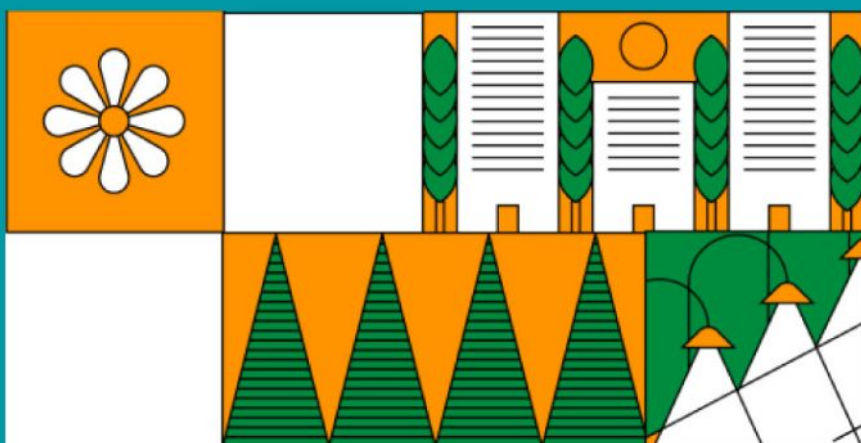
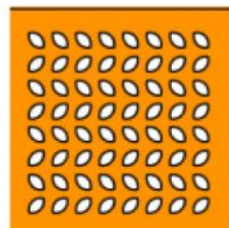


Foodsystem 5.0: un'idea di innovazione sociale e tecnologica verso la sostenibilità

Luglio 24, 2023 · Rural Hack



**Foodsystem 5.0:
Un'idea di innovazione sociale
e tecnologica verso la
sostenibilità**



L'insostenibilità ambientale, sociale ed economica del Foodsystem

FAO e WEF, World Economic Forum, hanno pubblicato un white paper che si apre con parole molto chiare: **“I sistemi alimentari globali sono insostenibili nelle loro forme attuali sia per le persone che per il pianeta.** I sistemi alimentari emettono fino a un terzo del gas serra (GHG) e sono un significativo driver della perdita di biodiversità, oltre al costo ambientale. Inoltre, lasciano anche milioni di persone in uno stato di povertà, di sofferenza della fame e di malnutrizione...”

Oltre alle criticità prodotte dal sistema del cibo sull'ambiente si deve rilevare il grande squilibrio tra le gravi carenze nutritive di una parte del mondo e le patologie croniche causate da eccessi alimentari che riguardano l'altra parte del mondo.

Secondo i calcoli della FAO, **l'obesità è un fenomeno in aumento** e ne soffrono attualmente 670 milioni di adulti e 120 milioni di ragazzi, mentre sono 820 milioni le persone che soffrono la fame. Insieme a questi fenomeni abbiamo degli apparenti paradossi come il grande spreco alimentare, da una parte e, dall'altra, la difficoltà di accesso al cibo salutare a causa dei costi del cibo sano.

Infine c'è il tema delle persone: dalle tante forme di lavoro irregolare e di sfruttamento, alla grande disparità che incontriamo lungo la catena del valore.

Lavoro nero, caporalato e altre forme di sfruttamento e, insieme, lo squilibrio economico tra gli agricoltori e la GDO. Una ricerca di Ismea evidenzia che: “Su 100 euro destinati dal consumatore all'acquisto di alimenti e bevande, una volta detratti dal valore aggiunto i costi per salari e ammortamenti per ciascuna fase, il margine operativo netto in capo all'imprenditore agricolo risulta inferiore ai 2 euro e da tale quota non si discosta molto il margine netto dell'imprenditore della trasformazione alimentare (2,3 euro).

Si rileva quindi per entrambi i settori un margine molto limitato, specie se lo si confronta con i 12,6 euro che restano come remunerazione netta per le imprese che operano nel comparto commercio, distribuzione e trasporto...”.

Innovazione tecnologica e innovazione sociale per un Foodsystem 5.0

Da dove partiamo, allora, per ripensare e per innovare il sistema del cibo mettendo al centro la sostenibilità? Il white paper di FAO e WEF dice: **“Un approccio olistico e inclusivo all’innovazione sarà un abilitatore vitale per la trasformazione dei sistemi alimentari.**

Per raggiungere una tale urgente trasformazione, è necessaria un’innovazione in tutto e per tutto dei sistemi alimentari, compreso il miglioramento della collaborazione, il coinvolgimento dei gruppi vulnerabili, la creazione di partnership ed ecosistemi, e il miglior uso di dati, insieme all’integrazione di nuove e già consolidate conoscenze e tecnologie.”

