



Fondazione
CARIPLO



BIOREGIONE



METROPOLI AGRICOLE

Uno sforzo collettivo per un'agricoltura sana, equa e sostenibile

La promozione dello sviluppo dei SAL (Sistemi Agroalimentari Locali)

Stefano Bocchi

*Dipartimento di Scienze e Politiche Ambientali
Università degli Studi di Milano*

La promozione dello sviluppo dei SAL (Sistemi Agroalimentari Locali)

Nei Paesi occidentali l'agricoltura produce principalmente beni destinati a a) mercato globale e b) industria agroalimentare (Comitato Regioni):

→ il 20% della produzione viene commercializzato localmente;
→ nei Paesi meno ricchi: 80%

→ Movimentazione ad ampio raggio delle merci (*commodities agricole*) costi o esternalità negative: concentrazione del controllo dei mercati, consumi di carburante, impatti ambientali e socioeconomici

→ All'interno di un sistema economico che tende ad aumentare le disuguaglianze, genera lontananza, separazione, squilibri ...

La promozione dello sviluppo dei SAL (Sistemi Agroalimentari Locali)

Aumento demografico → aumento di materie prime alimentari, cambiamento delle abitudini alimentari, riflessioni sulla sostenibilità delle diete.

Necessità di innovazione di sistema

Sviluppo del settore agroalimentare al fine di soddisfare la domanda locale e di strutturare nuovi modelli di filiere agroalimentari a scala territoriale.



Cosa sono i SAL (Sistemi Agroalimentari Locali)

Sistemi alternativi al modello alimentare globalizzato fondati su complessi rapporti tra produzione agricola, trasformazione, distribuzione e consumo in un determinato luogo (Dunne et al, 2004) -- > SAL

- Partecipazione e maggiore equità di distribuzione delle risorse/ricchezze
- Trattenere valore aggiunto nel territorio
- Volano per lo sviluppo locale

I SAL e la Comunità Europea

- ° Gennaio 2011 Comitato delle Regioni pone il tema dei SAL all'attenzione degli organi comunitari, richiesta formale di un parere di prospettiva al commissario dell'agricoltura Dacian Cioloș.
- ° La relatrice, Lenie Dwarshus-Van de Beek alla luce delle sfide della nuova PAC: SAL strumento operativo per lo sviluppo dell'agricoltura e il territorio rurale.



I canali distributivi dei SAL

- la vendita diretta al consumatore
tipologie:
 - *farmers' markets*,
 - *community supported agriculture (CSAs)*,
 - vendita diretta in azienda,
 - operazioni di "*pick your own*".
- la vendita attraverso intermediari
ristoranti, distribuzione organizzata e **istituzioni pubbliche e private**



I rapporti fra produzione locale e ristorazione istituzionale

Studiare il rapporto diretto fra produzione locale e ristorazione istituzionale.

- Quota di grande rilievo della domanda di prodotto alimentare
- Omogeneità e stagionalità dei menu
- Pochi decisori con responsabilità istituzionali
- Responsabilità delle amministrazioni pubbliche e la scuola;
- Partecipazione dei genitori e dei cittadini nelle scelte e nelle responsabilità;
- Importante sbocco di mercato per i produttori.



Obiettivi per la costruzione dei SAL

- razionalizzare le filiere di approvvigionamento;
- innalzare i livelli di sostenibilità del sistema;
- coniugare il miglioramento della qualità dei prodotti acquistati e di quello del servizio erogato con una maggiore attenzione alla sostenibilità e agli aspetti etici e culturali legati al consumo dei pasti.



La ristorazione istituzionale come «volano» per lo sviluppo dei SAL

Superare problemi strutturali:

- Elevato numero di pasti giornalieri e quindi → offerta sufficientemente ampia e organizzata
- I contratti di fornitura sono definiti attraverso capitolati che presuppongono forniture di medio periodo (alcuni anni), mantenimento di livelli quali-quantitativi e elevata concorrenza sui prezzi.
- I potenziali fornitori, come i piccoli produttori locali, raramente sono in grado di rispondere a richieste di tale entità se non scelgono di organizzarsi in piattaforme e associazioni che possano cooperare a tal fine.

