

# LE POLITICHE REGIONALI DEL CIBO

Le “Linee guida sull’Educazione alimentare e l’orientamento ai consumi”, approvate dalla Giunta Regionale lo scorso settembre 2022<sup>1</sup>, rappresentano non solo una “fotografia” della realtà esistente sul territorio regionale, ma anche un efficace strumento di analisi dei punti di forza e di debolezza, delle opportunità e delle minacce che caratterizzano il “sistema-cibo” piemontese. Le numerose componenti emerse sono rappresentate sinteticamente nell’analisi SWOT che segue.

A cura di **Vittorio Bosser Peverelli, Tiziana Pia, Valentina Archimede, Chiara Maeva Soster**

Direzione Agricoltura e cibo

<sup>1</sup> Vedi l’articolo “Il cibo è territorio” n. 103 - Dicembre 2022.

## DALLE “LINEE GUIDA SULL’EDUCAZIONE AL CIBO” AL “PIANO OPERATIVO”

### PUNTI DI FORZA

**Aziende agricole, ecc.:** presenza capillare  
**Prodotti certificati** e non, biologici: presenza capillare  
**Commercio**, mercati regionali: presenza capillare  
**Stakeholder** attivi e proattivi: presenza consolidata  
**Eventi legati al “sistema-cibo”:** presenza capillare  
**Eccellenza nella formazione**, educazione, ricerca sul “sistema-cibo”: presenza consolidata  
**Pubblici esercizi di buona reputazione:** presenza capillare  
**Ottima reputazione dei prodotti e del territorio**  
**Sostegno dell’Ente pubblico e di organismi privati**

### DEBOLEZZE

**Aziende agricole, ecc.:** difficoltà nei cambiamenti  
**Commercio:** diffusione limitata dei prodotti piemontesi  
**Mense:** limitata diffusione di menù adeguati  
**Amministratori, docenti:** scarsa conoscenza del tema  
**Terzo settore:** difficoltà nei network, difficoltà finanziarie  
**Consumatori:** presenza di canali “privilegiati”, spreco alimentare  
**Università e scuola:** limitata diffusione di informazioni al cittadino-consumatore  
**Turisti:** richiesta/offerta ridotto numero di destinazioni  
**Enti pubblici:** contributi non sempre adeguati e con limitata efficacia, limitata visione strategica

### OPPORTUNITÀ

**Aziende agricole, ecc.:** costituire/aderire a network e ad hub; commercio online e consegna a domicilio; collaborazioni con terzo settore e con la scuola  
**Commercio:** diffondere prodotti di qualità piemontesi  
**Mense:** adottare menù adeguati, fare educazione  
**Amministratori, ecc.:** definire nuovi capitolati di fornitura; fare attività di educazione  
**Terzo settore:** acquisire un certo grado di autonomia finanziaria; costruire/aderire a network  
**Consumatori:** acquisire maggiore consapevolezza sul cibo e sulla corretta nutrizione; migliorare la salute  
**Turisti:** offerta turistica più ampia  
**Ente pubblico:** tendere a politiche coordinate, progettare a medio-lungo termine; migliore efficacia/efficienza/economicità degli interventi finanziati

### MINACCE

**Aziende agricole, ecc.:** rigidità nella gestione imprenditoriale; quadro globale internazionale incerto; limitata conoscenza del valore dei prodotti agroalimentari piemontesi; difficoltà con GDO  
**Commercio:** difficoltà nell’adesione a un “sistema-cibo” davvero sostenibile; problema del green-washing; difficoltà nel reperire forniture costanti e sufficienti; quadro globale internazionale incerto  
**Mense:** “rigidità” gestionali; rifiuto/scetticismo all’introduzione di alimenti e pietanze diverse dall’usuale; probabili aumenti di costo  
**Terzo settore:** rigidità nel costituire/aderire a network; scarsa autonomia finanziaria; carenza di personale volontario; difficoltà nel reperimento di informazioni  
**Consumatori:** scarsità informazioni adeguate sul “sistema-cibo”; pericolo del green-washing; preconcetti su alcune categorie di alimenti; difficoltà di accesso a cibo adeguato; quadro globale internazionale incerto  
**Turisti:** scarsa conoscenza mete alternative  
**Ente pubblico:** rigidità verso politiche coordinate e progetti a medio-lungo termine; influenza di stakeholder esterni con ripercussioni su efficacia/efficienza/economicità degli interventi finanziati

