

Consumo di carne e fonti proteiche alternative. Una prospettiva di marketing

Gli impatti della filiera della carne

L'interesse agli effetti avversi relativi all'industria della carne, alimentato da una crescente sensibilità agli aspetti ambientali è sempre più rilevante, ed ora non è più un tabù criticare lo status quo industriale e di consumo senza essere tacciati di estremismo.

In questo articolo portiamo qualche dato oggettivo, qualche fatto di rilievo ed i motivi per cui questi destano preoccupazione a numerosi ambientalisti e, in misura crescente, ai semplici cittadini.

La FAO stima che la filiera di produzione della carne contribuisce per il 18% alle emissioni di gas serra globali¹. Questo corrisponde a quasi il 60% delle emissioni generate dall'intero settore alimentare che, a loro volta, sono un terzo delle emissioni globali di gas serra². Contestualizzando in una prospettiva più ampia, la filiera di produzione della carne emette più CO₂ di tutti i mezzi di trasporto in circolazione. Vi sono poi altre criticità.

Il 77% di tutti i terreni agricoli del pianeta è destinato all'allevamento di animali da carne o alla relativa mangimistica³. La superficie agricola utilizzata (SAU) a livello mondiale è pari a circa 50 milioni di km quadrati, pertanto la superficie dedicata alla produzione di carne è 40 milioni di km quadrati. Se consideriamo che l'Europa ha un'estensione di circa 10 milioni di km quadrati e che tutto il continente africano eccede di poco i 30, riusciamo a farci un'idea della rilevanza dell'impatto ambientale di questa filiera. La riforestazione e ricostituzione della biodiversità sono i migliori antidoti per combattere i cambiamenti climatici e per preservare le risorse naturali da cui dipende la sopravvivenza della civiltà umana⁴. In considerazione di questo dovremmo immediatamente ridurre in modo drastico il consumo di carne nelle nostre diete.

Di grande interesse sono anche le emissioni di metano: le flatulenze degli animali da allevamento vi contribuiscono, su base globale, per il 30%. Il metano ha una capacità di trattenere il calore pari a 84 volte quella della CO₂, tuttavia ha tempi di degradazione atmosferica molto più brevi: circa 10 anni (contro i quasi 100.000 della CO₂, anche se il discorso è più complesso di così⁵). Pertanto riducendo le emissioni di metano (differentemente dalla CO₂), i benefici in termini di effetto serra sarebbero quasi immediati.

Le esternalità legate alla produzione di carne, specialmente attraverso metodologie di allevamento intensivo non si esauriscono agli impatti ambientali di questa filiera. Come la letteratura scientifica ha evidenziato⁶ le preoccupazioni dei cittadini relativamente alla filiera della carne riguardano anche aspetti legati alla salute umana e al benessere degli animali. Molto si è parlato negli ultimi anni, ad esempio, della possibile cancerogenicità della carne rossa e dei suoi derivati⁷. Tuttavia, l'aspetto probabilmente più dibattuto dalla comunità scientifica riguarda la smodata diffusione di antibiotici negli allevamenti intensivi. Questa pratica, infatti, è alla base di quella che è stata

¹ Livestock's long shadow, FAO, 2016

² <https://www.fao.org/news/story/it/item/1379526/jicode/>, FAO, 2021

³ <https://ourworldindata.org/global-land-for-agriculture>, Our World in Data, 2019

⁴ Tropical reforestation and climate change: beyond carbon, B. Locatelli et al, 2015

⁵ <https://www.climalteranti.it/2020/07/30/quanto-a-lungo-rimane-la-co2-in-atmosfera/>

⁶ A review of research on plant-based meat alternatives: Driving forces, history, manufacturing, and consumer attitudes, J. He, N. M., 2020

⁷ Red Meat and Colorectal Cancer, Nuri Faruk Aykan, 2015

definita⁸ come una delle principali minacce alla salute e principale causa di morte per l'uomo entro il 2050: l'antibiotico resistenza. Gli antibiotici assunti dagli animali passano – in quantità ridotta – all'uomo attraverso la carne ingerita. I batteri con cui l'uomo entra a contatto (molti dei quali già presenti nel nostro organismo) non vengono sterminati dall'esigua quantità di antibiotico, ma il principio attivo innesca mutazioni che aumentano la resistenza dei batteri a questi farmaci (spesso dovuto ad un ispessimento delle membrane plasmatiche). Chiaramente questo meccanismo causa a sua volta un circolo vizioso che spinge l'uomo verso la produzione di antibiotici sempre più potenti contro batteri sempre più resistenti e potenzialmente sempre più letali per l'ospite. Già oggi i casi di morte per antibiotico-resistenza stanno raggiungendo livelli preoccupanti e mai visti prima⁹.

In riferimento al benessere degli animali è risaputo che le loro condizioni di vita negli allevamenti intensivi sono spesso terribili. Numerosissime le inchieste in Italia e all'estero negli ultimi anni e sempre più forti le pressioni delle associazioni ambientaliste contro questa barbarie.

GREENPEACE

FERMIAMO L'INDUSTRIA DEI VIRUS

Allevamenti intensivi, deforestazione e inquinamento sono gli ingranaggi del sistema di produzione industriale del nostro cibo, che devasta gli equilibri della natura.

Il prezzo di questa distruzione lo stiamo pagando ora, anche con la nostra salute.

Il Covid-19 non è un evento isolato. Al Governo Italiano chiediamo di fermare le fabbriche di carne e il sistema globale che le alimenta.

[Non può esserci salute in un Pianeta malato!](#)

STOP ALLEVAMENTI INTENSIVI E DEFORESTAZIONE
Chiedi al Governo Italiano di agire subito per fermare le conseguenze disastrose degli allevamenti intensivi.

