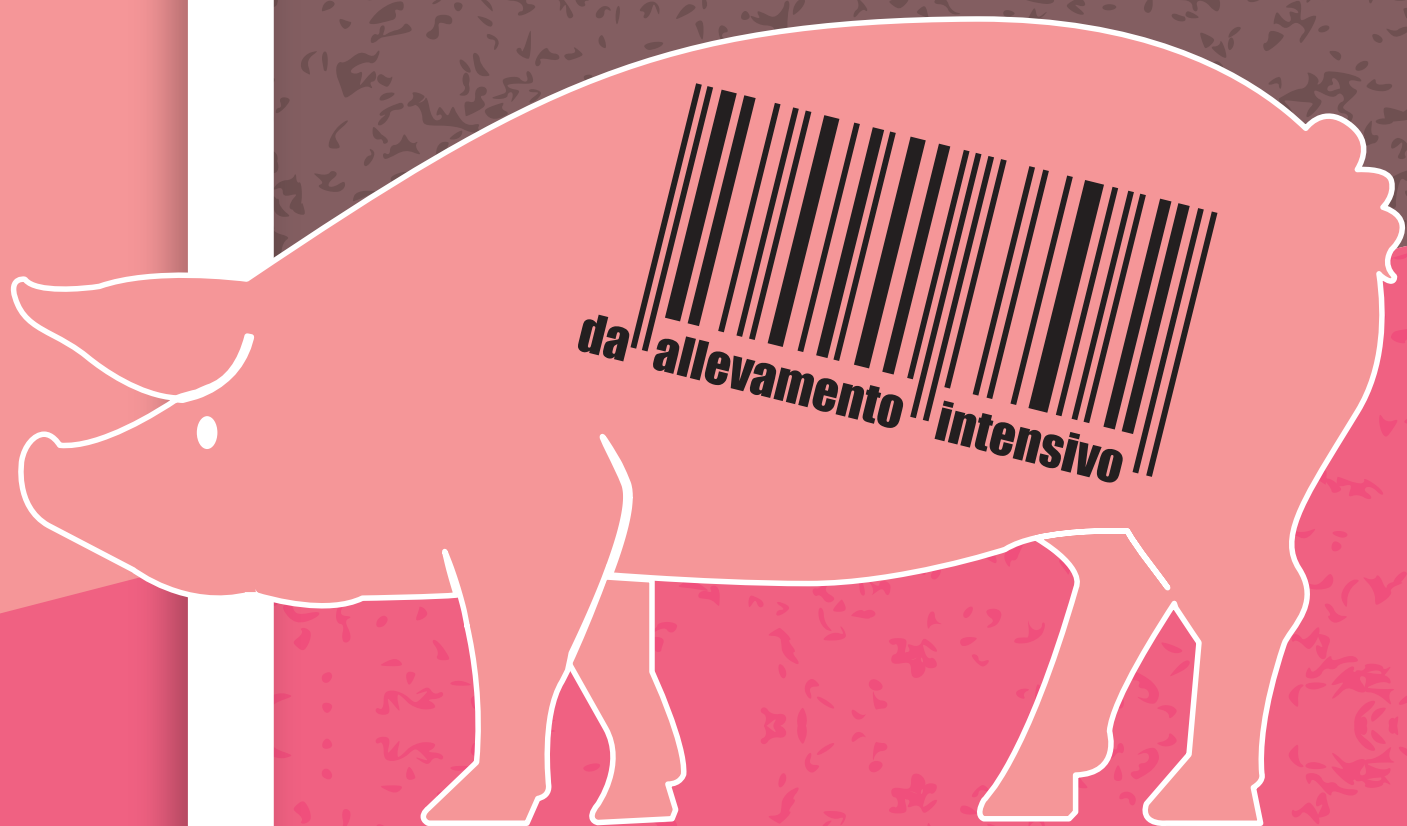


PROSCIUTTO NUDO

I costi nascosti dell'allevamento
industriale di **maiali**



Terra

RIAVVIA IL PIANETA

PROSCIUTTO NUDO

I costi nascosti dell'allevamento
industriale di **maiali**



Indice



INTRODUZIONE	7
I NUMERI DELLA PRODUZIONE ITALIANA: QUANDO IL SUINO DIVENTA PESANTE	9
I RESTI DEGLI ALLEVAMENTI INTENSIVI: QUANTI SCARTI PRODUCONO?	11
IL CARBURANTE DEGLI ALLEVAMENTI INTENSIVI: QUANTO SUOLO E ACQUA CONSUMANO	14
La salsiccia che deforesta l'Amazzonia.....	16
La minaccia dei superbatteri	17
QUANTO COSTA VERAMENTE UN KG DI PROSCIUTTO	19
I numeri dell'impatto	19
CONCLUSIONI E RACCOMANDAZIONI	21
“Da allevamento intensivo”, una nuova etichettatura per una maggiore trasparenza	21
Ridurre il consumo di carne.....	22



INTRODUZIONE

Sono 1,5 miliardi i suini che ogni anno vengono allevati sul pianeta. Più del 70% di questi sono rinchiusi negli allevamenti intensivi, dove trascorrono la totalità della loro vita senza poter mai uscire all'aria aperta. Hanno un ciclo di vita di pochi mesi, che passano spesso in gabbie singole, senza alcuna possibilità di movimento. Vengono imbottiti di antibiotici, per evitare che si ammalino. Spesso sono mutilati della coda e dei denti, perché le condizioni di chiusura e il sovraffollamento nei capannoni li spinge a comportamenti aggressivi, come la morsicatura della coda.

L'allevamento intensivo ha permesso di ridurre i costi di produzione, operare delle economie di scala e far diminuire il prezzo a cui la carne e i prodotti trasformati sono venduti al consumatore finale, facendone parallelamente aumentare il consumo. Ma a che prezzo? Quali sono i costi per la salute pubblica, l'ambiente e il benessere degli animali?

L'allevamento tradizionale all'aria aperta è sempre stato un anello di un'economia circolare e di un ciclo integrato con l'agricoltura: gli animali pascolano sui campi e le loro deiezioni servono a rigenerarli, concimandoli. L'allevamento intensivo è invece un sistema chiuso, in cui l'animale è isolato dall'ambiente circostante, non ne fruisce né lo alimenta. È una fabbrica che, in quanto tale, deve essere alimentata di materie prime e produce scarti. Gli animali rinchiusi negli allevamenti sono nutriti con mangimi costituiti da cereali (mais) e leguminose (soia), che spesso vengono da migliaia di chilometri di distanza. Data l'elevata concentrazione, le loro deiezioni non sono più un bene da utilizzare per rigenerare il terreno, ma uno scarto da smaltire. Secondo la definizione dello studioso canadese Tony Weiss, **“gli allevamenti intensivi sono isole in oceani di mais e soia”**¹. Per produrre queste materie prime si impiega un'enorme quantità di suolo: un terzo delle terre arabili sono oggi destinate in modo indiretto alle esigenze della zootecnia. Solo in Italia, a fronte di un fabbisogno di 20 milioni di maiali, si allevano circa 12 milioni di capi all'anno: i restanti vengono importati principalmente da Danimarca e Olanda.

