



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

SFIDA 1: Grow better/Coltiva sostenibile 8

SFIDA 2: Fish better/Pesca sostenibile 12

SFIDA 3: Eat better/Mangia sostenibile 16

**SFIDA 4: Use better/Zero perdite
e sprechi alimentari** 20

CONCLUSIONI 24

FOOD4FUTURE: 26

a tavola possiamo salvare il Pianeta

Food4Business 28

Food4Policies 30

Food4You 32



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 i processi del sistema-Terra oltre pericolosi limiti, detti “Planetary boundaries”. Quattro di questi limiti sono stati già largamente superati 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 sia terrestri sia marini.

2. CAMBIAMENTO D’USO DEL SUOLO

Benché attualmente il 40% delle terre emerse sia già sfruttato per l’agricoltura e l’allevamento, la prima causa di deforestazione mondiale è la creazione di nuove coltivazioni. Diversi limiti planetari sono a rischio a causa dell’uso sconsiderato che facciamo del suolo.

3. CAMBIAMENTO CLIMATICO

Con circa il 24% delle emissioni di gas serra di origine antropica, l’agricoltura è uno dei principali responsabili del cambiamento climatico.

4. ALTERAZIONE DEI CICLI BIOGEOCHIMICI

Si consumano dieci volte più fertilizzanti minerali che non negli anni ’60, il che ha sconvolto la chimica del Pianeta, raddoppiando i flussi di fosforo e azoto negli ecosistemi. Entrambe le sostanze stanno causando un diffuso inquinamento, degradando numerosi laghi, fiumi e aree marine costiere.

La tendenza è inequivocabilmente verso il raggiungimento del limite anche per il consumo di acqua dolce, che negli ultimi 50 anni è più che triplicato e oggi è destinato al 70% per l’irrigazione, e per l’inquinamento chimico, causato dalla diffusione incontrollata di erbicidi, fungicidi, insetticidi, antibiotici che influiscono negativamente sulla 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

Nell'anno in cui agricoltura e alimentazione saranno protagoniste del primo Summit sui Sistemi Alimentari delle Nazioni Unite (UNFSS), il WWF Italia ha scelto di lanciare la campagna Food4Future per promuovere la transizione ecologica dei sistemi alimentari, ormai imprescindibile: il Pianeta ha mostrato la finitezza 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, più inclusivi, più sani e più 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), alla tavola (eat better), alla riduzione delle perdite e degli sprechi alimentari (use better). L'eccezionalità di questa crisi sanitaria è l'occasione per prendere misure altrettanto eccezionali: per il WWF Italia il cibo è la leva più potente per migliorare la salute umana e degli ecosistemi.

UNA SFIDA ANCHE SOCIALE

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.



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 orientarsi sempre più all'agroecologia, la scienza che applica i principi ecologici alla gestione dei sistemi agricoli, favorendo tutti i processi naturali di rigenerazione e resilienza.

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 rete 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. L'Europa, con il Green Deal sta puntando sul biologico e l'Italia non è distante dall'obiettivo del 25% entro il 2030 indicato dalla Strategia "Farm to Fork". 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;
- 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 Italia, 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. Al fine di raggiungere questi obiettivi, il WWF chiede che il Piano Strategico Nazionale della PAC post 2023 fissi l'obiettivo del 10% delle aree agricole funzionali al mantenimento e incremento della biodiversità - in coerenza con la Strategia UE Biodiversità 2030 - prevedendo interventi specifici negli eco-schemi e nello Sviluppo Rurale per aumentare le infrastrutture verdi all'interno delle aziende agricole.

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

Per il WWF Italia 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 rappresenta oggi il modello più vicino ai principi dell'agroecologia.

OBIETTIVO 5: PIÙ SOSTANZA ORGANICA DEL 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 la Strategia UE "Farm to Fork" 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, alla loro applicazione fino al monitoraggio e 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 dipende 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 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 della pesca.

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.

Noi del WWF Italia sosteniamo un approccio di co-gestione che valorizzi i ruoli e i contributi dei pescatori e delle autorità locali.

