



SOSTIENICI

ASSOCIATI

NEWSLETTER

HOME

LA CARNE CHE MANGIAMO

COSA FA SLOW FOOD

COSA PUOI FARE TU

SLOW MEAT

RISORSE

ARCHIVIO NEWS

Il consumatore europeo e il benessere animale

15 gennaio 2016

Quanto influisce il benessere animale sull'acquisto della carne che mangiamo? Quali sono gli elementi che individuano tale concetto e che peso hanno per i consumatori? Importa di più il modo in cui gli animali sono nutriti o altri aspetti come la libertà degli animali a esprimere il proprio comportamento naturale? Piccoli, medi e grandi consumatori dove effettuano prevalentemente i propri acquisti e ritengono importante essere informati sulla qualità di quello che mangiano?



Razza limpurg, Ph. Hendrik Haase

Sul benessere animale in Europa si ragiona dagli anni Sessanta, a partire dalla pubblicazione di *Animal Machine* di Ruth Harrison (1964) e del Brambell Report che, nel 1965, enunciava il principio delle **cinque libertà animali**.

Successivamente, sono stati fatti molti altri passi in avanti ma, come evidenziano gli autori «una definizione vera e propria che non dia

adito ad alcun tipo di incertezza o dubbio in merito, non è stata ancora codificata dagli studiosi del settore». La definizione più completa è quella di Broom e Johnson che in *Stress and Animal Welfare* qualificano il benessere animale come «lo stato di un individuo in rapporto ai suoi tentativi di adattarsi all'ambiente».

Per arrivare a definire quale sia la percezione dell'*animal welfare* da parte dei consumatori, nel **2013 Slow Food ha rivolto un questionario ai propri soci** residenti in 28 paesi dell'Unione europea. Obiettivo del questionario era evidenziare come il concetto di benessere animale possa influenzare e determinare comportamenti tipici e diffusi nell'acquisto e consumo di alcuni alimenti come la carne. I risultati di questo sondaggio sono stati analizzati nel libro *Il consumatore europeo e il benessere animale - Indagine di Slow Food sui consumi e le abitudini di acquisto della carne in funzione della percezione dell'animal welfare*, a cura di Danielle Borra e Martina Tarantola, volume incluso nella collana "Agricoltura e benessere" dell'editore [Franco Angeli](#).

Categories

Allevamento intensivo (6)

Benessere animale (18)

Biodiversità animale (6)

Cambiamento climatico (2)

Carne e salute (6)

Consumo di carne (3)

Evento Slow Meat (2)

Interviste (1)

News (8)

Recensioni (3)

Ricette (1)

Senza categoria (2)

Slow Meat (5)

Tag

alimentazione e benessere

animale allevamenti

intensivi Allevamenti intensivi

suini allevamento agroecologico

allevamento intensivo allevamento

virtuoso Andrea Pezzana Arca del

Gusto Associazione Italiana per la Ricerca

sul cancro benessere

animale biodiversità

animale campagna Slow

Meat consumo di carne

consumo di carne e salute

consumo responsabile di carne

deep ecology Diamoci un taglio

European Food Information Council EUFIC

evento Slow Meat Fondo mondiale per la

Gli autori mettono in evidenza come, in genere, i consumatori su cui è stato effettuato il sondaggio mostrino di avere una maggiore conoscenza dell'argomento, e la loro analisi è stata ripartita in tre parti: per caratterizzare i consumatori in base a diversi attributi (sesso, età, paese, livello di istruzione, professione, appartenenza ad associazioni animaliste o ambientaliste, opinione sulla caccia...); per suddividerli in base al loro consumo quanti-qualitativo di carne; per determinare quale sia la percezione comune del tema del benessere animale e quale sia il suo significato etico.

I risultati del sondaggio, al quale hanno risposto in totale oltre 4000 soci, sono per molti versi interessanti. Ad esempio, nella definizione del benessere animale, l'aspetto legato all'alimentazione dell'animale sembra essere, quantitativamente e qualitativamente, il più importante. «La risposta [...] fa trapelare la visione antropocentrica del consumatore; infatti un'alimentazione sana ed equilibrata dell'animale sembra essere associata alla qualità igienico sanitaria e nutrizionale della carne. Più o meno inconsciamente con questa risposta il consumatore sembrerebbe quindi pensare alla qualità del prodotto finale e non allo stato dell'animale durante la sua vita nell'allevamento». Altresì interessante è la richiesta comune che sembra emergere sulla qualità della carne che si acquista. Se, infatti, l'etichettatura «è ritenuta il mezzo più idoneo al momento dell'acquisto della carne per ottenere informazioni sul prodotto», tuttavia l'80% dei soci che non consumano carne e il 70% di coloro che la consumano «ritiene che le attuali leggi sull'etichettatura non consentano di identificare i prodotti *animal friendly*, o comunque derivanti da allevamenti con elevati standard di benessere». La soluzione, dunque, sembrano essere più che mai etichette con informazioni aggiuntive ed esplicative sul sistema di allevamento. Il bisogno percepito dai consumatori è quello di una maggiore chiarezza nelle informazioni, di una maggiore conoscenza, che dispone il consumatore a pagare di più la carne che acquista.

di **Silvia Ceriani**

Il consumatore europeo e il benessere animale – Indagine di Slow Food sui consumi e le abitudini di acquisto della carne in funzione della percezione dell'animal welfare

a cura di Danielle Borra e Martina Tarantola

[Franco Angeli](#), 2015

ricerca sul cancro Friends of the Earth
Europe Indigenous Terra Madre
jainismo Jonathan Safran Foer
limitare i consumi di
Carne Meat Atlas Murnau-
Werdenfels non-violenza Piero Sardo
Presidio del maiale basco del Kintoa
Rapporto tra consumo di carne e salute razza
mangalica **razze autoctone**
razze locali razze
tradizionali Resurgence Satish
Kumar Scientific Report of the
2015 Dietary Guidelines Advisory
Committee Scuola di salute pubblica
dell'università di Harvard Se niente importa
sicurezza alimentare **Slow Food**
Usa Slow Meat sofferenza
animale vegetarianismo