



# L' ALIMENTAZIONE SOSTENIBILE

# PERCHE' UN'ALIMENTAZIONE SOSTENIBILE E' IMPORTANTE?

Negli ultimi anni il problema dell'inquinamento globale è venuto alla ribalta a causa dei cambiamenti climatici



# PERCHE' UN'ALIMENTAZIONE SOSTENIBILE E' IMPORTANTE?

1. Per salvaguardare la capacità del pianeta di sostenere la popolazione in costante aumento
2. Per limitare i cambiamenti climatici
3. Per proteggere il suolo dall'uso di pesticidi
4. Per ridurre lo spreco alimentare

# **PERCHE' UN'ALIMENTAZIONE SOSTENIBILE E' IMPORTANTE?**

**Nella lotta ai cambiamenti climatici ognuno può fare la sua parte!**

Un modo per ridurre l'inquinamento è anche fare scelte sostenibili

In fatto di cibo:

**Ci sono cibi che, per essere prodotti,  
inquinano più di altri!**

# PERCHE' UN'ALIMENTAZIONE SOSTENIBILE E' IMPORTANTE?

Secondo un rapporto **FAO** del 2019, circa il 17% degli alimenti va perso dopo il raccolto e prima di arrivare alla vendita al dettaglio.

A casa si genera un ulteriore spreco dovuto alla scarsa pianificazione dei pasti, per l'eccesso delle quantità di cibo acquistate e/o per la cattiva conservazione.

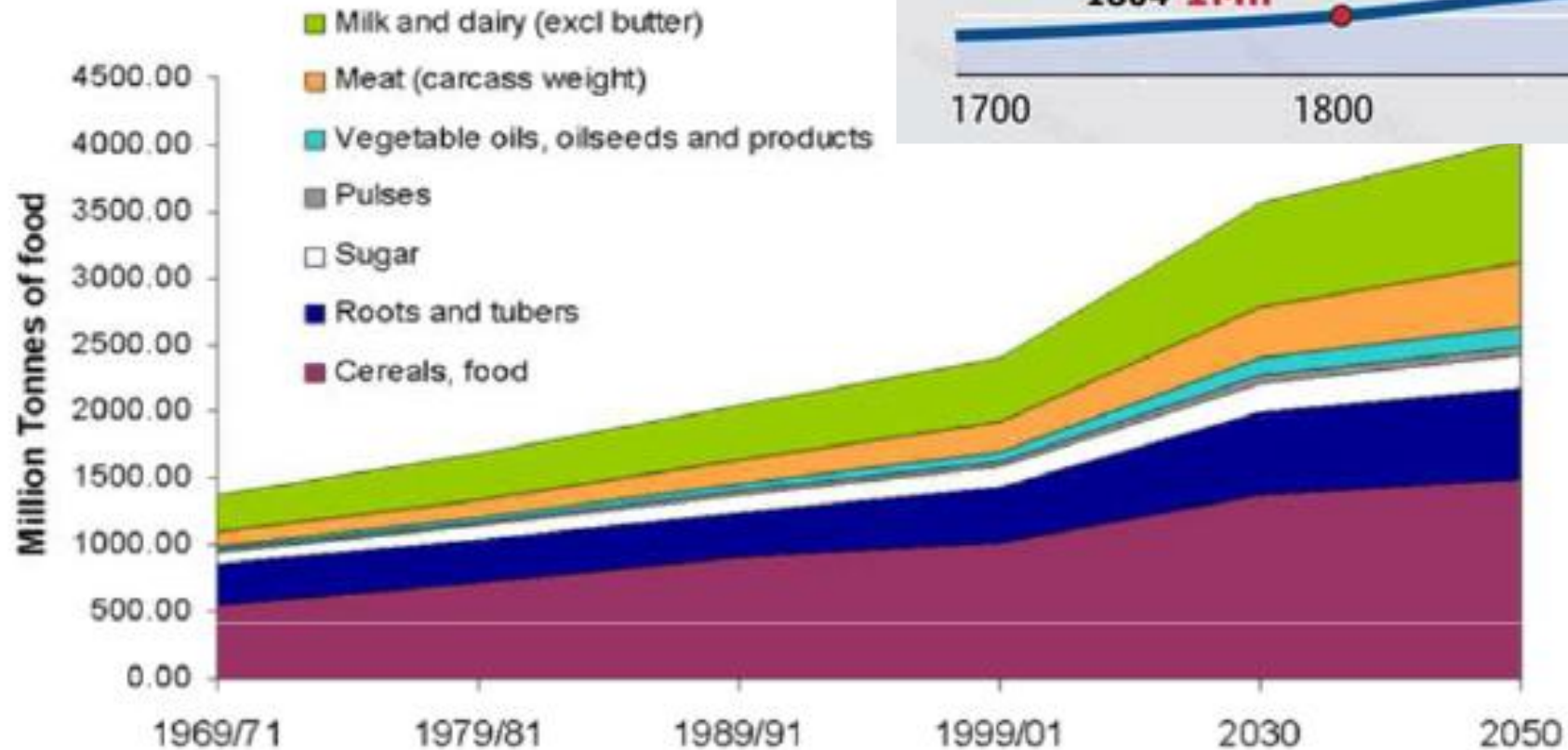
# **ALCUNI DATI STATISTICI**



# INCREMENTO DELLA POPOLAZIONE MONDIALE PROIEZIONE AL 2048



## World food requirements

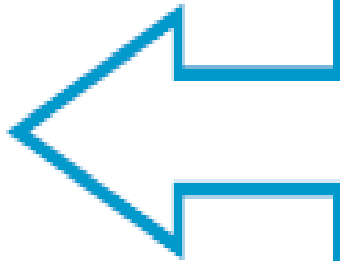


**1/3** cibo prodotto a livello globale viene gettato via ogni anno

**1 miliardo e 300 milioni** di tonnellate di cibo

Paesi ricchi: **222** milioni di tonnellate/anno

produzione alimentare  
dell'Africa  
sub-sahariana  
(230 milioni di tonnellate)



