

School food provision & EU School Scheme experience in: Italy

EGEA 2018

Sibilla Berni Canani

Research Centre for Food and Nutrition (CREA-AN)

sibilla.bernicanani@crea.gov.it

**Misure di accompagnamento
al Programma Comunitario**

Frutta e Verdura nelle Scuole

School Fruit and Vegetables Scheme

<http://ec.europa.eu/agriculture/sfs>



mipaaft

ministero delle politiche agricole
alimentari, forestali e del turismo



crea
Consiglio per la ricerca in agricoltura
e l'analisi dell'economia agraria

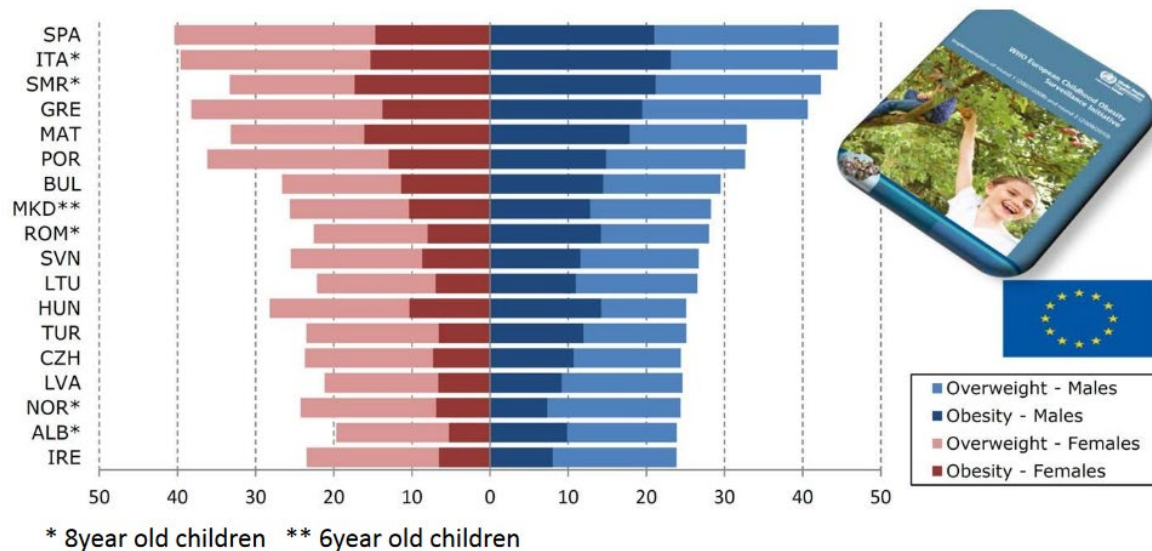
Educational measures

**23 CREA units,
coordinated by the Research Centre for Food and
Nutrition in order to:**

- **Promote fruit and vegetables daily consumption**
- **Connect children to agriculture**
- **Make them aware of environmental matters**
- **Improve products and production chains knowledge**

