



Organizzazione delle Nazioni
Unite per l'Alimentazione
e l'Agricoltura



16 ottobre 2021

Giornata Mondiale dell'Alimentazione



**Le nostre azioni sono
il nostro futuro.**

Una produzione migliore, una nutrizione migliore, un
ambiente migliore e una vita migliore.



Un sistema da trasformare

Le incongruenze non potrebbero essere più forti di così: milioni di persone soffrono la fame o sono denutrite, mentre moltissime sono cronicamente in sovrappeso a causa dell'alimentazione scorretta. I piccoli agricoltori, che producono oltre un terzo degli alimenti del mondo, sono inoltre i più esposti alla povertà, in quanto l'agricoltura continua a essere un settore imprevedibile e spesso non sicuro. Il sistema agroalimentare è una delle principali cause del cambiamento climatico, che a sua volta minaccia la produzione alimentare in alcune delle zone più povere del mondo. Perdite e sprechi alimentari incontrollati si contrappongono a persone che devono ricorrere alle banche alimentari o agli aiuti alimentari d'emergenza. Le prove sono davanti agli occhi di tutti: i nostri sistemi agroalimentari sono guasti, e ora più che mai è urgente trasformare il modo in cui il mondo produce e consuma ciò che mangiamo.

Un prezzo altissimo

Entro il 2050 il nostro pianeta dovrà sostenere 10 miliardi di persone, il che metterà sempre più sotto pressione le risorse naturali, l'ambiente e il clima. Ai livelli odierni la produzione alimentare ha spesso un prezzo eccessivamente alto, perché degrada o distrugge gli habitat naturali, contribuendo all'estinzione delle specie, provocando perdite e spreco di risorse per migliaia di miliardi di dollari.

Ma soprattutto, i sistemi agroalimentari di oggi espongono le persone a profonde disuguaglianze e ingiustizie. Circa 2 miliardi di persone non hanno accesso regolare a quantità sufficienti di cibo nutriente, mentre 3 miliardi non possono permettersi un'alimentazione sana e l'obesità continua ad aumentare in tutto il mondo.

Ecosistemi danneggiati

Per ottenere alimenti nutrienti a lungo termine sono necessari ecosistemi sani, ma i nostri richiedono estrema attenzione. Nell'anno di inaugurazione del Decennio dell'ONU (Nazioni Unite) per il Ripristino dell'Ecosistema, l'agricoltura intensiva, aggravata dal consumo globale di alimenti ad alta intensità di risorse e la conversione dei paesaggi naturali per la produzione agricola o pascoli, continuano a degradare i suoli, distruggere le foreste e ridurre drasticamente la biodiversità. In alcune parti del mondo il cambiamento climatico sta causando la riduzione dei raccolti e della produttività del bestiame, della pesca, dell'acquacoltura e dell'agrosilvicoltura, nonché mutazioni nella composizione dei nutrienti dei principali alimenti di base, con conseguenti riduzioni di proteine, minerali e vitamine.

COS'È UN SISTEMA AGROALIMENTARE?

Per “sistema agroalimentare” si intende il viaggio degli alimenti (come cereali, verdure, pesce, frutta e carne) dai campi alla tavola: include le fasi di coltivazione, raccolto, lavorazione, confezionamento, trasporto, distribuzione, commercio, acquisto, preparazione, consumo e smaltimento. Comprende inoltre i prodotti non alimentari (per esempio la silvicoltura, l'allevamento di bestiame, l'uso di materie prime per produrre biocarburanti e fibre), che sono anche mezzi di sussistenza, e tutte le persone e le attività, gli investimenti e le scelte che hanno un ruolo fondamentale affinché i prodotti agroalimentari arrivino a noi.



