



## Consultazione sulla Food Policy nelle 9 zone

Ecco i principali temi emersi nelle discussioni sulla Food Policy avvenuta nelle 9 zone di Milano tra il 9 e il 14 maggio 2015

TEMA	ZONA
<b>EDUCAZIONE</b>	
<b>Educazione alimentare nelle scuole</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- diffusione di buone pratiche tra le scuole;</li> <li>- sfruttamento degli spazi inutilizzati nelle scuole per creare aree dedicate ad attività laboratoriali col cibo (scuola di cucina con gli avanzi, teatro col cibo...)</li> </ul> <b>Educazione alimentare per gli adulti:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- per le comunità straniere (insieme agli italiani);</li> <li>- attraverso la conoscenza della storia del cibo (archeocucina);</li> <li>- divulgazione dei benefici della dieta vegetariana;</li> <li>- attraverso iniziative concrete</li> <li>- promuovere il cambiamento dello stile di vita</li> </ul>	1
<b>Incentivazione del consumo di acqua in brocca</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sensibilizzazione allo spreco dell'acqua attraverso campagne di comunicazione</li> <li>- Favorire il consumo dell'acqua in brocca, informando i ristoratori sulla salubrità dell'acqua e sulle normative per il suo uso nei locali pubblici</li> </ul>	2
Sensibilizzare agli sprechi alimentari e alla qualità dei prodotti	3
<b>Educazione alla consapevolezza e informare sulla filiera</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Educazione alla consapevolezza alimentare, non solo dei consumatori ma anche degli operatori del settore e degli insegnanti</li> <li>- Comunicazione adeguata su processi naturali e sulla filiera agroalimentare</li> <li>- Mappatura delle realtà educative e creazione di collegamenti tra le stesse</li> <li>- Valutazione dell'efficacia reale degli interventi educativi</li> </ul>	4
<b>Mettere a sistema le varie attività educative</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rendere omogenea l'offerta formativa nelle scuole</li> <li>- Coinvolgere diverse fasce di età: adulti e giovani</li> <li>- Formare adeguatamente gli insegnanti</li> <li>- Educare alla stagionalità dei prodotti, all'importanza della produzione biologica, dello spreco, del consumo sostenibile a livello locale e globale e dell'utilizzo dell'acqua del rubinetto</li> </ul>	5
<b>Realizzare più orti scolastici</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Diffondere gli <b>orti scolastici intesi come laboratori</b> nei quali il cibo diventi il veicolo per un'educazione trasversale (scienza, nutrizione, salute, condivisione)</li> <li>- Coinvolgere attivamente le famiglie per la condivisione del modello educativo e la diffusione delle buone pratiche.</li> </ul>	6

<p><b>Promuovere il contatto diretto tra scuole e produttori locali,</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Organizzare momenti di incontro e conoscenza delle realtà presenti sul territorio. In questo modo si sensibilizzano i bambini sui valori dei prodotti locali e biologici.</li> </ul>	7
<p><b>Completare la 'Filiera educativa' del Comune di Milano:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Riscoprire la cultura del cibo tra i 10 ed i 25 anni dovrà essere uno degli obiettivi della Milano del futuro</li> </ul>	8
<p><b>Aumentare l'incisività delle agenzie educative</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Promuovere attività che aumentino la comprensione delle etichette</li> <li>- Garantire una pluralità di canali informativi; i siti internet ufficiali, come quello del Comune, potrebbero dare più spazio e visibilità alle iniziative e proposte dei gruppi attivi nel settore dell'educazione alimentare</li> <li>- Migliorare il servizio di Milano Ristorazione, ad esempio dando la frutta agli studenti lontano dai pasti</li> </ul>	9

