

# **A WHOLE SCHOOL FOOD APPROACH**

**Linee guida per scuole e città/regioni**

Rikolto Belgium



# SOMMARIO

Whole School Food Approach	
Linee guida per scuole e città/regioni .....	4

## Parte 1: Approccio Alimentare Integrale per la Scuola ..... 7

### 1.1 Pilastro A: *Politica e leadership*.....8

1.1.1 Gruppo di lavoro.....	8
-----------------------------	---

1.1.2 Pianificazione, monitoraggio, valutazione e apprendimento .....	8
---	---

1.1.3 Comunicazione .....	9
---------------------------	---

1.1.4 Partecipazione degli alunni .....	9
---	---

### 1.2 Pilastro B: *Alimentazione e sostenibilità*.....9

1.2.1 Una zona pranzo attraente .....	10
---------------------------------------	----

1.2.2 Approvvigionamento alimentare pubblico sostenibile .....	10
--	----

1.2.3 Pranzi e spuntini sani .....	10
------------------------------------	----

1.2.4 Sicurezza alimentare .....	10
----------------------------------	----

1.2.5 Spreco alimentare .....	10
-------------------------------	----

### 1.3 Pilastro C: *Istruzione e apprendimento*.....11

1.3.1 L'alimentazione nel programma scolastico.....	11
---	----

1.3.2 Formazione del personale .....	11
--------------------------------------	----

1.3.3 Apprendimento autentico.....	11
------------------------------------	----

### 1.4 Pilastro D: *Comunità e partenariato*.....12

1.4.1 Coinvolgimento de i caregiver .....	12
---	----

1.4.2 Collaborazione con gli attori e le comunità locali .....	12
--	----

## Parte 2: Attuazione di un Approccio Alimentare Integrale per la Scuola ..... 13

### 2.1 I ruoli degli stakeholder .....

2.1.1 I presidi e i consigli scolastici .....	13
---	----

2.1.2 Insegnanti e personale .....	14
------------------------------------	----

2.1.3 Servizi di ristorazione scolastica e cuochi delle mense .....	14
---	----

2.1.4 Gli alunni.....	15
-----------------------	----

2.1.5 I caregiver e famiglie.....	15
-----------------------------------	----

2.1.6 La comunità (locale).....	15
---------------------------------	----

### 2.2 *Sviluppare una politica alimentare integrale della scuola* .....

### 2.3 *Piano passo-passo per una politica WSF* .....

**Parte 3: Ruolo degli enti locali e regionali . . . . . 20**  
**3.1 Pilastro A: Politica e leadership . . . . .21**  
**3.2 Pilastro B: Alimentazione e sostenibilità . . . . .22**  
**3.3 Pilastro C: Istruzione e apprendimento . . . . .22**  
**3.4 Pilastro D: Comunità e partnership . . . . .23**



# Whole School Food Approach

## Linee guida per scuole e città/regioni

### CONTESTO

L'alimentazione dei bambini e degli adolescenti in età scolare ha un impatto sulla loro salute e sull'ambiente. Le diete non salutari influiscono negativamente sul benessere e sulla concentrazione degli alunni. Secondo l'Organizzazione Mondiale della Sanità, circa il 20% dei bambini in età scolare in Europa è in sovrappeso o obeso, con tassi in aumento in molti Paesi. I bambini più vulnerabili, provenienti da famiglie a basso reddito o svantaggiate, hanno maggiori probabilità di seguire un'alimentazione malsana e carente dal punto di vista nutrizionale, il che aggrava le disuguaglianze. Nell'UE, 33 milioni di persone possono comprare un pasto adeguato solo una volta ogni due giorni, un numero che rischia di aumentare se i prezzi dei prodotti alimentari continuano a salire. Investire in diete sane e sostenibili per i giovani consentirà di risparmiare in futuro sulla spesa sanitaria pubblica e contribuirà al benessere personale e sociale. Inoltre, rispecchierebbe gli obiettivi della Strategia dell'UE sui diritti dell'infanzia. In tale strategia, la Commissione europea si è impegnata a rivedere sia il quadro giuridico dei programmi scolastici dell'UE (ponendo una maggiore attenzione agli alimenti sani e sostenibili) sia la European Child Guarantee (Garanzia europea per l'infanzia), in base alla quale gli Stati membri dell'UE istituiscono piani di attuazione nazionali per garantire ai bambini bisognosi l'accesso ad alimenti sani e ad almeno un pasto sano al giorno a scuola.

Una produzione e un consumo alimentare sostenibili sono importanti prerequisiti per il raggiungimento degli obiettivi ambientali e climatici proposti nel Green Deal europeo, nella strategia Farm to Fork e nella strategia dell'UE per la biodiversità per il 2030. Secondo il Gruppo dei principali consulenti scientifici della Commissione europea (European Commission's Group of Chief Scientific Advisors), la produzione alimentare ha un profondo impatto sull'ambiente. Consuma grandi quantità di risorse naturali, come l'acqua e l'energia, e contribuisce al cambiamento climatico: il 21-37% delle emissioni di gas serra è causato dalla produzione alimentare. La produzione di cibo provoca anche la perdita di biodiversità - una tendenza preoccupante, perché la biodiversità è alla base di diete sane e nutrienti, migliora i mezzi di sussistenza rurali e la produttività agricola ed è un aspetto fondamentale del nostro sistema alimentare e della sicurezza alimentare.