Ma quanto siamo consapevoli di tutto questo quando siamo davanti allo scaffale del supermercato o al banco di una macelleria? Le norme comunitarie, e in particolare il regolamento (UE) n. 1169/2011², offrono informazioni importanti sull'etichettatura dei prodotti alimentari, quindi anche di insaccati, salumi e carne. Ci dicono, ad esempio, che le etichette devono essere semplici, chiare e leggibili, riportando informazioni in un'ottica di trasparenza. Da aprile 2015, grazie all'entrata in vigore del Regolamento (U.E) n. 1337/2013³, è possibile anche conoscere l'origine dello Stato dove è stato allevato e macellato l'animale. Informazioni importanti ma non sufficienti perché non raccontano, ad esempio, le condizioni in cui gli animali sono stati allevati, se con metodo estensivo o, come nella maggioranza dei casi, intensivo; non dicono quali solo sono i costi ambientali e quale il bilancio energetico di una filiera energivora come quella suinicola. Costi indiretti – ambientali, sanitari ed etici - che ricadono sulla comunità e sull'ecosistema ma che, leggendo un'etichetta di qualsiasi prodotto, non possiamo rintracciare.

¹ Tony Weiss, *The Ecological Hoofprint: The global burden of industrial livestock*, Zed Books, 2013.

² <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:304:0018:0063:it:PDF>

³ <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2013:335:0019:0022:IT:PDF>

Prosciutto nudo

I costi nascosti dell'allevamento industriale di maiali

Questo rapporto si propone quindi di analizzare una filiera importante del made in Italy, cercando di metterne in luce le principali criticità e di offrire soluzioni sostenibili. A partire da interviste con operatori del settore, specialisti, veterinari, agronomi e di un lavoro sul campo di diversi mesi nelle zone di allevamento nella Pianura Padana, si è cercato di tracciare un quadro generale della filiera e delle sue principali criticità. In particolare, il rapporto analizza i costi ambientali di questo modello e le esternalità negative scaricate sulla comunità intera. Sono inoltre calcolati il bilancio energetico della produzione di carne, il consumo d'acqua e di suolo, l'impatto di inquinamento dei reflui smaltiti. Sotto la lente finiscono anche i costi sanitari causati dal massiccio uso di antibiotici negli allevamenti intensivi e che rischiano di aumentare a dismisura nel giro di pochissimi anni. Dall'inchiesta emergono dunque numerosi elementi critici che richiedono un profondo ripensamento di un sistema di produzione e di consumo. Ripensamento che appare oggi più urgente che mai per far fronte a sfide ambientali enormi in un Pianeta sempre più popolato.

STORIA DEGLI ALLEVAMENTI INTENSIVI

Il sistema degli allevamenti intensivi è nato nel secolo scorso negli Stati Uniti quasi per caso. Nel 1923 la signora Celia Steele, di Oceanview (Delaware), ricevette per errore 500 pulcini invece dei 50 che aveva ordinato. Non volendo disfarsene, pensò di chiuderli in un capannone, li nutrì con mais e integratori e gli animali resistettero all'inverno. Replicò l'operazione e diventò milionaria, facendo così nascere l'industria del pollo d'allevamento. Negli anni 1970 un agricoltore del North Carolina, Wendell Murphy, pensò di applicare il metodo di Steele ai maiali. Ebbe uguale successo. Seguirono le mucche, i conigli, i tacchini. Oggi nel mondo vivono annualmente 70 miliardi di animali d'allevamento. Per la maggior parte si tratta di polli, che hanno cicli di vita più brevi (dai 30 ai 60 giorni). Il ciclo di vita dei maiali è di circa sei mesi, al termine dei quali raggiungono un peso intorno ai 100-110 Kg.

Il sistema inventato negli Stati Uniti è stato rapidamente importato in Europa Occidentale e successivamente in Asia. A partire degli anni 2000 la Cina, dove i consumi di carne stanno aumentando in modo vertiginoso, ha promosso un programma di industrializzazione della produzione, sostenendo la formazione di giganteschi allevamenti intensivi e l'apertura di grandi aziende che gestiscono tutta la filiera in modo "verticalmente integrato". In tutto il mondo, la rapida affermazione del sistema dell'allevamento intensivo ha portato alla progressiva scomparsa dei piccoli allevatori, messi fuori mercato dalle grandi aziende. Oggi, quattro corporations controllano il 66% della carne di maiale prodotta negli Stati Uniti, mentre il numero di piccoli produttori è calato dell'80%⁴. Lo stesso movimento sta avvenendo in Europa e in Cina, dove vive la metà dei suini presenti sul pianeta (700 milioni di suini crescono ogni anno nel gigante asiatico)⁵. Se il consumo di carne aumenta con l'attuale trend, è stato calcolato che nel 2050 ci saranno 120 miliardi di animali d'allevamento sulla Terra ogni anno, con un consumo di due terzi delle terre arabili⁶.

⁴ Overview of the United States Hog Industry, National Agricultural Statistics Service (NASS), Agricultural Statistics Board, United States Department of Agriculture (USDA), 2015, <http://usda.mannlib.cornell.edu/usda/current/hogview/hogview-10-29-2015.pdf>

⁵ Mindi Schneider, China's Pork Miracle? Agribusiness and Development in China's Pork Industry, Institute for Agriculture and Trade Policy (IATP), 2014, <https://www.iatp.org/documents/chinas-pork-miracle-agribusiness-and-development-chinas-pork-industry>

⁶ Tony Weis, Towards 120 billion. Dietary change and animal lives. Radical Philosophy, 2016, <https://www.radicalphilosophy.com/commentary/towards-120-billion>

I NUMERI DELLA PRODUZIONE ITALIANA: QUANDO IL SUINO DIVENTA PESANTE

In Italia si allevano annualmente circa 12 milioni di suini¹, con una presenza costante di 8,6 milioni di capi¹. La gran parte di questi sono impiegati nelle cosiddette produzioni DOP, principalmente il prosciutto di Parma e il prosciutto San Daniele, i cui disciplinari prevedono che gli animali siano nati, allevati e macellati in Italia².

La stragrande maggioranza degli allevamenti sono concentrati in una zona di poche decine chilometri quadrati, tra le province di Mantova, Brescia, Reggio Emilia e Modena. Quasi la metà dei maiali allevati si trova in Lombardia, con ben 3.937.201 capi. In cima alla classifica c'è la Provincia di Brescia con i suoi 2.180 allevamenti per un totale pari a 1.289.614 capi, un numero superiore a quello della popolazione umana residente (1.262.678)³.

La produzione italiana è fortemente caratterizzata dal cosiddetto “suino pesante”, che arriva a pesare intorno a 160 Kg e viene macellato dopo circa nove mesi di vita. Il suino pesante è utilizzato per la produzione di salumi e insaccati. Nel resto d'Europa, si predilige il “suino leggero”, macellato quando raggiunge i 100-110 Kg (dopo circa sei mesi di vita), destinato alla produzione di carne fresca. Più di recente, si sta venendo a definire in Italia la produzione di un “suino intermedio”, macellato intorno ai 125-135 Kg, adatto al consumo fresco e alla lavorazione. Anche nel nostro paese si è assistito, negli ultimi anni, a un fenomeno di concentrazione degli attori presenti sul mercato, con una riduzione del numero degli allevamenti e una corrispettiva crescita del numero di capi per ogni allevamento⁴. Secondo i dati del Censimento generale dell'Agricoltura del 2010, in Italia il numero degli allevamenti suinicoli è passato dalle 100.952 unità rilevate nel 2007 alle 26.197 del 2010, in calo del 74%.

