Giornata Europea del Biologico (EU Organic Day)



Mense scolastiche bio: analisi del taglio delle dotazioni finanziarie del Fondo mense bio



La mensa scolastica come spazio educativo e comunitario

La mensa è "tempo scuola"

- Promuove:
 - Salute e benessere
 - 🔽 Cultura alimentare e sostenibilità
 - Rispetto della biodiversità e del territorio
- Un menù buono: nutriente + sostenibile + locale
- 👉 La mensa scolastica: molto più di un pasto
- Spazio di educazione alimentare e cittadinanza
- Connessione tra scuola, famiglie, comunità e territorio
- Strumento di prevenzione: obesità, diabete, cattive abitudini alimentari

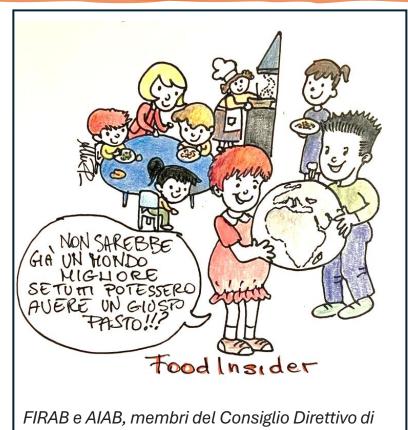




Il biologico nelle mense scolastiche

Non più scelta simbolica → modello consolidato

- Contribuisce a:
- 🔭 Qualità nutrizionale
- Sostenibilità ambientale (meno inquinamento, tutela biodiversità, contrasto ai cambiamenti climatici)
- Valorizzazione delle filiere locali



FIRAB e AIAB, membri del Consiglio Direttivo di Foodinsider, sono convinti che solo unendo le forze si possa costruire una mensa capace di rispondere alle sfide ambientali del futuro.

I CAM nella ristorazione scolastica

CAM (Criteri Ambientali Minimi)

- Sono gli standard di sostenibilità ambientale da rispettare negli appalti per raggiungere gli obiettivi del PAN GPP.
- 2017 → Introdotti con DM CAM Ristorazione collettiva (GU 2017)
- **2020** → Obbligatori con **DM 65/2020**
- Per le mense: prevedono quote minime di prodotti bio
- Finalità: orientare il mercato verso pratiche più sostenibili

CRITERI AMBIENTALI MINIMI - CAM

DM Ambiente n. 65 del 10 marzo 2020 - Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari.

Le stazioni appaltanti contribuiscono al conseguimento degli obiettivi ambientali previsti dal «Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione»



CAM per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari

tipologia di prodotto	% bio in peso
frutta, ortaggi, legumi, cereali	50
uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con	100
guscio); no ovoprodotti	
carne bovina: biologica per almeno il 50% in peso.	50
(Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non	
bio logica, certificazioni alternative)	
carne suina	10
(oppure certificazione volontaria)	
carve avicola	20
oppure con etichettatura facolativa per crani di pollame DM	
2907/2004)	
carne omogeinizzata negli asili	100
Salumi e formaggi	30
(o DO P/IGP o «dimontagna » e privi di polifosfati e di	
glu tammato monosodico (sigla E621);	
Latte, anche in polvere per asili nido e yogurt	100
Olio extravergine di oliva (per condimenti e cottura)	40
Pelati, polpa e passata di pomodoro	33
Succhi di frutta o nettali di frutta	100
(in etichetta deve essere riportata l'indicazione «contiene	
naturalmente zuccherl»)	
Prodotti ittici, sia freschi che surgelati o conservati	
di or ig ine FAO 37 o FAO 27 e rispettare la taglia minima	

CAM: un modello italiano

- L'Italia è l'unico Paese europeo con **obbligo di CAM** (Criteri Ambientali Minimi) in ristorazione pubblica
- Almeno 50% di frutta, verdura, cereali e legumi deve essere biologico e di stagione
- Le mense scolastiche sono:
 - - presidio di salute e qualità strumento contro la povertà alimentare
 - spazio educativo e comunitario
- Criticità: l'obbligo di rispettarli non è supportato da un'adeguata assistenza tecnica o strumenti per le amministrazioni pubbliche, piccole in particolare, rendendo difficile la corretta integrazione dei requisiti negli appalti e aumentando il rischio di errori delle procedure di gara.



