

L'impatto ambientale delle scelte individuali

a cura del dott. Massimo Tettamanti - Centro Internazionale di Ecologia della Nutrizione - NEIC

Alla domanda "possiamo fare davvero qualcosa come singoli per arrivare a un consumo sostenibile?" la risposta giusta è "Certo, non solo, ma quello che possiamo fare sul fronte della scelta del nostro cibo è decisamente più potente di quello che possiamo fare in ogni altro campo!"

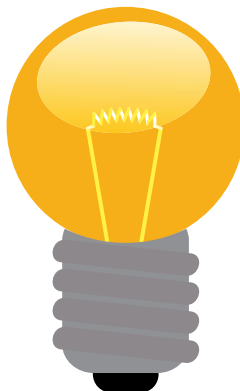
È questa, la via da seguire: modificare le nostre abitudini alimentari per avere un impatto ambientale e sociale molto minore.

È stato pubblicato nell'aprile 2008 sulla rivista scientifica Environmental Science and Technology, un articolo di due ricercatori della Carnegie Mellon University "Chilometri-cibo e relativo impatto sul clima delle scelte alimentari negli Stati Uniti". In esso, gli scienziati spiegano che gli studi sul "consumo sostenibile" offrono ai consumatori un numero sempre crescente di informazioni relative all'impatto sull'ambiente in generale, e sul clima in particolare, delle loro scelte di consumo. Molti di questi studi hanno concluso che l'impatto dei singoli individui è dovuto a tre fattori principali: il cibo, l'energia usata in casa, e i trasporti.

L'impatto dei **singoli** individui è dovuto a **tre** fattori principali:



1. Il cibo



2. L'energia usata in casa



3. I trasporti

IL FATTORE CIBO È IL PIÙ POTENTE



PERCHÉ:

1. È quello che in termini **quantitativi** ha il maggior impatto.



2. Ha il maggior livello di scelta **personale**, perché **non dipende dagli altri** (normative, disponibilità di mezzi pubblici, fonti di energia alternative).

Il singolo consumatore ha pieno potere.



3. Si può **applicare già subito**, non a medio o lungo termine (come altri aspetti che implicano cambiamenti nelle infrastrutture, nei beni disponibili, nella tecnologia usata).



È la cosa più facile da fare!

LA PRODUZIONE ALIMENTARE È UN PROCESSO PRODUTTIVO COME GLI ALTRI

RICHIEDE:

materie prime e risorse (acqua, energia, terreno, sostanze chimiche)

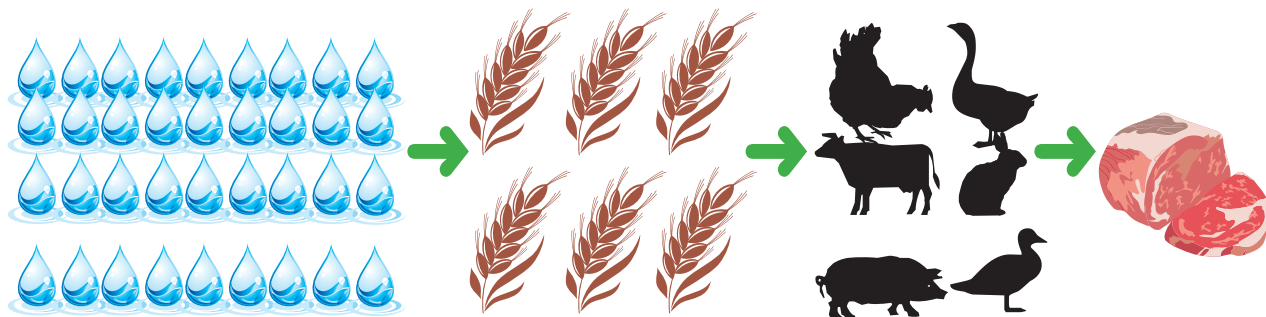


comporta emissioni inquinanti e rovina le risorse
(gas serra, deiezioni animali, sostanze chimiche, desertificazione)