In Italia, l'88% dei maiali è rinchiuso in allevamenti di grande dimensione. Pur essendo appena il 10% delle aziende totali, contengono ciascuno più di 500 animali.

Gli allevamenti suini possono essere classificati di tre tipi diversi:

1. allevamenti specializzati nella produzione di lattonzoli, ovvero dei piccoli suini durante il periodo dell'allattamento, destinati alla vendita a strutture collegate. Qui sono presenti le scrofe e i lattonzoli sino ad un peso che può variare dai 30 agli 80 kg, da immettere nella successiva fase di ingrasso;
2. allevamenti specializzati all'ingrasso. Sono quelli più diffusi, soprattutto nelle aree di maggiore concentrazione, come Emilia Romagna e Lombardia;

¹ Il numero dei suini calcolati su base annua è maggiore perché il ciclo di vita di un suino pesante, categoria prevalentemente allevata in Italia, è di circa nove mesi.

² In particolare in dieci regioni, Emilia Romagna, Lazio, Molise, Abruzzo, Toscana, Piemonte, Umbria, Veneto, Lombardia, Marche per il Parma, mentre per il San Daniele il Friuli-Venezia Giulia sostituisce il Molise.

³ Dati ISTAT

⁴ Maria Carmela Macrì (a cura di), La zootecnia in Italia. Produzioni, regolamentazione, ricerca, politiche per la qualità e la biodiversità. settembre 22, 2017 / in / da Stampa CREA. <http://www.crea.gov.it/la-zootecnia-in-italia-produzioni-regolamentazione-ricerca-politiche-per-la-qualita-e-la-biodiversita/>

Prosciutto nudo

I costi nascosti dell'allevamento industriale di maiali

3. allevamenti a ciclo chiuso, in cui si affianca alla parte destinata all'ingrasso quella finalizzata alla produzione di suinetti da ristallo. Nelle aree a maggiore vocazione (Lombardia, Emilia Romagna e Piemonte) rappresentano circa il 30-35% del totale. Sono invece più diffusi nelle regioni del Centro (Marche e Lazio), del Sud (Campania, Basilicata e Calabria) e, in particolare, costituiscono la tipologia di allevamento prevalente in Sardegna.

La stragrande maggioranza dei suini sono allevati industrialmente. Si tratta per lo più di suini destinati alle produzioni DOP, prevalentemente prosciutto di Parma e San Daniele (anche se in totale i derivati di suini che hanno ottenuto la denominazione di origine protetta o l'indicazione geografica protetta sono 28). Questi rappresentano circa il 70% della produzione domestica, a cui vanno aggiunti gli altri suini nati e allevati in Italia, che per varie ragioni non rientrano nel circuito DOP e quelli esteri, allevati e macellati in Italia. I suini "autoctoni" coprono circa il 60% del fabbisogno del nostro paese, in cui ogni anno vengono macellati circa 12 milioni di capi. Il resto è di "origine straniera": c'è un grande commercio di suinetti dal Nord Europa, prevalentemente da Olanda e Danimarca, che affluiscono poi negli allevamenti d'ingrasso a ciclo aperto. Queste ultime due categorie - suini allevati in Italia ma non destinati alle DOP e suini nati all'estero per essere poi allevati e macellati in Italia - possono essere definiti "suini generici". Afferiscono cioè alla categoria "commodity", uguali a quelli allevati nel Nord o nell'Est Europa e quindi suscettibili di subire maggiormente la loro concorrenza.

L'ALLEVAMENTO ALL'APERTO

Accanto al sistema industriale, ci sono alcune migliaia di capi che sono allevati in modo estensivo, all'aperto. Si tratta per lo più di razze antiche, dal caratteristico colore nero, salvate negli ultimi anni dall'estinzione e fatte crescere in modo diverso, da aziende che hanno un'altra concezione dell'allevamento. I suini neri italiani vivono allo stato brado, nutrendosi solo delle ghian-de, delle radici e degli arbusti che riescono a procurarsi nei terreni boscosi, o semibrado, con un'integrazione a base di siero e granaglie. In alcuni casi, come per la Cinta Senese, i maialini presso crescono nelle stalle fino al quarto mese. Questo tipo di allevamento è più diffuso in alcune località del Centro-Sud e delle Isole, che hanno ampie possibilità di pascolo (in genere querceti) o laddove è più comune la conduzione con metodo biologico.

Fra le razze antiche, sette sono ufficialmente riconosciute dal registro anagrafico dei ceppi genetici autoctoni tenuto dall'Associazione Nazionale Allevatori Suini (ANAS)*. Sono la Cinta Senese (che ha anche ottenuto la DOP), il Nero Apulo Calabrese, il Nero Casertano, il Nero dei Nebrodi, il Nero di Parma, la Mora Romagnola, la Sarda. Ad esse vanno aggiunti una ventina di altri ceppi che non sono stati ufficialmente riconosciuti. Si tratta di una produzione marginale, richiesta da una nicchia di consumatori molto attenti alla qualità, che è concentrata in aree particolari del paese e che segue cicli diversi da quelli dell'allevamento

I RESTI DEGLI ALLEVAMENTI INTENSIVI: QUANTI SCARTI PRODUCONO?

Se nell'allevamento tradizionale il letame è mischiato con la paglia e utilizzato come fertilizzante, in quelli intensivi "senza terra" i resti reflui degli animali chiusi nei capannoni non sono un bene da sfruttare, ma un rifiuto da smaltire. Le feci e le urine sono mescolate con l'acqua di lavaggio e hanno una componente liquida che li rende poco adatti alla fert-irrigazione. L'alta concentrazione di animali in così poco spazio rende questi resti altamente inquinanti perché ricchi di azoto, fosforo e potassio. A tali sostanze vanno aggiunti i farmaci somministrati agli animali, che finiscono con i resti nelle falde acquifere e nell'ambiente.

La quantità di deiezioni prodotte dagli animali d'allevamento è molto elevata: nel corso di un anno, un suino può produrre feci pari a 15 volte il suo peso. Se calcoliamo una media di 90 Kg di peso - sommando lattonzoli, suini da ingrasso e scrofe - otteniamo una produzione annuale per capo pari a 1,35 tonnellate di feci. Moltiplicando questa cifra per gli 8,5 milioni di capi presenti in Italia in ogni momento, ricaviamo dati impressionanti: gli allevamenti intensivi producono 11.475.000 tonnellate di feci all'anno 31.500 tonnellate al giorno. In termini di impatto, poiché i suini producono in media tre volte le quantità di feci degli esseri umani, è come se in Italia ci fosse una popolazione aggiuntiva 25,5 milioni, i cui resti devono essere gestiti ogni giorno. Si tratta di una vera e propria bomba ecologica che si riversa sull'ambiente con agenti inquinanti che pregiudicano lo stato delle acque e delle terre.

