



WWF

ITALIA

FOOD4FUTURE

La strategia WWF per nutrire
il mondo e proteggere il Pianeta



INDICE

OLTRE IL LIMITE	4
LA CAMPAGNA FOOD4FUTURE:	6
4 sfide per non superare i 4 limiti planetari	7
Una sfida anche sociale	7
CRISI E SISTEMI AGROALIMENTARI:	8
aumentare la resilienza	
SFIDA 1: Grow better/Coltiva sostenibile	12
SFIDA 2: Fish better/Pesca sostenibile	16
SFIDA 3: Eat better/Mangia sostenibile	20
SFIDA 4: Use better/Zero perdite e sprechi alimentari	24
CONCLUSIONI	28
FOOD4FUTURE:	30
a tavola possiamo salvare il Pianeta	
Food4Business	32
Food4Policies	34
Food4You	36



OLTRE IL LIMITE

Viviamo in un mondo in cui un miliardo di persone soffre ancora la fame cronica, un mondo “affollato” e con risorse sempre più limitate, che sta spingendo il sistema-Terra oltre pericolose soglie biofisiche, i “limiti planetari” che non devono essere superati se vogliamo mantenere in equilibrio l'ecosistema terrestre. Quattro di questi limiti sono invece stati già largamente oltrepassati e la causa è quasi sempre riconducibile all'insostenibilità del sistema alimentare.

1. PERDITA DI BIODIVERSITÀ

Almeno l'80% della perdita di biodiversità globale è causata dall'agricoltura e dal sistema alimentare globale. L'estinzione riguarda specie ed ecosistemi terrestri e marini.

2. CAMBIAMENTO D'USO DEL SUOLO

Il 40% delle terre emerse è già sfruttato per l'agricoltura e l'allevamento, ciò nonostante la prima causa di deforestazione mondiale è l'espansione di coltivazioni, pascoli e piantagioni. Il suolo è una risorsa non rinnovabile da cui dipende la vita sulla Terra e la nostra stessa sopravvivenza.

3. CAMBIAMENTO CLIMATICO

Il 23% delle emissioni globali di gas serra deriva dall'agricoltura, percentuale che arriva al 37% se si considerano tutti i processi di trattamento e trasporto dei prodotti alimentari, rendendo il sistema alimentare uno dei principali responsabili del cambiamento climatico.

4. ALTERAZIONE DEI CICLI BIOGEOCHIMICI

L'agricoltura e l'allevamento sono la causa principale dell'alterazione umana dei flussi di azoto e fosforo. Abbiamo sconvolto la chimica del Pianeta: oggi si consumano dieci volte più fertilizzanti minerali che non negli anni '60, che inquinano i corsi d'acqua e sconvolgono le aree marine costiere.

Altri limiti sono a rischio, proprio perché strettamente interconnessi, tra cui il consumo di acqua dolce, che negli ultimi 50 anni è più che triplicato e oggi l'agricoltura ne usa fino al 75% per l'irrigazione, e l'inquinamento chimico, causato dalla diffusione incontrollata di erbicidi, fungicidi, insetticidi, antibiotici, ormoni, un cocktail di inquinanti che minaccia la salute dell'uomo e degli ecosistemi.

Sistemi alimentari non sostenibili non danneggiano soltanto l'ambiente, ma minacciano anche la salute, l'istruzione, l'economia, la sicurezza e la pace.

LA CAMPAGNA FOOD4FUTURE

4 SFIDE PER NON SUPERARE I 4 LIMITI PLANETARI

Il WWF Italia ha scelto di lanciare la campagna Food4Future per promuovere la transizione ecologica dei sistemi alimentari, ormai imprescindibile: il Pianeta ha mostrato i limiti delle proprie risorse e la fragilità dei propri meccanismi di funzionamento.

Il nostro obiettivo è modificare i sistemi alimentari, dalla produzione al consumo, per renderli più resilienti, inclusivi, sani e sostenibili, tenendo conto delle necessità umane e dei limiti del Pianeta.

Vogliamo rivolgerci a sistemi nazionali e sovranazionali, regionali e locali, imprese, soggetti pubblici e privati e cittadini.

Quattro sono le aree in cui è urgente agire, dal campo (grow better), al mare (fish better), dalla tavola (eat better), alla riduzione delle perdite e degli sprechi alimentari (use better). Per il WWF Italia il cibo è la leva più potente per migliorare la salute umana e degli ecosistemi.

