

# In azione

Uniti per costruire insieme un sistema alimentare resiliente, sostenibile, sicuro e salutare!

Settembre 2022



## Prefazione

2

## Nel ciclo

3

La Conferenza WUWM 2022 di Abu Dhabi offre un'opportunità unica per rimodellare con un approccio multi-stakeholder i sistemi alimentari mondiali.

## Coinvolto

5

## Nei fatti

7

## In primo piano

8

Festeggiate con noi la Giornata internazionale di sensibilizzazione sulla perdita e lo spreco di cibo!

## Intervista

10

a Rosário Oliveira, responsabile della Rete per la Transizione Alimentare per l'Area Metropolitana di Lisbona, un progetto innovativo per riuscire a riterritorializzare i sistemi alimentari a Lisbona entro il 2030

## Intervista

13

a Luis Ginocchio Balcázar, ex ministro dell'Agricoltura del Perù ed esperto di alimentazione, sulla sicurezza alimentare e sull'urgente necessità di trasformare i sistemi alimentari in America Latina

## Approfondimento

16

Come possono le città e i mercati all'ingrosso collaborare per garantire la sostenibilità e l'accessibilità degli alimenti? Unitevi a noi per il prossimo workshop WUWM/Eurocities il 26 settembre

## Nell buone pratiche

17

I mercati all'ingrosso di Roma osano cambiare le vecchie tradizioni! Fabio Massimo Pallottini, amministratore delegato del Mercato all'ingrosso di Roma, ci racconta perché hanno deciso di estendere l'orario di apertura del mercato

## Negli eventi

19

Il WUWM parteciperà alla 50a sessione del Comitato per la sicurezza alimentare mondiale (CFS) che si terrà dal 10 al 13 ottobre 2022 a Roma

## Nel mondo di WUWM

19





# Prefazione

Cari lettori,

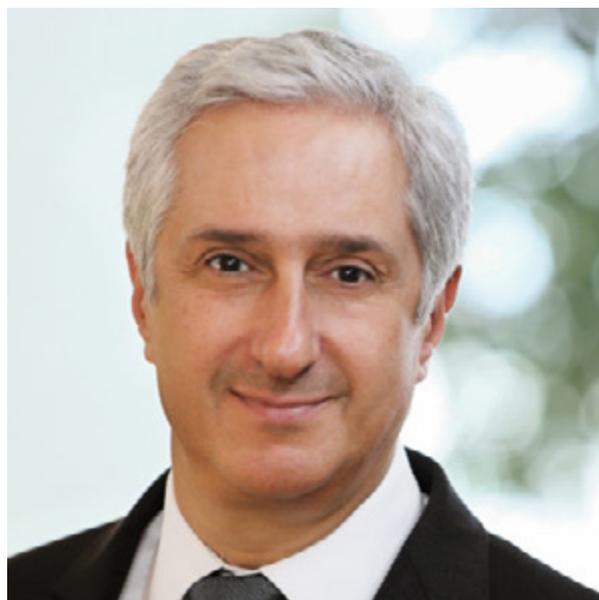
Con la fine dell'estate nell'emisfero settentrionale, si avvicina il mese di ottobre e quindi la nostra prossima Conferenza, che si terrà dal 19 al 21 ottobre ad Abu Dhabi, con il tema «Global food security in the XXIS: Risk, challenges and solutions to ensure resilient and sustainable fresh food supply».

Negli ultimi mesi abbiamo assistito a un aumento dei disastri naturali (forti piogge e inondazioni in alcune parti del mondo e incendi in altre) che hanno avuto un impatto diretto sulla produzione di cibo fresco. Purtroppo, secondo le previsioni degli esperti, i mesi e gli anni a venire dovrebbero essere impegnativi in termini di produzione alimentare.

**2** Sappiamo che oggi i sistemi alimentari sono responsabili di un terzo delle emissioni globali di gas serra e che 768 milioni di persone soffrono la fame. Di fronte agli shock globali dovuti a conflitti come la guerra in Ucraina, alla pandemia COVID-19 e agli eventi meteorologici estremi, è diventato più urgente che mai passare a un'infrastruttura a zero emissioni e positiva per la natura, che nutra e sfami tutti. In questo contesto, i governi di tutto il mondo stanno cercando di trovare soluzioni per rimodellare i sistemi alimentari in modo da renderli più resistenti agli shock futuri e più sostenibili nel lungo periodo.

L'ecosistema dei mercati all'ingrosso ha dimostrato un alto livello di adattabilità e resilienza durante la Covid-19, in cui abbiamo sviluppato e applicato in tempi record nuovi modi di fare, riuscendo a garantire l'approvvigionamento alimentare ai cittadini di tutto il mondo.

Sono convinto che alcune delle lezioni apprese durante il Covid e alcuni dei progetti innovativi sviluppati durante il periodo della pandemia possano essere applicati nei prossimi mesi nei Paesi che subiscono la volatilità dei prezzi alimentari o le interruzioni dell'approvvigionamento. Sono anche sicuro che insieme possiamo sviluppare strategie per prevenire e mitigare il più possibile le crisi alimentari, trovando soluzioni coraggiose e



innovative che possano permettere ai Paesi di affrontare transizioni integrate tra cibo, natura e salute. La transizione dei nostri sistemi alimentari, basata sulla ricerca della sostenibilità e sul rispetto dell'ambiente, richiede di sbloccare le leve della politica, dell'innovazione e della finanza per scalare le soluzioni.

WUWM, in qualità di maggiore fornitore di alimenti freschi al mondo, si impegna a sfruttare tutto il potenziale del nostro ecosistema, dalla fattoria alla tavola, e sostiene il settore per promuovere la collaborazione tra più soggetti.

In questo contesto, l'edizione della nostra newsletter si concentrerà principalmente su alcuni dei temi della nostra prossima Conferenza WUWM: trasformazione del sistema alimentare, sicurezza alimentare, riterritorializzazione, innovazione, sostenibilità, economia circolare, rifiuti zero e digitalizzazione.

Riteniamo che la Conferenza sia un'occasione importante per riunire gli esperti più influenti sui sistemi alimentari freschi e impegnarsi insieme in un dialogo costruttivo tra più soggetti per definire le misure che possono essere adottate per garantire la transizione dei sistemi alimentari verso la sostenibilità, prevenendo al contempo una grave crisi alimentare.

Vorrei quindi invitare tutti gli attori interessati a unirsi a noi ad Abu Dhabi per la nostra Conferenza WUWM 2022.

Spero di vedervi tutti ad Abu Dhabi!

Cordiali saluti,

**Stephane Layani,**  
**Presidente WUWM**

# Nel circuito:

## La Conferenza WUWM 2022 di Abu Dhabi offre un'opportunità unica per rimodellare con un approccio multi-stakeholder i sistemi alimentari mondiali.

L'accessibilità al cibo è il cuore della società. In un mondo in cui la crisi alimentare sembra essere in aumento, la trasformazione urgente dei nostri sistemi alimentari è una priorità globale. È urgente reimpostare i nostri sistemi alimentari. I sistemi alimentari hanno alimentato una popolazione in crescita, ma il costo è insostenibile. Gli attuali sistemi alimentari spesso invadono gli habitat naturali, inquinano il pianeta, aggravano la povertà rurale e sono alla base di malattie e malesseri. I fallimenti del mercato e dei governi impongono costi elevati alla società e all'ambiente.

