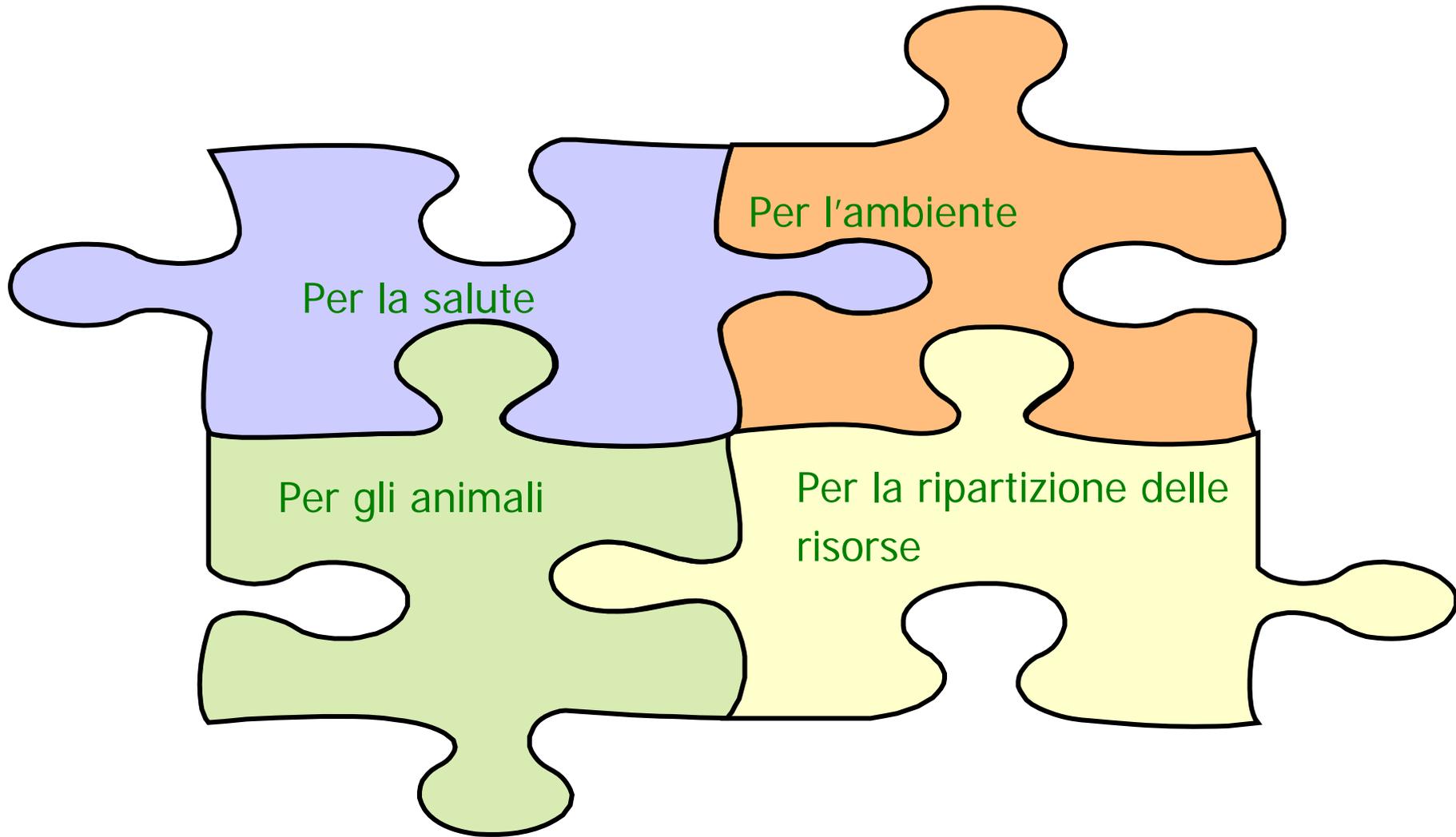
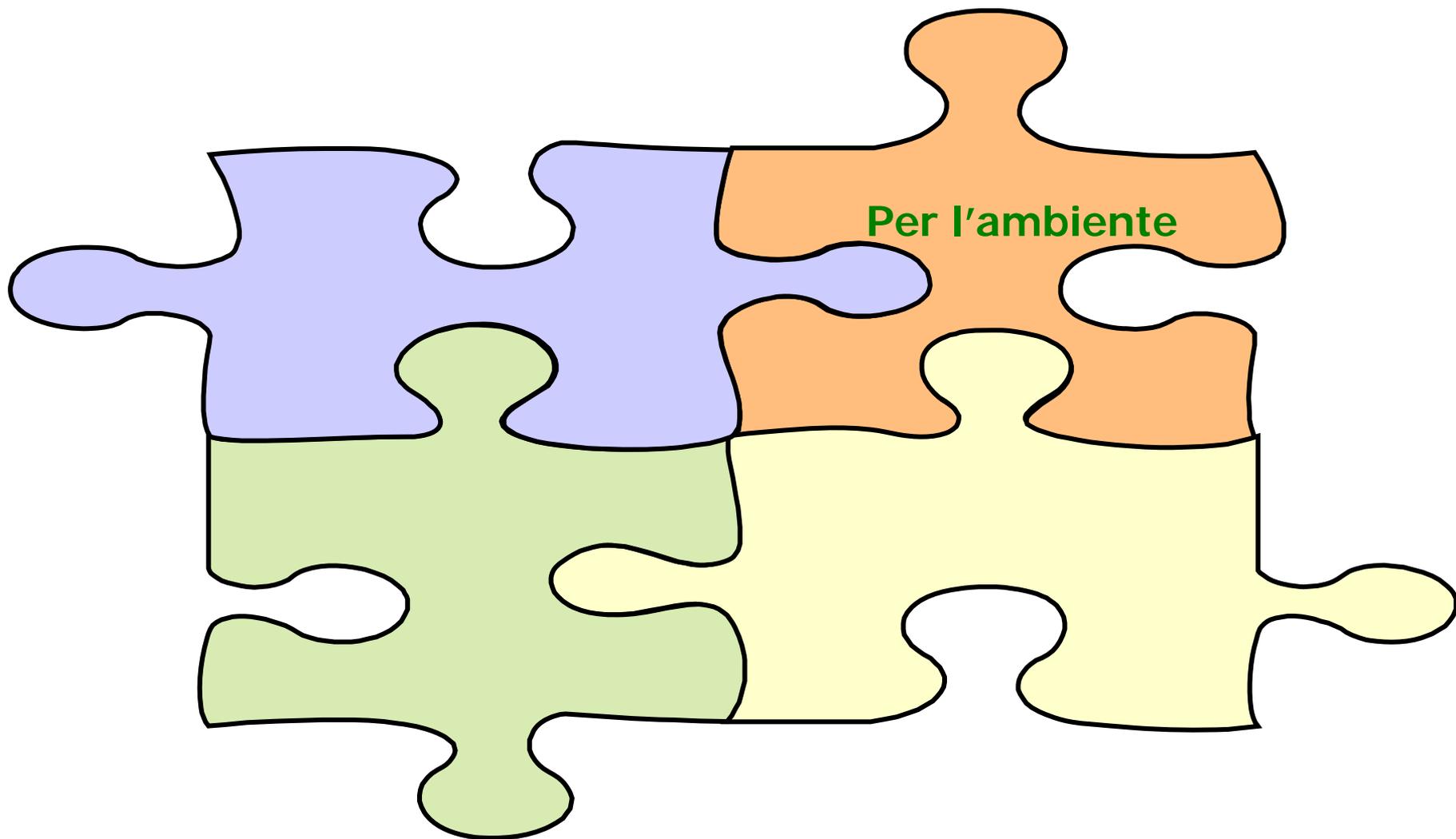


L'impatto anche etico e ambientale del consumo di carne e i vantaggi della dieta vegetariana

Luisa Mondo
1/2/2016

Serendipity-Serendipità : scoprire una cosa non cercata e imprevista mentre se ne sta cercando un'altra: è un concetto molto utilizzato nella ricerca scientifica dove spesso scoperte importanti avvengono mentre si sta ricercando altro.





Per l'ambiente

"Cibo, allevamenti, energia, cambiamenti climatici e salute" (The Lancet, 13 settembre 2007)

Gli autori (universitari di Australia, Gran Bretagna e Cile) mostrano quanto questi aspetti siano correlati tra loro e quanto sia urgente una diminuzione drastica del consumo di carne per evitare il disastro ambientale.

Maggiore sarà la contrazione dei consumi di alimenti animali, maggiore sarà il benessere che si può raggiungere da ogni punto di vista: impatto sull'ambiente, consumo di risorse ed energia, salute, benessere degli animali.

L'allevamento di animali per l'alimentazione umana, sia di tipo intensivo (grosse stalle senza terra), sia di tipo estensivo (grandi pascoli) comporta che la metà delle terre fertili del pianeta sia impiegata per coltivare cereali, semi oleosi, foraggi destinati alla loro nutrizione.

Per far spazio a nuovi pascoli o a nuovi terreni da coltivare si **distruggono** ogni anno **migliaia di ettari di foresta pluviale**, il polmone verde del pianeta e con essa gli animali che vi vivevano

Questo comporta delle ripercussioni sul clima, l'**erosione** del suolo, e la **desertificazione** di vaste zone.

Inoltre, i prodotti chimici (fertilizzanti, pesticidi, erbicidi) **inquinano** il suolo, l'acqua e il cibo stesso.

L' indice di conversione

L' "indice di conversione" misura i kg di mangime necessari a far crescere di 1 kg l'animale:

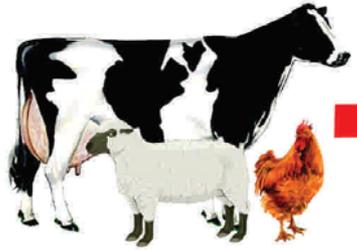
- 13 per un vitello
- 11 per un vitellone
- 24 per un agnello
- 3 per un pollo



Analizzando il rendimento in termini di proteine vediamo che un bovino, ad esempio, ha un'efficienza di conversione delle proteine animali di solo il **6%** : consumando 790 kg di proteine vegetali, produce meno di 50 kg di proteine animali.

I mangimi, a loro volta, richiedono **energia** per essere prodotti: per ogni caloria di carne bovina servono 78 calorie di combustibile, per ogni caloria di latte ne servono 36 mentre per ogni caloria della soia sono necessarie **solo 2 calorie** di combustibile fossile, un rapporto di 39:1 a sfavore della carne.

145 milioni di tonnellate di cereali e soia



21 milioni di tonnellate di carne, latte e uova



124 MILIONI DI TONNELLATE DI CIBO VEGETALE SPRECATO



CIBO PER TUTTI GLI ESSERI UMANI DELLA TERRA

La bistecca in tavola distruggerà il pianeta

LO STUDIO

Gli allevamenti industriali di bestiame, da cui deriva la carne presente nelle nostre diete, sarebbe responsabile della metà dei gas serra presenti nel pianeta. Una ricerca americana lancia l'allarme.