Nell'ambito della sua strategia Farm to Fork, la Commissione europea promuove un consumo alimentare sostenibile e la transizione a diete sane e sostenibili. La strategia è fondamentale per il raggiungimento degli Obiettivi di sviluppo sostenibile delle Nazioni Unite. Essa pone particolare enfasi sul ruolo delle città, delle regioni e delle autorità pubbliche nel fornire cibo sostenibile per le scuole. Il progetto SchoolFood4Change, sostenuto dal programma Horizon 2020, mira a facilitare un'ampia transizione a diete sane e sostenibili, influenzando direttamente più di 3.000 scuole e 600.000 alunni in 12 Paesi dell'UE.

L'Approccio Alimentare Integrale per la Scuola (Whole School Food Approach, WSFA), illustrato in questo documento, contribuisce a questo cambiamento. Si basa sul lavoro di iniziative già esistenti, come l'iniziativa britannica Food for Life, le campagne scolastiche e universitarie del commercio equo e solidale, i movimenti Slow Food, il WWF, la campagna Rikolto Good Food @ School e il programma educativo WSFA nella Repubblica Ceca e in Slovacchia. Il WSFA è un metodo per realizzare una cultura alimentare sana e sostenibile all'interno e intorno alle scuole. Contribuisce a un cambiamento sistemico a livello di comunità e influisce positivamente su istruzione, democrazia scolastica, sostenibilità, riduzione delle disuguaglianze, comunità e salute. Il WSFA rende le società più resilienti - a livello territoriale, sociale e ambientale.



## INFORMAZIONI CONTENUTE IN QUESTO DOCUMENTO

Questo documento fornisce linee guida che le scuole e le autorità locali e regionali possono utilizzare per spiegare in modo coerente le diverse componenti del WSFA. Poiché si tratta solo di un quadro di riferimento, deve essere utilizzato in combinazione con gli strumenti per la sua attuazione.

- **Parte 1: Quadro di riferimento dell'Approccio Alimentare Integrale per la Scuola (Whole School Food Approach framework):** Il WSFA è un intervento nelle scuole per promuovere la salute e il benessere, l'educazione allo sviluppo sostenibile, la sostenibilità e l'uguaglianza.
- **Parte 2: Attuazione dell'Approccio Alimentare Integrale per la Scuola:** Per attuare il WSFA in una scuola, è necessario che tutti gli attori interessati alla scuola vengano coinvolti e che ognuno faccia la sua parte. Questa parte del documento illustra come raggiungere questo obiettivo, spiega come sviluppare una Politica Alimentare Integrale della Scuola e fornisce una guida passo dopo passo.
- **Parte 3: Ruolo delle autorità locali e regionali:** Le autorità nazionali, locali e regionali possono sostenere l'attuazione dell'Approccio Alimentare Integrale per la Scuola nelle scuole attraverso una guida e un accompagnamento personalizzati e facilitando progetti comuni e partenariati con altri attori locali.
- **Parte 4: I tre livelli del WSFA:** le scuole che stanno svolgendo un lavoro eccellente in termini di alimentazione scolastica ed educazione alimentare possono passare al livello successivo. Le scuole che si assumono il compito di lavorare in modo strutturato su un WSFA, decidono anche quale livello vogliono raggiungere: bronzo, argento o oro. In questo modo possono mostrare i loro sforzi alla comunità scolastica in generale.



## Parte 1: Approccio Alimentare Integrale per la Scuola

### INFORMAZIONI SUL WSFA

Il "Whole School Food Approach" (WSFA) è un metodo per sviluppare una cultura alimentare sana e sostenibile all'interno e intorno alle scuole. È un intervento basato su prove di efficacia che contribuisce a un cambiamento sistemico a livello di comunità e influisce positivamente su istruzione, sostenibilità, disuguaglianze, comunità e salute. Il WSFA vede le scuole - dalle materne alle secondarie - come catalizzatori del cambiamento del sistema alimentare sostenibile. Il metodo integra l'alimentazione e l'educazione: affronta la composizione dei pasti scolastici e il funzionamento delle mense scolastiche, include l'insegnamento pratico, le attività di apprendimento e la partecipazione attiva di alunni e insegnanti, e coinvolge la più ampia comunità scolastica (compresi i caregiver, gli agricoltori, le imprese e la società civile).

### QUATTRO PILASTRI

Il WSFA è costituito da quattro pilastri che si rafforzano a vicenda: (A) Politica e leadership, (B) Cibo e sostenibilità, (C) Educazione e apprendimento e (D) Comunità e partenariato. Per implementare con successo un WSFA, una scuola dovrebbe lavorare su tutti e quattro i pilastri, poiché sono tutti elementi essenziali dell'approccio. I pilastri contengono diversi elementi costitutivi per aiutare una scuola a implementare un WSFA. Di seguito presentiamo uno scenario ideale.



## 1.1 PILASTRO A: POLITICA E LEADERSHIP

Questo pilastro consiste nel convincere tutte le parti interessate - personale scolastico, alunni, i caregiver e la comunità scolastica in generale - a partecipare e a rendere l'alimentazione una parte intrinseca della vita a scuola. Si occupa dell'approccio di una scuola a un'alimentazione sana e sostenibile attraverso piani, politiche, attività, valori ed educazione. Con una visione e una strategia di ampio respiro, le scuole possono massimizzare il loro impatto.



