



GALMONTAGNAPPENNINO

CSR 2023/2027 Regione Toscana

SSL 2023/2027

ALLEGATO II

**SCHEDA INTERVENTO/AZIONE
COOPERAZIONE – (idea progetto)**



Regione Toscana



ALLEGATO II

SCHEDA INTERVENTO/AZIONE COOPERAZIONE – (idea progetto)

PROGETTO DI COOPERAZIONE

Interterritoriale

Transnazionale

1. TITOLO DEL PROGETTO DI COOPERAZIONE

Politiche e pratiche locali del cibo

2. DENOMINAZIONE ABBREVIATA

Cibo PoP!

3. I PARTNER

Elenco partner effettivi: GAL MontagnAppennino, GAL Escartons e Valli Valdesi, GAL Appennino Aretino, GAL Terre Etrusche, GAL FAR Maremma.

Elenco potenziali partner/area geografica: CONSORCI GAL ALT URGELL-CERDANYA (Spagna, partner diretto/indiretto o study visit), Comunità del Cibo, Distretti del Cibo, Università ed enti di ricerca (pubblici e/o privati), Istituti Scolastici, Unioni di Comuni e/o Comuni, Aziende agricole e della trasformazione dei prodotti primari, ETS e altre associazioni/enti come Anci Toscana e FoodInsider (che promuovono e sostengono da anni buone pratiche relative alla gestione del servizio di ristorazione scolastica e più in generale alle politiche del cibo).

4. DESCRIZIONE DEL PROGETTO DI COOPERAZIONE

Motivazioni

I temi delle politiche e dei sistemi locali del cibo hanno generato molto interesse, anche grazie alla strategia "Farm to Fork"¹ dell'Unione Europea, su tutto il territorio nazionale, regionale e anche nelle aree di azione del GAL. Le politiche del cibo, chiamate comunemente food policy, ridefiniscono il concetto di sistema alimentare perché promuovono l'integrazione tra le conoscenze di discipline diverse e tra politiche diverse: sociali, ambientali, sanitarie e territoriali. Ogni sistema alimentare sappiamo essere strettamente dipendente anche dal

¹ https://food.ec.europa.eu/horizontal-topics/farm-fork-strategy_en

contesto locale in cui operano le attività produttive e distributive, e il suo cambiamento è realizzabile solo tramite la collaborazione tra istituzioni, stakeholders e consumatori iniziando dalla promozione di buone pratiche, in linea con i principi della sostenibilità, a partire proprio dal contesto locale.

Negli ultimi anni in Italia è attiva la *Rete delle politiche locali del cibo*² di cui condividiamo l'approccio territoriale alla trasformazione dei sistemi alimentari verso la sostenibilità e l'equità, che significa affermare la centralità del cibo come diritto fondamentale e porre come prioritaria la valorizzazione della biodiversità. Nella nostra Regione, Anci Toscana, ha costituito il Tavolo Regionale delle Politiche del Cibo con l'obiettivo di coordinare e favorire scambi di conoscenze e attività collaborative e di mappare le pratiche e le politiche locali del cibo. Il tavolo coinvolge enti locali, mondo scientifico, rappresentanze dei diversi settori economici interessati e della società civile.

Le aree del GAL MontagnAppennino sono tutte un terreno fertile per il diffondersi e l'affermarsi di iniziative legate a food policy così come sopra descritte. Attualmente rileviamo vari eventi e progetti realizzati grazie alla partecipazione di attori pubblici e privati che contribuiscono a promuovere la tematica, non solo in aree urbane ma anche periurbane e rurali. Il lavoro del GAL è improntato proprio a favorire il coinvolgimento e la collaborazione di cittadini, associazioni, enti e istituzioni, scuole, settore privato, centri di ricerca e Terzo Settore.

