

La sostenibilidad global depende de los alimentos

[Alessandro Galli](#), [Laetitia Mailhes](#)



Mandarinas podridas en un mercado de frutas en Pekín. China Photos/Getty Images

Qué comemos y cuánta comida tiramos son poderosos instrumentos para transitar hacia un modelo más sostenible.

En imágenes: [Cuidar del planeta que nos alimenta](#)

El 2 de agosto la humanidad señaló el Día de la Sobrecapacidad de la Tierra para 2017, fecha a partir de la cual la demanda anual de recursos renovables y servicios de la naturaleza sobrepasa lo que la Tierra puede regenerar en todo el año, según Global Footprint Network, el instituto de investigación especializado en el recuento de los recursos naturales que ha desarrollado el [índice de la Huella Ecológica](#).

La huella ecológica mide la superficie terrestre que una población concreta necesita para producir los recursos naturales que consume (incluidos los alimentos vegetales y productos de fibra, productos de la ganadería y la pesca, productos de la madera y el bosque y espacio para infraestructuras urbanas) y absorber sus residuos, en especial las emisiones de carbono. La huella ecológica vigila el uso de seis categorías de superficies productivas: tierras de cultivos, tierras de pasto, bancos de pesca, tierras construidas, bosques y tierras para absorber el carbono (la llamada huella de carbono).

En el lado de la oferta, Global Footprint Network vigila la existencia de recursos mediante un parámetro llamado “biocapacidad”, que incluye tierras de cultivo, tierras de pasto, bosques, bancos de pesca y tierras construidas. Disponen de resultados sobre la huella y la biocapacidad para más de 200 países y regiones desde 1961 hasta el presente. Estos recuentos de recursos

utilizan sobre todo datos de Naciones Unidas.

La actividad humana consume hoy unos recursos naturales renovables equivalentes a lo que producirían 1,7 Tierras, y está agotando el capital natural, afirma la organización. La deforestación, la sequía, la escasez de agua potable, la erosión del suelo, la pérdida de biodiversidad y la acumulación de dióxido de carbono en la atmósfera son costes identificables de haber sobrepasado la capacidad de carga ecológica del planeta.

La seguridad alimentaria en tela de juicio

Las huellas ecológicas nacionales varían enormemente. La huella ecológica media per cápita en los países de rentas altas (según la definición de la ONU) es cinco veces la de los países de rentas bajas, de acuerdo con los datos de Global Footprint Network. Pero hay un factor que todos comparten y que contribuye enormemente a la huella ecológica: la demanda de alimentos.

La forma que tienen casi todas las sociedades humanas del planeta de producir y consumir alimentos contribuye de manera fundamental a exceder la capacidad global, porque crea un 26% de la huella ecológica general de la humanidad. Además, la repercusión de los alimentos en la huella ecológica va camino de convertirse en una tendencia totalmente insostenible.

Si bien muchos consideran que la intensificación sostenible es una estrategia prometedora para lograr la seguridad y la sostenibilidad alimentaria, un estudio reciente ha demostrado que quizá sería imposible alimentar a una población cada vez más numerosa en las tierras actualmente disponibles —aunque se cultiven de manera sostenible y eficiente— sin aumentar al mismo tiempo la presión medioambiental: [según Kyle F. Davis y sus colegas](#), la demanda de tierras proyectada podría aumentar y superar los recursos disponibles en un 700% de aquí a 2050.

Alimentar a la gente de manera sostenible no es posible solo introduciendo cambios en los métodos de producción. También es necesario que evolucionen las opciones alimentarias, porque la producción sostenible de alimentos seguramente será incapaz de soportar el consumo actual de una población mundial cada vez más abundante. Es decir, los cambios en los métodos de producción dirigidos a la sostenibilidad deben ir acompañados de cambios de las pautas de consumo en la misma dirección.

Ahora bien, la demanda alimentaria de unos países y otros no tiene el mismo peso en la huella ecológica. Solo en la región mediterránea, por ejemplo, varía entre el 13% del total en Eslovenia hasta el 51% en Marruecos.

Sistemas alimentarios: las palancas del cambio



El impacto del sistema alimentario en los ecosistemas naturales del planeta es complejo y tiene múltiples facetas. Por consiguiente, el sistema alimentario ofrece muchas oportunidades para influir en los motores fundamentales de una transición a la sostenibilidad.

