

L'agricoltura biologica tra percezione e realtà

DARIO BRESSANINI
BEATRICE MAUTINO

CONTRO
NATURA

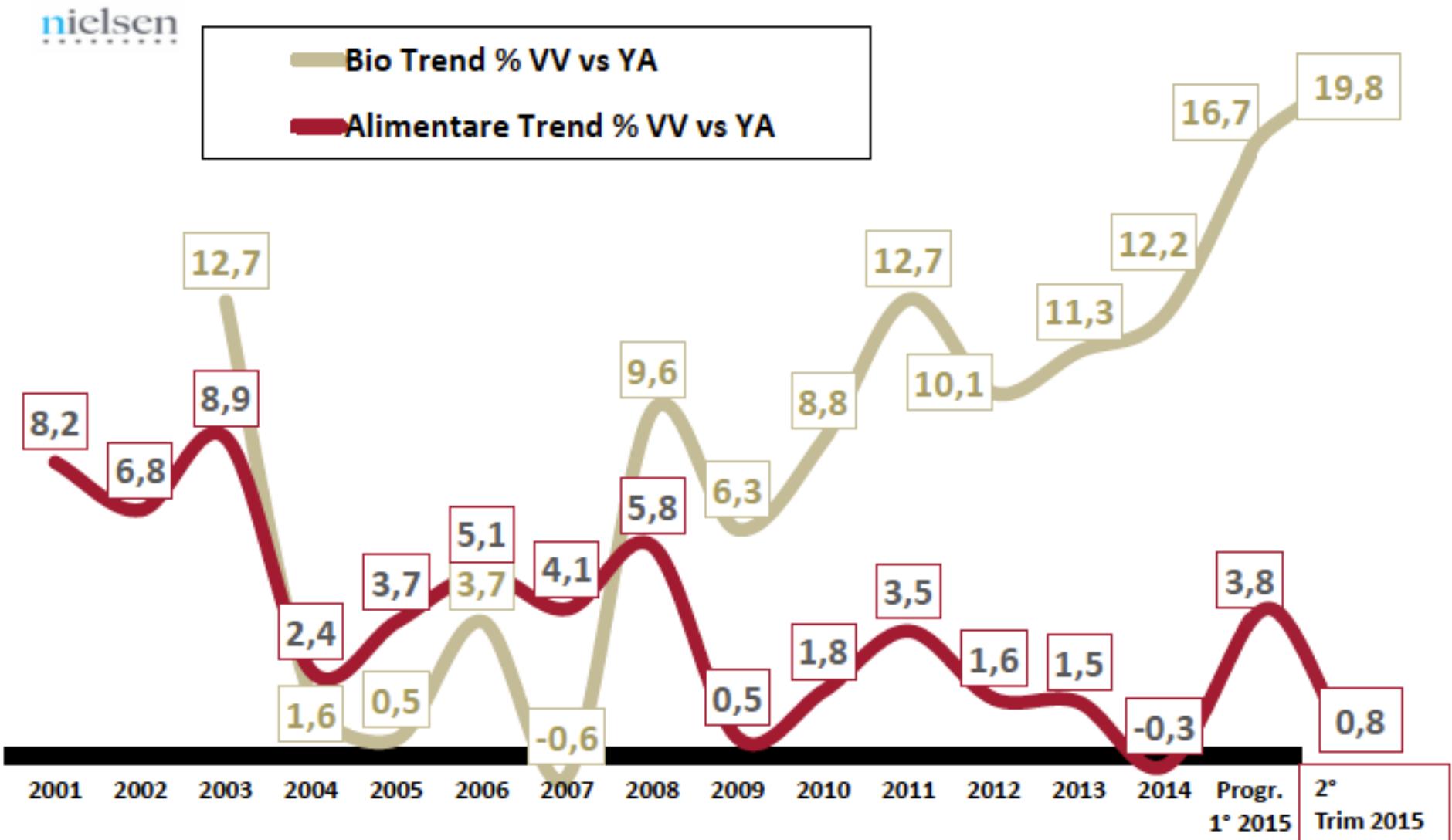


Dagli OGM al "bio", falsi allarmi e verità
nascoste del cibo che portiamo in tavola

