



2022-1-TR01-KA220-VET-000088431

# LOFT

## Local Food Trace

### WP4 - LOFT - La guida per il consumatore informato

**FINAL**



2022-1-TR01-KA220-VET-000088431

Principali obiettivi del progetto	Innovazione
Titolo del progetto	Local Food Trace
Acronimo	LOFT
Data di inizio (gg-mm-aaaa)	01-12-2022
Durata totale del progetto	30 mesi
Data finale (gg-mm-aaaa)	31-05-2025
Agenzia nazionale dell'Organizzazione richiedente	TR01- THE CENTRE FOR EUROPEAN UNION EDUCATION AND YOUTH PROGRAMMES (TURKISH NATIONAL AGENCY)



## Indice

Introduzione	4
1. Perché consumare cibo locale?	4
2. Come posso essere un consumatore responsabile?	5
2.1. Conoscere le regole dell'igiene e della sicurezza alimentare	5
2.1.1 Nel punto di acquisto: la prima fase della sicurezza alimentare	5
2.1.2 A casa: una buona conservazione per un buon consumo	7
2.2. Come leggere un'etichetta	9
2.3 Comprendere i simboli e i marchi di qualità	10
2.3.1 I marchi di qualità europei (sistemi sotto controllo pubblico)	10
2.3.2 Alcuni marchi di qualità nazionali	11
3. Diventare un sostenitore attivo dell'agricoltura locale	13
3.1 Aderire alle Comunità a Supporto dell' Agricoltura (CSA) locali	13
3.2 Come partecipare	13



## Introduzione

Di fronte alle sfide ambientali, economiche e sanitarie del nostro tempo, è essenziale ripensare il nostro modo di consumare. Questa guida, realizzata nell'ambito del progetto LOFT sostenuto dal programma ERASMUS+ dell'Unione Europea, mira a sensibilizzare i consumatori sulle buone pratiche di consumo responsabile, sottolineando l'importanza dei prodotti agricoli locali e dell'impegno dei cittadini nel sostenere l'agricoltura locale. Favorendo le filiere corte, i prodotti stagionali e di qualità, le pratiche trasparenti e il comportamento responsabile dei consumatori, possiamo sostenere l'agricoltura sostenibile, rafforzare i legami con i produttori locali e agire concretamente per un'alimentazione più sana e rispettosa dell'ambiente.

Scopri di più sul progetto LOFT : <https://www.localfoodtrace.eu/>

## 1. Perché consumare cibo locale?

Oggi il modo in cui consumiamo ha un impatto diretto sull'ambiente, sull'economia locale, sulla nostra salute e anche sulla nostra cultura alimentare. Consumare prodotti locali e di stagione è un modo per agire quotidianamente, non solo per lo sviluppo sostenibile delle nostre regioni, ma anche per sostenere l'agricoltura locale e la delocalizzazione dei nostri prodotti alimentari.

Ecco le principali ragioni per un consumo locale:

### Agire per l'ambiente

- **Meno CO<sub>2</sub> e consumo di energia:** consumare localmente significa ridurre il trasporto delle merci, spesso responsabile di lunghe distanze (camion, aerei), ridurre le fasi di stoccaggio e la conservazione in celle frigorifere.
- **Meno imballaggi:** i prodotti locali sono spesso venduti sfusi o in cassette e generano quindi meno rifiuti.
- **Rispetto dei cicli naturali:** mangiare prodotti di stagione significa sostenere un'agricoltura più sostenibile, che utilizza meno acqua e meno energia rispetto all'agricoltura in serra.
- Le aziende agricole locali coltivano in genere una varietà di colture stagionali, che contribuiscono a sostenere gli impollinatori come le api e a mantenere l'equilibrio ecologico.

### Agire per i nostri portafogli... e per quelli degli agricoltori

- **Sostenete direttamente i produttori:** la maggior parte dei prodotti locali viene venduta attraverso canali di distribuzione brevi, con pochi o nessun intermediario. I vostri acquisti pagano principalmente gli agricoltori che li producono.
- **Creare posti di lavoro a livello locale:** sostenete la permanenza degli agricoltori nella vostra zona, contribuendo così allo sviluppo dell'occupazione locale e al dinamismo delle aree rurali.
- **Prezzi spesso più stabili e talvolta più vantaggiosi:** i prodotti di stagione sono generalmente meno costosi e la riduzione del numero di intermediari evita gli aumenti artificiali dei prezzi a cui talvolta si assiste (ogni intermediario di trasporto o di vendita giustifica un margine e quindi un aumento del prezzo per il consumatore o una riduzione della remunerazione dell'agricoltore, spesso entrambi contemporaneamente).