Come si smaltiscono le deiezioni dei suini negli allevamenti intensivi? Le feci e le urine sono indirizzate mediante appositi canali di scolo all'interno di strutture di stoccaggio, che possono

intensivo. In genere i suini neri, con l'eccezione dei maialini sardi che sono utilizzati per preparare il tradizionale *porceddu* allo spiedo, non sono macellati prima di aver raggiunto almeno un anno di età. La Mora romagnola raggiunge i 18-20 mesi, la Cinta Senese i 14 mesi. Si tratta spesso di razze che erano in via d'estinzione, salvate dopo gli anni '90 in seguito a una rinnovata attenzione per la biodiversità e un conseguente aumento di richiesta da parte del mercato. Le produzioni ottenute - carne fresca o salumi - sono essenzialmente indirizzate ad una nicchia di consumatori (elevata qualità e prezzi sostenuti) e alla ristorazione. A Seggiano, sulle pendici ovest del Monte Amiata, si trova Il Felcetone, una piccola azienda agricola dove si allevano poche decine di capi di suino nero "Macchiaiola Maremmana". L'azienda, unico centro genetico per il recupero di un'antica razza di suino nero, ha persino avviato un nuovo modello di macellazione che permette di evitare il trasporto dell'animale vivo al macello, con un conseguente carico di stress molto alto, praticando invece l'abbattimento in situ. Questa pratica, unica in Italia, è resa possibile grazie all'utilizzo della *Mobile Schlacht Box*, una cella in cui l'animale, una volta abbattuto in campo, viene trasportato al mattatoio per le fasi successive della macellazione.

* www.anas.it

Prosciutto nudo

I costi nascosti dell'allevamento industriale di maiali

essere di diverso tipo, da “vasconi” interrati o fuori terra a strutture più grandi dette comunemente “lagoni”⁵. Tali strutture possono essere aperte o chiuse, con ricadute molto diverse dal punto di vista ambientale. Le strutture scoperte comportano maggiori emissioni, sia per il rilascio diretto delle sostanze volatili, sia per il verificarsi di fenomeni di fermentazione spontanea che implicano un'ulteriore dispersione di metano, CO₂ e altre sostanze.

Il materiale viene conservato in queste strutture, dette appunto di stoccaggio, in attesa di un suo utilizzo. I resti reflui possono a quel punto avere due destinazioni: vengono sparsi sui campi o utilizzati negli impianti di biogas per produrre metano. La pratica più diffusa è al momento la prima: lo spandimento sui campi agricoli. Dotate di un'eccessiva concentrazione di azoto e fosforo, le deiezioni sono sostanze non nutritive per il terreno. Quando gli escrementi animali filtrano nei corsi d'acqua, l'azoto e il fosforo in eccesso in essi contenuti rovinano la qualità dell'acqua e danneggiano gli ecosistemi acquatici e le zone umide. L'alta concentrazione degli allevamenti in un'area circoscritta del paese - Triveneto, Emilia Romagna, Piemonte, Lombardia - rende l'impatto ancora più problematico. Le dosi di liquame e letame che possono essere versate sulle colture sono fissate in termini di contenuto di azoto: 170 kg/ettaro/anno per le zone vulnerabili, 340 kg/ettaro/anno per le zone non vulnerabili⁶. La gran parte dei territori dove sono concentrati gli allevamenti intensivi ricadono nella prima categoria. Ogni suino da ingrasso produce all'incirca

⁵ Per una disamina delle varie tipologie, si legga Paolo Rossi, Alessandro Gastaldi, *Liquami, quanto costa lo stoccaggio*, pubblicazione del Centro ricerche produzioni animali di Reggio Emilia, http://www.crpa.it/media/documents/crpa_www/Settori/Zootecnia/Download/Archivio-22/ra030313.pdf

⁶ La materia è regolata dal D. Lgs 152/2006, che recepisce la “direttiva nitrati” dell'Ue, 91/676/CEE

I COMITATI CONTRO GLI ALLEVAMENTI INTENSIVI

Negli ultimi anni stanno sorgendo in varie zone della Pianura Padana comitati che si battono contro l'apertura di nuovi impianti zootecnici. Si tratta di gruppi di cittadini infastiditi dagli effetti dell'alta concentrazione di allevamenti nelle loro aree di residenza, in particolare dall'odore. Questi gruppi hanno condotto in alcuni casi vere e proprie azioni di lobbying e campagne di sensibilizzazione sul territorio, con risultati anche considerevoli. Emblematica l'azione del Comitato aria pulita Gaeta (Giusta attenzione all'ecologia, al territorio, all'ambiente) di Schivenoglia, piccolo comune del Mantovano che già conta una concentrazione di 8.000 suini sul proprio territorio - con una ratio di circa otto suini per abitante. La richiesta della ditta Biopig dell'imprenditore campano Luigi Cascone di aprire un altro allevamento intensivo da 10.000 capi ha provocato la protesta del comitato. Fattosi forte del Piano generale del territorio (PGT) del 2011, che vieta espressamente l'insediamento di nuovi allevamenti suinicoli, il

10 kg/azoto l'anno. Per far fronte alla necessità di spandere i liquami e ottemperare alla legge, le aziende che non dispongono del terreno necessario in rapporto agli animali allevati (caso frequente negli allevamenti industrializzati), possono stipulare dei contratti di affitto o asservimento con diversi proprietari di terreni. Sono terreni sottratti di fatto all'agricoltura, sorte di discariche di letame da dove i resti reflui filtrano nelle falde acquifere inquinandole.

Una seconda modalità che si sta diffondendo nello smaltimento delle deiezioni animali è quella del biogas. Si tratta di impianti che utilizzano il metano prodotto dalla fermentazione anaerobica di deiezioni animali e/o biomasse (mais, tritico, sorgo) per alimentare un co-generatore che trasforma il biogas in energia elettrica e termica. Grazie a una generosa politica di sovvenzioni pubbliche, gli impianti a biogas stanno proliferando sul territorio, soprattutto nel Nord Italia, nelle zone a più alta concentrazione di allevamenti intensivi. Sono spesso a doppia alimentazione: usano cioè le deiezioni animali insieme a biomasse da produzione agricola. Se l'utilizzo del biogas riduce in parte il problema dell'inquinamento determinato dallo spandimento dei resti reflui, la sua proliferazione e il suo uso integrato stanno provocando un fenomeno speculativo, con un crescente utilizzo di aree agricole per produrre colture destinate ad hoc alla produzione di energia. Le colture come sorgo e mais hanno infatti una produttività doppia rispetto alle deiezioni animali (550-750 m³ di biogas a fronte di 200 a 500 m³ per tonnellata).

comitato ha condotto una battaglia che ha spinto l'amministrazione comunale, favorevole alla richiesta della Biopig, a indire un referendum cittadino sull'eventualità di una deroga al PGT. La votazione, tenutasi il 24 settembre 2017, ha visto il prevalere del NO con il 53,5% dei voti.

Poco distante da Schivenoglia, a Finale Emilia (MO), un altro comitato si sta battendo contro l'insediamento di un impianto zootecnico da circa 3.000 capi da parte di un'altra ditta amministrata sempre da Luigi Cascone. L'allevamento sorgerebbe sul sito di un precedente allevamento più piccolo e beneficerebbe, per i lavori di ammodernamento e costruzione dei capannoni, dei fondi per la ricostruzione post-sisma del 2012. L'osservatorio civico "Adesso tocca noi" chiede che il nuovo allevamento, che già si somma a quelli presenti sul territorio, non sia autorizzato.

