



PRIORITÀ 4

LOTTARE CONTRO GLI SPRECHI

Ridurre le eccedenze e lo spreco di cibo nelle diverse fasi del ciclo alimentare come forma di lotta alle disuguaglianze sociali ed economiche e come strumento di riduzione degli impatti ambientali.

Indirizzi

1. Il Comune, di concerto con gli attori del territorio, promuove azioni dedicate ai cittadini e agli operatori di tutto il ciclo del cibo al fine di ridurre le eccedenze e gli sprechi.
2. Il Comune di concerto con gli attori del territorio, promuove il recupero e redistribuzione delle eccedenze alimentari.
3. Il Comune attiva partenariati con attori istituzionali, economici e sociali per favorire la razionalizzazione degli imballaggi e la riduzione degli sprechi su tutto il ciclo alimentare.
4. Il Comune applica al sistema alimentare i principi della chiusura dei cicli di materia ed energia in un'ottica di economia circolare e bioeconomia.



SDG	TARGET
12 CONSUMO E PRODUZIONE RESPONSABILI	12.3 12.5



Introduzione al tema

Lo spreco alimentare ha assunto proporzioni tali per cui combatterlo è considerata oggi una **priorità a livello mondiale**. Con il documento Agenda 2030 - in cui vengono approvati i **Sustainable Development Goals** (SDGs), considerati rappresentativi delle priorità globali per lo sviluppo sostenibile - la comunità mondiale si impegna entro il 2030 a ridurre lo spreco alimentare pro capite globale che si verifica negli stadi di produzione e trasformazione e a dimezzare quello che si verifica a livello di distribuzione e consumo. La riduzione degli sprechi alimentari è anche una delle priorità della **strategia europea per l'economia circolare**.

L'assenza, fino a tempi molto recenti, di una definizione di spreco alimentare adottata a livello internazionale ha costituito un enorme ostacolo alla comprensione e all'individuazione delle cause e della dimensione degli sprechi, delle potenziali soluzioni, delle priorità di azione e del monitoraggio degli eventuali progressi.

A seconda della definizione che si prende in considerazione, non solo cambia la quantificazione dello spreco alimentare, ma varia anche l'interpretazione del fenomeno: lo spreco alimentare ha infatti a che fare con questioni economiche, sociali ed ambientali complesse rispetto alle quali, a seconda di come esso viene definito, vengono assunte posizioni precise. Solo per dare un esempio, è oramai prassi condivisa quella di indicare come impatto sociale dello spreco il numero delle persone indigenti, sottintendendo che tutte potrebbero essere sfamate dal cibo che invece viene buttato. Ma accostare la quantità di cibo sprecato al numero di persone in situazione di povertà assoluta significa piuttosto dare evidenza di un paradosso, per risolvere il quale si dovrebbero tenere separate le politiche di contrasto allo spreco e quelle di contrasto alla povertà.

Nel 2016 sono stati rilasciati due protocolli per la quantificazione e la rendicontazione degli sprechi alimentari nei diversi stadi della filiera - un protocollo mondiale e un protocollo europeo - ma la loro adozione non è immediata.

La complessità del tema non riguarda solo la questione di definizioni e standard. Il fenomeno dello spreco coinvolge tutto il ciclo

alimentare, dalla produzione al fine vita: ogni stadio di questo ciclo presenta problematiche, organizzazioni, prodotti e attori molto diversi, il che obbliga ad un **approccio sistemico**.

Da tempo la rilevanza del fenomeno viene quantificata non solo in termini di milioni di tonnellate di cibo sprecato, ma anche stimando gli **impatti ambientali, sociali ed economici** del cibo prodotto e mai consumato. Recentemente si è cominciato a fornire anche **quantificazioni economiche delle ricadute socio-ambientali** del cibo sprecato, anche se si tratta solo di stime parziali, non essendo ancora disponibili le metodologie per quantificare tutte le esternalità negative. Per esempio si stimano a livello globale sia alcuni costi ambientali - emissioni di gas climalteranti, scarsità di acqua, erosione del suolo, rischi per la biodiversità - sia alcuni costi sociali - aumento del rischio dei conflitti e della diminuzione dei mezzi di sostentamento dovuti all'erosione del suolo, effetti sulla salute dovuti all'uso di pesticidi. Tali stime, seppure fatte per difetto, raddoppiano largamente il valore economico associato al cibo sprecato. Per fare chiarezza su ciò che comunemente viene chiamato spreco alimentare, si può utilizzare il **modello elaborato dal Politecnico di Milano**, particolarmente funzionale alla comprensione del tema e alla sua contestualizzazione all'interno della Food Policy di Milano. Secondo tale modello non tutto il cibo prodotto all'interno della filiera (disponibilità alimentare) viene consumato: la parte non commestibile si trasforma in **scarto alimentare** (e in parte, anche grazie all'innovazione tecnologica, diventa materia prima seconda per altri processi produttivi), mentre la parte commestibile che non viene venduta o consumata diventa **eccedenza alimentare**. Le modalità di gestione di tale eccedenza sono state definite dall'Environmental Protection Agency degli Stati Uniti d'America, secondo una precisa gerarchia che, dopo aver posizionato al primo posto la riduzione dell'eccedenza stessa, ne individua le diverse destinazioni in ordine di priorità: alimentazione umana, alimentazione animale, usi industriali (produzione di energia), compostaggio, conferimento in discarica o inceneritore. In accordo con tale gerarchia, lo **spreco alimentare** - secondo una prospettiva sociale - è costituito da tutta l'eccedenza che non viene reimpiegata per alimentazione umana.