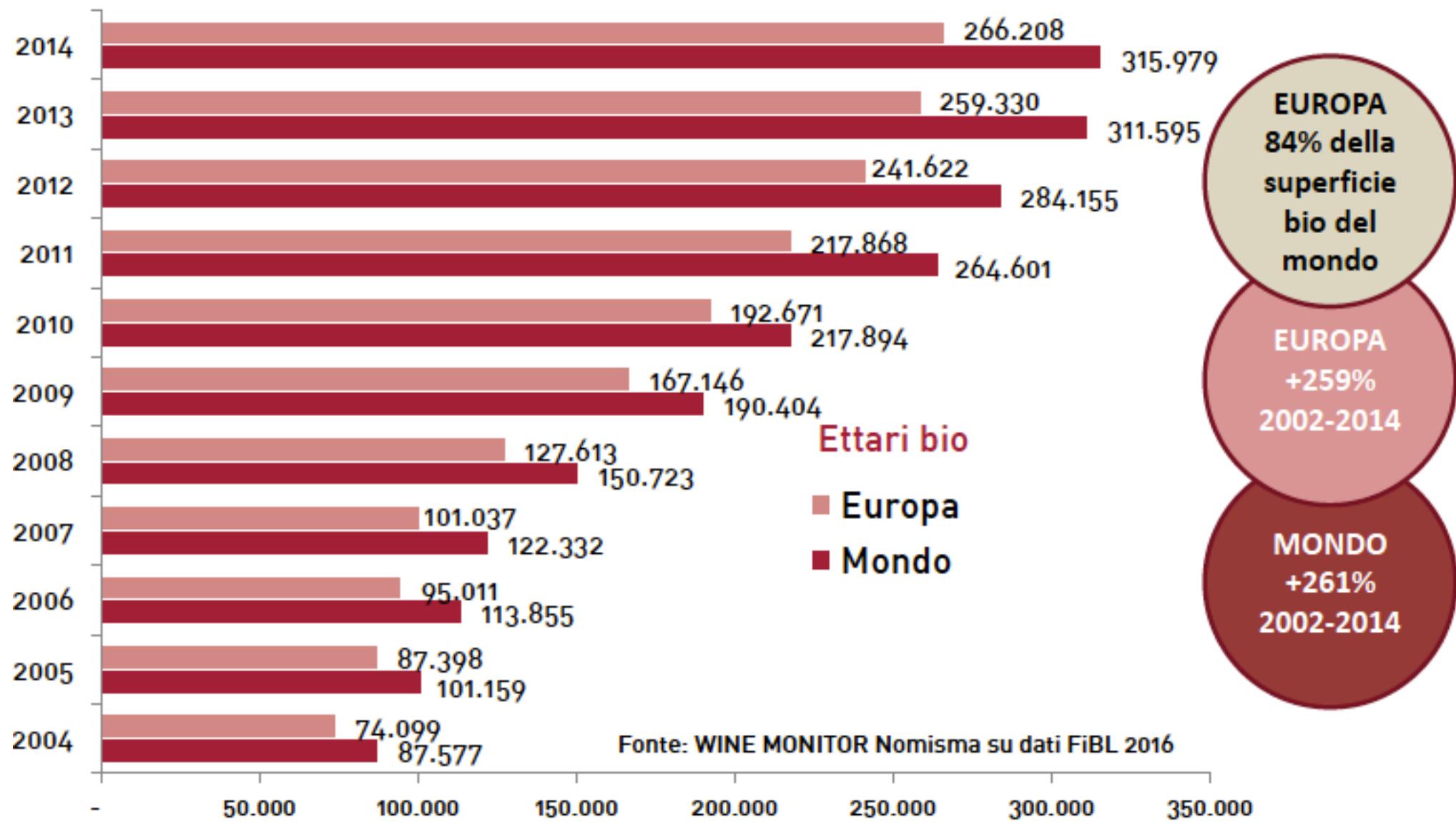
Il cibo è:

- **Emozioni** e ricordi
- Un senso di appartenenza **a una tribù**
- Una **identità**
- Una immagine di sé (**positiva**)
- Un atto **politico**
- “Sono una **buona mamma** perché per mio figlio compro solo bio”
- “comprando cibo locale **inquinio di meno** e aiuto il pianeta”

Il mercato del bio



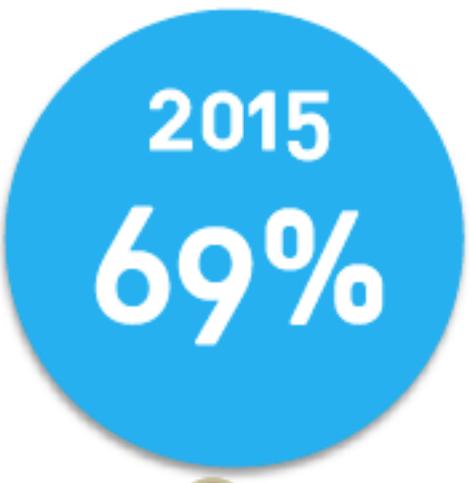
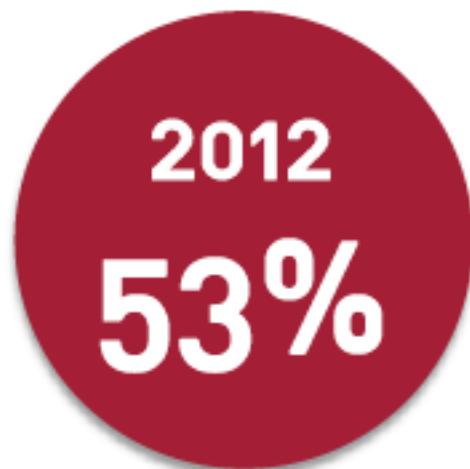
La viticoltura biologica nel mondo 2004-2014