■ EFFETTI COLLATERALI Il bestiame produce biossido di carbonio.

NEWYORK - L'allarme arriva da uno studio americano. Oltre la metà dei gas serra (il 51%, cioè oltre 32 miliardi di tonnellate, detti anche Ghg) prodotti nel pianeta vengono emessi dagli allevamenti industriali di bestiame. In sostanza, la passione degli uomini per bistecche e filetto rischia di distruggere il mondo, visto che l'impatto ambientale del consumo di carne appare molto più devastante degli studi compiuti sinora. Sono gli scienziati statunitensi Robert Goodland e Jeff Anhang, co-autori del *Livestock and climate change*, a prefigurare questo scenario. Già tre anni fa, la Fao aveva spiegato che la produzione di carne sta arrecando

gravi danni alla Terra, causando il 18% delle emissioni totali: percentuale simile a quella industriale e superiore a quella dei trasporti. Ogni animale, conferma la Lav, inquina suolo e acqua per 30 volte il suo peso, contribuendo alla formazione di piogge acide, alla deforestazione (un hamburger comporta la distruzione di 5 metri quadrati di foreste, pari a 35 metri quadrati per ogni kg di carne) e allo spreco di risorse e terre coltivabili (per 1 kg di carne sono necessari 15 kg di cereali e oltre 15 mila litri d'acqua). C'è un rimedio? Secondo gli studiosi basterebbe passare a colture vegetali e a base di soia.

(Civ)

- Per produrre 1 kg di carne bovina in media
 - vengono immessi in atmosfera 30.400 grammi di CO2 equivalente
 - consumati circa 15.500 litri di acqua.

- Per produrre 1 kg di legumi in media
 - vengono immessi in atmosfera 1.130 grammi di CO2 equivalente (circa 26 volte in meno rispetto al la carne bovina)
 - consumati poco più di 1.000 litri di acqua (circa 15 volte in meno rispetto al la carne bovina)

Facciamo un esempio



[Home](#) » [Aree](#), [Salute globale](#)

Un giorno alla settimana senza carne

Inserito da **Redazione SI** on 23 gennaio 2012 – 10:45

7 commenti



Pirous Fateh-Moghadam e Laura Ferrari

Per la salute e per l'ambiente: una giornata vegetariana a settimana nelle mense pubbliche.

Una proposta che risponde bene anche ai criteri di buona prassi per le iniziative di un'amministrazione pubblica: beneficio per dipendenti, cittadini e ambiente, fattibilità tecnico organizzativa e applicabilità, innovazione ed efficienza nell'utilizzo delle risorse.

Stima dell'impatto sulla produzione di gas serra e sul consumo di acqua associati al consumo di carne nelle mense di una ASL della provincia di Trento.

In base ai consumi annuali si stima che nelle mense aziendali dell'A PSSS della provincia di Trento (circa 500.000 abitanti) vengono offerti quotidianamente a degenti e dipendenti, circa 130 kg di carni bianche, 50 kg di carne bovina e 140 kg di carne suina.

La quantità complessiva di **grammi di CO2 equivalenti** dovuta alla produzione di queste quantità sarebbe di circa **4.800.000** in un singolo giorno. Assumendo che in media un automobilista italiano percorre 12.000 km in automobile all'anno (circa 33 km/giorno) e che l'automobile media emette 150 grammi di CO2/km, la quantità di CO2 risparmiata in un singolo giorno sarebbe pari a quella prodotta da 980 automobilisti.

Introducendo una giornata vegetariana al la settimana nelle mense aziendali si eviterebbe, in un anno, l'emissione di circa 250.800.000 grammi di CO2 equivalenti

Per emettere la stessa quantità di CO2 una macchina di media cilindrata dovrebbe fare 1,7 milioni di km, cioè oltre 2 volte il viaggio di andata e ritorno sulla luna.

PIRAMIDE AMBIENTALE

ALTO

Carne rossa

Formaggi, Pesce

Carne bianca,
Dolci

Legumi, Pasta, Biscotti,
Olio d'oliva, Latte,
Yoghurt, Riso, Uova

Ortaggi,
Pane, Patate

Frutta

BASSO

IMPATTO AMBIENTALE

BASSO

Dolci,
Carne rossa

Formaggi, Uova
Carne bianca,
Pesce, Biscotti

Latte, Yoghurt

Olio d'oliva

Pane, Pasta, Riso,
Patate, Legumi

Frutta,
Ortaggi

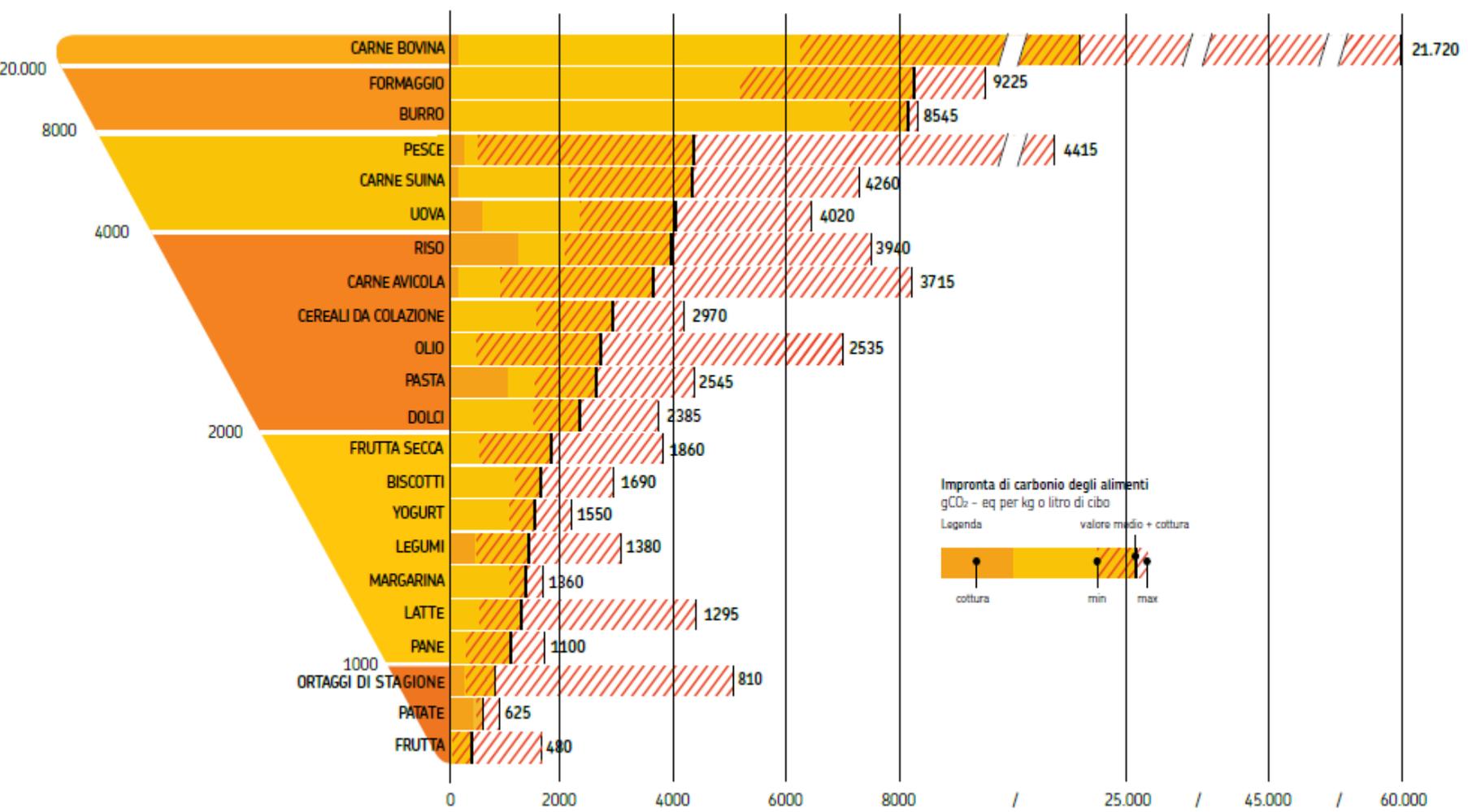
ALTO

CONSUMO SUGGERITO

PIRAMIDE ALIMENTARE



L'impronta di carbonio, che misura le emissioni di gas a effetto serra durante il ciclo di vita dell'alimento, misurata in grammi di CO2 equivalente. A seconda dei dati disponibili assume valori minimi e massimi (linea tratteggiata) che possono includere dati sul processo di cottura.



IL CONSUMO DI ACQUA

Il 70% dell'acqua utilizzata sul pianeta è impiegato in zootecnia e agricoltura: gli allevamenti consumano una quantità d'acqua molto maggiore di quella necessaria per coltivare soia, cereali, o verdure per il consumo diretto umano. Per produrre un solo chilo di carne sono necessari ben 15.400 litri di acqua. Per 1 kg di proteine animali occorre un volume d'acqua 15 volte maggiore di quello necessario alla produzione della stessa quantità di proteine vegetali (poco più di 1000 litri).



