



Alimentazione e impatto ambientale

Le attività connesse alla catena agro-alimentare sono tra le più impattanti a livello ambientale: comportano inquinamento, erosione del suolo, danni al paesaggio, riduzione delle risorse idriche ed energetiche e perdita di biodiversità.

La produzione di cibo richiede un notevole impiego di risorse naturali, genera emissioni di gas serra e produce rifiuti. L'agricoltura intensiva, l'uso di pesticidi e fertilizzanti chimici, gli allevamenti intensivi e il trasporto delle merci su lunghe distanze contribuiscono all'inquinamento dell'aria e delle acque, alla perdita di biodiversità e al cambiamento climatico. L'attuale e prevalente stile di vita e di consumo si sta dimostrando particolarmente impattante per l'ambiente, non solo in termini di impiego delle risorse ma anche in conseguenza del diffuso utilizzo di imballaggi e dello spreco alimentare.

Tale impatto può essere misurato e analizzato attraverso la Life Cycle Assessment (LCA), ovvero la valutazione del ciclo di vita di un prodotto, che prende in considerazione tutte le fasi, dall'estrazione delle materie prime allo smaltimento.

Si tratta di una metodologia di valutazione scientifica riconosciuta a livello internazionale e disciplinata dagli standard della International Organization for Standardization (ISO). In particolare, le norme principali sono la ISO 14040:2006 che stabilisce i principi generali e il quadro di riferimento della LCA e la ISO 14044:2006 che indica i requisiti e le linee guida per la sua applicazione.

La LCA costituisce uno strumento fondamentale nell'ambito della sostenibilità, perché permette di capire dove e come ridurre l'impatto ambientale dei prodotti, consentendo così di realizzare interventi mirati e funzionali alla realizzazione di un sistema produttivo e di consumo ecocompatibile.

Per la misurazione vengono utilizzati diversi indicatori di sintesi dell'impatto ambientale, tra cui il Carbon footprint e il Water footprint. Il primo misura le emissioni di gas a effetto serra generati per produrre un determinato alimento, mentre il secondo quantifica il volume di acqua direttamente o indirettamente consumata lungo l'intero ciclo produttivo: più sono alti i valori e maggiore è l'impatto sull'ambiente.

I comportamenti individuali possono incidere significativamente sull'impatto ambientale complessivo delle produzioni alimentari. Ognuno di noi può contribuire alla riduzione di questo stesso impatto con le proprie scelte di acquisto e di consumo: le diete a prevalenza vegetale, ad esempio, hanno un impatto ambientale mediamente inferiore, poiché la produzione di alimenti di origine animale – così come quella degli alimenti altamente trasformati – richiedono un maggiore consumo di energia e di risorse. Altrettanto utile la preferenza per i prodotti locali e legati alla naturale stagionalità delle materie prime, poiché le importazioni e le coltivazioni fuori stagione implicano un maggiore dispendio di energie e di risorse nonché un volume di



emissioni più elevato. Scelte di acquisto attente e consapevoli, orientate verso prodotti sostenibili e a minore impatto ambientale, possono in questo senso avere un peso determinante, soprattutto se applicate su larga scala.

Nel contesto appena descritto, il concetto di economia circolare si traduce nella riduzione degli scarti, nel recupero/riutilizzo di sottoprodotti, nell'ottimizzazione e nella riduzione degli imballaggi e nella trasformazione dei rifiuti in risorse riutilizzabili.

Un sistema alimentare sostenibile tutela non solo l'ambiente, ma anche la salute delle persone e il futuro delle prossime generazioni