

## SCHEDA DI FORMAZIONE

### 04. IMPLICAZIONI AMBIENTALI APPLICATE AL CIBO

<i>Area</i>	cibo										
<i>Livello</i>	BASE										
<i>Topic</i>	<table border="1"> <tr><td><input type="checkbox"/></td><td></td></tr> <tr><td><input type="checkbox"/></td><td></td></tr> <tr><td><input type="checkbox"/></td><td></td></tr> <tr><td><input checked="" type="checkbox"/></td><td>4. Implicazioni e impatti ambientali</td></tr> <tr><td><input type="checkbox"/></td><td></td></tr> </table>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	4. Implicazioni e impatti ambientali	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>											
<input type="checkbox"/>											
<input type="checkbox"/>											
<input checked="" type="checkbox"/>	4. Implicazioni e impatti ambientali										
<input type="checkbox"/>											
<i>Modulo</i>	<table border="1"> <tr><td><input type="checkbox"/></td><td></td></tr> <tr><td><input type="checkbox"/></td><td></td></tr> <tr><td><input type="checkbox"/></td><td></td></tr> <tr><td><input checked="" type="checkbox"/></td><td>La sostenibilità ambientale nell'alimentazione</td></tr> <tr><td><input type="checkbox"/></td><td></td></tr> </table>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	La sostenibilità ambientale nell'alimentazione	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>											
<input type="checkbox"/>											
<input type="checkbox"/>											
<input checked="" type="checkbox"/>	La sostenibilità ambientale nell'alimentazione										
<input type="checkbox"/>											
<b>Parole chiave</b>	Impronta ambientale – Trasporti – sfruttamento agricolo – Rifiuti alimentari – Sostenibilità – consumo di acqua – occupazione del suolo – agricoltura ecologica										
<b>Introduzione</b>	<p>Un consumo alimentare più responsabile è lo strumento più potente a nostra disposizione per contrastare l'impronta ambientale dell'industria alimentare, i cui danni principali derivano da:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Deforestazione</li> <li>• Perdita di biodiversità</li> <li>• Uso di prodotti chimici in agricoltura</li> <li>• Produzione di carne e caseifici</li> <li>• Pesca intensiva</li> <li>• Trasporto alimentare (soprattutto per via aerea)</li> </ul>										

