

DISTRETTI DEL CIBO

PINEROLESE
E
CANAVESE



Con il contributo di



Fondazione
Compagnia
di San Paolo

In collaborazione con



MODULO 7 Costruire progetti e pratiche (parte 1)

Le politiche locali del cibo: stato dell'arte e prospettive

Alessia Toldo

Università di Torino – Atlante del Cibo di Torino Metropolitana

Atlante del Cibo di Torino Metropolitana

Un progetto di



UNIVERSITÀ
DI TORINO



Politecnico
di Torino



University of Gastronomic Sciences
Università degli Studi
di Scienze Gastronomiche

In collaborazione con



CITTA' DI TORINO



CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA
DI TORINO



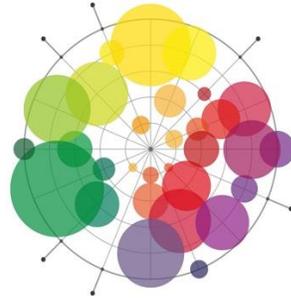
Istituto di Ricerche
Economiche e Sociali
del Piemonte



Ricerche e azioni in sigla... verso politiche locali e urbane del cibo



UNIVERSITÀ
DI TORINO



ATLANTE
del
CIBO

Torino Food System



Paesaggi e comunità Urbane per Nutrire Torino



This project has received funding from the European Union's Horizon 2020 research and innovation programme under grant agreement No 101000717.



agritech

National Center for
Technology in Agriculture



NARRATIVES
POLICIES
AND SPACES
IN ITALY



UniToGO

UNIVERSITÀ DI TORINO
GREEN OFFICE

Di cosa parliamo quando parliamo di politiche locali del cibo...

NON DI

- **POLITICHE AGRO-ALIMENTARI (settoriali):** in ogni intervento pubblico indirizzato a trasformare o regolare il sistema agro-alimentare, che può essere promosso dai diversi settori (agricoltura, sociale, cultura, scuola, sanità, commercio, turismo, urbanistica)

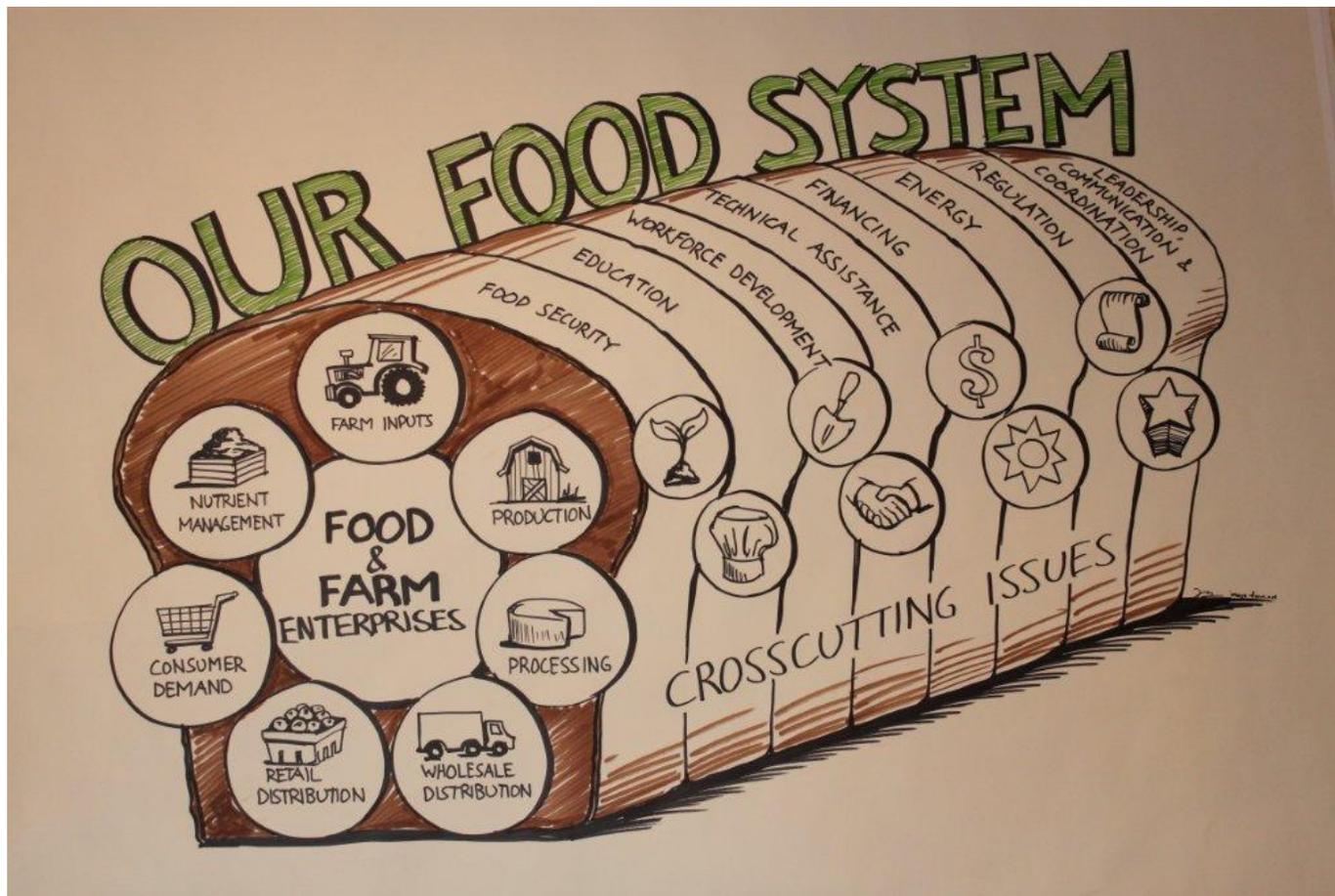
MA DI

- **POLITICA INTEGRATA DEL CIBO (Food Policy/Strategia Alimentare/Piano del Cibo):**
 - è una meta-politica con cui le singole politiche del cibo settoriali sono armonizzate e indirizzate all'interno di un quadro strategico coerente
 - prevede il coinvolgimento delle comunità e stakeholders del sistema alimentare nella co-costruzione e co-implementazione

Approccio integrato, intersettoriale, partecipato

Visione
sistemica
dell'intera
filiera

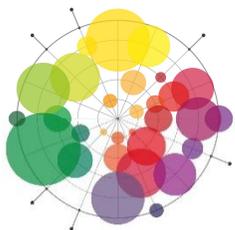
Produzione
Trasformazione
Distribuzione
Consumo
Post-consumo

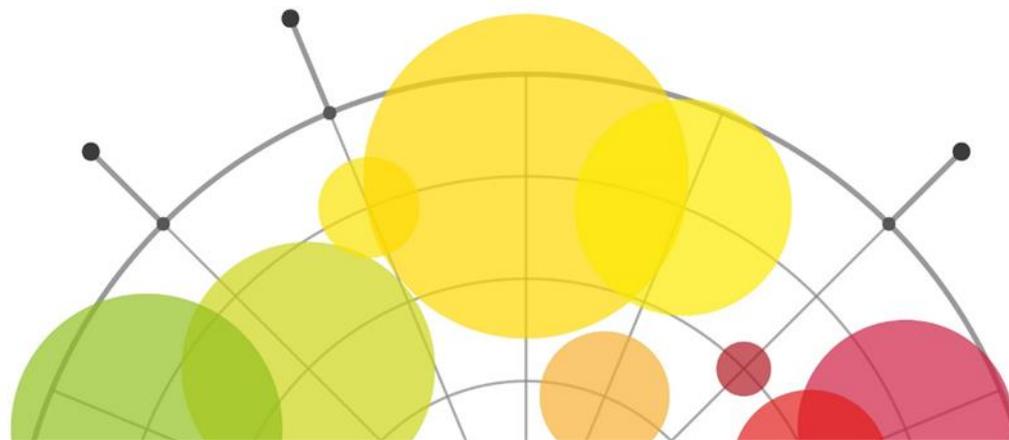


Visione
multifunzionale
del cibo

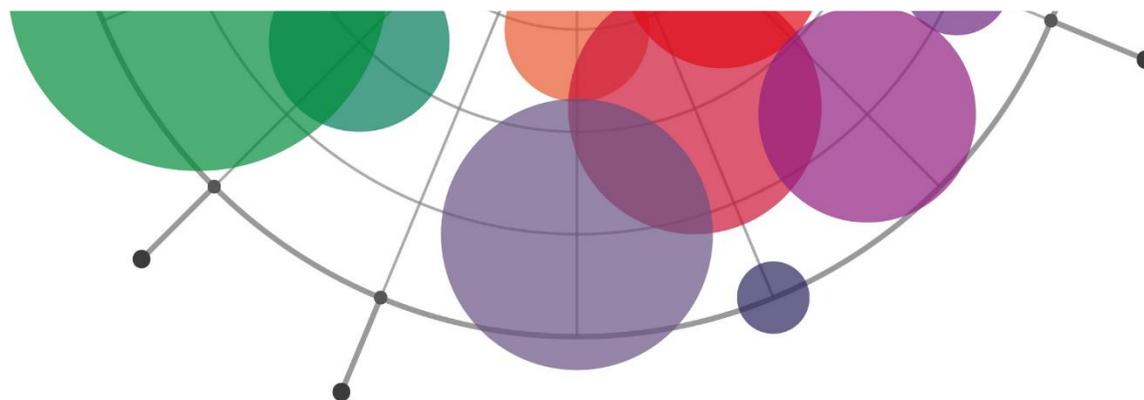
Economia
Ambiente
Turismo
Salute
Socialità
Governance

Governance integrata e multilivello + partecipazione





Questo tipo di politica ha una genesi urbana, che muove da un'assenza...

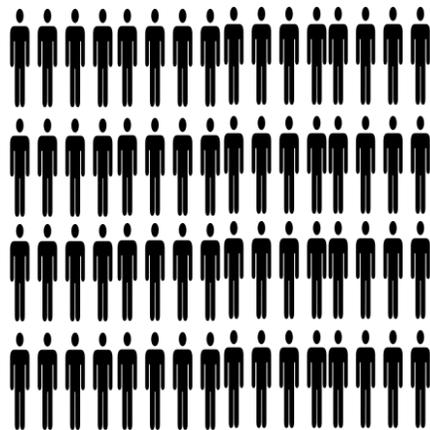


Perché il cibo è assente dalle agende urbane?

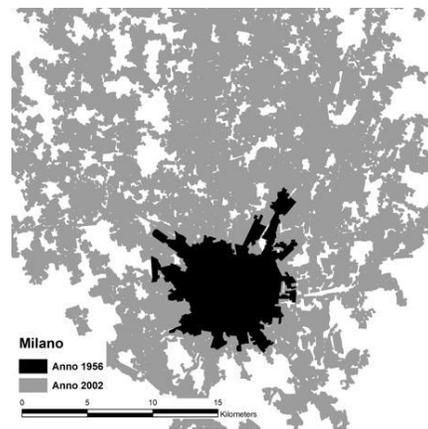
1. Per un'**errata interpretazione del cibo**, da sempre pensato in **termini esclusivamente produttivi - e quindi rurali** - (Pothukuchi e Kaufman, 1999) e demandato alla politica agricola dell'Ue da un lato, o al libero mercato dall'altro;
2. Per la **convinzione dei paesi occidentali di aver definitivamente risolto**, grazie a un sistema agroalimentare sempre più industrializzato e globalizzato, **le criticità legate all'approvvigionamento alimentare** (Morgan e Sonnino, 2010).

Perché il cibo è una questione urbana?

popolazione



urbanizzazione



sprawl fisico e simbolico



green cities

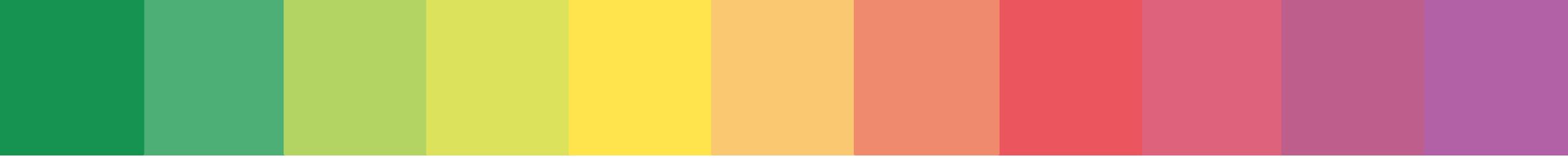


città driver del sistema, arene di dialogo, ma anelli deboli



**La consapevolezza crescente del
rapporto fra cibo e territorio ha
sviluppato un nuovo campo di politica
pubblica**

Le **Urban Food Policies**



Centralità della dimensione urbana nei discorsi politici su cibo/territorio

Urban food policies
Urban food planning

Nuovo orizzonte rapporto cibo-città:

Dai casi pionieri nel Nord America all'Europa, all'Italia e al Sud del mondo, ai progetti FAO (Food for the Cities) e varie reti internazionali

Le motivazioni

- Nesso salute e alimentazione
- Food desert e giustizia sociale
- Lotta al cambiamento climatico
- Consumo di suolo e gestione del territorio
- Futuro degli spazi rurali e connessione con la città
- Accesso al cibo e inclusione sociale
- Sviluppo economico locale, marketing territoriale e promozione della città



Tuttavia...

Sustainable Food CITIES → Sustainable Food PLACES



About us

Get involved

Resources

Members

Campaigns

Awards

News

Coronavirus

Events

Login



Scotland

Cymru / Wales

Northern Ireland

SFP Toolkit

SUSTAINABLE FOOD PLACES

Making healthy and sustainable food a defining characteristic of where people live.

Find out more >

<https://www.sustainablefoodplaces.org/>

Rete Italiana delle Politiche Locali del Cibo

12

Feb, 2019

RETE ITALIANA POLITICHE LOCALI DEL CIBO



Pratiche e progetti, territori, nuove economie, culture e società
in transizione verso sistemi del cibo sostenibili

Politiche Locali del Cibo

Diete salutari e sostenibili

- Mense scolastiche
- Approvvigionamento alimentare pubblico
- Educazione Alimentare

Inclusione sociale

- Solidarietà alimentare
- Mense pubbliche
- Ridistribuzione surplus alimentare

Distribuzione: Mercati e filiere corte

- Mercati pubblici all'ingrosso
- Mercati di strada
- Mercati contadini
- CSA –Community Support Agriculture



Politica del cibo integrata

Sprego alimentare

- Redistribuzione alimentare
- Campagne comunicazione
- Educazione
- Incentivi fiscali

Produzione alimentare

- Agricoltura urbana
- Agricoltura periurbana
- Orti urbani

Milan Urban Food Policy Pact - MUFPP



[About](#) ▾

[Fora](#) ▾

[Awards](#)

[Resources](#)

[News](#)



Local solutions for global issues

Launched by the Milan Municipality in 2015, the Milan Urban Food Policy Pact is an international agreement among cities from all over the world, committed "to develop sustainable food systems that are inclusive, resilient, safe and diverse, that provide healthy and affordable food to all people in a human rights-based framework, that minimize waste and conserve biodiversity while adapting to and mitigating impacts of climate change".

Its main aim is to support cities wishing to develop more sustainable urban food systems by fostering city to city cooperation and best practices exchange.