Il mercato del bio

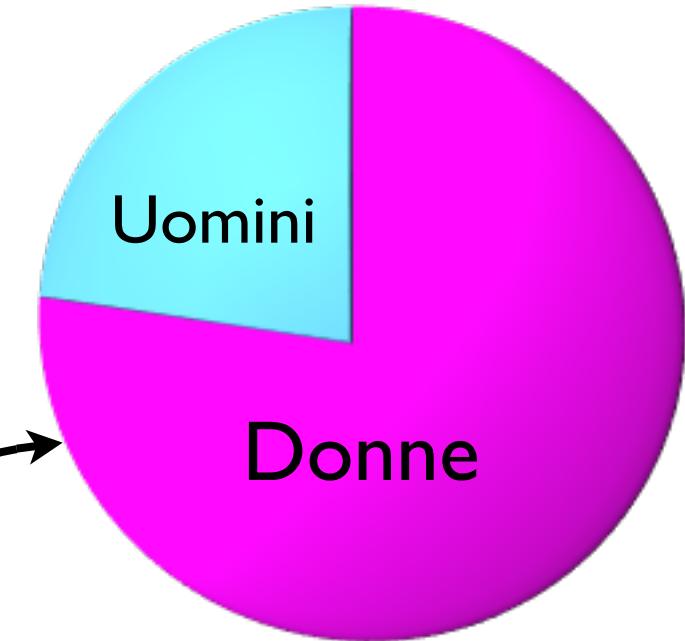
TOTALE FOOD & BEVERAGE BIO

Negli ultimi 12 mesi, per sé o per la sua famiglia, ha acquistato, in almeno un'occasione un prodotto alimentare con marchio biologico?

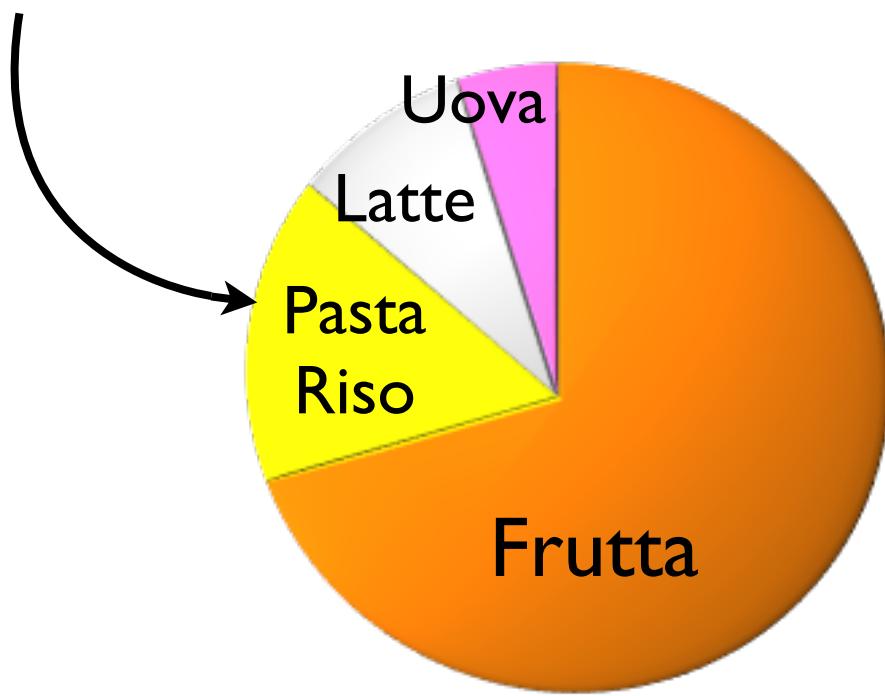


+2,5 milioni di famiglie acquirenti rispetto al 2014

Fonte: Consumer Survey Nomisma 2015



“7 italiani su 10 consumano bio”



Misurare la percezione pubblica: gli errori

[The Volokh Conspiracy](#)

**Over 80 percent of Americans support
“mandatory labels on foods containing
DNA”**

Leggiamo le etichette, ma...

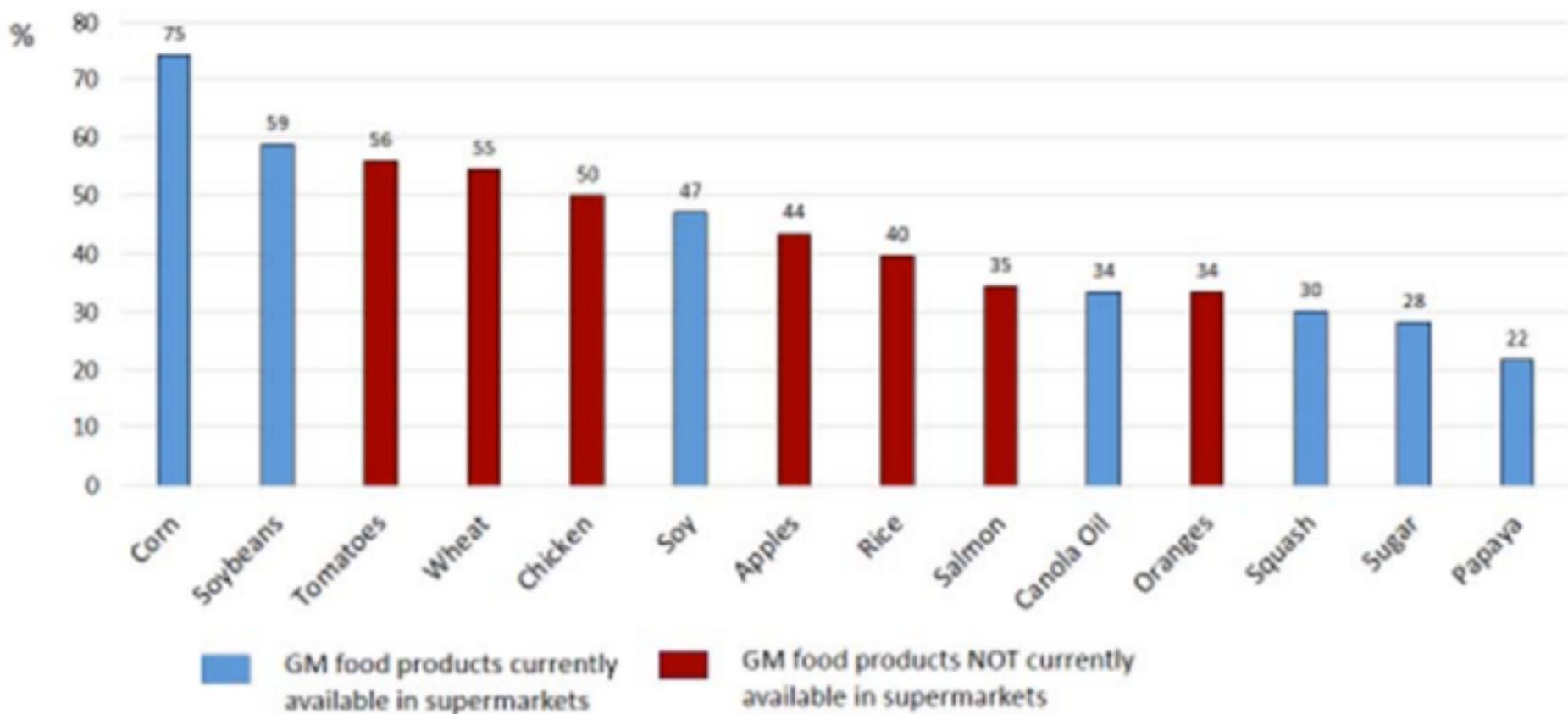
Beyond just looking at the brand name, how often do you read food labels?

