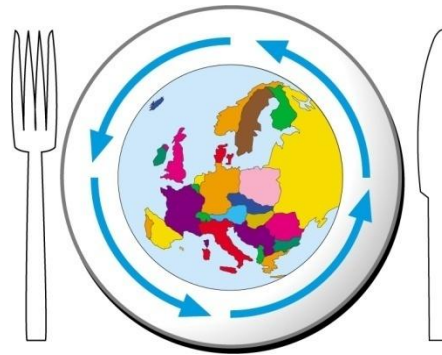


Il servizio mensa bio-ecologico:

Dalle piccole scelte, alle strategie alimentari di un territorio per una maggiore sostenibilità nella ristorazione collettiva.



Maurizio Mariani
Presidente Consorzio Risteco

Firenze 9 Novembre 2010



Chi è Risteco

Consorzio, formato da imprese che operano nel mercato dei servizi a supporto della ristorazione **dalla consulenza, alla logistica delle merci e dei rifiuti.**

Si pone quale **piattaforma Europea multidimensionale e multifunzionale**, generando aggregazione tra i vari soggetti interessati (stakeholders) tra i quali principalmente figurano:

Università, Imprese, Enti Pubblici, NGO...

al fine di **promuovere lo sviluppo sostenibile nella ristorazione**, attraverso percorsi specifici di ricerca, di cooperazione internazionale, di informazione e comunicazione e di trasferimento tecnologico. (Economia della conoscenza)



Approccio Innovativo "Life Cycle Thinking"

Life Cycle Assessment : una metodologia che prende in considerazione l'intero ciclo vita di un prodotto o servizio: dall'estrazione delle materie prime, le varie fasi di trasformazione trasporto ed uso, fino al suo fine vita per quantificare gli impatti ambientali ed il consumo di energia.

Life Cycle Costing : per sommare i costi economici associati alla produzione, uso e smaltimento di un prodotto o servizio in un determinato periodo di tempo.

CIBO

SALUTE

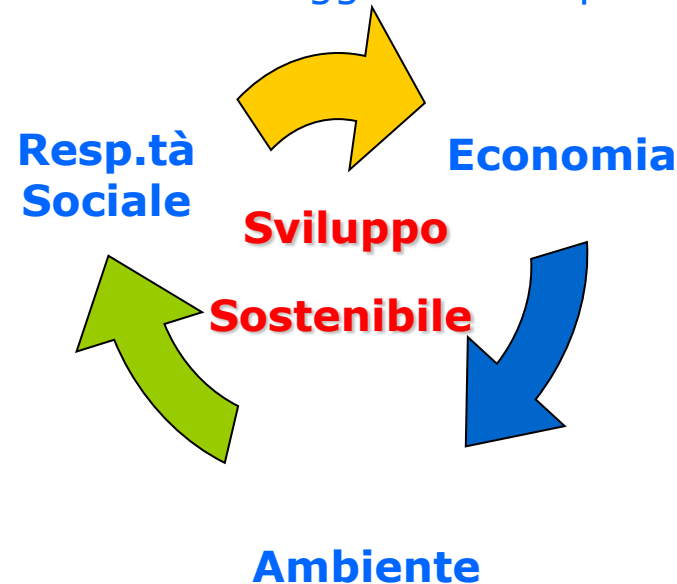
CONSUMATORE

AMBIENTE



L'approccio Win Win

Un approccio innovativo, improntato alla semplificazione dei processi di acquisto e svolgimento del servizio, in modo che ogni attore possa esprimersi al meglio generando così maggior valore per l'intero comparto