3

La povertà e la fame stanno aumentando sulla scia della crisi COVID-19, mentre la maggior parte (79%) dei poveri del mondo continua a vivere nelle aree rurali. Oltre 800 milioni di persone soffrono la fame e 3 miliardi sono malnutrite.

I sistemi alimentari producono circa un terzo delle emissioni globali di gas serra, mentre l'agricoltura è il più grande utilizzatore di terra e acqua, con un consumo di il 70% dell'utilizzo di acqua. Ridurre le emissioni di «costi nascosti» per l'ambiente, la salute e la povertà è stimato in quasi 12.000 miliardi di dollari all'anno, rispetto ai 10.000 miliardi di dollari del valore di mercato.

In qualità di rete di attori del settore alimentare fresco più grande al mondo, che riunisce la rete dei mercati all'ingrosso e gli attori dei mercati alimentari freschi, e di fornitore di alimenti freschi più grande al mondo, la nostra organizzazione è pienamente impegnata a dialogare con tutti gli attori della filiera alimentare fresca, al fine di intensificare l'azione per un cambiamento trasformativo.

Il profondo impegno della WUWM nel promuovere la sicurezza alimentare si riflette nella prossima Conferenza WUWM 2022 ad Abu Dhabi, negli Emirati Arabi Uniti. La conferenza sarà ospitata da AD Ports Group, un'azienda leader a livello mondiale nel settore del commercio, della logistica e dell'industria. L'AD Ports Group di Abu Dhabi svolge inoltre un ruolo essenziale nella costruzione di infrastrutture e nell'incoraggiare l'ingresso di nuovi operatori sul mercato per aumentare la sicurezza alimentare.

La conferenza, che si terrà dal 19 al 21 ottobre, si svolgerà presso l'Abu Dhabi National Exhibition Center (ADNEC).

È la prima volta che una conferenza del WUWM si svolge in Medio Oriente, in un momento in cui l'azione collettiva urgente per mitigare l'impatto delle perturbazioni e garantire la sicurezza alimentare globale è più importante che mai.

WUWM intende invitare tutti gli esperti del settore per discutere insieme di temi importanti, come ad esempio:

- Panoramica della situazione della sicurezza alimentare nel mondo: produzione di alimenti freschi, flussi e rischi;
- Valutare le sfide dell'approvvigionamento alimentare nel mondo post-COVID-19;
- Evidenziare le più recenti misure di sicurezza alimentare adottate a livello internazionale e regionale;
- Migliorare la resilienza della filiera alimentare;
- La transizione dei sistemi alimentari verso una maggiore sostenibilità e resilienza;
- Sviluppare piattaforme logistiche inclusive per garantire la sicurezza alimentare locale, regionale e globale;
- Valutare il ruolo dei mercati all'ingrosso e degli hub alimentari regionali nel ridurre i rischi di crisi alimentare e nel garantire un'offerta adeguata di diete più sane;
- L'innovazione nella filiera alimentare;
- Potenziale dell'innovazione e della digitalizzazione per sistemi di approvvigionamento alimentare più efficienti e affidabili.



## “In un mondo in cui la crisi alimentare sembra essere in aumento, la trasformazione urgente dei nostri sistemi alimentari è una priorità globale.”

Chiunque sia coinvolto nella resilienza della catena di approvvigionamento di alimenti freschi e nella sicurezza alimentare è particolarmente incoraggiato a partecipare alla conferenza. Tra i partecipanti figurano i principali produttori e grossisti di alimenti freschi, i rivenditori, le aziende di logistica, le compagnie di trasporto aereo e marittimo, i rappresentanti dei governi locali, nazionali e regionali, i responsabili politici e gli esperti del sistema alimentare.

Il WUWM è lieto di sostenere il lavoro innovativo che gli Emirati Arabi Uniti (UAE) stanno svolgendo per garantire la transizione del sistema alimentare degli UAE sulla base dei pilastri della sostenibilità, della disponibilità di alimenti freschi sani e sicuri e della resilienza. Gli Emirati Arabi Uniti hanno definito un'ambiziosa strategia di sicurezza alimentare, con l'obiettivo di raggiungere il massimo livello di sicurezza alimentare entro il 2051, utilizzando tecnologie moderne e potenziando la produzione locale per garantire una produzione alimentare sostenibile. A questo proposito, Abdullah Al Hameli, CEO, Economic Cities & Free Zones, AD Ports Group, ha dichiarato che: «ospitare la Conferenza WUWM offrirà agli Emirati Arabi Uniti un'importante opportunità per dimostrare i passi fondamentali che stiamo compiendo a sostegno della sicurezza alimentare nazionale, regionale e, in ultima analisi, globale. Allo stesso tempo, ci fornirà una piattaforma per scambiare conoscenze e imparare da alcuni dei più grandi e più innovativi fornitori di alimenti freschi del mondo».

Stephane Layani, presidente del WUWM, ha commentato che al WUWM: «siamo molto orgogliosi di portare l'evento ad Abu Dhabi, il nostro primo in assoluto in Medio Oriente, in riconoscimento dei notevoli passi che i leader e le organizzazioni di questa regione stanno compiendo per garantire la sicurezza alimentare». Abbiamo rivolto un invito aperto a tutti gli operatori del settore di tutto il mondo a partecipare, in modo da poter concordare un approccio multi-stakeholder per sistemare e migliorare i sistemi alimentari globali.»

Il WUWM è impegnato ad affrontare l'insicurezza alimentare e a prevenire le crisi alimentari in tutto il mondo. Questa conferenza offrirà un'opportunità vitale per identificare i rischi e anticipare le sfide future nel mantenimento delle forniture alimentari. La condivisione di innovazioni, buone pratiche e nuovi approcci ci permetterà di mitigare l'impatto della crisi attuale e di evitare future interruzioni delle catene di approvvigionamento alimentare.

Eugenia Carrara, Segretario generale dell'Unione mondiale dei mercati all'ingrosso, ha condiviso gli stessi impegni: «Nel mondo post Covid-19 dobbiamo reinventare l'architettura alimentare» per riuscire nella transizione dei sistemi alimentari verso la sostenibilità e la resilienza. I nostri membri stanno lavorando insieme per garantire la sicurezza, l'accessibilità economica e l'accesso sostenibile agli alimenti freschi per tutti attraverso mercati all'ingrosso moderni e catene di approvvigionamento alimentare più efficienti. Siamo lieti di portare questo evento per la prima volta nella regione del Medio Oriente, riconoscendo i passi importanti che nazioni come gli Emirati Arabi Uniti stanno compiendo per promuovere l'innovazione e costruire reti di approvvigionamento resilienti. È più importante che mai lavorare tutti insieme per garantire la sicurezza alimentare in modo che tutti abbiano accesso al cibo».

La Conferenza WUWM 2022 riveste un ruolo importante per gli esperti del settore pubblico e privato che desiderano impegnarsi in un valido dialogo multi-stakeholder per trovare soluzioni efficaci e innovative per sviluppare una maggiore resilienza nelle catene di approvvigionamento alimentare al fine di garantire la sicurezza alimentare in tutto il mondo, non solo per noi ma anche per le generazioni future.

