

ECO_TAG MANUALE DELLE POLITICHE

Mettere in relazione le politiche Europee ed Internazionali con le attività dei Centri di Formazione Professionale Culinaria

Progetto ECO_TAG

NUMERO DEL PROGETTO: 2022-1-ES01-KA220-VET-000085592

Finanziato dal programma Erasmus+ dell'UE



ECO_TAG

ACHIEVING SUSTAINABLE CULINARY CENTRES



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union

INDICE

2 INTRODUZIONE

4 MANUALE DELLE POLITICHE
ECO_TAG

6 CONCETTI CHIAVE

9 OBIETTIVI DI SVILUPPO SOSTENIBILE
DELLE NAZIONI UNITE

14 SOSTENIBILITÀ E GASTRONOMIA

17 POLITICHE DI SOSTENIBILITÀ DELL'UE
UE Green Deal
Farm to Fork
Green.Comp

23 STRATEGIE OPERATIVE
Come le Scuole di Cucina possono contribuire alle Politiche
Internazionali di Sostenibilità

32 ULTERIORI APPROFONDIMENTI

35 RIFERIMENTI E MATERIALI

INTRODUZIONE

IL PROGETTO ECO_TAG

Il **cambiamento climatico** e il **degrado ambientale** costituiscono una minaccia per l'Europa e il resto del mondo.

Pertanto, a livello politico si stanno compiendo sforzi internazionali per affrontare questa sfida e mitigarne le conseguenze, con azioni come le **etichette ambientali** per le scuole sostenibili.

Tuttavia, **queste etichette non affrontano la natura specifica delle scuole di IFP dedicate al settore HORECA**, che richiedono una formazione specializzata e una speciale certificazione sostenibile.

Il progetto ECO-Tag si concentra su questa sfida specifica, attraverso il punto di vista delle scuole di formazione professionale dedicate alla cucina, alla gastronomia, alle arti culinarie, alla gestione della cucina e ai servizi di ristorazione.

Si occuperà del loro **impatto ambientale** e del loro **rapporto con il settore alimentare**. Ciò consentirà di **generare competenze sostenibili specifiche e generali**, di **cambiare i comportamenti** e di **ridurre l'impronta di carbonio**.

IL CONSORZIO ECO_TAG



Spagna: Valencia Culinary Center (partner capofila)



Svizzera: Fondazione EFCoCert



Estonia: Centro di formazione professionale Pärnumaa



Lituania: Centro di formazione per l'industria alimentare e il commercio di Kaunas



Italia: Lula Consulting



Italia: Scuola Centrale Formazione (SCF)

INTRODUZIONE

OBIETTIVI DEL PROGETTO ECO_TAG

Si occuperà del loro impatto ambientale e del loro rapporto con il settore alimentare. Ciò consentirà di generare competenze sostenibili specifiche e generali, di cambiare i comportamenti e di ridurre l'impronta di carbonio.

Gli obiettivi principali del progetto sono:



Rendere le politiche sulla sostenibilità nel settore alimentare e la sua relazione con le qualifiche IFP come cucina e gastronomia più facili da comprendere per gli educatori IFP



Fornire formazione su conoscenze specifiche sulla sostenibilità nei centri di formazione specializzati nella ristorazione



Applicare il nuovo Quadro Green Comp dell'UE al settore VET della cucina e della gastronomia, contribuendo all'innovazione e all'aggiornamento del sistema educativo.



Convalidare e certificare sia gli sforzi dei centri di formazione specializzati nella ristorazione che le competenze acquisite dai partecipanti, grazie a un sistema di certificazione sviluppato durante il progetto.



Sensibilizzare sull'importanza della sostenibilità e sul valore di saperla trasmettere agli altri.

MANUALE DELLE POLITICHE ECO_TAG

Il primo risultato del progetto ECO_TAG è un manuale sulle **politiche internazionali** per la **sostenibilità**, con un focus su quelle più rilevanti per le scuole di cucina/centri di formazione professionale specializzati nel settore HORECA.

Il manuale ha l'**obiettivo** di spiegare brevemente la **logica** di tali politiche, le loro **interconnessioni** a livello internazionale ed europeo e di evidenziare l'**interdipendenza** delle **diverse dimensioni della sostenibilità**, considerando tutti questi concetti dal punto di vista di un università/scuola/centro di formazione professionale che educa e forma i futuri lavoratori HORECA e/o migliora le competenze dei professionisti già attivi nel settore.

Per connettere le politiche di sostenibilità con lo sviluppo delle competenze green, il Manuale offre una panoramica dell'EU **Green Comp**, ovvero il Quadro delle Competenze proposto dal Centro Comune di Ricerca (JRC) della Commissione Europea per aiutare gli studenti a sviluppare conoscenze, abilità e attitudini che promuovano modi di pensare, pianificare e agire con empatia, responsabilità e cura per il nostro pianeta e per la salute pubblica.

GRUPPO TARGET DEL MANUALE DELLE POLITICHE

Il Manuale delle Politiche ECO_TAG **si rivolge a:**

- Organizzazioni con centri di formazione specializzati nella ristorazione aderenti al consorzio
- Scuole e centri di formazione professionale che offrono formazione relativa alla cucina e alla gastronomia come: nutrizione, ospitalità, gestione dei servizi di ristorazione, catering, gestione alberghiera, ecc.
- Insegnanti, manager, personale delle scuole di cucina e dei centri di formazione professionale che offrono formazione nel settore HORECA.



Altri gruppi target possono trarne beneficio **direttamente** o **indirettamente**, come ad esempio:

- Studenti/allievi provenienti da scuole di cucina e centri di formazione professionale che offrono formazione nel settore HORECA.
- Attori del settore economico della gastronomia quali: ristoranti, alberghi, bar, caffetterie e il loro personale.



MANUALE DELLE POLITICHE ECO_TAG

STRUTTURA DEL MANUALE DELLE POLITICHE

Il manuale è composto da un documento principale e da 2 allegati.

Il documento principale presenta i **concetti chiave** e le **politiche chiave** per la sostenibilità, dal livello internazionale a quello dell'UE, che hanno una rilevanza fondamentale per l'IFP nel settore HORECA (culinario), ovvero:

- gli **Obiettivi di sviluppo sostenibile (SDG) 2030 delle Nazioni Unite (ONU)**,
- il **Green Deal europeo** (che è il quadro politico generale per le politiche sostenibili dell'UE),
- la strategia **"Farm to Fork"** specificatamente legata al settore alimentare.

Il nuovo **Quadro Green Comp dell'UE** viene presentato anche come guida per l'applicazione pratica degli aspetti di sostenibilità nel campo dell'istruzione.

Nella seconda parte del documento principale, il manuale fornisce alcuni **esempi di strategie operative** che le scuole e i centri di IFP possono adottare e/o integrare nei propri curricula formativi per il settore HORECA al fine di migliorare le caratteristiche sostenibili delle proprie organizzazioni e dell'offerta formativa. Tali strategie operative sono raggruppate in sottogruppi e ordinate in base alla loro connessione con gli SDG (dal 1° al 17° SDG). Per ciascun sottogruppo è menzionato un riferimento ai principali punti operativi Farm to Fork, accanto al codice SDG.

L'ultima parte del documento principale contiene collegamenti a video, fonti e riferimenti che possono aiutare il lettore ad avere una visione più approfondita dell'argomento.



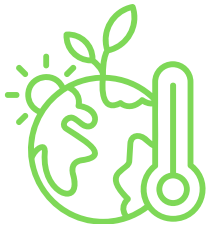
Il Manuale delle
Politiche comprende
2 allegati:

Una **raccolta di casi studio** che coprono diverse strategie operative relative agli SDG e ai principali punti operativi di Farm to Fork;

Un **insieme di tavole sinottiche** che intendono rendere più visibile il collegamento tra i diversi documenti di policy e tra questi e i casi studio analizzati.

CONCETTI CHIAVE

LE SFIDE GLOBALI ATTUALI



Cambiamento
climatico



Perdita di
biodiversità



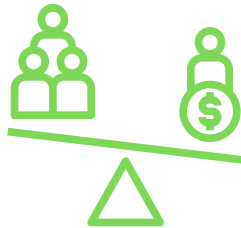
Sicurezza
alimentare, fame e
crescita
demografica



Crisi economica



Crisi energetica



Disuguaglianze
sociali ed
economiche globali



Accesso al cibo,
all'acqua e ad altre
risorse



Salute pubblica

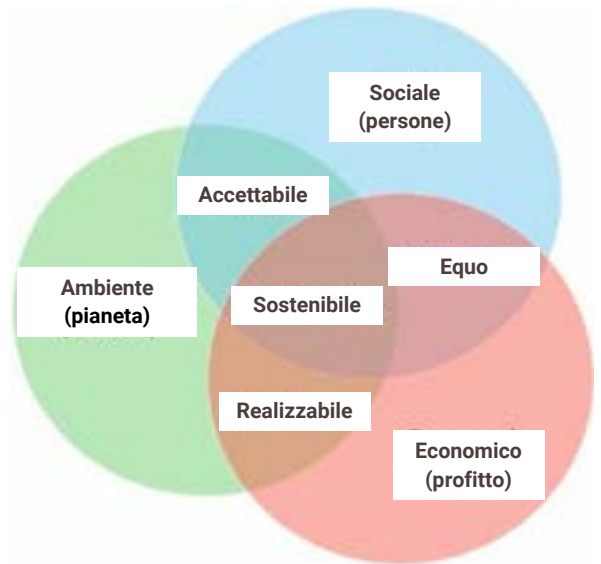
È **necessario** un passaggio verso una società più sostenibile.

CONCETTI CHIAVE

COS'È LA SOSTENIBILITÀ?

La sostenibilità consiste nel soddisfare i bisogni delle generazioni attuali **senza compromettere** i bisogni delle generazioni future, garantendo al tempo stesso un equilibrio tra crescita economica, tutela dell'ambiente e benessere sociale.

La sostenibilità è il risultato dell'interazione di tre dimensioni: sociale, economica e ambientale.



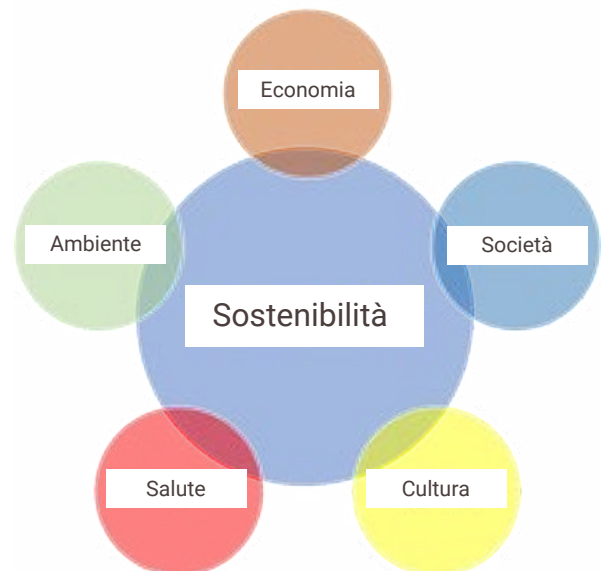
Tre dimensioni della sostenibilità.
Fonte: Nazioni Unite (1987)

COS'È LA SOSTENIBILITÀ IN GASTRONOMIA?

La sostenibilità in gastronomia ha un **carattere multidimensionale**.

Tutte le dimensioni sono collegate tra loro.

La salute e la cultura sono altre dimensioni chiave.



Carattere multidimensionale della sostenibilità.
Fonte: propria elaborazione.

CONCETTI CHIAVE

VERSO LA SOSTENIBILITÀ: ALCUNI CONCETTI CHIAVE

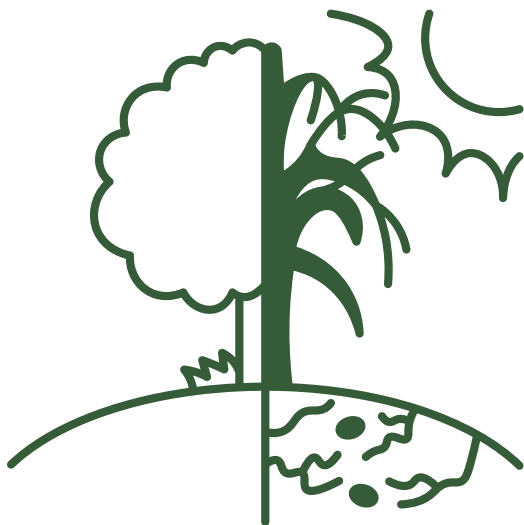
Biodiversità: la varietà di animali, piante, funghi e persino microrganismi come i batteri che compongono il nostro mondo naturale. Ciascuna di queste specie e organismi lavora insieme negli ecosistemi, come una rete intricata, per mantenere l'equilibrio e sostenere la vita.

Ecosistema: una comunità biologica di organismi interagenti e il loro ambiente fisico.

Sistemi alimentari: i sistemi e i processi interconnessi che influenzano la nutrizione, il cibo, la salute, lo sviluppo della comunità e l'agricoltura.

Economia Circolare: un sistema economico che mira a zero rifiuti e inquinamento in tutto il ciclo di vita dei materiali, dall'estrazione ambientale alla trasformazione industriale, fino ai consumatori finali, applicato a tutti gli ecosistemi coinvolti.

Cambiamento climatico: si riferisce ai cambiamenti a lungo termine delle temperature e dei modelli meteorologici. Questi cambiamenti possono essere naturali. Ma dal 1800, le attività umane sono state il principale motore del cambiamento climatico, soprattutto a causa dell'uso di combustibili fossili come carbone, petrolio e gas.



OBIETTIVI DI SVILUPPO SOSTENIBILE DELLE NAZIONI UNITE

OBIETTIVI DI SVILUPPO SOSTENIBILE DELLE NAZIONI UNITE (SDG)

L'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile fornisce un solido punto di riferimento in materia di sostenibilità. I 17 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDG) rappresentano un appello urgente all'azione da parte di tutti i paesi in una partnership globale.



