

A differenza del commercio alimentare globale, le risorse alimentari locali non distruggeranno l'ambiente

English title: *Unlike a Globalized Food System, Local Food Won't Destroy the Environment*
(blog – December 6th, 2018)

Written by: Helena Norberg-Hodge – Founder & Director, Local Futures

Translated by: Chiara Mariani

Se in tempi difficili come questi siete in cerca di buone notizie, date un'occhiata alle modalità di produzione alimentare ecosostenibili che si sono diffuse negli ultimi anni grazie ai movimenti di base. Piccoli agricoltori, ambientalisti, ricercatori accademici e attivisti agricoli e alimentari hanno ideato l'agroecologia, la gestione agricola olistica, la permacultura, l'agricoltura rigenerativa e molti altri metodi che hanno la capacità di alleviare – e forse addirittura eliminare – gli impatti peggiori del sistema alimentare mondiale, quali perdita di biodiversità, esaurimento delle fonti energetiche, inquinamento, insicurezza alimentare e massicce emissioni di carbonio.

Queste motivanti testimonianze dell'ingegno umano e di benevolenza hanno due cose in comune: prevedono un'agricoltura su piccola scala che si adatta alle condizioni locali, e dipendono più sul lavoro dell'essere umano che sull'utilizzo di energia e tecnologie. In altre parole, sono il contrario della monocoltura industriale, costituita da aziende agricole enormi che producono un solo raccolto.

Tuttavia, per ridurre i numerosi impatti negativi del sistema alimentare attuale, queste iniziative su piccola scala hanno bisogno di diffondersi in tutto il mondo. Questo purtroppo non è ancora avvenuto, in quanto una trasformazione agraria non richiede solo un cambiamento nella produzione alimentare, ma anche nella commercializzazione e distribuzione dei prodotti. Il sistema alimentare attuale è indissolubilmente legato ad un sistema economico che, ormai da decenni, è profondamente radicato ad una posizione avversa al cambiamento di cui abbiamo bisogno.

In poche parole, le politiche economiche promosse fino ad ora hanno incoraggiato la monocoltura sistemicamente, e su scala sempre più ampia, in tutto il mondo. Queste politiche includono:

- Voluminosi sussidi ai beni esportati a livello mondiale. Negli Stati Uniti, per esempio, i 5 prodotti che costituiscono la maggior parte del commercio mondiale alimentare, ovvero il mais, la soia, il grano, il cotone e il riso, sono quelli a cui vengono indirizzati la maggior parte dei sussidi agricoli. Nel contempo, regolamenti governativi come l'US Market Access Program forniscono milioni di dollari volti all'espansione del mercato agroalimentare internazionale;

- Sussidi occulti e sussidi diretti al sistema di trasporto mondiale e ai combustibili fossili. Il Fondo Monetario Internazionale stima che questi sussidi (e il loro conseguente costo ambientale) ammontino a \$5.3 trilioni all'anno - l'equivalente di \$10 milioni al minuto;
- Politiche di libero scambio che aprono al business agroalimentare globale praticamente ogni Paese. Il NAFTA (Accordo Alimentare Nordamericano per il Libero Scambio) del 1994, per esempio, ha costretto i piccoli produttori di granoturco messicani a competere con la fortemente sovvenzionata produzione statunitense su larga scala, e presto lo stesso accadrà ai casari canadesi a causa della recente rinegoziazione del NAFTA;
- Normative in materia di salute alimentare e igiene, la gran parte delle quali è stata resa necessaria dalla produzione e distribuzione su larga scala, rendendo però impossibile la competizione per i piccoli produttori e commercianti. In Francia, per esempio, è principalmente a causa delle leggi europee sulla sicurezza alimentare che il numero di piccoli produttori di formaggio è sceso del 90%.

Queste politiche costituiscono un vantaggio competitivo enorme per la monocoltura intensiva e per le aziende multinazionali di alimentari, ed è per questo che un prodotto trattato industrialmente che è stato spedito dall'altra parte del mondo è spesso meno costoso rispetto ai prodotti dell'azienda agricola accanto.

Questa polarizzazione è la causa di un impatto ambientale enorme. Le monocolture dipendono fortemente da sostanze chimiche come fertilizzanti, erbicidi, fungicidi e pesticidi, che inquinano l'ambiente circostante, mettono a rischio la fauna e creano, a causa dell'inquinamento da nutrienti, le cosiddette "dead zones" nelle acque a centinaia di migliaia di chilometri dai raccolti. La necessità di attrezzature per la coltivazione intensiva ed il trasporto su scala mondiale, inoltre, si traduce in una forte dipendenza dai combustibili fossili, rendendo la monocoltura una delle principali cause di emissione di gas serra. Si stima, infatti, che un terzo delle emissioni totali siano dovute al sistema alimentare globale.