Sono aperte le iscrizioni alla Conferenza WUWM 2022. Per ottenere maggiori dettagli e registrarsi alla Conferenza, è possibile visitare il sito <http://www.wuwmabudhabi.com/>.

Speriamo di vedervi ad Abu Dhabi!



# Coinvolti:

**WUWM ha partecipato al webinar «Gestione dei rifiuti alimentari ed economia circolare nelle città del Mediterraneo» Siamo lieti di condividere i risultati del webinar con tutti i nostri membri e lettori.**

---

Il 25 maggio, WUWM ha avuto il piacere di partecipare al webinar di alto livello dal titolo «Food Waste Management and Circular Economy in Mediterranean Cities». Poiché uno degli obiettivi principali della nostra organizzazione è promuovere strategie di economia circolare nei settori alimentari per ridurre la quantità di rifiuti, siamo lieti di condividere i risultati del webinar con i nostri membri e lettori. Speriamo che queste informazioni vi diano spunti e ispirazioni da applicare nel vostro mercato!

5

Il webinar è stato organizzato congiuntamente dal Centro Internazionale di Studi Agronomici Avanzati del Mediterraneo (CIHEAM), dall'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Alimentazione e l'Agricoltura (FAO), dal Segretariato dell'Unione per il Mediterraneo (UfMS) e dal Partenariato per la Ricerca e l'Innovazione nell'Area Mediterranea (PRIMA) nell'ambito della Piattaforma SFS-MED, un'iniziativa multi-stakeholder per i sistemi alimentari sostenibili nel Mediterraneo.

L'obiettivo del webinar era accelerare la transizione della regione mediterranea verso un'economia circolare e ridurre le perdite alimentari.

Il link completo al documento finale è disponibile qui: [Gestione dei rifiuti alimentari ed economia circolare nelle città del Mediterraneo \(fao.org\)](https://www.fao.org)

Il WUWM ha condiviso come il coinvolgimento di altri stakeholder sia fondamentale per sviluppare e implementare politiche e azioni efficaci relative alla gestione dei rifiuti alimentari.

Nel corso della tavola rotonda è stato evidenziato che sfide come la gestione dei rifiuti alimentari devono essere affrontate a livello locale. Una delle sfide principali per avere successo è quella di riuscire a coinvolgere più soggetti interessati per ottenere risultati positivi a lungo termine, abbattendo i silos e adottando un approccio sistemico. Per questo motivo, abbiamo sottolineato che gli attori del settore degli alimenti freschi possono svolgere un ruolo significativo nella riduzione dello spreco alimentare, poiché i prodotti alimentari freschi sono tra i più sprecati a causa della loro deperibilità. Per questo motivo, a livello mediterraneo WUWM promuove partenariati con una serie di soggetti interessati, tra cui la Commissione europea, Eurocities, MUFPP, UN-Habitat, FAO e altri enti per rafforzare le sinergie e contribuire a trovare soluzioni innovative a problemi comuni. A livello locale, i mercati sviluppano reti e partnership con Comuni, ONG e operatori del settore, mobilitando fondi locali, nazionali e regionali per sostenere l'attuazione di questi progetti.





I risultati finali possono essere definiti di seguito:

- La gestione dei rifiuti alimentari e l'economia circolare sono leve importanti per i sistemi alimentari sostenibili: adottando un approccio di economia circolare ai rifiuti alimentari, possiamo riconoscere e preservare i prodotti alimentari, i nutrienti e le risorse il più a lungo possibile, ridurre l'uso delle risorse e riciclare i sottoprodotti e i rifiuti alimentari.

- Nella regione del Mediterraneo, oltre il 70% della popolazione vive in aree urbane. Le tendenze dell'urbanizzazione nel plasmare la domanda e il consumo di cibo; in questo contesto, le città possono agire come centri di innovazione e connettività trasformando i sottoprodotti alimentari in materiali più preziosi. La gestione dei rifiuti alimentari e la circolarità sono punti di ingresso fondamentali per i governi locali per integrare i sistemi alimentari nei piani e nelle azioni locali.

- La promozione di approcci multi-stakeholder è fondamentale per sinergizzare e creare un ecosistema collaborativo tra una molteplicità di attori locali. Per realizzare la transizione da un'economia «take-make-waste» a un'economia circolare, i governi, la società civile, i centri di ricerca, il settore privato, le organizzazioni internazionali e gli investitori devono collaborare efficacemente.

- La condivisione di informazioni, conoscenze ed educazione a livello locale facilita la formazione, aumenta la consapevolezza e cambia le prospettive degli stakeholder locali.

- Gli investimenti infrastrutturali e l'upcycling dei rifiuti dovrebbero essere sfruttati, insieme alla valorizzazione dei metodi di conservazione tradizionali.

## **“L'obiettivo del webinar era accelerare la transizione della regione mediterranea verso un'economia circolare e ridurre le perdite alimentari.”**

I nostri membri sono campioni per la condivisione e la diffusione di buone pratiche e vogliamo incoraggiarli a continuare a condividere le loro competenze, idee innovative e servizi, oltre a lavorare come federatori per collegare tutti gli attori del fresh food. Ci auguriamo di collaborare con altri attori nelle città del Mediterraneo per promuovere strategie di economia circolare e lavorare per raggiungere l'SDG 12.3 (entro il 2030, dimezzare lo spreco alimentare globale pro capite a livello di vendita al dettaglio e di consumo e ridurre le perdite alimentari lungo le catene di produzione e di approvvigionamento, comprese le perdite post-raccolto).

# Nei fatti:

- Secondo il Commodity Markets Outlook della Banca Mondiale dell'aprile 2022, la guerra in Ucraina ha alterato i modelli globali di commercio, produzione e consumo di materie prime in modo tale da mantenere i prezzi a livelli storicamente elevati fino alla fine del 2024, aggravando l'insicurezza alimentare e l'inflazione.
- Si prevede che l'aumento della popolazione mondiale farà crescere del 35% la domanda alimentare globale e richiederà sistemi alimentari più forti entro il 2030.
- I sistemi alimentari stanno gradualmente contribuendo al cambiamento climatico, emettendo fino a un terzo dei gas serra globali.
- Nei prossimi 10 anni, investire nell'innovazione potrebbe porre fine alla fame, ridurre significativamente le emissioni globali e generare un ritorno economico di oltre 1.000 miliardi di dollari.
- Disponibilità, accessibilità, utilizzo e stabilità sono le quattro dimensioni della sicurezza alimentare.
- Anche in contesti stabili, le carenze nelle comunicazioni, nei trasporti e nelle strutture di stoccaggio, le disfunzioni dei mercati commerciali e le disuguaglianze possono limitare la capacità delle persone di accedere a cibo fresco e sicuro.
- Il Gruppo della Banca Mondiale e la Presidenza del G7 hanno co-firmato l'Alleanza Globale per la Sicurezza Alimentare, che ha l'obiettivo di catalizzare una risposta immediata e concertata alla crisi mondiale della fame.