Tra i “punti di forza” più significativi si possono citare, ad esempio, la **grande varietà** e diffusione di prodotti alimentari di qualità (certificati o meno), di grandi eventi legati al “sistema-cibo” (da Cheese a Terra Madre, solo per citarne alcuni), di numerose eccellenze nell’ambito formativo ecc. D’altra parte sono altrettanto rappresentati i “punti di debolezza”: scarsa o insufficiente conoscenza e diffusione locale dei prodotti piemontesi, difficoltà nell’affrontare le sfide legate ai cambiamenti nei modelli di consumo, scarsa propensione

alla creazione di reti con la mancata messa in comune di saperi e di opportunità ecc.

Il “sistema-cibo” però ha davanti a sé una serie di opportunità di sviluppo - declinate soprattutto in chiave di sostenibilità - di estremo interesse, anche se altamente sfidanti: dallo **sviluppo di network** che favoriscano le forme alternative di commercio (hub, piattaforme online, consegna a domicilio ...), a un modello di mensa radicalmente ripensato, all’adozione da parte dei decisori pubblici di politiche coordinate e progettazioni a medio-lungo termine.

Sulla base dei risultati emersi dall’analisi SWOT (Strengths = forza, Weaknesses = debolezze, Opportunities = opportunità e Threats = minacce) è stato definito il “**Piano operativo triennale**” di interventi, approvato dalla Giunta Regionale nel febbraio 2023.



## OBIETTIVI, AZIONI, STRUMENTI PER RISPONDERE ALLE ESIGENZE DEL TERRITORIO

Il Piano operativo triennale è stato individuato come lo **strumento operativo** con cui attivare e condurre azioni concrete nei prossimi anni, sia per perseguire gli obiettivi strategici individuati a livello internazionale (tra cui ad esempio la strategia “Farm to fork”, lo **Sviluppo Rurale del Piemonte**, la **nuova PAC**-Obiettivo “Proteggere la qualità dell’alimentazione e della salute”) sia per accogliere le esigenze e i desiderata del territorio, degli imprenditori, dei consumatori e della società nella sua interezza.

Il Piano operativo si prefigge una serie di **macro obiettivi** che oltrepassano i confini dell’Educazione alimentare, per divenire delle vere e proprie **Politiche del cibo** a tutto tondo. Pertanto sono state previste azioni mirate, in coordinamento con i Settori regionali e con i soggetti esterni, pubblici o privati, operanti sul tema ai diversi livelli territoriali. Sono stati quindi individuati, in un arco temporale compreso **tra il 2023 e il 2025**, gli **obiettivi** da raggiungere, le **azioni** e gli strumenti da adottare, i **soggetti** interessati, nonché gli **indicatori** da utilizzare per il monitoraggio del Piano stesso. Gli obiettivi sono brevemente illustrati di seguito, rimandando al sito della Regione Piemonte per una lettura più approfondita. Inoltre la tabella che segue illustra in maniera sinottica gli obiettivi, le azioni, gli strumenti e i soggetti interessati.