Gli sprechi alimentari

Mentre milioni di persone soffrono la fame, ogni giorno vanno perse enormi quantità di alimenti, rovinati durante la produzione o il trasporto o gettati nei cassonetti di famiglie, dettaglianti o ristoranti. Sperperare cibo significa anche sprecare le preziose risorse utilizzate per produrlo. Circa il 10% delle emissioni globali di gas serra sono causate dal cibo che non viene consumato. Gli sprechi alimentari stanno riempiendo le discariche del mondo, dove si decompongono producendo metano, un gas a effetto serra più nocivo della CO₂. Nei paesi in via di sviluppo è necessario migliorare lo stoccaggio e le infrastrutture per evitare le perdite alimentari e agevolare l'accesso alle tecnologie che possono favorire la domanda e l'offerta di prodotti agroalimentari.



©FAO/Sunny Saduhini

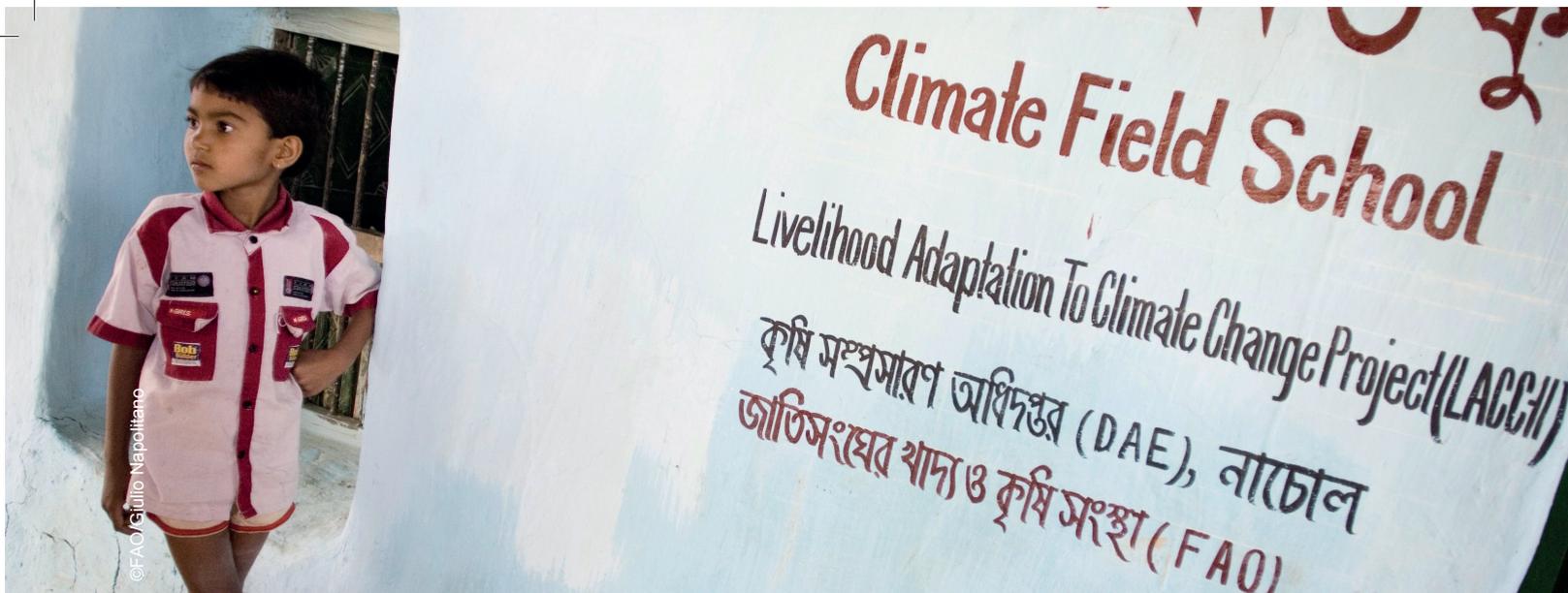
L'ALIMENTAZIONE SANA È PIÙ CARA?