Incoraggiare gli alunni ad assumersi la leadership, a partecipare alle decisioni in campo alimentare e alla definizione di contenuti didattici legati all'alimentazione non è solo educativo, ma contribuisce anche a rendere l'alimentazione sana e sostenibile la scelta più facile e naturale per tutti.

Questo pilastro garantisce che il WSFA sia approvato dalla dirigenza scolastica e inserito nella visione, nella missione, nei valori, nelle politiche, nel piano di sviluppo e nel curriculum della scuola, in modo da permeare l'intera esperienza scolastica.

### 1.1.1 GRUPPO DI LAVORO

La creazione di un gruppo di lavoro sull'alimentazione scolastica è uno dei primi passi che le scuole dovrebbero compiere. Il gruppo di lavoro sarà la forza trainante che farà decollare il WSFA e ne sosterrà lo slancio. Il gruppo riunisce insegnanti, personale della mensa, alunni e dirigenti scolastici. Possono partecipare anche i caregiver, vicini di casa o altre persone che desiderano interagire con la scuola su questioni alimentari.

### 1.1.2 PIANIFICAZIONE, MONITORAGGIO, VALUTAZIONE E APPRENDIMENTO

Il gruppo di lavoro sull'alimentazione scolastica esamina ciò che la scuola sta facendo in termini di cibo ed educazione alimentare e dà il via al processo WSFA, coinvolgendo tutte le parti interessate. Il piano d'azione che ne deriva guida l'attuazione del WSFA. Tutti i piani dovrebbero essere seguiti e valutati ogni anno. Le raccomandazioni e le lezioni apprese possono costituire la base per i piani dell'anno successivo.



### 1.1.3 COMUNICAZIONE

Il successo di un WSFA dipende in larga misura dalla visibilità delle azioni intraprese. La comunicazione deve suscitare entusiasmo, generare sostegno e coinvolgere altre persone che vogliono contribuire allo sviluppo del WSFA. Le scuole possono fare affidamento sui loro canali di comunicazione esistenti e collaborare con i media locali.

### 1.1.4 PARTECIPAZIONE DEGLI ALUNNI

Un WSFA ha un impatto maggiore se i bambini e gli adolescenti coinvolti hanno veramente a cuore il cibo. Facendo appello alla creatività e all'energia positiva degli alunni, si promuoverà un senso di responsabilità e di appartenenza, rendendo il progetto molto più efficace di quanto non sarebbe stato se ad agire fossero stati solo gli insegnanti o i dirigenti scolastici. Il coinvolgimento degli alunni nelle decisioni relative all'alimentazione scolastica apre la strada a un cambiamento sostenibile delle abitudini alimentari. Inoltre, aumenta la fiducia degli alunni e le loro capacità di leadership, trasformandoli in promotori di cambiamenti e consumatori consapevoli. Gli alunni devono essere sensibilizzati, coinvolgendo anche una comunità più ampia oltre i cancelli della scuola.

## 1.2 PILASTRO B: ALIMENTAZIONE E SOSTENIBILITÀ

La ristorazione scolastica non è solo un'attività commerciale, una pausa dalle lezioni o un modo per riempire gli stomaci affamati: fa parte della missione educativa di una scuola. Servire cibo scolastico sano e sostenibile è un'ottima base per lavorare agli obiettivi più ampi del progetto (come la promozione di una cultura alimentare positiva a scuola). È anche una buona opportunità per far conoscere agli alunni diversi tipi di cibo e accendere il loro entusiasmo.



Questo secondo pilastro consiste nel trasformare la sala da pranzo di una scuola in un ambiente di apprendimento (indipendentemente dal fatto che la scuola serva o meno pasti caldi). Rispettando standard alimentari elevati, una scuola può rassicurare gli alunni, i caregiver e la comunità in generale sul fatto che serve alimenti di provenienza sostenibile, tracciabili e nutrienti. Le scuole dovrebbero fare dell'alimentazione sana e sostenibile la norma e il personale dovrebbe dare il buon esempio.

### **1.2.1 UNA ZONA PRANZO ATTRAENTE**

Una mensa scolastica piacevole suscita l'interesse degli alunni e li rende desiderosi di imparare. L'aspetto di una mensa scolastica, il fatto che sia un ambiente piacevole, il modo in cui sono posizionati i cibi e le informazioni che li accompagnano influenzano le scelte degli alunni. Sensibilizzare gli alunni e coinvolgerli nella progettazione della mensa scolastica contribuisce a scelte alimentari sane e sostenibili.

### **1.2.2 APPROVVIGIONAMENTO ALIMENTARE PUBBLICO SOSTENIBILE**

L'approvvigionamento alimentare pubblico è il processo di acquisto di alimenti e servizi di ristorazione da parte delle autorità pubbliche. Ha un impatto notevole su cosa e come gli alunni mangiano e bevono. Quando i contratti di appalto includono criteri di sostenibilità (come il biologico, il commercio equo e solidale o la stagionalità), nelle scuole si consumano cibi e bevande più nutrienti, equilibrati e sostenibili.

