

# Un click por el planeta

Pully, CH

13 DE MARZO DE 2021

## Comer sin devorar la Tierra

Por MARIA XIMENA TRUJILLO

*El menú de hoy, soluciones para mañana*

La alimentación juega un rol crucial para nosotros y para el planeta. De modo que el menú podría incluir nuestros gustos, restricciones y al mismo tiempo nuestras preferencias por el cuidado del medio ambiente.

La agricultura, la post-producción y la distribución de alimentos contribuyen a casi un cuarto del total de emisiones de gases de efecto invernadero (GEI). Mientras las 'tecnologías limpias' buscan reducir el impacto ambiental de la demanda energética, aún no hay una sola solución viable para disminuir las emisiones de GEI del sistema de alimentación global. Pero si evaluamos nuevas opciones en cada etapa, cada uno puede contribuir al cuidado del planeta. Por ejemplo, un estudio demostró que cuando los ciudadanos vamos a hacer las compras caminando o en bicicleta, en lugar de auto, reducimos hasta un 84% del impacto ambiental del canasto. Pequeño esfuerzo, gran impacto!

### Los ingredientes y la preparación

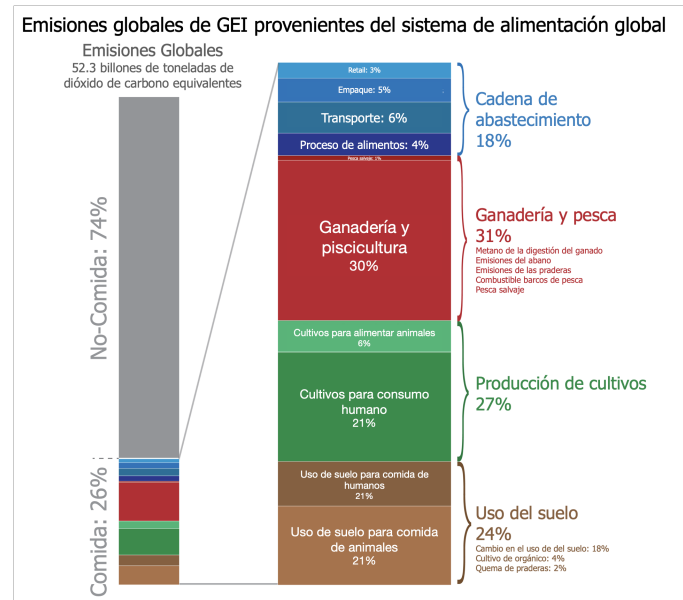
La ganadería y la pesca contribuyen al 31% de las emisiones de GEI, siendo el manejo del abono y las praderas, la digestión del ganado y el combustible utilizado por los barcos de pesca factores de alto impacto ambiental. Dado que no controlamos la digestión de las vacas, ni los peces en el océano, para reducir nuestro impacto ambiental podemos disminuir estas fuentes de proteína de nuestra dieta. En consecuencia, las emisiones de GEI de la alimentación se reducirían casi al 50%. El debate de las proteínas de origen animal tiene varias cuestiones abiertas, solo resalto el hecho de que hay otras fuentes de proteína y varias culturas se han abastecido de ellas por milenios. Mantengamos la mente y el paladar abiertos.

Por otro lado, la agricultura también juega un rol ambiental crucial. La conversión de bosques en tierras cultivables o praderas, el uso de fertilizantes, abonos y maquinaria, suman el 51% de las emisiones de GEI de la producción agrícola global. Una agricultura eficiente, a favor de la protección de la biodiversidad, el agua y los suelos, dependerá de diversos factores como los tipos de cultivos, la geografía, la irrigación, etc. Así que la reducción del impacto ambiental de la producción de alimentos varía en función de los cambios adoptados por los agricultores, incluyendo: cultivos orgánicos, agricultura de conservación o sistemas integrados de mejores prácticas. En respuesta, el consumo sostenible se está impulsando a través de certificaciones que informan a

los consumidores sobre las medidas adoptadas por los productores. Entonces, indagar y consumir informadamente es clave para nuestra salud y la del planeta.

Ahora, analicemos la cadena de abastecimiento que procesa, transporta, empaqueta y vende los productos a los consumidores finales, dicha cadena es responsable del 18% restante de las emisiones de GEI por alimentos. Además, desafortunadamente el **30% de la comida producida nunca llega a la mesa**. Podemos hacerlo mejor. Comprar directamente a los productores, reducir nuestras exigencias, almacenar la comida correctamente, ajustar las cantidades, revisar las fechas de expiración y evitar el desperdicio en casa, son algunos ejemplos de acciones que no solo reducirían el desperdicio sino también las emisiones de GEI.

En conclusión, el impacto ambiental de nuestra alimentación depende de un menú de soluciones: cambiar la dieta, apoyar las prácticas de producción sostenibles, favorecer los medios de transporte libres de combustibles fósiles y reducir el desperdicio. Buen provecho!



Emisiones de gases de efecto invernadero (GEI) provenientes del sistema de alimentación global

### Referencias

Hannah Ritchie (2019) -"Food production is responsible for one-quarter of the world's greenhouse gas emissions" Publicado online in OurworldinData.org. Extraído de: <https://ourworldindata.org/food-ghg-emissions>

Erratum "Reducing food's environmental impacts through producers and consumers" Por J. Poore & T. Nemecek SCIEN-CE22 FEB 2019