



Co-funded by
the European Union



SSPICEIT!

Sustainability Skills Program for International Catering
operators and Entrepreneurs through Integrated Training

SSPICE IT! – Programul de competențe pentru sustenabilitate destinat operatorilor internaționali de catering și antreprenorilor prin formare integrată

SSPICE IT! Proiectul este cofinanțat de Comisia Europeană în cadrul programului Erasmus+.

Conținutul acestei publicații reflectă doar punctul de vedere al Consorțiului SSPICE IT, iar Comisia nu este responsabilă pentru nicio utilizare care poate fi făcută a informațiilor pe care le conține.

Submodulul nr. 13: Construirea unei rețele cu producătorii locali

ZONA TEMATICĂ	Cum să creai un lanț de aprovizionare sustenabil	
SUBZONA DE REFERINȚĂ	<i>Mâncare sustenabilă</i>	
ORE	4	
OBIECTIVE DE ÎNVĂȚARE		
<ol style="list-style-type: none"> Înțelegeți diferitele componente ale sustenabilității în raport cu sistemele de producție și fiți capabili să identificați producătorii sustenabili. Fiți capabili să dezvoltați o rețea cu producători locali pentru a crea un lanț de aprovizionare sustenabil. 		
ACTIVITĂȚI DE ÎNVĂȚARE		
	Teoretic	Practic
	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Principalele efecte ale sistemului alimentar asupra mediului ✓ Selectarea unor sisteme de producție și alimente mai sustenabile ✓ Construirea de rețele de producători locali 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Cum se evaluează sustenabilitatea unui sistem de producție ✓ Cum să-și reducă consumul de apă ✓ Cum să evaluezi impactul alimentelor asupra mediului și să alegi furnizori sustenabili ✓ Cum se creează o rețea de producători locali

CONȚINUT

SUBMODULUL 13: CONSTRUIREA UNEI REȚELE CU PRODUCĂTORII LOCALI	4
1. Avantajele lanțurilor locale de distribuție alimentară	4
2. Provocări în distribuția locală de alimente	5
3. Cum se creează lanțuri de distribuție cu producătorii locali	7
Exercițiu: <i>Analizați sustenabilitatea producătorilor dvs. locali</i>	8
STUDIU DE CAZ	9
SUPLIMENTARE	ERROR! BOOKMARK NOT DEFINED.
1. Glosar	Error! Bookmark not defined.
2. Mulțumiri	Error! Bookmark not defined.
3. Bibliografie	Error! Bookmark not defined.

SUBMODULUL 13: Construirea unei rețele cu producători locali

Pentru a reduce impactul asupra mediului al consumului inconștient, pe lângă alegerea alimentelor sustenabile (cum este explicat în capitolul 2), ar trebui să preferăm produsele locale, cu siguranță proaspete, care nu ar fi trebuit să parcurgă sute de kilometri pentru a ajunge în farfuria noastră, vândute de fermier, care le crește în bucățița lui de pământ din zonele noastre.

Lanțurile locale de distribuție a alimentelor joacă un rol esențial în conectarea fermierilor și producătorilor cu consumatorii din aceeași regiune, oferind numeroase avantaje care se extind dincolo de simplul act de cumpărare și vânzare. Aceste avantaje variază de la beneficii de mediu până la considerente socio-economice, favorizând o legătură mai profundă între oameni, hrană și pământ.

În această explorare a lanțurilor locale de distribuție a alimentelor, vom explora diversele avantaje pe care le oferă, inclusiv amprenta redusă de carbon, calitatea îmbunătățită a alimentelor și sprijinul pentru economiile locale. Vom aborda, de asemenea, provocările care apar în stabilirea și menținerea unor astfel de sisteme, cum ar fi complexitățile logistice, limitările de scară și concurența cu lanțurile de aprovizionare principale.

Înțelegând atât beneficiile, cât și obstacolele distribuției locale de alimente, putem obține informații valoroase asupra modului în care aceste sisteme contribuie la practicile alimentare sustenabile și putem informa strategiile pentru consolidarea și extinderea acoperirii lor. În cele din urmă, examinarea lanțurilor locale de distribuție a alimentelor ne invită să ne imaginăm un viitor în care consumul de alimente devine o forță regenerativă, hrănind comunitățile, ecosistemele și bunăstarea tuturor celor implicați.