I temi del MUFPP

GOVERNANCE

Facilitate policy alignment across sectors

Enhance stakeholder participation

Identify, map and evaluate local initiatives

Develop or improve multisectoral information systems (accountability)

SUSTAINABLE DIETS AND NUTRITION

Promote sustainable diets (healthy, safe, culturally appropriate, environmentally friendly and rights-based),

Address non-communicable diseases associated with poor diets and obesity

Develop dietary guidelines

Explore regulatory and voluntary instruments involving public and private companies

SOCIAL AND ECONOMIC EQUITY

Reorient school feeding programmes (public procurement)

Encourage and support social and solidarity economy activities (facilitate access to healthy food in marginalized areas)

Promote networks and support grass roots activities (community gardens, community kitchens)

FOOD PRODUCTION

Promote and strengthen urban and peri-urban food production and processing

Seek coherence between the city and nearby rural food production

Help provide services to food producers in and around cities

Support short supply chain

FOOD SUPPLY AND DISTRIBUTION

Assess the flows of food to and through cities

Improve and expand support for infrastructure related to market systems

Acknowledge the informal sector's contribution to urban food systems

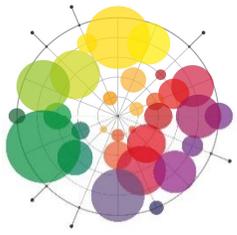
PREVENTION AND MANAGEMENT OF FOOD WASTE

Convene food system actors to assess and monitor food loss and waste reduction

Raise awareness of food loss and waste

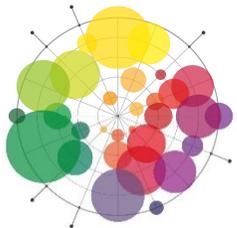
Collaborate with the private sector along with research, educational and community based organisations

Save food by facilitating recovery and redistribution for human consumption of safe and nutritious foods

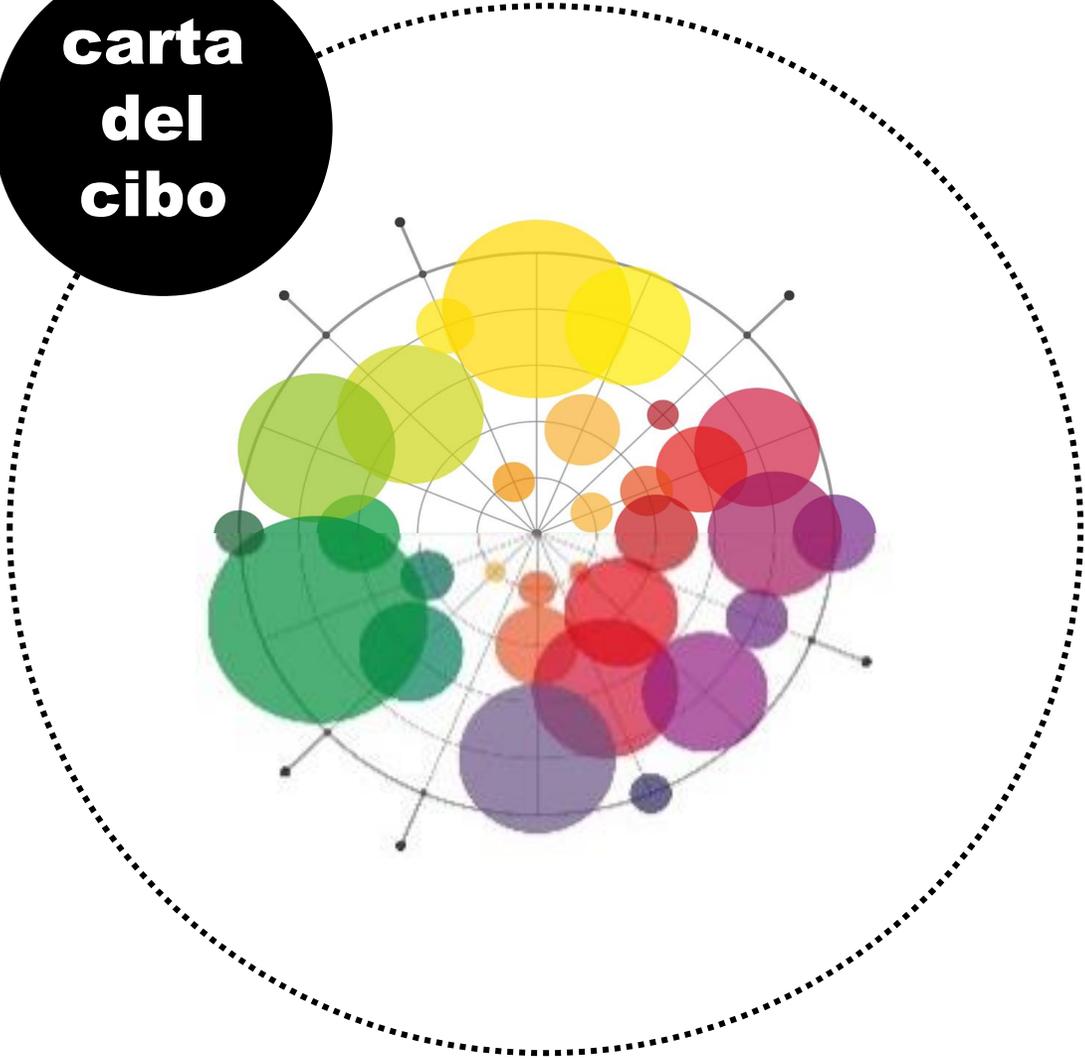


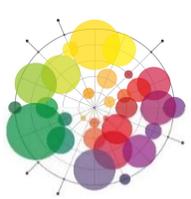
**URBAN FOOD
PLANNING**

**URBAN FO
PLANNING**



**carta
del
cibo**





Oxford's Good Food Vision:

- Reducing *greenhouse gas emissions* at all points in the food cycle, from field to fork
- Supporting practices that preserve and enhance *ecosystems* and promote higher *animal welfare*
- Committing to cut packaging and *food waste*, and increase *recycling and composting*



Ensuring all people have access to *affordable, healthy and tasty food*, regardless of income

Helping people gain and pass on the *knowledge and skills* to grow, cook, eat and enjoy food

Demanding that all food workers receive a *fair wage*, and work under *safe, fair conditions*



Encouraging a diversity of local, independent shops and enterprises that *provide jobs and livelihoods*

Providing *space for food growing projects* that promote good health and community spirit

Bringing people together to celebrate Oxfordshire's regional food heritage and our diverse food cultures



Find out more at www.goodfoodoxford.org

Be part of Good Food Oxford, sign the charter here:



.....(signed)

GOOD FOOD in Greenwich

This charter is for individuals, organisations and businesses who want to commit to good food

We want Greenwich to be known as a great place for good food for all. Celebrating our rich diversity, we will grow, produce, prepare and share good food that is healthy, sustainable, affordable and accessible to all. Good food to us means food from farming and supply systems that:

- Enhance the health and welfare of people and animals
- Improve the working and living environment
- Promote fairness and enrich society and culture

GET INVOLVED!

In order to achieve these ambitious aims, we need your help; so if you'd like to support the Good Food in Greenwich Charter just follow these three simple steps:

- Make a commitment to do at least one new thing a year to support the aims of the charter
- Promote the charter to everyone you know
- Sign up online to register your commitment, tell us what you're already doing, and what you want to achieve

Signed: _____

Organisation: _____ Date: _____

Promote and improve health and well-being for all

- by accepting that everyone deserves to be able to afford and eat good food and not suffer from food poverty
- by demanding that food providers serve good food to promote the well-being of everyone they serve

Build and support a strong and thriving local economy

- by buying from local and regional food producers and suppliers
- by supporting new food enterprises and jobs

Encourage life-long learning

- by providing and making use of opportunities to learn about how to grow, buy, cook and eat good food
- by encouraging organisations to embed and promote good food

Celebrate a strong and vibrant food culture

- by getting involved in events to celebrate our food culture, such as food growing, food fairs, festivals and markets

Ensure fairness in the food chain

- by campaigning for or committing to excellent working conditions for everyone in the food chain
- by using purchasing power to support a fairer global food economy e.g. buying fair trade and local produce

Promote environmental sustainability

- by reducing packaging, waste, water and energy use and increasing composting and recycling
- by using space to grow food

Push for change

- by using our influencing and lobbying powers as individuals, communities, businesses, public sector and voluntary sector
- by supporting local and national campaigns

And we will continue to strive to find new and innovative ways to support good food in Greenwich

Follow us on **twitter @foodingreenwich**
Visit our website **www.goodfoodingreenwich.org**
And like us on facebook **Facebook/goodfoodingreenwich**



Toronto's Food Charter

In 1978, Canada signed the United Nations Covenant on Social, Economic and Cultural Rights, which includes "the fundamental right of everyone to be free from hunger." The City of Toronto supports our national commitment to food security, and the following beliefs:

Every Toronto resident should have access to an adequate supply of nutritious, affordable and culturally appropriate food.

Food security contributes to the health and well-being of residents while reducing their need for medical care.

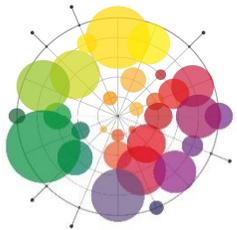
Food is central to Toronto's economy, and the commitment to food security can strengthen the food sector's growth and development.

Food brings people together in celebrations of community and diversity and is an important part of the city's culture.

Therefore, to promote food security, Toronto City Council will:

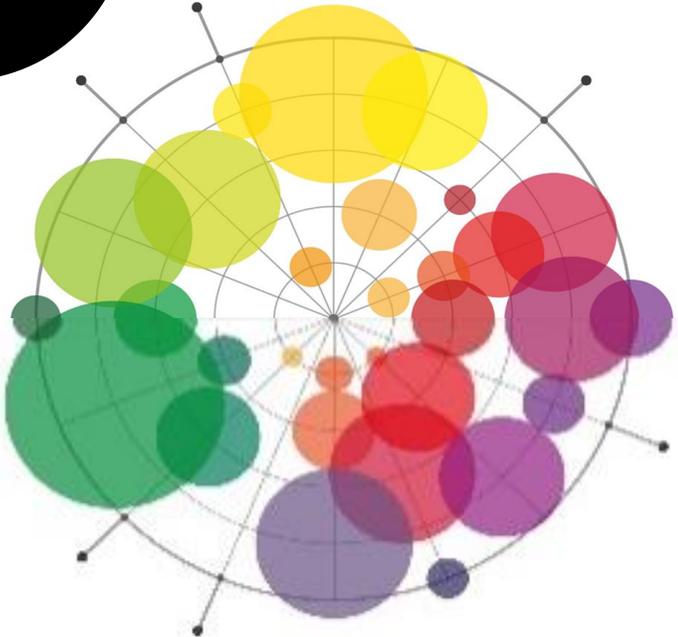
- champion the right of all residents to adequate amounts of safe, nutritious, culturally-acceptable food without the need to resort to emergency food providers
- advocate for income, employment, housing, and transportation policies that support secure and dignified access to the food people need
- support events highlighting the city's diverse and multicultural food traditions
- promote food safety programs and services
- sponsor nutrition programs and services that promote healthy growth and help prevent diet-related diseases
- ensure convenient access to an affordable range of healthy foods in city facilities
- adopt food purchasing practices that serve as a model of health, social and environmental responsibility
- partner with community, cooperative, business and government organizations to increase the availability of healthy foods
- encourage community gardens that increase food self-reliance, improve fitness, contribute to a cleaner environment, and enhance community development
- protect local agricultural lands and support urban agriculture
- encourage the recycling of organic materials that nurture soil fertility
- foster a civic culture that inspires all Toronto residents and all city departments to support food programs that provide cultural, social, economic and health benefits
- work with community agencies, residents' groups, businesses and other levels of government to achieve these goals.

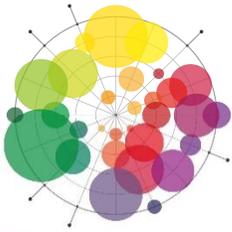




**carta
del
cibo**

**analisi
del
sistema**





Who feeds Bristol?
Towards a resilient food plan

Production • Processing • Distribution • Communities • Retail • Catering • Waste

Processing
The food processors and manufacturer system. They are the sector that often source and often use cheap imported meat. Most of the 'eat-out' kinds of caterers along with smaller retailers selling cut meat are the largest single sector in the city region. In the meat sector, by using all parts of an animal carcass, Bristol city region has good access to a number of smaller scale abattoirs that provide a local source of produced meat. Retaining an infrastructure of skilled food processors, bakers and butchers who can provide high quality services to the food system.

Wholesale and distribution
The Wholesale Fruit Centre in Bristol and vegetable market serving the Bristol area, from Penzance in the entire independent greenhouses in South Wales and employs some 100 staff. The scale of the operation is primarily to knock-on imported produce through networks controlled by a small number of wholesalers. These include reduced margins.

Retail
The pattern of food retailing has changed in a few decades. It used to be dominated by butchers, bakeries, greengrocers and corner shops. Most of these have disappeared. Prices were competitive for buying small quantities. Large multiple retailers have accessed by most of the population.

There are some 70 supermarket outlets in Bristol, yet they account for the vast majority of the food supply.

Research report written by Joy Carey
A baseline study of the food system that serves Bristol and the Bristol city region
March 2011

BRISTOL GREEN CAPITAL
NHS Bristol
BRISTOL CITY COUNCIL

Executive summary

Strengthening Buffalo's Food System

To Promote Healthy Eating Among Children

Kailee Neuner and Samina Raja

Food Systems Planning and Healthy Communities Lab
University at Buffalo, The State University of New York



Design and Layout: Erin Sharkey, Massachusetts Avenue Project
Project Coordinator: Jessie Hersher Gouck, Buffalo Niagara Medical Campus, Inc.
Healthy Kids, Healthy Communities-Buffalo partnership



LOG IN 

COLLECTIONS 

SUPPORT *farm to plate*

— Get —
Connected
click here

A search bar with a light gray background and a white border. On the left is a dropdown menu with a downward arrow and the text 'Entire Site'. In the center is a text input field with the placeholder text 'Keyword, person, location'. On the right is a large gray arrow pointing right with the text 'GO' inside it. Below the search bar is the text 'SEARCH THE ATLAS'. A silhouette of a rooster stands on a post behind the search bar.

THE PLAN

THE NETWORK

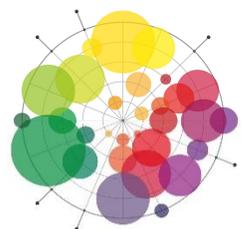
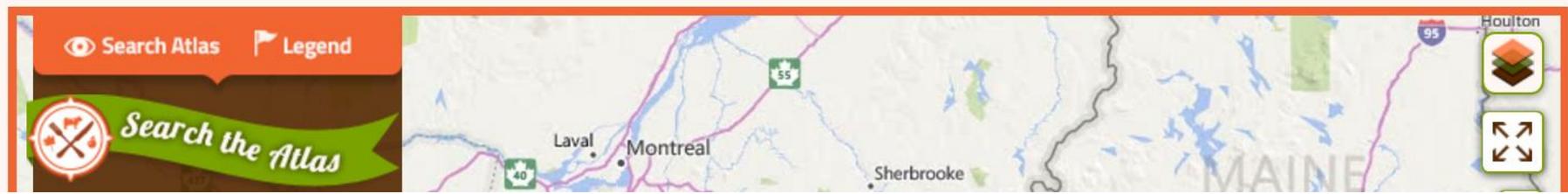
GETTING TO 2020

THE ATLAS

VERMONT FOOD SYSTEM ATLAS

GET LISTED IN THE ATLAS

Search for people, places and resources in Vermont's farm and food sector by keyword, category, and location.



Search Atlas Legend

Search the Atlas

What are You Looking For?
*one field is required

By Keyword
Keyword, Person, Organization

By Food System Category
Select Categories (0)

Where Do You Want to Look?

- Town
- County/Region
- Zip

Select Location

Reset All Fields **GO**

By Food System Category
Select Categories (0)

Where Do You Want to Look?