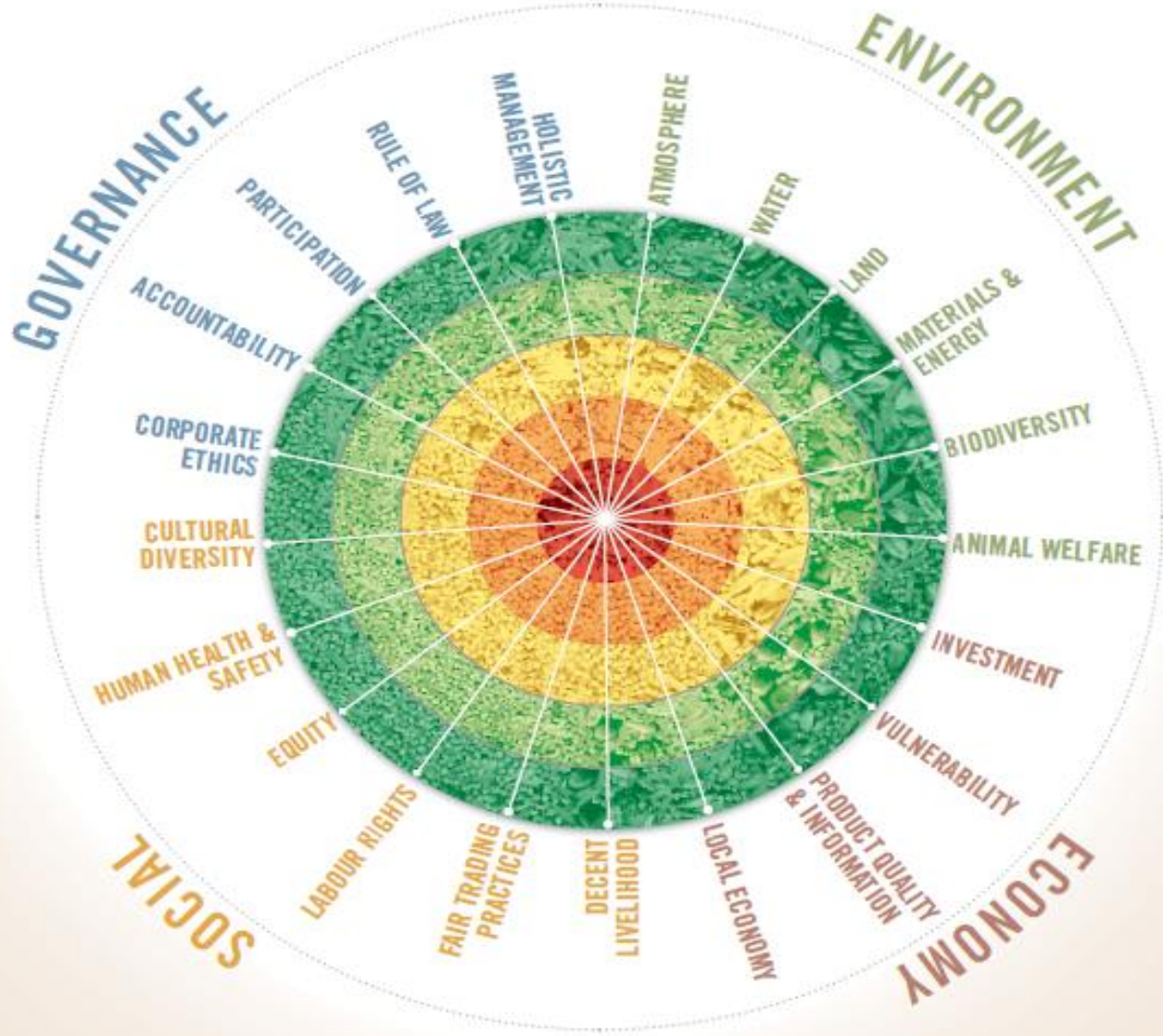
I problemi del canale relativo alla ristorazione collettiva sono analoghi a quanto avviene anche nei rapporti tra produzione locale e distribuzione organizzata o, probabilmente in misura minore, HoReCa.



