

Consumo alimentario y sostenibilidad



Consumo alimentario y sostenibilidad

¿Hacia una sociedad sostenible?

F. Xavier Medina, Lorenzo Mariano,
David Conde y Alicia Aguilar (eds.)

mra
ediciones

Este libro se ha elaborado en el marco de la Cátedra Unesco de Alimentación, Cultura y Desarrollo de la Universitat Oberta de Catalunya (UOC), y ha contado con el apoyo académico de la International Commission on the Anthropology of Food and Nutrition (ICAF), del Grupo Interdisciplinario de Investigación en Alimentación, Nutrición, Sociedad y Salud (FoodLab, UOC) y del Grupo Interdisciplinar en Sociedad, Cultura y Salud (GISCSA) de la Universidad de Extremadura.

© Ilustración de la cubierta: Marina Muñoz

© De la obra: F. Xavier Medina, Lorenzo Mariano, David Conde y Alicia Aguilar (eds.)

© Del texto: Alicia Aguilar, David Conde, Daniel de Jesús, Frédéric Duhart, Sandro Dernini, Vicent Gitz, María del Pilar Leal-Lodoño, Lorenzo Mariano, Laura E. Martínez-Salvador, F. Xavier Medina, Alexandre Meybeck, Emma Pla, Borja Rivero, Pedro Tomé, José Antonio Vázquez

© De la edición: **mra ediciones**

C/ Aragó, 9, 3º 1ª

08015-Barcelona

libros@mralibros.com

www.mralibros.com

ISBN: 978-84-96504-44-8

Depósito legal: B 19968-2021

Impreso en España

ÍNDICE

Introducción. Alimentación, sociedad y sostenibilidad: ¿Hacia una alimentación realmente sostenible?	9
<i>F. Xavier Medina, Lorenzo Mariano, David Conde, Borja Rivero y Alicia Aguilar</i>	
Dietas sostenibles en el contexto de sistemas alimentarios sostenibles: Retos para el presente y para el futuro	19
<i>Sandro Dernini</i>	
Dietas sostenibles y perspectivas socioculturales en el área mediterránea. ¿Por qué la sostenibilidad ambiental no es posible sin la social?	43
<i>F. Xavier Medina, José A. Vázquez-Medina y Alicia Aguilar</i>	
Dietas y paisajes. Reflexiones sobre los paisajes productivos mediterráneos	55
<i>Alexandre Meybeck y Vincent Gitz</i>	
Paisajes culturales de la dieta mediterránea y sostenibilidad socioecosistémica	69
<i>Pedro Tomé</i>	
Redes de abastecimiento, desarrollo local y turismo gastronómico: Un aporte al Objetivo de Desarrollo Sostenible 12	89
<i>María del Pilar Leal-Londoño y Emma Pla</i>	
Alimentación, desarrollo sostenible y tradición. Cuestionamientos y debates desde una perspectiva cultural	113
<i>Borja Rivero, David Conde y Lorenzo Mariano</i>	

¿Son las indicaciones de procedencia un medio para el desarrollo sostenible? Algunas reflexiones desde México	131
---	-----

Daniel De Jesús, Laura E. Martínez-Salvador y Frédéric Dubart

AUTORAS Y AUTORES	151
BIBLIOGRAFÍA	153

INTRODUCCIÓN.

ALIMENTACIÓN, SOCIEDAD Y SOSTENIBILIDAD:

¿HACIA UNA ALIMENTACIÓN REALMENTE SOSTENIBLE?

*F. Xavier Medina, Lorenzo Mariano, David Conde,
Borja Rivero y Alicia Aguilar*

La incorporación del concepto de sostenibilidad en la agenda agroalimentaria y nutricional internacional se ha debatido cada vez más y más intensamente a lo largo de las últimas décadas. Conceptos como el de *dietas sostenibles* reconocen hoy en día, a instancias incluso de las más altas organizaciones internacionales (FAO, principalmente), las interdependencias de la producción y el consumo de alimentos con los requisitos alimentarios y las recomendaciones de nutrientes. Estos conceptos expresan, asimismo, la noción de que la alimentación –incluida su producción, distribución y consumo, los aspectos sociales y culturales de los mismos, la salud y la economía, entre otros factores– no puede funcionar separadamente del ecosistema (Dernini et al., 2017).

En un artículo muy conocido, Gussow y Clancy (1986) sugirieron ya en la década de 1980 el término “dieta sostenible” para describir una dieta basada en alimentos escogidos con respecto no solo a la salud, sino también a la sostenibilidad (es decir, una cierta capacidad de mantenimiento de la producción y del abastecimiento de alimentos dentro de sus ecosistemas, en un futuro previsible). Gussow y Clancy concluyeron que los consumidores deberían, cuando sea posible, comprar “alimentos producidos localmente”, que consumen

menos energía (transporte) y respaldan la agricultura local y regional.

