

In azione



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

Novembre 2022

Prefazione

2

In giro per il mondo

3

Conferenza WUWM 2022 Abu Dhabi: Agire insieme per garantire sistemi alimentari resilienti e sostenibili

Partecipazione

4

Il WUWM ha partecipato all'ottava edizione del MUFPP Global Forum che si è svolto a Rio de Janeiro.

Nei Fatti

5

Intervista

6

a Sua Eccellenza Mariam bint Mohammed Saeed Hareb Almheiri, Ministro del cambiamento climatico e dell'ambiente degli EAU

Intervista

11

con Simon Bussy e Pierre Levy, co-fondatori di Califrais

Intervista

13

con Seta Tutundjian

Negli Eventi

16

Il WUWM ha partecipato al 50° Comitato sulla sicurezza alimentare promosso dall'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura (FAO)

Nel mondo del WUWM

17

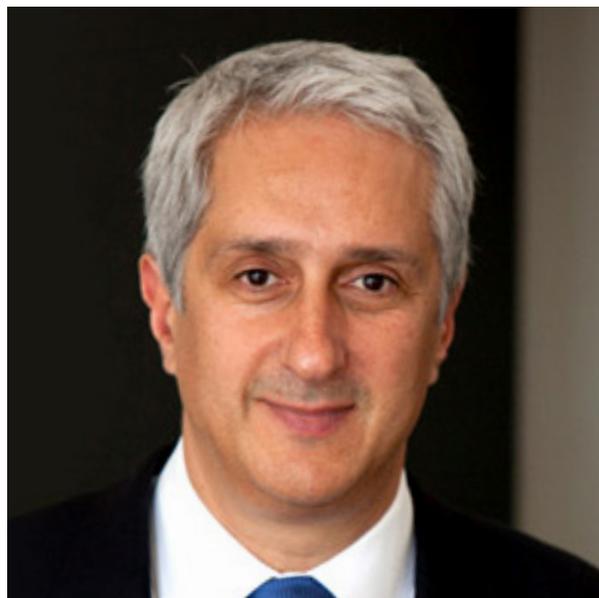
Prefazione

Cari Lettori,

Ottobre è stato un mese importante per il WUWM, con l'organizzazione della nostra conferenza annuale. Voglio ringraziare ancora una volta tutti coloro che hanno partecipato in loco o online alla conferenza WUWM Abu Dhabi 2022 «Global food security in the XXIs: Rischi, sfide e soluzioni per garantire catene di approvvigionamento di alimenti freschi resilienti e sostenibili». Desidero inoltre esprimere nuovamente la mia gratitudine ad Abu Dhabi Ports e a tutte le autorità dell'UEA che hanno contribuito alla realizzazione di questo importante evento per la prima volta nella regione MENA. Hanno partecipato oltre 500 stakeholder di alto livello (amministratori delegati di mercati all'ingrosso, ministri, rappresentanti di agenzie ONU, responsabili politici, ONG, banche alimentari, associazioni di agricoltori, governi nazionali e locali, commercianti, ONG, università e startup). La conferenza si è svolta in un momento cruciale per il nostro settore, poiché i governi di tutto il mondo si stanno rendendo conto della necessità di sviluppare strategie nazionali di sicurezza alimentare per migliorare la resilienza, la diversificazione degli approvvigionamenti alimentari e la sicurezza dell'accesso al cibo in caso di crisi internazionali. Non c'è dubbio che la sicurezza alimentare sarà una delle principali sfide del nostro secolo.

L'attuale contesto di precarietà sta colpendo in particolare i sistemi alimentari e contribuisce ad aumentare l'insicurezza alimentare, con 222 milioni di persone in 53 Paesi che dovranno affrontare un'insicurezza alimentare acuta entro la fine del 2022. La conferenza WUWM ha fornito un terreno concreto per esplorare soluzioni ai problemi congiunturali e strutturali che i sistemi alimentari attuali stanno affrontando. È stata un'occasione unica per discutere apertamente, con un approccio multi-stakeholder e il parere di esperti, di innovazioni, buone pratiche e percorsi per mitigare il rischio di crisi alimentari, aumentare la resilienza e promuovere la sostenibilità nella catena del valore degli alimenti freschi.

Questa conferenza è stata solo il punto di partenza di un ruolo che il WUWM vuole svolgere, come aggregatore di attori del nostro settore. All'interno dei nostri mercati abbiamo migliaia di commercianti, che lavorano con milioni di agricoltori in tutto il mondo, i nostri mercati hanno spesso un capitale



pubblico (nel 90% dei casi) e forti legami con le autorità locali e nazionali, forniamo cibo a milioni di mercati del fresco, ristoranti, mense scolastiche e pubbliche, alberghi, in mezzo a tanti altri rivenditori per giungere infine nei piatti dei consumatori di tutto il mondo. In questo senso, siamo una piattaforma unica in cui tutto l'ecosistema del cibo fresco si incontra, e possiamo quindi svolgere il ruolo di supportare collegamenti che prima non esistevano, e promuovere cooperazioni innovative per accelerare la trasformazione dei sistemi alimentari in settori sensibili al clima e resilienti. Questo mese il WUWM sarà presente alla COP27 per incoraggiare una maggiore cooperazione e definire impegni chiari per ottenere una rapida trasformazione in un settore alimentare fresco in grado di nutrire il mondo con cibo sano, nutriente, accessibile e conveniente, agendo al contempo per la salute del pianeta.

Siamo lieti di condividere con i nostri lettori le interviste esclusive con alcune figure chiave della Conferenza WUWM 2022, come la Dott.ssa Almheiri, Ministero del cambiamento climatico dell'UEA.

Credo fermamente che insieme possiamo creare un'architettura alimentare sostenibile, dalla produzione alla tavola, lavorando insieme con coraggio e adottando misure concrete per garantire una produzione migliore, catene di approvvigionamento migliori e un ambiente migliore in cui tutti, in ogni momento, abbiano accesso a cibo sicuro, nutriente e conveniente per uno stile di vita attivo e sano!

Grazie ancora.

Stephane Layani,
Presidente WUWM

In giro per il mondo :

Conferenza WUWM 2022 Abu Dhabi: Agire insieme per garantire sistemi alimentari resilienti e sostenibili

La Conferenza WUWM 2022 si è tenuta lo scorso 20 ottobre ad Abu Dhabi, negli Emirati Arabi Uniti. È stata la prima volta che la conferenza annuale del WUWM si è svolta nella regione MENA (Medio Oriente e Nord Africa), riunendo oltre 500 leader ed esperti del settore alimentare fresco a livello globale.

Con il tema «La sicurezza alimentare globale nel XXI secolo: Rischi, sfide e soluzioni per garantire catene di approvvigionamento di alimenti freschi resilienti e sostenibili», i decisori politici e gli attori sul campo di tutto il mondo si sono confrontati sulle principali sfide della sicurezza alimentare globale con l'obiettivo di individuare soluzioni per ridurre al minimo il rischio di crisi alimentari e per introdurre nel settore efficacia e sostenibilità a lungo termine.