UN SISTEMA ALIMENTARE GIUSTO ANCHE PER LE PERSONE

Ma non è tutto. La sostenibilità ambientale deve essere accompagnata da un quadro di maggiore giustizia sociale: il sistema alimentare deve assicurare equità, eradicazione della fame, diritti dei lavoratori, agendo dall'eliminazione del lavoro minorile alla necessità di prezzi equi per contadini e pescatori, dall'occupazione legale alla salute e sicurezza sociale, dalla parità di genere a condizioni eque per tutti i lavoratori impiegati nel settore agricolo e della pesca, compresi i lavoratori mobili e i migranti.

CRISI E SISTEMI AGROALIMENTARI aumentare la resilienza

Il cambiamento climatico, l'urbanizzazione, la crescita continua della popolazione con conseguente aumento della domanda di prodotti alimentari, gli sprechi, la trasformazione delle diete, la desertificazione, l'alterazione delle matrici ambientali (suolo, acqua, aria), le speculazioni finanziarie e le instabilità geopolitiche, sono tutti fattori che hanno alterato la resilienza dei nostri sistemi alimentari. Di seguito sono riassunti i 3 principali elementi che contribuiscono alla crisi.

SPECULAZIONI FINANZIARIE

L'agricoltura intensiva e industrializzata punta a massimizzare i profitti attraverso l'intensificazione delle produzioni e l'aumento delle rese di un numero limitato di colture. Così facendo promette di ridistribuire i benefici economici producendo grandi quantitativi di cibo il cui prezzo è però condizionato da vari fattori. Oggi, a determinare i prezzi delle materie prime agricole non sono solo i livelli della produzione agricola, la disponibilità di riserve strategiche e l'aumento della domanda o dell'offerta - secondo le tradizionali regole del mercato - ma sono soprattutto le speculazioni della finanza connesse alle transazioni dei titoli collegati alle principali materie prime agricole. Per garantire maggiori profitti agli investitori viene facilmente messa in crisi la sicurezza alimentare di interi Paesi. Le crisi globali, i conflitti, pagati a caro prezzo dai cittadini del mondo, sono per alcuni una straordinaria occasione di speculazione e guadagno.

DIPENDENZA

L'attuale sistema agroalimentare, dipendente da grandi quantità di input chimici (diserbanti, fertilizzanti, pesticidi) e da mezzi meccanici (per le lavorazioni agricole, l'irrigazione, il raccolto e la distribuzione) alimentati con carburanti fossili, è assai poco resiliente e poco adatto a contesti di crisi e instabilità. La sicurezza alimentare è maggiormente a rischio dove prevalgono sistemi alimentari molto dipendenti dalle importazioni di materie prime ed energia, con filiere agroindustriali più esposte a molteplici fattori a causa dell'instabilità dei mercati e degli approvvigionamenti.

IMPATTI

L'attuale modello agroalimentare ha un importante ruolo nelle crisi che stanno sconvolgendo il Pianeta: è gravemente responsabile della perdita di biodiversità negli ecosistemi, contribuisce al cambiamento climatico e mina la funzionalità dei servizi degli ecosistemi naturali, indispensabili per l'agricoltura stessa, quali la fertilità del suolo, l'impollinazione, la ritenzione idrica del suolo, il contenimento naturale delle infestazioni da insetti nocivi. Gli agroecosistemi con una agricoltura intensiva non solo sono più vulnerabili di fronte a fattori di rischio e cambiamenti imprevedibili ma contribuiscono in maniera significativa a generare e amplificare le crisi.

SOLUZIONE

La FAO ha più volte evidenziato che la produzione di cibo a livello mondiale è assicurata per l'80% da una agricoltura di piccola scala a conduzione familiare. Un'agricoltura basata sul paradigma dell'**agroecologia** rafforza la sicurezza alimentare, riduce gli impatti delle crisi in corso e protegge le filiere agroalimentari da ulteriori crisi imprevedibili. A questo va aggiunto un consumo attento alla stagionalità, agli sprechi e alla sostenibilità ambientale e sociale delle produzioni agricole, oltre che alla salubrità degli alimenti e al benessere degli animali. **Un sistema agroalimentare sostenibile e quindi resiliente è una vera e propria assicurazione sulla nostra vita e la migliore difesa di fronte a tutte le crisi.**



SFIDA 1 Grow better Coltiva sostenibile

L'agricoltura è sostenibile quando produce alimenti e materie prime senza superare i limiti del Pianeta, mantenendo i servizi ecosistemici da cui essa stessa dipende, come suoli fertili ricchi di sostanza organica, disponibilità di acqua dolce e conservazione di habitat e specie.

