



EXECUTIVE BRIEF

Un futuro alimentare sostenibile dalla fattoria alla tavola

Settore alimentare

Tra le attuali tendenze globali che circondano cambiamenti climatici, riduzione dei rifiuti, crescita economica e trasparenza politica, una crescente consapevolezza è emersa in tutto il mondo intorno alle pratiche sostenibili sia nel settore privato che in quello pubblico. Per le imprese del settore alimentare, la sostenibilità può essere influenzata in quasi tutte le fasi della catena di fornitura—dall'approvvigionamento e dalla lavorazione alla distribuzione e vendita al dettaglio. Ognuna di queste distinte funzioni della catena di fornitura può attivare iniziative sostenibili all'interno della propria area, inoltre sono tutte profondamente interconnesse. Un cambiamento in una qualsiasi area della catena di fornitura relativa ai prodotti ha un impatto di sostenibilità sulle altre aree. Quando si utilizzano soluzioni cloud per creare un cambiamento, è più facile per le parti interessate in ogni ambito del settore alimentare abbattere qualsiasi ostacolo di comunicazione e lavorare insieme per cambiare i modi in cui il cibo viene prodotto e distribuito.

Definizione della sostenibilità

Secondo la Commissione Brundtland delle Nazioni Unite, lo sviluppo sostenibile può “garantire la soddisfazione dei bisogni del presente senza compromettere la capacità delle generazioni future di soddisfare i propri.”¹ Allo stesso modo, il Programma delle Nazioni Unite per l'Ambiente afferma che i sistemi alimentari sostenibili forniscono “sicurezza alimentare e nutrizione per tutti in modo tale che le basi economiche, sociali e ambientali per generare sicurezza alimentare e nutrizione per le generazioni (attuali e) future non siano compromesse.” Tali sistemi alimentari sostenibili sono vitali per creare e consumare “cibo a sufficienza, accessibile e nutriente, conservando le risorse naturali e gli ecosistemi da cui dipendono i sistemi alimentari”²

Oltre alle responsabilità ambientali, un settore alimentare sostenibile deve tenere conto della responsabilità sociale: I dipendenti quali agricoltori e operai ricevono un salario adeguato? Gli animali sono trattati in modo umano? I consumatori finali ricevono informazioni trasparenti sulla qualità dei prodotti?

Impatto sul settore

Nel settore alimentare, la sostenibilità è spesso associata all'agricoltura o all'ambiente. La realtà è che la sostenibilità è intessuta in tutta la catena di fornitura alimentare. La trasformazione degli alimenti, o la trasformazione dell'agricoltura in cibo commestibile, esiste per soddisfare l'obiettivo di nutrire il mondo, ed è un motore primario per le iniziative di sostenibilità.

Questo obiettivo, tuttavia, è complicato a causa della crescente popolazione mondiale e della scarsità di risorse. Secondo la Banca Mondiale: "La popolazione globale ammontava a circa 3 miliardi di persone nel 1960. Nel 1987, in meno di tre decenni, aveva superato i 5 miliardi mentre nel 2018 c'erano circa 7,6 miliardi di persone nel mondo."³ Allo stesso tempo, dal 60 al 70% dell'ecosistema globale si sta deteriorando più rapidamente di quanto possa essere ripristinato.⁴

Per questo motivo, il settore della lavorazione alimentare si sta impegnando per creare consapevolezza sui problemi o attivare politiche per proteggere l'ambiente. Nelle aziende agricole, la rotazione delle colture viene impiegata per combattere gli effetti dell'erosione del suolo, mentre sono in corso ricerche volte a ridurre le emissioni di gas metano prodotto dai bovini.⁵ Contemporaneamente, sono state approvate leggi per scoraggiare l'utilizzo di borse di plastica nei punti vendita, mentre i programmi delle agenzie governative incoraggiano i consumatori e i ristoranti a consumare anche i "prodotti brutti" per ridurre gli sprechi alimentari. Nel processo manifatturiero, le aziende stanno cercando di ridurre i consumi energetici e gli sprechi, soprattutto negli stabilimenti produttivi.

Senza dubbio, le iniziative di sostenibilità ed ecologia sono passate da nicchia a tendenza dominante. Le imprese del settore alimentare non trattano più la sostenibilità come una "moda per sentirsi bene", ma piuttosto una necessità fondamentale per visione a lungo termine e migliore redditività.