Con la agricultura moderna y la globalización de los alimentos, los conceptos de dieta sostenible y ecología humana se han ido descuidando cada vez más, en favor de la intensificación e industrialización de los sistemas agrícolas. La creciente preocupación por la seguridad alimentaria motivó, también a partir de la década de 1980, además de la mencionada atención por alimentos sostenibles y producidos localmente (tal como señalaban Gussow y Clancy), un renovado interés por los alimentos orgánicos (Herrin y Gussow, 1989), teniendo en cuenta la influencia de pesticidas y otros productos químicos sobre los alimentos, pero también sobre el territorio.

Desde ese momento, el debate sobre la cantidad de producción de alimentos necesaria para abastecer a la creciente población y los efectos de dicha producción sobre el medio ambiente, ha sido protagonista y objeto de discusiones científicas (y no científicas) que han ido llegando, con altibajos, hasta el momento presente. La optimización mercantil de la producción alimentaria no parece haber dado respuesta a las necesidades emergentes a nivel global. Así, mientras el desperdicio alimentario se sitúa en alrededor de un tercio de los alimentos producidos, el hambre o distintas formas de malnutrición no han desaparecido del mundo (UNEP Food Waste Index Report, 2021). Igualmente, hay que recordar que la malnutrición no es exclusiva de países de renta baja, sino que en la mayoría de sociedades coexiste la sobreabundancia alimentaria con importantes desigualdades en el acceso a los alimentos.

En 2008, el Informe de la Conferencia Regional de la FAO para Europa hizo ya importantes declaraciones sobre dietas sostenibles, especialmente que el objetivo de una mayor producción mundial de alimentos, incluidos los biocombustibles, debe equilibrarse con la necesidad de proteger la biodiversidad, los ecosistemas, y los alimentos y las prácticas agrícolas tradicionales (Burlinghame y Dernini, 2012).

A todo lo señalado, podemos añadir la concepción expuesta por Carlo Petrini dentro del movimiento *Slow Food*, sobre una alimentación “buena, limpia y justa” (Petrini, 2005). Movimientos como *Slow Food*, nacido en Italia a finales de la década de 1980, se basan en la defensa de las producciones locales, la biodiversidad, la sostenibilidad y el patrimonio, donde se incluyen tanto aspectos socioculturales como biológicos:

Slow Food es una organización ecogastronómica sin ánimo de lucro, fundada en 1989 para contrarrestar la comida rápida y la vida rápida, la desaparición de las tradiciones alimentarias locales y el interés cada vez menor de las personas por los alimentos que comen, de dónde vienen, cómo saben y cómo nuestras elecciones de alimentos afectan al resto del mundo. Para ello, *Slow Food* aúna placer y responsabilidad, y los hace inseparables” (*Slow Food*, s.d.).

Desde hace ya tiempo, por su parte, científicas activistas como Vandana Shiva están clamando por una desglobalización urgente de la producción, de la distribución y del consumo alimentario, proponiendo análisis holísticos de la alimentación como sistema (Shiva, 2021). En el mismo sentido, se han llevado a cabo iniciativas desde la misma FAO, que propugnan una especial protección y promoción de las agriculturas familiares, locales y a pequeña escala, por un lado como instrumento contra la degradación medioambiental y, por otro, para la salvaguarda de los patrimonios culturales alimentarios, que pueden abundar en un mayor respeto y en una mejor relación con los ecosistemas circundantes (Koochafkan, 2021).

Por lo tanto, son necesarias visiones holísticas y como sistema para analizar la relación entre nuestra alimentación (nuestras alimentaciones) y la sostenibilidad de nuestros medios; visiones que nos permitan observar que focalizar nuestra mirada en solo un aspecto o unos pocos aspectos del sistema (la salud, el medioambiente) no es solución alguna para el problema, que no hay sostenibilidad global posible (ni mejora

de nuestra salud, ni respeto al ecosistema) sin atender a la sostenibilidad social, a la sostenibilidad económica, a la armonización de leyes y de normativas, que cualquier parte del sistema depende y condiciona el funcionamiento y el éxito del resto, y que no es posible uno sin todos los demás.

Este mismo fenómeno es aplicable a los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de Naciones Unidas. No es posible el desarrollo de uno de ellos sin sus interconexiones y sin el desarrollo de todos los demás; de ahí la importancia y, al mismo tiempo, la enorme dificultad de su cumplimiento.