La nuova rivoluzione agricola si basa su tre grandi principi: 1) convertire le pratiche agricole verso un maggiore rispetto dei cicli naturali (biologici, geologici e chimici) degli agroecosistemi; 2) proteggere e aumentare le aree ad alta naturalità, funzionali al mantenimento e incremento della biodiversità; 3) ridurre l'utilizzo di sostanze chimiche di sintesi attraverso la diffusione di pratiche agricole che non richiedano l'uso di pesticidi, fertilizzanti chimici e antibiotici.

Per il WWF Italia l'agricoltura deve essere fondata sui principi dell'agroecologia, la scienza che applica i principi ecologici alla gestione dei sistemi agricoli, favorendo tutti i processi naturali di rigenerazione e resilienza. Questo consente di rafforzare la sicurezza alimentare e proteggere le filiere agroalimentari dall'imprevedibilità delle crisi.

OBIETTIVO 1: RIDURRE DEL 50% L'USO DI PESTICIDI ENTRO IL 2030

Le Strategie UE "Farm to Fork" e "Biodiversità 2030" hanno indicato l'obiettivo ambizioso di ridurre del 50% l'uso dei pesticidi in Europa entro il 2030. L'Italia è tra i primi Paesi in Europa per il consumo di sostanze chimiche di sintesi per ettaro coltivato e i pesticidi sono i principali responsabili della perdita di biodiversità negli agroecosistemi, hanno effetti tossici a breve termine sugli organismi direttamente esposti e possono avere effetti a lungo termine su tutta la catena alimentare e sulla salute umana. Le api e gli altri insetti impollinatori sono tra le specie più minacciate al mondo dall'agricoltura intensiva e dai pesticidi: su scala globale più del 40% delle specie di impollinatori invertebrati rischia di scomparire per sempre.

L'obiettivo di WWF Italia è ridurre drasticamente l'impiego dei pesticidi fino alla completa eliminazione dei principi attivi più pericolosi che possono sia lasciare residui negli alimenti sia contaminare l'aria, il suolo e l'acqua.

OBIETTIVO 2: 40% DI SUPERFICIE AGRICOLA COLTIVATA IN BIOLOGICO ENTRO IL 2030

L'Italia è il primo Paese in Europa per l'agricoltura biologica, sia per numero di operatori (oltre 80mila aziende) sia per superficie dedicata (il 15,8% della SAU, Superficie Agricola Utilizzata). L'Europa, con il Green Deal sta puntando sul biologico e l'Italia non è distante dall'obiettivo del 25% entro il 2030 indicato dalle Strategie UE "Farm to Fork" e "Biodiversità 2030". Il WWF Italia, insieme alle Associazioni riunite nella Coalizione "Cambiamo Agricoltura", ritiene che il nostro Paese debba porsi obiettivi ancora più ambiziosi tra cui:

- puntare al 40% di superficie agricola nazionale certificata in biologico entro il 2030;
- dopo l'approvazione della nuova Legge nazionale per l'agricoltura biologica, garantire una sua efficace attuazione attraverso un Piano di Azione Nazionale per il biologico in sintonia con il Piano europeo;
- definire adeguati incentivi fiscali per la transizione ecologica dell'agricoltura come ad esempio eliminare le aliquote IVA agevolate per fertilizzanti e pesticidi e abbassare l'aliquota per tutti i prodotti certificati biologici;
- garantire maggiori sussidi della PAC (Politica Agricola Comune) alle aziende in conversione al biologico e per il loro mantenimento;
- promuovere i Bio-Distretti, con priorità nel sistema delle aree naturali protette;
- garantire la conversione ad agricoltura biologica del 100% della superficie agricola nei siti Natura 2000 entro il 2030.

OBIETTIVO 3: RIPRISTINARE ALMENO IL 10% DELLA SUPERFICIE AGRICOLA IN AREE NATURALI

Per il WWF, una transizione verso un'agricoltura favorevole per la biodiversità, in particolare per gli insetti impollinatori, richiede il restauro ecologico degli agroecosistemi restituendo spazio alla natura. Le aree dedicate alla natura nelle aziende agricole non sono aree incolte improduttive, ma sono aree dove si producono e mantengono i servizi ecosistemici indispensabili per l'agricoltura, come nel caso della conservazione degli insetti impollinatori che hanno necessità di queste aree naturali per la loro alimentazione e riproduzione.