Gli alimenti buoni, sicuri e nutrienti dovrebbero essere a buon mercato, ma spesso non è così. Gli alimenti, come frutta e verdura fresche, hanno rischi di produzione più elevati rispetto agli alimenti di base come il grano, il riso o il mais. Sono inoltre più difficili da trasportare, specialmente se le condizioni delle strade e dello stoccaggio sono scarse, con costi più alti per i consumatori. Le tariffe e i sussidi possono far sì che sia più redditizio coltivare alimenti di base piuttosto che prodotti freschi. D'altra parte, fonti di proteine, come i legumi, sono generalmente meno care della carne o dei prodotti lattiero-caseari.



IL PREZZO DEL COVID-19

La Giornata Mondiale dell'Alimentazione di quest'anno cade per la seconda volta durante la crisi del COVID-19, che ha avuto ripercussioni devastanti sulla sicurezza alimentare in tutto il mondo. La pandemia del COVID-19 ha causato una recessione economica che potrebbe far aumentare di 100 milioni i 690 milioni di persone che già soffrono la fame.



Cosa deve cambiare?

Per porre rimedio ai nostri sistemi agroalimentari dismessati è necessaria un'azione collettiva, in modo che tutti abbiano sufficiente cibo nutriente da mangiare, e che l'intera filiera di approvvigionamento alimentare sia più sostenibile, resiliente e inclusiva, con condizioni dignitose e protezione sociale per le persone che ci lavorano. Affinché avvenga questo cambiamento, ognuno deve fare la sua parte. Ciò prevede che i governi cambino strategie, il settore privato cambi i modelli operativi, e tutti noi cambiamo la nostra mentalità e i nostri comportamenti.

La FAO lavora al cambiamento

La buona notizia è che si può fare molto per rimediare alla situazione e rimettere le persone e il pianeta sulla strada giusta.

Il supporto della FAO per la trasformazione dei sistemi agroalimentari si basa sull'agroecologia, concentrandosi sulla gestione sostenibile delle risorse naturali unita ad aspetti sociali che vanno affrontati affinché il sistema sia equo e inclusivo. Più un sistema agricolo è vario, maggiore è la sua capacità di adattarsi al cambiamento climatico e ad altre crisi. Diverse combinazioni di sistemi che integrano coltivazione, allevamento, silvicoltura e pesca possono aiutare gli agricoltori a produrre in modo diversificato alimenti, energia, fibre, legname e prodotti forestali non legnosi nella stessa area, contemporaneamente o a rotazione.

UN VERTICE GLOBALE PER SISTEMI ALIMENTARI PIÙ FORTI

Quest'anno il Segretario Generale delle Nazioni Unite ha lanciato il primo Vertice sui Sistemi Alimentari, volto a tracciare linee guida per un grande cambiamento nel modo in cui il mondo produce e consuma il cibo. Distribuite nell'arco di oltre un anno e in diverse località del mondo, le attività del Vertice coinvolgono una vasta gamma di attori nell'analisi dei canali più efficaci per rendere i nostri sistemi alimentari più forti ed equi. Centinaia di attività ed eventi previsti in tutto il mondo nel mese di ottobre per celebrare la Giornata Mondiale dell'Alimentazione analizzeranno i risultati principali del Vertice e studieranno la strada da seguire.



CITTÀ PIÙ VERDI PER UNA VITA PIÙ SANA

Oltre la metà della popolazione mondiale vive in contesti urbani, consumando il 70% dell'approvvigionamento alimentare mondiale, pertanto le città devono essere un punto focale per lo sviluppo sostenibile.

L'iniziativa "Città Verdi" lanciata dalla FAO mira a migliorare i mezzi di sussistenza e il benessere delle popolazioni urbane e periurbane in almeno 100 città nei prossimi tre anni. Le attività prevedono:

- promozione dell'agricoltura urbana per ridurre le filiere di approvvigionamento;
- promozione dell'alimentazione sana per ridurre le malattie legate all'alimentazione;
- riduzione e gestione degli sprechi alimentari;
- incrementare gli spazi verdi per ambienti più sani; e
- ricollegare le città con le aree rurali per una migliore organizzazione dei sistemi alimentari.