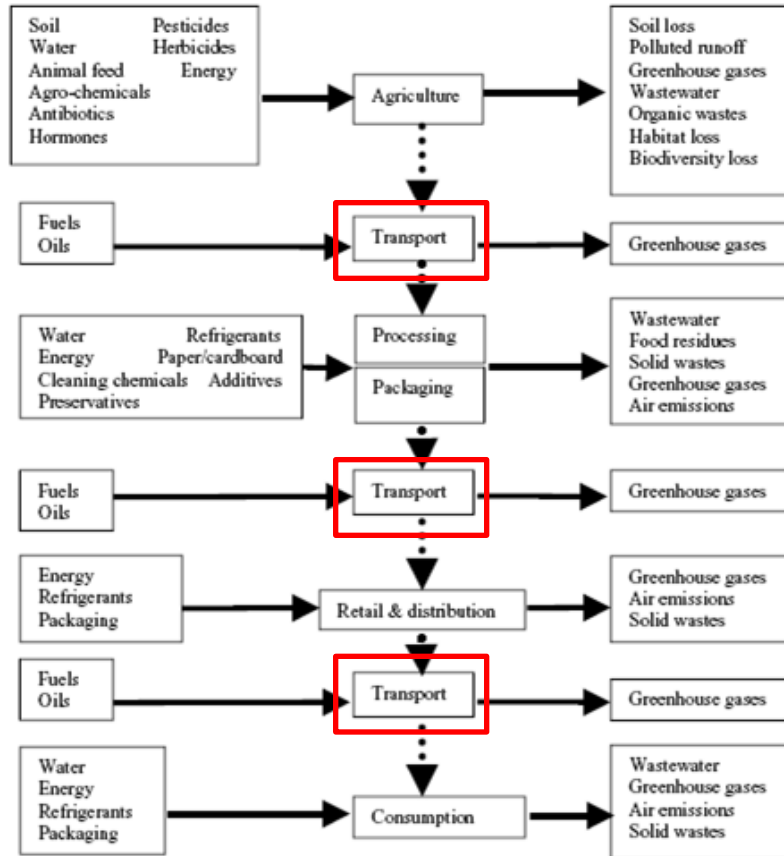


Un radicale cambiamento di mentalità e di cultura utilizzando il concetto del "Life Cycle Thinking" al fine di considerare i costi esterni (c.d. esternalità) nel perimetro di valutazione



La Filiera Alimentare

Principali Impatti Ambientali



Il mercato Europeo della Ristorazione Collettiva

WEST EUROPE	Million Meals				% penetration of the Market				Turnover (million €)		
	2006	2007	2008	2010	2006	2007	2008	2010	2006	2007	2008
Austria	52	55	56	59	20,0	21,3	22,0	23,6	239	257	265
Belgium	129	134	139	150	26,2	27,2	28,1	30,6	580	609	645
Denmark	59	61	63	68	14,9	15,4	15,9	17,4	282	296	310
Finland	100	102	103	107	20,5	20,9	21,1	22,3	452	468	480
France	1 190	1 238	1 289	1 365	33,6	34,8	36,0	37,9	5 240	5 530	5 900
Germany	528	540	555	600	15,7	16,1	16,5	17,8	2 635	2 727	2 850
Greece	30	34	37	42	14,4	16,3	17,6	19,9	64	74	85
Ireland	96	109	115	125	50,5	57,1	60,2	65,8	315	369	400
Italy	798	821	860	920	44,7	46,3	48,9	53,2	3 590	3 790	4 090
Luxembourg	9,5	9,8	10,5	11,5	45,2	46,7	52,5	57,5	74	78	85
Netherlands	310	305	310	320	36,3	36,1	36,9	37,9	1 056	1 064	1 095
Portugal	130	135	141	148	37,2	38,0	39,2	41,0	435	455	485
Spain	376	395	420	460	39,9	41,6	44,2	51,1	1 300	1 405	1 540
Sweden	104	106	108	111	12,3	12,6	12,8	13,2	454	468	485
U.K	1 284	1 345	1 430	1 566	36,4	38,2	40,9	45,4	5 091	5 417	5 250
TOTAL WEST EUROPE	5 196	5 390	5 637	6 053	30,1	31,2	32,7	35,3	21 807	23 007	23 965




Il mercato Europeo della Ristorazione Collettiva

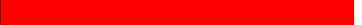

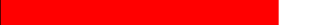







EAST EUROPE	Million Meals				% penetration of the Market				Turnover (million €)		
	2006	2007	2008	2010	2006	2007	2008	2010	2006	2007	2008
Cyprus	0,4	0,5	0,7	1,0	0,7	0,8	1,2	1,7	1,8	2,6	3,8
Czech Republic	118	125	131	140	16,3	17,2	18,2	19,7	194	209	225
Estonia	9,5	10,5	11,0	13,0	14,3	16,2	16,9	20,0	11	12,5	13,5
Hungary	139	143	145	152	19,0	19,7	20,1	21,3	155	162	170
Latvia	2,2	2,5	3,0	3,5	2,2	2,6	3,1	3,7	3	3,5	4,5
Lithuania	4,0	4,5	5,0	6,0	2,5	2,9	3,3	4,1	4	4,7	5,5
Malta	3,8	4,1	4,4	5,0	28,1	29,5	30,6	33,3	11	12	13
Poland	44	52	60	75	2,5	3,0	3,4	4,3	85,7	103,7	122,7
Slovakia	19	21	24	30	7,9	8,9	10,4	13,0	30,5	35	41
Slovenia	15	17	19	22	14,3	16,2	19,6	22,4	44	51	59
TOTAL EAST EUROPE	355	380	404	448	9,0	9,6	10,3	11,6	540	596	658
TOTAL Contracted	5 550	5 770	6 040	6 500	26,2	27,2	28,5	31,0	22 347	23 603	24 623
TOTAL Self-Operated	15 650	15 430	15 120	14 500	73,8	72,8	71,5	69,0	49 053	49 597	48 977
TOTAL Social Foodservice	21 200	21 200	21 160	21 000	100	100	100	100	71 400	73 200	73 600