- Town
- County/Region
- Zip

Select Location

Reset All Fields **GO**

SELECT YOUR FOOD SYSTEM CATEGORIES

Close

 **Marketing**
▶ SELECT CATEGORIES FROM THIS SECTION

 **Farm Inputs**
▶ SELECT CATEGORIES FROM THIS SECTION

 **Food Production**
▶ SELECT CATEGORIES FROM THIS SECTION

 **Food Processing or Manufacturing**
▶ SELECT CATEGORIES FROM THIS SECTION

 **Food Distribution or Storage**
▶ SELECT CATEGORIES FROM THIS SECTION

 **Retail Food Outlets**
▶ SELECT CATEGORIES FROM THIS SECTION

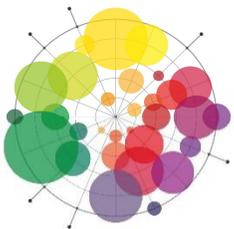
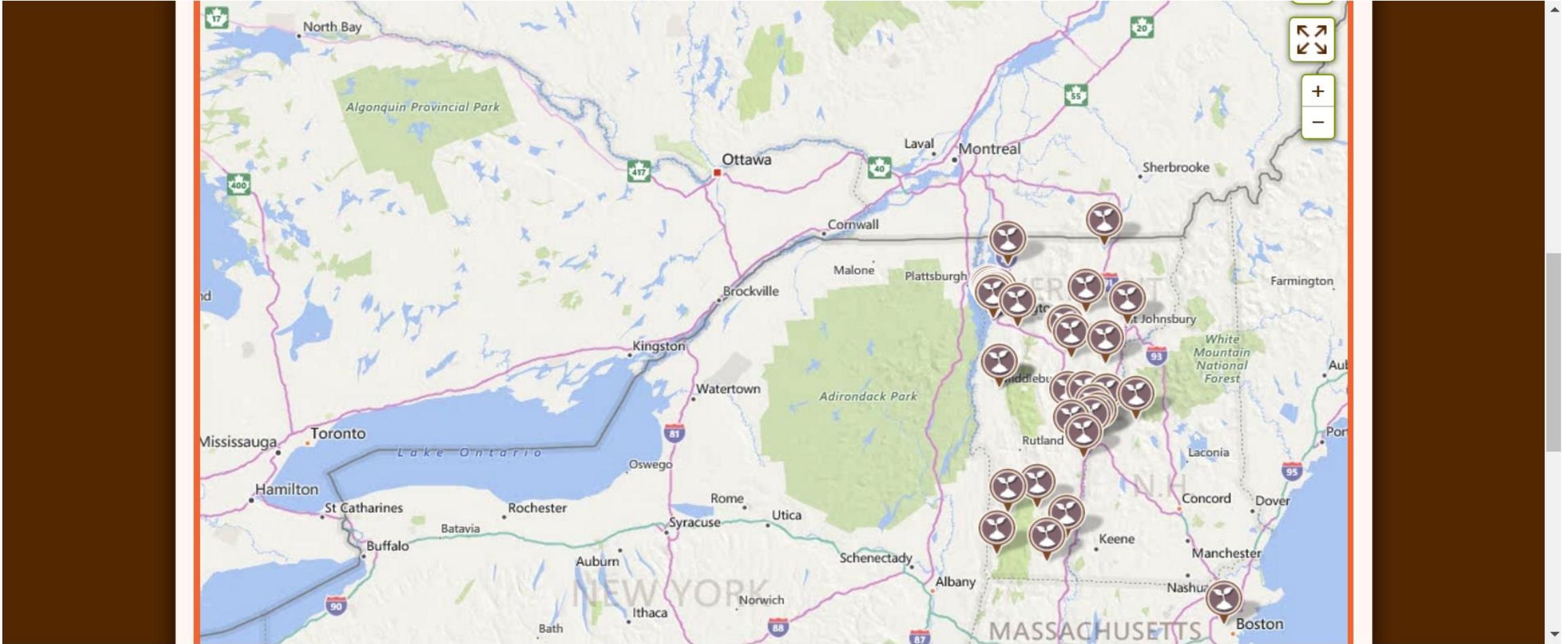
 **Education**
▶ SELECT CATEGORIES FROM THIS SECTION

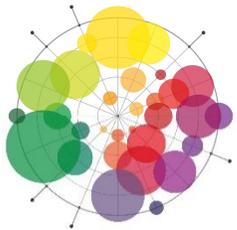
 **Workforce Development**
▶ SELECT CATEGORIES FROM THIS SECTION

 **Business Planning and Technical Assistance**
▶ SELECT CATEGORIES FROM THIS SECTION

 **Financing Organizations**
▶ SELECT CATEGORIES FROM THIS SECTION

I'M DONE SELECTING CATEGORIES
SEARCH NOW

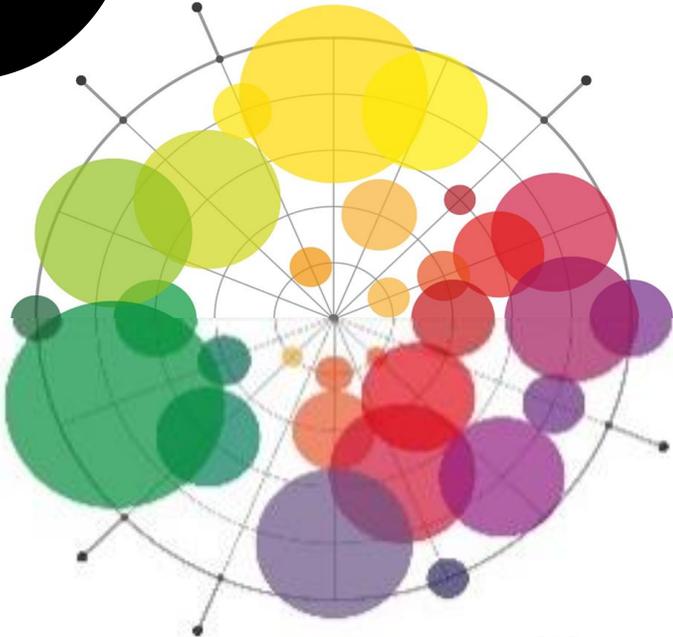


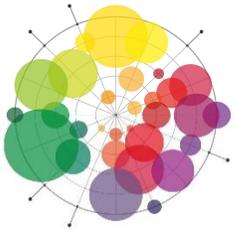


**carta
del
cibo**

**analisi
del
sistema**

strategia



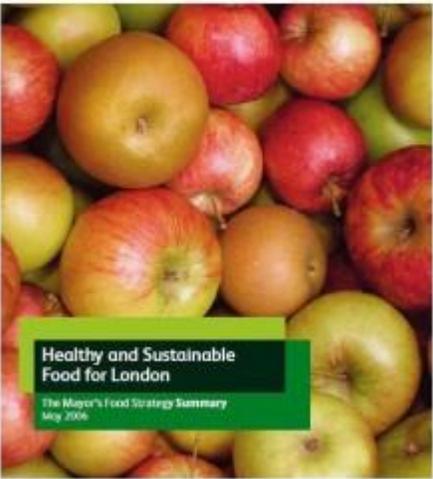




The
GOOD FOOD FOR ALL
AGENDA

Creating a New
REGIONAL FOOD SYSTEM
for
LOS ANGELES

LONDON
FOOD
AUTHORITY



Healthy and Sustainable
Food for London

The Mayor's Food Strategy Summary
May 2006

LONDON FOOD
AUTHORITY

MAYOR OF LONDON

TORONTO FOOD
POLICY COUNCIL



fresh

EDMONTON'S
FOOD & URBAN AGRICULTURE
STRATEGY

Il Piano del cibo della provincia di Pisa



Bristol **good**
FOOD

What feeds us:
**Vancouver
Food Strategy**

January, 2013




Sustainable food at the
heart of every day life

**Sustainable
Food Strategy**
2010-2015

www.victoria.gov.bc.ca



THE
MAINE
FOOD
STRATEGY




farm to plate
STRATEGIC PLAN

Vermont Sustainable Jobs Fund

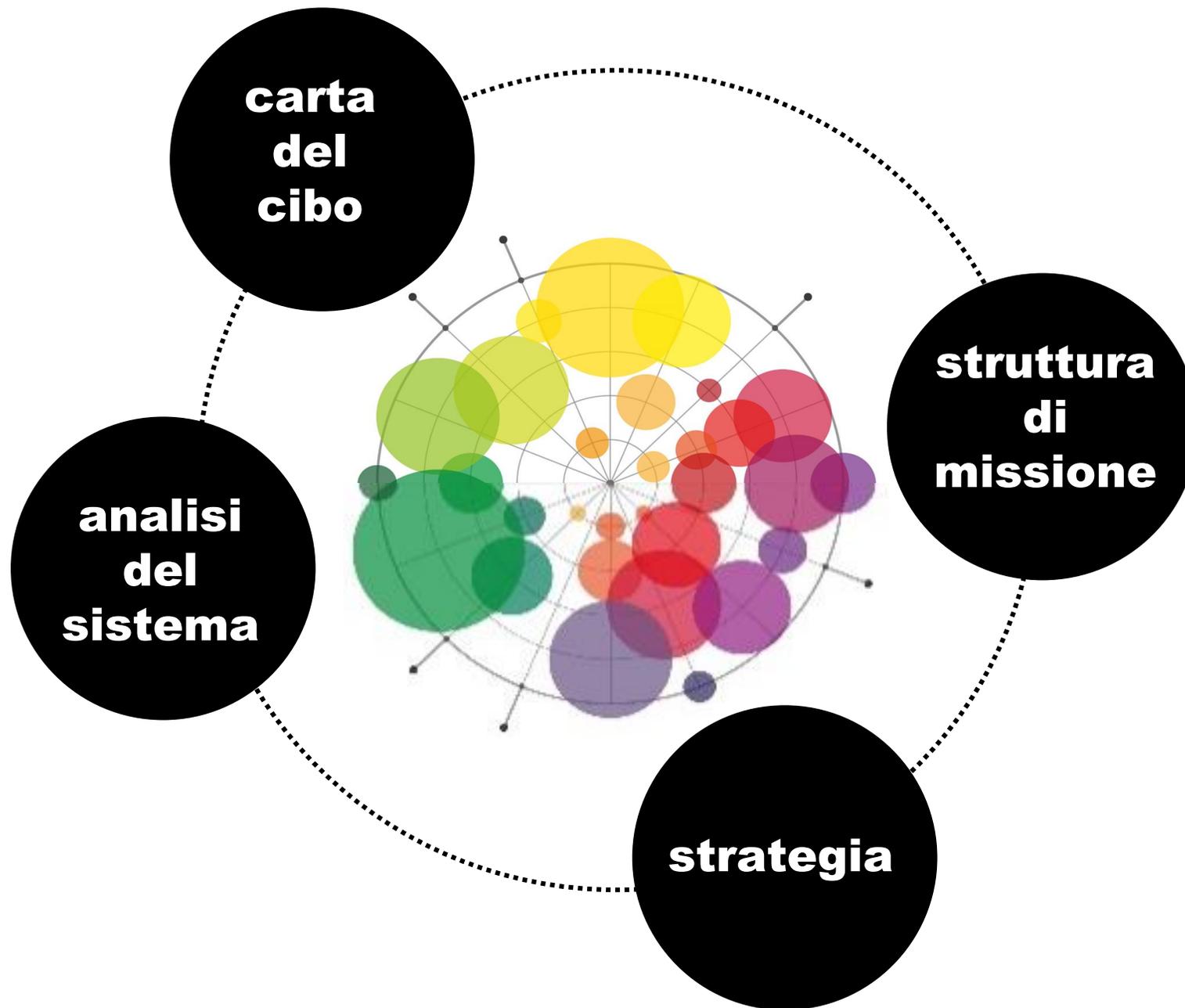
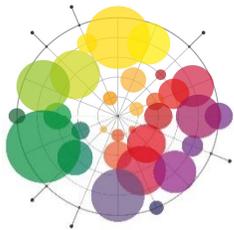
A 10-YEAR STRATEGIC PLAN FOR VERMONT'S FOOD SYSTEM