Para empezar, la producción de alimentos está en primera línea de una transformación muy necesaria. La industrialización de la agricultura tras la Segunda Guerra Mundial y la obsesión por la productividad, que las políticas públicas y las fuerzas del mercado han impulsado en todo el mundo, han llevado al agotamiento de los ecosistemas naturales, la reducción de la biodiversidad agrícola y el empeoramiento del suelo, que, a su vez, hacen más difícil incrementar la producción de alimentos. Las tierras de cultivo desaparecen a medida que se extiende la erosión de la superficie y disminuye la capacidad de los recursos.

Mientras tanto, la globalización del sistema alimentario ha repercutido en la distribución y ha transformado las opciones alimentarias e incluso los hábitos alimenticios. Después de haber dependido siempre del clima local, la producción y disponibilidad de alimentos y las tradiciones culturales, las tendencias alimentarias han evolucionado en muchas sociedades hacia una dieta

cada vez más homogénea que favorece la importación de materias primas baratas.

Un reciente [estudio](#) en la región mediterránea demuestra, por ejemplo, que todos los países de la zona menos Francia necesitan la biocapacidad de otros países para satisfacer la demanda de alimentos de sus residentes. Incluso aunque sean exportadores de ciertos tipos de alimentos.

Una consecuencia importante de la globalización del sistema alimentario y la subida del nivel de vida en todo el mundo en las dos últimas décadas ha sido el enorme incremento del consumo de carne, especialmente en [China](#). Este es uno de los grandes motores del aumento de la huella mundial alimentaria, porque la producción de calorías animales hace un uso mucho más intensivo de los recursos que la de calorías vegetales. Por ejemplo, producir una tonelada de carne de vacuno cuesta 14 veces más tierra biológicamente productiva que producir una tonelada de cereal. El cerdo, 1,9 veces más.

Además, la ganadería mundial es responsable del 9% de las emisiones de carbono antropogénicas. En otras palabras, una dieta equilibrada, con menos consumo de carne, es una gran manera de reducir nuestra huella ecológica, además de los beneficios que tiene para nuestra salud.

Y eso incluye la cuenca mediterránea. Con su escasez de recursos naturales (por ejemplo, agua) y los efectos crecientes del clima, el Mediterráneo está volviéndose especialmente vulnerable a las decisiones alimentarias de su población y su preferencia por las calorías animales. El [estudio](#) dirigido por Alessandro Galli indica una tendencia, en la mayoría de los países de la región, a apartarse de la dieta mediterránea, con la consiguiente presión que supone para el planeta. El estudio revela que países como Portugal y Malta, que producen la mayor huella de todos los países de la zona, se caracterizan por dietas ricas en proteínas.

En particular, los autores destacan que la elevada huella de Portugal tiene cuatro motivos: el elevado consumo de alimentos (los portugueses consumen hasta 3.518 kilocalorías por persona y día, aproximadamente un 41% más de las necesidades energéticas diarias recomendadas por la FAO); la elevada proporción de productos del sector pesquero en la dieta diaria (que contribuyó al 44% en la huella alimentaria de Portugal en 2010); [la disminución de las capturas de pescado nacional](#), junto al aumento de las importaciones ([ver FAO](#), Departamento de Pesca y Acuicultura, 2016) de productos de la pesca (que contribuyen al aumento de la huella de carbono del comercio) y [la preferencia de los consumidores por comer pescado](#) de gran nivel trófico como el bacalao del Atlántico y el atún (sobre todo, atún listado), que suponen [una gran presión](#) para la producción marina primaria del planeta.

Tras su análisis de las repercusiones de pasar a una dieta con el número apropiado de calorías

y cambiar las pautas de alimentación, los autores subrayan que la huella ecológica de la región podría reducirse entre un 8% y un 10%.

El desperdicio de alimentos

Aunque gran parte de la conversación sobre las necesidades alimentarias de una población cada vez mayor se centra en el volumen de las cosechas, está empezando a asomar en el debate público, por fin, una solución rápida y asequible y de enormes consecuencias, gracias, en gran parte, a los nuevos programas de la Organización de Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO).