SISTEMI AGROALIMENTARI RESPONSABILI

Sempre più spesso i governi richiedono alle aziende private di aderire alle direttive di **condotta commerciale responsabile**. Nel settore agricolo prevedono l'**individuazione, la mitigazione e la prevenzione delle conseguenze sociali e ambientali negative nelle filiere di approvvigionamento**, in particolare quando si acquistano prodotti agricoli dalle economie in via di sviluppo, dove i rischi sociali, come il lavoro minorile, e le conseguenze sull'ambiente, come la deforestazione, possono verificarsi in fase di produzione, trasformazione e vendita al dettaglio.

Sostenibile ed equo

Un sistema agroalimentare è sostenibile quando è disponibile una gran varietà di alimenti sufficienti e nutrienti a prezzi accessibili a tutti, per cui nessuno soffre la fame o è esposto a malnutrizione. Al mercato o nei negozi di alimentari gli scaffali sono ben riforniti, ma meno cibo viene sprecato, più la filiera di approvvigionamento alimentare è resiliente a crisi come condizioni climatiche estreme, picchi di prezzo o pandemie, e al tempo stesso si limita l'aggravarsi del degrado ambientale o del cambiamento climatico.

I sistemi agroalimentari sostenibili garantiscono la sicurezza alimentare e la nutrizione per tutti, senza compromettere le basi economiche, sociali e ambientali per le generazioni future. Favoriscono **una produzione migliore, una nutrizione migliore, un ambiente migliore e una vita migliore**, senza lasciare indietro nessuno.

Il potere dei consumatori

Il cibo che scegliamo e il modo in cui viene preparato, cotto e smaltito ci rendono parte integrante e attiva del corretto funzionamento di un sistema agroalimentare. Tutti sono consumatori, ed è giunto il momento di cambiare i vecchi schemi per trasformare in meglio i sistemi agroalimentari. Possiamo influenzare il mercato scegliendo prodotti nutrienti e rispettosi dell'ambiente e degli aspetti sociali. In questo modo i governi saranno spinti a favorire strategie più sostenibili, a promuovere metodi agricoli migliori e a incentivare maggiori investimenti in alimentazione sana e sostenibile.

A livello pratico, possiamo iniziare inserendo nella nostra alimentazione prodotti nuovi coltivati localmente e di stagione, riducendo gli sprechi alimentari, evitando di acquistare alimenti con imballaggi eccessivi, e informandoci sull'impatto ambientale e sociale degli alimenti che mangiamo.



LA FAO IN AZIONE

- Invertire il degrado della terra, del suolo e delle foreste è al centro di un programma della FAO che mira a ripristinare l'importante ruolo della regione degradata della Churia in **Nepal** per la sicurezza alimentare del paese. Il lavoro per la tutela dei paesaggi sta giovando a 200 000 famiglie e migliorando le prospettive di produzione alimentare a lungo termine per molte altre.
- In **Angola, Honduras e Perù** la FAO ha siglato accordi di collaborazione con i governi per inserire il pesce nei programmi di alimentazione scolastica. Questa strategia sta fornendo ai bambini una ricca fonte di proteine, vitamine e micronutrienti, e reddito per pescatori, acquacoltori e trasformatori.
- In altri paesi la FAO sta promuovendo l'educazione alimentare nelle scuole attraverso la formazione pratica. In **Cambogia e Ghana** la FAO sta collaborando con i bambini per garantire che i pasti scolastici rispettino il loro diritto a un'alimentazione nutriente.
- Un'iniziativa pubblico-privata guidata dalla FAO mira a ridurre gli sprechi alimentari nel settore dell'ospitalità in **Turchia**. In collaborazione con il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali e all'azienda di vendita all'ingrosso Metro Turkey, la FAO sta sviluppando linee guida sulla riduzione degli sprechi alimentari per chi lavora in alberghi, bar e ristoranti. Le linee guida prevedono consigli sull'uso delle eccedenze alimentari, fare donazioni e riciclare gli avanzi e i rifiuti alimentari non commestibili per produrre mangime per animali, compost o bioenergia. Il personale di cucina e di servizio viene formato dagli chef nella preparazione di "menu a sprechi zero", imparando a conservare i prodotti in modo sicuro e a riutilizzare il residuo.
- In **Kirghizistan** la FAO ha lanciato il programma Cash+, che fornisce input e risorse agricole, formazione tecnica per pratiche biologiche e climate-smart, servizi di divulgazione ed educazione alimentare.
- Sui terrazzamenti della valle del fiume Pasil, negli altipiani della Cordillera nelle **Filippine**, il sistema di certificazione ed etichettatura dei prodotti della Partnership delle Montagne della FAO sta aiutando 500 donne a tutelare e commercializzare la varietà tradizionale di riso rosso Ulikan per conservare l'agrobiodiversità, fornendo al contempo una fonte di reddito sostenibile.
- Oltre all'elevatissimo numero di vittime, i dieci anni di conflitti in **Siria** hanno causato difficoltà economiche e insicurezza alimentare. Un'iniziativa della FAO ha creato centri di trasformazione agroalimentare dotati di attrezzature per la trasformazione di prodotti freschi di stagione, oltre a strutture e formazione per consentire alle donne di aprire imprese agroalimentari su piccola scala e commercializzare i loro prodotti.