### Agire per la nostra salute



- **Prodotti più freschi:** raccolti quando sono maturi e conservati/trasportati per meno tempo, la frutta e la verdura fresche conservano le loro sostanze nutritive.
- **Tracciabilità chiara:** la tracciabilità dei prodotti locali nelle filiere corte è più facile da garantire e più facile da seguire per i consumatori perché ci sono meno passaggi.

#### Agire per la comunità locale

- **Incontrare i produttori locali:** mercati, fattorie, AMAP, ecc.
- **Riscoprire le ricette tradizionali:** a seconda della stagione, riscoprire cibi dimenticati, reimparare a cucinare verdure invernali come cavoli, legumi, ecc.
- **Educare le giovani generazioni:** verso un consumo più consapevole.

#### Agire per mangiare meglio

- **Gusti autentici:** prodotti maturati naturalmente, non trasportati dall'altra parte del mondo.
- **Ricette varie tutto l'anno:** la cucina diventa un gioco stagionale.

## 2. Come posso essere un consumatore responsabile?

### 2.1. Conoscere le regole di igiene e sicurezza alimentare

Sostenere gli artigiani e gli agricoltori locali non significa che non si possa prestare attenzione alle regole dell'igiene e della sicurezza alimentare per essere certi di mangiare prodotti sani in tutta sicurezza. I prodotti locali e artigianali non sono più a rischio di quelli del supermercato, ma poiché l'informazione al consumatore è meno standardizzata, è bene prestare attenzione quando si acquista e quando si cucina a casa.

#### 2.1.1 Nel punto di acquisto: la prima fase della sicurezza alimentare

- **Scegliere la frutta e la verdura in azienda**

*Secondo il Regolamento (CE) n. 852/2004, gli alimenti devono essere sani e adatti al consumo. Potete garantirlo scegliendo i vostri prodotti.*

- ✓ **Esaminare l'aspetto visivo complessivo**

Rifiutate i prodotti visibilmente danneggiati: muffa, macchie nere, pelle appassita e spaccata.

Evitare i prodotti che presentano segni di marciume o fermentazione (odore acido, consistenza viscosa).

Controllare la presenza di animali (insetti, lumache, chioccioline), uova o sporcizia (terra, escrementi, foglie decomposte).

- ✓ **Controllare le condizioni di esposizione dei prodotti nel punto vendita.**

I prodotti non devono essere esposti alla luce diretta del sole.

I consumatori devono assicurarsi che i prodotti che richiedono refrigerazione non siano conservati a temperatura ambiente.

I consumatori devono controllare le date di scadenza dei prodotti prima di acquistarli.

- ✓ **Evitare una manipolazione eccessiva**

Non toccare troppo i prodotti per limitare la contaminazione incrociata.

Utilizzare le bustine fornite o un guanto monouso, se disponibile.

Preferire i venditori che limitano il self-service o che garantiscono un minimo di manipolazione controllata.

- ✓ **Riconoscere i prodotti freschi**

Scegliere prodotti di recente raccolta:

- o Frutta troppo matura = riduzione della durata di conservazione + sviluppo più rapido dei batteri
- o Verdure appassite o molli = perdita di vitamine e qualità nutrizionale

Annusate i prodotti (se autorizzati): un ortaggio o un frutto con un odore troppo forte può indicare l'inizio di un deterioramento.

✓ **Ricordiamo che il lavaggio a casa non sostituisce la corretta selezione iniziale!**

Il lavaggio di frutta e verdura è una buona pratica igienica che aiuta a ridurre la contaminazione superficiale, ma può non eliminare tutti i rischi, soprattutto se il prodotto è stato contaminato prima della raccolta.

✓ **Attenzione ai rischi specifici**

Prodotti venduti a bordo strada: spesso esposti all'inquinamento, senza controlli sanitari.

Vendita diretta o pick-your-own senza tracciabilità: preferire le aziende agricole controllate, iscritte ai registri agricoli o registrate nelle iniziative promozionali delle reti agricole professionali.

Prodotti provenienti da mercati informali: valutare sempre le condizioni igieniche prima dell'acquisto.

