

La sostenibilità della filiera agroalimentare

Per filiera agro-alimentare si intende tutto il percorso che determina la produzione di un prodotto alimentare, ciò che accade **"dalla fattoria alla tavola"**. È una rete che vede coinvolti agricoltori, produttori di mangimi e sementi, allevatori, industria di trasformazione, trasportatori e distributori, commercianti all'ingrosso e al dettaglio, fino al consumatore.



Esistono varie stime su quanto i diversi settori delle attività umane contribuiscano alle emissioni globali di gas serra. Una delle stime più citate è quella dell'IPCC, nella quale si evince che circa il 25% delle emissioni mondiali prodotte di gas a effetto serra è legato alla filiera agroalimentare (agricoltura, allevamento, deforestazione): è importante perciò renderla sostenibile. Tale percentuale è destinata ad aumentare se consideriamo che la popolazione mondiale raggiungerà i 10 miliardi nel 2050. Oltre a ciò, la filiera agroalimentare è anche fortemente vulnerabile ai cambiamenti climatici.

Secondo un'indagine di Slow Food, è stato calcolato che l'aumento di 1°C della temperatura media equivale ad uno spostamento delle colture di 150 chilometri più a nord, come latitudine, e di 150 metri di altitudine. Già oggi nuovi vigneti producono uve da Champagne in Gran Bretagna, qualcosa di impensabile fino a pochi anni fa.

Uno studio di IPCC ha reso noto che il 60% del calo di rendita delle colture di riso, mais e grano è dovuto all'aumento della temperatura media: il Mekong (Sud Est Asiatico), ad esempio, è uno dei fiumi più inquinati al mondo e l'aumento di T°, delle precipitazioni e del livello del mare hanno aumentato la salinizzazione delle terre, con una consistente riduzione della produzione di riso. Essendovi nelle zone limitrofe una densità demografica molto elevata caratterizzata da una dieta largamente dipendente dal riso, ciò rappresenta la principale causa di alterazione degli equilibri regionali.

L'aumento della CO₂ agisce anche sui valori nutrizionali, in particolare sulla riduzione di zinco e ferro in alcune colture.

Come rendere la filiera più sostenibile?

In ambito agroalimentare, sostenibilità vuol dire tenere in equilibrio l'aspetto economico con il rispetto dell'ambiente e delle persone. Quindi sostenibilità si declina in economico e sociale, oltre che ambientale. Oggi è sempre più evidente una sensibilità "verde" che sta mutando concezioni produttive e consumi, influenzando sugli stili di vita e, a cascata, sul lavoro, sul cibo e sulle filiere agroalimentari. Infatti, diverse aziende hanno intrapreso iniziative per rendere la filiera più sostenibile. Le grandi multinazionali del food sono impegnate innanzi tutto nel calcolo dei propri impatti ambientali su tutta la filiera. Molte aziende alimentari hanno iniziato a fare queste stime non limitandosi più alle attività dirette, ma includendo nel raggio di azione del proprio monitoraggio anche gli impatti indiretti, ovvero quelli legati alle attività che avvengono fuori dalle mura aziendali (produzione delle materie prime, trasporti, ecc.), che spesso costituiscono la parte più consistente delle emissioni. Una volta calcolati gli impatti, sempre più spesso le aziende si pongono obiettivi di riduzione delle emissioni ambiziosi, in linea con i limiti del pianeta per non superare l'innalzamento della temperatura globale di 1,5° C auspicati dall'accordo di Parigi.

Approvvigionamento

La nostra attenzione si è focalizzata su due aziende di largo consumo: Ferrero e Barilla. Il fabbisogno di materie prime, necessarie a garantire determinati volumi di produzione, non può essere soddisfatto completamente da un approvvigionamento "km zero". Entrambe le aziende sono interessate a come si svolge la produzione delle materie prime e a come vengono utilizzate le risorse.