Bilanciando fornitura di cibo, agricoltura sostenibile e altro

Con una popolazione mondiale che si stima raggiungerà i 10 miliardi entro il 2050, l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura (FAO) dichiara che "fornire alimenti per questa popolazione in espansione in modo nutriente e sostenibile richiederà miglioramenti sostanziali in merito ai sistemi alimentari globali, regionali e locali affinché forniscano occupazione e mezzi di sostentamento adeguati per i produttori e ogni attore lungo la catena alimentare, offrano prodotti nutrienti ai consumatori e lo facciano senza danneggiare le nostre risorse naturali."¹⁰

Alcune iniziative nel settore alimentare

Numerose aziende globali F&B stanno già esaminando le proprie Supply chain e comunicando l'efficacia delle azioni intraprese per la sostenibilità.

Nutreco:

Rifiuti:

60%

di riciclo entro il 2030 e zero rifiuti non pericolosi in discarica⁶

Cambiamento climatico:

30%

di riduzione delle emissioni dei gas serra in ambito 1 e 2 entro il 2025, utilizzando il 2018 come anno base⁶

58%

di riduzione delle emissioni dei gas serra in ambito 3 entro il 2025, utilizzando il 2018 come anno base⁶

Greenyard Fresh:

Obiettivo imballaggi riciclabili:

100%

Tutti gli imballaggi dei consumatori saranno riciclabili entro il 2025. L'obiettivo finale è zero rifiuti⁷

Obiettivo di sourcing responsabile:

100%

della base di coltivatori nelle zone di origine a rischio sarà certificata in materia di conformità sociale⁷

New Belgium Brewing:

Obiettivo emissioni di carbonio:

1°

produttore americano di birra a produrre una birra certificata a zero emissioni negli Stati Uniti⁸

Energia pulita:

11%

della quantità totale di elettricità prodotta dai pannelli solari a Fort Collins Packaging Hall⁹

Una risposta a questo è data dall'agricoltura sostenibile, dove i produttori alimentari impiegano metodi che promuovono la salute del suolo, riducono l'uso dell'acqua e minimizzano i livelli di inquinamento nelle fattorie. Allo stesso tempo, rivenditori e consumatori sono incoraggiati a cercare “marchi alimentari basati sul valore” che praticano metodi in grado di promuovere il benessere dei lavoratori agricoli, rispettare l'ambiente, o rafforzare l'economia locale.¹¹

Altre risposte includono la produzione e l'imballaggio sostenibili. Le aziende stanno cercando di produrre cibo con input minimi (come materie prime, acqua ed energia) per limitare l'impatto totale della lavorazione alimentare. Inoltre, poiché il 95% dell'impatto ambientale degli imballaggi deriva dalla produzione degli stessi, le aziende si stanno concentrando anche sulla riduzione dei materiali e sulla scelta di contenuti riciclati.¹²

Al di là della crescita, della produzione, della distribuzione e del consumo del cibo stesso, la filosofia dell'agricoltura sostenibile incarna anche principi più ampi i quali “sostengono il giusto trattamento dei lavoratori agricoli e un prezzo del cibo che fornisca al contadino un reddito vivibile.”¹³

Combattere la perdita e lo spreco di cibo

Una parte significativa del cibo non viene consumata. Secondo la FAO (Food and Agriculture Organization), si stima che un terzo di tutto il cibo vada perso o sprecato nel percorso che compie tra l'azienda agricola e il piatto. Dal punto di vista socio-economico, le perdite tendono a verificarsi “vicino alla fattoria”, nelle regioni a basso reddito; i rifiuti invece si trovano principalmente “vicino al piatto”, nelle regioni a più alto reddito.

In un rapporto del World Resources Institute (WRI), “I motivi più immediati per cui il cibo lascia la catena di approvvigionamento alimentare umano sono legati alla preoccupazione in quanto a sicurezza o idoneità al consumo di un alimento o all'assenza di un utilizzo o di un mercato percepito per esso.” Queste cause sono ulteriormente esacerbate dal “deterioramento o dalla qualità non ottimale, o da questioni come l'aspetto del cibo, l'eccesso di offerta e le fluttuazioni stagionali della produzione.”¹³

Ancora più in profondità, le cause di perdita e spreco di cibo sono amplificate da diversi fattori strettamente interconnessi:

- Fattori tecnologici: infrastrutture scarse; attrezzature inadeguate; imballaggi non ottimali
- Fattori di gestione: pratiche di gestione alimentare, competenze o conoscenze inadeguate; pratiche di approvvigionamento poco flessibili; previsione e pianificazione della domanda e dell'offerta inadeguate; strategie di marketing
- Fattori comportamentali: norme e atteggiamenti; mancanza di consapevolezza; preoccupazioni per i possibili rischi
- Fattori strutturali: condizioni demografiche; clima; politiche e regolamenti; economia; finanziamenti che portano alla perdita e allo spreco di cibo

