

**Contributo per la redazione del documento  
del GdL 7 degli Stati Generali della Green Economy  
“Sviluppo delle filiere agro alimentari di qualità ecologica”**

## **Premessa**

La sostenibilità dei sistemi produttivi alimentari rappresenta una sfida globale: l'obiettivo è sfamare un numero crescente di persone (9 mld entro il 2050) con alimenti in quantità sufficiente, sicuri e di qualità, combattendo il degrado ambientale e incrementando la produttività. Tutto questo, a fronte di risorse primarie (acqua e suolo in primis) sempre più limitate e minacciate dai cambiamenti climatici in atto.

In tale contesto globale, il sistema economico e produttivo nazionale, del quale la filiera agroalimentare rappresenta il pilastro portante, si trova a dover affrontare la concorrenza di economie emergenti sempre più competitive, per competere con le quali, l'agroalimentare italiano deve far leva sui punti di forza che lo caratterizzano, ovvero i livelli elevatissimi di sicurezza e l'eccellenza qualitativa delle nostre produzioni, anche dal punto di vista delle loro performance ambientali.

Il sistema agroalimentare italiano, infatti, è portatore di un modello di qualità legata al territorio ammirato ed imitato nel mondo. La qualità agroalimentare italiana è certamente pregio organolettico, eccellenza salutistica, per il legame fondamentale con la dieta mediterranea, ma è anche capacità di evocare culture e tradizioni ed espressione del saper fare e saper innovare. Tutto questo lo esprimiamo con il concetto di *made in Italy*. Espressione che non indica un modello economico protezionistico, ma una proiezione al futuro di un grande sistemi di valori.

Questo quadro influenza inevitabilmente l'evoluzione della produzione e dei consumi alimentari, che non possono prescindere dal contestuale rispetto dei tre pilastri dello sviluppo sostenibile, quello ambientale, sociale ed economico e deve concretizzarsi in iniziative mirate sugli ambiti che presentano i maggiori margini d'intervento, offrendo concrete opportunità di riduzione degli impatti ambientali, benefici sociali diffusi, risparmio di risorse primarie e secondarie e recupero della competitività.

## **Approccio integrato di filiera**

La realizzazione di obiettivi in materia di sostenibilità delle produzioni agricole e alimentari richiede un **approccio integrato di filiera** attraverso un impegno concreto di tutte le componenti (agricoltura, industria di trasformazione, logistica, packaging, distribuzione, incluso il consumo finale), considerando anche le filiere agroindustriali parallele al food, dalla chimica verde alla filiera bioenergetica, da sviluppare nel quadro delle regole comunitarie, senza pregiudicare le esigenze di approvvigionamento di materie prime alimentari..

In tale logica, il documento redatto dal GdL 7 dovrebbe:

- tenere conto dei miglioramenti che possono essere realizzati in ognuno di questi settori e coinvolgere tutte le aziende, sia quelle che operano sul mercato nazionale che quelle attive sui mercati internazionali, che presentano i più importanti margini di crescita e le più promettenti prospettive di sviluppo per l'agroalimentare italiano, anche alla luce della stagnazione dei mercati interni e della forte e in gran parte ancora inespressa propensione all'export delle nostre produzioni;
- promuovere una Green Economy flessibile ed economicamente sostenibile che riduca i costi di produzione, aumentando il valore competitivo delle Aziende italiane, proponendosi come motore di progresso e opportunità di crescita e sviluppo di nuovi comparti.

A tal fine, è fondamentale sottolineare nel documento del gruppo di lavoro che, con la direttiva “agricoltura sostenibile” (che ha promosso un utilizzo basso e razionale degli input, compreso l'uso dell'acqua) il settore agricolo europeo ha già fatto evidenti passi in avanti ed è già conforme alle linee di sostenibilità della green economy. A riguardo, si riportano in Allegato 1 alcuni dati significativi da poter utilizzare nel documento.