Poiché la necessità di trasformare i sistemi alimentari è urgente, l'obiettivo della conferenza è stato quello di riunire per la prima volta un'ampia varietà di soggetti interessati alla filiera degli alimenti freschi, dalla logistica come AD Ports, agli agricoltori, agli studiosi e ai commercianti, al fine di trovare percorsi innovativi e sistemici per garantire e accelerare la transizione del sistema alimentare in ogni fase della catena del valore degli alimenti freschi.



Gli esperti impegnati hanno dato vita a un proficuo scambio di conoscenze, punti di vista, sfide principali e buone pratiche per garantire sicurezza, sostenibilità e resilienza.

I partecipanti hanno sottolineato la necessità di una risposta coordinata e urgente per garantire la sicurezza alimentare a livello nazionale ma anche internazionale.

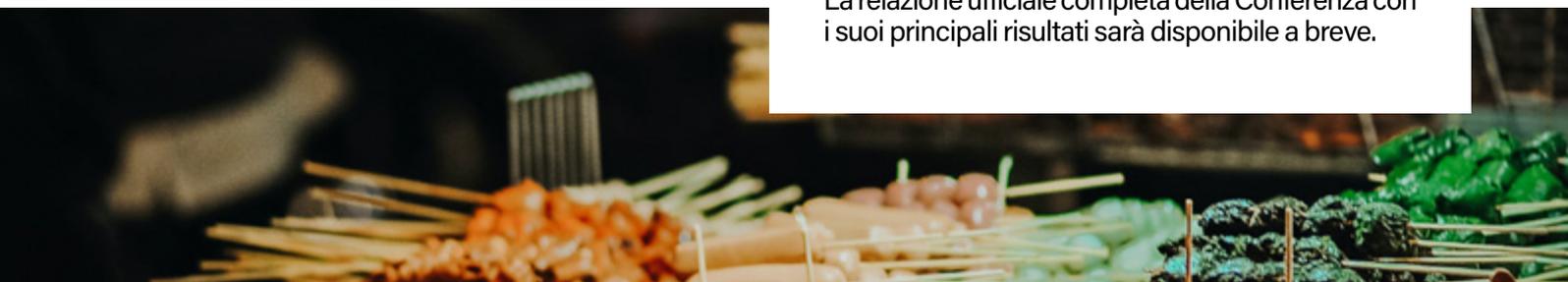
Durante la mattinata i relatori si sono confrontati sul ruolo che la rilocalizzazione dei sistemi alimentari può avere per sviluppare una maggiore resilienza, sul potenziale delle tecnologie digitali per portare soluzioni coraggiose per garantire la riduzione delle perdite e degli sprechi alimentari, per migliorare la sicurezza alimentare e per aumentare l'efficienza della logistica.

La conferenza ha illustrato i principali sforzi degli EAU per aumentare la sicurezza alimentare e diventare un hub agroalimentare. Con il lancio della Strategia nazionale di sicurezza alimentare 2051, gli EAU mirano a portare il Paese tra i primi 5 Paesi dell'indice di sicurezza alimentare, garantendo l'accesso tutto l'anno a cibo sicuro, nutriente e quantitativamente sufficiente. Un progetto chiave degli EAU per garantire la sicurezza alimentare, sia a livello locale che globale, è l'Abu Dhabi Food Hub. Il sito servirà come polo logistico e commerciale alimentare all'interno della Khalifa Economic Zone di Abu Dhabi e dovrebbe essere inaugurato nel secondo trimestre del 2024.

“Gli esperti coinvolti hanno dato vita a un proficuo scambio di conoscenze, punti di vista, sfide principali e buone pratiche per garantire sicurezza, sostenibilità e resilienza.”

La Conferenza ha sottolineato come un approccio sistemico possa aiutare a superare sfide importanti come la logistica, lo stoccaggio, la catena del freddo, le eccedenze, mostrando il potenziale che questo approccio multi-attori può avere per accelerare i cambiamenti nelle pratiche attuali della catena del valore degli alimenti freschi.

La relazione ufficiale completa della Conferenza con i suoi principali risultati sarà disponibile a breve.



Partecipazione:

Il WUWM ha partecipato all'ottava edizione del MUFPP Global Forum che si è svolto a Rio de Janeiro.

L'8° Forum globale del Patto di Milano sulle politiche alimentari urbane (MUFPP) si è tenuto a Rio de Janeiro dal 17 al 19 ottobre sul tema «Cibo per la giustizia climatica - Come le città possono trovare soluzioni attraverso le politiche alimentari urbane». Il WUWM è stato invitato a partecipare nella giuria dei «Milan Pact Awards», un'iniziativa del MUFPP per incoraggiare le città aderenti a sviluppare strategie alimentari urbane in diverse aree prioritarie. La cerimonia ufficiale di consegna dei premi si è svolta durante l'8° Forum globale del MUFPP a Rio de Janeiro.

Poiché si prevede che il 75% della popolazione mondiale vivrà nelle città entro il 2050, riteniamo che le città possano svolgere un ruolo importante per guidare la trasformazione dei nostri sistemi alimentari e garantire la sicurezza alimentare nei prossimi decenni.

4

“Più di 250 città hanno inviato i loro progetti, dimostrando il crescente interesse dei sindaci di tutto il mondo per la promozione e l'attuazione di politiche alimentari.”

Crediamo che le città e i comuni siano la spina dorsale della trasformazione dei sistemi alimentari verso la sostenibilità e la resilienza e della loro attuazione, in quanto tengono conto delle culture, delle realtà e delle complessità locali. Dal 2015 il Patto per le politiche alimentari urbane di Milano è attivamente impegnato a far sentire la voce e le azioni delle città sul tema dell'alimentazione e a integrare le questioni legate all'alimentazione nell'agenda della pianificazione urbana, attraverso il Patto e il suo Quadro di monitoraggio e iniziative come il Raduno annuale e il Summit dei sindaci, i forum regionali e i Premi del Patto di Milano. Nell'ambito di questo quadro, viene incoraggiata la collaborazione tra le città e si è registrata una crescente consapevolezza da parte delle municipalità del loro ruolo nella trasformazione dei sistemi alimentari e della necessità di integrare meglio le questioni legate all'alimentazione nelle loro agende politiche urbane.



L'8° Forum Globale del MUFPP ha avuto l'obiettivo di esplorare come i sistemi alimentari possano diventare una delle leve più potenti per realizzare un mondo equo e di creare uno spazio per i rappresentanti delle città per trasformare le sfide in soluzioni, per un futuro più prospero per tutti.

Il MUFPP ha sviluppato i «Milan Pact Awards» (MPA) per riconoscere e mettere in evidenza gli sforzi più creativi di progetti concreti che la rete di città MUFPP sta attuando in linea con gli impegni del patto.

Per questa edizione, da aprile a giugno 2022 sono state inviate al Segretariato del MUFPP più di 250 iniziative cittadine, a dimostrazione del crescente interesse dei sindaci di tutto il mondo per la promozione e l'attuazione di politiche alimentari. Il Segretario generale del WUWM, Eugenia Carrara, è stata invitata a partecipare alla giuria dei premi per le migliori pratiche delle città nel campo della «fornitura e distribuzione alimentare».

