



Industria alimentare & sostenibilità

Lo spreco alimentare.
Piramide ambientale VS alimentare.

Ing. Ph.D. Roberta Stefanini

Ricercatrice RTDA
presso Università di Parma
roberta.stefanini@unipr.it

Di cosa parliamo in questa lezione?



Presentazione del corso: obiettivi formativi; metodi didattici; programma; modalità di verifica dell'apprendimento; suggerimenti per prepararsi all'esame; contatti docente.

Definizione di sostenibilità nelle sue dimensioni. Tappe verso lo sviluppo sostenibile.
Agenda 2030 dell'ONU: il ruolo delle persone e delle industrie.

Lotta al cambiamento climatico: basi scientifiche, conseguenze e mitigazione. L'impatto ed il ruolo delle industrie. Compensazione delle emissioni di gas effetto serra. Neutralità carbonica, obiettivo Net Zero e Climate Positivity.

Risorsa idrica: esempi e casi di consumo, spreco, dispersione. Acqua virtuale. Quanta acqua usa l'industria?

Inquinamento delle acque marine: organico, chimico, da petrolio e rifiuti. Osservazioni sui rifiuti ed il sistema industriale. Cattiva gestione dei rifiuti plastici e microplastiche.

Consumo e produzione responsabili. Passaggio da economia lineare a circolare. L'importanza dell'ecodesign.

Industria alimentare & sostenibilità. Lo spreco alimentare. Piramide ambientale VS alimentare.

Città e comunità sostenibili. L'inquinamento luminoso. L'impatto della logistica.
La gestione dei rifiuti

Lavoro ed occupazione: nuove figure aziendali connesse alla sostenibilità.

Il bisogno di energia rinnovabile ed accessibile.

Green claims VS Green Washing: la comunicazione ambientale.



Goal 2: sconfiggere la fame



Eliminare la fame e assicurare a tutte le persone l'accesso a un'alimentazione sicura, nutriente e sufficiente per tutto l'anno

Eliminare tutte le forme di malnutrizione

Raddoppiare la produttività agricola e il reddito dei produttori di alimenti su piccola scala

Garantire sistemi di produzione alimentare sostenibili e applicare pratiche agricole resilienti che aumentino la produttività e la produzione



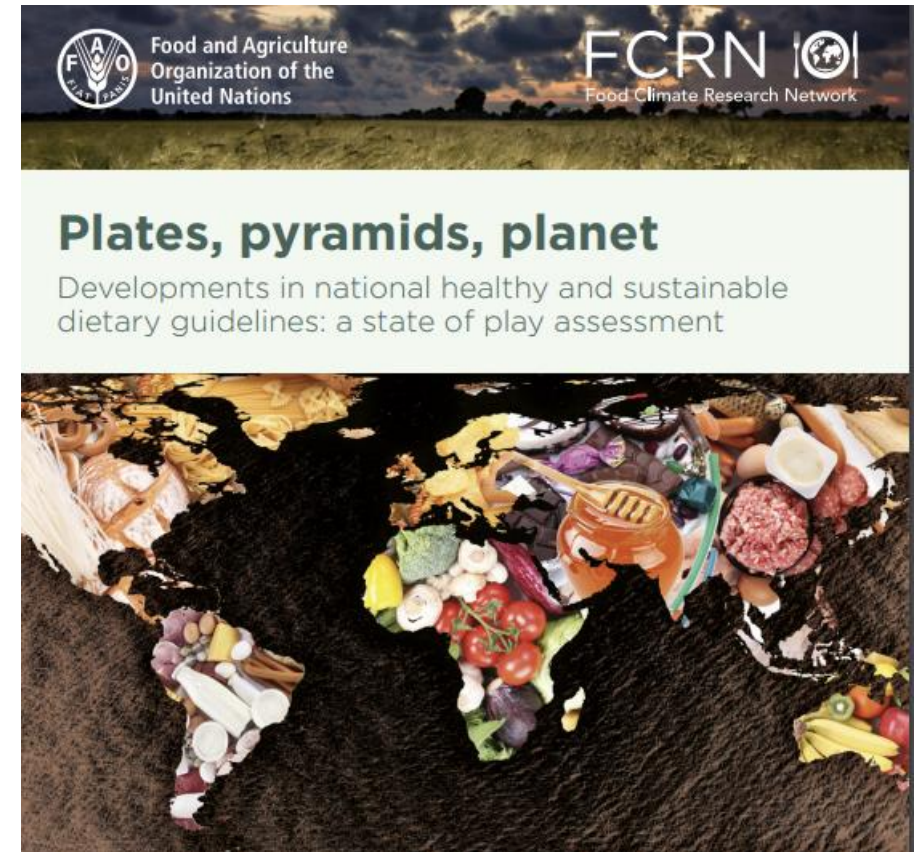
Modelli alimentari sostenibili secondo la FAO

