

A10 Sistemas agroalimentarios sostenibles

OBJETIVO

Reducir la huella de carbono del sistema agroalimentario, durante las fases de producción, transformación, distribución y consumo.

CONTEXTO

Las decisiones que tomamos en torno a nuestra alimentación, desde la producción hasta el consumo, tienen impacto sobre el calentamiento global y la biodiversidad.

Según el informe **“Emisiones de gases de efecto invernadero en el sistema agroalimentario y huella de carbono de la alimentación en España”¹**, la huella total de carbono de la alimentación en España, desde la producción de insumos a la gestión de residuos, se ha multiplicado por 3,8 en términos totales y por 2,4 en términos per cápita entre 1960 y 2010, pasando de 1,5 a 3,5 toneladas de CO₂e per cápita al año. Según este mismo informe, si se consideran todas las actividades relacionadas con la producción, procesado, distribución y consumo de alimentos, se estima que éstas son responsables del 27% de las emisiones antropogénicas de GEI a nivel mundial, lo que pone de relieve la relevancia de la alimentación en la mitigación del cambio climático.

El 80% de las emisiones de los alimentos consumidos por la población española (emisiones “hasta puerta de finca”) están asociadas a la producción de alimentos de origen animal (80% del total), principalmente la producción de carne de cerdo y vacuno, leche y pescado. Por otro lado, las fases de la cadena agroalimentaria posteriores a la producción agropecuaria (transporte de alimentos, procesado, envasado y embalaje, comercialización), el consumo y la gestión de los residuos representan casi la mitad de las emisiones asociadas al sistema agroalimentario español, categoría entre las que son clave la distribución y la gestión de los residuos.

Así mismo, el desperdicio alimentario es un problema transversal que afecta a la producción, la industria, el comercio y el consumo. España es el séptimo país de la UE que más alimentos tira a la basura (25 millones de kg cada semana y, de estos, entre 2 y 3 millones son atribuibles a la CV). Todos los alimentos que finalmente se desechan han usado recursos naturales y consumen insumos, por lo que desperdiciarlos representa una clara ineficiencia del sistema productivo².

METAS

Meta 1: Reducir la huella de carbono de la dieta durante la fase de producción y transformación.

Meta 3: Aumentar la adopción de dietas saludables y bajas en carbono.

Meta 2: Reducir la huella de carbono de la fase de distribución y consumo.

Meta 4: Reducir el desperdicio alimentario.



¹Aguilera, E., Piñero, P., Infante Amate, J., González de Molina, M., Lassaletta, L., Sanz Cobeña, A. (2020). Emisiones de gases de efecto invernadero en el sistema agroalimentario y huella de carbono de la alimentación en España. Real Academia de Ingeniería. ISBN: 978-84-95662-77-4.

²Plan de acción contra el desperdicio alimentario en la Comunitat Valenciana (Plan BonProfit).

ACCIONES

1. Apoyar la reducción de la huella de carbono durante las fases de producción y transformación (M1, M4).

- Impulsar sistemas de producción de bajo consumo de carbono, a través de estrategias como el II Plan Valenciano de Producción Agroecológica.
- Impulsar prácticas de cultivo que favorecen la captura de CO₂, como establecimiento de cubiertas vegetales en cultivos leñosos o técnicas de siembra directa.
- Incentivar las mejores técnicas disponibles para minimizar la huella de carbono de los procesos, durante la fase de transformación agroalimentaria, con uso de energías renovables.
- Apoyo a sistemas de producción agrarios urbanos y periurbanos, destacando el PATODH.
- Implementación de los Eco regímenes y otras intervenciones de carácter agroambiental en el marco del Plan Estratégico de la PAC 2023-2027.



2. Acciones para la reducción de la huella de carbono durante la fase de distribución y consumo (M2).

- Incentivar y escalar cadenas de suministro cortas, agroecológicas y locales (plataformas de venta directa, mercados de agricultores, grupos de consumo y de productores).
- Desarrollar acciones de estudio y comunicación sobre la relación entre alimentación y cambio climático para un consumo alimentario más responsable.

3. Acciones para el fomento de la adopción de dietas saludables y bajas en carbono (M3).

- Incluir la huella de carbono de los alimentos como criterio de sostenibilidad alimentaria en la compra pública y etiquetado.
- Promover la adopción de una dieta con menor huella de carbono, con predominio de alimentos origen vegetal y menor presencia de alimentos de origen animal, de temporada, frescos y de producción local.

4. Reducción del desperdicio alimentario durante las fases de producción, transformación y consumo (M1, M4).

- Promover sistemas de acuerdos entre los distintos agentes que operan en la cadena para facilitar el cumplimiento de la jerarquía de usos para la prevención de la generación de residuos alimentarios, a través de la recuperación y redistribución de alimentos seguros y nutritivos.
- Implementar medidas que permitan ajustar la oferta a la demanda real de la distribución y la hostelería.
- Desarrollar acciones de comunicación para promocionar pautas de compra, conservación y preparación responsable de los alimentos, revisión de normativa, elaboración de guías y orientaciones.



Plazo: 2024-2030

Presupuesto orientativo:

El impacto de esta ficha se ha evaluado ya en las reducciones sectoriales de producción de biorresiduos, en concreto en la ficha "A3. Turismo, comercio y servicios" y en la ficha "A8. Residuos".

CONTRIBUCIÓN A LOS OBJETIVOS DEL PVIECC 2030:

- Reducción de las emisiones de gases de efecto invernadero e incremento de la capacidad de los sumideros de carbono
- Capacitación, sensibilización, educación e investigación para el apoyo a la implantación de acciones efectivas frente al cambio climático

¿SE REQUIEREN INSTRUMENTOS NORMATIVOS?

Indicador de cumplimiento

- Volumen de pérdidas y desperdicios de alimentos (per cápita) en la agricultura, la industria alimentaria, el comercio y restauración y los hogares
- Reducción de las emisiones de GEI.

Responsables:

Generalitat Valenciana administraciones locales, cooperativas agrícolas, grupos de acción local, Mercavalencia, sector HORECA.

Casos inspiradores

- "La Sostenibilitat al Plat". Proyecto educativo de CERAI, para educar hacia una alimentación más justa y sostenible a través de los comedores escolares. <https://cerai.org/sensibilizacion/guia-sostenibilitat-al-plat/>
- De l'Horta a la Plaça. Mercado de venta directa de productos agrícolas, impulsado por la delegación de Huerta y pueblos de Valencia.
- Proyecto "Aprofita València", para el aprovechamiento de alimentos en València y l'Horta (<https://consellalimentari.org/es/aprofita-valencia/>)
- "Ecotira" de Mercavalencia. Espacio ecológico para la venta de alimentos ecológicos y de proximidad donde los productores/as y elaboradores/as pueden comercializar sus productos directamente a las empresas profesionales (<https://www.mercavalencia.es/es/ecotira/>)