Il vincitore del premio «Food Supply & Distribution» è Yeosu, situata nel sud della Corea del Sud, per la sua strategia di valorizzazione dei propri talenti e delle piccole aziende agricole.

Considerando il numero impressionante di candidature ricevute quest'anno e l'alta qualità di tali contributi, il Comitato di valutazione ha deciso di assegnare altre 3 menzioni speciali per la categoria Food Supply & Distribution: Baltimora (Stati Uniti), Barcellona (Spagna) e Lione (Francia).

Il WUWM si augura di rafforzare la nostra collaborazione in progetti più concreti con il MUFPP e con i sindaci delle città.



Nei Fatti :

“Si stima che il tenore di vita di circa più della metà della popolazione mondiale (4,5 miliardi) sia legato ai sistemi alimentari.”

- L'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura (FAO) definisce la sicurezza alimentare come uno stato in cui «tutte le persone, in ogni momento, hanno accesso fisico ed economico a cibo sufficiente, sicuro e nutriente per soddisfare le loro esigenze dietetiche e preferenze alimentari per una vita attiva e sana».
- Produciamo cibo a sufficienza per sfamare 10 miliardi di persone, ma non riusciamo ancora a sfamare 768 milioni di persone che vivono nella fame.
- Gli esperti sostengono che il cambiamento climatico e l'alta percentuale di terreni agricoli estremamente degradati metteranno ancora più a dura prova la produzione di cibo fresco nei decenni a venire.
- I sistemi alimentari attuali sprecano circa il 30% di tutto il cibo prodotto.
- A livello globale, si assiste a un'esacerbazione delle disuguaglianze nell'accesso a cibo sicuro, l'insicurezza alimentare acuta continua ad aumentare, raggiungendo fino a 222 milioni di persone in 53 Paesi/territori a metà del 2022.
- Si stima che il tenore di vita di circa più della metà della popolazione mondiale (4,5 miliardi) sia legato ai sistemi alimentari.





6

Intervista

a Sua Eccellenza Mariam bint Mohammed Saeed Hareb Almheiri, Ministro del cambiamento climatico e dell'ambiente degli EAU

Siamo lieti di condividere con i nostri lettori un'intervista esclusiva con il Ministro del cambiamento climatico e dell'ambiente degli Emirati Arabi Uniti, Mariam bint Mohammed Saeed Hareb Almheiri. La signora Almheiri è stata una delle figure chiave della Conferenza WUWM 2022 ed è anche colei che ha sviluppato la strategia nazionale di sicurezza alimentare dell'UEA. La signora Almheiri è anche incaricata di ospitare la Conferenza COP28 a Dubai il prossimo anno. Siamo lieti di condividere con i nostri lettori le sue intuizioni sulla trasformazione dei sistemi alimentari e sul perché il cibo sia importante nell'agenda di mitigazione dei cambiamenti climatici.

Gli Emirati Arabi Uniti hanno un ambizioso piano di sicurezza alimentare per il 2050, adottato sotto la sua proposta e supervisione. Potrebbe spiegare ai nostri lettori cosa ha spinto gli Emirati Arabi Uniti a definire questo piano? E quali sono gli obiettivi principali di questo piano?

Con la continua crescita esponenziale della nostra popolazione, passata dai circa 300.000 abitanti del 1971, anno di fondazione degli Emirati Arabi Uniti, agli oltre 9,5 milioni di oggi, la nostra domanda di cibo aumenta di conseguenza.

Per garantire a tutti i nostri cittadini e residenti una fornitura ininterrotta di cibo sufficiente, sicuro, sano e nutriente a prezzi accessibili in qualsiasi momento, abbiamo sviluppato una visione coraggiosa che mira a trasformare il nostro Paese in un polo leader a livello mondiale nella sicurezza alimentare guidata dall'innovazione: la Strategia Nazionale per la Sicurezza Alimentare.

Il quadro integrato ha posto solide basi per consentirci di sviluppare sistemi alimentari resilienti, innovativi e adattabili.

La Strategia mira a implementare pratiche agricole resilienti al clima che aumentino la produzione e contribuiscano a mantenere sani gli ecosistemi. Inoltre, aspira ad elevare la posizione degli Emirati Arabi Uniti nel Global Food Security Index (GFSI) al primo posto entro il 2051. Quest'anno, abbiamo segnato un salto di 12 punti al 23° posto a livello mondiale e al primo nella regione MENA, confermando che siamo sulla strada giusta.

La Strategia si articola in diversi filoni, tra cui la facilitazione del commercio agroalimentare globale e la diversificazione delle fonti alimentari, potenziando al contempo la produzione alimentare nazionale sostenibile e guidata dalla tecnologia lungo tutta la catena del valore. La strategia presta grande attenzione alle pratiche sostenibili, sane e circolari, ed è per questo che ci stiamo concentrando sulla riduzione delle perdite e degli sprechi alimentari, sul mantenimento della sicurezza alimentare e sul rafforzamento della resilienza dei nostri sistemi alimentari ai potenziali rischi per la sicurezza alimentare.

Per attuare la Strategia nazionale di sicurezza alimentare, abbiamo istituito il Consiglio per la sicurezza alimentare degli Emirati, che riunisce tutte le principali parti interessate per costruire una nuova frontiera della sicurezza alimentare per la nostra nazione. Il Consiglio è supportato da un Comitato consultivo che si occupa di convalidare i risultati e di fornire pareri di esperti sulle aree relative alla sicurezza alimentare. Nel frattempo, il Ministero del Cambiamento Climatico e dell'Ambiente (MOCCA) controlla l'allineamento dei KPI e delle iniziative delle organizzazioni membri con la Strategia. Il Consiglio ha svolto un ruolo fondamentale nel garantire un approvvigionamento alimentare senza interruzioni in tutti gli Emirati Arabi Uniti durante la pandemia COVID-19.

Per raggiungere gli obiettivi della Strategia, abbiamo introdotto diverse iniziative e programmi a breve e lungo termine, come la Politica di etichettatura nutrizionale, che utilizza un sistema a semaforo per fornire ai consumatori informazioni complete sugli ingredienti e sul contenuto nutrizionale, consentendo loro di fare scelte salutari quando acquistano i prodotti alimentari. La politica mira a migliorare la salute pubblica e a sensibilizzare la comunità incoraggiando le persone ad adottare uno stile di vita sano.

“Abbiamo sviluppato una visione coraggiosa che mira a trasformare il nostro Paese in un polo leader a livello mondiale nella sicurezza alimentare guidata dall'innovazione.”

Inoltre, abbiamo adottato le Linee guida nazionali sulla nutrizione come riferimento unificato sull'educazione alimentare e nutrizionale, sviluppate specificamente per adattarsi alla popolazione, all'ambiente e alla cultura degli Emirati Arabi Uniti. Sviluppate grazie alla collaborazione tra l'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS), il Comitato per la Nutrizione del Golfo e gli enti governativi degli EAU, le linee guida mirano a migliorare lo stato della nutrizione negli EAU per un futuro più sostenibile e più sano.