→ Olio di palma

Ferrero ha da subito scelto di approvvigionarsi direttamente di olio del frutto di palma sostenibile certificato RSPO come segregato. Per olio di palma sostenibile si intende un prodotto dalla completa tracciabilità, che garantisca che i suoi fornitori non disboscino foreste e proteggano le specie a rischio di estinzione, rispettino i diritti umani, riconoscano i diritti dei lavoratori e combattano la corruzione.

L'azienda ha lanciato un programma (Ferrero Farming Values) al fine di realizzare l'obiettivo di catene di fornitura sostenibili.



Ferrero seleziona solo materie prime certificate sostenibili collaborando con le comunità dove nascono le materie prime, al fine di diffondere pratiche agricole sostenibili e di garantire il benessere degli animali.

→ Grano duro

Barilla – Da uno studio sul ciclo di vita della pasta è emerso che la fase di coltivazione del grano duro, con le relative pratiche agronomiche, rappresenta una tra le più importanti fasi in termini di impatto ambientale legati all'utilizzo di fertilizzanti azotati. Barilla quindi ha promosso uno studio multidisciplinare (partnership con i fornitori) per identificare e promuovere sistemi produttivi e pratiche agronomiche che permettano di ridurre gli impatti ambientali della coltivazione e al contempo migliorino la produzione sia in termini quantitativi che qualitativi: i metodi di coltivazione più sostenibili individuati hanno ridotto il 10% delle emissioni di CO₂ rispetto ai metodi tradizionali.

Le azioni a sostegno della qualità sono le seguenti:

- Supporto degli agricoltori a 360°. I patti di filiera sopradescritti sono la principale iniziativa di Barilla a supporto degli agricoltori, ma non va dimenticato il ruolo della tecnologia: Barilla vuol dire anche "Granoduro.net", un software che aiuta gli agricoltori ad analizzare parametri come l'andamento meteorologico, la fertilità del suolo, etc., nell'ottica della migliore qualità possibile.
- Sostiene la ricerca dell'alta qualità di grani nei migliori laboratori esistenti: i campi. Da oltre 25 anni Barilla sviluppa nuove e più sostenibili varietà, rigorosamente no OGM, seguendo i tempi, a volte lunghi, della natura. Per avere nuove varietà di grani, infatti, servono tra gli 8 e i 10 anni e dal 1989 Barilla ne ha sviluppate 7, adatte a essere coltivate con successo nelle diverse zone d'Italia. Solo per citarne uno, il grano Aureo, che non viene irrigato, ha permesso di sostituire le importazioni dagli Usa con acquisti nell'Italia del Sud, risparmiando acqua e riducendo le emissioni di CO₂.
- Promuove la coltivazione del grano duro sostenibile. Dare agli agricoltori la varietà di grano più adatta al loro territorio vuol dire garantire loro un incremento delle rese, un abbattimento dei costi fino al 30% e un guadagno netto per ettaro più elevato di circa il 20% rispetto ai sistemi tradizionali.

