

Sicurezza alimentare e cambiamenti climatici

Un'etichetta obbligatoria che stabilisca l'impatto ambientale degli alimenti. Rilanciamo una proposta importante per favorire scelte consapevoli nel nostro sistema alimentare che minaccia l'estinzione di 10.000 specie, emette circa il 30% dei gas serra e guida l'80% del nostro inquinamento da azoto e fosforo

La sicurezza alimentare è: “*la garanzia che un alimento non causerà danno dopo che è stato preparato e/o consumato secondo l'uso a cui esso è destinato*”, secondo la definizione che si ricava dalle norme adottate dalla Commissione del Codex Alimentarius. (organismo fondato nel 1963 dalla FAO e dall’Organizzazione Mondiale della Sanità, OMS). La garanzia che gli alimenti non causino danni diretti alla salute (anche letali) può derivare solo da una serie di misure di prevenzione e di controllo dei rischi che si attuano con pratiche adeguate di produzione, conservazione e manipolazione.

Ma vi sono anche danni indiretti legati ai consumi alimentari. Intendo riferirmi al rapporto alimentazione/ambiente perché, secondo numerosi studi, i “sistemi alimentari” (“food systems”, cioè l’intera filiera del cibo: coltivazione e allevamento, raccolto, mietitura e lavorazione, imballaggio e trasporto fino al consumo e smaltimento dei rifiuti) sono responsabili di una percentuale rilevante sul totale globale delle emissioni antropogeniche di gas serra (circa il 30%, per il *Gruppo Consultivo per la Ricerca Internazionale sull’Agricoltura CGIAR*). Secondo una ricerca pubblicata nel 2018 da Science (“*Ridurre l'impatto ambientale del cibo attraverso*

produttori e consumatori", [qui](#)), il totale delle emissioni prodotte, viene così suddiviso:

31% per l'allevamento del bestiame (30% delle emissioni globali di metano (CH₄), In particolare, per la produzione di carne) e la pesca (1%);

27% per le produzioni agricole destinate all'alimentazione animale (6%) e umana (21%), un particolare riferimento è all'utilizzo di pesticidi e fertilizzanti chimici che, oltre ad essere estremamente dannosi per le api, rappresentano la fonte primaria di emissioni antropogeniche di protossido d'azoto (N₂O), un gas serra 300 volte più potente dell'anidride carbonica, aumentato rispetto ai livelli preindustriali del 20%;

24% per l'utilizzo del suolo per la produzione alimentare destinata al bestiame (16%) e di cibo (8%);

18% per la catena di distribuzione, composta dal trasporto (6%), dal packaging (5%), dalla lavorazione alimentare (4%) e dalla vendita al dettaglio (3%).

Le soluzioni, per la sicurezza alimentare e la tutela ambientale, sono tutte note: dalla riduzione degli allevamenti, alla totale abolizione di pesticidi e fertilizzanti chimici; dall'agricoltura non intensiva, alla riduzione del consumo del suolo; da imballaggi senza plastica e a base di materiali ecosostenibili alla introduzione di processi di produzione/trasformazione che escludano il ricorso agli additivi per colorare, dolcificare o conservare. Per far bene al pianeta e far bene alla nostra salute. E poi c'è tutto il doloroso capitolo dello spreco alimentare visto che, mentre interi continenti soffrono la fame, noi produciamo molto più cibo rispetto a

quanto ne servirebbe per sfamare l'intera popolazione mondiale, evidentemente sprecandolo in grande quantità (un terzo della produzione mondiale). Oltre gli evidenti e preponderanti risvolti di carattere sociale e umanitario, questa situazione aggrava anche il sistema climatico globale. Secondo il WWF (*"Fight climate change by preventing food waste"*, [qui](#)), smettere di sprecare cibo significherebbe ridurre le emissioni derivanti dai sistemi alimentari di circa l'11%.

Ma la *governance* politica è ancora troppo cauta quando si tratta di sollecitare forme di consumo consapevole in ambito alimentare, specie di fronte alle pressioni di un apparato finanziario palese e occulto. Pochi anni fa, Joseph Poore (professore del Dipartimento di Biologia, all'Università di Oxford e Direttore del programma Oxford Martin sull'analisi della sostenibilità alimentare) si domandava (in *The Guardian* del 10 ottobre 2018, [qui](#)): “*Etichettiamo i frigoriferi per mostrare il loro impatto ambientale, perché non il cibo?*” e proseguiva “*Se acquisti una lavatrice, un frigorifero o un televisore in Europa, viene fornita con un adesivo. Grazie a una direttiva UE del 1992, tutti gli apparecchi devono essere etichettati con la loro efficienza energetica. Allora perché il nostro sistema alimentare – che minaccia l'estinzione di 10.000 specie, emette circa il 30% dei gas serra e guida l'80% del nostro inquinamento da azoto e fosforo – ha sempre e solo etichette ecologiche volontarie?*”.

La proposta, che mi sento di condividere e rilanciare qui, è di un'etichetta obbligatoria che stabilisca l'impatto ambientale degli alimenti. Ciò, secondo Poore, “*incoraggerebbe più persone a pensare alle*

loro scelte esponendoli ai fatti ogni volta che sono nei negozi (...) per trasformare piccoli cambiamenti dei consumatori in grandi benefici ambientali (...) le etichette ambientali obbligatorie creerebbero informazioni sul sistema alimentare, e oggi queste informazioni sono scarse".

Il legame tra sistema alimentare e cambiamenti climatici è, quindi, molto stretto e, anche questa volta, dipende da un sistema produttivo (sostenuto dalla distribuzione e dalla pubblicità) al quale noi, singoli clienti, non abbiamo ancora saputo opporci con sufficiente energia e consapevolezza, utilizzando il nostro potere d'acquisto per rafforzare la nostra sicurezza alimentare, favorire un sostanziale equilibrio sociale e da ultimo, ma non per ultimo, per ridurre concretamente la nostra impronta climatica sul pianeta.

Giuseppe d'Ippolito