

# “Programma d’azione nazionale per l’agricoltura biologica e i prodotti biologici per gli anni 2008/2009”

## Asse 3 “Aumento della domanda interna e comunicazione istituzionale”

*Azione 3.1 "Promozione del bio nella ristorazione collettiva biologica" e Azione 3.2 "Promozione del bio al cittadino-consumatore". FONDI 2008*

### SCHEMA PROGETTO

|                          |   |
|--------------------------|---|
| Titolo                   | <b>BIOPERTUTTI: il biologico in Emilia Romagna</b>  |
| Beneficiario             | Regione Emilia Romagna  |
| Attuatore                | Associazione operatori biologici e biodinamici dell’Emilia Romagna (Pro.ber)  |
| Obiettivi                | Promuovere i prodotti biologici nella ristorazione privata ed in quella collettiva pubblica. Diffondere la cultura dei prodotti biologici. Promuovere iniziative di filiera corta. Comunicare il contributo dell’agricoltura biologica alla conservazione della biodiversità. Favorire l’incontro tra produttori e consumatori attraverso la realizzazione di eventi di carattere pubblico, la creazione di materiale informativo e la realizzazione di specifici momenti aggregativi (seminari, workshop, visite in fattorie didattiche).  |
| Descrizione del progetto | <p><b>Azione 3.1:</b> il progetto prevede la realizzazione di un vademecum per le Amministrazioni pubbliche che gestiscono servizi di ristorazione (comuni, comitati mensa, società di ristorazione) volto ad implementare le conoscenze e favorire l’utilizzo di prodotti bio nella ristorazione stessa. Verranno organizzati seminari di ambito provinciale o interprovinciale con esperti del settore per la definizione delle caratteristiche del prodotto biologico. Costituzione di tavoli di concertazione fra imprese biologiche, società di ristorazione collettiva e Amministrazioni pubbliche per l’attivazione di filiere biologiche. Realizzazione di materiale informativo per la scuola ed organizzazione di un concorso per le scuole superiori. Studio dei criteri/indicatori volti alla definizione delle caratteristiche minime di una mensa biologica.</p> <p><b>Azione 3.2 :</b> realizzazione di eventi volti a favorire i contatti tra produttori e consumatori; partecipazione a fiere specializzate, iniziative promozionali orientate al consumatore e produzione di materiale informativo.</p> |
| Ricadute/vantaggi attesi | <p>Aumentare la consapevolezza e le competenze degli operatori pubblici addetti alla ristorazione nella gestione del prodotto bio. Maggiore programmazione dell’attività di ristorazione. Aumentare i consumi del biologico anche tra i più giovani, ma non solo.</p> <p>Stimolare il consumatore ad una scelta consapevole e a riconoscere le caratteristiche del prodotto biologico. Aumentare la visibilità degli operatori del settore.</p>   |
| Monitoraggio programmato | Redazione di relazioni semestrali sulle attività eseguite e sugli obiettivi realizzati + relazione conclusiva al termine del progetto   |
| Durata del progetto      | 9 mesi dalla data di trasmissione del Decreto   |
| Contributo concesso      | Euro 156.513,88   |