Prima dell'obbligatorietà dei CAM: il Fondo per le mense biologiche

Istituito nel 2017 dal MIPAAF (oggi MASAF) con il Decreto Legge 50/2017 e la Legge 96/2017 (prima dell'obbligatorietà dei CAM)

Le mense scolastiche, per qualificarsi come biologiche e beneficiare del fondo, devono rispettare specifiche percentuali di utilizzo di materie prime biologiche.

- Incentivo per i Comuni virtuosi
- Obiettivi:
 - Ridurre i costi per le famiglie
 - Promuovere attività educative
 - Aumentare l'uso di prodotti biologici certificati



Fondo Mense Bio: come si accede?

Per poter accedere al Fondo è necessario ottenere la qualificazione di mensa scolastica biologica, condizione che consente l'iscrizione nell'apposito **elenco** (piattaforma informatica)

dove rientrano le stazioni appaltanti (Comuni) che utilizzano percentuali minime, in peso, di materie prime di origine biologica, che sono:

CAM per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari

tipologia di prodotto	% bio in peso
frutta, ortaggi, legumi, cereali	50
uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con	100
guscio); no ovoprodotti	
carne bovina: biologica per almeno il 50% in peso.	50
(Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non	
bio logica, certificazioni alternative)	
carne suina	10
(oppure certificazione volontaria)	
carve avicola	20
oppure con et khettatura facolat iva per crani di pollame DM	
2907/2004)	
carne omogeinizzata negli asili	100
Salumi e formaggi	30
(o DO P/IGP o «dimontagna » e privi di polifosfati e di	
glu tammato monosodico (sigla E621);	
Latte, anche in polvere per asili nido e yogurt	100
Olio extravergine di oliva (per condimenti e cottura)	40
Pelati, polpa e passata di pomodoro	33
Succhi di frutta o nettali di frutta	100
(In etichetta deve essere riportata l'Indicazione «contiene	
naturalmente zuccherl»)	
Prodotti ittici, sia freschi che surgelati o conservati	
diorigine FAO 37 o FAO 27 e rispettare la taglia minima	

% BIO più alte per Fondo

accedere al mense bio

DM 18/12/2017 - modificato con DM del 2024 Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche

tipologia di prodotto	% bio in peso
frutta, ortaggi, legumi	70
uova	100
carne bovina	dal 30 al 50
carne suina, avicola, ovina	dal 30 al 50
latte prodotti lattiero-caseari (escl. yogurt)	100
yogurt, Succhi di frutta	100
Salumi, prodotti lattiero caseari	30
olio extravergine	70
pelati, polpa, passata di pomodoro - prodotti trasformati di origine vegetale (escl. succhi di frutta)	70
marmellate e confetture	100
Succhi di frutta	100
pesce da acquacoltura	dal 30 al 100
Prodotti da forno (escluso il pane) pasta, riso, farine - pane e prodotti da forno, pasta, riso, farine, cereali e derivati	70

NUOVI CRITERI

(ALLEGATO 1 del DM 2024) **CLASSIFICAZIONE DELLE MATERIE**

PRIME Per la qualifica di mensa biologica, è

di origine biologica.. NORME DI PREPARAZIONE DEI

tenuta a rispettare % materie prime

- PIATTI gli additivi e i coadiuvanti (Reg UE 2018/848);
- (Reg gli (CE) aromi 1334/2008);
- è vietato l'utilizzo di OGM e prodotti derivati o ottenuti da OGM:
- sono utilizzati prodotti stagionali;
- nella preparazione dei piatti sono rispettati i principi generali della produzione biologica.

✓ CRITERI DI SEPARAZIONE

Deve essere garantita la separazione dai relativi ingredienti convenzionali, anche al fine di consentire i relativi controlli.

CRITERI DI PREMIALITÀ

- √Contro spreco alimentare
- ✓ Filiera corta
- ✓ Trasparenza

DM 65/2020 - CAM



Fondo Mense Bio: ripartizione

- Il Fondo per le mense scolastiche biologiche viene suddiviso
 - CON L'86% delle risorse alle Regioni e Province autonome, basato sul numero di beneficiari del servizio di mensa biologica. Le Regioni trasferiscono poi questi fondi a stazioni appaltanti (Comuni), iscritte nell'elenco della piattaforma online (entro il 31 marzo di ogni anno) per contribuire alla riduzione delle tariffe delle famiglie;
 - **Il restante 14**% è destinato a iniziative di promozione e educazione alimentare nelle scuole e di accompagnamento al servizio di refezione (attività a carico delle Regioni).
- Chi vuole beneficiare del Fondo deve iscriversi nell'elenco entro il 31 marzo



