

# Produzione sostenibile e consumo responsabile degli alimenti

## Sostenibilità in agricoltura e pesca, consumo responsabile

### Indice

1	La sostenibilità in agricoltura.....	1
1.1	Agricoltura biologica.....	1
1.2	Allevamento.....	2
2	La sostenibilità nella pesca.....	3
3	Il consumo responsabile.....	4
3.1	Il consumo critico.....	4
3.2	G.A.S. Gruppi di Acquisto Solidale.....	5

Sostenibilità e solidarietà in agricoltura biologica, pesca sostenibile e nel consumo responsabile (GAS, Commercio equo e solidale)

## 1 La sostenibilità in agricoltura

(Nel libro Tecnocloud B, pag.60)

### 1.1 Agricoltura biologica

**obiettivo:** produzione di alimenti sani dal punto di vista ambientale, economico e sociale (Tecnocloud B, pag.60).

In agricoltura biologica **non si utilizzano sostanze chimiche di origine sintetica** come **concimi chimici, antiparassitari ed erbicidi**.

Esempi di **tecniche biologiche**:

- **rotazione agraria** (recupero di tecnica tradizionale): esempio: Cascina Regina (Lesca) a Langosco, coltivano legumi insieme al riso e al grano (i legumi arricchiscono il terreno di azoto, al posto del concime chimico che inquinerebbe l'acqua dei fiumi)
- recupero di **specie agricole antiche e tradizionali**, esempi:
  - miscela degli 11 grani: tecnica applicata nella **filiera del pane** del Parco Agricolo Sud Milano;
  - cipolla di **Breme**;
  - asparago di **Cilavegna**;
  - zucca berrettina;
  - il grano **Senatore Cappelli** al posto del grano **Creso** che viene evitato.

In tutti questi esempi di recupero delle specie agricole antiche viene tutelata la **varietà delle specie**, cioè la **biodiversità**; per questo stesso scopo esistono le banche dei semi, che conservano i semi di quante più specie possibile:

- **Banca del seme** del Dipartimento di Botanica dell'Università di Pavia, curata dal Prof. Rossi :
- Banca del **germoplasma** del CNR di Bari, Consiglio Nazionale delle Ricerche;
- **Global Seed Vault**, isole Svalbard, Circolo Polare Artico, Norvegia (libro Tecnocloud p. 79: un biotesoro sotto zero).

Altri esempi di **tecniche biologiche**:

- uso di **agenti biologici** (esempio: **bacillus thuringensis**, che attacca le larve degli insetti parassiti);
- uso di **tossine** di origine biologica (prodotte da batteri, es. Bayer Spinosad)
- tecnica della **falsa semina** (contro erbe infestanti, Cascina Regina a Langosco): si allaga una volta in più il campo prima della semina del riso per stimolare la germinazione delle erbe infestanti in anticipo, questo consente di eliminarle con l'aratura; **livellare** il campo con il **laser** permette di non sprecare troppa acqua con il doppio allagamento;
- tecnica della **vasca luminosa** (per difendere gli ortaggi dagli insetti volanti) si mette al centro del campo una vasca d'acqua illuminata con luci al neon che cattura di notte le farfalle cavolaie e altri insetti volanti dannosi per le colture (applicata da alcuni agricoltori a Mezzanino, vicino al Ponte della Becca);
- **trappole** per cattura delle mosche delle olive.
- coltivazioni **idroponiche** di vari tipi:
  - non sterili;
  - sterili.

## 1.2 Allevamento

Allevamento **biologico non intensivo** di **bovini da carne**:

Esempio: Cooperativa Canedo di Pozzallo, Romagnese (Oltrepò)

- i bovini nascono sul posto, mangiano foraggio prodotto sul posto integrato con mangime acquistato biologico;
- non stanno in stalla ma vivono all'aperto (razza Limousine, rustica e resistente al freddo); al contrario di quelli stipati nelle stalle non si ammalano.
- limitatissimo uso di farmaci e antibiotici.

Allevamento di **pollame**: quando non biologico in genere spesso prevede l'uso di ormoni per accelerare la crescita, insieme all'uso esteso di farmaci antibiotici a causa del grande affollamento delle gabbie. I residui presenti nelle carni possono causare a che le mangia problemi di salute e in generale sviluppo di ceppi batterici farmacoresistenti.

Esempio di problema sanitario causato da **forzature nell'allevamento: morbo della mucca pazza**. Si diffuse in Europa intorno al 2000, contagiando diverse persone dopo il consumo di carni infette. È causata dall'utilizzo di **farine proteiche** di origine **animale** (farine di carne e ossa) nell'alimentazione dei bovini (che invece sono **erbivori**). La malattia è stata eradicata ma questa pratica è tuttora ammessa dalle autorità europee. La malattia è trasmessa dal **prione**: agente patogeno di natura proteica e con elevata capacità moltiplicativa.