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Never	40	3.5	3.6	3.6
	Rarely	159	13.8	14.0	17.6
	Sometimes	409	35.6	36.2	53.7
	Frequently	408	35.5	36.0	89.8
	Always	116	10.1	10.2	100.0
Total		1132	98.6	100.0	
Missing	Refused	16	1.4		
Total		1148	100.0		

non sappiamo cosa mangiamo

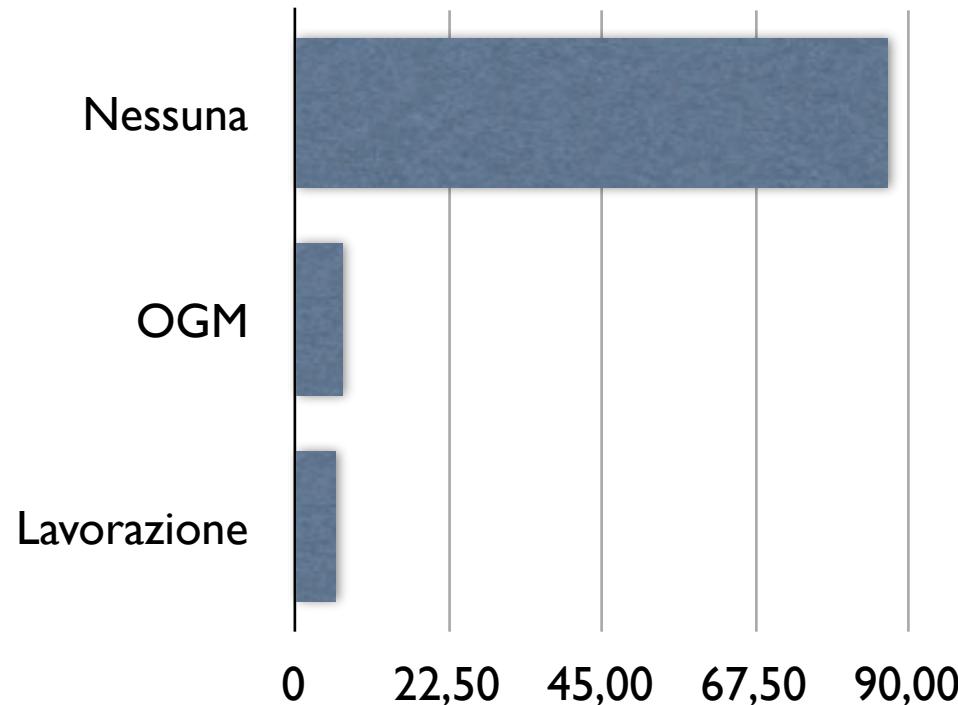
Perceived Availability of GM Foods

Percent of 491 Consumers who said GM foods are available in U.S. Supermarkets



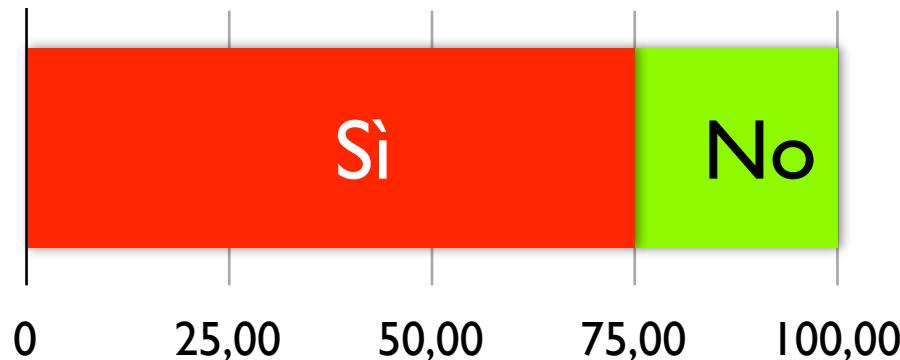
L'importanza delle domande

Quali informazioni aggiuntive vorresti leggere sulle etichette?