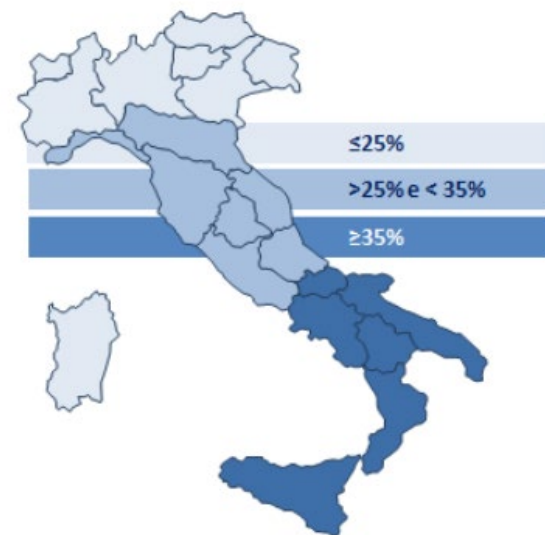


The background



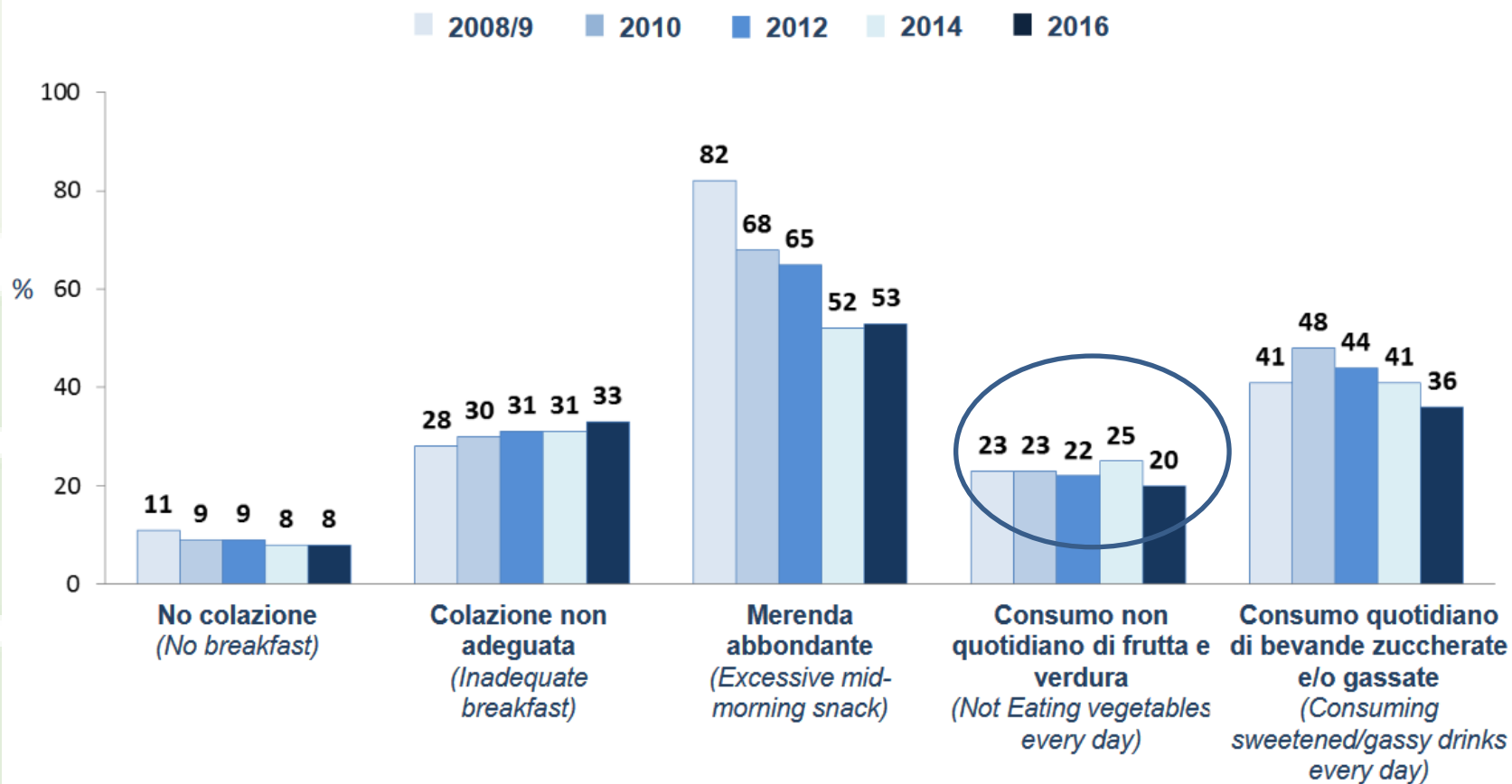
**Childhood Obesity Surveillance Initiative (COSI) WHO/Europe
(2012-2013)**

**Sovrappeso + Obesità
(Overweight including obesity)**



Okkio alla salute, National Survey, Ministry of Health, 2016

Le abitudini alimentari dei bambini: variazioni nel tempo (Dietary habits among children: changes over time) OKkio alla SALUTE 2016





School in field

- Frontal meetings dietitians-teachers, in schools
- Direct interactions of children with the CREA structures to learn by doing, outdoor



Fruit Olympic Games

CREA-AN, Roma

A national interscholastic championship, structured as a multidisciplinary educational path through different steps.



