



Il progetto beneficia del contributo regionale

"Go Green"



CONSUMI RESPONSABILI

GAS e acquisti verdi con Cisl

A tutto GAS con Cisl!

Seminario per l'area
Arezzo - Siena - Grosseto



mercoledì 20 ottobre 2010

9.30 - 16.00

Auditorium "Aldo Ducci"
Piazza della Libertà, 1 - AREZZO

con la collaborazione di



con il patrocinio del
COMUNE DI AREZZO



Segreteria organizzativa

UST CISL AREZZO

Viale Michelangelo, 116
52100 - AREZZO

tel. 0575 354071 - e-mail: ust.arezzo@cisl.it

ore 9.30

Saluti di benvenuto

Giuseppe FANFANI

Sindaco Comune di Arezzo

ore 9.40

"Il ruolo del sindacato nei processi di produzione e consumo sostenibile"

Lucia Miriam MILANESE

Segretario Cisl Arezzo

ore 10.00

Consumi alimentari e benessere delle comunità

"I costi sociali e ambientali di un'economia globalizzata: agricoltura, allevamenti, trasformazioni e trasporti"

Carlotta IARRAPINO

Contesti e Cambiamenti snc

"Fillera corta, ovvero...un altro modo di pensare e vivere la produzione e il consumo"

Natale BAZZANTI - Carla LAZZAROTTO

Arsia Toscana

ore 10.40

"Equo e solidale per un'economia di giustizia"

Carlo SIMONETTI

UCODEP

ore 11.20

"L'offerta locale"

Elsa BIAGIARINI

CIA Donne in Campo

ore 11.40

Dibattito

ore 12.10

"Premiare le produzioni locali di qualità per il benessere del territorio"

Mirella RICCI

Vice Presidente

Provincia di Arezzo

Coordina

Sergio SORANI

Ecologia & Lavoro

ore 14.30

Pomeriggio di lavoro in modalità OST (Open Space Technology)

I partecipanti, suddivisi in gruppi, saranno invitati a confrontarsi sui temi che riterranno più significativi, per decidere come avviare la costituzione di GAS

ore 16.00

I gruppi riportano riflessioni, esperienze e dubbi in plenaria

ore 16.30

Conclusione dei lavori

e raccolta delle domande che verranno formulate ai relatori del convegno conclusivo

CONSUMI RESPONSABILI

GAS e acquisti verdi con Cisl



A tutto GAS con CISL!

Arezzo, Mercoledì 20 ottobre 2010

Consumi (alimentari) e *ben-essere* delle comunità

I costi sociali e ambientali di un'economia globalizzata: agricoltura, allevamenti, trasformazioni e trasporti



Carlotta Iarrapino, Samuele Becattini

Contesti e Cambiamenti snc

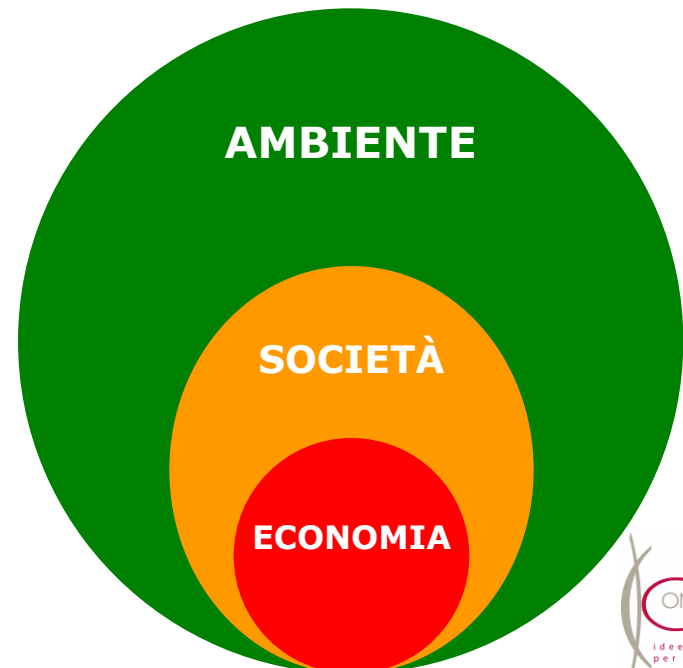
Quanto costa quello che mangiamo?

