

Il consumo di carne: gli effetti sull'ambiente

<https://www.focus.it/ambiente/ecologia/carne-ambiente-e-salute>

Produzione e consumo di proteine animali sono aumentati drasticamente, in modo diverso da Paese a Paese: un rapporto globale racconta l'evoluzione delle scelte alimentari e gli effetti che avranno su ambiente e salute.

Il consumo globale di carne è in aumento, e questa scelta alimentare incide profondamente sulle emissioni di gas serra e sulla nostra salute. Sono temi costantemente "sul piatto", ma ora una revisione globale degli studi sul tema pubblicata su *Science* fa i conti in tasca al fenomeno e mostra, numeri alla mano, di quale crescita esponenziale si parla.

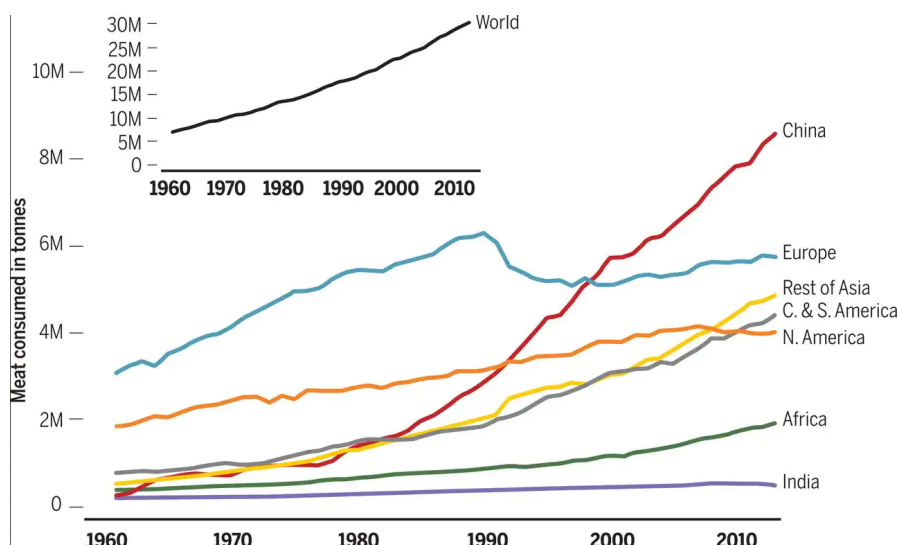
Il consumo di carne, [si legge nel report](#), sta aumentando in relazione non solo alla crescita della popolazione, ma anche a quella del reddito medio individuale, una tendenza destinata a influire in modo importante sulle emissioni inquinanti e sulla perdita di biodiversità.

Il consumo medio di carne a persona è **quasi raddoppiato** negli ultimi 50 anni: siamo passati da 23 kg circa all'anno nel 1961 a 43 kg nel 2014. Un tale incremento ha fatto sì che la produzione di proteine animali sia cresciuta molto più velocemente rispetto alla popolazione mondiale: i ritmi di lavoro di questa industria alimentare sono aumentati di quattro o cinque volte dal 1961.

Differenze e futuro. La crescita dei consumi non è equamente distribuita nel mondo. In molte nazioni ad alto reddito è statica o persino in calo: alcune, come il Regno Unito, hanno già raggiunto il "picco" massimo di acquisto e stanno ora entrando in una fase discendente.

[Gli animali da allevamento sono il 60% dei mammiferi terrestri](#)

Nei Paesi ancora poveri il consumo di carne è rimasto basso e stabile, ma è in quelli emergenti e a reddito medio, come la Cina e altre nazioni asiatiche, che il fenomeno è in forte aumento: la scelta cade soprattutto su pollame e maiale.



Il consumo di carne nelle diverse aree del mondo, espresso in milioni di tonnellate (dati FAO). |

J. Godfray et al., Science 2018

Standard insostenibile. Secondo [alcune proiezioni](#) delle Nazioni Unite, entro la metà del secolo il consumo globale di carne aumenterà del 76%: il consumo di pollo raddoppierà, quello di manzo crescerà del 69% e quello di suino del 42%. «È difficile immaginare come potremo fornire a una popolazione di 10 miliardi di persone o più le stesse quantità di carne attualmente consumate nella maggior parte delle nazioni ad alto reddito, senza effetti negativi sostanziali sull'ambiente», si legge nella revisione, condotta da un team di scienziati dell'Università di Oxford.

A quale costo? Questi effetti sono tristemente noti. L'allevamento di animali da macello è responsabile, da solo, del 15% del totale di tutte le emissioni di gas a effetto serra di origine antropica (anidride carbonica, metano, protossido di azoto). Inoltre, aspetto forse meno citato, il settore è responsabile della perdita di biodiversità, perché foreste e aree incontaminate cedono il passo a terreni a uso agricolo, in cui coltivare mangimi da destinare al consumo animale. Tutto ciò ha un impatto deleterio anche sulle risorse idriche: quasi un terzo del consumo d'acqua nelle attività umane è impiegato per l'allevamento di animali da carne, senza considerare le "cattive pratiche" che finiscono con l'inquinare le falde.

Sul corpo umano. Il rapporto si sofferma anche sugli effetti del consumo eccessivo di carne rossa o processata sulla salute - due in particolare: [il rischio aumentato di cancro](#) del colon-retto e quello di eventi cardiovascolari. Responsabili di queste conseguenze sull'organismo potrebbero essere il ferro, largamente contenuto nella carne, o i nitrati usati nella lavorazione, per esempio, degli insaccati.

Per quanto presenti, tuttavia, i rischi per la salute sono meno rilevanti di quelli ambientali, affermano gli scienziati, che considerano anche quelli, poco indagati, dei sostituti della carne. «Si sono studiati poco i potenziali "contro" del minore consumo di carne», spiega Susan Jebb, docente di Alimentazione e Salute pubblica all'Università di Oxford e coautrice dello studio. «I benefici per la salute dipendono da cosa si sceglie per sostituire la carne. Rimpiazzarla con il formaggio oppure con le lenticchie, ha effetti piuttosto diversi.»