



DALLA PARTE  
DEGLI ANIMALI

## SFIDA GREEN - IL CONTRASTO AI CAMBIAMENTI CLIMATICI INIZIA A SCUOLA

Ogni anno, solo in Italia, sono **oltre 630 milioni gli animali macellati, con un consumo medio pro capite di carne, considerando la percentuale di cittadini onnivori, pari a circa 43 kg all'anno<sup>1</sup>.**

Dal 2015 le carni rosse e lavorate sono state incluse dall'Agenzia internazionale per la ricerca sul cancro (AIRC) nei gruppi di sostanze rispettivamente probabilmente e sicuramente cancerogene<sup>2</sup> e L'Organizzazione delle Nazioni unite per l'alimentazione e l'agricoltura (FAO), ha stimato che **circa il 70% delle emissioni di gas climalteranti responsabili dell'attuale riscaldamento globale attribuite all'industria Agrifood sono prodotte dalla zootecnia.**

Il tema della sostenibilità è sempre più centrale nella ricerca scientifica e nel confronto politico, tanto che durante la COP28 (la 28<sup>a</sup> conferenza delle Nazioni Unite sui cambiamenti climatici, svoltasi dal 30 novembre al 13 dicembre 2023 a Dubai. L'UE e i suoi 27 Stati membri hanno partecipato all'evento in qualità di parti della convenzione quadro delle Nazioni Unite sui cambiamenti climatici), 130 Paesi hanno riconosciuto che i sistemi alimentari sono in pericolo e si sono impegnati a ridurre le emissioni dell'agricoltura e dell'industria zootecnica, sottoscrivendo **la Dichiarazione degli Emirati Arabi Uniti sull'Agricoltura Sostenibile, i Sistemi Alimentari Resilienti e l'Azione per il Clima.**

Al riguardo già nel marzo del 2021 LAV ha pubblicato lo studio - *“Il costo nascosto del consumo di carne in Italia: impatti ambientali e sanitari”<sup>3</sup>* – confermando le **pesanti ripercussioni su ambiente e salute pubblica, le quali, a livello nazionale, ammontano a un costo stimato per la collettività pari a 37 miliardi di euro ogni anno.**

Nell'ambito del proprio impegno, LAV incentiva il contrasto ai cambiamenti climatici a partire anche dal sistema alimentare – un cambiamento sistemico delle modalità di produzione e delle scelte di consumo di cibo, che veda ridursi drasticamente e rapidamente il consumo di proteine animali in favore di quelle vegetali – al fine rendere l'attuale sistema alimentare più sostenibile, sano ed etico, secondo la prospettiva One Health.

Tale prospettiva è corroborata dall'indicazione dell'Intergovernmental Panel on Climate Change (IPCC), il quale dichiara chiaramente che l'alimentazione completamente priva di prodotti di origine animale è quella con maggiore efficacia di mitigazione dei cambiamenti climatici.

sede nazionale  
viale regina margherita, 177  
00198 roma

t +39 06 44 61 325  
f +39 06 44 61 326

info@lav.it

**LAV.IT**

LAV è riconosciuta  
organizzazione non lucrativa  
di utilità Sociale  
ed Ente Morale

---

<sup>1</sup> “Il costo nascosto della carne in Italia”, Demetra, 2021

<sup>2</sup> <https://www.airc.it/cancro/informazioni-tumori/corretta-informazione/possibile-sostanze-inserite-nella-lista-1-dello-iarc-siano-cancerogene-non-siano-sempre-vietate>

<sup>3</sup> Realizzato dall'Istituto di ricerca Demetra e pubblicato su una rivista scientifica peer reviewed -

<https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0048969723003881?via%3Dihub>



DALLA PARTE  
DEGLI ANIMALI

Queste le premesse con cui è stata lanciata la **Campagna Sfida Green: un piano locale di adattamento e lotta al cambiamento climatico della ristorazione pubblica collettiva scolastica, che prevede un progressivo e deciso ricorso a proteine vegetali in sostituzione di quelle animali.**

Gli obiettivi chiave della Campagna comprendono:

- ◆ **Riduzione annuale del consumo di carne del 5%**
- ◆ **Istituzione di 1 giorno 100% vegetale ogni settimana** in tutti gli esercizi di ristorazione pubblica scolastica gestiti o appaltati dall'Amministrazione, in applicazione dei **Criteri Ambientali Minimi per la ristorazione collettiva** (anche detti "CAM", sono i requisiti ambientali definiti dal Ministero dell'Ambiente e applicati ai processi di procurement nazionali, volti a individuare la soluzione progettuale, il prodotto o il servizio migliore sotto il profilo ambientale. I CAM sono definiti nell'ambito di quanto stabilito dal "Piano della sostenibilità ambientale dei consumi del settore della pubblica amministrazione" e la loro applicazione sistematica ed omogenea si concretizza in un obbligo che garantisce che la politica nazionale, in materia di appalti pubblici verdi, sia incisiva non solo nell'obiettivo di ridurre gli impatti ambientali, ma nell'obiettivo di promuovere modelli di produzione e consumo più sostenibili e circolari.).