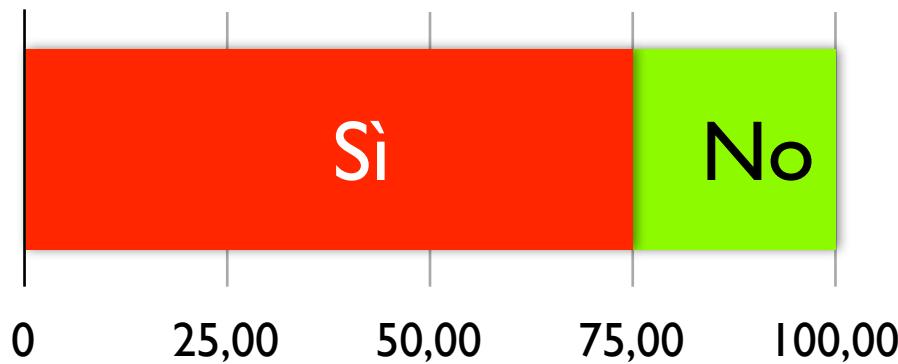
L'importanza delle domande

Gli OGM sono segnalati in etichetta?

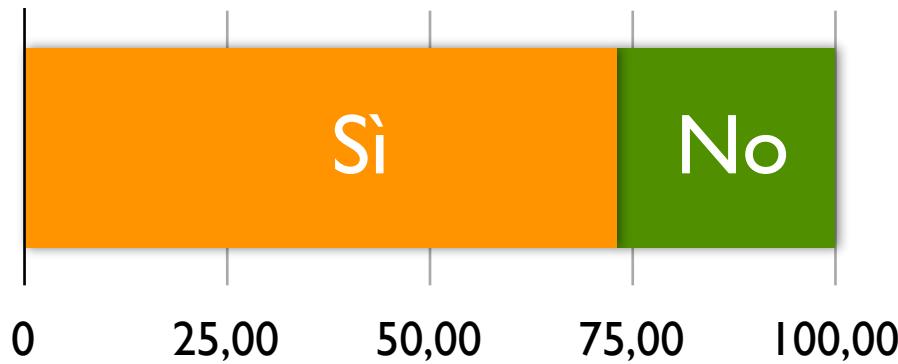


L'importanza delle domande

Gli OGM sono segnalati in etichetta?

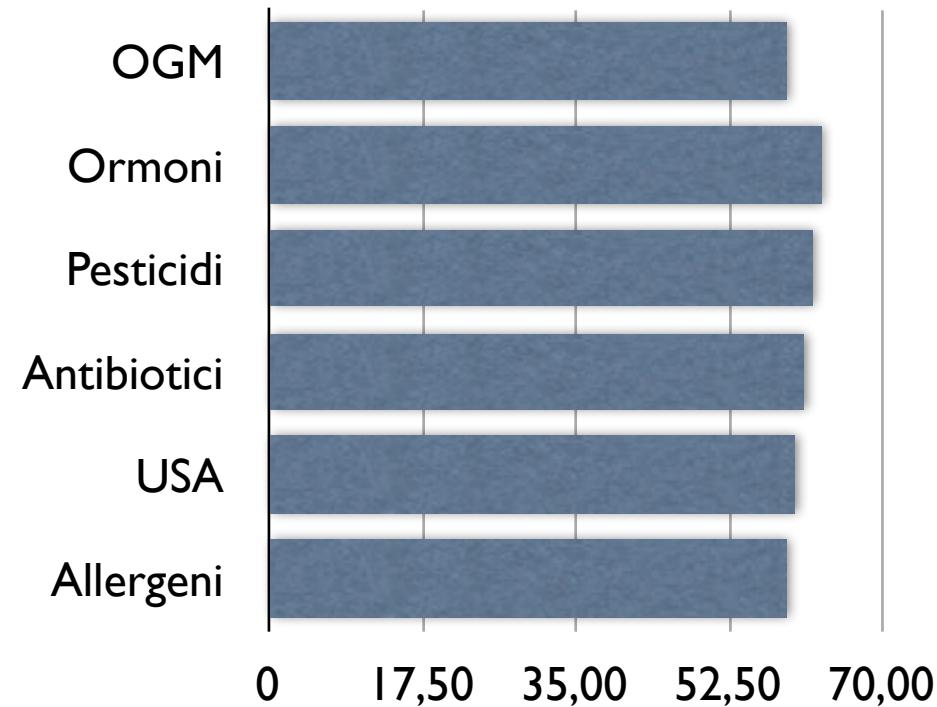


Dovrebbero esserlo?



L'importanza delle domande

Quali informazioni ritieni importanti in un'etichetta?



Perché scegliamo il bio?



Let's move on to what we've been waiting for, the real McDonald's classics.

Perché scegliamo il bio?

- “Il bio è più buono”
- “Non voglio mangiarmi tutta quella chimica. Il bio è più salutare”
- “Il bio è più nutriente”

“Il bio è più buono”



7

7

“Il bio è più buono”



Napolitano, Fabio, et al. "[Cheese liking and consumer willingness to pay as affected by information about organic production](#)." *Journal of dairy research* 77.03 (2010): 280-286.

