

Città italiane contro lo spreco alimentare

#SprecoAlimentare

#FoodWaste

Durante Expo 2015 il Comune di Milano si è fatto promotore del Milan Urban Food Policy Pact, un patto sottoscritto da 167 città di tutto il mondo impegnate nella creazione di politiche alimentari urbane. In Italia sono 19 le città che hanno firmato il patto e molte di queste stanno sviluppando azioni innovative contro lo spreco alimentare. I rappresentanti di Milano, Roma, Torino, Genova, Modena e Cremona si sono confrontati durante il talk organizzato alla IV edizione di Seeds&Chips, condividendo le attività antispreco promosse dalle rispettive città.

REPORT



10 maggio 2018

IV edizione di Seeds&Chips

The Global Food Innovation Summit

14.00-16.00 MICO Milano Congressi

Le informazioni e le opinioni contenute in questo documento non riflettono necessariamente l'opinione ufficiale del Comune di Milano e delle istituzioni ed organizzazioni citate. Il Comune di Milano non garantisce l'accuratezza dei dati inclusi in questo report. Né il Comune di Milano né alcuna persona che agisca per conto del Comune di Milano può essere ritenuta responsabile per l'uso che potrebbe essere fatto delle informazioni contenute nel report.



www.comune.milano.it/foodpolicy

INDICE

Introduzione	03
The Global Food Innovation Summit	04
Soluzioni innovative allo spreco alimentare	05
01 Il ruolo delle città nell'affrontare la sfida dello Spreco Alimentare	06
02 Sei città italiane a confronto	08
Criteri per interpretare le esperienze	09
Roma	10
Milano	12
Torino	14
Genova	16
Modena	18
Cremona	20
03 Lezioni apprese dagli elementi condivisi durante il talk	22
Progettualità condivise durante il dibattito	23
04 La proiezione europea delle esperienze delle città italiane	24
Cooperazione con le altre 43 città europee	24
Pacchetto per l'economia circolare dell'Unione Europea	26
FOOD2030 e la politica di ricerca europea	26



Autori

Andrea Magarini, coordinatore Food Policy di Milano
Elisa Porreca, Ufficio Food Policy
Sofia Castoldi, Unità Affari Europei

Ufficio Food Policy di Milano

Comune di Milano - Gabinetto del Sindaco

FoodPolicy@comune.milano.it
Twitter @FoodPolicyMI #FoodPolicyMI @MUFPP
www.comune.milano.it/foodpolicy

Il talk è stato realizzato con il supporto del **Centro di Ricerca Està** e di **RubraStudio** per le illustrazioni (www.rubrastudio.com).



Comune di
Milano



Copyright © Giugno 2018
Comune di Milano - Gabinetto del Sindaco - Ufficio Food Policy.

È permesso copiare, distribuire e/o modificare questo documento sotto i termini della GNU Free Documentation License, Versione 1.3 o ogni versione successiva pubblicata dalla Free Software Foundation; senza sezioni non modificabili, nessun testo di copertina e senza Testi di Retro Copertina. Una copia della licenza è inclusa nella sezione intitolata "GNU Free Documentation License".

Introduzione

Il presente report intende condividere le esperienze raccolte durante il talk "Città Italiane Contro lo Spreco Alimentare", tenutosi durante la IV edizione del **"Global Food Innovation Summit - Seeds&Chips"** a Milano nella giornata del 10 maggio 2018. Il talk si è configurato come un momento di approfondimento sulla gestione dello spreco alimentare, uno dei temi al centro delle politiche alimentari sviluppate dalle città.

Il confronto ha avuto come protagonisti i rappresentanti di sei città italiane aderenti al **Milan Urban Food Policy Pact**: Roma, Milano, Torino, Genova, Modena e Cremona.

Seeds&Chips e il Milan Urban Food Policy Pact rappresentano due delle più dinamiche **eredità di EXPO2015**. Queste due organizzazioni agiscono su differenti ambiti, dall'innovazione alle istituzioni, e mantengono come fattore comune l'aver avuto Milano centro propulsore delle rispettive iniziative.

Le modalità con cui le singole città affrontano la sfida della riduzione degli sprechi alimentari sono state esposte dai rappresentanti dei Comuni coinvolti nel talk, che hanno avuto la possibilità di descrivere sia le iniziative consolidate, sia quelle in corso di sviluppo.

Il Comune di Milano, sull'onda lunga di EXPO partecipa a diversi spazi di discussione (dalla scala locale a quella europea e globale), con questo talk si è voluto agire ad una scala che, ad oggi, risulta poco esplorata ovvero la dimensione nazionale.

La condivisione di queste conoscenze ed esperienze permetterà ad altre città italiane di trovare nuova motivazione per agire da leader nella trasformazione del proprio sistema alimentare.

Questo report è costruito in **quattro sezioni**: nella prima è presente il keynote speech della Vicesindaco di Milano, che ha delineato i confini del tema; nella seconda sono riportati i contributi presentati da ciascuna delle città partecipanti; nella terza le lezioni emerse dal confronto e le progettualità che coinvolgono le città intervenute.

Il report si conclude con una quarta sezione nella quale l'Ufficio Food Policy di Milano condivide ulteriori temi utili per i fruitori di questo report ovvero tre overview sul Working Group Food di Eurocities, sulla European Platform for Food Losses and Waste e sulla strategia europea FOOD2030, favorendo la condivisione delle esperienze europee verso l'obiettivo comune di abbattere del 50% gli sprechi alimentari entro il 2030.

*"A Leonia l'opulenza
si misurava dalle cose
che ogni giorno venivano
buttate via per far posto
alle nuove,
più la città espelleva roba
più ne accumulava".*

Italo Calvino
Le Città Invisibili



The Global Food Innovation Summit

Seeds&Chips 2018

Il talk è stato ospitato all'interno del "Global Food Innovation Summit Seeds&Chips", uno spazio privilegiato per la condivisione su innovazione, risorse e tecnologie legate al cibo.

Seeds&Chips raccoglie l'eredità di Expo 2015, l'esposizione universale che ha trasformato Milano nella capitale del cibo e che ora vuole diventare il palco internazionale di un dibattito permanente sulle innovazioni in campo alimentare, con ospiti d'eccezione.

All'interno di Seeds&Chips startup, aziende e incubatori presentano le **strategie innovative**, mentre centinaia di speaker internazionali, investitori e policy maker si confrontano sui **grandi temi del cibo**: dalla ripartizione delle risorse alimentari alla necessità di ridurre gli sprechi, dal futuro della grande distribuzione all'agricoltura di precisione.

Se nel 2017 fu **Barack Obama** a parlare di temi quali i cambiamenti climatici e l'alimentazione, quest'anno è stato **John Kerry**, ex Segretario di Stato americano e personalità cruciale per il raggiungimento dell'Accordo di Parigi, a . L'edizione 2018 di Seeds&Chips prevede anche un focus sul tema dell'acqua, ma non solo: i Paesi Bassi sono partner dell'evento con un progetto che fornisce supporto agli agricoltori dei paesi in via di sviluppo. Largo spazio è riservato ai giovani, che hanno l'opportunità di discutere personalmente con personaggi del calibro di **Nathan Myhrvold**, ex CTO di Microsoft, **Sam Kass**, chef-consigliere di Obama, **Kerry Kennedy**, presidente del Robert F. Kennedy center for justice and human rights, **Howard Schultz**, fondatore di Starbucks.

L'edizione 2018 è stata patrocinata dalla **Commissione Europea**, dal **Ministero dell'Ambiente**, dalla **Regione Lombardia**, dal **Comune di Milano**, ISMEA e World Food Programme (WFP) Italia.

12.600 visitatori

300 speakers

600 incontri b2b

350 società e organizzazioni coinvolte

50 eventi

Keynote speeches

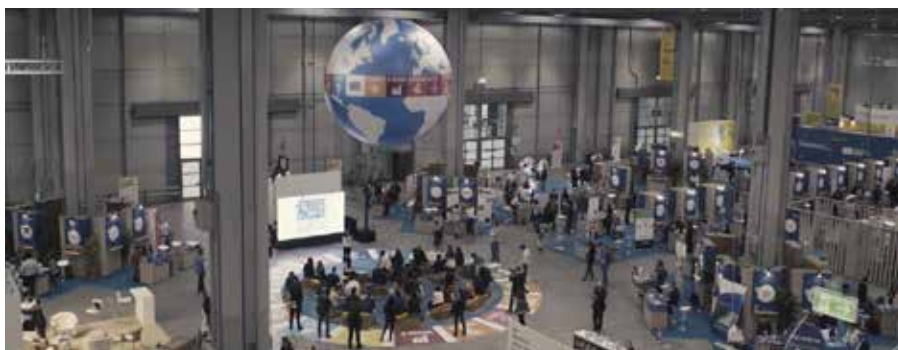
Barak Obama 2017

John Kerry 2018

"il mondo adesso deve andare in quella direzione, ci sono grosse minacce ma anche grandi opportunità. L'Italia non ha solo le competenze per farlo, ma anche l'esigenza di affrontare queste sfide"

Marco Gualtieri

Seeds&Chips, Founder&Chairman



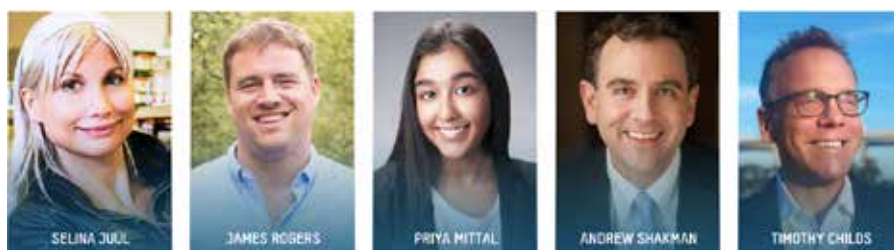
Soluzioni innovative allo spreco alimentare

Innovative solutions to food waste

8 maggio 2018

Il takl delle città italiane è stato anticipato da quello delle startup, facilitando il confronto tra:

- **Selina Juul**, fondatrice del movimento danese **Stop Wasting Food**, è l'esperta che ha iniziato la lotta contro lo spreco di cibo in Danimarca, collaborando con il governo, l'Unione europea e le Nazioni Unite. Stop Wasting Food è il più grande movimento senza scopo di lucro della Danimarca contro lo spreco alimentare.
- **James Rogers**, è il fondatore di **Apeel Sciences**, una società con la missione di aiutare i fornitori di alimenti freschi a migliorare la qualità degli alimenti, ridurre gli sprechi.
- **Priya Mittal** ha 18 anni ed è la fondatrice di **GroGreen Tech**, è stata nominata dalla rivista "New York Business" tra i primi 10 innovatori under 20 più promettenti.
- **Andrew Shakman** è il CEO di **LeanPath**, una società di tecnologia di servizi alimentari nell'Oregon che affronta la crisi dello spreco alimentare, incoraggiando il cambiamento delle abitudini, aiutando gli operatori del settore alimentare a prevenire e ridurre al minimo lo spreco di alimenti, negli Stati Uniti, in Europa e in Australia.
- **Timothy Childs** è un imprenditore pluripremiato fondatore di **Treasure8**, un'azienda che brevetta e distribuisce ingredienti, processi e prodotti alimentari salutari azzerando gli sprechi nella filiera. Partecipa al **Google Innovation Lab for Food**, un think-tank sul futuro del cibo.