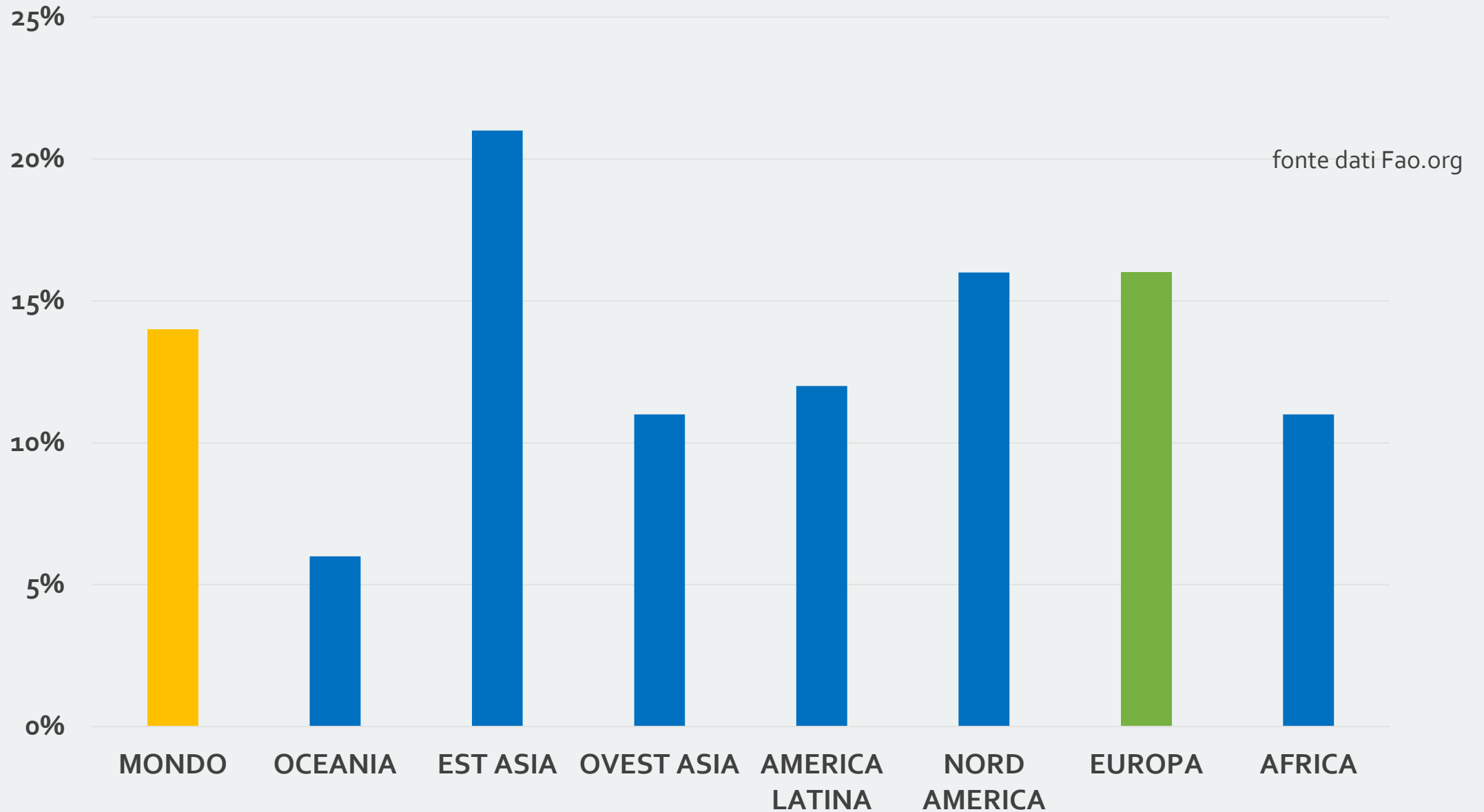
Stati Uniti: **40%** cibo prodotto >> gettato.

Italia: **20 milioni di tonnellate/anno** >> gettato >>

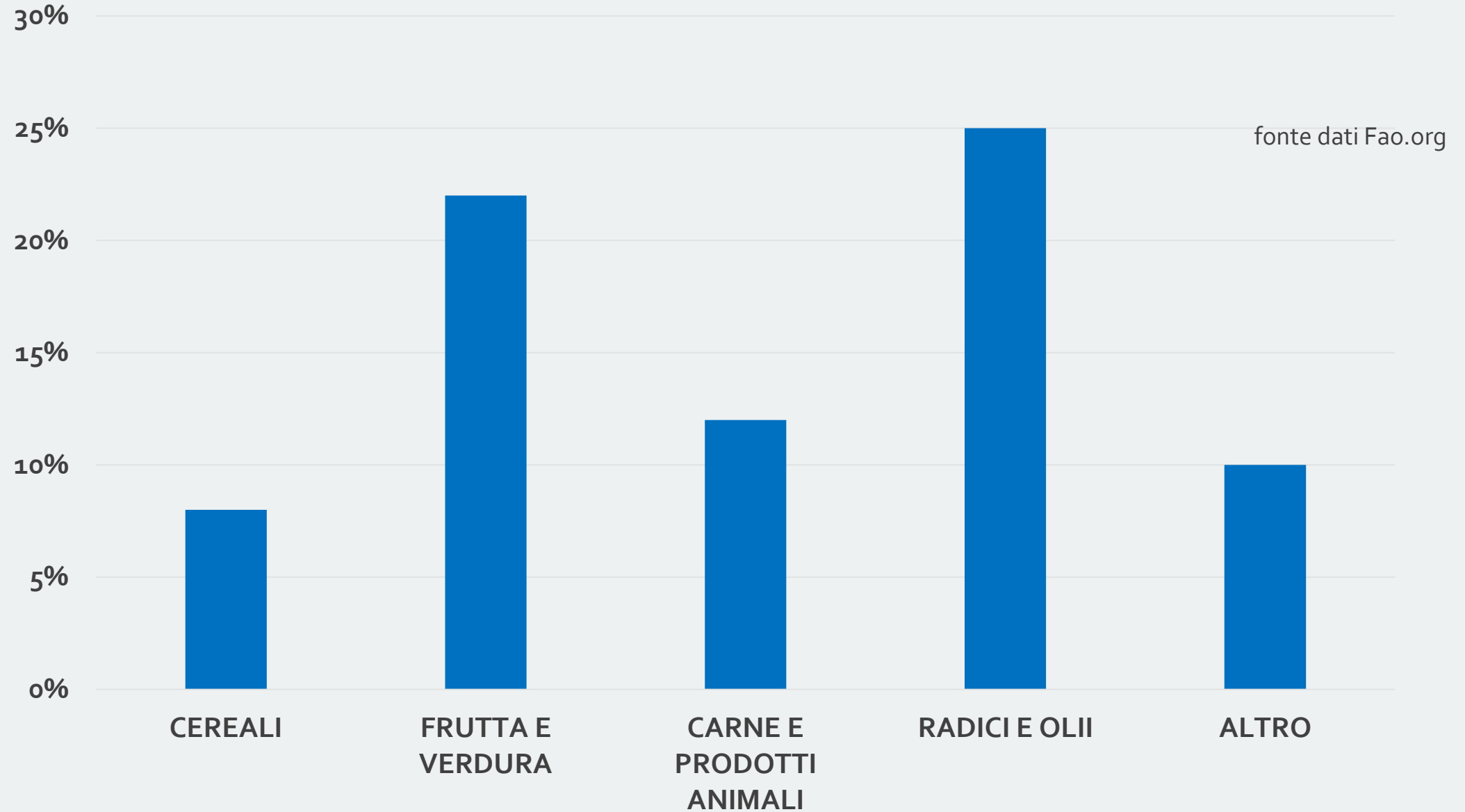
fabbisogni alimentari annui  $\frac{3}{4}$  popolazione italiana