La quantificazione del fenomeno

La misurazione e l'analisi dello spreco alimentare su scala urbana sono assai rare: sul territorio milanese esistono molte esperienze puntuali volte alla quantificazione del fenomeno ed altrettante focalizzate sulla riduzione dello stesso, ma al momento non ci sono studi sistemici che possano dare un'idea delle dimensioni dello spreco alimentare a livello cittadino, al di là di approssimazioni che possono essere fatte utilizzando dati statistici nazionali.

Dall'elaborazione di questi dati si ricava che in Italia vengono prodotte in un anno circa 5,6 milioni di tonnellate di eccedenze alimentari, che rappresentano il 16,8% dei consumi annuali alimentari (pari a circa 33 milioni di tonnellate se si sommano ristorazione e consumo domestico). Inoltre ogni anno vengono sprecate in una prospettiva sociale (ovvero non riutilizzate per alimentazione umana) 5,1 milioni di tonnellate di cibo, che rappresentano il 15,4% dei consumi annuali alimentari e il 91,4% dell'eccedenza alimentare. Il cibo sprecato corrisponde a 12,6 miliardi di euro all'anno persi (ovvero 210 euro per persona all'anno), a un'impronta del carbonio pari a 13 milioni di tonnellate di CO₂ utilizzate per produrlo e a 1,5 milioni di famiglie che si trovano in una situazione di povertà assoluta.

Lo spreco alimentare in Italia



ECCEDENZA
5,6 mil ton/anno

SPRECO
5,1 mil ton/anno

15,4%
dei consumi annuali
alimentari



12,6 miliardi

il valore economico
dei prodotti persi o
sprecati



13 milioni

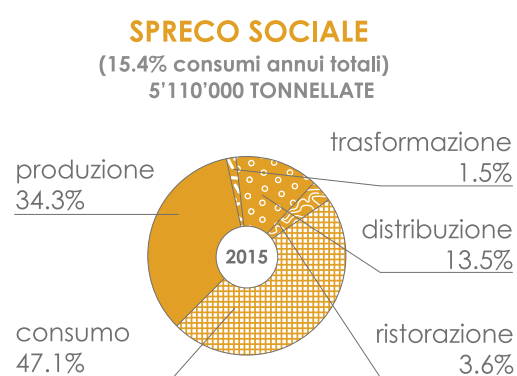
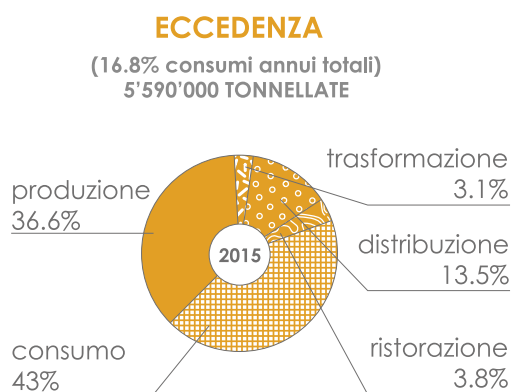
di tonnellate
di CO₂eq



1,5 milioni

famiglie in povertà
assoluta

Contributo percentuale dei diversi stadi della filiera alla generazione di eccedenza e spreco in Italia



I numeri dello spreco

DISTRIBUZIONE (solo GdO)



690'000 TONNELLATE/ANNO

91.4% dell'eccedenza alimentare

1.9 miliardi di € costo totale

9,5 kg/anno per m² negli ipermercati

18.8 kg/anno per m² nei supermercati

35% potrebbe essere destinato
all'alimentazione umana

RISTORAZIONE



185'000 TONNELLATE/ANNO

88,1% dell'eccedenza alimentare

2.6 miliardi di € costo totale

29.5% del pasto viene gettato
dalle mense scolastiche

CONSUMO DOMESTICO



2'405'000 TONNELLATE/ANNO

100% dell'eccedenza alimentare

6.8 miliardi di € costo totale

84,9 kg cibo gettato annualmente da
ogni famiglia

Eccedenze e spreco nei diversi stadi della filiera

		flussi annui gestiti (1000 ton)	eccedenza (1000 ton)	% eccedenza su flussi annui	fungibilità	spreco (1000 ton)	% spreco su eccedenza
	produzione	71975	2045	2.8%	medio/bassa ++	1755	85.8%
	trasformazione	46085	175	0.4%	medio/alta +++	75	42.9%
	distribuzione*	29810	755	2.5%	medio/alta +++	690	91.4%
	ristorazione	3280	210	6.4%	medio/bassa ++	185	88.1%
	consumo	29935	2405	8.0%	bassa +	2405	100%
TOTALE			5590			5110	91.4%