**“Nei prossimi 10 anni, investire nell'innovazione potrebbe porre fine alla fame, ridurre in modo significativo le emissioni globali e generare un ritorno economico di oltre 1.000 miliardi di dollari.”**





**“A livello globale, un terzo del cibo viene buttato via. Questo è uno dei principali fattori di insicurezza alimentare a livello mondiale.”**

# In primo piano:

**Festeggiate con noi la Giornata internazionale di sensibilizzazione sulla perdita e lo spreco di cibo!**

8

Organizzata dalla FAO e dal Programma delle Nazioni Unite per l'Ambiente (UNEP), la terza edizione della Giornata internazionale della consapevolezza delle perdite e degli sprechi alimentari (IDALFW) si celebrerà il 29 settembre. Il WUMW è stato invitato a partecipare a questa iniziativa e desidera invitare tutti i suoi membri e i principali stakeholder del nostro settore a promuovere questo evento e le azioni speciali verso i suoi obiettivi.

Lo spreco alimentare si verifica in ogni fase della filiera alimentare, dalla produzione e lavorazione alla distribuzione, alla vendita al dettaglio e al consumo da parte dei consumatori. A livello globale, un terzo del cibo viene buttato via. Questo è uno dei principali fattori di insicurezza alimentare a livello mondiale. La perdita e lo spreco di cibo sono anche i principali fattori che contribuiscono al cambiamento climatico (3,3 miliardi di tonnellate di CO<sub>2</sub> all'anno) e ad altri problemi ambientali come l'uso del suolo, dell'acqua e la perdita di biodiversità.

In particolare, la lavorazione e il confezionamento degli alimenti, insieme al trasporto e ai rifiuti alimentari, sono tra le principali fonti di emissioni di gas serra a livello mondiale. La filiera agroalimentare genera gas a effetto serra in ogni fase, dalla produzione alla manipolazione, dal trasporto allo stoccaggio e alla distribuzione, indipendentemente dal fatto che il cibo venga consumato o meno. In particolare, i rifiuti alimentari - nelle fasi di consumo e vendita al dettaglio della filiera - che marciscono nelle discariche rilasciano metano, un potente gas serra con un potere di riscaldamento 84 volte superiore a quello dell'anidride carbonica in un periodo di 20 anni. La FAO stima che il 14% di tutto il cibo prodotto nel mondo vada perso dopo il raccolto. Le siccità e le inondazioni che si verificano naturalmente a causa del cambiamento climatico influiscono negativamente sui raccolti, la qualità nutrizionale si riduce, le catene di approvvigionamento vengono interrotte e la sicurezza alimentare è minacciata. Circa 3,1 miliardi di persone non hanno accesso a una dieta sana, mentre 828 milioni soffrono la fame. In relazione all'insicurezza alimentare e ai cambiamenti climatici, la prevenzione della perdita e dello spreco di cibo è la massima priorità.

A questo proposito, l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile - in particolare l'SDG 12, obiettivo 12.3 - chiede di dimezzare lo spreco alimentare globale pro capite a livello di vendita al dettaglio e di consumo e di ridurre le perdite alimentari lungo le catene di produzione e di approvvigionamento. Oltre a sottolineare l'importanza di ridurre le perdite e gli sprechi alimentari, il 19 dicembre



## “Circa 3,1 miliardi di persone non hanno accesso a una dieta sana, mentre 828 milioni soffrono la fame.”

2019 l'Assemblea generale delle Nazioni Unite ha adottato la risoluzione 74/209, che proclama la Giornata internazionale di sensibilizzazione sulle perdite e gli sprechi alimentari (IDAFLOW). Con l'adozione di questa risoluzione, le Nazioni Unite intendono sensibilizzare e promuovere un'azione collettiva per ridurre la perdita e lo spreco di cibo attraverso la Giornata internazionale di sensibilizzazione sulla perdita e lo spreco di cibo. Sia l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Alimentazione e l'Agricoltura (FAO) che il Programma delle Nazioni Unite per l'Ambiente (UNEP) hanno co-promosso questa giornata ed entrambe le organizzazioni sono alla guida degli eventi della giornata, essendo entrambe profondamente impegnate a sradicare la fame alimentare lavorando in stretta connessione con gli agenti nazionali e internazionali.

Il WUWM è lieto di unirsi all'IDAFLOW, poiché contribuire a ridurre la perdita e lo spreco di cibo è uno degli obiettivi principali della nostra organizzazione.



WUWM ritiene che la modernizzazione e la strutturazione della catena di approvvigionamento di alimenti freschi possa portare a una drastica riduzione delle perdite di cibo in entrata e in uscita: i migliori imballaggi, la catena del freddo, le innovazioni climatiche intelligenti, le tecnologie e le infrastrutture hanno dimostrato di poter cambiare le carte in tavola per ridurre le perdite e gli sprechi di cibo, così come le buone pratiche, lo sviluppo delle capacità del capitale umano, la collaborazione e i partenariati sono fondamentali per massimizzare i risultati. Restate sintonizzati! Presto condivideremo buone pratiche e linee guida per organizzare azioni a livello locale e promuovere gli obiettivi di IDAFLOW.

Il WUWM è desideroso di collaborare con tutte le parti interessate, a tutti i livelli, con l'obiettivo di prevenire lo spreco e la perdita di cibo, poiché è una responsabilità condivisa assicurarsi che i sistemi agroalimentari siano efficienti, inclusivi, sostenibili e resilienti, per una migliore produzione, una migliore nutrizione, un ambiente migliore e una vita migliore.





10

# Intervista

**a Rosário Oliveira, responsabile della Rete per la Transizione Alimentare dell'Area Metropolitana di Lisbona, un progetto innovativo per riuscire a riterritorializzare i sistemi alimentari a Lisbona entro il 2030.**

Per questa edizione di In action, abbiamo avuto il piacere di intervistare Rosário Oliveira, responsabile di un progetto innovativo che riunisce 30 tra i principali attori del sistema alimentare fresco nell'area di Lisbona (governi nazionali e regionali, università, mercati all'ingrosso, agricoltori, commercianti, logisti, ONG e Unione Europea) per riuscire a riterritorializzare i sistemi alimentari cittadini e sostenere la produzione e la distribuzione alimentare periurbana. Ci auguriamo che questo esempio concreto possa ispirare alcuni dei nostri membri e le loro autorità nazionali e regionali!

**FoodLink**

## **Può dirci brevemente come e in quale contesto è stato creato FoodLink?**

In un contesto di profonda instabilità globale, l'alimentazione è una delle questioni più importanti del XXI secolo per garantire la sostenibilità. Garantire un'alimentazione responsabile e sostenibile per tutti implica la pianificazione dei sistemi alimentari come aspetto centrale delle strategie territoriali e di sviluppo per rispondere alle esigenze della società. Consapevoli di questa sfida, un insieme di soggetti interessati ha deciso di mettere mano alla transizione alimentare nell'area metropolitana di Lisbona (LMA) tra il 2019 e il 2021. In primo luogo, un gruppo di lavoro ha stabilito l'ambito d'azione e una visione strategica per il prossimo decennio sotto la guida dell'Istituto di Scienze Sociali dell'Università di Lisbona (ICS-ULisboa), invitato dalla Commissione di Coordinamento e Sviluppo Regionale di Lisbona e della Valle del Tago (CCDRLVT), in qualità di coordinatore del Living-Lab del progetto H2020 ROBUST - Unlocking rural-urban synergies.