Al fine di garantire lo sviluppo di una Green Economy nell'ambito della food chain, riteniamo che le azioni da intraprendere debbano seguire quelli che potremmo definire i **DRIVER DELLA SOSTENIBILITÀ** della filiera agroalimentare:

1. **INTEGRAZIONE della FILIERA AGROALIMENTARE** - La riduzione e la razionalizzazione dei passaggi interni alla filiera e la riorganizzazione della stessa improntata a criteri di maggior equilibrio possono consentire il recupero di importanti margini di redditività e remuneratività delle diverse fasi produttive.
2. **USO EFFICIENTE DELLE RISORSE** - Il primo obiettivo da perseguire per essere sostenibili è gestire in modo efficiente le risorse ed evitare gli sprechi. Ciò riguarda tanto l'uso degli input primari della filiera agroalimentare (acqua, aria, terra ed energia) quanto l'impiego degli input “secondari” (materie prime agricole, prodotti alimentari trasformati, imballaggi ecc...) i quali a loro volta hanno richiesto l'impiego di una serie di risorse per la loro produzione.
3. **La RICERCA e l'INNOVAZIONE di PRODOTTO e di PROCESSO** e la massima promozione e diffusione dei risultati mediante attività e servizi di formazione e consulenza tra gli operatori della food chain sono essenziali per l'individuazione e la promozione di metodi di produzione e consumo sostenibili. Lo sviluppo di una green economy nella filiera agroalimentare non può prescindere dall'applicazione di soluzioni tecniche e tecnologiche e richiede la collaborazione sempre più stretta tra Università, Enti di ricerca e mondo delle Imprese che operano nell'agroalimentare (nell'accezione più ampia del termine, includendo tutto l'indotto), per orientare le attività di ricerca e il know-how verso le reali esigenze di innovazione del settore.

Lo sviluppo della filiera secondo questi drivers implica l'adozione di una serie di azioni e iniziative schematicamente riconducibili ai seguenti filoni di attività:

- **Implementazione di pratiche colturali sostenibili e conseguente selezione dei fornitori** (BPA, biologico, lotta integrata, agricoltura di precisione ma anche uso efficiente delle risorse idriche, sviluppo delle indicazioni geografiche a tutela della biodiversità e del territorio, rafforzamento e professionalizzazione della rete agrituristica, promozione e valorizzazione dell'agricoltura locale), approvvigionamento di materie prime prodotte secondo criteri di sostenibilità con particolare attenzione alle importazioni commodities e conseguente selezione dei fornitori
- **Valorizzazione integrale delle materie prime agricole**, facilitando e promuovendo l'uso dei sottoprodotti e coprodotti agroalimentari e agricoli all'interno della *food chain* o in altre filiere produttive (filiera alimentare, mangimistica, recupero energetico e produzione di biomateriali da biomasse di seconda generazione ma anche settore cosmetico e farmaceutico). Particolare attenzione deve essere riservata allo sviluppo delle fonti rinnovabili di seconda generazione da biomasse di origine agricola, zootecnica ed agroalimentare, che coniugano la valorizzazione energetica degli ingenti volumi di materiali diversi dai prodotti principali scaturenti dalle attività agroindustriali con l'esigenza di prevenzione e minimizzazione dei rifiuti, contribuendo a ridurre al minimo il ricorso allo smaltimento.
- **Razionalizzazione dei processi produttivi e della logistica** - Diffusione, soprattutto tra le PMI dell'Industria Alimentare (il 99% delle Industrie alimentari nazionali), e lungo l'intera filiera delle BAT – best available technologies - e delle soluzioni/innovazioni impiantistiche atte a favorire il risparmio idrico ed energetico, ammodernamento di macchine e impianti, ottimizzazione del packaging, prevenzione e corretta gestione dei rifiuti d'imballaggio, ottimizzazione dei trasporti e della logistica. Una delle vie potrebbe essere quella di un maggiore utilizzo delle materie prime locali (anche attraverso la loro dichiarazione d'origine) e la relazione con il territorio non solo per la produzione di alimenti e servizi, ma anche di beni comuni ed energia.
- **Prevenzione degli sprechi alimentari** lungo la catena (incluso il consumatore finale) attraverso la promozione di tutti gli strumenti idonei a prevenire il food waste (campagne di educazione alimentare), nonché tutte le misure che possono essere adottate dagli operatori economici per favorire il pieno utilizzo dei prodotti (corretto porzionamento, prolungamento della shelf-life, razionalizzazione e innovazione del packaging ecc...) e le iniziative strutturate volte a valorizzare le eccedenze alimentari (incentivazione dei banchi alimentari e dei programmi di redistribuzione degli alimenti), nonché agevolare l'individuazione di sbocchi di mercato per i prodotti sicuri e di qualità ma non rispondenti a standard di commercializzazione (campagne di educazione alimentare che rendano appetibili anche i prodotti agricoli di minore qualità/standard ma altrettanto buoni, sani e sicuri - esempio la frutta di calibro più piccolo o con piccole ammaccature - potrebbero aiutare a risolvere quest'ultimo aspetto). In particolare, nel caso dell'azienda agricola singola o associata, ciò determinerebbe l'aumento dei margini dei produttori agricoli così da rendere conveniente la raccolta del prodotto evitandone lo spreco.
- **La sensibilizzazione e l'informazione del consumatore** attraverso una corretta comunicazione delle caratteristiche qualitative dei prodotti, comprensive delle performance ambientali, verso scelte di consumo sostenibili. sia per le produzioni