Source: GIRA FOODSERVICE




Impatto CO₂ del pasto "L.C.A." 1

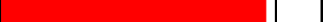

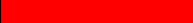






Scenario-----> A < 1000 km Via terra 

Cycle de vie "Repas" Kg CO ₂ Eq.	10	20	30	40	50	60	70	80	90	100	%
Prod. matières premières: 4,085											88,07%
Entrée 0,095											2,06%
Plat protidique 3,263											70,34%
Accompagnement 0,000											0,00%
Fruit, Fromage, Dessert 0,279											6,01%
Pain 0,037											0,79%
Emballages 0,411											8,86%
Logistique (primaire) 0,043											0,93%
Production de Repas: 0,355											7,65%
Consommation d'énergie 0,323											6,96%
Déchets 0,032											0,69%
Logistique (secondaire) 0,027											0,59%
Consommation: 0,128											2,76%
Déchets 0,128											2,76%
Total 4,638											100%



Impatto CO₂ del pasto "L.C.A." 2

Scenario-----> B > 6000 Km via Aerea 

Cycle de vie "Repas" Kg CO ₂ Eq.	10	20	30	40	50	60	70	80	90	100	%
Prod. matières premières: 4,085											59,07%
Entrée 0,095											1,38%
Plat protidique 3,263											47,18%
Accompagnement 0,000											0,00%
Fruit, Fromage, Dessert 0,279											4,03%
Pain 0,037											0,53%
Emballages 0,411											5,94%
Logistique (primaire) 2,320											33,55%
Production de Repas: 0,355											5,13%
Consommation d'énergie 0,323											4,67%
Déchets 0,032											0,46%
Logistique (secondaire) 0,027											0,39%
Consommation: 0,128											1,85%
Déchets 0,128											1,85%
Total 6,915											100%



Rifiuti nella Ristorazione Collettiva 1

Production et consommation du repas Rest. Hospitalière		
Type de déchets	Gr	%
Organique	350	55,56%
Emballages	164	26,03%
Couverts en plastique	98	15,56%
Indifférencié	18	2,86%
Total par journée d'hôpital/patient	630	100,00%

Production et consommation du repas Secteur Hospitalier		
Type de déchets	Gr	%
Organique	212	56,53%
Emballages	116	31,01%
Couverts en plastique	46	12,27%
Indifférencié	1	0,19%
Total par repas servis au personnel	375	100,00%

Production et consommation du repas Rest. d'Entreprise		
Type de déchets	Gr	%
Organique	185	56,54%
Emballages	121	37,09%
Couverts en plastique	0	0,00%
Indifférencié	21	6,37%
Total par repas distribué	327	100,00%



Rifiuti nella Ristorazione Collettiva 2

Production et consommation du repas Rest. Scolaire		
Type de déchets	Gr	%
Organique	185	71,15%
Emballages	40	15,38%
Couverts en plastique	0	0,00%
Indifférencié	35	13,46%
Total par repas servi	260	100,00%

Production et consommation du repas Rest. Scolaire		
Type de déchets	Gr	%
Organique	211	74,82%
Emballages	69	24,42%
Couverts en plastique	0	0,00%
Indifférencié	2	0,76%
Total par repas servi	282	100,00%

=

Un pasto fuori casa produce circa
250 gr di rifiuti



Quale relazione tra logistica e rifiuti

1. Minori saranno i passaggi, minori saranno gli imballi.
2. Più sarà efficiente la logistica, minori saranno gli imballi, attraverso il concetto di "reverse logistic" (ovvero imballi pluriuso che ritornano al produttore)
3. Minore sarà la distanza, maggiore sarà la freschezza del prodotto
4. Maggiore freschezza del prodotto, più fragranza dello stesso
5. Maggiore freschezza del prodotto, più nutrienti (e antiossidanti)
6. Più nutrienti, minore quantità, e più freschezza = più gusto
7. Più gusto meno rifiuti