The teachers' training

- Dietitians in schools -
Sensibilization meetings with
teachers, children and families
- Guided tour of **CREA centre**:
where children can touch the
ground



Experiences of outdoor learning

Educational lab




Educational gallery



Sensory lab

Outdoor activities





attività uno

La staffetta dei ricordi

scadenza
dal 26/02/2018 al 02/03/2018

LA STAFFETTA DEI RICORDI

Riscopriamo il gusto degli antichi e dei moderni sapori

Quali sono i frutti che chiamiamo "antichi"? Basta andare indietro di due generazioni e già si può parlare di frutta antica. Potrà sorprendere ma è così. I frutti antichi sono quelli che, nell'arco degli ultimi 30-40 anni, hanno conosciuto un lento e silenzioso abbandono per l'affermarsi di varietà migliorate.

I temi dei frutti antichi sono, complesso, anche perché non si ha una idea precisa del numero delle tante varietà e genotipi che ne fanno parte. In Italia il patrimonio varietale di interesse agrario è decisamente ricco, grazie all'eurogenetica genetica e agromorfologica, così nonostante siano molte le cultivar antiche perdute a causa principalmente dell'affermarsi di varietà più produttive e con caratteristiche più moderne (frutti più grandi, con un sapore più facile e resistente alle malattie).

La Mela Rosa, la Mela Salsola, la Mela Diocia, la Mela di Maggio, la Mela Reponera e la Mela Bianchina, via via rimpiazzate dalle varietà oggi giorno presenti sui banchi dei mercati, hanno caratterizzato sapori, diversi momenti di maturazione e si sono adattate a particolari ambienti e luoghi. La figura del contadino "custode", pertanto, si rivela essenziale per individuare sia i frutti antichi pochi, grazie proprio alla sua memoria, è possibile recuperare le conoscenze riguardo i nomi, gli usi, gli aspetti agronomici di questi prodotti.

La bellezza della nostra Terra è arricchita dal legame inscindibile con le produzioni agroalimentari locali, spesso collegate a conoscenze antiche. I prodotti tipici della nostra regione sono infatti parte integrante della memoria e della ricchezza del territorio, un patrimonio di tradizioni, di gesti e di ospiti.

Aggiungiamo valore alla propria regione, ma anche conoscenza e visibilità alla nostra vita. Per questo dobbiamo conoscerli bene!

...e adesso via ai giochi!!

Bambini, quanto conoscete della vostra terra e avete appreso dai racconti dei vostri familiari?

A casa inventatevi una persona anziana chiodando:

- quale frutto o ortaggio antico era solito mangiare o conosceva da bambini tramandati
- come si mangiavano questi alimenti antichi
- quale era una tipica ricetta o il frutto o l'ortaggio raro; come si preparava? E se possibile provatelo insieme ai vostri familiari, a cucinarlo il piatto così com'eriva


Obiettivi della frutta

Le regole del gioco

- A cadute premiative verranno
- Le risposte saranno accettate al momento dell'incontro e indicate in tempi di massimo 3 minuti.
- La staffetta continuerà in uscita da stagione in uscita, a cura di quei dolci essere mandati a casa dei ragazzi e ragazze che invieranno agli uffici email ogni foto, disegno, abbozzo scritto.

MOTIVAZIONE AL PROGRAMMA DESTINATO ALLE SCUOLE PRIVE DI VERDURE NELLE SCUOLE S.R.L. 2017-2018

Pagina di educazione alimentare presentata dal Ministero della pubblica istruzione e dalla Regione Toscana in collaborazione con:



La staffetta dei ricordi

TUFFI



Fruit olympic games 2017-2018



**TYPICAL PRODUCT
AND TERRITORIALITY**



**FOOD CONSUMPTION
DIARY**

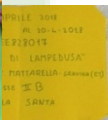
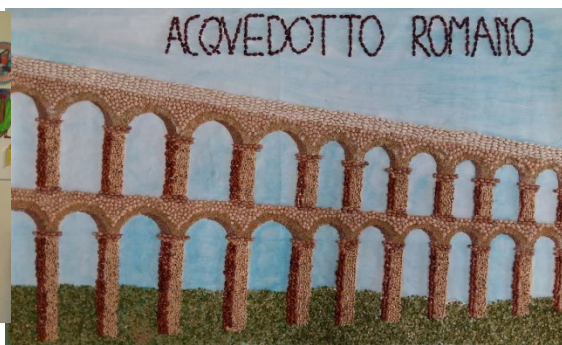