## IL PIANO OPERATIVO: LE AZIONI DEI PROSSIMI TRE ANNI



## IL PIANO OPERATIVO IN SINTESI

Obiettivi	Destinatari	Azioni
1 Promuovere il rapporto diretto tra produttore e consumatore	Agricoltori e associazioni di categoria Consumatori (singoli e in forma collettiva) e associazioni Amministratori locali e Pro Loco	Incentivare la nascita e diffusione dei mercati contadini
		Promuovere la trasformazione aziendale
		Promuovere la vendita diretta, anche online
		Promuovere il consumo di prodotti a "Km 0"
		Promuovere il consumo dei prodotti di stagione
2 Formazione sull'educazione alimentare	Amministratori locali e funzionari pubblici Insegnanti e dirigenti scolastici Studenti	Formare amministratori locali e funzionari pubblici
		Formare insegnanti di scuole primarie e secondarie
		Formazione mirata in alcune tipologie di scuole superiori
3 Riduzione degli sprechi alimentari	Amministratori locali e funzionari pubblici Agricoltori e associazioni di categoria Cittadini Terzo settore e associazionismo Ristoratori Gestori/operatori ristorazione collettiva	Incentivare l'applicazione della Legge Gadda (n. 166/2016)
		Promuovere la trasformazione delle eccedenze in azienda
		Promuovere la destinazione a fini sociali
		Promuovere la formazione/informazione sullo spreco alimentare
4 Orientamento dei consumi	Cittadini (singoli e in forma collettiva) Ristoratori Turisti Commercianti Associazioni Terzo settore	Promuovere la conoscenza e il consumo di prodotti a qualità certificata
		Promuovere la conoscenza e il consumo di prodotti locali
		Promuovere la conoscenza relativa all'etichettatura degli alimenti
5 Promuovere i processi partecipativi locali sulle politiche territoriali del cibo	Agricoltori e associazioni di categoria Consumatori e associazioni Amministratori locali e Pro Loco Cittadini Terzo settore e associazionismo Insegnanti e studenti Ristoratori	Animazione locale su politiche del cibo partecipate
		Creazione Distretti del cibo e Comunità del cibo



## PROMOZIONE DEL RAPPORTO DIRETTO PRODUTTORI-CONSUMATORI

La promozione del rapporto diretto tra il produttore e il consumatore può condurre entrambe le parti verso risultati di estremo interesse. Non solo la garanzia di cibo di qualità per il consumatore e una remunerazione equa per il venditore, ma un atto fondamentale per riallacciare i rapporti tra la città e la campagna, con tutte le ricadute sociali, economiche e ambientali che ne possono derivare.

## FORMAZIONE SULL'EDUCAZIONE ALIMENTARE

La formazione, in generale dei cittadini, in particolare degli studenti e dei decisori pubblici, è una tra le leve più efficaci per raggiungere la conoscenza e la consapevolezza necessarie per costruire un nuovo rapporto con il "sistema-cibo". Nella relazione tra cibo, cittadinanza e territorio, l'educazione è il collante imprescindibile per accompagnare il cambiamento verso sistemi alimentari più sostenibili.

## RIDUZIONE DEGLI SPRECHI ALIMENTARI

Lo spreco alimentare rappresenta una vera e propria piaga che si manifesta in ogni passaggio della filiera alimentare, a partire dal campo e fino all'ambiente domestico. Spesso l'insufficiente conoscenza del tema e della corretta applicazione delle norme ostacola le azioni di prevenzione e di recupero a fini sociali, alimentando così un quadro paradossale, dove spreco di cibo e povertà alimentare convivono.

## ORIENTAMENTO DEI CONSUMI

Il settore agroalimentare è uno tra i principali generatori di impatti ambientali e climatici, subendo nel contempo gli effetti deleteri del cambiamento climatico e del generale stato di grave sofferenza del Pianeta. Orientare i consumi alimentari, favorendo l'adozione di diete che privilegiano prodotti veramente sostenibili e salutari, è un'azione di primaria importanza nel quadro generale delle politiche del cibo.

## PROMUOVERE I PROCESSI PARTECIPATIVI LOCALI SULLE POLITICHE DEL CIBO

I modelli sociali ed economici tradizionali hanno dimostrato, anche durante la recente crisi pandemica, la loro inefficienza. Stanno dunque subentrando nuovi modelli, basati sulla costruzione di comunità di persone unite da interessi e valori comuni e per questo più dinamici ed efficaci per affrontare le grandi sfide. Il percorso verso un nuovo rapporto con il cibo non può prescindere dal riconoscimento delle comunità locali come strumento essenziale per la coesione sociale, la resilienza e la valorizzazione dei propri territori.