Obiettivi di sviluppo sostenibile. Fonte: Nazioni Unite (2017)

OBIETTIVI DI SVILUPPO SOSTENIBILE DELLE NAZIONI UNITE

OBIETTIVI DI SVILUPPO SOSTENIBILE (2015): DICHIARAZIONE DI MISSIONE



"Porre fine ad ogni forma di povertà nel mondo"



"Porre fine alla fame, raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare la nutrizione, promuovere un'agricoltura sostenibile"



"Assicurare la salute e il benessere per tutti e tutte le età"



"Fornire un'educazione di qualità, equa e inclusiva, promuovere opportunità di apprendimento permanente per tutti"



"Raggiungere l'uguaglianza di genere e l'empowerment di tutte le donne e le ragazze"



"Garantire a tutti la disponibilità e la gestione sostenibile dell'acqua e dei servizi igienico-sanitari"



"Garantire a tutti l'accesso a sistemi energetici economici, affidabili, sostenibili e moderni"



"Promuovere una crescita economica duratura, inclusiva e sostenibile, un'occupazione piena e produttiva e un lavoro dignitoso per tutti"



"Costruire infrastrutture resilienti, promuovere un'industrializzazione inclusiva e sostenibile e favorire l'innovazione"



"Ridurre le disuguaglianze all'interno e tra i Paesi"

OBIETTIVI DI SVILUPPO SOSTENIBILE DELLE NAZIONI UNITE

OBIETTIVI DI SVILUPPO SOSTENIBILE (2015): DICHIARAZIONE DI MISSIONE



"Rendere le città e gli insediamenti umani inclusivi, sicuri, resilienti e sostenibili"



"Garantire modelli sostenibili di consumo e produzione"



"Adottare azioni urgenti per contrastare il cambiamento climatico e i suoi impatti regolando le emissioni e promuovendo lo sviluppo delle energie rinnovabili"



"Conservare e utilizzare in modo sostenibile gli oceani, i mari e le risorse marine per uno sviluppo sostenibile"



"Proteggere, ripristinare e promuovere l'uso sostenibile degli ecosistemi terrestri, gestire in modo sostenibile le foreste, combattere la desertificazione, arrestare e invertire il degrado del territorio e arrestare la perdita di biodiversità"



"Promuovere società pacifiche e inclusive per lo sviluppo sostenibile, garantire l'accesso alla giustizia per tutti e costruire istituzioni efficaci, responsabili e inclusive a tutti i livelli"



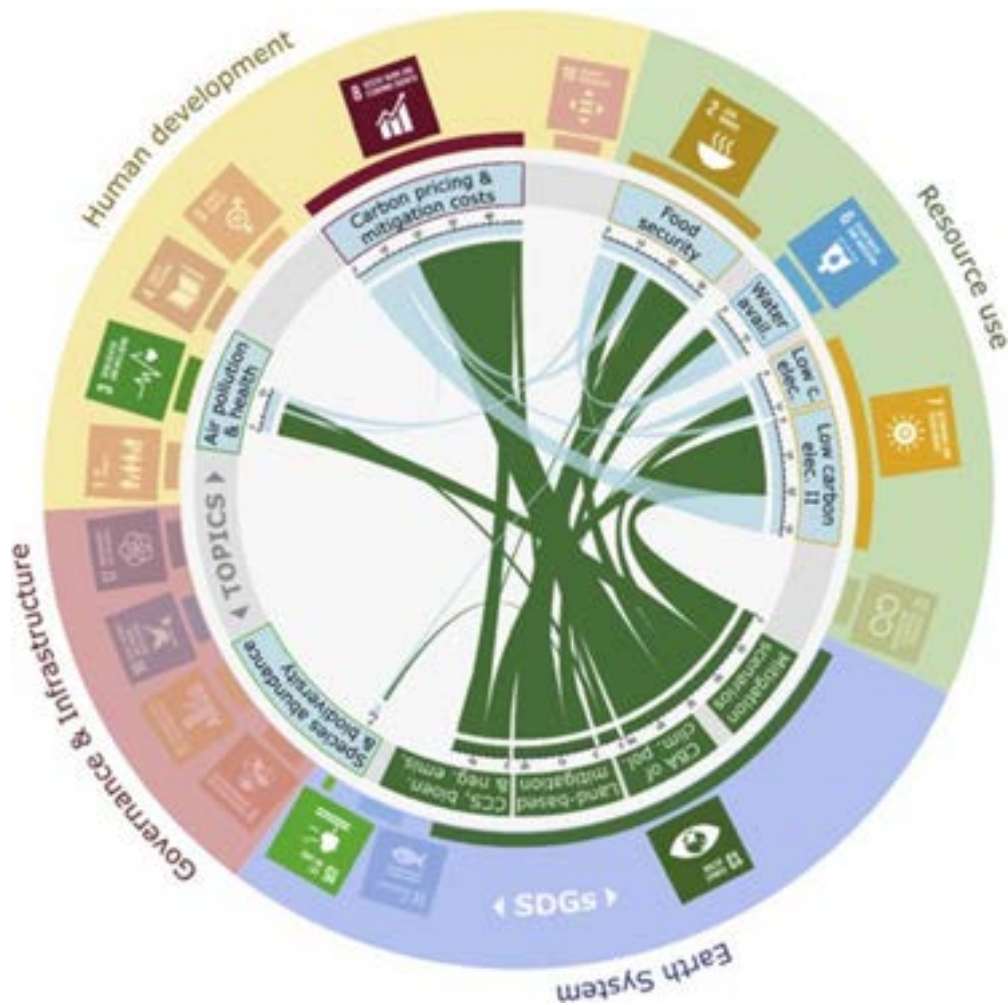
"Rafforzare gli strumenti di attuazione e rivitalizzare il partenariato globale per lo sviluppo sostenibile"

OBIETTIVI DI SVILUPPO SOSTENIBILE DELLE NAZIONI UNITE

INTERAZIONI TRA GLI OSS

Tutti gli OSS interagiscono tra loro: sono un insieme integrato di priorità e obiettivi globali che sono fondamentalmente interdipendenti.

Comprendere la gamma di interazioni positive e negative tra gli OSS è fondamentale per sfruttare il loro pieno potenziale su qualsiasi scala, anche per quanto riguarda i sistemi agroalimentari.



Interazione sugli OSS. Fonte: Soest et al. (2019)

OBIETTIVI DI SVILUPPO SOSTENIBILE DELLE NAZIONI UNITE

IL COLLEGAMENTO DEGLI OSS CON IL CIBO

A causa del loro impatto, la produzione e la distribuzione alimentare sono **cruciali** nel percorso verso la sostenibilità.

L'Agenda 2030 identifica i **collegamenti** tra l'industria alimentare e gli OSS, al fine di stabilire un solido punto di riferimento per la creazione e il sostegno di filiere agroalimentari sostenibili.



Come l'approvvigionamento alimentare si collega agli Obiettivi di sviluppo sostenibile (SDG) delle Nazioni Unite. Fonte: FAO (2017).



Come il cibo collega tutti gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile delle Nazioni Unite. Rools et al. (2019)

Le economie e le società devono essere viste come parti integrate della biosfera.

Questa **consapevolezza** può aiutare a trovare strategie efficaci per costruire sistemi alimentari sostenibili.

Gli OSS, che operano in sinergia influenzandosi a vicenda, sono strumenti importanti in questa prospettiva.

SOSTENIBILITÀ E GASTRONOMIA

COS'È UNA DIETA SOSTENIBILE?

Una dieta sostenibile è il risultato dell'interazione di più dimensioni e strategie.

Comprende azioni che necessitano di un approccio multilivello e multilaterale.

La gastronomia può fornire un contributo fondamentale per raggiungere una dieta sostenibile.



Aspetti da considerare quando si definisce una
dieta sostenibile. Fonte: Garnett (2014).

SOSTENIBILITÀ E GASTRONOMIA

SOSTENIBILITÀ E RUOLO DELLA GASTRONOMIA

I sistemi alimentari sono costituiti da fasi e processi interconnessi. I servizi alimentari e di catering rappresentano la fase finale della filiera agroalimentare.



Fasi delle filiere agroalimentari. Fonte: adattato dalla FAO (2019).

I servizi alimentari e di catering possono svolgere un ruolo chiave nella creazione e nel rafforzamento di sistemi alimentari sostenibili.

In particolare, possono contribuire a ridurre direttamente le perdite e i rifiuti alimentari e di imballaggio, nonché a creare e promuovere modelli sostenibili per consumatori e lavoratori.

Una gestione adeguata degli sprechi e delle perdite alimentari è essenziale per promuovere un'economia circolare.



Filiera alimentare. Fonte: Fassio F., Tecco N. (2019)
Economia circolare per il cibo.

SOSTENIBILITÀ E GASTRONOMIA

DEFINIZIONE DELLE NAZIONI UNITE: GASTRONOMIA SOSTENIBILE

“Una cucina sostenibile è una cucina che tiene conto della provenienza degli ingredienti, di come il cibo viene coltivato e di come arriva ai nostri mercati e infine ai nostri piatti”



GIORNATA DELLA GASTRONOMIA SOSTENIBILE

L'Assemblea Generale delle Nazioni Unite ha adottato il 21 dicembre 2016 la risoluzione A/RES/71/246 e ha designato il 18 giugno come ricorrenza internazionale, Giornata della Gastronomia Sostenibile.

La decisione riconosce la gastronomia come espressione culturale legata alla diversità naturalistica e culturale del mondo.

La gastronomia sostenibile, che celebra ingredienti e produttori stagionali, preserva la fauna selvatica e le nostre tradizioni culinarie, è oggi più attuale che mai.



POLITICHE DI SOSTENIBILITÀ DELL'UE

LEGAME TRA CIBO E SOSTENIBILITÀ: PRINCIPALI DOCUMENTI DELL'UE

Il Green Deal Europeo (2019) è il principale documento di riferimento per le politiche di sostenibilità dell'UE. Da qui sono nati altri due importanti documenti: "Farm to Fork Strategy" e "Green Comp".



GREEN DEAL DELL'UE



Il Green Deal europeo è parte integrante della strategia della Commissione Europea per attuare l'Agenda 2030 delle Nazioni Unite e gli obiettivi di sviluppo sostenibile.

Si tratta di una nuova strategia di crescita che mira a trasformare l'UE in una società giusta e prospera, con un'economia moderna, efficiente sotto il profilo delle risorse e competitiva, in cui non vi siano emissioni nette di gas serra nel 2050 e in cui la crescita economica sia indipendente dall'uso delle risorse.

Mira a proteggere, conservare e migliorare il capitale naturale dell'UE e a proteggere la salute e il benessere dei cittadini dai rischi e dagli impatti legati all'ambiente.

Il Green Deal dell'UE affronta molte delle attuali questioni e sfide ambientali, sociali ed economiche.

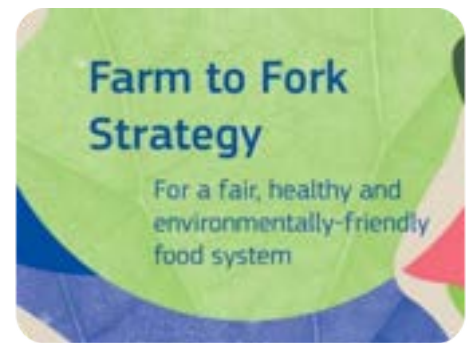
Uno dei suoi obiettivi principali è ridurre le emissioni di composti organici volatili (COV). Comprende anche una sezione speciale focalizzata sulla sostenibilità dei sistemi alimentari: la strategia "Farm to Fork".

GREEN DEAL DELL'UE: SISTEMA ALIMENTARE SOSTENIBILE

Il Green Deal dell'UE fornisce una definizione di sistema alimentare sostenibile:

"Il cibo europeo è famoso per essere sicuro, nutriente e di alta qualità. Ora dovrebbe diventare anche lo standard globale per la sostenibilità... La nostra strategia (Green Deal dell'UE) contribuirà a realizzare un'economia circolare. Mirerà a ridurre l'impatto ambientale dei settori della trasformazione alimentare e della vendita al dettaglio intervenendo sul trasporto, lo stoccaggio, l'imballaggio e i rifiuti alimentari".

FARM TO FORK



La strategia Farm to Fork è al centro del Green Deal dell'UE.

Affronta le sfide dei sistemi alimentari sostenibili e riconosce i legami tra persone sane, società sane e un pianeta sano.

È un'opportunità per migliorare gli stili di vita, la salute e l'ambiente. La creazione di un ambiente alimentare favorevole che renda più semplice la scelta di diete sane e sostenibili andrà a beneficio della salute e della qualità della vita dei consumatori e ridurrà i costi sanitari per la società.

PUNTI OPERATIVI DALLA STRATEGIA

La strategia Farm to Fork si compone di sei punti operativi principali (Sezione 2):

- 2.1. Garantire una produzione alimentare sostenibile
- 2.2. Garantire la sicurezza alimentare
- 2.3. Stimolare pratiche sostenibili di trasformazione alimentare, commercio all'ingrosso, vendita al dettaglio, ospitalità e servizi di ristorazione
- 2.4. Promuovere il consumo alimentare sostenibile e facilitare il passaggio a diete sane e sostenibili
- 2.5. Ridurre le perdite e gli sprechi alimentari
- 2.6. Combattere le frodi alimentari lungo la filiera alimentare

FARM TO FORK: UN SISTEMA ALIMENTARE SOSTENIBILE

La strategia Farm to Fork fornisce una definizione di sistema alimentare sostenibile:

"Il passaggio a un sistema alimentare sostenibile è un'opportunità per migliorare gli stili di vita, la salute e l'ambiente. La creazione di un ambiente alimentare favorevole che renda più facile la scelta di diete sane e sostenibili andrà a beneficio della salute e della qualità della vita dei consumatori e ridurrà i costi sanitari per la società... La transizione verso sistemi alimentari sostenibili è anche un'enorme opportunità economica".

GREENCOMP



Il GreenComp risponde alle ambizioni stabilite nel Green Deal europeo.

Più specificamente, **risponde alla crescente necessità delle persone di migliorare e sviluppare conoscenze, competenze e attitudini per vivere, lavorare e agire in modo sostenibile.**

GreenComp è un quadro di riferimento per le competenze di sostenibilità. Fornisce un terreno comune agli studenti e una guida agli educatori, fornendo una definizione consensuale di cosa sia la sostenibilità. **È progettato per sostenere programmi di istruzione e formazione per l'apprendimento permanente in conformità con l'SDG 4 (Istruzione di qualità).**

COMPETENZE GREENCOMP

Il GreenComp si compone di 12 competenze organizzate in quattro aree:



1) Incarnare i valori della sostenibilità:

- a) valorizzare la sostenibilità,
- b) sostenere l'equità,
- c) promuovere la natura



2) Abbracciare la complessità nella sostenibilità:

- a) pensiero sistemico,
- b) pensiero critico,
- c) inquadramento dei problemi



3) Immaginare futuri sostenibili:

- a) alfabetizzazione futura,
- b) adattabilità,
- c) pensiero esplorativo



4) Agire per la sostenibilità:

- a) azione politica,
- b) azione collettiva,
- c) iniziativa individuale

Sottolinea quindi che la sostenibilità è una questione complessa e multidimensionale.

GREENCOMP

Le **api** rappresentano le competenze legate all'area "**agire per la sostenibilità**": le api agiscono sia come individui che come organismo collettivo. Ogni ape svolge un ruolo vitale per garantire che la colonia funzioni mentre tutte lavorano insieme per raggiungere lo stesso obiettivo.

I **fiori** rappresentano le competenze legate all'area "**immaginare futuri sostenibili**". I fiori generano frutti e i frutti generano semi affinché la vita possa continuare.

L'alveare rappresenta le competenze legate al territorio "**incarnando valori di sostenibilità**": l'alveare protegge e sostiene le api.

Polline e nettare rappresentano le competenze relative all'area che "**abbraccia la complessità nella sostenibilità**": polline e nettare attirano le api verso i fiori e le api trasportano il polline di fiore in fiore mentre raccolgono il cibo per la loro colonia. Le interdipendenze tra polline, api e fiori assicurano la sopravvivenza sia delle piante che delle api.



POLITICHE DI SOSTENIBILITÀ DELL'UE

L'IFP PER LA TRANSIZIONE VERDE

L'istruzione e la formazione professionale (IFP) fornisce agli studenti competenze che supportano il loro sviluppo personale e professionale. Che si tratti di giovani che iniziano la loro carriera o di adulti che desiderano migliorare e riqualificare le proprie competenze, l'IFP consente agli allievi di adattarsi alle mutevoli esigenze del mondo del lavoro, comprese quelle legate alla transizione verde.

La transizione verde può portare a una serie di occupazioni completamente nuove, ma cambieranno soprattutto i compiti richiesti nelle occupazioni esistenti.

“Una forza lavoro qualificata è fondamentale affinché tutto ciò diventi realtà. Equità e inclusività devono essere parte integrante della transizione verde, portando a più posti di lavoro di qualità”.

Prefazione del Commissario Schmit a "Istruzione e formazione professionale e transizione verde: un compendio di pratiche stimolanti"

COMPETENZE PER LA TRANSIZIONE VERDE

I cambiamenti nella produzione e nell'erogazione dei servizi richiederanno **due tipi generali di competenze**:

- **competenze trasversali** come adattabilità, imparare a reagire alla natura rapida e imprevedibile dei cambiamenti ambientali, pensiero critico, problem solving per identificare opportunità per migliorare la sostenibilità dei processi aziendali e sviluppare soluzioni adeguate, capacità di lavoro di squadra e di collaborazione per affrontare sfide multidimensionali; tali competenze possono essere applicate a tutte le occupazioni, ad es. nel risparmio energetico, nel riciclaggio e anche nello sviluppo di mentalità e comportamenti più ecologici;
- **competenze tecniche** specifiche per le singole occupazioni, in cui possono aiutare a colmare le lacune e gli squilibri tra domanda e offerta di competenze. Queste competenze saranno fondamentali per progettare e fornire i nuovi prodotti e servizi necessari per mitigare o adattarsi agli effetti del cambiamento climatico e per ridurre altri impatti ambientali.