Ripensiamo il nostro modo di acquistare cibo, partendo dal presupposto che **"mangiare è un atto agricolo ed ecologico"**

Citazione di Wendell Berry



Il Trasporto:

comparazione dell'impatto ambientale in termini di CO₂

TABLEAU COMPARATIF

**Impacts environnementaux du transport pour 1 Kg de denrées transportées
(Transport routier) 100%**

Typologie de véhicule	Cout par Km	Portée Utile Kg	Consommation Km/l	100 Km	Gr. CO ₂	300 Km	Gr. CO ₂	1000 Km	Gr. CO ₂
				Tot. Gr. CO ₂	Per Kg	Tot.Gr. CO ₂	Per Kg	Tot.Gr. CO ₂	Per Kg
35 Qx	€ 1,38	1.500	9,3	27.978	18,65	83.935	55,96	279.784	186,52
60 Qx	€ 1,18	3.000	6,6	39.424	13,14	118.272	39,42	394.241	131,41
115 Qx	€ 1,15	6.000	5,1	51.019	8,50	153.058	25,51	510.194	85,03
260 Qx	€ 1,37	20.000	3,2	81.312	4,07	243.937	12,20	813.122	40,66

I Fattori chiave:

**Distanza, ma non solo !
Tipologia del mezzo,
Efficacia del sistema logistico**



Ingredienti del pasto, parliamo di pesce !

LE JOURNAL DE RISTECO

RIST ECO
Dialogue international,
pour une restauration durable

Volume n° 1
La pêche durable

BENEFITS	FISHERY	
	LARGE SCALE	SMALL SCALE
Subsidies	\$\$\$\$\$ 25-27 billion	\$ 5-7 billion
Number of fishers employed	 about 1/2 million	 over 12 million
Annual catch for human consumption	 about 30 million t	 same: about 30 million t
Annual catch reduced to fishmeal and oils	 35 million t	 Almost none
Annual fuel oil consumption	 about 37 million t	 about 5 million t
Catch per tonne of fuel consumed	= 1-2 t	= 4-8 t
Fish and other sealife discarded at sea	 8-20 million tonnes	 Very little



Il cambio di paradigma è indispensabile ?



Cifre Chiave

Alimenti Acquistati procapite oltre 700 Kg/Anno

Circa 550 Kg di Rifiuti procapite/anno (di cui c.a. il 40% deriva da ciò che mangiamo)

Il 43% della c.d. Impronta Ecologica si riferisce a ciò che mangiamo

Oltre il 30% dei bambini a rischio obesità

Circa il 7% della spesa sanitaria totale dedicata a riparare ai danni derivanti dall'obesità

Il 30 % delle malattie oncologiche, derivano da ciò che mangiamo.

Il 21% delle emissioni dei gas serra sono generate dal trasporto, il 9% dal mondo agricolo ed il 3% dai rifiuti (Dati EEA 2006 riferiti all'anno 2004)



Il cambio di paradigma

SISTEMA ALIMENTARE SOSTENIBILE

=

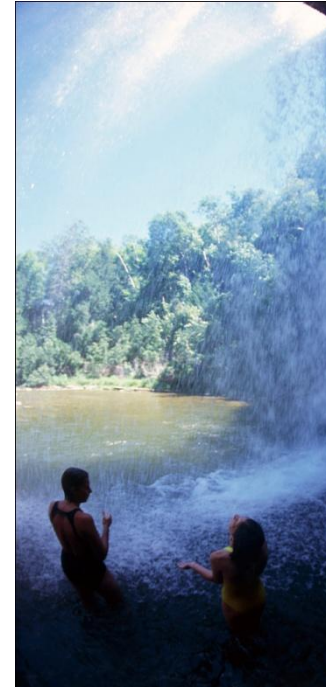
+ ALIMENTI SANI

+ LAVORO DELL'UOMO

- SPESA SANITARIA,

- RIFIUTI.

Qualità della Vita



Il cambio di paradigma

Il Vecchio:

Nell'esercizio di una attività d'Impresa si rende necessario utilizzare 3 tipologie di risorse:

Finanziarie, Tecniche ed Umane

Le prime due sono divenute fondamentali, mentre l'automazione (R.Tecniche) ha eroso l'occupazione e l'ambiente.

Il Nuovo:

Rimettere l'uomo e l'ambiente al centro dell'economia e considerare che tali " Risorse" non sono infinite...