SEASONALITY



**SENSORIAL
PERCEPTIONS**







Since the fruit and vegetables distribution is in schools, we decided to organize specific lessons to help teachers, giving them tools and scientific knowledge

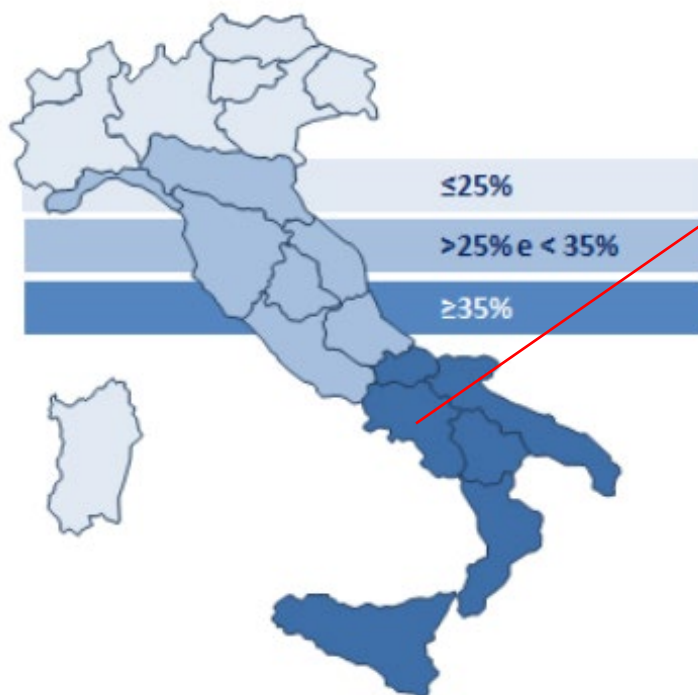


Lessons both by **frontal seminars** and **e-learning**
<http://fruttanellescuole.entecra.it/>

Seminars (held by 2/3 researchers)
take about 4 hour
(1 morning or 1 afternoon)



Sovrappeso + Obesità (Overweight including obesity)



DATA	REGIONE	CITTA'	n.PARTECIPANTI
10/04/2018	ABRUZZO	L'Aquila	25
16/01/2018	BASILICATA	Bernalda (MT)	19
16/03/2018	CALABRIA	Rossano Scalo (CS)	23
24/04/2018	CAMPANIA	Pompei	63
17/05/2018	CAMPANIA	Benevento	27
14/06/2018	CAMPANIA	Salerno	53
21/02/2018	EMILIA ROMAGNA	Modena	24
10/05/2018	EMILIA ROMAGNA	Rimini	19
27/02/2018	FRIULI V.G.	Trieste	24
27/03/2018	LAZIO	Roma	49
19/06/2018	LAZIO	Rieti	51
15/01/2018	LIGURIA	Genova	38
15/02/2018	LOMBARDIA	Pavia	26
06/03/2018	MARCHE	Macerata	16
17/04/2018	MOLISE	Isernia	31
17/03/2018	PIEMONTE	Asti	50
21/03/2018	PUGLIA	Taranto	34
14/03/2018	SARDEGNA	Cagliari	44
20/02/2018	SICILIA	Messina	44
16/04/2018	TOSCANA	Grosseto	20
28/05/2018	TRENTINO ALTO ADIGE	Mattarello (TN)	12
15/05/2018	UMBRIA	Terni	21
07/03/2018	VALLE D'AOSTA	Aosta	-
24/03/2018	VENETO	Mestre	38



1. Introduction on EU School scheme
2. Nutritional requirements
3. Nutrition education
4. Sensorial perceptions
5. Possible choices

At the end, we give teachers a pendrive with:

- Presentations
- Video from the measures
- Brochure of the measures
- Survey «Okkio alla salute»
- *Teaching pack*



Evaluation of the efficacy

13 schools (25 classes) from three areas of *low* (North Italy), *medium* (Centre) and *high* (South) prevalence of overweight and obesity. 4° grade school children.