*solo GdO

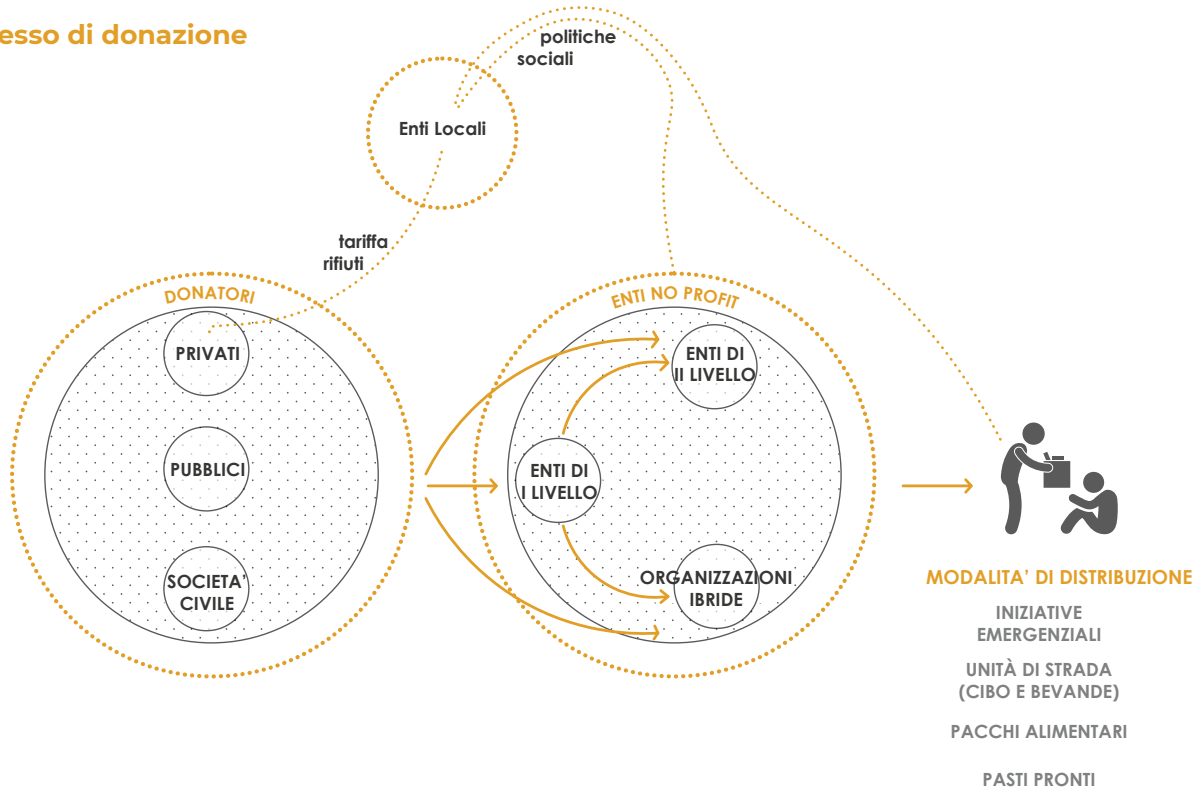
Eccedenza e spreco alimentare si generano in tutti gli stadi della filiera agro-alimentare, ma sia nella formazione dell'eccedenza alimentare che nella formazione dello spreco, il principale responsabile è lo stadio del consumo; seguono lo stadio della produzione, della distribuzione, della ristorazione e, infine, quello della trasformazione.

Ogni stadio ha ampi margini di miglioramento, sia nella riduzione delle eccedenze che nella redistribuzione delle stesse per finalità di solidarietà sociale, ma le scelte di intervento si devono basare su diverse valutazioni: flussi annui coinvolti, loro valore economico, tipologie di prodotti, semplicità relativa con cui l'eccedenza alimentare può essere recuperata ai fini dell'alimentazione umana (fungibilità), capacità dei soggetti in grado di ricevere e redistribuire e molto altro.