IL CARBURANTE DEGLI ALLEVAMENTI INTENSIVI: QUANTO SUOLO E ACQUA CONSUMANO?

Per alimentare i 70 miliardi di animali di allevamento presenti sul pianeta si utilizzano ogni anno 1 miliardo di tonnellate di mangimi. Questi sono costituiti da cereali (soprattutto mais) e semi oleosi apportatori di proteine (soia). Secondo l'efficace immagine del professore canadese Tony Weiss, gli allevamenti intensivi sono delle isole in mezzo a oceani di mais e soia. Oggi, a livello globale un terzo delle terre arabili sono impiegate per produrre colture destinate alle zootecnia e non al diretto consumo umano. Se il consumo di carne segue il trend attuale a livello globale, nel 2050 sarà necessario impiegare due terzi dei terreni agricoli per la produzione dei mangimi animali. In Italia per l'insieme degli animali d'allevamento si utilizzano 14 milioni di tonnellate di mangimi all'anno. **Solo i 12 milioni di suini presenti annualmente negli allevamenti intensivi consumano ogni anno circa 3,5 milioni di tonnellate di mangimi.** Questo alimenta un'importante industria produttrice, concentrata in quelle stesse aree dove sono presenti gli allevamenti, con una forte prevalenza dell'Emilia Romagna, dove si registrano 127 stabilimenti di produzione su un totale di 429, un terzo del totale⁷. Questi stabilimenti impiegano sia materie prime nazionali che provenienti dall'estero. Per il mais la produzione nazionale copre ancora gran parte del fabbisogno, anche se le importazioni sono in costante aumento: il grado di auto-approvvisionamento della materia prima è sceso ad un livello inferiore al 70% della domanda dell'industria mangimistica, a fronte di valori stabilmente prossimi al 100% dei primi anni 2000⁸.

La soia invece viene quasi tutta da fuori, prevalentemente dal Sud America (Brasile, Argentina, Uruguay, Paraguay, Bolivia). Ogni anno l'Italia importa più di 3,5 milioni di tonnellate tra semi e farina di soia, impiegati nella mangimistica. La quasi totalità è geneticamente modificata, in quanto proveniente da paesi dove l'utilizzo di colture GM è la norma. Quindi, se da una parte è vietato coltivare colture GM in Italia in virtù del principio di precauzione, dall'altra si procede con una massiccia importazione. Utilizzati nella mangimistica, questi prodotti finiscono poi nella catena alimentare di chi consuma carne. Senza la possibilità di importare queste colture GM, l'intera industria mangimistica europea (e la zootecnia) sarebbero in ginocchio. Infatti, pur essendo il primo produttore europeo di soia, l'Italia copre meno del 10% del proprio fabbisogno⁹.

Al di là della contraddizione sugli OGM, l'utilizzo di queste materie prime per la mangimistica presenta una serie di problemi. Il primo è l'utilizzo delle superfici agricole per la produzione di colture secondarie, con la conseguente riduzione di superficie agricola da destinare a colture per il diretto consumo umano. Il dato di un terzo delle terre arabili utilizzate a questo scopo, suscettibile di aumentare a due terzi nei prossimi trent'anni, non può non sollevare interrogativi: la riduzione delle terre a disposizione a fronte della crescita della popolazione mondiale pone un problema urgente di risorse a disposizione. Questa produzione su larga scala richiede poi un significativo uso di fertilizzanti e pesticidi per aumentare le rese. In qualche modo, il modello industriale dell'allevamento intensivo trova un suo corrispettivo nel modello agro-industriale di produzione delle

⁷ Fonte Assalzo

⁸ Fonte Ismea

⁹ Fonte Ismea

materie prime per i mangimi: economie di scala, alte rese e di conseguenza alti costi ambientali. Come accade per i resti reflui degli allevamenti, che vengono scaricati sull'ambiente, anche le componenti chimiche del modello agro-industriale pesano sugli ecosistemi, modificandoli spesso in modo irreversibile. Secondo un rapporto dell'ONG Mighty Earth, l'uso di agro-chimici nelle produzioni agricole intensive degli Stati Uniti - primo produttore mondiale di mais e soia - ha portato alla creazione di una gigantesca "dead zone" nel Golfo del Messico: i resti dei composti chimici in agricoltura finiti nel mare attraverso i fiumi - insieme ai liquami dei resti reflui provenienti dagli allevamenti intensivi - hanno di fatto distrutto ogni forma di vita in una area con un'estensione pari a 20 mila chilometri quadrati ¹⁰. In Sudamerica, la produzione su larga scala di soia destinata agli allevamenti intensivi di mezzo pianeta ha portato all'avanzata della frontiera agricola e alla deforestazione di ampie parti della foresta amazzonica (vedi box). Ai danni ambientali irreversibili causati da queste produzioni, vanno sommati i costi energetici della produzione e del trasporto di milioni di tonnellate di materie prime vegetali e di mangimi. **Il commercio di soia per mangime dal Brasile all'Europa è notevole e da solo produce circa 32 mila tonnellate di emissioni di CO₂ all'anno** ¹¹. Questi costi ambientali sono tanto più impressionanti se si calcola che il sistema dell'allevamento intensivo è, nel suo complesso, altamente inefficiente. L'utilizzo di cereali e semi oleosi nell'alimentazione degli animali chiusi nei capannoni ha un bilancio energetico fortemente negativo, dal momento che tali animali consumano molte più calorie, ricavate dai vegetali, di quante ne producano sotto forma di carne. In zootecnia il rapporto tra cibo ingerito e crescita dell'organismo è noto come *indice di conversione alimentare*, fattore che misura la quantità di mangime necessaria per l'accrescimento di un Kg di peso vivo dell'animale. Questo indice varia da una specie all'altra, ma è in media molto alto. Per la carne di maiale è 1:4. Significa che **l'aumento di un Kg nel peso dell'animale si ottiene con l'ingestione di 4 Kg di mangime**. In termini invece di utilizzo di superficie arabile, è stato stimato che un ettaro coltivato a patate e un ettaro coltivato a riso sono in grado di provvedere al nutrimento annuo rispettivamente di 22 e 19 persone, mentre **un ettaro destinato alla produzione di carne è sufficiente per il nutrimento annuo di una sola persona** ¹².