STRATEGIE OPERATIVE

DALLA TEORIA ALLA PRATICA: DEFINIZIONE DELLE STRATEGIE OPERATIVE

I documenti dell'UE forniscono un solido punto di riferimento per modellare sistemi agroalimentari orientati alla sostenibilità. I rapporti della FAO e delle Nazioni Unite possono anche aiutare a definire pratiche virtuose e soluzioni pratiche per garantire la sostenibilità.

Più specificamente, questi documenti forniscono un quadro politico che può essere trasformato in strategie operative.

Le scuole di cucina possono contribuire efficacemente a garantire la sostenibilità del sistema agroalimentare.



STRATEGIE OPERATIVE

COME LE SCUOLE DI CUCINA POSSONO CONTRIBUIRE ALLE POLITICHE INTERNAZIONALI DI SOSTENIBILITÀ

OSS 1 – 2.1, 2.2, 2.3 (Dal produttore al consumatore)

- **Promozione e sostegno delle economie locali:** sostenere i sistemi alimentari regionali e locali al fine di creare posti di lavoro e preservare gli ecosistemi alla base della sussistenza delle comunità locali
- **Ridurre le disuguaglianze:** promuovere la consapevolezza sulle disuguaglianze locali e globali e sulle loro cause (scambio ineguale, pratiche sleali, ecc.)
- **Riequilibrare le relazioni internazionali e l'economia globale:** promuovere la consapevolezza sulle asimmetrie di potere economico e politico tra il Nord e il Sud del mondo
- **Promozione delle filiere corte gestite dalla comunità:** coinvolgimento delle comunità locali e povere nelle filiere alimentari; progettazione partecipata; creazione e promozione di attività economiche collaterali legate alla produzione alimentare (es.: turismo culinario, ecc.)

SDG 2 – 2.2, 2.5 (Dal produttore al consumatore)

- **Promozione e sostegno di filiere eque:** sostenere, con scelte di approvvigionamento adeguate e informate, pratiche agricole resilienti volte a preservare gli agroecosistemi e rafforzare l'equità tra gli attori della filiera
- **Riduzione degli sprechi:** migliore gestione dei prodotti alimentari, riconsiderando anche il concetto di "spreco" (pieno utilizzo dei prodotti alimentari grazie a ricette "intelligenti")
- **Ridistribuzione del cibo:** offrire alle persone a basso reddito il cibo invenduto nei mercati, nei supermercati o nei servizi di ristorazione a un prezzo ridotto o gratuitamente

STRATEGIE OPERATIVE

COME LE SCUOLE DI CUCINA POSSONO CONTRIBUIRE ALLE POLITICHE INTERNAZIONALI DI SOSTENIBILITÀ

OSS 3 – 2.2, 2.4 (Dal produttore al consumatore)

- **Cucina sana:** promuovere diete sane e l'uso di ingredienti sani (produzione biologica, prodotti di stagione, porzioni adeguate di frutta e verdura...)
- **Igiene della vita:** promozione di abitudini sane (buon sonno e attività fisica, equilibrio nutrizionale, ecc.)
- **Salute e sicurezza sul lavoro:** garantire condizioni di lavoro sane e sicure
- **Prevenire i rischi chimici:** garantire ambienti scolastici e lavorativi privi di sostanze chimiche nocive
- **Lezioni e studio all'aperto:** promozione delle attività scolastiche all'aperto
- **Controllo delle reazioni allergiche e delle intolleranze:** controllo delle reazioni allergiche e delle intolleranze legate ai prodotti alimentari

OSS 4 – 2.1, 2.3, 2.4 (Dal produttore al consumatore)

- **Apprendimento cooperativo:** considerare la cooperazione e il lavoro di squadra come metodi/strategie chiave di apprendimento
- **Formazione continua:** stimolare e supportare le attività di formazione continua
- **Educazione alla sostenibilità:** promuovere la consapevolezza sui pilastri della sostenibilità e sulla multidisciplinarietà (capacità di comprendere i collegamenti tra diverse discipline, dimensioni e funzioni)
- **Programmi di formazione ed esigenze del mercato:** soddisfare le richieste del mercato in termini di preferenze dei consumatori e competenze professionali
- **Integrare le competenze per la vita nell'istruzione:** promuovere una maggiore integrazione tra le conoscenze apprese e le competenze per la vita (pensiero critico e creativo, comunicazione efficace, ecc.)

STRATEGIE OPERATIVE

COME LE SCUOLE DI CUCINA POSSONO CONTRIBUIRE ALLE POLITICHE INTERNAZIONALI DI SOSTENIBILITÀ

OSS 5 – 2.1, 2.3 (Dal produttore al consumatore)

- **Lotta al pregiudizio e alla discriminazione di genere:** contrastare qualsiasi forma di discriminazione legata al genere o alle preferenze e all'orientamento sessuale
- **Sostegno ai fornitori orientati verso il femminile:** promuovere e sostenere filiere e aziende dove le donne sono protagoniste e partecipano attivamente ai processi gestionali e decisionali
- **Empowerment delle studentesse:** promuovere e sostenere un ambiente educativo senza differenze tra studenti e studentesse e in cui le donne possano esprimere liberamente il proprio potenziale
- **Sostegno ai diritti della famiglia:** promuovere e sostenere politiche volte a conciliare il lavoro con la maternità e le esigenze familiari (congedo di maternità, sostegno economico, ecc.)

OSS 6 – 2.1, 2.2 (Dal produttore al consumatore)

- **Considerare l'acqua come risorsa fondamentale:** promuovere la consapevolezza sull'importanza dell'acqua, compresi i processi volti a garantirne un uso efficiente e sicuro (pratiche di risparmio, tecniche di trattamento e potabilizzazione, ecc.)
- **Impatto dei prodotti e delle tecniche igienico-sanitarie:** promuovere la consapevolezza sull'uso e sugli ingredienti dei prodotti e delle tecniche igienico-sanitarie; scegliendo il più possibile prodotti poco inquinanti e rispettosi dell'ambiente
- **Promuovere pratiche sostenibili:** implementare tecniche di raccolta e conservazione dell'acqua piovana

STRATEGIE OPERATIVE

COME LE SCUOLE DI CUCINA POSSONO CONTRIBUIRE ALLE POLITICHE INTERNAZIONALI DI SOSTENIBILITÀ

OSS 7 – 2.1, 2.2, 2.3 (Dal produttore al consumatore)

- **Strategie di risparmio energetico:** promuovere la consapevolezza sul consumo energetico correlato alla produzione, conservazione, stoccaggio, preparazione degli alimenti (compresa l'energia grigia) e supportare strategie volte al risparmio energetico
- **Energie rinnovabili:** promuovere la consapevolezza sulle energie rinnovabili e sostenere l'installazione/l'uso di tecnologie sostenibili basate su di esse (tecnologie solare ed eolica, ecc.)
- **Utilizzo di dispositivi efficienti e intelligenti:** promuovere l'uso e l'implementazione di rilevatori di luce, lampadine intelligenti, termostati intelligenti, ecc.

OSS 8 – 2.1, 2.2, 2.3, 2.5 (Dal produttore al consumatore)

- **Rispetto dei diritti dei lavoratori:** rispettare i diritti dei lavoratori, garantire salari equi e promuovere ambienti di lavoro sicuri e protetti per tutti i lavoratori, compresi i lavoratori migranti
- **Produttività economica:** promuovere la diversificazione, l'aggiornamento tecnologico e l'innovazione al fine di aumentare la produttività
- **Supportare le comunità sostenibili:** attuare politiche volte a sostenere il turismo sostenibile al fine di creare posti di lavoro e promuovere la cultura e i prodotti locali
- **Occupazione giovanile:** contributo ad una strategia globale per l'occupazione giovanile e attuazione del Patto Globale per l'Occupazione dell'Organizzazione Internazionale del Lavoro
- **Garantire la continuità lavorativa:** sostenere le politiche volte a creare un reddito stabile per i lavoratori stagionali

STRATEGIE OPERATIVE

COME LE SCUOLE DI CUCINA POSSONO CONTRIBUIRE ALLE POLITICHE INTERNAZIONALI DI SOSTENIBILITÀ

OSS 9 – 2.1, 2.3, 2.4, 2.5 (Dal produttore al consumatore)

- **Ricerca scientifica:** contribuire alla ricerca scientifica nel settore agroalimentare, migliorando la gestione e preparazione degli alimenti, le pratiche dei servizi di ristorazione e le tecniche di gestione dei rifiuti, e condividendo le migliori pratiche disponibili
- **Innovazione tecnologica:** sviluppo e implementazione di App per promuovere diete sane e abitudini sostenibili e valorizzare la produzione e i servizi alimentari locali, garantendo anche la trasparenza lungo le filiere (es: blockchain); adozione di soluzioni innovative e di tecnologia mobile per la promozione dei prodotti locali
- **Innovazione sociale:** sviluppo e condivisione di nuove idee al fine di promuovere cambiamenti negli stili di vita e nei modelli di consumo e produzione nonché per creare catene di fornitura più efficienti ed eque

OSS 10 – 2.1, 2.2, 2.3 (Dal produttore al consumatore)

- **Ridurre le disuguaglianze:** contrastare la discriminazione di genere/culturale/etnica sul posto di lavoro e garantire salari adeguati; garantire ambienti di lavoro equi; lotta al lavoro nero
- **Promozione e sostegno di filiere giuste:** promuovere giustizia/equità tracciando i singoli passaggi lungo l'intera catena di fornitura, monitorando le pratiche commerciali degli attori della filiera e scegliendo le opzioni più eque; garantire l'accessibilità economica dei prodotti alimentari, tenendo conto delle esigenze dei consumatori e offrendo prezzi equi
- **Documentazione di facile utilizzo:** produrre documenti di facile lettura, tenendo conto delle persone con difficoltà di apprendimento o altre menomazioni/disabilità.

STRATEGIE OPERATIVE

COME LE SCUOLE DI CUCINA POSSONO CONTRIBUIRE ALLE POLITICHE INTERNAZIONALI DI SOSTENIBILITÀ

OSS 11 – 2.1, 2.2, 2.3, 2.4 (Dal produttore al consumatore)

- **Promozione di strategie alimentari sostenibili:** risparmio energetico (trasporto, stoccaggio, ecc.), riciclo/riutilizzo della materia organica, promozione delle economie locali sostenibili (rete tra produttori locali e servizi di ristorazione)
- **Ridistribuzione del cibo:** prevenzione del deterioramento, distribuzione capillare/capillare del cibo inutilizzato o in scadenza
- **Orti comunitari:** creazione di orti comunitari finalizzati alla produzione di cibo locale e alla promozione della cooperazione sociale; realizzazione di giardini pensili per adibire gli edifici alla produzione alimentare
- **Supportare le comunità sostenibili:** promuovere il turismo rurale e l'agriturismo per creare posti di lavoro e opportunità economiche e contrastare lo spopolamento rurale

OSS 12 – 2.1, 2.3, 2.4 (Dal produttore al consumatore)

- **Educazione ambientale e alimentare:** promuovere la consapevolezza sull'impatto ecologico dei prodotti alimentari e delle materie prime; promuovere diete con maggiori porzioni di verdure; riconoscimento e utilizzo delle varietà selvatiche; riconsiderare lo spreco alimentare come risorsa
- **Agricoltura sostenibile:** promuovere e sostenere tecniche e metodi più sostenibili (produzione biologica, agroecologia ecc.)
- **Strategie di risparmio energetico:** implementazione di dispositivi e tecnologie efficienti e a basso consumo
- **Ricontestualizzare il cibo:** promuovere il consumo di cibo locale e stagionale, creare e sostenere filiere corte e ottimizzazione logistica
- **Conoscenza reciproca:** visite di/a produttori locali; favorire un rapporto più stretto tra studenti, consumatori e produttori (anche con il coinvolgimento dei produttori nel programma scolastico)

STRATEGIE OPERATIVE

COME LE SCUOLE DI CUCINA POSSONO CONTRIBUIRE ALLE POLITICHE INTERNAZIONALI DI SOSTENIBILITÀ

OSS 13 – 2.1, 2.3 (Dal produttore al consumatore)

- **Azioni di riforestazione:** individuazione dei fornitori impegnati nella riforestazione
- **Strategie di risparmio energetico:** utilizzo di dispositivi efficienti ed edifici ben isolati per le attività didattiche
- **Zero carta:** utilizzo del menu con codice QR e sistema automatico di ordinazione del cibo
- **Riciclo:** comunicazione/informazione sull'utilizzo di carta riciclata
- **Filiere a basse emissioni:** meno emissioni grazie a filiere corte e modelli produttivi che utilizzano una quota minore di prodotti derivati dal petrolio (fertilizzanti organici e pesticidi)
- **Strategie di menu:** sviluppare un menu stagionale con porzioni più elevate di verdure e porzioni più basse di prodotti alimentari ad alte emissioni (ad esempio: carne...).

OSS 14 – 2.1, 2.3, 2.4 (Dal produttore al consumatore)

- **Riduzione della plastica:** utilizzo di confezioni, piatti e bicchieri biologici o biodegradabili al 100%.
- **Promuovere tecniche di pesca sostenibili:** considerare e promuovere la consapevolezza sull'impatto ambientale della pesca; sostenere tecniche a basso impatto volte a preservare gli stock ittici
- **Promuovere l'acquacoltura sostenibile:** sostenere gli ingredienti e i prodotti alimentari dell'acquacoltura sostenibile
- **Cambiamenti dietetici ed educazione alimentare:** promuovere una riduzione del consumo di pesce e molluschi a favore di un maggiore consumo di proteine vegetali o altri prodotti ittici (es.: alghe)

STRATEGIE OPERATIVE

COME LE SCUOLE DI CUCINA POSSONO CONTRIBUIRE ALLE POLITICHE INTERNAZIONALI DI SOSTENIBILITÀ

OSS 15 – 2.1, 2.3, 2.4 (Dal produttore al consumatore)

- **Prevenire i rischi chimici:** utilizzare detergenti meno inquinanti o naturali
- **Promozione dell'agricoltura sostenibile:** promuovere e sostenere tecniche di agricoltura e allevamento sostenibili, a basso impatto sugli ecosistemi naturali (agricoltura biologica, agroecologia ecc.)
- **Orti di produzione propria:** promuovere e sostenere gli orti autogestiti e la produzione alimentare locale, al fine di accorciare le filiere
- **Cambiamenti dietetici ed educazione alimentare:** promuovere una riduzione del consumo di carne e favorire un maggior consumo di proteine di origine vegetale

OSS 16 – 2.1, 2.3, 2.5 (Dal produttore al consumatore)

- **Promozione e sostegno di filiere giuste:** promuovere l'equità lungo la catena di fornitura attraverso scelte di approvvigionamento consapevoli, al fine di favorire trasparenza e comportamenti virtuosi
- **Riequilibrare le relazioni internazionali e l'economia globale:** promuovere la consapevolezza sulle disparità globali e sostenere scelte e strategie di approvvigionamento volte a ridurre le disuguaglianze e lo scambio ineguale
- **Governance alimentare globale:** pensare in una prospettiva locale-globale, con l'obiettivo di promuovere le pari opportunità e prevenire i conflitti riguardanti le risorse alimentari

OSS 17 – 2.1, 2.2, 2.3, 2.5 (Dal produttore al consumatore)

- **Promozione dei partenariati:** promozione della cooperazione tra produttori/impresе sociali/associazioni di consumatori; favorendo il rapporto diretto tra consumatori e produttori
- **Governance alimentare globale:** pensare in una prospettiva locale-globale, con l'obiettivo di promuovere una governance globale delle sfide e delle problematiche (filiera eque, produzione sostenibile, ecc.) legate al cibo

ULTERIORI APPROFONDIMENTI

CHEF E SOSTENIBILITÀ

Di seguito sono riportati alcuni link ad esperienze di gastronomia sostenibile già esistenti:

- <https://www.youtube.com/watch?v=B4FrvpdRfMw> (Chef e sostenibilità – UE).
- <https://www.youtube.com/watch?v=4iyAJkZiYKE> (Franco Alberti).
- <https://www.youtube.com/watch?v=QXtwUBEFQCE> (Porta Pazienza - former Pizzeria Masaniello, Bologna).
- <https://www.youtube.com/watch?v=9jNxFcRJKD0&t=152s> (Massimo Bottura, Modena).
- <https://www.youtube.com/watch?v=U1r-FqoCbH4> (Pietro Leemann, Milano).