# DATI SULLO SPRECO DEL CIBO



# DATI SULLO SPRECO DEL CIBO



# IL CONSUMO DI ACQUA NEL MONDO

Fonte: SIWI

## L'uso globale



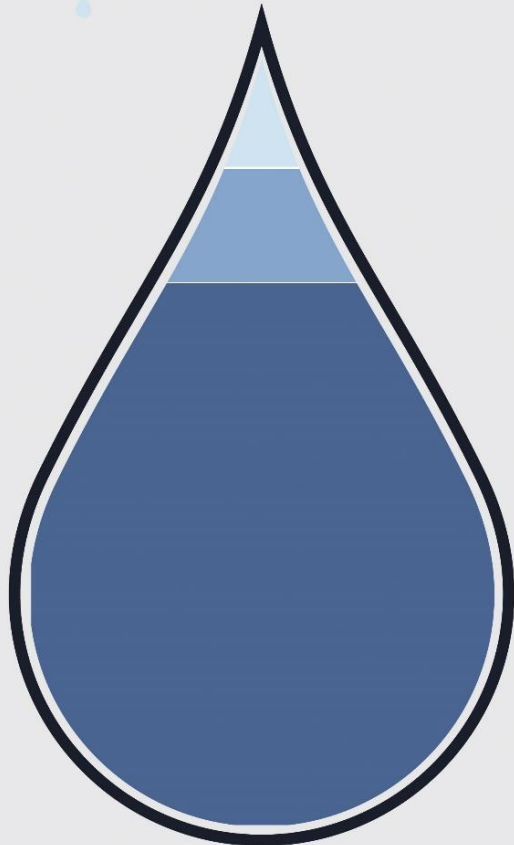
70% agricoltura



20% industria



10% uso domestico



## I Paesi che ne consumano di più



Nel 2030 il 47% della popolazione mondiale vivrà con problemi di scarsità d'acqua

## L'aumento dei consumi per il 2025

Paesi in via di sviluppo

**+50%**

**+18%**

Paesi industrializzati

IX Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare

# Ogni anno, nel mondo, si sprecono 74 kg di cibo a testa, più del peso medio di una persona

*Maurizio Martina, vice direttore generale della FAO, a Rainews.it: "La percentuale più alta di spreco è tra le mura domestiche".*

🕒 05/02/2022 Laura Aprati



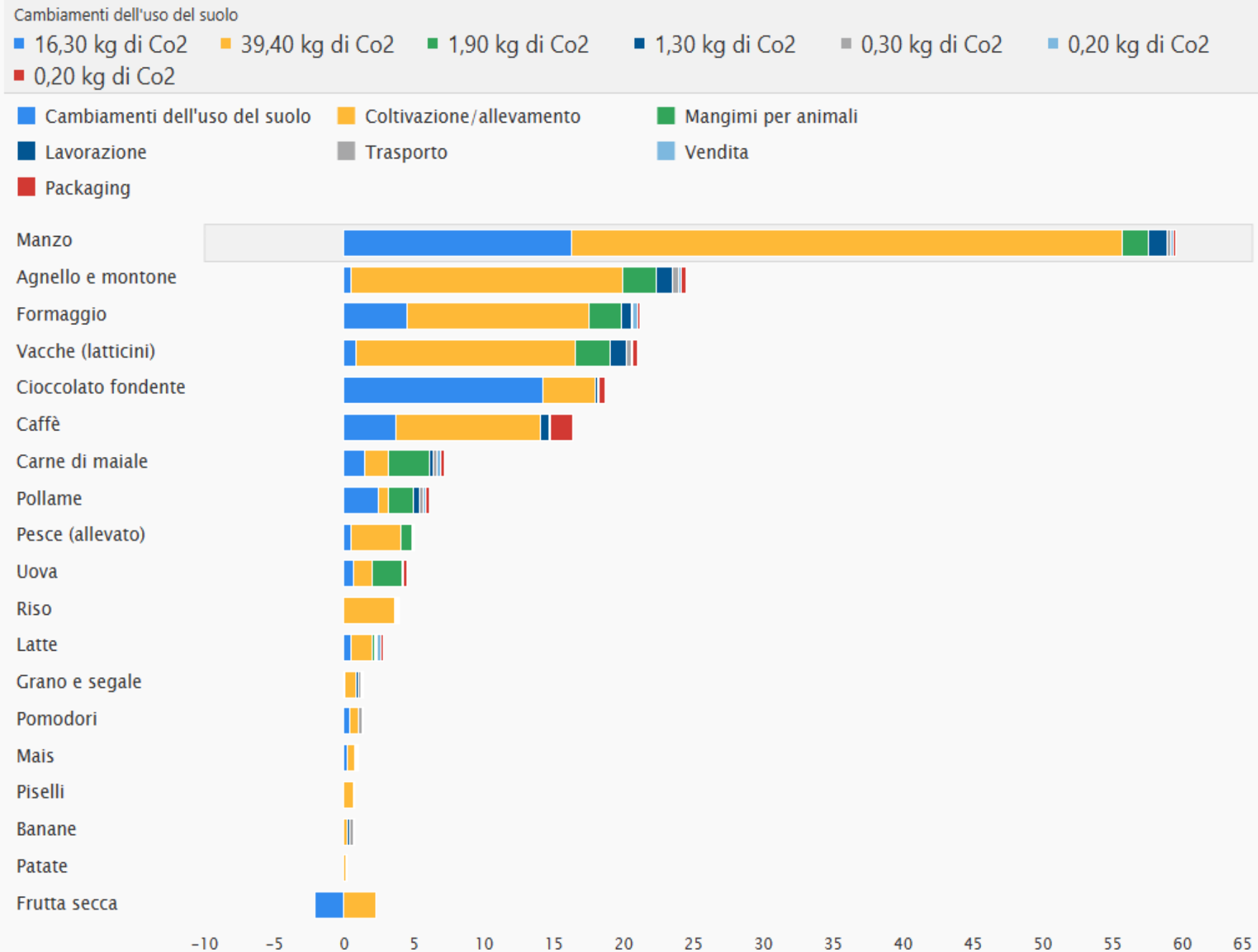
Spreco alimentare

**"A** livello mondiale, il totale degli sprechi alimentari è uguale a quello di **23 milioni di camion** da 40 tonnellate a pieno carico che, allineati insieme, possono fare il giro della terra per ben sette volte". Queste le parole di **Maurizio Martina, vicedirettore Generale Fao**, in occasione della presentazione del Rapporto 'Il caso Italia' 2022 di Waste Watcher International, diffuso alla vigilia della IX Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, per iniziativa della campagna Spreco Zero di Last Minute Market e dell'Università di Bologna, su monitoraggio Ipsos.