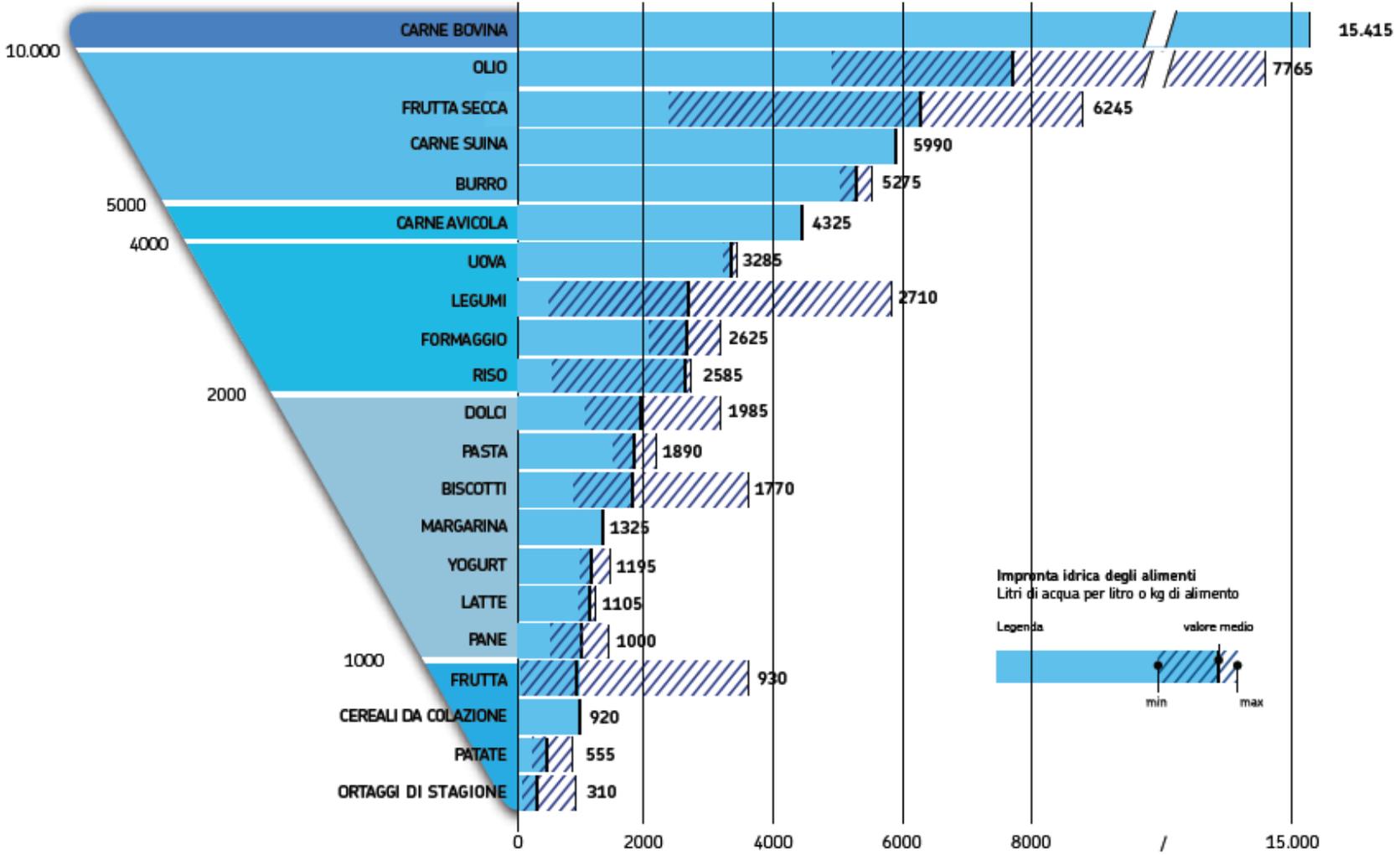
500.000 litri di acqua
consumati da una famiglia media in 1 anno ...



... servono a produrre solo
5 kg di carne

All'acqua impiegata nelle coltivazioni dobbiamo sommare l'acqua necessaria ad abbeverare gli animali (200 litri di acqua al giorno per una vacca da latte, 50 per un bovino o un cavallo, 20 per un maiale e circa 10 per una pecora) e l'acqua per pulire le stalle. Per produrre 5 kg di carne bovina serve tanta acqua quanta ne consuma una famiglia media in un anno.

L'impronta idrica, che quantifica i consumi e le modalità di utilizzo delle risorse idriche, è misurata in litri di acqua per chilogrammo di alimento. A seconda dei dati disponibili registra valori minimi e massimi (linea tratteggiata) che non comprendono dati sul processo di cottura. La media determina l'ordine degli alimenti.



MENU VEGETARIANO



Senza carne
né pesce per
tutta la settimana

SCONTRINO

biscotti	1 m ²
barra	2 m ²
croccante con salati	1 m ²
farina	2 m ²
fette biscottate	1 m ²
farro	50 m ²
frutta	5 m ²
latte	6 m ²
legumi	11 m ²
olio	6 m ²
ortaggi	5 m ²
pane in cassetta	2 m ²
pane	4 m ²
pasta	5 m ²
patate	1 m ²
peste	1 m ²
riso	1 m ²
briciole	1 m ²
spremuta di agrumi	2 m ²
frullato di frutta	4 m ²
uova	3 m ²
yogurt	12 m ²

Impatto settimanale **140 gm²**



IMPRONTA ECOLOGICA*

Impatto ANNUALE per persona circa
7.280 m²
globali equivalenti a
27
campi da tennis

MENU MEDITERRANEO



Privilegia gli alimenti
alla base della piramide
alimentare, con un bilanciato
consumo giornaliero
di carne e pesce

SCONTRINO

biscotti	1 m ²
barra	2 m ²
carne ovicola	13 m ²
carne bovina	12 m ²
croccante con salati	1 m ²
farina	2 m ²
fette biscottate	1 m ²
farro	20 m ²
frutta	6 m ²
latte	6 m ²
legumi	11 m ²
olio	7 m ²
ortaggi	5 m ²
pane in cassetta	2 m ²
pane	4 m ²
pasta	6 m ²
patate	3 m ²
peste	27 m ²
peste	1 m ²
riso	1 m ²
briciole	1 m ²
salsami	3 m ²
spremuta di agrumi	2 m ²
frullato di frutta	3 m ²
uova	1 m ²
yogurt	12 m ²

Impatto settimanale **161 gm²**



IMPRONTA ECOLOGICA*

Impatto ANNUALE per persona circa
8.370 m²
globali equivalenti a
32
campi da tennis

MENU A BASE DI CARNE



Carne una volta
al giorno durante tutta
la settimana

SCONTRINO

biscotti	1 m ²
barra	2 m ²
carne bovina	74 m ²
carne ovina	2 m ²
croccante con salati	1 m ²
farina	2 m ²
fette biscottate	1 m ²
farro	36 m ²
frutta	5 m ²
latte	6 m ²
legumi	11 m ²
olio	7 m ²
ortaggi	5 m ²
pane in cassetta	2 m ²
pane	4 m ²
pasta	6 m ²
patate	3 m ²
peste	1 m ²
riso	1 m ²
briciole	1 m ²
salsami	1 m ²
spremuta di agrumi	1 m ²
frullato di frutta	3 m ²
uova	2 m ²
yogurt	12 m ²

Impatto settimanale **188 gm²**



IMPRONTA ECOLOGICA*

Impatto ANNUALE per persona circa
9.780 m²
globali equivalenti a
37
campi da tennis

Nel **2008**, alla domanda su cosa facesse nel quotidiano per ridurre la propria impronta ecologica, il **Dr. Rajendra Pachauri**, direttore dell'IPCC (**Panel delle Nazioni Unite per la Scienza del clima**) rispose : «**Cerco di mangiare meno carne. È un alimento molto inquinante sotto il profilo del cambiamento climatico, a cui sono associate grandi quantità di emissioni di gas serra. Mangiatene meno!**».

E aggiunse «gli studi in nostro possesso mostrano che le persone desiderose di dare il proprio contributo alla lotta al cambiamento climatico concentrano solitamente gli sforzi per ridurre le proprie emissioni nel settore dei trasporti, ignorando spesso che cambiando opportunamente le abitudini alimentari potrebbero ridurre le proprie emissioni in maniera ancora più significativa».

The eatwell plate

Use the eatwell plate to help you get the balance right. It shows how much of what you eat should come from each food group.



La Food Standards Agency ha proposto l'Eatwell Plate ("il piatto del benessere alimentare"), diviso in 5 sezioni, con lo scopo di esemplificare una dieta bilanciata.

Le sezioni più ampie sono quelle che comprendono frutta, verdura e cereali. Alimenti quali carne, pesce, uova, fagioli, latte e latticini, e i cibi ricchi di grassi o di zuccheri, sono consentiti in quantità minori.

In tutto il mondo, le linee guide sull'alimentazione stanno incoraggiando lo sviluppo di diete che prevedono un consumo maggiore di alimenti a basso impatto ecologico e un minore consumo di cibi che contribuiscono al degrado ambientale.



Moby

♥ Diventa fan



DJ, singer-songwriter and musician

Salviamo l'umanità, fermiamo gli allevamenti intensivi

Publicato: 30/09/2014 13:21 CEST | Aggiornato: 30/11/2014 11:12 CET



👍 6,3mila

1355

26

43

Mi piace

Condividi

Tweet

Condividi

Commento



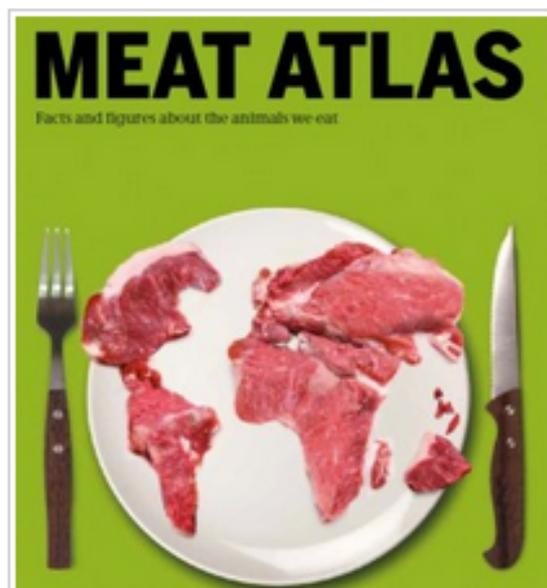


[Home](#) » [Aree](#), [Salute globale](#)

Gli animali che mangiamo. Fatti e misfatti

Inserito da [Redazione SI](#) on 29 ottobre 2014 – 10:41

[3 commenti](#)



Pirous Fateh-Moghadam

L'Atlante della carne fornisce una serie di dati impressionanti: dal consumo globale di carne, allo spreco di terreni coltivabili, alla distruzione delle foreste amazzoniche, dall'esportazione di scarti della produzione di polli in Africa occidentale che fanno fallire i piccoli allevatori di pollame locali, ai fenomeni della concentrazione dell'industria e la conseguente distruzione di piccoli produttori anche nei paesi ricchi.

È da due anni che la Fondazione Heinrich Böll, in collaborazione con l'Unione tedesca per la protezione della natura e dell'ambiente e Le Monde diplomatique, pubblica un report meticoloso, sobrio e ricchissimo di informazioni e grafici sul consumo di carne a livello globale.

Il ragionamento del report parte dalla constatazione che la decisione su cosa mangiare non è solo una questione privata dato che la scelta del tipo di alimentazione ha ripercussioni concrete sulla vita non solo degli animali, ma anche degli esseri umani in tutto il mondo.

Nel rapporto si spazia dai dati sul consumo globale di carne (stagnanti in Europa e USA, ma in forte crescita in Cina e India, con il risultato di un notevole aumento netto della richiesta a livello globale), allo spreco di terreni coltivabili, alla distruzione delle foreste amazzoniche, all'esportazione di scarti della produzione di polli in Africa occidentale facendo fallire i piccoli allevatori di pollame locali, ai fenomeni della concentrazione dell'industria e la conseguente distruzione di piccoli produttori anche nei paesi ricchi

Ma a soffrire non sono solo gli animali: il basso prezzo della carne si basa in larga misura anche sulle pessime condizioni di lavoro nei macelli.

La somministrazione di antibiotici, oltre a proteggere da infezioni (aggravando i pericoli per la salute umana derivanti dal fenomeno dell'antibioticoresistenza), ha un effetto considerevole sulla crescita degli animali.

