

FOOD POLICY DI MILANO



UN SISTEMA ALIMENTARE SANO, SOSTENIBILE E INCLUSIVO

Rete Città Sane
9 giugno 2022, Ancona

Andrea Magarini

Direttore Area Food Policy
Direzione Educazione - Comune di Milano
andrea.magarini@comune.milano.it

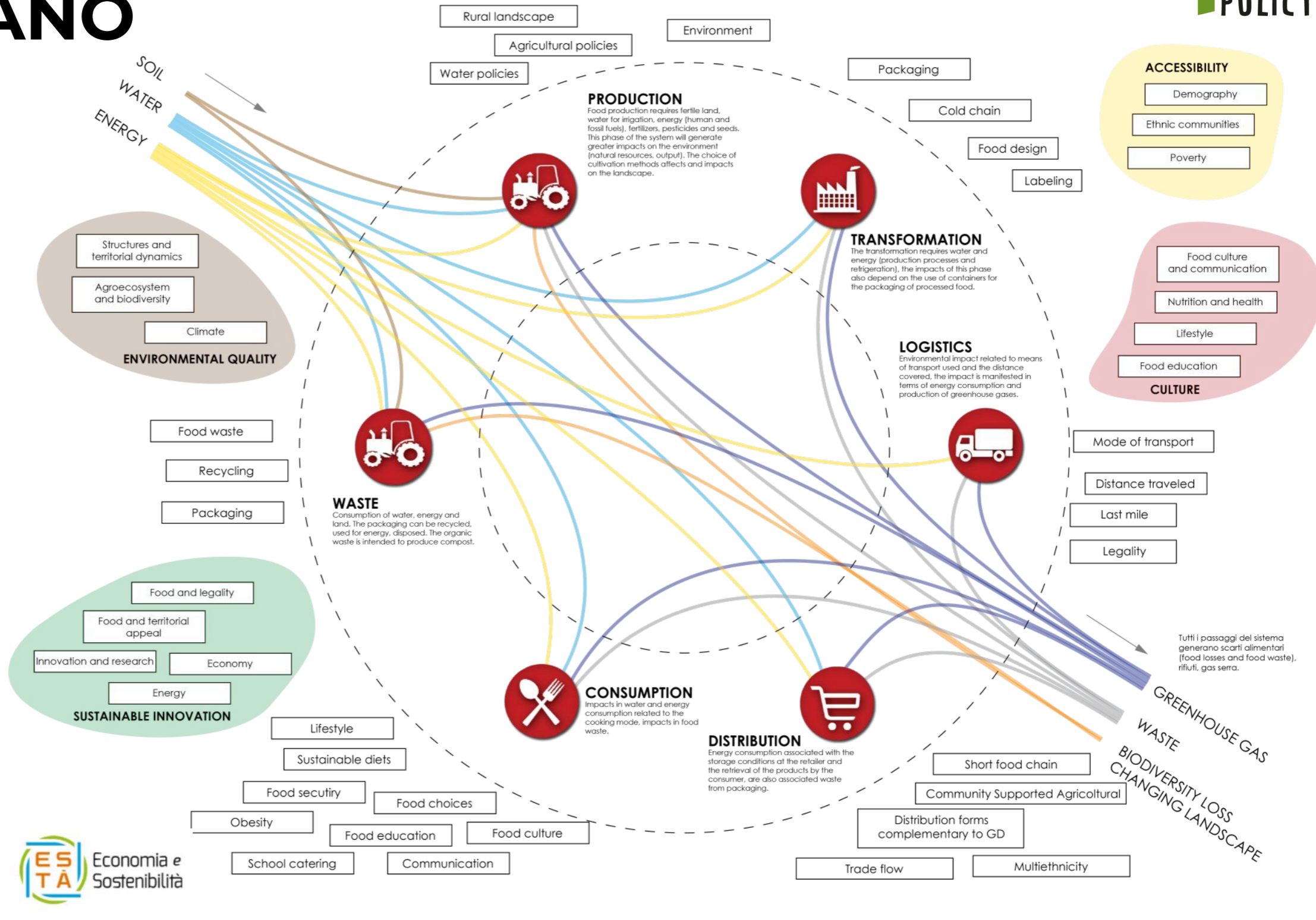
www.foodpolicymilano.org



Comune di
Milano