nazionali che per le produzioni d'esportazione La valutazione e la comunicazione delle performance ambientali di un prodotto alimentare devono essere basate su evidenze scientifiche e che tengano conto di ogni suo aspetto. Non limitandosi al solo "costo ambientale" ma estendendosi anche al "beneficio ambientale" non legato semplicemente al ciclo di vita di un prodotto.", Gli obiettivi della sostenibilità devono coinvolgere l'intera filiera agroalimentare , compresi i trasporti, e non solo l'agricoltura.

- **La rimozione degli ostacoli normativi**, che tuttora ritardano gli obiettivi di razionalizzazione e di ecoefficienza delle filiere, quali ad es. la distinzione chiara tra rifiuti e sottoprodotti agricoli, la possibilità di impiego delle acque di depurazione per specifici usi irrigui in agricoltura, la normativa sul fine ciclo di vita dei bioprodotto.

ALLEGATO 1

### Uso del suolo

La superficie agricola negli ultimi quaranta anni è andata mano mano diminuendo anche se il suo uso in percentuale è aumentato.

#### **Evoluzione della struttura dell'agricoltura italiana**

*(elaborazione su dati Censimenti Istat)*

<b>Anno</b>	<b>Aziende</b>	<b>SAT</b>	<b>SAU</b>	<b>Indice</b>
	<b>n.</b>	<b>ha</b>	<b>ha</b>	<b>SAU/SAT</b>
<b>1970</b>	<b>3.607.298</b>	<b>25.064.643</b>	<b>17.491.455</b>	<b>69,8%</b>
<b>1982</b>	<b>3.269.170</b>	<b>23.631.495</b>	<b>15.842.504</b>	<b>67,0%</b>
<b>1990</b>	<b>3.023.344</b>	<b>22.702.355</b>	<b>15.045.898</b>	<b>66,3%</b>
<b>2000</b>	<b>2.405.453</b>	<b>18.775.271</b>	<b>13.183.407</b>	<b>70,2%</b>
<b>2010</b>	<b>1.630.420</b>	<b>17.277.023</b>	<b>12.885.186</b>	<b>74,6%</b>

<b>2010/1970</b>	-1.976.878	-7.787.620	-4.606.269
	-54,8%	-31,1%	-26,3%
<b>2010/1990</b>	-1.392.924	-5.425.332	-2.160.712
	-46,1%	-23,9%	-14,4%

Se nel 1970 la superficie agricola totale (SAT) era pari a 25 milioni di ha utilizzata (SAU) per circa il 70% nel 2010 si è attestata 17 milioni di ha con un utilizzo leggermente superiore (74%). Il numero della aziende agricole si è dimezzato e gran parte del terreno agricolo perduto è stato cementificato. La perdita di redditività e il progressivo allontanamento dei giovani da questo antico lavoro ha prodotto così ingenti danni ambientali, irrecuperabili.

I dati sulla gestione dei suoli mostrano come la maggior parte della SAU in Italia sia soggetta a rotazione (42% della superficie a seminativi) e ad avvicendamento libero (41%), mentre il

restante 17% sia soggetto a monosuccessione (prevalentemente nella zona della pianura padana). La rotazione è già una pratica agronomica ambientale che aiuta la fertilità del suolo, ma che aumenta la dipendenza di produzione di seminativi dall'estero.

