

LE AZIONI DI MILANO RISTORAZIONE CONTRIBUISCONO ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA ALIMENTARE DELLA CITTÀ

Dai progetti
alle politiche

frutta, spreco, bioplastica, filiere corte
acquisti pubblici, dono del cibo, educazione



Verso un Sistema Alimentare Milanese più sostenibile, inclusivo e sano

La città di Milano dal 2015, come eredità di Expo, si è dotata di una **Politica Alimentare Urbana** (Food Policy) in grado di agire, secondo un approccio multidisciplinare, sulla sostenibilità del Sistema Alimentare locale attraverso 5 priorità: garantire l'accesso al cibo sano; promuovere la sostenibilità delle produzioni alimentari; educare al cibo; lottare contro gli sprechi alimentari; sostenere la ricerca agroalimentare. Dal 2016 la Food Policy è in corso di attuazione attraverso il **coinvolgimento e l'ingaggio di diversi attori della città**: direzioni del Comune di Milano, società pubbliche, centri di ricerca, organizzazioni non-profit, fondazioni e settore privato.

L'**approccio circolare** è alla base della Food Policy che considera il sistema alimentare nella sua interezza, superando il concetto di filiera (dal produttore al consumatore) per includere tutti gli aspetti in grado di incidere sulla sostenibilità della città. Dal 2018 il sistema alimentare sarà inoltre monitorato attraverso i **target degli SDG**.

Milano Ristorazione, fornendo 85.000 pasti al giorno nelle mense scolastiche, rappresenta uno dei principali stakeholder pubblici in grado di contribuire all'attuazione della Food Policy. Attraverso un insieme articolato di azioni, Milano Ristorazione sta diventando un luogo nel quale sperimentare diverse pratiche di economia circolare, da **replicare in altri grandi driver della città** (pubblici, privati e sociali) verso i modelli di consumo sostenibile alla base del SDG12.

In questo policy brief verranno presentate alcune **azioni attuative** degli indirizzi della Food Policy, valutandone l'impatto: sulle diverse fasi del sistema alimentare (1), sugli SDG (2) e sulle priorità della strategia europea FOOD2030 (3), all'interno della quale la Food Policy agisce.



Comune di
Milano

Fondazione
CARIPLO



Economia e
Sostenibilità

Protocollo di Intesa Food Policy (2015-20):

Comune di Milano, Fondazione Cariplo
con il supporto del Centro di Ricerca ES TA

Comune di Milano
Gabinetto del Sindaco
Ufficio Food Policy

foodpolicy@comune.milano.it
www.comune.milano.it/foodpolicy
[@FoodPolicyMi](https://twitter.com/FoodPolicyMi)

1. elementi del sistema alimentare



3. priorità FOOD2030

Nutrizione

Clima

Circularità

Innovazione

2. Sustainable Development Goal



Stili di vita sani contro lo spreco alimentare

Frutta a metà mattina

Il programma "Frutta a metà mattina" si propone di sostituire in modo completo la merenda acquistata dalle famiglie e consumata abitualmente dai bambini a scuola, **anticipando a metà mattina la somministrazione della frutta** prevista a fine pasto e generalmente non consumata e quindi sprecata dai bambini.

Una prima sperimentazione è partita a giugno 2016 in circa 30 Scuole dell'Infanzia comunali coinvolgendo oltre 4.000 bambini. Dall'anno scolastico 2016/17 e in quello successivo 2017/18 il programma è stato proposto a tutte le scuole primarie milanesi con l'adesione volontaria di 56 scuole, con 779 classi formate da **17.000 bambini**. In questo modo il progetto è divenuto una buona pratica strutturale perché i bambini e le bambine fanno merenda in modo più sano acquisendo fin da piccoli **un'abitudine preziosa per la loro salute alimentare** che ha migliorato il consumo della frutta e del pasto.

La merenda con la frutta favorisce inoltre un maggior gradimento del pasto che, di conseguenza, genera **meno spreco alimentare**.

Il programma agisce indirettamente sull'educazione e la sensibilizzazione alimentare dei bambini, incidendo sulle loro abitudini e stili di vita sostenibili.