OBIETTIVO 4: RIPORTARE L'ALLEVAMENTO A UNA MODALITÀ BIOLOGICA ED ESTENSIVA

Per il WWF è necessaria una graduale trasformazione degli allevamenti intensivi industriali a beneficio di un modello di produzione agroecologico, basato su un corretto equilibrio tra la densità degli animali allevati e la superficie agricola utilizzata per le coltivazioni, garantendo il pascolamento e la produzione dei mangimi a livello aziendale o comprensorio territoriale locale, assicurando una gestione finalizzata al mantenimento della salute e del benessere degli animali. L'allevamento allo stato brado va adeguatamente gestito e non deve tradursi nell'abbandono degli animali al pascolo, garantendo la coesistenza con i predatori e le altre specie selvatiche. Per il WWF è essenziale fare crescere per questo la zootecnia biologica in quanto

oggi il modello più vicino ai principi dell'agroecologia.

OBIETTIVO 5: PIÙ SOSTANZA ORGANICA NEL SUOLO E MENO FERTILIZZANTI CHIMICI

Per il WWF Italia è indispensabile promuovere quelle pratiche agricole che aumentano la sostanza organica del suolo e riducono l'uso dei fertilizzanti chimici. Devono per questo essere incentivate pratiche e tecniche agronomiche che incrementano la sostanza organica nel suolo, come le colture di copertura con sovescio, le rotazioni colturali e la bulatura con leguminose. In coerenza con le Strategie UE "Farm to Fork" e "Biodiversità 2030" l'obiettivo da raggiungere è la riduzione del 20% dell'uso di fertilizzanti chimici entro il 2030.

OBIETTIVO 6: FAVORIRE LA TRANSIZIONE ECOLOGICA VERSO LA SOSTENIBILITÀ DELLE INDUSTRIE AGROALIMENTARI

Noi del WWF siamo convinti che il mondo delle imprese svolga un ruolo chiave per trovare soluzioni sostenibili e praticabili alle attuali sfide ambientali. Dialoghiamo e collaboriamo da anni con le imprese agroalimentari che intendono affrontare la sfida della sostenibilità, attraverso lo sviluppo di percorsi virtuosi di trasformazione

delle filiere industriali: dall'adozione di politiche avanzate per un'agricoltura più sostenibile e per un approvvigionamento responsabile di materie prime, alla loro applicazione e monitoraggio, fino alla corretta comunicazione verso l'esterno di impegni e risultati.

Chiediamo alle aziende, in linea con gli obiettivi precedenti, di:

- 1) "restituire" alla natura una percentuale della superficie agricola utilizzata, dedicandola alla biodiversità;
- 2) ridurre il ricorso alle sostanze chimiche di sintesi;
- 3) assumere un impegno concreto nella tutela della salute del suolo.





SFIDA 2

Fish better

Pesca sostenibile

Il nostro è un Pianeta blu ed è ormai chiaro che il futuro dell'umanità dipenda dalla salute degli oceani e dai beni e servizi che essi forniscono. La pesca eccessiva, distruttiva e illegale è una delle minacce più gravi per gli ecosistemi marini. Su scala globale il 34% degli stock ittici è sovrasfruttato (nel Mediterraneo questa percentuale sale al 75%) e il 60% è pescato al limite delle proprie capacità di rigenerarsi: ciò significa che non diamo il tempo ai pesci oggetto di pesca di riprodursi. Inoltre, con la pesca distruttiva, compromettiamo gli habitat da cui essi dipendono.

È quindi prioritario ripensare completamente a come utilizziamo gli oceani, se vogliamo salvaguardare gli ecosistemi marini e le risorse che essi offrono per noi e le generazioni future.

Quando si parla di prodotto ittico sostenibile, che derivi da attività di pesca o di acquacoltura, non si può prescindere da sostenibilità ecologica, equità, diritti umani, sicurezza alimentare locale e mezzi di sussistenza.

Per il WWF un'attività sostenibile è tale se non riduce la capacità naturale degli stock ittici di rigenerarsi; non distrugge gli habitat marini e costieri e non contribuisce in modo significativo al rilascio di gas serra; non minaccia le specie a rischio di estinzione e protette; non inquina (ad esempio disperdendo in mare attrezzi per la pesca o acquacoltura); considera adeguatamente gli interessi delle comunità associate; non opera alcuna trasgressione dei diritti umani fondamentali né dei diritti dei lavoratori; non mina la sicurezza alimentare; è legale e tracciabile ed è gestita secondo l'approccio precauzionale che ne garantisce la sostenibilità.

Il WWF Italia lavora con pescatori e acquacoltori affinché adottino pratiche più sostenibili, con le aziende affinché si impegnino nella trasformazione della loro filiera produttiva e di approvvigionamento, con le autorità nazionali e internazionali affinché garantiscano una gestione adeguata.