Nome

Cognome

Email

Telefono

Partecipando alla petizione ricevi le informazioni in Italia, non in tuo paese e se il tuo paese è diverso da quello in cui abitiamo ti contatteremo. [Tuttavia, la tua salute è il Governo. \[Tuttavia, la tua salute è il Governo.\]\(#\)](#)

FIRMA ORA

Figura 1 - Campagna di raccolta firme contro gli allevamenti intensivi promossa da Greenpeace, 2021

Il tema affonda nel complesso universo dell'etica dove ognuno ha le proprie convinzioni. Pertanto, vogliamo solo invitare il lettore ad osservare uno dei tanti video-reportage disponibili online, in quanto riteniamo che chiunque nutra un minimo di empatia verso animali ed esseri viventi non potrà non restare turbato da tali immagini.

Trend attuali, consumatori e decisore pubblico

La produzione ed il consumo di carne in Italia è diminuito in modo significativo nell'ultimo decennio. L'interessante report "2010-2019: Dieci anni di zootecnica in Italia" di Essereanimali, su dati Istat, Eurostat, Ismea (su dati Istat), BDN, EUMOFA (su dati Eurostat) e SINAB, descrive questa decrescita.

Il consumo pro-capite annuo di carne è sceso di circa 5,4 kg nel decennio, con diminuzione ancor più severa per le carni bovine (-6,5 kg). La contrazione dei consumi riguarda anche il latte, con una diminuzione nei volumi del 15%. L'impatto di questa riduzione sulla filiera produttiva è stato importante: fra il 2010 e il 2019 in Italia hanno chiuso 12.000 allevamenti per la produzione di carne, mentre la produzione dei macelli italiani è diminuita del 12%. L'impatto più rilevante è stato sui comparti delle carni bovine (-30%) e ovine (-50%).

⁸ No time to Wait: Securing the future from drug-resistant infections, Secretary-General of the United Nations, 2019
⁹ Global burden of bacterial antimicrobial resistance in 2019: a systematic analysis, C. J.L. Murray et al, 2022

In questo contesto di contrazione del mercato alcune nicchie sembrano però crescere e prosperare. La tendenza dei consumatori verso prodotti percepiti più salutari e con limitato impatto ambientale sta premiando i segmenti del biologico e del chilometro zero (kmo). Il 52% degli italiani consumatori di carne afferma di selezionare spesso carni da allevamenti biologici per il ridotto o assente utilizzo di antibiotici. Rileviamo inoltre un elemento interessante: il driver salutistico supera di gran lunga quello ambientalista: solo il 10% dei campioni analizzati nelle rilevazioni afferma di selezionare carne da allevamenti biologici per tutelare l'ambiente.

Molte sono le ipotesi relative alla flessione dei consumi di carne; ne analizzeremo alcune nel seguito di questo lavoro. Notiamo però che la spinta proveniente dai consumatori e, più in generale, dalla società civile con le sue istanze, i suoi dibattiti e battaglie (numerose sono le associazioni attive in questo campo) supera di gran lunga il poco o nulla fatto dalle istituzioni.

Un'inchiesta di Greenpeace¹⁰ ha messo in luce che non solo i governi europei non hanno posto in essere alcuna azione per il ridimensionamento della filiera delle carni ma, al contrario, allocano una buona parte dei fondi destinati alle attività agricole ai grandi gruppi operanti nell'allevamento e nella macellazione, senza distinzioni particolari fra piccoli allevatori (con produzioni ecologicamente molto più sostenibili) e le organizzazioni multinazionali.

Tuttavia, il dibattito è aperto in Commissione UE e si attende entro il Q1-2022 una decisione su come allocare i fondi alle attività agricole, anche grazie ad un'importante battaglia mediatica di Greenpeace sugli allevamenti intensivi a mezzo raccolta firme e campagne di sensibilizzazione.

¹⁰ Soldi pubblici "in pasto" agli allevamenti intensivi - La rischiosa intensificazione degli allevamenti in Europa, Greenpeace, 2019

Lo studio

Al netto di ciò che si è spiegato finora una considerazione è inevitabile: questo mondo non è fatto per otto miliardi di grandi carnivori (e i delicati equilibri fra prede e predatori in ogni ecosistema esistenze ne è testimonianza incontrovertibile). L'idea di una filiera della carne (per come oggi la conosciamo) che sia sostenibile, a impatto zero, in una società in cui tutti consumano carne è assolutamente impossibile.

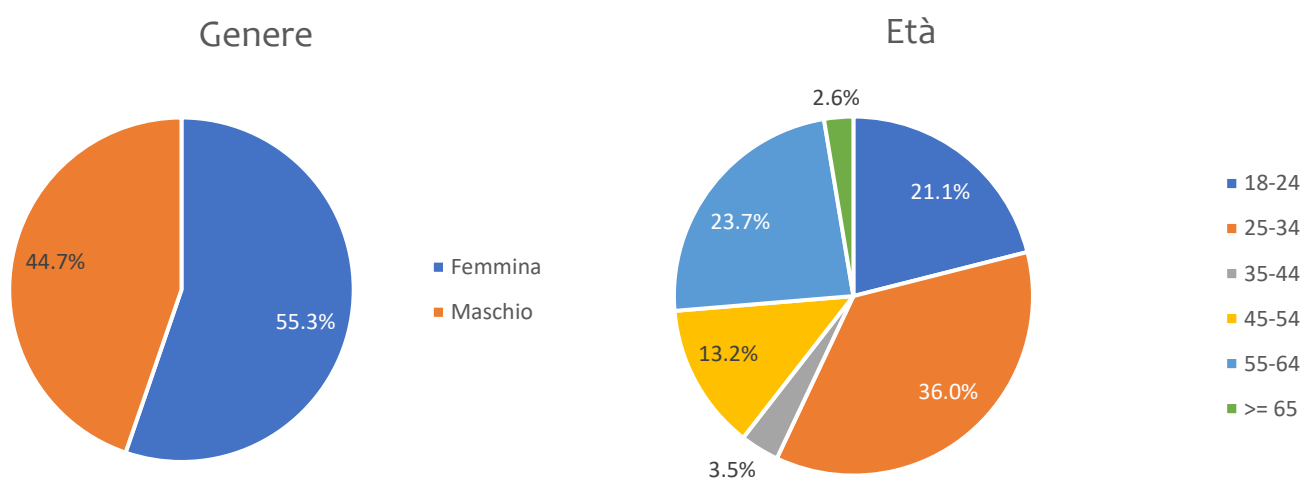
L'unica, vera alternativa per mitigare in modo severo gli impatti di questa industria è ridurre in modo generalizzato i consumi di carne.

