



“Transición Alimentaria” desde la agroecología para frenar el cambio climático y la pérdida de biodiversidad

Description

Hacia una ‘transición alimentaria’ que impulse la agroecología para frenar el cambio climático y la pérdida de biodiversidad, tanto lo que comemos como la forma de producir los alimentos repercuten en nuestra salud, y también en el medio ambiente.

Los alimentos pasan por diferentes etapas ya que deben producirse, procesarse, transportarse, distribuirse, prepararse, consumirse; pero, muchas veces, también es necesario eliminarlos.

En cada una de estas etapas se producen gases de efecto invernadero que atrapan el calor del Sol contribuyendo al cambio climático. Más de un tercio de todas las emisiones de gases de efecto invernadero producidas por el hombre se relaciona con los alimentos.

Por ejemplo:

1. El metano producido por el proceso digestivo del ganado bovino,
2. el óxido nitroso proveniente del uso de fertilizantes en la producción de cultivos,
3. el dióxido de carbono causado por la tala de bosques para la expansión de los terrenos de labranza y
4. otras emisiones en agricultura causadas por el aprovechamiento del estiércol, el cultivo de arroz, la quema de los residuos de cultivos y el uso de combustibles en las granjas.
5. la propia refrigeración y transporte de los alimentos,
6. los procesos industriales como los destinados a la producción de papel y aluminio para el envasado,
7. la gestión de los desechos de alimentos.

Revolución Alimentaria: Urge una transición del inviable sistema actual a un MODELO ALIMENTARIO SOSTENIBLE

Una transición alimentaria en España no es solo necesaria y urgente, sino también posible. Así concluye el informe presentado hoy bajo el título “Revolución Alimentaria: Urge una transición del inviable sistema actual a un MODELO ALIMENTARIO SOSTENIBLE”.

El documento analiza el futuro del sistema alimentario español frente al cambio climático y la pérdida de biodiversidad, comparando el impacto de mantener el modelo actual con el de avanzar hacia uno verdaderamente sostenible.

La necesidad está, hace falta la voluntad de cambio. La alimentación es un derecho y no una excusa para el lucro de unos pocos a costa del daño general.

Se debe priorizar un modelo que funcione dentro de los límites planetarios, que proteja la agricultura familiar y social, la ganadería extensiva y la pesca artesanal y que permita abastecer a la población con dietas sostenibles, saludables y locales.

La transición hacia este horizonte sólo será posible si se adoptan cambios en la producción y el consumo de manera conjunta e integral.

El 'insostenible' modelo actual:

Existe una grave crisis alimentaria mundial, en la que la emergencia climática y la pérdida de biodiversidad se entrelazan con una crisis económica y de deuda, una crisis sanitaria y una crisis geopolítica.

Todo ello fomenta un sistema frágil, que depende altamente de recursos importados, lo que lo hace vulnerable y poco autosuficiente.

El sistema alimentario actual está desconectado del territorio, generando impactos negativos en los ecosistemas, el tejido rural y la salud, y no se está adaptando a condiciones del cambio climático como el aumento de temperaturas o la escasez de agua.

Esto se traduce en un modelo insostenible con aumento de las emisiones, extenuación de recursos hídricos, reducción de la biodiversidad y contaminación de aguas y suelos, crisis de rentabilidad para los productores, deterioro de la alimentación y una creciente inseguridad alimentaria.

Según el IPCC, de seguir con este modelo, en 2050 la alimentación será el sector con mayor cantidad de emisiones de gases de efecto invernadero a nivel mundial, por delante de la producción de energía o el transporte.

En España el sistema alimentario en su conjunto seguirá aumentando emisiones, hasta alcanzar un 7 % más que en la actualidad, y las emisiones agropecuarias aumentarán un 11 %.

Con el actual modelo, seguiremos perdiendo biodiversidad, se incrementarán las especies amenazadas un 6 % y se reducirán un 53 % las capturas en caladero nacional. Nuestra dieta seguirá siendo excesiva en proteínas de origen animal y deficitarias en legumbres, con una excesiva aportación de grasas de origen animal altamente dañinas para la salud.

Y, por último, seguirán tirándose a la basura alimentos, incrementando las emisiones de la pérdida y desperdicio alimentario un 7%.

Por eso, Greenpeace, con el trabajo científico del think tank Alimentta, ha analizado qué pasaría en nuestro sistema alimentario bajo dos modelos, el continuista y el modelo de alimentación sostenible, bajo diferentes escenarios de cambio climático en dos límites temporales, 2030 y 2050.

Se han incluido variables como las emisiones de gases de efecto invernadero, la contaminación del agua, la biodiversidad, el acaparamiento de las tierras, la salud de las dietas y el empleo..., hasta calcular un modelo que es viable, sano para las personas, sostenible para el medioambiente y positivo para el empleo del país: el modelo alimentario sostenible (MAS) que hoy presentamos.

El 'Modelo Alimentario Sostenible' (MAS):

Frente al nefasto impacto que tendría continuar con el sistema actual, el MAS que promueve Greenpeace conseguiría, para 2050, reducir las emisiones de la alimentación un 116 %, convirtiendo el sistema alimentario en un sumidero de carbono.