IL SISTEMA ALIMENTARE DI MILANO

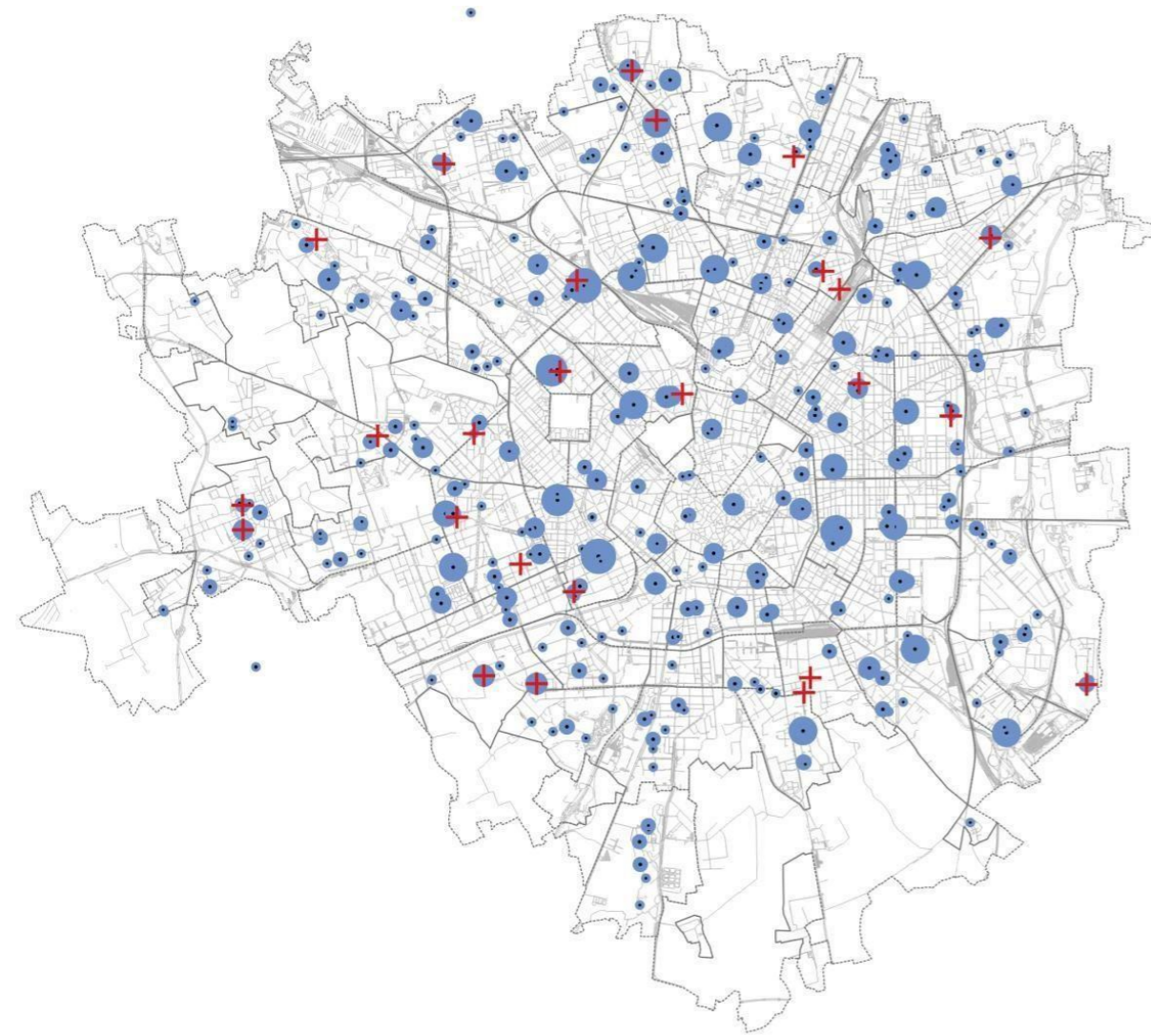


LE 5 PRIORITÀ DELLA FOOD POLICY

1. GARANTIRE L'ACCESSO AL CIBO SANO E ALL'ACQUA
2. PROMUOVERE LA SOSTENIBILITÀ DELLE PRODUZIONI
3. PROMUOVERE L'EDUCAZIONE ALIMENTARE
4. LOTTARE CONTRO GLI SPRECHI ALIMENTARI
5. PROMUOVERE LA RICERCA SCIENTIFICA