La possibilità di costituire **Distretti del cibo** deve essere vista come un'opportunità, non solo per fare rete fra i produttori per promuovere, insieme alle amministrazioni locali, i propri prodotti e il proprio territorio, ma anche e soprattutto per riflettere sulle politiche locali che ruotano intorno al cibo, coinvolgendo l'intera comunità in scelte coraggiose riguardanti l'ambiente, la salute, il welfare e la lotta agli sprechi alimentari.

# LA GOVERNANCE DELLE POLITICHE DEL CIBO IN PIEMONTE



La Regione Piemonte, al fine di dotarsi degli opportuni mezzi e competenze necessarie per l'attuazione e lo sviluppo del Programma operativo triennale, ha di recente definito la governance del sistema, innanzitutto disponendo la creazione - all'interno della Direzione Agricoltura e cibo - del settore **"Coordinamento delle attività sulle politiche del cibo"**. Il settore, sorto lo scorso febbraio 2023, ha tra le sue numerose competenze sia quelle legate alle attività di comunicazione sui temi della PAC, degli interventi PNRR del comparto agricolo, delle emergenze sanitarie e fitosanitarie, sia il coordinamento del tavolo intersettoriale della Direzione Agricoltura sulla comunicazione legata al cibo.

Per quanto riguarda invece le competenze più propriamente attinenti alle politiche del cibo, ricorrono innanzitutto la progettazione e la gestione di iniziative e campagne relative al consumo alimentare consapevole, alla conoscenza della qualità del cibo e della sostenibilità del sistema produttivo, alle implicazioni ambientali, etiche e sociali legate alle produzioni agricole e al consumo alimentare. Infine il Settore curerà la gestione dei rapporti con gli stakeholder e la predisposizione di materiale di supporto alle attività della Direzione sulle specifiche tematiche.

Oltre a ciò, la Giunta regionale, prendendo spunto dal lavoro collegiale condotto nel periodo di ricerca e stesura delle "Linee guida sull'educazione al cibo e l'orientamento ai consumi" - che ha visto coinvolte numerose Direzioni regionali - ha previsto la formalizzazione di un **Tavolo di lavoro interdirezionale**, chiamato a operare congiuntamente sulle molte

tematiche emerse. Il Tavolo di lavoro, coordinato dalla Direzione Agricoltura e cibo, è composto da membri delle Direzioni Sanità e Welfare; Istruzione, Formazione, Lavoro; Ambiente Energia e territorio; Cultura e Commercio; Coordinamento politiche e fondi europei, turismo e sport.

Sempre nel quadro generale delle *food policies* è infine da evidenziare l'attività de "Gruppo di lavoro intersettoriale di ricerca e documentazione sui determinanti di salute correlati all'alimentazione", previsto dal Piano Regionale della prevenzione PRP 2020-2025 e incardinato presso la Direzione Sanità e Welfare. Il gruppo ricopre funzioni di osservatorio sui temi inerenti la sicurezza alimentare e la **qualità nutrizionale degli alimenti**, con il fine di programmare interventi di formazione/addestramento/ informazione e comunicazione rivolti agli operatori sanitari, agli operatori commerciali e alla comunità dei consumatori. Inoltre il gruppo svolge anche le funzioni di TaRSiN (Tavolo Regionale sulla Sicurezza Nutrizionale) ricalcando in parte il modello organizzativo e funzionale previsto dall'analogo Tavolo nazionale.

La programmazione e il coordinamento delle politiche del cibo regionali, proprio in virtù delle caratteristiche peculiari del sistema-cibo (costituito da un intricato insieme di fattori, persone, relazioni, interconnessi tra loro a vari livelli sociali, territoriali, amministrativi) non può prescindere da un'apertura verso l'esterno, andando a intercettare quegli attori che, talvolta da lungo tempo, si occupano attivamente del tema. La Pubblica Amministrazione deve pertanto impegnarsi per costruire **percorsi condivisi** e compartecipati

con gli stakeholder (cittadini, mondo accademico, associazioni, Terzo settore, mondo produttivo ecc.) per riflettere, studiare, progettare e, infine, attuare iniziative a medio-lungo termine, che vadano incontro alle necessità dei territori. In tale contesto si colloca l'adesione della Regione Piemonte al Protocollo d'intesa dell'Atlante del cibo.