El sector agropecuario reduciría un 95 % sus emisiones y el del sector pesquero un 88 %. La contaminación de aguas por nitratos se reduciría un 57 % y se ganaría en biodiversidad.

Se mejorarán las dietas dentro de las pautas marcadas por la dieta de salud planetaria, aumentando el consumo de legumbres y reduciendo las proteínas de origen animal. Y se reducirá a más de la mitad el desperdicio de alimentos, disminuyendo sus emisiones un 96 %. Por último, el empleo vinculado a la alimentación aumentará un 35 %.

El MAS engloba tanto la producción como el consumo, y apuesta por el enfoque agroecológico en la producción agraria, con prácticas adaptadas al entorno local y con uso responsable del agua, favoreciendo cultivos tradicionales de secano y razas autóctonas.

En el ámbito marino, apuesta por una pesca y acuicultura sostenibles de bajo impacto ambiental y alto valor social. En conjunto, este nuevo enfoque busca proteger el medio ambiente y los medios de vida rurales, garantizar una alimentación sana y sostenible para el futuro y fortalecer una producción verdaderamente sostenible.

Se han identificado cinco grandes áreas:

Producción 100 % agroecológica para el 2050

La eliminación de plaguicidas sintéticos y fertilizantes inorgánicos generaría la disminución de la contaminación del agua por nitratos un 57 %. Otro de los cambios es la relocalización de los cultivos más demandantes de agua a las regiones donde se estima que la escasez de agua no sea tan severa.

El MAS transformaría la agricultura de emisora de gases de efecto invernadero a sumidero de carbono con -12,1 Mt de CO₂eq (-124 %).

El modelo ahorraría un 38 % de superficie ocupada (0,7 millones de ha. serían liberadas en territorios de terceros países). Como resultado, este modelo incrementaría los empleos del sector agropecuario en un 50 % para 2050.

Legumbres

Actualmente, la dieta de la población española es deficitaria en legumbres: consumimos 121,8 gr persona/semana, lo que supone casi 3 veces menos de lo recomendado en la dieta de referencia utilizada en este estudio, EAT-Lancet (365,4 g persona/semana).

En las últimas décadas España ha disminuido notablemente su producción y la gran mayoría de legumbres que consumimos se importan del otro lado del mundo, generando una gran huella ambiental.

Garbanzos, judías y lentejas son importantes nutricionalmente (por su fibra y proteína) y perfectamente compatibles con las condiciones de nuestro territorio, por eso habría que incrementar su abastecimiento al triple en 2050, en detrimento de la insostenible producción animal actual.

Para ello, es fundamental la relocalización de la producción e incorporar las leguminosas en prácticas de rotación y asociación en los paisajes productivos de los agroecosistemas.

Menos cerdos, más ganadería extensiva de base agroecológica

En España se consume más de 3,5 veces la carne recomendada por la AESAN (Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición), casi el doble de lácteos y el 33 % más de huevos.

Abandonar la ganadería industrial y apostar por la ganadería extensiva de base agroecológica permitiría, para 2050, reducir hasta un 80 % las emisiones de gases de efecto invernadero del sector y duplicar su empleo actual, además de reducir el sufrimiento animal.

Con el MAS se transitaría de un patrón alimentario insano e insostenible a consumir, quien lo desee, alimentos de origen animal dentro de las recomendaciones de referencia, por ejemplo, un máximo de 300g de carne a la semana, y provenientes de una ganadería arraigada al territorio, y generadora de enormes beneficios ambientales, como la prevención de incendios.

La industrialización de la producción animal se ha centrado principalmente en el sector porcino y su, cada vez mayor, orientación hacia la exportación (cerca del 60 %). Es un sector totalmente dependiente de piensos importados y nacionales, con enorme responsabilidad en las emisiones, aunque la mayoría no sean contabilizadas en los inventarios oficiales.

Para reducir la huella ecológica de la ganadería en España es vital reducir la producción de porcino un 88 % y la de carne de aves de corral un 76 %. Por otro lado, y dentro de lo que permite el territorio y de lo marcado por la dieta de salud planetaria, se podría incrementar la producción de carne de bovino un 7 %, ovino/caprino un 83 % y conejo un 112 %.

Pesca de bajo impacto ambiental y alto valor social Con el MAS, las capturas en el caladero nacional aumentarán un 55 % y las emisiones de gases de efecto invernadero se reducirán en un 94 % para 2050.

Pese a tener un sector pesquero en el que predomina la flota artesanal, más de la mitad de las capturas de la flota española se producen en el extranjero y con artes de pesca industriales. Además, más del 60 % del pescado que consumimos procede de importaciones.

Proponen cambiar el modelo fomentando la pesca de bajo impacto ambiental y alto valor social, mantener solo la acuicultura extensiva tradicional de bivalvos y marisqueo, así como asegurar reservas marinas con protección efectiva que generen un aumento de la exportación de biomasa.