Alla luce di questa considerazione e questo fine sociale e ambientale che in CleverAdvice abbiamo deciso di sviluppare uno studio che possa rappresentare un efficace strumento di marketing per tutte quelle aziende che hanno sposato questa visione e che si stanno prodigando nella difficile missione di cambiare i paradigmi alimentari legati alla carne attraverso la produzione e la commercializzazione di cibi proteici alternativi alla carne.

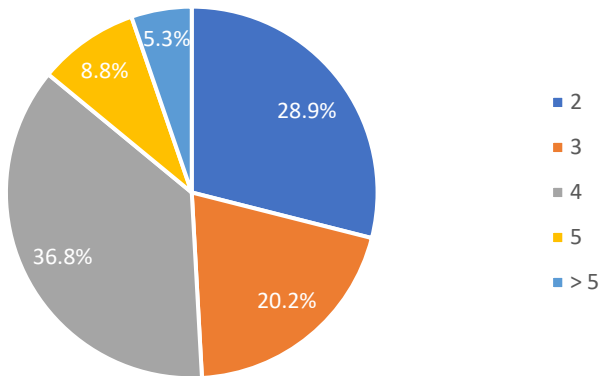
Per farlo, abbiamo deciso di rispondere ad alcune domande, fra queste le più importanti sono:

- Come sono percepiti oggi i cibi proteici (soluzioni pronte o da cucinare) alternativi alla carne?
- Quali sono le motivazioni intrinseche di chi mangia carne e la loro relazione con le tre grandi preoccupazioni legate alla sua produzione?
- Quali driver possono essere efficacemente sfruttati per “convertire” un carnivoro ad una dieta con meno carni?
- Esistono già dei segmenti di riferimento e d'interesse per i produttori di proteine alternative?

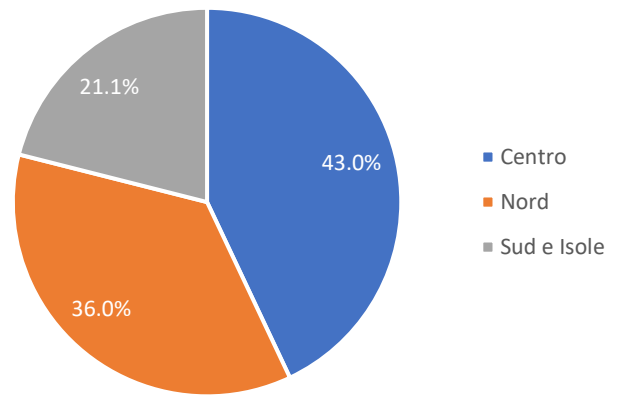
Allo scopo di ottenere una visione più chiara del contesto contemporaneo del mercato italiano, abbiamo quindi sviluppato un questionario d'indagine costituito da diversi blocchi, somministrato ad un campione casualmente estratto di 114 individui, le cui caratteristiche sociodemografiche sono sintetizzate come segue.