Seguendo la definizione della FAO, i modelli alimentari sostenibili:

- Contribuiscono ad uno **stile di vita sano per le generazioni attuali e future.**
- contribuiscono alla **sicurezza alimentare**
- determinano un **basso impatto ambientale**

Il concetto di alimentazione sostenibile comprende quindi la capacità di essere ecologicamente compatibile, economicamente efficiente, socialmente equo e culturalmente accettabile e accessibile, rispettando la biodiversità e gli ecosistemi e garantendo l'adeguatezza dal punto di vista nutrizionale.

La salute degli esseri umani non dovrebbe essere svincolata dalla salute degli ecosistemi, in particolare nel contesto attuale che si trova a sostenere le esigenze alimentari e nutrizionali di una popolazione in crescita e sempre più urbanizzata.

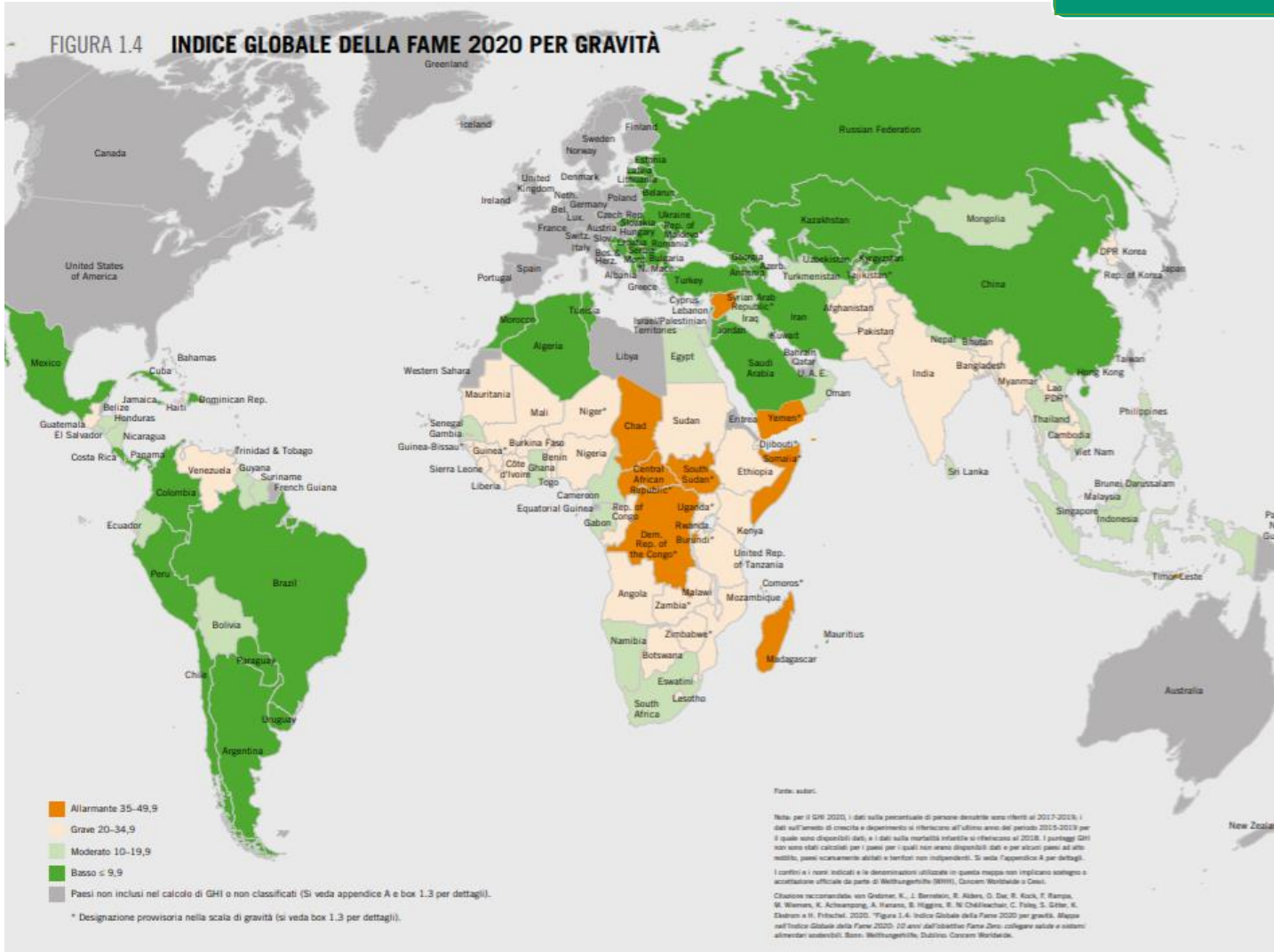


Per approfondimenti: <https://www.fao.org/3/i5640e/i5640e.pdf>

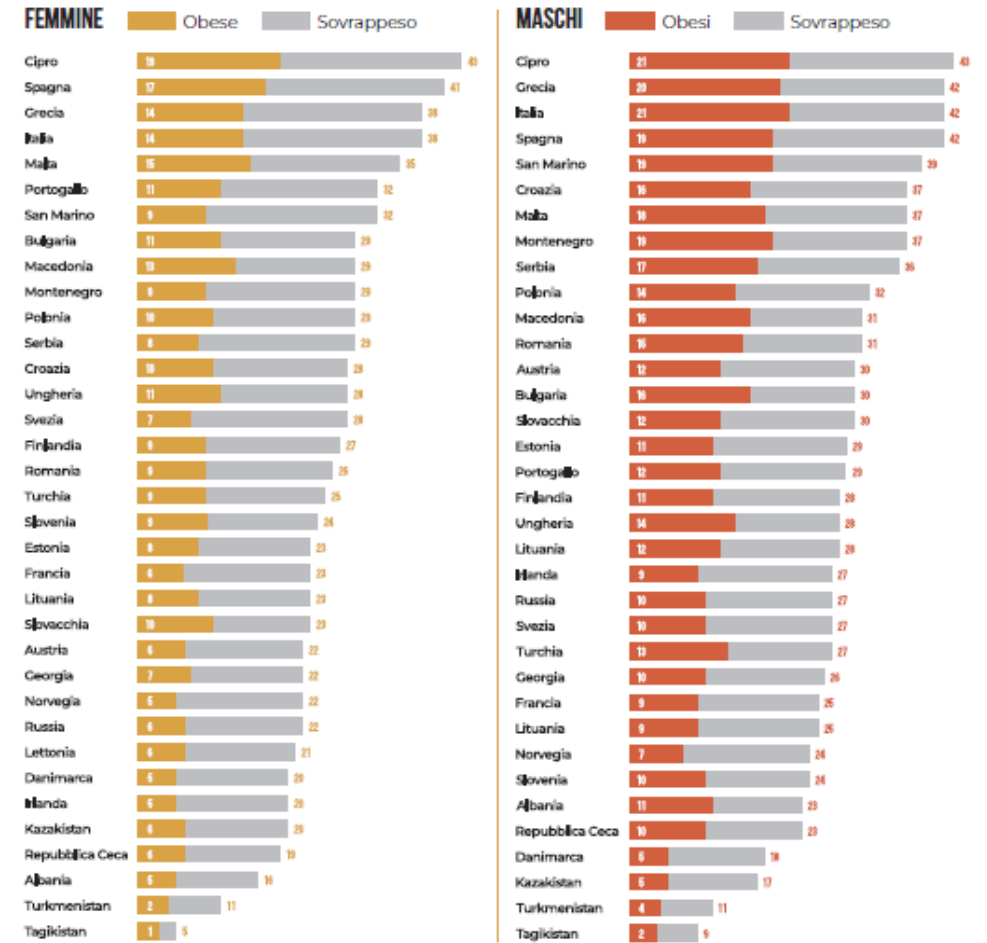


Situazioni opposte: sottanutrizione e sovranutrizione

SDG2: eliminare tutte le forme di malnutrizione



Valori di prevalenza di sovrappeso e obesità nei bambini di 6-9 anni dei Paesi europei, 2015-2017



