

# Indagine sul sistema del cibo a Km0 in Lunigiana

## Indice

<b>1</b>	<b>Introduzione.....</b>	<b>2</b>
1.1	Condizione necessaria alla riuscita dello studio .....	2
<b>2</b>	<b>Mappatura e analisi del sistema del cibo locale in Lunigiana .....</b>	<b>3</b>
<b>3</b>	<b>Strumenti di indagine per la mappatura e analisi del sistema del cibo locale della Lunigiana .....</b>	<b>4</b>

## 1 Introduzione

Attraverso la prospettiva del Km0, questo studio mira a esaminare le dinamiche di produzione, distribuzione e di consumo dei prodotti agroalimentari locali guardando alle mense scolastiche, ai canali “ordinari” (distribuzione tradizionale, distribuzione moderna, mercati etc.) ed “alternativi”<sup>1</sup> (filiera corta: mercati contadini, vendita diretta, GAS etc.) e al settore Ho.Re.Ca, all’interno del territorio della Lunigiana.

Secondo la legge 61 del 2022<sup>2</sup>, i **prodotti agricoli e alimentari a km0** sono quei prodotti dell'agricoltura e dell'allevamento, compresa l'acquacoltura provenienti da luoghi di produzione e di trasformazione della materia prima o delle materie prime agricole primarie utilizzate posti **a una distanza non superiore a 70 chilometri di raggio dal luogo di vendita**, o comunque provenienti dalla stessa provincia del luogo di vendita, o dal luogo di consumo del servizio di ristorazione.

La valorizzazione di un sistema di produzione-distribuzione-consumo di cibo a km0 promuove la sostenibilità ambientale, la sicurezza alimentare e il supporto alle imprese ed economie locali. Pertanto, l’obiettivo dello studio è, in primo luogo, **di mappare e analizzare il sistema del cibo a Km0 in Lunigiana** andando ad analizzare i legami che esistono tra produzione locale e: a) sistema delle mense scolastiche, b) sistema della distribuzione alimentare tradizionale c) canali alternativi; d) settore Ho.Re.Ca.

A partire dalla mappatura, lo studio si propone di **evidenziare i punti di forza e di debolezza** del sistema e, facendo riferimento alle esperienze esistenti, ha come obiettivo quello di **identificare percorsi concreti per il rafforzamento di tale sistema**, con particolare attenzione al **rafforzamento dei canali alternativi (le c.d. filiere corte)** e alla **valorizzazione delle produzioni tipiche**.

### 1.1 Condizione necessaria alla riuscita dello studio

La riuscita del progetto, che richiede una raccolta dei dati attraverso, interviste, focus group e questionari, dipende dal **grado di commitment e di partecipazione degli attori del sistema del cibo della Lunigiana**. La metodologia si basa sul coinvolgimento attivo degli stakeholder locali e delle pubbliche amministrazioni. **La partecipazione attiva di tali attori** è fondamentale per garantire un'analisi completa e accurata di quanto verrà proposto nella metodologia. Pertanto, la collaborazione e il sostegno di tutte le parti interessate sono indispensabili per assicurare un’efficace esecuzione dello studio e risultati positivi nel lungo termine. E’ di particolare importanza il **coinvolgimento delle varie associazioni di categoria** e la **capacità di mobilitazione degli agricoltori, degli operatori del servizio mense scolastiche, quelli della distribuzione alimentare (ordinari e alternativi) e del settore Ho.Re.Ca.**

---

<sup>1</sup> Riguardo questo tema si veda il report di "I CANALI COMMERCIALI ALTERNATIVI PER LE AZIENDE AGRICOLE: VENDITA DIRETTA E FILIERA CORTA" di Rete Rurale Nazionale 2014-2020 [<https://shorturl.at/dFLU7>].

<sup>2</sup> Legge 17 maggio 2022, n. 61, art. 2, Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana [<https://shorturl.at/gquPQ>].