● **Controllare le informazioni obbligatorie sull'etichettatura dei prodotti trasformati (vedere anche la sezione 2.2).**

Ai sensi del Regolamento europeo n. 1169/2011, i prodotti alimentari già confezionati devono essere etichettati in modo chiaro, indipendentemente dal tipo di lavorazione (prodotti freschi confezionati, prodotti cotti, salumi, ecc.). L'etichetta deve contenere le seguenti informazioni:

- ✓ La denominazione di vendita
- ✓ L'elenco degli ingredienti, compresi gli allergeni obbligatori (in grassetto, sottolineato o maiuscolo)
- ✓ La quantità netta
- ✓ La data di preferenza ("preferibilmente entro") per i prodotti secchi o la data di scadenza ("da consumare entro..") per i prodotti freschi.
- ✓ Condizioni particolari di conservazione (secco, refrigerato, ecc.)
- ✓ Nome e indirizzo dell'operatore responsabile (il produttore/trasformatore del prodotto)
- ✓ Origine del prodotto, qualora la sua assenza possa essere fuorviante (es. carne, frutta, verdura)

● **Valutare le condizioni del prodotto e del suo imballaggio**

- ✓ Controllare che non vi siano perforazioni, rigonfiamenti o aperture sospette.
- ✓ Evitare che i prodotti refrigerati vengano lasciati a temperatura ambiente, anche per poco tempo.
- ✓ Controllare che i prodotti surgelati siano ancora duri: segno che la catena del freddo non è stata interrotta.

● **Rispetto della catena del freddo durante gli acquisti**

- ✓ Utilizzate una borsa isolante per i prodotti sensibili.
- ✓ Ridurre al minimo il tempo che intercorre tra l'acquisto e il ritorno a casa.

Riferimento: **Regolamento (CE) n. 852/2004** sull'igiene dei prodotti alimentari – obbligo di mantenere i prodotti a temperatura controllata lungo tutta la catena.

### 2.1.2 A casa: una buona conservazione per un buon consumo

- **Temperature da mantenere:**

- ✓ Frigorifero: da 0 a +4°C (carne, pesce, latte fresco)
- ✓ Freezer: -18 °C
- ✓ Mai congelare nuovamente un alimento scongelato (a meno che non sia stato cotto nel frattempo)

I prodotti **secchi** dovrebbero essere conservati in uno spazio **fresco e buio**.

- **Igiene nel frigorifero:**

- ✓ Pulire il frigo regolarmente (almeno una volta al mese).
- ✓ Conservare gli alimenti in base alla zona di temperatura: In alto: prodotti cotti / Al centro: latticini / In basso: carne e pesce crudi / Vassoio: frutta e verdura / Sulla porta: bevande, uova, salse aperte

- **Quando si prepara il cibo**

- ✓ Lavaggio accurato delle mani con **acqua calda + sapone** per almeno 30 secondi
- ✓ Manutenzione regolare delle superfici (con aceto bianco o disinfettante alimentare)
- ✓ Cambiare e lavare regolarmente gli strofinacci/spugne (almeno 2 volte a settimana)
- ✓ Utilizzare taglieri separati: Uno per la carne cruda / Uno per le verdure / Uno per i prodotti cotti
- ✓ Pulire le superfici, i coltelli e gli utensili tra un procedimento e l'altro.
- ✓ Evitare la contaminazione incrociata (ad esempio, non mettere la carne cruda accanto a cibi pronti).

- **Quando si cucina**

- ✓ Cuocere accuratamente carne, pesce e uova ( $\geq 65-70^{\circ}\text{C}$ ).
- ✓ Riscaldare le pietanze a più di  $70^{\circ}\text{C}$ , anche se sono già cotte.

- **Conservare e consumare gli avanzi: prestare attenzione ai tempi di conservazione**

- ✓ Non lasciare i cibi cotti a temperatura ambiente per più di 2 ore.
- ✓ Conservare gli avanzi in scatole ermetiche in frigorifero.
- ✓ I piatti cucinati devono essere consumati entro 3 giorni.
- ✓ Non ricongelare gli alimenti già scongelati, a meno che non siano stati **completamente cotti** nel frattempo.

- ✓ Assicurarsi che il prodotto sia congelato **prima della data di scadenza**. Il congelamento può rallentare il deterioramento, ma non lo annulla. Se il cibo è già scaduto o sta iniziando a deteriorarsi, il congelamento non ne preserverà la qualità.