I Criteri Ambientali Minimi per la ristorazione collettiva promuovono, infatti, un'alimentazione a minor consumo di proteine animali, con l'esatto scopo di limitare l'impatto ambientale correlato all'alimentazione.

**Inoltre, i 17 Obiettivi per lo Sviluppo Sostenibile** dell'Agenda 2030 riguardano anche l'attività della ristorazione pubblica, in particolare:

- ◆ **Obiettivo 11 → Rendere le città e gli insediamenti umani inclusivi, sicuri, duraturi e sostenibili**
  - Target 11.6: ridurre il negativo impatto ambientale pro-capite nelle città;
- ◆ **Obiettivo 12 → Garantire modelli sostenibili di produzione**
  - Target 12.7: promuovere pratiche in materia di appalti pubblici che siano sostenibili, in accordo con le politiche e le priorità nazionali;
  - Target 12.8: fare in modo che le persone ricevano in tutto il mondo le informazioni rilevanti e di sensibilizzazione per lo sviluppo sostenibile e stili di vita in armonia con la natura.

A questo proposito, a inizio 2024 LAV è entrata a far parte di ASVIS, l'alleanza italiana per lo sviluppo sostenibile, portando le tematiche relative a produzione e consumo alimentare all'interno dei tavoli di lavoro, ed ottenendo anche di inserire alcuni chiari [riferimenti alla necessità di agire contro il cambiamento climatico anche in relazione al sistema alimentare all'interno del Rapporto di primavera.](#)

sede nazionale  
viale regina margherita, 177  
00198 roma

t +39 06 44 61 325  
f +39 06 44 61 326

info@lav.it

LAV.IT

LAV è riconosciuta  
organizzazione non lucrativa  
di utilità Sociale  
ed Ente Morale



DALLA PARTE  
DEGLI ANIMALI

## **Cambiare il modello e contrastare il cambiamento climatico a partire dagli adulti di domani**

La ristorazione collettiva scolastica è di enorme rilevanza per il numero di pasti somministrati.

**In Italia sono vi sono oltre 8000 istituzioni scolastiche, circa 7,2 milioni di studenti e studentesse, di cui oltre 3 milioni solo nelle scuole dell'infanzia e primaria**, e oltre 1,6 milioni di studenti universitari. che ogni anno consumano un totale di 400 milioni di pasti<sup>4</sup>, di cui 272 milioni vengono erogati da aziende private in appalto.

Il totale dei pasti serviti annualmente in questo settore è estremamente alto ed è quindi chiaro come una gestione più sostenibile permetterebbe di indirizzare efficacemente il sistema alimentare verso un percorso di difesa dell'ambiente e dei diritti animali, e di promozione della salute.

Inoltre, nell'ottica della promozione nazionale di un'alimentazione sostenibile, sana e bilanciata, intervenire in prima istanza sulla ristorazione collettiva scolastica permette anche di integrare alle modifiche dei menu un'educazione all'alimentazione, che parta dalle mense a continui in classe e in famiglia.

L'impegno politico nazionale dell'Italia verso una transizione ecologica, così come quello di molti Governi locali e città verso una maggiore sostenibilità, deve necessariamente trovare un banco di prova importante anche in questo settore.

## **Campagna Sfida Green: l'esempio di due città virtuose**

Dal lancio della Campagna due città si sono distinte, accogliendo gli obiettivi di riduzione del consumo di carne e di istituzione di una giornata totalmente vegetale una volta a settimana, modificando di conseguenza i menu della ristorazione collettiva scolastica.

Un passo importante per la riduzione delle emissioni clima-alteranti dei due comuni e, al tempo stesso, nella direzione della tutela della salute dei propri cittadini grandi e piccoli. Difatti, le emissioni derivanti dalla produzione zootecnica incidono negativamente anche sulla salute delle persone, basti pensare alle conseguenze che la presenza di polveri sottili nell'aria comporta, inoltre il pasto somministrato nelle mense è sano, bilanciato, gustoso e totalmente privo di ingredienti che hanno una correlazione con l'aumentato rischio di contrarre patologie.