Poi, nel 2022, la rete ha ampliato il suo raggio d'azione e il governo nazionale ha annunciato formalmente la nascita di FoodLink - Rete per la transizione alimentare della LMA, con trenta entità nazionali, regionali e locali che rappresentano le varie componenti del sistema alimentare metropolitano. Il piano d'azione FoodLink viene ora utilizzato come base per la raccolta di fondi fino al 2027. Nel frattempo, è stato avviato un nuovo progetto H2020: FoodClic: Integrated Urban Food Policies and Planning Frameworks - How City-regions Connect, Link and Include to Transform Food Systems for Co-Benefits, attraverso il quale la strategia alimentare metropolitana di Lisbona sarà supportata scientificamente e implementata entro il 2025 in collaborazione con altre 7 città-regione in Europa.

**FoodLink ha sicuramente un obiettivo ambizioso da raggiungere fino al 2030: garantire 15% della produzione di cibo nell'area metropolitana di Lisbona entro il 2030. Qual è la strategia che FoodLink intende adottare?**

Come molte altre città-regione in tutto il mondo, LMA è sempre più impegnata a trovare risposte rapide ed efficienti per nutrire i suoi quasi 3 milioni di abitanti secondo principi di efficienza ambientale, economica, climatica ed energetica. A tal fine è essenziale ripensare il sistema alimentare metropolitano definendo una strategia alimentare ambiziosa su base socio-territoriale e collaborativa, allineata alla strategia «From Farm to Fork» del Patto ecologico europeo per il prossimo decennio.

Il territorio della LMA ha quasi il 40% dell'area produttiva dove viene prodotto e distribuito circa il 10% del cibo nazionale. Se si considera l'obiettivo di fornire il 15% del cibo metropolitano secondo le filiere corte, significa che molto probabilmente le aree produttive devono essere riallocate, che devono essere adottati mezzi di produzione e distribuzione più efficienti e che i consumatori devono essere informati e consapevoli dei vantaggi del consumo di prodotti locali. Se tutto questo verrà adeguatamente coordinato e trasferito agli strumenti di politica regionale e locale, se si deciderà di incrociare la conoscenza con l'azione, allora saremo sulla strada giusta per raggiungere l'obiettivo della transizione alimentare nella LMA.

**FoodLink lavorerà in stretta connessione con l'area metropolitana di Lisbona e con altri partner per ottenere una produzione di cibo sostenibile; come pensate di utilizzare la vostra esperienza per raggiungere questo obiettivo?**

Il successo della strategia alimentare metropolitana di Lisbona dipenderà dalla capacità di integrare almeno quattro dimensioni: conoscenza - politica - pratica - processo decisionale.

Si tratta di un'esigenza e di un rischio considerevoli. L'esperienza che ICS Food Hub può fornire alle iniziative FoodLink consiste nell'introdurre concetti e metodi innovativi per la definizione e l'attuazione delle strategie e nel fornire indicazioni per una governance collaborativa efficace. Inoltre, ICS Food Hub dovrebbe intervenire come partner indipendente e neutrale per assumere un ruolo di monitoraggio e valutazione dell'intero processo al fine di migliorarlo sempre di più.

**“Garantire un'alimentazione responsabile e sostenibile per tutti implica la pianificazione dei sistemi alimentari come aspetto centrale delle strategie territoriali e di sviluppo per rispondere alle esigenze della società.”**





## “Il successo della strategia alimentare metropolitana di Lisbona dipenderà dalla capacità di integrare almeno quattro dimensioni: conoscenza - politica - pratica - processo decisionale.”

12

### Quali sono i 3 obiettivi principali del progetto e può descriverli?

Si tratta di un progetto molto ambizioso. Molto brevemente possiamo fare riferimento a quanto segue

Obiettivi:

- Sostenibilità del suolo, dell'acqua, della biodiversità e del nesso energetico, con l'obiettivo di un sistema alimentare metropolitano sano, sostenibile, inclusivo e responsabile;
- Preparare una strategia orientata a un'economia circolare, resiliente e locale, prestando attenzione all'adattamento al clima, alla creazione di posti di lavoro, alla promozione della salute e del benessere fisico e mentale e al rispetto dell'equità e della giustizia sociale;
- Salvaguardare la dieta mediterranea e rafforzare l'identità culturale, incoraggiando al contempo l'innovazione scientifica e tecnologica nelle varie componenti del sistema alimentare, contribuendo alla formazione, allo sviluppo delle capacità e alla sensibilizzazione degli agenti attivi nel sistema alimentare e impegnandosi ad aumentare l'alfabetizzazione alimentare e la transizione alla digitalizzazione.

### Può dirci brevemente quali pensa possano essere 3 ostacoli e 3 facilitatori che il progetto può incontrare nei prossimi anni?

È a questo che dobbiamo essere preparati.

#### Ostacoli

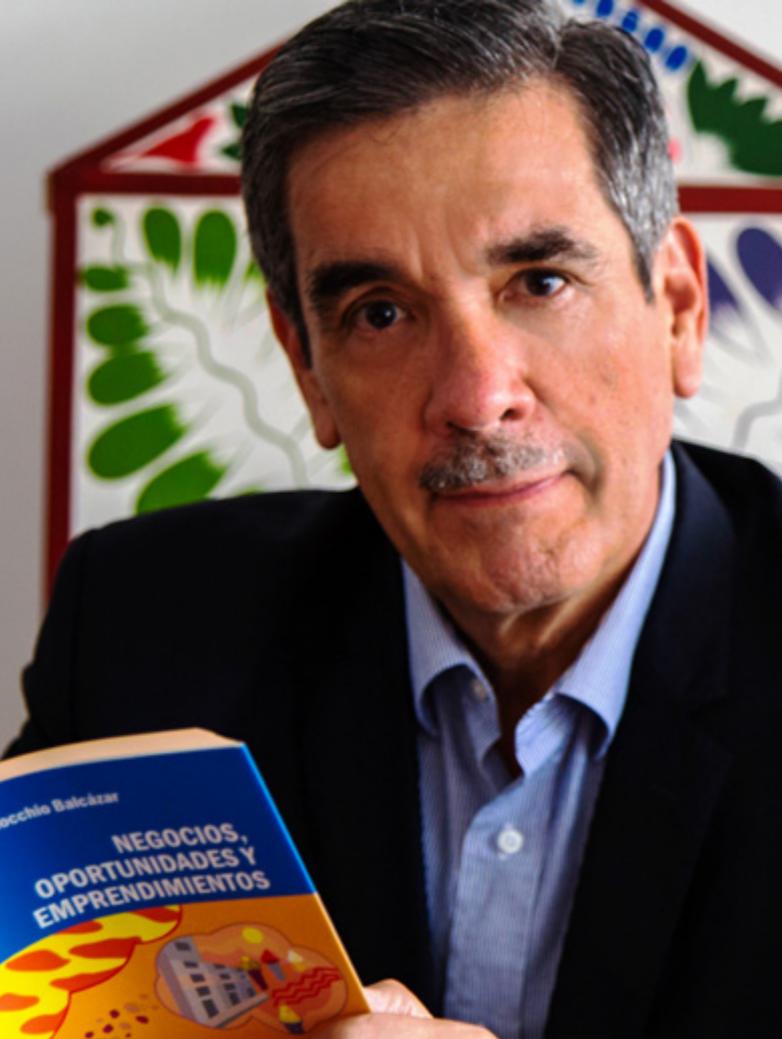
- Elevata necessità di coordinamento istituzionale;
- Elevata necessità di una governance collaborativa efficiente;
- Abitudini deboli di stabilire un impegno per convertire le buone intenzioni in azione.