LE MENSE SCOLASTICHE DI MILANO COME DRIVER DI CAMBIAMENTO



85.000 pasti al giorno
Oltre 400 refettori
24 centri cottura



Comune di
Milano

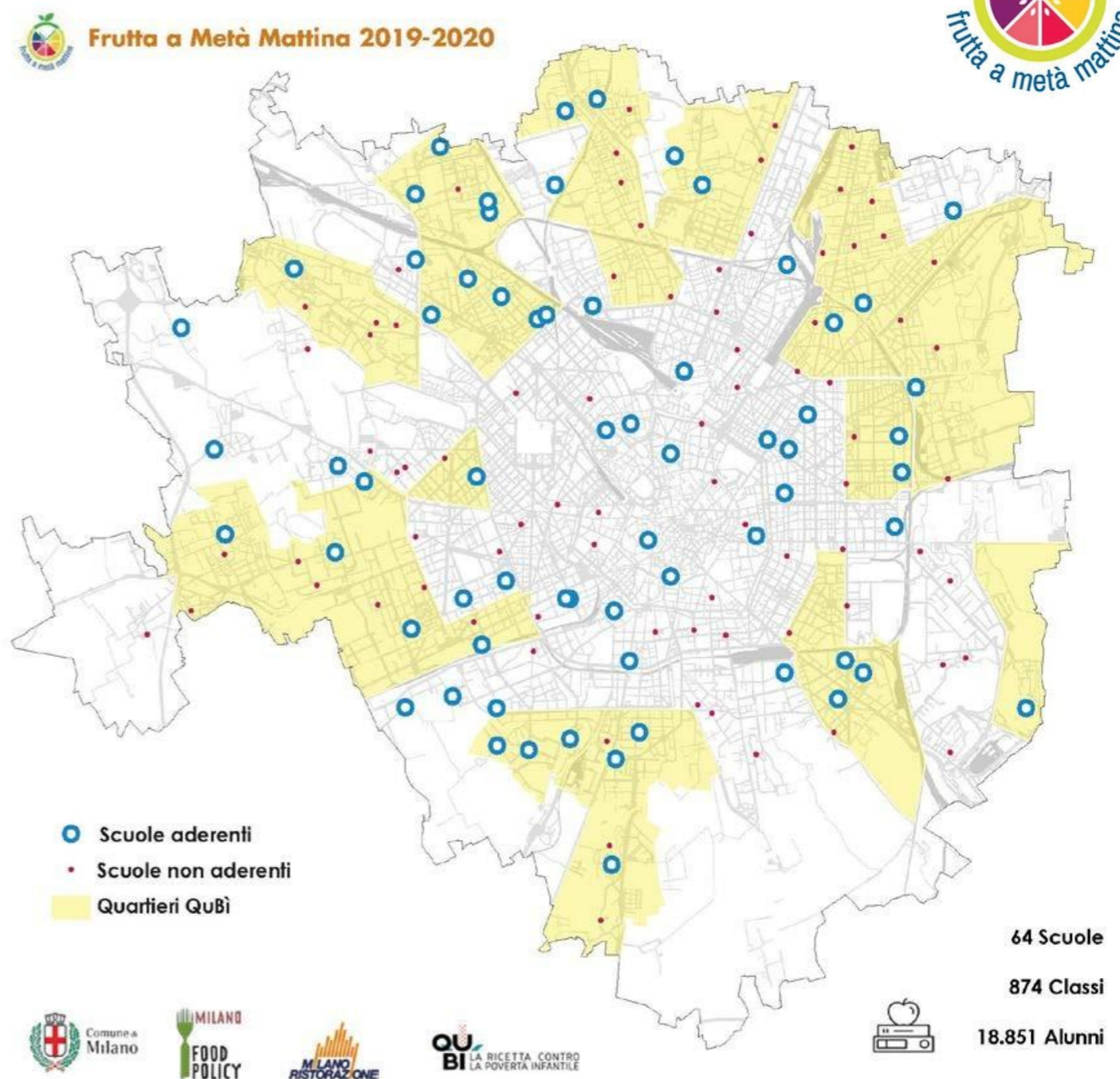


FRUTTA A METÀ MATTINA dal 2016

Oltre 20.000 bambini
66 scuole
862 classi

Necessità di agire sul cambio delle abitudini alimentari:

- diete più sane
- riduzione dello spreco di cibo a fine pasto



IO NON SPRECO – Il sacchetto salva merenda

