

v3|i

*aliments
tot l'any i
de lluny*

<>

*aliments de
temporada i locals*

descripció

Els aliments quilomètrics són els que han recorregut grans distàncies des del seu lloc d'origen fins a les grans ciutats –en un mateix país o d'un continent a l'altre– generant gasos d'efecte hivernacle com el CO₂. També són anomenats petroaliments a causa de la quantitat de petroli i combustible fòssil que utilitzen durant la seva producció, embalatge i transport.

Són part de la cadena d'alimentació industrial i generalment van associats a l'agroindústria que requereix gran quantitat de recursos (pesticides i fertilitzants) i petroli pel seu conreu, fumigació, collita i transport als llocs on seran processats i empaquetats per ser enviats als punts de distribució. Aquest transport pot fer-se per via terrestre, aèria o marítima. Poden ser productes del Sud com, per exemple, salmó de Xile, plàtans de Colòmbia o arròs de l'Himàlaia, o provenir del Nord, com enciams d'Holanda, iogurts d'Alemanya, cereals dels Estats Units i kiwis de Nova Zelanda.

Molts d'aquests països compten amb climes propicis per conrear aquests aliments durant tot l'any, la qual cosa permet el seu accés constant per part dels consumidors de les regions on no podrien cultivar-se fora de temporada, per això els anomenem Permanents. S'ha d'assenyalar que alguns aliments poden ser conreats amb normes ecològiques i ser de producció biològica, però si s'han transportat des de grans distàncies, aleshores també seran quilomètrics i hauran contribuït a generar CO₂.

Els aliments de temporada són aquells conreats seguint i respectant el seu cicle natural. En conseqüència, el seu creixement i la seva maduració no es realitzen forçant processos amb energia ni càmeres.

Anomenem productes locals aquells consumits a distàncies curtes i raonables en referència al lloc de producció (com ara a la mateixa comarca o província).

El consum d'aliments de producció local i de temporada produeix menor quantitat de gasos d'efecte hivernacle en evitar el seu transport des de grans distàncies. Si la seva producció és també de tipus agroecològica, aleshores la reducció de CO₂ serà major en utilitzar menys recursos (pesticides i fertilitzants) i combustibles per a la seva elaboració. La producció local generalment va associada a la comercialització a petita escala, a la botiga o mercat del barri, per la qual cosa tampoc no serà necessari utilitzar el cotxe per traslladar-la al centre comercial, fet que continuarà explicant la reducció de l'impacte ambiental. S'ha de tenir en compte que també existeix agroindústria local i de temporada que utilitza grans quantitats de recursos per produir en hivernacles industrials, la qual cosa és equiparable a sumar quilòmetres en producció de CO₂.

situació actual

Els anomenats aliments quilomètrics s'importen de països que o bé tenen un clima que permet cert cultiu tot l'any, o bé ofereixen els preus més baixos. Creen una relació de dependència entre les regions que els produeixen -s'especialitzen en uns aliments amb unes característiques- i els països d'on prové la demanda. Així doncs, l'agroindústria pot trobar en aquesta competència les millors oportunitats per importar productes i oferir-los com a marques blanques o de baix cost. Alguns aliments, com les fruites, són collits, seleccionats, congelats i transportats per a la seva posterior descongelació i maduració al lloc de destí, generalment mitjançant processos que també requeriran despesa d'energia. En desplaçar-se llargues distàncies, la conservació dels aliments es torna un problema constant, per la qual cosa es torna obligat l'ús d'additius que aportin al sabor original que s'hagi pogut perdre, així com l'ús de conservants i antioxidants.

L'alimentació local i de temporada de tipus agroecològica estableix una relació primordial entre els productors locals i els punts de venda com les botigues de barri i les parades dels mercats, fet que afavoreix i impulsa l'economia i l'agricultura de la regió. Tanmateix l'empenta de les grans superfícies de distribució pot posar en risc aquest sistema de baix impacte socioambiental. La compra directa als productors i al petit comerç en general no necessita presències físiques ni embalatges especials, ni additius, ni conservants, però els processos associats a la distribució de productes comercialitzats per les importadores agroindustrials cada vegada més estan arribant al petit comerç seguint la lògica del baix cost.

classificació i tipologia

Característiques de la producció

Especialitzada en productes segons la demanda dels països consumidors, principalment del Nord.	Diversificada i basada en el consum de productes tradicionals de la regió.
Cultius en llocs amb climes que procurin subministrament tot l'any, generalment als països del Sud.	De temporada segons el clima del lloc.
Principalment basada en l'agroindústria de monocultiu amb alt ús de petroquímics (fertilitzants i pesticides).	L'Agricultura local generalment és de petita escala, petites granges, i en ocasions s'utilitzen pràctiques d'agroecologia.
És comú l'ús de mà d'obra barata (jornalers) per baixar el cost de la importació.	Estimula l'agricultura local i l'economia de la regió.