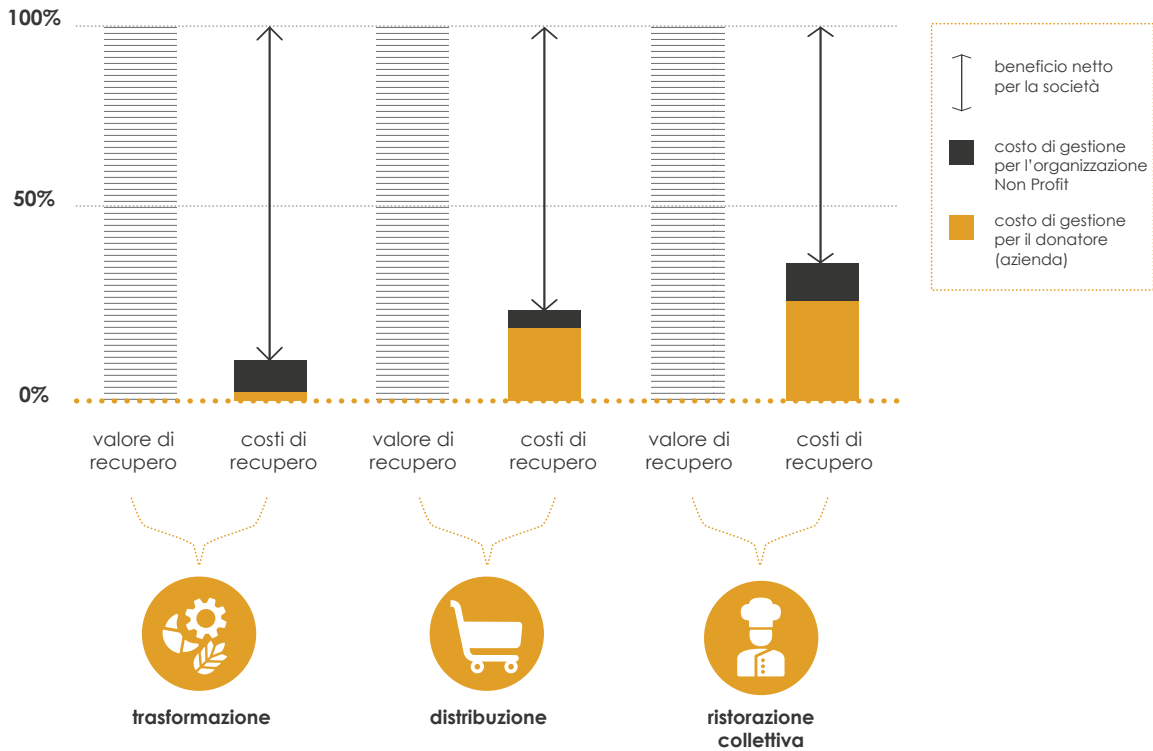
Eccedenza alimentare e donazioni

La percentuale di eccedenza alimentare che viene donata - a livello nazionale - è ancora poco consistente: la recente **Legge Gadda** (166/2016) è nata proprio con l'obiettivo di **incentivare la redistribuzione delle eccedenze** e dei beni inutilizzati a fini di solidarietà sociale, destinandoli alle categorie bisognose. La Legge, che risponde anche all'esigenza di semplificare e armonizzare il quadro di riferimento normativo che disciplina la donazione delle eccedenze alimentari, non ha un intento sanzionatorio bensì incentivante, poiché è nota la generale difficoltà di trovare sul territorio soggetti in grado di ricevere e redistribuire tutte le eccedenze che si generano, in particolare quelle dei prodotti freschi e freschissimi, per i quali tempistiche e logistica sono determinanti. Il **contesto urbano favorisce la redistribuzione delle eccedenze**: sono infatti molte le realtà del terzo settore con forte radicamento territoriale presenti nelle città, in grado quindi di mettere in contatto domanda (gli indigenti) e offerta (le eccedenze) che, in un contesto urbano, sono anche molto prossime dal punto di vista spaziale.

Il processo di donazione



Effetto moltiplicatore del recupero in tre stadi della filiera: costi e benefici per la società (Garrone, Melacini, Perego)



Si tratta di **enti di primo e secondo livello**. I primi, tipicamente i banchi alimentari, non hanno un contatto diretto con gli indigenti, ma hanno un'alta capacità di interazioni con le aziende donatrici: infatti sono dotati di una forte competenza logistica, operano ad una scala territoriale vasta e per queste caratteristiche si pongono come intermediario tra chi dona e chi distribuisce direttamente agli indigenti. Gli enti di secondo livello ricevono i prodotti dagli enti di primo livello e li ridistribuiscono agli utilizzatori finali. Essi operano a livello locale, distribuendo cibi e bevande con modalità diverse: **unità di strada, pacchi alimentari per il consumo domestico** (anche tramite gli empori solidali), **pasti pronti** (modello delle mense per i poveri e dei ristoranti solidali). Esiste poi una tipologia di **organizzazioni ibride**, per le quali le due funzioni di ritiro dalle aziende donatrici e distribuzione agli indigenti sono egualmente strutturate: questi enti servono un'utenza limitata alla scala locale con propri accreditamenti presso le strutture della grande distribuzione organizzata. Gli stessi enti ritirano anche dalle realtà di primo livello. Per tutti è **fondamentale la capacità di fare rete**, tra loro e con le istituzioni. Il processo di donazione delle eccedenze alimentari, senza prendere in considerazione il valore sociale delle stesse, fa sì che il **valore economico degli alimenti redistribuiti sia maggiore rispetto al costo del recupero**, comprensivo dei costi sostenuti dall'azienda che dona e dall'organizzazione no profit che redistribuisce (anche se è d'obbligo ricordare che il lavoro delle no profit si regge in gran parte sulla massiccia presenza di volontari).

Il possibile raggio di azione degli Enti Locali

La riduzione dell'eccedenza e, conseguentemente, dello spreco alimentare è un obiettivo che si può raggiungere solo combinando politiche in diversi ambiti, con l'intervento coordinato anche di più livelli istituzionali. Il tema dovrebbe essere affrontato non solo in rapporto alle emergenze, ma all'interno di una visione strutturale

che comprenda le relazioni con gli aspetti ambientali, economici e sociali legati al cibo.