"Quasi **1,4 miliardi di ettari** di superficie agricola mondiale vengono usati per produrre cibo che poi non viene utilizzato. Tutto questo, mentre oltre 800 milioni di persone vivono nell'emergenza alimentare. Sono numeri impressionanti che devono farci riflettere ma soprattutto spingerci a reagire. Molto importante, in questo senso, il lavoro costante di monitoraggio svolto dalla Fao per quantificare la perdita e lo spreco di cibo e fornire assistenza ai paesi che si adoperano per contrastarli", aggiunge.

Maurizio Martina a Rainews.it: "La percentuale più alta di spreco è tra le mura domestiche".

# IMPATTO AMBIENTALE DI ALCUNI CIBI



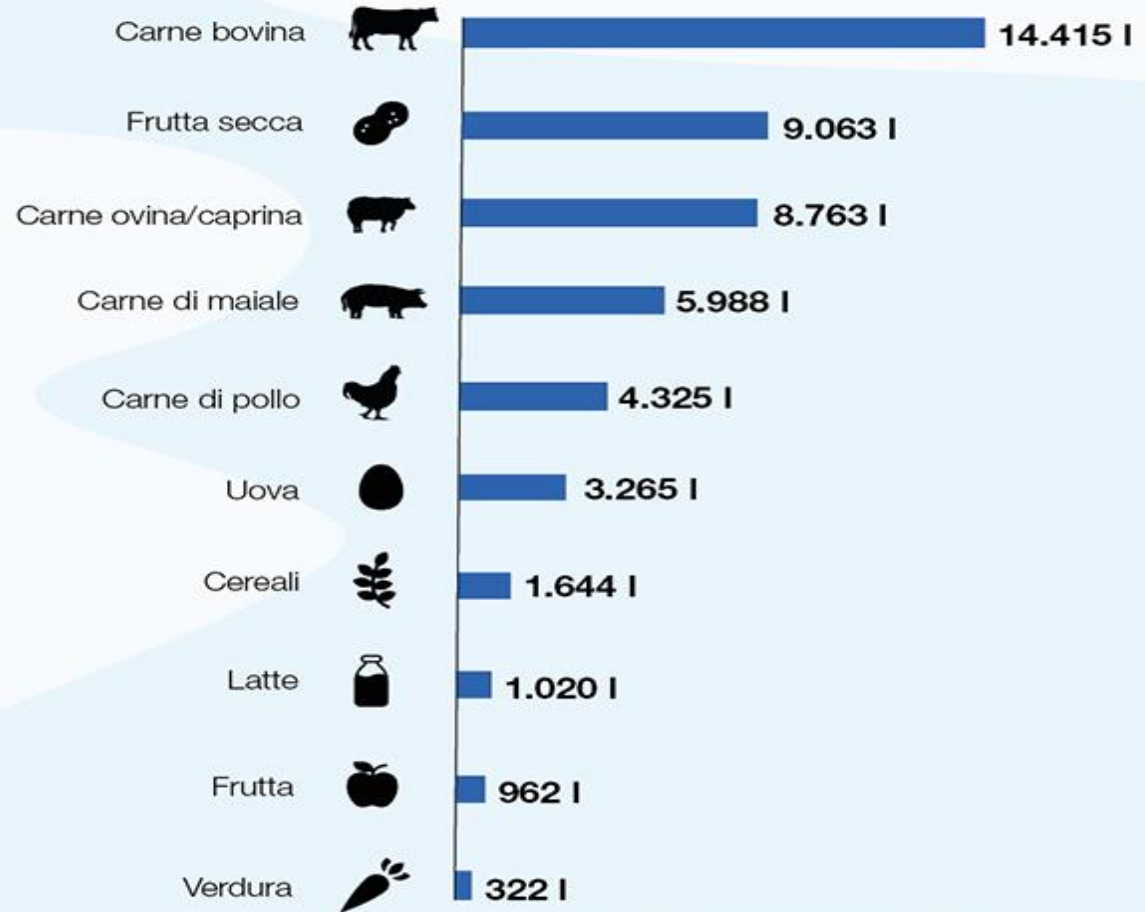


# IMPATTO AMBIENTALE DI ALCUNI CIBI

Credit foto: Freepik (Freepik license)

## QUANTA ACQUA CONSUMIAMO?

Litri d'acqua richiesti per produrre 1kg dei seguenti alimenti



Fonte: Ecosystems

different



# IMPATTO AMBIENTALE DI ALCUNI CIBI

| ALIMENTO                   | LITRI DI ACQUA<br>PER PRODURLO                                                    |
|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|                            |  |
| 1 Uovo                     | 200                                                                               |
| 1kg di Patate              | 900                                                                               |
| 1l di Latte                | 1000                                                                              |
| <b>1kg di carne Bovina</b> | <b>19500</b>                                                                      |
| 1kg di Pollo               | 3000                                                                              |
| 1kg di Riso                | 3400                                                                              |

fonte dati Tukker et al., 2006

Osservando le tabelle si può capire quali sono i cibi maggiormente inquinanti

| ALIMENTO                   | GAS SERRA EMESSI | CO <sup>2</sup> |
|----------------------------|------------------|-----------------|
| <b>1kg di Carne Bovina</b> | <b>2,5kg</b>     |                 |
| 1 Hamburger vegetale       | 1kg              |                 |
| 1 Arancia                  | 1kg              |                 |
| 6 Uova                     | 1,8kg            |                 |
| 1l di latte                | 0,7Kg            |                 |
| 1 forma di Parmigiano      | 12kg             |                 |
| 1 Bottiglia di Birra       | 0,9kg            |                 |

Dati che considerano solo la produzione senza un'eventuale cottura!

# L'IMPRONTA ECOLOGICA

**L'IMPRONTA ECOLOGICA** rappresenta la quantità di superficie terrestre e acquatica necessaria a produrre tutte le risorse che l'umanità consuma, e ad assorbire i rifiuti e le emissioni che produce.