Trend storici degli stanziamenti del Fondo

FIRAB
Fondazione Italiana
per la Ricerca
in Agricoltura Biologica
e Biodinamica

- Dal 2018: il Fondo è partito con 10 milioni di euro
- Dal 2020: dimezzato a 5 milioni di euro
- Per il 2024: 5 milioni di euro assegnati ai Comuni
- **Per il 2025: circa 4.603.603,33** euro totali del fondo MASAF per le mense biologiche.
- Previsione per 2026: circa 3,8 milioni di euro (come stabilito nella legge di bilancio 2024)

2018= 10mio€

2020= 5mio€

2025= 4,6mio€

2026= 3,8mio€

Nel 2025 il Fondo è stato ridotto a 4,6 milioni €!



Nel 2025 è <u>ripartito tra le regioni</u> nel seguente modo:

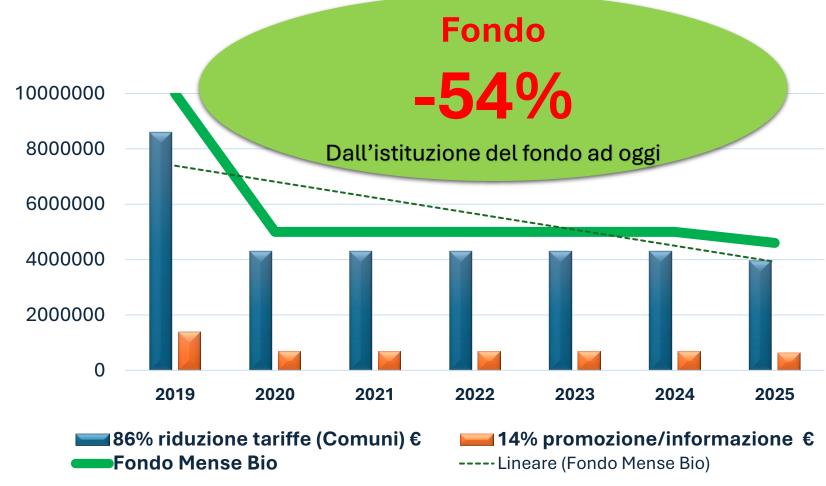
86% = € 3.959.098 sulla base del numero totale dei pasti erogati per l'anno 2025 pari a 54.465.301 (tali risorse vengono erogate alle stazioni appaltanti (Comuni) per contribuire alla riduzione delle tariffe delle famiglie).

14% = € **644.504,42** per iniziative di promozione nelle scuole, che le Regioni utilizzano direttamente o possono trasferire ai Comuni, in base alla popolazione scolastica anno scolastico 2024/25 (7.124.686 studentesse e studenti - Fonte MIM).



Distribuzione % tra riduzione tariffe (Comuni) vs promozione/informazione



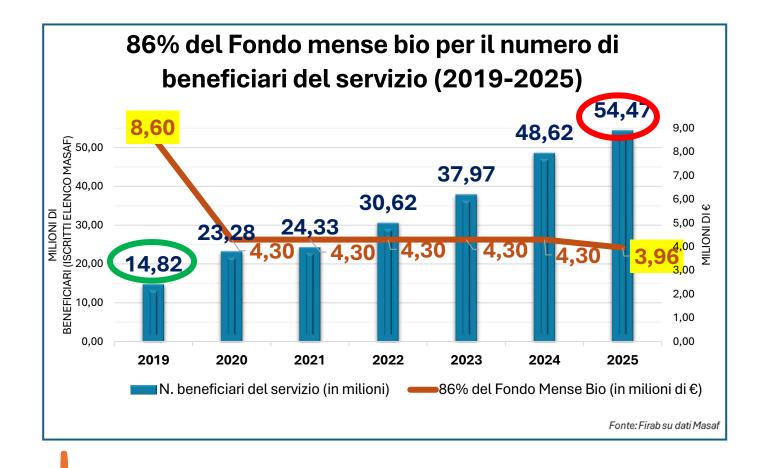




Crescono beneficiari calano fondi!