1 Il ruolo delle città nell'affrontare la sfida dello Spreco Alimentare

Anna Scavuzzo, Vicesindaco di Milano, delegata per la Food Policy.

Il tema dello spreco di cibo è stato a lungo sottovalutato, ma è una sfida che **non può lasciare indifferenti**. Sappiamo che circa il 40% dello spreco avviene in casa mentre il 60% negli operatori del settore alimentare. Sono due grandi blocchi sui quali poter agire in modo differente, sullo spreco domestico tramite la sensibilizzazione, sullo spreco nel mondo economico rendendo più eque le città, donando le eccedenze a chi ne ha bisogno.

Contributo alle eccedenze alimentari delle componenti del sistema alimentare



Durante Expo Milano ha lanciato questa sfida alle altre città del mondo, facendosi promotrice del **Milan Urban Food Policy Pact (MUFPP)** un patto volontario sulle politiche urbane del cibo oggi sottoscritto da **167 città in tutto il mondo**. Il MUFPP si compone di una dichiarazione di interesse da parte dei sindaci e di 37 azioni consigliate per agire sui sistemi alimentari delle città articolate in 6 categorie: governance, diete sane, giustizia sociale ed economica, produzione alimentare, approvvigionamento e distribuzione, lotta allo spreco di cibo; suggerendo su quest'ultima categoria quattro azioni precise. Ogni anno le città aderenti al MUFPP si incontrano in un **Annual Gathering** per condividere i progressi e cooperare insieme.



Agendo a scala urbana, il raggiungimento degli obiettivi contro lo spreco alimentare è quasi immediato. Le città possono infatti coniugare all'approccio normativo, tipico delle istituzioni nazionali e regionali, all'approccio amministrativo, tipico delle autorità locali, che gli consente di aggregare attori radicati nel territorio verso obiettivi comuni.

Milano lavora fortemente in **Europa**, agendo su diversi piani per promuovere la rilevanza delle Food Policy delle città: direttamente con la **Commissione Europea** all'interno della EU Platform for Food Losses and Waste (cfr. pag. 26) e della strategia FOOD2030 (cfr. pag. 27) e con **51 città** all'interno del Working Group Food creato nel 2016 all'interno di Eurocities, la principale associazione di sindaci europei. L'ultimo meeting si è svolto lo scorso 4 aprile ad Amsterdam, con la partecipazione di 33 città, presenti per condividere esperienze sulla lotta agli sprechi.

All'incontro di Amsterdam erano presenti anche le città di Torino e Genova con le quali è stata condivisa l'idea dell'incontro a **Seeds&Chips**, che consente di promuovere il tema tra le **19 città italiane** che in Italia hanno firmato il MUFPP, Comuni aderenti anche alla **Rete Città Sane** (cfr. pag. 23).

L'auspicio è che questo sia il seme di uno spazio di confronto permanente da consolidarsi nelle prossime assemblee di **ANCI nazionale** (prossima: ottobre 2018).



Azioni consigliate dal Milan Urban Food Policy Pact sulla lotta agli sprechi alimentari

6° categoria del quadro d'azioni del MUFPP http://www.milanurbanfoodpolicypact.org/wp-content/uploads/2016/06/Milan-Urban-Food-Policy-Pact_ita.pdf

34. Riunire gli operatori del sistema alimentare al fine di valutare e monitorare la riduzione delle perdite e degli sprechi alimentari in tutte le fasi della filiera alimentare cittadina/regionale (produzione, trasformazione, imballaggio, preparazione alimentare sicura, presentazione e gestione, riuso e riciclo), garantendo una pianificazione e progettazione olistica, trasparenza, responsabilità e l'integrazione delle politiche.

35. Aumentare la consapevolezza in materia di sprechi e scarti alimentari attraverso eventi e campagne mirate; identificare punti focali quali istituzioni nel settore dell'istruzione, mercati sociali, negozi aziendali e altre iniziative di solidarietà o di economia circolare.

36. Collaborare con il settore privato, enti di ricerca, di istruzione e le organizzazioni del territorio per sviluppare e riesaminare, a seconda dei casi, politiche e normative comunali (per esempio procedimenti, criteri di decorazione e classificazione, date di scadenza, ecc.) per la prevenzione degli sprechi alimentari o per recuperare in modo sicuro alimenti e imballaggi mediante un sistema che promuova l'utilizzo e non lo spreco del cibo.

37. Favorire, qualora applicabile, il recupero e la redistribuzione di alimenti sicuri e nutritivi destinati al consumo umano, soggetti a rischio di perdita, scarto o spreco, provenienti dalla produzione, dalla fabbricazione, dalla vendita al dettaglio, dalla ristorazione, dal commercio all'ingrosso e dal settore ricettivo.

2 Sei città italiane a confronto

Solo recentemente le città stanno iniziando a sviluppare ed attuare politiche alimentari con un approccio integrato in grado di superare i confini settoriali per creare un valore aggiunto a scala urbana.

Lo sviluppo del MUFPP ha favorito la nascita di una cornice globale all'interno della quale sia possibile, per le città, raccogliere stimoli e suggerimenti per la creazione di azioni sulla sostenibilità dei sistemi alimentari.

In Italia le città aderenti al MUFPP sono 19 e partecipando a questo spazio di confronto globale possono venire ispirate dalle esperienze, competenze e pratiche sviluppate nelle città con Food Policy estremamente avanzate. Il MUFPP rappresenta una cornice che si integra con altri network di città attivi a scale diverse: 7 città sono parte del network europeo di Eurocities, 4 città hanno aderito alla rete C40 sui cambiamenti climatici, 2 città sono attive nel programma 100Resilient Cities.

Partecipare a queste reti favorisce l'internazionalizzazione delle esperienze e degli attori che in Italia stanno innovando sul tema, integrandoli in un dibattito che unisce la dimensione locale a quella globale.

ROMA

#FoodSharing rete solidale tra piccole imprese, Comune e Onlus

Massimo De Maio, Assessorato alla Sostenibilità Ambientale di Roma

MILANO

Riduzione della tassa sui rifiuti TARI per favorire il dono del cibo

Anna Scavuzzo, Vicesindaco di Milano delegata alla Food Policy

TORINO

Progetto Organico Porta Palazzo: un mercato sempre più circolare

Alberto Unia, Assessore all'Ambiente di Torino

GENOVA

Rete informale Ricibo e tecnologie contro lo spreco

Matteo Campora, Assessore all'Ambiente di Genova

MODENA

Recupero degli avanzi con le Food Bag

Elena Mori, Comune di Modena, Multicentro Urbano Ambiente e Salute

CREMONA

Riduzione degli sprechi nelle mense scolastiche

Silvia Bardelli, Assessorato Politiche Educative, Comune di Cremona

Moderatore

Andrea Magarini, Comune di Milano
Coordinatore Food Policy

Diffondere la conoscenza

L'elaborazione di questo report è funzionale a diffondere le iniziative sviluppate dalle città, uscendo dal racconto singolo per condividerle in un'ottica di trasferibilità ed ispirazione per altre realtà. La schematizzazione degli elementi rilevanti è funzionale ad una rapida panoramica degli elementi ricorrenti.





Criteri per interpretare le esperienze

Osservare le azioni delle città attraverso dei gruppi omogenei favorisce una maggior comprensione del valore incorporato da ciascuna pratica, oltre a facilitare l'individuazione di ulteriori elementi sui quali incidere verso politiche maggiormente efficaci. All'interno delle schede delle pagine successive sarà possibile rileggere le pratiche attraverso questi 5 gruppi di criteri:

1. Tipologia di attori coinvolti

Lo sviluppo di politiche alimentari non coinvolge solamente le amministrazioni comunali ma ingaggia l'intera città. Uno schema condiviso per sviluppare processi innovativi è definito nella quadrupla elica dell'innovazione. Questo approccio definisce un contesto favorevole alla nascita di politiche innovative quando oltre alle autorità locali, vengono incluse anche le organizzazioni della società civile, centri di ricerca e il settore privato.



2. Dimensioni della sostenibilità

Un'ulteriore parametro per osservare le pratiche è stimare quanto le tre dimensioni (+1) della sostenibilità siano incluse: la dimensione ambientale, quella sociale e quella economica unite ad una forte volontà istituzionale.



3. La proiezione europea di FOOD2030

Durante EXPO2015 la Commissione Europea ha lanciato la piattaforma di dialogo FOOD2030, uno spazio all'interno del quale è in fase di costruzione la prossima programmazione dei fondi per la ricerca e l'innovazione. Questa strategia europea si articola in 4 ambiti prioritari: Nutrizione, Clima, Circularità e Innovazione. Sono ambiti inclusivi e molto spesso ciascuna azione di Food Policy include più elementi simultaneamente.

4. Elementi del Sistema Alimentare

E' possibile valutare lo sviluppo di un'azione osservando l'interazione con i 6 elementi del sistema alimentare di una città: produzione (1), trasformazione (2), logistica (3), distribuzione (4), consumo (5), rifiuti (6).



5. Azioni consigliate dal Milan Urban Food Policy Pact

Il MUFPP suggerisce 4 azioni contro gli sprechi alimentari: riunire gli operatori per monitorare la riduzione delle perdite e sprechi (34), aumentare la consapevolezza con eventi e campagne mirate (35), collaborare con le organizzazioni del territorio per sviluppare politiche comuni (36), favorire il recupero e la redistribuzione di cibo per il consumo umano (37).