L'**Atlante del cibo** è un progetto interateneo di ricerca-azione, nato alcuni anni fa da un accordo tra l'Università degli Studi di Torino, il Politecnico di Torino e l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, in collaborazione con la Camera di Commercio di Torino, cui si sono aggiunti nel tempo altri soggetti pubblici: Città metropolitana di Torino, Comune di Torino, Urban Lab, IRES Piemonte. L'Atlante analizza, mappa e comunica il sistema del cibo proponendosi come strumento partecipato e inclusivo d'indagine e, allo stesso tempo, di progetto a sostegno delle future politiche del cibo territoriali. Alla luce dell'importanza del progetto, la Regione Piemonte, in occasione della prossima sottoscrizione del nuovo protocollo d'intesa tra i partner di progetto, entrerà a far parte dell'Atlante.



# LE PRIME INIZIATIVE DEL 2023

La Direzione Agricoltura e cibo ha attivato, già a partire dal 2022, sia alcune tra le iniziative previste dal Piano operativo triennale, sia altre attività complementari. Le azioni mirano al raggiungimento degli obiettivi del piano operativo triennale, pur non essendone strettamente speculari in un'ottica di trasversalità, e sono brevemente descritte di seguito.

## FORMAZIONE DI AMMINISTRATORI LOCALI E FUNZIONARI PUBBLICI

Il tema delle politiche locali del cibo, nonostante la sua importanza anche in termini di benessere collettivo, è scarsamente o solo parzialmente conosciuto e compreso nella sua globalità da parte di amministratori e funzionari dei Comuni del Piemonte. Quindi è necessario che l'Amministrazione regionale si adoperi per fornire gli opportuni strumenti di conoscenza e di gestione, affinché i decisori e i funzionari pubblici possano divenire **soggetti attivi** nella proposta e adozione di nuovi e più sostenibili modelli di produzione e consumo alimentare. Per sostenere questo percorso la Regione Piemonte – Direzione Agricoltura e cibo, in collaborazione con ANCI Piemonte e con l'Università di Torino, sta definendo – per la prima volta in Piemonte - un programma di formazione e capacity building sul tema. Il programma, destinato sia agli amministratori sia ai funzionari pubblici, prenderà il via entro il 2023 e affronterà con un taglio essenzialmente applicativo i principali argomenti inerenti le politiche del cibo.

## FORMAZIONE MIRATA IN ALCUNE TIPOLOGIE DI SCUOLE SUPERIORI

Il progetto “Dal campo alla cucina: a scuola di filiera” si rivolge agli istituti a indirizzo “Enogastronomia e ospitalità alberghiera” e agli Istituti Tecnici agrari e Professionali agrari del territorio piemontese. L'iniziativa trae spunto e si integra sinergicamente con un Progetto nato nel 2017, “A scuola di PSR”, ampiamente consolidato nell'offerta formativa scolastica e in linea con gli obiettivi del nuovo CSR, rivolto agli Istituti tecnici Agrari e Professionali agrari del territorio piemontese.

Il Progetto, che si svolgerà nell'arco di un triennio, ha tra i suoi obiettivi innanzitutto quello di fornire a docenti e studenti una panoramica sulle principali politiche europee in campo agricolo, con un focus sulla tematica “Alimentazione e salute” (Obiettivo 9 nuova PAC 2023-2027) e sulla strategia “Farm to fork”. Inoltre, mediante la partecipazione attiva degli studenti - che saranno guidati a “toccare con mano” le varie fasi produttive delle filiere agroalimentari individuate - si agevolerà l'**acquisizione delle competenze** necessarie per un approccio integrato alle politiche del cibo e del consumo alimentare, della valorizzazione dei prodotti del territorio, dell'origine e della filiera corta, del valore della stagionalità e di un consumo alimentare più consapevole, di una riduzione degli sprechi. La prima edizione pilota, sarà varata nell'autunno 2023.