Per un nuovo modello di Impresa:

Responsabile & Sostenibile





Cosa accade nella patria della Ristorazione Collettiva



Étude sur l'impact de la restauration collective des lycées sur les émissions de gaz à effet de serre

Cahier des Clauses Particulières

Marché à Procédure Adaptée (MAPA)
soumis aux dispositions de l'article 29 du code des marchés publics

<p>RhôneAlpes Direction des lycées - SMILE Date version : 30/06/2006</p>	<p>Etude sur l'impact de la restauration collective des lycées sur les émissions de gaz à effet de serre</p>	<p>Cahier des clauses particulières Page 4/20</p>
--	--	---

CONTEXTE

L'alimentation est un poste important dans les émissions de gaz à effet de serre (GES). Ainsi, en moyenne, un repas équivaldrait à émettre 3 kg de CO₂, quantité correspondant à l'accumulation de toutes les étapes du processus en amont et en aval (production agricole, transformation, emballage, conservation, transport, préparation culinaire, élimination des déchets).

Avec plus de 20 millions de repas servis annuellement dans les 277 lycées publics rhônalpins, la Région Rhône Alpes est le premier acteur de la restauration collective sur son territoire, et souhaite, dans le cadre de sa politique générale en faveur du développement durable, mieux connaître l'impact de la restauration scolaire sur les émissions de gaz à effet de serre, dans un souci d'information, de sensibilisation, et d'évolution des comportements de tous les acteurs concernés (responsable d'achat, cuisinier, gestionnaire des déchets, professeur, élève, etc...).

Un gestionnaire de lycée pourra par exemple être sensibilisé à la prise en compte du 'surcoût carbone' que constitue le transport lors de l'achat de denrées. Le responsable d'une cuisine collective pourra, quant à lui, être incité à utiliser davantage certains modes de cuisson plus économes en énergie. Les enseignants pourront aussi utiliser ces données lors de travaux pédagogiques, etc.

L'objet de la présente consultation est une étude d'opportunité sur l'« impact carbone » des repas servis dans les restaurants scolaires des lycées de la Région Rhône Alpes, aux fins de sensibilisation et d'aide à la décision sur le choix et la composition des menus.



MARCHE PUBLIC DE SERVICES PRESTATIONS INTELLECTUELLES



CONSEIL REGIONAL LANGUEDOC-ROUSSILLON
Direction de la Commande Publique
Hôtel de Région
201, avenue de la Pompiègne
34064 Montpellier cedex 2
Tél : 04.67.22.60.00

MISSION D'ASSISTANCE A L'EVALUATION DES SERVICES DE RESTAURATION DES LYCEES PUBLICS DE LA REGION LANGUEDOC-ROUSSILLON ET A L'ELABORATION DE LA STRATEGIE REGIONALE DANS LE DOMAINE DE LA RESTAURATION

Cahier des Clauses Techniques Particulières

1-4 Le Plan National Nutrition Santé 2006 – 2010 :

En 2001, le Ministère de la Santé a mis en place le PNNS dont l'objectif était (et reste) d'améliorer l'état de santé de la population en agissant sur le déterminant majeur que représente l'alimentation.

Pour la période 2001-2005, 9 objectifs nutritionnels prioritaires chiffrés ont été retenus. Véritable plan de santé publique, le PNNS 1 a porté son action sur l'ensemble des secteurs concernés et sur les opérateurs économiques. Il a permis l'articulation entre le niveau national et le niveau local avec une forte implication des collectivités territoriales.

Cette nouvelle démarche des pouvoirs publics se poursuit avec le PNNS 2 pour 2006 – 2010 qui comprend 3 plans d'actions concernant la prévention nutritionnelle globale, la prise en charge de l'obésité et l'amélioration de la prise en charge transversale de la dénutrition qui se déclinent en 26 actions.

1-5 Le contexte économique et politique :

Le contexte économique et politique a une influence sur le fonctionnement des services de restauration.

L'augmentation importante du coût des produits alimentaires due à la sécheresse qui a touché les pays producteurs de céréales, à la croissance de la demande mondiale ainsi qu'à la politique des quotas et de jachère en Europe constitue une contrainte forte pour les budgets de la restauration des lycées.

Par ailleurs, la politique en matière de développement durable aura des conséquences dans le domaine de la restauration scolaire. Le Grenelle de l'environnement a émis de multiples propositions, notamment d'offrir 20 % des repas avec des produits issus de l'agriculture biologique en 2012.

La surface agricole utile – S.A.U – consacrée à l'agriculture biologique, actuellement de 2 %, doit passer à 6% en 2012 pour atteindre 20% en 2020.