In inglese si dice **CARBON FOOTPRINT**



# CARBON FOOTPRINT

letteralmente "impronta di carbonio"

è un parametro che viene utilizzato per stimare le emissioni di gas serra prodotte da un cibo, da un servizio, da un'organizzazione, da un mezzo di trasporto o da un individuo, espresse generalmente in tonnellate di CO<sub>2</sub>

**CALCOLA IL TUO IMPATTO AMBIENTALE**

# OVERSHOOT DAY

Il Global Footprint Network, associazione no profit, calcola il numero di giorni, in un anno, in cui la Terra riesce a soddisfare le richieste energetiche e nutrizionali necessarie a tutta l'umanità.

Il giorno in cui vengono esaurite le risorse di quell'anno è detto **overshoot**, che in inglese significa "andare oltre".

Il calcolo del giorno definito come **Earth Overshoot Day** è quindi dato dal rapporto tra la bio-capacità del pianeta, ossia l'ammontare di tutte le risorse che la Terra è in grado di generare annualmente, e l'impronta ecologica dell'umanità, ossia la richiesta totale di risorse naturali per l'intero anno.

# OVERSHOOT DAY

Gli scienziati hanno calcolato che attualmente stiamo vivendo come se avessimo una Terra e mezza a disposizione e prima del 2050 arriveremo a consumare come se ne avessimo 2.

**L'OVERSHOOT DAY indica a il giorno nel quale l'umanità consuma interamente le risorse prodotte dal pianeta nell'intero anno.**

Nel 2020, grazie alla crisi economica dovuta al lockdown, la data di inizio del nostro debito con il Pianeta fu il 22 agosto, mentre nel 2019 fu il 29 luglio.

Secondo il Global Footprint Network, il **COVID-19** ha causato, rispetto all'anno precedente, una riduzione del 9,3% dei consumi mondiali dell'umanità, tra il 1 gennaio e il 22 agosto 2020.

# OVERSHOOT DAY

Se tutto il mondo  
consumasse  
quanto gli USA,  
dovremmo avere 5  
Terre a  
disposizione per  
poter produrre  
tutto ciò di cui  
abbiamo bisogno!

**How many Earths would we need**  
if everyone lived like U.S.A. residents?



Source: National Footprint and Biocapacity Accounts 2022  
Additional countries available at [overshootday.org/how-many-earths](https://overshootday.org/how-many-earths)



# **COME RENDERE SOSTENIBILE L'ALIMENTAZIONE ?**

# 1 FRUTTA E VERDURA



**SCEGLI QUELLA DI PRODUZIONE LOCALE, DI STAGIONE, IL PIÙ POSSIBILE BIOLOGICA: NON PORTA RESIDUI DI PESTICIDI A TAVOLA E NON DANNEGGIA L'AMBIENTE**

|                  | FRUTTA                                                              | VERDURA                                                                                                                  |
|------------------|---------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>PRIMAVERA</b> | FRAGOLE, NESPOLE, SUSINE, ALBICOCCHE, CILIEGIE                      | ASPARAGI, CIPOLLE, FAVE, SPINACI, PISELLI, LATTUGA, BIETA, CAROTE, RUCCOLA, FINOCCHI                                     |
| <b>ESTATE</b>    | ALBICOCCHE, ANZURE, CILIEGIE, FICHI, MELONI, PESCHE, PRUGNE, SUSINE | CETRIOLI, FAGIOLINI, MELANZANE, PEPPERONI, ZUCCHINE, POMODORI, RAVANELLI, LATTUGA, FAGIOLI, PATATE, CAROTE               |
| <b>AUTUNNO</b>   | CASTAGNE, CLEMENTINE, KAKI, LIMONI, MELE, PERE, UVA, MELOGRANI      | BROCCOLI, PATATE, RADICCHIO, RAVANELLI, ZUCCA, INDIVA, CAROTE, PATATE, CAVOLO NERO                                       |
| <b>INVERNO</b>   | ARANCE, CLEMENTINE, LIMONI, MANDARINI, POMPELMI, MELE, PERE         | BROCCOLI, CARCIOFI, INDIVA, FINOCCHI, RADICCHIO, SPINACI, BIETOLA A COSTE, CAVOLO NERO, PATATE, CAVOLFIORI, VERZA, CARDI |

## DA SAPERE

**\* ALCUNI PRODOTTI SI TROVANO IN COMMERCIO IN PERIODI PIÙ LUNGI DI QUELLI INDICATI. QUESTO DIPENDE DA DIVERSI FATTORI:**

Differenze dei tempi di semina e raccolta nelle diverse regioni e località italiane;

Prodotti coltivati in serra o importati, che sono riconoscibili dalle informazioni in etichetta;

Prodotti dalle particolari caratteristiche, come le patate, che hanno una buona conservazione, o le carote, che possono essere seminate e raccolte in diversi periodi dell'anno a seconda del terreno e delle temperature.

# 2 CARNE



**RIDUCI IL TUO CONSUMO DI CARNE E DERIVATI: MASSIMO UNA O DUE PORZIONI A SETTIMANA, PROVENIENTE DA ALLEVAMENTI ECOLOGICI E DA PRODUTTORI CHE CONOSCI DIRETTAMENTE. UN BUON MODO PER ENTRARCI IN CONTATTO È RIVOLGERSI AI GAS (GRUPPI DI ACQUISTO SOLIDALE). CERCA SU INTERNET QUELLO PIÙ VICINO A CASA TUA!**

## ALERT!

**'PRODOTTO ITALIANO'**  
**'ALLEVATO IN ITALIA'**

Simili diciture indicano solo l'origine geografica del prodotto, ma non offrono garanzie sul metodo di allevamento. Ad oggi non esiste in Italia l'obbligo di specificare il metodo di allevamento in etichetta.

# 3 UOVA



ACQUISTA UOVA DA ALLEVAMENTO  
BIOLOGICO ALL'APERTO.  
**COME RICONOSCKERLE?**  
SONO QUELLE CHE SUL GUSCIO, NEL CODICE  
ALFANUMERICO, HANNO COME PRIMO NUMERO LO 0.

045

identifica il codice ISTAT  
del Comune di produzione

IT

identifica lo Stato  
di produzione

0

indica la tipologia  
di allevamento

0 IT 045 TO 001

2/\*\*\*

TO

identifica la Provincia  
di produzione

001

identifica il nome e il luogo  
dell'allevamento in cui la  
gallina ha deposto l'uovo

indica la data di scadenza o  
in alternativa la data di deposizione  
(facoltativo)

**ALERT!**

'PRODOTTO DI CASCINA'  
'COME DA TRADIZIONE'

non danno nessuna informazione  
specifica sulla modalità di allevamento!

codice 3  
IN CABBIA



codice 2  
A TERRA



codice 1  
ALL'APERTO  
INTENSIVO



codice 0  
ALL'APERTO  
BIOLOGICO



# 4 LATTICINI



LIMITA IL CONSUMO DI LATTE E DERIVATI A  
**600g A SETTIMANA.**  
PRIVILEGIA LATTE E LATTICINI PROVENIENTI  
DA ALLEVAMENTI ECOLOGICI.