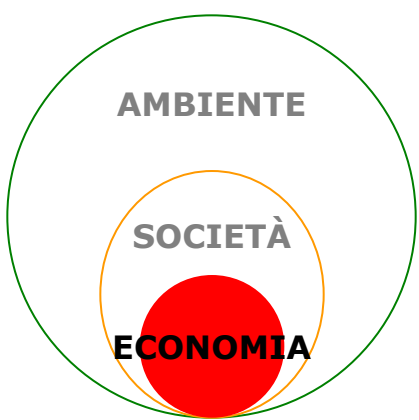
Quello che sappiamo
è il prezzo che
paghiamo alla cassa...



LIVELLO
INDIVIDUALE

**ma ci siamo chiesti quanto effettivamente "costi"
all'INTERO SISTEMA?**



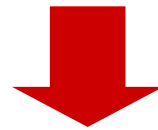


COSTI ECONOMICI

Dobbiamo considerare:

- ❶ il prezzo che paghiamo a livello individuale
- ❶ + la parte di tasse (che come cittadini paghiamo) che va a integrare il reddito degli agricoltori

L'unione Europea dà ogni anno **sussidi** agli agricoltori

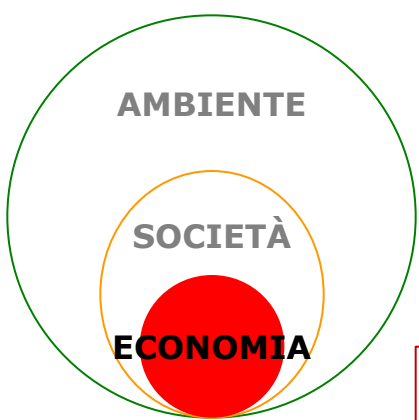


TOTALE DEGLI STANZIAMENTI DEL FEAGA (Fondo Europeo Agricolo di Garanzia) **NEL 2009**

Circa 41 miliardi di euro

(diretti ad agricoltura, mercati della pesca misure veterinarie, fitosanitarie e sanità pubblica)

FONTE: Terza relazione finanziaria della Commissione al Parlamento Europeo e al Consiglio sul funzionamento del Fondo Europeo Agricolo Di Garanzia esercizio 2009



LA SITUAZIONE ECONOMICA DEGLI AGRICOLTORI IN ITALIA

- ❶ I prezzi che spuntano gli agricoltori sono in declino costante da anni

1q di grano:
Nel 1990 = 25 euro
Nel 2010 = 13-15 euro

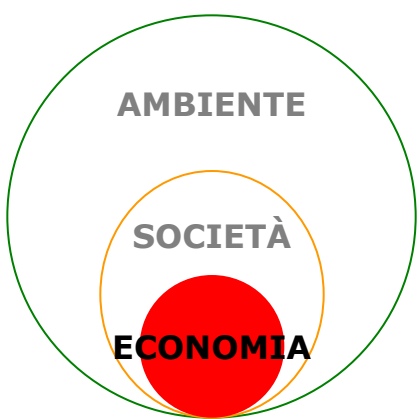
Ultimi 5 anni
- 30%

- ❷ Le aziende agricole producono quasi tutte in perdita
(↑ COSTI di PRODUZIONE)

1 ettaro di grano
COSTO = 900 €
RICAPO = 600 €

COSTI > RICAVI

- ❸ e nel 2009 i prezzi all'ingrosso sono diminuiti rispetto all'anno precedente del **71% per le carote**, del **53% per le pesche**, del **30% per il grano e il latte**, del **19% l'uva**



di conseguenza...