Nutrizione

Clima

Circularità

Innovazione



-17% spreco alimentare nelle scuole aderenti

Costo: 400.000€

Io Non Spreco

La campagna "Io Non Spreco" ha visto il coinvolgimento attivo degli alunni e degli educatori delle scuole Primarie. Le Direzioni Didattiche che hanno fatto richiesta, hanno ricevuto in dotazione un **sacchetto anti spreco salva merenda**, all'interno del quale i bambini possono riporre per un successivo consumo frutta, pane, budini UHT e prodotti da forno, non consumati durante il pranzo scolastico. Sono circa 31.000 i sacchetti distribuiti dal 2014 in 85 scuole pilota. Le scuole più virtuose hanno potuto prendere parte al concorso "Formichine Salvacibo" indetto dall'Associazione "Eco dalle città".



Nutrizione

Clima

Circularità

Innovazione



31.000 sacchetti salva merenda

85 scuole

Eliminazione della plastica

Milano Ristorazione si era posta nel 2015 l'obiettivo di raggiungere l'eliminazione della plastica nelle scuole milanesi entro il 2016, tale obiettivo "Zero plastica" è giunto al completamento con l'inizio dell'anno scolastico 2016/2017, comportando l'azzeramento di tutte le stoviglie in plastica ancora presenti nei refettori di Milano.

Tutti i **piatti e bicchieri** all'interno dei refettori sono in materiale biodegradabile e compostabile, prima nelle scuole primarie e secondarie e successivamente introdotta nelle scuole dell'infanzia, congiuntamente alla sostituzione di bicchieri e coppette per tutta l'utenza, azzerando il consumo di plastica. La rivoluzione verde nei refettori della città ha coinvolto oltre 18.000 studenti più grandi che si sono aggiunti ai 46.000 alunni delle scuole primarie coinvolti nel 2015.

Questa riprogettazione del servizio ha determinato un **azzeramento del consumo di plastica nelle mense**, più di 12,3 milioni di bicchieri, 8,5 milioni di piatti e 5 milioni di coppette, il tutto per oltre 200.000 kg di plastica, per un totale di 720.000 kg plastica risparmiati.