Puoi trovare altri esempi nel tuo paese?

ULTERIORI APPROFONDIMENTI

L'IMPORTANZA DELLA DENOMINAZIONE D'ORIGINE NELLA CUCINA EUROPEA

Molti dei prodotti europei sono registrati come **indicazioni geografiche** (IG). Questo schema protegge i nomi di prodotti specifici per le loro caratteristiche uniche, legate alla loro origine geografica e al know-how tradizionale.

I prodotti europei a cui viene assegnato un marchio di qualità presentano sempre caratteristiche uniche. Sono tipici della regione in cui vengono coltivati o prodotti e, soprattutto, sono di ottima qualità.

I marchi di qualità alimentare rispondono all'esigenza di maggiore trasparenza nei sistemi agroalimentari e hanno suscitato negli ultimi anni un crescente interesse tra chef e operatori della ristorazione.

Nel 2012 sono stati introdotti i seguenti regimi di qualità per stabilire e salvaguardare questa denominazione di origine o metodo di produzione tradizionale:

- **DOP (Denominazione di Origine Protetta):** i prodotti di questa categoria hanno un chiaro ed indiscusso legame con il luogo in cui vengono prodotti. Ciò significa che tutti gli aspetti del processo di produzione, preparazione e trasformazione, devono avvenire nella specifica regione a cui si applica la protezione.
- **IGP (Indicazione Geografica Protetta):** questa etichetta spiega il collegamento tra la regione e il nome del prodotto. Contrariamente ai prodotti con marchio DOP, è necessario che una parte dell'intero processo (almeno una fase) si svolga all'interno della zona interessata dalla denominazione geografica.



ULTERIORI APPROFONDIMENTI

PROTEINE ALTERNATIVE

Le proteine alternative sono ottenute da **fonti diverse da quelle convenzionali di origine animale**, vale a dire da fonti che sono di origine vegetale, microbica, oceanica, fungina e da insetti.

I consumatori europei stanno mostrando un **crescente interesse** per l'inclusione di proteine alternative nella loro dieta come alternativa praticabile e sostenibile agli alimenti convenzionali di origine animale. La crescente attrazione dei consumatori verso tali prodotti è vista come la via perfetta **verso una dieta europea più sostenibile e più sana**.



Per consentire un **cambiamento** nella dieta proteica, l'industria alimentare può concentrarsi sulla diversificazione di **fonti proteiche alternative** e sullo sviluppo di nuovi prodotti attraenti, soddisfacendo così le richieste dei consumatori in termini di maggiore scelta e qualità del prodotto. I servizi di catering e ristorazione possono svolgere un ruolo importante in questo senso, inserendo prodotti più alternativi nei loro menù e creando nuove ricette per soddisfare il gusto dei clienti.

RIFERIMENTI E MATERIALI

Documenti UE:

- Green Deal dell'UE (2019): https://eur-lex.europa.eu/resource.html?uri=cellar:b828d165-1c22-11ea-8c1f-01aa75ed71a1.0002.02/DOC_1&format=PDF
- Strategia "Dal produttore al consumatore" (2019): https://food.ec.europa.eu/system/files/2020-05/f2f_action-plan_2020_strategy-info_en.pdf
- Direttiva (UE) 2019/633 del Parlamento Europeo e del Consiglio sulle pratiche commerciali sleali nei rapporti tra imprese nella filiera agricola e alimentare (2019): <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/PDF/?uri=CELEX:32019L0633>
- Piano per l'economia circolare (2020): https://ec.europa.eu/environment/circular-economy/pdf/new_circular_economy_action_plan.pdf
- Codice di condotta dell'UE sulle pratiche alimentari e di marketing responsabili (2022): https://food.ec.europa.eu/system/files/2021-06/f2f_sfpd_coc_final_en.pdf
- Comp verde (2022): https://eur-lex.europa.eu/resource.html?uri=cellar:b828d165-1c22-11ea-8c1f-01aa75ed71a1.0002.02/DOC_1&format=PDF

Documenti ONU e FAO:

- Influenzare gli ambienti alimentari per diete sane – FAO (2016): <https://www.fao.org/3/i6484e/i6484e.pdf>
- Delibera 71/246. Giornata della Gastronomia Sostenibile – Nazioni Unite (2016): <https://documents-dds-ny.un.org/doc/UNDOC/GEN/N16/461/87/PDF/N1646187.pdf?OpenElement>

RIFERIMENTI E MATERIALI

Documenti ONU e FAO:

- Il futuro dell'alimentazione e dell'agricoltura: tendenze e sfide - FAO (2017): <https://www.fao.org/3/i6583e/i6583e.pdf>
- Diete sane e sostenibili: principi guida - FAO (2019): <https://www.fao.org/3/ca6640en/ca6640en.pdf>
- Linee guida per l'educazione turistica - UNWTO (2022): <https://webunwto.s3.eu-west-1.amazonaws.com/s3fs-public/2022-11/tourism-education-v-digital.pdf?VersionId=YePZcV1oZ9jkhO86QAHGjUodelzwU9IK>

Altri documenti:

- Garnett T. (2014). Cos'è una dieta sana e sostenibile? Un documento di discussione. Oxford, Regno Unito: Rete di ricerca sul clima alimentare (FCRN).
- Fassio F., Tecco N. (2019) Circular Economy for Food. Edizioni Ambiente, Milano
- Roos et al. (2019). Il ruolo dei latticini e delle alternative lattiero-casearie a base vegetale nelle diete sostenibili, Università svedese di scienze agrarie: https://pub.epsilon.slu.se/16016/1/roos_e_et_al_190304.pdf
- Soest et al. (2019). Analizzare le interazioni tra gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile con Modelli di Valutazione Integrata. Nelle transizioni globali. <https://doi.org/10.1016/j.glt.2019.10.004>

RIFERIMENTI E MATERIALI

MATERIALI

Documenti e siti web di supporto per scoprire di più e trarre ispirazione da:

- [Risorse sugli OSS per gli educatori](#)
- “Come essere efficienti e risparmiare energia in cucina” (Endesa, 2021)
- [Calcolatore dell'impronta di carbonio per individui e famiglie](#): il principale calcolatore dell'impronta di carbonio del web è gratuito e consente a chiunque, dai singoli individui alle famiglie alle aziende, di calcolare le proprie emissioni annuali in base a fattori quali il consumo energetico domestico, i voli, l'uso di auto o moto e persino la tua impronta di carbonio secondaria che rappresenta le emissioni di carbonio associate al consumo di beni e servizi come prodotti farmaceutici, vestiti o anche attività ricreative.
- [L'Environmental Working Group \(EWG\)](#) ha un ottimo sito dedicato alle questioni di sostenibilità che influenzano il cambiamento climatico. Ricevi le ultime novità dal loro staff di esperti per “conoscere il tuo ambiente e proteggere la tua salute”.
- [Questo sito](#) dedicato alla bioedilizia è una risorsa completa per informazioni su materiali sostenibili, codici di costruzione, programmi governativi e altro ancora. Questa organizzazione di 25 anni è coinvolta in qualsiasi cosa, dai casi di studio alle pubblicazioni esterne alle iniziative locali.
- La Città di Helsinki ha prodotto una [guida](#) composta da 25 criteri per promuovere lo **sviluppo sostenibile degli esercizi di ristorazione** (bar, ristoranti,...) e minimizzare il loro impatto ambientale. Le strutture che soddisfano 10 dei 25 criteri sono elencate sul portale MyHelsinki.fi come imprese verdi. I criteri sono organizzati in 4 macroaree (energia, alimenti e bevande, sostenibilità sociale e altro) e forniscono indicazioni precise su cosa fare. Ad esempio, avvalendosi di fornitori che producono energia solo da fonti rinnovabili, oppure per ridurre al minimo gli sprechi alimentari, vengono messe in evidenza app (ResQ Club e Lunchie Market) per vendere ciò che “avanza” a prezzi scontati.

ECO_TAG MANUALE DELLE POLITICHE

CASI STUDIO

Mettere in relazione le politiche europee e internazionali con le attività dei centri di formazione professionale culinaria

Progetto ECO_TAG

NUMERO PROGETTO: 2022-1-ES01-KA220-VET-000085592

Finanziato dal programma Erasmus+ dell'UE



ECO_TAG

ACHIEVING SUSTAINABLE CULINARY CENTRES



Funded by
the European Union

FARMERS CIRCLE

<p>DESCRIZIONE</p>	<p>Farmers Circle è una moderna azienda agricola biologica circolare, con sede in Lituania, nel villaggio di Radiškis, nel distretto di Ukmergė. Si trova in un'area di 600 ettari, immersa nella natura. Farmers Circle pratica l'agricoltura olistica, secondo i principi dello sviluppo sostenibile e dell'economia circolare. Uno dei principi fondamentali dell'azienda agricola è coltivare solo prodotti biologici, garantendo così la qualità del cibo. La filosofia di Farmers Circle si basa sul presupposto che la sostenibilità sia una responsabilità completa per tutte le sue azioni. Uno degli obiettivi di Farmers Circle è quello di aumentare la fiducia delle persone nell'agricoltura biologica, per questo motivo presso l'azienda agricola sono stati allestiti una foresteria e uno spazio per eventi. C'è anche l'opportunità di osservare diverse tecniche di giardinaggio durante il soggiorno nella fattoria, quindi Farmers Circle non è solo un'azienda agricola biologica e sostenibile ma anche un luogo di ospitalità, che offre varie attività educative.</p>
<p>ATTORI</p>	<p>L'azienda agricola è stata fondata dall'imprenditore danese Niels Peter Pretzmann, il cui obiettivo è aiutare le persone a mangiare cibo biologico e di qualità.</p>
<p>RILEVANZA</p>	<p>L'azienda agricola non utilizza pesticidi o fertilizzanti chimici per proteggere la biodiversità, secondo i principi dell'agricoltura sostenibile e la strategia "Farm to Fork" del Green Deal europeo. Farmers Circle non si limita a coltivare verdure, ma le trasforma anche immediatamente. Quest'ultimo aiuta ad accorciare la filiera alimentare evitando il trasporto e lo stoccaggio. Anche gli animali della fattoria vengono allevati rispettando i cicli naturali della natura. Uno dei valori fondamentali dell'azienda agricola è non buttare via nulla, contribuendo così ai principi dell'economia circolare. Ad esempio, le verdure di scarsa qualità vengono prima trasformate in varie verdure da spalmare, una parte viene data in pasto agli animali, mentre il resto va nel compost e poi ritorna nel terreno come fertilizzante naturale. Particolare attenzione viene prestata anche alla qualità del terreno. Le attività dell'azienda agricola contribuiscono a ridurre direttamente l'impronta di carbonio nel settore agricolo, nonché a promuovere alimenti di qualità e a prevenire gli sprechi alimentari. Inoltre, alcune delle attività dell'azienda agricola possono essere considerate educative, promuovendo la responsabilità sociale e un approccio più sostenibile all'agricoltura.</p>
<p>PAROLE CHIAVE</p>	<p>Coltivazione biologica; fattoria circolare; economia circolare; qualità del cibo; Strategia "Dal produttore al consumatore"; sviluppo sostenibile; accorciamento della filiera alimentare; ridurre l'impronta di carbonio; prevenire lo spreco alimentare; responsabilità sociale.</p>
<p>RIFERIMENTO ALLE POLITICHE</p>	
<p>DURATA</p>	<p>L'azienda agricola è operativa dal 2018.</p>
<p>LINK</p>	<p>https://farmerscircle.lt/en/homepage/</p>

LITHUANIAN FOOD BANK

<p>DESCRIZIONE</p>	<p>Il Banco alimentare lituano (Maisto bankas) è una fondazione di beneficenza e di sostegno che raccoglie aiuti alimentari e li distribuisce a organizzazioni che si prendono cura dei poveri.</p> <p>Il Banco alimentare lituano è un'organizzazione non governativa che opera in tutta la Lituania come mediatore, raccogliendo cibo donato da rivenditori, produttori, agricoltori o dal pubblico in generale e fornendolo ai poveri attraverso la rete di organizzazioni no-profit sociali. Quest'ultimo garantisce che i generi alimentari donati raggiungano i beneficiari bisognosi. Il Banco alimentare lituano è un tipico ente di beneficenza/impresa sociale per il recupero e la redistribuzione degli alimenti. È un'organizzazione molto efficace che svolge un ruolo vitale nell'integrare le opzioni alimentari per le persone socialmente svantaggiate in tutto il paese poiché ha accordi con alcune delle più grandi catene di generi alimentari per la redistribuzione di alcuni alimenti. del cibo invenduto che sarebbe andato sprecato.</p> <p>Ciò potrebbe non solo prevenire lo spreco di cibo e favorire un consumo alimentare sostenibile, ma anche promuovere il benessere sociale e incoraggiare la responsabilità sociale, oltre a contribuire a combattere il cambiamento climatico globale riducendo l'impronta di carbonio nella produzione alimentare, che rappresenta oltre un quarto dei gas serra globali. emissioni.</p>
<p>ATTORI</p>	<p>Il Banco alimentare lituano è stato lanciato nel 2001, la sua missione è combattere la povertà e lo spreco alimentare, lavorando con produttori e operatori della distribuzione dei prodotti alimentari, garantendo che il cibo utilizzabile non venga buttato via ma raggiunga la tavola dei poveri.</p> <p>Il Banco alimentare lituano è l'organizzazione benefica lituana più grande e riconoscibile, in collaborazione con 600 organizzazioni locali, che opera in 81 città e paesi lituani.</p> <p>L'organizzazione è membro della Federazione europea dei banchi alimentari (FEBA) dal 2008. Dal 2006, insieme alla Caritas lituana e alla Croce Rossa, il Banco alimentare lituano ha distribuito pacchi alimentari del Programma europeo di aiuto alimentare (PEAD) ai cittadini più vulnerabili.</p>

LITHUANIAN FOOD BANK

<p>RILEVANZA</p>	<p>Le attività del Banco alimentare lituano sono significative nel ridurre la povertà e gli sprechi alimentari, nonché nel promuovere il benessere sociale sia a livello nazionale che europeo. Ad esempio, durante la campagna di collettta alimentare della scorsa primavera l'organizzazione ha raccolto 360.000 unità di cibo, ovvero 100.000 in più rispetto all'anno precedente. Anche nell'attuale contesto della guerra in Ucraina il gesto di solidarietà dell'organizzazione e l'obiettivo di contribuire al benessere sociale dei profughi di guerra sono particolarmente rilevanti. A causa dell'urgenza e della situazione straordinaria dovuta alla guerra, lo scorso anno il Banco alimentare lituano ha distribuito ai rifugiati ucraini delle carte alimentari del valore di 115 euro ciascuna. In questo modo i profughi di guerra potevano acquistare da soli il cibo nei negozi. L'organizzazione ha potuto acquistare le card grazie alle donazioni individuali e al sostegno delle istituzioni nazionali. Il Banco alimentare lituano fornisce anche aiuti alimentari direttamente all'Ucraina, in collaborazione con i ministeri ucraini e l'ambasciata ucraina in Lituania. Inoltre, le attività dell'organizzazione contribuiscono a promuovere il benessere sociale, la responsabilità sociale e un approccio più sostenibile al consumo alimentare, oltre a ridurre direttamente l'impronta di carbonio dell'industria alimentare.</p>
<p>PAROLE CHIAVE</p>	<p>Organizzazione non governativa; fondazione di beneficenza; spreco di cibo; lotta alla povertà; stato sociale; responsabilità sociale; sostenibilità; lotta al cambiamento climatico; riducendo l'impronta di carbonio.</p>
<p>RIFERIMENTO ALLE POLITICHE</p>	
<p>DURATA</p>	<p>Le attività dell'organizzazione sono continue, si realizzano attraverso progetti particolari e campagne di durata variabile.</p>
<p>LINK</p>	<p>https://farmerscircle.lt/en/homepage/</p>

