



**Progetto GPP-STREAM “Il Green Public Procurement e gli strumenti di
Sostenibilità per l’Integrazione dell'uso efficiente delle risorse”**

IL RUOLO DEL GPP NELLO SVILUPPO DI UN SISTEMA ALIMENTARE SOSTENIBILE E INCENTRATO SUL TERRITORIO

ATTIVITÀ: POLICY BRIEF

Autore: PP9 Auvergne-Rhône-Alpes Energy Environment /AURA-EE/



Indice

1. Quadro generale.....	3
2. Introduzione	4
3. Contesto politico	4
4. La direzione da seguire	6
5. Fonti informative	8



1. Quadro generale

Il cibo è uno dei pilastri dello sviluppo territoriale, attraverso la sua capacità di unire a livello sociale, di creare identità e cultura, di sostenere l'economia locale e di creare posti di lavoro. La sfida è promuovere un'alimentazione sana, rispettosa dell'ambiente e di qualità, accessibile per il maggior numero di persone possibile, avvicinando i luoghi di produzione ai luoghi di consumo nel rispetto delle persone e dell'ambiente.



LA NOSTRA ISPIRAZIONE

Questo policy brief si basa in parte su uno degli eventi organizzati da AURA-EE durante il *Transational learning event* (Evento transnazionale sulla formazione) GPP-Stream tenutosi a Lione dal 3 al 5 dicembre 2019. Nella seconda giornata è stata organizzata una conferenza volta alla condivisione delle esperienze sul tema del ruolo fondamentale degli enti locali e regionali in materia di alimentazione sostenibile e del territorio. L'obiettivo era quello di comprendere come gli appalti pubblici potessero essere utilizzati nello sviluppo di sistemi alimentari incentrati sul territorio tramite la presentazione di buone pratiche da parte delle autorità locali. I destinatari erano le autorità pubbliche della regione Auvergne-Rhône-Alpes (ad esempio, gli uffici pianificazione territoriale, agricoltura/alimentazione, appalti pubblici, rifiuti, sviluppo sostenibile) e anche associazioni e reti che possono supportarli nel loro approccio.

La ristorazione collettiva, gli eventi pubblici, la prevenzione e il recupero dei rifiuti organici e la riduzione degli sprechi alimentari sono ambiti per cui le autorità pubbliche possono agire per accelerare lo sviluppo dell'alimentazione sostenibile nel proprio territorio. Nel presente documento abbiamo scelto di concentrarci principalmente sulla ristorazione collettiva pubblica. Verranno elencate le soluzioni chiave utili a promuovere l'alimentazione sostenibile attraverso gli appalti pubblici, presentate durante la conferenza, insieme ad esempi di iniziative di successo.



2. Introduzione

Le emissioni totali di gas serra derivanti dal sistema alimentare nel suo complesso, compresi lavorazione, distribuzione e consumo, rappresentano circa il 35% delle emissioni globali provocate dall'uomo. Attualmente, i nostri sistemi alimentari dipendono principalmente da risorse non rinnovabili come il petrolio e tali mercati causano l'oscillazione dei prezzi. Con la crescente domanda dei consumatori, si sceglie sempre più di tornare a una produzione più locale e sostenibile e di aumentare la resilienza dei territori nell'eventualità di una crisi. Le autorità pubbliche svolgono un ruolo essenziale nella mobilitazione dei diversi attori, che è alla base dei necessari cambiamenti.

L'alimentazione è un argomento prioritario per diversi motivi:

- Cultura/identità: immagine di territori, prodotti e know-how;
- Salute/benessere: i valori nutrizionali della nostra dieta e i suoi legami con la salute;
- Sociale/società: il cibo è uno dei pilastri della nostra società, strettamente legato alla nostra educazione e ai valori trasmessi;
- Sicurezza alimentare: resilienza dei territori in caso di incidente nelle filiere, per fronteggiare la diminuzione delle risorse non rinnovabili e gli impatti ambientali e sociali (es. cambiamento climatico);
- Economia: l'alimentazione è una delle parti fondamentali dell'economia francese e del mondo, capace di creare occupazione a livello locale che non può essere delocalizzata all'estero;
- Ambiente: l'alimentazione e l'agricoltura sono una delle principali fonti di inquinamento, con enormi impatti sui paesaggi, e una delle principali cause di consumo di combustibili fossili.

3. Contesto politico

IL QUADRO POLITICO REGIONALE E NAZIONALE

Appalti pubblici:

Il Piano d'Azione Nazionale per gli Appalti Pubblici Sostenibili (PNAAPD) è il documento programmatico francese rivolto agli acquirenti pubblici. Mira a fornire agli enti pubblici le linee guida per integrare lo sviluppo sostenibile nei propri acquisti.