### **1.2.3 PRANZI E SPUNTINI SANI**

Durante la giornata scolastica ci sono molte occasioni per mangiare e fare merenda. Durante le pause, gli alunni possono rivolgersi ai distributori automatici o ai chioschi; loro pranzano nella mensa scolastica e possono portare il cibo da casa in occasioni speciali, come compleanni o gite. Spetta alla scuola e a chi si occupa degli alunni incoraggiare colazioni, spuntini e pranzi sani, rendendo la scuola un ambiente il più possibile salutare. Le scuole dovrebbero inoltre garantire sempre la disponibilità di acqua potabile gratuita.

### **1.2.4 SICUREZZA ALIMENTARE**

Un pasto sano è fondamentale per i bambini per affrontare la giornata. Imparare, giocare e concentrarsi è impossibile a stomaco vuoto. Garantire l'accesso al cibo a tutti i bambini, soprattutto a quelli socialmente vulnerabili, è molto importante. I pasti forniti devono favorire la diversità culinaria e rispettare un'ampia gamma di esigenze alimentari.

### **1.2.5 SPRECO ALIMENTARE**

La riduzione degli sprechi alimentari attraverso la pianificazione dei pasti consente di risparmiare cibo per il consumo umano, di risparmiare denaro e di ridurre l'impatto ambientale della produzione e del consumo di cibo. Le scuole devono collaborare con i fornitori, i team di ristorazione, i caregiver e gli alunni per prevenire, ridurre e gestire gli sprechi alimentari.



## 1.3 PILASTRO C: ISTRUZIONE E APPRENDIMENTO

Insegnare ai bambini a cucinare, a coltivare e a capire da dove proviene il loro cibo e quali effetti ha sull'ambiente li dota delle competenze e delle conoscenze necessarie per prendere decisioni sensate, ora e in futuro, sulla loro salute e su quella del pianeta. Imparare a mangiare sano, a rispettare il benessere degli animali e a mangiare in modo sostenibile ed etico non solo aiuta i bambini a fare scelte alimentari consapevoli, ma li aiuta anche a comprendere il più ampio dibattito sull'alimentazione e sulla salute. L'educazione alimentare e al sistema alimentare tocca tutte e tre le dimensioni dello sviluppo sostenibile: ecologica, sociale ed economica.



### 1.3.1 L'ALIMENTAZIONE NEL PROGRAMMA SCOLASTICO

Come argomento, l'alimentazione dovrebbe far parte del programma scolastico, adattandosi alle diverse età e fasi di sviluppo degli alunni. Può essere integrata in numerose materie e le questioni alimentari dovrebbero essere affrontate preferibilmente in modo multidisciplinare, con la collaborazione di più insegnanti. L'argomento potrebbe essere affrontato anche durante eventi extrascolastici, ad esempio durante una festa in mensa.

### 1.3.2 FORMAZIONE DEL PERSONALE

Per integrare l'alimentazione nel maggior numero possibile di materie e per applicare il WSFA a scuola, il personale - sia quello docente che quello addetto alla mensa - deve ricevere la giusta formazione e informazione. Workshop specifici e risorse educative mirate possono supportare gli insegnanti, il personale e anche gli educatori o i caregiver che non fanno necessariamente parte del personale scolastico. Le mense scolastiche e le aule possono diventare ambienti di apprendimento, dove insegnanti, personale della mensa e altro personale scolastico collaborano.

### 1.3.3 APPRENDIMENTO AUTENTICO

L'apprendimento teorico attraverso libri e corsi dovrebbe essere integrato dall'apprendimento pratico: visite alle fattorie, collaborazione con aziende alimentari locali, coltivazioni a scuola, cucina collettiva, ecc. L'apprendimento pratico aumenta la comprensione del sistema alimentare da parte degli alunni, insegna loro nuove competenze e li rende più propensi a fare del cibo sano e sostenibile una parte importante della loro vita. I progetti pratici possono essere interdisciplinari o interclasse e possono anche coinvolgere attori dell'ambiente scolastico.

## 1.4 PILASTRO D: COMUNITÀ E PARTENARIATO

L'ultimo pilastro si concentra sulla cooperazione con un'ampia gamma di attori nell'ambiente circostante la scuola. Un WSFA ha un impatto maggiore quando molti attori lavorano insieme, tra cui i caregiver, negozi di alimentari, aziende agricole, associazioni locali e comitati di quartiere. Perché il principio alla base del WSFA è che un'alimentazione sana e sostenibile dovrebbe essere la scelta più facile per tutti, a prescindere da chi sia o da dove si trovi. L'approccio non si limita a fare le giuste scelte alimentari: si tratta di celebrare il buon cibo e il ruolo del cibo nelle occasioni importanti in molte culture diverse.



### 1.4.1 COINVOLGIMENTO DE I CAREGIVER

Coinvolgere i caregiver e le famiglie degli alunni nel WSFA fa sì che l'alimentazione diventi un tema anche a casa. Una cultura alimentare aperta e accogliente può far conoscere ai caregiver l'argomento e incoraggiarli a promuovere attivamente un'alimentazione sostenibile e sana a casa, per esempio quando preparano il pranzo. Alcuni caregiver potrebbero anche offrirsi di dare una mano a scuola.