“Si reducimos los residuos y las pérdidas, tendremos más alimentos disponibles sin necesidad de producir más y ejerciendo menos presión sobre nuestros recursos naturales”, señaló José Graziano da Silva, director general de la FAO, en la presentación de [este informe](#) en 2013.

Según la FAO, más del 30% de los alimentos producidos en todo el mundo se desperdicia, ya sean cosechas que no se recogen y se pudren en el campo, mercancías mal manipuladas que se estropean en el almacén o durante el transporte, inventarios que quedan sin vender y se tiran a la basura en las tiendas, o excedentes de comida en las cocinas de casas y restaurantes. Las frutas y hortalizas, las raíces y los tubérculos son los que más se despilfarran, en entre un 40 y 50%, a pesar de que son precisamente los alimentos que deberían constituir la base de una dieta sostenible. Las tasas de desperdicio son del 30% para los cereales, 35% para el pescado y 20% para las semillas oleaginosas, la carne y los lácteos.

Los países industrializados y los países en desarrollo desperdician aproximadamente la misma cantidad de comida. En los países en desarrollo, [el despilfarro](#) se produce sobre todo en la fase posterior a la cosecha, debido a la falta de infraestructuras apropiadas, mientras que, en los países desarrollados, ocurre fundamentalmente en las fases de distribución y consumo, por unas normas demasiado estrictas y unas pautas de consumo insostenibles. Se calcula que, si se redujera el desperdicio de alimentos a la mitad de aquí a 2050, [se disminuiría](#) en una cuarta parte la brecha alimentaria.

Soluciones #movethedate



El desperdicio de alimentos equivale al 9% de la huella ecológica global. En Estados Unidos, se calcula que se desperdicia el 40% de la comida. Es decir, el equivalente a la huella ecológica total de Bélgica y Perú juntos.

En su campaña para buscar soluciones a la sobrecapacidad, Global Footprint Network calculó recientemente que si se redujera el desperdicio de alimentos a la mitad, como estipula el Objetivo de Desarrollo Sostenible número 12 de la ONU, sobre consumo y producción sostenible, eso bastaría para retrasar la fecha del Día de la Sobrecapacidad de la Tierra 11 días. También llegó a la conclusión de que el paso a una dieta con las calorías adecuadas y la reducción del consumo de alimentos que hacen un uso intensivo de los recursos —es decir, el incremento de la proporción de cereales, hortalizas y frutas en la dieta, con un menor consumo de alimentos ricos en proteínas— en todo el mundo podría retrasar el Día de la Sobrecapacidad de la Tierra otros 31 día más. En total, cambiar la forma que tienen nuestras sociedades de comer y prevenir el despilfarro de alimentos tendría una repercusión fundamental en la transición a la sostenibilidad global, porque retrasaría el Día de la Sobrecapacidad de la Tierra casi un mes y medio.

No es un sueño imposible. Ya se conocen muchas soluciones disponibles y asequibles para reducir la huella. Francia está dando ejemplo, según un estudio reciente de BCFN (Barilla

Center for Food and Nutrition). Su Índice de Sostenibilidad Alimentaria dice que Francia es un país modélico, sobre todo por sus políticas públicas para reducir al mínimo el desperdicio de comida y modificar las pautas dietéticas y por la capacidad de su población de comprar alimentos frescos.

Hay que subrayar asimismo que [el objetivo de Pekín de reducir el consumo de carne en China en un 50% de aquí a 2030](#) retrasaría el Día de la Sobrecapacidad de la Tierra 1,5 días.

Mantener la trayectoria actual de consumo de recursos naturales renovables, con este modelo de producción y consumo de alimentos, llevará a que la humanidad necesite aproximadamente 2,5 planetas en 2050, es decir, que el Día de la Sobrecapacidad de la Tierra sea a finales de mayo. Por el contrario, adoptar unas pautas de producción y consumo de alimentos más sostenibles puede rendir grandes beneficios, incluidos la reducción de la huella ecológica de la humanidad en casi un 16% y acelerar la transición hacia la verdadera sostenibilidad.

Traducción de María Luisa Rodríguez Tapia.

Fecha de creación

29 agosto, 2017