Secondo la proposta del WRI, un modo per contrastare queste sfide è dato dall'approccio “Target-Measure-Act” (obiettivo-misura-azione). In primo luogo, le aziende e le agenzie governative stabiliscono degli obiettivi, preferibilmente allineati con l'obiettivo di sviluppo sostenibile delle Nazioni Unite di ridurre del 50% la perdita e lo spreco di cibo entro il 2030. In secondo luogo, il successivo passo vitale per gestire il cibo è misurare la quantità di cibo perso e sprecato, o quantificarlo all'interno della catena di fornitura. In terzo luogo, intraprendere azioni basate sulla conoscenza e sui dati per implementare una varietà di interventi in tutta la catena di fornitura.¹⁴

Il ruolo della tecnologia nella sostenibilità

Quando si sfruttano le funzionalità accelerate, analitiche e flessibili delle soluzioni cloud, le aziende F&B possono portare avanti sforzi di sostenibilità lungo tutta la catena di fornitura. Utilizzando funzionalità end-to-end, la tecnologia cloud può fornire la velocità, la scalabilità, la portata globale e l'agilità richieste per assicurare cibo migliore alle persone e al pianeta, ottimizzando al contempo la redditività aziendale.

Ottimizzazione della catena di fornitura

Catene di fornitura connesse consentono di assicurare consegne puntuali degli ingredienti e gestire la tracciabilità. La collaborazione e la condivisione dei dati sono strategie chiave utilizzate da numerose catene di fornitura per migliorare le prestazioni, ridurre le scorte, aumentare la disponibilità e analizzare gli sforzi sostenibili, indipendentemente dalla strategia impiegata nella catena di distribuzione.

Utilizzo degli asset

Le soluzioni di gestione asset possono contribuire a migliorare l'efficacia complessiva delle attrezzature. Adottando un approccio proattivo per la strategia di gestione degli asset, le organizzazioni possono aumentare i tempi di attività delle attrezzature, estendere i cicli di vita degli asset, sostenere iniziative di sostenibilità, minimizzare i problemi di non conformità e ridurre i problemi di sicurezza.

Gestione delle formule

Le soluzioni di gestione del ciclo di vita del prodotto (PLM, Product lifecycle management) aiuteranno la corsa delle aziende nel mercato con nuovi sapori, nuove offerte di prodotti e nuovi metodi di confezionamento degli alimenti destinati ai ristoranti o agli scaffali dei negozi, garantendo al contempo la conformità con tutti i regolamenti. Le soluzioni PLM contribuiscono a garantire che terra, animali e altre risorse naturali non siano compromesse.

Analisi e comprensione del business

L'utilizzo di una piattaforma cloud offre capacità di reportistica intuitive e integrate per i produttori di alimenti. Grazie a funzionalità di analisi dei dati, moderne interfacce utente e strumenti di produttività, le aziende possono identificare potenziali aree a rischio e utilizzare le informazioni per garantire la sostenibilità.

La tecnologia progettata per il settore F&B aiuta a migliorare l'efficienza complessiva, il che si traduce in miglioramenti della sostenibilità in tutta la catena di fornitura. A prima vista questo può sembrare una "moda passeggera", tuttavia è fondamentale per la crescita e la redditività del settore alimentare negli anni a venire.

¹ World Commission on Environment and Development, *Our Common Future*, 1987, p. 16.

² "Food and food waste." [UN Environment Programme](#)

³ Suzuki, Emi. "World's population will continue to grow and will reach nearly 10 billion by 2050." [The World Bank Data Blog](#), 8 luglio 2019,

⁴ "Environment." [The World Bank](#)

⁵ Volpicelli, Gian. "The strange war against cow farts." [WIRED on Climate Change](#), 1 dicembre 2018,

⁶ "Nutreco sustainability roadmap 2025." [Nutreco](#)

⁷ "Greenyard sustainability report 2019-2020." [Greenyard](#)

⁸ "CLIMATE." [New Belgium](#)

⁹ "CLEAN ENERGY." [New Belgium](#)

¹⁰ "Food systems: Our approach." [Food and Agriculture Organization of the United Nations](#)

¹¹ "What is sustainable agriculture." [UC Davis Agricultural Sustainability Institute](#)

¹² "Principles Of Sustainability For Food Products." [Manufacturing.net](#), 20 agosto 2010

¹³ World Resources Institute, *REDUCING FOOD LOSS AND WASTE: Setting a Global Action Agenda*. 2019

¹⁴ "Sustainable Agriculture." [National Geographic](#)

ULTERIORI INFORMAZIONI 

Seguici:     



Infor sviluppa business software nel cloud per settori specifici. Con 17.000 dipendenti e oltre 65.000 clienti in più di 170 paesi, il software Infor è progettato per il progresso. Per saperne di più visita [infor.com](#).