**«Un modelo agroalimentario en el que en la recolección, la distribución y el consumo se rechazan alimentos es insostenible»**

**En la celebración del Día Mundial del Medio Ambiente, el 5 de junio, se concienciará a la población sobre la importancia de cambiar nuestra cultura de consumidores para salvar el planeta**

**«Es necesario un modelo más responsable, donde que un producto no sea comercializable no signifique que no sea comestible»**

El próximo 5 de junio se celebra el Día Mundial del Medio Ambiente, y las Naciones Unidas han decidido dedicarlo este año al uso eficiente de los recursos y al consumo sostenible. Con el eslogan «[Siete mil millones de sueños. Un solo planeta. Consume con moderación](http://www.pnuma.org/informacion/comunicados/2015/20150511/index.php)», este organismo quiere concienciar a la población sobre la importancia de cambiar nuestra cultura de consumidores y crear una sociedad más sostenible en la que todo el mundo tenga alimentos para vivir y se respete la capacidad regeneradora del planeta.

Tal como dice la [Carta de la Tierra Internacional](http://www.earthcharterinaction.org/contenido/pages/La-Carta-de-la-Tierra.html), los patrones dominantes de producción y consumo están causando devastación ambiental, agotamiento de recursos y una extinción masiva de especies. Los beneficios del desarrollo, además, no se comparten equitativamente y la brecha entre ricos y pobres se está ensanchando. Es por esta razón que, según este documento aprobado a escala mundial, «debemos darnos cuenta de que, una vez satisfechas las necesidades básicas, el desarrollo humano se refiere primordialmente a ser más, no a tener más. Poseemos el conocimiento y la tecnología necesarios para proveer a todos y para reducir nuestros impactos sobre el medio ambiente. Nuestros retos ambientales, económicos, políticos, sociales y espirituales están interrelacionados y juntos podemos proponer y concretar soluciones comprensivas».

El profesor de los Estudios de Economía y Empresa de la UOC, **Josep Lladós**, explica que «el modelo vigente de producción y comercialización de alimentos conduce a un despilfarro que genera graves problemas éticos, sociales y económicos. Se produce más que suficiente para alimentar a toda la población, pero se tapa la mala consciencia del modelo agroalimentario dominante mediante el recurso a las donaciones a entidades sociales y ONG, para que atiendan las necesidades alimenticias de los más desfavorecidos. Y aún así, la FAO estima que en el mundo anualmente se pierde o desperdicia una tercera parte de la producción de alimentos».

«Las causas que generan este derroche escandaloso, en un mundo con graves problemas de desigualdad, son diversas y se producen en las diferentes fases de la cadena agroalimentaria», añade **Josep Lladós**. «Podemos decir que la cadena de despilfarro es larga y compleja. Por un lado, la globalización de mercados ha derivado en una tendencia recurrente a la sobreproducción y sobreexplotación agrícola, sin atender las necesidades y preferencias de la población local en muchas economías dependientes de la agricultura, lo que presiona los precios internacionales a la baja y acaba generando excedentes agrícolas en muchos países de renta elevada. Infructuosamente, muchos agricultores tienden a producir más cantidad para compensar la caída de precios. La competencia se agrava a causa de la introducción, en muchos países ricos, de nuevas variedades de gran resistencia y productividad, susceptibles de soportar el transporte a grandes distancias, lo que conduce a una mayor oferta disponible para las empresas mayoristas del sector».

Esta tendencia a una progresiva industrialización de la producción agrícola se combina con un cambio de preferencias y hábitos de compra por parte de los consumidores finales, en un contexto de predominio de las grandes cadenas comerciales en la distribución de alimentos. Pese al interés creciente de la sociedad por los productos ecológicos, en realidad la búsqueda de la comodidad y la escasez de tiempo disponible alejan a la mayoría de consumidores de la compra directa al productor y acaban depositando su confianza en los productos procesados o frescos disponibles, preferentemente con etiqueta verde o ecológica, en las grandes superficies comerciales.

«Por razones de eficiencia y búsqueda del máximo beneficio, los distribuidores tratan de inducir un consumo masivo de productos uniformizados, en los cuales la apariencia externa es un factor relevante. De ese modo, tanto en la recolección como en la distribución se rechazan alimentos cuando se considera que por sus condiciones de volumen, peso, color o apariencia no pueden ser objeto de comercialización, con independencia de cuáles sean sus cualidades nutritivas. Y como consumidores frecuentemente adquirimos mayor cantidad de alimentos de lo que realmente necesitamos, inducidos por las numerosas promociones comerciales existentes. De modo que en la fase final de la cadena alimentaria también se destruyen alimentos, al llegar a su fecha prevista de caducidad». Esto, explica Lladós, «hace el actual modelo insostenible».

 **Ideas que buscan proteger el medio ambiente**

Los **partidarios del decrecimiento** consideran que trabajar menos contribuiría a proteger el medio ambiente. Esta teoría económica, que ha ganado adeptos con la crisis, afirma que a medida que aumenta la jornada laboral se agravan los efectos ambientales y la huella ecológica sobre el planeta. Por esta razón, son partidarios de bajar los niveles de producción, reducir el consumo y trabajar menos horas, para dedicarlas a un modo de vida basado en la simplicidad.

Para ayudar al medio ambiente, también están los que son partidarios de **reducir el consumo de carne**. Según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación (FAO), la ganadería genera más del 14 % de las emisiones de efecto invernadero causadas por el hombre. Además, producir carne supone un importante gasto de agua y de comida para alimentar al ganado, que algunos expertos aseguran es un tercio del total de la que consume el planeta. Es por esta razón que cada vez hay más personas que consideran que deberíamos comer menos proteína animal y sustituirla por la vegetal.

Josep Lladós indica que es indispensable avanzar hacia un **modelo agroalimentario más responsable**, con la implicación de todos los actores. La alimentación no debe ser atendida como una oportunidad de negocio más sino como un derecho fundamental de las personas. Hay que superar las contradicciones propias del modelo existente porque todos los agentes somos responsables del desaguisado.

«Desde la perspectiva de las políticas públicas», añade Lladós, «sería conveniente una mayor promoción de la agricultura de proximidad, favoreciendo la venta directa del productor al consumidor y limitando la dependencia respecto a la intermediación y, en algunos productos, la industria alimentaria. Desde el ámbito de la distribución y la comercialización, sería necesaria una mayor transparencia y contabilidad de los costes derivados de los alimentos que se rechazan y desperdician sin ser comercializados. ¿Cuál es el coste económico y social de un proceso de selección de productos tan exigente? Finalmente, es necesario mejorar la cultura alimentaria de la sociedad, tanto en lo que se refiere al valor nutritivo como a las propiedades reales de los alimentos. Hay que concienciarse del despilfarro que se genera, conocer la trazabilidad de los productos consumidos, planificar adecuadamente lo que se compra y cocina, evitar continuar *comiendo por los ojos* y comprender que aunque la cadena agroalimentaria considere que un producto no es comercializable, no significa que no sea comestible».

**El experto de la UOC**

Josep Lladós es profesor de los Estudios de Economía y Empresa de la UOC. Es experto en los ámbitos relacionados con la economía internacional, la política económica, los sistemas de innovación y la geografía económica.