

22 ottobre 2022 10:57

Agricoltura e alimentazione. Come mangeremo nel 2050?

di [Redazione](#)

Produrre di più ma meglio, a livello locale ma a un costo inferiore, per una popolazione in crescita, alle prese con problemi di obesità e crescente insicurezza alimentare. L'elenco dei paradossi che il nostro sistema alimentare deve affrontare è lungo. Da un lato, la produzione mondiale dovrà raddoppiare per sfamare 9,7 miliardi di persone entro il 2050, dall'altro, una trasformazione verso un sistema più sostenibile e rispettoso dell'ambiente sta diventando essenziale poiché le crisi si moltiplicano e il cambiamento climatico sta accelerando.

Pizza ultra lavorata consegnata da drone

Allo stesso tempo, il cibo è una questione importante nella transizione ecologica, mentre un quarto dell'impronta di carbonio delle famiglie è legato al loro cibo. Tuttavia, la trasformazione dei nostri regimi fatica a iniziare. Secondo Public Health France, il nostro comportamento è cambiato poco dal 2006. Mentre i player agroalimentari hanno approfittato dell'International Food Show la scorsa settimana per propagandare le ultime innovazioni del settore parlando della loro "responsabilità sociale", Libé si chiede quale sia il cibo del futuro: frichti fatti in casa a base di legumi o pizza ultra lavorata consegnata da drone?

Rifiuti, consumo eccessivo di proteine, conseguenze dei nostri metodi di allevamento sul pianeta... La comunità scientifica è unanime nell'affermare che sono necessari cambiamenti radicali. E possibile. Per le Nazioni Unite è chiaro che "possiamo aumentare la produzione agricola in modo sostenibile". Nel 2020, un rapporto senatoriale chiedeva di passare a "più sobrietà e inverdimento" nella nostra dieta. Concretamente, "dovremmo orientarci verso una dieta più vegetalizzata, con meno sprechi, più organica, più frutta e verdura di stagione ed evitando il più possibile cibi che provengono dall'altra parte del mondo", riassume Michel Duru, direttore ricercatore e attualmente progetto dirigente presso l'Istituto Nazionale di Ricerche per l'Agricoltura, l'Alimentazione e l'Ambiente. Attualmente importiamo cinque milioni di ettari di cibo". Infatti i francesi oggi consumano troppe calorie. "I problemi di obesità sono in aumento. Potremmo quasi dimezzare il nostro consumo di prodotti animali senza correre alcun rischio di carenza proteica e senza mangiare più legumi. Questa azione da sola ridurrà in modo significativo l'impronta di

carbonio della nostra lastra”, osserva Carine Barbier, ingegnere ricercatore del CNRS.

“Verso diete sane e virtuose”

Diversi istituti hanno quindi lavorato ai nostri pasti per il 2050. L'Agenzia francese per la gestione dell'ambiente e dell'energia (Ademe), che ha stabilito diversi scenari per raggiungere la neutralità del carbonio entro il 2050, si è concentrata in particolare sulla componente alimentare. Sono state evidenziate tre leve per muoversi verso una dieta più rispettosa del pianeta. In primo luogo, "giocare sulle diete, orientarsi verso diete più sane e virtuose affinché l'ambiente sia vantaggioso per la salute e le questioni ambientali", spiega Sarah Martin, responsabile della componente alimentare della prospettiva di ADEME. Giochiamo sia sulle quantità consumate che sulla distribuzione degli apporti di prodotti vegetali e animali". In secondo luogo, orientarsi verso produzioni agricole con input più bassi, "biologiche, agroecologiche e più ancorate ai territori, sviluppando anche la trasformazione". E infine "dimezzare perdite e sprechi".

“C'è un consenso scientifico per dire che dobbiamo giocare su queste leve per muoverci verso una base sostenibile. Nel complesso, li troviamo ovunque, anche nei rapporti dell'IPCC”, insiste Sarah Martin. Nella sua ultima parte, il Gruppo intergovernativo sui cambiamenti climatici ha chiesto di ridurre gli sprechi promuovendo una “dieta equilibrata e sostenibile”.

Uno studio prospettico sul nostro sistema alimentare e sulla sua impronta energetica e di carbonio, condotto dal Centro internazionale per la ricerca sull'ambiente e lo sviluppo (Cired) del CNRS, va ancora oltre e descrive più precisamente cinque visioni del cibo che ci consentono di raggiungere la neutralità del carbonio in Francia entro il 2050. Tutti i mezzi di produzione implementati per garantire che un piatto raggiunga la nostra tavola sono stati analizzati in base alla loro impronta di carbonio: dalle materie prime al trasporto e alle attrezzature, come un robot da cucina o un piano cottura, passando per i modelli di consumo. “Abbiamo isolato in ogni settore (trasporti, distribuzione, consumo) ciò che è dedicato al cibo e abbiamo ricostruito il flusso di materiali dal campo al piatto”, afferma Carine Barbier, coordinatrice dello studio.