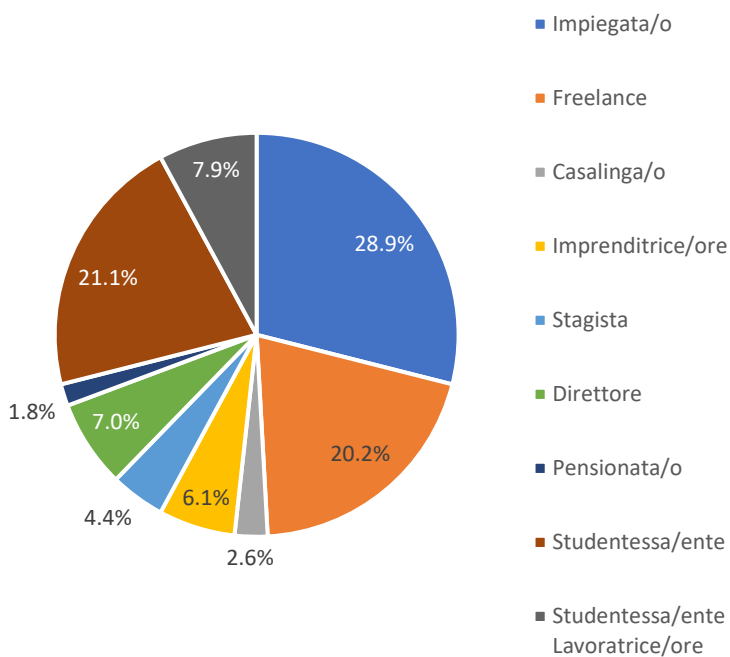
Dimensione nucleo familiare



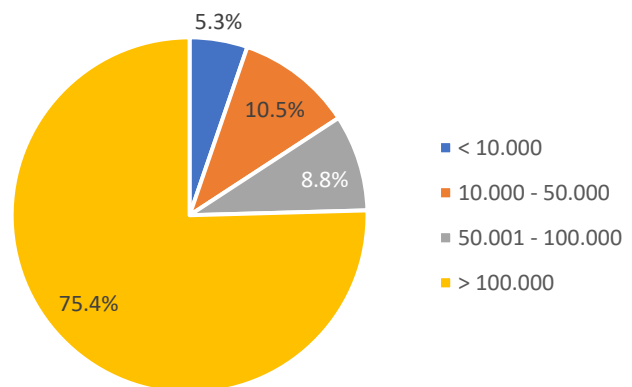
Provenienza



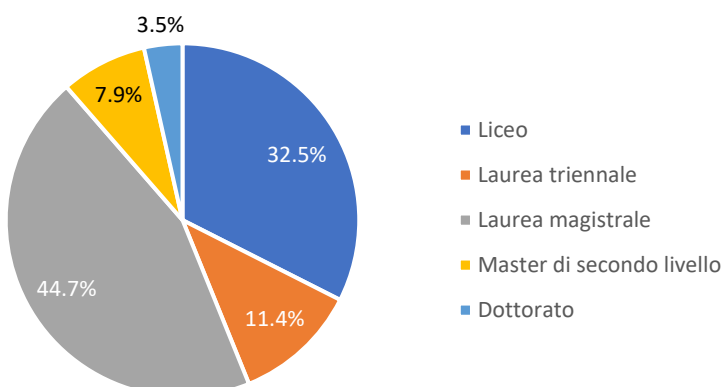
Occupazione



Dimensione comune di residenza



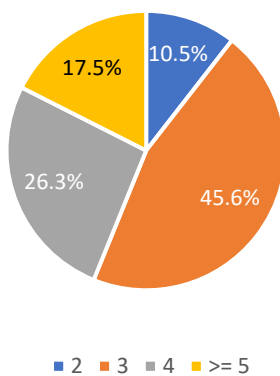
Livello d'istruzione



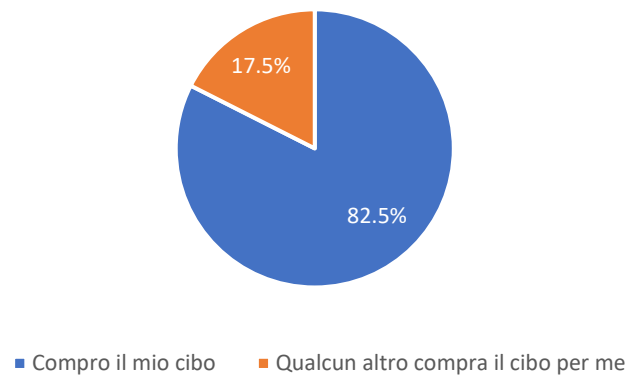
Il primo blocco d'indagine che è seguito alle domande di natura sociodemografica ha avuto lo scopo di comprendere le abitudini alimentari generali del campione, al fine di determinare alcuni elementi fondamentali per interpretare efficacemente le rilevazioni che faranno seguito; quali: l'attenzione posta nella selezione dei cibi; il tipo di punto vendita alimentari favorito; il numero di pasti medi al giorno...

Le evidenze principali di questo insieme di dati sono sintetizzate nei seguenti grafici.