## I fertilizzanti

Per quanto riguarda l'utilizzo dei fertilizzanti chimici è possibile osservare una significativa flessione a partire dalla fine degli anni ottanta, che si è protratta anche durante i due decenni successivi. A livello nazionale negli anni novanta venivano consumati mediamente 17,3 milioni di quintali di elementi fertilizzanti, mentre nel decennio successivo (dal 2000 al 2010) i fertilizzanti distribuiti sono diminuiti in complesso del 4,8% (da 46,2 a 44,0 milioni di quintali), in un contesto di riduzione del 2,3% della superficie agricola utilizzata. Al contempo, i concimi sono diminuiti del 35,0% (da 41,2 a 26,8 milioni di quintali), mentre gli ammendanti sono aumentati del 210,1% rispetto al 2000 (da 4,9 a 15,1 milioni di quintali). I correttivi, infine, sono passati da 0,2 a 1,9 milioni di quintali. Nel 2010 il 64,9% dei fertilizzanti viene distribuito nelle regioni settentrionali, il 14,1% in quelle centrali e il restante 21,0% nel Mezzogiorno. Analizzando la quantità di elementi nutritivi per ettaro di superficie concimabile, a livello nazionale sono stati distribuiti 61,1 chilogrammi di azoto in complesso, 27,5 di anidride fosforica, 25,0 di ossido potassico e 112,4 di sostanza organica. Rispetto all'anno precedente, si rileva un aumento soltanto per l'ossido potassico, pari a +4,1 chilogrammi di elementi nutritivi distribuiti per ettaro. A questo andamento ha contribuito, oltre alla diffusione di metodi a minore impatto ambientale, la necessità di contenere i costi di produzione. Questi fattori hanno di fatto favorito le strategie aziendali basate su bassi impieghi, attraverso la razionalizzazione della scelta dei concimi – con una maggior preferenza per i concimi semplici rispetto a quelli complessi - e delle dosi impiegate. Il contenimento dei consumi, particolarmente significativo negli ultimi anni, è stato inoltre favorito dalla lievitazione dei prezzi di acquisto, causata da un aumento dei prezzi dei prodotti importati e dalla generale instabilità dei mercati delle fonti energetiche, in primis dei prodotti petroliferi. Infine, il disaccoppiamento degli aiuti comunitari nell'ambito della PAC, ovvero la disgiunzione del sostegno al reddito dal sostegno alla produzione, può certamente aver contribuito a questa lenta e progressiva riduzione dell'impiego di prodotti chimici, in valore assoluto e per ettaro di superficie interessata. Allo stesso tempo anche le politiche europee durante l'ultimo decennio hanno contribuito alla diffusione di pratiche agronomiche a basso impatto ambientale, favorendo l'impiego di ammendanti e concimi organici a discapito dei prodotti minerali di sintesi

## Gli agrofarmaci

Nel decennio 2000-2010 la quantità di prodotti fitosanitari distribuiti per uso agricolo è diminuita complessivamente di 10,6 mila tonnellate (-6,8%) (Prospetto 1). In particolare, sono calati i fungicidi (-18,3%) e gli insetticidi e acaricidi (-20,7%); i prodotti erbicidi, invece, sono aumentati dell'8,6% e i vari sono quasi raddoppiati (+96,8%). I prodotti molto tossici e tossici si sono ridotti del 34,7% e quelli non classificabili del 15%; viceversa i prodotti nocivi hanno confermato il trend positivo degli ultimi anni, registrando un aumento dell'81,3%. Nel decennio considerato il calo dei prodotti fitosanitari è abbastanza generalizzato; per i prodotti molto

tossici e tossici la diminuzione è dovuta soprattutto all'utilizzo di pratiche agronomiche, incentivate dalle politiche agro-ambientali comunitarie e nazionali, che puntano sul minor utilizzo di mezzi tecnici chimici impiegati nelle coltivazioni agricole. Inoltre, negli ultimi anni i prodotti fitosanitari sono stati caratterizzati da un importante sviluppo, che ha portato alla sostituzione delle molecole di vecchia concezione con principi attivi di nuova generazione a ridotto impatto ambientale. Infine, bisogna considerare le diverse condizioni climatiche nelle varie annate e la tipologia delle colture che rappresentano un ulteriore fattore di influenza sulla distribuzione delle tipologie di prodotti.

Dal 2000 al 2010 i principi attivi contenuti nei prodotti fitosanitari sono diminuiti complessivamente di 8,3 mila tonnellate (-10,3%); in particolare, sono calate le sostanze attive insetticide e fungicide (rispettivamente del 32,7 e 18%), sono aumentate le varie (+74,7%). In forte crescita sono risultati i prodotti di origine biologica, passati da 18,7 a 420,3 tonnellate, e le trappole, aumentate del 31%. La diffusione di prodotti di origine biologica e delle trappole rappresenta il segmento più innovativo della distribuzione, anche se le quantità immesse al consumo risultano di entità limitata.