“Il bio è più buono”



Poelman, Astrid, et al. "[The influence of information about organic production and fair trade on preferences for and perception of pineapple.](#)" *Food Quality and Preference* 19.1 (2008): 114-121.

“Il bio è più buono”



Poelman, Astrid, et al. "[The influence of information about organic production and fair trade on preferences for and perception of pineapple.](#)" *Food Quality and Preference* 19.1 (2008): 114-121.

“Il bio è più buono”

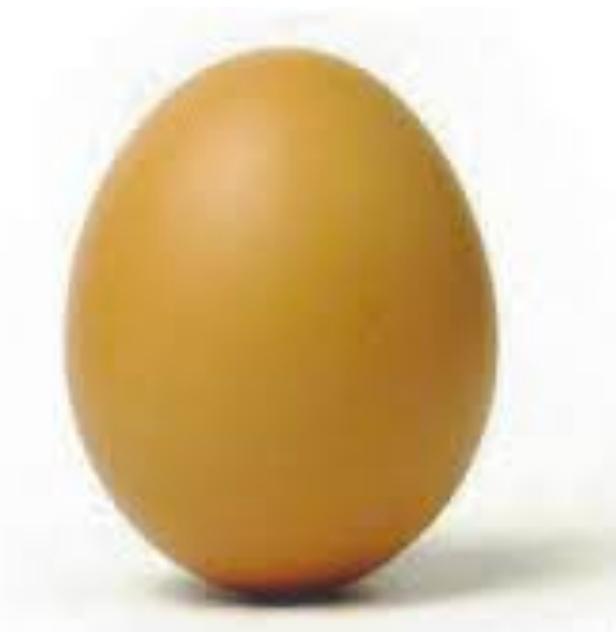


Più buono

Più dolce

Sapore più intenso

Il prezzo è un deterrente? No, anzi...



Posti di fronte alla scelta tra due tipi di uova, gli intervistati hanno preferito optare per le uova bio accettando in più del cinquanta per cento dei casi un sovrapprezzo del 40%.

Do More Expensive Wines Taste Better? Evidence from a Large Sample of Blind Tastings*

Robin Goldstein^a, Johan Almenberg^b, Anna Dreber^c,
John W. Emerson^d, Alexis Herschkowitz^a, and Jacob Katz^a

Marketing actions can modulate neural representations of experienced pleasantness

Hilke Plassmann ^{*}, John O'Doherty ^{*}, Baba Shiv [†], and Antonio Rangel ^{*,‡}

Author Affiliations 

Edited by Leslie G. Ungerleider, National Institutes of Health, Bethesda, MD, and approved December 3, 2007 (received for review July 24, 2007)



“Il bio è più nutriente”



Il Biologico è più nutriente?

- “Il cibo biologico è più nutriente e salutare”
- AIAB: “I prodotti bio hanno una marcia in più. Le ricerche **lo dimostrano**”

ASSOBIO (<http://www.assobio.it/cosa-dice-la-ricerca.html>):

MANGIARE BIOLOGICO? È MEGLIO, DICE LA RICERCA

Pesche. Uno studio francese ha riportato che le pesche biologiche possiedono maggiori livelli di polifenoli alla raccolta.

Pomodori. I ricercatori di Hohenheim hanno scoperto che i pomodori bio contengono più materia secca, zuccheri totali e riducenti, vitamina c, betacarotene e flavonoidi rispetto a quelli convenzionali.

In gergo si chiama “Cherry Picking”

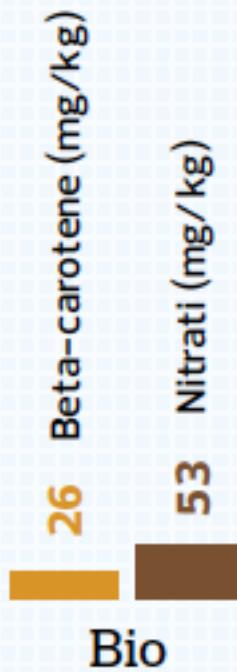


Non crediamo in **BIO**

La frutta e la verdura biologiche
in commercio non sono più
ricche di nutrienti né più salutari
di quelle tradizionali.
Ecco le prove.