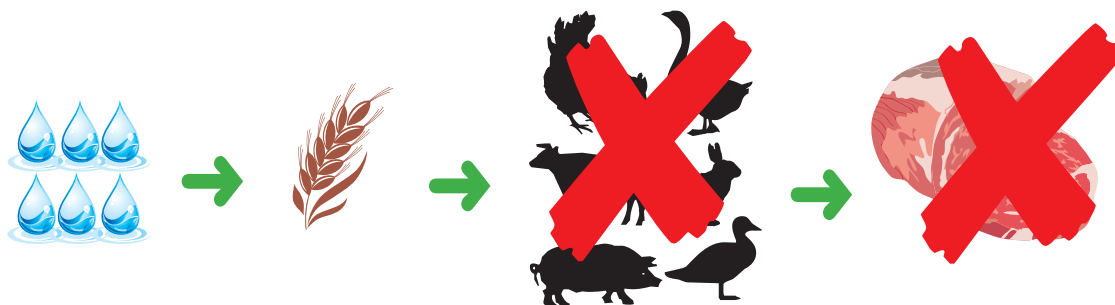


Tutti immaginano che l'allevamento sia qualcosa di "naturale", al contrario dell'industria, e che quindi non sia qualcosa di inquinante e che crea danni ecologici. In generale, diciamo che tutto il settore della produzione di "cibo" viene visto come qualcosa di naturale e ben diverso dal settore industriale. Invece l'industria della produzione di cibo è, appunto, un'industria come tutte le altre. E come tutte, utilizza materie prime e risorse, le trasforma per ottenerne altre, e nel far questo emette inquinanti. Quindi è un settore che ha un impatto sull'ambiente.

MINIMIZZARE IL NUMERO DI TRASFORMAZIONI SIGNIFICA MINIMIZZARE LO SPRECO DI RISORSE E DI INQUINANTI



Nutrirsi di alimenti vegetali permette di ridurre l'impatto ambientale rispetto all'utilizzo di alimenti di origine animale.



La produzione di cibo animale ha un impatto ambientale molto maggiore della produzione di cibo vegetale, a parità di calorie/proteine e in generale "nutrimento" che ci fornisce. Molto maggiore vuol dire davvero tanto: non il doppio, o il triplo, che già sarebbe tanto, ma circa 10 volte tanto. Non è certo "gratis" nemmeno la produzione di vegetali: anch'essa consuma risorse e materie prime ed emette inquinanti, ma la produzione di cibi animali impatta molto di più.

ANIMALI D'ALLEVAMENTO = FABBRICHE DI PROTEINE ALLA ROVESCIA

Per 1 Kg di carne...



... servono 15 Kg di cereali

Per comprendere i motivi dell'impatto sull'ambiente, occorre notare che gli animali d'allevamento sono "fabbriche di proteine alla rovescia".

Gli animali d'allevamento consumano infatti molte più calorie, ricavate dai mangimi vegetali, di quante ne producano sottoforma di carne, latte e uova: come "macchine" - perché così sono ormai considerati nella moderna zootecnia, anche se macchine di certo non sono, sono esseri senzienti

come noi - che convertono proteine vegetali in proteine animali, sono del tutto inefficienti. Il rapporto di conversione da mangimi vegetali per gli animali a "cibo" per gli umani varia da 1:30 a 1:4, a seconda della specie animale. Vale a dire: per ogni kg di carne che si ricava da un animale, lo stesso animale deve mangiare mediamente 15 kg di vegetali, appositamente coltivati. Con uno spreco abnorme di terreni fertili, energia, acqua, sostanze chimiche e con l'emissione di inquinanti.

Perché accade questo? Perché nel trasformare vegetali in proteine animali, un'ingente quantità delle proteine e dell'energia contenute nei vegetali viene sprecata: il cibo serve infatti a sostenere il metabolismo degli animali allevati, ed inoltre vanno considerati i tessuti non commestibili come ossa, cartilagini e frattaglie, e le feci. Noi stessi, se mangiamo mezzo kg di cibo al giorno, di vario genere, non pesiamo di certo mezzo kg in più al giorno. E così gli animali. La gran parte del cibo che mangiano serve a farli vivere, non a farli ingrassare.

Edunque, questo è il nocciolo della questione: la trasformazione vegetale-animale è completamente inefficiente, causa uno spaventoso spreco di risorse di ogni genere e di conseguenza ha un fortissimo impatto ambientale. Se usassimo i terreni per coltivare i cibi vegetali di cui nutrirci direttamente, anziché coltivare i vegetali per darli agli animali e poi ricavare da questi i "cibi animali" (cioè la carne, il pesce, i latticini e le uova), servirebbe una quantità di terreno, di acqua, di energia, di sostanze molto minore.

