

SCHEDA DI FORMAZIONE

01. CONSUMO ALIMENTARE RESPONSABILE

Area	cibo												
Livello	AVANZATO												
Topic	<table border="1"> <tr> <td>x</td> <td>1. Il concetto di CR applicato al cibo</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> </tr> </table>	x	1. Il concetto di CR applicato al cibo										
x	1. Il concetto di CR applicato al cibo												
Modulo	<table border="1"> <tr> <td>x</td> <td>Consumo alimentare responsabile</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> </tr> </table>	x	Consumo alimentare responsabile										
x	Consumo alimentare responsabile												
Parole chiave	Consumo di cibo – consumo di acqua – deforestazione – riscaldamento globale – dieta sana – dieta sostenibile – spreco di cibo												
Introduzione	<p>Oggi, la produzione alimentare: utilizza il 70 % di acqua dolce, ma degrada gravemente la qualità dell'acqua a causa del deflusso di pesticidi e fertilizzanti; accelera la perdita di biodiversità; ed è un importante contributo al fenomeno della deforestazione e della desertificazione. In più, contribuisce al riscaldamento globale più di tutte le auto, camion, aerei e treni messi insieme.</p> <p>Tuttavia, non tutte le diete hanno lo stesso impatto. Ciò che mangiamo, quanto consumiamo (di cosa), quanto cibo sprechiamo, come il nostro cibo è stato prodotto e chi ne ha tratto profitto sono i</p>												

	<p>cinque fattori principali che determinano come le nostre scelte alimentari influenzano le persone, le comunità e l'ambiente.</p> <p>Ognuno di noi ha la possibilità di scegliere il cibo che rispetti meglio la vita dentro e intorno a noi tre volte al giorno. Le nostre buone azioni individuali possono sembrare una goccia nell'oceano in un globo con quasi 7 miliardi di persone, ma non lo sono. Alcune diete europee, come quelle dei nordamericani, hanno le più grandi impronte ambientali e sono le principali cause di una serie di effetti dannosi. Tuttavia, ci sono anche molti buoni esempi di consumo alimentare responsabile in tutta Europa, che possono essere presi come esempi di buone pratiche.</p>
Sviluppo dell'argomento	<p>Gran parte dell'approvvigionamento alimentare mondiale viene perso o sprecato invece di essere consumato, in particolare nei paesi sviluppati, dove una grande quantità di rifiuti viene generata a livello di consumatori, nonché nei settori della vendita al dettaglio e dei servizi alimentari della catena alimentare. Senza dover aumentare la produzione, ridurre le perdite e gli sprechi potrebbe aumentare la disponibilità di cibo. Gli sprechi di piatti ordinati nei ristoranti o consumati a casa, gli scarti della cucina, il deterioramento causato da uno stoccaggio improprio dopo l'acquisto e i ristoranti che ordinano troppo cibo in modo che possano mantenere un menu variegato sono alcune fonti di rifiuti.</p> <p>Tuttavia, i consumatori avranno probabilmente bisogno di fare qualche sforzo per ridurre gli sprechi alimentari, come imparare a preparare i pasti dagli avanzi e una migliore pianificazione dei pasti. Le iniziative per aumentare la consapevolezza e per poter incidere sul comportamento possono essere utili. Tuttavia, poiché una migliore pianificazione dei pasti richiede ulteriori sforzi da parte dei consumatori, il</p>

cambiamento di comportamento potrebbe non essere semplice.

I consumatori sono più consapevoli che mai di come le loro azioni individuali e i marchi che supportano influenzano l'ambiente, e nuovi fatti e statistiche indicano continuamente una crescente urgenza per affrontare l'impatto umano del consumo alimentare.

I produttori rispondono alle richieste dei consumatori di essere più consapevoli e rispettosi dell'ambiente. Una riduzione dell'uso dell'acqua, un utilizzo di imballaggi sostenibili (riciclabili, biodegradabili o scelte che riducono drasticamente l'uso della plastica) e soluzioni di lavaggio e pulizia pulite ed ecologiche per prodotti finiti e attrezzature, sono tendenze che stanno guadagnando favore.

Pertanto, gli impatti e i benefici di un consumo alimentare più responsabile sono:

- Meno sprechi alimentari, con conseguente minore inquinamento e, con il tempo, una minore produzione alimentare
- Meno produzione di plastica per i pacchetti alimentari
- Meno inquinamento dovuto al trasporto alimentare, grazie al consumo di beni prodotti locali.
- I benefici per la salute poiché le diete più austere e semplici, basate su alimenti vicini e naturali, sono molto più salutari.
- Favorisce la conservazione di specie locali e della varietà di cibo, della cultura gastronomica e delle tradizioni ancestrali.

