

Anexo 3.8. Información para el profesorado

http://www.eldiario.es/sociedad/Alimentos-kilometricos_0_539996616.html

Alimentos kilométricos: el coste social y ecológico del mercado global de comida

[Violeta Aguado](#)

Los productos importados por España deben viajar una media de 3.000 kilómetros para llegar del productor al consumidor

El sistema agroalimentario mundial a base de grandes extensiones de monocultivos implica la emisión de millones de toneladas de CO₂ para su transporte

"Se ha globalizado la comida de manera que quienes gobiernan la cadena son las grandes corporaciones multinacionales" advierte el catedrático Manuel Delgado cabeza



Los garbanzos viajan una media de 7.500 Km para llegar hasta nuestras fronteras

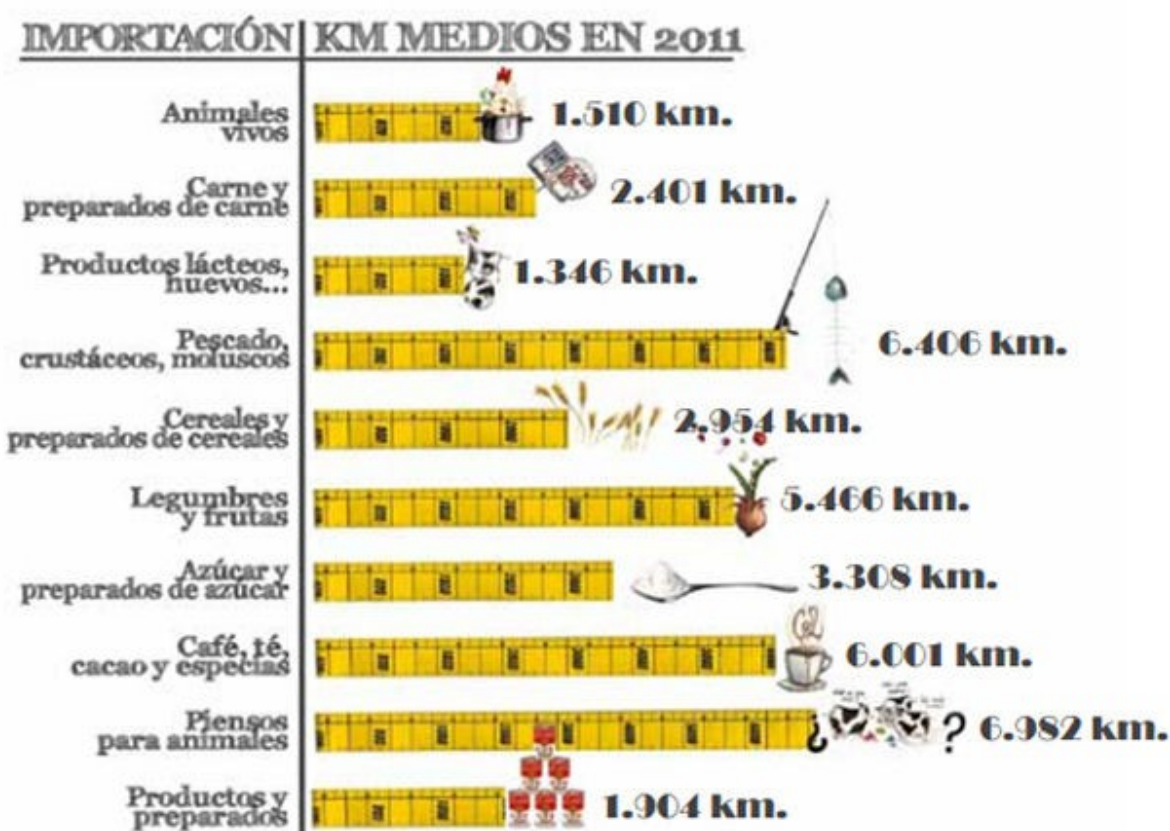
Garbanzos de México, embutidos de Francia, manzanas de Uruguay o café de Vietnam. Estos son solo algunos de los conocidos como alimentos kilométricos. Aquellos que recorren enormes distancias antes de llegar a la mesa. España importó en 2011 más de 25,4 millones de toneladas de alimentos que recorrieron de media 3.827 kilómetros, según calculó la organización Amigos de la Tierra.

Hay casos especialmente agudos como el de los garbanzos, cuya distancia media entre el agricultor que los produjo y al consumidor que los adquirió en un supermercado es de 7.500 km. Un trayecto transoceánico para un producto que lleva casi treinta siglos cultivándose de manera local.

El resultado de toda esta importación son 4,2 millones de toneladas de CO₂ emitidas a la atmósfera: una contribución considerable de gas de efecto invernadero, responsable del calentamiento global y, en consecuencia, del cambio climático.