Sul mercato si trovano facilmente prodotti di **scarsa qualità a prezzi molto competitivi**:

il CONSUMATORE **ATTENTO**



sa che quel "risparmio" significa minore qualità, minore garanzia, lunghi trasporti (e quindi minore freschezza e inquinamento), danno all'economia locale

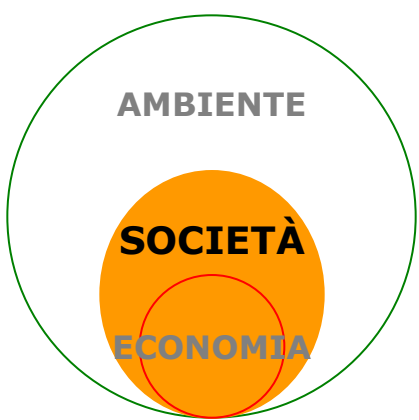
il CONSUMATORE **"POSSIBILISTA"**



Non si pone il problema: non si pensa alle conseguenze del proprio agire e dice col sorriso: "io le compro lo stesso, perché costano pochissimo, poi al massimo se vedo che sono blu le butto via"

... e allora ... è importante **SAPER SCEGLIERE**
(leggi l'etichetta e rifletti...)





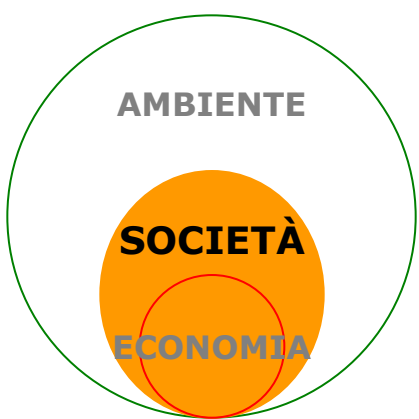
I COSTI SOCIALI

La **GLOBALIZZAZIONE** è collegata alla **crescente mobilità** di beni, servizi, manodopera, informazioni, tecnologie e capitali in tutto il pianeta.

Il suo impatto sulle culture, sui sistemi alimentari, sulla dieta e persino sulla vendita al dettaglio dei prodotti alimentari, **è profondo.**

Un mondo sempre più integrato e urbanizzato e il miglioramento dei trasporti stimolano una sempre maggiore **concentrazione della proprietà nell'industria alimentare**

- ❶ Le 30 più grandi catene di supermercati gestiscono attualmente circa 1/3 delle vendite di prodotti alimentari in tutto il mondo
- ❷ Molte catene di supermercati tendono a firmare contratti con un numero limitato di fornitori
- ❸ Gli intermediari dell'industria alimentare internazionale vogliono una gamma limitata di prodotti agricoli, adatti ad essere trasportati su lunghe distanze e ad essere conservati per periodi di tempo più lunghi



LIVELLO LOCALE: IMPATTO SUI PICCOLI AGRICOLTORI

- ❶ i piccoli agricoltori (nonostante i sussidi) non sono in grado di ricavare redditi **"dignitosi"** dalle proprie aziende e sono sempre più costretti a (s)vendere le proprie terre a grandi aziende che, al contrario, grazie alle ECONOMIE DI SCALA e a INTEGRAZIONI A MONTE (produzione di sementi, di prodotti chimici, di macchine agricole, ecc) e A VALLE (trasformazioni industriali, catene di distribuzione, logistica..) riescono ad essere competitive sul mercato

Dati Campione RICA (Rete d'Informazione Contabile Agricola)	1992	2000
Numero aziende	21.413	15.469
Superficie Agricola Utilizzata (SAU)	17,97 ha	25,63 ha

FONTE: <http://www.rica.inea.it>

Giovani occupati in agricoltura:

- ❶ In Italia ogni 12,5 agricoltori anziani (>65anni) ce n'è 1 giovane (<35anni)
- ❶ In Germania e Francia la proporzione è 1:1 !!!



PERDITA DI IDENTITÀ CULTURALE



AMBIENTE

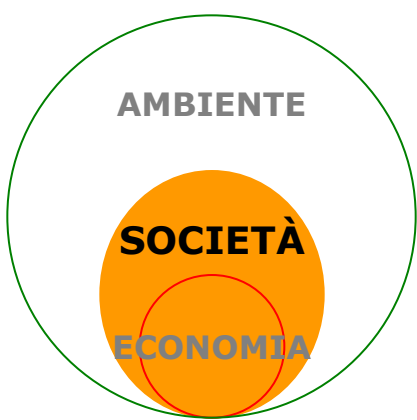
SOCIETÀ

ECONOMIA

IMPATTO SULLA SALUTE

Il mercato mondiale dell'alimentazione, così come è strutturato, comporta impatti importanti sulla salute dei consumatori:

- ❶ Troppo spesso vi è la **difficoltà di risalire al produttore** di un dato alimento, con l'impossibilità di conoscere la provenienza ed i metodi produttivi utilizzati (che possono essere nocivi).
- ❷ Parafrasando il celebre Rifkin le "**malattie del benessere**" come patologie cardiovascolari, tumori, diabete e ictus sono ascrivibili ad un eccessivo consumo di carne (come riconosce anche il PCRM statunitense).
- ❸ La **trasformazione** dei prodotti implica spesso l'utilizzo di **input chimici** dannosi per l'organismo che hanno il solo scopo di edulcorare il prodotto a livello estetico (coloranti) o che sostituiscono equivalenti naturali sani in quanto maggiormente convenienti (coloranti, conservanti, grassi idrogenati, etc..)
- ❹ **Rottura del ciclo naturale** di produzione/consumo tipica di una bassa scala di commercializzazione : i commerci intercontinentali garantiscono un costante approvvigionamento di prodotti fuori stagione.
Ma a che prezzo(per la salute, l'ambiente, e per la società)?



IMPATTO SU PAESI DEL SUD E RISORSE

- ❶ **Specializzazione produttiva** orientata dalla domanda
- ❷ Storicamente mutamento della **organizzazione fondiaria** e del tipo di proprietà delle risorse che spesso ha portato alla destrutturazione delle società autoctone
- ❸ **Sfruttamento** dei lavoratori e **minori controlli** sulla produzione
- ❹ **Colonizzazione dell'immaginario** e delle preferenze: falsa idea che il nostro stile di vita sia superiore (ad esempio abuso di carne)
- ❺ **Pressione su risorse** chiave e **Feed/food Competition**
- ❻ Riconversione delle **foreste** in terreni per i pascoli e colture intensive per la produzione di mangimi e prodotti per l'esportazione (ogni anno scompaiono 17 milioni di foresta tropicale, soprattutto per l'allevamento)
- ❼ Il 70% dell'**acqua** è utilizzata in agricoltura e zootecnia e 108 litri d'acqua per ogni kg di carne di manzo (World Watch Institute, 2004): paradosso dell'esclusione laddove la risorsa è scarsa



AMBIENTE

SOCIETÀ

ECONOMIA

COSTI AMBIENTALI

- ❶ L'attività agricola a causa dell'interdipendenza fra attività agricola e ambiente produce **beni commerciabili** e **beni non commerciabili**



Spesso alla produzione di una derrata agricola corrispondono uno o più impatti positivi e/o negativi sull'ambiente

- ❷ i beni commerciabili (come appunto la carne, il latte, la lana, le uova, etc.) sono facilmente scambiabili sul mercato perché sono beni privati, mentre i beni non commerciabili (come ad esempio **la conservazione del paesaggio e della biodiversità, il mantenimento della fertilità del suolo e della qualità dell'acqua, il controllo dell'erosione,...**) difficilmente risultano scambiabili sul mercato perché sono "BENI PUBBLICI".

BENE
PUBBLICO

fruizione non circoscrivibile
ad un solo individuo

+

fruizione del bene da parte di un
soggetto non preclude le possibilità di
fruizione da parte di un altro

AMBIENTE

SOCIETÀ

ECONOMIA

PRODUZIONE TRADIZIONALE vs INTENSIVA

- ❶ l'agricoltura fatta con le pratiche di produzione tradizionale riusciva a produrre derrate agricole di qualità e nel contempo dei beni pubblici in forma di **ESTERNALITÀ POSITIVE** ambientali (controllo dell'erosione e dei deflussi idrici, tutela della biodiversità, mantenimento del paesaggio rurale, etc..)



- ❷ al contrario le pratiche agricole intensive causano **ESTERNALITÀ NEGATIVE** attraverso l'omologazione del paesaggio e dei prodotti con conseguente perdita di biodiversità, inquinamento del suolo, acqua e aria (l'uso di pesticidi e fertilizzanti di sintesi)





