

**planted.**



**Più gusto.  
Meno CO<sub>2</sub>.**

# Perché la carne plant-based è meglio della carne animale: Fatti e dati

Il cibo che mangiamo svolge un ruolo cruciale nella protezione dell'ambiente e nella mitigazione della crisi climatica. La produzione di cibo è ad alta intensità di energia e di risorse ed emette grandi quantità di gas serra che accelerano il cambiamento climatico. **Consumare meno carne animale o passare a prodotti vegetali aiuta a proteggere l'ambiente e ci permette di raggiungere gli obiettivi climatici in futuro.**

## Ambiente

La produzione di carne e di altri prodotti di origine animale contribuisce già in maniera significativa al cambiamento climatico e consuma più terra e risorse idriche rispetto alle alternative a base vegetale. Ciò è dovuto principalmente al fatto che gli animali richiedono grandi quantità di mangimi, mentre gli alimenti di origine vegetale possono essere lavorati e consumati direttamente. I grandi allevamenti possono inquinare le falde acquifere, e l'elevata domanda di soia adoperata come mangime (soprattutto per pollame e maiali) porta alla deforestazione delle foreste vergini.

## Salute

In Europa, il consumo di carne animale è da tre a quattro volte superiore a quello raccomandato dalle autorità sanitarie. Troppa carne rossa e lavorata aumenta il rischio di cancro al colon, diabete e malattie cardiache. Le carni di origine vegetale sono fonti sane di proteine e spesso hanno un contenuto proteico più elevato, senza grassi e colesterolo. Le carni di origine vegetale contengono anche più fibre, che favoriscono la nostra digestione.

## Benessere degli animali

I prodotti a base di carne convenzionali provengono principalmente dagli allevamenti intensivi. Qui gli animali non sono trattati come esseri viventi, ma piuttosto come prodotti industriali. Sono stipati in spazi molto piccoli e di solito non hanno accesso all'aria aperta. La produzione animale industriale comporta un maggior rischio di malattie e quindi un maggior uso di antibiotici e farmaci. La crescita rapida fino alla macellazione è preferita alla salute e al benessere dell'animale. Consumare meno carne animale comporta l'uccisione di un minor numero di animali, riducendo così la loro sofferenza.

Utilizzo globale di risorse da parte dell'allevamento in %



15%  
Gas serra



29%  
Acqua



77%  
Terreni agricoli

planted.

# Fame di cambiamento

Planted vuole rivoluzionare il modo in cui la carne viene percepita e consumata a livello globale. È necessario un cambiamento fondamentale nella nostra mentalità per ridurre le conseguenze devastanti dell'allevamento sul nostro pianeta.

Produciamo carne deliziosa da proteine alternative, concentrandoci sul boccone perfetto. Ispirati dalla natura, siamo pionieri di un nuovo approccio alla tecnologia.



**Sostenibilità presso Planted**

## Emissioni di gas serra e risparmio idrico con prodotti Planted.

I nostri prodotti emettono da 4 a 7 volte meno gas serra rispetto ai prodotti animali. L'impatto sul cambiamento climatico si riduce quindi fino all'87% per chilogrammo quando si passa ai prodotti vegetali. Inoltre, acquistare meno prodotti animali significa ridurre la macellazione e quindi la sofferenza degli animali.

### Planted per l'ambiente

Planted si impegna per un uso sostenibile ed equo delle risorse del mondo.

### Planted per la salute

I prodotti vegetali non contengono additivi, sostanze chimiche e OGM, né antibiotici né ormoni.

### Planted per il benessere degli animali

Planted si impegna a trattare gli animali con dignità e amore invece di sfruttarli e macellarli.

## Confronto dell'impatto ambientale della carne animale e dei piselli\*

Prodotto (1 kg)	Emissioni di gas a effetto serra (kg CO <sub>2</sub> -eq*)	Acqua (L)	Terreno agricolo (m <sup>2</sup> )
Manzo	100	1'450	326
Maiale	12	1'800	17
Pollo	10	660	12
<b>Piselli</b>	<b>1</b>	<b>400</b>	<b>7</b>

Gli equivalenti di CO<sub>2</sub> (CO<sub>2</sub>-eq) sono un'unità di misura per unificare l'impatto climatico dei diversi gas serra.

\*calcolato da Eaternity, una società esterna specializzata nell'analisi del ciclo di vita.



**planted™.schnitzel**

**vs. pulled pork**

**87%**

meno CO<sub>2</sub>-eq

**90%**

meno acqua



**planted™.chicken**

**vs. petto di pollo**

**77%**

meno CO<sub>2</sub>-eq

**85%**

meno acqua



**planted™.pulled**

**vs. cotoletta di maiale**

**83%**

meno CO<sub>2</sub>-eq

**75%**

meno acqua



**planted™.kebab**

**vs. kebab**

**87%**

meno CO<sub>2</sub>-eq

**85%**

meno acqua

Il calcolo comparativo da parte di eaternity si basa sul cradle-to-gate

Quanto segue  
si applica a  
tutti i prodotti:



**Senza  
additivi**



**Ricco di  
proteine**



**100%  
Vegetale**



**A base  
di piselli**

**eatplanted.com**