In questo dossier sono dunque riportati i motivi sottostanti la necessità di promuovere una modifica dal sistema alimentare atta a contrastare il cambiamento climatico e, quindi, l'alimentazione vegetale, e un approfondimento sui due comuni che hanno integrato questo importante passo avanti nelle proprie politiche e come lo hanno fatto.

sede nazionale  
viale regina margherita, 177  
00198 roma

t +39 06 44 61 325  
f +39 06 44 61 326

info@lav.it

**LAV.IT**

LAV è riconosciuta  
organizzazione non lucrativa  
di utilità Sociale  
ed Ente Morale

---

<sup>4</sup> (Osservatorio Ristorazione Collettiva e Nutrizione – ORICON)



DALLA PARTE  
DEGLI ANIMALI

## **Bergamo**

Poco dopo il lancio della Campagna “Sfida Green” nelle città di Milano, Torino, Bologna, Roma e Napoli, avvenuto a gennaio 2022, la Sede locale LAV di Bergamo ha deciso di lanciare la sfida anche nel proprio Comune, proponendo alla Giunta di inserire un pasto 100% vegetale a settimana nella ristorazione collettiva scolastica.

### Contatti istituzionali:

LAV Bergamo ha individuato nella delegata alla Food Policy, Denise Nespoli, l’interlocutrice migliore a cui proporre la sfida (la delegata aveva già mostrato una sensibilità su queste tematiche, inclusa la questione etica, in scambi precedenti con la sede), ha quindi condiviso con lei la ricerca commissionata da LAV a Demetra “Il costo nascosto della carne in Italia” per dare avvio ai confronti sul tema.

Il primo incontro tra la Sede locale e la delegata si è incentrato sulla discussione dell’indagine, l’analisi degli impatti relativi al consumo e alla produzione di carne e la proposta di modificare i menu scolastici, così da inserire una giornata completamente vegetale.

Questo primo passo ha dato avvio ad una collaborazione tra la Sede locale e il Comune di Bergamo, che è risultata fondamentale al raggiungimento dell’obiettivo.

Si è quindi costruita una visione comune, condivisa da Denise Nespoli e LAV Bergamo, tassello chiave nell’inserimento di un pasto vegetale a settimana nelle mense bergamasche. È stata la stessa delegata alla food policy a fare ampio lavoro di lobbying internamente alla Giunta, facendo suo l’obiettivo, scrivendo e presentando un Ordine del Giorno ad hoc.

Gli obiettivi di Sfida Green presentati dalle Sedi Locali e gli interessi dei cittadini sono infatti strettamente intersecati, in virtù degli innegabili benefici ambientali e sanitari attribuibili al maggiore consumo di prodotti vegetali.

### Contatti con gli stakeholder:

Parallelamente la Sede di Bergamo, collaborando con l’ufficio A scuola con LAV, ha coinvolto nella sfida alcuni dei diretti interessati: gli studenti di una scuola, che, se la proposta fosse stata accolta, avrebbero beneficiato in prima persona della modifica del menu.

Il coinvolgimento della scuola è partito dall’organizzazione di due incontri, con circa 150 studenti e studentesse della scuola primaria di secondo grado, durante i quali sono stati illustrati i risultati della ricerca “Il costo nascosto della carne in Italia” (primo incontro) e si ha coinvolto gli studenti e le studentesse nella stesura della proposta da presentare al Comune (secondo incontro).

A seguito degli incontri, due azioni si sono rivelate determinanti:

- 1- La decisione da parte dell’Istituto di scrivere una lettera al Sindaco Gori, chiedendogli di supportare l’introduzione di un pasto 100% vegetale a settimana nelle mense scolastiche;

sede nazionale  
viale regina margherita, 177  
00198 roma

t +39 06 44 61 325  
f +39 06 44 61 326

info@lav.it

**LAV.IT**

LAV è riconosciuta  
organizzazione non lucrativa  
di utilità Sociale  
ed Ente Morale



DALLA PARTE  
DEGLI ANIMALI

- 2- L'organizzazione di un flash mob, davanti al Comune, nel giorno della votazione dell'Ordine del Giorno presentato da Denise Nespoli, che ha visto coinvolti circa 40 ragazzi e ragazze. Gli studenti del plesso scolastico che ha inviato la lettera al Sindaco hanno lavorato alla creazione di cartelli e slogan, per chiedere l'introduzione del pasto vegetale, in nome di minori sofferenze animali e una riduzione delle emissioni correlate alla ristorazione scolastica.

## **Verona**

Analogamente alla Sede di LAV Bergamo, anche LAV Verona ha deciso di portare la Campagna Sfida Green nella propria città, ottenendo l'introduzione di un pasto vegetale nelle mense scolastiche a partire da novembre 2023.

### Contatti istituzionali:

La proposta di una giornata completamente vegetale è stata presentata da LAV Verona come parte di 10 punti programmatici al Sindaco Tommasi, durante il periodo di campagna elettorale.

Il Sindaco aveva firmato il programma elettorale sottopostogli nella sua interezza; dunque, il pasto vegetale è diventato parte integrante degli impegni presi prima delle elezioni ed il lavoro si è focalizzato sulla sua attuazione.