La sostenibilità nel *Public Procurement*

- la richiesta crescente di prodotti di qualità e locali stimola la trasformazione dell'agricoltura e dei canali di approvvigionamento in senso sostenibile valorizzando così le scelte di qualità dei produttori → **sostenibilità ambientale**;
- i volumi richiesti fanno sì che si possa più facilmente creare un rapporto diretto tra i produttori e i buyer della ristorazione, bypassando l'intermediazione commerciale e garantendo una remunerazione adeguata ai produttori → **sostenibilità economica**;
- quando questo fenomeno viene accompagnato da attività di educazione alimentare mirate alla promozione del consumo consapevole e alla valorizzazione delle scelte operate dalle Amministrazioni in tema di sostenibilità e di qualità dei prodotti la percezione dei consumatori cambia così come si modificano i comportamenti alimentari → **sostenibilità sociale**





Il progetto Bioregione

Promuovere uno sviluppo sostenibile mediante l'organizzazione territoriale della domanda e dell'offerta di prodotti alimentari attraverso il sistema dei consumi collettivi

Moduli	Produzione <i>Resp.: Stefano Bocchi</i>	Consumi collettivi <i>Resp.: Roberto Spigarolo</i>	Scarti/Energia/Ambiente <i>Resp.: Gianni Scudo – Paola Caputo</i>
	Politiche territoriali <i>Resp.: Antonio Longo – Catherine Dezio</i>		Sperimentazione di buone pratiche <i>Stefano Corsi</i>
	Coordinatore scientifico: Stefano Bocchi – Capofila: ESP		
	Università degli Studi di Milano Dipartimenti di Scienze e Politiche Ambientali (ESP) e di Scienze Agrarie e Ambientali. Produzione Territorio Agroenergia (DiSAA)	Politecnico di Milano Dipartimento di Architettura e Studi Urbani (DASU)	Politecnico di Milano Dipartimento di Architettura, ingegneria delle costruzioni e ambiente costruito (ABC)



Rapporti istituzionali

Partner di progetto

Regione Lombardia – DG Agricoltura

- Supporto organizzativo
- Sviluppo di politiche territoriali
- Attività in previsione di Expo 2015

Comune di Milano – Ass. Cultura e Direz. Centrale Educazione e Istruzione

- Supporto organizzativo
- Sviluppo di politiche territoriali locali

Comune di Novara – Ass. Commercio

- Supporto organizzativo
- Sviluppo di politiche territoriali locali

GAL Oltrepò Mantovano

- Supporto organizzativo
- Sviluppo di politiche territoriali locali

ISTVAP (Istituto per la Tutela e Valorizzazione dell'Agricoltura Periurbana)

- Supporto organizzativo
- Promozione dell'offerta collettiva dedicata al sistema della ristorazione

Milano Ristorazione

- Supporto organizzativo
- Promozione e sviluppo del GPP
- Politiche degli acquisti
- Analisi sistema di gestione degli scarti

Compass Group

- Supporto organizzativo
- Politiche degli acquisti
- Analisi sistema di gestione degli scarti

Progetti e Soluzioni

- Supporto organizzativo
- Sviluppo di software dedicati alla valutazione di parametri relativi a:
 - qualità del servizio
 - tipologia e volumi d. scarti

ACU (Associazione Consumatori Utenti) – Sede regionale della Lombardia

- Supporto organizzativo
- Promozione e sviluppo di politiche di sensibilizzazione dei consumatori

Altri contatti istituzionali

Provincia di Milano – Ass. Agricoltura

- Sviluppo di politiche territoriali
- Promozione e sviluppo di sistemi agro-alimentari locali sostenibili

Associazioni Agricoltori (Coldiretti – CIA – ConfAgricoltura – FederBio/AIAB)

- Promozione dell'offerta collettiva dedicata al sistema della ristorazione
- Formazione degli agricoltori

Comune di Milano – Commissioni Educazione-Istruzione e Cultura-Moda-Design

- Sviluppo di politiche educative connesse al sistema della ristorazione pubblica
- Promozione di nuovi rapporti città-campagna

AMSA (Azienda Milanese Servizi Ambientali)

- Sviluppo di politiche di gestione degli scarti orientate alla loro valorizzazione
- Sperimentazione di filiere alternative per la valorizzazione degli scarti organici