#### Facilitatori

- L'esistenza di una rete già consolidata di 30 entità, impegnata con un piano d'azione, che sarà ampliato progressivamente;
- Interesse generale per la pianificazione alimentare come leva della sostenibilità regionale poiché la regione presenta ottime condizioni biofisiche per la produzione alimentare;
- L'integrazione di una rete europea attraverso diversi progetti e rispettive opportunità di condivisione di conoscenze ed esperienze.

### Come pensate che il WUWM o il ruolo dei mercati locali possano aiutarvi attivamente a raggiungere l'obiettivo principale?

FoodLink lavora su basi sistemiche e i mercati locali sono straordinariamente importanti per intrecciare produzione e consumo all'interno del sistema alimentare regionale. I mercati locali e i mercati all'ingrosso di LMA potrebbero costituire la giusta mediazione per consentire alle persone di avere luoghi affidabili per lo scambio di cibo locale, oltre a beneficiare di eventi culturali alimentari che possono promuovere l'identità locale. Sono anche importanti promotori del lavoro FoodLink che certificherà i prodotti secondo i criteri di sostenibilità economica, sociale e ambientale stabiliti dalla rete.



13

# Intervista

**a Luis Ginocchio Balcázar,  
ex ministro dell'Agricoltura  
del Perù ed esperto di  
alimentazione, sulla sicurezza  
alimentare e l'urgente  
necessità di trasformare i  
sistemi alimentari in America  
Latina**

Poiché il mondo sta affrontando un momento difficile, domato dall'inflazione dei prezzi alimentari e dal rischio di crisi alimentari in tutto il mondo, siamo lieti di condividere con i nostri lettori il punto di vista di un esperto sulla sicurezza alimentare e sui sistemi alimentari. Ginocchio Balcázar, ex ministro dell'Agricoltura del Perù ed esperto di alimentazione, condivide con noi le sue idee sull'urgente necessità di trasformare i sistemi alimentari in America Latina.

**Il mondo si trova in una situazione delicata per quanto riguarda la sicurezza alimentare. Il conflitto tra Ucraina e Russia, il prezzo dei carburanti e i cambiamenti climatici nel mondo hanno avuto un impatto sul settore alimentare con aumenti significativi dei prezzi in tutto il mondo. Può dirci qual è la situazione attuale in America Latina?**

Sebbene i sistemi alimentari dell'America Latina presentino diversi ritardi in termini di sostenibilità, stiamo attraversando un periodo di grande preoccupazione per le emergenze alimentari che potrebbero minacciare la lotta contro la povertà e l'esclusione. Gli effetti dolorosi della pandemia in termini di morti e disoccupazione hanno peggiorato la situazione nei Paesi con i più alti livelli di informalità. Già prima del marzo 2020, inizio dell'isolamento, in America Latina si è avvertito un raffreddamento economico che ha ridotto il tasso di crescita e influenzato altri indicatori.

Con l'arrivo delle misure anti-inflazione, scatenate dai consumatori ansiosi di recuperare il ritmo di vita perso durante i «picchi» di Covid 19, sono state attuate misure contro il surriscaldamento economico, che hanno depresso la ripresa. La sfortuna continua e la guerra tra Russia e Ucraina fa schizzare i prezzi del carburante e blocca le esportazioni di generi alimentari prodotti da entrambi i Paesi.

Questa catena di eventi è aggravata dalla carenza e dalla scarsità globale di fertilizzanti sintetici, che induce altri Paesi produttori a limitare le esportazioni di questi prodotti chimici. Di conseguenza, il prezzo dell'urea triplica, minacciando un calo globale dei raccolti e delle rese. E se aggiungiamo le perturbazioni meteorologiche, la situazione peggiora.

**“Il contesto attuale mette a rischio soprattutto l'alimentazione delle popolazioni dei Paesi in via di sviluppo, dove i consumi alimentari costituiscono la parte più consistente della spesa delle famiglie.”**

Oggi milioni di famiglie faticano ad arrivare a fine mese e, sebbene i consumatori di diversi Paesi, come il Perù e altri, abbiano più opzioni per modificare la propria dieta (pur perdendo in qualità nutrizionale), questo non elimina il rischio di fame dalle tavole della gente. L'alimentazione sana sta diventando sempre più lontana.

### **Secondo lei, quali sono le principali sfide per ridurre i rischi di una crisi alimentare nei prossimi mesi?**

Mai come oggi è urgente la necessità di confrontarsi con tutti gli attori del settore sulle strategie per garantire la resilienza. Il contesto attuale mette a rischio soprattutto l'alimentazione delle persone nei Paesi in via di sviluppo, dove il consumo di cibo costituisce la parte più consistente della spesa delle famiglie. Con l'aggiunta dell'aumento del carburante per cucinare e dei costi di trasporto, mangiare oggi sta diventando di nuovo un'epopea quotidiana per milioni di persone.

Stanno venendo a galla i limiti dei sistemi alimentari che non avevano previsto uno shock dell'offerta di tale portata. La fragilità di parte del commercio agroalimentare in diversi Paesi, lo scollamento tra produzione e domanda, le perdite e gli sprechi incontrollati, la mancanza di trasparenza nella formazione di alcuni prezzi, l'abbandono della nutrizione e la debolezza della governance sono «allarmi» da affrontare in via prioritaria. E di essere più attenti d'ora in poi.

14

**“Mai come oggi è urgente la necessità di confrontarsi con tutti gli stakeholder del settore sulle strategie per garantire la resilienza.”**

### **Secondo voi, quali strategie potrebbero adottare gli attori del settore alimentare (governi nazionali, governi regionali, commercianti, ecc.) per garantire una maggiore efficienza dei sistemi alimentari? Quale potrebbe essere il ruolo dei mercati di approvvigionamento?**

Dalle cosiddette «forze del cambiamento» che influenzano le attività dei sistemi alimentari dei nostri Paesi, emergono agende di lavoro basate sui principali «colli di bottiglia» che impediscono a questi sistemi di rigenerarsi. Alla questione agroalimentare deve essere restituita la priorità che non dovrebbe aver perso nelle politiche pubbliche: dalla pianificazione urbana e dagli investimenti nelle strutture di mercato, alla nutrizione, alla cultura e alle sue manifestazioni come la gastronomia, alleata della diversità biologica, del turismo e dello sviluppo.

I driver più importanti sono le politiche dei governi centrali e regionali in relazione alla sostenibilità delle filiere agroalimentari, la promozione degli investimenti in infrastrutture e gestione aziendale, le risorse naturali e l'ambiente come alleati delle imprese, l'innovazione tecnologica e commerciale agroalimentare (i fattori scatenanti dell'innovazione alimentare: qualità, salute, convenienza ed esperienza).