FOTOGRAFISKA RESTAURANT

<p>DESCRIZIONE</p>	<p>Il ristorante Fotografiska lavora a costo zero e utilizza metodi inventivi in cucina, non spreca materie prime né crea rifiuti. Tutto, dalla foglia alla radice o dal naso alla coda, può essere utilizzato sia in cucina che al bar. Il poco che rimane, tuttavia, diventa compost durante la notte, che ritorna ai campi e alle aiuole in modo circolare.</p> <p>L'anima della loro cucina è Peeter Pihel, fautore di una ristorazione sostenibile, con una carriera variegata (Pädaste, Fäviken Magasinet, Fulgurance), plasmatore del gusto moderno estone. Kristjan Kiho si occupa della carta dei vini stagionale e unica.</p> <p>Tutto il compost viene distribuito agli agricoltori e a coloro che coltivano la materia prima per mantenere in circolo le risorse. Tutte le tazze da caffè, ecc. che sono biodegradabili, finiscono nel compost. È l'unico ristorante e centro di produzione di compost in Estonia. Viene utilizzato tutto ciò che proviene da animali e piante. Ispirato dalla natura estone.</p>
<p>ATTORI</p>	<p>Fotografiska Tallinn è stato fondato nel 2019 ed è stato il primo posto fuori Stoccolma in cui Fotografiska si sta espandendo.</p>
<p>RILEVANZA</p>	<p>La cosa più importante nel ristorante è la materia prima: dove è stata coltivata, come arriva al ristorante, come viene confezionata. Con la loro visione – ispirare un modo più consapevole di percepire il mondo – prestano attenzione a ciò che mangiamo e beviamo e cercano di guidare le persone verso abitudini più sostenibili. Sfruttano al meglio gli ingredienti freschi e locali che trovano, sia in cucina a preparare un piatto o dietro al bancone a preparare un cocktail. Gli scarti alimentari minimi prodotti nel ristorante vengono posti in una compostiera, dove entro 24 ore si forma del terriccio. Questo, a sua volta, viene donato agli agricoltori che forniscono le materie prime al ristorante o ad altri ristoranti locali che, ad esempio, coltivano erbe aromatiche in loco.</p> <p>Lo chef Peeter Pihel realizza numerosi progetti di beneficenza, educa i giovani e restituisce qualcosa alla società. Ad esempio, da oltre 10 anni organizza un evento di beneficenza, la Chefs Cup. La Chefs Cup è un torneo di calcio di beneficenza per i lavoratori della ristorazione, durante il quale vengono raccolti soldi attraverso una lotteria a sostegno delle mense scolastiche estoni.</p> <p>Nel 2023 si è recato in oltre 20 scuole di Tallinn per condividere la sua esperienza sulla mentalità sostenibile e verde. In quel progetto hanno preparato oltre 2000 scatole di snack utilizzando materie prime che altrimenti finirebbero nei bidoni della spazzatura o andrebbero sprecate.</p> <p>Gli sforzi del ristorante sono stati premiati con una stella verde Michelin (per gastronomia e sostenibilità) e il 2° posto nella master class del ristorante estone White Guide 2022.</p>


FOTOGRAFISKA RESTAURANT

<p>PAROLE CHIAVE</p>	<p>Spreco alimentare; consumo responsabile, consapevolezza sociale; sviluppo sostenibile; economia circolare; settore agricolo; cooperazione; formazione scolastica; inclusione; promozione della diversità.</p>
<p>RIFERIMENTO ALLE POLITICHE</p>	
<p>DURATA</p>	<p>Fotografiska è durevole e in costante sviluppo poiché quest'anno aprirà 3 nuovi musei e ristoranti, oltre agli attuali 3.</p>
<p>LINK</p>	<p>https://www.fotografiska.com/tallinn/</p>

ROHEKOBAR (CLUSTER VERDE)

DESCRIZIONE	<p>Nella primavera del 2022, roheKOBAR ha iniziato ad operare in Estonia su iniziativa del Centro di sviluppo della contea di Pärnu, del governo della città di Pärnu e dell'Associazione delle autorità locali della contea di Pärnu.</p> <p>L'economia circolare e la tecnologia verde svolgono un ruolo importante in un modello economico sostenibile, pertanto l'obiettivo della rete è fornire agli imprenditori, alle organizzazioni di interesse e ai governi locali un supporto sinergico attraverso la fornitura di nuove conoscenze, l'introduzione di best practice e la creazione di contatti.</p> <p>Per la prima volta in Estonia, nel 2023, 25 persone di Pärnumaa potranno completare il programma di formazione per ambasciatori Zero Waste, gestito dalla Fondazione Let's Do It. Il programma di formazione di cinque giorni dura da gennaio a febbraio e i formatori sono i migliori specialisti estoni.</p>
ATTORI	<p>RoheKOBAR è stato fondato nel 2022 e la rete comprende 26 partner, tra cui 21 aziende e 5 ONG. Sono coinvolti anche i governi locali e le istituzioni educative.</p>
RILEVANZA	<p>Una delle attività per implementare gli obiettivi di RoheKOBAR è aumentare la consapevolezza e la motivazione ad affrontare le questioni ambientali nella contea di Pärnu. Una volta al mese si svolgono regolarmente i GREEN Wednesday, dove vari relatori, tra cui professionisti aziendali ed esperti del settore, condividono conoscenze interessanti su argomenti relativi alla rivoluzione verde, dall'energia del futuro alla gestione dei rifiuti. Sotto la guida di roheKOBAR si svolgeranno anche diversi corsi di formazione, discussioni e la definizione di obiettivi comuni per l'attuazione della rivoluzione verde nella contea di Pärnu attraverso la costruzione di una comunità.</p> <p>I dipendenti RoheKOBAR hanno parlato in vari istituti scolastici nella contea di Pärnu e hanno condiviso con gli studenti le conoscenze sul cambiamento climatico e sull'economia circolare. All'ultimo incontro con gli studenti del Centro di Formazione Professionale Pärnumaa il pubblico era di circa 100 persone.</p> <p>RoheKOBAR ha inoltre supportato i comuni della contea di Pärnu nelle attività relative all'adattamento agli effetti climatici e alla gestione dei cambiamenti climatici, comunicando con specialisti ambientali e partecipando alla preparazione del Piano climatico 2030 della contea di Pärnu, che è stato completato alla fine del 2022.</p> <p>RoheKOBAR ha inoltre supportato le aziende nella pianificazione di una svolta verde, fornendo consulenza alle aziende e condividendo informazioni complete sui sussidi legati alla tripla svolta. Su iniziativa del campus di ricerca e impresa di Tehnopoly, Pärnumaa partecipa anche al progetto GreenTech 2.0, nell'ambito del quale tutte le PMI, i cluster, i centri di ricerca, le aziende in crescita e le organizzazioni di supporto sono invitati a visitare i centri di innovazione in Svezia, Finlandia, Polonia e Lituania per consentire il trasferimento delle conoscenze. Questo progetto è finanziato dal programma COSME dell'Unione Europea.</p>


ROHEKOBAR (CLUSTER VERDE)

<p>PAROLE CHIAVE</p>	<p>Sviluppo; rete; imprenditori; tecnologia verde; economia circolare; zero rifiuti; responsabile; energia sostenibile; gestione dei rifiuti.</p>
<p>RIFERIMENTO ALLE POLITICHE</p>	
<p>DURATA</p>	<p>Le attività sono finanziate dai Fondi strutturali e di investimento europei. Nome del progetto "Programma Pärnumaa PATEE 2020-2023". Lo scopo del progetto è promuovere l'occupazione e l'imprenditorialità attraverso iniziative regionali. Il programma termina nel 2023, ma è già stata presentata un'altra domanda per il periodo 2024-2026.</p>
<p>LINK</p>	<p>https://parnukobar.ee/</p>

FOSTER PROJECT

<p>DESCRIZIONE</p>	<p>LIFE FOSTER è un progetto cofinanziato dalla Commissione Europea nell'ambito del Programma LIFE. Il suo obiettivo è ridurre gli sprechi nella ristorazione grazie ad azioni di FORMAZIONE ED EDUCAZIONE, PREVENZIONE e COMUNICAZIONE. Il progetto riunisce partner provenienti da Francia, Italia, Malta, Spagna.</p> <p>LIFE FOSTER è costituito interamente da azioni dirette e indirette volte a sensibilizzare sul problema dello spreco alimentare e della conservazione ottimale degli alimenti. Le principali azioni del progetto sono state:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Formazione di studenti e formatori sulle problematiche alimentari legate alla prevenzione dello spreco alimentare. • Coinvolgimento dei decisori politici a livello locale e comunitario, creando opportunità per proporre le soluzioni di prevenzione degli sprechi alimentari implementate • Quantificazione degli impatti del progetto • Diffusione degli impatti del progetto. <p>Il progetto ha creato:</p> <ul style="list-style-type: none"> • materiale didattico multilivello erogato attraverso una piattaforma e-learning • una WEB APP per monitorare quanto cibo viene sprecato nei ristoranti o nei centri di formazione professionale che offrono formazione nel settore della ristorazione • un <u>manifesto</u> per la prevenzione dello spreco alimentare che può essere sottoscritto da diversi tipi di attori per impegnarsi ad agire contro lo spreco alimentare
<p>ATTORI</p>	<p>Questo progetto LIFE è guidato da ENAIP VET (Italia) e prevede la collaborazione di oltre 70 centri di formazione professionale nel settore ristorativo in Europa.</p>
<p>RILEVANZA</p>	<p>Il progetto FOSTER aveva come obiettivo principale la riduzione degli sprechi alimentari nei centri di formazione professionale nel settore ristorativo, attraverso un'adeguata formazione di formatori e studenti, insieme all'adattamento delle infrastrutture del centro.</p> <p>Tra le altre cose, gli studenti IFP hanno imparato come misurare il cibo per creare proporzioni adeguate, garantendo un consumo responsabile e una riduzione degli sprechi alimentari. Hanno anche imparato come utilizzare tutte le parti dei materiali in un menu (ad esempio, utilizzando alcune parti di un limone per la portata principale e altre per il dessert). Grazie all'applicazione web realizzata dal progetto è inoltre possibile:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Quantificare lo spreco alimentare e il suo valore durante tutte le fasi (ricevimento e stoccaggio della merce, preparazione del cibo, cottura e servizio); • Classificare e quantificare i rifiuti alimentari in base alla categoria del prodotto; • Misurare le proporzioni di rifiuti commestibili e non commestibili; • Misurare il consumo energetico e idrico associato alla preparazione; • Confrontare diversi menu/pasti in termini di produzione di rifiuti; • Misurare il tasso di recupero del surplus di prodotto; • Monitorare l'andamento dello spreco alimentare nel tempo.

FOSTER PROJECT

PAROLE CHIAVE	Cibo; spreco; responsabile; consumo
RIFERIMENTO ALLE POLITICHE	
DURATA	<p>Il progetto è stato incluso durante la sua esecuzione in uno dei corsi dei centri IFP partecipanti (classe pilota). Questi studenti lavoreranno con i metodi FOSTER durante la loro formazione e si prevede che in seguito utilizzeranno i risultati dell'apprendimento nelle loro esperienze lavorative.</p> <p>Inoltre, i centri IFP partecipanti metteranno progressivamente in pratica i risultati del progetto in tutte le loro classi, imparando dall'esperienza di utilizzo nella classe pilota. È inoltre importante ricordare che tutti i partner del progetto hanno incluso la propria rete di scuole di formazione professionale nella diffusione del progetto, come misura per diffondere i risultati e promuovere l'uso delle tecniche FOSTER in modo mainstream.</p>
LINK	https://www.lifefoster.eu/

RED ESPAÑOLA PARA EL DESARROLLO SOSTENIBLE (REDS)

<p>DESCRIZIONE</p>	<p>Nel 2018, insieme ad altri enti, REDS ha lanciato l’iniziativa “El Día Después” (Il giorno dopo), una piattaforma per generare partenariati trasformativi che affrontino le sfide poste dall’Agenda 2030. Questa piattaforma fa parte dell’SDG 17, sui partenariati per raggiungere gli obiettivi di sviluppo sostenibile, e invita a creare partenariati tra tutti i settori delle comunità nazionali e internazionali per generare una visione condivisa per lo sviluppo sostenibile.</p> <p>El Día Después vuole attivare una grande intelligenza collettiva che crei innovazione sostenibile nei modelli e nei sistemi che supportano l'apparato socio-produttivo, le città, l'ambiente, la governance globale, ecc. La piattaforma ospita attualmente quattro comunità di conoscenza e pratica che lavorano su i temi complessi che l'umanità si trova ad affrontare:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ambiente e Salute • Cooperazione e governance globale • Trasformazione della città • Disuguaglianza e nuovo modello economico. <p>Uno degli spazi di lavoro delle comunità sono i workshop multi-stakeholder che consentono un dialogo strutturato e una co-creazione basata su questioni specifiche e complesse che richiedono molteplici prospettive settoriali. Dispone anche dell’Agorà, uno spazio di dibattito, dove vengono organizzate discussioni aperte a tutti per promuovere la connessione della società, del mondo accademico o della scienza con i decisori.</p> <p>Le organizzazioni che promuovono El Día Después sono il Centro di Innovazione e Tecnologia per lo Sviluppo dell’Università Tecnica di Madrid (itdUPM), l’Istituto di Barcellona per la Salute Globale (ISGlobal), la Rete Spagnola per lo Sviluppo Sostenibile (REDS) e Iberdrola.</p>
<p>ATTORI</p>	<p>La Red Española para el Desarrollo Sostenible (REDS) è nata nel 2015 come capitolo della rete globale di Sustainable Development Solutions Network (SDSN) in Spagna. Da allora si costituisce come una rete di riferimento multi-stakeholder che riunisce università, pubbliche amministrazioni, imprese e società civile, con la missione di supportare la diffusione e l’attuazione dell’Agenda 2030 e degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDG) in Spagna. La loro visione è quella di una piattaforma multilaterale con un approccio pragmatico, che faciliti il passaggio dalla conoscenza all’attuazione di iniziative che promuovano lo sviluppo sostenibile. Dal 2020, oltre alla missione originaria, si è aggiunta la promozione dell’effettiva attuazione dell’Agenda 2030 nelle istituzioni spagnole. A tal fine REDS promuove un dialogo strategico che crea valore dall’interazione e dalla partecipazione di molteplici stakeholder: università, centri di ricerca e altri centri tecnici, nonché imprese, amministrazioni e società civile.</p>

RETE SPAGNOLA PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE

RILEVANZA	<p>Con l'avvicinarsi del 2030, diventa sempre più urgente garantire il rispetto dell'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile. Questa piattaforma è stata progettata come infrastruttura per l'SDG 17: partnership per gli obiettivi, ma consente e facilita anche il lavoro per raggiungere gli altri SDG.</p>
PAROLE CHIAVE	<p>Associazione; collaborazione; riflessione; azione; comunicazione</p>
RIFERIMENTO ALLE POLITICHE	
DURATA	<p>Anche se tutti gli Obiettivi di sviluppo sostenibile fossero raggiunti entro il 2030, ne verranno fissati di nuovi. Pertanto, questa piattaforma potrà continuare a essere utilizzata per facilitare la collaborazione anche per tali obiettivi. Inoltre, El Día Después è uno strumento completamente digitale, il che significa che trae vantaggio da aspetti quali innovazione più rapida, minori problemi ambientali, maggiore affidabilità, migliori modalità di lavoro, costi ridotti e persone ancora più produttive.</p>
LINK	<p>https://diadespues.org/?lang=en</p>