#FoodSharing rete solidale tra piccole imprese, Comune e Onlus

Il progetto Food sharing ideato dal Comune di Roma, agisce in modo integrato sugli sprechi alimentari e sulle nuove povertà.

Il Comune ha previsto un **piano di ritiro sistematico** di alimenti freschi da negozi, supermercati e mercati rionali per redistribuirli successivamente a Onlus che si occupano di persone in difficoltà e alla Fondazione Bioparco, che destina generi alimentari invenduti agli animali che ospita.

Food Sharing si inserisce nel **“Piano di riduzione e gestione dei materiali post consumo 2017-2021”** approvato dalla Giunta Comunale nel marzo 2017 che ha come obiettivo la **riduzione del 16,5% dei consumi** al 2021 ovvero 200.000 tonnellate/anno. Il piano agisce su 12 azioni tra cui una contro lo spreco alimentare nei mercati rionali destinando le eccedenze ad Onlus per il consumo umano ed al Bioparco per l'alimentazione animale.

Nel luglio 2017 è stato effettuato un test pilota al Mercato della Montagnola facendo emergere il potenziale di cibo recuperato quotidianamente (300-500kg). Nel giugno 2018 il piano diventerà operativo coinvolgendo per il primo anno **15 mercati** (uno per ogni municipio) e 30 facilitatori, prevedendo un investimento di 300.000€ ed un quantitativo di cibo recuperato pari a **1.500 - 2.400 tonnellate/anno**. A valle della sperimentazione verrà valutata l'estensione a tutti i 127 mercati pubblici di Roma, dai quali si stima un potenziale di eccedenze alimentari recuperabili pari a 10.000 tonnellate/anno.

Questo processo verrà esteso introducendo la riduzione della TARI, applicata ai rivenditori di alimentari in base alle quote di cibo donato. Una'attenzione ulteriore è posta alla riduzione degli sprechi alimentari durante i **grandi eventi** che investono la capitale.

L'implementazione di queste iniziative è resa possibile dalla collaborazione tra il Comune di Roma, l'AMA, Confartigianato, QuiFoundation Onlus e Croce Rossa Romana.

**Roma** Lazio

Residenti: 2.873.000

Superficie: 1.287 kmq

Contesto: Pianura

Città Metropolitana: SI

Città MUFPP: SI

Milan Pact Award: nn

Eurocities WG Food: NO

Altri networks: C40 Cities Climate,
100 Resilient Cities, ICLEI

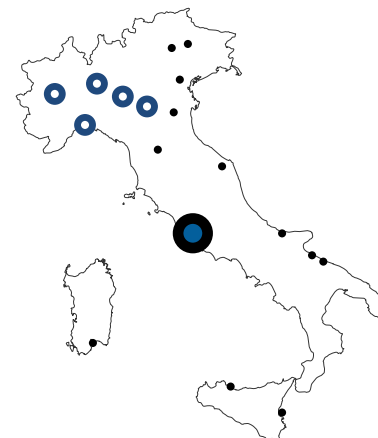
Assessorato: Sostenibilità Ambientale

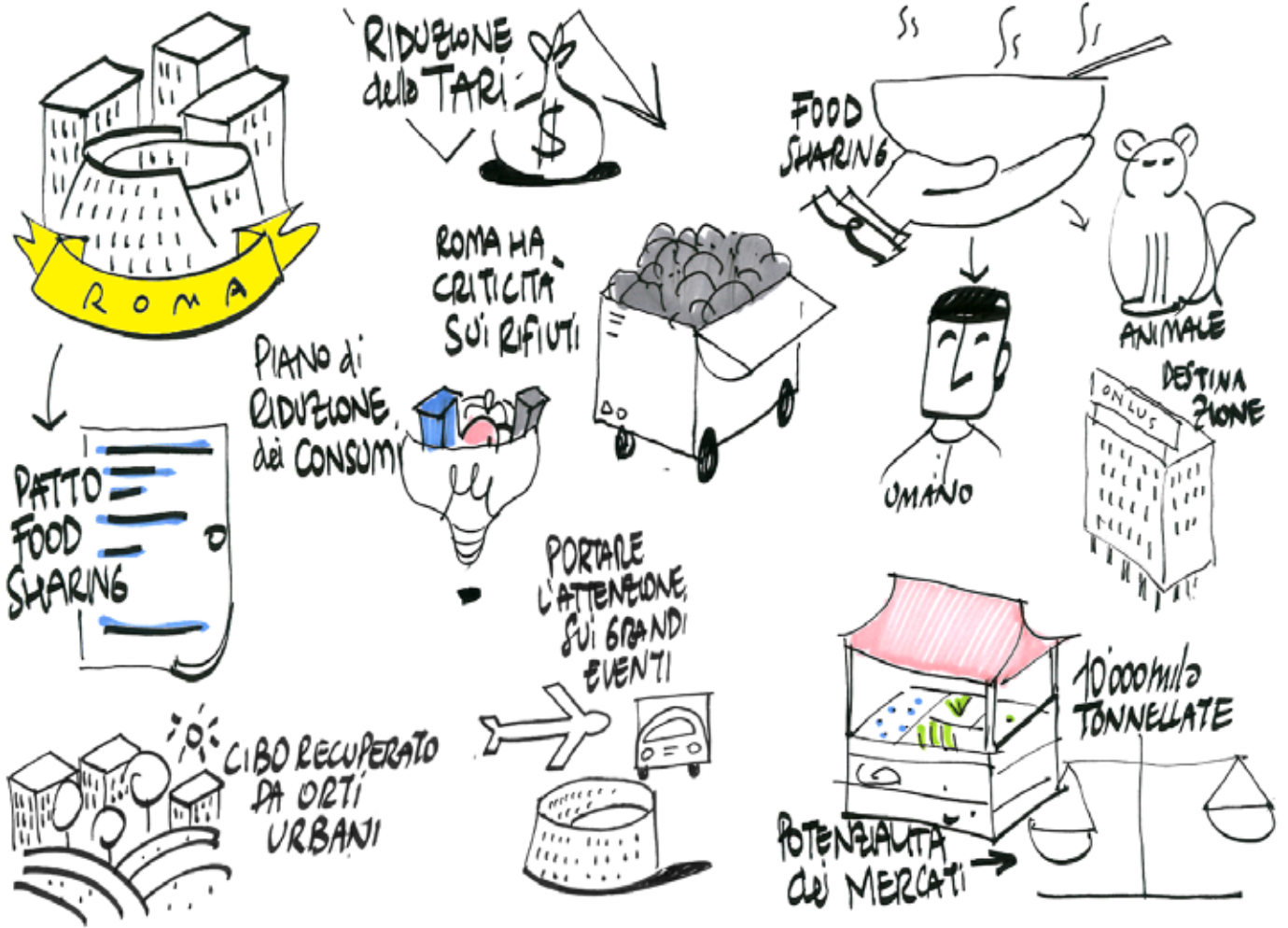
Assessore Pinuccia Montanari

Focal Point: Massimo De Maio

Mail: massimo.demaio@comune.roma.it

Link: <https://www.comune.roma.it/pcr/it/newsview.page?contentId=NEW1388237>





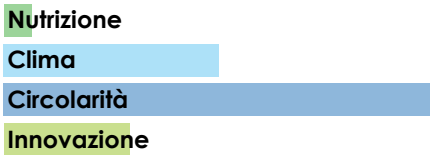
Attori coinvolti



Sostenibilità



Priorità di #FOOD2030EU



Sistema Alimentare



Azioni consigliate MUFPP

- 34. Valutare Monitorare
- 35. Eventi Campagne
- 36. Rassegnare Politiche Comunali
- 37. Favorire Donazioni di Cibo



Riduzione della tassa sui rifiuti TARI per favorire il dono del cibo

Il Comune di Milano dal 2014, attraverso un **processo di ricerca-azione**, ha definito la propria **food policy** che ora sta attuando con un articolato meccanismo di governance che poggia su una delega istituzionale alla Vicesindaco e ad un Ufficio Food Policy, tra le priorità è presente la lotta agli sprechi alimentari.

Nel febbraio 2018 il Consiglio Comunale ha **modificato il regolamento della Tassa sui Rifiuti TARI** per introdurre una riduzione fiscale (consentita dalla Legge Gadda 166/2016) per gli operatori pubblici e privati impegnati nella donazione delle eccedenze alimentari. L'obiettivo del Comune è quello di favorire la redistribuzione del cibo tramite un incentivo economico, riconoscendo l'impegno degli operatori attivi nella lotta agli sprechi.

La riduzione per il primo anno sperimentale sarà proporzionata alla quantità di cibo donato fino ad un **massimo del 20%** della parte variabile della TARI, con la possibilità di incrementare la riduzione fino al 50% negli anni successivi. I potenziali beneficiari in città sono circa 10.000 operatori, se tutti aderissero l'incidenza sul bilancio comunale sarà pari a **1,8 milioni di euro**. A pochi mesi dal lancio hanno già aderito 110 mense, tutti i supermercati di 3 catene, operatori privati.

Il lavoro preparatorio per introdurre la riduzione ha coinvolto differenti Direzioni del Comune (Direzione Bilancio, Ufficio Food Policy, società pubblica AMAT) ed era stata organizzata preliminarmente una **consultazione tecnica per le associazioni di categoria** per raccogliere spunti ed osservazioni.

Ciò che rende l'iniziativa **ulteriormente generativa** è il supporto che il Comune può fornire alle associazioni già impegnate nella raccolta e redistribuzione del cibo, contribuendo inoltre a **mappare i soggetti** che donano il proprio surplus e favorire le attività di donazione.

In quest'ottica il Comune sta inoltre **coinvolgendo le Onlus** attive nei quartieri di Milano per rafforzare e coordinare le reti locali tra chi dona e chi riceve, favorendo l'emersione di una **geografia di relazioni** sulla quale costruire nuove azioni comuni.

Queste iniziative vengono sviluppate con altri attori locali quali Fondazione Cariplo, AMSA, Politecnico, Assolombarda, Regione Lombardia, Ciessevi ed il Centro di Ricerca Està.



