

Il workshop è realizzato dal **Settore Ambiente della Provincia di Cagliari** nell'ambito del progetto "In Provincia di Cagliari si acquista verde"

SEGRETERIA TECNICA

Provincia di Cagliari - Provincia de Casteddu
 Assessorato Politiche Energetiche, Ambientali ed Economia Verde
 SETTORE AMBIENTE
 Nodo In.F.E.A. - Via Cadello, 9 (Parco di Monteclaro) - Cagliari

Telefono 070 5284 525 - 520
 Fax 070 4092519
 E-mail agenda21@provincia.cagliari.it

IN PROVINCIA DI CAGLIARI SI ACQUISTA VERDE



COORDINAMENTO
 PROVINCIA DI CAGLIARI

Assessorato Politiche Energetiche, Ambientali ed Economia Verde
 Settore Ambiente e Servizio Antinsetti

www.provincia.cagliari.it/agenda21
 e-mail agenda21@provincia.cagliari.it

PARTNER



ASSISTENZA TECNICA



IN PROVINCIA DI CAGLIARI SI ACQUISTA VERDE



2009 - 2010

ACQUISTIAMO VERDE!
 LA PA DÀ IL BUON ESEMPIO E STIMOLA PRODUZIONI SOSTENIBILI E ACQUISTI RESPONSABILI.

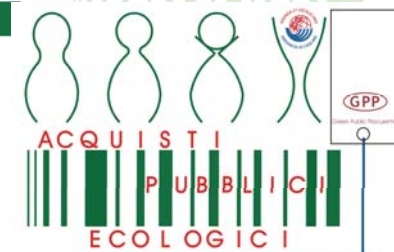
WORKSHOP TEMATICO

"Qualità e sostenibilità nella ristorazione scolastica"

CAGLIARI

15 SETTEMBRE 2010

EDIFICIO SALI SCELTI
 PARCO NATURALE REGIONALE MOLENTARGIUS-SALINE
 VIA LA PALMA S/N



IN PROVINCIA DI CAGLIARI SI ACQUISTA VERDE

IN PROVINCIA DI CAGLIARI SI ACQUISTA VERDE

IN PROVINCIA DI CAGLIARI SI ACQUISTA VERDE



La Provincia di Cagliari, con il Settore Ambiente dell'Assessorato Politiche Energetiche, Ambientali ed Economia Verde, ha attivato da diversi anni un **percorso di Agenda 21 Locale** per promuovere azioni di sostenibilità ambientale nel proprio territorio.

Nell'ambito del processo partecipativo è stato avviato il **progetto "In Provincia di Cagliari si acquista verde"**, al fine di favorire lo sviluppo di strumenti e azioni innovative per la sostenibilità, sia attraverso l'attuazione della politica degli **acquisti pubblici ecologici** all'interno dell'amministrazione, sia attraverso la promozione di comportamenti responsabili e la definizione di **progetti pilota** innovativi, con il coinvolgimento degli attori istituzionali e socioeconomici del territorio.

In questo contesto si colloca il lavoro del gruppo tematico **"Mense scolastiche verdi"** che ha attivato un confronto per la ridefinizione e il ripensamento delle produzioni, delle forniture e dei servizi per le mense scolastiche, verso una sempre maggiore e diffusa attenzione alla qualità e alla sostenibilità ambientale. Il gruppo di lavoro ha prodotto un documento che individua alcuni criteri di sostenibilità ambientale, sociale ed economica che possono essere inseriti nei capitolati relativi al servizio di ristorazione scolastica.

Il contesto normativo e di programmazione del settore è in evoluzione; diverse sono le norme e le linee guida nazionali e regionali definite di recente e che insistono su ambiti di intervento differenti: riduzione degli impatti ambientali, promozione della salute, valorizzazione delle produzioni agroalimentari locali. Nello specifico: il **"Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione - PAN GPP"**, promosso dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare; le **"Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica"** - definite da un tavolo tecnico istituito presso la Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione del Ministero della Salute, e approvate dalla Conferenza Stato-Regioni; la **Legge Regionale 1/2010 "Norme per la promozione della qualità dei prodotti della Sardegna, della concorrenza e della tutela ambientale [...]"**.

Questi documenti sono stati un costante riferimento per il gruppo tematico **"Mense scolastiche verdi"**. Il lavoro, infatti, è stato da subito orientato alla interdisciplinarietà e alla promozione, nelle gare d'appalto della ristorazione scolastica, di criteri di sostenibilità che costituiscano un'integrazione tra le tre dimensioni ambientale, sociale ed economica.

In occasione del workshop del **15 settembre** verrà presentato e condiviso il lavoro realizzato in questi mesi e illustrata la cornice di riferimento all'interno della quale il tema della **"Qualità e sostenibilità nella ristorazione scolastica"** si inserisce.

Il workshop è rivolto agli attori istituzionali e socioeconomici del territorio coinvolti a vario titolo nei servizi di ristorazione scolastica (**enti locali e scuole, imprese di ristorazione e produttori**), i quali avranno la possibilità di presentare le diverse iniziative che su questo tema stanno portando avanti, nel proprio ambito di competenza, e confrontarsi, con l'obiettivo di erogare un servizio orientato sempre più alla qualità e alla sostenibilità.

Si auspica che il documento elaborato dal gruppo di lavoro **"Mense scolastiche verdi"** possa essere un utile supporto per gli attori del territorio interessati al tema.

Workshop tematico

"QUALITÀ E SOSTENIBILITÀ NELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA"

9.00 **Registrazione partecipanti**

9.30 **Saluti e apertura dei lavori**

Graziano Milia, Presidente della Provincia di Cagliari

9.45 **Gli indirizzi strategici della Provincia di Cagliari per la politica del GPP**

Ignazio Tolu, Assessore alle Politiche Energetiche, Ambientali e all'Economia Verde - Provincia di Cagliari

Alessandro Sanna, Dirigente Settore Ambiente - Provincia di Cagliari

Facilitazione dei lavori

Serenella Paci, Consulente Poliste srl

10.00 **Le politiche degli Acquisti Pubblici Ecologici: il quadro nazionale e regionale di riferimento**

Lucia Anna Sedda, Responsabile Settore Sostenibilità Ambientale - Assessorato Difesa dell'Ambiente - RAS

10.15 **La valorizzazione dei prodotti agroalimentari di qualità, locali e a filiera corta nella ristorazione collettiva**

Roberta Sanna, Direttore Servizio politiche di mercato e qualità - Assessorato Agricoltura e riforma agro-pastorale - RAS

10.30 **Le Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica del Ministero della Salute**

Giuseppina Orunesu, Responsabile Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) - ASL Cagliari

10.45 *Pausa caffè*

11.15 **I criteri di sostenibilità ambientale, sociale ed economica nella ristorazione scolastica: il lavoro del gruppo "Mense scolastiche verdi"**

Giuseppina Liggi, Responsabile Ufficio Sviluppo Sostenibile - Provincia di Cagliari

11.30 **L'applicazione dei criteri di sostenibilità in un bando per il servizio di ristorazione scolastica e di educazione alimentare: il Circolo Didattico "Santa Caterina" - Cagliari**

Rosa Maria Manca, Dirigente Scolastico

11.45 **Le esperienze del territorio: interventi di enti pubblici, imprese della ristorazione scolastica e produttori agroalimentari**

13.30 **Conclusioni e chiusura dei lavori**