



Per approfondimenti: Lifegate - WWF

Meno carne

Meno carne aiuta l'ambiente

Secondo gli studi dell'università di Stoccolma un pasto con carne e altri ingredienti d'importazione genera nove volte la CO₂ di un pasto vegetariano preparato con cibi locali. Questo perché ogni chilo di carne se ne “mangia” ben dieci di cereali e di foraggio consumando una quantità di terreno dieci volte superiore a quella necessaria per l'equivalente calorico di una dieta vegetale. La produzione di un chilo di carne comporta, in media, l'emissione in atmosfera di 30,4 chili di anidride carbonica equivalente, mentre per la stessa quantità di legumi l'emissione media è 26 volte più bassa. E il consumo d'acqua per un chilo di carne è di 15.500 litri contro i 100 litri in media di un chilo di ortaggi. Infine, le deiezioni dei bovini emettono una quantità considerevole di metano e ossido di azoto, gas serra dannosi.

Aumento della produzione di carne

Inoltre se nell'allevamento tradizionale le deiezioni rientrano nel ciclo naturale della concimazione, negli allevamenti intensivi “senza terra” l'enorme quantità degli deiezioni prodotte (una vacca da latte produce un quantitativo di deiezioni pari a quello di 20-40 persone) non può essere “assorbita” dall'ambiente circostante. E la produzione di carne è in costante crescita: dal 1980 al 2010, il numero di polli destinati al consumo umano è cresciuto del 169%, passando da 7,2 miliardi di animali a 19,4 miliardi.

Nello stesso periodo, la popolazione di capre e pecore ha raggiunto i 2 miliardi e la popolazione dei bovini è cresciuta del 17% raggiungendo 1,4 miliardi.

Un'altra conseguenza di questo incredibile incremento è che oggi quasi la metà della produzione agricola mondiale viene utilizzata come fonte alimentare per gli animali d'allevamento. In particolare, il consumo di carne in Europa è il doppio della media mondiale, per prodotti caseari è 3 volte superiore.

Meno ma migliore

Se non vuoi rinunciare alla carne, cerca di ridurre il numero di volte in cui la mangi a settimana e le porzioni, consumando meno carne e di migliore qualità (prodotta localmente con metodi di allevamento estensivo).