All of them participating to the EU program.

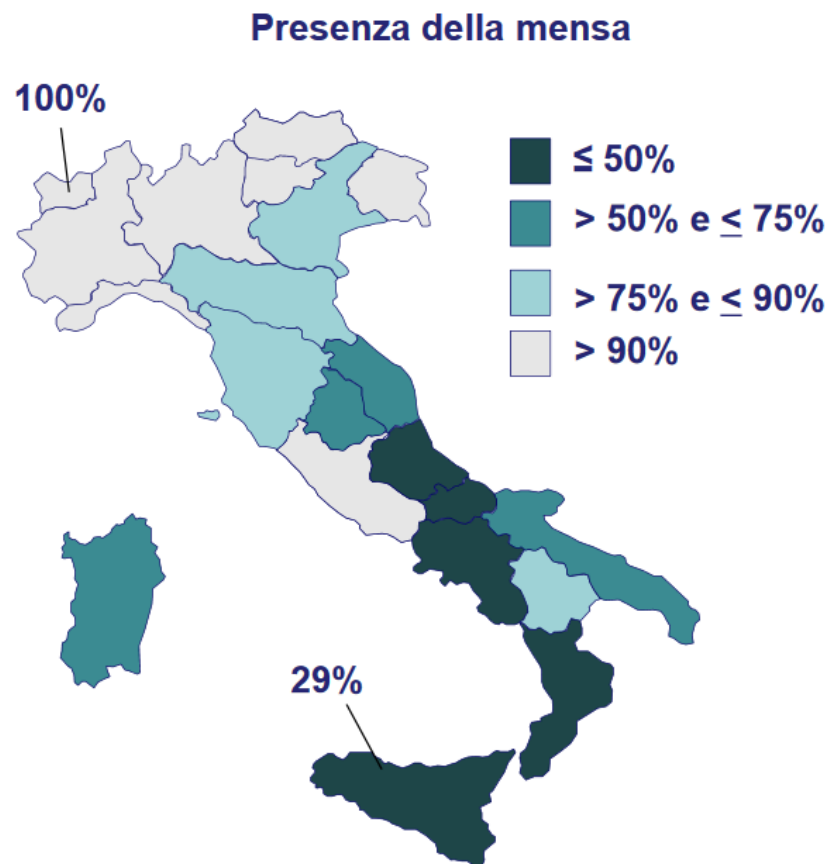
A teachers' training program accompanying the “School Fruit Scheme” fruit distribution improves children’s adherence to the Mediterranean diet: an Italian trial. Roccaldo R, Censi L, D’Addezio L, Berni Canani S & Gennaro L. International Journal of Food Sciences and Nutrition, 2017.

- **Same message – same format for the entire country**
- **Involvement of children but also teachers and families**
- **Flexibility and adaptation to local context - Integration with school daily activities**
- **Synergy with other Institutions (Ministry of health and Ministry of education)**

School food provision

Canteen's presence in Italian schools

- 72% schools have canteens
- Regional variability



Health Ministry defines some indications:



- **Roles and responsibilities**
- **Nutritional aspects**
- **Criteria and indications for the definition of the specifications (menu, hygiene, transport and distribution of meals, assessment of compliance with the requirements of the school catering service, assessment and management of surpluses, reduction of waste production...)**

The school menu can be drawn up by local health unit expert (52,3%), by the company itself (34,7%) or by the municipal office's responsible (26,4%).

CONQUEST:

The possibility of having access to the school canteen helps ensure full enjoyment of the right to education, the right to health and the right to non-discrimination

The school is considered a target for educational activities in food and the canteen becomes a special place to help promote healthy eating, stimulate curiosity and enhance knowledge of food.

But some parents due to the:

- **Cost** of the meal
 - «Poor quality of the meal»
- apply to the competent court to obtain the freedom of giving an homemade meal to their children.



1900



A recent judgment (sept.2018) of the administrative court has deliberated for this possibility.

Problems:

- Food safety
 - Nutritional security
- ...loss of educational value!

Thank you for your attention