OBIETTIVO 1: GARANTIRE CHE LA GESTIONE DELLA PESCA DIVENTI UN SISTEMA PARTECIPATIVO CHE INCLUDA I PESCATORI LOCALI

La piccola pesca o pesca artigianale è da millenni parte integrante del patrimonio culturale delle comunità costiere e ha un ruolo cruciale nel fornire cibo e sostentamento. È un'attività che produce circa il 50% del pescato mondiale e nei Paesi del Mediterraneo garantisce un lavoro a 137 mila persone.

Il WWF sostiene un approccio di co-gestione che valorizzi i ruoli e i contributi dei pescatori, della ricerca scientifica, delle autorità locali e della società civile.

Il WWF ritiene che questo sia il modo più efficace per ripristinare gli stock ittici, proteggere la biodiversità marina e garantire migliori condizioni di vita ai pescatori del Mediterraneo e alle loro famiglie.

OBIETTIVO 2: COINVOLGERE L'INDUSTRIA ITTICA NELLA TRASFORMAZIONE DEL SETTORE DELLA PESCA VERSO LA SOSTENIBILITÀ

Il mondo delle aziende guida gran parte dell'economia globale e il pesce è il prodotto alimentare più commercializzato al mondo. Il WWF nel mondo opera lungo tutta la filiera ittica, dai pescatori agli acquacoltori, dai produttori ai supermercati e ristoranti, fino ai consumatori, per aumentare la trasparenza e l'approvvigionamento sostenibile delle aziende e dei loro fornitori, indirizzandole verso attività di pesca e acquacoltura con minori impatti sugli ecosistemi marini. Il WWF contrasta l'approvvigionamento e il consumo di specie minacciate di estinzione, incoraggia le aziende a investire in progetti di miglioramento "in acqua", che portino alla diminuzione dell'impatto ambientale delle attività di pesca, o progetti relativi alla raccolta di dati e alla condivisione di informazioni per una maggiore trasparenza e tracciabilità dei prodotti e delle filiere produttive.





SFIDA 3 Eat better Mangia sostenibile

Il cibo è la principale leva in grado di garantire la salute dell'uomo e la sostenibilità ambientale sul Pianeta. Una cattiva alimentazione è tra i maggiori fattori di rischio per l'insorgenza di malattie come obesità, diabete, patologie cardiovascolari e tumori in tutto il mondo. A questo va aggiunto il forte stato di denutrizione nei Paesi in via di sviluppo, con oltre 800 milioni di persone che non hanno cibo sufficiente, mentre in altri Paesi regimi alimentari scorretti, fatti di porzioni eccessive e alimenti combinati in maniera sbagliata, sono causa del dilagare di sovrappeso e obesità.

Una dieta ricca di frutta, verdura e, in generale, di alimenti di origine vegetale è il pilastro delle diete sane ma anche di quelle più sostenibili per l'ambiente. Il cambiamento delle abitudini alimentari dei cittadini è lo strumento fondamentale per cambiare l'intero sistema alimentare.

Nessun Paese è esente da grandi sfide nutrizionali. La Dieta Mediterranea, globalmente riconosciuta come l'esempio per eccellenza della dieta sostenibile capace di combinare alimentazione sana, equilibrata, biodiversità e tradizioni culturali, è a rischio di estinzione.

Consideriamo sostenibili quei regimi alimentari a basso impatto ambientale, capaci di apportare benefici alla salute e di contribuire ad una vita sana per le generazioni presenti e future.

Uno stile di consumo attento alla stagionalità, agli sprechi e alla sostenibilità ambientale e sociale di agricoltura, allevamento e pesca, oltre che alla salubrità degli alimenti, è una vera e propria assicurazione sulla vita e resilienza dei sistemi alimentari. In particolare le diete sostenibili devono rispettare i seguenti criteri: concorrere alla protezione e al rispetto della biodiversità e degli ecosistemi; ottimizzare le risorse naturali e umane; possedere un elevato valore socio-culturale; essere economicamente eque e accessibili e avere ricadute economiche positive sul territorio. Il WWF promuove un modello alimentare che concili la salute della persona con quella dell'ambiente che si riassume nel mangiare senza eccessi, ridurre drasticamente il consumo di proteine animali e aumentare sensibilmente quello di cereali, frutta e verdura, limitando le quantità di alimenti ultra-trasformati e zuccheri aggiunti.

