



**“Consorzio Biopiacenza”**  
**un’esperienza di**  
**organizzazione territoriale**  
**delle produzioni**  
**biologiche e locali**





**Il Consorzio Biopiacce è  
stato costituito Costituito  
nel 2002 grazie all'impegno  
di Coldiretti e dei  
produttori agricoli.**



## ➤ **Organizzare e certificare le filiere per valorizzare le produzioni locali**

- macello
- sezionatore
- macelleria
- caseificio per la produzione grana padano ottenuto con il latte della montagna
- piccoli caseifici aziendali per la produzione di formaggi freschi
- mulino
- panifici
- pastificio
- laboratorio per la produzione di prodotti dolciari
- impianto per la produzione di passata di pomodoro



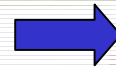
## **Fornitura mense scolastiche**

- 2004 precisa richiesta del Comune di Piacenza di biologico locale
- servizio realizzato grazie alla collaborazione con Cir e Amministrazione Provinciale
- 2005 richiesta di biologico locale dei Comuni della Provincia di Piacenza soddisfatta attraverso la collaborazione con COPRA e Amministrazione Provinciale

## I prodotti bio e locali forniti alle mense:

- Latte e latticini (mozzarella, caciotta, ricotta, crescenza, grana padano...)
- Carne
- Ortofrutta
- Conserve e confetture
- Farine, pane, biscotti, pasta
- Uova

**Centro  
approvvigionamento pasti  
La Verza di Piacenza**





## **MENSE SCOLASTICHE CHE UTILIZZANO I PRODOTTI DI BIOPIACCE:**

COMUNE DI PIACENZA

22 COMUNI DELLA PROVINCIA DI PC

Comune di Piacenza: 5000 pasti al giorno

Comuni della Provincia: 5100 pasti al giorno

**Totale pasti in un anno : 2.000.000 circa**





## **La scelta del prodotto locale :**

- per lo sviluppo sostenibile e la tutela del territorio
- per la salvaguardia del paesaggio rurale
- per legare i menu' alle tradizioni e alla stagionalità
- per ridurre i trasporti delle merci
- per il rispetto dell'ambiente
- per la sicurezza, genuinità e freschezza dei prodotti
- per rafforzare i rapporti comunitari (responsabilità)