Executive Summary July 2007

UC **eat!**
food for thought




FOOD DURHAM

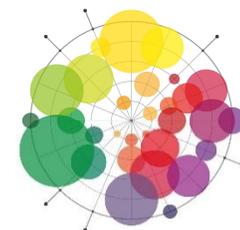


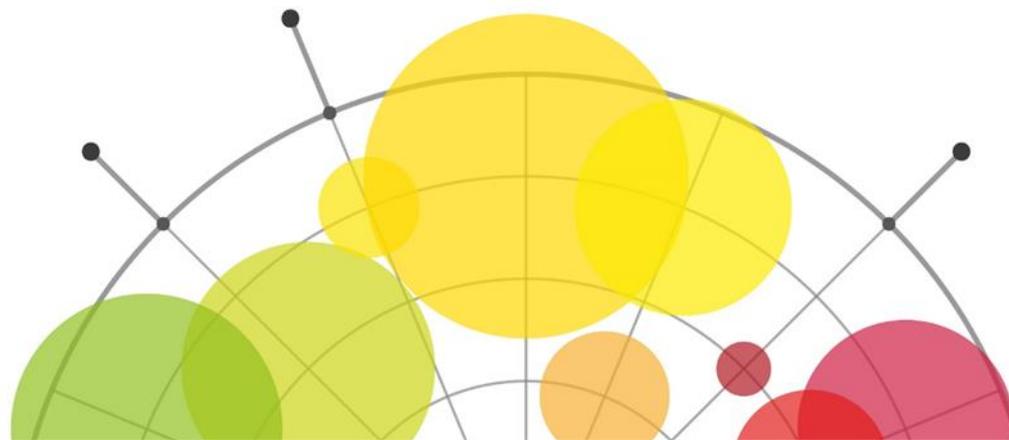
**carta
del
cibo**

**analisi
del
sistema**

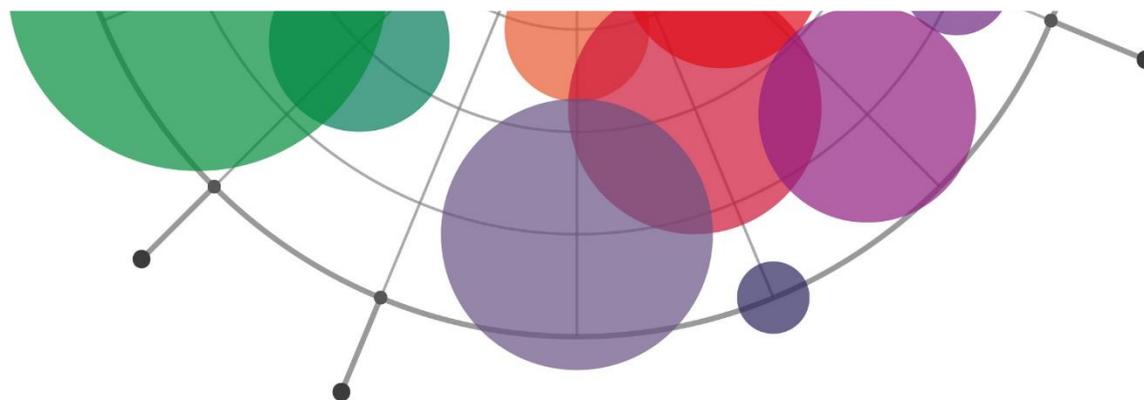
**struttura
di
missione**

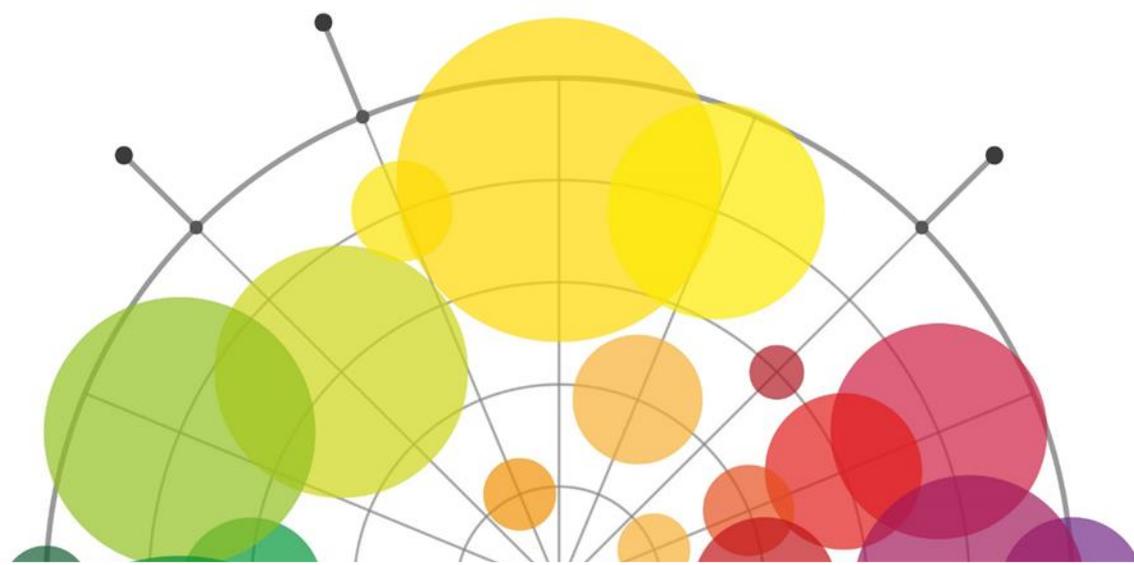
strategia



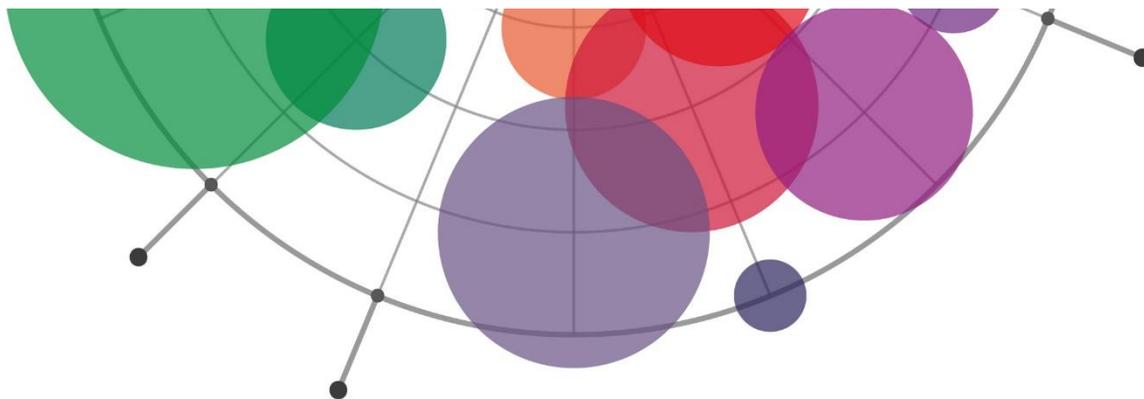


**Cosa c'è «dentro»
alle Politiche Locali del Cibo?**



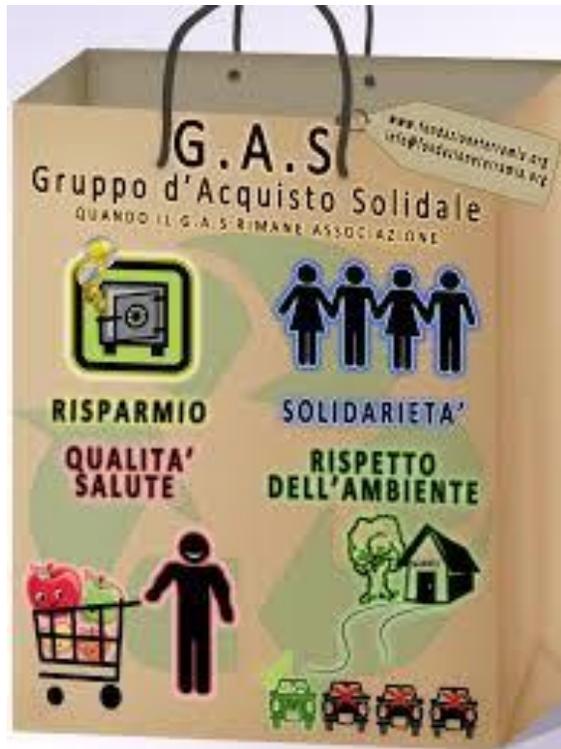
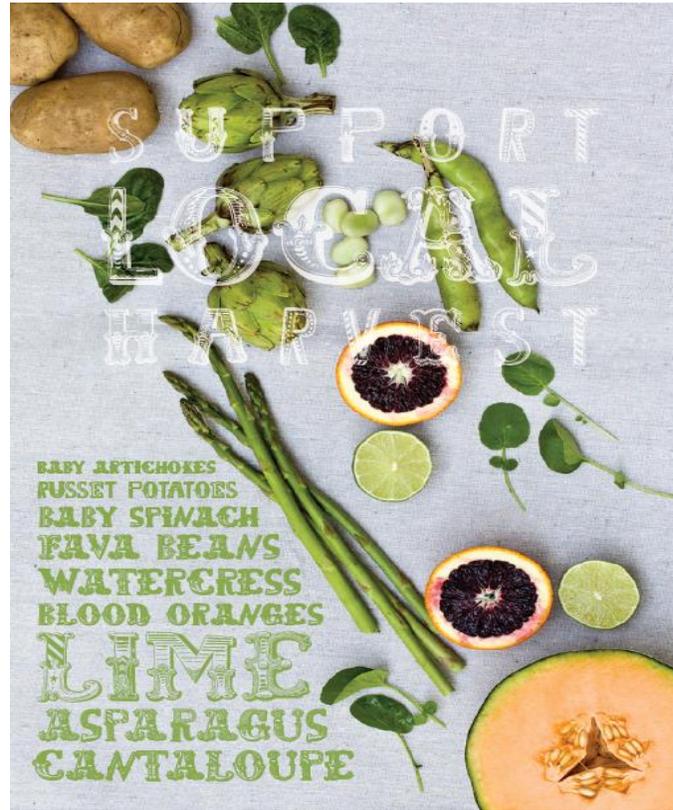


**RILOCALIZZAZIONE
RIMORALIZZAZIONE
ABITUDINI ALIMENTARI**



DISTRIBUZIONE ALTERNATIVA - alternative food networks

- Vendita diretta
- GAS, GAC, DES
- Farmer's markets
- CSA



VOV 102

IL FARMER'S MARKET DI TORINO

TUTTI I POMERIGGI dal MARTEDI al SABATO dalle ore 15.00 alle ore 19.00

potrete trovare le Aziende Agricole della Provincia di Torino e del Piemonte che vi offriranno i propri prodotti:

Carni, Formaggi, Ortaggi e Frutta Fresca, Vino, Yogurt e Gelati, Conserve e Confetture, Fiori, Miele, Prodotti da Forno

direttamente dal Produttore al Consumatore in confezionamento specifico e con il miglior rapporto fra la qualità ed il prezzo.

VOV 102 è un mercato nuovo e diverso dove si vuole proporre la Vendita Diretta dei prodotti agricoli alle Famiglie e ai Gruppi di Consumatori.

Le reti alternative – Alternative Food Networks

Ruolo attivo de* consumator*



Nello scegliere prodotti che seguono percorsi di filiera *diversi* da quelli tradizionali

Le AFNs

1. Quality turn



Le AFNs

2. Consumer* politic*/critic*

Contrappongono
alle politiche e
strategie della
grandi
multinazionali



Scelte basate su
valori politici,
sociali e
normativi che
vanno oltre le
sole
caratteristiche di
prezzo e qualità

Le AFNs

Consumerismo politico

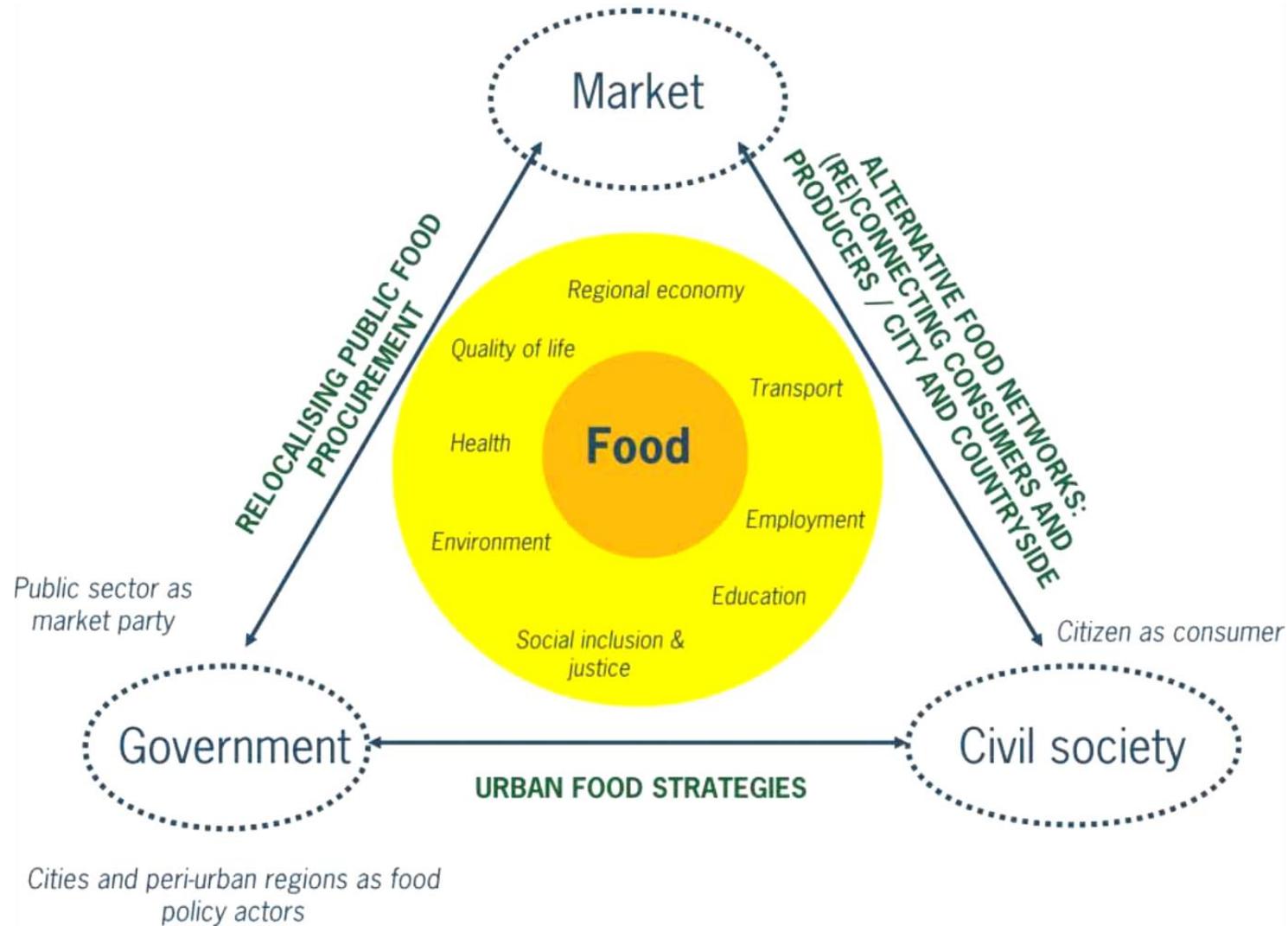
Su un piano più analitico Stolle e Hooghe (2004, 280 ss.) propongono di utilizzare un doppio criterio, per distinguere le azioni di consumo che rientrano nel consumerismo politico da altre che, pur presentando caratteristiche apparentemente simili, restano ascrivibili alla sfera privata.

Il primo criterio è quello della **consapevolezza**: l'attore coinvolto deve avere una sufficiente conoscenza e una motivazione politica o sociale per la sua decisione di consumo. Il secondo criterio è quello della **regolarità**. Le diverse combinazioni tra i due tipi di criteri definiscono diversi tipi di consumator*. L'unione di scelta consapevole e regolare definisce l'* "consumator* politic* consapevole". L'* consumator* "inconsapevole" non rientra tra l'* consumator* politic*, così come non vi rientra chi esercita la scelta di un prodotto per un qualche contenuto ambientale o etico, ma in modo non regolare o casuale.

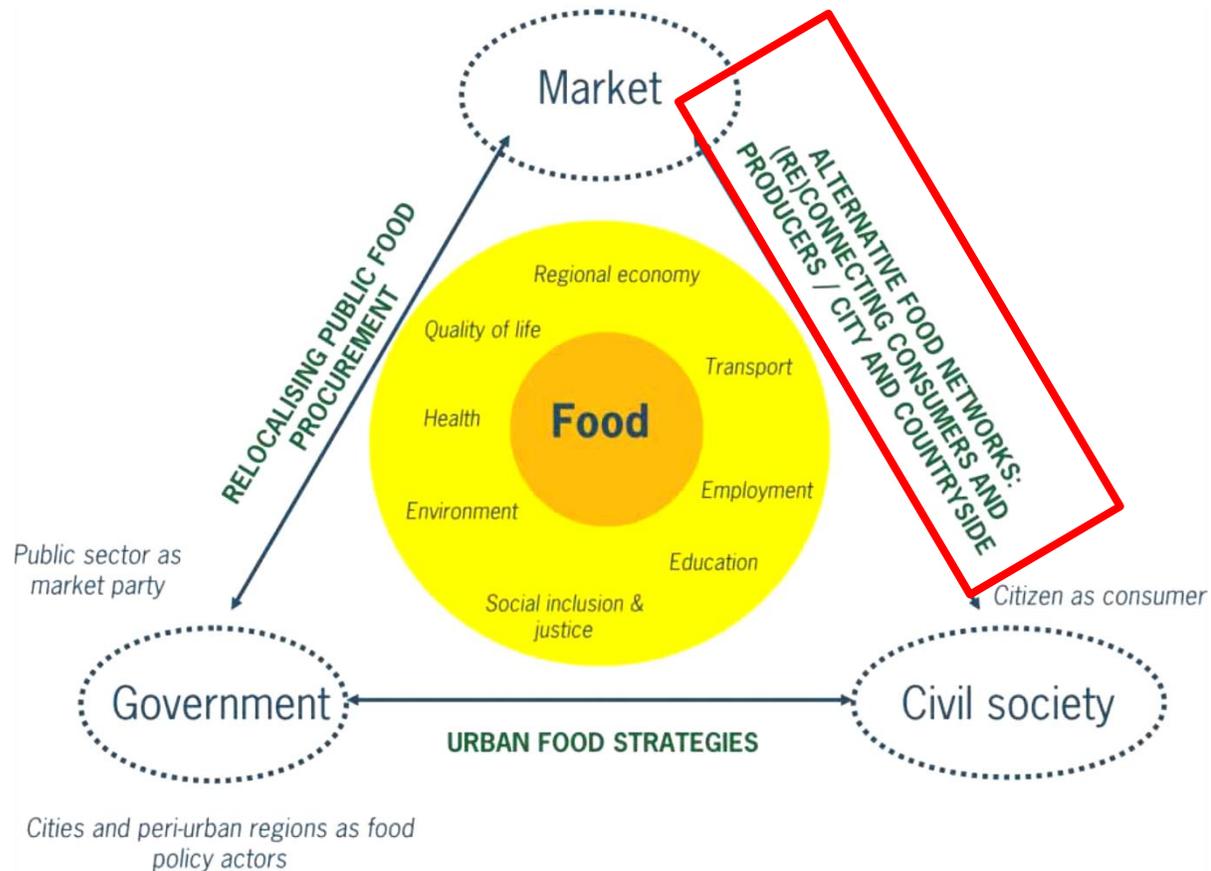
Ma il percorso di delimitazione dell'* consumator* politic* necessita di un ulteriore raffinamento. Non a tutt'* l'* consumator* etic* che siano consapevol* e che effettuino le loro scelte di consumo in maniera regolare può essere attribuita una esplicita intenzione politica.

Una distinzione essenziale è allora quella tra orientamento pubblico e orientamento privato dell'azione. Scegliere un certo prodotto sulla base di un orientamento privato, come può avvenire nel caso in cui la scelta sia fatta per ragioni legate alla propria salute oppure per questioni di "stile", non è un'azione politica. L'* consumator* politic* pone alla base delle proprie scelte di acquisto motivazioni di carattere pubblico: legate, ad esempio, alla salvaguardia dell'ambiente, alla giustizia sociale ecc. (Micheletti, 2003).

Verso geografie alternative del cibo



Verso geografie alternative del cibo: AFNs



Caratteristiche generali delle AFN

- (1) Riduzione della distanza fisica e relazionale tra produttore* e consumatore*;
- (2) Agricoltura di piccola scala o “sostenibile”;
- (3) Modelli alternativi di distribuzione e acquisto, spesso basati su prossimità ;
- (4) Impegno verso la sostenibilità (multidimensionale) dei sistemi del cibo.