Aspectes del transport, emmagatzematge i venda

En ser produïts en llocs llunyans, el seu transport pot ser per terra, mar o aire.	No és necessari transportar-los grans distàncies.
Alt consum i dependència d'energia i combustibles, major contaminació per gasos d'efecte hivernacle com el CO ₂ .	Sota consum d'energia i combustibles, menor producció de CO ₂ i per això, de contaminació.

Fort consum energètic per emmagatzemar i descongelar els aliments per aconseguir la seva maduració.	Gairebé sempre es venen frescs i es cullen quan estan llestos per a la seva venda.
Generalment han de ser processats i envasats, agregant conservants i additius per resistir llargs períodes abans de la seva caducitat.	No necessàriament requereixen embalatge.

Relació amb la naturalesa

La seva producció és d'alt impacte socioambiental, implica major producció de contaminants atmosfèrics i degradació de terres en els països que utilitzen l'agricultura industrial.	Com que són de menor escala i no requereixen transport, els aliments locals i de temporada generen menys contaminació, i si és agroecològica ajuden a la preservació de terres.
En seleccionar certes varietats de productes i rebutjar-ne d'altres, es posa en risc la biodiversitat de productes i espècies animals o vegetals que no són comercialitzades.	Fomenten la biodiversitat local, ja que no es deixen de produir les varietats de la regió que sempre s'han utilitzat.
Els envasos i presències físiques per a la seva comercialització generen residus que no sempre són reutilitzables.	En comprar-los directament dels productors locals o de les botigues de barri, no fa falta envasar-los per a la seva comercialització.

Efectes sobre el seu consum

Els aliments que provenen de llocs llunyans generalment han estat collits i processats abans de la seva maduració que s'ha d'aconseguir per mitjans artificials, fet que pot influir en el gust i la consistència dels aliments.	Els aliments locals de temporada conserven les seves propietats naturals de gust i consistència i són realment frescos.
Alguns productes procedents de l'agroindústria del monocultiu utilitzen organismes genèticament modificats (transgènics), i els efectes que aquests poden tenir sobre la salut humana no han estat provats.	Els productes locals provinents de l'agricultura tradicional solen ser més sans i nutritius.

Tipus d'economia que beneficien

Les guanyadores són les grans agroempreses que produeixen, transporten i comercialitzen els productes, acumulant beneficis i repartint danys ambientals i socials.	L'agricultura local, el petit comerç de la regió i els consumidors són els que guanyen, en preu, gust i amb un medi ambient més sa.
--	---

La importació d'aliments produïts en altres parts del món permet:

- Gaudir de productes fora de temporada durant tot l'any i pràcticament de tot el món.
- Conèixer i tastar nous productes i varietats exòtiques de països llunyans.
- Fer arribar els productes en bon estat al consumidor amb la bona presència que ofereixen els additius i conservants actuals.
- Comprar els productes generalment a preus baixos.
- Comprar els productes amb una mateixa qualitat, existeixen estrictes requisits per garantir-ne l'aspecte, el color i la mida.
- Algunes empreses aposten per la Responsabilitat Social Corporativa per pal·liar els impactes socioambientals dels productes que comercialitzen.

Els aliments de producció local i de temporada permeten:

- Tenir productes frescos i agroecològics de millor gust.
- Fer menys ús d'energia i generar menys CO₂ en la seva producció i comercialització.
- La promoció de l'agricultura i l'economia locals.
- El foment de les relacions entre consumidors i productors, coneixent així l'origen dels productes i la forma de cultiu.
- Aconseguir un preu més barat en alguns productes de producció local, sobretot en temporada, i no és necessari que es comercialitzin envasats.
- El contacte de productors de la regió amb les persones consumidores a través de les cooperatives de consum i també, portar a la taula productes frescos, de temporada i locals.

crítiques rebudes

La producció, transport i comercialització d'aquests productes provoca un gran impacte socioambiental.

És necessari l'ús de diferents derivats del petroli i una important despesa d'energia a través de les fases de processament, envasat, emmagatzemat i distribució abans d'arribar al seu consum. Si a l'anterior afegim els residus generats pels diferents envasos, alguns de no reciclables, l'impacte augmenta.

Per subministrar grans volums d'articles estàndard, els supermercats solen comprar productes a preus irrisoris normalment a proveïdors estrangers que generalment utilitzen mà d'obra precària.

Els estrictes requisits per a un aspecte uniforme dels aliments fan que es malgasti part de les collites i l'energia utilitzada per a la seva producció.

La responsabilitat social corporativa només és un estratègia per rentar la seva imatge.