¹⁰ Mystery meat II: The Industry Behind the Quiet Destruction of the American Heartland, <http://www.mightyearth.org/wp-content/uploads/2017/08/Meat-Pollution-in-America.pdf>

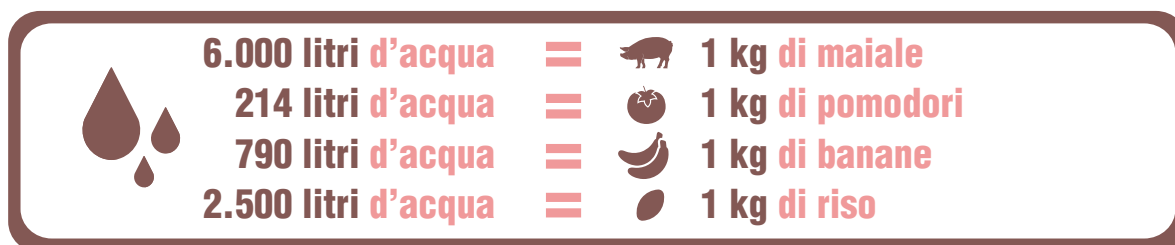
¹¹ Livestock's long shadow. Environmental issues and options, FAO, Roma, 2006. <http://www.fao.org/docrep/010/a0701e/a0701e00.HTM>

¹² Organizzazione mondiale della sanità (WHO) Diet, nutrition, and the prevention of chronic disease, Ginevra, 2003

Prosciutto nudo

I costi nascosti dell'allevamento industriale di maiali

Lo stesso discorso si può fare per il consumo di acqua. Se è difficile calcolare in modo esatto la quantità di acqua consumata negli allevamenti intensivi (data dalla sommatoria dell'acqua per l'abbeveraggio, il lavaggio, lo smaltimento dei liquami e quella utilizzata per produrre i mangimi), si stima che per produrre un Kg di maiale ci vogliano **6.000 litri d'acqua**. A mo' di paragone, per produrre un Kg di pomodori servono 214 litri d'acqua, per un Kg di banane 790 litri e per un Kg di riso 2.500 litri¹³.



La salsiccia che deforesta l'Amazzonia

Parallelamente all'aumento del consumo di carne, è aumentata esponenzialmente la crescita della produzione di soia per i mangimi. L'avanzata sembra inarrestabile: per dare un'unità di misura, nel 1950 la produzione mondiale di soia era pari a 17 milioni di tonnellate, oggi è di 250 milioni, con una crescita di 14 volte. La curva di incremento ha un andamento iperbolico rispetto all'aumento della popolazione mondiale: nello stesso periodo, il grano, il mais, il riso – elementi fondanti dell'alimentazione a livello globale – hanno conosciuto aumenti nell'ordine di tre o quattro volte. Per trovare terreni adatti alla coltivazione, si sono esplorate nuove frontiere agricole. Fin dagli anni '80, il Brasile si è imposto come grande produttore di questo legume, convertendo un'area vasta del suo territorio tropical-umido, il Mato Grosso, in una monocoltura di soia, la cui produzione aumenta senza freni: dal 2000 a oggi, si è passati da 3 milioni di ettari a 7 milioni. Alla ricerca di nuove terre da coltivare per alimentare gli animali, si è quindi cominciato a produrre soia in aree prima occupate dalla foresta amazzonica. Vasti tratti di foresta sono stati disboscati prima per far posto ai pascoli e poi per produrre soia. Nel 2006, su sollecitazione di varie organizzazioni ambientaliste come Greenpeace è stata firmata una moratoria, che impone di non acquistare il prodotto da terre disboscate ad hoc. Misura transitoria che viene reiterata ogni due anni, la moratoria è stata firmata dalle aziende trader e dalle associazioni di categoria e ha ridotto i livelli di disboscamento. Ma la moratoria non impedisce di coltivare soia su terre precedentemente disboscate per altri usi. E poiché le terre non sono infinite, c'è il rischio che, aumentando il consumo di carne a livello globale, gli alberi della foresta amazzonica lascino sempre più spazio alle monocolture di soia. La scomparsa dell'Amazzonia è da considerare una delle potenziali conseguenze dell'aumento del consumo di carne e della crescita degli allevamenti intensivi.

¹³ Fonte: Institute of Mechanical Engineers, Londra.

La minaccia dei superbatteri

Per tenere gli animali in condizioni di isolamento ed evitare che si ammalino, gli operatori zootecnici fanno largo uso di terapie antibiotiche. La somministrazione di antibiotici non ha solo fini curativi, ma spesso preventivi: poiché le condizioni di sovraffollamento impediscono di isolare e curare l'animale malato, gli allevatori somministrano sistematicamente la stessa dose di antibiotici a tutti gli animali dell'allevamento, sia ai capi malati che a quelli sani. Le terapie antibiotiche sono tradizionalmente utilizzate anche come stimolatrici della crescita, ossia per aumentare il peso degli animali, anche se questa prassi è formalmente vietata nell'Unione Europea dal 2006. Attualmente sono disponibili per gli animali numerose categorie di antimicrobici, con varie forme farmaceutiche e vie di somministrazione, ma la stragrande maggioranza sono somministrati per via orale, normalmente mischiati al mangime o all'acqua. I suini, in particolare, sono sottoposti ad almeno due terapie antibiotiche durante il ciclo di crescita che va dalla nascita alla macellazione. Le principali somministrazioni avvengono al momento della nascita, in caso di bisogno, e poi nel momento dell'ingrasso, quando solitamente gli animali sono spostati da un allevamento all'altro. Quando i cuccioli superano i 30 Kg, di norma tra i 30 e i 90 giorni dalla nascita, vengono spostati nei grandi allevamenti d'ingrasso. In questa fase, la terapia antibiotica viene fatta a tutti gli animali indistintamente (metafilassi), sia a quelli che presentano patologie sia a quelli sani, per ridurre al minimo il rischio di infezione. L'Italia è oggi il secondo paese europeo, dopo la Spagna, per uso di antibiotici nella zootecnia e ne utilizziamo quasi tre volte in più della Francia. Secondo un rapporto congiunto realizzato da ECDC (European Centre for Disease Prevention and Control), EFSA (European Food Safety Authority), EMA (European Medicines Agency) e SIMIT (Società Italiana di Malattie Infettive e Tropicali), il 68% degli antibiotici consumati nel nostro paese è utilizzato negli allevamenti. Si tratta di una quantità che supera di gran lunga la media europea e che ci avvicina a paesi dalle legislazioni meno stringenti, come gli Stati Uniti e la Cina. Questo uso massiccio può avere gravi conseguenze sulla salute pubblica: i farmaci non solo vengono rilasciati nell'ambiente, inquinando le falde acquifere, ma possono provocare lo sviluppo della cosiddetta antibiotico-resistenza, ossia il fenomeno per cui alcuni batteri sviluppano una resistenza agli antibiotici che gli esseri umani utilizzano per curarsi. In altre parole, il sovra-utilizzo di antibiotici espone eccessivamente i batteri agli antibiotici necessari per preservare la salute umana e fa aumentare la possibilità che si sviluppino nell'ambiente ceppi di batteri antibiotico resistenti. I batteri che sopravvivono al trattamento si moltiplicano e possono mutarsi in ceppi ancora più aggressivi, suscettibili poi di attaccare l'uomo. Tali super-batteri non sono più trattabili con i farmaci di un tempo, che hanno perso efficacia proprio a causa dell'uso eccessivo degli antibiotici. Nel Rapporto Globale sulla resistenza antimicrobica pubblicato dall'Organizzazione mondiale della sanità (Oms) l'antibiotico-resistenza è identificata come una "grave e potenziale minaccia alla salute pubblica"¹⁴. Secondo la SIMIT, in Italia si stimano ogni anno un numero di decessi tra i 5.000 e i 7.000 per l'antibiotico-resistenza. Nei Paesi dell'Unione Europea, circa 25.000 pazienti muoiono

¹⁴ <http://www.who.int/glass/resources/publications/early-implementation-report/en/>