	<ul style="list-style-type: none"><li>• Rifiuti alimentari</li></ul> <p>Poiché l'industria alimentare è il settore con la più grande impronta ambientale, un consumo alimentare responsabile è fondamentale per garantire un futuro più sostenibile per le prossime generazioni.</p>
Impatti/benefici	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>La deforestazione</b> e la distruzione degli habitat naturali e degli ecosistemi per ottenere più terra da coltivare mettono in pericolo molte specie selvatiche e contribuisce al riscaldamento globale.</li><li>• Le forti piogge <b>spostano i fertilizzanti artificiali</b>, e vengono assorbiti da organismi e animali, inquinando suolo, acque e interi ecosistemi.</li><li>• Quasi la metà della produzione agricola viene utilizzata per nutrire gli animali da allevamento, rendendo la <b>produzione di carne e caseifici</b> la principale causa di deforestazione e perdita di biodiversità. Inoltre, nell'allevamento intensivo, l'enorme quantità di letame prodotto non può essere "assorbita" dall'ambiente circostante, con conseguenti elevate emissioni di gas metano.</li><li>• C'è un pericoloso sovrasfruttamento delle specie di <b>pesci</b> più conosciute.</li><li>• <b>Trasportare</b> cibo per via aerea verso paesi in cui non può essere coltivato, o non è di stagione, richiede un'enorme quantità di combustibili fossili, le cui emissioni sono molto dannose per l'ambiente.</li><li>• 1/3 della produzione mondiale viene <b>sprecata</b> durante la catena di produzione e ciò è particolarmente dannoso a causa delle risorse inutilmente sprecate.</li></ul> <p>Pertanto, un consumo responsabile in questo settore contribuisce in diversi modi:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Consumo critico:</b> L'acquisto di cibo con attenzione alle quantità di ciò che acquistiamo riduce gli sprechi alimentari e quindi le risorse utilizzate per la produzione alimentare.</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Consumare <b>meno</b>: non in generale, ma alcuni prodotti specifici, come carne, pesce, caseifici e alimenti trasformati.</li> <li>• Consumare <b>meglio</b>: L'acquisto biologico consente di proteggere l'ambiente dai gravi danni causati dall'applicazione di sostanze chimiche.</li> <li>• Consumo <b>locale</b>: acquistare locale significa anche contribuire a ridurre le emissioni di gas.</li> </ul>
<b>Buone pratiche</b>	<p>Il modo migliore per mangiare in modo sostenibile e ridurre l'impronta ambientale è quello di prendere dalla natura ciò che può offrirci senza sfruttarla. Questo è il principio alla base del lavoro di James Wood, fondatore di <a href="#">Totally Wild Food</a>. I raccoglitori di Totally Wild Food sono esperti negli ecosistemi in cui lavorano e raccolgono solo piccole quantità di cibo selvatico che trovano per consentire alle piante di ricrescere naturalmente. Ciò consente di commerciare ingredienti di alta qualità senza sfruttare i terreni agricoli e con pochissime risorse. Inoltre, James Wood e il suo team organizzano corsi di cucina incentrati sul cibo selvatico e su come gestirlo.</p> <p>Un altro marchio estremamente sostenibile che lavora per ridurre al minimo la sua impronta ambientale è <a href="#">Biona</a>. Biona è nata quasi 50 anni fa come piccolo negozio di alimenti integrali e da allora si è espansa a oltre 350 prodotti biologici. La loro missione è quella di vendere solo alimenti biologici che sono stati trasformati il meno possibile. La loro sede è alimentata esclusivamente da fonti energetiche rinnovabili e più della metà dei loro prodotti sono prodotti con energia pulita. Il 93 % del loro imballaggio è riciclabile e tutti gli ingredienti vengono importati solo via terra o via mare per ridurre la loro impronta di carbonio.</p>
<b>Sfide attuali e future</b>	<p>Per promuovere un consumo alimentare responsabile, è necessario promuovere il consumo locale. La maggior parte delle persone, tuttavia, fanno i loro acquisti alimentari nei supermercati. Anche se sull'etichetta di tutto ciò che acquistiamo è scritto da dove proviene, leggere le</p>

	<p>etichette non è ancora un'abitudine diffusa. I consumatori si trovano di fronte a scaffali pieni di ogni prodotto durante tutto l'anno. Per questi motivi, nei supermercati il consumatore medio non sente il passare delle stagioni e non si pone domande su dove vengono prodotti e come vengono trasportati.</p> <p>Un altro aspetto particolarmente preoccupante del consumo alimentare è il consumo eccessivo di carne. Come abbiamo già visto, la produzione di carne è una delle più dannose per l'ambiente, oltre al fatto che l'eccessivo consumo di carne, soprattutto quella rossa, è altamente sconsigliabile perché non è particolarmente salutare. Ci sono già molte marche che hanno trovato formule efficaci per imitare la carne sia dal punto di vista nutrizionale che dal punto di vista del gusto. Questi prodotti possono essere buone alternative per sostituire la carne un paio di volte alla settimana, soprattutto per le persone che lo consumano troppo. Purtroppo, tuttavia, non sono ancora sufficientemente conosciuti, non sono accessibili a tutti, e gli amanti della carne sono scettici nel provare una tale imitazione.</p>
<i>Lingua</i>	Italiano
<i>Partner</i>	IWS
Ulteriori riferimenti	<p><a href="https://www.mapleridge.ca/1776/Food-Production#:~:text=Food%20waste%20produces%203.3%20billion,increase%2033%25%20to%2010%20billion.">https://www.mapleridge.ca/1776/Food-Production#:~:text=Food%20waste%20produces%203.3%20billion,increase%2033%25%20to%2010%20billion.</a></p> <p><a href="http://suscof.com/wp-content/uploads/2020/03/WP4-M5-THE-NEEDS-ANALYSIS.pdf">http://suscof.com/wp-content/uploads/2020/03/WP4-M5-THE-NEEDS-ANALYSIS.pdf</a></p>