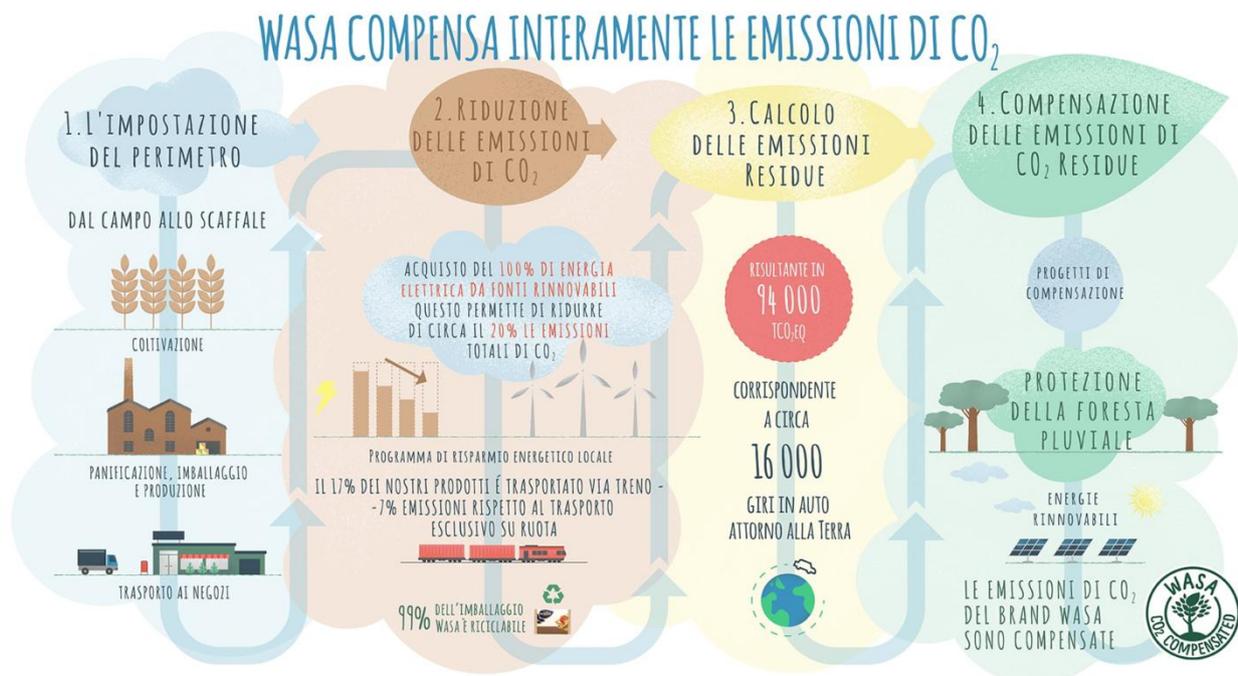
→Tonno

ASdoMar- Per quanto riguarda l'approccio per la filiera del tonno, ASdoMar è caratterizzata da una policy di acquisto condivisa con i fornitori: vengono lavorati solo tonni a pinne gialle adulti per garantire la naturale riproduzione della specie e la conservazione dell'ecosistema, non utilizzano specie in pericolo (tonno rosso e tonno obeso), i metodi di pesca devono rispettare l'ecosistema marino (pesca a canna e con reti a circuizione su banchi liberi per ridurre le prese accidentali), la materia prima ittica deve essere certificata *Friend of the Sea* e le best practices vengono certificate da terze parti.

L'azienda inoltre assicura la tracciabilità della filiera: tramite il codice del prodotto ittico il consumatore conosce il nome della nave, la data di pesca, la specie, il metodo utilizzato e la zona FAO di provenienza garantendo qualità e sicurezza del pescato tramite la trasparenza.

Come i processi di trasformazione possono aiutare a ridurre gli impatti ambientali?

Barilla - Barilla si è impegnata tramite il brand WASA su un progetto di “Carbon Neutrality”. Hanno prodotto un inventario delle loro emissioni di CO₂eq, seguito da una ricerca continua per ridurle: ad esempio, hanno implementato dei programmi di risparmio energetico, programmi di logistica green ed acquistano energia elettrica proveniente da fonti al 100% rinnovabili per i loro stabilimenti produttivi. Al netto degli sforzi di riduzione, le emissioni di WASA corrispondono a 94000 tonnellate di CO₂ che equivalgono circa a quelle emesse viaggiando in auto attorno alla Terra 16000 volte: tali emissioni sono state compensate contribuendo alla protezione della foresta pluviale e sostenendo l’utilizzo dell’energia solare nelle aree rurali dell’India. Tali progetti portano anche dei vantaggi sociali, in linea con gli obiettivi di sviluppo sostenibile delle Nazioni Unite.



ASdoMar- L’intera produzione del tonno avviene in Italia, nello stabilimento di Olbia, dal taglio al confezionamento per garantire standard di qualità elevati e costanti: osservare il tonno da intero consente infatti di avere quelle conferme in termini di specie, taglia, freschezza ed aspetto delle carni.

