



GLI IMPATTI LUNGO LA FILIERA

Come le persone, anche gli animali hanno il nutrizionista.

È lui infatti che definisce quali sono le razioni idonee alle varie specie animali e nelle varie fasi della loro vita.

Soia, mais, girasole ma anche erba medica e fieno. Queste sono le principali materie prime coltivate per produrre gli alimenti utilizzati nell'allevamento degli animali.

Gli allevamenti possono essere condotti con diversi modelli produttivi sia a seconda delle regioni in cui ci si trova, sia in base agli animali cui ci si riferisce

La trasformazione inizia dalla fase di macellazione degli animali e include, quando prevista, la produzione di alimenti più elaborati come nel caso dei salumi

La distribuzione prevede tutte le fasi dagli stabilimenti di produzione fino ai punti vendita o di consumo delle carni.



Nonostante spesso si creda che le fasi più significative siano quelle della trasformazione industriale o della distribuzione, le fasi che contribuiscono maggiormente all'impatto complessivo di carni e salumi sono quelle della gestione degli **allevamenti** e della **coltivazione** degli alimenti. Sono quindi le aziende agricole e zootecniche i luoghi in cui è necessario lavorare per controllare e ridurre, ove possibile, i fattori di impatto sull'ambiente.



PRODUZIONE DEGLI ALIMENTI

Gli aspetti principali di questa fase sono quelli tipici dell'agricoltura:

utilizzo di concimi e di agrofarmaci

uso di gasolio

occupazione del territorio

uso di acqua

ALLEVAMENTO

Gli aspetti più significativi sono quelli relativi alla

gestione delle deiezioni animali

consumo di energia

uso di acqua

TRASFORMAZIONE

Gli aspetti ambientali significativi sono quelli tipici della produzione industriale:

consumo di energia

produzione di scarti

uso di acqua

DISTRIBUZIONE

Nella maggior parte dei casi carni e salumi sono prodotti freschi o freschissimi per cui la distribuzione è molto rapida.

Gli aspetti rilevanti sono quelli legati a:

trasporti

utilizzo dei packaging