Alimentazione sostenibile:

La Legge francese del 30 ottobre 2018 in materia di agricoltura e di alimentazione, nota come «Egalim», prevede una serie di misure in materia di ristorazione collettiva pubblica e privata. Questo settore è una leva essenziale per le misure



previste dal nuovo Programma nazionale per l'alimentazione (2019-2023) volte a promuovere l'accesso a un'alimentazione più sana per tutti, sicura e sostenibile. Uno degli obblighi fondamentali è quello di raggiungere almeno il 50% di prodotti di qualità, sostenibili (con etichette) entro il 1° gennaio 2022, di cui almeno il 20% da produzioni biologiche.

Il terzo Programma nazionale per l'alimentazione 2019-2023 ribadisce l'importanza di due leve per accelerare la transizione alimentare:

- Mobilitare la ristorazione collettiva per garantire la fornitura di prodotti biologici, di qualità e sostenibili
- Unire le forze a livello locale per una migliore alimentazione attraverso i Piani Alimentari Territoriali

I Piani alimentari territoriali, parte del prossimo Agriculture Act, hanno lo scopo di riportare l'agricoltura e l'alimentazione nei territori sostenendo l'organizzazione degli agricoltori, filiere più corte o il cibo locale nelle mense. Questi progetti collettivi riuniscono produttori, responsabili della lavorazione, distributori, autorità locali e consumatori per sviluppare un'agricoltura sostenibile all'interno dei territori e la qualità del cibo, a beneficio di tutti. Sono quindi uno strumento volto alla mobilitazione per raggiungere gli obiettivi della Legge Egalim.

PRINCIPALI OSTACOLI E PROBLEMATICHE SOLLEVATE

Il codice francese degli appalti pubblici non consente la selezione dei prodotti in base al criterio della provenienza: in base al principio della parità di trattamento dei candidati, qualsiasi preferenza geografica costituirebbe un reato di favoritismo. Tuttavia, il codice consente alla stazione appaltante di redigere e comunicare sui propri contratti affinché il maggior numero possibile di aziende possa rispondere ai bandi di gara, comprese le piccole e medie imprese locali. Consente inoltre di tenere conto di tutte le specificità tecniche, qualitative, sociali o sostenibili che si desidera associare alla propria ristorazione collettiva (approvvigionamento, giusta ripartizione e ponderazione equilibrata dei criteri, promozione della freschezza e della stagionalità dei prodotti, ponendo l'accento su metodi di produzione a basso consumo energetico).

Il principale problema riscontrato per l'approvvigionamento di prodotti di qualità sostenibili è la loro disponibilità sul territorio in quantità sufficienti. Le autorità pubbliche, attraverso il loro approvvigionamento, svolgono anche un ruolo importante nel sostegno dello sviluppo di un'agricoltura e di una produzione radicate nel territorio. Sfortunatamente, molti enti pubblici non sanno come includere richieste di questo tenore ai loro appalti per l'approvvigionamento alimentare e spesso i produttori del territorio non sono in grado di soddisfarle.

IN CHE MODO IL GPP-STREAM PUÒ CONTRIBUIRE A RISOLVERE IL PROBLEMA?

Il progetto GPP-Stream permette di identificare le buone pratiche messe in atto dalle autorità pubbliche nel campo dell'alimentazione locale e sostenibile. La conferenza sul tema specifico dell'approvvigionamento alimentare e dell'alimentazione territoriale e sostenibile ha permesso ai partecipanti di venire a conoscenza di buone pratiche e di soluzioni a cui attingere per la loro struttura. Il passo successivo è quello di supportare le comunità nell'integrazione di innovazioni nei loro appalti



attraverso il Piano d'Azione GPP-Stream, al servizio dello sviluppo di territori più sostenibili e resilienti. Corsi di formazione sull'argomento e il supporto nella stesura degli appalti sono infatti misure interessanti da proporre riguardo a questo tema. Una piattaforma online metterà, inoltre, in risalto le migliori pratiche proposte dagli enti pubblici.

4. La direzione da seguire

PROMUOVERE L'ALIMENTAZIONE SOSTENIBILI E DI QUALITÀ NEGLI APPALTI

Durante gli interventi proposti dai diversi soggetti interessati nella conferenza, è stato dimostrato come diversi strumenti di approvvigionamento possano essere utilizzati per promuovere un'alimentazione sostenibile:

- Definizione delle proprie esigenze in modo diverso:
 - o Necessità di reperire e affidarsi a esperti e reti locali: le organizzazioni o le associazioni agricole possono affiancare gli enti pubblici nella valutazione di un'offerta locale di qualità.
 - o Adeguamento del proprio consumo, utilizzo (es. stagionalità)
- Scelta di una distribuzione che sia la più "equa" possibile per affrontare in modo efficace le questioni riguardo allo sviluppo sostenibile legate al consumo alimentare, offrendo la possibilità ai piccoli produttori locali di rispondere a uno o più lotti sul mercato.
- Fornitura di condizioni di rendimento (specifiche tecniche):
 - o Qualità dei prodotti (aspetto, gusto, stagionalità)
 - o Sviluppo di catene di fornitura alimentare corte, tracciabilità
 - o Riferimento all'etichette
 - o Tipo di produzione, imballaggio, modalità di trasporto
 - o Contratti riservati al 50% a disabili o soggetti svantaggiati o ad aziende del settore dell'economia sociale e solidale.
- Configurazione di criteri adeguati alla comparazione delle offerte:
 - o Importante per attribuire il giusto peso ai criteri di qualità e sostenibilità
 - o Prendere in considerazione i costi complessivi: costi diretti e indiretti (esternalità ambientali)