Stiamo inoltre monitorando le importazioni di prodotti alimentari per seguire il movimento delle merci all'interno delle varie componenti della catena di approvvigionamento e sostenendo gli agricoltori locali mettendoli in contatto con i rivenditori e fornendo loro contratti di fornitura governativi.

Quali sono le principali sfide per garantire la sicurezza alimentare negli EAU e nella regione del Golfo? E cosa state facendo per superarle?

Il nostro Paese si trova in una regione desertica con temperature tra le più alte al mondo e questo pone gravi sfide al nostro settore agricolo, dalla scarsità d'acqua alla limitatezza dei terreni coltivabili. I nostri antenati hanno gestito questi limiti attraverso un uso responsabile delle risorse naturali, che ha permesso loro di vivere in modo sostenibile e di costruire un futuro migliore per noi. Con la crescente globalizzazione del nostro Paese, spetta a noi fare tesoro delle loro conquiste e utilizzare le conoscenze e le pratiche tradizionali che si adattano al nostro ambiente e alle nostre esigenze, nonché al nostro accesso alle tecnologie moderne.





Ecco perché oggi ci rivolgiamo a tecnologie all'avanguardia e a metodi di coltivazione innovativi per incrementare la produzione agricola locale e migliorare la qualità e la varietà dei prodotti nostrani. Stiamo esplorando l'agricoltura ad ambiente controllato (CEA), come l'agricoltura verticale e idroponica e le serre intelligenti. Massimizzando i rendimenti, ottimizzando l'uso delle risorse e riducendo le emissioni, queste soluzioni ci aiutano ad affrontare il problema del nesso acqua-cibo-energia.

Inoltre, stiamo investendo molto in R&S nel settore agroalimentare. Stiamo lavorando alla creazione di una rete di centri di ricerca, allo sviluppo delle capacità dei nostri laboratori e alla creazione di sinergie tra il settore pubblico e quello privato, nonché con istituzioni accademiche e di ricerca internazionali.

La nostra ricerca in campo agricolo copre diverse aree. Ad esempio, esploriamo l'impatto del cambiamento climatico sulla produzione agricola locale e sviluppiamo varietà di colture in grado di adattarsi alle condizioni climatiche locali, come quelle resistenti alla siccità, alla salinità e al calore.

Siamo inoltre impegnati a ridurre al minimo le perdite e gli sprechi alimentari, che sono tra le sfide più gravi per la nostra sicurezza alimentare, attraverso la National Food Loss and Waste Initiative (Ne'ma). Considerando la sicurezza alimentare come un ecosistema olistico, l'iniziativa mira a riunire tutte le parti interessate per raggiungere l'obiettivo 12.3 dell'Obiettivo di Sviluppo Sostenibile (SDG) 12: Consumo e produzione responsabili, per ridurre la perdita e lo spreco di cibo del 50% entro il 2030.

Crediamo che il modo migliore per affrontare questa sfida sia adottare un approccio collaborativo in tutti i settori. Per questo motivo, abbiamo raccolto le proposte di governo, del settore privato, delle organizzazioni no-profit e del pubblico su come affrontare la perdita e lo spreco di cibo.

Attraverso Ne'ma, speriamo di ispirare la nostra comunità a vedere il cibo come una benedizione, di far capire l'importanza di adottare comportamenti alimentari sostenibili e di promuovere una nuova norma sociale di consumo responsabile.

Qual è il ruolo che l'innovazione potrebbe svolgere nella trasformazione dei sistemi alimentari? E cosa stanno facendo gli Emirati Arabi Uniti per promuovere l'innovazione nel settore alimentare?

In linea con la visione degli Emirati Arabi Uniti di sviluppare un'economia diversificata e basata sulla conoscenza, l'innovazione svolge un ruolo fondamentale nella costruzione di sistemi alimentari sostenibili e resistenti al clima.

Il nostro governo è impegnato a promuovere l'innovazione in agricoltura. Nel 2019, l'Ufficio investimenti di Abu Dhabi (ADIO) ha introdotto un programma per lo sviluppo di tecnologie agricole, per un valore di 272 milioni di dollari. Da allora, ha stabilito partnership con sette aziende AgTech, finalizzate alla costruzione di strutture di ricerca e sviluppo e di centri di produzione. All'inizio di quest'anno, inoltre, il MOCCA ha firmato un MOU con la Emirates Development Bank (EDB) per offrire soluzioni di finanziamento alle moderne start-up e PMI agricole.

Anche il nostro settore privato è all'avanguardia nello sviluppo di soluzioni innovative e nell'impiego di AgTech all'avanguardia, stabilendo nuovi parametri di riferimento per l'efficienza delle risorse. Grazie al lavoro visionario delle nostre aziende, oggi coltiviamo fragole, cavoli, quinoa e altri prodotti che nessuno avrebbe immaginato potessero crescere nel bel mezzo del deserto.

Un'importante area dell'AgTech che è rilevante per la nostra regione è l'agricoltura verticale, in quanto fornisce una soluzione ideale alle sfide che gli Emirati Arabi Uniti devono affrontare. Questo metodo utilizza molta meno acqua e ha un'impronta di carbonio molto più ridotta rispetto all'agricoltura tradizionale.

In questo contesto, nel 2018 Badia Farms ha aperto a Dubai la prima fattoria urbana verticale indoor della regione. Nel 2020, l'azienda ha lanciato una fattoria verticale high-tech su larga scala a Dubai Industrial City, con una capacità di produrre 3.500 kg di frutta e verdura all'anno.

E proprio di recente abbiamo inaugurato Bustanica, la più grande fattoria verticale del mondo, frutto di una joint venture tra Emirates Flight Catering e la statunitense Crop One, al costo di 40 milioni di dollari. La struttura si estende su 330.000 metri quadrati ma ha una produzione equivalente a 1.000 acri di terreno agricolo a 3.000 kg al giorno, utilizzando il 95% di acqua in meno rispetto ai campi all'aperto grazie a un sistema idrico circolare.

Gli Emirati Arabi Uniti stanno cercando attivamente di diventare un importante esportatore di soluzioni agrotecniche intelligenti dal punto di vista ambientale. Con questo obiettivo, stiamo costruendo la Food Tech Valley, un hub AgTech all'avanguardia a Dubai che fornirà a ricercatori, imprenditori, startup ed esperti del settore tutte le strutture necessarie per sviluppare prodotti e soluzioni agricole innovative e basate su tecnologie pulite che possono rivoluzionare l'industria alimentare e far progredire la nostra transizione verso sistemi alimentari sostenibili e resistenti al cambiamento climatico.

“La sicurezza alimentare riguarda tutti noi e possiamo sfruttare tutto il potenziale dell'innovazione per affrontare le sfide più importanti solo se collaboriamo con una visione condivisa.”