N. Fondo beneficiari mense bio Var.% 2025/2019 Var.% 2025/2019

+267% -54%



Nel 2019: 8,6 milioni € per 14,82 milioni di beneficiari (Comuni che hanno fatto richiesta per n. pasti erogati)

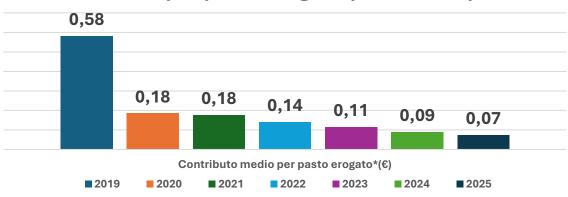
Nel 2025: solo 3, 96 milioni € per 54,47 milioni di beneficiari!



Crescono beneficiari calano fondi e quindi il contributo per la riduzione delle tariffe!



Fondo Mense Bio: evoluzione del contributo medio per pasto erogato (2019-2025)



*Contributo medio per beneficiario del servizio/pasto erogato inserito nell'elenco MASAF. Fonte: Firab su dati MASAF

Es. Veneto (2023): ~2,1 milioni pasti bio

→ contributo medio a pasto erogato € 0,11

~238mila € di contributo totale ricevuto dalla Regione

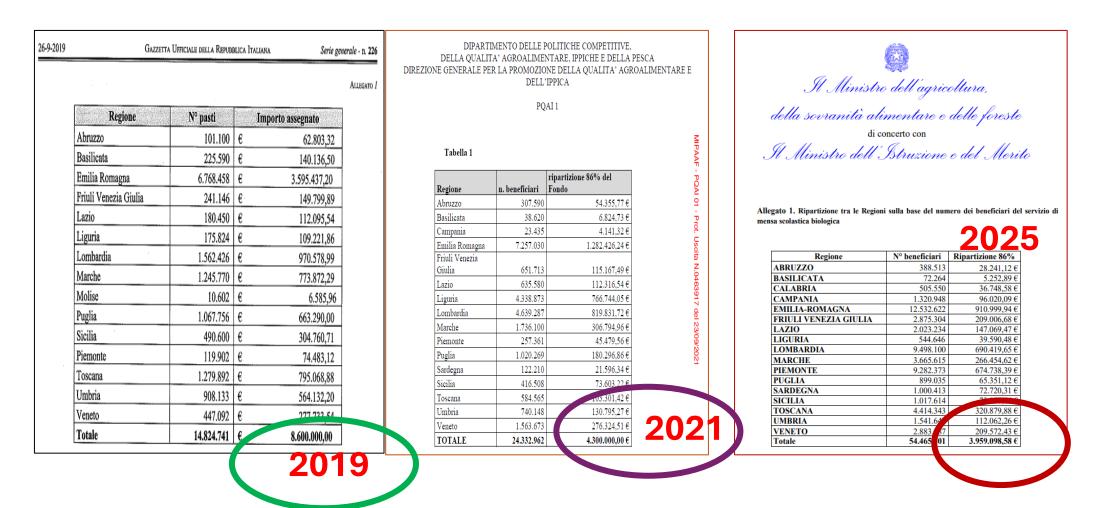
Es. Emilia-Romagna (2021): 7 milioni di pasti bio

→ contributo medio a pasto erogato € 0,18

~1,29 milioni € di contributo totale ricevuto dalla Regione



L'86% del Fondo, da 8,6 mio€ (2019) a 3,9 mio€ (2025)



Le Regioni trasferiscono poi questi fondi ai Comuni (stazioni appaltanti) per ridurre le tariffe delle famiglie

Il Fondo per le mense scolastiche biologiche è assegnato sulla base dell'Allegato 2 (Decreto MASAF): "Elenco delle stazioni appaltanti e dei soggetti eroganti"

Le Regioni trasferiscono poi questi fondi ai Comuni (stazioni appaltanti) in base al numero di beneficiari(pasti erogati) per mensa per comune per ridurre le tariffe delle famiglie.