### 1.4.2 COLLABORAZIONE CON GLI ATTORI E LE COMUNITÀ LOCALI

Le scuole non operano nel vuoto. Un'alimentazione sostenibile e sana è una responsabilità condivisa da molti partner, tra cui associazioni locali, comunità e imprese:

- Un negozio locale può promuovere alimenti sani e sostenibili piuttosto che snack poco salutari;
- La scuola può acquistare prodotti da un'azienda agricola locale, con gli alunni che imparano a conoscere e a partecipare alle attività dell'azienda;
- La scuola può assumere le eccedenze di un'azienda alimentare locale, insegnando agli alunni come funziona un'azienda alimentare;
- La scuola può organizzare eventi di scambio con un centro per rifugiati locale, introducendo gli alunni a diverse tradizioni culinarie;
- La scuola può collaborare con un'associazione locale impegnata nei principi del commercio equo e solidale, per insegnare agli alunni un'alimentazione sana e sostenibile in relazione al Sud del mondo.

## Parte 2: Attuazione di un Approccio Alimentare Integrale per la Scuola

Per implementare un approccio alimentare integrale (WSFA), è necessaria la partecipazione di diversi attori connessi al mondo della scuola, dalla direzione e dai consigli scolastici agli insegnanti e agli alunni, nonché ai servizi di ristorazione scolastica e ai cuochi delle mense, alle famiglie degli alunni e alla comunità in cui la scuola ha sede.

### 2.1 I RUOLI DEGLI STAKEHOLDER

Di seguito abbiamo elencato i ruoli che le diverse parti interessate possono svolgere a sostegno di un WSFA.

#### 2.1.1 I PRESIDI E I CONSIGLI SCOLASTICI

- forniscono la leadership e il sostegno per l'attuazione di una politica alimentare sana e sostenibile in tutte le aree delle operazioni scolastiche (ad esempio, politiche, servizi alimentari, attività in classe, raccolta fondi, progetti, eventi speciali e giornate sportive).
- integrare le relative strategie nei piani della scuola per migliorare la salute e il benessere
- fornire l'ambiente fisico necessario, comprese le strutture e le attrezzature che supportano un'alimentazione sana
- informare e incoraggiare l'intera comunità scolastica a partecipare allo sviluppo, all'attuazione e alla valutazione dei piani, delle politiche, delle attività e degli eventi scolastici che promuovono un'alimentazione sana
- incoraggiare un'alimentazione sana come norma e fungere da modello di comportamento
- incoraggiare l'accesso e la partecipazione alla cultura alimentare della scuola da parte di tutte le famiglie, indipendentemente dal loro background sociale o culturale
- garantire che gli insegnanti siano in grado di pianificare e lavorare in modo interdisciplinare e di collaborare con la comunità locale (programmazione, tempo per riunioni congiunte, ecc.)
- garantire che gli insegnanti e il personale della mensa ricevano una formazione e abbiano la possibilità di lavorare insieme

## 2.1.2 INSEGNANTI E PERSONALE

- includere l'alimentazione sana e l'educazione alimentare nel programma di studi, in tutte le aree e livelli di apprendimento
- offrire agli alunni l'opportunità di sviluppare e applicare conoscenze e competenze che promuovono un'alimentazione sana (ad esempio, coltivare il cibo, fare la spesa, cucinare e provare cibi diversi)
- assumere un ruolo guida nella promozione della salute e delle attività alimentari sane a scuola
- incoraggiare un'alimentazione sana e sostenibile come norma e fungere da modello di comportamento
- sviluppare visioni positive per il futuro e sostenere il coinvolgimento attivo degli alunni nella risoluzione dei problemi
- collaborare con il personale della mensa o con le persone presenti a pranzo
- coinvolgere gli alunni nella pianificazione delle lezioni
- aprire l'aula e dare priorità allo scambio reciproco con la comunità circostante

## 2.1.3 SERVIZI DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E CUOCHI DELLE MENSE

- fornire cibi e bevande che soddisfino i criteri di SchoolFood4Change
- garantire che cibi e bevande sani e sostenibili siano sempre disponibili come scelta facile/di partenza
- sperimentare cibi e bevande nuovi e culturalmente diversi, raccogliendo poi il feedback della comunità scolastica
- presentare cibi e bevande nutrienti in modo attraente e appetibile (ad esempio, i nomi dei piatti)
- promuovere le voci del menu attraverso manifesti, bacheche, annunci, articoli di newsletter e il sito web della scuola
- collaborare con gli insegnanti e i caregiver che aiutano durante il pranzo

## 2.1.4 GLI ALUNNI

- partecipare attivamente alle attività alimentari della scuola, sia all'interno che all'esterno della classe
- essere un modello per comportamenti e atteggiamenti alimentari sani e sostenibili
- essere coinvolti in un'alimentazione sana e sostenibile a casa (ad esempio, aiutando a fare la spesa e a cucinare).