A livello personale ridurre il consumo di carne o rinunciarci potrebbe essere un modo semplice per proteggere le risorse idriche, il clima, la biodiversità, i boschi, il benessere animale e promuovere la giustizia sociale e alimentare a livello globale.

A livello politico generale il rapporto offre alcune proposte di rovesciamento delle sovvenzioni dell'Unione Europea verso il sostegno dei produttori di carne di più elevata sostenibilità e con maggiori garanzie per il benessere animale.

L'uso corrente e obbligato del termine "produttori o produzione di carne", in verità implica un certo grado di eufemismo perché attribuisce all'uomo il ruolo di produttore in un processo in cui un animale partorisce un altro animale, vale a dire un essere senziente con proprie esigenze e preferenze, sistematicamente disattese, che mangia, cresce e viene finalmente ucciso da lavoratori supersfruttati "producendo" la carne per i consumatori umani. (Hilal Sezgin nella prefazione del primo rapporto).

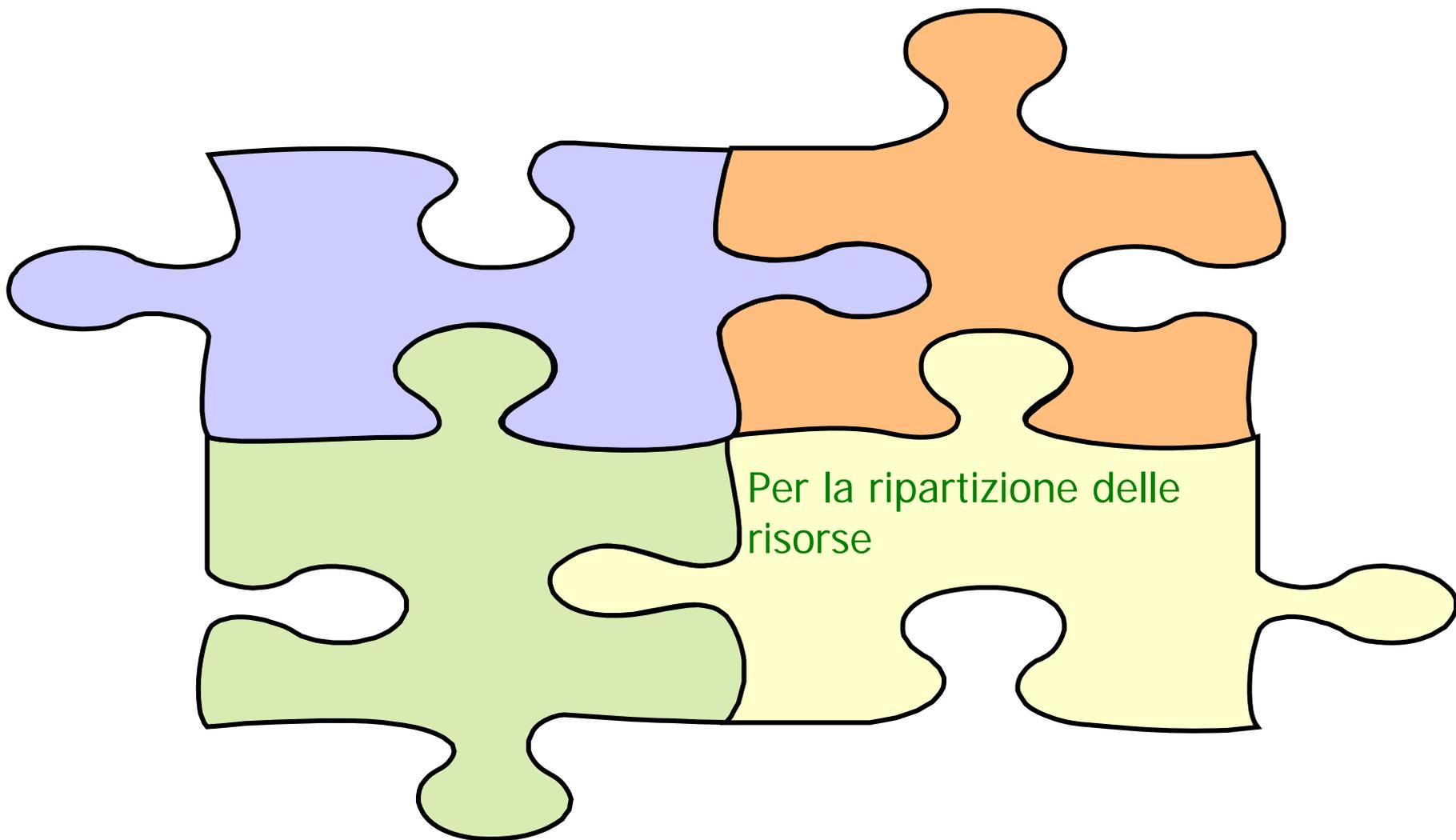
Il vero prezzo della carne

Operai sottopagati, falde acquifere inquinate, tecniche d'allevamento crudeli. Dietro le quinte dell'industria tedesca della carne suina



I numeri dell'allevamento

- ◆ Ogni anno nel mondo gli allevamenti di maiali producono **cinquanta miliardi** di litri di liquame che mettono a rischio le falde acquifere.
- ◆ Nel 2012 sono stati macellati in Germania **58,7 milioni** di maiali. Durante la sua vita un tedesco mangia in media **46 maiali**.
- ◆ Un maiale da ingrasso tra i 50 e i 110 chili dispone di una superficie di **0,75 metri quadrati**. I maiali adulti raggiungono i due metri di lunghezza.
- ◆ In Germania più del **98 per cento** dei maiali da allevamento appartiene solo a tre razze diverse.
- ◆ Il **40 per cento** del raccolto mondiale di frumento, segale, avena e mais è usato per nutrire gli animali. In Germania la quota è del 50 per cento.
- ◆ Per la produzione di un chilo di carne di maiale servono **5.998 litri** di acqua. Per un chilo di patate ne bastano 287.
- ◆ Negli allevamenti intensivi si somministra una quantità di antibiotici superiore di **quaranta** volte a quella impiegata negli ospedali tedeschi.
- ◆ Tra le aziende tedesche che ingrassano i maiali quelle con più di mille capi sono il **32,7 per cento**. Nel 1999 erano il 3,4 per cento. Le cinquecento principali aziende del settore hanno in totale 4,6 milioni di maiali.



Per la ripartizione delle risorse

GLI ASPETTI SOCIALI

Circa 24.000 persone muoiono ogni giorno a causa della malnutrizione e delle malattie ad essa collegate.

Di queste circa 18.000 sono bambini.

La produzione di cereali e legumi sarebbe sufficiente a sfamare tutti se si consumassero direttamente i vegetali, anziché usarli per nutrire gli animali

I prodotti animali che il sud del mondo esporta verso il nord provengono sempre da allevamenti intensivi di pochi ricchi proprietari, o da allevamenti estensivi dei grandi latifondisti, che arricchiscono poche persone, impoveriscono l'ambiente naturale e affamano la popolazione locale.



Vacche grasse e bambini magri

840 milioni di esseri umani, soprattutto bambini (e quasi tutti nel Sud del mondo), soffrono di denutrizione cronica (dati FAO 2004). Ma, com'è noto, la fame nel mondo non è un problema causato dalla mancanza di cibo prodotto, ma da una sua distribuzione non omogenea e soprattutto dagli sprechi enormi: 36 dei 40 paesi più poveri del mondo esportano cibo verso gli USA e l'Europa.

L'**Etiopia**, anche durante la sua peggiore carestia, produceva semi oleosi che esportava per il consumo animale.

Il **Brasile** conta **16 milioni di persone malnutrite**. Ed esporta 16 milioni di tonnellate di soia per mangimi animali - 1000 kg di soia l'anno per ogni individuo malnutrito! (Fonte: Database FAO 2001)



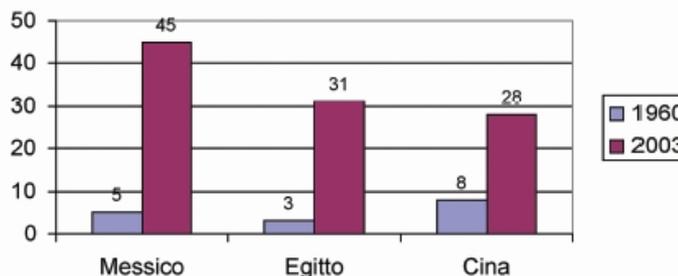
BRASILE:
16 MILIONI DI TONNELLATE DI SOIA ESPORTATE...
... 16 MILIONI DI PERSONE MALNUTRITE



La **Colombia** dispone di 45 milioni di ettari coltivabili: solo 5 milioni sono coltivati per produrre cibo per la popolazione, 40 milioni sono latifondi lasciati a pascolo per la produzione di carne.

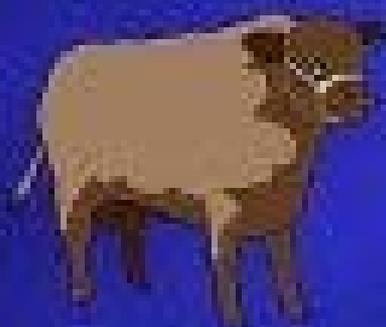
In **Messico**, milioni di persone soffrono di denutrizione cronica. Nel 1960, il bestiame consumava 5% dei cereali prodotti. Nel 2003, il 45%. Allo stesso modo, per l'**Egitto** si è passati dal 3% a 31%, per la **Cina** dall'8% al 28%. (Fonte: Unimondo)

aumento del consumo di cereali per mangimi (%)





16 kg grain



1 kg beef

Access?