**DA SAPERE**

COME RICONOSCERE UN  
ALLEVAMENTO ECOLOGICO

Gli animali sono allevati all'aperto,  
con rispetto e senza sofferenze

L'alimentazione animale è  
principalmente basata sul pascolo e  
sui residui agricoli; i mangimi sono  
prodotti localmente senza uso  
di pesticidi

Il terreno utilizzato per l'alimentazione  
animale non è stato sottratto alla  
produzione alimentare:  
**NO** alle monoculture di soia e mais!



## 5 PESCE



IMPARA A LEGGERE L'ETICHETTA PER SCEGLIERE  
**PESCE DI STAGIONE,  
LOCALE E PESCATO IN MODO ARTIGIANALE,**  
PIUTTOSTO CHE QUELLO ALLEVATO  
O PESCATO CON METODI DISTRUTTIVI.

### DA SAPERE

**ECCO LA CORRETTA  
ETICHETTA DEL PESCE**



## 6 SOTTO COSTO



**NO GRAZIE!**  
SCEGLI LA QUALITÀ E NON LA QUANTITÀ.  
OGNI PRODOTTO HA UNA STORIA,  
E SPESSO NEL CASO DEL CIBO  
SOTTOCOSTO SI TRATTA DI UNA STORIA  
DI SFRUTTAMENTO DEI LAVORATORI,  
ASTE AL RIBASSO SUI PREZZI E  
USO MASSICCIO DI  
ERBICIDI, INSETTICIDI, FERTILIZZANTI.

### ALERT!

Il prezzo del cibo a basso costo  
lo paghiamo con la nostra salute  
e quella del Pianeta!



## 7 MODE INSOSTENIBILI



**AVOCADO, BANANA, ANANAS, QUINOA  
E ALTRI PRODOTTI 'ESOTICI':  
EVITALI!**  
ESISTONO ALTERNATIVE LOCALI E UGUALMENTE  
SALUTARI. QUESTE MODE ALIMENTARI  
HANNO UN PREZZO ALTISSIMO  
PER IL PIANETA.

### DA SAPERE

Nei paesi produttori, queste monoculture si espandono a discapito delle foreste e dei diritti umani!



## 8 PROTEINE VEGETALI



IMPARA A CONOSCERLE, SONO UNA  
**VALIDA ALTERNATIVA ALLA CARNE!**  
ESISTONO PROTEINE VEGETALI IN MOLTISSIMI  
ALIMENTI, COME NEI **LEGUMI**  
(FAGIOLI, CECI, LENTICCHIE, FAVE, PISELLI)  
NELLA **FRUTTA SECCA**  
(NOCI, NOCCIOLE, MANDORLE, PINOLI)  
MA ANCHE IN ALCUNI **CEREALI**.

### DA SAPERE

Le proteine vegetali, abbinate correttamente tra loro, non hanno niente da invidiare alle proteine animali.

Alcuni esempi di ottimi abbinamenti sono:

- pasta e legumi
- insalata e noci
- mais e fagioli

...e per il ferro:  
lupini, noci, zucca, canapa,  
mandorle, nocciole.





# 9 CONFEZIONI



**IMBALLAGGI:  
MEGLIO LO SFUSO!**  
RICORDA DI PORTARE LA BORSA DELLA SPESA  
SEMPRE CON TE.



## ALERT!

### NO PLASTICA!

Ogni minuto, ogni giorno  
l'equivalente di un camion pieno di  
plastica finisce negli oceani,  
provocando la morte di tartarughe,  
uccelli, pesci, balene e delfini.  
**È UN'EMERGENZA MONDIALE!**

# 10 CIBI PROCESSATI



**“NON MANGIARE NULLA CHE TUA NONNA  
NON RICONOSCEREBBE COME CIBO”\***  
IL CIBO INDUSTRIALE, ULTRA PROCESSATO  
E CONFEZIONATO, HA SPESSO UN BASSO VALORE  
NUTRIZIONALE E NON È AMICO DELL'AMBIENTE  
E DELLA TUA SALUTE.

\*(MICHAEL POLLAN)

## DA SAPERE

### LA DIETA MEDITERRANEA

Intesa come un'alimentazione  
incentrata sui cereali (pane e pasta),  
verdura e legumi, integrata da un  
consumo moderato  
di pesce e carne,  
il condimento  
di base è  
l'olio d'oliva.





# CIBI ULTRA PROCESSATI: esempi

I cibi con più ingredienti del necessario comportano più processi industriali e, quindi più inquinamento



- zucchero
- oli vegetali
- nocciole (13%)
- cacao magro
- latte scremato in polvere (5%)
- lattosio
- siero del latte in polvere
- emulsionanti



- nocciole (45%)
- zucchero
- Cacao magro (9%)
- latte scremato in polvere (5%)
- burro di cacao
- emulsionanti



- patate disidratate
- olio vegetale
- grasso vegetale
- farina di granoturco
- Amido di frumento
- maltodestrina
- Emulsionante: E471
- sale
- farina di riso
- destrosio



- patate
- olio vegetale
- sale

# **CHI SI OCCUPA DI ALIMENTAZIONE A LIVELLO INTERNAZIONALE?**

Ci sono varie organizzazioni che si occupano di cibo a livello europeo e mondiale:

- **FAO**: Food and Agriculture Organization of the United Nations
- **ONU WORLD FOOD PROGRAMME (WFP)**
- **EFSA**: European Food Safe Authority

# FAO

É un istituto specializzato dell'Organizzazione delle Nazioni Unite (ONU), creato con lo scopo di contribuire ad accrescere i livelli di nutrizione, aumentare la produttività agricola, migliorare la vita delle popolazioni rurali e contribuire alla crescita economica mondiale nel territorio.

La FAO fu fondata il 16 ottobre 1945 a Québec, in Canada, e dal 1951 la sede è stata trasferita da Washington a Roma, presso il Palazzo FAO.

A maggio del 2020 conta come membri 194 Stati, più l'unione europea.



# ONU WORLD FOOD PROGRAMME

Creato nel 1961

Il Programma alimentare mondiale è dell'agenzia delle Nazioni Unite che si occupa di assistenza alimentare ed è la più grande organizzazione umanitaria del mondo.

L'agenzia assiste una media di 100 milioni di persone in 78 paesi del mondo.

Gli obiettivi principali sono quelli di aiutare le persone che non riescono a trovare o produrre cibo per sé e le proprie famiglie.