Pour atteindre cet objectif, les différents groupes de travail du Grenelle de l'environnement ont clairement souhaité que la restauration collective constitue le marché porteur des produits de l'agriculture biologique. Un contrat type devrait être signé entre les représentants de la profession et les collectivités.

Le développement de l'agriculture bio constitue un élément essentiel de deux des trois objectifs du Pacte régional, dynamiser l'économie et assurer une dynamique en matière de développement durable.

De plus, l'Agenda 21 constitue un défi que la Région relève en mettant en place la démarche « Lycées 21 » qui a pour objectif de promouvoir les bonnes pratiques pour un développement durable au sein des lycées publics à travers le tri des déchets, la gestion économe de l'énergie et de l'eau, la consommation de produits biologiques ou du commerce équitable, l'achat de denrées bénéficiant de circuits courts...

De plus, dans le cadre du schéma SERVIR, se déploie la stratégie de valorisation des produits agricoles régionaux, en particulier, ceux issus de l'agriculture biologique et la stratégie de développement des filières agricoles et halieutiques ainsi que le soutien aux circuits courts de commercialisation.

la participation des familles aux charges générales ainsi qu'un euro cinquante destiné au fonds commun des services d'hébergement.

Aussi, la mission d'étude et d'assistance devra réaliser une analyse économique du prix de revient réel d'un repas afin de connaître sa structure et les différents postes qui contribuent à son élaboration.

Il s'agira d'effectuer cette analyse sur un échantillon de 15 lycées représentatifs dont la liste fera l'objet d'une concertation et d'une validation par le maître d'ouvrage.

2-4.1.3 Mesure de l'impact environnemental des repas.

Le développement économique a conduit à une augmentation des concentrations de gaz à effet de serre (GES) dans l'atmosphère qui fait peser un risque de modifications climatiques majeures.

Face à cet enjeu, il est nécessaire d'engager des actions pour limiter et réduire les émissions de GES à partir d'un état des lieux.

C'est la raison pour laquelle la Région a réalisé un bilan Carbone « Patrimoine et Services » de ses activités propres et celles sur lesquelles elle a une compétence à l'aide de la version 5 de l'outil développé par l'ADEME.

Ce bilan Carbone constitue un outil d'aide à la décision permettant d'intégrer la dimension climat dans les diverses activités et d'être acteur du changement nécessaire.

A cet égard, le fonctionnement des lycées (immobilisation, matériaux et services, déplacements des personnes, énergies) représente 83 % des émissions totales des activités de la Région.

La restauration y contribue pour 15 %.

L'analyse de l'impact environnemental d'un repas devra prendre en compte a minima les indicateurs environnementaux suivants :

- Quantité et nature des déchets produits par repas
- Quantité d'énergie consommée par repas
- Quantité d'eau consommée par repas
- Bilan carbone d'un repas

Ce bilan sera effectué à partir de l'analyse des repas du plan alimentaire de l'échantillon des 15 lycées.

2-4.1.4 La mesure de la valeur nutritionnelle moyenne des repas.

La valeur nutritionnelle des repas constitue un élément essentiel de la qualité de la restauration. La circulaire du 25 juin 2001 et les recommandations du GEMRCN permettent de disposer de références.

Les Apports Nutritionnels Conseillés – ANC – correspondent aux apports nutritionnels jugés nécessaires pour répondre aux besoins de la quasi-totalité des individus considérés comme bien portants pour une catégorie d'âge et de sexe donnés.

Chez l'adolescent, le déjeuner représente 40 % des apports nutritionnels d'une journée, le petit-déjeuner 30 % et le dîner 30 %.



MARCHES PUBLICS DE FOURNITURES COURANTES ET SERVICES

Mairie de BAYONNE
 Direction Générale des Services Techniques
 1 Avenue du Maréchal Leclerc
 64100 BAYONNE
 Tél: 05.59.46.61.63



ville de bayonne

Cahier des Clauses Techniques Particulières

1 OBJET DE LA MISSION – PRISE EN COMPTE DU DEVELOPPEMENT DURABLE

1.1 OBJET DE LA MISSION

La Commune souhaite maîtriser de manière plus approfondie à la fois la qualité et le coût des repas dans les restaurants scolaires, les crèches municipales, les EHPAD, les Foyers-Restaurants, le service du portage à domicile (personnes âgées et handicapées).

Disposant d'une forte expérience en matière de gestion des services publics en régie (distribution d'eau potable, parkings) elle souhaite engager une étude de faisabilité pour la mise en service d'une **cuisine centrale**, étude qui fait l'objet du présent cahier des charges.