EROI DELL'ALIMENTAZIONE

Gli agricoltori che lavorano piccoli appezzamenti di terreno, meno di 2 ettari, forniscono più di un terzo di tutti gli alimenti consumati nel mondo. Per lo più concentrate nei paesi in via di sviluppo, queste aziende agricole sono generalmente gestite da famiglie povere ed esposte a insicurezza alimentare. Per avere un ruolo fondamentale nella trasformazione dei sistemi alimentari, questi eroi dell'alimentazione hanno bisogno di un migliore accesso alla formazione, ai finanziamenti, agli incentivi e alla commercializzazione, nonché di protezione sociale a tutela della loro salute e dei loro mezzi di sussistenza.

SOLUZIONI INNOVATIVE

In tutto il mondo l'innovazione sta cambiando il modo in cui il cibo viene prodotto, trasformato, commercializzato e consumato, contribuendo a costruire sistemi agroalimentari più resilienti ed efficaci. Le tecnologie digitali e le pratiche innovative vengono utilizzate per ottimizzare le filiere di approvvigionamento, aumentare l'accesso ai mercati per gli agricoltori, migliorare la gestione del suolo e delle risorse idriche, combattere malattie e parassiti e prepararsi alle calamità naturali. Le analisi e le tecnologie predittive, abbinate alle tecnologie per rafforzare la resilienza al clima, possono aiutare i coltivatori a produrre esattamente ciò che è necessario, evitando lo spreco di risorse.

La FAO è in prima linea nell'uso delle nuove tecnologie per risolvere le sfide e ridurre il divario digitale in agricoltura. La sua **Iniziativa 1000 Villaggi Digitali** mira a promuovere la trasformazione digitale dei villaggi e delle piccole città in tutto il mondo, mentre il **Portafoglio di servizi digitali**, una piattaforma su cloud, invia messaggi di informazione e consulenza a decine di migliaia di agricoltori. **Earth Map**, un innovativo strumento open-source di

grandi dati sviluppato dalla FAO in collaborazione con Google, consente l'accesso a sofisticati dati geo-spaziali per il monitoraggio del territorio.

Oltre ai progressi tecnologici, sarà fondamentale rafforzare gli attuali sistemi statistici e di monitoraggio nazionali per i sistemi agroalimentari, e la capacità di analizzarne i dati. Disporre di informazioni di buona qualità è un prerequisito essenziale per progettare e monitorare strategie efficaci che possano sostenere lo sviluppo di sistemi alimentari sostenibili e inclusivi.