Dal 2014 è attivo il progetto «io non spreco» che prevede la distribuzione, su richiesta delle scuole del **Sacchetto salva merenda**, con il quale i bambini possono portare a casa frutta, pane, budini UHT e prodotti da forno, da loro stessi non consumati durante il pranzo e la merenda a scuola

Oltre 57.000 sacchetti distribuiti dal 2014



MENÙ SANI E SOSTENIBILI



**MILANO MANGIA
SANO E SOSTENIBILE**

+20% tuberi
+18% legumi
+11% tacchino



-62% manzo
-71% maiale

#GiornataMondialeAlimentazione
#WorldFoodDay



Fondazione
CARIPLO



XIX MEETING NAZIONALE RETE CITTÀ SANE - OMS | 9 E 10 GIUGNO, ANCONA
LA SALUTE TRA ESPERIENZE INNOVAZIONE: DALLE BUONE PRATICHE ALLE NUOVE SFIDE

MENÙ SANI E SOSTENIBILI



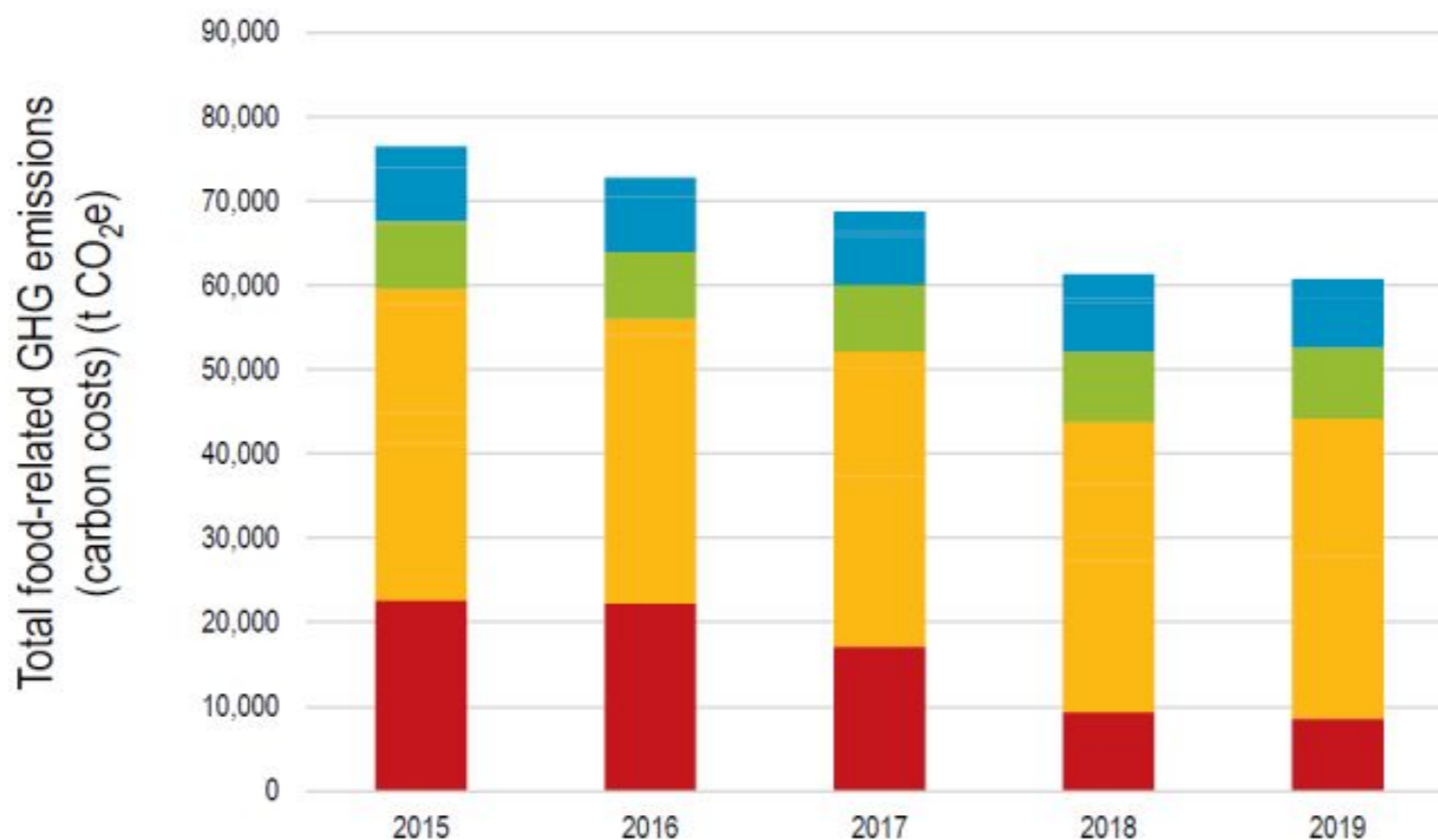
XIX MEETING NAZIONALE RETE CITTÀ SANE - OMS | 9 E 10 GIUGNO, ANCONA
LA SALUTE TRA ESPERIENZE INNOVAZIONE: DALLE BUONE PRATICHE ALLE NUOVE SFIDE