Nutrizione

Clima

Circularità

Innovazione



-720.000 kg di plastica

25,8 milioni di stoviglie



VIDEO iniziativa "Io non Spreco"
Sacchetti salvamerenda
Adotta un nonno

<https://youtu.be/7ShwJTC9PVE>



Nutrizione

Clima

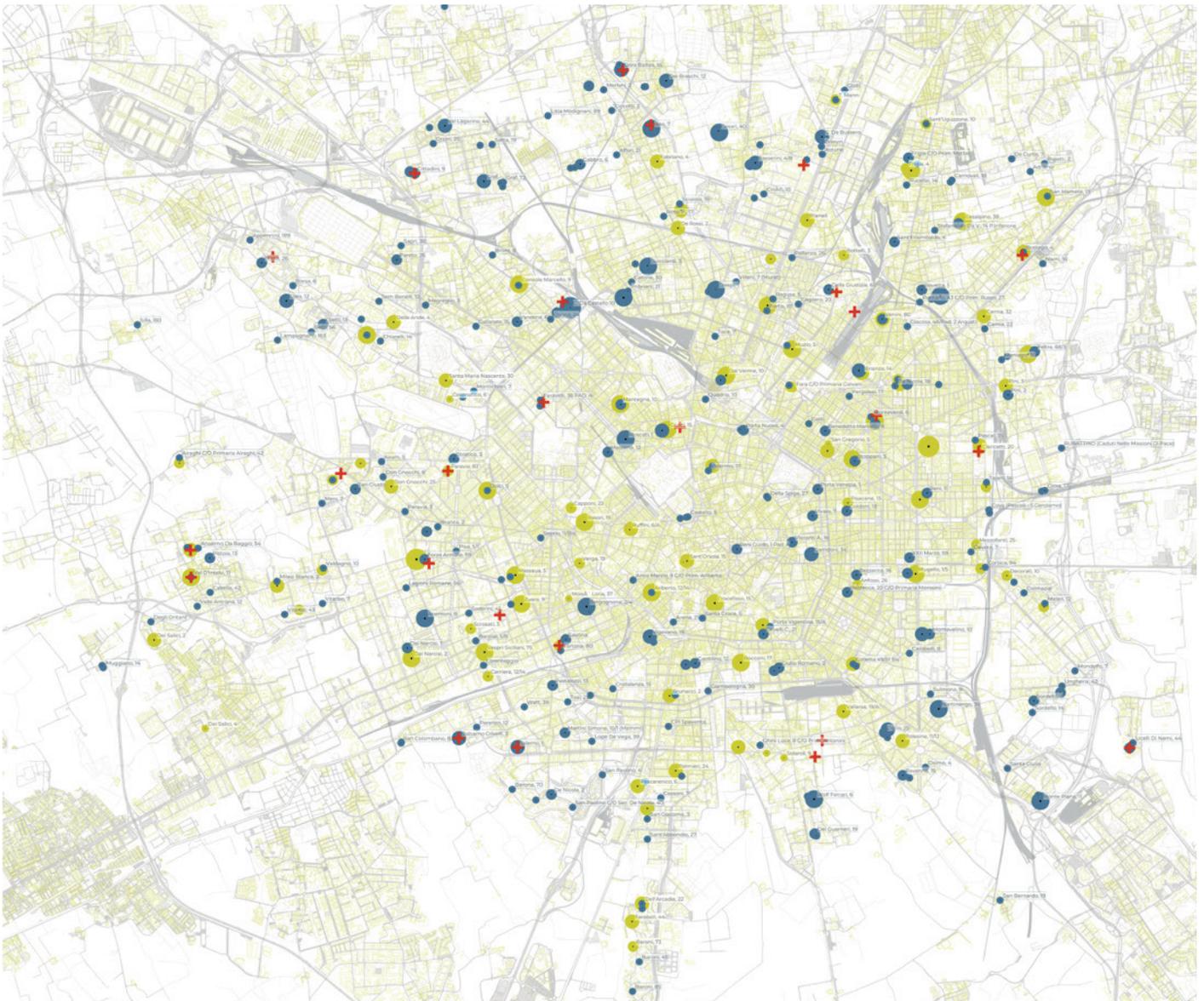
Circularità

Innovazione



Eccedenze donate a chi ne ha bisogno

Dal 2017 Milano Ristorazione ha avviato una stretta collaborazione con SitiCibo, l'iniziativa del Banco Alimentare per la raccolta delle eccedenze nelle mense scolastiche di **frutta e pane** ridestinati a strutture caritative. Inoltre grazie alla presenza di un abbattitore nel principale centro cottura di Milano Ristorazione è stato possibile **donare pasti pronti al consumo** ridestinati a strutture di accoglienza. L'obiettivo nell'ambito della Food Policy sarà l'attivazione delle associazioni di quartiere per raccogliere le eccedenze da tutte le scuole della città. **La mappa mostra la diffusione del programma.**



Mense ADERENTI
al programma

- 14 - 190 PASTI/GIORNO
- 191 - 350 PASTI/GIORNO
- 351 - 550 PASTI/GIORNO
- 551 - 700 PASTI/GIORNO
- 700 - 880 PASTI/GIORNO

+ Centri cottura

Mense NON ADERENTI
al programma

- 9 - 135 PASTI/GIORNO
- 136 - 265 PASTI/GIORNO
- 266 - 390 PASTI/GIORNO
- 391 - 550 PASTI/GIORNO
- 551 - 645 PASTI/GIORNO

106 mense scolastiche
sul totale di 418
connesse ai programmi
per le donazioni di cibo

150 tonnellate cibo donato
91 tonnellate di frutta
50 tonnellate di pane
9 tonnellate di cibi pronti dai centri cottura



Prodotti locali nelle scelte d'acquisto delle mense

Riso del Distretto Agricolo Milanese

Nel **2016** Milano Ristorazione ha costruito un accordo con il Distretto Agricolo Milanese (DAM) che si occupa della coltivazione e lavorazione del riso nelle cascine del territorio periurbano, garantendo la produzione sul territorio, la tutela della qualità e le tradizioni locali e la distribuzione del riso coltivato nelle risaie che circondano la città.

A partire dall'anno scolastico 2016/2017, l'intero fabbisogno di riso parboiled nelle mense scolastiche, pari a **1.800 quintali**, è stato coperto unicamente dal DAM, sottolineando l'impegno di Milano Ristorazione nel favorire il consumo di prodotti a km zero e l'agricoltura periurbana. Nel **2017** il Consorzio DAM si è aggiudicato la gara per la fornitura di riso per i prossimi due anni.