AMBIENTE

SOCIETÀ

ECONOMIA

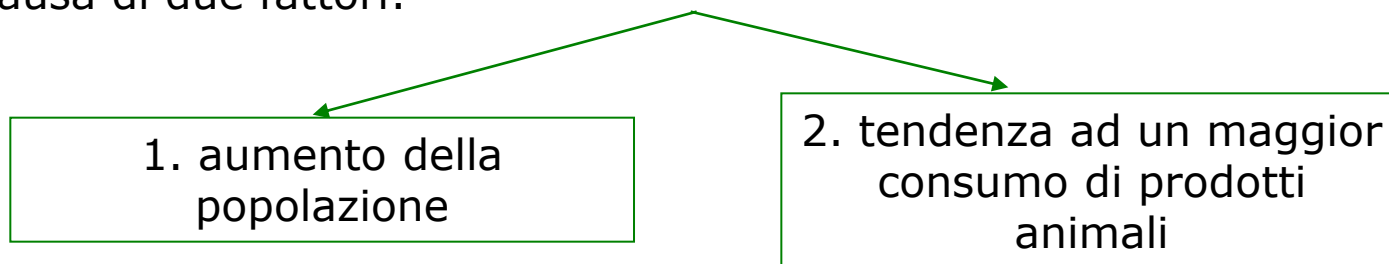
AGRICOLTURA E AMBIENTE

All'inizio del nuovo millennio, 2,57 miliardi di persone (il 42% di tutta la popolazione mondiale) dovevano la propria sussistenza all'agricoltura, alla caccia, alla pesca o alla selvicoltura (Fonte: FAO)

RAPPORTO UNEP 2010: L'agricoltura è una delle più importanti cause di pressione sull'ambiente, distruzione degli habitat, cambiamenti climatici, uso dell'acqua, emissioni in atmosfera. All'agricoltura è legato:

- ❶ il **70%** dell'uso complessivo di acqua,
- ❷ il **38%** dell'uso della terra
- ❸ il **19%** delle emissioni di gas serra

✓ L'impatto dell'agricoltura sull'ambiente prevedibilmente **crescerà** a causa di due fattori:



UNEP (agenzia ambientale delle Nazioni Unite) Rapporto "Assessing the Environmental Impacts of Consumption and Production" (2010)

QUANTI SIAMO SULLA TERRA?

Quante Persone?

Circa 6 miliardi e 800 milioni

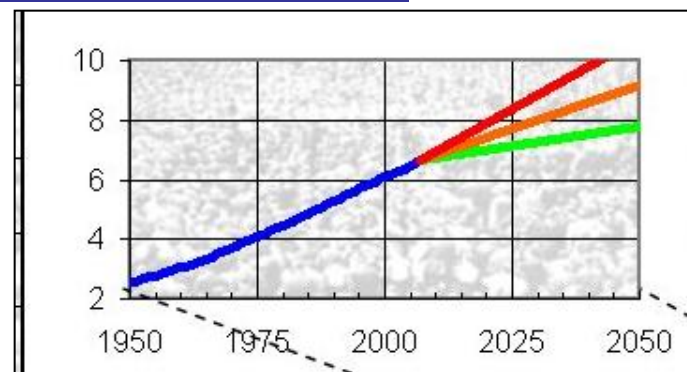
Quanti animali sono ALLEVATI al mondo?

Secondo la Fao nel 2007 erano allevati

Circa 24 miliardi e 300 milioni

Di cui:

- 19 miliardi volatili
- 1 miliardo 300 bovini



4 animali per ogni abitante

Consumo di carne nei Paesi sviluppati

1995 → 77,3 chili a persona/anno

2005 → 82,1 chili

con una crescita annua di 0,6%.



AMBIENTE

SOCIETÀ

ECONOMIA

IMPATTI AMBIENTALI DELL'ALLEVAMENTO

- ❶ Il settore dell'allevamento è responsabile a livello globale di circa il 18% delle emissioni di **gas serra**:
 - METANO: l'allevamento è la causa di circa il **37% del totale** delle emissioni di CH₄ mondiali
 - CO₂: l'allevamento è la causa di circa il **9% del totale** delle emissioni di CO₂ mondiali
 - OSSIDO DI AZOTO: l'allevamento è la causa di circa il **65% del totale** delle emissioni d'ossido di azoto mondiali
- ❶ I maggiori impatti dell'allevamento al chiuso sono la concentrazione eccessiva di deiezioni animali che inquinano sia il suolo che i corsi e gli specchi d'acqua dando luogo a fenomeni di eutrofizzazione con conseguente riduzione di biodiversità e perdita di risorse idriche
- ❶ Oltre **la metà** dei raccolti planetari serve per **nutrire animali** da allevamento, non uomini: per produrre un kg di carne servono 15 kg di cereali
- ❶ **Si stima** che dei 34,8 milioni di ettari, corrispondenti al 26% della superficie delle terre emerse, destinati a pascoli, circa il **20% sarebbero stati degradati**, soprattutto nelle aree più aride.