EMISSIONI DI GAS SERRA ASSOCIATI AGLI ACQUISTI PUBBLICI PER LE MENSE SCOLASTICHE (2015-19)

Secondo l'analisi svolta da World Resources Institute, Milano Ristorazione è risultata la più sostenibile su 38 realtà esaminate

In cinque anni, agendo sui menù scolastici, siamo riusciti a **ridurre del 20% le emissioni** equivalenti di CO₂.

Emissioni CO₂e (2015-19)

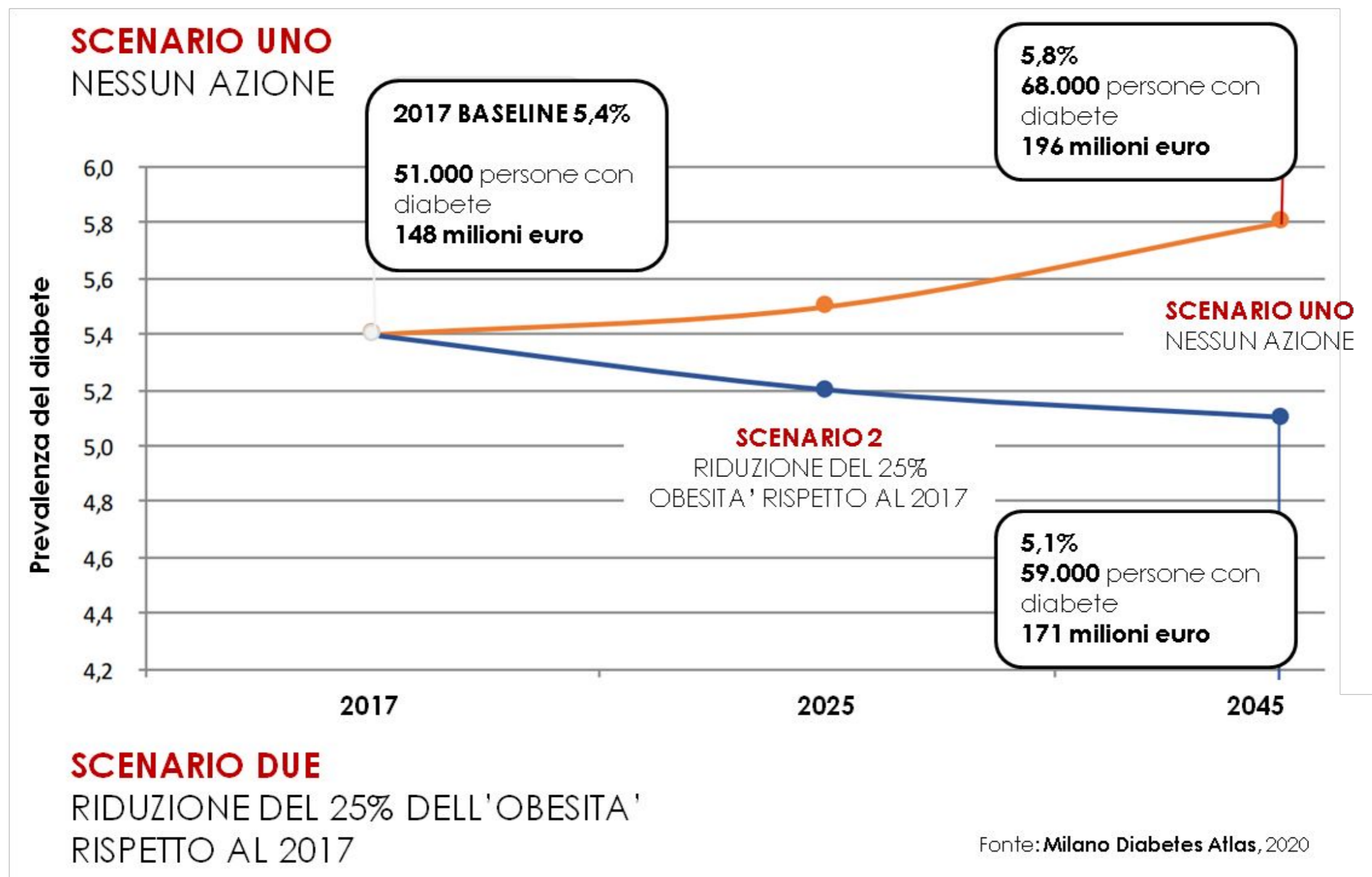


	% change (2015-19)
Total food-related GHG emissions	-20.56%
Emissions per 1,000 kcal	-18.27%