Milano Lombardia

Residenti: 1.366.000

Superficie: 181 kmq

Contesto: Pianura

Città Metropolitana: SI

Città MUFPP: SI

Milan Pact Award: Organizzatore

Eurocities WG Food: SI

Altri networks: C40 Cities Climate, 100 Resilient Cities

Direzione: Gabinetto del Sindaco
Vicesindaco Anna Scavuzzo

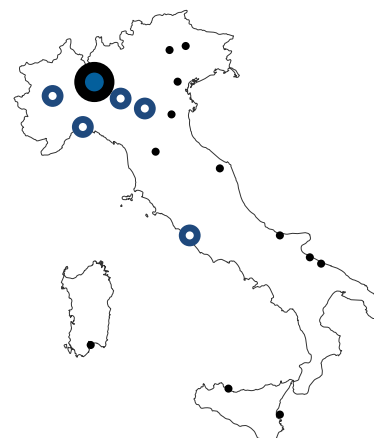
Focal Point: Andrea Magarini

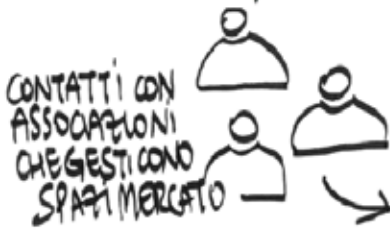
Ruolo: Coordinatore Food Policy

Mail: andrea.magarini@comune.milano.it

Link: www.comune.milano.it/foodpolicy

Twitter: @FoodPolicyMi





Attori coinvolti



Dimensioni



Elementi Sistema Alimentare



- Azioni consigliate MUFPP**
- 34. Valutare Monitorare
 - 35. Eventi Campagne
 - 36. Riesaminare Politiche Comunali
 - 37. Favorire Donazioni di Cibo



Priorità di #FOOD2030EU



Progetto Organico Porta Palazzo: un mercato sempre più circolare

Porta Palazzo è il **mercato all'aperto più grande di Torino**, dal 2016 il Comune di Torino ha individuato questo mercato come il luogo di promozione dell'economia circolare nel quale raccogliere e ridistribuire le eccedenze alimentari a chi ne ha bisogno. Il progetto si è focalizzato sulla sensibilizzazione degli ambulanti al corretto conferimento dei rifiuti, sulla riduzione dello spreco alimentare e sul raddoppio della quantità di rifiuti organici raccolti (sottraendoli alla somma dei rifiuti indifferenziati).

Un gruppo di volontari sono stati formati con il compito di sensibilizzare i venditori del mercato in materia di sprechi alimentari, convincendoli a donare il cibo rimasto invenduto a fine giornata. La raccolta viene effettuata attraverso l'utilizzo di **carrelli appositamente studiati** per rendere più facile il trasporto delle eccedenze dagli spazi riservati ai venditori alle bancarelle predisposte per la redistribuzione. Il servizio viene effettuato da **richiedenti asilo** definiti "ecomori" che possono così svolgere un ruolo attivo nella comunità.

Durante il primo test (nov 2016 - mag 2017) sono state monitorate le quantità di cibo edibile (215 kg/giorno), donando nel 2017 eccedenze alimentari per un totale di **66 tonnellate**.

Per avviare la **raccolta differenziata dello scarto umido**, dal 2016 sono stati distribuiti 165 trespoli mobili e 25.000 sacchetti compostabili per la raccolta differenziata. Nel 2017 la raccolta di rifiuti organici è cresciuta del 130% portando la quota differenziata sul totale dei rifiuti al 60%.

La realizzazione del progetto è stata possibile grazie alla collaborazione tra attori pubblici e privati. Il **Comune** tramite gli assessorati all'ambiente ed al commercio, coordina il progetto e vigila sul suo funzionamento, la **società Novamont** finanzia il progetto e fornisce sacchi e trespoli, l'**azienda municipale Amiat** raccoglie i rifiuti e gestisce la differenziata, l'**associazione Eco delle Città** coordina gli "ecomori" e monitora i flussi.

La volontà di coniugare la lotta agli sprechi alimentari con l'esigenza di fornire un pasto dignitoso a chi ne ha bisogno è uno dei punti di forza del progetto, che interviene così su due tematiche centrali per le politiche alimentari urbane.



Torino Piemonte

Residenti: 883.000

Superficie: 130 kmq

Contesto: Pianura

Città Metropolitana: SI

Città MUFPP: SI

Milan Pact Award: 2016, 2017

Eurocities WG Food: SI

Assessorato: Ambiente

Assessore Alberto Unia

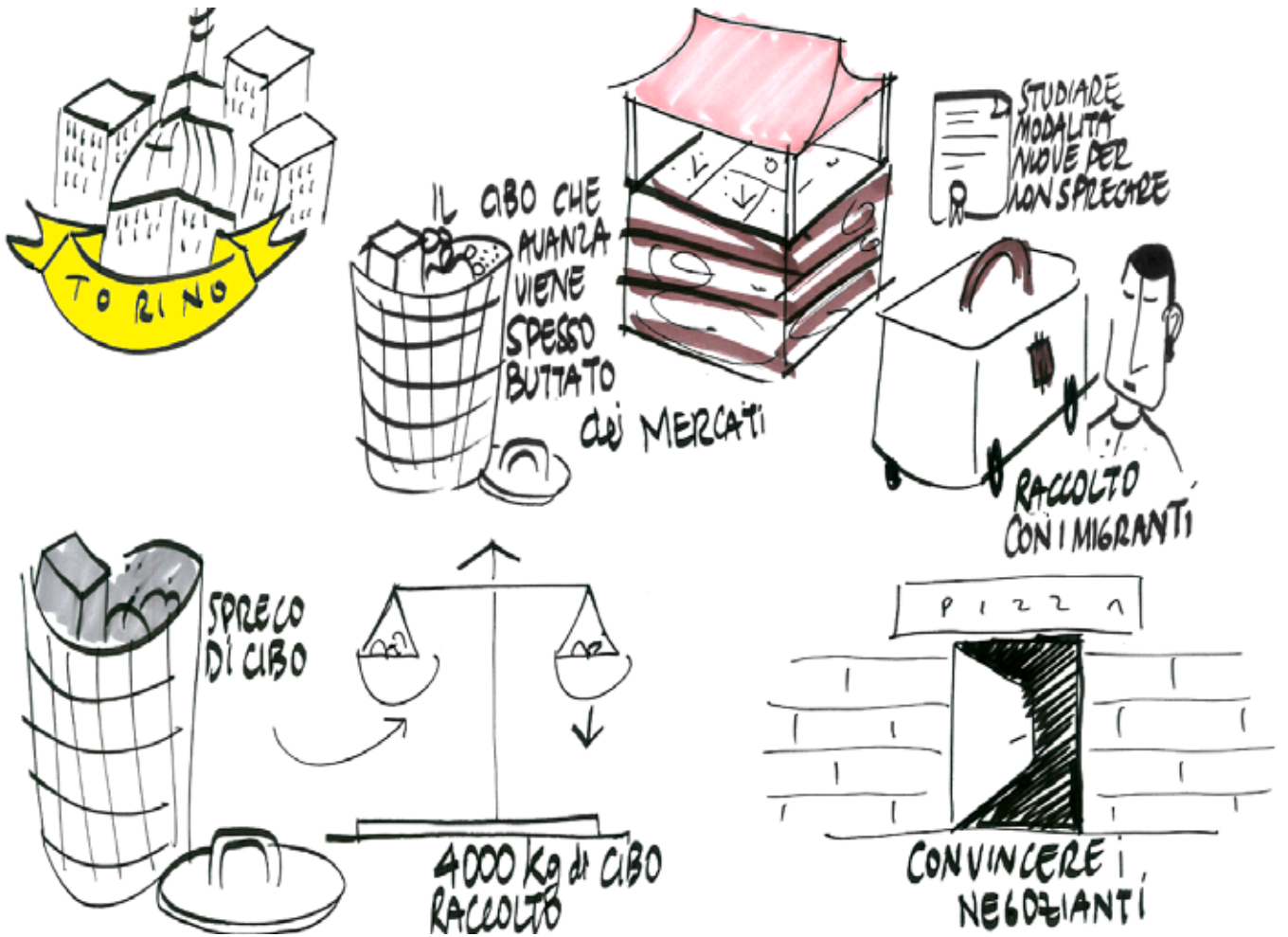
Focal Point: Simone Mangili

Ruolo: Coordinatore Food Policy

Mail: simone.mangili@comune.torino.it

Video: <https://youtu.be/2RjRGU4qAM>





Attori coinvolti



Dimensioni



Priorità di #FOOD2030EU



Elementi Sistema Alimentare



- Azioni consigliate MUFPP**
- 34. Valutare Monitorare
 - 35. Eventi Campagne
 - 36. Riesaminare Politiche Comunali
 - 37. Favorire Donazioni di Cibo



Rete informale Ricibo e tecnologie contro lo spreco

Lanciata nel 2016 Ricibo è una rete urbana per il recupero e la redistribuzione delle eccedenze alimentari a fini di solidarietà sociale nel Comune di Genova.

Ricibo intende essere una piattaforma integrata di tutti i progetti/azioni esistenti allargandone quanto possibile il campo di azione sul territorio cittadino. Un vero e proprio **sistema ibrido pubblico-privato** che punta a una città a spreco zero. A questo traguardo si affiancano degli obiettivi specifici relativi all'incremento dell'uso delle tecnologie per ridurre gli sprechi e ad una comunicazione efficiente ai cittadini delle misure messe in atto dalla città.

Il progetto si sostanzia nell'attività di coordinamento di iniziative e azioni precedentemente implementate dal Comune tramite il Patto di Sussidiarietà Locale, realizzando un piano concreto per raccogliere i surplus di cibo dai rivenditori per poi distribuirli a chi è in difficoltà. Tecnologia innovazione diventano a loro volta uno strumento per la lotta agli sprechi, con la creazione dell'**applicazione Bring the Food** volta a facilitare la raccolta del cibo in eccesso attraverso un più rapido flusso dei dati, monitorando la raccolta di circa 48.000 pasti/anno dalle mense pubbliche e private.

A tale scopo si è costituito un **coordinamento operativo cittadino**, in collaborazione con il Comune, costituito dai principali soggetti che nel Comune di Genova gestiscono progetti di recupero e redistribuzione di cibo. Tali soggetti sono firmatari di un **accordo di cooperazione** specifico e hanno individuato nella Comunità San Benedetto al Porto l'attuale coordinatore della rete composta da ACLI, associazioni Abbraccio di Don Orione, Banco Alimentare Liguria, Borgo Solidale, Sole e Luna, Caritas Diocesana, Croce Rossa di Genova.