Abbiamo anche lanciato la FoodTech Challenge, un concorso unico nel suo genere che cerca di sfruttare la prossima ondata di innovazioni tecnologiche per ridefinire la produzione alimentare e le pratiche agricole in modo efficiente e sostenibile.

Siamo desiderosi di condividere la nostra esperienza e le nostre competenze con altri Paesi, in modo da poter lavorare insieme per raggiungere l'SDG 2: Fame Zero. Il nostro obiettivo finale è quello di stravolgere i nostri sistemi alimentari per essere in grado di coltivare qualsiasi cosa ovunque, indipendentemente dal clima e dall'ambiente.

Ospiterete la 28ª sessione della Conferenza delle Nazioni Unite (COP28). Sapendo che il settore alimentare è responsabile di circa il 20% delle emissioni, che spazio darete a questo tema? Quali sono gli impegni che intendete raggiungere? Quale messaggio volete inviare al mondo?

I sistemi alimentari nel loro complesso contribuiscono a oltre un terzo delle emissioni globali di gas serra generate dall'uomo. Nel frattempo, il cambiamento climatico sta sconvolgendo l'approvvigionamento alimentare, la disponibilità di cibo, i mezzi di sostentamento e la salute umana, e sta rapidamente stravolgendo il panorama della piccola agricoltura.

Queste sfide interconnesse ci impongono di riflettere su come aumentare in modo sostenibile la produzione alimentare, adattarci e costruire la resilienza ai cambiamenti climatici e decarbonizzare i nostri sistemi alimentari.





10

Ecco perché gli Emirati Arabi Uniti, che ospiteranno la COP28 nel 2023, intendono fare di questo tema una delle priorità del prossimo evento. Vogliamo portare l'agricoltura e i sistemi alimentari sotto i riflettori e dare maggiore visibilità alla necessaria innovazione climatica in questo settore. Riconosciamo che i sistemi alimentari sono una parte importante del problema climatico, ma possono anche essere la soluzione.

Secondo lei, quali sono le parti interessate che dovrebbero essere mobilitate per ridurre l'insicurezza alimentare nel mondo, migliorando al tempo stesso la trasformazione dei sistemi alimentari verso la sostenibilità? Come possiamo promuovere queste alleanze?

Per raggiungere i nostri obiettivi di sicurezza alimentare ed eliminare la fame nel mondo, dobbiamo coinvolgere l'intero spettro delle parti interessate ai sistemi alimentari - dagli agricoltori, ai produttori alimentari, ai grossisti e ai dettaglianti, ai governi, ai comuni, alle organizzazioni non profit, alle scuole, ai centri di ricerca e alle aziende tecnologiche e di ristorazione. E non dobbiamo dimenticare i consumatori, che sono gli attori principali nella trasformazione dei nostri attuali sistemi alimentari in sistemi più sostenibili e resilienti attraverso l'adozione di modelli di consumo responsabili.

Un esempio lampante di iniziativa multilaterale in questo ambito è l'Agriculture Innovation Mission for Climate (AIM for Climate), che gli Emirati Arabi Uniti hanno lanciato lo scorso anno in occasione della COP26 per incentivare e accelerare gli investimenti globali in R&S e innovazione in campo agricolo.

Il nostro obiettivo attuale è quello di aumentare gli investimenti collettivi in sistemi agricoli intelligenti dal punto di vista ambientale fino a 8 miliardi di dollari entro il novembre, quando ci riuniremo alla COP27 a Sharm El Sheikh. Una volta raggiunto questo obiettivo, non vediamo l'ora di fissare nuovi traguardi per la COP28.

La nostra coalizione di sostegno comprende più di 200 partner governativi e non governativi di tutto il mondo, per cui abbiamo l'opportunità di attingere alle conoscenze, all'esperienza e alla cultura uniche di ciascuno.

Altri gruppi globali di rilievo sono la Food Action Alliance (FAA), la Food and Land Use Coalition (FOLU), la Global Alliance for Food Security (GAFS) e la School Meals Coalition (SMC), a cui gli Emirati Arabi Uniti hanno recentemente aderito.

La sicurezza alimentare riguarda tutti noi e possiamo sfruttare tutto il potenziale dell'innovazione per affrontare sfide importanti solo se collaboriamo con una visione condivisa.



Intervista

con **Simon Bussy e Pierre Levy**,
co-fondatori di **Califrais**

11

Siamo entusiasti di condividere con i nostri lettori un'intervista con due dei nostri panelist durante la conferenza WUWM 2022: Simon Bussy e Pierre Levy, co-fondatori di Califrais, una start up di intelligenza artificiale che semplifica l'approvvigionamento di prodotti freschi per i mercati all'ingrosso.

Può presentare brevemente il lavoro della sua azienda ai lettori?

Califrais è la startup che reinventa la filiera alimentare grazie all'intelligenza artificiale (AI). Siamo responsabili del nuovo sito di e-commerce per i grossisti di Rungis Market, chiamato rungismarket.com. Il servizio si rivolge a tutti i professionisti del settore alimentare in Francia che desiderano semplificare l'approvvigionamento di prodotti freschi risparmiando: i ristoratori, naturalmente, ma anche i catering, i fruttivendoli, tutti i tipi di rivenditori, i supermercati e gli ipermercati, ad esempio.

Califrais

“Califrais è la startup che reinventa la filiera alimentare grazie all'intelligenza artificiale (AI).”

Si tratta di un servizio molto innovativo per diversi motivi:

— i grossisti di Rungis hanno unito le forze in un modo senza precedenti per creare un catalogo molto completo (oltre 8.000 prodotti in 120 categorie) e dettagliato, che viene aggiornato in tempo reale direttamente da loro

— i clienti possono ordinare tutti i prodotti che desiderano in modo molto semplice su rungismarket.com: si tratta di un'unica porta d'accesso digitale al mercato che offre l'accesso alla gamma di prodotti di Rungis,

— il cliente riceve un'unica consegna contenente tutti i suoi prodotti e un'unica fattura,

— Il tutto con un altissimo livello di affidabilità, prezzi ultra competitivi (che vengono ovviamente adattati in base ai volumi dei clienti) e in tempi record, visto che prendiamo ordini fino a mezzanotte e consegniamo dalle 6 del mattino a Parigi e dintorni, e qualche ora in più per il resto della Francia.

Lavorate con i grossisti da 8 anni. È stato facile? Come hanno risposto i grossisti ai vostri servizi? Quali sono i principali «punti dolenti» per i grossisti oggi per poter trarre il massimo vantaggio dalla digitalizzazione?

Abbiamo costruito la nostra attività attraverso un contatto regolare con i grossisti di Rungis che ci hanno visto crescere negli ultimi 8 anni e che ci hanno sempre sostenuto. Abbiamo progettato tutti i nostri strumenti e processi operativi su misura per soddisfare le loro specifiche esigenze e condizioni operative. La digitalizzazione proposta richiede un piccolo investimento di tempo e risorse da parte loro all'inizio, per essere formati in particolare sugli strumenti tecnologici, ma ne vale la pena! Con il servizio rungismarket.com, l'intero mercato europeo è aperto ai grossisti grazie al gruppo STEF, partner del progetto e incaricato della consegna da Rungis.