Agricoltura estensiva e delocalizzazione

Prima lezione: "Nessuno degli scenari raggiunge la neutralità del carbonio senza pozzi di carbonio biologici o la cattura e il sequestro del carbonio nel suolo", ricordano i ricercatori. Questi ultimi si sono basati sui quattro scenari di Ademe per analizzare l'evoluzione dei nostri consumi e della nostra produzione, "passando da quello dove cambiamo di più il nostro modo di consumo e il nostro modello economico a quello dove cambiamo di meno", spiega Carine Barbier. Nei due scenari più sobri, intitolati “Generazione frugale” e “Cooperazione territoriale”, il consumo di carne e latticini viene drasticamente ridotto. Eppure, "anche dividendo il consumo di carne per tre e i latticini per due, l'apporto nutrizionale è ancora troppo alto in termini di quantità di energia e proteine", insiste il ricercatore del Cired.

In questo contesto, si mangia meno carne, meno formaggio, ma anche meno cacao, tè o caffè per ridurre l'impatto dovuto ai trasporti e alla deforestazione importata. "Questi prodotti non hanno bisogno di essere consumati quotidianamente e diventano riservati ai momenti di festa, ai fine settimana o ai pasti con gli amici", osserva Carine Barbier. Le pratiche agricole stanno cambiando drasticamente: l'agricoltura torna ad essere estensiva, con allevamenti ad erba, e la maggior parte della produzione passa al biologico o con un uso ragionato di fertilizzanti azotati. “Il vantaggio di questi scenari è che ci sono vantaggi collaterali nella neutralità del carbonio. Guadagniamo in biodiversità, nei consumi e nella qualità del suolo e dell'acqua”, osserva il coordinatore dello studio.

Per “limitare il commercio internazionale”, le produzioni vengono il più possibile ricollocate. Niente più patate coltivate in Francia e trasformate in patatine fritte in Belgio per tornare ad essere consumate in Francia, la frutta e la verdura consumate sono ormai tutte coltivate localmente. Si prediligono i settori locali e i piccoli negozi locali e i pasti vengono consumati principalmente nella ristorazione collettiva. Questo evita di dover avere ciascuno i propri elettrodomestici, di consumare energia per cucinare un solo piatto, di dover viaggiare per fare la spesa, ecc.

Un terzo dei vegetariani

All'altra estremità dello spettro, negli scenari "Tecnologie verdi" e "Scommessa di riparazione", i francesi consumano ancora tanto. “Non stiamo cambiando nulla nell'attuale modello economico, ma stiamo cercando di

limitare gli impatti negativi sull'ambiente", sottolinea Carine Barbier. Per limitare i danni, le soluzioni per ottenere un'impronta di carbonio neutra risiedono quindi nella tecnologia. Energie rinnovabili, sequestro artificiale del carbonio, biocarburanti... Con un limite: alcune di queste tecnologie non sono necessariamente ancora sviluppate oggi.

Nello scenario più avveniristico, cucinare in casa diventa un'occasione di festa, riservata a "pochi pasti eccezionali durante l'anno". Poiché i pasti vengono per lo più consegnati da veicoli autonomi o droni, le cucine sono completamente scomparse in alcuni alloggi. "I prodotti animali e i mangimi costituiscono ancora una parte significativa della produzione agroalimentare", ipotizza il rapporto. Si sono sviluppate l'acquacoltura, l'allevamento di insetti, la carne sintetica e altre fonti proteiche alternative: soprattutto nelle farine lavorate o nell'alimentazione animale. Nonostante queste targhe standard, diversi profili di consumatori continuano a convivere in tutti questi scenari. Quindi, i "grandi mangiatori di carne", che oggi rappresentano dal 25% al 55% della popolazione, sono solo il 5% nel primo scenario. E i francesi che seguono una dieta senza carne, che oggi sono il 2,2%, saranno poi del 30%.

"Nel campo delle possibilità"

Infine, gli esperti di Cired hanno esaminato la strategia non vincolante del governo a basse emissioni di carbonio, stabilita nel 2019. Le pratiche alimentari in questa tabella di marcia sono vicine a quelle descritte negli ultimi due scenari. "Siamo più sulla logica in cui lavoriamo poco su richiesta, ma cerchiamo di sviluppare tecnologie più efficienti. C'è più meccanizzazione, più controllo digitale delle colture, sensori che ottimizzano gli apporti di fertilizzanti. Stiamo sostituendo i carburanti attuali con quelli nuovi che avrebbero un impatto minore", osserva Carine Barbier.

Pur rifiutandosi di privilegiare uno scenario rispetto a un altro o di giudicarlo uno più rilevante, il coordinatore dello studio osserva che "alcuni hanno co-benefici [per la biodiversità, la salute, ndr] e altri no". E per insistere: «Uno studio prospettico permette di mostrare diversi percorsi verso la carbon neutrality. Tutto ciò che è stato modellato rientra nel regno delle possibilità". Sarah Martin, di Adem, aggiunge: "Si tratta di uno strumento che mette in evidenza le diverse opzioni possibili per raggiungere la neutralità del carbonio e le pone in discussione a livello sociale e politico. Ciò consente di realizzare il livello di modifiche necessarie per raggiungere questo obiettivo".

(Pauline Moullot su Libération del 21/10/2022)

CHI PAGA ADUC

l'associazione non **percepisce ed è contraria ai finanziamenti pubblici** (anche il 5 per mille)

La sua forza economica sono iscrizioni e contributi donati da chi la ritiene utile

DONA ORA (<http://www.aduc.it/info/sostienici.php>)