Il problema è che a volte può essere difficile riconoscere se un prodotto ha un'origine affidabile o meno. Tuttavia, ci sono sempre più risorse disponibili per indirizzare questo percorso

	<p>quotidiano verso un consumo responsabile. Si può scoprire più specificamente sulle strategie di CSR impiegate da varie aziende.</p>
Buone pratiche	<p><u>Barnana</u> è un'azienda alimentare sostenibile che, come suggerisce il nome, ricicla banane fresche e platani che altrimenti verrebbero buttati via a causa del loro aspetto "imperfetto".</p> <p>La scarsa estetica ha causato ai produttori di banane biologiche la perdita del 20 % del loro raccolto, il che ha portato a enormi sprechi alimentari. Per garantire salari equi, Barnana acquista frutta da piccoli agricoltori e agricoltori indigeni a prezzi del 30 % rispetto ai tassi di mercato, quindi trasforma le banane scartate in patatine e altri alimenti.</p> <p>L'azienda sta anche aiutando gli agricoltori indigeni ad ampliare il loro uso di tecniche agricole rigenerative, che possono eventualmente contribuire a migliorare la salute del suolo e la qualità dell'acqua.</p> <p><u>Buycott</u> è un'app disponibile per dispositivi mobili in grado di effettuare acquisti coerenti con i principi di sostenibilità ambientale, sociale ed economica. Basta avvicinare lo smartphone al codice a barre del prodotto e visualizzare le informazioni che appaiono sul display. L'app è in grado di determinare il tipo di merce e l'azienda a cui appartengono ed è in grado di ricostruire l'intera filiera produttiva. Buycott dà la possibilità di aderire a una serie di campagne a favore dell'ambiente, dei diritti civili, degli animali o dei diritti delle donne: in tal modo, al momento della scansione del codice a barre, la domanda suggerisce se boicottare il prodotto ("boicottaggio") o procedere all'acquisto ("buycott"), a seconda che i prodotti rispecchino o meno i principi cui si è deciso di aderire.</p> <p>Pur avendo un database ampio e variegato, ci sono ancora molti marchi e prodotti che mancano.</p>

	<p>Questo è il motivo per cui il team di giovani programmatori statunitensi che hanno creato Buycott esortano i consumatori a segnalare eventuali “pezzi” mancanti e quindi ad arricchire il database.</p>
Sfide attuali e future	<p>La tecnologia manifatturiera dovrebbe adattarsi man mano che le preferenze e le decisioni dei clienti continuano ad essere influenzate dall'aumento delle preoccupazioni sanitarie e ambientali. Questa crescente domanda è già stata soddisfatta da diverse soluzioni attuali, ma i produttori dovrebbero anche tenere conto dell'adeguamento ai particolari processi interni dei clienti, del tipo di prodotto generato e dei metodi di elaborazione delle stesse.</p> <p>I sostituti lattiero-caseari e le proteine vegetali sono due delle alternative più utilizzate e rimarranno in prima linea. Infatti, secondo una ricerca condotta nel 2021 da The Hartman Group for the Food Marketing Institute (FMI), il 29 % dei consumatori sta riducendo il consumo di carne e il 9 % dei consumatori non mangia affatto prodotti animali. Si prevede anche un aumento delle proteine basate sulla coltura. Da quando è entrato per la prima volta sul mercato circa dieci anni fa, la carne bovina coltivata è diventata una delle fonti più popolari di proteine alternative.</p> <p>Gli specialisti collaboreranno con i clienti per convertire le operazioni batch esistenti in processi continui efficaci man mano che questi nuovi processi si espandono, utilizzando le loro consolidate conoscenze in materia di scienze alimentari per gli alimenti convenzionali in questa nuova tecnologia.</p> <p>Sostenere le comunità di consumatori, che distribuiscono prodotti locali e stagionali direttamente dall'azienda agricola al consumatore, è una sfida per le autorità e anche per i cittadini che, con il loro sostegno a queste iniziative, contribuiscono al loro sviluppo e consolidamento,</p>

	proteggendo nel contempo i prodotti locali e le comunità rurali.
<i>Lingua</i>	Italiano
<i>Partner</i>	IDP
Ulteriori riferimenti	https://www.themomentum.com/articles/farm-to-table-bringing-communities-together-with-healthy-ethical-and-eco-friendly-cuisine https://www.theus.org.uk/article/responsible-food-consumption https://www.slowfood.com/slow-food-europe/what-we-do/responsible-consumption-and-food-labelling/ https://www.slowfood.it/ https://datatopics.worldbank.org/sdgatlas/goal-12-responsible-consumption-and-production/ https://www.globalgoals.org/goals/12-responsible-consumption-and-production/