1. Avantajele lanțurilor locale de distribuție alimentară

Lanțurile locale de distribuție alimentară oferă o serie de avantaje, atât pentru consumatori, cât și pentru comunitatea în general. Iată câteva avantaje cheie ale lanțurilor locale de distribuție alimentară:

- **Prospețime și calitate** : Mâncarea locală este adesea mai proaspătă, deoarece nu trebuie să călătorească pe distanțe lungi. Acest lucru are ca rezultat o mai bună aromă, valoare nutritivă și calitate generală a produselor.

- **Varietate sezonieră:** Mâncarea locală încurajează alimentația sezonieră, promovând o dietă diversă și sănătoasă. Consumatorii învață să aprecieze și să se bucure de alimente atunci când sunt în mod natural în sezon.
- **Sănătate și nutriție:** Mâncarea locală tinde să fie mai hrănitoare, deoarece este culeasă la vârsta maximă. De asemenea, poate susține preferințele dietetice, cum ar fi dietele organice, fără gluten sau vegane.
- **Amprenta de carbon redusă:** Alimentele locale parcurg distanțe mai scurte, reducând emisiile de carbon asociate transportului. Acest lucru contribuie la reducerea emisiilor de gaze cu efect de seră și atenuează schimbările climatice.
- **Sprijin pentru economia locală:** Achiziționarea de la producători locali ajută la susținerea economiei locale prin păstrarea banilor în cadrul comunității. Întărește mijloacele de trai ale fermierilor, artizanilor și întreprinderilor mici.
- **Transparență și trasabilitate:** Alimentele locale oferă transparență privind proveniența, permițând consumatorilor să știe unde și cum au fost produse. Acest lucru sporește încrederea și responsabilitatea în lanțul de aprovizionare.
- **Construirea comunității:** Inițiativele alimentare locale creează comunități prin conectarea consumatorilor cu producătorii, organizând evenimente în piețe, cooperative și programe CSA.
- **Conservarea spațiului deschis:** Sprijinirea agriculturii locale ajută la conservarea spațiilor deschise, a terenurilor agricole și a peisajelor rurale. Aceasta, la rândul său, menține biodiversitatea și previne extinderea urbană.
- **Reducerea risipei de alimente:** Lanțurile locale de distribuție a alimentelor reduc risipa alimentară, deoarece lanțurile scurte de aprovizionare duc la mai puține pierderi în timpul transportului și depozitării.
- **Reziliență economică:** Comunitățile cu sisteme alimentare locale puternice sunt adesea mai rezistente în perioade de criză. Ele pot rezista mai bine la perturbările lanțurilor globale de aprovizionare.
- **Conservarea culturală:** Alimentele locale includ adesea produse tradiționale și culturale, contribuind la păstrarea tradițiilor și a patrimoniului gastronomic.
- **Selectie diversă de produse:** Lanțurile locale de distribuție a alimentelor oferă o varietate diversă de produse, inclusiv soiuri tradiționale și alimente rare.
- **Educație și conștientizare:** Sistemele alimentare locale oferă consumatorilor oportunități de a învăța despre producția alimentară, practicile agricole și importanța agriculturii sustenabile.

În ansamblu, lanțurile locale de distribuție a alimentelor susțin sisteme alimentare sustenabile, comunitare și ecologice, aducând beneficii consumatorilor, producătorilor și comunităților. Ele reprezintă un pilon important pentru un viitor alimentar mai rezilient și sustenabil.

2. Provocări în distribuția locală de alimente

În timp ce lanțurile locale de distribuție alimentară oferă numeroase avantaje, ele se confruntă, de asemenea, cu câteva provocări care le pot afecta operațiunile și creșterea. Iată câteva provocări comune asociate cu distribuția locală de alimente:

- **Disponibilitate sezonieră:** Disponibilitatea alimentelor locale depinde de sezon, ceea ce poate duce la fluctuații și dificultăți în satisfacerea cererii pe tot parcursul anului pentru anumite produse.
- **Amploare și consecvență:** Producătorii locali de mici dimensiuni pot avea dificultăți în a satisface cererea constantă, ceea ce poate duce la lipsuri de aprovizionare și variații în consistența produselor.
- **Competitivitatea prețurilor:** Produsele locale pot fi uneori mai scumpe decât alternativele produse în masă datorită costurilor de producție mai mari. Acest lucru poate reprezenta o barieră pentru consumatorii sensibili la preț.
- **Infrastructura de distribuție:** Dezvoltarea și menținerea rețelelor de distribuție eficiente poate fi o provocare pentru sistemele alimentare locale. Logistica de transport, depozitare și livrare poate fi complexă.
- **Educația consumatorilor:** Creșterea gradului de conștientizare a consumatorilor cu privire la beneficiile alimentelor locale și schimbarea obiceiurilor lor de cumpărare poate fi un proces lent și continuu.
- **Acces pe piață:** Unii producători locali pot avea acces limitat la piețele dincolo de piețele fermierilor și canalele directe către consumatori, limitându-și baza potențială de clienți.
- **Obstacole de reglementare:** Respectarea reglementărilor de siguranță alimentară și certificărilor poate fi dificilă pentru micii producători, crescând costurile operationale..
- **Presiunile de utilizare a terenurilor:** Pe măsură ce zonele urbane se extind, terenurile agricole sunt expuse riscului de dezvoltare, făcând esențială conservarea spațiilor pentru agricultură.
- **Infrastructură și tehnologie:** Accesul limitat la tehnologie modernă și infrastructură, precum piețele online și e-commerce, poate îngreuna dezvoltarea distribuției locale de alimente.
- **Concurență cu marii comercianți cu amănuntul:** Sistemele alimentare locale concurează adesea cu marile lanțuri de supermarketuri care au resurse și putere de marketing semnificative.
- **Accesul la capital:** Obținerea finanțării pentru afacerile locale din sectorul alimentar poate fi dificilă, limitând extinderea și investițiile în infrastructură.
- **Probleme de extindere:** Extinderea unei inițiative alimentare locale, menținând principiile sustenabilității și comunității, necesită un echilibru delicat.
- **Preferințele consumatorilor:** Preferințele consumatorilor pentru comoditate, care pot favoriza cumpărăturile unice la magazinele mari alimentare, pot reprezenta o provocare pentru distribuția locală de alimente.
- **Clima și vremea:** Fermierii locali sunt vulnerabili la schimbările climatice și fenomene extreme, afectând producția.

Abordarea acestor provocări necesită adesea colaborarea între producătorii locali, factorii de decizie, consumatorii și organizațiile comunitare. Soluțiile creative, cum ar fi rețelele de distribuție în cooperare, stimulentele pe piața fermierilor și campaniile de conștientizare a publicului, pot ajuta la atenuarea acestor provocări și pot sprijini creșterea sistemelor locale de distribuție a alimentelor.

3. Cum se creează lanțuri de distribuție cu producătorii locali

Crearea unui lanț de distribuție cu producători locali necesită o planificare atentă, colaborare și o viziune clară. Iată pașii care vă vor ajuta să stabiliți un lanț de distribuție de succes cu producătorii locali:

1. **Cercetați și identificați producătorii locali:** Începeți prin a cerceta și identifica producătorii locali din regiunea dvs. care oferă produse care se aliniază cu obiectivul lanțului dvs. de distribuție. Luați în considerare produse precum fructele, legumele, lactatele, carnea sau produsele artisanale.
2. **Construiți relații:** Contactați producătorii locali pe care i-ați identificat și începeți să construiți relații cu ei. Vizitați-le fermele sau instalațiile, aflați despre produsele și practicile lor de producție și discutați despre interesul lor de a participa la lanțul dvs. de distribuție.
3. **Definiți-vă modelul de distribuție:** Alegeți modelul de distribuție potrivit viziunii și nevoilor producătorilor locali: piețe ale fermierilor, agricultură susținută de comunitate (CSA), vânzare en-gros către restaurante și magazine sau platformă online pentru vânzare directă.
4. **Colaborați cu părțile interesate:** Implicați părțile locale, precum cooperative de fermieri, organizații comunitare și autorități. Colaborarea oferă sprijin, resurse și rețele pentru a consolida lanțul de distribuție.
5. **Creați un sistem logistic eficient:** Dezvoltați un sistem logistic robust pentru a gestiona colectarea, depozitarea și transportul produselor de la producători la clienți. Asigurați-vă că sistemul menține calitatea și prospețimea produsului de-a lungul lanțului de aprovizionare.
6. **Stabiliți prețuri echitabile:** Stabiliți prețuri echitabile care să avantajeze atât producătorii locali, cât și consumatorii. Luați în calcul costurile de producție, transport și distribuție, menținând prețuri competitive și accesibile.
7. **Educați consumatorii:** Educați consumatorii cu privire la beneficiile sprijinirii producătorilor locali și impactul pozitiv al alegerilor lor asupra mediului, economiei și comunității. Creșterea gradului de conștientizare cu privire la importanța alimentelor locale și contribuția acestora la durabilitate.
8. **Promovați transparența:** Promovați transparența prin furnizarea de informații despre originea produselor, metodele de producție utilizate de producătorii locali și impactul pozitiv al sprijinirii sistemelor alimentare locale.
9. **Adaptați-vă la schimbările sezoniere:** Acceptați variațiile sezoniere ale disponibilității produselor. Educați consumatorii despre beneficiile consumului de sezon și despre gama variată de produse oferite pe tot parcursul anului.
10. **Respectați reglementările:** Asigurați-vă că lanțul dvs. de distribuție respectă toate reglementările și permisele relevante necesare pentru distribuția și manipularea alimentelor.
11. **Investește în marketing și sensibilizare:** Investeți în marketing pentru a promova lanțul de distribuție și producătorii locali. Folosiți rețele sociale, evenimente locale și parteneriate pentru a atrage clienți și a crește vizibilitatea.
12. **Căutați feedback și îmbunătățire continuă:** Căutați feedback atât de la producători, cât și de la consumatori pentru a identifica domeniile de