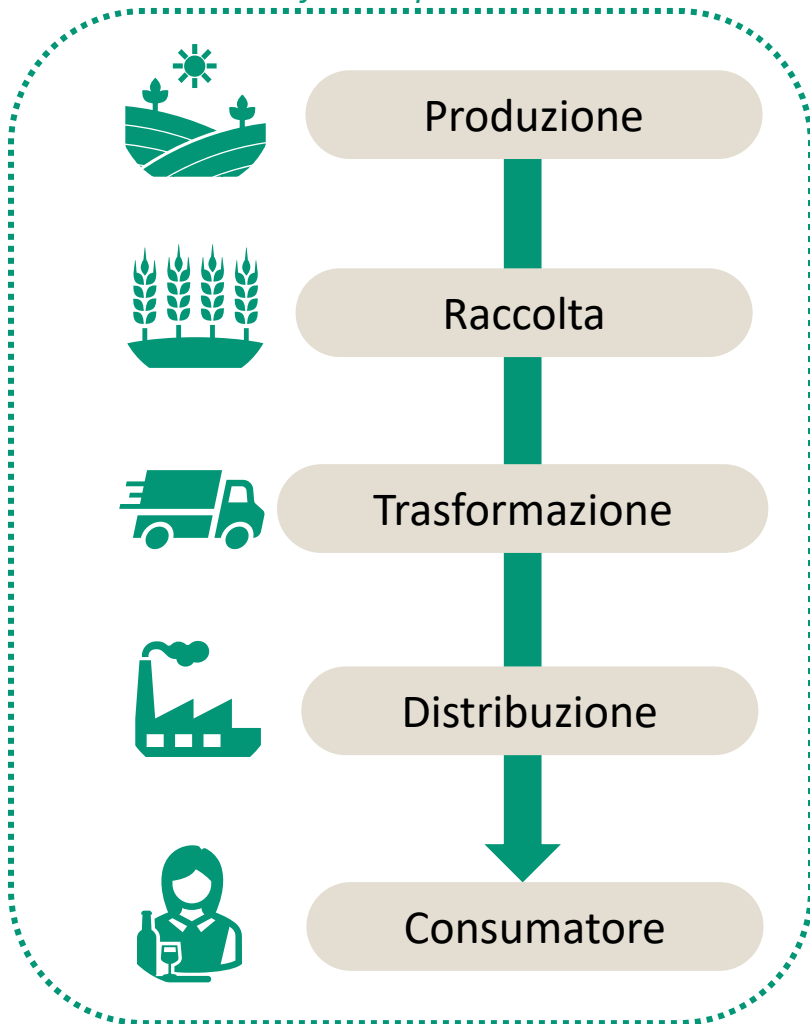
Fonte: Elaborazione Helpcode su dati OMS-COSI (Childhood Obesity Surveillance Initiative), 2019

http://indiceglobaledellafame.org/wp-content/uploads/ghi2020/GHI_2020.pdf



Lo spreco alimentare e la sua prevenzione

Dove si verifica lo spreco alimentare?



SDG 12: Dimezzare lo spreco pro capite globale di rifiuti alimentari



Come si previene e riduce lo spreco alimentare?

