

## Relazione illustrativa

## Proposta di legge: Norme per incentivare l'introduzione dei prodotti a chilometro zero nelle mense scolastiche

Con la legge regionale 27 maggio 2002, n. 18 è stata stabilita l'introduzione dei prodotti biologici, tipici e tradizionali nelle mense pubbliche e l'attuazione di programmi di educazione alimentare nella Regione Toscana. I bandi pubblicati fino al 2006 avevano come soggetto incaricato per l'attività di controllo e verifica Fidi Toscana, mentre quelli degli anni 2007 e 2008 sono stati completamente gestiti dal Settore della Valorizzazione dell'imprenditoria agricola.

Successivamente con l'approvazione del Piano Agricolo Regionale (PAR) di cui alla legge regionale n. 1/2006 (Disciplina degli interventi regionali in materia di agricoltura e di sviluppo rurale) e l'attuazione della relativa scheda di misura 6.2.7 azione B (Promozione dell'impiego di alimenti biologici tipici e tradizionali e da agriqualità nelle mense pubbliche della Toscana e sviluppo di azioni di educazione alimentare e di aggiornamento professionale – Progetti di educazione alimentare) ai Comuni toscani sono state finanziate, con un contributo pari al 90% della spesa ammissibile, le seguenti tipologie di progetto:

- *Mensa Toscana*: acquisto di prodotti agroalimentari certificati (biologici, tipici, agriqualità, tradizionali), locali e di filiera corta e comunque solo toscani per le mense scolastiche. Era ammessa a contribuzione la maggiore spesa rispetto all'anno scolastico precedente, a parità di pasti, sostenuta per la fornitura alla mensa scolastica dei prodotti richiamati.
- *Scuola In Fattoria*: visite scolastiche alle fattorie finanziando l'allestimento dei locali per ospitare gli scolari, tutte le spese necessarie all'allestimento dei corsi e delle visite, compresi materiali, trasporti, docenti, accompagnatori, prodotti per i corsi, il vitto e l'alloggio dei partecipanti.
- *Orti e Piccoli Allevamenti Scolastici*: allestimento dell'orto e del piccolo allevamento nella scuola, compresi i materiali e la manodopera per la gestione dell'orto e dell'allevamento, i docenti esterni alla scuola.

Successivamente con la modifica del PAR in Piano Regionale Agricolo Forestale (PRAF) e l'attivazione della misura A.2.7 (Promozione dell'impiego di alimenti biologici, tipici, tradizionali e da Agriqualità nelle mense pubbliche della Toscana e sviluppo di azioni di educazione alimentare e di aggiornamento professionale) è stato finanziato un solo progetto pilota "Mangiare locale si può" (Bando PRAF 2013), che prevedeva la realizzazione di un laboratorio del pesce con l'obiettivo di portare il pesce fresco locale nelle tavole delle scuole toscane.

A completamento del lavoro nelle mense scolastiche iniziato nel passato, con la presente proposta di legge la Regione intende promuovere il consumo di prodotti agricoli, della pesca e dell'acquacoltura, alimentari toscani a chilometro zero nell'ambito dei servizi di refezione scolastica nei nidi e nelle scuole d'infanzia, nelle scuole primarie e secondarie di primo e secondo grado.

A differenza dei mercati legati alla grande distribuzione, spesso causa anche di grande spreco e grandi costi, il mercato a "chilometro zero" ha vari aspetti positivi:

- abbattimento di inquinamento e spreco: uso dei carburanti e delle emissioni che ne derivano limitati al minimo grazie ai ridotti spostamenti. Ciò comporta anche un minor ricorso a imballaggi e a sistemi di conservazione (come le celle frigorifere) e di confezionamento;
- qualità: i prodotti locali sono sempre più freschi.

- territorio e tradizione: conoscenza dei prodotti locali stagionali e recupero di sapori e gusti tipici degli alimenti e delle ricette tradizionali locali;
- abbattimento dei costi: la riduzione dei costi di spedizione e di trasporto permette di spendere meno.

Con questa proposta di legge la Regione Toscana, incentivando un maggiore consumo di prodotti agricoli e alimentari del territorio, persegue la finalità di elevare il livello qualitativo dei pasti e far meglio comprendere le proprietà organolettiche degli alimenti usati nella refezione scolastica.

#### Descrizione degli articoli

Art. 1: individua le finalità perseguite dalla Regione con la proposta di legge, ovvero la corretta educazione alimentare, la cultura del cibo e delle tradizioni alimentari toscane, la lotta allo spreco alimentare, incentivare il consumo di prodotti agricoli, della pesca e dell'acquacoltura e alimentari toscani a chilometro zero nella refezione scolastica delle scuole toscane.

Art. 2: definisce cosa si intende per prodotti a chilometro zero.

Art. 3: prevede che la Giunta possa finanziare progetti pilota predisposti dalle stazioni appaltanti o dal soggetto erogante il servizio di mensa scolastica, previo esperimento di una procedura di evidenza pubblica a partire dal 2020. Il progetto pilota deve prevedere l'utilizzo, nella preparazione dei pasti, di almeno il 50 per cento dei prodotti a chilometro zero certificati e non certificati e almeno un'iniziativa di informazione e sensibilizzazione dei fruitori della refezione scolastica. Successivamente all'entrata in vigore della legge la Giunta approverà i criteri e le modalità per la contribuzione dei progetti pilota.

Art. 4: viene autorizzata la spesa di euro 500.000,00 per ciascun anno 2020 e 2021 e ne viene indicata la relativa copertura finanziaria a valere sul bilancio di previsione vigente 2019 – 2021.

Art. 5: si prevede l'abrogazione della legge regionale 27 maggio 2002, n. 18 (Norme per l'introduzione dei prodotti biologici, tipici e tradizionali nelle mense pubbliche e programmi di educazione alimentare nella Regione Toscana).