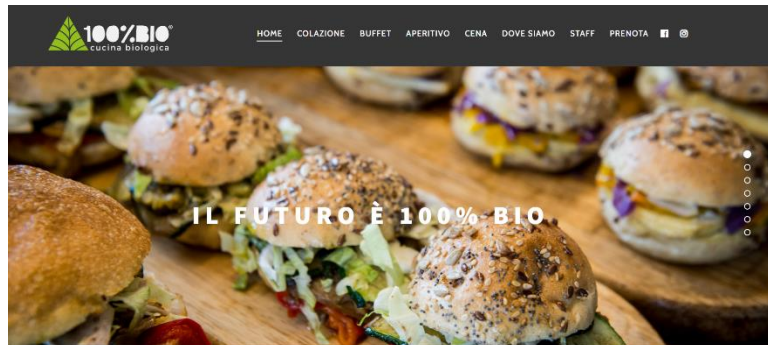
îmbunătățire. Adaptați și perfecționați continuu lanțul dvs. de distribuție pentru a răspunde nevoilor și preferințelor în schimbare ale tuturor părților interesate.

Urmând acești pași și păstrând angajamentul față de sustenabilitate, transparență și colaborare, puteți crea un lanț de distribuție de succes cu producătorii locali. Un astfel de lanț de distribuție poate contribui la economia locală, poate promova gestionarea mediului și poate construi un sentiment mai puternic de comunitate în jurul alimentelor.

Exercițiu: Analizați sustenabilitatea producătorilor dvs. locali	
Cerințe preliminare	/
Timp	1 oră
Instrumente	SSPICE IT! Manual, PC sau smartphone, conexiune la internet, imprimanta
Obiective	1. Utilizați informațiile furnizate de Manual pentru a evalua sustenabilitatea unui furnizor
Instrucțiuni	
<p>Acest exercițiu ar trebui să fie realizat, atunci când este posibil, în grup.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pasul 1: Cu sprijinul profesorilor, alegeți doi furnizori din teritoriul dumneavoastră. Aceștia trebuie să fie situați la maximum 70 km de centrul dumneavoastră VET. 2. Pasul 2: Folosind informațiile furnizate de Manual, dezvoltați o listă de verificare a sustenabilității. Fiecare listă de verificare trebuie să includă lista produselor obținute, zona de producție, caracteristicile produsului, precum și orice elemente care caracterizează produsele și sistemul de producție din punct de vedere al sustenabilității. 3. Pasul 3: Folosind lista de verificare, evaluați sustenabilitatea celor doi furnizori, identificând cel mai sustenabil dintre ei. 	

STUDIU DE CAZ

100%Bio, un restaurant din centrul Romei - www.centopercento.bio



Proprietarii restaurantului, pasionați dintotdeauna de cultura organică și atenți la transformările culturale din domeniul alimentației și al ospitalității, precum și la cele din mediul înconjurător, au decis să deschidă în Roma, în fața Piramidei, un restaurant care să utilizeze și să ofere clienților săi doar produse 100% certificate organic.

Ceea ce au fost inițial conversații plăcute s-au transformat treptat într-un proiect concret și un plan de afaceri operațional... Și așa, în Piața istorică Pyramid se deschide 100% BIO. De la un ideal la realitate.

Restaurantul și-a luat angajamentul de a-și face activitatea cât mai sustenabilă, sub toate aspectele.

Ingredientele folosite de restaurant sunt toate certificate organic și se acordă o atenție deosebită calitatii și originii materiilor prime.

Mai mult, furnizorii cu care colaborează de câțiva ani își îmbrățișează proiectul și filozofia; sunt parte integrantă a proiectului.