- **Particolari casi a rischio**

Alcune persone (donne in gravidanza, anziani, persone immunocompromesse) dovrebbero evitare: formaggi a base di latte crudo, carne cruda o poco cotta (ad es. tartare, carpaccio), frutti di mare crudi (sushi, ostriche), uova crude o poco cotte (maionese fatta in casa, mousse al cioccolato).

→ Riferimento: raccomandazioni nazionali (ad es. ANSES, AFSCA, BfR in Germania).

### Le fonti ufficiali da conoscere per rimanere informati

- EFSA (Autorità europea per la sicurezza alimentare)
- DGCCRF (Francia): <https://www.economie.gouv.fr/dgccrf>
- AESAN (Spagna): <https://www.aesan.gob.es>
- Italia: Regolamento di igiene alimentare <https://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/2007/11/09/007G0210/sg>
- Turchia: Regolamento di igiene alimentare <https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=15592&MevzuatTur=7&MevzuatTertip=5>
- Codex Alimentarius (FAO/WHO): <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius>

## 2.2. Come leggere un'etichetta

Leggere con cognizione di causa l'etichetta di un alimento è un obbligo per ogni consumatore europeo che voglia fare scelte sane, sicure e responsabili. Anche i produttori locali di prodotti trasformati e/o confezionati devono rispettare gli obblighi in materia, che si tratti di piatti pronti, marmellate, miele, sciroppi, ecc. Qualsiasi tipo di lavorazione, per quanto minima, impone obblighi di etichettatura e di informazione ai sensi del Regolamento (UE) n. 1169/2011.

- **Identificare le informazioni obbligatorie (su tutti i prodotti preconfezionati)**

Secondo le normative europee, l'etichetta deve riportare:

<b>Nome del prodotto</b>	Il nome legale del prodotto (non un nome commerciale) - ad esempio "yogurt semplice zuccherato" / marmellata / formaggio cotto, ecc.
<b>Lista degli ingredienti</b>	Visualizzati in ordine decrescente di peso. Mostra il contenuto effettivo del prodotto.
<b>Allergeni</b>	Indicato in grassetto, sottolineato o in LETTERE MAIUSCOLE. Esempio: LATTE, GLUTINE, UOVA, ARACHIDI, SOIA, GRANO, PESCE, CROSTACEI
<b>Quantità netta</b>	Espresso in g, kg, ml, L. Indica la quantità effettiva. .



Ne esistono due tipi principali e la loro distinzione è fondamentale.

#### Data di scadenza

"Da consumarsi preferibilmente entro": riguarda la qualità del prodotto, non la sicurezza. Oltre questa data, l'alimento potrebbe subire un calo di sapore, consistenza o contenuto nutrizionale, ma in genere è sicuro da consumare, soprattutto se è stato conservato in modo appropriato. Questa data si trova su prodotti come snack, prodotti in scatola o secchi, cereali, bibite, pasta, riso, ecc.

"Da consumarsi entro": si riferisce esclusivamente alla sicurezza. Una volta superata questa data, l'alimento può essere pericoloso da consumare, anche se sembra e ha un buon odore. Si trova su prodotti come il pollo, la carne, il latte, ecc.

Le condizioni di conservazione di alimenti e bevande riguardano le tecniche specifiche necessarie per garantire che un prodotto rimanga sicuro, fresco e di alta qualità il più a lungo possibile.

#### Modalità di conservazione

**a) Controllo della temperatura:** Refrigerazione (sotto i 40°F / 4°C), congelamento (0°F / -18°C) e temperatura ambiente (68-72°F / 20-22°C).

**b) Conservazione a secco e al fresco:** Se indicato nell'etichetta del prodotto, è meglio conservarlo in un luogo fresco e asciutto, lontano da calore, luce e umidità.

#### Nome e indirizzo dell'operatore

Per identificare chi è responsabile per il prodotto.

#### Origine

Obbligatorio per alcuni prodotti (carne, frutta e verdura, miele, olio d'oliva, ecc.).

#### Istruzioni per l'uso

Se necessario per un uso corretto (ad es. "cuocere prima di mangiare").