Jarosz (2008)

Verso geografie alternative del cibo

**Dove
vediamo
emergere
di AFNs?**



3 approcci e ambiti sociopolitici

- **USA - Food movements (giustizia intersezionale)**
- **EU - Catene del valore territorializzate, sviluppo rurale, giusto prezzo**
- **Filiere globali più sostenibili ed etiche (es. fairtrade)**

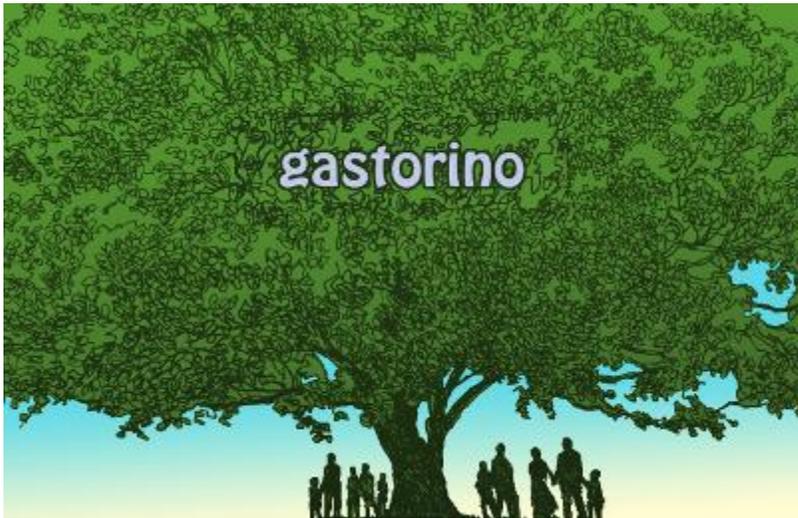
Verso geografie alternative del cibo: AFNs

ALTERNATIVE *FOOD* NETWORKS

Rapporto con ambiente
Storia e tradizioni del territorio
Contesto socio economico

ALTERNATIVE FOOD *NETWORKS*

Filiere corte
GAS, CSA



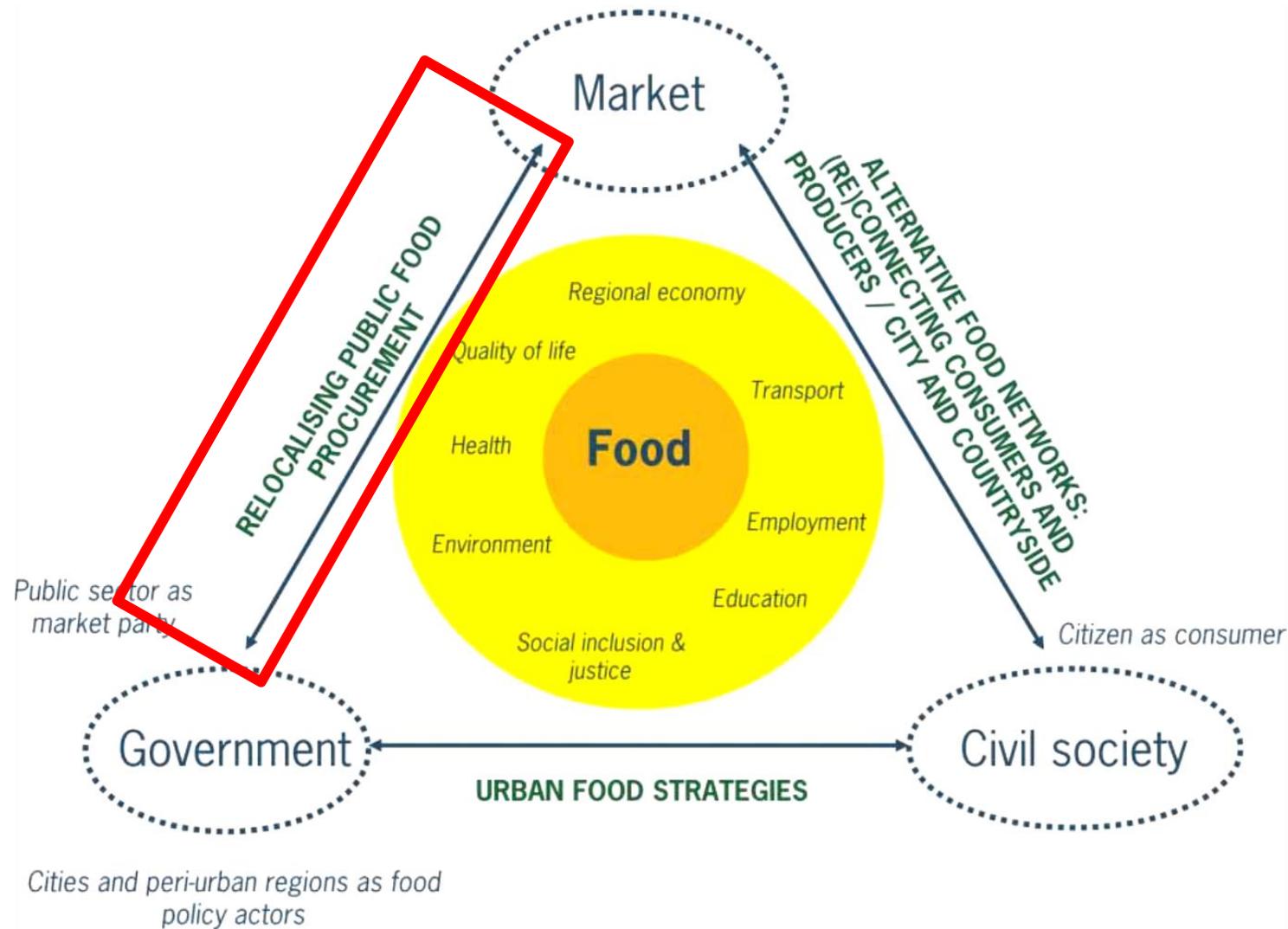


**IOWA
FOOD HUB**

puget
sound
food hub
farmers cooperative



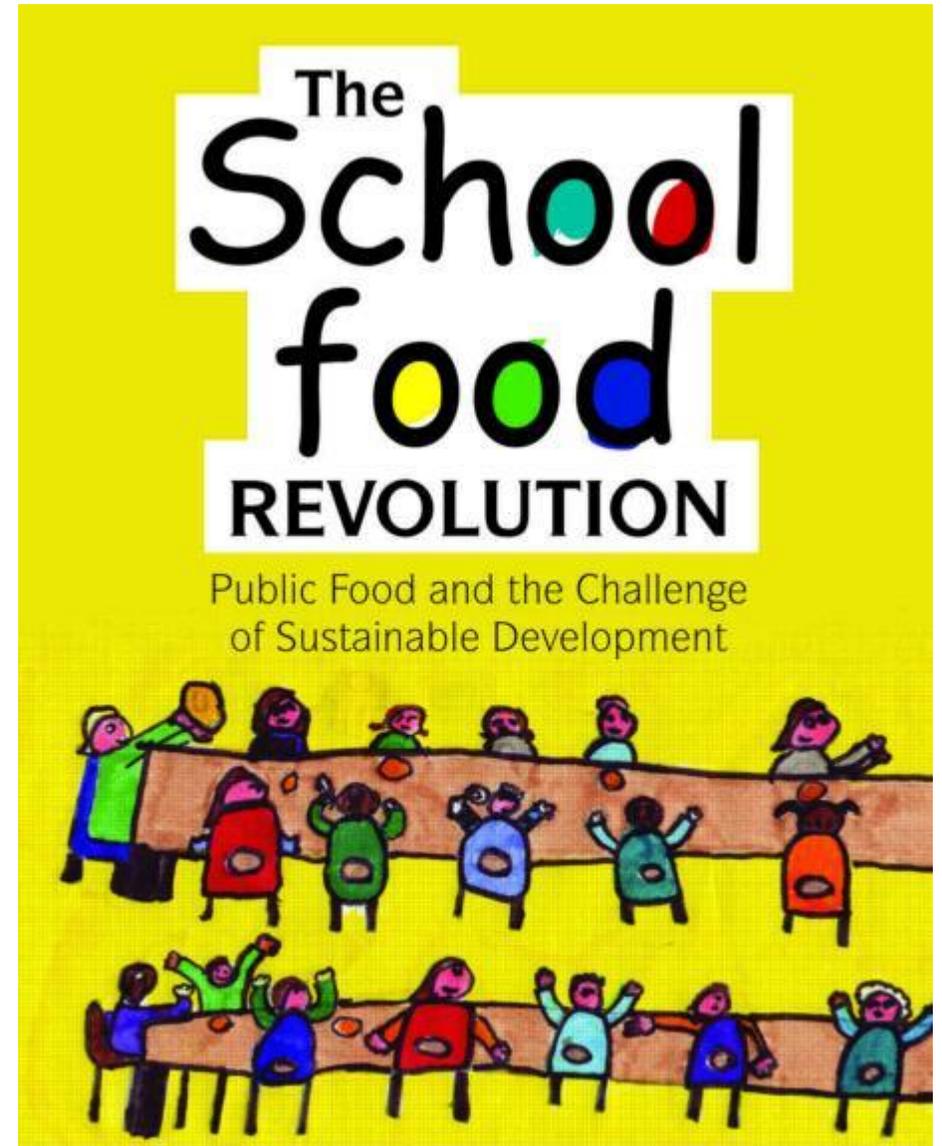
Verso geografie alternative del cibo



PUBLIC PROCUREMENT



Green Tenders
An Action Plan on Green Public Procurement



Kevin Morgan and Roberta Sonnino



Green Public Procurement - Criteri Ambientali Minimi

Direzione Generale Economia Circolare (EC)

Seguici su



[Home](#)

[GPP](#) ▾

[CAM](#) ▾

[Formazione](#) ▾

[Notizie](#)

[Link utili](#)

[Home](#) / [CAM vigenti](#)

CAM vigenti

Criteri Ambientali Minimi (CAM) sono i requisiti ambientali definiti per le varie fasi del processo di acquisto, volti a individuare la soluzione progettuale, il prodotto o il servizio migliore sotto il profilo ambientale lungo il ciclo di vita, tenuto conto della disponibilità di mercato.

I CAM sono definiti nell'ambito di quanto stabilito dal Piano per la sostenibilità ambientale dei consumi del settore della pubblica amministrazione e sono adottati con Decreto del Ministro.

La loro applicazione sistematica ed omogenea consente di diffondere le tecnologie ambientali e i prodotti ambientalmente preferibili e produce un effetto leva sul mercato, inducendo gli operatori economici meno virtuosi a investire in innovazione e buone pratiche per rispondere alle richieste della pubblica amministrazione in tema di acquisti sostenibili.

In Italia, l'efficacia dei CAM è stata assicurata grazie alle previsioni contenute nel Codice dei contratti. Infatti, l'articolo 57 comma 2 del decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36, prevede l'obbligo di applicazione, per l'intero valore dell'importo della gara, delle "specifiche tecniche" e delle "clausole contrattuali", contenute nei criteri ambientali minimi (CAM). Lo stesso comma prevede che si debba tener conto dei CAM anche per la definizione dei "criteri di aggiudicazione dell'appalto" di cui all'art. 108, commi 4 e 5, del Codice.



Green Public Procurement - Criteri Ambientali Minimi

Direzione Generale Economia Circolare (EC)

Seguici su



[Home](#)

[GPP](#) ▾

[CAM](#) ▾

[Formazione](#) ▾

[Notizie](#)

[Link utili](#)

[Home](#) / [CAM vigenti](#)

CAM vigenti

Questo obbligo garantisce che la politica nazionale in materia di appalti pubblici verdi sia incisiva non solo nell'obiettivo di ridurre gli impatti ambientali, ma nell'obiettivo di promuovere modelli di produzione e consumo più sostenibili, "circolari" e nell'aumento del numero di occupati nei diversi settori delle filiere più sostenibili.

Oltre alla valorizzazione della qualità ambientale e al rispetto dei criteri sociali, l'applicazione dei Criteri Ambientali Minimi risponde anche all'esigenza della Pubblica amministrazione di razionalizzare i propri consumi, ottimizzando la spesa in un'ottica di medio-lungo periodo.

A marzo 2023 è stato firmato il decreto direttoriale che stabilisce la programmazione delle attività volte alla definizione dei criteri ambientali minimi preliminari all'adozione dei relativi decreti ministeriali, per l'anno 2023.



CAM vigenti

Questo obbligo garantisce che la politica nazionale in materia di appalti pubblici verdi sia incisiva non solo nell'obiettivo di ridurre gli impatti ambientali, ma nell'obiettivo di promuovere modelli di produzione e consumo più sostenibili, "circolari" e nell'aumento del numero di occupati nei diversi settori delle filiere più sostenibili.

Oltre alla valorizzazione della qualità ambientale e al rispetto dei criteri sociali, l'applicazione dei Criteri Ambientali Minimi risponde anche all'esigenza della Pubblica amministrazione di razionalizzare i propri consumi, ottimizzando la spesa in un'ottica di medio-lungo periodo.

A marzo 2023 è stato firmato il decreto direttoriale che stabilisce la programmazione delle attività volte alla definizione dei criteri ambientali minimi preliminari all'adozione dei relativi decreti ministeriali, per l'anno 2023.



Green Public Procurement - Criteri Ambientali Minimi

Direzione Generale Economia Circolare (EC)

Seguici su



[Home](#)

[GPP](#) ▾

[CAM](#) ▾

[Formazione](#) ▾

[Notizie](#)

[Link utili](#)

[Home](#) / [CAM vigenti](#)

CAM vigenti



Ristorazione collettiva

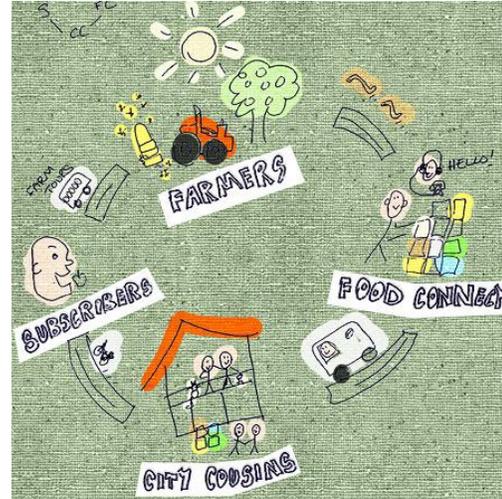
[Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari](#) (approvato con [DM n. 65 del 10 marzo 2020](#), in G.U. n.90 del 4 aprile 2020)

- [Relazione di accompagnamento](#)

HEALTHY VENDING and STREET VENDORS



COMMUNITY KITCHENS, FORNI COMUNI



FORNO COMUNE

UN FORNO A LEGNA PER FARE IL PANE INSIEME

Il Forno Comune di Casa Bettola è un luogo d'incontro e condivisione, dove fare con le proprie mani ciò che altrimenti compriamo o fare insieme ciò che altrimenti facciamo da soli. Un forno a legna dove ognuno può portare il pane preparato in casa per cuocerlo insieme e nello stesso tempo tessere relazioni, un luogo dove scambiare farine e lieviti ma anche saperi e conoscenze.

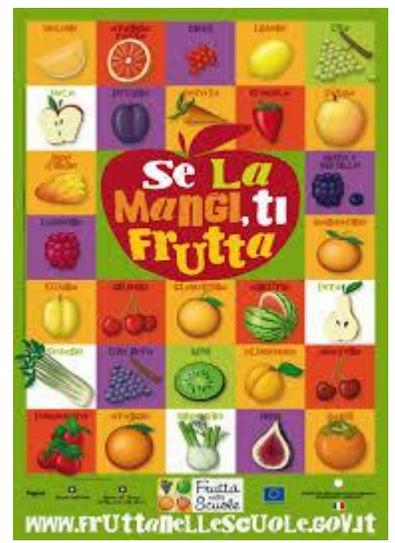
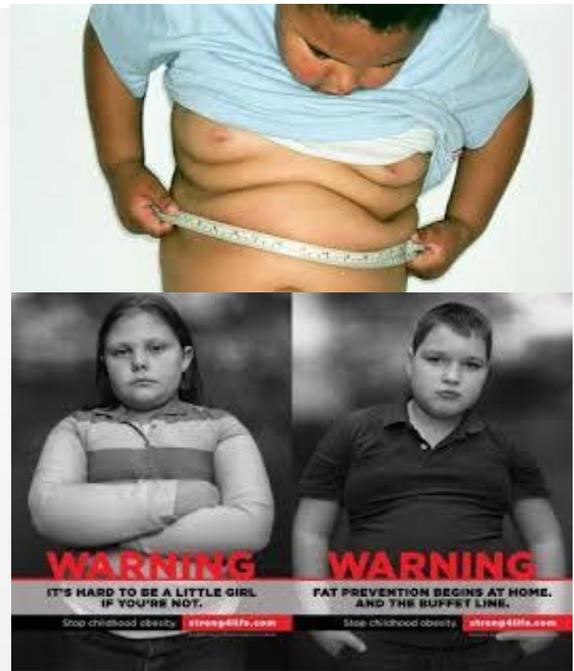
Inoltre vuole essere un'occasione per fare il pane con prodotti coltivati in condizioni che tutelano la terra e chi la lavora, per costruire legami di mutualità tra il mondo rurale e il mondo urbano.

Cuocere il pane nel forno è gratuito, poiché le persone che lo utilizzano partecipano attivamente nella sua gestione, costruendo insieme un'esperienza collettiva.

SI INFORMA IL SABATO ORE 14.00 PRESSO CASA BETTOLA
VIA MARTIRI DELLA BETTOLA N°6 (RE)
Per info 347.0434190 • www.casabettola.org



EDUCAZIONE ALIMENTARE



PROTECT SCHOOL MEALS!

State legislators or schools can prepare healthy meals that students will eat. School nutrition professionals are working healthy, well-balanced meals that help maximize students' success. But also new nutrition standards for school meals took effect in 2012, school cafeteria have struggled with rising costs, nut bans and plate waste, threatening the long-term sustainability of school meal programs.

1 MILLION FEWER REVOLUTIONS (since school lunch last year)

47% of school lunch programs reported a decrease in plate waste in the 2012-13 school year.

More 9-10 school meal programs reported a decrease in plate waste in the 2012-13 school year.

\$11 LUNCH (the average after taxes and discounts, after state and federal subsidies, including milk)

State lawmakers for competitive foods, which **\$600 million** was **15.8%** of school meal program revenues, after school breakfast revenue for the 2012-13 school year.