<b>PRODUZIONE DI QUALITÀ BIOLOGICA E LOCALE</b>	
<p><b>Aumentare la produzione agricola urbana:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Favorire la creazione di orti sui terrazzi e di orti condominiali</li> <li>- Proporre idrocoltura con acque di recupero anche in città</li> <li>- Supportare la micro-logistica dei Gruppi di Acquisto Solidale</li> </ul>	1
<p><b>Favorire lo sviluppo agricolo locale e la produzione e il consumo di cibo locale</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Far conoscere meglio il patrimonio agricolo di Milano.</li> <li>- Sostenere i piccoli produttori rafforzando le connessioni e gli scambi commerciali fra produttori e consumatori (famiglie e ristoratori)</li> </ul>	2
Sostenere i processi di produzione orientati alla biodiversità e rispettosi del benessere animale	4
Favorire la <b>produzione locale come presidio culturale</b>	5
<p><b>Riconvertire l'agricoltura periurbana</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Favorire lo sviluppo di una produzione di maggior qualità (riso e mais bio) nelle aree agricole vicine alla città</li> <li>- Riconnettere la città alla campagna che la circonda accorciando la distanza tra produzione e consumo</li> </ul>	6
<p><b>Sostenere la filiera locale e i servizi di vicinato</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Limitare gli spostamenti dei singoli, rivalutare gli spazi chiusi, della tradizione che fungevano da avamposto sul territorio della cultura della fiducia.</li> <li>- Supportare la rete dei piccoli servizi, esercitando possibilmente un controllo sulla qualità dei prodotti e il livello dei prezzi</li> <li>- Ridurre gli sprechi nell'ottica di <b>"Milano alimenta Milano"</b> (filiera corta-meno merci e di maggiore qualità-meno sprechi a tutti i livelli)</li> <li>- Ridurre i passaggi, e quindi il numero degli intermediari, che non garantiscono un controllo diretto tra produzione e consumo, e una diversificazione culturale</li> </ul>	8
<p><b>Favorire le realtà che si occupano di produzione di qualità, cibo locale e bio</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Facilitare le buone pratiche già in atto come i mercati contadini, i gruppi di acquisto solidale, gli orti urbani attraverso molteplici modalità</li> <li>- Abbattere, o quantomeno ridimensionare, le barriere burocratiche che rallentano e ostacolano l'operato delle associazioni e i gruppi attivi sul territorio</li> </ul>	9

- Assegnare spazi sul territorio e fornire servizi quali accesso all'acqua e recinzioni per gli ortisti; dando visibilità sui canali comunicativi del comune alle iniziative in atto	
--	--

<b>GOVERNANCE</b>	
<b>Creare reti</b> - Istituire tavoli di lavoro permanenti tra istituzioni, genitori, associazioni, cittadini.	1
<b>Mettere a sistema tutte le buone pratiche</b> - Mappare i progetti esistenti, utilizzando anche l'open data, - Consultare in modo sistematico i cittadini sulle azioni da intraprendere - Individuare una figura istituzionale che possa creare collegamenti tra la domanda e l'offerta al fine di valorizzare le produzioni locali, ma anche la necessità di spazi da destinare ai piccoli produttori e trasformatori	5
<b>Attivare strumenti stabili di partecipazione</b> - Coinvolgere i cittadini nell'individuazione delle "regole del cibo" (vedi Consigli del cibo) - Favorire la messa in rete di tutti i soggetti che operano sul tema del cibo e la valorizzazione delle buone pratiche - Individuare all'interno dell'amministrazione figure dedicate, trasversali agli assessorati, per sviluppare un approccio integrato alle politiche del cibo	6
<b>Prevedere dei piani del cibo di zona</b> - Coinvolgere anche i Comuni dell'hinterland. In questo modo la discussione sulla food policy diventerebbe strutturata, un discorso sempre aperto e maggiormente centrato sulle esigenze delle zone. È importante coinvolgere i comuni limitrofi alla città perchè spesso condividono la vocazione della zona (come nella zona 7, molto agricola)	7
<b>Creare un tavolo di scambio e confronto per la zona</b> - Continuare il confronto intrapreso. Vista la mancanza di strutture che si occupano di alimentazione, per la zona 8, si è trovato un punto di incontro e confronto fisso nel sistema delle biblioteche Gallaratese, Quarto Oggiaro e Accursio. La biblioteca come polo di zona potrà anche fungere da appoggio per le attività dei Gruppi di acquisto Solidale, ed essere modello per altre attività cittadine	8

<b>COMMERCIO</b>	
<b>Diminuire gli sprechi nel commercio</b> - Sensibilizzazione dei commercianti; - Riutilizzare gli avanzi serali per scopi sociali; - Coordinare le esperienze esistenti di "last minute market". - Facilitare a diffusione dello <b>street food</b>	1
Facilitare la <b>vendita di prodotti locali</b> nella città.	3