## SVILUPPO DELLE COMPETENZE ANIMAZIONE SUI TERRITORI COMUNICAZIONE E INTERAZIONE CON LE COMUNITÀ LOCALI

### ANIMAZIONE LOCALE SU POLITICHE DEL CIBO PARTECIPATE

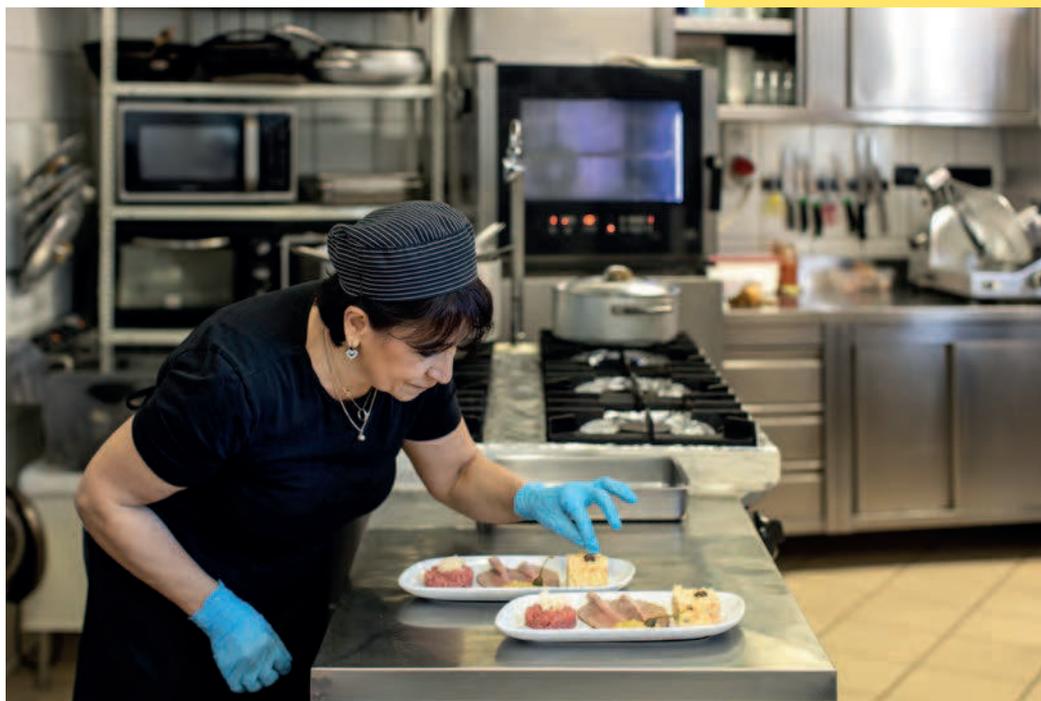
Le comunità locali, ognuna contraddistinta dalle proprie peculiarità, rappresentano il “cuore” del complesso sistema di componenti e relazioni che ruotano intorno al cibo. Valorizzare il ruolo delle comunità come “motore” del cambiamento e “volano” per la diffusione di nuovi modelli di produzione e consumo, è un passaggio fondamentale di cui la Pubblica Amministrazione deve farsi carico per innescare, agevolare, supportare questi processi. La Regione Piemonte - Direzione Agricoltura e cibo, nell'ottica di un rafforzamento del rapporto dialettico con la cittadinanza, ha messo a punto un calendario di **incontri sul territorio**, intitolati “Il cibo è territorio. Verso politiche del cibo partecipate”. Il titolo, di per sé evocativo, richiama il fulcro degli appuntamenti: coinvolgere attivamente, mediante la discussione e il confronto, le comunità nella loro interezza, sia fornendo gli spunti per una riflessione sul proprio modello di alimentazione sia per gettare le basi per future attività coprogettate tra pubblico e privato. Gli appuntamenti, partiti a novembre 2022 con il primo evento di Cisterna d'Asti, cui sono seguiti quello di Ivrea (febbraio 2023) e di Pinerolo (aprile 2023), nei prossimi mesi interesseranno via, via tutte le principali località piemontesi.

### COMUNICAZIONE

Tra le attività che interessano in modo trasversale tutti gli obiettivi e azioni individuati nel Piano operativo triennale, un ruolo chiave viene svolto dalla comunicazione. La Direzione Agricoltura e cibo ha implementato attività di comunicazione specifiche. Tra queste una mostra interattiva sul cibo e l'educazione ai consumi, lo sviluppo della app UBO “Una Buona Occasione” e pagine web sul sito istituzionale.