ALLEGATO 2

	Provincia	Comune		Scuola Tipo	Scuola Nome	Indirizzo	Pasti al giorno	Giorni	Totale Pasti	
1	CHIETI	FRISA	SA	ISTITUTO COMPRENSIVO	SCUOLA DELL' INFANZIA E DELLA PRIMARIA DI FRISA	VIALE DELLA MADONNA	60	180	10.800	Ī
2	CHIETI	LANCIANO	SA	ASILO NIDO	IL SORRISO	CONTRADA MARCIANESE	30	220	6.600	1
3	CHIETI	LANCIANO	SA	ASILO NIDO	ARCOBALENO	QUARTIERE SANT A RITA	40	220	8.800	1
4	CHIETI	VASTO	SA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA PRIMARIA L.MARTELLA	VIA BACHELET	108	174	18.792]
5	CHIETI	VASTO	SA	SCUOL A DELL'INFANZIA	SCUOLA INFANZIA GIUSEPPE PELUZZO	VIA STIRLING, 1	82	189	15.498]
6	CHIETI	VASTO	SA	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA INFANZIA A. POLSI	VIA A. DE GASPERI	46	189	8.694]
7	CHIETI	VASTO	SA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA PRIMARIA GIUSEPPE SPATARO	VIA DANTE GABRIELE ROSSETTI	78	174	13.572	1
8	CHIETI	VASTO	SA	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA INFANZIA SANTA LUCIA	VIA DELLA LIBERTÀ, 3	147	189	27.783]
9	CHIETI	VASTO	SA	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA INFANZIA V ASTO MARINA	VIA SPALATO	36	189	6.804	1
10	CHIETI	VASTO	SA	SCUOL A PRIMARIA	SCUOLA PRIMARIA GIUSEPPE PELUZZO	VIA STIRLING, 1	100	174	17.400]
11	CHIETI	VASTO	SA	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA INFANZIA INCORONATA	VIA INCORONATA S.N.	51	189	9.639]
12	CHIETI	VASTO	SA	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA INFANZIA SAN LORENZO	VIA SAN LORENZO	18	189	3.402]
13	CHIETI	VASTO	SA	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA INFANZIA SANDRO SMERILLI	VIA S. ANTONIO	21	189	3.969]
14	CHIETI	VASTO	SA	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA INFANZIA GIUSEPPE SPATARO	VIA DANTE GABRIELE ROSSETTI	78	189	14.742]
15	TERAMO	TERAMO	SA	ASILO NIDO	LA CASETT A SUL FIUME	LUNGO FIUME V EZZOLA	21	213	4.473]
16	TERAMO	TERAMO	SA	ASILO NIDO	ASILO NIDO GATTO CON GLI STIVALI	VIA GALILEI - SAN NICOLO AT.	25	193	4.825	
17	TERAMO	TERAMO	SA	ASILO NIDO	ASILO NIDO ACCADEMIA DI POLLICINO	COLLEATTERRATO BASSO	46	213	9.798]
18	TERAMO	TERAMO	SA	ASILO NIDO	ASILO NDO PINOCCHIO-ANNA FERRANTE	VIA TRIPOTI	24	213	5.112	
19	TERAMO	TERAMO	SA	ASILO NIDO	ASILO NIDO GIRASOLE	VIA DIAZ	29	193	5.597]
20	TERAMO	TERAMO	SA	ASILO NIDO	ASILO NIDO LA COCCINELLA	VIA BARNABEI, I	25	213	5.325	1

Per un totale di beneficiari/pasti erogati nel 2024 =

48.622.365

Esempio: prima pagina dell'Allegato 2, DECRETO 22 luglio 2024.

Riparto del fondo per le mense scolastiche biologiche per l'anno 2024.



Il definanziamento del Fondo Mense Bio

- Stanziamento progressivamente ridotto: 🍐 10 M€ (2017) → 5 M€ (2021) → 4,6 M€ (2025)
- Di cui l'86%: **6** 8,6 M€ (2017) → 4,3 M€ (2021) → 3,9 M€ (2025)

Le Regioni trasferiscono poi questi fondi ai Comuni (stazioni appaltanti) in base al numero di beneficiari(pasti erogati) per mensa per comune per ridurre le tariffe delle famiglie.

Paradosso: crescono i beneficiari, diminuiscono le risorse Risultato: contributo per pasto sempre più basso

CONTRIBUTO PER PASTO NEL 2019= 0,58 €



CONTRIBUTO PER PASTO NEL 2025 = 0,07 €



Quanto vale il settore delle mense scolastiche

Indagine ANAC (giugno 2025)

- 💰 Valore economico 2019-2022: **5,7 miliardi di €**
- 📦 19 imprese = **95% del valore totale degli appalti**
- 📘 5 grandi aziende = **40% del mercato**
- ← Forte concentrazione → i piccoli comuni faticano a competere