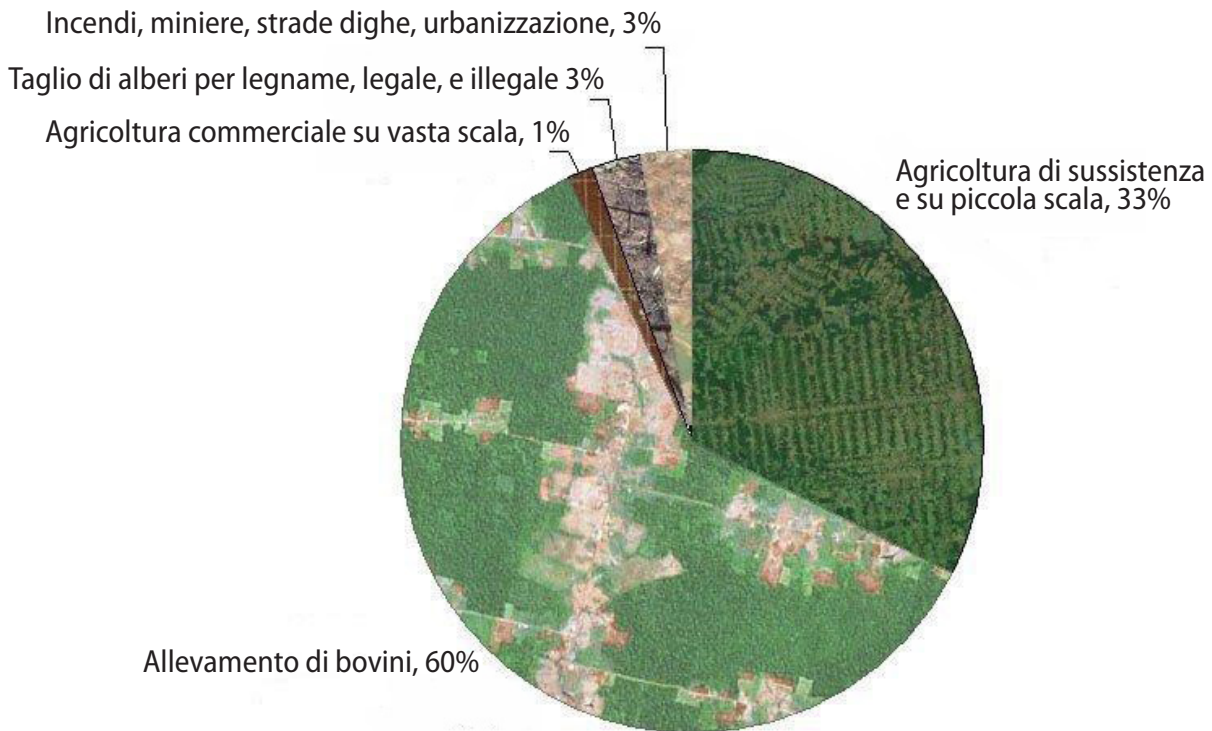
È da questo che derivano i problemi di impatto ambientale, tutti hanno origine da questa inefficienza di base, che è intrinseca nell'allevamento di animali.

DEFINIZIONE DI ECOLOGIA DELLA NUTRIZIONE

Produzione di cibo =
impatti ambientali
sotto vari aspetti: consumo
di energia, acqua, suolo,
cibo, sostanze chimiche,
impatti sul clima,
desertificazione,
smaltimento delle deiezioni.
L'Ecologia della Nutrizione
si occupa di valutare
questi impatti.



CAUSE DI DEFORESTAZIONE DELL'AMAZZONIA, 2000-2005



DOSSIER "HAMBURGER CONNECTION"

Secondo i dati del CIFOR (Centro per la Ricerca Forestale Internazionale) e dell'INPE (l'Istituto di Ricerca Spaziale del governo Brasiliano):

- Tra il 1997 e il 2003 (6 anni) c'è stato un **incremento del 600%** di carne bovina esportata (soprattutto in Europa). L'incremento di popolazione bovina si è avuto per l'**80% nella foresta amazzonica**.
- Nel 2003 c'è stata una crescita del 40% della deforestazione rispetto all'anno precedente.
- In soli 10 anni, la regione ha perso **un'area pari a due volte il Portogallo**. Gran parte di essa è diventata terra da pascolo.