State legislators, by reducing nutrition professionals' pay also ensure that your state's school meal program is sustainable. Learn more: www.fruitsandveggies.com

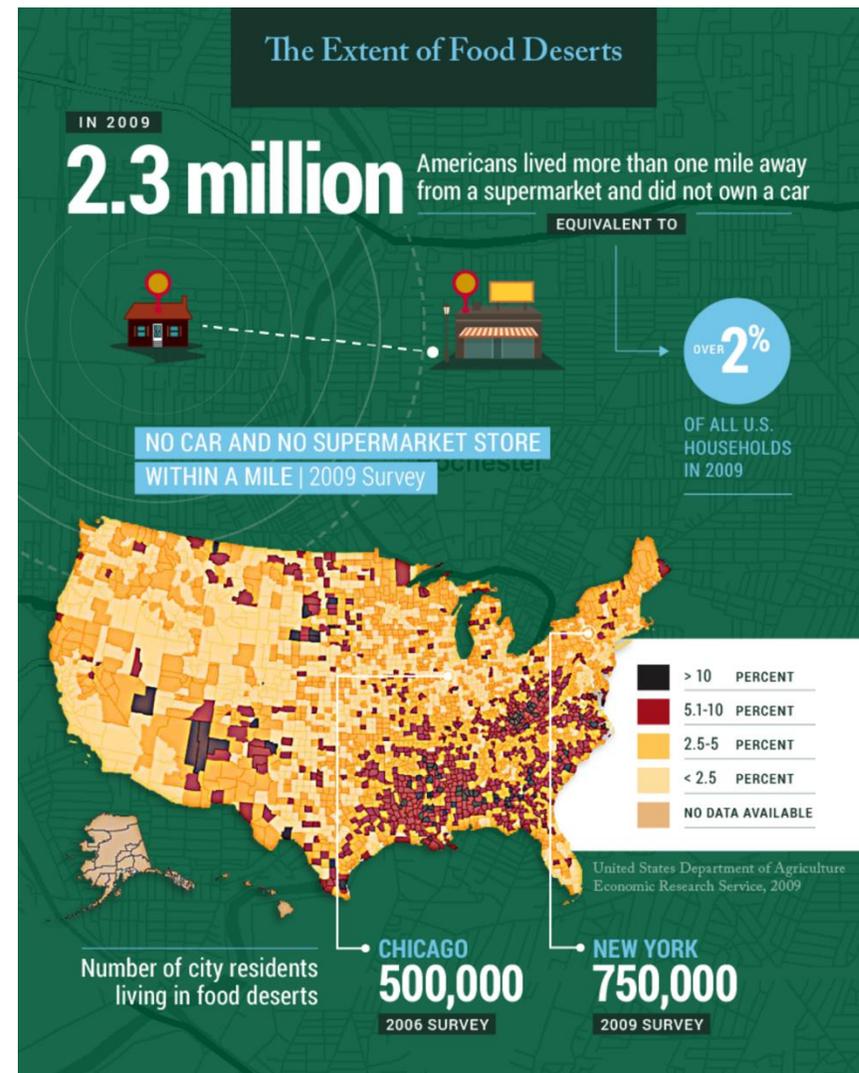
© 2013 National Center for Food Safety and Inspection Service
 © 2013 National Center for Food Safety and Inspection Service
 All rights reserved. No part of this publication may be reproduced without permission from the National Center for Food Safety and Inspection Service.



Sicurezza alimentare

Food desert

Aree a basso reddito (generalmente quartieri afro-americani e latini delle grandi città americane) dove gli abitanti non possono permettersi di fare la spesa al supermercato o di accedere a cibo di qualità. Secondo i dati del Dipartimento per l'Agricoltura degli Usa, circa il 10% dei 65mila distretti fiscali degli Stati Uniti sono da considerarsi «food desert».



Ambienti obesogenenici?



Concentrazione di junk food

Carenza di spazi per attività

(Caballero, 2007)

Urban Agriculture

Caroline Brand

Nicolas Bricas

Damien Conaré

Benoît Daviron

Julie Debru

Laura Michel

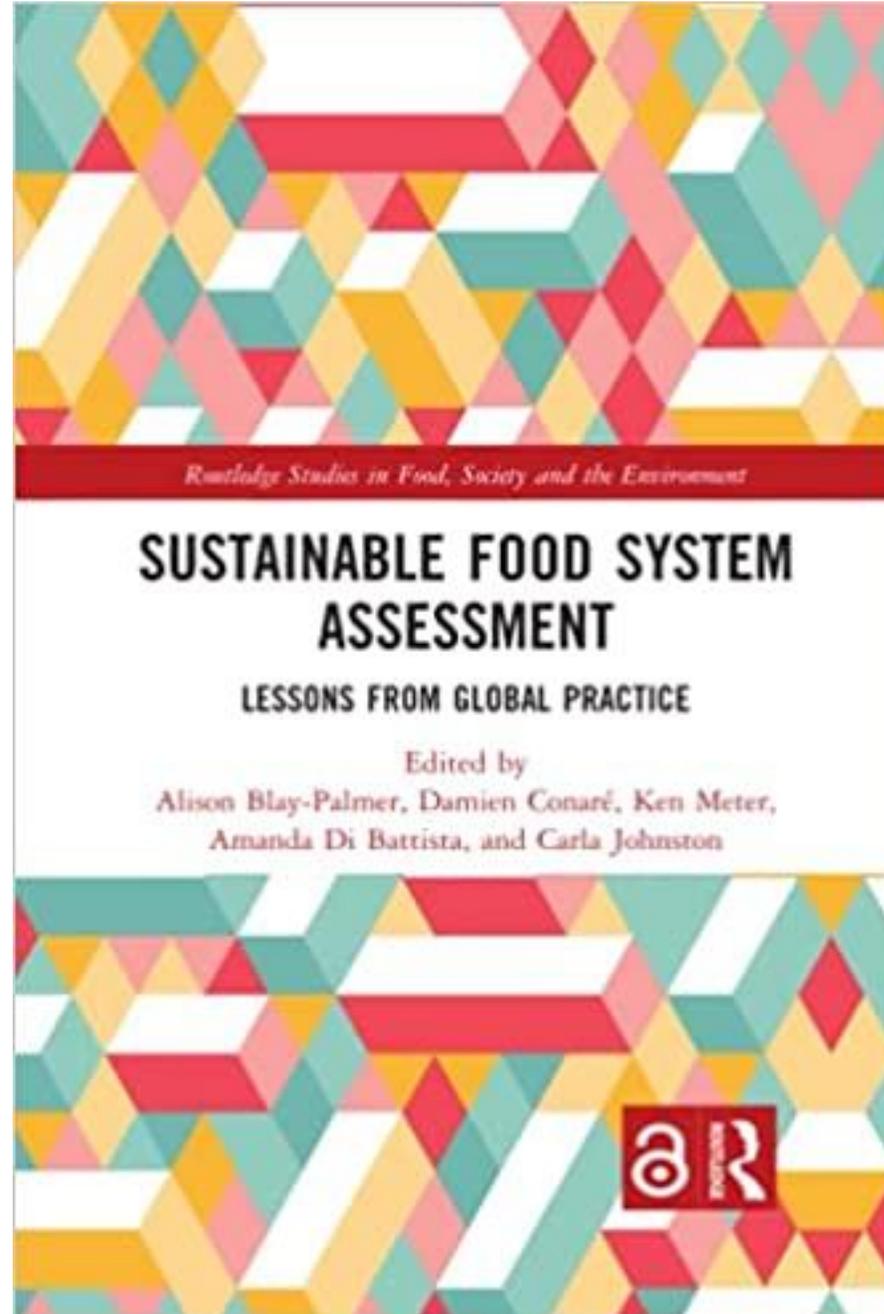
Christophe-Toussaint Soulard *Editors*

Designing Urban Food Policies

Concepts and Approaches

OPEN

 Springer



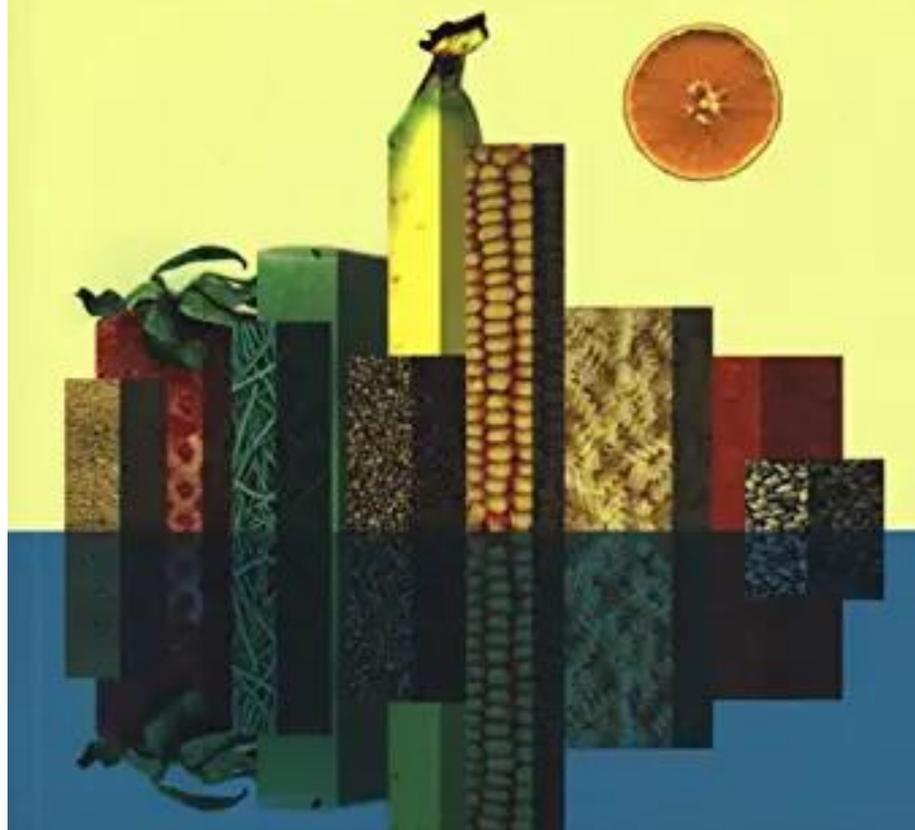
Edizioni
Ambiente

TASCABILI
DELL'AMBIENTE

Està – Economia e Sostenibilità
FOOD AND THE CITIES

Politiche del cibo per città sostenibili

a cura di Andrea Calori e Andrea Magarini



RETE
POLITICHE
LOCALI
del
CIBO



**LO SPAZIO DELLE POLITICHE
LOCALI DEL CIBO:
TEMI, ESPERIENZE E PROSPETTIVE**

a cura di Egidio Dansero, Davide Marino, Giampiero Mazzocchi, Yota Nicolarea

EU funded projects

(focus on urban food systems, calls 2019-21)

CE-SFS-24-2019 - Innovative and citizen-driven food system approaches in cities

- Food System Hubs Innovating towards Fast Transition by 2030 **FoodShift** <https://cordis.europa.eu/project/id/862716>
- Promoting urban-rural governance to transform food systems **FoodE** <https://cordis.europa.eu/project/id/862663>

CE-FNR-07-2020 - FOOD 2030 - Empowering cities as agents of food system transformation

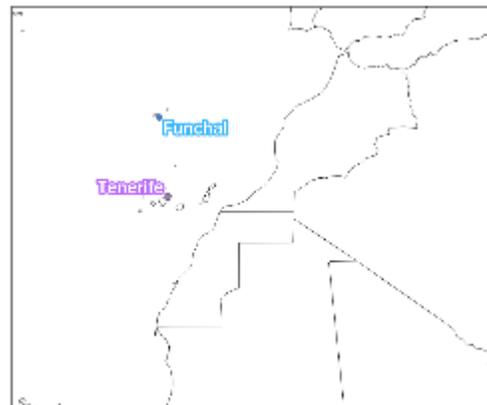
- Fostering the Urban food System Transformation through Innovative Living Labs Implementation **FUSILLI** Cordis <https://cordis.europa.eu/project/id/101000717>
- Building pathways towards FOOD 2030-led urban food policies **FoodTrail** <https://cordis.europa.eu/project/id/101000812>
- Co-creating resilient and sustainable food systems towards FOOD2030 **Cities 2030** <https://cordis.europa.eu/project/id/101000640>

CL6-2021-COMMUNITIES-01-05 - Integrated urban food system policies – how cities and towns can transform food systems for co-benefits

- Integrated urban FOOD policies – developing sustainability Co-benefits, spatial Linkages, social Inclusion and sectoral Connections to transform food systems in city-regions **FoodClic** cordis.europa.eu/project/id/101060717

Cities involved in EU FOOD 2020 PROJECTS

- Fusilli_2
- FoodShift_2030
- Food_E
- Cities2030
- FoodTrails



EU Funded projects at a glance

Projects	Leader	Partner total	Cities	Research Organization	HSEE	Private	Other	Total cost
Food Shift	Uni Copenhagen	33	6	6	5	9	8	7,5 M
FoodE	Uni Bologna	25	5	3	6	8	4	7,2 M
Cities 2030	Uni Ca'FoscariVe	43	10	10	8	8	8	11,8 M
FoodTrail	City Milano	25	11	3	6	2	4	11,9 M
FUSILLI	Found Cartif	39	11	4	9	10	5	12,2 M
FoodClic	Uni Aarhus	25	6	3	6	2	8	11,2 M
	total	190	49	29	40	39	37	61,7 M

Il contesto italiano delle politiche locali del cibo

- Le città italiane nel MUFPP (26)
- Partecipazione a reti come Eurocities WG Food, Healthy Cities, C40, Città del Bio...
- Alcune esperienze italiane verso le PLC: Pisa, Milano, Torino, Livorno ... Bergamo, Lucca, Capannori, Camaiore, Trento, Chieri...
- La rete italiana Politiche locali del cibo www.politichelocalicibo.it



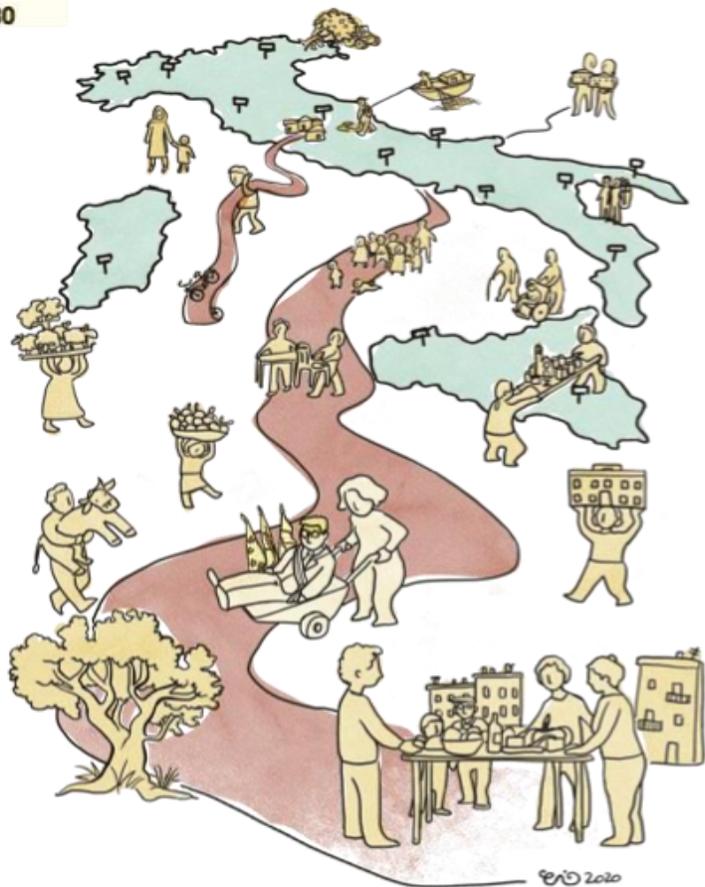
La Rete Italiana delle Politiche Locali del Cibo

- Una rete di ricercatrici e ricercatori, attiviste/i, esperte/i, tecnici ed amministratori/trici
- Una rete informale ed individuale, per collegare coloro che in Italia si occupano di politiche urbane e locali del cibo e temi connessi
- Uno spazio di confronto, condivisione di conoscenze, co-formazione, supporto e promozione di ricerca-azione
- Un raccordo tra contesti di interazione diversi: ricerca, istituzioni pubbliche, organizzazioni di categoria, associazioni e mondi delle pratiche dal basso



Scansiona per scaricare il Manifesto della Rete, oppure:
www.politichelocalicibo.it -> Attività ->Materiali

2019



LO SPAZIO DELLE POLITICHE LOCALI DEL CIBO: TEMI, ESPERIENZE E PROSPETTIVE

a cura di Egidio Dansero, Davide Marino, Giampiero Mazzocchi, Yota Nicolarea

Open access: <http://www.celid.it/scheda-libro?aaref=1403>

2022



RE|CIBO

Rivista della Rete Italiana delle Politiche Locali del Cibo

Volume 1, Numero 1

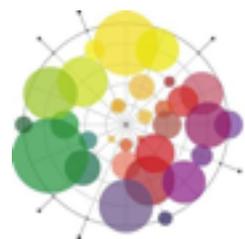
Luglio 2022

<https://www.politichelocalicibo.it/attivita/recibo-la-rivista-della-rete/>

Politiche, progetti e processi in corso...