Prezzo di un pasto scolastico

- **6** Oscilla da **2,88 € a 8,03 €**
 - Media nazionale: 5,05 € (inclusi acqua, stoviglie, utenze)
 - Ampia variabilità territoriale e qualitativa
 - ← A fronte di questi costi, il contributo pubblico (Fondo mense) per il bio è oggi
 - solo 0,07 € a pasto
 - praticamente "niente"



Piccoli comuni in difficoltà

- * Forte eterogeneità territoriale
- Solo il 55,2% degli alunni primari ha la mensa (Save the Children, AS 21/22)
- ➤ Sud penalizzato: Sicilia, Campania, Puglia <20%
- Problemi principali:
- mancanza di risorse umane/tecniche per scrivere i capitolati
- costi più alti con esternalizzazione
- rischio esclusione produzioni locali





Criticità burocratiche del Fondo

"Il gioco non vale la candela" per i piccoli Comuni con cucina interna

Per accedere al Fondo Mense Bio:

- richiesta documentazione complessa (acquisti, delibere, registrazioni)
- scadenza annuale 31 marzo
- Accesso facilitato per gestioni esternalizzate, per le grandi aziende (informatizzate) → squilibrio tra grandi e piccoli Comuni
- Molto difficile per i piccoli comuni con cucina interna devono caricare contratti, determine, atti di acquisto
- Contributi finali ridicoli (pochi centesimi a pasto del bambino)
- **Rischio**: il Fondo rischia di avvantaggiare i grandi player, non chi fa qualità sul territorio

Nel ns piccolo...

Dalle analisi svolte dai partner del progetto LIFE Grace, tra cui FIRAB:

- per dare risposte concrete alle difficoltà dei piccoli Comuni:
- necessità di affiancamento tecnico

è necessario:

- *e* **supporto tecnico** ai Comuni:
 - scrittura capitolati CAM-conformi
 - attivazione filiere locali
 - co-marketing territoriale





educazione alimentare

coinvolgimento famiglie





GRACE lavora per integrare carne da pascolo proveniente da allevamenti estensivi in siti N2000 nei menù scolastici. Non solo per una questione di qualità alimentare, ma come leva strategica per rafforzare le filiere locali e dare attuazione concreta ai CAM.













Più bio richiesto, meno fondi disponibili

DM 65/2020 → CAM Obbligatori

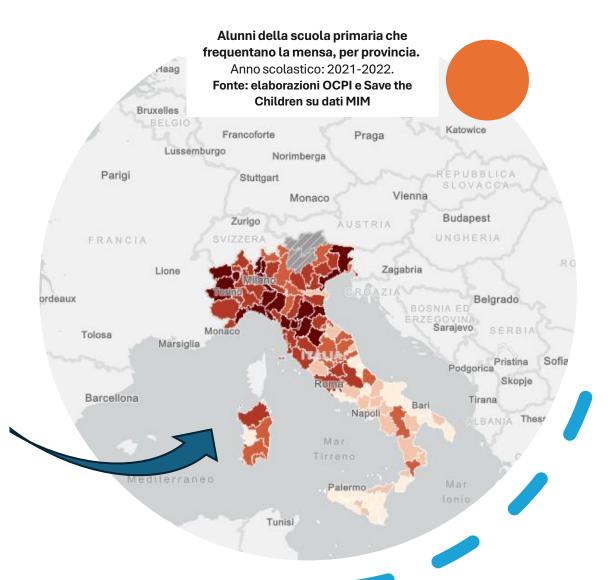
Decreto interministeriale 29 aprile 2024:

 Nuove percentuali minime di bio (es. frutta/ortaggi 70%, carne bovina 50%, latte/yogurt 100%)

Sfida: nuovi obblighi nutrizionali e ambientali con meno risorse

• Crescono le diseguaglianze -> Poco più di un alunno della scuola primaria su due frequenta la mensa, ma con divari territoriali molto ampi.

Necessità: rifinanziare il fondo a 10 M€ + creare un fondo di supporto tecnico ai piccoli Comuni





Cosa serve

- Riportare il Fondo almeno a 10 milioni di €
- Semplificare la procedura di accesso per i piccoli comuni
- Creare un fondo di supporto tecnico ai piccoli Comuni per l'applicazione dei CAM
- Valorizzare mense interne e filiere corte





La mensa non è solo cibo, ma **strumento educativo, culturale e di giustizia sociale**

ALBA PIETROMARCHI alba.pietromarchi@firab.it