20 people

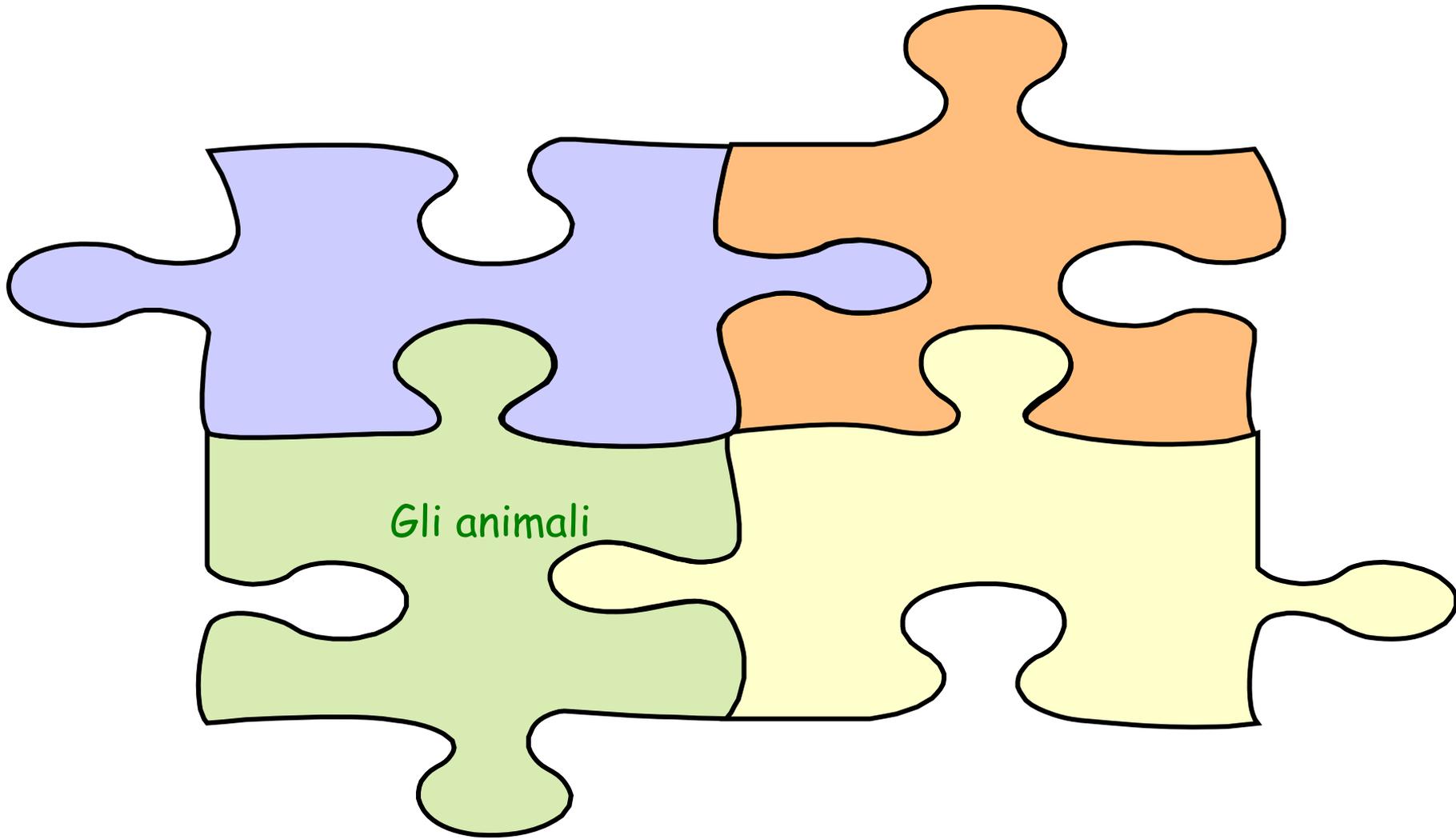


2 people

NON GIRARTI DALL'ALTRA PARTE!

★ VEGAN REVOLUTION ★

La tua bistecca
ha mangiato i suoi cereali!



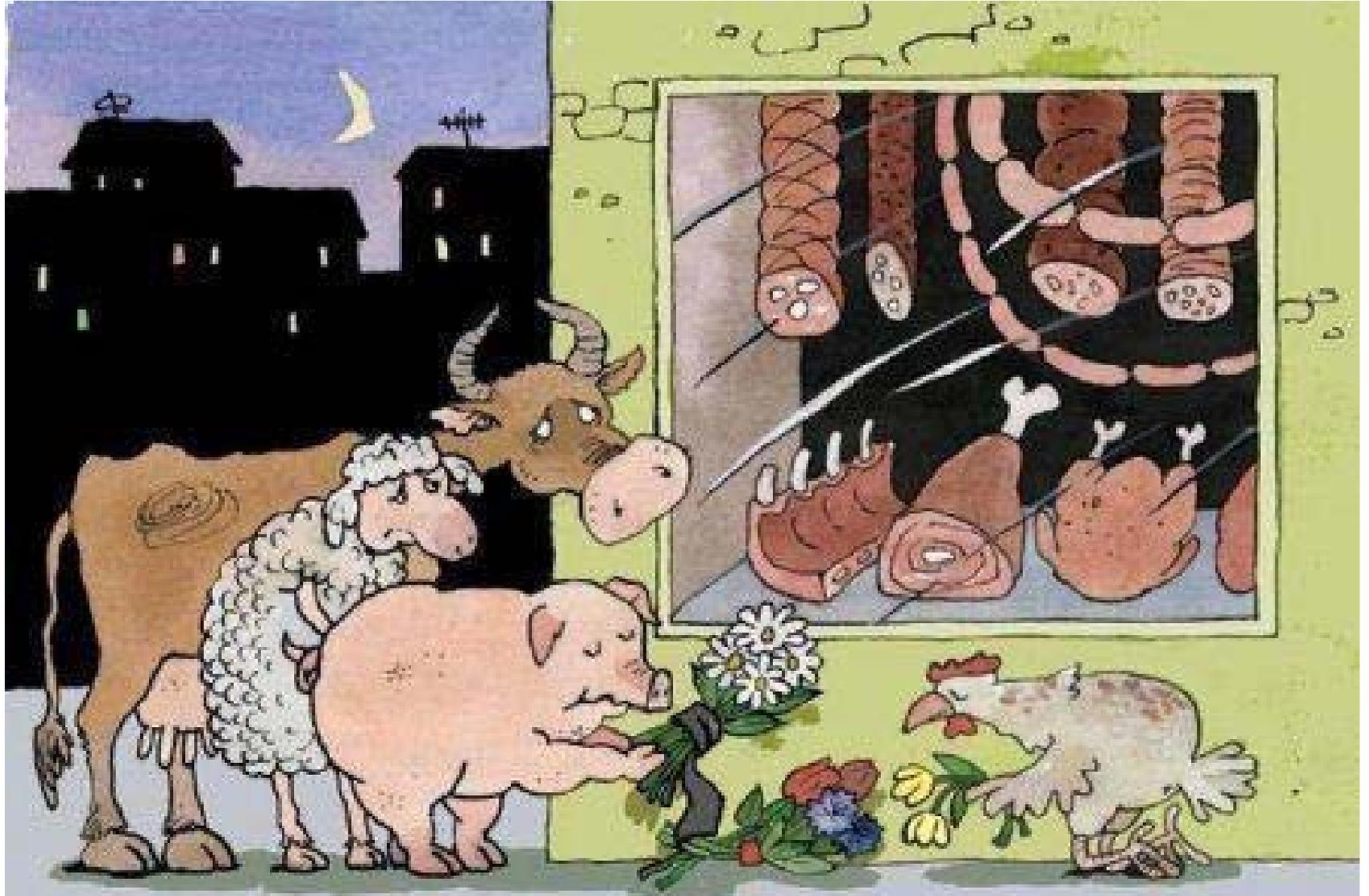
Gli animali

Dio aiutaci ad amare tutte le cose viventi, i nostri piccoli fratelli a cui hai dato questa terra come casa assieme a noi. Possa l'uomo rendersi conto che essi non vi sono solo per lui, ma per se stessi e per te, e amano la dolcezza della vita quanto noi e ti servano meglio di quanto faccia lui

(San Basilio, Vescovo di cesarea, 370 dC)

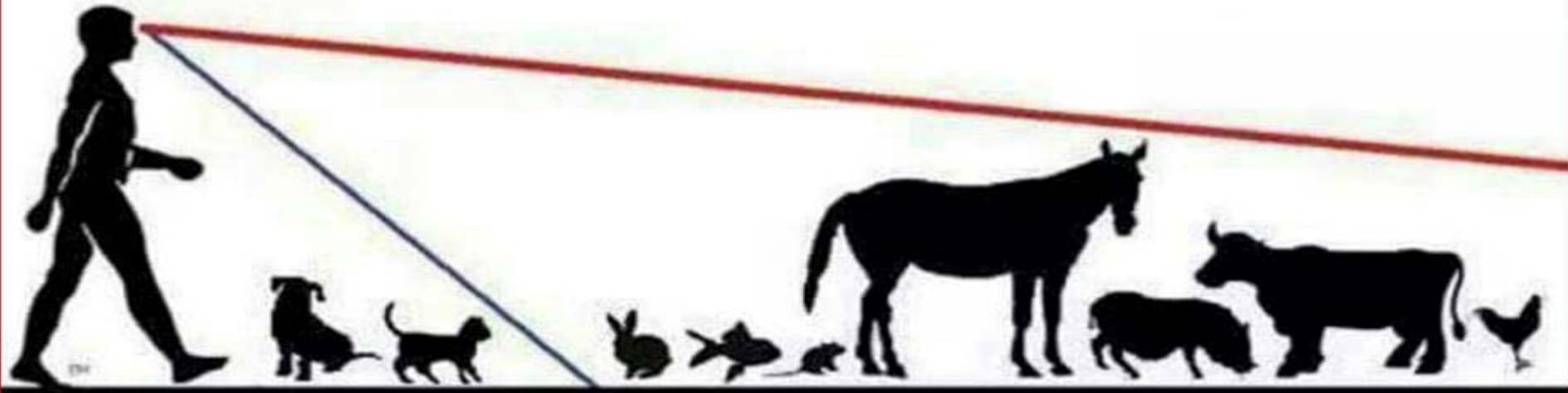


Gli animali soffrono per la maggior parte, male non meritati, la cui causa non è altro che la violenza umana. Verrà un giorno nel quale gli uomini conosceranno l'anima degli animali e uccidere un animale sarà considerato un delitto come uccidere un uomo (L. Da Vinci)



una dieta vegetariana è il test cruciale che indica una disposizione umanitaria (Lev Tolstoj)

Si tratta solo di ampliare la visione...



**Tutti gli animali
sono uguali davanti alla vita
e hanno gli stessi diritti all'esistenza.**

Fintanto che non allargherà il cerchio della sua compassione a tutti gli esseri viventi, l'uomo non troverà neppure la pace in se stesso (Albert Schweitzer)



www.kingfeatures.com

muttscomics.com

www.kingfeatures.com

LIBERAZIONE ANIMALE

(Animal Liberation)

PETER SINGER



LAV Lega Anti-Vivisezione

« Diventare vegetariano non è meramente un gesto simbolico. Non è neanche il tentativo di isolarsi dalle sgradevoli realtà del mondo, di mantenersi puro e senza responsabilità per la crudeltà e per la carneficina che ci circondano. Diventare vegetariano è il passo più concreto ed efficace che si può compiere per porre fine tanto all'inflizione di sofferenze agli animali non umani, quanto alla loro uccisione. »

(Peter Singer, *Liberazione animale*)

SCHEDA DI ISCRIZIONE CONVEGNO

"BENESSERE ANIMALE: QU O VADIS?"

da inviare tramite fax alla Segreteria

Organizzativa entro il

17 ottobre 2011 al numero 011/2686357

*Nome

*Cognome

*Data di nascita

*Luogo di nascita

Telefono

*E-mail

*Qualifica:

- Veterinario
- Biologo
- Tecnico di laboratorio biomédico
- Tecnico della prevenzione

- Ente di appartenenza
- Libero professionista

tutti i dati sono obbligatori

Privacy: Preso atto dei diritti riconosciuti dall'art. 23, legge 196/2003, il sottoscritto acconsente al trattamento dei dati sopra indicati, consapevole che l'esecuzione dei servizi richiesti non può avere luogo senza la comunicazione dei dati personali all'IES di Torino e/o al soggetto a cui lo stesso deve rivolgersi.