In Africa occidentale la FAO sta usando i droni per contrastare le invasioni di locuste del deserto, mentre in Myanmar i droni stanno aiutando a monitorare le foreste e il territorio per garantire che vengano sfruttati in modo sostenibile. Sul campo, diverse applicazioni per smartphone aiutano i piccoli agricoltori a identificare i parassiti, i pescatori a registrare e vendere il pescato, e gli allevatori a prendersi cura dei loro animali.





Cosa possono fare i Paesi?

- Garantire che tutte le persone del mondo abbiano accesso a una quantità sufficiente di cibo a buon mercato e nutriente, realizzando sistemi agroalimentari più efficienti, inclusivi, resilienti e sostenibili.
- Adottare un approccio strategico basato sui fatti, che prenda in considerazione le diverse aree che hanno conseguenze sui sistemi alimentari: agricoltura, salute, istruzione, ambiente, acqua, misure sanitarie, genere, protezione sociale, commercio, occupazione e finanziamenti.
- Riconoscere l'importanza dell'innovazione, delle conoscenze indigene e del ruolo delle donne e dei giovani nella trasformazione dei sistemi alimentari.
- Aiutare i piccoli agricoltori a migliorare i loro mezzi di sussistenza incrementando l'accesso alla formazione, ai finanziamenti, alle tecnologie digitali, ai servizi di divulgazione, alla protezione sociale, ai sistemi di allerta rapida e alle varietà di coltivazioni o razze animali resistenti al cambiamento climatico.
- Aumentare la consapevolezza nutrizionale e invitare il

settore privato a produrre in modo sostenibile alimenti più nutrienti, gestire gli sprechi alimentari in modo più responsabile e limitare la commercializzazione di alimenti non nutrienti.

- Investire in infrastrutture, tecnologie accessibili e formazione per ridurre al minimo le perdite alimentari post-raccolto.
- Promuovere la salubrità alimentare sviluppando e applicando standard e sistemi di controllo internazionali e implementando l'approccio "One Health" per contrastare le minacce alla salute di animali, esseri umani, piante e ambiente.

Cosa possono fare gli agricoltori?

- Dibattere, partecipare a servizi di divulgazione, alle riunioni di agricoltori, alle cooperative o alle Scuole sul campo per agricoltori (Farmer Field Schools - FFS) e formarsi su nutrizione, biodiversità, tecnologie digitali e tecniche agricole per costruire la resilienza.
- Adottare pratiche agricole sostenibili che rispettino la biodiversità, che siano più rispettose dell'ambiente e utilizzino le risorse naturali in modo più efficiente.

- Prendere in considerazione approcci all'agricoltura climate-smart, che usano le risorse naturali in modo sostenibile e varietà di sementi o razze di bestiame più resistenti alla siccità e alle malattie.
- Ridurre al minimo le perdite effettuando il raccolto al momento giusto, migliorando le strutture di stoccaggio e imparando le pratiche e le tecnologie migliori.

Cosa può fare il settore privato?

- Limitare i livelli di grassi saturi, grassi trans, zuccheri e sale nei prodotti e garantire un'etichettatura chiara, migliorando la salubrità e la qualità degli alimenti.
- Offrire condizioni di lavoro dignitose e garantire che il personale abbia accesso ad alimenti nutrienti sul posto di lavoro.
- Scegliere imballaggi che consentano una maggiore durata di conservazione e una maggiore salubrità alimentare, utilizzando materiali biodegradabili o riciclabili.
- Il settore finanziario dovrebbe mettere strumenti di credito

e risparmio a disposizione delle comunità emarginate, comprese le donne e i giovani.

Cosa può fare il mondo accademico?

- Generare conoscenze basate sui fatti per comprovare le strategie attente al cambiamento climatico per sistemi alimentari sostenibili, e condividerle con i governi.
- Università, scuole, istituti professionali e centri di formazione tecnica dovrebbero fornire educazione alimentare agli studenti.

Cosa può fare la società civile?