Nei territori, con modalità diverse nel rispetto dei contesti specifici, agiscono percorsi e progetti di sviluppo delle politiche del cibo: La Piana del cibo di Lucca³, un'iniziativa di gestione coordinata e partecipata delle politiche del cibo tra i Comuni di Lucca, Capannori, Altopascio, Porcari e Villa Basilica ma anche l'Agenda del Cibo di Camaiore. Altri esempi sono rappresentati da progetti europei di ricerca Horizon 2020 coordinati da università che hanno scelto le aree della Piana di Lucca e della Garfagnana come laboratori per sperimentare pratiche e portare innovazione (progetti FoodClic, Contract 2.0)⁴. È interessante sottolineare inoltre la presenza in Garfagnana della Comunità del cibo e dell'agrobiodiversità⁵, la prima nata in Toscana grazie a un progetto pilota dell'Unione dei Comuni e che sta continuando il

² <https://www.politichelocalicibo.it/>

³ <https://pianadelcibo.it/>

⁴ <http://foodclic.eu/>; <https://www.project-contracts20.eu/>

⁵ <https://comunitadelcibo.it/>

suo cammino di sensibilizzazione, promozione e valorizzazione dell'agro biodiversità con forma di associazione di promozione sociale.

L'enogastronomia, i prodotti locali di qualità e più in generale il cibo come valore culturale e sociale sono anche un importante fattore di attrazione turistica. Un valore aggiunto capace di attivare relazioni economiche e sociali che aiutano a fare del turista un abitante temporaneo.

Infine, nella programmazione LEADER 2014/2022, l'agro-biodiversità locale è stata al centro di diversi progetti finanziati dal GAL MontagnAppennino con obiettivi di recupero di castagneti da frutto e impianti di piccoli frutti (operazione 4.1.1), progetti pilota (16.2 SiSFa, Erbi Boni), Progetti Integrati di Filiera e Progetti di Comunità (in particolare FUTURA e RITA).

A livello locale, come sottolineato anche nel report finale del Tavolo del Cibo della Toscana, è possibile sperimentare *"nuovi processi di governance orizzontale partecipativa in grado di coordinare e dare supporto alle diverse iniziative e stimolare l'integrazione tra le politiche che, seppur incardinate in settori diversi (la salute, l'energia, il territorio, il commercio, l'agricoltura, il welfare), influiscono in modo importante sul sistema alimentare."*

Il cibo, quindi, non come merce ma come Politica, anzi politiche locali necessariamente integrate e capaci di coglierne il valore economico, sociale, culturale e ambientale.

Obiettivo generale

Utile alla formulazione dell'obiettivo di carattere generale del progetto condiviso dai partners in modo propedeutico è stata predisposta un'analisi SWOT, che presentiamo di seguito, rispetto al territorio GAL nel suo complesso che interessa in modo trasversale alcune delle tematiche affrontate dalla *Rete delle politiche locali del cibo* in un report di recente pubblicazione: i sistemi locali del cibo e la multifunzionalità, le produzioni di qualità, l'educazione alimentare, la lotta allo spreco e sviluppo di un'economia circolare, il diritto al cibo e l'inclusione.

PUNTI DI FORZA	PUNTI DI DEBOLEZZA
Presenza di aziende multifunzionali	Difficoltà del coordinamento tra i diversi attori
Presenza di produzioni di qualità	
Presenza di eventi e progetti volti alla promozione di prodotti agroalimentari tradizionali del territorio	Spopolamento e invecchiamento della popolazione
Presenza di attori pubblici e privati attivi e interessati allo sviluppo di progettazioni di politiche del cibo	Scarsa competenza o consapevolezza degli agricoltori delle caratteristiche dei sistemi alimentari sostenibili