Da un lato le persone acquistano ciò che viene loro proposto dal sistema dell'offerta (e del marketing), dall'altro i comportamenti di acquisto possono influire molto su tale sistema. È dunque necessario che ci siano interventi che agiscono nella stessa direzione: solo per fare un esempio, una campagna di sensibilizzazione verso i consumatori sul tema dei criteri estetici della frutta risulta inutile se sui banchi dei supermercati si possono poi trovare solo mele perfettamente sferiche e tutte delle stesse dimensioni.

Per quanto riguarda le azioni relative alla riduzione nelle fasi di consumo (domestico e all'interno ristorazione collettiva), gli interventi non possono prescindere da **ampie campagne informative ed azioni educative**, volte ad aumentare la consapevolezza delle persone in particolare in rapporto ai comportamenti di acquisto e di gestione delle scorte domestiche.

In relazione alla diminuzione di eccedenza e spreco nelle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione, le azioni riguardano principalmente una migliore efficienza dei processi organizzativi e logistici e il loro grado di integrazione sia tra gli operatori economici che tra questi e gli enti che organizzano l'eventuale redistribuzione di eccedenza; si tratta quindi di **interventi formativi per gli operatori dei diversi settori**, di **forme di incentivazione per la nascita di imprese innovative** sul piano delle tecnologie e della responsabilità sociale nonché di forme di **premialità fiscale**.

In particolare, nell'ambito del sistema di donazione, i comuni rivestono un ruolo sia nei confronti degli attori economici del sistema alimentare - attraverso la gestione dei rifiuti e la definizione della relativa tariffa - sia nei confronti delle organizzazioni no profit che si occupano di assistenza agli indigenti - attraverso le politiche sociali. Nel primo caso, proprio in virtù della Legge Gadda (166/2016), i comuni possono anche decidere una riduzione sulla parte variabile della TARI.

Che cosa fa il Comune di Milano

Il Comune di Milano - unica autorità locale accreditata nella **Piattaforma europea su perdite e sprechi alimentari** - ha vinto a Novembre 2017 la quinta edizione del premio Vivere a Spreco Zero, assegnato dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market e dal progetto Reduce del Ministero dell'Ambiente e dell'Università di Bologna, per la "portata internazionale dei progetti avviati negli ultimi anni, culminati attraverso Expo con l'attivazione del Milan Urban Food Policy Pact, il network internazionale di oltre 160 città impegnate nello sviluppo di sistema alimentari sostenibili, a partire dalla creazione di una politica urbana in cui la lotta allo spreco alimentare è uno dei principali obiettivi".

Proseguendo con questo impegno, il Comune a febbraio 2018, modificando il regolamento sulla tassa rifiuti, ha approvato una delibera di Consiglio Comunale (n° 8 del 8/2/2018) in merito alla **riduzione fiscale della TARI per premiare il dono del cibo**, ovvero il recupero e la redistribuzione delle eccedenze alimentari delle utenze non domestiche. La riduzione sarà stabilita annualmente (con delibera di Giunta) e potrà essere al massimo pari al 50% della parte variabile della TARI, con uno "sconto" complessivo per le utenze non domestiche che, per il primo anno, potrà arrivare fino a 1,8 milioni di euro (riduzione del 20% della parte variabile della TARI).

Nel 2016 Assolombarda, Comune e Politecnico di Milano hanno siglato il protocollo d'intesa **Milano a zero sprechi: smart city e food sharing, un connubio possibile**, per valorizzare le buone pratiche di recupero e redistribuzione di eccedenze alimentari messe in atto dalle aziende associate e per dare vita a microdistretti del recupero e della redistribuzione tra imprese e associazioni che operano nella stessa area. È stato individuato nel Municipio 9, in Via Borsieri, uno spazio non utilizzato che potrebbe diventare un *hub* fisico nel quale far confluire le eccedenze recuperate.

Molti dei progetti di **Milano Ristorazione** riguardano il contenimento dello spreco alimentare, coerentemente con quanto previsto dalla mission della società, ovvero "diffusione di una cultura di controllo degli sprechi alimentari e promozione di progetti di educazione al consumo consapevole e di recupero delle eccedenze





Recupero e ridistribuzione

nel 2016:

50.600 kg pane
91.710 kg frutta
9.099 pasti pronti

**rifiuti organici
20,7% del totale**

alimentari". Con il **Sacchetto salva merenda**, gli alunni delle scuole che ne hanno fatto richiesta possono portare a casa per un successivo consumo frutta, pane, budini UHT e prodotti da forno, non consumati durante il pranzo scolastico. Dall'inizio del progetto - Marzo 2014 - sono stati distribuiti 25.900 sacchetti. Il progetto **Frutta a metà mattina** anticipa a metà mattina la somministrazione della frutta prevista a fine pasto, sostituendo così la merenda consumata a scuola e acquistata dalle famiglie. Il progetto, la cui sperimentazione è partita a giugno 2016, a partire da ottobre 2016 ha visto l'adesione volontaria di 76 scuole, con 999 classi formate da 21.500 bambini. Con il progetto **Adotta un nonno**, i pasti che avanzano presso i refettori scolastici, non asportabili all'esterno per motivi di conservazione, diventano il pranzo per alcuni anziani - seguiti dai Servizi Sociali del Comune - che invece di mangiare a casa da soli, possono consumare il pranzo in compagnia dei bambini.