Grazie alla connessione dei progetti attraverso lo scambio di competenze, la diffusione di buone pratiche e un miglioramento generale dei servizi offerti Ricibo ha **facilitato il superamento di ostacoli** quali la redistribuzione di cibi freschi, problemi logistici, stoccaggio e trasporto di quantità elevate, stimando l'incremento dell'efficienza di raccolta in circa il 25%.



Genova Liguria

Residenti: 586.000

Superficie: 240 kmq

Contesto: Portuale

Città Metropolitana: SI

Città MUFPP: SI

Milan Pact Award: 2017

Eurocities WG Food: SI

Altri networks:

Assessorato: Ambiente

Assessore Matteo Campora

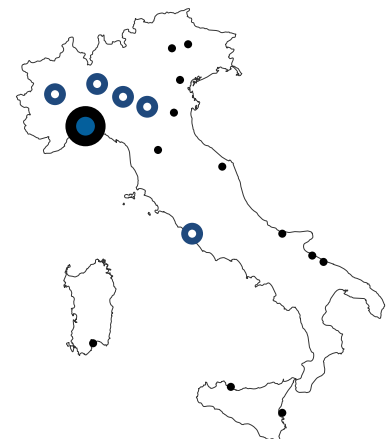
Focal Point: Alessandra Risso

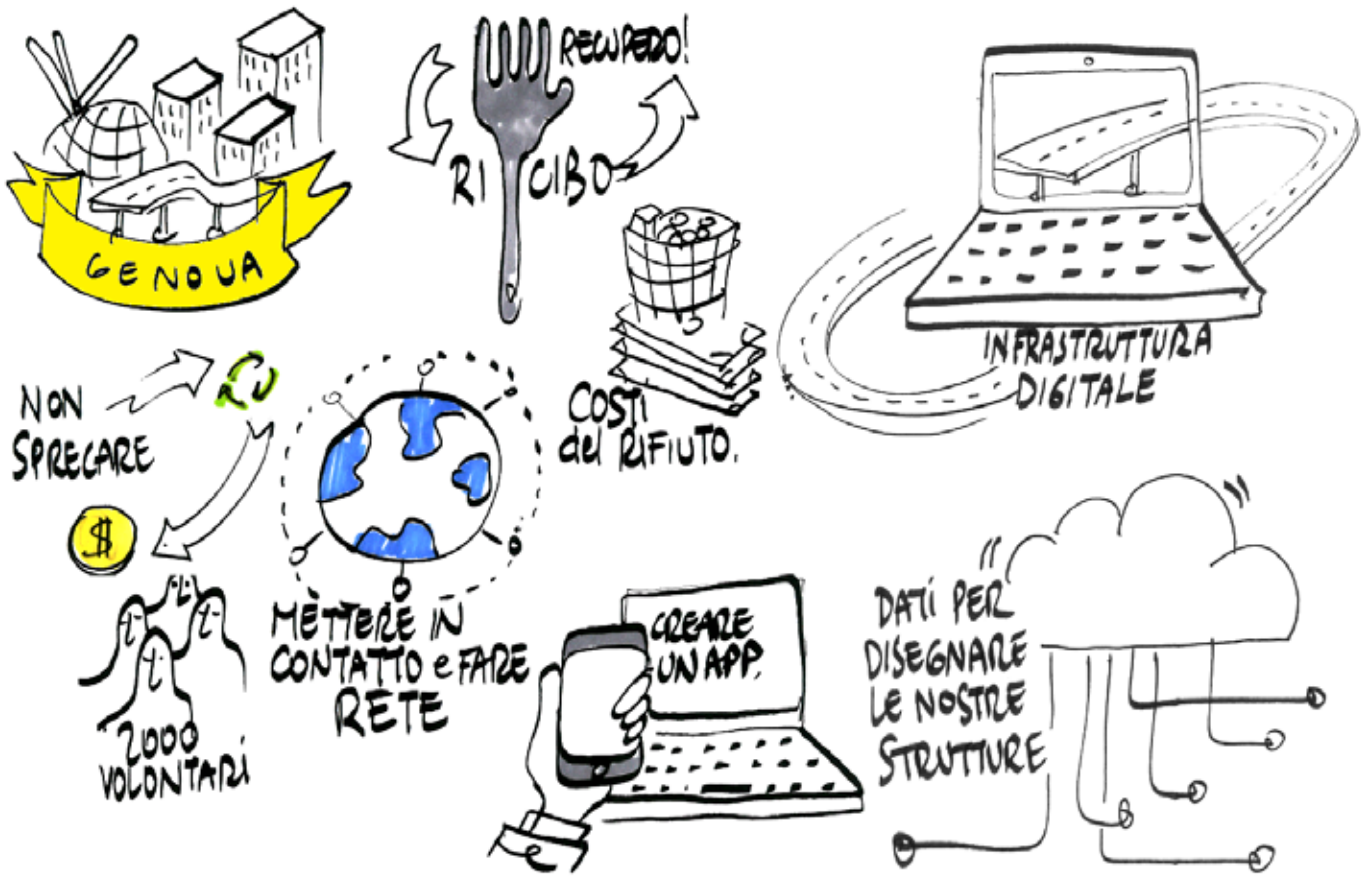
Ruolo: Smart City

Mail: alessandra.risso@comune.genova.it

Link: www.comune.genova.it/node/69060

Facebook: [@ricibogenova](https://www.facebook.com/ricibogenova)





Attori coinvolti



Dimensioni



Priorità di #FOOD2030EU



Elementi Sistema Alimentare



- Azioni consigliate MUFPP**
- 34. Valutare e Monitorare
 - 35. Eventi e Campagne
 - 36. Rassegnaire Politiche Comunali
 - 37. Favorire Donazioni di Cibo



Recupero degli avanzi con le Food Bag

La città di Modena affronta la problematica degli sprechi alimentari sensibilizzando alla riduzione dello spreco direttamente nella **fase di consumo** avendo come target sia agli studenti nelle mense scolastiche che i clienti dei ristoranti.

Per evitare che il cibo avanzato nelle mense scolastiche e nei ristoranti venga sprecato, il Comune ha predisposto la distribuzione di **zainetti "salva frutta e pane" per le scuole dal 2016** e di apposite **"Food Bag" per i ristoratori dal 2018**, così che gli alunni o i clienti dei ristoranti della città possano portare a casa e consumare in seguito il proprio pasto, altrimenti destinato allo spreco.

Nelle scuole, oltre agli zainetti forniti da CIR Food, sono stati distribuiti **materiali didattici** elaborati da Legambiente per sensibilizzare i bambini alla riduzione del proprio spreco domestico, coinvolgendo anche i genitori con una serie di consigli utili e pratici.

Il progetto Food Bag prevede un protocollo d'intesa siglato nella **Camera di Commercio di Modena** che ha visto, oltre al Comune di Modena, coinvolti altri **12 associazioni di categoria** che si impegneranno nella promozione delle Food Bag tra i propri associati.

L'azione intende sperimentare la creazione di un circuito di esercizi di ristorazione in cui sia offerta e promossa ai clienti la possibilità di portare a casa, in modo sicuro e igienico, l'eventuale cibo avanzato al fine di favorire una tipologia di consumo più etica, virtuosa e responsabile, attraverso la food bag.

Il progetto prevede la realizzazione di un primo lotto di **8.000 Food Bag** un contenitore funzionale ed accattivante, prodotto con materiale biodegradabile ed idoneo al trasporto di alimenti. Un liceo artistico della città ha realizzato il logo che verrà utilizzato sulle food bag.

Il valore del progetto emerge in modo particolare dalla volontà di concentrarsi su una **tipologia di scarto difficilmente recuperabile** e dallo sforzo per suggerire un consumo più etico, evidente soprattutto nelle azioni rivolte agli studenti, che fin da piccoli possono imparare a non sprecare.



Modena Emilia Romagna

Residenti: 185.000

Superficie: 183 kmq

Città Metropolitana: NO

Città MUFPP: SI

Milan Pact Award: NO

Eurocities WG Food: NO

Altri networks: Rete Città Sane (Chair)