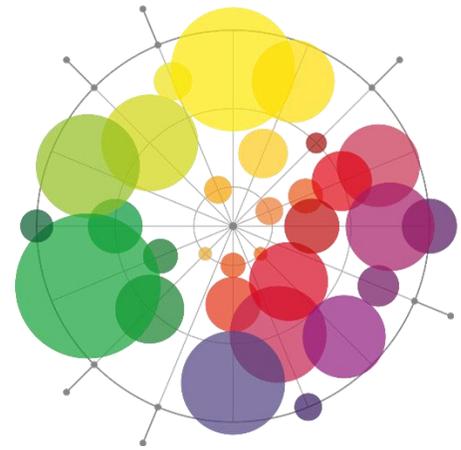


NUTRIRE TRENTO
CAMPAGNA - CIBO - CITTÀ



ATLANTE del CIBO di TORINO METROPOLITANA





ATLANTE DEL CIBO

Torino Food System

**Grazie dell'attenzione!
alessia.toldo@unito.it**

Un progetto di



UNIVERSITÀ
DI TORINO



Politecnico
di Torino



University of Gastronomic Sciences
Università degli Studi
di Scienze Gastronomiche

In collaborazione con



CITTA' DI TORINO



TORINO
METROPOLI
Città metropolitana di Torino



REGIONE
PIEMONTE



CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA
DI TORINO



Istituto di Ricerche
Economiche e Sociali
del Piemonte



TORINO
URBAN
LAB



Povert  alimentare

Povert  alimentare

Di cosa parliamo quando parliamo di povert  alimentare?

Di un fenomeno che rientra nel pi  ampio discorso di **accesso al cibo, centrale nelle politiche locali del cibo**

(cos  centrale che rappresenta una delle questioni che hanno dato avvio all'Urban Food Planning in Nord America → desertificazione alimentare → salute pubblica. Sempre presente nelle UFPs nazionali e internazionali perch  trasversale a molte dimensioni)

Povert  alimentare

Come la usiamo?

- **Conseguenza e dimensione della pi  ampia povert  e delle sue cause strutturali**
- **Senso politico di urgenza + maggiore attenzione alle cause, piuttosto che ai sintomi**
- **Non   un problema semplice, risolvibile attraverso la fornitura di cibo nei momenti di stress economico o sociale; la povert  alimentare non scompare nei giorni in cui le persone hanno cibo a sufficienza.**
- **Non solo aspetti pi  facilmente misurabili del fenomeno, ma anche impatti pi  lunghi e pi  ampi del vivere in povert .**

Povert  alimentare

Una delle manifestazioni pi  gravi e complete della **deprivazione materiale**, che si traduce nell'**incapacit  di acquisire o consumare cibo di qualit  adeguata o in quantit  sufficiente e secondo modalit  socialmente accettabili.**

Povert  alimentare

Concetto multidimensionale

- 1. dimensione materiale,** che si riferisce all'incapacit  di consumare cibo vario, di qualit  e in quantit  sufficiente, con conseguenze dirette sulla possibilit  di avere una crescita e una vita sana;
- 2. dimensione sociale,** in cui si osserva la compromissione dell'accettabilit  e dell'adeguatezza sociale del cibo e l'esclusione delle pratiche alimentari consuetudinarie, che provoca processi di disaffiliazione e isolamento
- 3. dimensione psico-emozionale,** connessa allo stigma e alla vergogna che spesso accompagnano l'esperienza della povert  alimentare, nonch  al senso di preoccupazione legato a come e dove procurarsi cibo a sufficienza per s  o per la propria famiglia.

Rebecca O'Connell e Julia Brannen (2021, p. 36-41)

www.unannocontrolospreco.org

www.lastminutemarket.it

UN ANNO CONTRO LO SPRECO



last minute
market

una campagna europea di

SPRECHI ALIMENTARI



meno rifiuti
meno **FAME**
meno sprechi
più felicità =

equoevento
ONLUS

www.equoevento.org

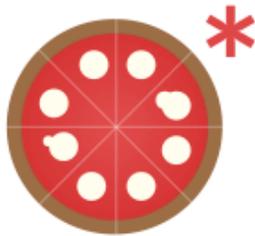
FOOD SHARING

CONTRA EL DESPILFARRO DE ALIMENTOS

ESTE JUEVES NO COMPRES. MEJOR TE PROPONEMOS: COMPARTIR TU NEVERA, LOS TUPPERS DE TU MADRE, PIMIENTOS DE TU HUERTA, SOBRAS DE ESA FIESTA, LAS CONSERVAS DE TU ABUELA...

* TALLER DE ENCURTIDOS POR TINA PA'ERSON (TRAJE TUS BOTES DE CRISTAL)

JUEVES 31 DE ENERO 2013 A PARTIR DE LAS 19H.
EN "CATHARSIS", CALLE VALVERDE, 6 MADRID METRO GRAN VÍA
ORGANIZA PLATAFORMA COMIDABASURA [HTTP://COMIDABASURA.WORDPRESS.COM](http://COMIDABASURA.WORDPRESS.COM)



Offri il tuo cibo.

*Immagine a scopo puramente illustrativo



Le persone e gli enti caritativi della tua zona lo prenotano.



Il tuo cibo in eccesso non viene sprecato e arriva a chi ha bisogno!

bring the food

Il modo più veloce per combattere lo spreco alimentare.

BringTheFood permette di offrire gratuitamente ciò che non consumi e organizzazioni che aiutano i bisognosi.

Sei parte di un'organizzazione che riceve donazioni alimentari? Allora sei pronto a offrire le tue? BringTheFood ti permette di trovare tutte le offerte di donazione nella tua zona e organizzare facilmente la raccolta.

Provala! Registrali!



food PRIDE





Massimo Cento

Massimo Cento
 promuove il binomio territorio – stagione,
 valorizzando la materia prima locale,
 utilizzata nei prodotti offerti
 nei distributori automatici
 con l'intento di diffondere un consumo
 alimentare sano e responsabile,
 nell'ottica di favorire
 la “filiera corta” e ridurre in tal modo
 l'impatto ambientale.

Massimo Cento
 è uno Spin-off Accademico
 dell'Università degli Studi di Torino

Per una pausa sana e sostenibile
Massimo Cento
 e i suoi distributori ti offrono:

Cento%
 dal nostro
TERRITORIO



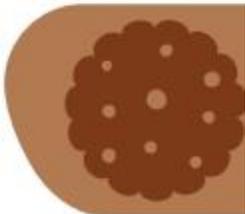
Cento%
SEMPLICE
 e **GENUINO**



Cento%
FRUTTA E VERDURA
 di **STAGIONE**



Cento%
PRODOTTI
ARTIGIANALI



MARCHI, PREMI, RICONOSCIMENTI



ORGANICseasonal
traceablehealthy
LOCALfree range
SUSTAINABLEFRESH



We don't serve any endangered fish...



All our eggs are from cage free hens, making for healthier, happier chickens



All our dishes are free from undesirable additives and trans fats

We support local suppliers, buying what's in season from as close to home as possible.



All our meat can be traced back to the farm



Helping to reduce your carbon footprint



Questo locale aderisce all'iniziativa

“Feeding You Fair”
Buone pratiche
per i locali di San Salvario

Iniziativa ideata in occasione di

Terra Madre
Salone del Gusto
2016

iniziativa realizzata da



con la collaborazione di



Questo locale aderisce all'iniziativa

“Feeding You Fair”
Buone pratiche
per i locali torinesi

Iniziativa ideata in occasione di

Terra Madre
Salone del Gusto
2016

Ambientali

- Concorriamo alla raccolta differenziata con elementi di premialità (da definire a cura della Città di Torino)
- Usiamo stoviglie compostabili o lavabili (bicchieri, piatti e posate)
- Non utilizziamo acqua in contenitori di plastica e/o serviamo acqua del Sindaco (esclusa acqua da asporto)

Sociali

- Non facciamo distinzioni di genere, razza o ceto sociale
- Aderiamo ad iniziative di riduzione degli sprechi alimentari rivolte a ridurre il volume dei prodotti da destinare alle discariche, mettendo a disposizione gli alimenti
- Rispettiamo gli abitanti del quartiere e sollecitiamo i nostri clienti a fare altrettanto

Alimentari

Cose che non facciamo:

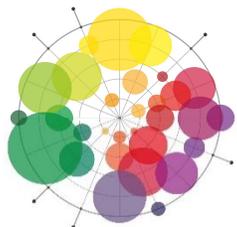
- I nostri cibi NON hanno polifosfati aggiunti
- NON utilizziamo grassi idrogenati, né oli tropicali
- NON utilizziamo pre-cotti
- Non utilizziamo formaggi fusi (sottilette,..)

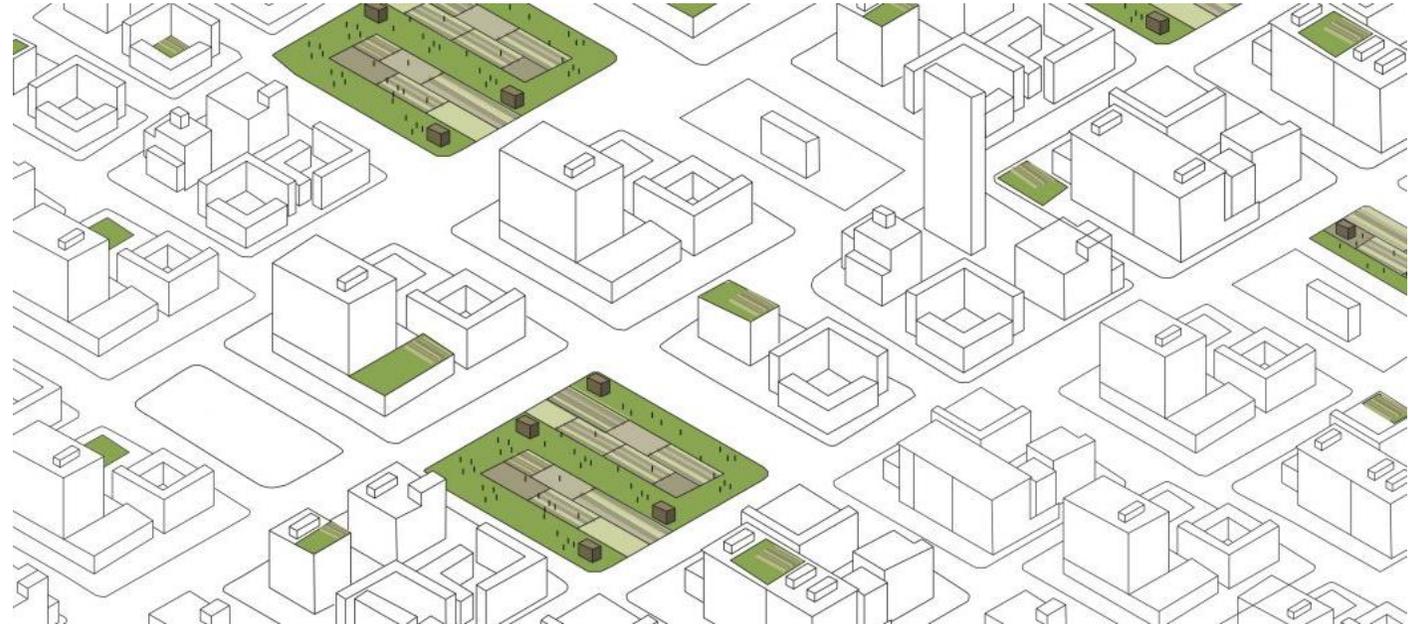
Cose che facciamo:

- Utilizziamo uova soltanto da allevamenti biologici o da galline allevate a terra (00 o 01)
- Almeno il 70% del Pane è fresco di giornata (inteso come non cotto a partire da prodotto surgelato), proveniente da forni locali (**regionali**) o prodotto nel ristorante
- Scegliamo carni frollate almeno 7 giorni (confronto tra data di macellazione e documento di trasporto dal macello al primo acquirente)
- I nostri succhi di frutta hanno il 100% di frutta (senza zuccheri o conservanti aggiunti, per i bar) "succhi di frutta da concentrato" - Direttiva 2012/12/UE in corso di recepimento in Italia
- **LIVELLO EXTRA (facoltativo)** Solo frutta e verdura di stagione (intesa come frutta o verdura che non ha subito trattamenti post raccolta e non è stata congelata o surgelata, è inclusa invece la frutta o verdura conservata in atmosfera modificata)
- **LIVELLO EXTRA (facoltativo)** Solo frutta e verdura locale (regionale) se presente nell'area regionale (quindi ananas e banane sono consentite)
- **LIVELLO EXTRA (facoltativo)** Solo formaggi artigianali = da piccoli produttori (caseifici aziendali) e tradizionali (inseriti nell'elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali – P.A.T) o altri elenchi certificati se extra nazionali

AGRICOLTURA URBANA

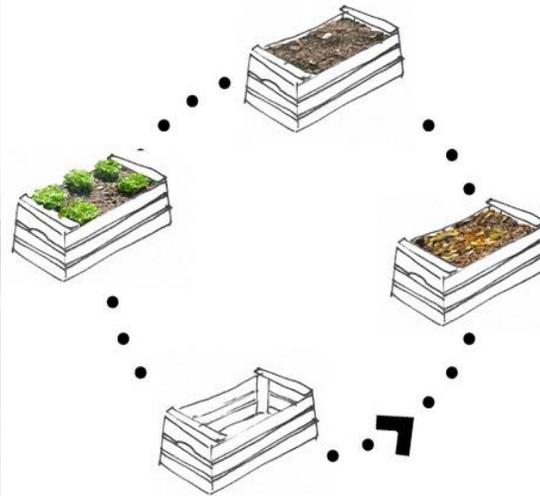
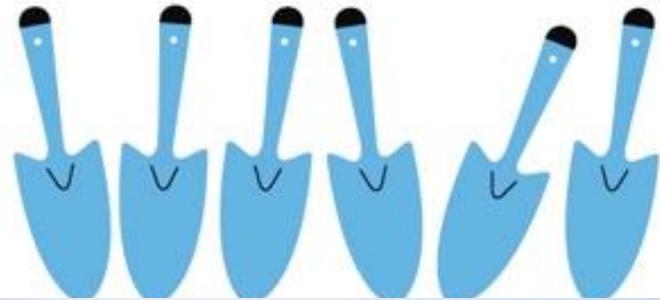
piccole aziende agricole commerciali, parchi agricoli, orti urbani (privati, comuni, sociali, scolastici, etc), ma anche quell'insieme multiforme di orticoltura residuale, praticata in spazi privati (ma anche pubblici) che va dai terrazzi, tetti, giardini, aiuole, rilevati fluviali, serre, fino alle iniziative come *guerrilla gardening* (Tornaghi, 2013).





miraorti

orti a Mirafiori



miraorti per le scuole

mini guida miraorti
Guida Miraorti è ora disponibile in formato e prezzo mini!

La guida miraorti è il frutto di 3 anni di lavoro negli orti di Mirafiori. Un utile strumento per adulti, bambini ed educatori che vogliono avvicinarsi al mondo degli orti.

Prodotto da: Mirafiori Orticoltura. Per info: Luca Rossi, Mirafiori Orticoltura. www.miraorti.it



Millefiori di Mirafiori
L'ignoto di mirafiori si trova negli orti di Mirafiori Sud, è composto da 2 anni ed è stato realizzato nella rigola Dora. La sparto curato da Uffice e Sant'Arno hanno prodotto 20 Kg di mirafiori.

venerdì 25 novembre
agli orti regolamentati di strada Castello di Mirafiori in occasione della settimana europea per la riduzione dei rifiuti ci sarà una giornata dedicata al compost!