Cette proposition sera précédée de la présentation de l'état de l'art en matière de restauration collective en France et en Europe, ainsi que d'une étude critique des modes actuels de production et de transport des repas.

1.2 PRISE EN COMPTE DU DEVELOPPEMENT DURABLE

Dans le cadre de la mise en place de sa politique de développement durable, qui se traduit notamment par l'élaboration d'un Agenda 21, la ville de Bayonne attache un intérêt tout particulier à ce que l'étude de faisabilité de l'éventuelle nouvelle cuisine centrale prenne en compte l'ensemble des aspects qu'exige une démarche de développement durable.

Ainsi, et sans que cette liste soit exhaustive, il s'agira d'optimiser la consommation d'eau et d'énergie du bâtiment abritant la cuisine centrale et de travailler sur la totalité de la chaîne de production des repas, depuis l'approvisionnement en aliments, en passant par le type de préparation de repas, leur livraison et jusqu'à l'élimination des déchets.

La ville de Bayonne souhaite également que la cuisine centrale revête une dimension pédagogique, intégrant un espace éducatif permettant d'organiser par exemple des repas à thèmes, de petites expositions temporaires ou un potager qui serait utilisé par les enfants des écoles.

1.3 CONTENU DE LA MISSION

Outre les deux premiers volets de l'étude qui éclaireront le maître d'ouvrage sur sa pratique et sur ce qui peut être pratiqué ailleurs, la 3^{ème} partie de l'étude comportera notamment :

- Des propositions de localisation du bâtiment
- Une estimation du coût global du bâtiment qui abritera la cuisine centrale (coûts d'investissement et coûts de fonctionnement)
- La recherche du meilleur compromis possible pour que les repas soient fournis dans le respect des normes sanitaires tout en consommant le moins d'énergie possible et à un coût acceptable (comparaison entre liaisons chaude et froide, étudier d'autres possibilités, limiter au maximum le conditionnement, déterminer le type de livraison).



L'impegno di Risteco



I QUADERNI DI RISTECO

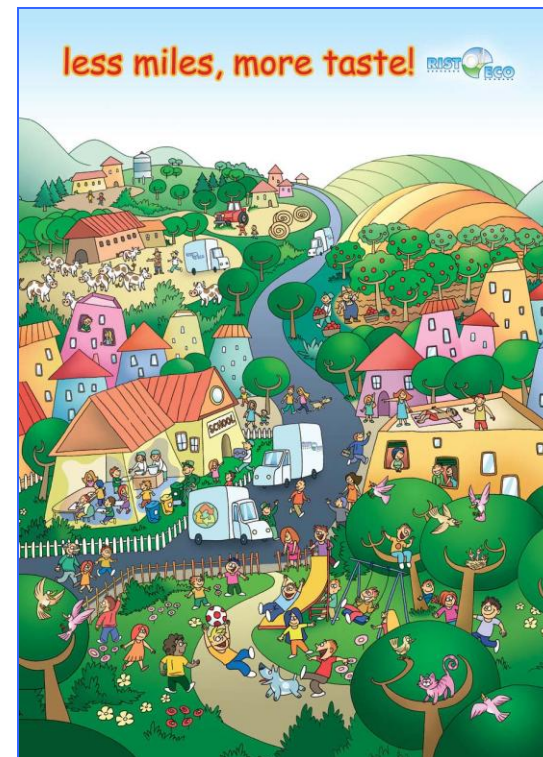
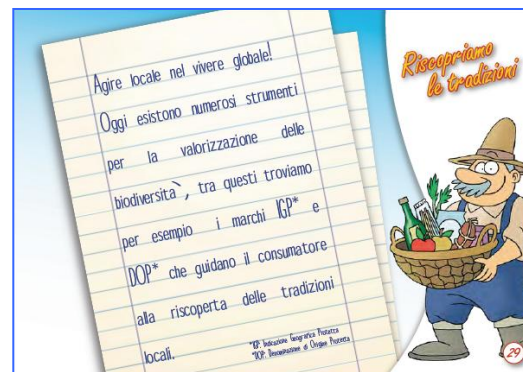
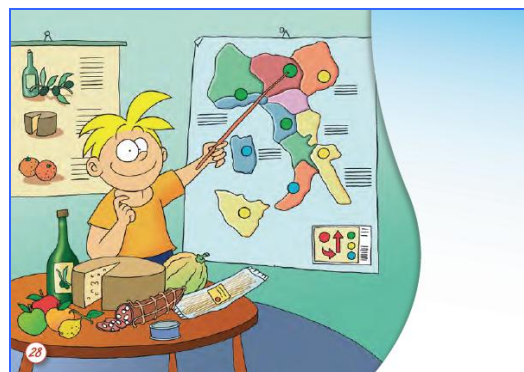
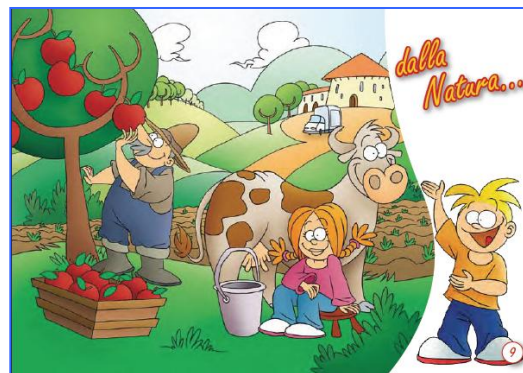
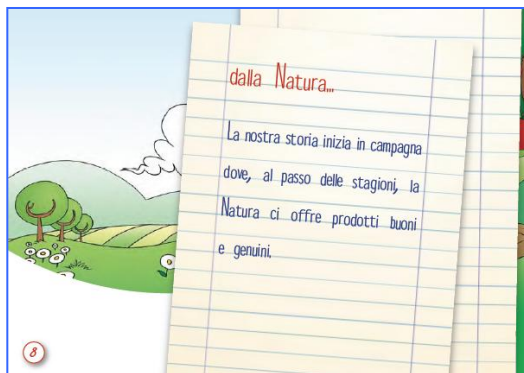
Raccolta di esperienze per la sensibilizzazione dei "decision maker"



