Origin Green a favore di un regime di sostenibilità nel food & beverage

pascolo-irlandese-f4070537

"**Salvaguardia dell'ambiente**" e "**tutela della salute**". Sono questi i primi due concetti che gli italiani collegano alla "**sostenibilità**", quando devono scegliere in merito a consumo o acquisto di bevande e alimenti. È quanto emerge dalla recente indagine "**Chi ha paura del cibo cattivo? Gli italiani e la sostenibilità**" realizzata da Nomisma . Secondo questa ricerca, gli italiani collegano il concetto di "sostenibile" all'ambiente e alla sua salvaguardia in quattro casi su dieci (39% degli intervistati), ma anche alla tutela della salute (23%).

Si registra quindi oggi un'attenzione crescente per queste tematiche da parte dei consumatori, che si orientano sempre di più verso scelte di consumo responsabile. A questo risponde pienamente **Origin Green**, il primo programma al mondo introdotto a livello nazionale in Irlanda, a favore di un regime di sostenibilità a tutti i livelli della filiera produttiva, di distribuzione e consumo di cibo e bevande.

Con il supporto di **Bord Bia**, i membri di Origin Green - tutti volontari - hanno stabilito obiettivi di sostenibilità misurabili e raggiungibili. Il programma è stato introdotto nel 2012 con lo scopo di sensibilizzare produttori e consumatori verso tematiche ambientali e di sostenibilità agroalimentare. Oggi le aziende che ne fanno parte come membri certificati sono oltre 320 e costituiscono il 90% delle aziende irlandesi che esportano prodotti food&beverage all’estero.

Temi cari agli italiani, parlando di sostenibilità a tavola: una recente ricerca ha riportato che **7 italiani su 10 sono disposti a pagare di più per acquistare alimenti sostenibili** e un generoso 62% di loro si definisce appassionato o interessato alla sostenibilità, percentuale che sta aumentando rapidamente . Una necessità che viene percepita come primaria di conseguenza anche dai ristoratori. Davanti ai nuovi bisogni dei clienti, si informano in modo più approfondito sulle origini delle materie prime e sono particolarmente attenti a proporre piatti non solo gustosi, ma prodotti con tecniche che non hanno impatto sull’ambiente.

A conferma del trend che vede i consumatori italiani sempre più esigenti, i dati recenti classificano l'Italia come quarto mercato più importante per le esportazioni dell'Irlanda - dopo Gran Bretagna, Francia e Olanda – con un'attenzione particolare per la carne (32.400 tonnellate esportate solo lo scorso anno). Lo dimostrano anche i dati emersi dallo studio realizzato dalla Thinking House di Bord Bia sui comportamenti dei consumatori di carne in Italia, dai quali risulta che il 38% dei consumatori di carne italiani si dichiarano inclini all'acquisto di manzo irlandese in futuro.

Origin Green rappresenta una risposta alle richieste di sostenibilità e di **maggiore controllo sulle materie prime**, ma anche tutela dell'ambiente e salvaguardia della salute degli animali, proprio grazie all'impegno dei suoi membri su tre aree chiave: l'approvvigionamento di materie prime, i processi di produzione e la sostenibilità sociale. Origin Green, infatti, conduce circa 650 audit ogni settimana in tutti i settori e ogni audit è verificato in modo indipendente da Mabbett . Dal 2012 ad oggi sono stati condotti più di 51.000 audit riguardo la carne bovina e di agnello.