Riteniamo 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 settore delle aziende guida gran parte dell'economia globale e il pesce è il prodotto alimentare più commercializzato al mondo. Il WWF opera lungo le filiere ittiche, dai pescatori e acquacoltori, dai produttori ai supermercati e ristoranti, fino ai consumatori, per aumentare la trasparenza e l'approvvigionamento sostenibile delle aziende e di tutti i loro fornitori, indirizzandoli 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.



© Justin Jin / WWF France



SFIDA 3 Eat better Mangia sostenibile

Il cibo è l'elemento principale in grado di garantire la salute dell'uomo e la sostenibilità ambientale sul Pianeta. Tuttavia il cibo sta minacciando sia le persone sia l'ambiente. Le diete attuali mettono in crisi la stabilità climatica e la resilienza degli ecosistemi, rappresentando il principale fattore di degrado ambientale e di superamento dei confini planetari. Allo stesso tempo, 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 700 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.

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, 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.

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 e che si riassume nel mangiare senza eccessi, riducendo drasticamente le proteine animali, limitando le quantità di alimenti ultra-trasformati e di 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 VINCOLANTE CHE IMPEDISCA L'IMPORTAZIONE IN UE DI PRODOTTI CAUSA DI DEFORESTAZIONE

Il sistema alimentare è la principale causa di deforestazione nel mondo. Il particolare il consumo di commodity come olio di palma, carne e soia sta determinando la scomparsa delle foreste nelle aree tropicali e subtropicali. Alla cosiddetta *embedded deforestation* (la deforestazione incorporata) viene attribuito l'80% delle responsabilità in termini di aree deforestate. L'UE è il secondo più grande importatore di deforestazione incorporata nei prodotti, subito dopo la Cina. L'Italia è il secondo maggiore responsabile in UE di deforestazione inclusa nei prodotti, essendo un tradizionale importatore di alimenti a rischio quali carni bovine, soia, olio di palma, caffè, cacao, zucchero di canna e altro ancora.

Noi del WWF vogliamo ridurre l'impronta dei consumi dell'UE sulle foreste attraverso l'approvazione di una norma vincolante che impedisca a qualsiasi alimento (materia prima o trasformata), prodotto in modo legale o illegale, collegabile alla deforestazione - ma anche conversione e degrado di altri ecosistemi naturali - di entrare nei mercati europei. Nessuna violazione dei diritti umani deve inoltre essere legata alla raccolta o produzione di materie prime immesse sul mercato dell'UE.



SFIDA 4 Use better Zero perdite e sprechi alimentari

Uno dei paradossi inaccettabili del nostro tempo è la perdita e lo spreco alimentare: 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 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 possa rimanere all'interno dei limiti del Pianeta è fondamentale ridurre sensibilmente le perdite alimentari sul piano della produzione e gli sprechi alimentari 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 dalle aziende, 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.

Noi del WWF lavoriamo 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, in alcuni Paesi, 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 nelle nostre case sprechiamo ancora circa 100 grammi di cibo a testa ogni giorno, che diventano 37 kg pro capite e 85 kg a famiglia ogni anno.

Il WWF auspica una riduzione drastica degli sprechi alimentari nelle famiglie, nelle mense scolastiche e aziendali. Potrebbero contribuire a ridurre ulteriormente gli sprechi l'individuazione di target di riduzione in accordo con l'Agenda 2030, gli incentivi economici, il rafforzamento delle deduzioni fiscali per la donazione di eccedenze e l'ulteriore revisione delle tariffe sui rifiuti.



CONCLUSIONI



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

Affinché il sistema alimentare attuale 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 semplici cittadini possono fare la propria parte per unirsi al cambiamento e costruire insieme il #Food4Future.

FOOD4BUSINESS



Dare priorità al capitale naturale, alla conservazione 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 degli SDGs.



Sensibilizzare i consumatori - anche attraverso campagne di marketing - promuovendo comportamenti di consumo rispettosi dell'ambiente.



Ridurre le perdite e gli sprechi alimentari.



Influenzare leggi e normative con azioni virtuose di advocacy.



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

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.



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 e sociali, 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 salutari 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.



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