Come pensa che Califrais possa migliorare la catena di approvvigionamento? Quali sono le vostre aspettative di impatto negli anni a venire?

Le innovazioni tecnologiche di [rungismarket.com](#) sono state create all'interno del LabCom LOPF (Large-scale Optimization of Product Flows): un laboratorio di ricerca e sviluppo che riunisce Califrais e l'LPSM, uno dei più grandi laboratori di matematica applicata al mondo con 200 membri, e prestigiosi supervisori accademici come il CNRS, l'Università Sorbona e l'Université Paris Cité.

Gli strumenti innovativi progettati si basano su algoritmi di intelligenza artificiale che consentono ai grossisti di controllare meglio i loro flussi, ad esempio grazie all'accesso alle previsioni della domanda, o a raccomandazioni intelligenti sulle migliori strategie di stoccaggio per i prodotti deperibili.

Questi algoritmi simulano tutti i vincoli del problema: tempi di consegna, date di scadenza dei prodotti deperibili, stoccaggio della domanda, volumi di stoccaggio disponibili nei magazzini, il tutto considerando un numero molto elevato di prodotti contemporaneamente. Uno degli obiettivi principali di questa tecnologia è l'ottimizzazione dei flussi massivi, in modo da avere i prodotti giusti al momento giusto per soddisfare le esigenze dei clienti e ridurre gli sprechi alimentari. Le donazioni di cibo rese possibili potrebbero quindi raggiungere le 10.000 tonnellate annue entro il 2024. Infine, la messa in comune della logistica e dei trasporti, soprattutto con flotte di camion elettrici o a gas naturale, ridurrà notevolmente il traffico da Rungis, con un risparmio stimato di 30.000 tonnellate di CO2 entro il 2024.

Califrais gestisce il mercato digitale [rungismarket.com](#). Pensa che trasformerà radicalmente il settore?

Il nuovo servizio [rungismarket.com](#) ha già effettuato più di 10.000 consegne in tutta la Francia in soli 6 mesi. L'attività sta accelerando rapidamente, con un'iper-crescita che sta prendendo piede. E per una buona ragione: il servizio è molto innovativo, con prezzi che sfidano la concorrenza. I clienti accorrono naturalmente, e sempre di più al di fuori dei



confini nazionali. L'ambizione è quella di garantire un'eccellente qualità del servizio mantenendo una crescita molto forte, di contribuire allo sviluppo economico di Rungis e dei suoi grossisti e di trasformare il settore della filiera alimentare B2B con un migliore controllo di questi flussi massicci e una significativa riduzione degli sprechi alimentari.

Come può l'innovazione contribuire a rendere la catena del valore agroalimentare più sostenibile ed efficiente?

Crediamo che l'impatto dell'IA nella catena di approvvigionamento alimentare sarà enorme. Siamo i primi a colmare il divario tra i più recenti progressi nell'apprendimento automatico e il funzionamento di un mercato alimentare all'ingrosso. I dottorandi di Califrais e tutti i professori con cui collaboriamo hanno esaminato tutta la letteratura scientifica sull'argomento e le nostre soluzioni migliorano significativamente lo stato attuale delle conoscenze.

L'obiettivo a medio termine è quello di migliorare la competitività economica ed ecologica dei diversi attori della catena del valore, la sicurezza e la resilienza dell'approvvigionamento alimentare e di ridurre gli sprechi alimentari decarbonizzando i flussi.





Intervista

con Seta Tutundjian

13

Seta Tutundjian, opinionista globale e sostenitrice della transizione ai sistemi alimentari circolari e all'economia rigenerativa nelle regioni a scarsità d'acqua, nonché relattrice della nostra conferenza WUWM 2022, condivide le sue intuizioni sull'economia circolare per il settore degli alimenti freschi.

In qualità di esperta di economia circolare e sistemi alimentari, potrebbe definire brevemente ai nostri lettori cosa significa «economia circolare»?

Il termine economia circolare si riferisce a un sistema che imita la natura, in modo da non generare rifiuti o da ridurli al minimo, e al modo in cui il sistema opera per rigenerare gli ecosistemi naturali. I tre principi dell'economia circolare sono l'eliminazione dei rifiuti, siano essi biologici o materiali, il mantenimento delle risorse in uso per il periodo più lungo possibile e, quando ciò non è più possibile, il loro recupero e riciclo, e la rigenerazione della natura. Lo facciamo riprogettando i nostri prodotti, processi e sistemi per chiudere i cicli dei rifiuti e lavorare in armonia con la natura. L'economia circolare si applica a tutti i settori, compreso quello alimentare.

Attualmente la maggior parte del nostro sistema economico globale si basa su un approccio «prendi-usa-smaltisci», in cui estraiamo dalla natura risorse naturali rinnovabili e non rinnovabili per produrre prodotti e servizi, generando nel processo rifiuti, inquinamento ed emissioni di gas serra. Poi utilizziamo il prodotto e, una volta terminato, lo smaltiamo come rifiuto. La conseguenza di questo sistema è che i nostri ecosistemi naturali si stanno esaurendo a ritmi allarmanti; i livelli di gas serra nella nostra atmosfera stanno raggiungendo livelli che possono portare a esiti catastrofici; le nostre discariche sono stracolme; i nostri terreni si stanno impoverendo; i nostri corsi d'acqua e il sistema marino sono sovraccarichi di azoto e fosforo. In pratica, stiamo vivendo al di sopra delle possibilità del nostro pianeta! L'economia circolare mira a un sistema che ci porti a vivere entro le capacità del nostro pianeta senza compromettere l'economia, la prosperità delle persone o la natura.

Perché ritiene che sia importante che i sistemi alimentari diventino circolari?

Il nostro sistema alimentare non è diverso dagli altri settori in quanto è costruito su un modulo lineare ed estrattivo. E questo vale sia per il modo in cui produciamo il cibo, sia per il modo in cui lo consumiamo. Il nostro attuale sistema alimentare è uno dei principali responsabili della deforestazione, della perdita di biodiversità, del cambiamento climatico, della distruzione del suolo, dell'esaurimento delle risorse idriche e dell'inquinamento, oltre che della cattiva salute e della povertà. Utilizziamo il 40% della terra e il 70% delle risorse di acqua dolce per produrre cibo, fibre e mangimi. Nel processo utilizziamo grandi quantità di fertilizzanti, pesticidi ed erbicidi che inquinano l'aria, la terra e l'acqua. Utilizziamo anche molti altri prodotti per confezionare e conservare i nostri alimenti, in particolare plastica, vetro, cartone e metalli. Ma poi sprechiamo il 40% del cibo prodotto tra il raccolto e il consumo e la maggior parte di questo cibo sprecato finisce in discarica. In molte discariche, i rifiuti organici possono arrivare a rappresentare il 50% dei rifiuti in entrata. Quando

“Il termine economia circolare si riferisce a un sistema che imita la natura, in modo da non generare rifiuti o generarne il meno possibile, e al modo in cui il sistema opera per rigenerare gli ecosistemi naturali.”