Favorire i <b>negozi di prossimità come presidi culturali</b>	5
<b>Appalti ristorazione pubblica</b> - Modificare gli appalti della ristorazione pubblica per favorire la partecipazione di produttori locali e biologici. Questo permetterebbe agli agricoltori locali di avere entrate certe, stimolando la conversione al biologico	7
<b>Favorire la diffusione di buone pratiche alimentari</b> - Favorire l'accessibilità di cibi di qualità per evitare che si ricorra ai più comodi centri della grande distribuzione; si è parlato a questo proposito anche di un'applicazione digitale che offre una mappatura geo-localizzata delle realtà più significative del cibo a Milano - Agire sui prezzi per favorire le realtà locali	9

<b>SPRECO</b>	
Collegare meglio chi spreca e chi potrebbe utilizzare questa risorsa.	3
Semplificare le procedure raccolta eccedenze	4
<b>Attenzione alla data di scadenza</b> - cambiare la regolamentazione delle scadenze - creare sistemi per permettere l'accesso ai prodotti in scadenza a prezzi inferiori e di ridurre l'imballaggio dei prodotti alimentari	5
<b>Accrescere la fiducia tra i vari attori del sistema agroalimentare milanese</b> - Evidenziare tutti quegli aspetti spesso poco conosciuti, ma fondamentali per un sistema alimentare organico ed equilibrato. - Creare un bollino che permetta ai gruppi/associazioni che lavorano sullo spreco di potersi interfacciare agilmente con la grande distribuzione per recuperare alimenti in scadenza da distribuire a chi ne ha bisogno.	8

<b>AGROECOSISTEMA</b>	
<b>Rapporto cibo territorio</b> - Spiegare il concetto di paesaggio - Favorire la conoscenza del territorio in rapporto al cibo	5
<b>Supportare gli agricoltori nella produzione di prodotti biologici</b> - prevedere una percentuale dedicata al bio nell'assegnazione di terreni e cascine; - prevedere incentivi e detrazioni a chi si converte al bio - reinvestire gli affitti delle cascine nelle cascine stesse -coinvolgere agricoltori nella gestione dei parchi	7

<b>AMBIENTE</b>	
Tutelare la biodiversità e favorire la riconversione del suolo agricolo per l'alimentazione umana e non animale.	5

<b>ALTRI TEMI EMERSI</b>	
Tutelare e remunerare in modo equo il <b>lavoro</b> agricolo.	1
<b>Migliorare il servizio offerto nelle mense pubbliche</b> (scuole ed ospedali) <ul style="list-style-type: none"> <li>- aumentare la quantità di cibo biologico servito</li> <li>- diminuire gli sprechi nelle mense scolastiche gestite da Milano Ristorazione</li> <li>- modificare il regolamento nell'ottica di ridurre gli sprechi</li> <li>- recuperare prima di tutto frutta e pane</li> <li>- far portare gli avanzi a casa</li> <li>- coinvolgere maestri, professori, educatori nella lotta contro lo spreco nelle mense scolastiche, per esempio promuovendo una gara tra scuole per chi spreca meno</li> </ul>	1
<b>Cibo e integrazione</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Favorire politiche di integrazione attraverso il cibo</li> <li>- Coinvolgere la popolazione di immigrati e stranieri</li> </ul>	2
Ripensare in modo coerente l'utilizzo di cibo e bevande nei distributori automatici, e di acqua in brocca e cibo locale in occasione di eventi e convegni istituzionali.	2
Ricreare connessione col territorio agricolo	3
Migliorare la <b>comunicazione</b> tra cittadini e altri attori coinvolti in progetti sul cibo per favorire sinergie.	3
Semplificare <b>etichette</b>	4
Aumentare lo scambio di informazioni e le relazioni tra aziende, associazioni di categoria, stampa e internet per rendere più sostenibile e sicuro il consumo di cibo	4
Dare maggior evidenza alla relazione tra <b>acqua</b> e cibo nella strategia per la sostenibilità. Incrementare la diffusione delle case dell'acqua.	6
<b>Aumentare la superficie di terreno destinato ad orti urbani</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Far diventare gli orti (sia privati sia collettivi) un luogo di socializzazione, integrazione ed educazione, con particolare riguardo per gli enti/associazioni con finalità sociali.</li> <li>- Rivedere, con la consultazione dei cittadini, la normativa che ne definisce l'ambito di appartenenza e le regole di gestione.</li> </ul>	6
Superare la <b>certificazione</b> del biologico, che è molto cara, puntando più sui controlli o specificando chiaramente da dove viene il prodotto. Si potrebbe pensare ad una certificazione comunale, o a delle garanzie basate più sui controlli. (Questo perchè molti produttori rinunciano alla certificazione bio per i suoi costi, pur producendo in maniera sana)	7