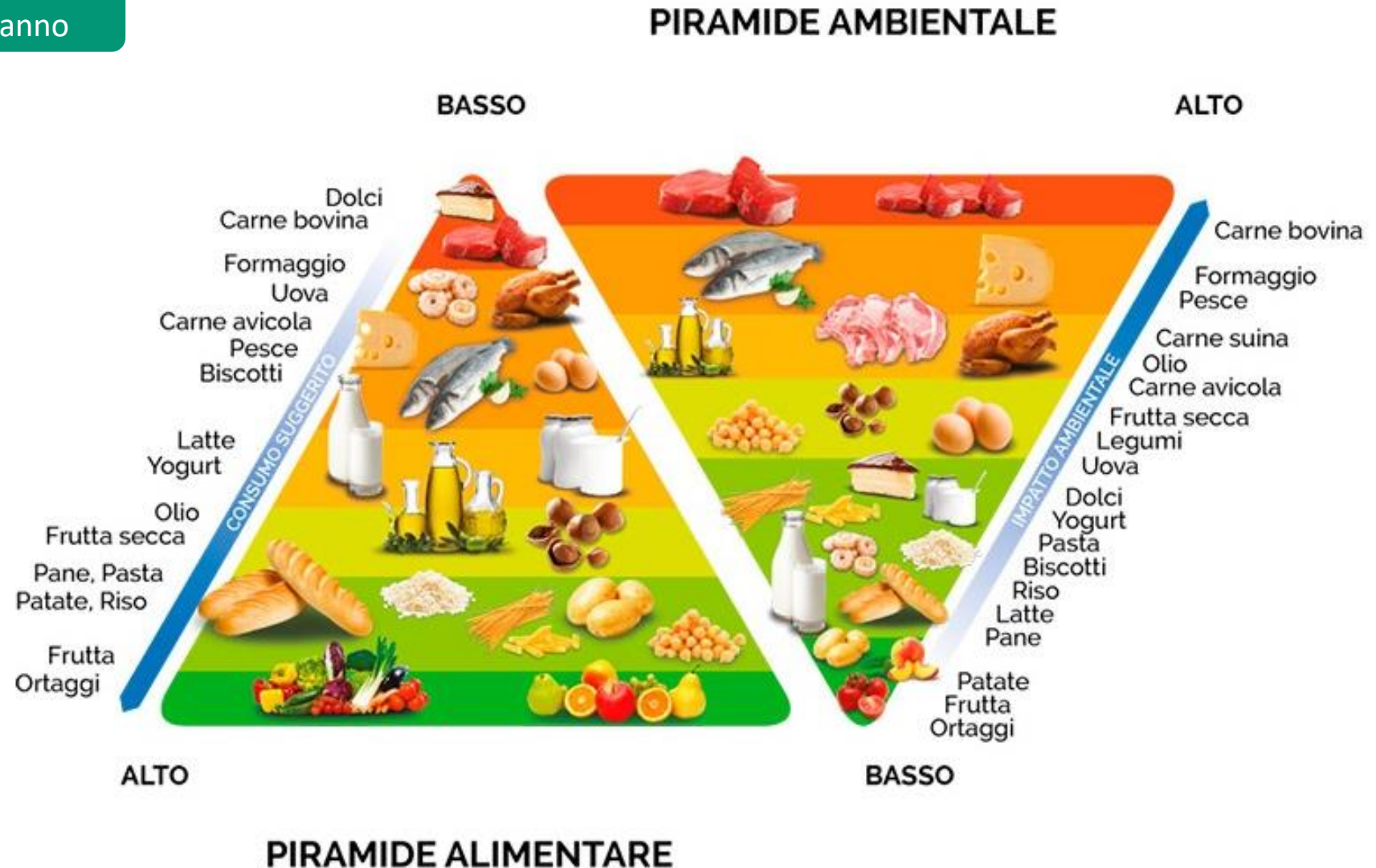
<https://www.wired.it/economia/2016/04/22/spreco-alimentare/> da dati FAO e World Resource Institute



Piramide alimentare & ambientale

SDG2: assicurare l'accesso a un'alimentazione sicura, nutriente e sufficiente per tutto l'anno

La piramide alimentare comunica come comporre la dieta in maniera salutare, basandosi sulla dieta mediterranea. Il messaggio di base è consumare più spesso gli alimenti dei gradini alla base e con più parsimonia quelli che si incontrano nei livelli più alti. La piramide ambientale si configura come un'immagine "inversa" rispetto a quella alimentare, in quanto gli alimenti a minore impatto ambientale, quindi più sani per il pianeta, sono spesso quelli di cui si consiglia il maggiore consumo – creata dal Barilla Center for Food e Nutrition attraverso le stime dell'Ecological footprint delle filiere alimentari.



