

Noi, il cibo, il nostro Pianeta

Modulo 6. Come raggiungere gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDG) nel Mediterraneo - La via da seguire II.
Sistemi di allevamento sostenibili secondo le regole ambientali e climatiche

IL SALDO DEL PIANETA È IN ROSSO



I TRE PARADOSSI GLOBALI DEL CIBO

MORIRE PER FAME O PER OBESITÀ?

821
milioni
di persone
soffrono
la fame



2,1
miliardi
di persone
sono obese
o in sovrappeso



NUTRIRE PERSONE, ANIMALI O AUTO?



il **47%**
della produzione
mondiale di cereali
è destinato
all'alimentazione
umana



il **40%**
è destinato
all'alimentazione
animale e alla produzione
di biocarburanti



SPRECARE CIBO O NUTRIRE CHI HA FAME?



1,3 miliardi
di tonnellate
di cibo sono
sprecate
ogni anno
nel mondo

4 volte
il fabbisogno di cibo
per nutrire gli **821**
milioni di persone
che soffrono la fame



MODULO 6.1: SFIDE PER UN'AGRICOLTURA SOSTENIBILE

- Crescita della popolazione
- Risorse limitate
- Trasferimento dalle zone rurali alle città
- Diminuzione del terreno arabile (negli ultimi 40 anni è diventato improduttivo il 30% dei terreni coltivabili)
- Scelte di consumo
- Inquinamento dell'atmosfera

Cambiamenti climatici

Siccità, meno precipitazioni temperature più alte, onde di calore, uragani e inondazioni



AGRICOLTURA SMART NEL MEDITERRANEO

- Il cambiamento climatico avrà un impatto significativo sulla regione mediterranea, principalmente sulle risorse idriche.
- Servono nuove misure di adattamento: nuovi sistemi di irrigazione, pratiche di gestione del risparmio idrico, miglioramento della fertilità del suolo, selezione di nuove varietà.
- L'agricoltura e le tecnologie di precisione devono essere implementate e potenziate.
- Gli indici di sostenibilità alimentare sono importanti per i consumatori e stanno iniziando a essere utilizzati nel mercato.