Alimentación y sostenibilidad. Sobre este libro

El objetivo de este libro es el de analizar nuestra alimentación y sus relaciones (amplias, diversas, complicadas) con la sostenibilidad. Desde la perspectiva expuesta, sin embargo, no trataremos únicamente aspectos considerados habitualmente como prioritarios en relación con los puntos de vista mayoritarios dentro del discurso existente (en especial, la salud y el medio ambiente), sino puntos de vista que nos lleven a reflexionar sobre realidades más complejas e interconectadas.

Este libro nace, pues, con una voluntad interdisciplinaria, abierta y –hasta donde sea posible– desmitificadora. Por un lado, se ofrece una información amplia y necesaria sobre los diversos aspectos que rodean la alimentación y sus relaciones con la sostenibilidad (de todo tipo). Así pues, diversos especialistas internacionales en la materia analizan, cada uno desde su perspectiva, dichos aspectos, a través de los cuales intentamos proporcionar una visión de conjunto desde la cual poder acercarse a una información que, hasta el momento, presenta, cuando menos, un acceso complicado (por su complejidad, por la multitud de intereses que involucra, por la abundancia de información indiscriminada...).

Por otro lado, se pretende ofrecer distintos puntos de vista sobre una temática que dista mucho de ser unidimensional. Para ello, los autores de los capítulos que componen esta obra coral abordan el tema desde sus disciplinas y sus campos respectivos, intentando, en conjunto, aproximarnos lo máximo posible a una realidad dinámica y controvertida, compuesta por múltiples y cambiantes facetas.

En el primer capítulo de esta obra colectiva, Sandro Der-nini aborda uno de los conceptos más en boga actualmente en relación con el binomio alimentación-sostenibilidad: la noción de “dieta sostenible”, uno de los conceptos que él mismo se encargó en su día de definir en el marco proporcionado por la FAO, y que es considerado por el autor como esencial para el futuro del planeta dado el contexto de crecimiento poblacional, de unos recursos naturales cada vez más escasos y de un cambio climático cada vez más amenazante. Minimizar el despilfarro de recursos naturales y una producción local de alimentos para un consumo de proximidad y estacional serían algunas de sus propuestas, poniendo como ejemplo la dieta mediterránea y las posibilidades que se derivan de un cambio en la categorización de este modelo alimentario de “dieta saludable” a “dieta sostenible”. Se trata de un reto que necesariamente precisa –afirma el autor– de un trabajo multi-dimensional y de una aproximación interdisciplinaria con un enfoque centrado en las personas.

Sin abandonar el área mediterránea, el texto de F. Xavier Medina, José A. Vázquez-Medina y Alicia Aguilar analiza los aspectos sociales y culturales de la sostenibilidad dentro del marco de la dieta mediterránea, resaltando la importancia de un concepto que debe abarcar ámbitos tales como la sociedad y la cultura, la biodiversidad, la economía, la regulación o la salud, dentro de un tipo de consumo de proximidad que suponga un recurso de desarrollo sostenible para el área mediterránea y que, asimismo, permita incluir una mirada más amplia y comprensiva a la hora de problematizar la alimen-

tación y, particularmente, los patrones dietéticos en términos de sostenibilidad. Así, los autores señalan ciertos intereses parciales en torno a miradas que centran su visión en tan solo alguno de estos elementos (frecuentemente, la salud). La dieta mediterránea como concepto, concluyen, es y debe ser el equivalente a un sistema alimentario mediterráneo y, por tanto, a la hora de actuar a favor de una sostenibilidad medioambiental a través de nuestra alimentación, hay que poner en valor la sostenibilidad sociocultural de los contextos en los que deba desarrollarse. No hay sostenibilidad medioambiental si no existe sostenibilidad social, y este es un aspecto que, según los autores, habitualmente no ha sido tenido en cuenta en los análisis llevados a cabo.

También reflexionan sobre los paisajes mediterráneos Alexandre Meybeck y Vincent Gitz en su capítulo titulado “Dietas y paisajes. Reflexiones sobre los paisajes productivos mediterráneos”. Los vínculos entre la dieta y el paisaje —plantan los autores—, son hoy más metafóricos que físicos, ya que en ellos intervienen varios vínculos de mercado. A través de una reflexión histórica de la noción de paisaje, se adentran en las diferentes concepciones de éste a través de diversos contextos y culturas, resaltando dos características comunes: su determinación geográfica y su construcción social. Reflexionan acerca de los nuevos vínculos simbólicos que aparecen entre paisajes y dietas, como, por ejemplo, las iniciativas en torno a mercados urbanos como centros para el descubrimiento del patrimonio gastronómico de una región, el impulso a través de estándares de calidad, como las identificaciones geográficas, o movimientos como *Slow Food*, que promueven la calidad de los productos a través de las narrativas de su origen y proceso. Comprender la evolución de los vínculos entre paisajes y dietas —concluyen— parece necesario como estrategia para apostar por sistemas alimentarios más sostenibles.