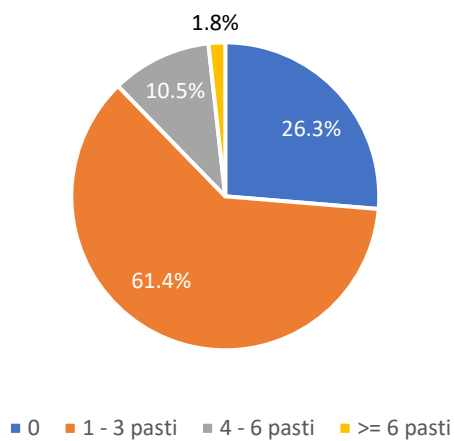
Pasti al giorno



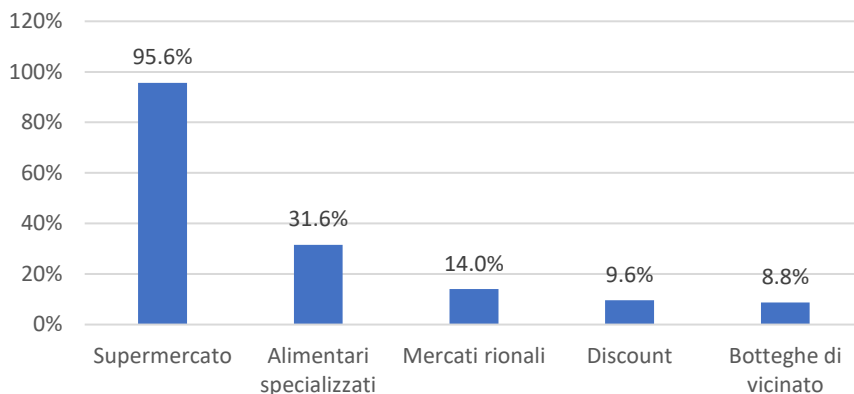
Acquisto diretto del cibo



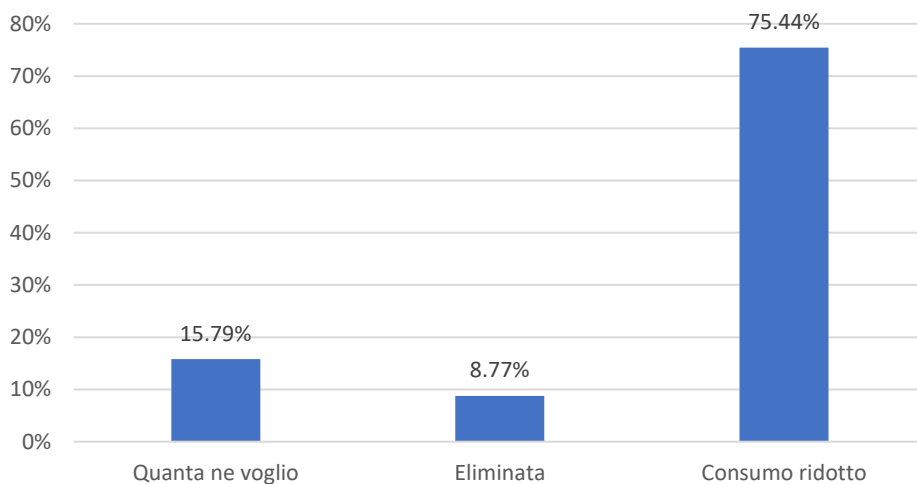
Pasti pronti a settimana



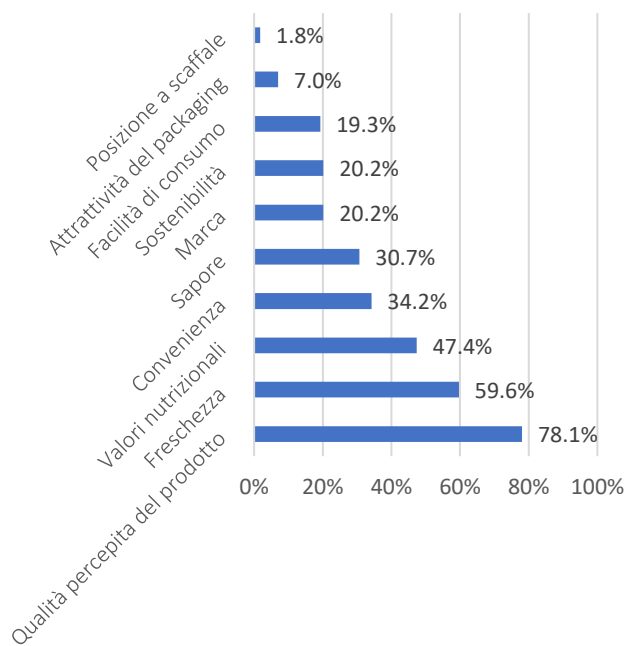
Punti di vendita



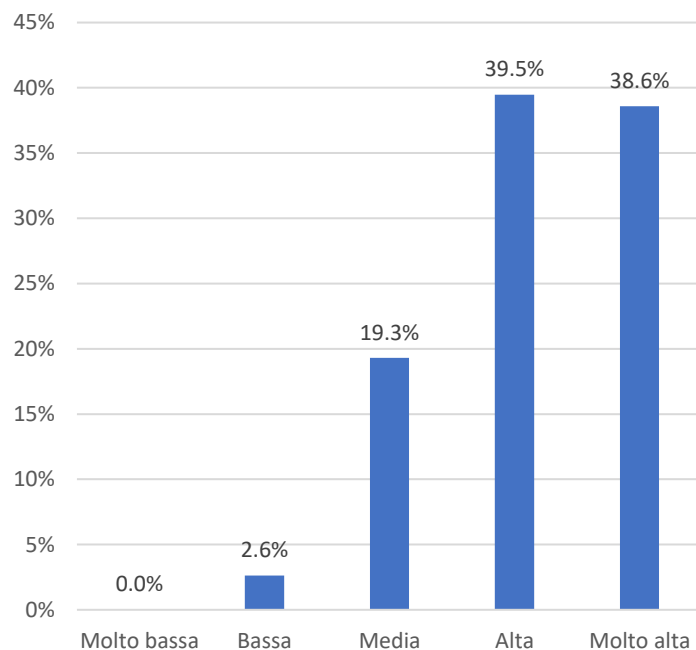
Consumo di carne



Fattori di selezione del cibo



Attenzione alla selezione del cibo

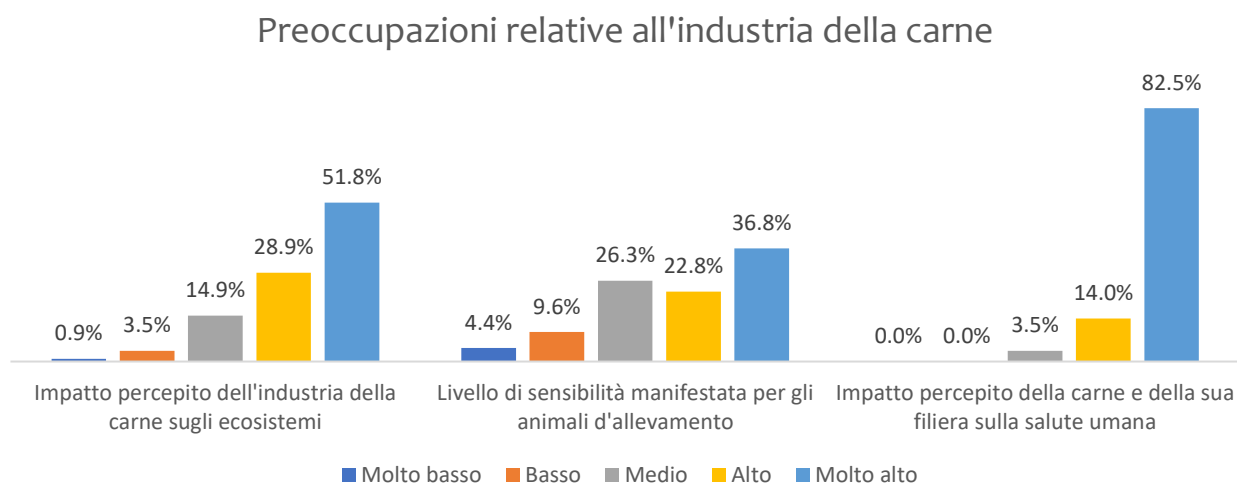


Se osservando queste statistiche descrittive preliminari non sorprende la predominanza del supermercato quale punto di approvvigionamento alimentare favorito, selezionato dalla quasi totalità dei rispondenti, risalta invece il dato relativo agli alti livelli di attenzione dichiarati dai rispondenti per la selezione del proprio cibo. Infine, la qualità percepita del prodotto, la freschezza e i valori nutrizionali si attestano come fattori principali di selezione dei prodotti alimentari per il campione di riferimento, a dispetto di un interessante dato relativo all'impatto della marca e della sostenibilità, scelte entrambe, quali driver di selezione, da solo un quinto del campione.

Le tre principali preoccupazioni relative all'industria della carne

Un altro ambito d'indagine preventiva fondamentale che ha preso la forma di una domanda specifica, all'interno del sondaggio, riguarda la percezione delle tre preoccupazioni principali legate all'industria della carne che altri studi della letteratura corrente hanno individuato e che abbiamo descritto nei paragrafi precedenti: l'impatto ambientale; la salute umana; il benessere degli animali.