### “NEL NOSTRO PIATTO”: UN'ESPERIENZA INTERATTIVA

La mostra, una vera e propria esperienza interattiva multimediale, nata negli anni scorsi nell'ambito di *Esperimenta* e ora promossa in collaborazione tra Direzione Agricoltura e cibo e Direzione Cultura/Museo regionale di Scienze Naturali, presenta sei isole tematiche che permettono di **imparare giocando** e interagendo riguardo ai temi di produzione del cibo, apporto di nutrienti, consigli anti-spreco, utilizzo dell'acqua e del suolo. Nel corso del 2023 sarà ampliata con un'isola dedicata alla filiera agroalimentare e al ruolo dell'agricoltore nella produzione del cibo. La mostra ha effettuato due tappe a Torino nel 2022, per poi spostarsi a Novi Ligure e Verbania nella primavera del 2023 e successivamente in altri territori.



### “UNA BUONA OCCASIONE”

Il progetto, nato in collaborazione tra Regione Piemonte, Regione Valle d’Aosta e Ministero dello Sviluppo Economico, ha l’obiettivo di sensibilizzare i consumatori sulla tematica della lotta allo spreco alimentare e delle sue implicazioni ambientali, etiche, economiche e sociali. La Direzione Agricoltura e cibo intende valorizzare soprattutto la **app UBO**, organizzata in sezioni che permettono di effettuare una lista della spesa, creare ricette anti-spreco e tenere traccia delle date di scadenza degli alimenti per evitare sprechi, seguire consigli.

### I GIOVANI AGRICOLTORI

Il tema delle politiche del cibo, degli strumenti a disposizione degli operatori economici e della loro corretta applicazione nel definire e tracciare nuovi modelli di consumo, più consapevoli e sostenibili, ha trovato ampio spazio anche in altre attività della Direzione Agricoltura e cibo. Negli ultimi mesi la Direzione si è dedicata alla redazione di un **vademecum** dedicato ai giovani agricoltori (o aspiranti tali), sia per facilitare i processi di apprendimento necessari per sostenere gli esami di verifica della Capacità professionale (requisito indispensabile per ottenere la qualifica di Giovane Agricoltore) sia per consentire l’acquisizione di una conoscenza base che funga da stimolo verso i necessari approfondimenti.

Il vademecum, il cui rilascio nella versione definitiva è previsto per la prossima estate, è costituito da una serie di “monografie”, che affrontano i principali aspetti dell’attività agricola: tra queste una è dedicata ai prodotti agricoli e agroalimentari. Tra gli aspetti trattati: i prodotti piemontesi a qualità certificata, la vendita (anche con modalità innovative/alternative) dei prodotti agricoli e dei prodotti alimentari, la trasformazione dei prodotti in azienda, l’etichettatura, la somministrazione negli agriturismi e nelle fattorie didattiche.

### CONCLUSIONI

È sempre più evidente che il sistema del cibo risulta costituito da un intricato insieme di fattori, persone, relazioni, interconnessi tra loro in maniera il più delle volte di ardua comprensione. I livelli geografici, sociali, economici, di governance, si intersecano, si confondono, le azioni e le situazioni si alimentano reciprocamente creando sinergie (anche inaspettate) o, al contrario, si scontrano elidendosi e delineando degli scenari in continua, perenne evoluzione.

La Regione Piemonte intende dunque operare nel prossimo futuro coordinando gli interventi regionali che ruotano intorno al cibo, al fine di intervenire in modo sinergico su tutta la filiera dei prodotti alimentari, per collegare nel modo più funzionale possibile chi li produce con chi li trasforma e li vende e con chi li consuma, all’insegna della sostenibilità (sociale, economica e ambientale), nel solco degli Obiettivi individuati dall’Agenda 2030 verso cui tendere: i “Sistemi alimentari sostenibili”.

**SINERGIE DI FILIERA PER UNA  
SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE,  
ECONOMICA E SOCIALE**