Algun exemple: S'estima que per cada tona de plàtans que es transporta amb vaixell es malgasten dues tones de fruita a les plantacions.

En alguns casos, la pressió de proveir productes fora de la seva temporada obliga els agricultors locals a conrear aliments en hivernacles. Això pot requerir tanta o més energia que el seu transport des de zones de millor clima.

L'escalfament climàtic està canviant els cicles naturals d'alguns productes; cada cop és més difícil saber què és de temporada i què no.

Els llocs de comercialització a petita escala són cada vegada més escassos.

Els preus dels productes locals no poden competir amb els de baix cost de productes importats pel model d'alimentació quilomètrica.

resulta xocant

- Una dieta basada sobretot en productes d'origen animal, requereix molt més territori, energia i aigua que una basada en els productes vegetals, com les verdures i els cereals. Per produir una calorja de carn es consumeix 9 vegades més energia i un 33% més de combustibles fòssils que per produir una calorja d'origen vegetal.
- Tradicionalment els pobles han menjat carn, però mai no se n'ha pres tanta com en l'actualitat. El cultiu animal no ha implicat l'explotació de la naturalesa que suposa ara ni érem tantes boques a alimentar.
- Molts dels ingredients dels aliments viatgen entre 2.500 i 4.000 quilòmetres des del Sud, abans de ser processats i embalats per a la seva comercialització al nostre país.
- Escollir aliments frescs (no envasats ni processats), de cultius propers i de temporada significa escollir aliments de menor impacte ecològic i segurament més saborosos.
- La meitat de les hortalisses i el 95% de la fruita consumida a alguns països, prové de l'estranger.
- Per a algunes varietats, són necessaris 5 kg de peix per aconseguir-ne un de piscifactoria (són utilitzats per a la seva alimentació).
- La indústria de la carn genera el 18% dels gasos d'efecte hivernacle del món. Això és més que qualsevol dels mitjans de transport.
- Un ciutadà dels EUA farà més per reduir l'escalfament global si es fa vegetarià que si canvia el seu cotxe per un model híbrid (de consum combinat petroli – electricitat).
- La carn de vaca australiana passa per 24 fases de processament i transport abans d'arribar a la taula de famílies europees.

- No sempre els productes locals generen menys impactes que els conreats a molta distància. La pressió per proveir fruites i verdures fora de la seva temporada obliga molts pagesos i pageses de països amb climes freds a emprar hivernacles. Això pot requerir més energia que el transport des de zones amb un clima més càlid.
- Una vaca expulsa una mitjana de 200 g de metà per dia. Els productes animals –especialment la carn– són dels que més carboni generen. El metà és vint-i-un cops més potent com a gas d'efecte hivernacle que el CO₂. El 37% de les emissions generades per factors humans prové del sector ramader.
- La indústria agrícola convencional, tot i ser local, empra grans quantitats de fertilitzants petroquímics. En la seva elaboració i aplicació s'emeten grans quantitats de gasos d'efecte hivernacle. En canvi, el sòl orgànic emmagatzema fins a un 30% més de CO₂ que el de terres convencionals.
- Si tot el blat de moro i la soja conreada als EUA fossin d'agricultura biològica, cada any s'eliminarien de l'atmosfera 250 bilions de kilograms de CO₂.

per obrir el debat

Petites preguntes	A quina estació de l'any hi ha més varietat de fruita?
	Quina fruita t'agrada més, la d'estiu o la d'hivern?
Preguntes mitjanes	Quina fruita contamina més, una que vingui de lluny o una altra que es faci al nostre país? Perquè?
	Quins aliments podem menjar principalment per no fer mal al medi ambient?
	Què penses que és millor, menjar fruites i verdures de temporada, o de tot durant tot l'any? Per què?
Grans preguntes	Què penses que convé més, menjar aliments produïts a prop o que vinguin de lluny? Per què?
	Com penses que es podrien evitar les emissions desmesurades de CO ₂ ?
	Havies pensat mai que les coses que mengem provoquen un impacte al medi ambient?
	Per què hauríem de procurar menjar productes de temporada?
	Per quins motius hauríem d'intentar reduir el consum d'aliments produïts lluny d'aquí?
	De la informació que t'han donat o has buscat, què és el que més t'ha sorprès?
	Del que menges habitualment, quins aliments podries eliminar o reduir, per ser més respectuós amb el medi ambient?

més informació



YARROW,J. 365 soluciones para reducir tu huella de carbono. Editorial Blume, 2008



DUCH,G. Tocant de peus a terra. Editorial Icaria, 2007



MONTAGUT,X. DOGLIOTTI,F. Alimentos globalizado. Soberanía alimentaria y comercio justo. Editorial Icaria, 2006



GRUP PETROALIMENTS. Petroaliments o sobirania alimentària? Editorial La Directa, 2009