VIGNERONS EN DÉVELOPPEMENT DURABLE

<p>DESCRIZIONE</p>	<p>Creata nel 2010, l'associazione Vignerons en Développement Durevole ("Viticoltori nello sviluppo sostenibile") riunisce i viticoltori impegnati in un approccio di responsabilità sociale d'impresa dalla vite al bicchiere. Il suo riconoscimento Sustainable Winegrowing è la prima certificazione di CSR e sostenibilità dedicata al mondo del vino in Francia.</p> <p>La Viticoltura Sostenibile ha adottato un programma di requisiti moderno e ambizioso, basato su 4 pilastri:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Preservare l'ambiente 2. Garantire la qualità dalla vite al bicchiere 3. Sostenere le regioni e il patrimonio locale 4. Offrire un prezzo giusto al consumatore e al produttore. <p>Più che una semplice certificazione ambientale, promuove un'intera filosofia di sostenibilità. Completa ed equilibrata, la certificazione copre tutte le fasi della produzione, dalle prime foglie sulla vite all'ultima goccia di vino con 12 impegni di sostenibilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Risparmiare risorse naturali • Proteggere la biodiversità • Ridurre l'uso di prodotti fitosanitari • Incoraggiare la progettazione ecocompatibile e ridurre gli sprechi • Lotta contro il cambiamento climatico • Garantire la tracciabilità dalla vite al bicchiere • Produrre vini sani • Stimolare la creazione diretta e indiretta di posti di lavoro • Investire in Francia e sviluppare le risorse locali • Sviluppare legami comunitari e solidali • Incentivare le filiere corte • Pagare equamente i produttori. <p>Dal 2012 l'associazione organizza il Convegno sulla Viticoltura Sostenibile. Il Convegno sulla viticoltura sostenibile si svolge nell'arco di due giorni con un programma di workshop a tema e tavole rotonde, conferenze, dimostrazioni nella vita reale di buone pratiche in vigna e alcune attività più leggere come l'escape game "Missione Sviluppo Sostenibile".</p> <p>Con più di 300 partecipanti ogni anno, il Convegno sulla viticoltura sostenibile si svolge l'ultima settimana di marzo e riunisce persone di tutte le professioni del settore, offrendo l'opportunità di presentare i punti di vista e le esperienze di viticoltori, fornitori, distributori, consulenti CSR, ospiti provenienti da altri settori e aziende impegnati in un approccio di sviluppo sostenibile.</p> <p>Aperto a tutti, l'evento cresce ogni anno, affrontando temi importanti per il settore con un connubio di consultazione, condivisione e convivialità. In questo modo, consente a coloro che si impegnano per lo sviluppo sostenibile di offrire una visione dell'industria vinicola di domani.</p>
<p>ATTORI</p>	<p>L'associazione riunisce quasi 6.000 viticoltori e occupati in tutta la Francia. Per loro, lo sviluppo sostenibile è più di una strategia aziendale, è un forte impegno nei confronti delle generazioni e delle società future.</p>

VIGNERONS EN DÉVELOPPEMENT DURABLE

RILEVANZA	<p>Il Sustainable Winegrowing Convention è stato l'unico evento di sostenibilità e CSR dedicato al mondo del vino. Aperto agli operatori del settore e ai membri certificati, questo evento annuale riunisce persone di tutto il settore vitivinicolo per condividere, discutere e mettere in evidenza le tematiche della sostenibilità e della CSR, con l'obiettivo di mettere in comune le competenze e le esperienze acquisite.</p>
PAROLE CHIAVE	<p>Uguaglianza; biodiversità; Riduzione degli sprechi; solidarietà</p>
RIFERIMENTO ALLE POLITICHE	 
DURATA	<p>Il progetto prevede ancora riunioni annuali, convegni e seminari, ha aumentato la propria presenza sui social media e si sforza di continuare ad aggiungere membri al proprio gruppo e di aumentare la propria portata.</p>
LINK	<p>https://sustainable-winegrowing.org/</p>

THE SUSTAINABLE RESTAURANT ASSOCIATION

DESCRIZIONE	<p>La Sustainable Restaurant Association (SRA) ritiene che le aziende di servizi di ristorazione possano avere un impatto rigenerante sul pianeta. La loro missione è riunire le persone progressiste che lavorano nel settore alimentare e consentire loro di cambiare il sistema più rapidamente al fine di accelerare il cambiamento verso un settore dell'ospitalità rigenerante dal punto di vista ambientale e socialmente progressista.</p> <p>Il loro programma esclusivo "Food Made Good" è il più grande programma di sostenibilità del servizio di ristorazione al mondo. È un movimento globale che lavora per rendere ogni pasto servito fuori casa il più sostenibile possibile. I loro tre pilastri, Approvvigionamento, Società e Ambiente, hanno una visione ampia e olistica dell'attività. Lo strumento di autovalutazione Food Made Good 50 aiuta le aziende a comprendere e monitorare la propria sostenibilità in 50 aree che contano. Sulla base dei risultati ottenuti, le aziende possono ridefinire il proprio menu, trovare nuovi fornitori, creare e condividere una lista di cose da fare, tracciare il proprio percorso verso un maggiore beneficio pubblico e promuovere i propri successi in termini di sostenibilità presso colleghi, investitori, partner e clienti. Le aree, basate sui pilastri Food Made Good, includono "celebrare il locale e la stagione", "approvvigionare il pesce in modo responsabile", "trattare il personale in modo equo", "sostenere la comunità", "ridurre, riutilizzare e riciclare"... Le aziende possono quindi richiedere il "Food Made Good Sustainability Rating", il più grande e completo audit di sostenibilità al mondo per le aziende del settore alimentare, che consente alle aziende di avere una visione a 360 gradi delle proprie azioni, di comprovare il proprio duro lavoro, di confrontarsi con un'ampia comunità di aziende e di fissare obiettivi per il futuro. Attualmente, la comunità di Food Made Good è composta da 10.575 fornitori di servizi alimentari e 74 fornitori, numeri che si spera continuino a crescere nei prossimi anni.</p>
ATTORI	<p>La Sustainable Restaurant Association (SRA), un'organizzazione associativa senza scopo di lucro con sede nel Regno Unito, supporta le aziende di servizi di ristorazione mentre lavorano per diventare più sostenibili nel loro settore e indirizza i consumatori verso opzioni più sostenibili. Dalla sua fondazione nel 2009, l'organizzazione ha ampliato il proprio raggio d'azione includendo, oltre ai ristoranti tradizionali, anche i caffè, il catering a contratto e il catering di bordo. Ha inoltre ampliato la sua portata geografica oltre il Regno Unito grazie a un programma di licenze che consente ad altri territori di istituire e attuare rapidamente il programma.</p>
RILEVANZA	<p>La sostenibilità alimentare a lungo termine è una preoccupazione crescente poiché il cibo che mangiamo rappresenta il 25% di tutte le emissioni di gas serra. Ciò significa che è importante il luogo in cui scegliamo di mangiare fuori. Il programma Food Made Good consente sia ai fornitori che ai consumatori di fare scelte migliori.</p>

THE SUSTAINABLE RESTAURANT ASSOCIATION

<p>PAROLE CHIAVE</p>	<p>Cibo; rigenerativo dell'ambiente; socialmente progressista.</p>
<p>RIFERIMENTO ALLE POLITICHE</p>	
<p>DURATA</p>	<p>I clienti sono più che mai attenti alla sostenibilità. Per questo motivo, sempre più aziende dovrebbero cercare di ottenere accreditamenti come il Food Made Good Sustainability Rating, rendendo così il progetto duraturo nel tempo.</p>
<p>LINK</p>	<p>https://www.foodmadegood.org/ Sondaggio (50 domande): https://www.foodmadegood.org/food-made-good-50/survey/</p>






SUSTAINABLE FOOD TRUST

<p>DESCRIPTION</p>	<p>The SFT founded the Harmony Project, inspired by the Prince of Wales' book <i>Harmony: A New Way of Looking at Our World</i>. It takes inspiration from nature in changing the way we look at the world, most notably in our education system. After holding the Harmony Conference in 2017, the project has grown and is now becoming its own registered charity.</p> <p>The Harmony Project aims to transform education to ensure it is fit for purpose in preparing young people to engage with the environmental and social challenges we face, not just to pass exams. We work with educators to develop learning that is based upon a deep understanding of, and connection to, the natural world – learning that will equip students with the skills they need to live more sustainably.</p> <p>The Harmony approach to education teaches wholeness and relationship, oneness, and interdependence – it challenges ideas of separateness. They support teachers and other educators in developing practices that reframe learning around natural laws and principles that show the world as an interconnected whole, and which provide children and all learners with the skills needed to co-create a future that enables all life to flourish.</p>
<p>ACTORS</p>	<p>Founded in 2012, the mission of the Sustainable Food Trust (SFT) is to accelerate the transition to sustainable food systems, inspired by their philosophy of the interconnectedness of the health of soil, plants, animals and people. Their vision is for future food and farming systems which nourish the health of people and the planet and are equitable and accessible to all.</p> <p>To bring about the transformation in food and farming that is urgently needed, they work in 3 key areas: policy, measuring and valuing sustainability, and public awareness raising. They work closely with government, leaders and other organisations to undertake high-level advocacy for policy change that will support a transition to more sustainable farming systems. They believe that we need a “common language” for measuring farm sustainability, and a globally harmonised framework which takes a holistic approach to measuring sustainability on farms. They support citizens to be part of the change through their communications and research work.</p>
<p>RELEVANCE</p>	<p>This project is relevant because as the more and more prominent youth climate strikes have highlighted, young people all around the world are realising that unless we change our relationship with the natural world, its future could be catastrophic. The Harmony Project offers an approach to education that promotes “learning from Nature, in addition to learning about Nature and in Nature”. This is what they call a “Natural Curriculum”. When instruction and learning are organised in this way, students and all learners are better equipped to develop a connected, systemic perspective on the world and their place in it.</p>

SUSTAINABLE FOOD TRUST

DESCRIZIONE	<p>La SFT (Sustainable Food Trust: Fondo per l'alimentazione sostenibile) ha fondato il Progetto Harmony, ispirato al libro del Principe di Galles "Harmony: A New Way of Looking at Our World". Si ispira alla natura nel cambiare il modo in cui guardiamo il mondo, in particolare nel nostro sistema educativo. Dopo aver tenuto la Harmony Conference nel 2017, il progetto è cresciuto e ora sta diventando un ente di beneficenza registrato.</p> <p>Il Progetto Harmony mira a trasformare l'istruzione per garantire che sia adatta allo scopo di preparare i giovani ad affrontare le sfide ambientali e sociali che dobbiamo affrontare, non solo a superare gli esami. Collabora con gli educatori per sviluppare un apprendimento basato su una profonda comprensione e connessione con il mondo naturale: un apprendimento che fornirà agli studenti le competenze di cui hanno bisogno per vivere in modo più sostenibile.</p> <p>L'approccio Harmony all'educazione insegna l'integrità e la relazione, l'unità e l'interdipendenza – contesta le idee di separazione. Supporta gli insegnanti e gli altri educatori nello sviluppo di pratiche che riformulano l'apprendimento attorno a leggi e principi naturali che mostrano il mondo come un tutto interconnesso e che forniscono ai bambini e a tutti gli studenti le competenze necessarie per co-creare un futuro che consenta a tutta la vita di prosperare.</p>
ATTORI	<p>Fondata nel 2012, la missione del Sustainable Food Trust (SFT) è quella di accelerare la transizione verso sistemi alimentari sostenibili, ispirandosi alla filosofia dell'interconnessione della salute del suolo, delle piante, degli animali e delle persone. La loro visione è per futuri sistemi alimentari e agricoli che nutrono la salute delle persone e del pianeta e che siano equi e accessibili a tutti.</p> <p>Per realizzare la trasformazione urgentemente necessaria nel settore alimentare e agricolo, lavora in 3 aree chiave: politica, misurazione e valorizzazione della sostenibilità e sensibilizzazione del pubblico. Lavora a stretto contatto con il governo, i leader e altre organizzazioni per intraprendere un sostegno ad alto livello per un cambiamento politico che sosterrà la transizione verso sistemi agricoli più sostenibili. Ritiene che abbiamo bisogno di un "linguaggio comune" per misurare la sostenibilità delle aziende agricole e di un quadro armonizzato a livello globale che adotti un approccio olistico per misurare la sostenibilità nelle aziende agricole. Aiuta i cittadini a prendere parte al cambiamento attraverso le comunicazioni e il lavoro di ricerca.</p>
RILEVANZA	<p>Questo progetto è rilevante perché, come hanno evidenziato i sempre più importanti scioperi giovanili per il clima, i giovani di tutto il mondo si stanno rendendo conto che, se non cambiamo il nostro rapporto con il mondo naturale, il suo futuro potrebbe essere catastrofico. Il Progetto Harmony offre un approccio educativo che promuove "l'apprendimento dalla Natura, oltre all'apprendimento della Natura e nella Natura". Questo è quello che chiamano "curriculum naturale". Quando l'istruzione e l'apprendimento sono organizzati in questo modo, gli studenti e tutti i discenti sono meglio attrezzati per sviluppare una prospettiva sistemica e connessa sul mondo e sul loro posto in esso.</p>

SUSTAINABLE FOOD TRUST

KEYWORDS	Nature; partnerships; teaching; learning; harmony
REFERENCE TO POLICIES	            
DURABILITY	The Harmony Project is ongoing and long-lasting with no planned end to the project.
LINK	https://www.theharmonyproject.org.uk/


SUSTAINABLE FOOD TRUST

PAROLE CHIAVE	Natura; partenariati; insegnamento; apprendimento; armonia
RIFERIMENTO ALLE POLITICHE	
DURATA	Il progetto Harmony è in corso e di lunga durata senza una fine pianificata per il progetto.
LINK	https://www.theharmonyproject.org.uk/

AVANZI POPOLO 2.0

<p>DESCRIZIONE</p>	<p>Avanzi Popolo 2.0 è un progetto ideato e sostenuto dall'associazione di promozione sociale no-profit 'Farina 080', nato con l'obiettivo di attivare azioni contro lo spreco alimentare, a partire dalla costruzione di canali di contatto tra i luoghi dello spreco (famiglie, rivenditori e ristoratori) e i luoghi del bisogno (ONG, associazioni, mense per i poveri...). Il tutto attingendo a due risorse largamente inutilizzate: il cibo che rischia di essere buttato e la disponibilità di tempo della comunità.</p> <p>Lo spreco alimentare nel mondo ammonta a circa 1,3 miliardi di tonnellate all'anno, pari a circa un terzo della produzione totale di cibo destinato al consumo umano. Un dato che va di pari passo con quello legato alla crescita della povertà, che è aumentata in modo significativo negli ultimi anni.</p> <p>Da qui l'idea di realizzare una serie di attività di sensibilizzazione ed educazione alla gestione delle eccedenze alimentari che rischiano di finire in pattumiera. Parallelamente a queste attività, è stata sperimentata una piattaforma web che, per la prima volta in Puglia (regione del progetto), ha permesso di sperimentare il food sharing. L'obiettivo è superare la dicotomia donatore-destinatario e costruire uno strumento che permetta alle persone, indipendentemente dalla loro condizione reddituale, di condividere il cibo in eccesso o prossimo alla scadenza per evitare sprechi.</p> <p>Il progetto ha anche una componente didattica: un percorso educativo pensato per le scuole (chiamato "School sharing") per parlare del problema dello spreco alimentare nelle scuole del territorio ed educare i ragazzi ad acquisire e sviluppare comportamenti responsabili.</p>
<p>ATTORI</p>	<p>L'Associazione di Promozione Sociale Onlus Farina 080 è un'associazione con sede a Bari, il cui obiettivo è svolgere attività di beneficenza e di lotta allo spreco alimentare attraverso l'attivazione di reti di condivisione tra i cittadini.</p>
<p>RILEVANZA</p>	<p>Il progetto coinvolge più di 220 donatori e più di 80 organizzazioni beneficiarie. Finora sono state sviluppate oltre 900 azioni di recupero, con oltre 45.000 kg di eccedenze alimentari recuperate da aziende agroalimentari, negozi, cooperative agricole e donate a circa 80 organizzazioni impegnate nella lotta alla povertà, sempre facendo attenzione che il cibo potesse percorrere il percorso più breve possibile e favorendo le relazioni tra soggetti del territorio.</p> <p>È stata creata una piattaforma web di condivisione del cibo (www.avanzipopolo.it), dove chiunque può caricare cibo che rischia di non essere consumato prima della data di scadenza o chiedere cibo che qualcun altro ha precedentemente caricato. È stato creato anche un negozio sociale pubblico, in una periferia urbana, dove le famiglie bisognose possono acquistare (tramite denaro virtuale) cibo, vestiti e giocattoli per bambini di età compresa tra i 3 mesi e i 5 anni. Una rete di frigoriferi sociali/comunitari situati in luoghi aperti al pubblico (università, chiesa, spazio di co-working...) aperti a tutti coloro che intendono offrire o prendere cibo. Questo contribuisce a costruire una comunità sempre più sostenibile e inclusiva.</p>


