

Una nuova tendenza dei consumi è evidenziata dalle crescenti quote di mercato conquistate da prodotti definiti a **chilometro zero**, ovvero acquistati presso aziende che li hanno prodotti in luoghi poco distanti dalla residenza degli acquirenti. Questa scelta ha indubbiamente degli effetti positivi dal punto di vista economico e sociale: il consumo di alimenti a chilometro zero crea, per esempio, benefici economici a livello territoriale sostenendo l'agricoltura locale.

Dal punto di vista dell'impatto ambientale, tuttavia, va tenuto conto del fatto che non sempre è valida la convinzione diffusa negli ultimi anni che applica la semplice equazione: "prodotto a chilometro zero = prodotto a basso impatto ambientale". In realtà il contributo del trasporto sull'impatto totale di solito è piuttosto modesto: diventa rilevante solo per gli alimenti con una filiera semplice, come ortaggi e frutta, se trasportati per lunghi tragitti o con mezzi con emissioni elevate, come l'aereo. Per gli alimenti più complessi, come le carni o i formaggi, l'impatto ambientale associato a trasporto e distribuzione è pressoché irrilevante. Infatti, se è vero che l'utilizzo di un camion comporta un'elevata emissione di CO<sub>2</sub> per chilometro, anche la quantità di merce trasportata è elevata, e quindi l'impatto per chilogrammo di prodotto è piuttosto limitato.

In poche parole, non è detto che le produzioni a chilometro zero abbiano sempre un impatto ambientale minore. Anzi, può essere persino più sostenibile coltivare un alimento lontano dal luogo di consumo, in zone che per propria natura consentono delle pratiche agronomiche meno invasive.