



COME I GOVERNI POSSONO SALVARE  
PERSONE, ANIMALI E IL PIANETA



## MENÙ TRADIZIONALE



### SPAGHETTI ALLA CARBONARA

Oltre il 17% della foresta amazzonica è già stata distrutta per produrre mangimi, che provengono quasi esclusivamente da Argentina e Brasile. In questi Paesi, le foreste vergini sono disboscate per far posto alle colture, rilasciando grandi quantità di CO2 e riducendo la loro capacità di assorbirne in futuro. \*



### FILETTO ALLA WELLINGTON CON VERDURE

Ad oggi, la temperatura globale è già aumentata di circa 1°C con eventi climatici sempre più estremi, il raggiungimento di +2°C porterà a conseguenze catastrofiche. \*\*



### CERVICE PERUVIANO

Negli ultimi decenni, abbiamo assistito ad un aumento drammatico della distruzione degli ecosistemi marini e della formazione di "zone morte" nei mari, anche conosciute come deserti biologici.



### CRÈME BRULÉE

Il cambiamento climatico ha causato almeno 2 milioni di decessi negli ultimi 50 anni\*\*\*

## MENU DEL CAMBIAMENTO



### ZUPPA DI LEGUMI

Un piatto tradizionale della dieta mediterranea, ricco di proteine, antiossidanti e verdure antitumorali, che fornisce quantità salutari di vitamine A e C, minerali e fibre. Questo piatto richiede zero sofferenza animale e circa un quinto dell'acqua utilizzata per produrre carne (Our World in Data).



### BURGER DI SOIA E PISELLI

Un alimento dai valori nutritivi equiparabili a quelli di origine animale, disponibile in molte varianti a costi contenuti. L'impatto sull'ambiente è fino a 70 volte inferiore rispetto alle alternative onnivore, così come è molto ridotto il rischio correlato di contrarre patologie tumorali o cardio-vascolari\*.



### COUS-COUS VEGETALE

Tipico piatto nordafricano, diffuso in molte zone del mondo, ricco di fosforo, potassio e di sali minerali, positivi per il cervello e la muscolatura. Un toccasana nei periodi caldi, arricchito con verdure e frutta secca diventa un piatto completo e dall'impatto sul clima quasi 20 volte inferiore rispetto alle preparazioni di derivazione animale (Our World in Data).



### CARNE COLTIVATA

Una concreta possibilità per il prossimo futuro, che permetterà di evitare sofferenza e sfruttamento animale, anche per chi non adotta una dieta completamente plant-based, con una diffusione su larga scala prevista entro il 2030, a costi inferiori ai 10\$ al kg. Un'opzione che potrebbe ridurre le emissioni responsabili del surriscaldamento fino al 92%, l'inquinamento dell'aria fino al 93% e l'uso di acqua fino al 78% (CE Delft).

# IL CONTO

Il cibo ha un impatto sull'ambiente, sulla salute umana, sugli animali e le loro condizioni di vita. Tramite uno studio LCA (Life Cycle Assessment) abbiamo calcolato gli impatti delle principali tipologie di carne consumate in Italia



## CAMBIAMENTO CLIMATICO

Le emissioni di CO<sub>2</sub> e altri gas clima-alternati (CO<sub>2</sub> equivalenti) sono la principale causa del surriscaldamento globale e del cambiamento climatico.



## CONSUMO D'ACQUA

Il consumo di acqua, per tutti i tipi di carne, risulta avvenire principalmente durante la fase di produzione del mangime e, in particolare, per l'irrigazione dei campi. Anche l'acqua utilizzata per abbeverare e lavare gli animali ha un ruolo importante, mentre incidono in maniera trascurabile i consumi idrici nelle fasi post-macellazione, riferiti principalmente agli sprechi e ai consumi energetici.












## FORMAZIONE DI PARTICOLATO

Il settore agroalimentare è uno dei principali responsabili della formazione di particolato, soprattutto attraverso le emissioni di ammoniaca derivanti dallo stoccaggio e dallo spargimento del letame (in Italia il settore zootecnico è responsabile del 83% delle emissioni di ammoniaca derivanti da agricoltura).



