

CREATO

Allevamenti intensivi? Fanno bene all'ambiente e alla salute

CREATO

31_08_2015



**Luigi
Mariani**



Nei giorni scorsi è stato pubblicato su Avvenire [un lungo articolo](#) che condanna gli allevamenti intensivi, riproponendo una serie di luoghi comuni in materia. La conclusione è che tale modo di produrre carni è contrario «all'ambiente, alla salute umana e al buon senso». Soprattutto si tratta di un articolo che tocca il delicato rapporto tra uomo e altre creature, che merita di essere approfondito. Per questo, alla vigilia della

Giornata mondiale di preghiera per la cura del creato, *abbiamo chiesto un commento a due esperti del settore.*

Dal 1950 ad oggi la vita media della popolazione mondiale è aumentata passando dai 45 anni del 1950 ai quasi 70 anni odierni. Il merito di ciò va attribuito alle migliori cure mediche, all'ambiente più confortevole, ma anche alla migliore alimentazione, cui la zootecnia offre un contributo fondamentale (carne, pesce, latte e uova). Il consumo mondiale di questi alimenti è oggi in sensibile aumento anche grazie ai costi contenuti permessi dalla massiccia innovazione sia a livello di genetica e sia di tecniche di allevamento (es: specie, razze e tecniche alimentari che permettono una più elevata efficienza).

È noto che la conversione degli alimenti in carne è in genere poco efficiente: i kg di granella di "cereali" necessari per ottenere un kg di peso vivo sono 2.2 per il pollame, 3,5 per i suini e ben 7-8 per i bovini (per inciso i bovini sono invece assai efficienti nel produrre latte). Meno noto è che gran parte dell'incremento in atto nei consumi globali di carne riguarda non tanto i bovini quanto i suini e gli avi-cunicoli, animali cioè che presentano efficienza di conversione più elevata.

In tale quadro occorre inoltre considerare che la zootecnia sfrutta oggi da un lato innumerevoli sottoprodotti del settore agricolo-alimentare, che altrimenti non troverebbero alcun impiego, e dall'altro valorizza le aree marginali a pascolo non utilizzabili per l'agricoltura intensiva e che presentano un'estensione enorme, in quanto a livello mondiale ammontano a 3.2 miliardi di ettari contro gli 1.4 miliardi di ettari di coltivato.

Sullo stesso benessere animale si sono fatti enormi passi avanti se si tiene conto che sono state pressoché debellate molte malattie che in passato minavano la salute animale ed avevano pesanti ripercussioni sulla stessa salute umana (es: brucellosi, parassiti intestinali, tubercolosi). Inoltre, alimentazione, cura del microclima delle stalle e attenzione per gli animali sono sempre maggiori, non foss'altro perché ad essere produttivo è solo l'animale che sta bene da ogni punto di vista. Occorre ugualmente ricordare che sulla qualità dei prodotti zootecnici si sono fatti passi da gigante, sia in termini di tutela della salute umana dalle tossinfezioni alimentari e sia con riferimento al rischio di eventuali residui di farmaci (almeno nei paesi sviluppati, ove predominano i sistemi intensivi).

Scriviamo tutto ciò perché siamo rimasti negativamente colpiti dai contenuti dell'articolo *"Allevamenti intensivi, i rischi per la salute"* (a firma di Barbara Uglietti,

pubblicato su *Avvenire* del 22 agosto 2015, pag. 3), a partire dal titolo che paventa rischi per la salute delle persone.

Fra le idee che emergono dall'articolo in questione vogliamo focalizzare

l'attenzione su quella per cui la zootecnia bovina da latte dovrebbe ritornare ad essere zootecnia da pascolo, e con produttività in latte molto più basse, per tutelare la salute ed il benessere degli animali e di conseguenza del consumatore. Per capire quanto una tale idea sia balzana occorre partire dal presupposto secondo cui la fattività tecnica, la sostenibilità economica e la sostenibilità ambientale sono i requisiti con cui si confronta costantemente ogni attività umana ed a ciò non può sfuggire la zootecnia. Sulla base di ciò è possibile dire che l'idea lanciata dall'articolista sarebbe insostenibile anzitutto per l'impatto ambientale in termini di emissioni in aria e acqua. Un lavoro di Capper del 2009 (Capper J.L., Cady R.A., Bauman D.E., 2009. *The environmental impact of dairy production: 1944 compared with 2007*, J Anim Sci. 2009 Jun;87(6):2160-7) ha infatti evidenziato che per ogni litro di latte prodotto negli USA con vacche di razza Frisone che producono 30 litri di latte al giorno (valori analoghi ai nostri) vengono oggi emessi 1,5 kg di anidride carbonica mentre nel 1937, con vacche di razza Jersey allevate al pascolo e con produttività molto più bassa (7 litri di latte al giorno), l'emissione era di 3,7 kg (e possiamo a buona ragione ritenere che riduzioni analoghe si riscontrino oggi per sostanze inquinanti come l'ammoniaca per l'atmosfera e i nitrati per la falda).

