

Cibo ed emissioni

Febbraio 2024

La situazione

Il sistema alimentare è responsabile di circa **un terzo delle emissioni globali** di gas serra. Nella stima, oltre alla produzione, bisogna tener conto dei sistemi di confezionamento, di trasporto, di distribuzione, di gestione dei rifiuti.

Oltre la metà di queste emissioni (circa il 57%) deriva dagli alimenti di **origine animale**.

L'alimento più impattante è la **carne di manzo**: per produrne un chilo vengono emessi circa 60 kg di CO₂e*, dovuti non solo alla fase dell'allevamento, ma anche alla conversione del suolo, destinato all'uso di pascolo o di colture per alimentazione animale. Per fare un confronto, un chilo di **uova** emette 4,5 kg di CO₂e, un chilo di **piselli** 0,8 kg.

Il sistema alimentare è anche il primo responsabile dell'**inquinamento**

delle acque dolci (78% dell'inquinamento a livello mondiale).

Il cambiamento dell'uso del suolo (principalmente la deforestazione per l'agricoltura) è inoltre una delle principali fonti di **perdita di biodiversità**.

* **CO₂e** = CO₂ equivalente: grandezza utilizzata per sommare alla CO₂ l'impatto degli altri gas climalteranti (tra cui metano e protossido di azoto).



Le emissioni del sistema alimentare

Spunto a breve termine

La prossima volta che ti organizzi per un **pasto condiviso** (per esempio in occasione degli incontri di fraternità!) ragiona su come ridurre l'impatto ambientale:

- **evita alimenti confezionati in plastica**, e riduci gli imballaggi in generale;
- **riduci il consumo di carne e derivati**.

Spunto a lungo termine

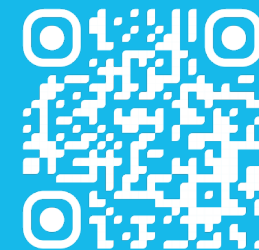
Diminuisci il consumo di carne, in primo luogo carne rossa: **ripensare la tua dieta** perché sia più bilanciata verso uova, verdura e legumi fa meglio alla tua salute e a quella del pianeta!

Evita **prodotti molto trasformati**, pronti al consumo e con tanto imballaggio.

Good News!

Lo scorso Ottobre si è tenuto il **weekend Laudato Si'** presso **Cascina Frate Lupo**, con oltre 50 partecipanti. Approfondimenti, lavori di gruppi, laboratori per i più piccoli e...un **pranzo sostenibile!** Zero carne, zero plastica e rifiuti indifferenziati, tanti tanti bis! Da allora negli incontri di Fraternità si sta facendo più attenzione all'impatto ambientale, limitando l'uso di stoviglie usa e getta e curando di più la scelta degli ingredienti in cucina.

Le fonti



Il sito Laudato qui