LAV Verona ha intessuto una lunga relazione con il Comune, in particolar modo con il Consigliere Rea, il quale si è mosso in prima persona per promuovere l'implementazione degli obiettivi di Sfida Green, insieme all'Assessora alle Politiche Educative e alla Salute, Elisa La Paglia.

Diversi sono stati gli incontri negli ultimi due anni tra LAV e i rappresentanti del Comune e proprio la relazione continua, nel momento in cui l'Amministrazione, insieme ad Agec (Azienda Gestione Edifici Comunali che gestisce le mense scolastiche), Ulss 9, il Comitato di Ristorazione Cittadina e le Acli veronesi, ha preso in mano il tema delle mense scolastiche, ha permesso che a novembre 2023 venisse concordato con il Sindaco Tommasi l'introduzione progressiva di un pasto 100% vegetale.

Al momento il Comune sta ancora lavorando per implementare del tutto tale modifica dei menu, che vedrà il suo culmine con l'inserimento settimanale di un pasto completamente vegetale, dando così evidenza di aver abbracciato una strategia nella giusta direzione. Al momento è ancora presto per poter analizzare i dati circa la riduzione delle emissioni, sebbene le prime rilevazioni qualitative risultino positive.

sede nazionale  
viale regina margherita, 177  
00198 roma

t +39 06 44 61 325  
f +39 06 44 61 326

info@lav.it

**LAV.IT**

LAV è riconosciuta  
organizzazione non lucrativa  
di utilità Sociale  
ed Ente Morale



DALLA PARTE  
DEGLI ANIMALI

## Riduzione dei consumi di carne e delle conseguenze ambientali

### BERGAMO

Bergamo	KG bovino / mese	Kg co2 eq	Lt acqua	KG pollo /	Kg co2 eq	Lt acqua	KG suino /mese	Kg co2 eq	Lt acqua
2021/2022	1320	43032	773916	5400	50760	486000	1200	14280	81960
2023/2024	630	20538	369369	968	9099,2	87120	0	0	0
Differenza	690	22494	404547	4432	41660,8	398880	1200	14280	81960
Tot riduzione kg Co2		65354,8							
Tot riduzione Lt acqua		885387							

Degna di nota è la tendenza della città di Bergamo a ridurre i consumi in modo netto ed omogeneo, che in un anno è riuscita a risparmiare oltre 650mila kg di CO2 e oltre 8,8 milioni di litri d'acqua.

### I prossimi passi di Sfida Green

In Italia nel 2022 è stato registrato un incremento degli acquisti di prodotti vegetali quasi del 3%, arrivando a un totale di 22 milioni di persone che abitualmente consumano alimenti *plant-based*: si tratta del 37% della popolazione nazionale (Astra Ricerca e Unione Italiana Food<sup>5</sup>).

La ridefinizione del sistema alimentare in Italia nell'ottica del contrasto ai cambiamenti climatici, infatti, prosegue e l'analisi condotta da Astra Ricerca e Unione Italiana Food ha mostrato i dati relativi alle motivazioni per cui i consumatori acquistano alimenti vegetali, tra cui si riscontra che il 71% sceglie prodotti *plant-based* perché considerati "un aiuto per una corretta nutrizione" e una scelta fatta "per il pianeta", mentre il 32% dei consumatori dichiara di essere mossi dall'intenzione di "ridurre il consumo di proteine animali". Dalla medesima ricerca, i consumatori di prodotti vegetali risultano anche perfettamente consci della composizione dei cibi che acquistano, il 75,5% dei consumatori dichiara infatti di conoscere esattamente gli ingredienti degli alimenti consumati.

Appare dunque chiaro che una sempre più ampia porzione di persone si stia dirigendo volontariamente nella direzione della modifica del sistema alimentare.

Prevedere politiche pubbliche che coinvolgano le mense scolastiche, non solo rientra pienamente negli obiettivi di sviluppo sostenibile, ma è alla portata di tutte le Amministrazioni locali chiamate a definire i menu somministrati nelle proprie scuole.

<sup>5</sup> Unione Italiana Food è la primaria associazione in Italia per rappresentanza diretta di categorie merceologiche alimentari e tra le prime in Europa, difatti rappresenta circa 530 aziende, per un totale di 56 miliardi di fatturato. La mission si concretizza nella valorizzazione e la tutela di aziende, prodotti e settori impegnati e chiamati in nuove sfide sui mercati di tutto il mondo.

sede nazionale  
viale regina margherita, 177  
00198 roma

t +39 06 44 61 325  
f +39 06 44 61 326

info@lav.it

LAV.IT

LAV è riconosciuta  
organizzazione non lucrativa  
di utilità Sociale  
ed Ente Morale





DALLA PARTE  
DEGLI ANIMALI

## I motivi etici alla base della di Sfida Green

Gli animali rinchiusi negli allevamenti sono esseri senzienti, non oggetti o mezzi inerti di un sistema economico, e come tali devono essere considerati.