AVANZI POPOLO 2.0

<p>RILEVANZA</p>	<p>Il progetto è finalizzato anche all'educazione, formazione e advocacy sul tema dello spreco alimentare, organizzando eventi, laboratori, campagne ecc. come il percorso didattico School Sharing pensato per gli studenti, composto da una panoramica teorica sul problema dello spreco alimentare e da una parte laboratoriale, in cui viene introdotta nelle scuole una dispensa sociale, aperta a studenti, insegnanti e personale scolastico come luogo in cui condividere il cibo a rischio di spreco. Partendo dall'osservazione della dispensa domestica, gli studenti sono poi invitati a stabilire le regole per l'utilizzo della dispensa scolastica, sperimentando così in prima persona una pratica di condivisione del cibo.</p> <p>In ognuna di queste azioni realizzate, l'obiettivo dell'Associazione è stato quello di costruire un'esperienza di economia collaborativa, in cui le persone costruiscono relazioni, imparano e creano valore insieme.</p>
<p>PAROLE CHIAVE</p>	<p>Cibo; spreco; sviluppo sostenibile; cooperazione; formazione scolastica; inclusione; promozione della diversità; sviluppo sociale.</p>
<p>RIFERIMENTO ALLE POLITICHE</p>	
<p>DURATA</p>	<p>Avanzi Popolo 2.0 rappresenta l'evoluzione di una sperimentazione iniziata nel 2014 e le attività progettuali sono ancora in corso.</p>
<p>LINK</p>	<p>https://www.avanzipopolo.it/</p>

PROGETTO FUNGO BOX / GO-CIRCULAR

DESCRIZIONE	<p>Fungo Box è il primo progetto di economia circolare de “Il Giardinone Cooperativa Sociale”, un’impresa sociale di integrazione lavorativa (WISE) italiana fondata nel 1996, che opera nel campo dei servizi ambientali.</p> <p>Il progetto Fungobox nasce nel 2016 grazie alla collaborazione con Lavazza e Novamont. L’obiettivo era sperimentare la coltivazione di funghi dai fondi esausti di caffè e abbinare a questa attività l’educazione allo spreco alimentare e l’inserimento lavorativo dei soggetti fragili, promuovendo attività di inclusione e promozione della diversità.</p> <p>Con il progetto agroalimentare Fungo Box, Il Giardinone Cooperativa Sociale prende parte al progetto europeo GO CIRCULAR – il cui obiettivo principale è quello di promuovere l’occupazione e l’imprenditorialità nelle aree rurali europee, dotando i giovani delle capacità di creare incubatori di co-working e start-up che sfruttino le potenzialità offerte dall’economia circolare, con esempi concreti in tre aree specifiche: arredamento, agri-business e edilizia/abitazioni, in quanto questi settori economici rappresentano ambiti strategici per lo sviluppo economico e sociale intelligente europeo.</p>
ATTORI	<p>Il Giardinone Cooperativa Sociale è un’impresa sociale di integrazione lavorativa (WISE) fondata nel 1996, che opera nel campo dei servizi ambientali. Fanno parte di CGM, la più grande rete italiana di cooperative sociali di assistenza e aiuto allo sviluppo, che conta circa 80 consorzi territoriali, 1000 cooperative e 140 organizzazioni no-profit.</p>
RILEVANZA	<p>L’obiettivo del progetto Fungo Box è ridurre le perdite e gli sprechi alimentari, favorire l’inclusione sociale, promuovere un modello sostenibile di produzione e consumo alimentare e i valori di un’alimentazione sana tra i giovani. Ogni settimana la Cooperativa raccoglie gli scarti del caffè dai bar locali per trasformarli da rifiuti a nuove risorse: il Kit Fungo Box, per la coltivazione domestica di funghi freschi. Dopo la produzione e la raccolta dei funghi, inoltre, il terreno diventa un ottimo fertilizzante e quindi una nuova risorsa per rigenerare il suolo dell’agricoltura periurbana, chiudendo perfettamente il cerchio che va da rifiuto a risorsa. Inoltre, i funghi autocoltivati non solo sono convenienti, ma hanno anche un contenuto proteico più elevato, un contenuto di fibre 3 volte superiore e un contenuto di fosforo superiore del 50%. Quindi possono essere considerati non solo sostenibili ma anche un alimento molto nutriente.</p> <p>Il progetto Fungo Box risponde anche ai bisogni e alle esigenze del territorio e della comunità. Le attività progettuali si fondano infatti su solidi valori di cooperazione e solidarietà, perseguendo l’interesse generale della comunità e l’inclusione sociale.</p> <p>La preparazione dei Fungo Box Kit consente l’inserimento lavorativo di soggetti fragili attraverso specifici percorsi di professionalizzazione, e il progetto è sempre aperto a sperimentare nuovi servizi e creare nuove opportunità lavorative, soprattutto per i lavoratori vulnerabili, creando un più ampio impatto sociale positivo. Il progetto è attento anche al clima: i fondi di caffè vengono raccolti quotidianamente in bicicletta, per diminuire drasticamente le emissioni derivanti dalla logistica e contribuire a ridurre l’impronta ambientale e climatica del sistema alimentare dell’UE.</p>

PROGETTO FUNGO BOX / GO-CIRCULAR

RILEVANZA	Infine, il suo intento di promuovere l'inclusione sociale e raggiungere una visione concreta e sostenibile, contribuendo a migliorare la qualità della vita delle persone, hanno permesso al progetto di entrare a far parte della rete del progetto Go-Circular, avendo un impatto su centinaia di giovani, dando loro potere con competenze rilevanti in materia di economia circolare e promuovendo le loro capacità di operare a livello transnazionale per lo sviluppo di progetti congiunti concreti di coworking circolare.
PAROLE CHIAVE	Cibo; spreco; sviluppo sostenibile; economia circolare; settore agricolo; cooperazione; formazione scolastica; inclusione; promozione della diversità; sviluppo sociale.
RIFERIMENTO ALLE POLITICHE	
DURATA	Il progetto è iniziato nel 2015 ed è ancora in corso.
LINK	https://www.fungobox.it/fungo-box-mushrooms-coffee-grounds/

FONDAZIONE OPERA SACRA FAMIGLIA

<p>DESCRIZIONE</p>	<p>La Fondazione Opera Sacra Famiglia (FOSF) offre formazione professionale nel settore della trasformazione agroalimentare, in particolare nella panificazione, pasticceria e gelateria. Svolge inoltre attività didattico-lavorative legate al giardinaggio e alla manutenzione del verde.</p> <p>Ha realizzato un orto didattico dove vengono coltivati alcuni ortaggi e frutti autoctoni ed erbe aromatiche. Lo scopo del giardino è quello di sensibilizzare gli studenti e la comunità in cui si trova FOSF sulla biodiversità, sull'importanza della sua conservazione e valorizzazione.</p> <p>Varietà autoctone di frutta e verdura sono state utilizzate anche con gli studenti di pasticceria e gelateria per ideare e sperimentare nuove ricette a base di quelle verdure e frutti: es. biscotti con cioccolato e una speciale varietà di aglio, oppure gelato al radicchio "rosa di Trieste".</p> <p>Nell'ambito del progetto MEDS GARDEN, FOSF ha realizzato laboratori per studenti e creato insieme ad altri partner un ricettario di cucina. Hanno organizzato giornate porte aperte per presentare il giardino al pubblico, partecipato a fiere e mostre promuovendo il progetto. Questo durante la vita del progetto. Dopo la conclusione del progetto MEDS GARDEN, FOSF continua ad organizzare attività didattiche con i bambini per sensibilizzarli sulle piante, sulla stagionalità, sulla biodiversità e coinvolge persone con disabilità che si occupano dell'irrigazione e della manutenzione del giardino e come "maestri" dei bambini delle scuole primarie, gestiscono una piccola fattoria didattica con alcuni animali da cortile (maiale, pollo, coniglio, anatre...), sempre con il sostegno di persone con disabilità, produce e distribuisce gratuitamente una volta alla settimana pane a famiglie a basso reddito. FOSF coinvolge giovani a rischio di abbandono scolastico in attività educative nell'orto con bambini e/o persone con disabilità per motivarli a proseguire gli studi e ottenere un titolo.</p>
<p>ATTORI</p>	<p>La Fondazione Opera Sacra Famiglia (FOSF) è un ente privato senza scopo di lucro la cui storia risale al 1945, quando un sacerdote caritatevole, con l'appoggio di benevoli benefattori, fondò a Pordenone un'organizzazione a sostegno dei poveri e degli orfani di guerra.</p> <p>FOSF gestisce un Centro di Formazione Professionale, accreditato dalla Regione Friuli Venezia Giulia per fornire servizi di IFP, CVET e Formazione Professionale.</p> <p>Gestisce inoltre servizi socio-educativi per persone con disabilità e servizi abitativi ed educativi per minori stranieri non accompagnati.</p>
<p>RILEVANZA</p>	<p>Questa esperienza è interessante perché offre l'opportunità di acquisire competenze green (sulla biodiversità e la sua importanza per la vita sulla terra, origine del cibo e varietà locali, filiera alimentare corta, stagionalità del cibo) attraverso un'esperienza "pratica". Unisce quelle competenze verdi con uno scopo sociale: educare e preparare per il mercato del lavoro gli studenti nel campo della panificazione/pasticceria/gelateria, prevenire l'abbandono scolastico precoce, promuovere l'inclusione e un ruolo attivo nella società per le persone con disabilità, sostenere le famiglie a basso reddito.</p>


FONDAZIONE OPERA SACRA FAMIGLIA

PAROLE CHIAVE	Biodiversità; solidarietà; apprendimento tra pari; inclusione.
RIFERIMENTO ALLE POLITICHE	
DURATA	Questo investimento del giardino didattico con piante autoctone è stato realizzato nell'ambito di un progetto INTERREG, denominato "MEDS GARDEN" ma le attività didattiche continuano oltre la fine del progetto
LINK	http://friuli.fondazioneosf.it/ChiSiamo.aspx

PERRON DE L'ILON

<p>DESCRIZIONE</p>	<p>Le Perron de l'lon è una "Entreprise de Formation par le Travail", la cui missione è quella di formare alle professioni di aiuto-cuoco e di aiuto-cameriere disoccupati in cerca di lavoro.</p> <p>Nel 2014, Le Perron de l'lon ha avviato il processo di conversione verso una gestione più sostenibile della propria attività con il progetto "Wednesday 2.GREEN" e la creazione di un'offerta di "ristorazione locale" basata sui prodotti locali. Progressivamente, l'EFT ha evoluto il metodo di gestione della cucina, delle scorte, dei menu, delle attrezzature, ecc. per essere in linea con un approccio più sostenibile.</p> <p>Oggi possono lavorare con un elenco di prodotti di base dell'agricoltura locale, generalmente biologici o sostenibili e hanno sviluppato una partnership con la cooperativa Paysan-Artisan di Namur.</p> <p>I tirocinanti sono ora chiamati a utilizzare i prodotti locali con tutto ciò che questo implica. I tirocinanti scoprono che una carota non è necessariamente dritta quando esce dal terreno, che le cipolle non hanno tutte la stessa dimensione, che i prodotti hanno un sapore in base alla stagione, che la loro durata di conservazione varia a seconda del confezionamento, ecc.</p> <p>Oltre al contatto diretto con i prodotti, l'EFT ha sviluppato moduli formativi specifici incentrati sulla sostenibilità, insieme ad altre EFT belghe e a partner europei (tra cui Scuola Centrale Formazione), grazie al Progetto Erasmus+ "eco-restaurateur".</p>
<p>ATTORI</p>	<p>Le Perron de l'lon è un EFT ("Entreprise de Formation par le Travail"): il modello pedagogico dell'EFT si basa sull'"apprendimento in una situazione lavorativa reale": ciò significa che i tirocinanti imparano lavorando nella brasserie educativa nel centro di Namur (120 posti), nel ristorante aziendale a Bouge (180 posti) e nel reparto catering. Queste brasserie educative, ristoranti e dipartimenti di catering hanno clienti reali.</p>
<p>RILEVANZA</p>	<p>Grazie al progetto Erasmus+ "Eco-Restaurateur", l'EFT mette a disposizione tutta una serie di moduli didattici che consentono ai corsisti di sviluppare diverse competenze: una migliore conoscenza del territorio e del patrimonio culinario, tecniche per lavorare in modo economico e sprecare meno, la capacità di riconoscere i marchi europei di certificazione, ecc.</p> <p>La partnership con la cooperativa Paysan-Artisan consente all'EFT di acquistare prodotti locali senza doversi rivolgere a ciascun produttore.</p> <p>L'approccio pedagogico è specificamente pensato per le persone provenienti da un basso livello di qualifica/nessuna qualifica e da "inattività" di lungo periodo e per questo motivo si basa su attività pratiche e competenze chiave relative al settore lavorativo.</p> <p>Questa formazione si basa su due assi, collettivo e individuale, e consente a ciascun tirocinante di sviluppare competenze specifiche del settore della ristorazione e competenze trasversali al lavoro. Viene messo in atto un follow-up socio-professionale affinché ogni tirocinante si faccia carico della propria formazione.</p> <p>Ogni tirocinante ha diritto a:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Un compenso di 1 euro lordo per ogni ora lavorata • Un rimborso del 100% delle spese di viaggio (abbonamento mensile) • Un contributo alle spese per l'assistenza all'infanzia o l'asilo nido (via FOREM) • Il pasto di mezzogiorno

PERRON DE L'ILON

PAROLE CHIAVE	Filiera alimentare corta; Apprendimento basato sul lavoro; Poco qualificati; Disoccupati di lunga durata; Partenariati locali.
RIFERIMENTO ALLE POLITICHE	
DURATA	L'EFT è stabilmente attiva e l'adesione ai principi di sostenibilità è ben radicata e si sviluppa passo dopo passo da quasi 10 anni.
LINK	<p>http://www.centrelilon.be/leperron/2015-05-29-09-46-47/circuits-courts</p> <p>http://www.centrelilon.be/leperron/2015-05-29-09-46-47/impresa-di-formazione-par-le-travail</p>

SERUNION

DESCRIZIONE

Serunion è una delle più importanti società di ristorazione collettiva in Spagna. Tra le varie attività, lavorano nelle scuole, nei distributori automatici, nell'organizzazione dei buffet aziendali. Serunion attribuisce grande importanza alla qualità del cibo servito. Per questo motivo, la loro gestione e le operazioni di qualità si basano sui seguenti pilastri: sicurezza alimentare, qualità, ambiente, salute e sicurezza sul lavoro e responsabilità sociale delle imprese. Per raggiungere questi pilastri, le azioni intraprese sono:

- Audit ai fornitori, in cui controllano la qualità dei prodotti consegnati.
- Analisi del prodotto, che viene eseguita su tutti i prodotti commercializzati nelle diverse aree di lavoro.
- Audit di igiene in tutti i loro istituti, in particolare quelli a stretto contatto con gli studenti.