## 2.1.5 I CAREGIVER E FAMIGLIE

- essere un modello per comportamenti e atteggiamenti alimentari sani e sostenibili
- coinvolgere i bambini in un'alimentazione sana e sostenibile a casa (ad es. budget, spesa, cucina, preparazione del pranzo)
- fornire alimenti e bevande sani e sostenibili a casa e nei cestini del pranzo
- assistere la scuola nella pianificazione, nell'attuazione e nella valutazione di iniziative alimentari sane e sostenibili

## 2.1.6 LA COMUNITÀ (LOCALE)

- le aziende sostengono le attività scolastiche di alimentazione sana e sostenibile, come le raccolte fondi, fornendo attrezzature, risorse umane e premi (ad esempio articoli non alimentari, buoni sconto e servizi)
- le aziende collaborano con gli alunni sul tema dell'alimentazione, chiedendo loro di esprimere la propria opinione e accogliendo il loro sostegno
- i professionisti, i servizi e le organizzazioni sanitarie rafforzano la capacità della scuola di promuovere un'alimentazione sana e sostenibile (ad esempio, fornendo informazioni, consulenza e supporto in materia di salute)
- gli agricoltori, i produttori e i rivenditori locali sostengono i messaggi della scuola in materia di alimentazione sana e sostenibile (ad esempio, attraverso una visita scolastica o un'escursione a un mercato o a una fattoria locale)
- le associazioni locali o (inter)nazionali del commercio equo e solidale aiutano a sensibilizzare gli alunni sull'interdipendenza della catena alimentare tra il Nord e il Sud del mondo, fornendo informazioni e organizzando, ad esempio, webinar con i coltivatori di cacao, caffè o banane all'estero
- le autorità locali e regionali possono sostenere un WSFA a vari livelli - si veda la parte 3 di questo documento.

## 2.2 SVILUPPARE UNA POLITICA ALIMENTARE INTEGRALE DELLA SCUOLA

Una Politica Alimentare Integrale della scuola intera è un documento condiviso e in evoluzione per tutti gli stakeholder che interagiscono con la scuola. Esprime una visione comune sull'etica, lo status e il ruolo di tutti gli aspetti dell'alimentazione all'interno della scuola (compresa la fornitura di cibo e l'educazione alimentare). Dimostra pubblicamente che la scuola si preoccupa e contribuisce alla sostenibilità e alla salute e al benessere degli alunni, del personale e delle altre parti interessate.



### UNA POLITICA WSF:

- definisce un approccio coordinato alla fornitura di cibi e bevande, per riflettere l'obiettivo del WSFA di rendere il cibo buono una scelta facile per tutti
- comunica questo approccio agli alunni, al personale, ai caregiver e alla comunità scolastica in generale
- migliora il benessere
- garantisce la parità di accesso e di partecipazione per tutti
- assicura che il programma di studi e l'offerta di cibi e bevande a scuola siano in linea tra di loro
- stabilisce partnership efficaci per lavorare verso un obiettivo comune
- garantisce una maggiore sostenibilità attraverso un'azione pianificata, fornendo risorse e formazione del personale per raggiungere gli obiettivi prefissati.
- La Politica riunisce tutti gli aspetti del cibo e delle bevande e dell'educazione in modo chiaro, coerente e omogeneo. Tali aspetti includono
  - il curriculum formale, ad esempio le materie, le attrezzature e le risorse, la fornitura di ingredienti e lo sviluppo del personale
  - l'educazione allo sviluppo sostenibile come approccio all'educazione alimentare. Ciò significa che la scuola ha un approccio olistico all'alimentazione, basato sugli aspetti ecologici, sociali ed economici dello sviluppo sostenibile.
  - attività pratiche intrascolastiche ed extrascolastiche, ad esempio cucina e giardinaggio
  - fornitura di alimenti e bevande a scuola, ad esempio club per la colazione, negozio di alimentari, refezione scolastica, idratazione



- consumo di cibi e bevande a scuola, ad esempio ambiente della sala da pranzo, modalità di somministrazione, orario, alunni che portano il cibo a scuola da casa (comprese le informazioni a chi se ne occupa) e fornitori di cibo commerciale
- promozione di cibi e bevande, comprese pubblicità e sponsorizzazioni
- gite ed eventi, ad esempio feste scolastiche
- supporto , tutoraggio e assistenza/benessere, ad esempio comportamento, mense scolastiche gratuite



## 2.3 PIANO PASSO-PASSO PER UNA POLITICA WSF

Una politica alimentare globale de l'école est établie par le biais de discussions avec toutes les parties prenantes : élèves, enseignants, cuisiniers, directeur d'école, éducateurs, administration locale et partenaires communautaires. Ensemble, ils examinent le rôle et le statut de l'alimentation (y compris l'approvisionnement de nourriture et de boissons) dans l'école, généralement par le biais d'un conseil d'école ou d'un groupe de travail. Le processus lui-même est plus important que le document de politique final, car il permet d'établir un sentiment d'appartenance. Une fois qu'une école a établi une politique alimentaire, elle peut commencer à mettre en œuvre des mesures ciblées et coordonnées.

### 1. Iniziare

- Identificare la necessità e gli ostacoli a una politica e le opportunità/benefici percepiti per la scuola.
- Creare un gruppo di lavoro composto da insegnanti, dirigenti scolastici, personale della mensa e alunni.
- Discutere il concetto di politica alimentare con il gruppo di lavoro sull'alimentazione scolastica, la direzione della scuola, gli insegnanti e i rappresentanti del Comune.
- Determinare il motivo per cui la scuola vuole una politica alimentare sostenibile.
- Stabilire obiettivi chiari a breve e a lungo termine, cioè cosa la scuola vorrebbe ottenere
- Pianificare come e quando implementare le azioni, seguirle, svilupparle e valutarle.