Ha la sede centrale a Roma e uffici in diversi paesi del mondo.

# EFSA

L'Autorità europea per la sicurezza alimentare (in sigla EFSA, acronimo dall'inglese European Food Safety Authority) è un'agenzia dell'Unione europea istituita nel 2002.

La sua sede è a Parma, in Italia.

Fornisce consulenza scientifica e una comunicazione efficace in materia di rischi, esistenti ed emergenti, associati alla catena alimentare.

Grazie alle decisioni dell'EFSA viene assicurata la protezione della salute dei consumatori europei e la sicurezza del cibo e della catena alimentare.

**FOOD SAFETY**  
**(diritto al cibo sicuro)**

**VS**

**FOOD SECURITY**  
**(diritto alla quantità)**

# FOOD SAFETY

Tramite delle norme internazionali è stato sancito che il cibo deve essere sicuro e privo di elementi nocivi.

Questo argomento riguarda i settori di produzione del cibo (quindi ad esempio nell'uso di pesticidi o agenti chimici), e anche il settore informativo (quindi nell'uso di etichette corrette e pubblicità che non siano ingannevoli).

# FOOD SAFETY

In seguito a una serie di emergenze concernenti i prodotti alimentari per uso umano e i mangimi (ad esempio il caso delle diossine o della mucca pazza), la politica dell'UE in materia di sicurezza alimentare ha subito una profonda riforma nei primi anni del 2000.

In tale contesto, è stata creata una legislazione in modo da garantire un elevato livello di sicurezza in tutte le fasi del processo di produzione e distribuzione dei prodotti alimentari commercializzati nell'UE, siano essi prodotti all'interno dell'Unione o importati.

I principi generali dell'attuale legislazione alimentare sono entrati in vigore nel 2002 con il regolamento (CE) n. 178/2002.

Tale regolamento ha altresì istituito l'Autorità europea per la sicurezza alimentare (**EFSA: European Food Safety Authority**), incaricata di valutare tutti i rischi associati alla catena alimentare.



# FOOD SECURITY

Si può tradurre con «certezza di avere cibo».

Una prima definizione di diritto di cibarsi fu data nel corso del primo World Food Summit della FAO sull'alimentazione nel **1996**:

“La certezza alimentare esiste quando ciascun individuo, in ogni momento, ha accesso a una quantità di cibo sufficiente”

Ovviamente non è sempre così in quanto ci sono paesi che non riescono a produrre abbastanza cibo per le loro esigenze come quelli africani e, altri paesi come l'America che produce più cibo del necessario e lo può anche esportare.

# ETICHETTATURA DEI PRODOTTI

L'etichettatura alimentare è stata progettata per garantire l'accesso ai consumatori alle informazioni sul contenuto e sulla composizione dei prodotti, in modo da tutelare la loro salute e i loro interessi.

Il 13 dicembre 2014 è entrato in vigore un nuovo regolamento (il regolamento UE n. 1169/2011) la cui principale novità consiste nell'obbligo dei produttori di indicare la **presenza di allergeni** nei prodotti alimentari, nei ristoranti e nelle mense, così come l'origine della carne e la presenza di imitazioni di alimenti, come i prodotti vegetali che sostituiscono formaggio o carne (ad es hamburger vegetali, o latte di soia).

# PRODOTTI OGM

Un OGM è «un organismo», diverso da un essere umano, il cui materiale genetico è stato modificato in modo artificiale.

Nel gennaio 2015 è stata adottata una legislazione (direttiva UE n. 2015/412) che consente agli Stati membri dell'UE di limitare o vietare la coltivazione di colture contenenti organismi geneticamente modificati (OGM) sul loro territorio.

Lasciando il libero arbitrio, quindi, non esiste ancora una decisione o un divieto ufficiale al riguardo.



# L'AGENDA 2030

# L'AGENDA 2030

SITO WEB  
AGENDA 2030





# L'AGENDA 2030

L'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile è un programma d'azione per le persone, il pianeta e la prosperità sottoscritto nel settembre **2015** dai governi dei 193 Paesi membri dell'ONU.

Essa ingloba 17 Obiettivi per lo Sviluppo Sostenibile – Sustainable Development Goals, SDGs – in un grande programma d'azione.

L'avvio ufficiale degli Obiettivi per lo Sviluppo Sostenibile ha coinciso con l'inizio del 2016, guidando il mondo sulla strada da percorrere nell'arco dei prossimi 15 anni: i Paesi, infatti, si sono impegnati a raggiungerli **entro il 2030**.

Rappresentano obiettivi comuni su un insieme di questioni importanti per lo sviluppo: la lotta alla povertà, l'eliminazione della fame e il contrasto al cambiamento climatico, per citarne solo alcuni.

‘Obiettivi comuni’ significa che essi riguardano tutti i Paesi e tutti gli individui: nessuno ne è escluso per portare il mondo sulla strada della sostenibilità.

# OBIETTIVI ALIMENTARI AGENDA 2030

Tra i vari obiettivi **dell'Agenda ONU 2030** vi è anche

“Porre fine alla fame, raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare la nutrizione e promuovere un'agricoltura sostenibile”.

Nella stessa direzione si muove l'Unione europea con il **Green New Deal** e la “**Farm to fork strategy**” (tradotto in italiano “dal produttore al consumatore”)

# L'AGENDA 2030 e L'ALIMENTAZIONE

In particolare i punti dell'Agenda 2030 che si occupano di alimentazione sono:

- II 2
- II 6
- II 12
- II 14
- II 15





# L'AGENDA 2030

## obiettivo 1

- 836 milioni di persone vivono ancora in povertà estrema
- Circa una persona su cinque nelle regioni in via sviluppo vive con meno di 1,25 dollari al giorno
- La stragrande maggioranza delle persone che vivono con meno di 1,25 dollari al giorno appartiene a due regioni: Asia meridionale e Africa subsahariana
- Nel 2014, ogni giorno 42.000 persone hanno dovuto abbandonare le proprie case in cerca di protezione a causa di conflitti.



## **L'AGENDA 2030**

### **obiettivo 2**

- Circa 795 milioni di persone nel mondo – ovvero una persona su nove – sono denutrite.
- L'Asia è il continente con il maggior numero di persone che soffrono la fame
- La malnutrizione provoca quasi la metà (45%) delle morti nei bambini al di sotto dei cinque anni: 3,1 milioni di bambini all'anno
- Nelle regioni in via di sviluppo, 66 milioni di bambini che possiedono un'età per frequentare la scuola primaria vanno a scuola affamati, con 23 milioni solo in Africa.