**Bioteologie** pag **66 67** esempio: erbicida glifosato (Roundup) e mais OGM resistente allo stesso (entrambi della Monsanto)  
la FAO appoggia gli OGM

## 2 La sostenibilità nella pesca

**Pesca e acquacoltura: Tecnocloud pag. 64-65**

Tecniche di pesca **non sostenibili**:

- **pesca industriale**: problema: **eccessivo sfruttamento degli stock ittici**: se i pesci vengono pescati a velocità superiore a quella con la quale si riproducono si esinguono;
- **pesca a strascico**, dissuasori,
- **metodi di pesca non selettivi**

Tecniche di pesca **sostenibili**:

- piccola **pesca artigianale costiera**
- metodi di pesca selettivi e sostenibili:

<http://fishfinder.greenpeace.it/consigli/>

<http://fishfinder.greenpeace.it/pesca-sostenibile/>

- **zona di pesca FAO**  
[https://mare.istc.cnr.it/fisheriesv2/fishing-areas\\_it](https://mare.istc.cnr.it/fisheriesv2/fishing-areas_it)

Specie neglette (tombarello, leccia, pesce azzurro: sardine, sgombri)

Tonno:

- eccessivo sfruttamento degli stock;
- metodi di pesca selettivi
- la **classifica “Rompiscatole”** di Greenpeace → metodi di pesca selettivi.  
<http://greenpeace.it/tonnointrappola/>

Impatto ambientale dell'**acquacoltura**

## 3 Il consumo responsabile

Consumo critico, Commercio equo e solidale, G.A.S.

### 3.1 Il consumo critico

Dopo aver esaminato la **sostenibilità** della **produzione** degli alimenti dal lato dei produttori, consideriamola ora dalla parte nostra, cioè dalla prospettiva di chi **acquista** e **consuma** questi alimenti e del legame tra produttore e consumatore.

Il **consumo critico** è la pratica di decidere i propri acquisti non basandosi esclusivamente sul prezzo, ma considerando anche:

- l'**impatto ambientale** della filiera produttiva;
- la correttezza delle **condizioni di lavoro** nella produzione;
- la **qualità, sicurezza e salubrità** degli alimenti.

Quando noi scegliamo di acquistare un **alimento** secondo questi criteri può capitare che accettiamo di **pagare un prezzo leggermente superiore** ma in cambio **abbiamo la possibilità di contribuire, col nostro acquisto, alla sostenibilità del processo produttivo.**

L'**acquisto critico non** è mirato soltanto a **spendere il meno possibile** ma **tiene conto dell'ambiente** e della **società nei quali viviamo e vivremo in futuro,**

**Scegliere bene come spendere i nostri soldi** è un **mezzo molto potente** che abbiamo a disposizione per influenzare il cambiamento **dei processi produttivi** in modo da aumentare la **sostenibilità, il rispetto dell'ambiente** e dei **lavoratori.**

Per effettuare l'**acquisto critico** di un alimento è necessario avere delle **informazioni** sul **processo produttivo**.

Ma come è possibile in pratica effettuare un **consumo critico**?

Vediamo alcuni strumenti pratici:

- acquisto tramite **centrali di acquisto equo-solidale**: sono organizzazioni che controllano la filiera di produzione per verificarne l'impatto ambientale e sui lavoratori: esempio: **Altromercato**, **LiberoMondo**. I prodotti del Commercio equo e solidale si trovano in particolari negozi, detti **Botteghe equo-solidali** ed anche in alcuni supermercati.
- **acquisto diretto** dai produttori: la **relazione diretta col produttore** permette di avere molte informazioni sul processo produttivo.

### **3.2 G.A.S. Gruppi di Acquisto Solidale**

Un **Gruppo di Acquisto Solidale (G.A.S.)** è formato da un insieme di persone che si organizzano per acquistare direttamente dal produttore prodotti alimentari o di uso comune, da ridistribuire tra i membri stessi del gruppo.

Effettuare l'**acquisto diretto** dal produttore per tutti i tipi diversi di alimenti è una pratica abbastanza complessa e molto impegnativa; tanto da essere impraticabile per un singolo individuo. Ma organizzarsi in gruppo permette che ogni persona sia impegnata nel seguire solo uno o due prodotti e i rispettivi produttori.

Periodicamente la persona (detta *referente*) che si occupa di un prodotto raccoglie le quantità desiderate da tutti, le ordina al produttore che le spedisce. Circa una volta a settimana le merci arrivate vengono divise e ridistribuite tra i membri del gruppo; allo stesso tempo il referente raccoglie i soldi e paga il produttore inviandogli l'importo tramite un bonifico bancario.

I gruppi di acquisto solidale quindi utilizzano l'**acquisto diretto** dal produttore come strumento per praticare il **consumo critico**.

L'acquisto diretto dal produttore **accorcia la filiera produttiva** degli alimenti eliminando gli ultimi passaggi (commercio all'ingrosso ed al dettaglio).