LA ZOOTECNIA INFLUISCE SULL'EFFETTO SERRA PIÙ DELL'INTERO SETTORE DEI TRASPORTI

Nel numero del 13 settembre 2007 della rivista scientifica internazionale The Lancet, l'articolo "Cibo, allevamenti, energia, cambiamenti climatici e salute" mostra quanto questi aspetti siano correlati tra loro e quanto sia urgente una diminuzione drastica del consumo di carne per evitare il disastro ambientale. Nell'articolo si fa notare come le emissioni di gas serra causate dal settore zootecnico siano pari al 18% del totale; come percentuale questa è simile a quella dovuta all'industria e maggiore di quella dovuta al settore dei trasporti (13,5%). Questi sono gli stessi dati del dossier FAO Livestock Long Shadow, "la lunga ombra del bestiame".

EFFETTO SERRA: ALLEVAMENTI 18%, TRASPORTI 13,5%

- 2007 - *The Lancet* - articolo "**Cibo, allevamenti, energia, cambiamenti climatici e salute**": urgente una diminuzione drastica del consumo di carne per evitare il disastro ambientale.
- Emissioni di gas serra del settore **zootecnico** = **18%**; simile a quella dell'**industria** e maggiore di quella dell'**intero settore dei trasporti** (=13,5%). Stessi dati del dossier FAO Livestock's Long Shadow (la lunga ombra del bestiame) - 2006

18%



13,5%



LA VIA DA SEGUIRE...

... per arginare
questo enorme
problema
sia ambientale
che sociale



- Questi dati **si leggono ormai abbastanza spesso** oltre che sulle riviste scientifico-divulgative anche su quotidiani e riviste di intrattenimento, ma...
- ... è molto raro che venga detto al pubblico **“cosa fare”** per evitare tutto questo. Lasciano credere che *in qualche modo, qualcuno*, risolverà il problema.



- Ma non esiste una bacchetta magica, per quanto “tecnologica”: il problema è intrinseco nella trasformazione da vegetale ad animale.

UNA CARRELLATA DI CONSIGLI DAGLI SCIENZIATI

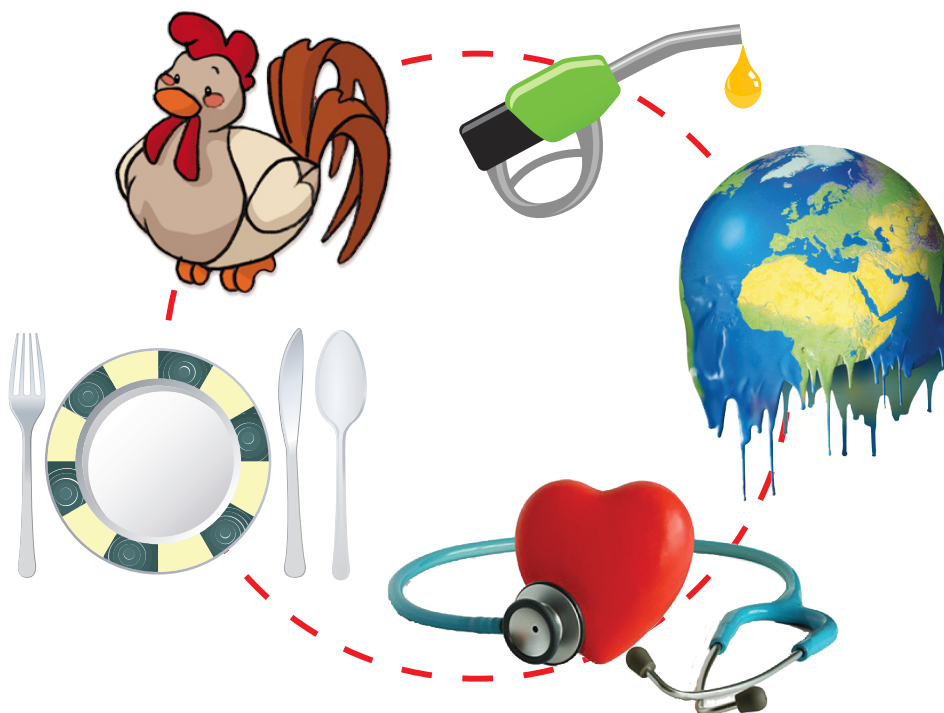
Articolo di *Le Scienze* 11/04/2006:

“Meno proteine animali per l’umanità.
Il passaggio alle proteine vegetali offrirebbe molti
vantaggi, soprattutto in campo energetico”.