Firma

Le iscrizioni saranno accettate in ordine cronologico, sino ad esaurimento dei posti disponibili.
L'accettazione delle iscrizioni è tacita, salvo differente comunicazione da parte della Segreteria Organizzativa.

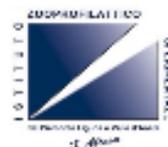
Segreteria Scientifica

Maria Caramelli
Maria Silvia Gennero
Luca Doglione
Stefania Bergagna
Germana Salamano
Elisabetta Mellia
Daniela Dezzutto

Segreteria Organizzativa

Giovanna D'Alessandro
Daniela Passalacqua
S.S. Qualità e Formazione
U.O. Formazione e Biblioteca
Tel. 011/2686330 – 011/2686356 –
Fax 011/2686357

e-mail: giovanna.dalessandro@zsto.it
daniela.passalacqua@zsto.it



Istituto Zooprofilattico Sperimentale
del Piemonte, Liguria e Valle D'Aosta

Convegno **BENESSERE ANIMALE** problematiche - progressi - prospettive



21 ottobre 2011

TORINO
Via Bologna 148
Sala Conferenze

S.S. Benessere Animale

OBIETTIVI:

Problematiche, progressi e prospettive in materia di Benessere Animale: la rapidità con la quale questa scienza multidisciplinare sta evolvendo è tale che in ambito scientifico emergono continuamente nuovi argomenti e nuovi orientamenti per una possibile mediazione tra gli interessi economici e le esigenze fisiologiche ed etologiche degli animali. Molti progressi sono stati fatti, ma su diversi aspetti rimane ancora molto da indagare e da approfondire, soprattutto nel campo delle specie cosiddette "minori".

L'evento è destinato a 70 medici veterinari, biologi, tecnici sanitari di laboratorio, tecnici della prevenzione.

L'iscrizione è gratuita e scade il 17/10/2011.

5 crediti



Immagine: Ivan Flammia

8.30 - 9.00

Registrazione dei partecipanti

9.00 - 9.15

Introduzione ai lavori

Fernando Arnolfo

Direttore Generale

IZS Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta

Maria Caramelli

Direttore Sanitario

IZS Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta

Moderatori: Cesare Pierbattisti - Giuliana Moda

9.15 - 10.15

La valutazione del benessere in allevamento: progetti europei

Elisabetta Canali

Facoltà di Medicina Veterinaria - Milano

10.15 - 10.45

Benessere animale: aggiornamenti ed evoluzione della normativa

Antonio Ferraro

Ufficio M - Direzione Generale della Sanità Animale e del Farmaco - Ministero della Salute

10.45 - 11.15

Discriminanti da verificare per stabilire l'idoneità degli animali al trasporto

Mario Sapino

Uffici Veterinari per gli Adempimenti degli obblighi Comunitari - UVAC Piemonte

11.15 - 11.30 *Coffee Break*

11.30 - 12.00

Valutazione del benessere degli equini: esempi attuali e prospettive internazionali

Michela Minero

Facoltà di Medicina Veterinaria - Milano

12.00 - 12.30

Benessere del coniglio e delle lepri da ripopolamento

Antonio Lavazza

IZS Lombardia Emilia Romagna - Brescia

12.30 - 13.00

Consumo consapevole e benessere della gallina ovaioia

Germana Salamano

IZS Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta - Torino

13.00 - 14.00 *Lunch*

Moderatori: Silvia Gennero - Enrico Moriconi

14.00 - 14.30

La castrazione del suino: quali alternative possibili?

Sara Rita Nodari

IZS Lombardia ed Emilia Romagna - Brescia

Centro di Riferenza Nazionale per il

Benessere Animale

14.30 - 15.00

La valutazione del benessere in acquacoltura

Fulvio Salati

IZS della Sardegna - Oristano

Centro per l'ittopatologia e l'Acquacoltura

15.00 - 15.30

Parametri utilizzati per la valutazione del benessere bovino

Martina Tarantola

Facoltà di Medicina Veterinaria - Torino

15.30 - 16.00

Indicatori e metodologie per la valutazione del benessere delle specie esotiche

Pierluigi Aoutis

IZS Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta - Torino

16.00 - 17.00

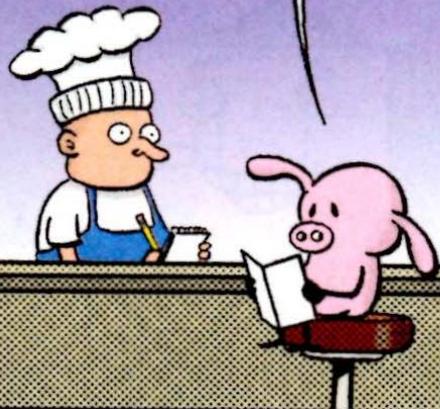
Conclusioni e questionario ECM

ART. 13 TRATTATO DI LISBONA (1997)

« Nella formulazione e nell'attuazione delle politiche (...) dell'Unione (...) gli Stati membri tengono pienamente conto delle esigenze in materia di benessere degli animali in quanto **ESSERI SENZIENTI** »

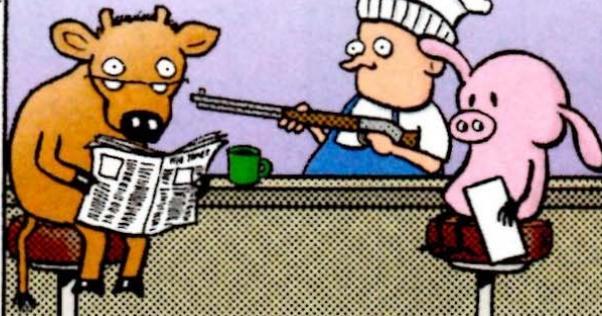


CHEF BOB, SUL MENU
VEDO CHE HAI 'CARNE LOCALE'...
IN CHE SENSO?



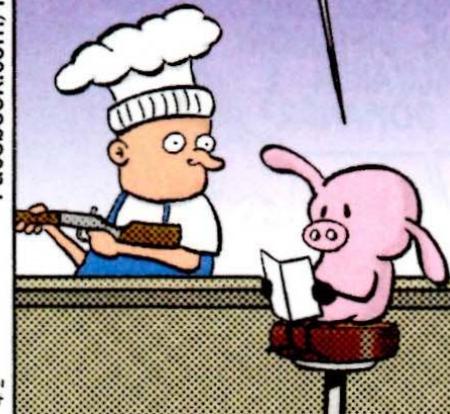
© 2013 Stephan Pastis. Distr. by Universal Uclick

FORZA, FRED.



Facebook.com/PearlsComic

PRENDERO' GIUSTO UN'INSALATA.



Selezionare i pulcini da mandare al macello: il lavoro da 55 mila euro l'anno che nel Regno Unito nessuno vuole fare (FOTO)

Redazione, L'Huffington Post

Publicato: 04/03/2015 12:37 CET | Aggiornato: 04/03/2015 12:37 CET

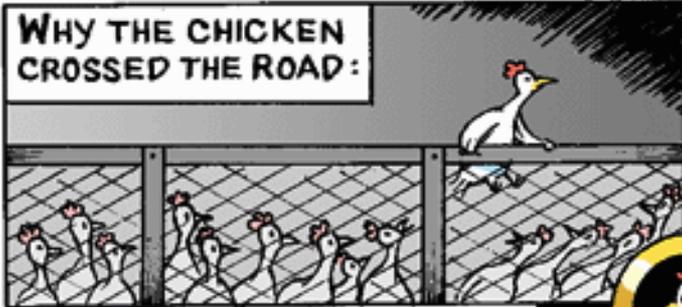




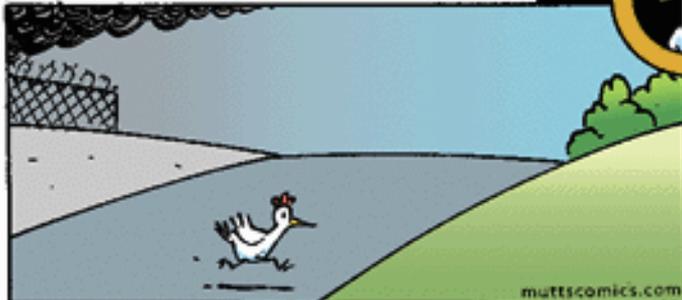
MUTTS

Patrick McDonnell

WHY THE CHICKEN
CROSSED THE ROAD:



FACTORY FARM



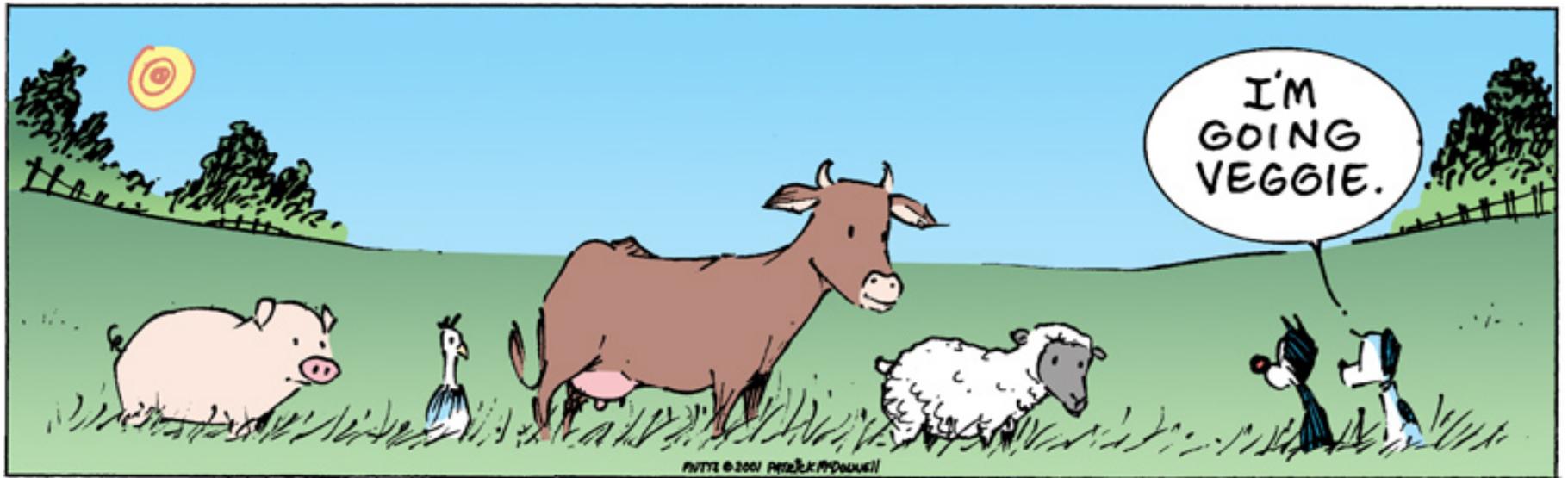
muttscomics.com

FARM SANCTUARY



with love and compassion. A sanctuary for the forgotten. 9-30



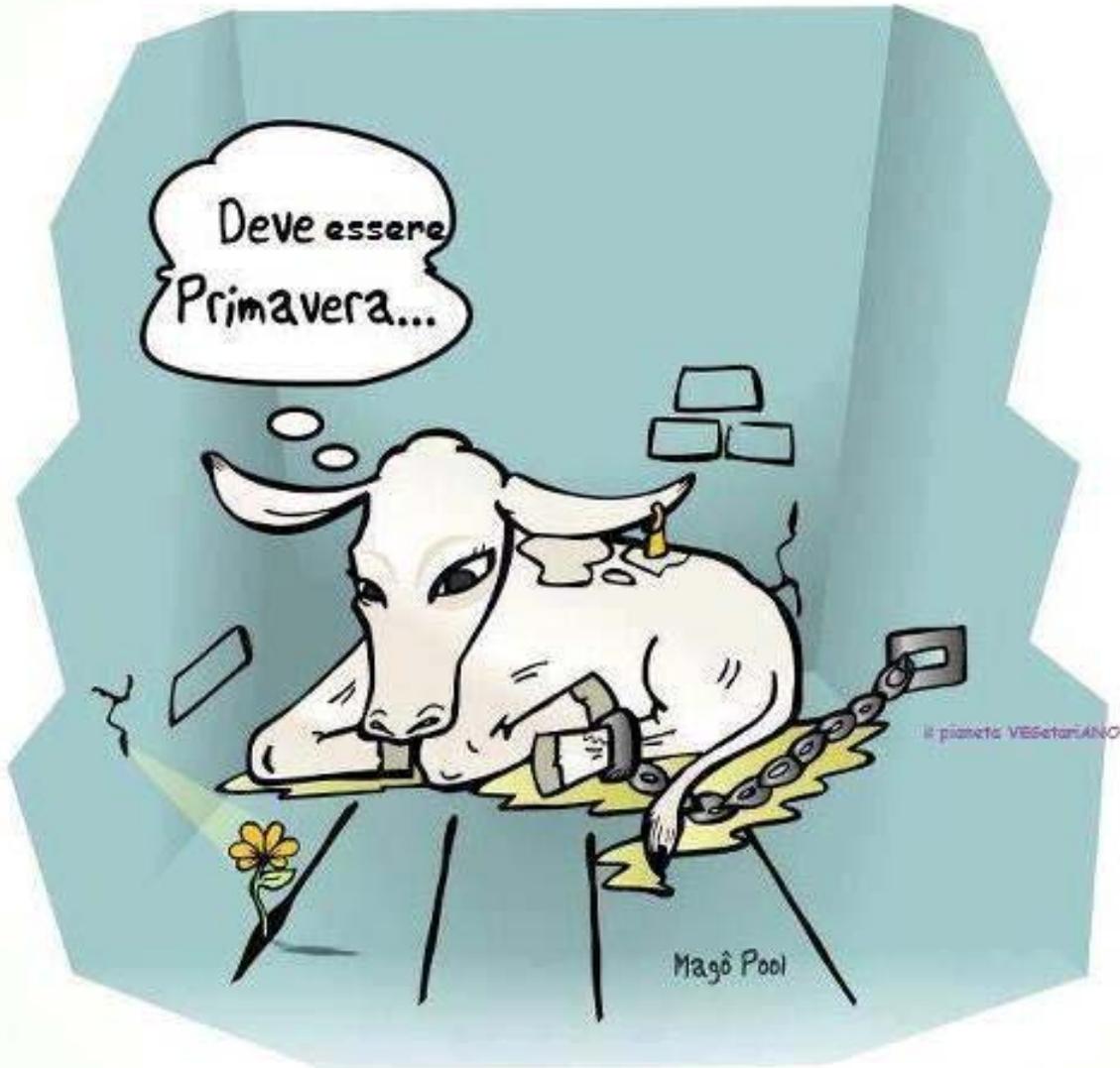


ART © 2001 PATRICK McDONNELL

Patrick McDonnell



Deve essere
Primavera...



il pianeta VEGETARIANO

Magò Pool

Non c'è nulla di più pesante della compassione: nemmeno il nostro proprio dolore è così pesante come un dolore che si prova con un altro, verso un altro, al posto di un altro, moltiplicato dall'immaginazione, prolungato in centinaia di echi" (Milan Kundera, *l'insostenibile leggerezza dell'essere*)



SO... WHAT DO YOU THINK
IS THE MOST IMPORTANT
INVENTION ON EARTH?



TOFU!

Ruediger





Jonathan Safran Foer

Autore di *Ogni cosa è illuminata*

SE NIENTE IMPORTA

Perché mangiamo gli animali?

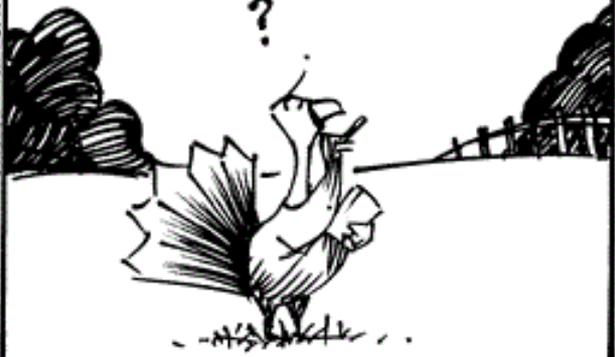


Jonathan Safran Foer chiude il suo libro immaginando una nuova forma di cena del Ringraziamento, senza il tradizionale tacchino americano: una cena cosciente, che dica davvero grazie a qualcosa — a un insegnamento ricevuto.

Tom's Gratitude Journal



MUTTS & 2005 AMERICA'S FUNNIEST ANIMALS BY JIM FOSBROOK, MADONNE

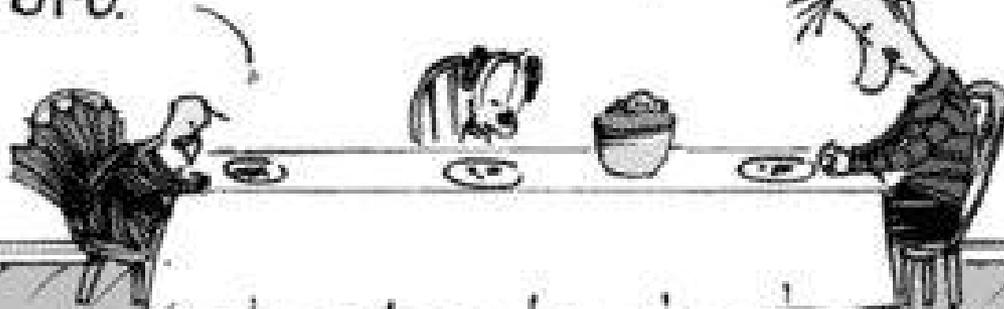


	TOFU



Giving Thanks

...AND
BLESS THE
TOFU.



**A VEGAN
THANKSGIVING?
MILLIE - WHAT
WILL I EAT!?!**



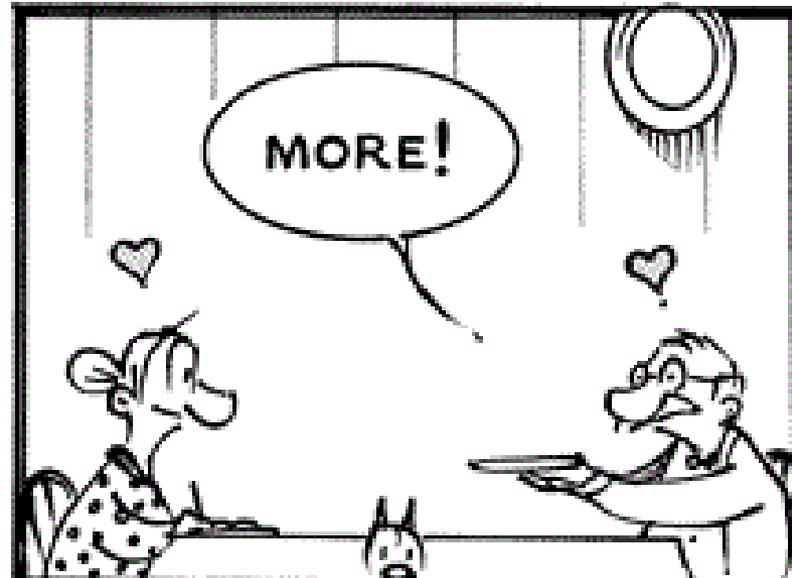
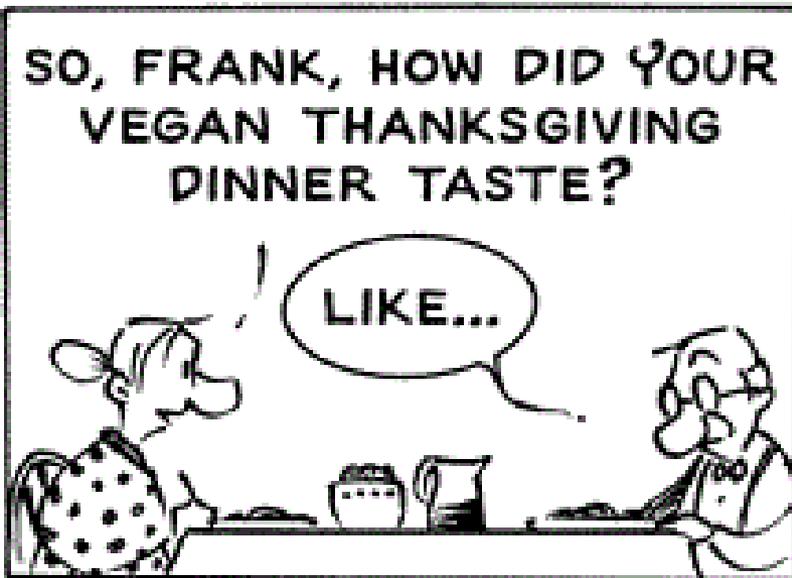
© 2014 by the author. All rights reserved. www.multiscomics.com

**BUTTERNUT SQUASH SOUP,
MASHED POTATOES, CANDIED
YAMS WITH PECANS, CRISPY
BRUSSELS SPROUTS, SAUTEED
MUSHROOMS, GREEN BEANS,
CORN, CARAMELIZED PEARL
ONIONS, CRANBERRY
SAUCE, ROASTED
CHESTNUTS,
PUMPKIN PIE...**



11-27

www.multiscomics.com

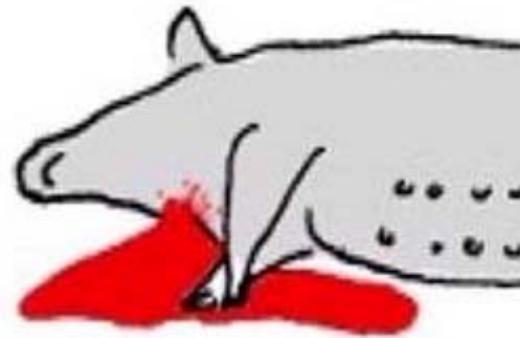


Dibatti sempre più frequenti ed estesi riguardano la liceità della caccia, i limiti della vivisezione, la protezione di specie animali diventate sempre più rare, il vegetarianesimo, che cosa rappresentano se non avvisaglie di una possibile estensione del principio di eguaglianza là addirittura dei confini del genere umano, un'estensione fondata sulla consapevolezza che gli animali sono eguali a noi uomini per lo meno nella capacità di soffrire? (Norberto Bobbio)

I only eat
very little meat



Great!
I am only very
little dead!