“Tonno Zero Spreco” rappresenta un contributo per la riduzione degli sprechi alimentari. In generale, la lavorazione del tonno genera oltre il 50% di scarti normalmente gettati in discarica per questioni di pulitura e motivi nutrizionali/estetici: ASdoMar riutilizza tali scarti dando loro valore aggiunto trasformandoli in farina di pesce per la produzione di mangimi per la zootecnia. L’azienda ha quindi introdotto un impianto interno per la produzione di farine di pesce derivanti da varie parti del tonno quali testa, pinne, coda, stomaco, ossa e spine.

Tale iniziativa di sostenibilità sociale consente di lavorare il tonno ogni giorno senza produrre alcuno scarto di lavorazione.

Consumo: educazione alimentare come corretta alimentazione ed attenzione agli sprechi

Fondazione San Donato- L'atto del mangiare, oltre che rappresentare il mezzo di sostentamento del nostro corpo, comporta anche il coinvolgimento dei cinque sensi ed è strettamente correlato alla nostra socialità ed al modo di stare in compagnia: è quindi fondamentale comprendere come la sana alimentazione vada inserita in un contesto più ampio, che comprenda le nostre scelte e stili di vita. Il progetto "EAT" nasce per focalizzare l'attenzione sul tema dell'**alimentazione sostenibile** sia per l'organismo sia per l'ambiente, agendo sull'educazione alimentare per prevenire e trattare le problematiche legate alla nutrizione. Mangiare bene ha importanti risvolti psicologici e saper apprezzare il cibo si traduce in cultura e conoscenza degli alimenti e del territorio.

EAT propone inoltre dei servizi di consulenza per dare alle aziende le basi per implementare un contesto di lavoro salutare tramite l'alimentazione: suggerisce ad esempio di sostituire le macchinette attuali piene di junk-food con delle *healthy vending machines*. Quest'ultime contengono prodotto selezionati da medici specialisti in scienze dell'alimentazione e da qualificati collaboratori per garantire una pausa salutare in ogni momento della giornata: sono privi di zuccheri aggiunti e di grassi idrogenati.

CIRFood- Tramite il progetto "Food Shuttle", CIRFood ha istituito un laboratorio edu-tech multisensoriale per far scoprire agli studenti delle scuole primarie e secondarie di primo grado il valore del cibo, l'origine dei prodotti, la lotta agli sprechi ed un consumo consapevole tramite dei visori di realtà virtuale e stampanti 3D. Le attività proposte valorizzano la percezione sensoriale degli alunni e stimolano in loro un nuovo modo di conoscere attraverso l'esplorazione, l'indagine e la trasformazione. Gli scarti prodotti durante l'esperienza vengono lavorati per produrre barrette energetiche.

CIRFood, inoltre, promuove uno stile di vita sano in azienda con il progetto "MovEat!": i dipendenti sono stimolati a migliorare le proprie abitudini sia a pranzo che a cena ed a praticare almeno mezz'ora di movimento al giorno. I lavoratori tengono sotto controllo i propri progressi con un'applicazione di welfare abbinata ad un *Fitness Tracker FitBit*, il quale consente di monitorare le calorie assunte e l'attività fisica: nell'app i "piatti benessere" sono contrassegnati ed ogni pietanza è valorizzata sotto il profilo nutrizionale. MovEat! sarà poi proposto nell'ambito della ristorazione aziendale.

Innovazione per raggiungere gli obiettivi posti

Meat: The Future – nuovo tipo di alimentazione

Da anni studi scientifici ed esperti di cambiamento climatico sostengono che eliminare la carne ed i latticini dalla propria dieta sia il comportamento individuale più efficace per ridurre il proprio impatto ambientale. Essendo però la carne parte principale della dieta umana da migliaia di anni, il

sette delle innovazioni tecnologiche applicate alla sostenibilità ambientale si è concentrato sullo sviluppo della cosiddetta “carne impossibile”. In particolare, la startup americana *Impossible Foods* ha creato un hamburger di origine vegetale mantenendo il gusto di quello di origine animale e con il conseguente miglioramento delle prestazioni ambientali: viene infatti prodotto con il 90% delle emissioni in meno rispetto all’hamburger tradizionale.