A tale insostenibilità ambientale si aggiunge un problema di insostenibilità

economica. Anzitutto, per garantire la produzione di latte destinato al consumo diretto o per formaggi da esportazione come il grana padano, ci si basa sul fatto che in luogo del prato, poco produttivo, oggi si coltiva mais da insilare, che di unità foraggiere ne garantisce oltre il triplo e cioè circa 7000 per ettaro. In tal senso, se ritornassimo alla zootecnia da pascolo, non avremmo alimento sufficiente per le nostre bovine (e sarebbe comunque possibile solo dalla primavera all'autunno in pianura e da giugno a settembre in montagna). A ciò si aggiunga che oggi la zootecnia bovina da latte è economicamente sostenibile solo se realizzata in stalle di medio-grandi dimensioni (fino a 300 – 500 capi in lattazione) in quanto solo in tali strutture si riescono a realizzare le economie di scala necessarie a garantire l'economicità degli allevamenti (che significa sopravvivenza, non certo grandi profitti; come conferma la chiusura di molti allevamenti).

Tutto ciò porta alla domanda finale: quanto verrebbe a costare un litro di latte prodotto in allevamenti "mignon", da vacche che producono un quarto di quelle odierne e che hanno il doppio di emissioni nocive? Noi pensiamo almeno 3-4 volte il prezzo odierno, e tale incremento di prezzo si ripercuoterebbe sui prezzi dei prodotti derivati

(formaggi, ecc.). Possiamo oggi permetterci simili rincari senza minare alla base la nostra economia zootecnica e senza penalizzare i consumatori meno abbienti? Riteniamo francamente di no, per cui la cosa più sensata da fare è quella di promuovere l'attività di selezione del bestiame e di miglioramento delle tecniche di allevamento finalizzate a razionalizzare sempre più il settore (aumentando qualità del latte, benessere e longevità delle bovine, ecc.).

In sintesi, è necessario smettere di rimpiangere i bei tempi andati in cui i mulini erano bianchi. Il dovere di realismo ci dice che non possiamo permetterci di rinunciare alla tecnologia, ma al contrario accrescerne l'uso in modo da superarne i problemi, mantenendo al contempo gli enormi vantaggi che essa ci dà.

Volendo ora puntualizzare la colpevole approssimazione di chi, sulla terza pagina di *Avvenire*, scrive un simile articolo, aggiungiamo le seguenti osservazioni:

- animali "sottoposti a stress psico-fisico....malattie..."; se ciò fosse vero, possiamo garantire che gli animali sarebbero scarsamente produttivi e richiederebbero elevati costi per le cure veterinarie, il che è chiaramente incompatibile con l'idea di "massimo profitto con il minimo dispendio"

- il documento FAO "Livestock's Long Shadow. Environmental Issues and Options" del 2006, a noi ben noto per cui possiamo dire che parla del 18% di gas serra emessi dagli animali (non il 14,5 % come nell'articolo); tuttavia si riferisce ai Paesi in via di sviluppo ove le altre fonti (riscaldamento, traffico e industria) sono irrilevanti. Tutti concordano che nei paesi sviluppati le suddette emissioni non superano il 14-15 % per l'intero settore agricolo (metà coltivazioni e metà allevamenti);

- "sono costrette a produrre 60 litri di latte al giorno....contro i 10 previsti dalla natura"; premesso che 60 litri sono rari, se li fanno e stanno bene dov'è il problema? Forse che i nostri antenati lanciavano il giavellotto a 90 metri o correvano i 100 metri in 9"58 come Bolt? E la Uglietti pensa che 10.000 anni fa vi fossero miliardi di persone? Erano poche decine di milioni e sopravvivevano in condizioni tremende (vite medie ridottissime, malattie, e fame a non finire)! È questa la natura cui vogliamo ritornare?

- "diminuire drasticamente il consumo di carne. Meno quantità, più qualità".

Molti, e noi fra questi, concordiamo purché ci precisi in quali parti del pianeta e il livello cui portare l'asticella (quantità). Prima però legga la copertina e gli articoli contenuti nel numero di *Time* del 23 giugno 2014 (con relativi supporti scientifici), poi legga la reprimenda della OMS sugli zuccheri (e carboidrati raffinati); constaterà che i grassi

saturi sono assai meno problematici dei carboidrati (specie per sovrappeso-obesità e per diabete, vere “matri” delle malattie degenerative: cancro, malattie vascolari: cardiache e cerebrali). In India e Congo, ove come Università Cattolica del Sacro Cuore abbiamo un progetto “Produzione di cibo appropriato: sufficiente, sicuro e sostenibile”, proprio la quasi totale mancanza di “animali” (per non parlare della qualità di quei pochi che si trovano) spiega largamente la malnutrizione. Utile sarebbe infine leggere la definizione UNESCO della dieta mediterranea (che include i prodotti di origine animale, non è vegetariana).

Avremmo altro da aggiungere (anche in merito all’argomento antibiotici), ma in tema di approssimazione ci limitiamo a rimarcare “faglia” in luogo di “falda” e il riferimento alle “gabbie convenzionali” parlando di bovine da latte e non già delle scrofe cui si riferiscono.

Dunque, per concludere, ci sia consentito fare appello ai frequenti richiami della Chiesa agli organi di informazione: prima di tutto la verità, sia pure con tutti i limiti ben noti; ma qui siamo ben oltre tali limiti. Concordiamo invece sul fatto che servano richiami a un uso corretto della tecnica, in ogni dove (lo raccomanda anche la *Laudato sì*); in tale contesto sarebbero altresì fondamentali azioni di educazione alimentare in grado di evidenziare da un lato i pregi degli alimenti di origine animale e dall’altro i problemi che possono derivare dal loro eccesso nelle diete.