I rifiuti si decompongono, rilasciano gas metano, un gas che trattiene il calore nell'atmosfera 28 volte più del carbonio. In effetti, le perdite e i rifiuti alimentari contribuiscono al 10% delle emissioni di gas serra e sono il terzo produttore di CO₂. Inoltre, rilascia liquidi che si mescolano con gli oggetti vicini, come medicinali e batterie. Si tratta di un fenomeno naturale nei Paesi in cui i rifiuti non vengono separati, che porta a una melma velenosa che contamina il terreno e può entrare nei corsi d'acqua.

14

Un'economia alimentare circolare cerca di prevenire lo spreco di cibo e, in caso di eccedenze, di ridistribuirle finché sono ancora adatte al consumo umano. I rifiuti organici rimanenti vengono poi recuperati e riciclati in modo da trasformarli in prodotti come mangimi per animali, prodotti farmaceutici, materiali, bioplastiche, compost ed energia. Un'economia alimentare circolare cerca anche di garantire che i prodotti alimentari siano realizzati in modo da rigenerare gli ecosistemi naturali e che il cibo sia più vario e sano per gli esseri umani. Infine, un sistema alimentare circolare considera anche la dimensione dell'imballaggio. L'imballaggio è fondamentale per garantire la sicurezza alimentare e ridurre lo spreco di cibo, ma dobbiamo utilizzare gli imballaggi più sostenibili e garantire che venga istituito un sistema di recupero e riciclaggio degli imballaggi. C'è molto spazio per l'innovazione nel settore degli imballaggi e ciò deve avvenire mantenendo la qualità e la sicurezza degli alimenti.

Come possiamo promuovere e implementare approcci circolari e rigenerativi all'interno dei sistemi alimentari?

Prima di tutto, dobbiamo apprezzare la natura sistemica del sistema alimentare. Da qui la consapevolezza che, senza considerare tutti i diversi elementi e coinvolgere i vari attori, sarà difficile riprogettare il nostro sistema per renderlo più circolare. Pertanto, una tappa fondamentale è la mappatura del sistema, la creazione di alleanze, la definizione di obiettivi e traguardi comuni per riprogettare i prodotti e i servizi alimentari in modo circolare e il sostegno e il rafforzamento della collaborazione durante l'attuazione.

L'altro punto chiave è la misurazione, la trasparenza e la tracciabilità. Misurare le perdite e gli sprechi alimentari non solo per capire le quantità di sprechi e dove si verificano, ma anche per caratterizzare tali sprechi e identificare le cause e i fattori che li determinano. Questo ci aiuterà a progettare interventi efficaci di prevenzione e redistribuzione, nonché a individuare le migliori opzioni di valorizzazione degli sprechi inevitabili. La trasparenza e la tracciabilità delle catene di approvvigionamento sono importanti per garantire che gli alimenti siano sicuri e prodotti in modo rigenerativo.

La creazione di un ambiente favorevole è un altro aspetto fondamentale. Un ambiente favorevole significa garantire una consapevolezza pubblica di massa sulle sfide degli attuali sistemi lineari e sulla visione di dove dobbiamo andare e dei benefici e delle opportunità che ne derivano. Si tratta di avere un quadro normativo che faciliti il salvataggio, il riciclo e la conversione delle eccedenze alimentari. Inoltre, è necessario stabilire meccanismi di finanziamento che accelerino gli investimenti nella riduzione delle perdite e dei rifiuti alimentari, nell'innovazione degli imballaggi e nella produzione alimentare rigenerativa. Un altro aspetto fondamentale è la creazione di competenze professionali per garantire la disponibilità di una base di abilità necessarie per questa transizione.



Come possono i mercati all'ingrosso diventare completamente circolari e che aspetto avrebbero? Quali potrebbero essere i principali «passi» da compiere verso la circolarità?

I mercati all'ingrosso sono il punto di accesso ai principali circuiti di consumo, il che conferisce loro il potere di guidare la produzione a valle verso la rigenerazione, la diversificazione e la fornitura di prodotti alimentari salutari. Inoltre, l'enorme quantità di cibo che passa attraverso i mercati all'ingrosso significa che le perdite alimentari possono essere enormi e localizzate in un unico punto, il che facilita lo sviluppo di interventi per prevenire, ridistribuire e valorizzare i rifiuti organici. La struttura dei mercati all'ingrosso, per il modo in cui si relaziona con molti dei diversi attori del sistema alimentare, consente di agire come una piattaforma facilitatrice che riunisce questi attori per fissare obiettivi comuni e costruire alleanze.

“I mercati all'ingrosso possono fungere da catalizzatori per la sensibilizzazione e l'educazione del pubblico e per la costruzione di una base di competenze verso la circolarità.”

I passi principali verso la circolarità saranno l'adozione di un approccio obiettivo-misurazione, in base al quale si stabiliscono gli obiettivi di circolarità, seguiti dalla realizzazione delle misurazioni necessarie per identificare e perseguire gli interventi. Le misurazioni dovrebbero andare oltre le quantità e considerare la tipologia dei rifiuti, dove e perché si verificano e cosa si può fare. Il miglioramento della trasparenza e della tracciabilità è un'altra pietra miliare, così come l'adozione di politiche che incoraggino i clienti e i partner a essere più orientati alla circolarità. Infine, credo nella frase «la conoscenza è potere» e, date le dimensioni dei mercati all'ingrosso e il numero di attori con cui hanno a che fare quotidianamente, i mercati all'ingrosso possono fungere da catalizzatori per la sensibilizzazione e l'educazione del pubblico e per la costruzione di una base di competenze verso la circolarità.

Può descrivere lo strumento EPIC che ha sviluppato? Lo strumento EPIC può essere una soluzione per rendere circolari i mercati all'ingrosso?

Noi di Thriving Solutions ci dedichiamo allo sviluppo di soluzioni innovative per promuovere la sicurezza alimentare e nutrizionale facilitando la transizione verso sistemi alimentari circolari e rigenerativi. Il nostro obiettivo è lavorare con diversi produttori di alimenti, fornitori, mercati all'ingrosso, dettaglianti, fornitori di servizi e comuni per eliminare gli anelli di spreco all'interno della catena del valore alimentare e aiutare le organizzazioni a iniziare il loro viaggio verso un modello di business circolare.

Per guidare questo processo di transizione abbiamo creato il nostro servizio di punta EPIC, che sta per Engage, Prepare, Implement and Celebrate. EPIC si basa sulle migliori pratiche del settore per guidare il nostro lavoro. Iniziamo a coinvolgere tutti i livelli di un'organizzazione per costruire una visione comune di cosa sia un sistema alimentare circolare e di come si differenzi dal sistema lineare, concordare gli obiettivi organizzativi e fare il punto sulla situazione attuale. Segue una fase di preparazione in cui vengono raccolti i dati e le misurazioni mancanti secondo gli standard internazionali e le metodologie del settore; vengono identificati i punti critici, valutate le possibili soluzioni e concordato un piano d'azione personalizzato. Di conseguenza, supportiamo i nostri clienti durante la fase di implementazione. In ogni fase, durante il processo, forniamo un potenziamento delle capacità per creare la base di competenze necessaria e ci assicuriamo che i successi e i traguardi siano registrati e celebrati internamente e con la società in generale. Il programma EPIC mira a fornire uno strumento replicabile per facilitare la transizione delle aziende e delle città verso un modulo circolare.