### 2. Rivedere la cultura alimentare della scuola

- Nominare una persona che supervisiona questo lavoro
- Eseguire una revisione della cultura alimentare: Ci sono problemi legati al cibo e alle bevande nella scuola? Quali alimenti e bevande vengono forniti? Come vengono consumati? In che modo il programma formale e gli eventi extracurricolari trattano il cibo e le bevande? In che modo il programma formale e gli eventi extracurricolari trattano il cibo e le bevande da una prospettiva olistica. Questo esame servirà come punto di riferimento per monitorare i progressi successivi.
- Analizzare i risultati della revisione. Che cosa sta andando bene e in che cosa la scuola potrebbe migliorare?
- Condividere queste informazioni con tutte le parti interessate
- Determinare le esigenze e le priorità della scuola
- Formulare gli obiettivi della politica tenendo conto di queste priorità
- Stabilire i criteri di successo, la tempistica e i ruoli.

### 3. Stesura della Politica Scolastica

- Scrivere una bozza preliminare, in linea con i risultati dell'analisi della cultura alimentare e con la visione della scuola.
- Chiedere alla dirigenza della scuola e al Consiglio d'Istituto/Gruppo di lavoro sull'alimentazione scolastica di rivedere la bozza. Accogliere il feedback costruttivo
- Modificare la bozza

### 4. Modificare la bozza di Politica Scolastica

- Analizzare i commenti ricevuti
- Modificare la bozza della Politica di conseguenza
- Ottenere l'approvazione della politica da parte del Preside e della direzione della scuola.
- Ratificare la versione finale in una riunione del Consiglio scolastico/gruppo di lavoro sull'alimentazione scolastica.
- Pubblicare la Politica

### 5. Attuare la Politica

- Mettere in pratica la Politica
- Delegare la responsabilità di ogni obiettivo a un membro del gruppo.
- Far sapere ai diversi stakeholder cosa ci si aspetta da loro e farli collaborare.
- Fornire la formazione e le risorse che la Politica menziona
- Mostrare alla scuola come viene attuata la Politica

### 6. Monitorare, valutare e adattare la Politica

- Rendere la Politica un punto all'ordine del giorno per il Preside e il personale.
- Documentare le azioni intraprese
- Continuare a coinvolgere tutte le parti interessate
- Celebrare e comunicare i successi
- Esaminare i punti di forza e di debolezza
- Adattare la Politica (se necessario) una volta trascorso un anno e condividerla con tutti gli stakeholder.

## Parte 3: Ruolo degli enti locali e regionali

### *PERCHÉ GLI ENTI LOCALI E REGIONALI DOVREBBERO SOSTENERE LE SCUOLE*

Gli enti locali e regionali, così come le città e le regioni, possono essere catalizzatori del cambiamento e fare la differenza per la salute pubblica, la società e l'ambiente. Spesso svolgono un ruolo significativo nell'educazione e nella promozione di politiche di approvvigionamento alimentare pubblico sostenibile.

Poiché gli enti locali e regionali operano a fianco a diversi stakeholder, possono contribuire all'implementazione di un Approccio Alimentare Integrale per la Scuola (WSFA) nelle scuole: fornendo coaching, orientamento personalizzato e opportunità di networking per facilitare i partenariati con gli attori locali del cambiamento.

### *COME GLI ENTI LOCALI E REGIONALI POSSONO SOSTENERE LE SCUOLE*

Gli enti locali e regionali sono istituzioni complesse. Non è sempre chiaro quali iniziative alimentari esistano già e chi ne sia responsabile - non per il personale comunale o regionale, e sicuramente non per le scuole che cercano un sostegno per le loro iniziative WSFA.

Per assistere le scuole, le autorità locali e regionali dovranno raccogliere il sostegno politico e pubblico, collaborare con i diversi dipartimenti e valutare su quali azioni a breve termine concentrarsi inizialmente.

Raramente esiste un approccio unico, ma un buon primo passo può essere la creazione di una task force con colleghi diligenti provenienti da diversi dipartimenti (ad esempio, alimentazione, istruzione, ambiente/sostenibilità). Anche i leader politici e gli insegnanti o i direttori scolastici più attivi della città/regione possono unirsi alla task force.

Può, quindi, essere utile esplorare ciò che si sta già facendo a livello locale, quali competenze e risorse hanno i diversi dipartimenti e, se è possibile, ottenere risultati rapidi in alcune aree per generare supporto per un WSFA. Inizialmente, è probabilmente meglio concentrarsi su un numero limitato di scuole che sono già desiderose e disposte ad adottare un WSFA.

## ESEMPI CONCRETI DI SOSTEGNO ALLE SCUOLE

Di seguito elenchiamo alcuni esempi di modalità in cui gli enti locali e regionali potrebbero sostenere le scuole, strutturati secondo i quattro pilastri del WSFA.