Prosciutto nudo

I costi nascosti dell'allevamento industriale di maiali

annualmente come conseguenza di infezioni da germi multiresistenti, con un costo associato di 1,5 miliardi di euro¹⁵. A oggi è difficile avere una fotografia precisa della quantità di antibiotici utilizzati dai singoli allevamenti in Italia perché non c'è un sistema di monitoraggio. Il ministero della salute ha varato l'obbligo della ricetta elettronica che consente la tracciabilità del farmaco veterinario e permette di sapere con precisione quanti farmaci sono stati somministrati e a quali capi. Introdotta come misura sperimentale nel 2015 in Abruzzo e Lombardia, la ricetta elettronica diventerà obbligatoria per tutti a partire dal 1° settembre 2018. Se questo permetterà di monitorare meglio il fenomeno e di avere stime più precise, non è tuttavia automatico che porterà a una riduzione sostanziale dell'uso degli antibiotici negli allevamenti. Nel novembre 2017, il Ministero della Salute ha pubblicato un Piano per la riduzione dell'antimicrobico-resistenza¹⁶, come risultato di un lavoro congiunto di un team multidisciplinare. Nel piano si prefigura una riduzione dell'uso di antimicrobici sia nella medicina umana che nella zootecnia. In quest'ultimo settore, si pone l'obiettivo di ridurre del 30% le quantità utilizzate. Gli obiettivi sono stati definiti troppo blandi da diverse organizzazioni della società civile, di difesa dell'ambiente e dei diritti animali, che hanno firmato una lettera comune in cui chiedevano obiettivi più ambiziosi (riduzione del 70%, in linea con quanto avvenuto in altri paesi europei, come l'Olanda) e divieto assoluto di somministrazione profilattica o metafilattica (cioè su tutto l'allevamento quando solo alcuni capi sono malati)¹⁷.

UN FUTURO SENZA ANTIBIOTICI NEGLI ALLEVAMENTI?

Alcuni produttori di carne e importanti insegne della grande distribuzione stanno cominciando a mettere in commercio carne da animali allevati senza l'uso di antibiotici. Lo hanno fatto in particolare i fratelli Beretta, che nel marzo 2018 hanno lanciato la linea "Puro", senza antibiotici dalla nascita e rispetto per il benessere animale. I prodotti - salame, mortadella, prosciutto crudo, prosciutto cotto - saranno disponibili a partire da maggio 2018. La materia prima per queste referenze proviene da allevamenti danesi. Sono già disponibili invece, dal maggio 2017, i prodotti a marchio Coop senza antibiotici, risultato della campagna "alleviamo la salute"*. Tale campagna, partita con il pollame e le galline ovaiole, ha poi coinvolto i suini e i bovini. Si tratta di una linea non completamente antibiotic-free, ma che prevede una forte riduzione nell'uso, l'abbandono della metafilassi e della profilassi e l'incentivo a pratiche nell'allevamento che riducano la necessità di terapie antimicrobiche (maggiori spazi, maggiore benessere animale). Per i bovini si tratta di capi cui non sono stati somministrati antibiotici negli ultimi quattro mesi di vita. Per i suini, invece, si parla di zero antibiotici. Per le referenze, l'azienda si rifornisce anch'essa da allevamenti danesi, oltre che da un paio di allevamenti estensivi sulle colline toscane, dove gli animali vivono all'aperto. L'impegno assunto in questo senso di attori rilevanti dell'industria e della grande distribuzione è un segnale importante per un cambiamento di direzione, ma l'impossibilità di rifornirsi di materia prima dagli allevamenti industriali italiani la dice lunga sul cammino da fare in questo senso e sull'arretratezza dell'Italia rispetto ad altri paesi del Nord Europa.

*www.e-coop.it/alleviamolasalute

¹⁵ http://www.ansa.it/salutebenessere/notizie/rubriche/medicina/2015/04/07/sanita-7mila-morti-anno-per-infezioni-germi-multiresistenti_fd42dae1-0654-42ff-9fcc-314d40d305e9.html

¹⁶ http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pubblicazioni_2660_allegato.pdf

¹⁷ <https://www.legambiente.it/contenuti/comunicati/antibiotico-resistenza-la-bozza-del-piano-nazionale-manca-completamente-gli-obi>

QUANTO COSTA VERAMENTE UN KG DI PROSCIUTTO

L'allevamento intensivo consente di far crescere un numero elevato di capi in uno spazio limitato. Permette economie di scala e consente, di conseguenza, di vendere la carne al consumatore finale a un prezzo molto basso - tanto da averla trasformata in un prodotto di consumo quotidiano. Ma il prezzo basso è solo quello percepito dal singolo cittadino-consumatore. La produzione di carne da allevamento intensivo ha una serie di costi associati - ambientali, sanitari, etici - che ricadono sulla comunità nel suo complesso e in generale sull'ecosistema globale. Quanto è sostenibile oggi questa produzione? Quanto ci possiamo permettere, in un pianeta con risorse limitate e un incremento della temperatura globale, una produzione così costosa in termini energetici e di consumo di risorse oltre che così poco efficiente?

È utile capire quindi quali sono i “costi nascosti” di un Kg di carne, quelli cioè che non sono addebitati al consumatore al momento dell'acquisto, ma che questi comunque paga come membro della comunità e come abitante del pianeta. Per calcolare il costo reale della carne bisogna sommare al costo espresso dal mercato tutti i seguenti altri costi:

1. inquinamento delle falde e dell'ambiente prodotto dai liquami e dall'agricoltura intensiva per la mangimistica (ad esempio fertilizzanti, erbicidi, insetticidi di sintesi)
2. consumo di acqua
3. consumo di suolo per le colture necessarie ai mangimi
4. emissioni di CO₂ per l'allevamento e per il trasporto di mangimi (in particolare la soia dal continente americano)
5. sviluppo di super-batteri resistenti agli antibiotici.

I numeri dell'impatto

Vediamo di scorporare questi costi per il caso specifico della produzione di carne di maiale in Italia. Per produrre un Kg di carne di maiale ci vogliono 6.000 litri di acqua e 4 Kg di mangimi. Ogni animale produce in un anno 1,35 tonnellate di feci. Se dividiamo questo numero per i nove mesi di vita media di un suino pesante allevato in Italia e per un peso medio di 90 Kg, vediamo che un Kg di carne di maiale equivale a 11 Kg di feci che vengono sparse nell'ambiente. A un maiale di media in un anno vengono somministrati 172 mg di antibiotici, che vuol dire 129 mg per un ciclo di vita di 9 mesi¹⁸. Facendo la stessa divisione per il peso medio, otteniamo che a un Kg di carne corrispondono 1,4 mg di antibiotici. Quanto a emissioni di CO₂, la produzione di un Kg di carne di maiale emette 6,1 Kg di CO₂ solo dal cancello dell'allevamento intensivo al macello (senza contare poi la trasformazione, il packaging e il trasporto del prodotto finito)¹⁹. Gran parte di questi costi sono scaricati sulla comunità, sotto forma di costi ambientali (in-

¹⁸ Thomas P. Van Boeckel, Charles Brower, Marius Gilbert, Bryan T. Grenfell, Simon A. Levin, Timothy P. Robinson, Aude Teillant and Ramanan Laxminarayan, Global trends in antimicrobial use in food animals, PNAS 2015 <https://doi.org/10.1073/pnas.1503141112>

¹⁹ “A global assessment of emissions and mitigation opportunities”, Fao, Roma, 2013 <http://www.fao.org/docrep/018/i3437e/i3437e04.pdf>

Prosciutto nudo

I costi nascosti dell'allevamento industriale di maiali



*il dato si riferisce all'indice di conversione calcolato sul peso dell'animale vivo

quinamento delle falde acquifere e dell'atmosfera, aumento del riscaldamento globale dovuto alle emissioni di CO₂ e alla deforestazione per la produzione di soia), costi sanitari (aumento dell'antibiotico-resistenza) e costi etici (trattamento inumano degli animali negli allevamenti industriali). In parte sono anche sovvenzionati dalle autorità pubbliche di vari paesi: l'Unione Europea sovvenziona attraverso la Politica agricola comune (PAC) le coltivazioni di mais impiegato nella mangimistica. Lo stesso fanno gli Stati Uniti per i produttori di mais e soia, la quale ultima peraltro entra in regime di "dazio zero" nell'Unione Europea. Queste politiche di sovvenzioni pubbliche finiscono per tenere artificialmente basso il costo della carne al consumo, nonostante il suo elevato impatto ambientale.