Scelte alimentari & impatto ambientale e salutare

Lo studio italiano “Meat consumption reduction in Italian regions: health co-benefits and decreases in GHG emissions” ha stimato che la riduzione del consumo di carne in Italia a livelli suggeriti dalle linee guida internazionali potrebbe:

evitare tra il 2,3% e il 4,5% dei decessi per cancro del colon retto

tra il 2,1% e il 4% di quelli per malattie cardiovascolari

risparmiare l'emissione di 8.000-14.000 Gigagrammi di CO₂ equivalente per anno

→ benefici sia per la salute che per l'ambiente.

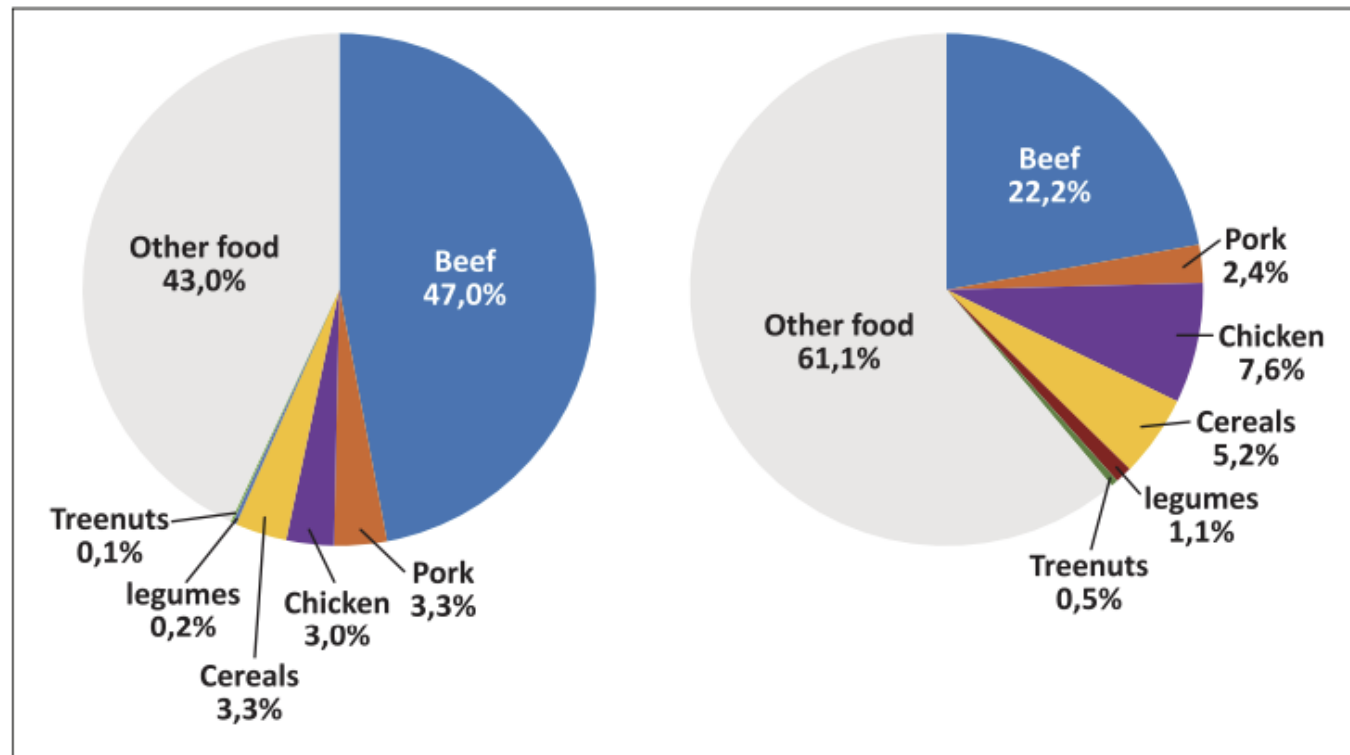


Fig 4. Total GHG and food contribution (%) associated with mean weekly per capita consumption by Italian adults at baseline and Mediterranean scenario.



Scelte alimentari & impatto ambientale



<https://youtu.be/b4IsNhuMogg>

16/05/2024

Ing. Ph.D. Roberta Stefanini

INTRODUZIONE ALLA SOSTENIBILITÀ del SISTEMA ALIMENTARE

12