### 3.1 PILASTRO A: POLITICA E LEADERSHIP

- Mettere a disposizione un budget per le scuole che lavorano per ottenere un WSFA
- Far sì che i gruppi di lavoro sull'alimentazione nelle scuole siano attivi e funzionanti, ad esempio, organizzando una serata informativa e aiutandoli a redigere un piano d'azione (fornendo esempi, modelli e un facilitatore)
- Aiutare le scuole a realizzare una revisione della cultura alimentare: offrire un supporto metodologico, chiedere ai membri dei diversi Gruppi di lavoro sull'alimentazione scolastica di partecipare alle revisioni in altre scuole
- (Co-)organizzare un incontro annuale di valutazione e pianificazione con le scuole, concentrandosi sui risultati e sulle lezioni apprese
- Impegnarsi con partner, ONG o associazioni in grado di fornire assistenza alle scuole
- Promuovere il WSFA nei propri canali di comunicazione e nei media locali/nazionali, evidenziando i risultati delle scuole della regione/città
- Sviluppare il WSFA e coinvolgere altre scuole
- Promuovere e coordinare il sistema di premiazione del WSFA: spiegare i diversi livelli di risultato, incoraggiare le scuole a partecipare e fornire incentivi (come sovvenzioni ma anche servizi, ad esempio, la fornitura di materiale per l'organizzazione di una giornata della mensa)
- (Co-)organizzare un evento/cerimonia annuale del WSFA: facilitare la creazione di reti tra le scuole, invitare altre parti interessate a un workshop/sessione di brainstorming sulla collaborazione, presentare i risultati di un concorso di progettazione per mense scolastiche, presentare i progetti delle scuole
- Condividere la propria esperienza con altre autorità locali e nazionali



### 3.2 PILASTRO B: ALIMENTAZIONE E SOSTENIBILITÀ

- Integrare i criteri di sostenibilità negli appalti pubblici delle città e delle scuole
- Elaborare un modello di gara d'appalto che le scuole possano utilizzare per i nuovi contratti di ristorazione
- Rafforzare la cooperazione con i responsabili degli appalti pubblici nelle scuole che fanno parte di un sistema centralizzato
- Organizzare una formazione per il personale scolastico (e per chi se ne occupa) sull'alimentazione sana e sostenibile che rifletta le diverse esigenze culturali
- Avere una linea guida a livello urbano per rendere vegetariano un giorno alla settimana, ad esempio
- Aiutare le scuole a rendere disponibili alimenti sani e sostenibili per gli alunni socialmente vulnerabili.
- Facilitare la cooperazione tra le diverse scuole per l'acquisto di cibo, i contratti di catering e la predisposizione di alimenti sani e sostenibili nei distributori automatici/chioschi di dolci
- Sostenere le scuole che rinnovano/rimodellano le loro sale da pranzo e le cucine, per rendere queste aree più educative e coinvolgere gli alunni
- Sponsorizzare l'installazione di fontanelle nelle scuole
- Aiutare le scuole a prevenire gli sprechi alimentari, ad esempio, con strumenti per misurare gli sprechi alimentari e con consigli e suggerimenti



### 3.3 PILASTRO C: ISTRUZIONE E APPRENDIMENTO

- Organizzare corsi di formazione per insegnanti e personale scolastico sul WSFA e sui sistemi alimentari sostenibili (compresa la creazione di progetti locali)
- Sostenere le scuole nell'integrazione del tema dell'alimentazione sana e sostenibile nelle diverse materie scolastiche per diverse età (ad esempio, orientamento pedagogico, scambio di corsi e strumenti tra scuole, ispirazione da altre scuole)
- Fornire materiali per il giardinaggio e il compostaggio per consentire agli alunni di creare un orto a scuola
- Fare pressioni per dare all'alimentazione un posto più importante nel curriculum nazionale



### 3.4 PILASTRO D: COMUNITÀ E PARTNERSHIP

- Elencare gli attori locali che sarebbero disposti a interagire con le scuole
- Fornire ispirazione e organizzare scambi tra diverse scuole su come lavorare con diversi attori
- Programmare una sessione di riflessione/brainstorming in un consiglio alimentare locale (riunione con tutte le parti interessate e l'autorità locale o regionale) sui possibili partenariati tra le scuole e altri attori locali, come negozi, ristoratori, aziende agricole, aziende alimentari, comunità di quartiere, case di riposo, comunità di rifugiati o altri gruppi.
- Contattare direttamente i portatori di interesse locali e incoraggiarli a collaborare con le scuole per la realizzazione di un WSFA
- Suggestire possibili iniziative che questi stakeholder possono intraprendere per promuovere un'alimentazione sana e sostenibile ai bambini/adolescenti
- Facilitare progetti concreti sul posto (come le visite in fattoria), insieme alla comunità in generale
- Le città possono anche intervenire sull'ambiente alimentare più ampio, che influenza la dieta dei bambini. Possono, ad esempio, analizzare se nelle aree scolastiche sono disponibili alimenti sani e sostenibili e cercare di aumentarne la disponibilità, limitando al contempo l'accesso a cibi non salutari (ad esempio, attraverso restrizioni sui punti vendita e sul marketing dei fast food)



**THANKS FOR  
THE FOOD!**



**It's time for  
a new menu**

[info@schoolfood4change.eu](mailto:info@schoolfood4change.eu)  
[www.schoolfood4change.eu](http://www.schoolfood4change.eu)

**#SCHOOLFOOD4CHANGE**





Questo progetto è stato finanziato dal programma di ricerca e innovazione Horizon 2020 dell'Unione Europea con l'accordo di sovvenzione n. 101036763.

La responsabilità dei contenuti è esclusivamente dei partner del progetto SchoolFood4Change. Il contenuto non riflette necessariamente l'opinione della Commissione europea. La Commissione non è responsabile dell'uso che può essere fatto delle informazioni contenute in questo documento.