È infatti del 2007 il riconoscimento degli animali come individui senzienti, grazie alla firma del Trattato di Lisbona, che implica la necessità di considerazione delle necessità specie specifiche proprie di ogni animale.

Benché tale presa di coscienza sia avvenuta da quasi vent'anni, miliardi di animali ogni anno sono ancora allevati e macellati in un sistema di sfruttamento e sofferenze perenne, ben delineato dal docu-film "Food For Profit" a cui LAV ha collaborato.

Il comparto zootecnico, infatti, basa la stragrande maggioranza della propria produzione sul modello degli allevamenti intensivi (o industriali), che ammontano ad oltre il 90% del totale. In essi gli animali sono ammassati in altissime densità, in ambienti privi di ogni caratteristica naturale (la luce e la ventilazione sono artificiali ad esempio) e sono il risultato di una esasperata selezione genetica che ne ha stravolto le caratteristiche, con il solo obiettivo di massimizzare la produzione, a prescindere dalle gravi conseguenze negative per i singoli individui.

Con la Legge costituzionale n. 1 dell'11 febbraio 2022 è stato attribuito alla Repubblica il compito di tutelare l'ambiente, la biodiversità e gli ecosistemi (anche nell'interesse delle future generazioni), ed è stato previsto che la Legge dello Stato disciplini i modi e le forme di tutela degli animali.

Per la prima volta, quindi, la tutela della biodiversità e degli animali viene menzionata nel testo costituzionale, peraltro nell'ambito della parte dedicata ai principi fondamentali.

Tuttavia, sono ancora molteplici le cause di sofferenze inflitte agli animali negli allevamenti, – anche nel rispetto della normativa che stabilisce criteri minimi che consentono anche pratiche crudeli come le mutilazioni e il confinamento in gabbie e recinti.

Quello zootecnico è infatti un sistema che fa di pratiche crudeli la prassi, oltre al fatto che ogni animale inserito nel ciclo di produzione del cibo è comunque destinato ad essere ucciso, con metodologie altrettanto violente, ben prima della propria aspettativa di vita naturale.

Altri esempi della sofferenza che gli animali sono costretti a sopportare negli allevamenti includono:

- **pratiche di stordimento inadeguate**, che provocano sofferenza agli animali, come lo stordimento dei polli con bagno elettrificato, o l'utilizzo di camere a gas per lo stordimento dei suini;
- **trasporto di animali vivi per lunghe tratte e in camion non adatti**, anche individui gravidi e non svezzati, che provocano gravi traumi agli animali e spesso la morte in viaggio;
- **continui cicli di inseminazione forzata e gravidanze delle vacche "da latte"**, con conseguente rimozione del cucciolo nelle prime ore dopo la nascita, con gravi ripercussioni sia sulla madre che sul vitello;

sede nazionale  
viale regina margherita, 177  
00198 roma

t +39 06 44 61 325  
f +39 06 44 61 326

info@lav.it

LAV.IT

LAV è riconosciuta  
organizzazione non lucrativa  
di utilità Sociale  
ed Ente Morale



- **selezione genetica degli animali**, perché crescano il più rapidamente possibile e in parti del corpo specifiche. I polli *broiler* sono l'animale più emblematico delle pratiche di selezione genetica esasperata: il petto dei polli cresce in modo anomalo provocando problemi circolatori e, spesso, la rottura delle zampe, non sviluppate per reggere un tale peso. Anche alcune razze di **bovini** allevati per la produzione di carne mostrano caratteristiche fisiche chiaramente non naturali, in primis la cui muscolatura che cresce a dismisura, provocando scompensi e sofferenze. E ancora, le vacche “da latte” arrivano a produrre fino a sette volte il quantitativo di latte che produrrebbero in natura per il proprio vitello.

In un mondo in cui – mangiando vegetale – è possibile nutrirsi adeguatamente e in modo bilanciato, senza compromettere gusto e tradizioni, costringere milioni di animali ogni anno a dolore e morte non può essere giustificato in nessun modo.

### **I motivi ambientali alla base di Sfida Green**

I costi nascosti dei sistemi agroalimentari sono stati stimati a livello globale tra i 12 e i 17 mila miliardi di dollari all'anno<sup>6</sup>. Si tratta del valore monetario delle cosiddette esternalità, effetti indesiderati/non conteggiati nel prezzo finale di un prodotto, in questo caso di un alimento. Costi che quindi vengono sostenuti dall'intera collettività, indipendentemente dalle scelte di consumo di ciascuno. Dunque, il fatto che l'industria alimentare consumi enormi quantità di risorse naturali ed emetta al contempo massicce quantità di inquinanti è chiaro, ciò che è però importante far emergere è il peso che, nel settore agroalimentare, ha la zootecnica.