OBIETTIVO 1: PROMUOVERE L'ADOZIONE DI UNA DIETA PREVALENTEMENTE A BASE VEGETALE

In seguito alla globalizzazione, all'urbanizzazione e alla crescita del reddito, negli ultimi decenni le nostre abitudini alimentari sono radicalmente cambiate. Si è passati da diete stagionali ricche di verdure e fibre, a diete ipercaloriche e con un eccessivo consumo di proteine e grassi animali. Contestualmente la biodiversità selvatica, ma anche agroalimentare, si sta riducendo, il clima sta cambiando e gli ecosistemi si stanno deteriorando. È quindi evidente che un cambiamento radicale delle diete sia assolutamente imprescindibile.

Il nostro obiettivo come WWF è quello di promuovere una transizione verso diete sane e sostenibili, che prevedano un maggior consumo di alimenti di origine vegetale – tra cui frutta, verdura e legumi, frutta a guscio, semi e cereali integrali – e una notevole riduzione degli alimenti di origine animale.

OBIETTIVO 2: APPROVARE UNA NORMA REALMENTE EFFICACE CHE IMPEDISCA L'IMPORTAZIONE IN UE DI PRODOTTI CAUSA DI DEFORESTAZIONE E DISTRUZIONE DI ECOSISTEMI

L'espansione dell'agricoltura nelle regioni tropicali è la più grande minaccia per le foreste. I 7 giganti che dominano questa distruzione sono: bovini, olio di palma, soia, cacao, gomma, caffè e legno. L'UE è il secondo maggiore importatore al mondo di “deforestazione incorporata” da ecosistemi tropicali e subtropicali. Questo drammatico trend coinvolge sì le foreste tropicali, ma anche praterie, zone umide, savane e tutti quegli ecosistemi ricchi di biodiversità che vengono distrutti per fare spazio a coltivazioni, piantagioni e pascoli. In questo contesto l'Italia è al secondo posto, dopo la Germania, nel gruppo degli otto Paesi europei responsabili dell'80% di questa distruzione.

Noi del WWF vogliamo una legge realmente efficace in grado di ridurre l'impronta dei consumi dell'UE sulle foreste e sugli altri ecosistemi di grande importanza per la salvaguardia della biodiversità e del clima del Pianeta, come le savane e le zone umide. La lista di prodotti e materie prime incluse nella normativa dovrà comprendere tutti quei prodotti (inclusi derivati e trasformati) la cui filiera genera distruzione come, per esempio, la carne di maiale e di pollo, la gomma e il mais. Nessuna violazione dei diritti umani deve inoltre essere legata alla raccolta o produzione di materie prime immesse sul mercato europeo.



SFIDA 4 Use better Zero perdite e sprechi alimentari

Uno dei paradossi inaccettabili del nostro tempo è la perdita e lo spreco alimentari: cibo buttato via, perso, lasciato marcire o degradato da organismi infestanti. Cibo che ha richiesto energia, terra, acqua, tempo, carburante, risorse naturali e umane, denaro e una certa quantità di inquinanti per essere prodotto, trasportato, trasformato, confezionato, conservato, venduto e acquistato. Il cibo sprecato si trasforma in rifiuti, che richiedono ulteriori risorse per essere gestiti. Le perdite e gli sprechi aggravano inoltre l'insicurezza alimentare e la malnutrizione in un momento in cui la fame nel mondo è in aumento.

Se vogliamo che il sistema alimentare globale rimanga all'interno dei limiti del Pianeta e contribuisca all'eradicamento della povertà è fondamentale ridurre sensibilmente le perdite alimentari sul piano della produzione e gli sprechi sul piano del consumo.

OBIETTIVO 1: RIDURRE FINO A ELIMINARE LE PERDITE LUNGO LE FILIERE, IN CAMPO E IN MARE

Le perdite alimentari si verificano nel tragitto tra il campo/mare e la vendita al dettaglio (esclusa). Secondo la FAO, ogni anno il 14% circa dei prodotti alimentari va perso in tutto il mondo prima di raggiungere la vendita al dettaglio, nel corso delle operazioni svolte nelle aziende agricole, in fase di stoccaggio e durante il trasporto. In alcuni casi, gli agricoltori scartano tra il 20 e il 40% dei propri prodotti freschi, perché non soddisfano le richieste "estetiche" del rivenditore e dei consumatori.

Nella pesca sono oltre 7 milioni di tonnellate le catture accessorie rigettate in mare ogni anno.