Questo sistema è causa anche di costi sociali ed economici. I piccoli produttori non possono sopravvivere nei Paesi industrializzati, e le loro terre vengono annesse a quelle dei proprietari di industrie alimentari sempre più grandi in un processo che decima l'economia locale e minaccia la salute pubblica. Nei Paesi del Sud Globale, queste stesse industrie costringono centinaia di milioni di persone ad allontanarsi dalle loro terre, causando povertà, una rapida espansione di baraccopoli e ondate di migranti economici. Nel Nord come nel Sud, i piccoli agricoltori vengono spinti verso una spirale di disoccupazione, povertà, e rabbia.

Ci sono anche rischi legati alla sicurezza alimentare. Le politiche di omogeneizzazione messe in atto dall'economia mondiale hanno fatto sì che ad oggi le specie botaniche

considerate rilevanti per il commercio siano 150, contro le 7000 che venivano utilizzate in passato. Riso, grano e granturco costituiscono il 60% dell'approvvigionamento alimentare; le tipologie di queste specie sono state scelte in base alla loro reazione ai fertilizzanti chimici, ai pesticidi e all'acqua di irrigazione – e per la loro capacità di resistere al trasporto a lunga distanza. Un calcolo simile viene applicato anche al bestiame e pollame, dei quali vengono preferite le specie che hanno maggiore resistenza alla somministrazione di grani e antibiotici tipici dell'allevamento in batteria. La perdita di diversità si estende perfino alla forma dei prodotti alimentari: macchine per la raccolta, sistemi di trasporto e catene di supermercati necessitano di una standardizzazione. Come conseguenza di questo processo, quasi metà dell'agrobiodiversità è andata persa nell'ultimo secolo; in Paesi come gli Stati Uniti, questa perdita ammonta a più del 90%. Il sistema alimentare mondiale si poggia ad oggi su una base pericolosamente ristretta: senza le variazioni genetiche che garantiscono una resilienza, il sistema alimentare è vulnerabile a malattie e alle conseguenze del cambiamento climatico.

Perché scegliere alimenti a chilometro 0

Risolvere questi problemi richiede più dell'applicazione di modelli ecologici sulla produzione: è necessario anche un impegno di localizzazione dell'economia. La localizzazione, infatti, allevia nei seguenti modi le problematiche ambientali causate dal sistema alimentare mondiale:

- Riducendo i chilometri percorsi dagli alimenti, e l'energia necessaria al trasporto di conseguenza;
- Riducendo gli imballaggi, la lavorazione e la refrigerazione (che non è più necessaria se i produttori vendono i prodotti direttamente al consumatore, riducendo così lo spreco ed il consumo di energia);
- Riducendo la pratica della monocoltura: le aziende focalizzate sulla vendita locale e regionale sono incentivate a diversificare la loro produzione, rendendo l'agricoltura biologica più fattibile e riducendo di conseguenza il carico tossico sugli ecosistemi circostanti;
- Favorendo la proliferazione di nicchie ecologiche per la fauna, grazie alla diversificazione dell'agricoltura biologica;
- E supportando il principio di diversità su cui l'agricoltura biologica e la vita stessa si basano, scegliendo i mezzi di produzione che meglio si adattano al clima, suolo e risorse specifiche.

Ci sono numerosi altri vantaggi nella produzione a chilometro 0. Le piccole aziende che forniscono il mercato regionale dipendono molto dalle risorse umane, creando così più opportunità lavorative. Nel Sud Globale, in particolare, l'impegno verso una

produzione a chilometro 0 arresterebbe le pressioni che stanno spingendo milioni di agricoltori lontano dalle loro terre.

Anche l'economia rurale e dei piccoli Comuni ne trarrebbero beneficio, in quanto si creerebbero più posti di lavoro non solo nelle aziende agricole, ma anche nelle imprese locali da cui gli agricoltori dipendono.

La sicurezza alimentare migliorerebbe perché le varietà degli alimenti verrebbero scelte in base alla loro capacità di adattarsi ai terreni locali, e non alla domanda delle catene di supermercati o alla necessità di trasportare a lunga distanza. Questo migliorerebbe l'agrobiodiversità.

Gli alimenti a chilometro 0 sono anche più salutari. Non essendoci bisogno di trasportarli a lunghe distanze, sono molto più freschi rispetto ai prodotti del sistema globale. Inoltre, non affidandosi alla monocoltura, possono essere prodotti senza la necessità di sostanze chimiche tossiche che possono contaminare il cibo.

Un mito da sfatare

Nonostante il cibo a chilometro 0 sia una soluzione efficace a numerose problematiche, l'agrobusiness ha fatto in modo di convincere i consumatori che la produzione alimentare su larga scala sia l'unico modo per nutrire la popolazione mondiale. Ma non è così: l'economia alimentare mondiale è terribilmente inefficiente.