I mercati di approvvigionamento sono fondamentali per ottenere la sostenibilità dei sistemi alimentari. Alla luce delle lezioni che stiamo imparando tutti da questa emergenza alimentare globale, è prevedibile che ci sarà un'evoluzione negli scopi strategici di questi stabilimenti all'ingrosso e nuovi modelli di business per ottenere la resilienza guardando all'agricoltura dai centri urbani di consumo. In questo modo, la diversità biologica e culturale sarà rivalutata come opportunità per nuove imprese con maggiore complessità economica e prosperità tra coloro che la conservano e la stimolano. Migliori collegamenti tra zone rurali e urbane fanno presagire soluzioni per tutti.





L'opinione pubblica ha evidenziato e riconosciuto il ruolo svolto dai mercati all'ingrosso durante la pandemia e molti governi ed enti chiederanno consigli per modernizzare la gestione dei mercati all'ingrosso e l'aggiornamento delle reti che collegano dettaglianti e grossisti. Per esempio, TIC specializzate nel commercio alimentare, competenze per la gestione dei mercati al dettaglio e all'ingrosso, tra le altre aree di conoscenza collettiva fondamentali per rendere il business sostenibile e redditizio.

15

**Potrebbe condividere con noi la sua opinione per generare maggiore sostenibilità nei sistemi alimentari in America Latina?**

Le principali aree di sfida, nel caso del Perù, sono le capacità manageriali degli imprenditori e degli uomini d'affari lungo tutte le catene del valore che compongono le attività del sistema alimentare nazionale. Con migliori capacità imprenditoriali arriveranno la volontà di associarsi per raggiungere la scala, gli investimenti per aumentare la produttività, la vicinanza alla scienza, alla tecnologia e all'innovazione, l'organizzazione dell'offerta, un maggior numero di aziende agroalimentari ad alto valore aggiunto e il rafforzamento della carriera pubblica agricola.

**“Alla questione agroalimentare deve essere restituita la priorità che non dovrebbe aver perso nelle politiche pubbliche: dalla pianificazione urbana agli investimenti nelle strutture di mercato.”**

**Come pensa che la prossima conferenza WUWM possa contribuire a rafforzare le alleanze e le strategie per ridurre il rischio di crisi alimentare e generare linee guida per accelerare la transizione dei nostri sistemi alimentari?**

L'Unione Mondiale dei Mercati all'Ingrosso ha un ruolo importante da svolgere nei cambiamenti e nelle tendenze che si verificheranno nell'era post-Covida. Proprio, come già accennato, l'organizzazione dei «mercati di approvvigionamento di alimenti freschi» (mercati all'ingrosso), attraverso la presenza dei suoi associati nei Paesi, guiderà alleanze e strategie di crescita che riconoscono l'eterogeneità come punto di forza del mercato alimentare mondiale e lavoreranno su misure pratiche e semplici che porteranno maggiore sostenibilità all'alimentazione mondiale.

Il WUWM, con l'obiettivo di garantire un approvvigionamento alimentare efficiente, tempestivo e sostenibile, si riunisce per la prima volta in Medio Oriente, nella città di Abu Dhabi, negli Emirati Arabi Uniti, con il tema «Sicurezza alimentare globale nel XXI secolo: rischi, sfide e soluzioni per garantire catene di approvvigionamento di alimenti freschi resilienti e sostenibili». Come detto, per costruire la visione dell'eterogeneità come punto di forza, anche in mezzo alle turbolenze di questi tempi di crisi e opportunità.

## Approfondimento:

**Come possono le città e i mercati all'ingrosso collaborare per garantire la sostenibilità e l'accessibilità degli alimenti? Unitevi a noi per il prossimo workshop WUWM/Eurocities il 26 settembre.**

Eurocities, il Milano Urban Food Policy Pact, il progetto Food trails e WUWM uniscono le forze per organizzare un workshop di esperti per scambiare collaborazioni concrete e di successo tra città e mercati all'ingrosso per garantire la sostenibilità e l'accessibilità del cibo. Rappresentanti di diverse città europee e mercati all'ingrosso saranno invitati a uno scambio aperto su questo tema, condividendo presentazioni di casi di studio dalle città seguite da tavole rotonde di sottogruppo.

La collaborazione tra città e mercati all'ingrosso può portare benefici:

- Sviluppare ambienti alimentari sostenibili e favorire la disponibilità di prodotti freschi diversificati (frutta, verdura, carne, pesce).

**“Eurocities, il Milano Urban Food Policy Pact, il progetto Food trails e WUWM uniscono le forze per organizzare un workshop di esperti per scambiare collaborazioni concrete e di successo tra città e mercati all'ingrosso per garantire la sostenibilità e l'accessibilità del cibo.”**

- Promuovere la produzione locale e rilocalizzare le catene di approvvigionamento
- Rafforzare la catena di approvvigionamento in caso di crisi (covari, guerre, interruzioni alimentari, ecc.).
- Ridurre gli sprechi alimentari
- Applicare strategie di economia circolare per il settore degli alimenti freschi
- Migliorare la logistica alimentare/ la logistica dell'ultimo Km
- Politiche alimentari urbane

Se vuoi collaborare all'evento non esitare a scriverci: [e.carrara@wuwm.org](mailto:e.carrara@wuwm.org)



# Nelle buone pratiche:

**Nelle buone pratiche: I mercati all'ingrosso di Roma osano cambiare le vecchie tradizioni! Fabio Massimo Pallottini, amministratore delegato del mercato all'ingrosso di Roma, ci racconta perché hanno deciso di estendere gli orari di apertura del mercato**

17

Abbiamo avuto il piacere di intervistare Fabio Massimo Pallottini sui nuovi orari di apertura del Centro Agroalimentare di Roma. È amministratore delegato del CAR, il mercato all'ingrosso di Roma e primo Centro Agroalimentare in Italia, e presidente del gruppo di lavoro europeo del WUWM.

**Il mercato all'ingrosso di Roma è aperto ora durante il giorno. ci può spiegare come è successo?**

Il Centro Agroalimentare di Roma nel 2006 ha fatto da apripista. Si tratta infatti del primo mercato all'ingrosso in Italia ad aprire alla luce del giorno. Ad oggi, dati alla mano, la scelta non può che essere considerata vincente.

La necessità di modificare l'orario derivava principalmente da due esigenze: da un lato, dare una risposta alla domanda proveniente dal settore della ristorazione e del restauro, che predilige gli orari diurni; dall'altro, contenere i costi di gestione delle società in



house e, soprattutto, dare alle stesse società una maggiore attrattività nei confronti di una domanda di lavoro più giovane e dinamica, restia a lavorare in turni notturni.

Il cambio di orario non è stato un passaggio privo di difficoltà, ammettendo innegabilmente che si tratta quasi di un «trauma» da affrontare per una struttura di mercato che tradizionalmente era aperta durante la notte. È necessario sposare una linea comune per abbattere questo retaggio culturale. Il primo ostacolo da superare è infatti un'abitudine, che ha un suo peso organizzativo. Dobbiamo concentrarci non solo sul cambiamento del nostro funzionamento, ma anche sulla riorganizzazione del rapporto domanda-offerta. Il cambiamento è stato complesso e ha comportato dialoghi con l'intero sistema composto da logistica, forniture, produzione e vendita, ma alla fine, anche grazie all'intesa con i nostri operatori, siamo arrivati alla fase attuale.

