Fare amicizia con la terra

Il nuovo standard internazionale per la sostenibilità e responsabilità sociale ed ambientale dei prodotti agricoli e da allevamento si presenta come una possibilità di creare valore aggiunto ai prodotti del settore.

di **Paola Risi**

Percorso di lettura:
www.largoconsumo.info/052013/PL-0513-009.pdf ***(Etica e imprese nel largo consumo)***

"Lo sviluppo agricolo sostenibile mira a preservare il suolo, le acque, la flora e la biodiversità animale, è rispettoso dell'ambiente, tecnicamente appropriato, economicamente sostenibile e socialmente accettabile."

La definizione attribuita dalla Fao (Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura) al concetto di sostenibilità ambientale con riferimento specifico al settore agricolo, rappresenta la base del progetto Friend of the Earth, lo standard internazionale di certificazione di sostenibilità e responsabilità sociale per i prodotti agricoli e da allevamento, fondato e diretto da **Paolo Bray** e recentemente presentato alla stampa e agli operatori italiani del comparto con la collaborazione di **RINA Spa**, uno dei principali enti di certificazione cui l'associazione no profit si appoggia, e il contributo di alcune delle aziende che a tale programma hanno già aderito proprio allo scopo di fare certificare i propri prodotti come "amici della terra".

«L'obiettivo della certificazione Friend of the Earth è quello di consentire al consumatore consapevole di identificare al momento dell'acquisto i prodotti che hanno un'origine sostenibile» precisa Paolo Bray, sottolineando come quella della sostenibilità corrisponda ormai a un'esigenza sempre più diffusa: «Essa si connette alla crescente consapevolezza dell'impatto sull'ambiente derivato dal forte aumento della produzione agricola necessario a soddisfare il fabbisogno di una popolazione mondiale che è andata registrando un incremento esponenziale.» Temi di assoluta attualità che l'Italia – e in particolare Milano – si appresta ad affrontare in occasione di Expo 2015, dedicato proprio alla nutrizione del Pianeta nonché all'impellente "sfida di assicurare a tutta l'umanità un'alimentazione buona, sana, sufficiente e sostenibile".

L'idea di Friend of the Earth in realtà ha radici lontane, come spiega il suo fondatore che 25 anni or sono inizia a collaborare con **Earth Island Institute**, un'associazione americana attiva in progetti di carattere sia umanitario sia di conservazione dell'ambiente tra cui l'ormai celebre "Dolphin Safe", programma di certificazione di tonno pescato senza produrre danni ai mammiferi marini: «In un'ampia area del Pacifico tropicale la pesca industriale di tonno utilizzava i delfini come riferimento – la loro presenza, infatti, si associa spesso a quella dei grossi tonni pinna gialla – con l'effetto di coinvolgerli nella mattanza per un totale di circa 100.000 delfini uccisi ogni anno. Un'elevata mortalità che proprio grazie a questo progetto si è ridotta drasticamente fino agli attuali 1500».

> **"Obiettivo è offrire al consumatore prodotti dall'origine sostenibile"**

Dolphin Safe si è poi sviluppato anche nel resto del mondo, estendendo la sua sfera di interessi ad altri aspetti del potenziale impatto ambientale della pesca al tonno, tanto che al momento oltre il 90% delle aziende dell'industria del settore partecipa a questo programma riportando sui propri prodotti il logo che ne attesta la certificazione.

FRIEND OF THE EARTH: LE AZIENDE ITALIANE CERTIFICATE: APRILE 2014

Cascina Oschiena di Cerutti Alice – Riso
Generale Conserve (Brand De Rica) – Passata di Pomodoro
Medio Piave Fontanelle s.r.l. – Olio di semi di Vinacciolo
Olio Roi – Olio Extravergine di Oliva
Fonte: Friend of the Earth — *Largo Consumo*

Proprio dagli eccellenti risultati derivati da questa esperienza e dalla consapevolezza degli effetti connessi al progressivo aumento della produzione mondiale di acquacoltura (il settore alimentare a più forte crescita a livello internazionale), nel 2008 nasce l'idea di ampliare ulteriormente il campo d'azione a tutela dell'ambiente marino attraverso il progetto Friend of the Sea: «Si tratta di uno schema di certificazione di prodotti da pesca e da acquacoltura sostenibili realizzato con il supporto di Earth Island Institute e di altre associazioni ambientaliste – precisa Bray – che attualmente conta già circa 1500 prodotti, realizzati da 450 aziende in 59 paesi del mondo, muniti di questo bollino: in sintesi la sua presenza sulla confezione garantisce che lo stock ittico in questione non sia sovrasfruttato, che i metodi di pesca utilizzati siano selettivi e non implichino prese accidentali di specie in pericolo, che l'impatto sul fondale sia ridotto a livello trascurabile, che ci sia conformità ai codici di responsabilità sociale e di miglioramento dell'efficienza energetica».

Per avere un'idea più precisa del volume dei prodotti coinvolti in questo progetto basti pensare che, secondo le stime effettuate periodicamente dalla Fao a livello di acquacoltura, le tonnellate certificate Friend of the Sea corrispondono al momento a circa 3 volte quelle certificate bio.

La consapevolezza che l'impatto antropico non riguardi solo gli oceani e, in particolare, che l'attività agricola e di allevamento sia all'origine di una quota significativa dei danni agli ambienti terrestri (dalla deforestazione e l'inquinamento connesso all'emissione di gas serra, al sovrasfruttamento delle risorse idriche ed energetiche e alla perdita di biodiversità), associata alla prospettiva di un esponenziale aumento del fabbisogno mondiale di calorie da alimenti, stimata da alcuni studi nell'ordine del + 70% nel periodo compreso tra 2006 e 2050, hanno reso evidente la necessità e l'urgenza di incoraggiare un cambiamento anche nell'approccio all'agricoltura e all'allevamento puntando, tra le altre possibili soluzioni (incremento del rendimento per ettaro, aumento della produzione di acquacoltura, modificazione della dieta limitando il consumo di carne la cui produzione risulta maggiormente inquinante, riduzione degli sprechi), proprio sul ricorso da parte delle aziende produttrici a pratiche più sostenibili,. ■