Nutrizione

Clima

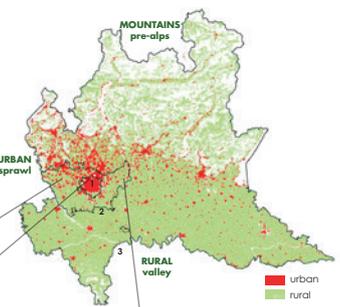
Circularità

Innovazione

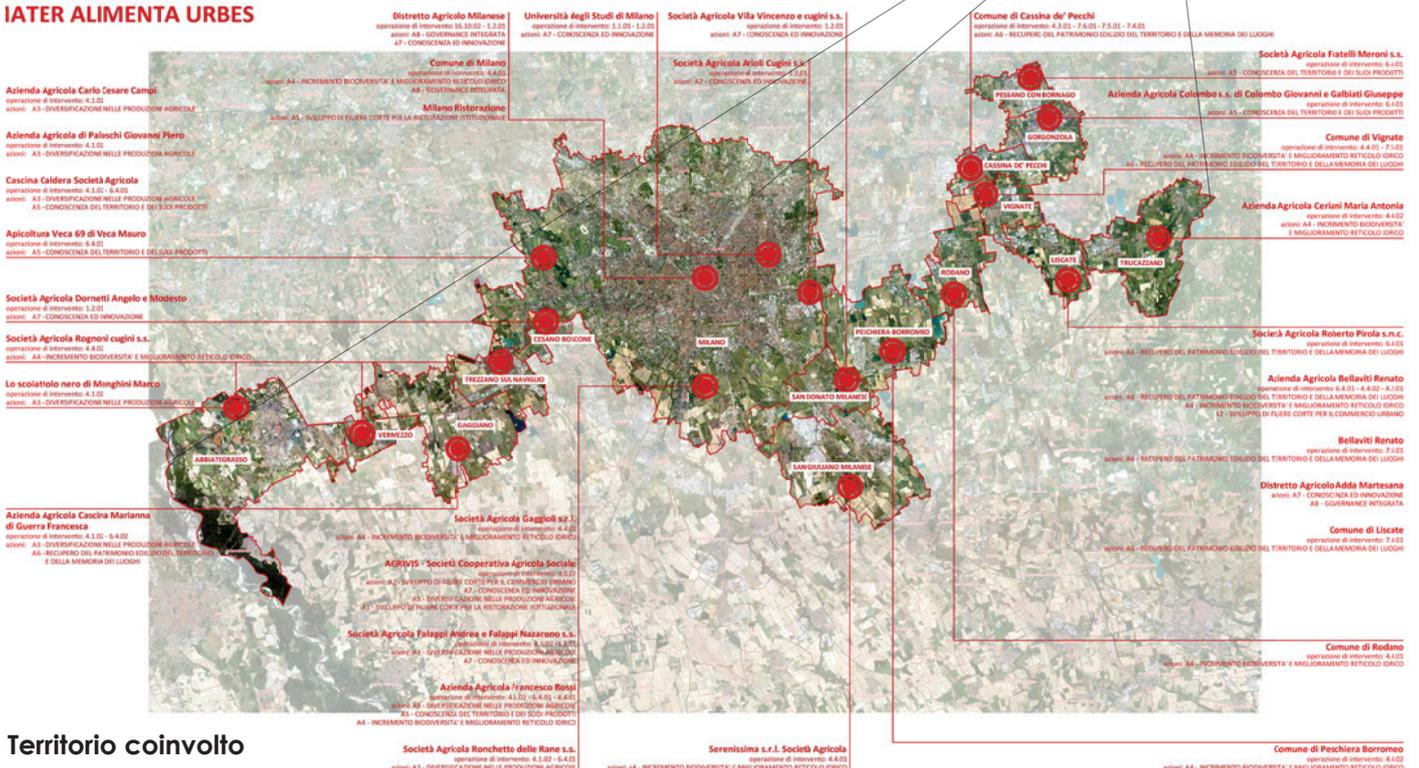


19 nuove filiere orticole del Parco Sud

L'esperienza del riso del DAM nel 2018 è stata posta alla base di un processo di approfondimento su altre filiere locali e scalata all'interno del **Programma di Sviluppo Rurale (PSR)**, secondo pilastro della PAC, con una proposta che ha visto uniti **31 partner locali** attivi in 16 Comuni tra aziende agricole, municipalità, università e distretti per riorientare investimenti pubblici e privati per complessivi **4 milioni di Euro** in grado di connettere agli acquisti istituzionali ulteriori **19 filiere locali** per un volume potenziale di **1.200 tonnellate** di derrate, prevalentemente orticole, migliorando l'accesso al mercato urbano da parte dei produttori locali e contribuendo a rendere ancora più circolare il rapporto tra Milano ed il suo intorno rurale.



OGGETTO INTEGRATO D'AREA IATER ALIMENTA URBES



Territorio coinvolto