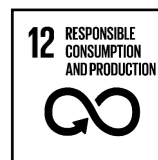
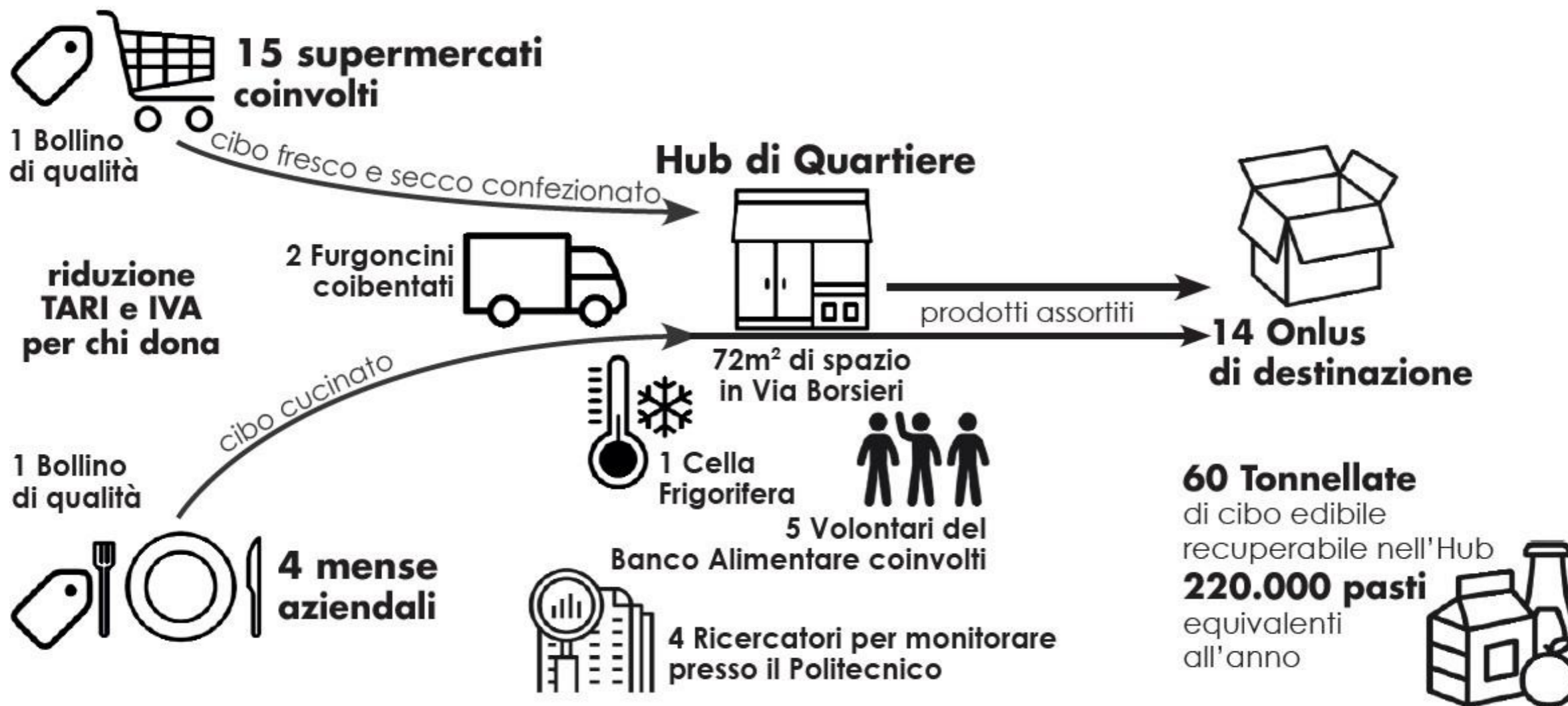
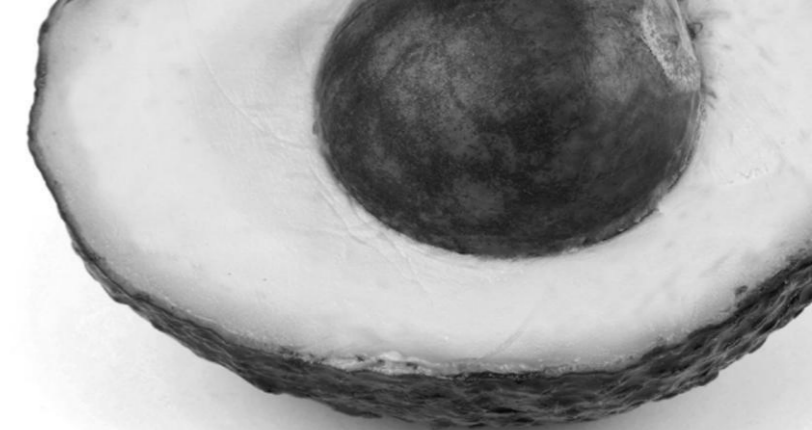
- manzo e agnello
- altre proteine di origine animale
- proteine vegetali
- altri prodotti vegetali

MODELLO EVOLUTIVO DIABETE A MILANO

Quali indicatori osservare
per monitorare l'evoluzione?