La standardizzazione dei prodotti, necessaria al sistema mondiale, comporta tonnellate di spreco alimentare. È infatti a causa di essa che più di un terzo dell'approvvigionamento alimentare globale viene perso o sprecato; nel caso degli Stati Uniti, gli sprechi ammontano quasi al 50% del raccolto.

La logica del commercio mondiale comporta l'importazione e l'esportazione simultanea di prodotti identici – uno spreco inutile di combustibili fossili e un'aggiunta enorme alle emissioni di gas serra. Ogni anno, in media, gli Stati Uniti importano più di 400.000 tonnellate di patate e 1 milione di carni di manzo, mentre quasi le stesse quantità vengono esportate. Lo stesso vale per molte altre materie prime alimentari, e molti altri Paesi.

La stessa logica porta alla spedizione di prodotti alimentari in tutto il mondo al solo scopo di ridurre i costi di lavorazione. I gamberi pescati lungo le coste della Scozia, per esempio, vengono spediti in Thailandia per essere pelati, per poi essere rispediti nel Regno Unito pronti per la vendita.

La presunta efficienza della monocoltura si basa sulla produttività per unità di lavoro, che può essere massimizzata rimpiazzando suddette unità di lavoro con tecnologie ad alta intensità chimica ed energetica. Prendendo però in considerazione la produttività per acro, che è una misura molto più pertinente, i piccoli agricoltori sono normalmente tra le 8 e le 20 volte più produttivi. Questo si deve in parte al fatto che le monocolture, per definizione, producono un solo raccolto su un determinato pezzo di terreno, mentre le aziende agricole più piccole e diversificate consentono la consociazione, ovvero l'utilizzo degli spazi tra i filari di un raccolto per coltivarne un altro. In più, l'"efficienza" della monocoltura è collegata all'utilizzo di apparecchiature su larga scala, che limitano la possibilità di coltivare altri raccolti in piccole quantità, e aumentare quindi la produttività.

Making the Shift apportare il cambiamento

Il messaggio è ormai da più di una generazione quello di "ottenere grande o uscire" dall'industria, e molti degli agricoltori che sono riusciti a restare hanno adattato i loro metodi in modo da trarre benefici economici sul breve termine in un sistema difettoso. Per evitare di mandare in bancarotta questi agricoltori, il passaggio da globalizzazione a localizzazione deve avvenire gradualmente, attraverso incentivi agli agricoltori che diversificano la produzione, riducono la loro dipendenza dalle sostanze chimiche e energie fossili, e si focalizzano sulla vendita locale. Questi incentivi andrebbero a pari passo con una riduzione delle sovvenzioni al sistema alimentare industriale.

Dopo decenni di parzialità verso il sistema alimentare mondiale, molti Governi e Regioni hanno iniziato a muoversi in direzione opposta. Molti Stati negli Stati Uniti hanno istituito le "cottage food laws", che hanno lo scopo di allentare le restrizioni sui piccoli produttori di marmellata, sottaceti e altre conserve, permettendo loro di trattare e vendere i loro prodotti localmente senza la necessità di costose cucine professionali.

Molte città del Maine hanno fatto ancora di più: nel tentativo di aggirare le restrittive norme che rendono difficile la vendita di prodotti locali, hanno dichiarato la loro "sovranità alimentare", emanando ordinanze che garantiscono ai cittadini il diritto "a produrre, lavorare, vendere, comprare e consumare i prodotti locali che preferiscono".

Nel 2013, il Governo dell'Ontario ha emanato un Local Food Act, che mira a facilitare l'accesso ai prodotti locali, migliorare la conoscenza dei prodotti e creare crediti d'imposta per gli agricoltori che donano parte dei loro prodotti alle banche del cibo nelle vicinanze.

Sono necessarie azioni ancora più audaci per eliminare i danni causati dal sistema alimentare mondiale. Il primo, cruciale passo da prendere è quello di accrescere la

consapevolezza dei costi del sistema attuale, e dei numerosi vantaggi legati alla localizzazione. È improbabile che il dannoso sistema alimentare mondiale cambi senza la pressione del popolo verso un cambiamento dell'intero sistema, non importa quanti studi dimostrino le virtù dei metodi alternativi per produrre e distribuire le risorse alimentari. E queste pressioni devono iniziare ora.

Questo articolo è stato prodotto da Earth | Food | Life, un progetto dell'indipendente Media Institute, e originariamente pubblicato da <https://truthout.org/articles/unlike-a-globalized-food-system-local-food-wont-destroy-the-environment/> Truthout.

Read blog in English here: <https://www.localfutures.org/unlike-a-globalized-food-system-local-food-wont-destroy-the-environment/>

Read all our blogs here: <https://www.localfutures.org/blog/>