

Boletín Compras Responsables

Consumo sostenible de alimentos

Marcello Hernández Blanco
Ambiente y Desarrollo
CEGESTI

Sabemos bien el impacto que ha tenido y sigue teniendo el creciente aumento poblacional y sus prácticas actuales de consumo, las cuales están muy lejos de ser sostenibles y no dejan espacio a una regeneración de los recursos, de tal modo que están siendo agotados muy rápidamente.



El caso de los alimentos no es la excepción. Para ponerlo en perspectiva, veamos el caso de la Unión Europea, donde según Tukker et al. (2005) un tercio del total de los impactos ambientales (uso de energía, uso del suelo, contaminación del agua y

del suelo, emisión de gases de efecto invernadero, etc.) de los hogares pueden estar relacionados al consumo de alimentos. Cuando se incluyen los efectos de preparación y almacenamiento de comidas y el consumo fuera de casa, las cifras respecto a los impactos ambientales relacionados a los alimentos aumentan más del 40%.

Es evidente entonces la necesidad de guiar la oferta y demanda de este tipo de producto de tan vital importancia hacia un camino de menor impacto, hacia un consumo sostenible.

El **consumo sostenible de alimentos** puede ser definido como “*el acceso y uso por las generaciones presentes y futuras del alimento necesario para una vida activa y saludable, a través de medios que son sostenibles socio-económica y ambientalmente*” (Laurence, 2008)

Así, esta definición no es más que una extrapolación del concepto de desarrollo sostenible hacia el sector de alimentos, la cual considera implícitamente las tres dimensiones necesarias para conseguir este objetivo:

- Sostenibilidad social. Asuntos de la comunidad como salud, seguridad alimentaria, calidad de vida, hambre, etc.
- Sostenibilidad ambiental. Uso del suelo, uso de energías, emisiones de gases, contaminación del suelo, etc.
- Sostenibilidad económica. Rentabilidad de los cultivos, eficiencia y uso de las ventajas competitivas. Incorporación de externalidades a los precios de venta.

Además, de manera complementaria a la definición anterior es importante definir dos conceptos claves:

- *Agricultura sostenible*: Que es la manera de producir alimentos que son saludables para los consumidores y los animales, no daña el ambiente, es humano para los trabajadores, respeta a los animales, provee salarios justos para los agricultores y apoya y mejora las comunidades rurales.
- *Nutrición sostenible*: (Koerber et al, 2004): Son aquellos alimentos disfrutables de fácil digestión, preferiblemente alimentos vegetales, mínimamente procesados, producidos orgánicamente, regionales y de temporada, con envases ecológicamente racionales y productos de comercio justo.



La falta de este consumo y producción responsable, liderada en su mayoría por ambiciones económicas despreocupadas de sus consecuencias ecológicas, ha ocasionado diversos impactos que tienen como resultado una gran degradación ambiental, dentro de los cuales podemos mencionar sobre todo aquellos que ocurren en el comienzo de la cadena de producción ya que son los de mayor magnitud:

- Degradación y erosión del suelo: A través del arado y la exposición subsecuente del suelo desnudo a la lluvia y al viento, a través de herbicidas que destruyen las malas hierbas y a través de la eliminación de la cubierta de árboles en pendientes.
- Pérdidas de tierra para el cultivo por la urbanización
- Destrucción gradual de los bosques, humedales y otras áreas silvestres para crear tierras para la agricultura, destrucción de la vida silvestre.
- Pérdida de la biodiversidad en las especies de cultivo.
- Contaminación del agua: El aumento en el uso de fertilizantes inorgánicos está resultando en, algunas áreas, en la contaminación de agua potable con nitratos y daño a ecosistemas acuáticos por eutrofización
- Sobre explotación del agua subterránea
- La sobrepesca: Disminución de la productividad de las pescaderías, con menores cosechas de peces marinos y problemas para abastecer los mercados.

- La resistencia de plagas de plantas e insectos a pesticidas y herbicidas químicos.
- Eliminación de insectos depredadores.
- Dependencia del petróleo y fuentes de energía externa
- Emisión de gases de efecto invernadero (GEI)
- Preocupaciones sobre el bienestar animal: Existe evidencia que los animales sufren incomodidad y dolor severo a través de sus cortas vidas de modo que los consumidores puedan comprar comida barata en las tiendas.

Además de la anterior lista de impactos, hay que sumar aquellos que ocurren en pasos posteriores, como en la distribución, donde una vez que la comida es producida, es luego empacada, transportada y entregada al punto de venta, por lo que cada actividad tiene diferentes aspectos ambientales que pueden ocasionar cambios ecológicos negativos.