- **Identificare l'elenco degli ingredienti con occhio critico**
  - ✓ Meno ingredienti ci sono, meglio è (un prodotto più naturale e meno elaborato).
  - ✓ Attenzione alle denominazioni tecniche (ad es. sciroppo di glucosio-fruttosio, aromi, grassi vegetali non specificati).
  - ✓ Controllare la presenza di additivi: conservanti, coloranti, esaltatori di sapidità (ad es. E621 = glutammato monosodico).
- **Prestare attenzione agli allergeni e ai consigli di prudenza**
  - ✓ I 14 principali allergeni notificabili sono: glutine, uova, pesce, arachidi, latte, noci, soia, senape, crostacei, molluschi, sesamo, solfiti, lupino, sedano.

- ✓ Devono essere facilmente visibili nell'elenco degli ingredienti.
- ✓ Esempi di informazioni importanti: "Può contenere tracce di..." / "Prodotto in un laboratorio che utilizza..." / "Prodotto in un laboratorio che utilizza...". (per persone molto sensibili)

## 2.3 Comprendere i simboli e i marchi di qualità

I prodotti agricoli, siano essi locali o meno, possono essere conformi a specifici standard o marchi di qualità, a seconda delle scelte operate dai produttori. Questi standard o marchi rappresentano un'ulteriore garanzia della qualità e/o dell'origine dei prodotti.

Ecco i principali segni di qualità che si possono incontrare durante gli acquisti, per aiutarvi a conoscerli meglio e a riconoscerli:

### 2.3.1 I marchi di qualità europei (sistemi sotto controllo pubblico)

- **DOP – Denominazione di Origine Protetta**
  - ✓ Un prodotto realizzato interamente in una determinata area geografica, utilizzando il patrimonio di conoscenze locali.
  - ✓ Esempi: Roquefort, Queso Manchego, prosciutto di Parma, olio d'oliva Ayvalik...
  - ✓ Etichetta rosso-oro su fondo giallo
  - ✓ Gusto e metodi di produzione strettamente legati al territorio → Prodotto "tipico"
- **IGP – Indicazione Geografica Protetta**
  - ✓ Legato a un'area, ma almeno una delle fasi (produzione, trasformazione o preparazione) si svolge lì (Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio dell'11 aprile 2024, art. 46). 46).
  - ✓ Esempi: Senape di Digione, carne di manzo della Galizia, clementina della Corsica, aceto balsamico di Modena, fico di Aydın.
  - ✓ Logo identico a quello della DOP, in giallo e blu
  - ✓ Legato alla zona, ma più flessibile della DOP
- **STG – Specialità Tradizionale Garantita**
  - ✓ Un prodotto basato su una ricetta o un metodo tradizionale, senza alcun legame con un luogo particolare.
  - ✓ Esempi: Mozzarella, prosciutto Serrano, baguette francese tradizionale,
  - ✓ Logo blu e giallo
  - ✓ Qualità legata alla tradizione, non alla geografia
- **Marchio europeo di qualità biologica**
  - ✓ Conformità ai regolamenti europei sull'agricoltura biologica (Regolamento UE 2018/848).
  - ✓ Prodotti coltivati senza pesticidi chimici, OGM o fertilizzanti sintetici
  - ✓ Allevamento rispettoso del benessere degli animali
  - ✓ Controlli regolari da parte di organismi autorizzati
  - ✓ Logo: foglia verde con stelle bianche
  - ✓ Standard ambientali elevati e trasparenti, riconosciuti in tutta l'UE

### 2.3.2 Alcuni marchi di qualità nazionali

- In Italia:  
**DOCG**: Denominazione di Origine Controllata e Garantita (utilizzato per il vino)
- In Spagna :  
**Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas**

[https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-diferenciada/dop-igp/?utm\\_source=chatgpt.com](https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-diferenciada/dop-igp/?utm_source=chatgpt.com)

- In Turchia:  
**Indicazione geografica**: Diritto di proprietà industriale che descrive un prodotto originario di una regione o attribuibile a una regione per la sua qualità, reputazione o altre caratteristiche. Le indicazioni geografiche costituiscono diritti di proprietà intellettuale per prodotti specifici che traggono le loro caratteristiche dall'area geografica in cui sono prodotti.

Esempi: Formaggio Ezine, Zucchero filato İzmit (Pişmaniye), Aglio Taşköprü



- In Francia :

- **Label Rouge** :

Qualità garantita superiore allo standard di base (gusto, consistenza, requisiti di produzione)

Esempi: Label Rouge pollo ruspante, Label Rouge salmone affumicato

Etichetta rettangolare rossa con scritta bianca

Da ricordare: Prodotto di alta gamma, spesso testato da gruppi di consumatori.