Para ello, se asumiría la desaparición progresiva de la flota pesquera industrial con transformación a artes pesqueras más sostenibles. En 2050, siguiendo el MAS, el sector pesquero sería 100 % artesanal y sostenible, incluyendo el marisqueo y determinadas prácticas de acuicultura.

Reducción del desperdicio alimentario

Tirar comida implica derroche de recursos fundamentales como agua, energía, insumos y trabajo humano así como la contaminación de ecosistemas. El MAS propone un descenso del 96 % de las emisiones del desperdicio alimentario per cápita, por la reducción a la mitad de la cantidad de alimentos desperdiciada y por la reducción de la huella de carbono de esos alimentos.

Actualmente, se desperdician un cuarto de los alimentos producidos para consumo humano, lo que supone 33 kg de alimentos por persona al año, dándose el grueso de estas pérdidas en los hogares.

Cuantificando las emisiones de este desperdicio, actualmente supone el 20 % de las emisiones totales del consumo en España, 21,4 Mt de CO₂eq, principalmente vinculado a los productos cárnicos, los aceites y los productos pesqueros.

Si continuamos la senda actual, en 2050 el desperdicio alimentario generará un 7 % más de emisiones de GEI respecto a la actualidad (por la mayor huella de carbono de la alimentación).

Demandas:

Para generar esta transición alimentaria es necesaria voluntad, una transformación profunda en las políticas públicas y en la financiación y una estrecha colaboración con todos los sectores implicados.

- Establecer políticas que favorezcan **una transición total hacia la producción agroecológica**, alcanzando al menos el 25 % para 2030 y el 100 % para 2050. Ésta se debe hacer en todos los sectores productivos y debe llevar un fondo presupuestario propio
- **Apostar por una transición proteica a través del fomento y adopción de la dieta de salud planetaria**. Que se impulse la producción y el consumo de legumbres y restantes alimentos de origen vegetal y se reduzca la producción y consumo de los alimentos de origen animal.
- **Abandonar la ganadería industrial y sus macrogranjas**, desarrollando un Plan Estratégico de Ganadería (PEG) que permita determinar la carga ganadera máxima para cada región y reducir la cabaña intensiva hasta alcanzar un 50 % menos en 2030 y su eliminación total en 2050. Este Plan debe garantizar una transición justa en el sector ganadero sin dejar a nadie atrás.
- **Eliminar la acuicultura industrial (macrogranjas marinas)**. Apostar por la **pesca de bajo impacto ambiental y alto valor social**, implementando el Artículo 17 de la Política Pesquera Común, para asignar las cuotas en beneficio de los ecosistemas marinos y las poblaciones locales, realizando una transición justa para eliminar la pesca industrial mediante una conversión parcial en artes sostenibles y asegurar un 10 % de protección estricta en el mar.
- **Apoyar la creación de centros logísticos de distribución y venta alternativos**, como los “Food hubs”, donde se almacenan y distribuyen alimentos sostenibles, o mercados agroecológicos y la venta directa. Priorizar la identificación de estos productos en los mercados o distribuidores; generar medidas de compra en las ciudades; priorizar estos alimentos en las políticas públicas y establecer precios justos, mediante financiación o ayudas, para las personas productoras y compradoras.
- **Poner fin a las subvenciones ambientales perjudiciales**. Eliminar las subvenciones a las grandes industrias que destruyen el medio ambiente, tanto dentro como fuera de nuestras fronteras, y darlas a aquellas empresas que fomenten la transición alimentaria.
- **Asegurar un acceso prioritario a las tierras y al agua** a quienes producen de manera sostenible o transicionan hacia este modelo
- **Generar empleo justo y digno**, fomentando el relevo generacional y la integración de la mujer en el campo y el mar. Establecer políticas económicas, educativas y legales para ello. Comenzar a aplicar políticas de igualdad y políticas de conciliación familiar que permitan el acceso al mundo rural y marino a las nuevas generaciones.
- **Reducir el desperdicio alimentario**. Crear una base estatal para poner en contacto a productores en todo el Estado y así aprovechar los insumos y planificar la producción. Es necesario, así mismo, disponer de datos más precisos sobre el origen, la magnitud y las causas de las pérdidas a lo largo de la cadena de suministro alimentaria.
- **Generar una gobernanza participativa**. Que se articulen recursos y políticas públicas que impulsen la creación de redes para la transición alimentaria, integrando la alimentación en otras políticas como clima, vivienda, transporte y salud. Y de esta manera fomentar una soberanía alimentaria en la población.

“La urgente y necesaria transición alimentaria, tal como exige la comunidad científica, sigue siendo la gran olvidada en las políticas públicas. En otros sectores se ha asumido la transición como pieza clave, sin embargo, apenas se ha valorado en un sector tan vital como el que nos provee de alimentos”.

“Presentamos cómo debe ser un modelo alimentario sostenible en España, que pone a las personas, consumidoras y productoras, y al planeta en el centro. Ahora es el turno de que la clase política actúe con valentía, determinación y rapidez para hacerlo realidad”.

El Maipo/ECOTicias

Imagen: Freepik

Date Created

Junio 2025