Productos orgánicos

La actual tendencia para hacer frente al impacto nocivo que tiene la producción de los alimentos sobre el ambiente consiste en un modelo de producción limpia de alimentos, de forma tal que los procesos, materias primas y sub productos se desarrollan bajo prácticas libres de contaminantes, con un bajo consumo de energía y una mejor gestión hídrica y de los desechos, resultando en productos llamados “**orgánicos**” por descender de un método productivo más natural y por consiguiente siendo productos más sanos para los consumidores.



Además de la variable ambiental considerada intrínsecamente en estos productos, está la social, la cual se basa en un comercio justo, donde se

promueve una relación comercial voluntaria y justa entre productores y consumidores, contemplando principios muy importantes como:

- Los productores forman parte de cooperativas u organizaciones voluntarias y funcionan democráticamente.
- Rechazo a la explotación infantil.
- Igualdad entre hombres y mujeres.
- Se trabaja con dignidad respetando los derechos humanos.
- El precio que se paga a los productores permite condiciones de vida dignas.
- Respeto al medio ambiente.
- Se informa a los consumidores acerca del origen del producto

¿Dónde se pueden encontrar los productos orgánicos?

Un aspecto muy importante sobre la sostenibilidad de la producción de alimentos es la participación en el mercado local que estos tengan, ya sea por razones ambientales, como ahorros en transporte y así menos emisiones de gases de efecto invernadero, o socio-económicas donde el productor tenga un continuo desarrollo de su negocio velando por el bien de su comunidad.

Según Federico Sancho, en su artículo “*El desarrollo de los mercados locales: Una decisión impostergable en beneficio de los pequeños y medianos productores*” promover el desarrollo de mercados locales implica, en primera instancia, generar espacios de encuentro bien coordinados y periódicos para que los agricultores puedan vender sus productos directamente a los consumidores, mientras se estimulan y consolidan otros mercados más permanentes. Algunos de los modelos de comercialización más frecuentes que tipifican los mercados locales son: las ferias del agricultor, las ventas comunales programadas o por contrato, los repartos o ventas “casa por casa”, las tiendas naturales y los supermercados.



Son varias las opciones de las que dispone el consumidor para encontrar este tipo de producto, cada una de las opciones mencionadas tendrá cierto valor agregado, como por ejemplo; en el caso de las ferias del agricultor la posibilidad de interactuar cara a cara con el productor, por lo que cada día el consumo responsable está más a la mano de todo aquel que lo desee, es solo cuestión de decidirse por pertenecer a un mercado más conciente.

Certificaciones

En un mercado cada vez más competitivo, sobre todo a nivel internacional, la exigencia de productos certificados que cumplan con algún modelo o norma es cada vez más común, garantizando en este caso que los productos puedan ser consumidos con la seguridad de que han sido desarrollados bajo la estrategia sostenible promulgada.

Ejemplos de entes certificadores y sellos ecológicos en Costa Rica se pueden mencionar los siguientes:

Rainforest-Alliance: Certifica fincas productoras que aprueban la evaluación de Sustainable Farm Certification, Intl., una organización independiente que audita las fincas bajo las normas de la Red de Agricultura Sostenible, así se asegura que los bienes y servicios han sido producidos en cumplimiento con directrices que protegen el ambiente, la vida silvestre, a los trabajadores y a las comunidades locales.



Eco-logica: Brinda los siguientes servicios de certificación e inspección en producción y procesamiento de productos agropecuarios orgánicos para mercados nacionales e internacionales:

- Certificación Orgánica
- Global - Gap
- Tesco Nature Choice
- C.A.F.E Practices
- UTZ GOOD INSIDE
- Amigo de las aves – Bird Friendly (Café)
- Evaluación de los insumos comerciales para la agricultura Orgánica Certificada.

La producción de alimentos engloba, como vimos, una gran cantidad de actividades que ejercen presión sobre los recursos naturales, de manera que se debe de integrar la cadena de producción y sus actividades relacionadas para que fluyan en armonía con el medio, haciendo uso eficiente y conciente de cada recurso utilizado.

Referencias

Laurence, A (2008). *Food consumption and sustainable development: an introduction*. Institut pour un Développement Durable

Rainfores Alliance, Certificación de Agricultura

<http://www.rainforest-alliance.org/certification.cfm?id=main> [Consulta: 1 de octubre del 2009)

Eco-logica, Servicios de certificación

<http://www.eco-logica.com/servicios.aspx> [Consulta: 1 de octubre del 2009)