Più nello specifico, Serunion dispone di un piano integrato di qualità che comprende:

- **ADEMPIMENTI LEGALI E OBBLIGHI CONTRATTUALI:** Identificare tutti gli adempimenti legali in materia ambientale.
- **OBIETTIVI E MIGLIORAMENTO CONTINUO:** Identificare tutti i possibili rischi come area di miglioramento continuo e stabilire nuove linee di lavoro e innovazioni nel servizio volte ad aumentare la sicurezza alimentare, l'eccellenza nella qualità, la soddisfazione del cliente, la tutela dell'ambiente, la responsabilità sociale e la salute e sicurezza dei lavoratori .
- **STANDARD DI COMPORTAMENTO E DIRITTI UMANI:** ispirarsi a regolamenti, standard e buone pratiche di condotta; rispettare e promuovere il rispetto dei diritti umani.
- **CONTROLLO ALL'ORIGINE:** Garantire la sicurezza alimentare delle materie prime e dei servizi forniti da fornitori, sub-fornitori, subappaltatori e operatori logistici, attraverso l'accettazione delle specifiche di acquisto preventive come parte delle specifiche nell'ambito del processo di approvazione iniziale, seguito da una continua valutazione continua e dalla creazione di piani d'azione per il miglioramento continuo del servizio fornito
- **SICUREZZA ALIMENTARE:** Progettare e implementare un sistema di autocontrollo mediante analisi dei rischi e punti critici di controllo (HACCP) che garantisca la sicurezza alimentare durante tutti i processi di ricevimento, stoccaggio, lavorazione, trasporto e servizio di materie prime/alimenti preparati, nonché al fine di promuovere la cultura della sicurezza alimentare tra tutti i dipendenti.
- **COMUNICAZIONE EFFICACE:** Stabilire i canali necessari per la comunicazione interna ed esterna con il resto dei partecipanti alla filiera alimentare.
- **IMPRONTA ALIMENTARE POSITIVA:** Aiutare i nostri commensali a raggiungere una buona salute attraverso scelte sane e consapevoli; aumentare la sostenibilità dei nostri ingredienti attraverso il miglioramento dei processi di acquisto; ridurre gli sprechi alimentari e altri sprechi nella catena del valore; creare e promuovere posti di lavoro locali inclusivi.
- **FORMAZIONE CONTINUA:** Fornire programmi di formazione e sviluppo professionale.
- **GESTIONE ETICA:** Implementare un Codice di Condotta per guidare tutte le nostre azioni e creare un Comitato Etico.
- **SODDISFAZIONE DEL CLIENTE:** Sviluppare strumenti per valutare il livello di rispetto degli impegni stabiliti e la qualità percepita.

SERUNION

ATTORI	<p>Creato nel 1990, Serunion è stato costruito unendo 5 società di ristorazione spagnole: Arusa, Sercosa, Cofimok, Hotelcosa y Serhoval.</p> <p>Una delle azioni più rilevanti in Serunion è lo stretto contatto che hanno con scuole e università. Molti centri educativi spagnoli si affidano a Serunion per la fornitura del cibo quotidiano consumato dagli studenti e dal personale.</p> <p>Serunion, seguendo il suo obiettivo di garantire la qualità degli alimenti, fa anche parte dell'Associazione Spagnola di Qualità. È anche importante ricordare che Serunion ha il livello di qualità ISO 22000 in termini di sicurezza alimentare.</p>
RILEVANZA	<p>Serunion, essendo una delle più grandi società di ristorazione collettiva in Spagna (e con attività in altri paesi, come il Portogallo), ha istituito un programma molto rilevante per la sicurezza alimentare che è applicabile a diversi settori legati al cibo, come il settore dell'istruzione.</p>
PAROLE CHIAVE	<p>Sicurezza del cibo; qualità; sostenibilità</p>
RIFERIMENTO ALLE POLITICHE	
DURATA	<p>Serunion migliora costantemente la qualità delle proprie azioni. Sono da più di 30 anni leader del restauro collettivo in Spagna e continuano a lavorare con le principali parti interessate del paese.</p>
LINK	<p>https://www.serunion.es/es/nosotros/comprometidos-con-la-calidad</p>

SPAZIO BATTIRAME

DESCRIZIONE

Spazio Battirame è un complesso, costituito da una casa colonica, una tensostruttura e diversi ettari di terreno, di proprietà del Comune di Bologna in un distretto industriale al confine reale dell'area urbana.

Il casale è stato ristrutturato in autocostruzione dalla cooperativa sociale "Eta Beta" selezionata dal Comune di Bologna per la gestione di Spazio Battirame.

Molte strutture e arredi sono stati progettati e realizzati all'interno degli stessi laboratori Eta Beta, dove è stato anche recuperato materiale, riproponendolo o reinventandolo.

Presso Spazio Battirame si svolgono CONVEGNI/EVENTI ("SEVEN TABLE EVENTS")/ BUSINESS MEETING (anche con pranzo, colazione/merenda)/ MOSTRE/ CORSI DI FORMAZIONE.

Le attività all'interno dell'azienda agricola vedono il cibo come protagonista nelle sue molteplici valenze: culturale e scientifica, sanitaria e psicologica, educativa e conviviale.

Lo Spazio Battirame è organizzato in diverse aree:

- la CUCINA professionale, dove si svolgono corsi di formazione, nonché l'allestimento di eventi. Qui vengono lavorati e cucinati i prodotti alimentari della fattoria sociale EtaBetaBio[1].
- un BAR (dal restauro dell'antica stalla)
- AREE PRANZO, che possono essere organizzate in diversi allestimenti, anche riservando alcune aree a spazi espositivi
- AULE dove è possibile ospitare meeting e convegni
- il FIENILE che può essere allestito come spazio espositivo.

Intorno alla cascina si trovano gli orti didattici e il giardino delle erbe aromatiche e officinali.

Nella tensostruttura di 1000 mq, la cooperativa sociale Eta Beta ha realizzato una sorta di villaggio smart, con attività artigianali temporanee, percorsi didattici e dove ospita concerti in occasione di eventi speciali.

Le attività artigianali (dove sono iscritte persone con svantaggio sociale) sono:

- vetreria artistica
- progettazione e realizzazione artigianale di originali linee di piatti e stoviglie (www.servito.eu) in vetro (Murano/industriale/riciclato)
- oggetti e bijoux realizzati dal recupero e dalla lavorazione del vetro di bottiglia
- laboratorio di ceramica
- progettazione e realizzazione di arredi per interni ed esterni con pallet e bobine di legno.

Spazio Battirame ha testato il prototipo di "forno solare Helio" progettato da un ingegnere e studiato dall'Università di Roma rispetto alle peculiarità dei cibi cucinati in questo modo. "Helio" si basa su una parabola di specchi che raccoglie la radiazione solare concentrandola in una camera di cottura coibentata e rivestita in acciaio: non è collegata a nessun'altra fonte energetica, non produce emissioni e non genera materiali di scarto da smaltire.

[1] EtaBeta Bio è una fattoria sociale che coltiva ortaggi biologici e collabora a progetti per la diffusione dell'orticoltura urbana e la creazione di corridoi della biodiversità.

SPAZIO BATTIRAME

ATTORI	<p>Spazio Battirame è gestito dalla cooperativa sociale senza scopo di lucro “Eta Beta” che nasce nel 1992 come associazione di artisti impegnati nella ricerca e sperimentazione dei materiali, con particolare attenzione alle tematiche sociali.</p> <p>La cooperativa sociale “Eta Beta” collabora attualmente con enti pubblici e privati su progetti volti a favorire adeguate opportunità di socializzazione e inclusione sociale di persone con contesti svantaggiati e problematiche sociali.</p> <p>La cooperativa sociale EtaBeta ha una partnership con un'azienda che produce prodotti per la pulizia a basso impatto ambientale e offre, inoltre, servizi di sanificazione e pulizia.</p>
RILEVANZA	<p>Questa esperienza corrisponde a un approccio olistico alla sostenibilità: dall'inclusione sociale delle persone svantaggiate/emarginate, all'istruzione, all'economia circolare (recupero/riuso/riciclo di materiali come pallet, bobine di legno, vetro...) all'agricoltura sociale biologica, alle energie rinnovabili/ tecnologia per cucinare a zero emissioni, prodotti per la pulizia a basso impatto ambientale, educazione e sensibilizzazione.</p>
PAROLE CHIAVE	<p>Filiera alimentare corta; Cene didattiche; Forno solare; Recupero - Riutilizzo- Upcycling</p>
RIFERIMENTO ALLE POLITICHE	
DURATA	<p>Spazio Battirame è attivo da oltre 5 anni.</p>
LINK	<p>https://www.etabeta.coop/spaziobattirame/</p> <p>https://www.gamberorosso.it/notizie/helio-il-forno-solare-allo-spazio-battirame-di-bologna/?fbclid=IwAR1WRXU0ibUd_qsw_kifZ0GaMHVIBtxHI3capSETBe5D3XkRUV4WEVhtls</p>

ECORISTORAZIONE TRENINO

DESCRIZIONE

Il "Disciplinare EcoRistorante Trentino - Scuole Alberghiere" è un disciplinare applicato alle attività di ristorazione svolte dalle Scuole Alberghiere per l'ottenimento di un marchio di qualità ecologica nell'ambito del progetto quadro "Ecoristorazione Trentino".

Per conformarsi al marchio ecologico Ecoristorazione Trentino, i ristoranti devono rispettare una severa serie di criteri ambientali. Il documento è rivolto a tutti i servizi di ristorazione del Trentino.

Il regolamento coinvolge 5 ambiti:

1. Cibi e bevande: la priorità va data ai prodotti biologici, locali ed equi
2. Rifiuti: la riduzione è una priorità
3. Energia e acqua: priorità al risparmio energetico e idrico
4. Acquisto non alimentare: priorità ai prodotti green certificati
5. informazione, comunicazione ed educazione ambientale: per coinvolgere i clienti nell'implementazione di buone pratiche ambientali.

L'attestato "Ecoristorazione Trentino" prevede il rispetto di criteri obbligatori e di criteri facoltativi con un punteggio finale minimo di 24 punti su 74.

Azioni obbligatorie:


1. Menù di filiera corta: i pasti sono preparati con ingredienti provenienti dal Trentino, con una riduzione delle emissioni dovute ai trasporti.
2. Prodotti alimentari biologici: almeno due ingredienti provengono da agricoltura biologica.
3. No prodotti monodose: non vengono utilizzati prodotti monodose per evitare produzione di rifiuti.
4. Prodotti monouso: eliminare tutte le stoviglie monouso (tazze, piatti, forchette, ecc.)
5. Cibo da asporto non consumato: offri ai tuoi clienti la possibilità di portare a casa cibi e bevande non consumati mediante l'apposito contenitore, comunicando questa possibilità in modo scritto e evidente.
6. Acqua del rubinetto: il ristorante informa i clienti sulla possibilità di bere l'acqua del rubinetto per evitare emissioni derivanti dai trasporti e dalla produzione di rifiuti.
7. Miniporzioni. Al cliente viene offerta la possibilità di ordinare porzioni più piccole ad un prezzo ridotto.
8. Detersivi per imballaggi ridotti. Per la pulizia vengono utilizzate almeno 3 linee di detersivi alla spina o superconcentrati o in capsule o con vuoto a rendere.
9. Illuminazione: il ristorante utilizza solo impianti di illuminazione a risparmio energetico, con una riduzione dei consumi energetici e delle emissioni di gas serra nell'atmosfera.
10. Prodotti per la pulizia: Il ristorante utilizza almeno due linee di prodotti per la pulizia ecologici, con conseguente riduzione dell'inquinamento dell'acqua e dell'aria.
11. Informazione: il ristorante informa i propri clienti sui propri sforzi nell'attuazione delle buone pratiche ambientali.

La specifica per i ristoranti (versione aggiornata 2023) è disponibile [qui](#).

[Specifiche per i servizi di catering.](#)

Il capitolato delle scuole alberghiere e alberghiere ed i punti assegnati per ogni criterio facoltativo sono disponibili [qui](#).


ECORISTORAZIONE TRENINO

ATTORI	<p>La Provincia Autonoma di Trento, in collaborazione con il Comune di Trento, ha avviato nel 2012 un tavolo di lavoro con le principali associazioni di operatori attive nel settore della ristorazione, con l'obiettivo di avviare il progetto di sostenibilità ambientale per il settore della ristorazione trentino "Ecoristorazione Trentino".</p> <p>Il certificato di qualità ambientale verrà rilasciato solo dopo una seria procedura di verifica indipendente.</p>
RILEVANZA	<p>Questa esperienza copre una varietà di criteri e indicatori.</p>
PAROLE CHIAVE	<p>Filiera corta, cibo biologico, cibo vegetariano/vegano, contrasto alle mafie, monouso/monoporzione, doggie-bag, acqua del rubinetto, pulizie, riduzione imballaggi, porzioni ridotte, illuminazione, risparmio/efficienza idrica, educazione e sensibilizzazione.</p>
RIFERIMENTO ALLE POLITICHE	
DURATA	<p>Eco-ristorazione Trentino è stata fondata nel 2012 ed è tuttora mantenuta e aggiornata.</p>
LINK	<p>http://www.eco.provincia.tn.it/Ecoristorazione_Trentino/pagina14.html</p> <p>http://www.eco.provincia.tn.it/Ecoristorazione_Trentino/pagina24.html</p>

PROGETTO ECO-RESTAURATEUR

<p>DESCRIZIONE</p>	<p>Il progetto "Eco-restaurateur" è un progetto Erasmus+ KA2 che mira a rispondere alla necessità di competenze nel settore "eco-HORECA", rivolgendosi specificamente a persone scarsamente qualificate/non qualificate che frequentano corsi di formazione formale e informale per persone vulnerabili come, ad esempio, i disoccupati di lunga durata, i giovani che abbandonano prematuramente la scuola o i giovani a rischio di abbandono scolastico.</p> <p>Il progetto "Eco-restaurateur, per un cibo sostenibile" ha utilizzato gli strumenti ECVET per collegare la formazione dei futuri aiuto-cuochi e il mercato del lavoro. Pertanto, insieme agli stakeholder economici, sono stati sviluppati profili di competenze, liste di controllo e strumenti di formazione e un sistema di valutazione.</p> <p>Nell'ambito del progetto è stato prodotto un programma che copre diversi aspetti dell'eco-HORECA di cui gli aiuto-cuoco dovrebbero essere consapevoli e di cui potrebbero occuparsi per migliorare la sostenibilità dei ristoranti in cui lavorano:</p> <ul style="list-style-type: none"> • concetto di alimentazione e ristorazione sostenibili • alimentazione, nutrizione, salute • alimentazione locale e stagionale • certificazioni ed etichette alimentari (biologico, origine, commercio equo, nutrizionale... comprese le problematiche legate agli allergeni) • rifiuti, sprechi e riciclo • stoccaggio e gestione della catena del freddo per la corretta conservazione degli alimenti • tecniche per conservare gli alimenti. <p>Il programma contiene concetti di base e proposte di attività didattiche per migliorare le conoscenze e la capacità di lavorare in modo sostenibile in una cucina professionale.</p>
<p>ATTORI</p>	<p>Il partenariato che ha implementato il progetto era composto da 10 organizzazioni provenienti da 5 Paesi dell'UE, in rappresentanza di organizzazioni nazionali, regionali e locali attive nel settore dell'IFP e dell'inclusione sociale: AID Coordination (BE) - Lead Partner; Fondazione Barka (PL); Scuola Centrale Formazione (IT); Camera di Commercio di Kyustendil (BU); Grupul Pentru Integrare Europeana (RO); Le Perron de l'Illon (BE); Croc'Espace (BE); Le Gout d'apprendre (BE); Notre Maison (BE); CIEP di Liegi (BE)</p>
<p>RILEVANZA</p>	<p>Questa esperienza copre una varietà di criteri e indicatori con un approccio molto pratico, mirato ai livelli più bassi del personale che lavora nel settore HORECA, per rendere la sostenibilità parte del lavoro dell'intero team che lavora nella cucina di un ristorante.</p>
<p>PAROLE CHIAVE</p>	<p>Filiera alimentare corta, stagionalità, alimenti biologici, etichette alimentari, conservazione degli alimenti, riduzione dello spreco alimentare, raccolta differenziata, pulizie, risparmio/efficienza energetica, formazione professionale, gruppi target vulnerabili</p>

PROGETTO ECO-RESTAURATEUR

<p>RIFERIMENTO ALLE POLITICHE</p>	
<p>DURATA</p>	<p>Il progetto Eco-restaurateur è stato implementato tra il 2015 e il 2017. Le sue attività e i suoi contenuti formativi sono ancora utilizzati dai partner.</p>
<p>LINK</p>	<p>http://www.aid-com.be/sites/default/files/upload/projets/Ecoresto/Syllabus_EN_%26_Annexes.pdf</p>