## 2 Mappatura e analisi del sistema del cibo locale in Lunigiana

Lo studio per la mappatura e analisi del sistema del cibo a km0 in Lunigiana e per l'identificazione di strategie e azione per il rafforzamento di tale sistema sarà articolato come segue:

- 1. Analisi del settore dell'offerta dei prodotti agro-alimentari.** L'analisi prevede un'analisi desk di tipo statistico del sistema produttivo agricolo (numero, dimensione e tipologie di aziende e di produzioni presenti in Lunigiana e distribuzione territoriale) nella sua evoluzione temporale a partire dai dati dei censimenti ISTAT e della Camera di Commercio. La mappatura prevede anche l'identificazione dei prodotti tipici del territorio e l'analisi del sistema produttivo di tali prodotti. Inoltre, lo studio prevede un confronto con le associazioni di categoria e con agricoltori per capire le problematiche e i fattori di forza a livello locale.
- 2. Mappatura e analisi delle reti di connessione tra produzione locale e sistema delle mense scolastiche.** Lo studio è rivolto a comprendere quanto le mense locali incorporino prodotti locali nei loro menù (inclusi i prodotti tipici). Sarà valutato il grado di consapevolezza e di approccio sostenibile nella gestione delle mense dal punto di vista della scelta dei prodotti e delle politiche di sostegno alla produzione locale e saranno analizzate le difficoltà nell'approvvigionamento locale sia dal punto di vista dei fornitori del servizio mensa che delle aziende agricole.
- 3. Mappatura del sistema della distribuzione e delle reti di connessione tra produzione locale e i canali di distribuzione "ordinari"** presente nel territorio della Lunigiana, con i quali si fa riferimento a: a) la distribuzione tradizionale/vicinato (negozi alimentare tradizionale); b) la distribuzione moderna (GDO e libero servizio); c) grossisti d) i mercati all'ingrosso, e) mercati rionali; f) e-commerce. Lo studio è rivolto a comprendere quali canali della distribuzione presenti nel territorio della Lunigiana si approvvigionano localmente, in relazione a quali prodotti (inclusi i prodotti tipici) e quali sono le principali difficoltà (economiche, organizzative, strutturali, logistiche etc.) nell'approvvigionamento locale. L'indagine è finalizzata a comprendere sia il punto di vista della distribuzione sia dei produttori agricoli e ad identificare strategie e politiche per rafforzare il sistema locale.
- 4. Mappatura del sistema della distribuzione e delle reti di connessione tra produzione locale e settore Ho.Re.Ca.** Lo studio è rivolto ad indagare l'adozione dei prodotti locali nel settore dell'ospitalità e della ristorazione, con attenzione ai prodotti tipici lunigianesi e alle strategie adottate dagli operatori per promuovere l'identità locale nei loro menù. Anche in questo caso saranno analizzate le principali difficoltà nella costruzione di meccanismi di approvvigionamento locale sia dal punto di vista dei distributori sia dei produttori. Lo studio prevede un approfondimento specifico a livello di un comune attraverso cui si andranno ad identificare le interconnessioni, le sinergie ma anche gli ostacoli e le strozzature esistenti nelle relazioni tra produzione e distribuzione, volte ad identificare strategie e politiche per rafforzare il sistema a km0.
- 5. Mappatura e rappresentazione delle catene di distribuzione "alternative" dei prodotti locali.** Lo studio prevede una mappatura dei *network* locali di filiera corta, ad esempio: mercati contadini, mercati della terra, gruppi di acquisto solidale (GAS), comunità di supporto all'agricoltura (CSA), vendita diretta, ecc.). Saranno analizzati i punti di forza e di debolezza e le sfide e le opportunità per i produttori locali nel raggiungere i consumatori direttamente.
- 6. Mappatura e analisi delle produzioni tipiche locali.** Nell'analisi del sistema del cibo locale (punti 1-6) lo studio prevede un focus sulle produzioni tipiche locali.