Un nuevo sistema agroalimentario

Manuel Delgado Cabeza, catedrático de economía de la Universidad de Sevilla y coautor del Informe *Alimentos Viajeros: ¿Cuántos kilómetros recorren los alimentos antes de llegar a tu plato?*, advierte de que el fenómeno de los alimentos kilométricos es el resultado de la actual organización del sistema agroalimentario: "Han globalizado la comida de manera que quienes gobiernan la cadena alimentaria son las grandes corporaciones multinacionales", asegura.



Km medios recorridos por los alimentos que llegaron a España en 2011 / Informe Amigos de la Tierra. Ilustraciones Eli Sabeth

De acuerdo con el informe, el comienzo de este nuevo orden alimentario tuvo lugar en los años 60 del siglo XX con la llegada de la llamada Revolución Verde. Se trató de un proceso basado en el incremento de la producción agrícola a través de grandes extensiones de monocultivo. "La superespecialización de los territorios productivos para generar eficiencia ha provocado una desconexión brutal entre producción y consumo alimentario" añade Delgado.

Amigos de la Tierra también apunta también al precio "relativamente bajo del petróleo" y a la liberalización de los mercados agrarios impulsada por la Organización Mundial del Comercio (OMC) como los factores causantes de "un modelo agrario y de producción de alimentos que intensifica la crisis climática, alimentaria y ecológica".

Trabajo precario

¿Por qué que un alimento que viaja miles de kilómetros cuesta menos que uno local? Esther Vivas, activista y autora de varios libros de consumo responsable, atribuye estos precios a la deslocalización de la producción agraria que busca "aprovecharse de unas condiciones laborales precarias, una legislación medioambiental muy flexible y unos precios de producción muy bajos, para luego vender los productos aquí a un precio competitivo".

El resultado de este proceso es la destrucción del tejido agrario local de países como México, donde el salario medio de un campesino, que produce los garbanzos que llegan a nuestra mesa, no alcanza el euro por hora trabajada, según advertía el Instituto Nacional de Estadística de México (INEGI) en 2015.

La soja es otro de los productos que genera un mayor impacto social a ambos lados del Atlántico. Producida mayoritariamente en los países del Mercosur, la soja viaja miles de kilómetros para servir de alimento al ganado de los países del norte. El periplo provoca que [comunidades enteras se vean obligadas a salir de sus territorios en los países del sur](#). Mientras, las consecuencias también alcanzan a los ganaderos del norte cuya renta y calidad de vida dependen de un producto que se produce en el extranjero y cuyo precio se decide en la bolsa", relata Blanca Ruibal, responsable del Área de agricultura y alimentación de Amigos de la Tierra.



La soja, cultivada en países como Argentina, genera graves consecuencias sociales a ambos lados del atlántico

Los productores de cacao de países como Costa de Marfil o Ghana –donde se cultiva el 59% del total mundial– también son víctimas de los procesos de exportación e importación que trasladan este producto hasta los países como España, que es el octavo en la lista de importadores de este alimento.

Según [el último monográfico de la Coordinadora Estatal de Comercio Justo](#), los cultivadores apenas perciben entre el 3% y el 6% del precio final de las chocolatinas a

base de su cacao. La Coordinadora además advierte de la precaria situación de los pequeños productores "que rara vez prueban el chocolate que se elabora con el cacao que cosechan con sus manos en condiciones especialmente duras, y cuya venta les genera unos ínfimos ingresos que les sitúan muy por debajo del umbral de pobreza".

Alimentos viajeros del sur al norte y del norte al sur

Esther Vivas advierte de que también hay otra realidad, la de los alimentos kilométricos que viajan del norte al sur a consecuencia de las políticas agrarias de los países del norte: "la lógica de la Política Agraria Comunitaria (PAC) o la Farm Bill, su equivalente en EEUU, es la de subvencionar determinados productos independientemente de la demanda que haya de los mismos. Esto conduce a una superproducción alimentaria cuyo excedente se acaba vendiendo en los países del sur a precio de coste". Este proceso tiene lugar con productos como la leche o los cereales, muy subvencionados en los países del norte, que acaban vendiéndose a los países de la periferia conduciendo a la desaparición del pequeño campesino local.

Consecuencias medioambientales

Que un kilo de *fruta kilométrica* viaje hasta nuestras fronteras supone una emisión media de 0,25 Kg de CO₂ a la atmósfera y que lo haga un kilo de pescado aumenta la cuota de emisión un 0,52%.

"La agricultura industrial es hoy en día uno de los principales factores del problema del cambio climático" añade Ruibal. Su organización sostiene que el modelo agroalimentario global es responsable de una gran parte del cambio climático.