

Il cibo viene dagli agricoltori, non dai laboratori!

La Commissione europea (DG GROW) ha recentemente organizzato un evento sui prodotti lattiero-caseari fermentati, o – in altre parole – prodotti lattiero-caseari coltivati in laboratorio. È stato piuttosto illuminante! Cosa dobbiamo pensare di un incontro, avallato dalla Commissione Europea, che ha voluto presentarsi come serio e che ha visto l'aggiunta di ipotesi fuorvianti che volevano imporsi come prove senza dibattito o possibilità di metterle in discussione? Un workshop che vuole basarsi sulla scienza e sui fatti non dovrebbe iniziare con presupposti fuorvianti, descrivendo le vacche come “un bioreattore 10 volte meno efficace”. Tale affermazione – che è stato il leitmotiv di tutti i relatori – evidenzia chiaramente un approccio strumentale. Tale impostazione ha volutamente lasciato senza risposta le domande che si pongono tutti i consumatori dell'Ue. Come viene considerato il ruolo sociale e ambientale dell'uso di organismi geneticamente modificati (OGM)? Qual è il vero consumo energetico? Perché non vengono valutati tutti i benefici delle produzioni zootecniche dell'Ue ma solo le emissioni? Su quali basi i latticini coltivati in laboratorio possono essere presentati come aventi un “gusto migliore” o come un “ingrediente migliore”? Qual è la valutazione circa l'accettazione da parte dei consumatori di avere alimenti chimici nei loro piatti? L'80% dell'acqua “consumata” nel ciclo produttivo di una vacca torna in campo con una migliore qualità in termini di sostanza organica, contribuendo a rendere i nostri terreni più sani. E l'acqua e le acque inquinate derivanti da un processo di bioreattore? Il letame e i sottoprodotti prodotti da una vacca si trasformano in un modello di bioeconomia positivo e virtuoso come energia (biogas, biometano), o come fertilizzante organico (digestato), solo per fare alcuni esempi. I bioreattori dovrebbero utilizzare molta energia. La fotosintesi è l'unica energia libera ed è la base stessa della produzione zootecnica della Ue. Infine, non dimentichiamo il rischio che le aree rurali vengano abbandonate a favore di poche aziende altamente capitalistiche che puntano a concentrare nelle proprie mani la produzione alimentare. Siamo pronti ad accettare tutti i rischi legati alla possibile erosione del suolo, al dissesto idrogeologico o alla desertificazione che vengono dall'abbandono dei territori? Sul piano legislativo, come già ricordato in una lettera che abbiamo inviato alla Commissione europea, e appoggiando le richieste del Consiglio agricolo della Ue e del Parlamento europeo, è necessario valutare se il regolamento sui “nuovi alimenti” così com'è è adeguato allo scopo, chiedendo di considerare future modifiche che tengano in considerazione la necessità di allineare alcuni aspetti della valutazione degli alimenti prodotti nei laboratori con le procedure di valutazione dei medicinali, in particolare la richiesta di includere studi preclinici e clinici da utilizzare come criteri per valutare la sicurezza dei prodotti coltivati in laboratorio.

Yves Madre Presidente Farm Europe