### **Concetti di Bioeconomia e bioprodotto**

La bioeconomia, in accordo con la definizione dell'Unione Europea, contempla la produzione di risorse biologiche rinnovabili e la trasformazione di tali risorse e dei flussi di rifiuti in prodotti a valore aggiunto quali alimenti, mangimi, bioenergie e bioprodotto. I bioprodotto a loro volta sono tutti i materiali derivati dal ciclo corto del carbonio (quindi non di origine fossile), quali ad esempio piante, animali, alghe, organismi marini, microorganismi, nonché la parte biodegradabile dei rifiuti industriali e urbani. Le industrie e i settori della bioeconomia sono caratterizzati da un forte potenziale d'innovazione in quanto ricorrono molteplici discipline scientifiche, tecnologie industriali e a patrimoni di conoscenze locali. Il valore attuale dei settori dell'UE potenzialmente d'interesse per la bioeconomia è valutato di circa 2 mila miliardi di euro di fatturato annuo con una concentrazione di 22 milioni di posti di lavoro, pari a circa il 9% della manodopera europea. Pur durante una delle crisi più gravi della storia moderna, i bioprodotto mostrano una crescita superiore al 7% annuo in Europa. (*L'innovazione per una crescita sostenibile: una bioeconomia per l'Europa* COM(2012) 60 final).

## **Allegato II**

### **Uso efficiente delle risorse nell'Industria alimentare**

#### **Energia**

A livello di consumi Ue, l'Industria (tutta) assorbe circa il 20% del consumo di energia primaria ed è il settore che ha realizzato i maggiori progressi nel campo dell'efficienza energetica (con un miglioramento del 30% dell'intensità energetica nell'arco di 20 anni). Confrontando i risultati testimoniati dai Rapporti di sostenibilità delle principali Aziende del settore alimentare - il risparmio energetico si attesta nell'ordine del 15-20%. Nel nostro Paese, l'intero sistema agro-alimentare richiede un consumo di energia pari a circa 20 Mtep, di cui 3,1 Mtep dall'Industria alimentare (Fonte Enea: *Rapporto Enea Le filiere del sistema agricolo per l'energia e l'efficienza energetica - 2011*). Nel periodo 2000-2006 si è assistito ad una netta inversione di tendenza che ha fatto registrare all'Industria alimentare un +7,8% in efficienza energetica. (Fonte: ODYSSEE data base - Italy).

#### **Acqua**

Il nostro Paese, dopo la Spagna, è lo Stato Ue col miglior risultato già ottenuto in termini di risparmio idrico - 230 milioni di m<sup>3</sup> di acqua riciclati e riutilizzati - e il potenziale più ampio, circa 500 milioni di m<sup>3</sup>, nell'arco dei prossimi 15 anni. Nell'immediato futuro, il risparmio possibile nel settore del Food&Drink in Italia è stimabile in circa 257 mln/m<sup>3</sup> di acqua l'anno ovvero il 2% del totale Industria in Europa e il 20% del manifatturiero italiano. (Fonte: *Ecological Institute for International and European Environmental Policy*) Dagli anni Novanta a oggi, i consumi di acqua da parte dell'Industria alimentare si sono ridotti, in media, di circa il 30-40% (con punte del 60-70% per tonnellate di prodotto e del 40-50% in valori assoluti).

#### **Ottimizzazione del packaging e corretta gestione degli imballaggi alimentari post-uso**

In Italia, negli ultimi dieci anni, l'impegno congiunto dell'Industria alimentare e dei produttori di packaging ha complessivamente ridotto gli imballaggi di circa il 40%, ottenendo un risparmio del 17% sui costi di trasporto. Ciò significa avere evitato l'immissione nell'ambiente di circa 300 milioni di tonnellate di imballi primari, con un risparmio di circa il 20% circa delle emissioni di anidride carbonica (dati Conai - Consorzio Nazionale Imballaggi). Con particolare riguardo ad alcune filiere materiali, l'eco-design del packaging ha permesso in questi anni di diminuire in modo drastico l'utilizzo dei materiali, come è avvenuto nel caso dei materiali plastici (PET - 30/40%), di taluni imballaggi in vetro (-50/60%) e dell'alluminio (-30%).