## **L'AGENDA 2030**

### **obiettivo 3**

- Entro il 2030, ridurre il tasso di mortalità materna in seguito al parto
- Entro il 2030, porre fine alle morti prevenibili di neonati e bambini sotto i 5 anni di età
- Entro il 2030, porre fine alle epidemie di AIDS, tubercolosi e malaria
- Sostenere la ricerca e lo sviluppo di vaccini e farmaci per le malattie trasmissibili e non trasmissibili che colpiscono soprattutto i paesi in via di sviluppo; fornire l'accesso a farmaci e vaccini essenziali ed economici



# L'AGENDA 2030

## obiettivo 4

- 57 milioni di bambini nei paesi in via di sviluppo non vanno a scuola
- Più della metà dei bambini non iscritti a scuola vive in Africa subsahariana
- Nel mondo, 103 milioni di giovani non possiedono capacità di base in lettura e scrittura, di cui oltre il 60% donne.



## **L'AGENDA 2030**

### **obiettivo 5**

- Porre fine, ovunque, a ogni forma di discriminazione nei confronti di donne e ragazze
- Eliminare ogni forma di violenza nei confronti di donne e bambine, sia nella sfera privata che in quella pubblica
- Eliminare ogni pratica abusiva come il matrimonio combinato, il fenomeno delle spose bambine e le mutilazioni genitali femminili



# L'AGENDA 2030

## obiettivo 6

- Almeno 1,8 miliardi di persone a livello globale utilizzano fonti di acqua potabile contaminate da escrementi
- la scarsità d'acqua colpisce più del 40% della popolazione globale, una percentuale di cui si prevede un aumento
- 2,4 miliardi di persone non hanno accesso a servizi igienici di base come WC
- Ogni giorno, circa 1000 bambini muoiono a causa di malattie diarroiche



## **L'AGENDA 2030** **obiettivo 7**

- 3 miliardi di persone dipendono da legno, carbone, carbonella o concime animale per cucinare e per scaldarsi
- Garantire entro il 2030 accesso a servizi energetici che siano convenienti, affidabili e moderni
- Aumentare considerevolmente entro il 2030 la quota di energie rinnovabili nel consumo totale di energia

# L'AGENDA 2030

## obiettivo 8

- La disoccupazione globale è salita da 170 milioni nel 2007 a quasi 202 milioni nel 2012; di questi, circa 75 milioni sono giovani donne e uomini
- Quasi 2,2 miliardi di persone vivono al di sotto della soglia di 2\$ al giorno
- Garantire entro il 2030 un'occupazione piena e produttiva e un lavoro dignitoso per donne e uomini, compresi i giovani e le persone con disabilità, e un'equa remunerazione
- Ridurre entro il 2030 la quota di giovani disoccupati





## L'AGENDA 2030 obiettivo 9

- Infrastrutture di base come strade, tecnologie dell'informazione e della comunicazione, servizi igienici, energia elettrica e acqua sono ancora scarsi in molti Paesi in via di sviluppo
- 2,5 miliardi di persone nel mondo non hanno accesso a servizi sanitari
- Infrastrutture inadeguate impediscono l'accesso a mercati, posti di lavoro, informazione e formazione



# L'AGENDA 2030

## obiettivo 10

- Entro il 2030, raggiungere progressivamente e sostenere la crescita del reddito
- Entro il 2030, potenziare e promuovere l'inclusione sociale, economica e politica di tutti, a prescindere da età, sesso, disabilità, razza, etnia, origine, religione, stato economico o altro
- Adottare politiche, in particolare fiscali, salariali e di protezione sociale, per raggiungere progressivamente una maggior uguaglianza
- Rendere più disciplinate, sicure, regolari e responsabili la migrazione e la mobilità delle persone



# L'AGENDA 2030

## obiettivo 11

- Attualmente 828 milioni di persone vivono in baraccopoli, e il numero è in continuo aumento
- Le città occupano solamente il 3 per cento della superficie terrestre, tuttavia sono responsabili del 60-80% del consumo energetico e del 75% delle emissioni di carbonio
- Entro il 2030, garantire a tutti l'accesso ad alloggi adeguati, sicuri e convenienti e ai servizi di base e riqualificare i quartieri poveri
- Entro il 2030, garantire a tutti l'accesso a un sistema di trasporti sicuro, conveniente, accessibile e sostenibile



# L'AGENDA 2030 obiettivo 12

- Ogni anno, circa un terzo del cibo prodotto, corrispondente a 1,3 miliardi di tonnellate, per un valore pari a circa 1000 mrd \$, finisce nella spazzatura
- Se la popolazione mondiale raggiungesse i 9,6 miliardi entro il 2050, servirebbero tre pianeti per soddisfare la domanda di risorse naturali
- Meno del 3% dell'acqua mondiale è potabile
- Più di 1 mrd di persone non dispongono ancora dell'accesso all'acqua potabile
- L'uomo sta inquinando l'acqua mondiale in maniera più rapida rispetto alla capacità naturale di rigenerazione e purificazione dell'acqua in fiumi e laghi
- 1,3 miliardi di tonnellate di cibo vanno sprecate ogni anno, mentre quasi 1 miliardo di persone soffre di denutrizione e un altro miliardo soffre le fame
- 2 miliardi di persone nel mondo sono sovrappeso o obese



## L'AGENDA 2030 obiettivo 13

- Dal 1880 al 2012 la temperatura media globale è aumentata di circa 0,85°C.  
Per ogni grado di aumento, il raccolto del grano cala del 5%
- Gli oceani si sono riscaldati, la neve e il ghiaccio sono diminuiti e il livello del mare si è alzato. Dal 1901 al 2010, il livello globale medio dei mari si è alzato di 19 cm
- Dal 1990 le emissioni globali di CO2 sono aumentate del 50%



# L'AGENDA 2030

## obiettivo 14

- Entro il 2025, prevenire e ridurre in modo significativo ogni forma di inquinamento marino
- gestire in modo sostenibile e proteggere l'ecosistema marino e costiero
- Il 40% degli oceani del mondo è pesantemente influenzato dalle attività umane, il cui impatto comprende l'inquinamento, l'esaurimento delle riserve ittiche e la perdita di habitat naturali





# L'AGENDA 2030

## obiettivo 15

- Entro il 2030, combattere la desertificazione, ripristinare le terre degradate
- Intraprendere azioni efficaci ed immediate per ridurre il degrado degli ambienti naturali, arrestare la distruzione della biodiversità
- Agire per porre fine al bracconaggio e al traffico delle specie protette di flora e fauna e combattere il commercio illegale



## L'AGENDA 2030 obiettivo 16

- garantire un pari accesso alla giustizia per tutti
- Garantire un pubblico accesso all'informazione e proteggere le libertà fondamentali
- Entro il 2030, ridurre in maniera significativa il finanziamento illecito e il traffico di armi