Presenza di reti di imprese che hanno favorito l'aggregazione dei produttori	Difficoltà dell'accesso al mercato per alcune produzioni locali
Presenza di attive cooperative di comunità	
Produttori locali che hanno conosciuto e aderito a piattaforme digitali per la promozione e vendita dei loro prodotti	Frammentazione delle proprietà e dei produttori che non agiscono collettivamente
I PdC con idee innovative e aperti allo scambio e condivisione	Produzione limitata di alcuni prodotti locali
Presenza di istituti scolastici agrari e legati alla ristorazione e turismo	Scarsa infrastruttura e organizzazione logistica
	Difficoltà nella realizzazione di sistemi di monitoraggio e valutazione delle iniziative intraprese
OPPORTUNITA'	MINACCE
Presenza di esperienze innovative e diversità	Lentezza dei processi
Poli universitari vicini per attività di formazione e progettazione	Scarsa consapevolezza da parte del consumatore sul ruolo di un sistema agroalimentare sostenibile e poco educati al valore dei prodotti di qualità
Attivazione a livello di Regione Toscana di seminari e incontri volti alla valorizzazione dei PAT e a forme di garanzie partecipate	Attenzione maggiore verso politiche del cibo urbane piuttosto che rurali
Promozione e diffusione da parte di ANCI Toscana di modelli sostenibili di mense pubbliche e scolastiche	Vincoli burocratici per la transizione verso sistemi sostenibili
Esempi diffusi di buone pratiche realizzate in territori simili	Politica di educazione alimentare incentrata soprattutto sui bambini
Sviluppo della digitalizzazione	Difficoltà nell'attuare una efficace governance multilivello

L'obiettivo generale del progetto di cooperazione è quello di costruire una rete di competenze e buone pratiche intorno al tema delle politiche del cibo e in particolare rispetto al servizio di ristorazione scolastica e collettiva.

Obiettivi operativi

Il progetto si propone di:

- attivare processi di partecipazione attiva e di apprendimento collettivo e di rafforzare le reti di relazione nelle filiere e all'interno dei territori di riferimento, con il coinvolgimento delle istituzioni locali, delle associazioni, delle imprese, della cittadinanza e attraverso il confronto con le esperienze degli altri partner e degli altri soggetti coinvolti;
- sostenere un dialogo sul territorio al fine di generare conoscenze collettive sul tema del cibo dando attenzione ai bisogni locali e al mobilitare risorse;

- attivare esperienze pilota;

Ambiti tematici d'intervento del progetto

Sistemi locali del cibo, distretti, filiere agricole e agroalimentari

Coerenza del progetto con la strategia di sviluppo locale

Il progetto di cooperazione si inserisce e apporta valore aggiunto agli interventi che saranno attivati con le schede afferenti il tematismo secondario "Sistemi locali del cibo, distretti, filiere agricole e agroalimentari". La SSL del GAL riconosce nella mensa uno strumento di food policy attraverso il quale promuovere politiche sociali, culturali, economiche sul territorio, buone pratiche virtuose per uno sviluppo locale in grado di capacitare stili di vita sostenibili.

Risultati attesi a livello locale

- Aumento delle competenze delle amministrazioni locali e diffusione di consapevolezza sui sistemi alimentari sostenibili con particolare riferimento alla gestione del servizio di ristorazione scolastica;
- realizzazione di laboratori con alcune scuole del territorio (almeno due IC, Istituto Superiore alberghiero e agrario);
- progettazione e realizzazione di iniziative mirate all'inserimento di prodotti dell'agro-biodiversità locale nei menù scolastici;
- rafforzamento di reti formali e informali per l'attuazione di politiche del cibo sostenibili e lo sviluppo di comunità e creazione di occasioni di incontro/scambio tra attori (pubblico-privati) coinvolti nel sistema locale del cibo.

Valore aggiunto del progetto rispetto alla strategia di sviluppo locale

Il cibo è un bene comune particolare in quanto risponde a bisogni primari essenziali ma assume anche un valore culturale, simbolico e collettivo, capace di creare relazioni tra persone, tra città e campagna, tra settori economici. Può essere uno strumento di inclusione sociale, di solidarietà, di sostenibilità. In particolare, la mensa scolastica, quindi il cibo consumato collettivamente, richiede un approccio di governance sistemica, multilivello, interdisciplinare.

Capacitare la comunità nel progettare una governance del sistema agroalimentare diventa quindi necessario oltre che arricchente, sia in termini economici che sociali. Significa creare

le premesse per la riorganizzazione di un servizio essenziale per le comunità rurali di difficile gestione per le frammentate e piccole municipalità, che tendono ad attivare capitolati rispondenti ai criteri normativi minimi e affidare il servizio a cooperative esterne.

