



ASSOCIAZIONE ITALIANA  
AGRICOLTURA BIOLOGICA

**MARCHE**



ATI AIAB MARCHE - RISTECO FRANCEsegreteria progetto: Via Veneto 11 - 60121 Ancona - tel. 3351036525 fax 071200404

**PROGRAMMA NAZIONALE PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA E I PRODOTTI BIOLOGICI 2009**

**CONOSCERE IL BIOLOGICO NELLE MARCHE - AZ. 3.1.1 - INFORMAZIONE DECISORI E OPERATORI DELLE MENSE**

Con la presente sono ad inviarle un dettaglio di programma per l'incontro che si terrà presso la **Sala delle Volte Palazzo Comunale a Monte Giberto** con il patrocinio del **Gal Fermano**

**23/11/2011 dalle 15.00 alle 19.00**

**PROGRAMMA DELLA GIORNATA:**

**INCONTRI INFORMATIVI COLLEGIALI N. 1 X 4 ORE**

**A -Sviluppare l'utilizzo di prodotti BIO nelle mense, tenendo conto del valore nutrizionale elevato e dell'insieme degli impatti ambientali dal campo alla mensa (Life CycleThinking).**

**Informare sulla qualità delle materie prime e la preparazione dei pasti: valorizzare il valore aggiunto nutrizionale dei prodotti BIO e la qualità dei prodotti freschi, limitando i sovra-costi.**

**B - Informare sull'approvvigionamento: reperire i prodotti BIO sul proprio territorio e al di fuori del territorio; certificazione BIOlogica: criteri e garanzie.**

**Informare sulla possibilità di reperire la produzione BIOlogica nel territorio delle Marche**

➤ **Focus di 60 min** sugli impatti ambientali della ristorazione in ottica di ciclo di vita: "dal campo alla mensa e ai rifiuti". Nel corso della sessione un'attenzione particolare sarà data alla produzione agricola ed in particolare le tecniche di produzione agricola BIOlogica saranno messe a confronto con quelle dell'agricoltura convenzionale.

➤ **Focus di 60 minuti** sugli aspetti legati ai valori nutrizionali dei prodotti BIO e alle caratteristiche merceologiche in generale e nel caso specifico di alcuni prodotti quali carne e pasta che richiedono particolari attenzioni.

I contenuti di questa sezione sono:

Analisi dei principi e delle caratteristiche della produzione biologica animale e vegetale.

Comparazione tra le caratteristiche nutrizionali ed organolettiche dei prodotti biologici e i corrispondenti convenzionali, riferita a: cereali, frutta, verdura, carne, pesce, prodotti trasformati, ecc.

Comunicazione con riferimento ai risultati e ai dati scientifici della ricerca nazionale e internazionale.

Elenco delle sostanze non biologiche permesse nella produzione e nella trasformazione biologica

➤ **Focus di 60 minuti** sugli aspetti legati alla certificazione dei produzioni BIOlogiche, all'introduzione di prodotti BIO nei capitolati di gare con accenni al GPP e ai criteri ambientali minimi per la ristorazione collettiva.

L'introduzione di prodotti bio in ristorazione è agevolata dalle indicazioni di organismi comunitari e nazionali che, dalla presa in considerazione dell'insieme degli impatti ambientali nell'ottica di "ciclo di vita del bene e del servizio", perseguono l'obiettivo di massimizzare l'eco efficienza (riduzione degli sprechi, ottimizzazione della gestione delle risorse), ovvero la convergenza tra risultati ambientali ed economici.

I contenuti di questa sezione fanno riferimento a:

- i. Il GPP **tool kit**, che contiene tre tipi di informazioni strategiche: a destinazione dei decisori, giuridiche e operative.
- ii. I CAM, Criteri Ambientali Minimi per la ristorazione collettiva, di recente definizione già pubblicati nel sito del MINSAL.
- iii. La certificazione del pasto biologico: gruppo di lavoro ministeriale. Report e primi dati, osservazioni, problematiche emerse e questioni aperte.

Per ogni incontro è programmato **un momento di condivisione - 45 minuti** - sui contenuti proposti

Cordiali saluti

Per AIAB marche

Rita Rognoli

**Conoscere il biologico  
nelle Marche**



www.agri.marche.it



www.politicheagricole.it

