

Sistema alimentare: è ora di cambiamenti rapidi

Uno studio condotto da ricercatori dell'Università di Oxford rileva che gli obiettivi dell'Accordo di Parigi sul clima saranno quasi impossibili da raggiungere senza drastiche riduzioni delle emissioni legate al cibo.

Lo scopo dell'accordo di Parigi è di mantenere il riscaldamento globale al di sotto di 2 gradi Celsius, idealmente 1,5 gradi, rispetto ai livelli preindustriali.

Il recente studio conclude che se tutte le emissioni non legate al cibo venissero immediatamente interrotte da oggi al 2100, le emissioni dell'industria alimentare da sole spingerebbero il mondo oltre l'obiettivo di 1,5 gradi Celsius tra il 2051 e il 2063.

Anche in assenza di combustibili fossili, le emissioni della produzione alimentare potrebbero ancora portare il mondo vicino al limite di 2 gradi dell'accordo entro il 2100. *“Siamo al punto che dobbiamo iniziare a fare tutto ora, e idealmente avremmo dovuto iniziare a cambiare comportamento 20 anni fa”*, ha dichiarato l'autore principale dello studio Michael Clark.

I sistemi alimentari rappresentano tra il 21% e il 37% delle emissioni globali totali. Lo studio dell'Università di Oxford, che esclude i trasporti, indica una serie di fonti: disboscamento, uso di fertilizzanti e prodotti chimici per l'agricoltura, gas e letame prodotti dal bestiame, risaie e combustione di combustibili fossili nella produzione e nella catena di approvvigionamento alimentare.

La domanda di cibo dovrebbe raddoppiare entro il 2050. Lo studio sottolinea che, man mano che i paesi diventano più ricchi, le diete e il consumo calorico cambieranno, rendendo necessario ancora più terreno coltivabile.

Per rallentare le emissioni, gli autori chiedono cambiamenti "rapidi e ambiziosi" al sistema alimentare. Offrono diversi suggerimenti: adottare diete ricche di vegetali e ridurre le calorie in eccesso, migliorare la genetica delle colture, ridurre la perdita e lo spreco di cibo del 50% e aumentare l'efficienza della produzione alimentare, ad esempio applicare fertilizzanti in modo più preciso.