## OCCUPAZIONE DI SUOLO

L'impatto dell'agricoltura su natura ed ecosistemi, considerando 18 diversi fattori di caratterizzazione per i differenti utilizzi del suolo, come lo spazio necessario per la produzione dei mangimi e quello dedicato agli allevamenti.

					
100gr. Proteine di bovino		13 kg CO <sub>2</sub> eq	290 lt	0,038 kg PM <sub>10</sub>	12,5 m <sup>2</sup>
100 gr. Proteine di maiale		5 kg CO <sub>2</sub> eq	43 lt	0,011 kg PM <sub>10</sub>	5 m <sup>2</sup>
100 gr. Proteine di pollo		3,75 kg CO <sub>2</sub>	50 lt	0,007 kg PM <sub>10</sub>	2,7 m <sup>2</sup>
100gr. Proteine di piselli		0,22kg CO <sub>2</sub> eq	6,6 lt	0,0005 kg PM <sub>10</sub>	1,2 m <sup>2</sup>
100gr. Proteine di soia		0,16 kg CO <sub>2</sub> eq	38 lt	0,0004 kg PM <sub>10</sub>	0,8 m <sup>2</sup>

\* "The hidden cost of meat's production and consumption" by LAV & Demetra

\*\* <https://climate.copernicus.eu/surface-airtemperaturefebruary2023#:~:text=The%20average%20global%20temperature%20for,above%20the%201850%2D1900%20level.>

\*\*\* <https://www.aljazeera.com/news/2023/5/22/climate-change-causes-2m-deaths-in-50-years-poor-suffer-most-un#:~:text=In%20a%202021%20report%20covering,50%2C000%20such%20deaths%20each%20year.>

LE NOSTRE RICHIESTE PER

UN FOOD SYSTEMS SUMMIT + 2 STOCKTAKING MOMENTS

# LA RICETTA PER SISTEMI ALIMENTARI SOSTENIBILI

Le scelte alimentari hanno un impatto sul clima, sulla salute umana e sullo sfruttamento degli animali: l'attuale modello alimentare ha effetti drammaticamente negativi. Non può esistere una transizione ecologica senza una transizione alimentare.

PER COMBATTERE IL CAMBIAMENTO CLIMATICO, MIGLIORARE LA SALUTE UMANA  
E FERMARE LA SOFFERENZA DEGLI ANIMALI

**CHIEDIAMO CHE I GOVERNI SI IMPEGNINO A:**



FERMARE I FINANZIAMENTI ALLA ZOOTECNIA INTENSIVA



RICONVERTIRE LE ATTIVITÀ PRODUTTIVE DALLA ZOOTECNIA A PRODUZIONI VEGETALI



INCENTIVARE CON LEVE FISCALI LA RICONVERSIONE E LA SCELTA DI PRODOTTI  
VEGETALI CON IVA AGEVOLATA



FAVORIRE LA RICERCA SCIENTIFICA E GLI INVESTIMENTI COMMERCIALI  
PER LO SVILUPPO DI PRODOTTI DA AGRICOLTURA CELLULARE E DI ALTRE TECNOLOGIE  
PER LA PRODUZIONE DI CIBO PLANT-BASED.

**“DA UNA REVISIONE SISTEMATICA È EMERSO CHE UN MAGGIOR CONSUMO DI ALIMENTI  
DI ORIGINE ANIMALE È ASSOCIATO A UN MAGGIORE IMPATTO AMBIENTALE STIMATO,  
MENTRE UN MAGGIOR CONSUMO DI ALIMENTI DI ORIGINE  
VEGETALE È ASSOCIATO A UN IMPATTO AMBIENTALE STIMATO INFERIORE.  
L’ALIMENTAZIONE VEGANA HA IL PIÙ ALTO POTENZIALE DI MITIGAZIONE DEI CAMBIAMENTI  
CLIMATICI, MENTRE LA DIETA MEDITERRANEA HA IL PIÙ BASSO” – IPCC**

SCOPRI DI PIÙ