Si pensi che le sole emissioni di CO2 attribuite alla carne di bovino, di pollo e di maiale, ammontano a 17 miliardi di euro all'anno in Italia di costi nascosti che lo Stato si trova a pagare<sup>7</sup>.

L'allevamento, soprattutto quello conosciuto come “intensivo”, che in Italia è la prassi e rappresenta oltre il 90% di tutte le attività zootecniche, oltre ad infliggere sofferenza e violenze a centinaia di milioni di animali ogni anno è anche un settore industriale che impiega enormi quantità di risorse.

La maggior parte dell'acqua consumata dalle attività agricole è impiegata nell'irrigazione delle colture destinate a diventare mangime per gli animali allevati e il 70% delle emissioni attribuite al settore agro-alimentare sono da imputare all'allevamento<sup>8</sup>.

Da questo derivano deforestazione e perdita di biodiversità, che provocano pesanti ripercussioni sulla stabilità idrica delle regioni più esposte, con conseguenze sulle produzioni alimentari, locali e globali.

---

<sup>6</sup> <https://www.lav.it/news/lav-vero-menu-cambiamento-fao/i-costi-nascosti-di-sistema-alimentare>

<sup>7</sup> <https://www.lav.it/scopri-cosa-facciamo/campagne/area-food/scelta-vegan/carissima-carne>

<sup>8</sup> <https://static.lav.it/docs/lav-demetra-ricerca-costi-nascosti-consumo-carne-in-italia.pdf>

sede nazionale  
viale regina margherita, 177  
00198 roma

t +39 06 44 61 325  
f +39 06 44 61 326

info@lav.it

**LAV.IT**

LAV è riconosciuta  
organizzazione non lucrativa  
di utilità Sociale  
ed Ente Morale





DALLA PARTE  
DEGLI ANIMALI

Gli alimenti che generano in media i costi più alti, sia in relazione all'ambiente che alla salute, sono dunque quelli derivanti dalle produzioni animali, i quali hanno un impatto molto più alto di quello dei cibi vegetali.

Questi, infatti, producono emissioni di CO2 nettamente inferiori ai cibi di derivazione animale, hanno impatti minori in termini di inquinamento dell'aria ed eutrofizzazione marina e per quanto riguarda il consumo di acqua e terreno la letteratura scientifica è nuovamente in favore degli alimenti *plant-based*.

Alcuni esempi di tale discrepanza d'impatto sono:

#### **Emissione di gas climalteranti**

- 12,62kg per 100 grammi di proteine di bovino
- 0,16kg per 100 grammi di proteine di soia

#### **Occupazione di suolo**

- 12,5m<sup>2</sup> per 100 grammi di proteine di bovino
- 0,8m<sup>2</sup> per 100 grammi di proteine di soia

Che tradotti in costi, ammontano a:

#### **Costi sanitari**

- 2,70€ per 100 grammi di proteine di bovino
- 0€ per 100 grammi di proteine di soia

#### **Costi ambientali**

- 5,40€ per 100 grammi di proteine di bovino
- 0,15€ per 100 grammi di proteine di soia

#### **Costi totali**

- 8,10€ per 100 grammi di proteine di bovino
- 0,15€ per 100 grammi di proteine di soia

(Fonte: *Il costo nascosto del consumo di carne in Italia: impatti ambientali e sanitari, 2021*)

L'osservatorio britannico Our World in Data ha pubblicato nel 2022 una tabella relativa alle emissioni climalteranti delle produzioni alimentari, mostrando che tra i dieci cibi più impattati nove sono di origine animale e solo uno (il riso) è un prodotto vegetale.

sede nazionale

viale regina margherita, 177  
00198 roma

t +39 06 44 61 325

f +39 06 44 61 326

info@lav.it

**LAV.IT**

LAV è riconosciuta  
organizzazione non lucrativa  
di utilità Sociale  
ed Ente Morale