Ai rispondenti è stato chiesto di valutare, su una scala da 1 a 5, il loro livello di sensibilità rispetto alla questione (per quanto concerne il benessere animale); in che misura essi valutino l'impatto negativo dell'industria della carne sugli ecosistemi e quanto la carne e le esternalità della sua filiera impattino sul proprio stato di salute. Di seguito sono riassunti i risultati.



Non sorprendono gli alti valori registrati con riferimento alla terza fonte di preoccupazione, probabilmente frutto del dibattito sulla cancerogenicità della carne, specifichiamo però che la domanda non è stata posta definendo gli impatti in oggetto quali negativi o positivi; quindi, dietro a molte risposte potrebbero nascondersi motivazioni diametralmente opposte. Interessante, invece, che solo la metà del campione studiato affermi di ritenere la filiera della carne come molto impattante degli ecosistemi.

In associazione con quanto osservato nel paragrafo precedente riguardo ai fattori di selezione del cibo (fra i quali la qualità percepita e la freschezza del prodotto erano i più importanti), gli alti livelli di sensibilità mostrati verso gli impatti sulla salute della carne rappresentano già un dato assolutamente rilevante a fini di marketing. Tuttavia, ulteriori insight seguono nei paragrafi successivi, utili a rendere più chiari driver e barriere per i produttori di proteine alternative in questo scenario complesso.

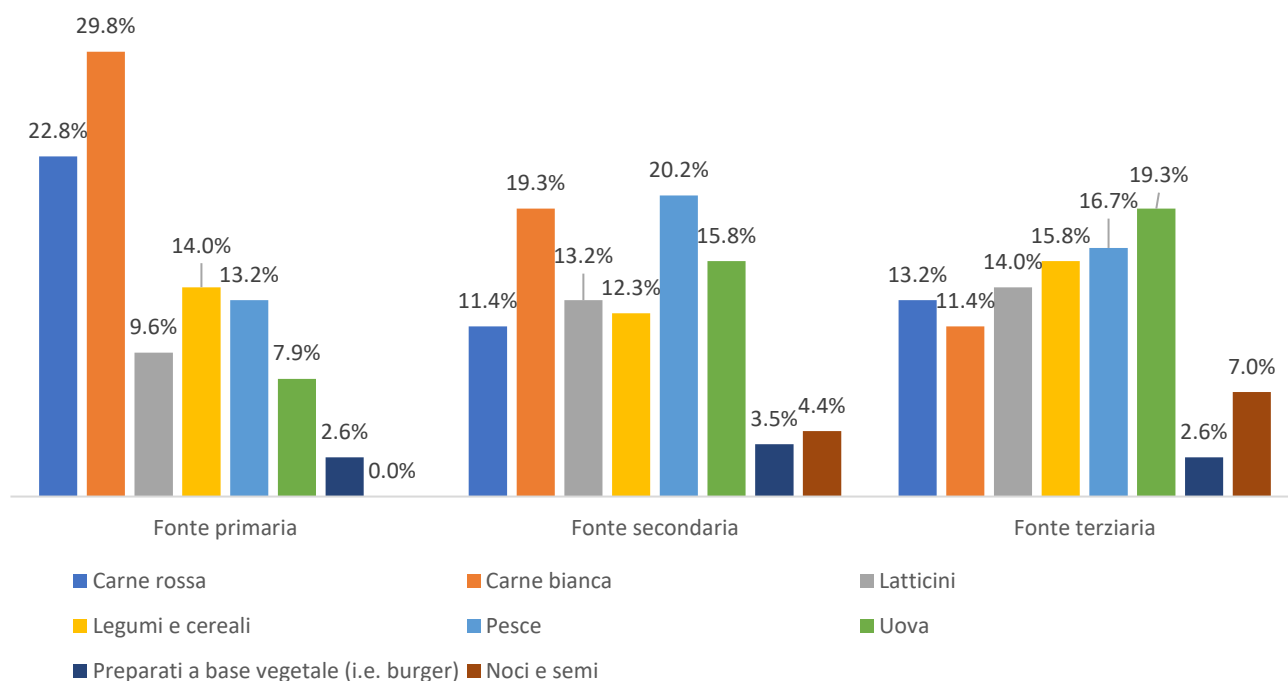
Prima di introdurre i risultati delle nostre analisi però, elenchiamo di seguito le parti del sondaggio successive a quelle finora evidenziate, allo scopo di rendere più chiaro il quadro d'indagine e le risultanze che seguiranno:

- Una sezione è stata dedicata a comprendere più a fondo approcci e comportamenti d'acquisto dei rispondenti con riferimento al loro consumo di cibi fonte di proteine in generale
- Una *sorting question* è stata somministrata per comprendere quali rispondenti abbiano rinunciato al consumo di carne rossa, quali lo abbiano solo limitato e quali la mangiano senza limitazioni
- Una sezione è stata dedicata alla comprensione di approcci e comportamenti d'acquisto verso la carne rossa sui mangiatori di carne rispondenti (sezione comprensiva, inoltre, di un paio di domande sulle barriere e le eventuali motivazioni di questo segmento di consumatori verso le alternative alla carne)
- Un'altra *sorting question* è stata somministrata per uno smistamento fra consumatori e non consumatori di alternative proteiche alla carne
- Una sezione finale d'indagine è stata dedicata alla comprensione di approcci e comportamenti d'acquisto dei rispondenti verso le alternative proteiche della carne

I risultati e le evidenze principali

Il grafico di seguito offre un interessante scorcio sulle preferenze del campione di riferimento in termini di fonti proteiche.

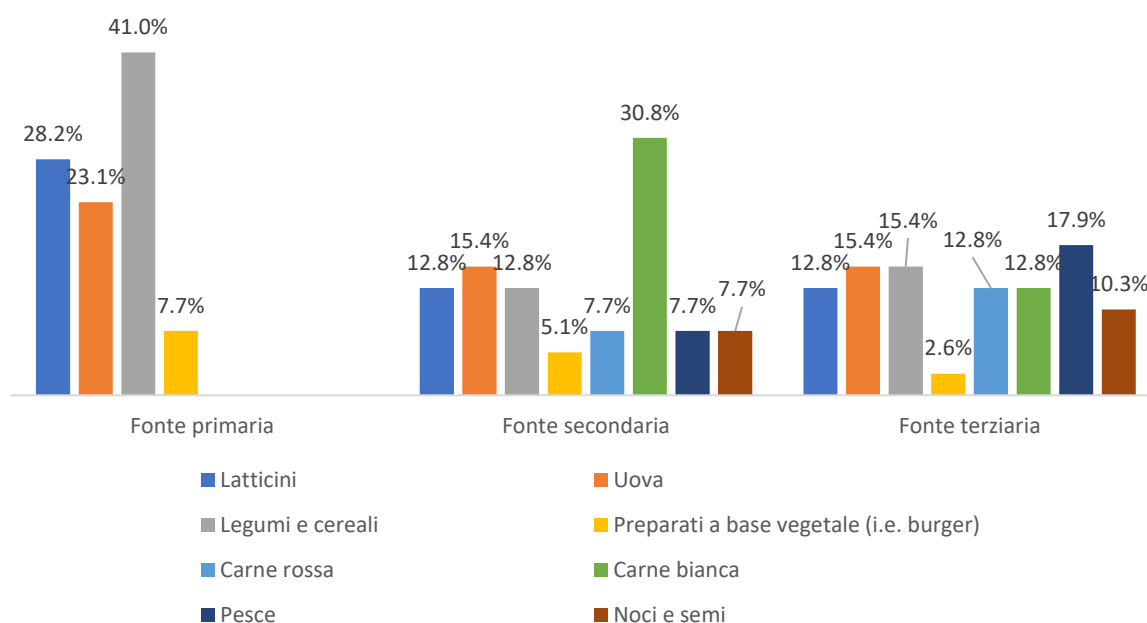
Organizzazione delle fonti proteiche



Il primo dato che salta all'occhio è relativo alla scelta della carne (sia bianca che rossa) come prima fonte proteica, per un totale di oltre la metà dei rispondenti. Se, tuttavia, se la carne bianca risulta anche una fonte secondaria di proteine - mettendo in luce una sua preferibilità piuttosto diffusa - la carne rossa, diversamente, scende a valori molto più modesti. Ciò potrebbe essere sintomo di una percezione contrastante fra diversi target del prodotto carne rossa: alcuni la apprezzano abbastanza da consumarla come fonte proteica primaria, gli altri tendono a relegarla a cibo occasionale, a vantaggio di altre fonti quali pesce, legumi, uova, pollame...

Proprio sulla scia di questa prima evidenza, abbiamo isolato il comportamento degli individui che selezionano, quali fonti proteiche, solo cibi diversi dalla carne (bianca o rossa).

Organizzazione delle fonti proteiche flexitariani



Il dato che emerge è estremamente interessante: gli individui che scelgono primariamente fonti proteiche vegetariane (47,4% del campione) tendono a favorire di gran lunga le carni bianche come fonte secondaria di proteine ma, al tempo stesso, a limitare in modo deciso il consumo di carne rossa, confermando quanto intuito dai dati precedentemente descritti.