### 3 Strumenti di indagine per la mappatura e analisi del sistema del cibo locale della Lunigiana

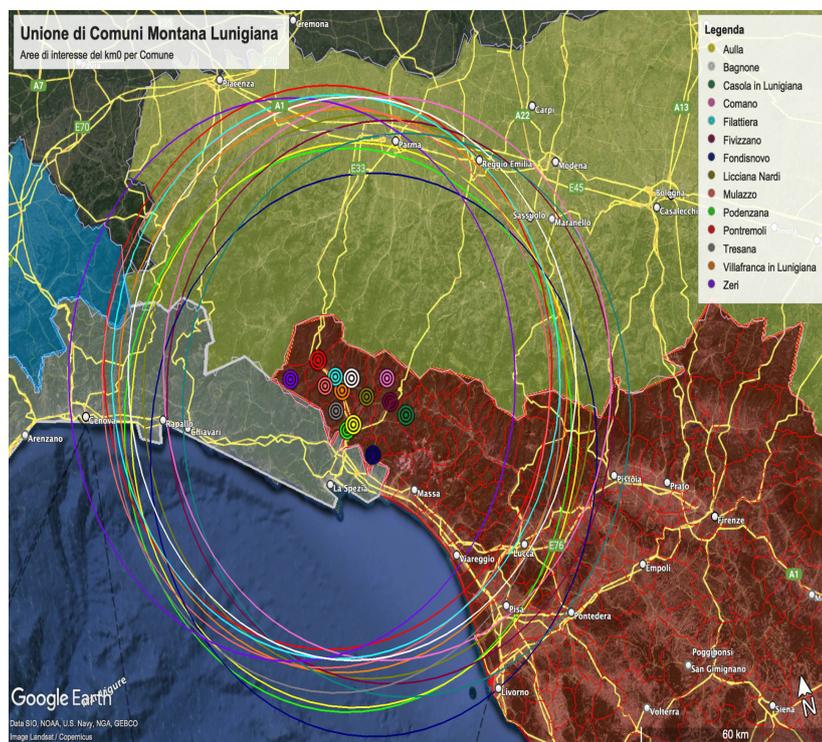
Per condurre lo studio proposto, saranno impiegati una serie di strumenti diversificati per garantire la raccolta accurata di dati sia qualitativi che quantitativi.

Inizialmente, verranno utilizzati **questionari** - che saranno rivolti agli agricoltori, alle mense scolastiche e agli operatori della distribuzione alimentare e del settore Ho.Re.Ca. Tali questionari saranno appositamente progettati a seguito di uno **studio preliminare del contesto** e di **interviste con gli attori del territorio** e **incontri con le associazioni di categoria** a partire da quelle agricole. I questionari, molto brevi della durata di compilazione massima di 20 minuti, potranno essere compilati sia individualmente attraverso un link online, sia da operatori terzi, come ad esempio ricercatori o volontari reperiti in loco.

Per questa fase, si farà uso della piattaforma online Kobo Toolbox, la quale consentirà la raccolta di dati in forma sia online che offline, garantendo così una maggiore flessibilità e accessibilità. Una volta raccolti i dati (statistici, geografici, fotografici, ecc.), verranno elaborati e analizzati per produrre report dettagliati.

Parallelamente, mediante l'utilizzo dei questionari e un lavoro di ricerca dati da banche dati online, si svilupperanno **mappe GIS interattive**. Queste mappe consentiranno di visualizzare in modo chiaro e intuitivo le relazioni tra i diversi fattori studiati, nonché la portata dei fenomeni analizzati. In esse verrà mostrato anche visivamente il legame tra il settore dell'offerta e quello della domanda.

Figura 1 - Esempio di mappa: l'estensione del Km0 per Comune



Le mappe, create attraverso strumenti come Google Earth Pro e Google MyMaps, saranno facilmente condivisibili e consultabili da tutti coloro si deciderà di fornire il link (o pubblicamente, incorporando le mappe ad eventuali siti web), garantendo così una diffusione ampia e trasparente dei risultati dello studio.

L'analisi sui punti forza e debolezza del sistema del cibo locale sarà svolta attraverso un lavoro di **interviste in profondità** sul campo che coinvolgeranno i vari attori del sistema territoriale del cibo e **incontri specifici con le associazioni di categoria**.

Le interviste e gli saranno integrate da **3 focus group** che svilupperanno la discussione collettivamente e coinvolgeranno rispettivamente tre gruppi distinti di stakeholders: a) i produttori agricoli, b) gli operatori della distribuzione e c) gli operatori del settore Ho.Re.Ca.