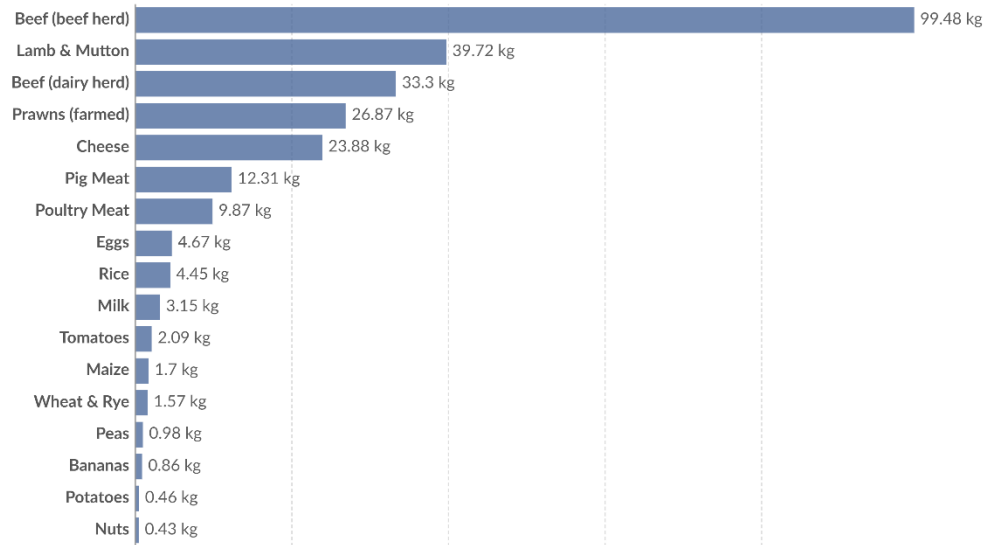


DALLA PARTE  
DEGLI ANIMALI

## Greenhouse gas emissions per kilogram of food product

Our World  
in Data

Greenhouse gas emissions<sup>1</sup> are measured in kilograms of carbon dioxide-equivalents<sup>2</sup>. This means non-CO<sub>2</sub> gases are weighted by the amount of warming they cause over a 100-year timescale.



Data source: Poore and Nemecek (2018)

OurWorldInData.org/environmental-impacts-of-food | CC BY

1. **Greenhouse gas emissions:** A greenhouse gas (GHG) is a gas that causes the atmosphere to warm by absorbing and emitting radiant energy. Greenhouse gases absorb radiation that is radiated by Earth, preventing this heat from escaping to space. Carbon dioxide (CO<sub>2</sub>) is the most well-known greenhouse gas, but there are others including methane, nitrous oxide, and in fact, water vapor. Human-made emissions of greenhouse gases from fossil fuels, industry, and agriculture are the leading cause of global climate change. Greenhouse gas emissions measure the total amount of all greenhouse gases that are emitted. These are often quantified in carbon dioxide equivalents (CO<sub>2</sub>eq) which take account of the amount of warming that each molecule of different gases creates.

2. **Carbon dioxide equivalents (CO<sub>2</sub>eq):** Carbon dioxide is the most important greenhouse gas, but not the only one. To capture all greenhouse gas emissions, researchers express them in "carbon dioxide equivalents" (CO<sub>2</sub>eq). This takes all greenhouse gases into account, not just CO<sub>2</sub>. To express all greenhouse gases in carbon dioxide equivalents (CO<sub>2</sub>eq), each one is weighted by its global warming potential (GWP) value. GWP measures the amount of warming a gas creates compared to CO<sub>2</sub>. CO<sub>2</sub> is given a GWP value of one. If a gas had a GWP of 10 then one kilogram of that gas would generate ten times the warming effect as one kilogram of CO<sub>2</sub>. Carbon dioxide equivalents are calculated for each gas by multiplying the mass of emissions of a specific greenhouse gas by its GWP factor. This warming can be stated over different timescales. To calculate CO<sub>2</sub>eq over 100 years, we'd multiply each gas by its GWP over a 100-year timescale (GWP100). Total greenhouse gas emissions - measured in CO<sub>2</sub>eq - are then calculated by summing each gas' CO<sub>2</sub>eq value.

Inoltre, i dati divulgati durante lo UN Food Summit 2024 indicano una crescita della popolazione urbana, la quale raggiungerà il 68% della popolazione totale entro il 2050, rispetto all'attuale 56% circa. Questo è un dato fondamentale, poiché le città richiedono il 70% del cibo prodotto e contribuiscono in modo significativo alle emissioni di gas serra, ai rifiuti alimentari e al degrado ambientale.

L'impatto che una modifica del sistema alimentare può apportare è urgente proprio perché di entità considerevole: il contrasto al cambiamento climatico entro il sistema alimentare può infatti portare ad una riduzione che va dal 40 al 70% delle emissioni di gas a effetto serra entro il 2050<sup>9</sup>.

Agire sulle mense scolastiche, sostituendo progressivamente i prodotti di origine animale con alimenti 100% vegetali, è uno step fondamentale nella ridefinizione del sistema alimentare, agendo in primis sui consumi della refezione collettiva, ma anche abituando i più giovani a scelte alimentari migliori.

sede nazionale  
viale regina margherita, 177  
00198 roma

t +39 06 44 61 325  
f +39 06 44 61 326

info@lav.it

LAV.IT

<sup>9</sup> <https://www.ipcc.ch/report/sixth-assessment-report-cycle/>

LAV è riconosciuta  
organizzazione non lucrativa  
di utilità Sociale  
ed Ente Morale



DALLA PARTE  
DEGLI ANIMALI

## I motivi sanitari alla base di Sfida Green

La produzione zootecnica e il suo impatto ambientale generano gravi ripercussioni sulla salute pubblica, impattando sulla qualità e l'aspettativa di vita delle persone, con costi accessori gravosi per tutta la collettività, ammontando peraltro a quasi 20 miliardi di euro annui, pagati come esternalità dall'Italia.