Assessorato: Ambiente

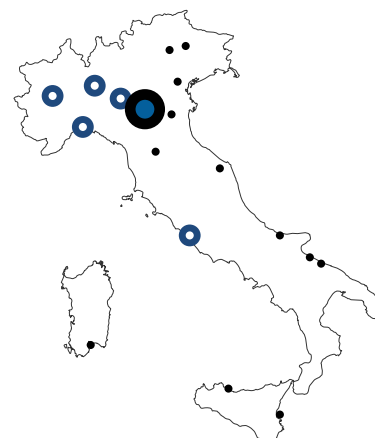
Assessore Alessandra Filippi

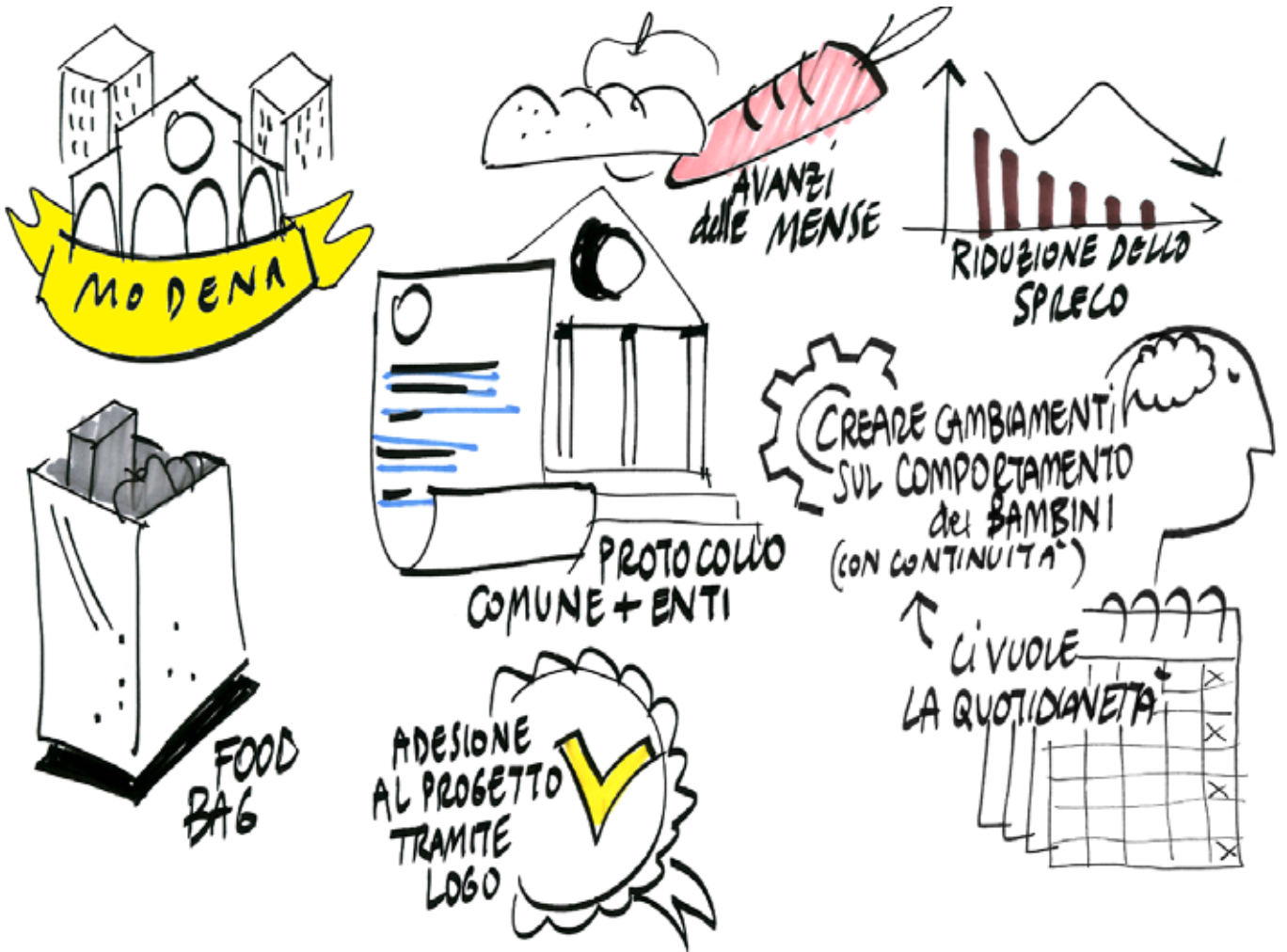
Focal Point: Daniele Biagioni

Mail: daniele.biagioni@comune.modena.it

Link: <http://www.mo.camcom.it/sportello-genesi/iniziativa-e-progetti/news/progetto-food-bag>

Twitter: @ReteCittSaneOMS





Attori coinvolti



Dimensioni



Priorità di #FOOD2030EU



Elementi Sistema Alimentare



Azioni consigliate MUFPP

- 34. Valutare e Monitorare
- 35. Eventi e Campagne
- 36. Riesaminare Politiche Comunali
- 37. Favorire Donazioni di Cibo



Riduzione degli sprechi nelle mense scolastiche

L'approccio di Cremona alla lotta agli sprechi alimentari si sviluppa a partire dalle mense scolastiche. Dal 2016 il Comune è impegnato nella **riorganizzazione del servizio** avviando un monitoraggio continuo degli approvvigionamenti delle cucine, modificando le modalità e le tempistiche passando da ordini settimanali ad ordini giornalieri per evitare gli sprechi in cucina attraverso una migliore pianificazione.

A queste attività il Comune ha elaborato le *"Linee guida per la conduzione del momento del pasto a scuola"* favorendo la **sensibilizzazione diretta dei cuochi** che preparano i pasti, per far sì che la qualità sia controllata e la quantità delle porzioni adatta ai bambini, che possono più facilmente terminare il loro pranzo senza sprechi. Nelle mense è data inoltre la **possibilità ai bambini di scegliere il menù** così da incontrare i gusti e le preferenze, evitando il consumo di pietanze non gradite, più facilmente sprecate.

L'obiettivo del Comune è quello di educare gli alunni a non sprecare il cibo, mettendo in atto misure di **educazione alimentare**. I bambini delle scuole dell'infanzia e delle primarie cittadine sono il target dell'iniziativa, che rende il pranzo nelle mense scolastiche un momento educativo, coinvolgendo docenti e personale addetto alla distribuzione del cibo. Altre azioni di sensibilizzazione si sono concentrate sulla promozione di stili di vita sani, associati al consumo di cibo, quali l'attività fisica e la mobilità organizzando con i genitori l'esperienza del Piedibus, la sensibilizzazione verso la raccolta differenziata, l'educazione al gusto attraverso giornate nelle quali scoprire la frutta in classe.

Il Comune di Cremona è inoltre impegnato in un'**azione di ricerca** sui rifiuti in città, è capofila di un progetto Horizon2020 "UrbanWins" che prevede attività di analisi ed interpretazione di tutti i flussi del metabolismo urbano associati all'economia circolare, tra i quali lo spreco alimentare. Il progetto creerà un modello per la totale riduzione degli sprechi in città e l'utilizzo delle filiere dei rifiuti per generare materia prima seconda.

L'aspetto educativo è l'elemento portante della strategia messa in atto da Cremona, che sottolinea l'importanza di coinvolgere i più giovani per ottenere risultati anche nel futuro.



Cremona Lombardia

Residenti: 71.000

Superficie: 70 kmq

Contesto: Portuale

Città Metropolitana: No

Città MUFPP: SI

Milan Pact Award: 2017

Eurocities WG Food: NO

Altri networks: Partenariato UrbanWins, EASTlombardy.

Assessorato: Educazione

Assessore Maura Ruggeri

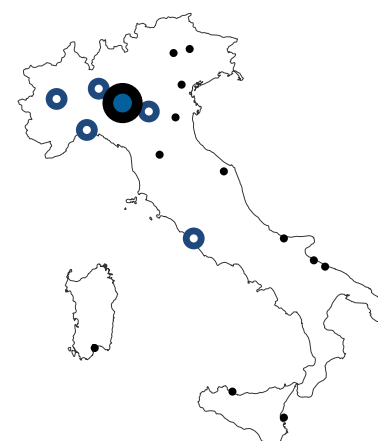
Focal Point: Silvia Bardelli

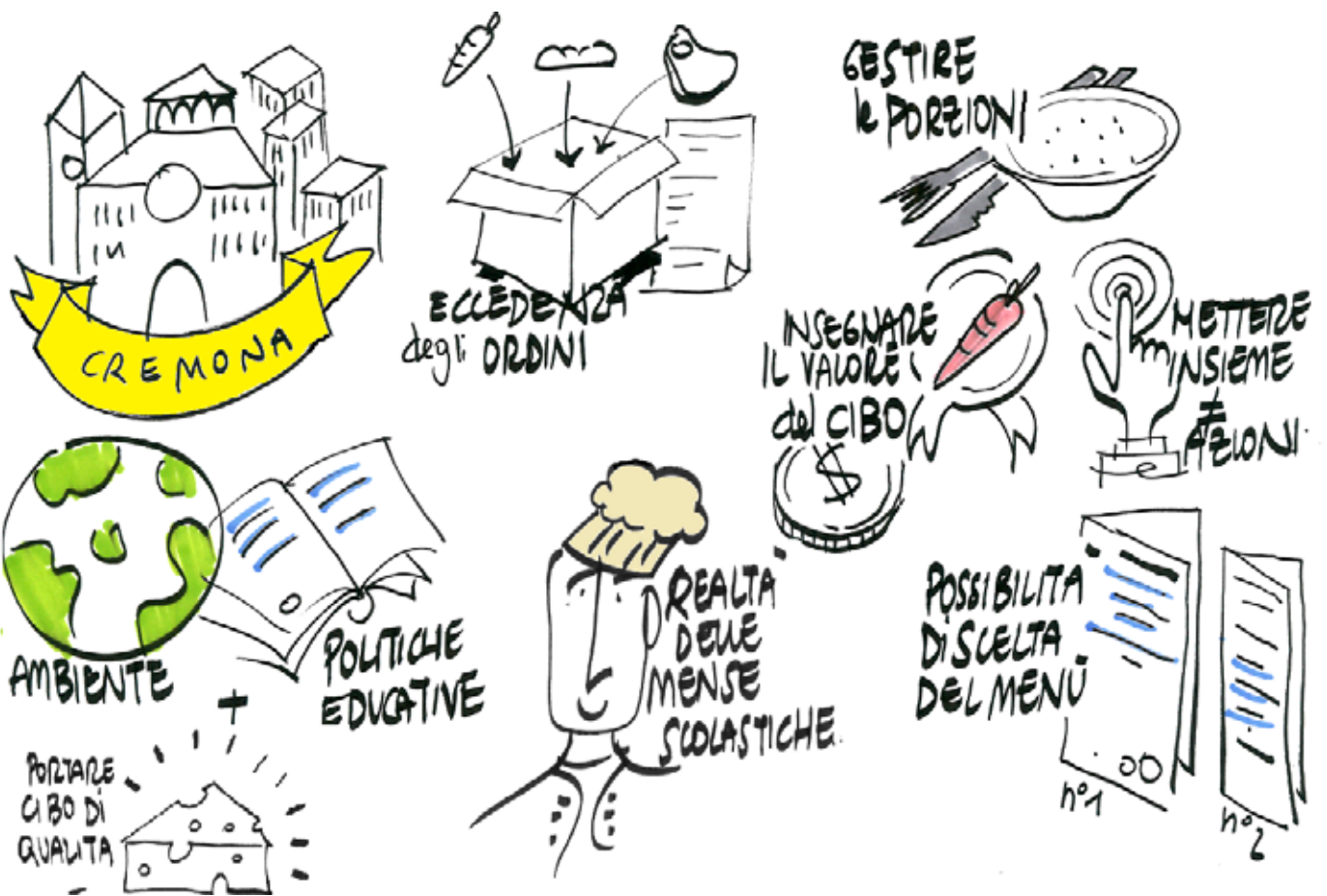
Ruolo: Responsabile Politiche Educative

Mail: silvia.bardelli@comune.cremona.it

Link: <https://www.comune.cremona.it/node/458651>

Twitter: @UrbanWINS





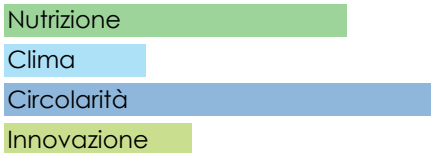
Attori coinvolti



Dimensioni



Priorità di #FOOD2030EU



Elementi Sistema Alimentare



Azioni consigliate MUFPP

- 34. Valutare e Monitorare
- 35. Eventi e Campagne
- 36. Riesaminare Politiche Comunali
- 37. Favorire Donazioni di Cibo