Pedro Tomé, por su parte, abunda en el tema de los paisajes. El autor se pregunta cómo, debido a la participación de

otros elementos como los mercados o las ideologías, las relaciones entre paisaje, producto y dieta se han transformado en las últimas décadas. Para ello, se centra nuevamente en el caso de la dieta mediterránea, analizando los cambios en su concepción dominante y cómo su declaración como Patrimonio de la Humanidad puede estar teniendo efectos negativos sobre determinados entornos ambientales y sociales. De esta manera, la subordinación de las dietas a aspectos puramente biomédicos y nutricionales, sin tener en cuenta los espacios simbólicos y culturales que intervienen y construyen esas dietas, desembocan en cambios y transformaciones que rompen con la sostenibilidad en la producción y consumo de los productos, desplazando la producción local, además de demoler el equilibrio ecológico de estos paisajes y territorios, lo que pone en cuestión los beneficios de los procesos de patrimonialización.

Dando un paso hacia la intersección entre los paisajes productivos y el turismo, María del Pilar Leal-Londoño y Emma Pla defienden, seguidamente, la aportación al turismo sostenible de las redes de comercialización de productos alimenticios que se generan en el marco del turismo gastronómico, concretamente en relación con el Objetivo de Desarrollo Sostenible 12, que se concibe con orientación hacia la producción y el consumo responsable. El surgimiento de una modalidad turística asociada a productos agroalimentarios que otorga al turista la experiencia a través del paladar ha abierto un espacio donde la alimentación representa más que un sustento básico y el placer se sitúa por encima de la necesidad. Se reflexiona acerca del papel de la gastronomía a la hora de elegir destinos y sobre cómo se ha transformado en un eje de atracción y una poderosa herramienta que contribuye a la sostenibilidad turística y de otros tipos. El turismo gastronómico, afirman, si es sostenible, tiende a proteger la agricultura, promocionar el paisaje, valorizar las tradiciones, situar a las poblaciones en el centro y, en general, a poner en valor lo que representa la alimentación para un territorio.

Borja Rivero, David Conde y Lorenzo Mariano discuten, por su parte, el origen y evolución del concepto de sostenibilidad en los escenarios gastronómicos contemporáneos. A través del análisis crítico de la literatura científica desarrollada en torno a este concepto, se señalan las diferentes discusiones en relación con la conformación de una idea de “lo sostenible” como imperativo nominativo en las políticas desarrolladas desde su problematización, que hasta el momento se han desarrollado de una manera vaga y se ha utilizado casi como fetiche, siendo asumido para relajar el potencial transformador real de sus inicios. Mediante el análisis de prácticas como el *greenwashing* en contextos postcoloniales, se pasa a presentar la necesidad de unir el concepto de sostenibilidad al de tradición, a través del ejemplo de un trabajo etnográfico desarrollado en la comarca de Las Hurdes (Extremadura). Concluyen los autores reivindicando la necesidad de dejar de pensar en términos de innovación y anclar las prácticas gastronómicas en espacios conocidos, como el de la tradición, como sugiere el caso comentado.

Finalmente, damos un salto geográfico hacia América en relación con el capítulo elaborado por De Jesús, Martínez y Duhart, quienes reflexionan críticamente sobre cómo las indicaciones geográficas y la puesta en valor de determinados productos agroalimentarios y artesanales pueden impactar en la sostenibilidad. Toman como ejemplo dos productos mexicanos con indicación de procedencia, el café Chiapas y el mezcal de Zihuaquio. A través de un análisis de las dimensiones económica, ambiental y social del desarrollo, concluyen que los productos con sello institucional de procedencia pueden ser herramientas para un desarrollo territorial sostenible, si bien en muy pocas ocasiones este desarrollo es completo. Podría deberse, sostienen los autores, a la heterogeneidad conceptual alrededor de las dimensiones mismas de la sostenibilidad, hasta el punto de que es difícil encontrar un caso ideal de indicación de procedencia que vaya más allá de una mera certificación de un origen geográfico y de calidad concretos.

En un contexto convulso como el actual, son más necesarias que nunca visiones holísticas, abiertas y que contemplen la realidad como un sistema interconectado. Se trata de perspectivas que nos permiten observar y reflexionar, y que nos avisan de que focalizar nuestra mirada en solo uno o unos pocos aspectos del sistema no supone solución alguna para un problema complejo como es el de la relación entre nuestra manera de alimentarnos y la sostenibilidad general de nuestros entornos.

En este sentido, no es posible una sostenibilidad global sin atender a la generalidad y a la particularidad de todas y cada una de sus partes interrelacionadas. Lo que nos jugamos es lo suficientemente importante como para intentar no olvidarlo.