**Può spiegare ai nostri lettori quali sono stati i passi che avete fatto per apportare questi cambiamenti?**

In particolare, nella struttura di Roma, i dubbi e le resistenze sul cambio d'orario provenivano soprattutto dai rivenditori di frutta e verdura e dagli ambulanti, per il timore di non essere in grado di gestire i punti vendita e soprattutto per il rischio di compromettere la freschezza della merce. Tutti, dal grossista al dettagliante, devono

contribuire alla catena del freddo, quindi anche i dettaglianti devono dotarsi di attrezzature refrigerate. Gli operatori interni hanno fatto da «collante» tra gli operatori della produzione e quelli della distribuzione (produttori, dettaglio, piccola e media distribuzione, circuito ho.re.ca ecc.) e anche grazie a loro è stato possibile fare passi avanti. C'è stato un cambiamento interno che ha coinvolto venditori e acquirenti. I volumi e la qualità dei prodotti offerti sono aumentati grazie alla possibilità di offrire più servizi all'interno degli stand, come la possibilità di avere merce stoccata all'interno della struttura e servizi logistici più efficienti.

### **Quali sono, secondo lei, i vantaggi dell'apertura diurna? In che modo pensa che l'apertura diurna possa contribuire a migliorare la logistica?**

- L'orario diurno può favorire un'offerta migliore e si può porre maggiore attenzione ai controlli merceologici che garantiscono una migliore qualità del prodotto venduto, anche se molti temono di perdere i clienti abituali, il rischio c'è, diciamo, ma si possono aprire nuovi spazi commerciali attrezzati.

18

- Creare un tavolo con i diversi attori della catena di fornitura per creare efficienze, che aiutino tutti a migliorare il lavoro.

- Fare investimenti per attrezzare le aziende a regolare le temperature interne e migliorare la catena del freddo.

- L'apertura al mattino può suddividere la giornata in diverse fasi: scarico delle merci, controllo qualità, preparazione degli ordini e vendita ai clienti. Le ore notturne allineano queste fasi in un unico spazio.

- Inoltre, un orario diurno consente un maggiore accesso e collaborazione con la distribuzione moderna, facilitando i rapporti con gli acquirenti.

- Il nuovo piano degli orari, soprattutto in estate, facilita i produttori a raccogliere alle prime luci dell'alba, in modo che la merce arrivi nei mercati e sui consumatori; le tabelle dopo poche ore - i migliori prodotti ortofrutticoli transitano dai mercati; dobbiamo ammodernare e proteggere queste strutture per il bene di tutta la filiera.

### **Avete già dei dati che mostrano l'impatto di questo cambiamento? Se sì, potrebbe condividerli con i nostri lettori?**

Dal 2006, tutti i banchi di frutta e verdura del nostro mercato sono sempre stati occupati. Infatti, il tasso di affitto degli stand è sempre del 100%. Questo è il miglior indicatore di successo per il Mercato all'ingrosso di Roma. L'orario diurno ha inoltre attirato nuove porzioni del settore agroalimentare che prima non erano ancora presenti nella città di Roma, come il circuito HORECA (alberghi, catering e ristoranti). Un altro indicatore è l'ingresso nel Mercato Ortofrutticolo di primarie aziende nazionali prima non tutte operanti nell'area romana. Oggi tutti i principali operatori del settore sono presenti all'interno dell'Agribusiness Center, e questo è senza dubbio un altro indicatore di successo.

**“Dobbiamo concentrarci non solo sul cambiamento del nostro funzionamento, ma anche sulla riorganizzazione del rapporto tra domanda e offerta.”**



# Negli eventi:

## Il WUWM parteciperà alla 50a sessione del Comitato sulla sicurezza alimentare mondiale (CFS) che si terrà dal 10 al 13 ottobre 2022 a Roma.

Il Comitato per la sicurezza alimentare mondiale (CFS) è stato istituito nel 1974. Il CFS tiene una sessione plenaria ogni anno in ottobre presso la FAO a Roma. Durante ogni sessione, viene utilizzato un approccio inclusivo per sviluppare e approvare raccomandazioni politiche e linee guida su una serie di argomenti relativi alla sicurezza alimentare e alla nutrizione.

Le raccomandazioni sono rapporti scientifici e basati su dati concreti sviluppati dal Gruppo di esperti di alto livello sulla sicurezza alimentare e la nutrizione (HLPE) e/o attraverso il lavoro sostenuto tecnicamente dall'Organizzazione per l'alimentazione e l'agricoltura (FAO), dal Fondo internazionale per lo sviluppo agricolo (IFAD), dal Programma alimentare mondiale (PAM) e dai rappresentanti del Gruppo consultivo della CFS.

In occasione della 46a sessione, il CFS ha sviluppato e approvato un programma di lavoro strategico pluriennale di ampio respiro (2020-2023) incentrato sull'uguaglianza di genere e l'emancipazione femminile, l'impegno e l'occupazione dei giovani nell'agricoltura e nei sistemi alimentari, la raccolta di dati e gli strumenti di analisi e la riduzione delle disuguaglianze per la sicurezza alimentare e la nutrizione. Questo piano è uno strumento fondamentale per aiutare a guidare il percorso verso il raggiungimento dell'SDG2 (Fame Zero) e dell'Agenda 2030.

La CFS 50 esaminerà il rapporto sullo stato della sicurezza alimentare e della nutrizione per il 2022, rivedrà i progressi compiuti dalla CFS e dal suo HLPE verso il 2030 e darà il via al flusso di lavoro di raccolta e analisi dei dati per la sicurezza alimentare e la nutrizione. Poiché il livello di fame, insicurezza alimentare e malnutrizione continua ad aumentare, esacerbato dalla pandemia di Covid-19 e dai cambiamenti climatici, la prossima sessione sarà un passo cruciale per il WUWM e tutti gli stakeholder coinvolti nel settore alimentare, per lavorare insieme e trovare un percorso comune per porre fine alle disuguaglianze, garantendo al contempo sicurezza alimentare e sostenibilità.

Il WUWM è ansioso di contribuire alla CFS, condividendo conoscenze ed esperienze e sensibilizzando sull'importanza dei sistemi di mercato nel raggiungimento degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile.

## Nel mondo di WUWM

Il **6 luglio**, ha partecipato al workshop Food Trails su «Indicatori per il monitoraggio dei progressi e dell'impatto delle azioni del sistema alimentare» organizzato da Food Trails.

Il **24 agosto**, il WUWM ha partecipato al webinar «Overview of agriculture-related discussions at COP27», organizzato dal FAO Climate Change Knowledge Hub e da YOUNGO in collaborazione con il World Food Forum, YPARD e IAAS, UNFCCC e COP.

Il **26 agosto**, il WUWM ha partecipato alla consultazione mirata sul futuro dell'iniziativa dell'Unione europea per un sistema alimentare sostenibile, guidata dalla DG SANTE e dalle DG AGR, MARE e ENV.



### About WUWM:

We aim to facilitate access to healthy diets for everyone in the world by delivering more sustainable, inclusive, and high-quality fresh food supply systems. We exchange ideas, share best practices and cooperate with our partners in international organizations, governments, businesses, and the public.

