



L'ORTOFRUTTICOLTURA BIOLOGICA:

l'innovazione e la sfida della produttività, il mercato e la competitività

Martedì 1 Luglio 2025

Centro Sperimentale Frutticolo – Fondazione Agrion

Problematiche e prospettive
del settore biologico
nella ristorazione collettiva



Problematiche e prospettive del settore biologico nella ristorazione collettiva

CHI SIAMO E COSA FACCIAMO

Agrisviluppo nasce nel 2010 su iniziativa di Coldiretti Cuneo con l'obiettivo di aiutare i piccoli/medi produttori a collocare i propri prodotti nei vari canali commerciali ad una remunerazione adeguata ed economicamente sostenibile.

Tra i diversi rami di azienda in cui si opera riveste particolare importanza la fornitura di ortofrutta alla Ristorazione Collettiva sia con prodotto da lotta integrata che con prodotto biologico.

I requisiti degli alimenti nella Ristorazione Collettiva sono normati dal

DECRETO 10 marzo 2020

**Criteria ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva
e fornitura di derrate alimentari.**

Semplicemente definiti come

C.A.M. 2020

che vanno a normare:

- Ristorazione scolastica (asili nido, scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo e secondo grado);
- Ristorazione collettiva per uffici, università, caserme;
- Ristorazione collettiva per le strutture ospedaliere, assistenziali, socio-sanitarie e detentive.



**Problematiche e prospettive
del settore biologico
nella ristorazione collettiva**

C.A.M. 2020

Ristorazione Scolastica

Focalizziamo principalmente la Ristorazione Scolastica che per quantità di pasti somministrati e percentuale di ortofrutta biologica prevista dai C.A.M. 2020 è sicuramente il settore maggiormente interessante per il settore biologico

Alcuni dati della Ristorazione Scolastica:

- A livello nazionale oltre 2 milioni di bambini e ragazzi sotto i 14 anni usufruiscono quotidianamente del servizio mensa.
- Si stima che in Italia vengano serviti circa 400 milioni di pasti all'anno
- A livello regionale oltre 300 mila bambini e ragazzi sotto i 14 anni usufruiscono quotidianamente del servizio mensa.
- Si stima che in Piemonte vengano serviti circa 60 milioni di pasti all'anno

Requisiti degli alimenti nella Ristorazione Scolastica

(estratto dal Decreto 10 marzo 2020)

I pasti devono essere composti da una o più porzioni tra frutta, contorno, primo e/o secondo piatto costituiti interamente da alimenti biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ etc.) o, se previsti, da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti principali biologici o altrimenti qualificati **in modo tale che**, per ciascuna delle categorie di alimenti sotto elencate, **sia garantita su base trimestrale la somministrazione di alimenti con i seguenti requisiti:**

frutta, ortaggi, legumi, cereali: biologici per almeno il 50% in peso. Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti. La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder.

I VOLUMI ANNUALI DELL'ORTOFRUTTA BIOLOGICA

Dai dati precedenti, valutando un consumo a pasto di circa 300 g. di ortofrutta e considerando che almeno il 50% dovrebbe essere Biologico, possiamo ipotizzare un consumo di prodotti ortofrutticoli biologici pari a:

Kg. 60.000.000 a livello nazionale

Kg. 9.000.000 a livello regionale



**Problematiche e prospettive
del settore biologico
nella ristorazione collettiva**

RISTORAZIONE COLLETTIVA QUALE OPPORTUNITA' DI MERCATO??

I dati che derivano dalla ristorazione scolastica vanno analizzati attentamente perché sono e possono essere un'alternativa importante di sviluppo per alcune aziende biologiche.

Vanno quindi valutate le principali criticità e positività per valutare le eventuali prospettive di un mercato in crescita.

LE CRITICITA'

- Le Scuole sono chiuse da inizio Giugno a metà Settembre ovvero nel periodo di produzione delle referenze estive sia frutticole (albicocche, nettarine, pesche, ecc.) che soprattutto orticole (melanzane, peperoni, pomodori, zucchine, ecc.)
- Quelle referenze orticole che in Piemonte definiamo «estive» sono inserite in maniera importante nei menu invernali in quanto referenze più adatte e soprattutto più gradite dai bambini rispetto alle referenze invernali Piemontesi (ortaggi a foglia verde, cavoli, rape, ecc.)
- Pochissime aziende biologiche si sono dedicate all'orticoltura e si denota quindi una mancanza di prodotto disponibile in volumi importanti

LE POSITIVITA'

- Facilità di collocazione commerciale delle referenze orticole biologiche
- Il ciclo annuale delle colture orticole permette di sperimentare nuove produzioni senza dover effettuare investimenti pluriennali
- La commercializzazione degli ortaggi avviene praticamente «day by day» e, pertanto, non si necessita di grandi impianti di frigo conservazione
- Allo stesso tempo, non necessitando di una calibratura perfetta, il confezionamento degli ortaggi avviene normalmente in maniera manuale e questo permette all'azienda di non dover investire almeno inizialmente in costosi impianti

LE PROSPETTIVE

- CONSOLIDARE LE FILIERE BIOLOGICHE DEDICATA ALLA RISTORAZIONE COLLETTIVA ED, IN PARTICOLAR MODO, A QUELLA SCOLASTICA E LAVORARE A CREARNE ALTRE CON ALTRE SOCIETA' DELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA
- SVILUPPARE DAL PUNTO DI VISTA AGRONOMICO LA CAPACITA' DI PRODURRE REFERENZE BIOLOGICHE «COMPLICATE» CERCANDO DI AIUTARE LE AZIENDE ATTRAVERSO LA SPERIMENTAZIONE E L'ASSISTENZA TECNICA IN CAMPO
- FORMAZIONE DEI PRODUTTORI PER QUANTO RIGUARDA LA LAVORAZIONE E LA CONSERVAZIONE POST-RACCOLTA DEL PRODOTTO
- GARANTIRE ATTRAVERSO LA FILIERA AGRICOLA UNA GIUSTA ED ADEGUATA REMUNERAZIONE ALLE AZIENDE AFFINCHE' LA PRODUZIONE BIOLOGICA POSSA PROGRIURE NEGLI ANNI CON GARANZIE DI SOSTENIBILITA' ECONOMICA



GRAZIE

PER

L'ATTENZIONE