### 3. Diventare un sostenitore attivo dell'agricoltura locale

Come cittadini attivi, potete sostenere l'agricoltura locale, non solo attraverso le vostre abitudini di consumo e di acquisto, ma anche unendovi a iniziative locali che promuovono le filiere alimentari corte e la produzione locale.

#### 3.1 Aderire alle Comunità a Supporto dell'Agricoltura (CSA) locali

Le comunità a supporto dell'agricoltura (modello CSA) è un sistema di commercializzazione dei prodotti agricoli che mette in contatto produttori e consumatori consentendo al consumatore di abbonarsi al raccolto di una determinata azienda agricola o di un gruppo di aziende agricole.

Questo sistema consente all'agricoltore di promuovere i suoi prodotti direttamente al consumatore e a quest'ultimo di avere la garanzia di prodotti stagionali coltivati localmente.

La maggior parte delle CSA sono organizzate sulla base di contatti locali tra produttori e consumatori. La CSA presenta diversi vantaggi: riduzione del numero di intermediari e quindi vendita a un prezzo più vantaggioso per il produttore e meno costoso per il consumatore, sviluppo di un rapporto diretto tra consumatore e produttore, sensibilizzazione dei cittadini sull'importanza di mantenere la produzione agricola in una determinata area...

Questo sistema si è sviluppato in tutta Europa, dove ha assunto nomi diversi: AMAP in Francia, GAS in Italia, ...

Potete trovare i progetti CSA nella vostra zona online, chiedendo a un negozio di prodotti agricoli o contattando le organizzazioni agricole locali (Camera dell'Agricoltura, associazioni di produttori, ecc.).

I progetti CSA esistenti sono spesso alla ricerca di nuovi volontari da coinvolgere!

Nell'ambito del progetto LOFT, sosteniamo la nascita di "Local Food Hubs" che riuniscono i produttori locali e permettono di identificarli attraverso la piattaforma LOFT. È quindi possibile identificare i produttori coinvolti nell'hub alimentare locale della propria zona, se ne esiste uno. Potete anche partecipare alla creazione di un Local Food Hub nella vostra zona utilizzando il documento metodologico disponibile per il download qui.

#### 3.2 Come partecipare

Ci sono molti modi per partecipare a un progetto CSA. Tutti prevedono il volontariato e si basano sul principio che le CSA consentono agli agricoltori di ottenere un reddito migliore senza aumentare i costi intermedi non necessari.

Ecco le principali modalità di coinvolgimento:

##### **Aiutare a distribuire i cestini di cibo**

- I membri della CSA si alternano per ricevere, preparare e consegnare i cestini settimanali che corrispondono alla produzione degli agricoltori per i membri della CSA.

##### **Aiutare nei lavori agricoli**

- Partecipazione occasionale o regolare ai lavori agricoli: semina, diserbo, raccolta, costruzione di infrastrutture, ecc. Questa è anche un'opportunità per imparare qualcosa sull'agricoltura e interagire con gli agricoltori e altri membri della vostra comunità.

#### **Coinvolgimento nella gestione**

- Partecipazione alle assemblee generali, ai comitati direttivi o alle decisioni sulla gestione del progetto CSA locale.

#### **Organizzazione di eventi sociali**

- Pasti condivisi, visite alle fattorie, laboratori didattici, celebrazioni stagionali, giornate aperte per sensibilizzare e rafforzare i legami sociali.

#### **Comunicazione e sensibilizzazione**

- Promozione del progetto presso i nuovi membri: Creare newsletter, gestire i social media, organizzare conferenze o proiezioni di documentari sull'agricoltura sostenibile.

#### **Impegno finanziario**

- Pagare in anticipo la stagione agricola, aiutando così l'orticoltore con i suoi investimenti. Alcuni membri possono contribuire a un fondo di solidarietà per aiutare chi ha risorse limitate o aiutare a individuare partner finanziari (ad esempio, organizzazioni di assistenza sociale).

#### **Aiutare a sviluppare soluzioni logistiche alternative**

- Creazione o gestione di punti di raccolta, condivisione di trasporti per la consegna o la raccolta dei cesti, stoccaggio collettivo, ecc.

#### **Supporto amministrativo o legale per l'associazione/organizzazione CSA**

- aiuto nella gestione dei soci, nella contabilità o nella preparazione di richieste di sovvenzioni o sussidi.