Le problematiche sanitarie correlate alle produzioni zootecniche hanno tre origini principali:

- **lo sviluppo di patologie quale conseguenza diretta del consumo di prodotti di origine animale;**
- **l'insorgenza di malattie per causa dell'inquinamento prodotto dal comparto zootecnico;**
- **la diffusione di patologie infettive di origine zoonotica.**

In analisi delle tre macrocategorie sopracitate si consideri, **relativamente allo sviluppo di patologie come conseguenza del consumo di prodotti di origine animale**, che l'indagine "*Il costo nascosto del consumo di carne in Italia: impatti ambientali e sanitari*" (Demetra 2021) ha riconfermato la relazione tra il consumo di carne rossa o lavorata e l'aumento del rischio di contrarre il carcinoma del colon-retto, il diabete di tipo 2, ictus e malattie cardiovascolari.

Evidenze già proposte da FIRC (Fondazione Italiana per la Ricerca sul Cancro), e dall'Organizzazione Mondiale della Sanità, la quale osservava già nel 2015 che le persone che mangiano più di 500gr di carne rossa a settimana presentano un innalzato rischio di contrarre il tumore del colon-retto.

In media, le persone onnivore italiane consumano 128gr di carne al giorno, per un totale di quasi 900gr di carne a settimana, con un forte sbilanciamento verso la carne lavorata (insaccati).

Di contro, la letteratura scientifica non rileva un aumento nel rischio di contrarre patologie in correlazione al consumo di legumi, anzi, il rischio di ammalarsi si riduce all'aumentare del consumo giornaliero di quest'ultimi. Per 100 g di legumi consumati al giorno, ad esempio, il rischio di contrarre malattie cardiovascolari si riduce di più del 10%<sup>10</sup>.

Altra conseguenza del consumo di prodotti di origine animale è la sempre più preoccupante e massiccia **antimicrobico-resistenza**, ossia la capacità dei microrganismi di resistere ai trattamenti antimicrobici (cure antibiotiche) con conseguente perdita di efficacia delle terapie e gravi rischi per la salute pubblica.

La massiccia somministrazione di antibiotici agli animali negli allevamenti si pone dunque come fattore critico che provoca ogni anno 37 mila decessi in Europa (AIFA). L'antibiotico-resistenza è infatti definita dall'OMS "la pandemia

---

<sup>10</sup> A. Bechthold, e al, "*Food groups and risk of coronary heart disease, stroke and heart failure: A systematic review and dose-response meta-analysis of prospective studies, 2019*

sede nazionale  
viale regina margherita, 177  
00198 roma

t +39 06 44 61 325  
f +39 06 44 61 326

info@lav.it

**LAV.IT**

LAV è riconosciuta  
organizzazione non lucrativa  
di utilità Sociale  
ed Ente Morale



DALLA PARTE  
DEGLI ANIMALI

silenziosa”, un'emergenza destinata ad aggravarsi negli anni se importanti misure non verranno messe in atto.

Per ciò che concerne le **problematiche sanitarie correlate all'inquinamento delle produzioni zootecniche**, il principale fattore su cui concentrarsi è l'emissione di ammoniaca: il primo responsabile della formazione di particolato, ossia dell'inquinamento atmosferico. Tra le malattie causate o aggravate dal particolato si annoverano l'asma, la broncopneumopatia cronica ostruttiva, malattie cardiovascolari causate da infiammazioni e arteriosclerosi, aritmie e arresti cardiaci.

La terza causa di problematiche sanitarie correlate alla zootecnia, **la diffusione di malattie zoonotiche**, è direttamente correlata all'aumento della domanda di proteine di origine animale: la zootecnia sempre più intensiva e insostenibile sono i primi due dei sette fattori indicati nel rapporto “*Preventing Future Zoonotic Disease*” a cura di UNEP (Programma per l'Ambiente delle Nazioni Unite) come cause alla base dell'elevato pericolo di scoppio e diffusione di patologie gravi e trasmissibili.

Difatti proprio l'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) stima che il 75% delle malattie infettive emergenti sia di origine animale (Covid 19 ed influenza aviaria ne sono esempio).

sede nazionale  
viale regina margherita, 177  
00198 roma  
t +39 06 44 61 325  
f +39 06 44 61 326  
info@lav.it

**LAV.IT**

LAV è riconosciuta  
organizzazione non lucrativa  
di utilità Sociale  
ed Ente Morale