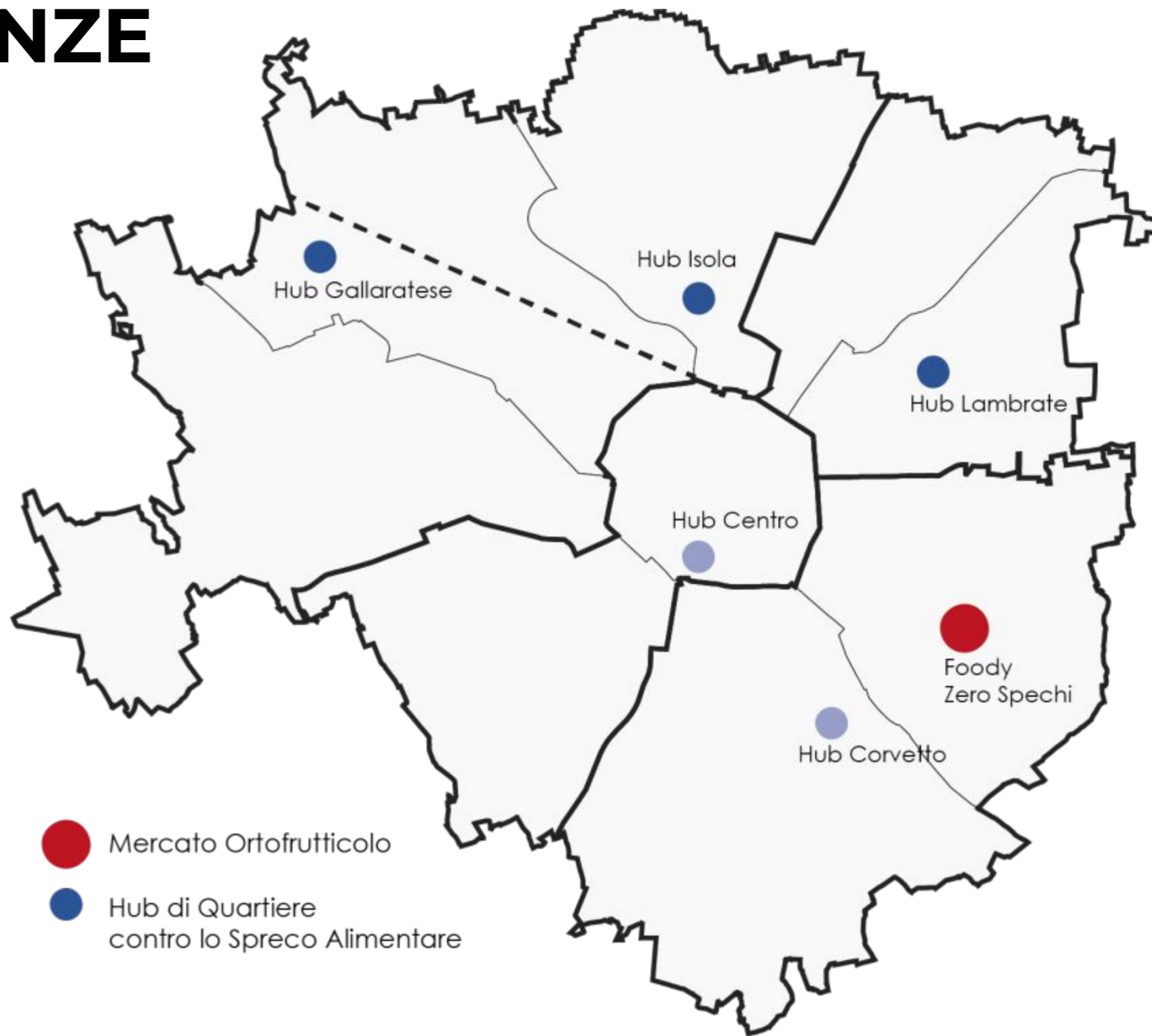


HUB DI QUARTIERE CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE



MIGLIORAMENTO DELLA DISTRIBUZIONE DELLE ECCEDENZE

Reti di quartiere tra terzo settore, supermercati, mense aziendali
40 ton/mese



EARTHSHOT PRIZE WINNER 2021



XIX MEETING NAZIONALE RETE CITTÀ SANE - OMS | 9 E 10 GIUGNO, ANCONA
LA SALUTE TRA ESPERIENZE INNOVAZIONE: DALLE BUONE PRATICHE ALLE NUOVE SFIDE