3 Lezioni apprese dagli elementi condivisi durante il talk

Analizzando le azioni delle politiche alimentari condivise durante il talk emergono una serie di temi rilevanti, utili per una comprensione degli elementi ricorrenti in queste pratiche:

- 1. FACILITATORI DELLE PARTNERSHIP** le amministrazioni urbane agiscono sempre all'interno di partenariati che coinvolgono in primis gli attori sociali, le società pubbliche comunali, il settore privato e talvolta le università;
- 2. APPROCCIO MULTIDISCIPLINARE** le città realizzano queste azioni attraverso un approccio multidisciplinare in grado di superare i settori dell'amministrazione;
- 3. OMOGENEITA' TRA CITTÀ GRANDI E MEDIE** la disparità tra grande e media città è un fattore che incide molto sul tema, le risorse impiegate sono infatti molto spesso risorse umane piuttosto che risorse economiche o grandi finanziamenti;
- 4. INDIVIDUARE I DRIVER** le città individuano dei driver sui quali focalizzarsi (mercati, tassazione, networking, mense scolastiche) ed agiscono in modo creativo a seconda del tipo di attore con cui stanno collaborando;
- 5. ORGANIZZAZIONI OMBRELLO** per implementare le azioni, le amministrazioni interagiscono con organizzazioni ad ombrello, associazioni di categoria, confederazioni attive su tutto l'ambito cittadino in grado di coinvolgere i loro associati e quindi ampliare gli impatti delle iniziative;
- 6. TRASVERSALITA'** la lotta agli sprechi alimentari è un'azione prioritaria di politica urbana e per questo non ha un carattere divisivo nel panorama dei diversi schieramenti politici, infatti le amministrazioni presenti al talk rappresentano gruppi politici aderenti a tutti i principali schieramenti;
- 7. FASI DEL SISTEMA ALIMENTARE** l'azione delle città si concentra molto sulla distribuzione e consumo, lasciando scoperte le fasi di produzione agricola e trasformazione;
- 8. NETWORK INTERNAZIONALI** le città attive sul tema partecipano a diversi network di scambio di esperienze sia a scala nazionale (Rete Città Sane) che a scala europea e globale (MUFPP, Eurocities, C40, 100Cities);
- 9. MONITORAGGIO** le città sono interessate ad agire sui dati e sul monitoraggio dei flussi delle municipalità pur non avendo ancora esperienze consolidate in tal senso, inoltre il monitoraggio delle singole esperienze costruisce un dato in grado di far riflettere sulla scalabilità di ciascuna pratica;
- 10. DIMENSIONE METROPOLITANA** Comuni sono al tempo stesso Città Metropolitane ma questa dimensione non incide sulle esperienze consolidate, il perimetro del Comune è ancora la geografia istituzionale all'interno della quale le azioni agiscono e gli altri Comuni metropolitani non sono coinvolti in un disegno unitario ed integrato.

Progettualità condivise durante il dibattito

Food.Waste.Stand.Up



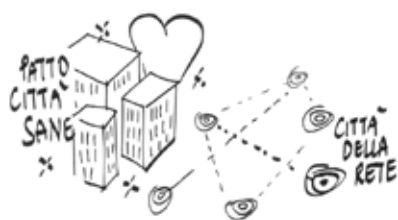
www.lifefoodwastestandup.eu

TW: @foodwastestandup



“Meno spreco alimentare, più solidarietà”. È questo lo slogan del progetto LIFE-Food.Waste.StandUp, co-finanziato dalla Commissione Europea nell'ambito del programma per l'ambiente e l'azione per il clima (LIFE 2014-2020) e frutto del lavoro di Unione Nazionale Consumatori, Federalimentare, Federdistribuzione e Fondazione Banco Alimentare Onlus. Obiettivo dell'iniziativa è sensibilizzare i vari soggetti della filiera agro-alimentare sull'importanza della riduzione dello spreco alimentare e su quanto il recupero e la donazione delle eccedenze possano contribuire a rendere migliore la vita di tante persone bisognose.

Il progetto ha costruito le *Linee guida per la Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari per le imprese della Grande Distribuzione Organizzata* (<https://bit.ly/2spNw9N>) e le *Linee guida per il settore alimentare industriale* (<https://bit.ly/2J5tOe6>).



www.retecittasane.it

TW: @ReteCittSaneOMS



Rete Città Sane

La Rete Città Sane è il network italiano promosso dall'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) che dal 1948 opera con l'obiettivo di assicurare alla popolazione mondiale il più alto livello di salute.

L'OMS lavora direttamente con i Governi locali, tramite il suo Centro per la Salute Urbana ed una rete di città (le Città Sane), per supportare i Paesi nel promuovere la concezione e la consapevolezza della salute pubblica, sviluppare le politiche locali per la salute e i programmi sanitari, prevenire e superare le minacce ed i rischi per la salute, anticipare le sfide future per la salute.

La rete nasce per aiutare le città a perseguire concretamente questi obiettivi. Le parole chiave sono: salute a tutto campo, benessere del singolo come benessere della comunità e ruolo delle città come promotrici di salute.

Sustainable Development Goal ed ASviS



www.asvis.it/goal12/l-italia-e-il-goal/

TW: @ASviSItalia



L'Obiettivo 12 degli SDG “Garantire modelli sostenibili di produzione e di consumo” include diversi impegni significativi sottoscritti dall'Italia, tra cui il **Target 12.3** “Entro il 2030, dimezzare lo spreco pro capite globale di rifiuti alimentari nella vendita al dettaglio e dei consumatori e ridurre le perdite di cibo lungo le filiere di produzione e fornitura, comprese le perdite post-raccolto”. ASviS, l'Alleanza Italiana per lo Sviluppo Sostenibile monitora gli SGD in Italia, l'indicatore composito elaborato dall'ASviS per l'Obiettivo 12 mostra un netto miglioramento passando dal 71,21 del 2004 al 127,55 del 2016. L'indicatore aumenta significativamente grazie sia alla diminuzione del consumo di materia (ampiamente dovuta alla crisi economica), sia all'aumento della percentuale di raccolta riciclata, anche se nel corso del 2016 sono aumentati i rifiuti urbani totali prodotti.

4 La proiezione europea delle esperienze delle città italiane

4.1 Cooperazione con altre 43 città europee

I network globali coinvolgono città di tutto il mondo, mettendo in relazione realtà disomogenee per dimensione, caratteri istituzionali, contesto socio-economico, tendenze di sviluppo. Al tempo stesso esistono alcune scale regionali che mostrano una forte omogeneità (i continenti e le nazioni) all'interno del quale sono presenti poche barriere culturali, linguistiche, sociali ed istituzionali.

L'Europa è una dimensione che strutturalmente facilita la cooperazione ed il confronto paritario. Con queste premesse nel 2016 è stato lanciato all'interno di Eurocities, la principale rete delle città europee, il **Working Group Food (WG Food)**. Dal momento della sua fondazione sono 51 le città aderenti e queste città hanno chiesto al Comune di Milano di presidiare il gruppo.

Il gruppo rappresenta un contesto nel quale i funzionari delle città si **incontrano e si formano insieme** sui temi ritenuti di interesse comune, oltre ad avviare **azioni di advocacy presso la Commissione Europea**. In due anni il Working Group si è rafforzato, divenendo un interlocutore accreditato per dialogare su processi europei in grado di impattare sulle Food Policy urbane.

La riduzione degli sprechi alimentari è uno dei temi sui quali il WG Food si è concentrato organizzando un meeting ad Amsterdam nell'aprile 2018, durante il quale sono state raccolte diverse buone pratiche urbane. Delle 19 città italiane aderenti al MUFPP, 7 città partecipano anche al WG Food: Bologna, Firenze, Genova, Milano, Roma, Torino, Venezia. E tra queste Genova, Milano e Torino hanno preso parte al meeting di Amsterdam confrontandosi con altre 33 città europee presenti.

Unendo le pratiche raccolte all'interno del WG Food ed altre pratiche raccolte dal 2015 dal MUFPP è stato costruito un database che organizza l'esperienza di 43 città europee clusterizzandone i contenuti in base a diversi elementi.