- ripulire area compost orti regolamentati
 - sensibilizzare cittadini alla produzione di compost
 - ripulire aree comuni degli orti per pensare nuovi usi comuni
 - sensibilizzare al fuso dei compost AMIAT per produzioni biologiche negli orti urbani
 - installare elementi recuperati negli anni comuni degli orti
 - promuovere socialità tra gli cittadini e gli altri abitanti
- attività**
- ore 10-12: pulizia area compost
 - ore 10-12: distribuzione rifiuti indifferenziati
 - ore 10-15: pranzo con acqua senza rifiuti
 - ore 14-16: pulizia e ritiro arredi recuperati
 - ore 14-16: distribuzione compost annati

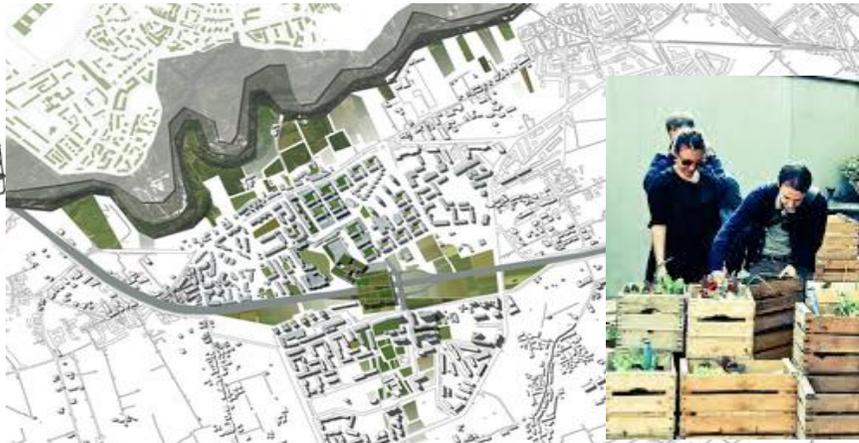
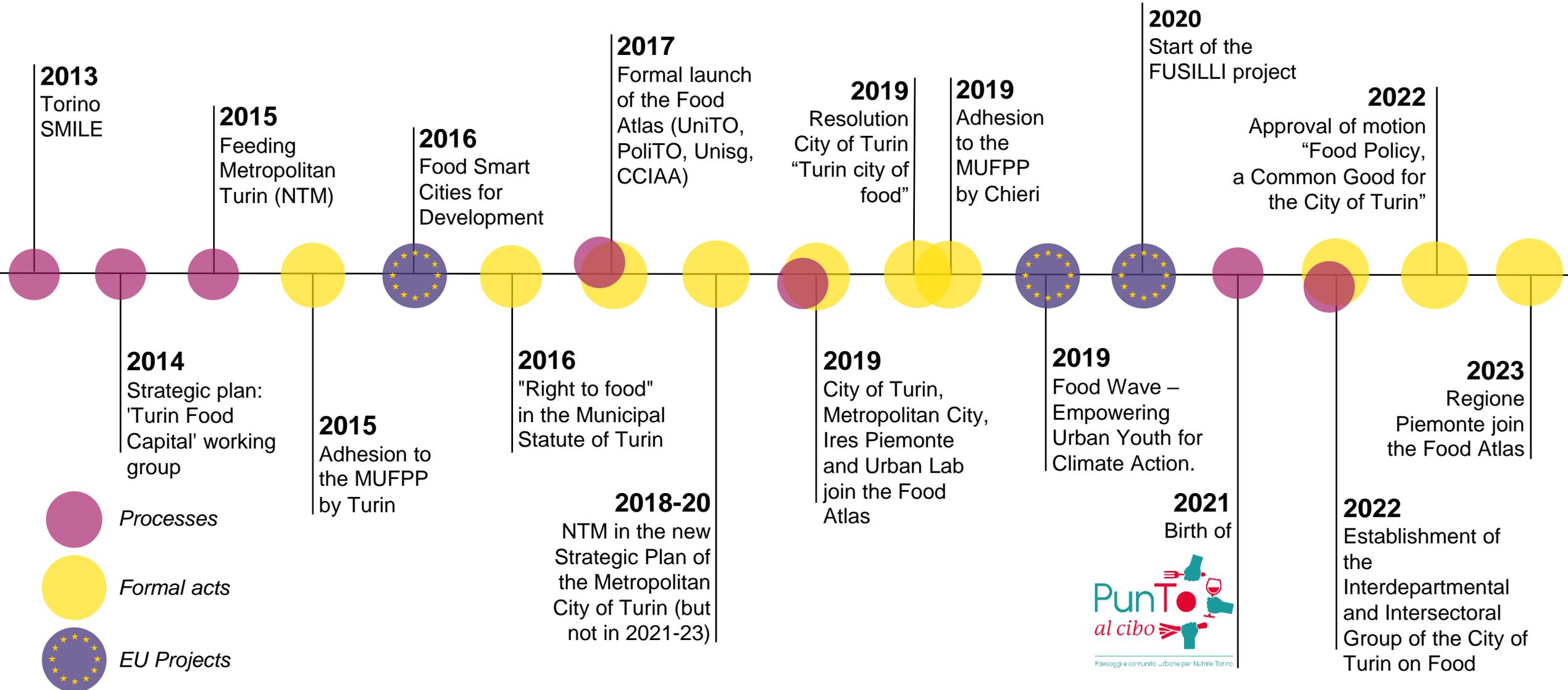


Tabella 3. Indagine sulle politiche alimentari in Italia. Sintesi dei risultati.

Obiettivi di politica alimentare	Importanza	Presenza	Differenza
1. Promuovere diete bilanciate e basate sul consumo di cibo sano e nutriente	2,49	2,18	0,31
2. Fornire cibo sano, nutriente, prodotto in modo sostenibile e ad un prezzo accessibile	1,94	1,44	0,51
3. Riconoscere il valore della sostenibilità del cibo	2,30	1,75	0,56
4. Sviluppare le forme di filiera corta e la diversificazione aziendale	2,26	1,90	0,36
5. Ridurre gli sprechi alimentari	2,39	1,64	0,76
6. Creare un modello economico vivace intorno al sistema alimentare	2,29	1,62	0,67
7. Promuovere una gestione sostenibile delle risorse naturali e degli ecosistemi	2,41	1,61	0,80
8. Promuovere le specificità territoriali legate al cibo e al territorio	2,16	1,85	0,30
9. Rafforzare le connessioni urbano-rurali	2,54	1,79	0,75
10. Impostare un modello di governance condiviso dalla comunità	2,52	2,09	0,43

Fonte: nostre elaborazioni.

Toward Urban Food Policies in TURIN (City and Metropolitan Area)





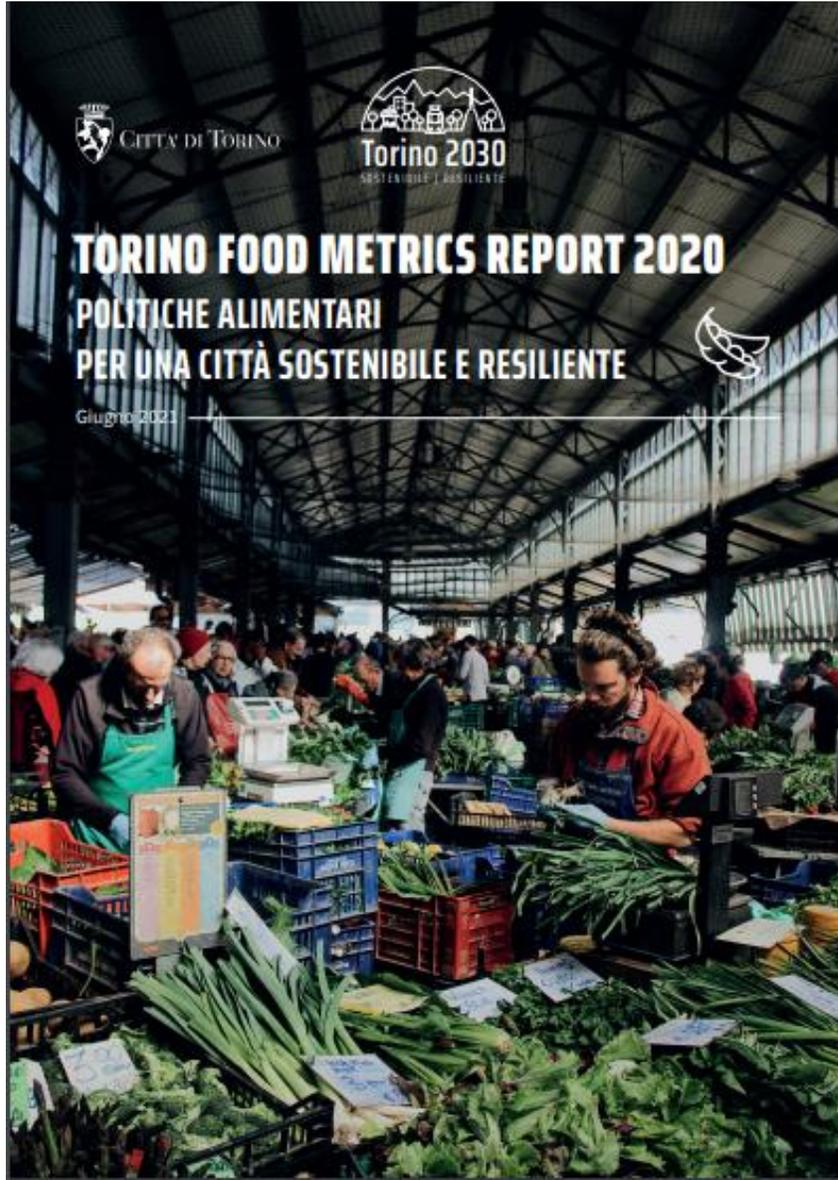
PROGETTO «FUSILLI»

Fostering the Urban food System transformation
through Innovative Living Labs Implementation

CALL H2020 - CE-FNR-07-2020

FOOD 2030 – Empowering cities as agents of food system transformation

TORINO FOOD METRICS REPORT



1.il quadro normativo (italiano)

1. la governance multilivello

1. i network orizzontali

1.i sistemi locali del cibo

Governance territoriale del Cibo

Governance Rurale



Governance Urbana

Politiche Urbane o Locali
del Cibo

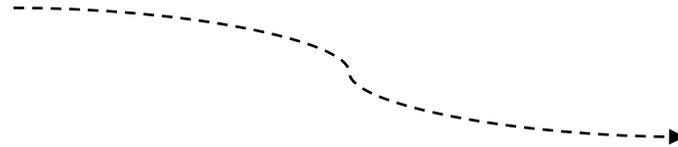
Legge ????????

Distretti del Cibo
Legge n.205/2017



Distretti Biologici
Legge n. 23/2022

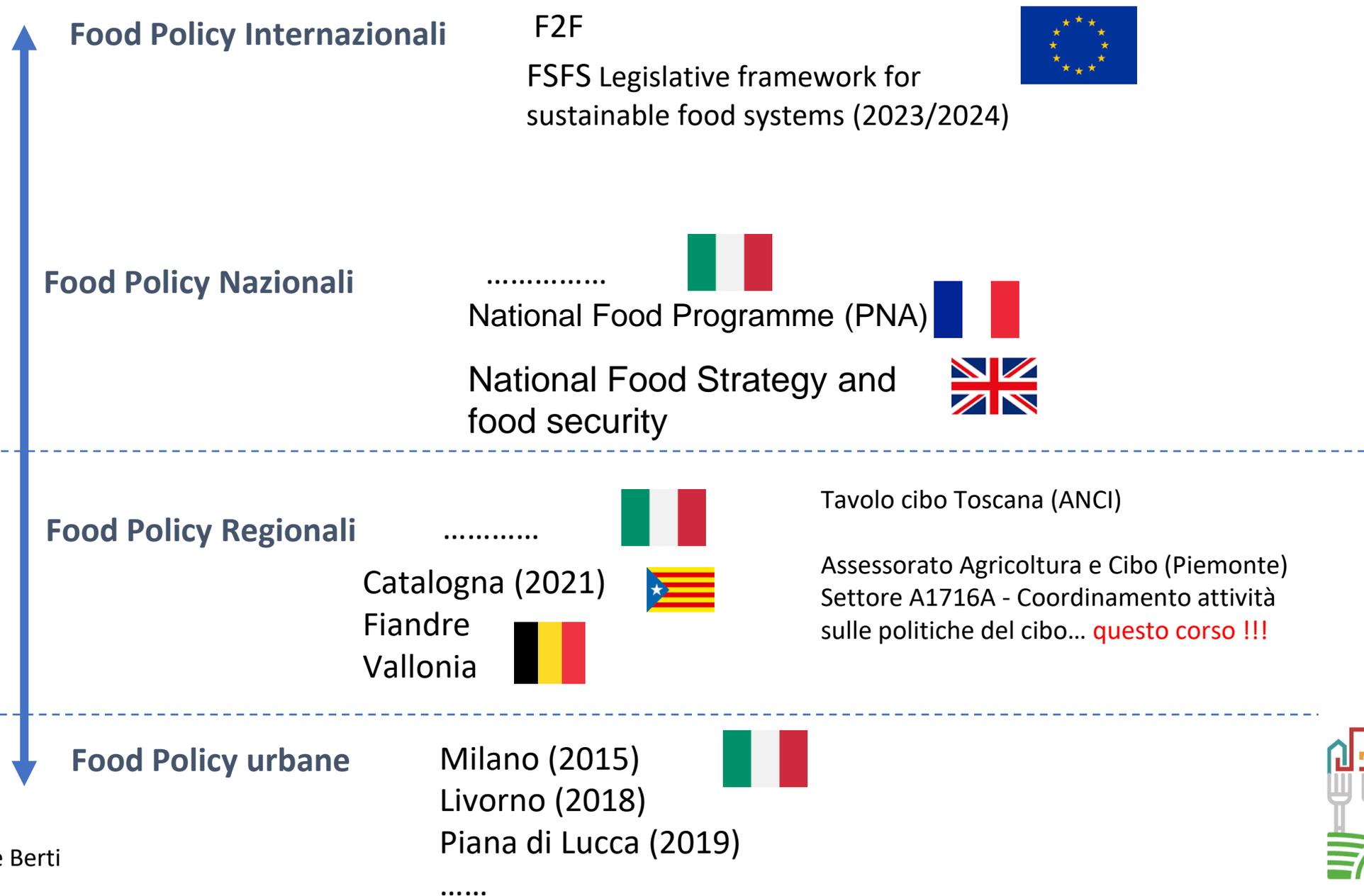
Comunità del Cibo e della Biodiversità di interesse agricolo e alimentare
Legge n. 194/2015



I sistemi produttivi locali
urbani o periurbane agricoli



Temi di riflessione: 2. multilevel governance



Si ringrazia Giaime Berti



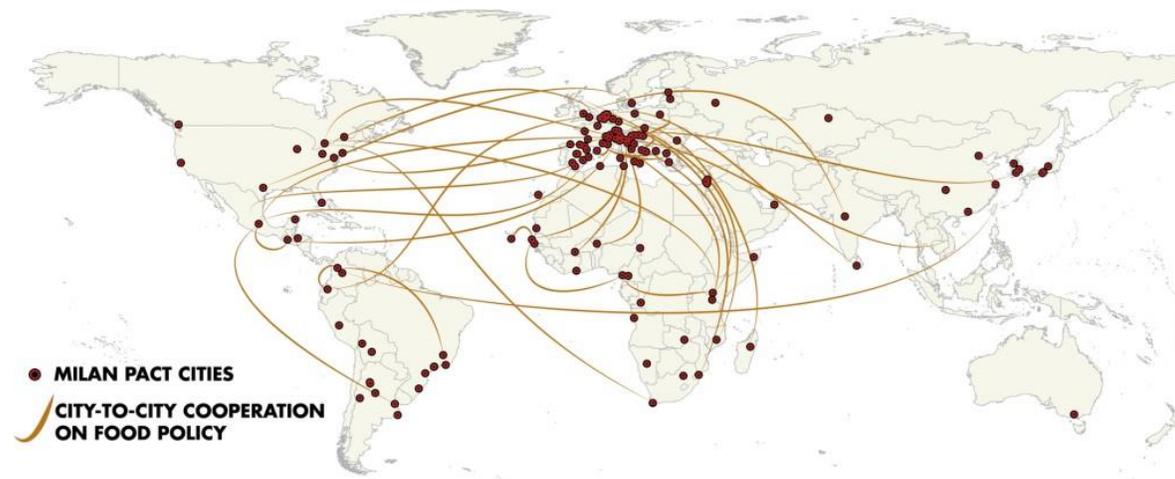
Temi di riflessione: 3. i network orizzontali

Trans-local food governance:

- Raccolta e scambio di conoscenza
- Supporto alle città
- Cooperazione città-città



Sustainable Food Places Network (previously Sustainable Food Cities)





in collaborazione con



CONSULTA
AGRICOLTURA ARTIGIANATO COMMERCIO



ATLANTE
del
CIBO

GRAZIE

PER L'ATTENZIONE

Egidio Dansero

Università di Torino, Atlante del cibo di Torino metropolitana,
Rete italiana politiche locali del cibo

egidio.dansero@unito.it, info@atlantedelcibo.it,
rete.politichelocalicibo@gmail.com

20-21-22 OTTOBRE

CASTAGNOLE DELLE LANZE (AT)