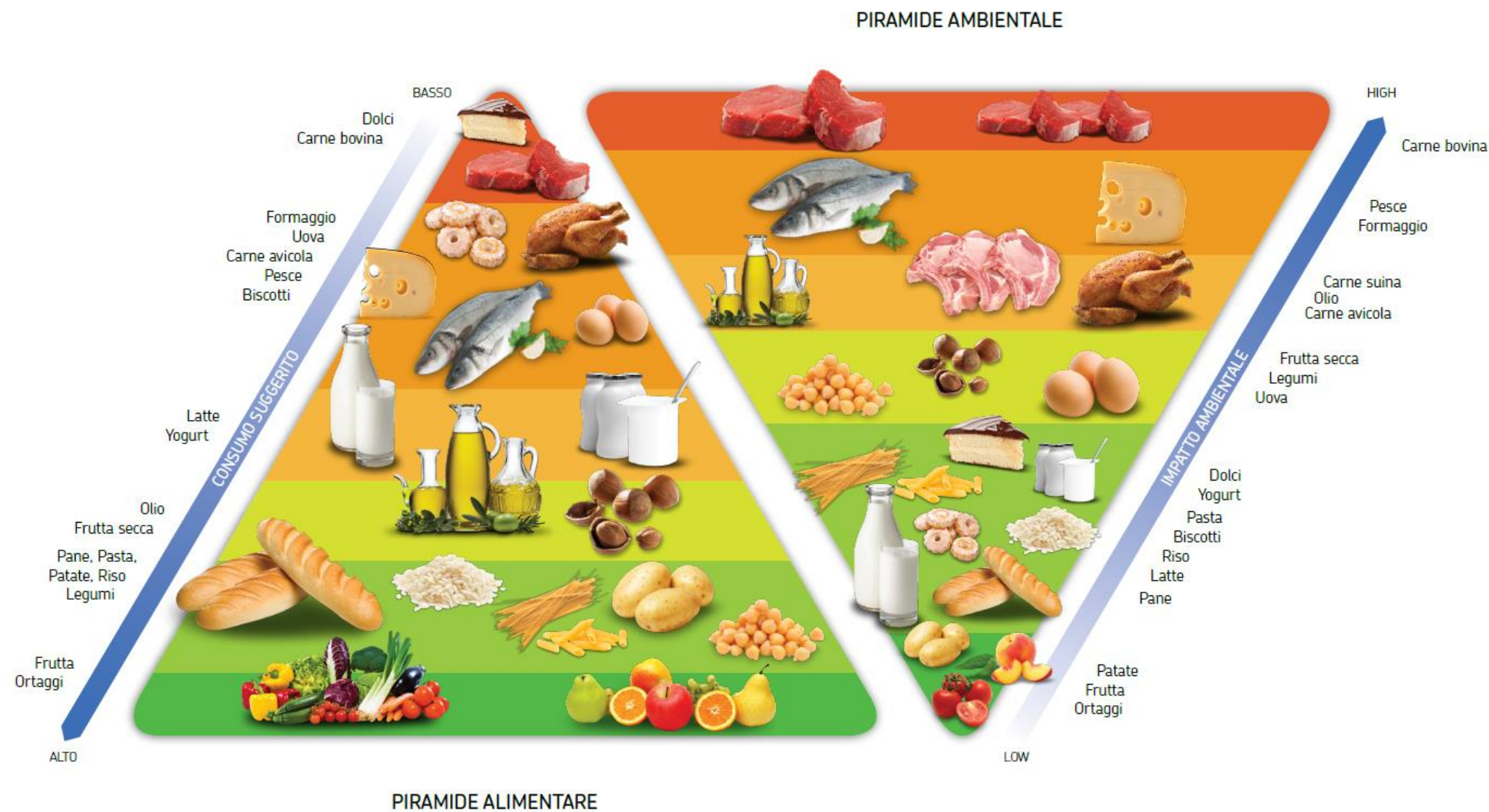
L'IMPATTO DELL'AGRICOLTURA SUL PIANETA

- La produzione agricola causa oltre il **30% delle emissioni di gas serra** (più del riscaldamento e dei trasporti) e utilizza il **70% dell'acqua dolce per l'irrigazione** (l'industria utilizza il 22%, l'8% è per uso domestico).
- Quasi il 40% della superficie terrestre è oggetto di attività legate all'agricoltura e all'allevamento.
- In generale, la richiesta di cibo rappresenta il **26% dell'impronta ecologica globale** (ovvero la quantità di terra - o mare - biologicamente produttiva necessaria per fornire le risorse e assorbire le emissioni associate a un sistema di produzione).

QUALI SOLUZIONI SI POSSONO ADOTTARE?



LA DOPPIA PIRAMIDE ALIMENTARE E AMBIENTALE



CONSIGLI PER SALVARE IL PIANETA USANDO LA FORCHETTA

- **Aumenta il consumo di alimenti di origine vegetale** (frutta, verdura, cereali legumi e frutta secca) e cerca di consumare moderatamente proteine animali (soprattutto carne rossa).
- Scegli il tuo cibo con saggezza: un **sistema alimentare sano e bilanciato** può fare bene a te e al Pianeta.
- Acquista in modo intelligente e decidi in anticipo cosa mangiare: comprerai il giusto ed **eviterai gli sprechi**.



NOI, IL CIBO, IL NOSTRO PIANETA

www.educazionedigitale.it/noilciboilpianeta/



CORSO FORMATIVO ON LINE SULLA SOSTENIBILITÀ

Il Bacino del Mediterraneo è considerato tra le regioni geografiche con maggiore riserva di biodiversità al mondo. Tuttavia, l'agricoltura mediterranea è minacciata da diversi fattori e diventa necessario formare professionisti, dando loro strumenti e conoscenze per re-inventare e re-immaginare il modo in cui produciamo il cibo, al fine di raggiungere i 17 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs), definiti dall'Agenda 2030 dell'ONU. Per rispondere a queste



LA FONDAZIONE BCFN

- La Fondazione Barilla Center for Food & Nutrition (**BCFN**) **studia la complessità degli attuali sistemi agro-alimentari** e con le sue **iniziative promuove il cambiamento** verso uno stile di vita più sano e sostenibile, per il raggiungimento degli Obiettivi sanciti dall'Agenda 2030 delle Nazioni Unite (SDGs).
- BCFN produce **contenuti di alto valore scientifico** utili ad informare e guidare le persone verso scelte quotidiane consapevoli in materia di cibo e nutrizione, salute e sostenibilità.



Barilla
Center
FOR FOOD
& NUTRITION