În ultima vreme proprietarii restaurantului au luat chiar și un mic teren în care fac teste de cultivare, folosind tehnici naturale.

Angajamentul lor pentru sustenabilitate se extinde și la utilizarea materialelor compostabile, precum și la efortul, alături de furnizorii lor, de a reduce cantitatea de plastic din ambalaje.

Nu în ultimul rând, sustenabilitatea este abordată și din punct de vedere socio-economic: angajații lucrează în ture regulate și echilibrate, iar furnizorii sunt aleși în conformitate cu politica companiei privind bunăstarea persoanelor și protecția lucrătorilor.

Restaurantul este deschis de dimineața până seara, cu trei oferte diferite:

- ✓ pentru mic dejun, oferind exclusiv produse artisanale preparate de bucătari,
- ✓ pentru prânz, servit sub formă de bufet, cu preparate diferite în fiecare zi, în funcție de sezonality și disponibilitatea ingredientelor,
- ✓ pentru cină, „à la carte”, cu un meniu creativ care pune în prim-plan calitatea ingredientelor folosite.

EXTRA

1. Glosar

- **PAC:** Politica agricolă comună sprijină fermierii și asigură securitatea alimentară a Europei. PAC este o politică comună pentru toate țările UE, gestionată și finanțată la nivel european cu resurse de la bugetul UE.
- **Farm to Fork (De la fermă la furculiță F2F):** Strategia Farm to Fork (F2F) este planul pe zece ani dezvoltat de Comisia Europeană pentru a ghida tranziția către un sistem alimentar echitabil, sănătos și prietenos cu mediul.
- **MEC: Criteriile minime de mediu (MEC)** sunt cerințe de mediu stabilite pentru diferitele faze ale procesului de achiziție, care vizează identificarea celui mai bun produs, serviciu sau soluție de proiectare din punct de vedere al mediului, pe tot parcursul ciclului său de viață, ținând cont de disponibilitatea pe piață.
- **MAI : Indicele de Adecvare Mediteraneană (IAM) are rolul de a exprima gradul de conformitate al unei mese cu dieta mediteraneană. Acesta compară calorii, deci energia, furnizată de diferitele clase de alimente prezente în felul de mâncare consumat.**
- **PNRR:** Planul Național de Recuperare și Reabilitare (PNRR) este programul prin care guvernul intenționează să gestioneze fondurile Next Generation EU. Este instrumentul de redresare economică introdus de Uniunea Europeană pentru a vindeca pierderile cauzate de pandemie
- **GSP:** Parteneriatul global pentru sol. Un mecanism recunoscut la nivel mondial înființat în 2012, cu misiunea de a promova managementul durabil al solului și de a asigura solurile productive pentru securitatea alimentară

2. Mulțumiri

Acest modul a fost scris de Loreta Grande și Andrea Palmieri, cu sprijinul SSPICE IT! Echipa din Italia și Portugalia.

3. Bibliografie

- Fondul Internațional pentru Dezvoltare Agricolă (IFAD), <https://www.ifad.org/en/>

- Centrul Regional de Informare al Națiunilor Unite pentru Europa de Vest (UNRIC), *Agenda 2030* , <https://unric.org/en/united-nations-sustainable-development-goals/>
- Water footprint network, <https://www.waterfootprint.org/>
- Ecosystems, *A Global Assessment of the Water Footprint of Farm Animal Products* , https://www.waterfootprint.org/resources/multimediahub/Mekonnen-Hoekstra-2012-WaterFootprintFarmAnimalProducts_4.pdf
- European (CE) , *Strategia Farm to Fork* , https://food.ec.europa.eu/horizontal-topics/farm-fork-strategy_en
- Comisia Europeană (CE), *Politica agricolă comună dintr-o privire* , https://agriculture.ec.europa.eu/common-agricultural-policy/cap-overview/cap-glance_en
- Consiliul European al Consiliului European, *Rezultatele Consiliului European, 23-24 iunie 2022 privind securitatea alimentară*,
<https://www.consilium.europa.eu/en/meetings/european-council/2022/06/23-24/>
- Global Footprint Network, *Ecological Footprint Calculator* , <https://www.footprintcalculator.org/home/en>
 - Fischler C., *L'Homnivore. Le goût, la cuisine et le corps* , Paris, Odile Jacob, 1990.
 - Damasio AR, *Eroarea lui Descartes: emoție, rațiune și creierul uman* , Putnam, 1994; ediția revizuită Penguin, 2005
 - Piccinni A., *Drogati di cibo* , Giunti, 2012