In collaborazione con altre due start-up locali, è stato creato un livello aggiuntivo al servizio, denominato EPIC+. EPIC+ consente alle istituzioni non solo di ridurre i rifiuti, ma anche di calcolare le emissioni di carbonio associate. Questo servizio consente inoltre di raccogliere, classificare e misurare i rifiuti organici e di dirottare i rifiuti inevitabili che non possono essere ridistribuiti o valorizzati per scopi agricoli o industriali per convertirli in compost.

Negli Eventi:

Il WUWM ha partecipato al 50° Comitato sulla sicurezza alimentare promosso dall'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura (FAO).

Fabio Massimo Pallottini, direttore del gruppo europeo del WUWM, ha rappresentato il WUWM al 50° Comitato sulla sicurezza alimentare (CFS), che si è tenuto a Roma dal 10 al 13 ottobre 2022. Ospitato dalla FAO e sostenuto dal Fondo internazionale per lo sviluppo agricolo (IFAD) e dal Programma alimentare mondiale (PAM), il CFS 50 ha visto un numero record di funzionari e delegati di alto livello (40 ministri, viceministri e segretari di Stato di tutto il mondo hanno partecipato alla conferenza). Più di 1.500 delegati della società civile, del settore privato e di varie parti interessate hanno partecipato dal vivo o online.

QU Dongyu, Direttore Generale dell'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Alimentazione e l'Agricoltura (FAO), ha sottolineato il ruolo della FAO e delle altre agenzie delle Nazioni Unite nell'affrontare le sfide a breve e lungo termine dell'insicurezza alimentare, in particolare per le famiglie e i piccoli agricoltori e per le comunità più vulnerabili. Dongyu ha chiesto l'urgente trasformazione dei sistemi agroalimentari globali e nazionali per una maggiore efficienza, inclusività, resilienza e sostenibilità e per accelerare i progressi verso gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs).

“Il CFS ha chiesto l'urgente trasformazione dei sistemi agroalimentari globali e nazionali per una maggiore efficienza, inclusività, resilienza e sostenibilità e per accelerare i progressi verso gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs).”



Numerose agenzie e attori del CFS, tra cui il Segretario Generale delle Nazioni Unite Antonio Guterres e i Presidenti del Consiglio Economico e Sociale (ECOSOC), hanno sottolineato la necessità di un'azione rapida e congiunta per affrontare la fame e la malnutrizione, e il CFS è fondamentale per riunire le parti interessate al fine di allineare le politiche.

Durante l'incontro i partecipanti hanno discusso su come accelerare e rivitalizzare l'azione verso l'SDG-2 (Fame Zero) sulla base delle sette questioni chiave che riguardano la sicurezza alimentare e la nutrizione identificate dal rapporto recentemente pubblicato dall'High Level Panel on Food Security and Nutrition (HLPE). Secondo l'HLPE, sono sette le priorità chiave che devono essere affrontate con urgenza per garantire la sicurezza alimentare:

1. Costruire catene di approvvigionamento resilienti ed eque per la sicurezza alimentare e la nutrizione
2. Rafforzare i sistemi alimentari urbani e extraurbani nel contesto dell'urbanizzazione e della trasformazione rurale.
3. Analizzare i conflitti e la fragilità nei sistemi alimentari.
4. Rivitalizzare le politiche climatiche per la sicurezza alimentare e la nutrizione.
5. Riconoscere il ruolo e i diritti dei lavoratori del settore alimentare.
6. Creare un'interfaccia significativa per i diversi sistemi di conoscenza, tecnologie e pratiche in materia di sicurezza alimentare e nutrizione.
7. Malattie infettive emergenti e riemergenti e altri rischi biologici che minacciano la sicurezza alimentare e la nutrizione.

Alla luce dell'urgente necessità di raggiungere l'SDG 2, tutti gli attori si sono allineati sulla necessità di rafforzare e adottare un approccio sistemico e multi-stakeholder per affrontare l'insicurezza alimentare, la malnutrizione e l'agricoltura non sostenibile. Sottolineando la necessità di sostenere politiche nazionali coordinate e multisettoriali, leggi, programmi, quadri normativi, piani di investimento e iniziative regionali per la sicurezza alimentare e la nutrizione.



Nel mondo del WUWM

• Il **4 ottobre** il WUWM ha partecipato al «Sottogruppo di azione e attuazione» della Piattaforma UE sulle perdite e gli sprechi alimentari.

• Dal **5 al 7 ottobre**, il WUWM ha partecipato al «Simposio Asia-Pacifico sulla trasformazione dei sistemi agroalimentari» organizzato dalla FAO.

• Il **5 ottobre** il WUWM ha partecipato alla Conferenza regionale sulla riduzione delle perdite e degli sprechi alimentari in Europa e Asia centrale «Enabling the change» organizzata dalla FAO.

• Dal **10 al 13 ottobre**, il WUWM ha partecipato al Comitato sulla sicurezza alimentare (CFS) 50, organizzato dalla FAO.

• Il **12 ottobre**, il WUWM ha partecipato all'evento «The Best Foods are the Least Safe: Gruppo di lavoro per la sicurezza alimentare nei pasti scolastici» (SFSM), organizzato dalla School Meals Coalition.

• Il **18 ottobre**, il WUWM ha partecipato allo Stakeholder Workshop sull'Iniziativa per un Sistema Alimentare Sostenibile dell'UE dedicato agli «Operatori economici - Commercio, trasporto e logistica, vendita all'ingrosso e al dettaglio, servizi alimentari e fornitori di servizi finanziari», organizzato dalla Direzione Generale per la Salute e la Sicurezza Alimentare della Commissione Europea (DG SANTE).

• Dal **19 al 21 ottobre**, la conferenza del WUWM Abu Dhabi: «Global food security in the XXIs: Rischi, sfide e soluzioni per garantire catene di approvvigionamento di alimenti freschi resilienti e sostenibili» si è tenuta ad Abu Dhabi (EAU).

• Il **20 ottobre**, il WUWM ha partecipato al secondo incontro della Piattaforma UE sulle perdite e gli sprechi alimentari.

• Dal **25 al 27 ottobre**, il WUWM ha partecipato all'International exchange forum on sustainable public food procurement 2022: Overcoming challenges and learning lessons from local government, organizzato dalla FAO in collaborazione con il German Institute of Development and Sustainability (IDOS).

• Il **26 ottobre**, il WUWM ha partecipato alla Consultazione aperta del Forum EAT, organizzata da EAT.



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.