In collaborazione con **Siticibo** - il progetto di Fondazione Banco Alimentare per il **recupero di frutta e pane dalle scuole aderenti e di pasti pronti al consumo dalle cucine**, da ridestinare ad enti caritatevoli e a strutture di accoglienza - Milano Ristorazione nel 2016 ha recuperato 50.600 kg di pane, 91.710 kg di frutta e 9.099 pasti pronti (nelle scuole aderenti al progetto Frutta a metà mattina, il quantitativo di pane e frutta raccolti da Siticibo è diminuito, a testimonianza del fatto che la sostituzione dello spuntino di metà mattina con la frutta porta ad una diminuzione dello spreco di cibo durante il pasto di mezzogiorno). Attualmente, su 418 scuole (tra scuole dell'infanzia, primarie e secondarie), 106 sono impegnate in progetti di recupero delle eccedenze: 99 in collaborazione con il Banco Alimentare, 3 con l'Associazione La Grangia, 2 con la Caritas Ambrosiana e 2 con i City Angels. Anche la partecipata Sogemi collabora al progetto Siticibo: nel periodo agosto 2015/agosto 2016, l'**Ortomercato milanese** ha conferito al Banco Alimentare 435 tonnellate di eccedenze alimentari.

È importante gestire eccedenza e scarto alimentare in una prospettiva circolare: il totale della **raccolta differenziata** in città, gestita da AMSA, ha raggiunto nel 2016 il 54,2% del totale dei rifiuti urbani raccolti e la quota di organico è pari al 20,7% del totale. Nel Bilancio di sostenibilità 2016 di A2A si evidenzia la possibilità di realizzare un nuovo impianto per valorizzare la frazione umida dei rifiuti, ricavandone biometano che potrebbe essere impiegato per alimentare i mezzi pubblici e privati della città, in un'ottica di

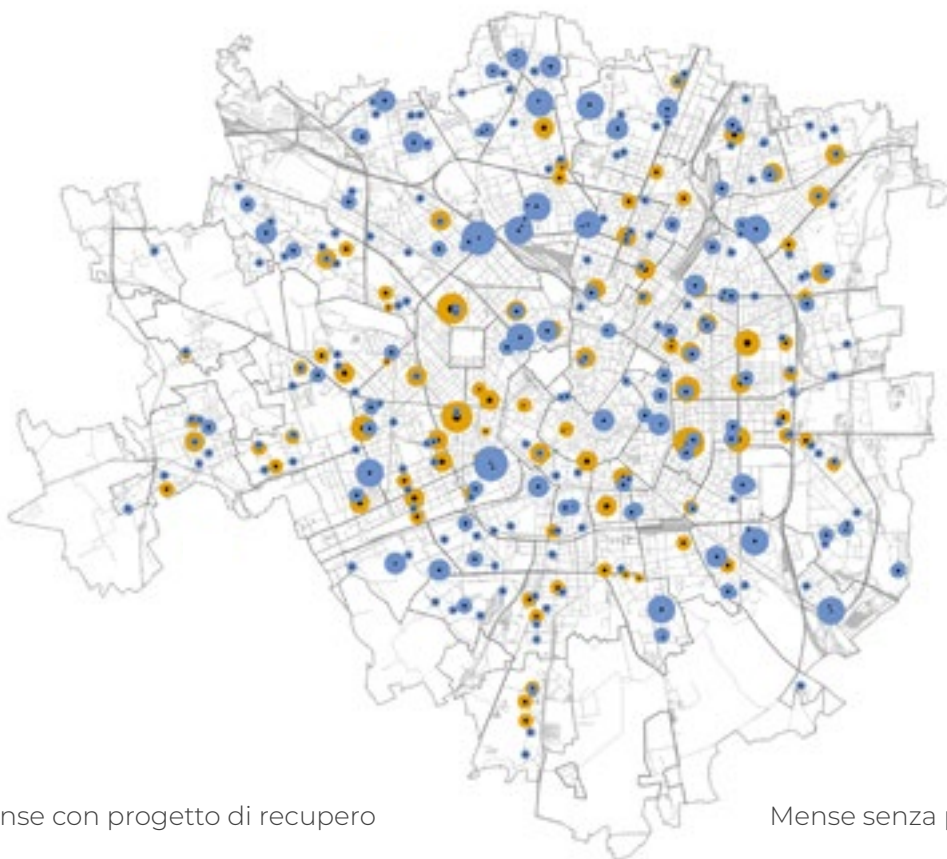
economia circolare. AMSA è anche impegnata nella realizzazione di diverse progettualità: la **raccolta dell'olio alimentare** presso la grande distribuzione e gli esercizi commerciali, per un totale di 17 postazioni; la **raccolta differenziata dell'umido presso i mercati settimanali scoperti**, avviata nel febbraio 2016 in 15 mercati cittadini ed attiva da ottobre 2017 in 24 mercati, con il coinvolgimento di 2.873 operatori mercatali (1.168 banchi alimentari e 1.705 non alimentari).