AMBIENTE

SOCIETÀ

ECONOMIA

IMPATTI AMBIENTALI DEL TRASPORTO

Secondo uno studio dell'Università di Bonn

il trasporto per **VIA AEREA** ha un impatto sull'ambiente **80 volte maggiore** rispetto al trasporto per **VIA NAVE**

ed è

300 VOLTE SUPERIORE

**ALL'IMPATTO DI UNA
PRODUZIONE LOCALE**



**ATTENZIONE ALLA
PROVENIENZA**



AMBIENTE

SOCIETÀ

ECONOMIA

IMPATTI AMBIENTALI DEL CONSUMO

Quanta spesa buttiamo nella pattumiera????

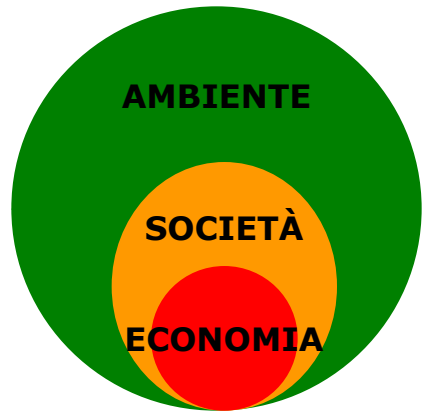
**Ogni famiglia butta nel
cassonetto in media**

515 €

**pari al 9% della spesa totale
effettuata**



RIFIUTI



POSSIBILI SOLUZIONI DAL BASSO

Ruolo chiave di ciascun **consumatore consapevole**, incentrato anche sui principi della **DE-CRESCITA**



Presenza di coscienza che le scelte d'acquisto agiscono sul proprio benessere, su quello della comunità di appartenenza, sulle problematiche socio-ambientali a livello locale e globale

I consumatori possono realizzare così **processi virtuosi** optando per:

- ❶ Prodotti ecologici
- ❷ Prodotti del mercato equo e solidale
- ❸ Prodotti locali (o provenienti da quanto più vicino possibile);
- ❹ Ripensamento delle priorità dietetiche (e non solo) → diminuzione dei consumi di carne



I GAS si presentano come strumento utile ed efficace, capace di soddisfare al contempo tutti gli elementi!!

È fondamentale in tal senso il progredire delle coscienze, il porsi sempre delle domande sugli effetti delle proprie scelte

MA QUANTO VALE IN ITALIA LA FILIERA DEGLI ALIMENTI A KMO ???

...più di **3 miliardi di €!!!**

La filiera riguarda:



- ❶ 63.000 imprese agricole (cantine, cascine, frantoi, caseifici)
- ❷ 18.000 agriturismi
- ❸ 600 mercati degli agricoltori di Campagna Amica
- ❹ quasi 1200 distributori di latte fresco
- ❺ ...oltre a decine di ristoranti, mense, osterie, botteghe, consorzi agrari, cooperative, agrisili, vinerie, pescherie, pizzerie e gelaterie dove si servono prodotti locali e di stagione.

ULTIM'ORA dagli Stati Uniti:

**1 chef su 3 preferisce preparare
menu a km 0***

**(possibilmente con materie prime coltivate
direttamente nell'orto del locale)**

MOTIVAZIONI:

- ❶ la possibilità di garantirsi la **qualità** della materia prima utilizzata in cucina
- ❷ la capacità di **variare** i menu secondo la **stagione**
- ❸ rassicurare i clienti riguardo la **provenienza** del cibo servito

** intervista effettuata su 2000 cuochi dall'associazione Nazionale dei ristoratori Americana*

...Grazie per la cortese attenzione

www.contestiecambiamenti.it

carlotta@contestiecambiamenti.it

idee@contestiecambiamenti.it



diventa amico di **Contesti e Cambiamenti** su Facebook!