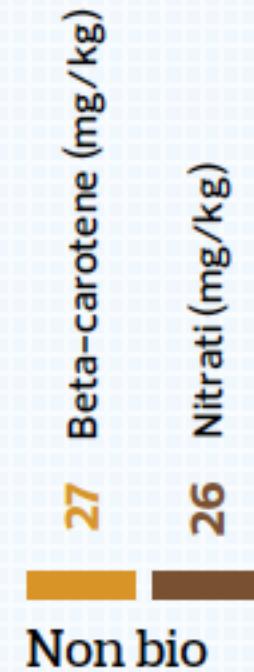
101%

Quanto si spende in più
se si acquistano carote bio



11%

Quanto costa di più la carota bio al
supermercato rispetto ai negozi bio



70%

Quanto si spende in più
se si acquistano fragole bio

30%

Quanto costa di più la fragola bio al
supermercato rispetto ai negozi bio

54 Vitamina C (mg/100 g)

1.281 Potassio (mg/kg)

187 Fosforo (mg/kg)

Bio



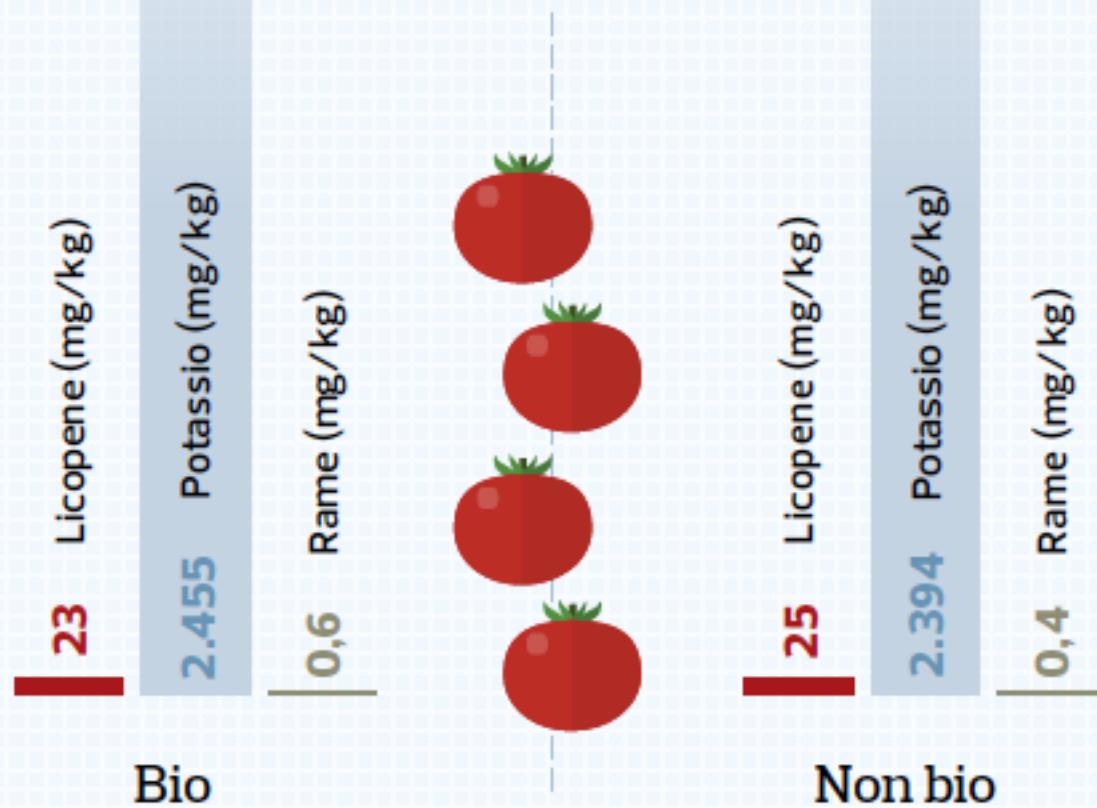
53 Vitamina C (mg/100 g)

1.611 Potassio (mg/kg)

217 Fosforo (mg/kg)

Non bio

Nutrizionalmente comparabili i pomodorini bio e quelli convenzionali. Sette i campioni bio in cui sono presenti tracce di pesticidi. Comunque nella norma in tutti casi.



72%

Quanto si spende in più
se si acquistano pomodorini bio

1%

Quanto costa di più il pomodorino bio
al supermercato rispetto ai negozi bio

Il Biologico è più nutriente?

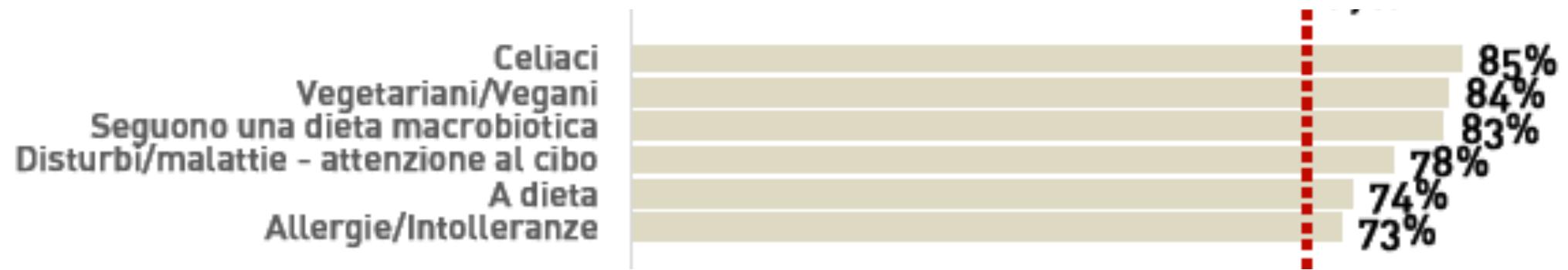
- Rassegna **sistematica** della FSA britannica
- Esamina **tutti** i lavori dal 1958 al 2008

“Non è stata rilevata una differenza nel contenuto di nutrienti e altre sostanze tra prodotti biologici e convenzionali per la maggioranza dei nutrienti esaminati in questa rassegna, suggerendo che i prodotti biologici e quelli convenzionali sono largamente confrontabili [...]”

...ed è perciò improbabile che queste differenze nel contenuto di nutrienti siano rilevanti per la salute dei consumatori.”

