

## La CSR sconosciuta negli allevamenti

In un appuntamento del FFS, MSCI e FAIRR hanno evidenziato i rischi nascosti nel settore alimentare. Emergono forti contrasti con gli SDGs. Ma, soprattutto, si riscontrano sottovalutazione e scarsa rendicontazione di questi aspetti agli investitori

16 maggio 2018

Veronica Ulivieri

Il modo in cui si produce il cibo venduto dalle grandi catene del retail e di ristoranti avrà un peso crescente nelle valutazioni degli investitori. Si prenda, per esempio, il tema degli allevamenti intensivi: rappresentando una delle fonti principali di emissioni climalteranti, queste attività diventano critiche in ogni operazione di decarbonizzazione dei portafogli. Non a caso, se ne è parlato la scorsa settimana in occasione del quarto appuntamento 2018 con gli SRI Breakfast del Forum per la Finanza Sostenibile: il seminario, promosso da MSCI, ha analizzato le principali tendenze ESG nel settore agro-alimentare, **con l'obiettivo di esaminare i rischi e le opportunità per gli investitori**. Leslie Swynghedauw, senior ESG analyst di MSCI ESG Research, ha evidenziato i rischi nell'ambito idrico, e la sottovalutazione con cui viene affrontato dalle aziende. «Lo stress idrico – ha spiegato – rappresenta uno dei maggiori rischi ESG per il settore Food&Beverage e ha cominciato a manifestare effetti negativi sui rendimenti delle materie prime e sulle forniture di cibo. Tuttavia, abbiamo notato che il rischio viene sottovalutato dalle aziende del settore: meno di un terzo delle società incluse nell'indice MSCI ACWI Food Products and Beverages, infatti, affronta le problematiche legate allo stress idrico nella propria catena di fornitura».

Ma non è tutto: **un recente report** dell'iniziativa FAIRR (Farm Animal Investment Risk&Return), lanciata dal fondatore della casa di investimenti inglese Jeremy Coller, infatti, evidenzia come **intorno agli allevamenti animali intensivi ruotino 28 aspetti critici dal punto di vista ESG**, compresi i temi della disponibilità dell'acqua, le condizioni di lavoro, la salute animale e umana, il fenomeno dell'antibiotico-resistenza. A questo, si aggiunge l'incompatibilità del settore con molti dei Sustainable Development Goals delle Nazioni Unite. In questo quadro, la **diversificazione della produzione di proteine** (affiancando alle fonti animali quelle vegetali) diventa un tema di primario interesse per gli investitori. Altrettanto critico è il tema dell'abuso degli antibiotici negli allevamenti, ma su entrambi i temi rimane il problema della **manca di trasparenza, che ad oggi non consente agli investitori di prendere decisioni informate**.

### PROTEINE VEGETALI E RESILIENZA DEL BUSINESS

Su questo ragionamento si basano le azioni di **engagement nei confronti di aziende alimentari globali**. Lanciate da FAIRR nel 2016, hanno coinvolto nel tempo 57 investitori. Nella **prima fase**, lanciata a settembre 2016, FAIRR ha contattato 16 grandi gruppi di produzione e commercializzazione alimentare, selezionati in base alla loro esposizione al problema e alla loro reattività ai trend di consumo. A questa prima azione, supportata da 40 investitori per un totale di 1,25 trilioni di dollari in asset, hanno risposto 13 aziende su 16. Delle altre tre, la catena di macellerie Costco's ha dato risposte considerate inadeguate e Kroger e Whole Food non hanno risposto. A luglio 2017 è stata avviata **una seconda fase** di approfondimento, per trovare informazioni specifiche sulle strategie di diversificazione e capire quante aziende avevano fatto una valutazione dei rischi e in che misura stavano poi investendo per ridurre le produzioni da allevamenti animali intensivi. La metà delle aziende coinvolte ha accettato di incontrare la coalizione degli investitori.

Un processo da cui è emerso, si legge nel report di FAIRR, che «**la maggior parte delle aziende non ha alcun programma significativo per tracciare, rendicontare e ridurre le emissioni della supply chain legata all'agricoltura**. Solo sei aziende (M&S, Tesco, Walmart, General Mills, Nestlé e Unilever) hanno obiettivi» su questo fronte, mentre «altre aziende sono pesantemente esposte per carne e latticini, ma non affrontano gli impatti associati con le loro filiere di fornitura», rendendosi però così **meno pronte ad affrontare i rischi del futuro** e dunque meno attrattive agli occhi degli investitori. Allo stesso tempo, evidenzia il rapporto di FAIRR, «le aziende sono consapevoli della materialità della diversificazione delle proteine per il loro business, ma, soprattutto, per rispondere alla domanda dei consumatori piuttosto che come modo per disaccoppiare la crescita da impatti legati alla sostenibilità. Solo Tesco, M&S, Nestlé e

Unilever chiaramente articolano la questione delle proteine alternative e la riduzione di carne e latticini come necessaria per affrontare i propri impatti a livello di business». Sul fronte delle metriche, le esperienze sono ancora più rare: **solo Nestlé e Unilever tracciano la percentuale delle proprie proteine che deriva da ingredienti animali e vegetali.**

### **MENO ANTIBIOTICI, MENO ESPOSIZIONE AL RISCHIO**

A questa si aggiunge un'altra azione di engagement avviata da FAIRR l'anno scorso sul tema specifico dell'**antibiotico-resistenza**, ossia l'inefficacia degli antibiotici su certi organismi animali e umani a seguito di un abuso di queste sostanze. Il problema, infatti, è legato strettamente, negli animali, all'uso di antibiotici per la loro crescita anziché a fini terapeutici da parte degli allevatori, e nell'uomo nell'accumulo di queste sostanze dell'organismo dovute al consumo di carni da allevamenti intensivi e alla dispersione di queste sostanze nelle acque tramite i reflui.

Anche qui, la questione non si ferma al benessere animale e della salute umana, ma è critica su tutto lo spettro ESG: riguarda anche l'inquinamento delle falde, l'efficienza dei business e la loro capacità di gestire i rischi futuri, visto che si stanno moltiplicando le iniziative regolatorie per limitare l'abuso di antibiotici per la crescita degli animali.

L'attività di FAIRR ha coinvolto **20 insegne globali di fast food** per chiedere la limitazione dell'uso di antibiotici nella loro supply chain. Dai risultati dell'engagement, condotto prima contattando le aziende con una lettera e poi con incontri di persona, è emerso che 16 società su 20 hanno una policy pubblica sul tema degli antibiotici. I punti critici, però, sono che «le policy sono differenti per intensità degli impegni e non c'è uno standard chiaro di best practice», «la maggioranza delle aziende non ha target o timeline per la loro implementazione» e «c'è **poca trasparenza e rendicontazione** sull'implementazione, limitando così la capacità degli investitori di prendere decisioni informate», si legge in un altro recente report di FAIRR sul tema dell'antibiotico-resistenza.