Riassumendo quanto detto finora, il modello di allevamento industriale, che ha trasformato miliardi di animali in macchine fornitrici di materia prima, ha impatti giganteschi sul pianeta: contribuisce attivamente al disboscamento di aree ecologicamente importanti come la foresta amazzonica, inquina le falde acquifere e l'atmosfera, fa aumentare le emissioni di CO₂ con un impatto significativo sul cambiamento climatico, produce antibiotico-resistenza e fa aumentare la probabilità che si sviluppino super-batteri. Inoltre, ha un consumo di acqua spropositato e un indice di conversione alimentare negativo: per produrre un Kg di carne di maiale ci vogliono quattro Kg di mangimi, con conseguente consumo di suolo.

CONCLUSIONI E RACCOMANDAZIONI

In questi mesi di analisi della filiera suinicola non abbiamo potuto fare a meno di visualizzare sempre più chiaramente la totale insostenibilità che arriva sulle nostre tavole.

Se da una parte esistono piccole esperienze di aziende zootecniche che fanno dell'allevamento di piccola scala - attento al benessere animale e alla biodiversità - il loro cardine, dall'altra la quasi totalità del sistema produttivo si basa su un meccanismo che scarica i costi sull'ambiente e sull'animale, per portare sugli scaffali del supermercato un prodotto a basso costo.

Il settore dell'allevamento intensivo vede una discrasia enorme tra i costi reali e quelli percepiti dal consumatore, che paga all'acquisto un prezzo in qualche modo calmierato, perché le cosiddette esternalità negative sono scaricate sulla comunità nel suo complesso e sull'ecosistema globale. Si tratta di un circolo vizioso: più si mantiene artificialmente basso il costo della carne, più ne aumenta il consumo, con un conseguente crescita dell'impatto sul pianeta. Quindi, più sembra basso il costo, più esso in realtà aumenta, anche se la percezione è esattamente opposta.

È necessaria quindi una inversione di rotta, sia attraverso una drastica riduzione del consumo di carne, sia attraverso una maggiore consapevolezza sugli effetti che gli allevamenti intensivi hanno sul pianeta.

“Da allevamento intensivo”, una nuova etichettatura per una maggiore trasparenza

È urgente costruire un modello di trasparenza in cui al consumatore siano indicati in etichetta i costi ambientali della produzione di carne, esplicitando il modo di allevamento e i costi ad esso associati (produzione di CO₂, consumo di acqua e di suolo, uso di antibiotici, ecc). È urgente insomma rompere quella distanza cognitiva che si è venuta a creare tra la carne che consumiamo e l'animale da cui proviene questa carne, non più inteso come semplice fornitore di materia prima, ma come essere senziente che ha una propria vita.

Le informazioni a disposizione del consumatore offrono una serie di indicazioni sull'origine della carne, sugli ingredienti nel caso si tratti di insaccati o di prodotti trasformati, sui nutrienti e gli allergeni. Informazioni importanti che però non dicono nulla della vita dell'animale, tantomeno dell'impatto ambientale.

Nel caso dei prodotti ittici, invece, le recenti norme hanno reso obbligatoria non solo l'indicazione dell'esatta denominazione della zona o sotto zona di cattura FAO, ma anche il tipo di attrezzatura utilizzata per la pesca, ovvero pescato o allevato. Un'informazione importante che ogni consumatore, di fronte al banco del pesce del supermercato, può facilmente reperire per operare una scelta consapevole sul tipo di prodotto da acquistare. Un'informazione che, se fosse applicata anche alla carne, porterebbe a una maggiore trasparenza e consapevolezza.

Per questo è necessario rendere obbligatoria la dicitura **“da allevamento intensivo”** per tutti i prodotti a base di carne, così da rendere evidente il tipo di prodotto acquistato.

Prosciutto nudo

I costi nascosti dell'allevamento industriale di maiali

Ridurre il consumo di carne

Ridurre drasticamente il consumo di carne diventa quindi un imperativo categorico a cui non ci si può più sottrarre. Il sistema produttivo dovrà progressivamente ridurre la produzione di carne da allevamento intensivo, valorizzando invece le esperienze rurali di piccola scala che permettono un equilibrio tra animale e ambiente.

Ridurre il consumo di carne significa abbassare drasticamente le emissioni di CO₂ in atmosfera, riducendo così l'effetto serra.

Ridurre il consumo di carne significa diminuire drasticamente la deforestazione di intere porzioni del pianeta.

Ridurre il consumo di carne significa sprecare meno acqua e utilizzare le terre arabili per coltivazioni dirette al consumo umano.

Se il consumo di carne aumenta con l'attuale trend, è stato calcolato che nel 2050 ci saranno 120 miliardi di animali d'allevamento sulla Terra ogni anno, con un consumo di due terzi delle terre arabili. Un modello insostenibile a cui bisogna porre rimedio.

È necessario quindi un cambio di rotta e una revisione sostanziale del modello di produzione industriale di carne, in cui i costi nascosti vengano fatti emergere in modo trasparente e siano computati nel costo finale in modo da riportare la produzione e il consumo di carne a livelli sostenibili per il pianeta. Iniziative di questo tipo sono urgenti non solo per porre rimedio ai maltrattamenti e all'iper-sfruttamento di animali chiusi in gabbia e imbottiti di farmaci, ma anche per ridurre i consumi e invertire una tendenza che ha già costi di gestione altissimi e che sta compromettendo seriamente lo stato di risorse a disposizione sul pianeta.



Rapporto a cura di Fabio Ciconte e Stefano Liberti
Impaginazione e grafica a cura di Aurora Milazzo



Finito di stampare ad aprile 2018



Terra! è un'associazione ambientalista che dal 2008 è impegnata a livello locale, nazionale e internazionale in progetti e campagne sui temi dell'ambiente e dell'agricoltura ecologica.

Terra! lavora in rete con associazioni, comitati e organizzazioni della società civile per difendere le risorse naturali e promuovere un modello di sviluppo fondato sul rispetto degli ecosistemi.

www.terraonlus.it - info@terraonlus.it

Questo rapporto è stato realizzato con il sostegno della *The Nando and Elsa Peretti Foundation* nell'ambito del progetto Scuola diffusa della Terra – Emilio Sereni