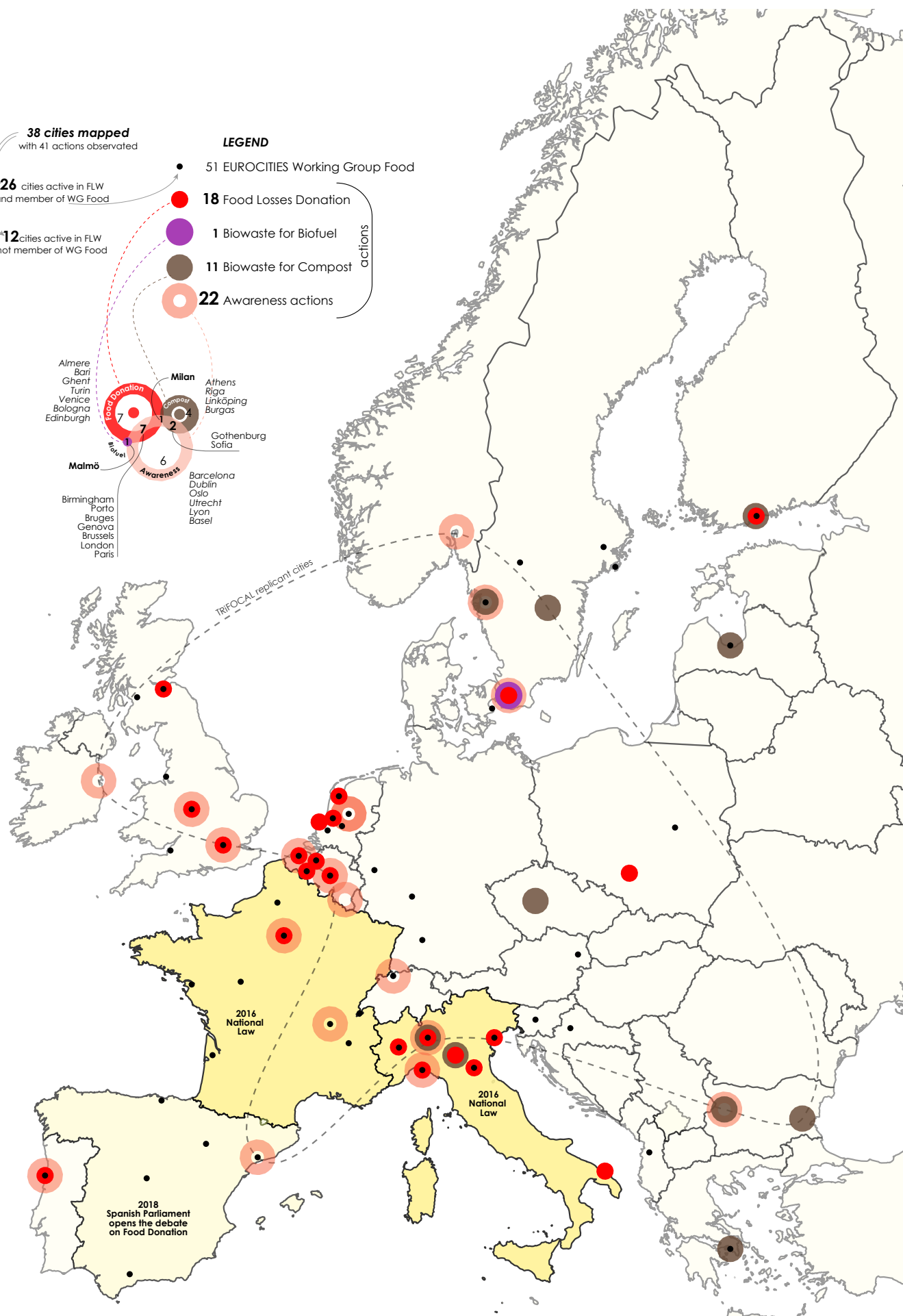
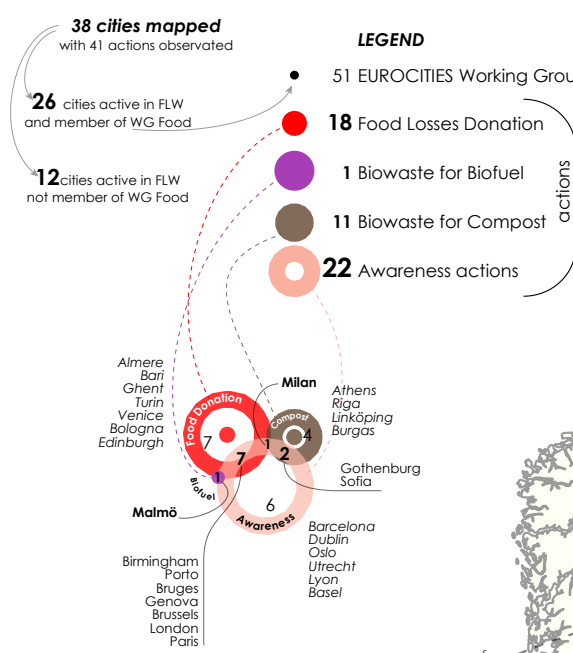
La partecipazione delle città italiane ai lavori del WG Food rappresenta dunque un'occasione di confronto ed internazionalizzazione delle proprie esperienze.

#EUFoodCities

Scarica qui il
WORKING DOCUMENT integrale
Food Losses and Waste
in European Cities



<https://bit.ly/2spo2cQ>



4.2 Pacchetto per l'Economia Circolare all'interno della EU Platform for Food Losses and Waste

Il Parlamento europeo ha approvato il 18 aprile 2018 in via definitiva le quattro relazioni del pacchetto "economia circolare": aumentare il riciclo, migliorare la gestione dei rifiuti e ridurre gli sprechi alimentari sono tra gli obiettivi della normativa.

In linea con gli obiettivi di sviluppo sostenibile delle Nazioni Unite, gli Stati membri dovrebbero **ridurre gli sprechi alimentari del 30% entro il 2025 e del 50% entro il 2030**.

Per favorire il confronto tra gli stakeholder su questi temi la Commissione Europea nel 2016 ha lanciato la **EU Platform for Food Losses and Waste** che riunisce diverse direzioni della Commissione, rappresentanti dei 27 Stati Membri e 37 organizzazioni rilevanti in Europa, tra cui il Comune di Milano come voce delle città.

Lo scorso 24 maggio la **Vicesindaco di Milano** Anna Scavuzzo, delegata per la Food Policy, ha presentato all'interno della sessione plenaria della EU Platform le azioni multilivello in corso di sviluppo a Milano e il lavoro di cooperazione con le altre città in Europa. Su queste basi la Commissione Europea ha chiesto al Comune di Milano di diventare "**Rapporteur**" per aiutare a costruire raccomandazioni chiave in grado di contrastare lo spreco alimentare nelle città. Milano intende far emergere in quel contesto le azioni delle città italiane ed europee.

La EU Platform agisce attraverso i seguenti sotto-gruppi:

- Food Donation
- Action and Implementation
- Monitoring
- Data Marketing

Per favorire la diffusione delle pratiche è stato creato un **database online "Refresh Community of Expert"** di buone pratiche dove chiunque (città comprese) può caricare documenti, video, infografiche, slides riferite alle proprie buone pratiche.

APPROFONDIMENTI

EU Platform for Food Losses and Waste

Website della piattaforma

https://ec.europa.eu/food/safety/food_waste/eu_actions/eu-platform_en

Refresh Community of Expert

Database online di buone pratiche

www.refreshcoe.eu

Video dell'intervento alla plenaria della EU Platform for Food Losses and Waste



<https://bit.ly/2spo2cQ>

#FoodWasteEU

@Food_EU



EU Platform for Food Losses and Waste, Vilnius, 24 maggio 2018.



EU Platform for Food Losses and Waste, Vilnius, 24 maggio 2018.

4.3 FOOD2030 la politica di ricerca e l'innovazione sui sistemi alimentari sostenibili in Europa

Durante **Expo 2015** la Commissione Europea ha lanciato **FOOD2030**, una politica per rispondere alle sfide legate alla sostenibilità del sistema alimentare. Questa politica si focalizza su quattro priorità: **NUTRIZIONE** diete sane e sostenibili; **CLIMA** sistemi alimentari sostenibili e clima intelligente; **CIRCOLARITA'** efficiente uso delle risorse; **INNOVAZIONE** innovazione e responsabilizzazione delle comunità.

Nell'ambito di questa strategia la Commissione Europea (DG RTD) ha chiesto il supporto del Comune di Milano per includere le food policy urbane su 4 temi prioritari di FOOD2030. Nel 2016 è stato prodotto uno specifico studio **"Food in Cities"** coinvolgendo le città del Working Group Food di Eurocities e nel 2018 è stato organizzato un Side Event **"Sustainable Food System for Cities"** nell'ambito della High Level Conference FOOD2030 per valutare le esperienze delle città nell'ambito dei 4 temi prioritari.

Osservare i **sistemi alimentari urbani** sotto le lenti della nutrizione, del clima, dell'innovazione e della circolarità aiuta a focalizzare i contorni delle azioni da sviluppare e sulle quali le città possono articolare le proprie politiche.

I 4 temi di FOOD2030 sono, per loro stessa natura, trasversali ed ogni politica alimentare urbana può simultaneamente agire su più priorità. Le città possono beneficiare delle ricerche ed azioni progettate nell'ambito di FOOD2030, creando azioni locali efficaci in grado di essere confrontate e valutate in un contesto d'azione più ampio.

APPROFONDIMENTI

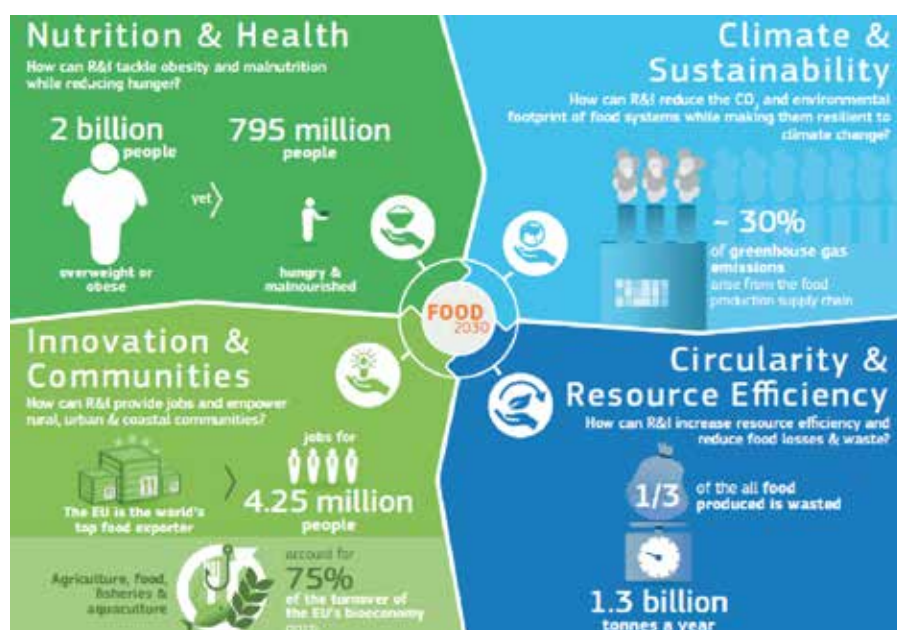
FOOD2030

Website della piattaforma
<http://ec.europa.eu/research/food2030>

FIT4FOOD2030

Progetto Horizon che sta supportando la Commissione Europea nell'individuare azioni e politiche attuative di FOOD2030
www.fit4food2030.eu

#FOOD2030EU
@EUScienceInnov





Città italiane contro lo spreco alimentare

#SprecoAlimentare

#FoodWaste

REPORT
10 maggio 2018

Ufficio Food Policy

Città di Milano - Gabinetto del Sindaco

foodpolicy@comune.milano.it

Twitter @FoodPolicyMI

#FoodPolicyMilano @MUFPP

www.comune.milano.it/foodpolicy



Comune di
Milano



Fondazione
CARIPLO

