



**VANDANA SHIVA**  
AMBIENTALISTA

L'agricoltura industriale, la trasformazione industriale degli alimenti, il commercio industriale globalizzato sono sempre stati presentati come interventi in grado di migliorare l'efficienza e ridurre gli sprechi alimentari.

Le questioni della riduzione dei rifiuti e dell'incremento della produzione alimentare sono state spesso citate come «buone ragioni» per giustificare la rivoluzione verde e l'ingegneria genetica a scapito dell'agricoltura ecologica, o come le ragioni che hanno portato dalla produzione artigianale degli ali-

menti ad una industriale. Oggi assistiamo all'annientamento dei sistemi alimentari locali e regionali a causa della globalizzazione, così come il libero commercio sta uccidendo la vendita al dettaglio di piccole imprese locali, ormai sostituite dalla grande distribuzione industriale e organizzata. Invece di ridurre gli sprechi, l'industrializzazione e la produzione alimentare industriale stanno creando sprechi ad ogni livello. Sprechi di cibo, di persone e di Terra.

L'agricoltura industriale sta sprestando la terra perché tralascia di raccogliere la sua abbondanza, e al tempo stesso perché erode e inquina il prezioso capitale della natura - la biodiversità, il suolo, l'acqua - minando la sua capacità di produrre cibo.

L'agricoltura industriale utilizza 10 kcal di energia per produrre 1 kcal di cibo. Questo spreco diventa entropia. Le emissioni di gas a effetto serra (Ghg) provenienti dall'agricoltura industriale e dal commercio globale costituiscono il 35% - 40% delle emissioni di tutti i gas serra. L'inquinamento causato dall'agricoltura industriale destabilizza il clima, e l'instabilità climatica colpisce la produzione di cibo e crea insicurezza alimentare.

L'agricoltura industriale utilizza 10 volte più acqua rispetto all'agricoltura ecologica: inoltre inquina i corpi idrici con prodotti chimici provenienti dall'agricoltura e con i rifiuti che provengono da allevamenti industriali. Ecco come si determina lo spreco dell'abbondanza d'acqua.

L'agricoltura industriale ha ridotto la dieta umana dal suo utilizzo di 8500 specie vegetali a 8 misere colture. Ha ridotto la biodiversità e ha quindi ridotto il nutrimento disponibile. Ha spreco l'abbondanza di biodiversità, ha distrutto la biodiversità del suolo e ne ha eroso la fertilità.

**POPOLI A RISCHIO**

I sistemi alimentari industriali sprecano le persone distruggendo i luoghi in cui esse vivono e distruggendo il sapere e le competenze costruite nel corso dei millenni dagli agricoltori, dalle donne e dai popoli indigeni. Peggio ancora, i sistemi alimentari basati sul profitto aziendale piuttosto che sul diritto dei cittadini ad un'alimentazione sana e sicura, nutriente e adeguata sprecano un miliardo di persone - che muoiono di fame - e altri due miliardi di persone che invece soffrono di obesità e malattie ad essa correlate come il diabete e l'ipertensione. Ogni secondo figlio in India è oggi «nato tra gli stenti» e ogni bambino su cinque è «sprecato», perché sotto-

**Chi è  
La sua battaglia contro gli Ogm  
l'ha resa nota in Occidente**



**VANDANA SHIVA**  
NATA IN INDIA NEL 1952  
ATTIVISTA E AMBIENTALISTA

Si è battuta per cambiare pratiche e paradigmi nell'agricoltura e nell'alimentazione; si è occupata anche dei diritti sulla proprietà intellettuale, di biodiversità, biotecnologie, bioetica, ingegneria genetica e altro. È tra i principali leader dell'International Forum on Globalization. Tra le sue battaglie, che l'hanno resa famosa anche in Europa, vi è quella contro gli Ogm e la loro introduzione in India. È anche la vicepresidente di Slow Food.

**La manifestazione  
«Sfamiamo i cinquemila»  
l'appuntamento a Londra**

«Transforming Food Waste into a Resource» è il nuovo libro di Andrea Segrè, presidente di Last Minute Market, scritto a quattro mani con la ricercatrice Silvia Gaiani, prefato da Vandana Shiva (il testo è anticipato in questa pagina), edito per il mercato editoriale internazionale. Il libro si presenterà venerdì a Londra nell'ambito di «Feeding the 5000» (Sfamiamo i cinquemila), la manifestazione di piazza in programma a Londra, e di cui Last Minute Market, eccellenza nel recupero degli sprechi alimentari, è partner italiano di riferimento. La tappa inglese rientra nel progetto delle Giornate europee contro lo spreco 2011, una mobilitazione per proclamare il 2013 Anno europeo contro lo spreco. Un traguardo ormai in vista, grazie al Rapporto di iniziativa che il prossimo 23 novembre dovrebbe essere approvato dalla Commissione Agricoltura del Pe, presieduta da Paolo De Castro, e che nel mese di dicembre dovrebbe approdare alla sede plenaria di Strasburgo. Inf: [www.unannocontrolospreco.org](http://www.unannocontrolospreco.org)

peso: nonostante questo l'India è considerata una superpotenza economica emergente.

**CONTADINI SUICIDI**

I 250.000 suicidi dei contadini in India, in poco più di un decennio, significano migliaia di vite sprecate. Un milione di bambini che ogni anno muore per mancanza di cibo è un futuro sprecato.

La trasformazione industriale e la vendita industriale sprecano cibo in molti modi. Le monoculture e l'uniformità devastano il cibo sano e nutriente. Le catene di distribuzione centralizzate e globalizzate spostano la diversità e la varietà degli alimenti delle comunità locali. Più il cibo viaggia e più è trasformato industrialmente, maggiore è lo spreco. Come Jonathan Bloom ha mostrato in *American Wasteland*, l'America getta via quasi la metà del suo cibo.

Questo spreco alimentare è del tutto inutile. Le alternative esistono in tutto il mondo e mostrano modi per creare sistemi alimentari senza terra sprecata, senza persone sprecate, senza cibo sprecato.

La natura non spreca nulla. La produzione e la distribuzione di cibo secondo i ritmi e i modi della natura è la strada più efficace per porre fine agli sprechi alimentari. A livello di produzione questo significa fermare l'uso di prodotti chimici in agricoltura e promuovere la biodiversità e l'agricoltura ecologica. Ovvero significa puntare verso l'incremento della biodiversità e l'intensificazione ecologica, anziché sull'intensificazione chimica e l'inquinamento.

Sul piano dell'elaborazione, questo significa promuovere le lavorazioni artigianali anziché la trasformazione industriale. E a livello di distribuzione, significa mercati locali e piccoli, vendita al dettaglio decentrata. Sistemi decentralizzati di produzione originano più cibo e generano meno sprechi. Essi tengono conto allo stesso tempo della crisi climatica e della biodiversità, della crisi alimentare, della disoccupazione e della povertà. Sistemi alimentari a spreco zero onorano la terra e le persone.

Per cercare di migliorare abbiamo bisogno di trasformare lo spreco in una risorsa e cambiare il sistema che lo governa. Questo è ciò che Andrea Segrè e Silvia Gaiani ci suggeriscono nel loro libro *Come trasformare lo spreco alimentare in una risorsa*. Seguendo quanto hanno proposto e fatto in Italia e in Europa con Last Minute Market è chiaro che questa utopia può diventare realtà. ●