Il WWF lavora per eliminare le perdite in agricoltura, acquacoltura, nella pesca o in altre attività della produzione primaria attraverso azioni mirate sugli operatori, aumentando la comunicazione e l'informazione lungo le filiere di produzione per facilitare l'incontro tra domanda e offerta di cibo. Promuoviamo miglioramenti sia tecnologici sia normativo-legislativi, di informazione e di cambiamento delle abitudini alimentari.

OBIETTIVO 2: ELIMINARE GLI SPRECHI DOMESTICI

Nei Paesi sviluppati, una parte significativa degli sprechi alimentari si verifica a livello del consumatore e lo spreco alimentare domestico arriva a rappresentare il 50% circa dello spreco complessivo di cibo. L'Italia è stato il primo Paese in Europa che ha scelto di dotarsi di un strumento normativo di contrasto allo spreco alimentare, la legge 166/2016, ma rimane ancora molto da fare visto che in media, a settimana, gli italiani gettano nella spazzatura circa 600 grammi di cibo, soprattutto per distrazione e acquisti eccessivi. I prodotti più sprecati sono quelli della Dieta Mediterranea, a partire dalla frutta e dalla verdura fresche al pane.

Il WWF lavora per una riduzione drastica degli sprechi alimentari nelle famiglie, nelle mense scolastiche e aziendali. Le principali aree di intervento riguardano: l'accrescimento della consapevolezza dei cittadini relativamente agli impatti economici e ambientali dello spreco, il rafforzamento degli interventi educativi, a partire dal settore scolastico, e il lavoro con imprese e istituzioni per il miglioramento dell'etichettatura dei prodotti alimentari.



CONCLUSIONI



La portata delle sfide che il sistema alimentare globale è chiamato ad affrontare è inequivocabile.

Affinché diventi sostenibile, cioè possibile nei limiti ecologici del Pianeta di cui siamo parte, e sufficiente al sostentamento dei 10 miliardi di persone che popoleranno il mondo entro il 2050, è necessaria una profonda transizione che deve riguardare la produzione, la trasformazione, la distribuzione e il consumo di cibo a livello locale, nazionale e internazionale.

Questa transizione dovrà essere collettiva e coinvolgere le autorità pubbliche a tutti i livelli di governance (comprese le comunità urbane, rurali e costiere), gli attori del settore privato lungo tutta la catena del valore alimentare, le organizzazioni non governative, le parti sociali, i rappresentanti del mondo accademico e i cittadini. Dovrà prevedere scelte alimentari più sane e sostenibili da parte di tutti i cittadini, grazie all'adozione di diete capaci di garantire salute e benessere, accelerando l'inclusione sociale, aumentando l'equità e la giustizia, promuovendo la conservazione della biodiversità e delle risorse naturali, verso il raggiungimento degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile delle Nazioni Unite, gli obiettivi della Convenzione e dell'Accordo di Parigi sul Clima e delle Convenzioni Internazionali sulla diversità biologica (CBD) e sulla desertificazione.

© Peter Chadwick / WWF



FOOD4FUTURE a tavola possiamo salvare il Pianeta.

Ecco come aziende, istituzioni e cittadini
possono fare la propria parte per unirsi
al cambiamento e costruire insieme
il #Food4Future.

FOOD4BUSINESS



Dare priorità al capitale naturale, alla conservazione e promozione della biodiversità, all'uso efficiente delle risorse naturali, alla chiusura dei cicli produttivi, alla bioeconomia ed economia circolare imparando ad operare e produrre nei limiti di un solo Pianeta.



Investire in soluzioni innovative, sia di tipo tecnologico sia organizzativo, con una visione orientata al concetto di "One Planet Health", per tenere insieme la salute del Pianeta e quella delle società umane.



Sviluppare filiere di approvvigionamento tracciabili, trasparenti, sostenibili ed eque basate sull'adozione di un approccio transdisciplinare al sistema alimentare.



Rendere concreto e misurabile il contributo delle imprese al raggiungimento dei Sustainable Development Goals.



Sensibilizzare i consumatori promuovendo comportamenti di scelta e consumo responsabili e rispettosi dell'ambiente.



Ridurre le perdite e gli sprechi alimentari, sia a monte della filiera sia durante la trasformazione e distribuzione.



Sviluppare azioni virtuose di advocacy per rafforzare e influenzare positivamente leggi e normative che favoriscano la transizione ecologica.



Investire nell'adozione di impegni volontari per la sostenibilità, al di là della conformità normativa, coinvolgendo e supportando tutti gli attori della propria filiera produttiva, dai fornitori ai clienti.

FOOD4POLICIES



Adottare un approccio integrato e coordinato in virtù del collegamento alimentazione - salute - ambiente - società.