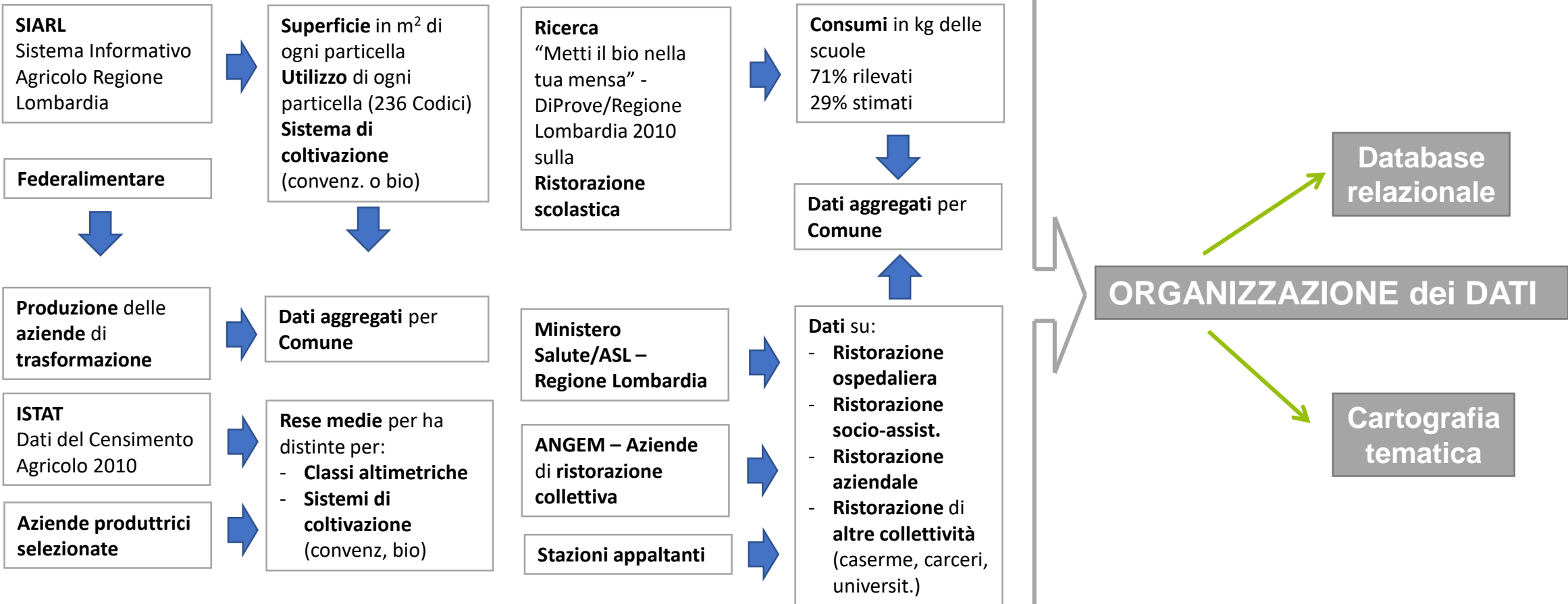


Metodologia

Fonti dei dati

Produzioni

Consumi collettivi



Risultati di Bioregione

- **Censimento di tutti i punti di consumo** della ristorazione istituzionale (scolastica, ospedaliera, socioassistenziale, prima infanzia) con rilevazione del numero di pasti/giornate alimentari.
- **Database georeferenziato delle produzioni agroalimentari** locali e dei consumi collettivi di tutta la ristorazione istituzionale regionale, che comprende sia gli aspetti quantitativi sia quelli qualitativi (dati disponibili a livello comunale).
- Confronto tra produzione e consumi collettivi e **calcolo del grado di autoapprovvigionamento** potenziale dei principali prodotti alimentari utilizzati nell'ambito della ristorazione istituzionale.
- Misurazione della quantità e della tipologia di **scarti dei pasti** in diverse tipologie di ristorazione.
- Creazione di un **modello per l'analisi dei flussi di energia** e degli impatti ambientali sulla filiera.
- Analisi e comparazione delle **cartografie territoriali** di descrizione d'uso del suolo. Analisi integrata per il nuovo **progetto del territorio**
- Nuove connessioni fra attori del sistema agroalimentare
- Pubblicazioni, incontri, convegni, dibattiti pubblici
- Pentateuco agroalimentare (quaderni di Bioregione)
- Sito web: www.bioregione.eu



Grazie per l'attenzione!

Riferimenti:

www.bioregione.eu

stefano.bocchi@unimi.it

