

Entender + con la ciencia

# Comida y emisiones: lo local no siempre es lo mejor

Los transportes asociados con la comida causan casi una quinta parte (19%) de las emisiones de gases de efecto invernadero de los sistemas alimentarios. Así lo afirma un estudio publicado en *Nature Food*, que ha vuelto a evaluar el impacto de la alimentación «kilométrica».

El resultado ha llamado la atención puesto que es muy superior a las estimaciones anteriores. Las emisiones de los sistemas alimentarios no son un asunto menor: causan una tercera parte del total de gases de efecto invernadero, según la ONU.

Los autores afirman que es fundamental comer local, especialmente en los países ricos, que importan mucha comida. Sin embargo, diversos expertos le ponen matices. Un tomate de invernadero en el Reino Unido puede tener más impacto que uno de huerta importado desde España. Un producto que llegue en barco desde el extranjero puede emitir menos que otro nacional que cruce el país en camión. En resumen, el qué se come y el cómo está producida la comida son tan importantes como el dónde.

## Fertilizantes y refrigeración

Los desplazamientos asociados con el sistema alimentario emitieron 3 gigatonas de CO<sub>2</sub> en 2017, según el estudio. Eso es, entre 3,5 y 7,5 veces más que en estimaciones anteriores.

¿De dónde sale la diferencia? En este trabajo se toma en cuenta el transporte no solo del producto acabado sino de todos sus ingredientes, incluyendo los fertilizantes necesarios para cultivarlo. También se suman las emisiones de la refrigeración empleada en el transporte.

Este cálculo arroja resultados sorprendentes. Por ejemplo, los

*El transporte representa el 20% de las emisiones totales atribuibles a los alimentos, según una nueva evaluación que asigna a los desplazamientos mucho más impacto que estudios anteriores. Comer local no lo soluciona todo. El qué se come y el cómo se produce la comida cuentan tanto como el dónde.*



MICHELE CATANZARO



Transporte de ganado vacuno, en una imagen de archivo.

gases emitidos por el transporte de fruta y verdura son casi el doble de los causados por su producción. Además, los países ricos (con el 12% de la población mundial) causan la mitad de las emisiones del transporte de comida. Los pobres (con casi la mitad de la población mundial) solo causan el 20%.

«Miramos no solo a la producción y al consumo sino también al procesado, empaquetamiento, transporte, venta y servicios vinculados con la comida», resume Menghyu Li, de la Universidad de Sídney, coautora del estudio.

## ¿Cómo y qué se transporta?

Diversos expertos alertan de que el mensaje de comer local es demasiado simplista. «No es la distancia de por sí lo que define el impacto,

sino la modalidad de transporte», matiza Ralph Rosenbaum, del Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentària (IRTA). Si hay que transportar una tonelada de comida a lo largo de un kilómetro, los cargueros son la opción con la menor huella de carbono, explica el investigador. Los trenes eléctricos la tienen cuatro veces superior, los camiones entre 10 y 40 y los aviones, 100 veces superior.

«Los peores ejemplos son los mangos, piñas y papayas que se transportan en avión», afirma Rosenbaum. Otro caso es el transporte de ganado hacia el este europeo, donde los costes de los mataderos son más bajos, y el retorno de la carne en camiones refrigerados.

Los últimos kilómetros también son cruciales. «Si se lleva a la tienda

o a domicilio con pequeños camiones, o con coches medio vacíos, eso añade mucho a la huella de carbono», explica Rosenbaum.

«Asumimos que comer local es comprar al granjero local. Esto no es realista para mucha gente que vive en ciudades y necesita que la comida se transporte a través del país», escribió en redes sociales Hannah Ritchie, investigadora en sistemas alimentarios de la Universidad de Oxford.

«Lo que comes tiene un impacto mucho mayor en la huella de carbono de tu dieta que cuán lejos ha viajado para alcanzarte», afirmó la investigadora. Productos de consumo diario como la leche o la carne contribuyen con hasta el 15% de las emisiones de la dieta, según Rosenbaum.

«La comida local no es automáticamente sostenible». Un alimento producido usando prácticas de ganadería sostenible en Francia y Portugal puede ser más sostenible que uno producido en Catalunya de forma intensiva convencional», afirma el investigador.

Tan solo el 20% de las calorías que se consumen tienen origen transfronterizo, según un estudio de la OCDE y de la FAO. «La mayoría de la comida se sigue produciendo dentro de las fronteras nacionales. La tarea la tenemos en casa: si quieres recortar emisiones, no cuenta solo si produces localmente, sino cómo produces», afirma Shefali Sharma, directora del Institute for Agriculture and Trade

Policy-Europe (IATP), una organización que promueve la agricultura sostenible.

Los sistemas de ganadería masiva, el uso de fertilizantes y pesticidas y ciertos cambios negativos en el uso del suelo generan emisiones, aunque ocurran cerca del consumidor, observa Sharma. «La clave son las políticas que se aplican para ayudar a los productores a transitar hacia sistemas de menor impacto», afirma. La investigadora también admite que los sistemas más sostenibles tienden a ser más locales.

## Recomendaciones

Si el mensaje «come local» es demasiado simplista, entonces ¿qué recomiendan los expertos? «Lo ideal es algo que se produzca con pocos agroquímicos y que no viaje a larga distancia.

Pero entre un producto local y uno orgánico, yo elijo el orgánico», resume Sharma. «Es razonable decir que un producto local producido con prácticas sostenibles y consumido relativamente poco después de la cosecha será la opción más sostenible. Pero si uno de estos factores falla, entonces no lo será», afirma Rosenbaum. ■



Compartimos las preguntas sobre el mundo en que vivimos que la ciencia puede responder. Escanea el código QR para escribirnos.