Com'è il
pollo
stasera?

Felice e in salute.
Questo è seitan.



P-please...
Don't eat
me...

JW 2009
KNG



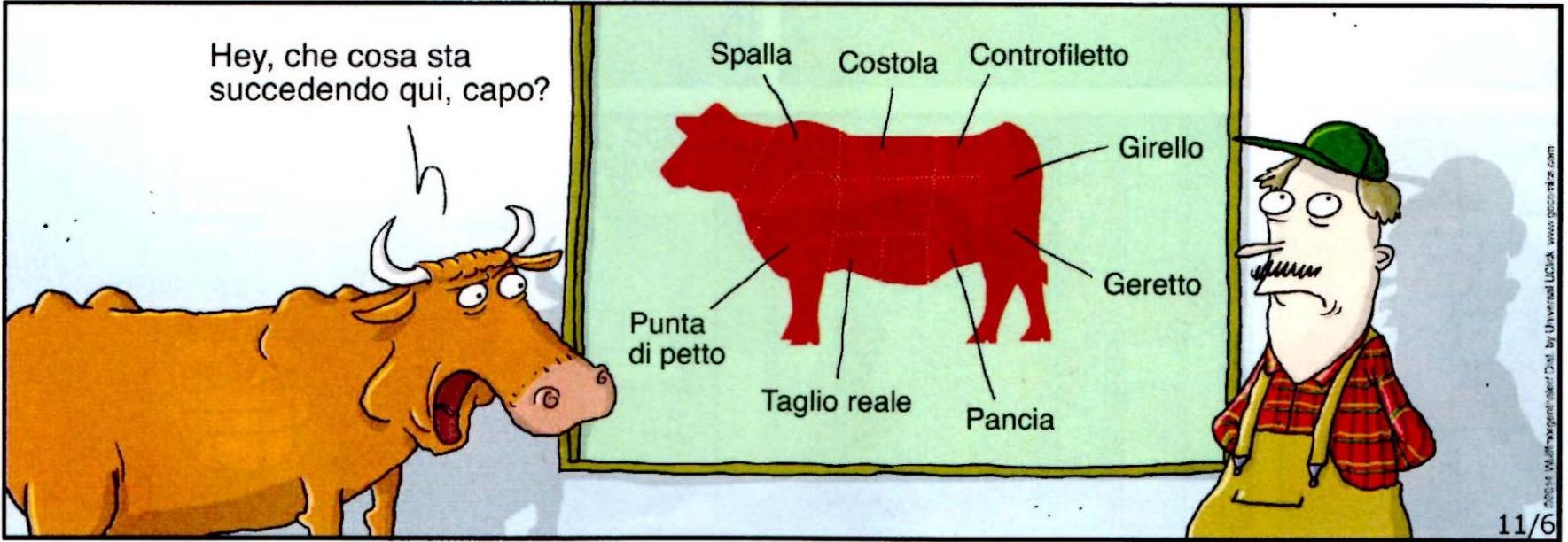
Se Li Ami Non Li Mangi

avete il gelato con
il latte di soia?

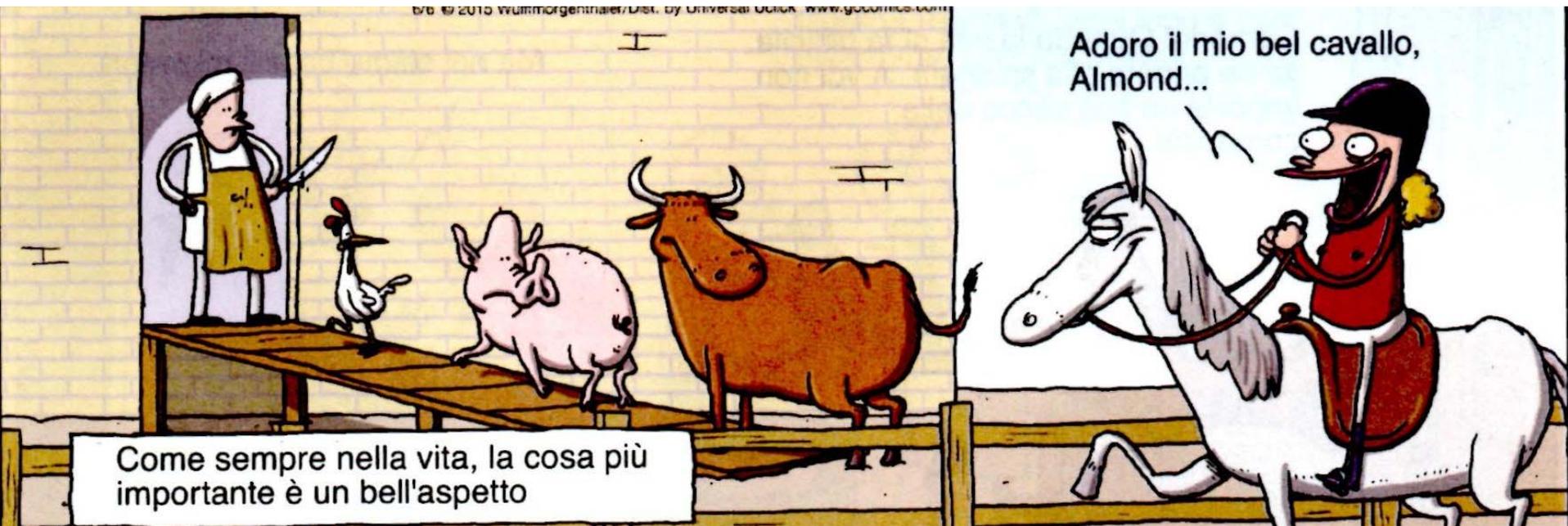
ah... hai
l'intolleranza?

sì...
...alla violenza!





Lo specismo...

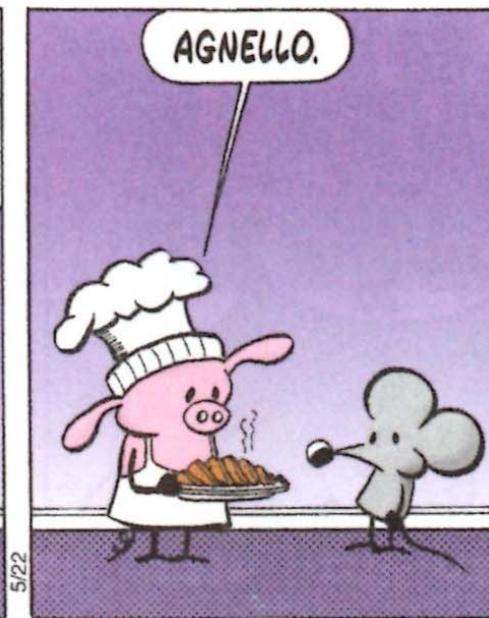


Kids:



**If you wouldn't
eat your cat,
why eat a turkey?**

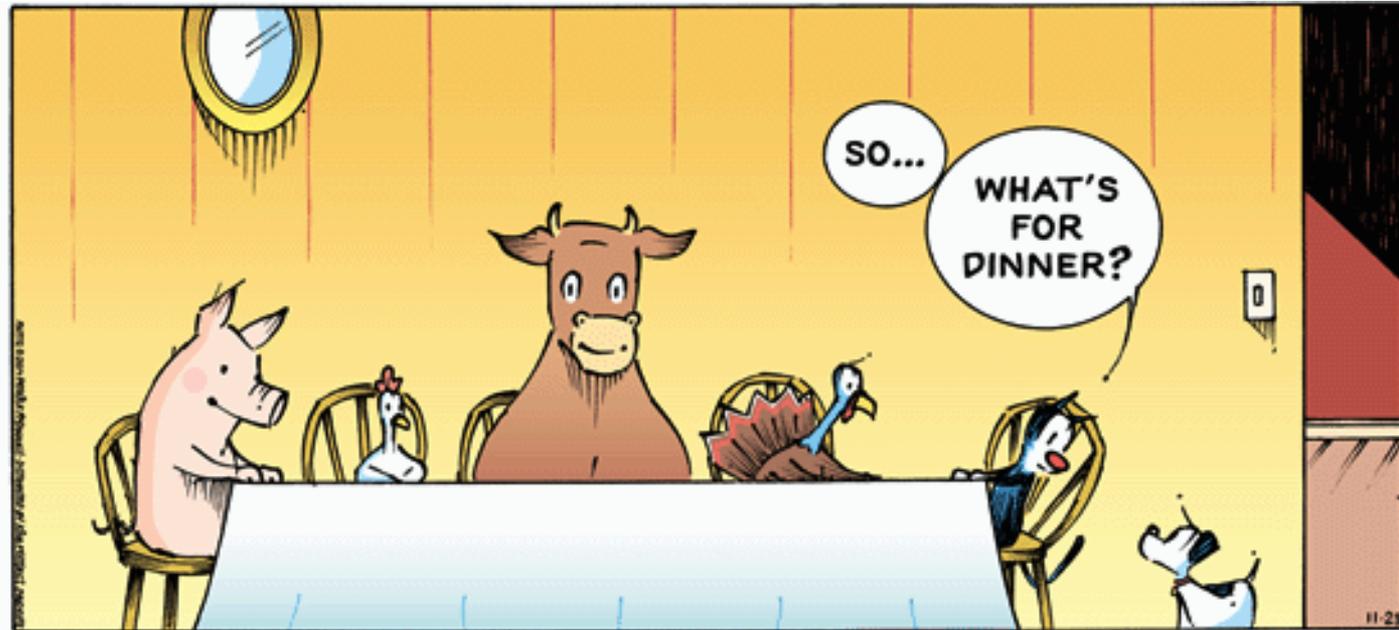
GO VEGAN | **PETA**



MUTTS



PATRICK Mc DONNELL







Grazie !