Definire un pacchetto di incentivi fiscali per la "Transizione Ecologica in Agricoltura" basato sull'eliminazione dei sussidi dannosi per l'ambiente e sull'introduzione di incentivi economici per l'acquisto di prodotti biologici.



Definire piani e programmi nazionali e regionali per la promozione dell'agroecologia.



Realizzare un efficace impianto normativo e di incentivi a supporto delle aziende nella generazione di sistemi agroalimentari circolari.



Implementare in Italia il Piano d'Azione Regionale sulla Piccola Pesca FAO-GFCM siglato nel 2018 per supportare il settore nella transizione verso attività sostenibili e migliori condizioni socio-economiche.



Assicurare che i piani di gestione pluriennali per gli stock prioritari siano implementati, insieme ad adeguati sistemi di monitoraggio, controllo e sorveglianza



Sviluppare campagne di informazione e sensibilizzazione sul «valore degli alimenti» sotto il profilo nutrizionale, ambientale ed economico al fine di ottenere un cambiamento duraturo nel comportamento dei consumatori.



Sviluppare politiche pubbliche che mettano i consumatori in condizione di scegliere un'alimentazione più sana, ad esempio attraverso l'educazione alimentare nelle scuole, campagne di sensibilizzazione, linee guida in materia di alimentazione.



Sviluppare un approccio comune europeo all'etichettatura dei prodotti alimentari affinché includa anche gli aspetti ambientali, sociali e di benessere animale, così da indirizzare le scelte dei consumatori verso opzioni più sane e sostenibili.



Istituire un gruppo di esperti incaricato di elaborare nuove linee guida per un'alimentazione sostenibile in cui, oltre ai settori della nutrizione e della salute pubblica, siano inclusi anche quelli ambientali e sociali, garantendone l'attuazione e il controllo.



Inserire criteri per un'alimentazione sana e sostenibile negli appalti pubblici di un'ampia gamma di istituzioni pubbliche, in particolare mense scolastiche e ospedaliere.



Sostenere le amministrazioni comunali e le comunità territoriali nello sviluppo di politiche alimentari urbane volte ad affrontare la malnutrizione, le sfide ambientali e le disuguaglianze sociali.

FOOD4YOU



Mangia **VEGETALE**: scegli una dieta prevalentemente a base vegetale (ricca di cereali, frutta, verdura, legumi) con moderate quantità di carne, pesce, uova e latticini. Ne beneficeranno la salute e l'ambiente.



Scegli **BIO**: prediligi alimenti biologici che tutelano la biodiversità, non fanno uso di input chimici, mantengono la fertilità dei suoli, sono più rispettosi del benessere animale.



Acquista **LOCALE**: privilegia prodotti stagionali a filiera corta il cui trasporto verso i rivenditori è minimo, lasciandoti ispirare dai banchi del mercato e diversificando stagione per stagione i tuoi menù.



Paga il **GIUSTO**: dai il valore giusto al cibo che acquisti e consumi. Evita di acquistare alimenti a prezzi troppo bassi che spesso nascondono un costo per l'ambiente e per i lavoratori.



Mangia **SANO**: scegli cibi salutarì e nutrienti e riduci al minimo gli alimenti eccessivamente trasformati che hanno impatti molto elevati per l'ambiente e anche per te.



Mangia **VARIO**: diversifica gli alimenti, ti aiuterà ad avere un apporto adeguato di energia e nutrienti, prevenendo sia carenze sia eccessi nutrizionali, entrambi dannosi per la nostra salute.



Scegli il pesce **RESPONSABILMENTE**: diversifica il tuo consumo di prodotti ittici, prediligendo specie locali meno conosciute. Rispetta la stagionalità e scegli solo pesce adulto. Non acquistare pesce senza un'etichettatura chiara e trasparente. Non acquistare specie minacciate secondo la IUCN ed evita di consumare squali e razze.



Riduci gli **SPRECHI**: fai la lista della spesa, compra anche frutta e verdura dall'aspetto "brutto", fai attenzione alle etichette e alle scadenze, fai il punto della situazione del cibo in frigo ogni 3-4 giorni, congela e ricicla gli avanzi.



**5 milioni di sostenitori nel mondo.
Una rete globale attiva in oltre 100 Paesi.
1300 progetti di conservazione.
In Italia oltre 100 Oasi protette.
Migliaia le specie interessate dall'azione
del WWF sul campo.**

WWF Italia
Sede Nazionale
Via Po, 25/c
00198 Roma

Tel: 06844971
Fax: 0684497352
e-mail: wwf@wwf.it
sito: www.wwf.it