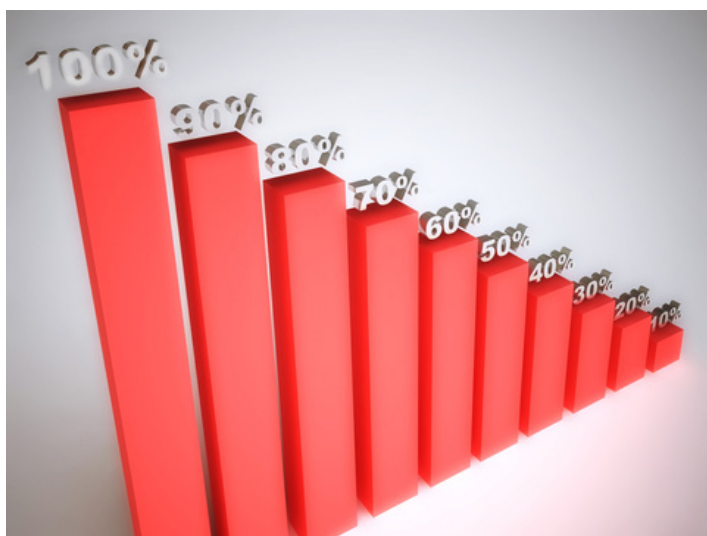


Il mondo ha bisogno di una “transizione proteica”:
è essenziale che nelle abitudini alimentari si inizi a
preferire decisamente le proteine di origine vegetale.

Studio PROFETAS (Protein Foods, Environment, Technology
And Society) dell’Accademia delle scienze olandese e condotto
nell’Università di Amsterdam e altre università olandesi.



CONCLUSIONI DELLO STUDIO



- **Ridurre** il consumo di prodotti animali da parte dei paesi più ricchi, e fissare una soglia per i paesi in via di sviluppo: max 90 g di carne al giorno.
- Occorre come minimo arrivare a un consumo del 40% rispetto all'attuale, meno della metà.



- "La proposta porterebbe a molti effetti collaterali positivi: una dieta più sana, migliore qualità dell'aria, maggiore disponibilità di acqua, una razionalizzazione dell'uso dell'energia e della produzione di cibo"

*Queste le parole di Rajendra Pachauri, premio Nobel e direttore dell'IPCC,
(Panel Intergovernativo sui Cambiamenti Climatici dell'ONU)
pronunciate il 15 gennaio 2008 a una conferenza stampa a Parigi.*

**“Non mangiare carne, va' in bici,
sii un consumatore frugale”.**
Ecco come fermare il riscaldamento globale.



ipcc
INTERGOVERNMENTAL PANEL ON
climate change



Il dossier emesso
nel 2007 dall'IPCC
sottolinea
**“l'importanza
di cambiare
stile di vita”**
per combattere
il riscaldamento
globale.



Responsabilità
non solo delle istituzioni,
ma anche dei **singoli cittadini.**

DIMINUIRE QUANTO?



Varie proposte dal mondo della scienza, per diminuire il consumo di cibi animali. Ma tutti i dati indicano che:

- la diminuzione deve essere **drastica**
- è **urgente**
- **maggiore** è la diminuzione, più veloce sarà la ripresa e minore sarà l'impatto ambientale
- vale per **TUTTI i cibi animali**, non solo carne e pesce: non importa se prima di essere macellato l'animale produce latte o uova, quello che impatta è l'allevamento stesso, la trasformazione vegetale - animale.

0%

**Arrivare a consumo
zero di alimenti animali ...**



**... e a una
alimentazione
100% vegetale
è dunque
l'ideale,
l'obiettivo
a cui tendere.**

Approfondimenti

Divulgativo:
www.SaiCosaMangi.info



Più scientifico:
www.NutritionEcology.org

NEIC - Centro Internazionale di Ecologia della Nutrizione



Documentari su
tv.SaiCosaMangi.info:

- ***Meat the Truth*** (Carne, la verità sconosciuta)
- ***A Delicate Balance*** (Un equilibrio delicato)

