

## ASSEMBLEA ASSOLATTE 2019: LA SOSTENIBILITA' E' LA NUOVA SFIDA MA ANCHE UNA NUOVA OPPORTUNITA' PER IL COMPARTO LATTIERO-CASEARIO ITALIANO

Il contributo del comparto lattiero-caseario a un nuovo modello di sviluppo orientato alla sostenibilità: questo il tema dell'assemblea di Assolatte, tenutasi oggi a Milano.

(Milano, 19 giugno 2019) Sviluppare un nuovo modello di sviluppo orientato alla sostenibilità, che coniughi uno sviluppo economico equilibrato e duraturo, una maggiore equità e diffusione del benessere, dei servizi essenziali e dei diritti, con la salvaguardia e la valorizzazione dell'ambiente. E' questa la sfida a cui sono chiamate oggi le istituzioni e le imprese. E quelle del settore lattiero-caseario italiano stanno facendo la loro parte, com'è emerso oggi a Milano, in occasione dell'assemblea annuale di Assolatte.

"Le nostre imprese sono sempre più consapevoli della centralità della sostenibilità e del contributo che possono dare allo sviluppo di un modello economico – ha affermato il presidente di Assolatte, Giuseppe Ambrosi - e dei vantaggi competitivi che possono ottenere in un sistema di produzione e consumo più sostenibile".

La sostenibilità del settore lattiero-caseario ha mille sfaccettature. Tra le principali sfide a cui sono chiamate le aziende lattiero-casearie quelle prioritarie sono le azioni per contrastare il cambiamento climatico, quelle per la transizione verso l'economia circolare e quelle per la riduzione dello spreco alimentare.

Ad illustrare il nuovo scenario mondiale e l'impatto del tema della sostenibilità sui sistemi economici è stato Marco Frey, professore ordinario presso la Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa e presso lo IUSS di Pavia, presidente della Fondazione Global Compact Network Italia e presidente del Comitato Scientifico di Symbola: "Le prospettive della sostenibilità e della circolarità, all'interno di un quadro coordinato a livello europeo, sono un driver importante di innovazione. Molte importanti imprese appartenenti ad Assolatte sono impegnate da tempo su questo fronte, partecipando all'individuazione delle migliori tecniche disponibili. Queste dinamiche vanno integrate maggiormente con la sfida di Industria 4.0, per rendere le produzioni di qualità del nostro Paese sempre più competitive e sostenibili".

Trovare nuovi modi per ridurre il suo impatto sull'ambiente, gestire le risorse in modo efficiente e aumentare i benefici per la biodiversità e la bioeconomia è una parte cruciale dell'impegno del settore lattiero-caseario. Per questo le imprese lattiero-casearie si impegnano da anni per il miglioramento della sostenibilità ambientale attraverso una ampia serie di interventi che hanno raggiunto obiettivi importanti:

- maggior efficienza nell'approvvigionamento e nell'impiego delle risorse naturali (in particolare di quelle pregiate, come l'acqua)
- riduzione del footprint dell'industria di trasformazione del latte, in particolare per quanto riguarda le emissioni di gas a effetto serra, dove le imprese europee raggiungono i migliori risultati del mondo.

Le misure messe in campo, a livello istituzionale e aziendale, sono varie e numerose, e sono raccolte dalla FIL-IDF, la federazione mondiale che in Italia ha sede da Assolatte, che ne detiene da sempre la segreteria. L'outlook annuale della FIL presenta le realtà esistenti, i progetti in corso e le ricerche più interessanti.



In questo "percorso verde" le nuove sfide per il settore sono due:

- sviluppare strumenti e metodologie comuni per misurare gli impatti e gli indicatori ambientali delle azioni effettuate
- individuarne gli ulteriori possibili miglioramenti lungo l'intera filiera e le pratiche innovative per ridurre l'impatto ambientale.

A questo proposito l'EDA, l'Associazione europea degli industriali del settore, partecipata da Assolatte, ha recentemente sviluppato e presentato alla Commissione Europea il "Dairy PEF" una metodologia che consente di misurare l'impronta ambientale dei prodotti.

La sostenibilità si estende anche allo stile alimentare adottato da tutti noi nella nostra quotidianità: è ormai evidente e condiviso dalla comunità scientifica che è superficiale e riduttivo valutare l'impatto ambientale degli alimenti basandosi solo sull'emissione di gas a effetto serra, calcolata su ogni kg di cibo prodotto. Il concetto-chiave da considerare è il rapporto tra densità nutrizionale ed emissioni di gas a effetto serra: un approccio nuovo e intelligente che mette al centro il valore nutritivo di ogni singolo cibo in relazione con la porzione in cui viene concretamente consumato. In questo modo si misura l'impatto ambientale reale della dieta e non il valore teorico dei singoli cibi che la compongono.

Combinando l'impatto ambientale degli alimenti con il loro valore nutrizionale, la dieta vegana e quella onnivora si equivalgono. Una dieta ottimale produce 3,67 kg di emissioni di carbonio al giorno, mentre una dieta priva di latticini produce 3,53 kg di emissioni di carbonio, con una differenza del tutto trascurabile. Molto più significativo è l'impatto ambientale degli stili di vita. Un volo aereo di lungo raggio può annullare un intero anno di benefici ambientali ottenuti con una dieta vegana a base di alimenti coltivati localmente.

## IN CASO DI PUBBLICAZIONE SI PREGA DI CITARE LA FONTE ASSOLATTE

Per maggiori informazioni: Carmen Besta – Assolatte Milano - mail: besta@assolatte.it . tel.02-72021817

Chi siamo: Nata nel 1945, Assolatte rappresenta il primo settore del Made in Italy alimentare. Riunisce oltre 200 aziende (piccole, medie e grandi realtà nazionali, private e cooperative, grandi aziende internazionali) che rappresentano il 90% del fatturato complessivo del settore. Assolatte raggruppa tutti i prodotti lattiero caseari: il latte da bere, in tutte le sue tipologie, lo yogurt e gli altri latti fermentati, il burro e tutti i formaggi. Dai tesori della grande tradizione casearia ai prodotti più moderni e innovativi. I nostri numeri: Con un fatturato che supera i 15,4 miliardi di euro e un indotto che dà lavoro a oltre 100.000 persone, quello della trasformazione del latte è il settore più importante dell'agroalimentare italiano. Un grande protagonista del panorama internazionale grazie alle esportazioni, il cui valore supera i 2.4 miliardi di euro. La produzione: 1.1 miliardo di kg di formaggi, di cui 470 milioni di formaggi DOP • 2,5 miliardi di latte alimentare • 1,9 miliardi di vasetti di yogurt • 160 milioni di kg di burro.

20135 MILANO • via Adige 20 • tel: 02.72021817 • fax: 02.72021838 • mail: assolatte@assolatte.it

00187 ROMA • via Boncompagni 16 • tel: 06.42885648 • fax: 06.42814790 • mail: segreteria.rm@assolatte.it

1000 BRUXELLES • avenue de la Joyeuse Entrée 1 • tel: 0032 22861248 • fax: 0032 22306908 • mail: bruxelles@assolatte.it