“Il bio è più salutare”

“È più salutare”



Fonte: Consumer Survey Nomisma 2015

“È più salutare”

I germogli contaminati da Escherichia coli hanno provocato 50 vittime e 4.174 ricoveri: troppi errori e troppi ritardi da parte delle autorità tedesche



9 settembre 2011



Sicurezza Alimentare



1 Commento



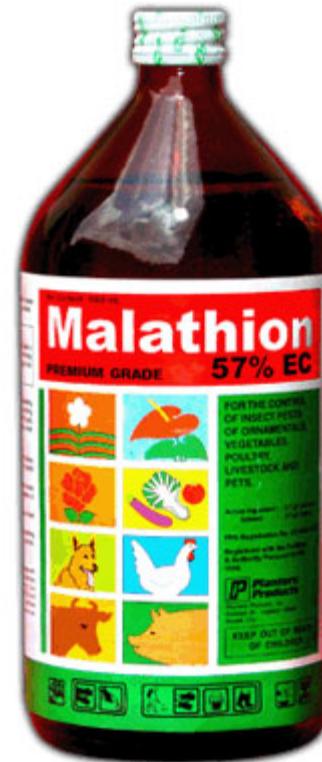
3,268 Visto



In Europa la vicenda dei germogli contaminati dall'Escherichia coli O104: H4 ha causato 50 vittime , il ricovero di 4.174 persone, 864 delle quali sono state colpite da un'insufficienza renale acuta, una patologia che spesso si può curare solo con la dialisi. L'epidemia ha così guadagnato il secondo posto nella classifica delle intossicazioni alimentari europee dopo la Mucca pazza.

Agrofarmaci

- Categoria indistinta per i consumatori
- Erbicidi/diserbanti. I più malvisti
- Insetticidi: qualche esperienza in casa
- Fungicidi: considerati più come dei farmaci



Limiti

- I limiti (in ogni campo) sono visti dal consumatore sempre come un livello di “pericolo”
- Paradossalmente, abbassando i livelli, il consumatore non è più tranquillo
- Generano una risposta on/off

Percezione del rischio

- La percezione del rischio guida le azioni
- Sottostimiamo rischi familiari (*botulino*) e sovrastimiamo rischi poco conosciuti (*chimica*)



Percezione del rischio

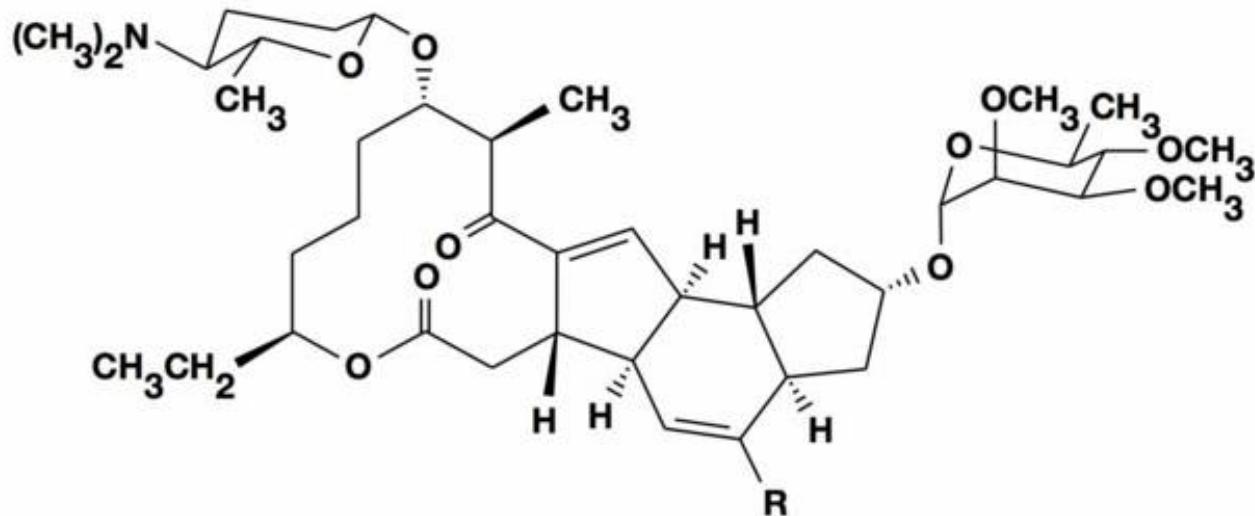


La percezione



La realtà

- In agricoltura biologica non si possono utilizzare agrofarmaci di sintesi ma solo quelli “*naturali*”
- Rotenone, Piretrine, Spinosad, sali di rame, zolfo,
- ...
- Non sempre sono meno dannosi per l’ambiente



La realtà



- 3.5 milioni di ha di vigneti in EU
- 3.3% dei terreni agricoli in EU
- 65% di tutti i fungicidi usati nell'agricoltura in EU

(Eurostat report 2007)

Cosa dicono le ricerche sul biologico

- Meno (non zero) sostanze tossiche rilasciate nell' **ambiente**
- Maggiore biodiversità relativa...
- ... ma rese minori (serve più terra)
- **Non** porta a cibi più nutrienti
- **Non** porta a cibi più “sani”
- E' diventato uno strumento di marketing

Trend

- Il consumatore ha poca fiducia nella produzione agroalimentare di massa
- Cerca nicchie, km 0, piccoli produttori, facce conosciute
- Allarmi: mucca pazza, mozzarelle (blu, diossina)
- Ricerca di una dimensione “etica” del cibo (km0, fair trade, ecosostenibilità,...)



BLACK BEMIS



FLORINA



beatrice.mautino@gmail.com