ALTRE RACCOMANDAZIONI

- Un piano di approvvigionamento di prodotti locali di qualità deve tenere conto dell'organizzazione globale e non solo dell'elaborazione degli appalti: sensibilizzazione e supporto dello staff nel luogo di ristorazione, sensibilizzazione degli ospiti, lotta allo spreco alimentare, ecc.
- La creazione di piattaforme per metter in contatto produttori e acquirenti può risolvere problemi logistici e far combaciare l'offerta di prodotti alimentari locali di qualità con la domanda.
- È possibile favorire legalmente il prodotto locale senza dichiararlo formalmente. La soluzione è combinare gli appalti di forniture (cibo per mense) e di servizi (visite alle aziende agricole) richiedendo negli appalti stessi di poter visitare le aziende agricole proprio in base ad un diverso sistema di valori coerenti, ad esempio, perché interessante da mostrare agli studenti. Pertanto, una fattoria fuori dal territorio potrebbe soddisfare l'appalto ma la sua distanza renderà costosa la visita e la sua offerta sarà meno favorevole.

Ma il Green Public Procurement non può da solo essere sufficiente a sostenere questi nuovi sistemi alimentari territoriali. Sono necessarie altresì reali politiche di sostegno agricolo, estranee agli appalti pubblici, come, ad esempio, sostegni agli agricoltori, tutela dei terreni agricoli, promozione dell'agricoltura locale, aiuti finanziari, logistica, consulenza agli agricoltori, ecc.

FOCUS SU UNA BUONA PRATICA: LA HUB REGIONALE PER GLI APPALTI PER LA REGIONE AUVERGNE-RHÔNE- ALPES

La Giunta regionale dell'Auvergne Rhône-Alpes, uno dei principali soggetti interessati del progetto GPP-Stream, ha dato vita ad un hub regionale per gli appalti per supportare gli acquirenti pubblici.

Se si considerano soltanto i licei della regione, 54 milioni di euro di prodotti sono consumati ogni anno e vengono serviti 27 milioni di pasti in 290 mense.

Obiettivi:

- Promuovere l'accesso agli appalti pubblici da parte dei fornitori locali e, quindi, divenire una leva per lo sviluppo locale
- Semplificare l'atto di acquisto, mettendo a disposizione degli acquirenti appalti efficienti e assegnando alla Regione i lavori relativi all'aggiudicazione dei contratti
- Ottimizzare la spesa, condividendo determinati acquisti e risorse a loro dedicati





Strategia globale:

- Ampio accesso all'hub: qualsiasi attore pubblico regionale
- Copertura globale: del territorio, prodotti, tipi di luoghi di ristorazione pubblica, ecc.
- Complementarità con le iniziative di acquisto locali esistenti
- Stipula dei contratti
- Semplificazione del collegamento tra acquirenti pubblici e fornitori:
 - o Approccio al settore di approvvigionamento
 - o Facilitazione dell'accesso agli appalti pubblici: supporto per rispondere a bandi di gara e la semplificazione dei sostegni
 - o Assegnazione equa e adeguata
 - o Gestione dei rapporti con il fornitore
 - o Un sito di ordini online dedicato
- Ricerca di prodotti di qualità, sostenibili e tracciabili:
 - o Criteri adeguati e ponderazione: valorizzazione delle filiere corte, indici di qualità, tutela degli animali, ponderazione che promuove la qualità e non il prezzo
 - o Ricerca di prodotti di qualità ed eco-sostenibili: Requisiti di marchi biologici, no OGM, ecc.
 - o Migliore tracciabilità dei prodotti

Alla fine del 2019, dopo 20 mesi di attività, nell'hub erano disponibili 160 appalti legati a 5 categorie di acquisto (carne fresca, caseificio, frutta e verdura fresca, alimentari, surgelati) in rappresentanza di oltre 900 prodotti. Questi prodotti presentano un'offerta qualitativa (principalmente prodotti regionali e sostenibili) a costi contenuti.

5. Fonti informative

Questo policy brief si basa principalmente sulla relazione di sintesi della conferenza organizzata da AURA-EE il 4 dicembre, sul tema del ruolo centrale degli enti locali e regionali nell'alimentazione sostenibile e incentrata sul territorio. Le informazioni sono tratte dagli interventi di esperti e rappresentanti degli enti locali e regionali presenti quel giorno.



This policy brief is provided by
Auvergne-Rhône-Alpes Energy Environment,
located in the city of Villeurbanne, France



Per ulteriori informazioni sul progetto GPP-STREAM:

<https://www.interregeurope.eu/gpp-stream/>