Raccolta olio alimentare
17 postazioni

Raccolta differenziata umido nei mercati
(2017 = 24 mercati)

Mappa distribuzione mense scolastiche delle scuole d'infanzia, primarie e secondarie con e senza progetti di recupero delle eccedenze



Mense con progetto di recupero

- 14 - 190 pasti/giorno
- 190 - 360 pasti/giorno
- 360 - 530 pasti/giorno
- 530 - 700 pasti/giorno
- 700 - 880 pasti/giorno

Mense senza progetto di recupero

- 9 - 135 pasti/giorno
- 135 - 260 pasti/giorno
- 260 - 390 pasti/giorno
- 390 - 500 pasti/giorno
- 500 - 645 pasti/giorno



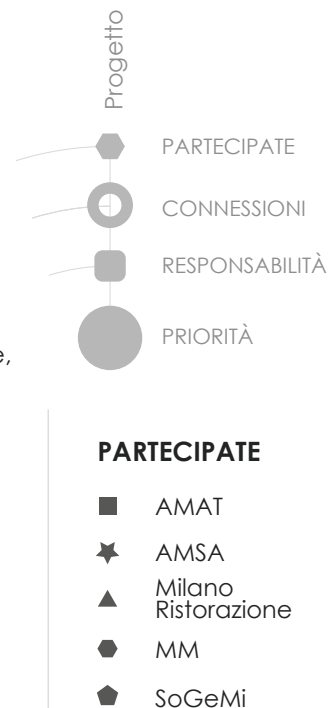
Per la descrizione dei singoli progetti consultare la tabella a fine capitolo

ALTRE CONNESSIONI CON LE PRIORITÀ E GLI STRUMENTI

- 1** Garantire l'accesso al cibo sano per tutti
 - 2** Promuovere un sistema alimentare sostenibile
 - 3** Promuovere una cultura orientata al consumo consapevole
 - 4** Ridurre gli sprechi
 - 5** Sostenere e promuovere la ricerca scientifica in campo agroalimentare
- Consiglio metropolitano del cibo
 - Sistema di monitoraggio

ASSESSORATI E ALTRE RESPONSABILITÀ ISTITUZIONALI

- A** Bilancio, Demanio
- B** Educazione, Istruzione
- C** Mobilità, Ambiente
- D** Politiche del lavoro, Attività produttive, Commercio, Risorse Umane
- E** Politiche sociali, Salute, Diritti
- F** Trasformazione digitale e servizi civici
- G** Urbanistica, Verde, Agricoltura
- H** Vicesindaco
- I** Presidenza del Consiglio Comunale
- L** Gabinetto del Sindaco



L'impegno della città: reti solidali per la lotta agli sprechi alimentari

Il tema della lotta agli sprechi alimentari rappresenta una delle sfide a cui il terzo settore da tempo partecipa con grande impegno e incisività. Il progetto del Ciessevi (Centro Servizi per il volontariato) lo non butto ha mappato alcune delle **reti del dono alimentare attive nella Città Metropolitana di Milano**, al fine di dare visibilità ad un catalogo di esperienze che trasformano lo spreco alimentare in opportunità di coesione sociale e sviluppo locale dei territori. Nell'arco del 2017, le 13 reti mappate hanno recuperato 123 tonnellate di alimenti, che corrispondono a 246.000 pasti equivalenti. Le esperienze si concentrano sul **recupero di eccedenze in diverse fasi e con prospettive diverse**: in fase di produzione, in connessione con l'agricoltura periurbana; sui mercati rionali, con la partecipazione diretta dei beneficiari che condividono quanto recuperato; nei banquetting e catering aziendali, in connessione con iniziative di responsabilità sociale d'impresa. Inoltre lavorano per accrescere l'offerta di prodotti a disposizione dei soggetti in difficoltà attraverso i social market e gli empori solidali, o per attivare soggetti fragili che mettono le proprie competenze e il proprio tempo a disposizione di famiglie e soggetti in condizione di marginalità, anche in connessione con i servizi sociali comunali, facendo dei volontari un prezioso snodo tra amministrazione locale e commercianti del territorio per il sostegno delle famiglie fragili.

123

tonnellate di alimenti recuperati nel 2017

246.000

pasti equivalenti



13

reti solidali mappate:


Agricola Pro bono, Recup, CSE Santa Rita, Comunità di Quinto Sole, Associazione Alveare, Equoevento, Croce Rossa Italiana Opera, Centro di Ascolto SAMZ, il Cesto della Provvidenza, CAST di Villapizzone, Associazione la Rotonda di Baranzate, Scuola primaria Aldo Moro, Prima il Pane.