Ci pare evidente come sia importante **percorrere nuove vie per ridurre l’insostenibilità del sistema del cibo** e provare a riorganizzare modelli di vita differenti, a partire dalle realtà locali, ripensandole in dialogo con il resto del mondo, tenendo conto delle relazioni necessarie con l’ambiente, la natura e con le tecnologie. I contesti locali e le comunità (territoriali e intenzionali) possano essere preziosi laboratori di sperimentazione, creando connessioni e ponti tra discipline e posizioni differenti e distanti.

L’innovazione sociale e tecnologica può far bene alla trasformazione di piccole imprese agricole e alla creazione di condizioni che aprano nuove occasioni per creare mercati locali del cibo. Ma i processi di cambiamento che ci servono hanno bisogno di un ancoraggio anche per quanto riguarda il sistema di valori ai quali rivolgersi. Per questo **stiamo elaborando e sperimentando un modello, il Foodsystem 5.0, che si basa sui valori della dieta mediterranea** che diventano una guida per come utilizzare l’innovazione tecnologica, a partire dalla necessità di ripensare al valore del cibo, al rispetto dell’ambiente e alla sostenibilità economica delle filiere.

L’idea di Foodsystem 5.0 nasce dall’osservazione e dall’analisi della progressiva digitalizzazione del food system che viene raccontata come soluzione agli impatti negativi del sistema del cibo ed è, però, (ancora) un boost alle dinamiche che guidano l’attuale food system. Il 5.0 è ripreso, invece, dal modello giapponese di Society 5.0 che si è proposto come alternativa al modello europeo di Industry 4.0. Li differenzia, principalmente, il fatto di mettere al centro dei processi di innovazione tecnologica le persone, le comunità,

l'ambiente e la società.

La rivoluzione del food system si deve orientare, dunque, al 5.0: non solo applicazione massiccia di tecnologie al sistema di produzione, distribuzione e consumo del cibo ma piuttosto un nuovo paradigma che vede nelle tecnologie la possibilità di inventare soluzioni diverse, più sostenibili e giuste, lungo tutta la filiera del cibo. In questo senso abbiamo preso la dieta mediterranea come guida valoriale dell'innovazione che si deve curare: della custodia del suolo, della tutela della biodiversità, della produzione di cibo sano e salutare, della tutela della dignità del lavoro delle persone, di uno stile di vita ecologico e a contatto con l'ambiente; del riguardo per i territori; etc.

Questi diventano i riferimenti per l'applicazione delle tecnologie: i dati, l'intelligenza artificiale, l'Internet of Things e qualsiasi altra tecnologia vanno applicate, secondo noi, in queste chiavi di senso. **Le tecnologie e il digitale hanno il compito di aiutarci a ridurre gli impatti negativi**, possono facilitare lo scambio di conoscenze e lo sviluppo di forme di intelligenza collettiva e, inoltre, possono favorire la redistribuzione di nuove importanti risorse come sono i dati, favorendo lo sviluppo dei territori e, di conseguenza, anche il benessere dei produttori e delle imprese.

Dall'idea che i dati siano il petrolio di cui si appropria e che arricchisce poche persone nel mondo, si può passare all'idea che invece chi genera e mantiene i dati metta poi questa risorsa a disposizione in maniera ecosistemica. In questo modo i dati possono diventare beni comuni ed alcune realtà, come l'Emilia Romagna con la sua politica della Data Valley, hanno già impostato i processi di innovazione e sviluppo locale secondo questa idea.

Ciò che ora serve, rapidamente, è l'intenzione di cambiare, consapevoli che il cambiamento sia da immaginare e realizzare insieme. "Se non si radica una concezione alternativa e se non si cerca in quella prospettiva il nuovo benessere, nessun singolo provvedimento, per quanto razionale, sarà al riparo dall'essere ostinatamente osteggiato, eluso o semplicemente disatteso" (Alexander Langer).

Agrifood e sostenibilità: quale futuro?

Questo articolo, del nostro direttore scientifico Alex Giordano, è tratto dal III volume della collana I Quaderni del Salone, che sarà presentato durante Il Salone della CSR e dell'innovazione. sociale.

Il volume sarà incentrato sul tema Agrifood e sostenibilità: quale futuro?

Attraverso osservazioni, approfondimenti e interviste, tratta il tema dell'industria agroalimentare e del suo impegno nella transizione verso una sempre maggiore sostenibilità.

Scarica ora Agrifood e sostenibilità: quale futuro? o guarda la presentazione del III volume della collana I Quaderni del Salone.

Contenuto multimediale: <https://www.youtube.com/embed/LJ8P0IUwJ0g?feature=oembed>

Fonte: <https://www.ruralhack.org/foodsystem-5-0-unidea-di-innovazione-sociale-e-tecnologica-verso-la-sostenibilita/>