DEL TERRITORIO, PER LA CREAZIONE DI UN CIRCUITO ECONOMICO SOSTENIBILE IN ZONE RURALI SVANTAGGIATE. NASCE COSÌ L'IDEA, QUASI CINQUE ANNI FA, DI DARE VITA AD UN DISTRETTO BIOSIMBIOTICO SUL NOSTRO TERRITORIO (CIVITELLA DI R., GALEATA, MELDOLA, SANTA SOFIA E PREMILCUORE) E DI AVVIARE PROGETTI CONCRETI DI INNOVAZIONE. LA REGIONE EMILIA ROMAGNA RICONOSCE CON DELIBERA 1816/2019 I "DISTRETTI DEL CIBO E DEL BIODISTRETTO" E IL 5 AGOSTO 2020 VIENE FONDATA IL CONSORZIO "ROMAGNA-DISTRETTO BIOSIMBIOTICO". IL 29 DICEMBRE 2021 CON ATTO DEL DIRIGENTE N.24705, LA GIUNTA DELLA REGIONE EMILIA-ROMAGNA, RICONOSCE FORMALMENTE IL "CONSORZIO-DISTRETTO BIOSIMBIOTICO" QUALE DISTRETTO DEL CIBO, AI SENSI DELL'ART. 13 DEL DLGS N. 228/2001 E DELLA DGR 1816/2019, E VIENE DENOMINATO "ROMAGNA-DISTRETTO BIOSIMBIOTICO".

L'AGRICOLTURA BIOSIMBIOTICA PUNTA SULL'ARRICCHIMENTO DEL SISTEMA MICROBIOLOGICO DEL SUOLO, DEI VALORI NUTRIZIONALI DEL CIBO PER APPORTARE BENEFICI IMPORTANTI A LIVELLO INTESTINALE UMANO, RAFFORZANDO LA FLORA BATTERICA PRESENTI NELL'INTESTINO (MICROBIOTA), FONDAMENTALE PER L'ATTIVITÀ IMMUNITARIA.

IL PROCESSO DI COLTIVAZIONE

- UTILIZZA LA SIMBIOSI MUTUALISTICA FRA I MICRORGANISMI DEL SUOLO (FUNGHI, BATTERI, LIEVITI) E LE RADICI DELLE PIANTE COLTIVATE,
- NON UTILIZZA FERTILIZZANTI CHIMICI NELLA COLTIVAZIONE E ORMONI O ANTIBIOTICI NELL'ALLEVAMENTO,
- VALORIZZA LE PROPRIETÀ MICROBIOLOGICHE DEL TERRENO E L'INTEGRAZIONE TRA I DIVERSI MICRORGANISMI PER PORTARE ATTRAVERSO IL CIBO DEGLI EFFETTI BENEFICI SULLA SALUTE UMANA.

MENU'