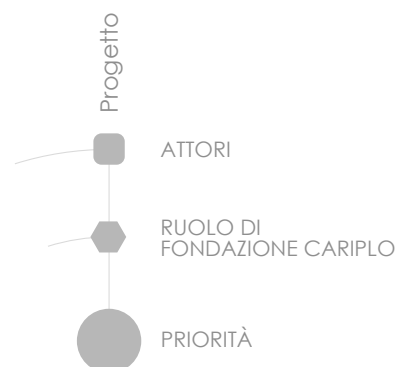


TIPOLOGIA SOGGETTI

- M** Privato
- N** Pubblico
- O** Terzo Settore
- P** Terzo Settore/
Iniziative sociali

**COINVOLGIMENTO DI
FONDAZIONE CARIPLO**

-  Progetto finanziato da
Fondazione Cariplo
-  Progetto di
Fondazione Cariplo



PROGETTI DEL COMUNE DI MILANO

Milano a zero sprechi!	Il 5 maggio 2016 Assolombarda, Comune di Milano e Politecnico di Milano hanno siglato il protocollo d'intesa "Milano a zero sprechi: smart city e food sharing, un connubio possibile" per promuovere il recupero e la redistribuzione delle eccedenze alimentari, con lo scopo di dare vita a circuiti veloci per la consegna dei prodotti agli enti che li raccolgono.
Mi Ri - Sacchetto salva merenda/lo non Spreco	Progetto legato alla campagna lo non spreco. Le Direzioni Didattiche delle scuole primarie che hanno fatto richiesta, hanno ricevuto in dotazione un sacchetto anti spreco salva merenda, all'interno del quale alunni/e possono riporre per un successivo consumo frutta, pane, budini UHT e prodotti da forno, non consumanti durante il pranzo scolastico.
Mi Ri - Riciclo e coltivo, l'orto verticale a scuola	I bambini delle scuole dell'infanzia hanno potuto dare una destinazione virtuosa ai piatti e bicchieri in plastica ancora in uso per l'ultimo anno. Il kit per realizzare l'orto verticale è composto da semi di piante orticole e aromatiche, uno scaffale, un innaffiatore e 12 vasi ricavati dalla plastica riciclata dei piatti e delle posate usate a pranzo dai bambini.
Digitalizzazione della presenza per minori ed educatori	Digitalizzazione della presenza per minori ed educatori in tutte le scuole dell'infanzia comunale da estendere successivamente anche altre tipologie di scuole, basato sulla rilevazione informatizzata e in tempo reale nelle singole classi e informatizzazione della prenotazione giornaliera dei pasti.
Mi Ri - Frutta a metà mattina	Il progetto 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.
Mi Ri - Adotta un Nonno/In non Spreco	Progetto legato alla campagna lo non spreco. I pochi pasti che normalmente avanzano presso i refettori scolastici, diventano una risorsa e le scuole che volontariamente hanno aderito al progetto hanno la possibilità di "adottare" gli anziani (seguiti dai servizi sociali) di ciascun quartiere che, invece di mangiare a casa da soli, possono consumare il pranzo in compagnia dei bambini.
AMSA - Raccolta differenziata dell'umido presso i mercati settimanali scoperti	A partire dal mese di febbraio 2016 AMSA ha introdotto una sperimentazione di raccolta della frazione organica in 15 mercati scoperti della città di Milano. Sono stati distribuiti sacchi biodegradabili da 70 litri per la raccolta dell'organico e i relativi supporti.
Mi Ri/SoGeMi - Siti cibo/Banco Alimentare	Recupero dalle scuole (aderenti volontariamente al progetto) di frutta e pane, recupero delle eccedenze di produzione di pasti pronti al consumo dalle cucine di Milano Ristorazione (dotate delle attrezzature necessarie al mantenimento dei cibi cotti destinati al trasporto), recupero di frutta e verdura fresche presso il mercato ortofrutticolo milanese; la finalità è la redistribuzione ad enti caritatevoli e a strutture di accoglienza.
Dono del Cibo (ex proposta TARI)	Modifica del regolamento TARI per inserire la riduzione della tassa per gli operatori del sistema alimentare impegnati nella donazione delle eccedenze. Art. 22bis.
AMSA - Smart Bin	AMSA, in collaborazione con Cefriel, ha sviluppato una nuova soluzione tecnologica per i cestini di raccolta dei rifiuti, che consente di monitorare costantemente il livello di riempimento dello stesso. Ogni «cestino intelligente» (smart bin) è dotato di un modulo per la trasmissione dei dati in grado di segnalare periodicamente il suo stato di riempimento e di certificare l'avvenuto svuotamento.
AMSA - Raccolta olio alimentare	Sia a Milano che a Bergamo sono state attivate campagne per la raccolta dell'olio alimentare presso la grande distribuzione e gli esercizi commerciali.
AMSA - Accordo A2A (AMSA) con Università Cattolica	AMSA ha condotto uno studio sul campo per valutare il grado di sostenibilità dell'organizzazione della raccolta differenziata nelle sedi milanesi dell'Ateneo. La percentuale di raccolta differenziata rilevata è stata del 70%. Completa lo studio un programma di azioni per raggiungere la quota dell'80%, basato su interventi logistici e su un piano di comunicazione congiunta rivolto a studenti, docenti e personale dell'Ateneo.