L'Industria alimentare italiana è il principale contribuente del sistema CONAI, tra i migliori dell'Ue per l'efficienza dei risultati raggiunti in termini di raccolta, riciclo e riuso dei materiali d'imballo. I dati CONAI 2011 indicano il recupero complessivo di imballaggi in acciaio, alluminio, carta, legno, plastica e vetro al 74,8% (obiettivo di legge 60%), pari a 8,58 mln/ton recuperate su un totale di 11,47 mln/ton immesse al consumo; l'aumento del recupero in 13 anni del 140%; il



riciclo complessivo al 64,7% (obiettivo di legge 55%) dell'immesso al consumo; il 37% delle materie prime usate per produrre imballaggi derivato da materiale da riciclo

## **Comunicazione ambientale, innovazione e ricerca: le iniziative della filiera agroalimentare**

### **Comunicazione delle performance ambientali dei prodotti alimentari**

Al fine di accrescere la cultura e la consapevolezza degli operatori della filiera alimentare in materia di valutazione e comunicazione delle performance ambientali dei prodotti alimentari, nel 2008, FoodDrinkEurope, la Confederazione europea dell'Industria alimentare, alla quale Federalimentare aderisce, ha promosso la costituzione della Sustainable Consumption and Production Round Table, con l'obiettivo di affrontare - mediante un approccio integrato di filiera - i molteplici e complessi aspetti delle implicazioni ambientali della produzione e del consumo di alimenti. L'esperienza coinvolge le competenti DG della Commissione europea e le rappresentanze della filiera alimentare, inclusa l'Agricoltura UE (Copa-Cogeca), una parte della Distribuzione e i principali attori delle filiere parallele all'alimentare (packaging), oltre che, in qualità di osservatori, alcune ONG e le Autorità amministrative/Enti di Ricerca di numerosi Stati Membri.

Nell'ambito della SCP Round Table è stato predisposto il "Quadro metodologico Armonizzato" diretto a definire criteri e metodologie di valutazione uniformi e scientificamente affidabili, concepito come un documento vivente, suscettibile di essere modificato in funzione dell'evoluzione delle metodologie di valutazione ambientale, e in procinto di applicazione sperimentale, e, inoltre, il "Rapporto sulla comunicazione delle performance ambientali lungo la filiera alimentare", che individua i corretti principi e gli strumenti per la volontaria comunicazione delle performance ambientali dei prodotti alimentari, sia nelle relazioni B2B che B2C e le relative raccomandazioni su criteri e modalità di comunicazione.

### **Piattaforma Tecnologica Italian Food for Life - Ricerca e innovazione per la sostenibilità della filiera agroalimentare**

Nell'ambito delle politiche strategiche di orientamento delle attività di ricerca e sviluppo verso i reali bisogni d'innovazione dell'Industria alimentare, Federalimentare insieme all'INRAN, all'ENEA e all'Università di Bologna, ha dato vita nel luglio 2006 alla Piattaforma Tecnologica alimentare nazionale "Italian Food for Life", nata come iniziativa spontanea del sistema industriale, con un approccio bottom up e competitiveness driven, che persegue il potenziamento della crescita e del trasferimento di conoscenze e competenze a sostegno dell'innovazione del settore alimentare in Italia, attraverso la collaborazione di 400 stakeholder rappresentativi di tutta la filiera alimentare, del mondo universitario e della ricerca.

Le attività della Piattaforma mirano a individuare priorità di ricerca condivise dal sistema Paese, ridare impulso al know-how inesperto e far emergere le potenzialità del settore agroalimentare e delle Agenzie di ricerca e Università impegnate sul tema, promuovere il trasferimento delle innovazioni di processo e di prodotto soprattutto delle PMI, accrescere la competitività delle nostre imprese, evitare sovrapposizioni e dispersioni di risorse prive di

risultati e di applicazioni industriali. Tra le tre priorità tematiche sulle quali è concentrata l'“Italian Food for Life”, figura la produzione alimentare sostenibile, che include lo sviluppo di approcci e strumenti per un corretto LCA dei prodotti alimentari, l'individuazione degli ambiti prioritari d'intervento per rendere più sostenibile la produzione primaria, gli approvvigionamenti e i processi di trasformazione, l'identificazione di tecnologie per l'impiego efficiente delle risorse di base e la valorizzazione dei sottoprodotti, nonché la corretta gestione degli imballaggi e il trasferimento del know-how alle PMI.