- Ottenere sostegno per il cambiamento lanciando campagne e sostenendo scelte alimentari nutrienti e sostenibili.
- Dare voce ai poveri del mondo, ai piccoli agricoltori, alle popolazioni indigene, alle donne e ai giovani, in quanto i sistemi agroalimentari possono essere trasformati solo coinvolgendo tutti.



©FAO/Andrew Eseibo

Cosa possiamo fare tutti?

- Scegliere cibi nutrienti e diversificati rispetto a quelli altamente trasformati, incrementando la domanda di cibi nutrienti.
- Il 2021 è l'Anno Internazionale della Frutta e della Verdura, che ci invita a mangiare più prodotti freschi e a imparare a conoscere le varietà autoctone.
- Inserire nella nostra alimentazione proteine vegetali come noci e legumi, più economiche rispetto alle proteine animali e con un impatto minore sul nostro pianeta.
- Pianificare e organizzare attentamente la nostra lista della spesa e la preparazione degli alimenti, per evitare che deperiscano e vadano sprecati.
- Controllare le etichette approvate dalla FAO e altre etichette che certifichino condizioni di produzione sostenibili sia per i produttori che per il pianeta.
- Diventa sostenitore dell'alimentazione sana e sostenibile! Fatti sentire all'interno della tua comunità e assicurati che nelle scuole, nelle strutture di assistenza e in altri ambienti pubblici siano disponibili cibi nutrienti.



IN BREVE

Oltre **3 miliardi** di persone (circa il **40%** della popolazione mondiale) **non possono permettersi un'alimentazione nutriente**

Quasi **2 miliardi** di persone sono **sovrappeso od obese** a causa di un'alimentazione scorretta e stile di vita sedentario.

Entro il **2030** le spese sanitarie potrebbero superare i **1.3 miliardi** di dollari l'anno

I **sistemi agroalimentari** mondiali danno lavoro a **1 miliardo** di persone, più di qualsiasi altro settore

I **piccoli agricoltori** producono oltre il **33%** del **cibo del mondo**, nonostante difficoltà come povertà e mancanza di accesso a risorse come finanziamenti, formazione e tecnologie

Rispetto agli uomini, a livello globale **oltre il 20%** delle **donne** di età compresa tra i 25 e i 34 anni vive in condizioni di **estrema povertà** e oltre il **18%** delle donne indigene vive con meno di **1,90 dollari al giorno**

I **sistemi alimentari mondiali** attualmente producono oltre il **33%** delle **emissioni di gas serra** antropogeniche a livello globale

Il **14%** degli **alimenti prodotti nel mondo** va **perso** a causa di raccolto, gestione, stoccaggio e trasporto inadeguati e il **17%** **deperisce** per mancato consumo

Il **55%** della **popolazione mondiale** risiede in città ed entro il **2050** si prevede un **aumento al 68%**

Il **10%** della popolazione consuma **alimenti non sicuri**, cioè contaminati da batteri, virus, parassiti o sostanze chimiche

16 ottobre 2021

Giornata Mondiale dell'Alimentazione

L'azione collettiva in 150 paesi è ciò che rende la Giornata Mondiale dell'Alimentazione uno dei giorni più celebrati del calendario ONU. Centinaia di eventi e attività divulgative riuniranno governi, aziende, ONG (organizzazioni non governative), media e pubblico in generale per promuovere consapevolezza e azione a livello mondiale per tutti coloro che soffrono la fame e per la necessità di garantire diete sane per tutti. La #GiornataMondialeAlimentazione 2021 cade per la seconda volta mentre tutti i paesi del mondo affrontano le ripercussioni della pandemia globale del COVID-19. È giunto il momento di riflettere sul futuro che dobbiamo costruire insieme.



#GiornataMondialeAlimentazione
#EroiDellaAlimentazione
fao.org/world-food-day

**ORGANIZZAZIONE DELLE
NAZIONI UNITE PER
L'ALIMENTAZIONE E
L'AGRICOLTURA**

Viale delle Terme di Caracalla
00153 Roma, Italia