"Il Pranzo Sostenibile"

Edizione 2007

A Scuola (Comunicazione)



ECOMEAL.INFO

DIALOGUE SOCIAL POUR UNE RESTAURATION DURABLE



sustain
the alliance for better food and farming

cerai
centro de estudios rurales y de agricultura internacional

biologica

fph | Fondation Charles Léopold Mayer pour le Progrès de l'Homme

SPN

CIVAM

Erkend-Street-product

GHANA COOP
100% Africa
100% Solidale

SOFTAGRI

Philippe Hersant & Partners

FIRAB
Produzione ITALIANA
per l'ottenimento di Agricoltura Biologica e Biodiversità

ASSOCIAZIONE ITALIANA AGRICOLTURA BIOLOGICA

SOTRAL
LOGISTICA DISTRIBUTIVA

TERRE CITOYENNE



Il Progetto Strategico "Eating City"

per una alimentazione sana e sostenibile nelle grandi città del mondo

Quantità, Qualità e flussi dell'approvvigionamento alimentare; una città "mangia" il territorio. Come rendere maggiormente sostenibile e responsabile l'intera filiera agroalimentare?

La città mangia. Mangia il cibo, ma anche il territorio necessario per produrlo. I flussi creati da un insediamento urbano per la sua alimentazione sono molto intensi, importanti ed ovviamente ineludibili. La sostenibilità riguarda tutti gli aspetti che vanno dalla produzione, alla trasformazione, fino alla distribuzione ed alla logistica. Il problema non riguarda solo il fabbisogno di cibo, ma anche gli impatti ambientali generati dai processi di approvvigionamento del cibo, come per esempio le emissioni di CO₂; abbiamo cibi che provengono da migliaia di chilometri.

Valorizzare le produzioni locali significa sicuramente ridurre le emissioni e promuovere l'economia locale, ma anche ridurre la disponibilità varietale e, per certi versi, anche culturale di cibo. Quindi chilometri zero e/o centomila prodotti?





Gli appuntamenti del 2011:

Roma, 23-25 Marzo 

Canton, Aprile 

Parigi, Giugno 

Brasile, (tbd) 

LA CITTÀ CHE MANGIA - LA VILLE QUI MANGE - LA CIUDAD QUE COME



SOCIAL DIALOGUE FOR A MORE SUSTAINABLE FOOD SUPPLY CHAIN

Per informazioni:
www.ecomeal.info



Quali Azioni ?

Più ricerca e maggiore interazione tra imprese e Università

Maggior dialogo sociale

Incrementare la capacità di visione della pubblica amministrazione attraverso delle gare di appalto europee per la progettazione dei servizi di ristorazione

Al fine di attivare un percorso virtuoso che coniuga:

Salute, Ambiente ed Economia delle Imprese

In Ottica di Filiera Sostenibile



Grazie per l'attenzione

**Maurizio Mariani
Presidente Consorzio Risteco**

