

“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	L’alimento biologico nella ristorazione collettiva: azioni informative al cittadino-consumatore, promozione degli alimenti biologici e organizzazione della filiera
Beneficiario	Provincia Autonoma di Trento
Attuatore	ATABIO – CIPA.AT – Federazione Trentina della Cooperazione
Obiettivi	Promuovere le produzioni biologiche. Aumentare le conoscenze del prodotto biologico sotto l’aspetto della sicurezza alimentare nonché sotto il profilo etico e ambientale. Rafforzare la presenza del prodotto biologico nella ristorazione collettiva.
Descrizione del progetto	<p>Azione 3.1: il progetto si propone di organizzare e valutare i dati in possesso dell’Amministrazione provinciale sulle mense pubbliche ed un’eventuale acquisizione di dati ulteriori mediante un’indagine conoscitiva sulle esigenze del mondo della ristorazione collettiva, valutazione dei punti deboli da eliminare e dei punti di forza da consolidare nonché la stima dei consumi di prodotto biologico, al fine di ottimizzare ed accrescere i consumi medesimi. L’attività si prefigge di elaborare (attività di monitoraggio per individuare la disponibilità attuale di prodotto bio locale) un quadro completo della situazione attuale anche mediante l’utilizzo di una data base realizzato appositamente. Verranno organizzati incontri sul territorio con i gestori delle mense per verificare la correttezza delle informazioni acquisite.</p> <p>Azione 3.2: verranno realizzate azioni di sensibilizzazione sul tema dell’educazione all’alimentazione, opuscoli, articoli e cartelloni, rivolti a genitori, alunni, docenti e responsabili dei servizi di ristorazione collettiva. Si prevedono incontri, seminari ed eventi nel territorio provinciale.</p>
Ricadute/vantaggi attesi	Maggiore consapevolezza da parte di tutti gli operatori delle ricadute vantaggiose, sia in termini economici che in termini ecologici, dall’utilizzo di prodotti biologici nella ristorazione collettiva. Migliorare l’organizzazione della filiera produttiva al fine di assicurare la fornitura del prodotto bio secondo le richieste.
Monitoraggio programmato	Redazione di relazioni semestrali sulle attività eseguite e sugli obiettivi realizzati + relazione conclusiva al termine del progetto.
Durata del progetto	12 mesi dalla data di trasmissione del Decreto
Contributo concesso	Euro 70.486,60