Grado di innovazione

Le politiche locali diventano potenzialmente innovative nel momento in cui riescono a cogliere la trasversalità e interdisciplinarietà del cibo. La possibilità di attivare connessioni multilivello tra luoghi e persone, città e campagna, scuola e famiglie, istituzioni e società civile, mondo economico e mondo sociale è la chiave di lettura con cui questo progetto si avvicina alle politiche del cibo. Creare esperienze virtuose in un territorio potenzialmente fertile ma strutturalmente fragile potrebbe ispirare modelli di governance trasformativi e innovativi sul cibo e in particolare sul servizio di ristorazione scolastica, un servizio di prossimità essenziale e necessario anche nelle scuole più piccole e marginali, una condizione di abitabilità imprescindibile per scegliere di restare o tornare nei paesi.

Descrizione delle attività previste a livello comune e locale

Le attività da pensare in un periodo di breve/medio termine possono riguardare l'organizzazione di laboratori aperti alle comunità locali per riflettere sulle priorità contestualizzate, sulle azioni da intraprendere; l'avvio di comunità di pratiche per la promozione di strumenti partecipativi; lo sviluppo di attività legate all'educazione, alla scuola, alle mense scolastiche; la programmazione di incontri per promuovere nuove forme di mercato e di filiera corta.

Azioni comuni:

- Modellizzazione di un percorso di costruzione di una Strategia locale del cibo con un focus sulla ristorazione collettiva, declinato su più livelli e in grado di coinvolgere i diversi attori locali (enti pubblici, istituti scolastici, imprese, associazioni). Azione a regia diretta GAL
- Individuazione buone pratiche e organizzazione study visit (da individuare, a titolo di esempio: azienda pubblica Qualità & Servizi, Toscana; Progetto Sostenibilmense, Toscana; Mengem d'Aqui, Spagna (Alt Urgell e Osona); Azione a Regia diretta GAL
- Comunicazione e storytelling (diffusione consapevolezza sistemi di governance delle politiche locali del cibo). Azione a Regia diretta GAL
- Materiale informativo.

Azioni locali:

Sperimentazione del percorso modellizzato multilivello:

- Attività di diffusione e sensibilizzazione nelle scuole: rivolte alle/agli studentesse/i, alle/agli insegnanti, ai fornitori esterni del servizio mensa, cuoche/i e sporzionartici/ori, Commissioni Mensa e alle famiglie, su sistemi locali del cibo e filiera corta, scelte di acquisto consapevole, dieta sana, riduzione dello spreco, biodiversità, dimensione locale/globale dei sistemi alimentari, inclusione sociale → percorsi didattici, eventi di sensibilizzazione, materiale didattico/informativo, iniziative di partecipazione dei soggetti coinvolti al momento di convivialità scolastica → Azione a Regia diretta GAL;
- Percorso di accompagnamento dei Comuni "Pilota" nell'analisi del servizio mensa e nella progettazione di un suo miglioramento/riorganizzazione (capitolati, applicazione CAM, gare appalto, forniture...) → Azione a Regia diretta GAL;
- Supporto alla creazione di reti di produttori locali e coinvolgimento nelle azioni progettuali; → strumenti di rete (hardware, software, investimenti materiali e immateriali) → Azione a Regia diretta GAL;
- Investimenti materiali per enti e imprese a sostegno di progetti pilota → attrezzature e arredi funzionali alle azioni progettuali → Azioni a Bando.

Cronoprogramma delle attività

Settembre 2024/Settembre 2026 – 24 mesi

Budget previsto per il progetto

Il budget previsto 200.000,00 euro

Il sostegno è concesso come importo globale.

Il progetto a Regia GAL beneficia di un contributo del 100%.

Il sostegno per gli altri soggetti è concesso a norma dell'articolo 77, per coprire i costi della cooperazione mentre i costi delle operazioni attuate dovranno essere conformi alle pertinenti norme di cui agli articoli 73, 75, 76, 77, 78 del Reg. 2021/2115.