



Impatto sociale delle produzioni alimentari

I meccanismi e le dinamiche che caratterizzano l'attuale sistema agroalimentare riflettono le forti diseguaglianze e i paradossi presenti nella nostra società.

Si stima che solo nell'anno 2023, circa 733,4 milioni di persone nel mondo hanno sofferto la fame e ben 2,33 miliardi di individui – pari al 29% della popolazione mondiale – si sono trovati in condizioni di insicurezza alimentare moderata o grave¹. Dati, questi, che assumono particolare rilevanza se analizzati nella loro specificità geografica e sociale, poiché la carenza di cibo non riguarda in egual modo tutte le aree del Pianeta.

Nel continente africano, il 58% della popolazione vive in condizioni di insicurezza alimentare moderata o grave e in America Latina il fenomeno riguarda il 28% della popolazione. In Europa e in Nord America il fenomeno risulta invece molto meno diffuso ed è riscontrabile nell'8% della popolazione europea e nel 10% di quella statunitense.

Ciò non significa, tuttavia, che anche nei Paesi di queste aree geografiche non sussista un problema di accesso al cibo: nel 2023 circa il 9,5% delle famiglie nell'UE non si è potuta permettere un pasto di qualità (cioè un pasto a base di carne, pesce o equivalente vegetariano) ogni due giorni². Il Paese europeo in cui le famiglie hanno avuto maggiore difficoltà è la Romania (23,3%), seguita da Bulgaria, Slovacchia, Ungheria, Germania e Francia. L'Italia collocata leggermente al di sotto della media europea, registrando un'incidenza pari all'8,4%.

Gli squilibri e le diseguaglianze di cui sopra non sono riconducibili a un problema di carenza di cibo: non si tratta di carenza produttiva bensì di fattori economici, politici e strutturali, come l'inflazione, i costi energetici e le dinamiche speculative che regolano il mercato globale.

A tal proposito, risultano di particolare rilievo i dati sullo spreco alimentare e cioè l'insieme dei prodotti scartati dalla catena agroalimentare che per ragioni economiche, estetiche o per la prossimità della scadenza di consumo, seppure anche commestibili e quindi potenzialmente destinati al consumo umano, sono destinati ad essere eliminati o smaltiti. In Europa oltre 58 milioni di tonnellate di cibo vengono sprecate ogni anno, con una media di 131 chilogrammi pro capite e in Italia lo spreco pro capite/anno è di 140 chilogrammi.

Oltre agli squilibri distributivi e allo spreco, il sistema alimentare produce anche enormi “costi occulti”, che impattano sulla salute, sulla società e sull'ambiente. A livello globale, il 70% di questi stessi costi è di natura sanitaria, in conseguenza di regimi alimentari non sani, come quelli poveri di frutta e verdura o di cereali integrali o e ricchi di carne rossa e cibi ultra-processati.

¹ Rapporto annuale FAO “The State of Food Security and Nutrition” - ed. 2023

² Indagine EUROSTAT 2023



E' altresì opportuno evidenziare come ai noti effetti positivi derivanti dall'intero sistema di produzione degli alimenti – in particolare in termini di lavoro, tutela delle tradizioni agricole, sviluppo delle economie locali e accesso al cibo sano a prezzi equi – siano presenti dinamiche distorte o del tutto illegali, come sfruttamento dei lavoratori, caporalato e difficoltà o impossibilità di accesso al cibo per soggetti vulnerabili.

Il concetto di cibo sostenibile non si limita agli aspetti ambientali delle produzioni ma comprende molte altre ripercussioni in termini di impatto sociale. Si pensi in primis alle condizioni in cui operano i lavoratori del settore: numerosi passaggi della filiera sono spesso segnati da fenomeni di precarietà e sfruttamento del lavoro, soprattutto nei comparti in cui sono maggiori la pressione sui costi e la competizione globale.

Un altro aspetto della questione riguarda le comunità locali e i territori rurali: la produzione di alimenti può rappresentare un volano per le aree geografiche coinvolte, traducendosi in un aumento dell'occupazione e in un rafforzamento del tessuto sociale. Le filiere lunghe, caratterizzate da un elevato numero di passaggi, contribuiscono invece a incrementare squilibri e disuguaglianze.

Per quanto concerne invece l'aspetto delle scelte di consumo, le scelte consapevoli e correttamente informate da parte dei cittadini possono avere un peso determinante nell'alleggerire il peso sociale delle produzioni alimentari e nella costruzione di modelli concretamente sostenibili. A un maggior numero di consumatori che predilige filiere corte e trasparenti, prodotti locali e pratiche commerciali eque, corrisponde una più ampia diffusione di pratiche produttive eque e sostenibili, in un generale quadro virtuoso che si autoalimenta.

In tale contesto intervengono inoltre elementi connessi all'accesso al cibo sicuro e di qualità per tutti – poiché le disuguaglianze sociali spesso implicano differenze significative nella qualità della dieta e nello stato di salute delle persone – e allo spreco alimentare: la riduzione degli sprechi non solo limita l'impatto ambientale ma contribuisce a contrastare eventuali distorsioni sistemiche che incidono sulla distribuzione delle risorse e sull'accesso al cibo.

Nel quadro appena descritto, le scelte dei consumatori hanno un peso: acquistare prodotti locali, stagionali, provenienti da filiere etiche e sostenibili significa sostenere un modello produttivo più equo, che tutela i lavoratori, l'ambiente e le comunità. In questo senso, il consumo può diventare uno strumento di responsabilità sociale, capace di orientare il mercato verso pratiche più eque e rispettose dell'ambiente. Con le proprie scelte quotidiane, il consumatore può fare molto per incidere sul cambiamento: anche solo un gesto o un comportamento, apparentemente di minima importanza, possono fare la differenza, soprattutto se adottati da migliaia o addirittura milioni di persone.

Risulta pertanto evidente come l'alimentazione non possa essere considerata solo una scelta individuale, ma assuma anche una dimensione sociale e politica: le decisioni dei consumatori



- sempre più orientate verso qualità e sostenibilità - incidono sulla sfera personale e sulla collettività.

Ecco quindi alcuni consigli utili da considerare per ridurre l'impatto sociale negativo legato alla produzione e al consumo di cibo.

- Leggi con attenzione le etichette, individuando le informazioni sull'origine degli ingredienti e sulle modalità e le filiere di produzione
- Prediligi prodotti certificati – che offrano le maggiori informazioni e garanzie possibili in termini di rispetto dell'ambiente e dei diritti dei lavoratori nonché di pratiche produttive responsabili – e legati al territorio e alla stagionalità, in modo tale da sostenere le economie locali ed evitare un numero elevato di passaggi all'interno della filiera
- Nell'alimentazione quotidiana consuma con maggiore frequenza alimenti vegetali e limita il consumo di prodotti altamente trasformati
- Riduci il più possibile lo spreco alimentare: evita gli acquisti di impulso, presta molta attenzione alle scadenze e alla corretta conservazione dei prodotti, pianifica la spesa in base alle effettive esigenze e, quando possibile, riutilizza gli avanzi
- Compatibilmente con le possibilità individuali, nelle scelte di acquisto cerca di bilanciare il criterio economico con quello qualitativo e non dimenticare che a volte prezzi troppo bassi possono riflettere condizioni di lavoro non eque o pratiche produttive non sostenibili.