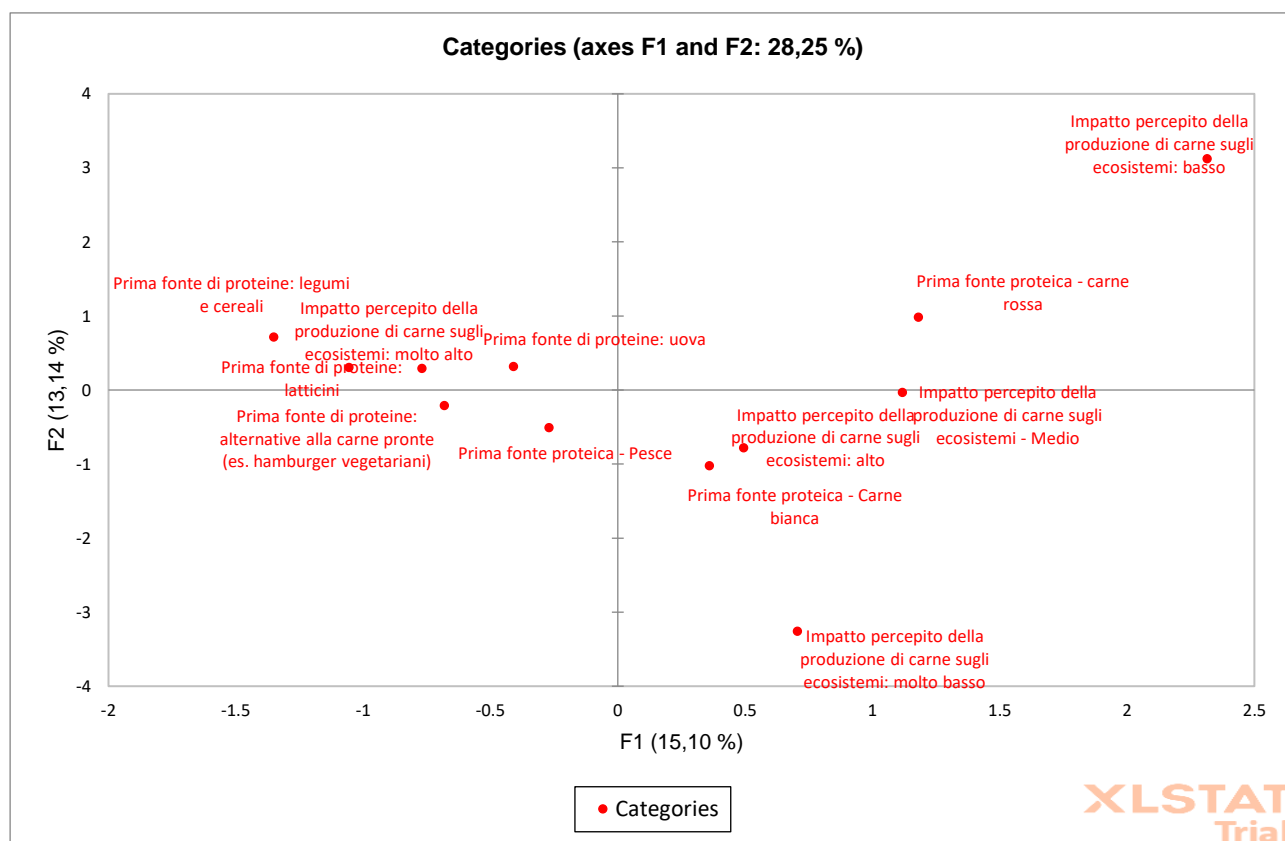
Questo tipo di alimentazione (che predilige fonti proteiche di tipo vegetariano ma che non esclude il consumo occasionale e limitato delle carni) è detto flexitariano e si tratta di un fenomeno che negli ultimi anni si osserva sempre più di frequente in porzioni crescenti della popolazione, specialmente nei paesi occidentali¹¹.

Se paragoniamo, inoltre, i livelli medi di consumo di preparati a base vegetale come fonti proteiche di questo segmento di consumatori, notiamo che i relativi valori sono più alti di oltre il doppio (per quello che riguarda la selezione di questi prodotti quali fonti primarie e secondarie di proteine).

Sulla base di queste risultanze abbiamo proceduto ad un'analisi con metodologia multivariata (analisi delle corrispondenze multiple), mettendo in relazione la fonte proteica primaria e i livelli di sensibilità riguardo agli impatti dell'industria della carne sull'ecosistema, allo scopo di individuare, se presente, una relazione fra le preoccupazioni ambientali e le scelte alimentari, soprattutto alla luce

¹¹ Finding flexitarians: Current studies on meat eaters and meat reducers, HansDagevos, 2021

dei dati presentati nel capitolo precedente che descrivono il consumatore italiano come maggiormente interessato alla tutela della propria salute che non alla tutela ambientale.



Senza entrare nel merito della metodologia statistica¹², i risultati evidenziano una corrispondenza forte fra la scelta di alimenti diversi dalla carne quali fonte proteiche primarie e una percezione dell’impatto ambientale dell’industria della carne molto importante. Tale risultato è di fondamentale importanza perché mette in luce l’esistenza di un driver di consumo specifico per un segmento altrettanto specifico, come meglio tratteremo nelle conclusioni di questo lavoro.

Dal grafico sopra presentato si evince un altro elemento: il consumo di carne rossa come prima fonte proteica e la convinzione che la sua produzione abbia un impatto scarso sugli ecosistemi sembrano in qualche modo correlati; nell’ottica dell’aggressione del segmento dei mangiatori di carne da parte dei produttori di proteine alternative, la motivazione ambientalista non potrà essere considerata un driver.

Prima però di proseguire la nostra indagine sulla realtà dei flexitari e sui driver ad essi associabili e rilevanti a fini di marketing (strutturazione prodotto, comunicazione, scelte distributive ecc.) è molto utile tentare di comprendere quali differenze intercorrono, in termini di comportamenti alimentari e atteggiamento verso gli alimenti fonti di proteine, fra i flexitari e coloro i quali selezionano le carni come prima fonte proteica.

¹² Di cui è disponibile una descrizione a questo link: [https://it.wikipedia.org/wiki/Analisi_delle_corrispondenze#:~:text=L'Analisi%20delle%20corrispondenze%20\(Correspondence,variabili%20qualitative%2C%20anche%20dovuti%20all'\)](https://it.wikipedia.org/wiki/Analisi_delle_corrispondenze#:~:text=L'Analisi%20delle%20corrispondenze%20(Correspondence,variabili%20qualitative%2C%20anche%20dovuti%20all'))