

EL SISTEMA AGROALIMENTARIO



GENERA RIQUEZA

En España es el segundo sector económico más dinámico con un 9% del PIB. Tiene una gran importancia cultural, abundan las marcas territoriales (D.O.), tiene proyección gastronómica y beneficios asociados a la protección del medio ambiente y del paisaje.

FUENTE: MAPAMA 2016.



GENERA TRABAJO

Cerca de 4.000.000 de personas trabajan en el sector agroalimentario en España, de ellos 700.000 en agricultura y ganadería, y 400.000 en la industria agroquímica (fertilizantes y pesticidas).

FUENTE: MAPAMA 2016.



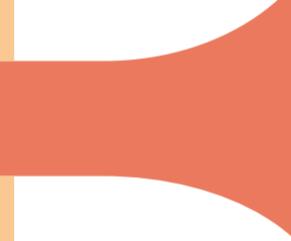
GENERA COMERCIO

España exporta grandes cantidades de frutas, hortalizas, carne y derivados del porcino, aceite y bebidas. El sector agroalimentario contribuye a equilibrar la balanza de pagos, desequilibrada por la necesidad de importar energía y la mayoría de los bienes industriales de consumo.

FUENTE: MINECO 2016.

Impactos ambientales, sociales y de salud

GRAN CONSUMO Y CONTAMINACIÓN DEL AGUA
PÉRDIDA DE BIODIVERSIDAD



EMISIONES DE GASES DE EFECTO INVERNADERO (CO₂, METANO...)

ABONOS QUÍMICOS, PESTICIDAS Y PIENSOS

PÉRDIDA DE CAMPESINADO
SITUACIONES DE EMPLEO PRECARIO Y SUMERGIDO
RENTAS BAJAS



CAMPAÑAS AGRÍCOLAS

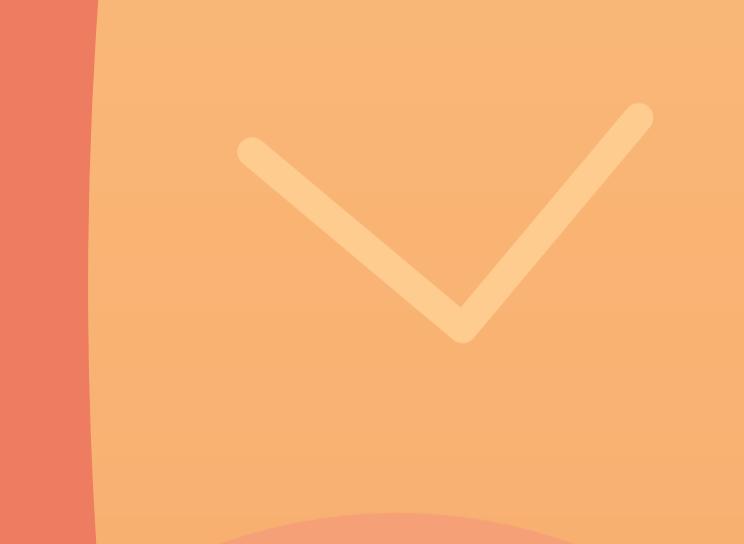


AGRICULTURA Y GANADERÍA

GRAN CANTIDAD DE ENVASES QUE TODAVÍA NO SE RECICLAN
USO DE ADITIVOS Y CONSERVANTES EN LOS ALIMENTOS



ENVASADO



TRANSFORMACIÓN ALIMENTARIA

RECORRIDOS INTERNACIONALES
ELEVADO CONSUMO DE COMBUSTIBLE
CONTAMINACIÓN DEL AIRE URBANO
GRAN DESPERDICIO DE ALIMENTOS



TRANSPORTE Y VENTA



DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN

PÉRDIDA DE CULTURA ALIMENTARIA
SOBREPESO Y MALNUTRICIÓN
ENFERMEDADES CARDIOVASCULARES
GRAN DESPERDICIO DE ALIMENTOS



HÁBITOS ALIMENTARIOS



COMpra Y CONSUMO

FUENTE: elaboración Economías BioRegionales a partir de IPPC 2016 y FAO 2014, entre otros.



FOTOGRAFÍA: Peter Kleinau.
ICONOS: Smashicons y Freepik de www.flaticon.com



EL PACTO DE MILÁN



PROMOVER
SISTEMAS
ALIMENTARIOS
SOSTENIBLES Y JUSTOS

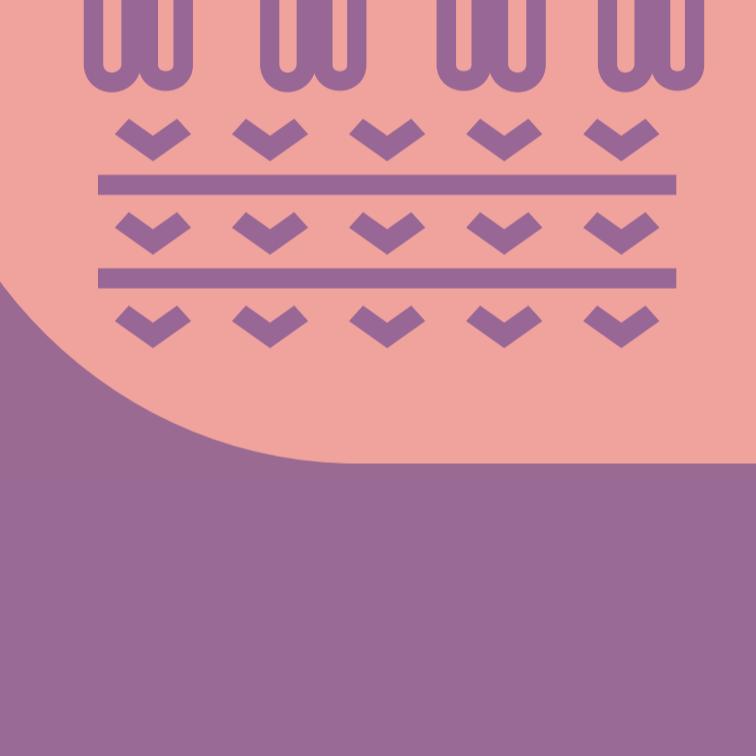


MEJORAR
LA CALIDAD
DE ALIMENTOS Y
AGROECOSISTEMAS



IMPULSAR,
LA SOBERANÍA
ALIMENTARIA
DE LAS CIUDADES

Un protocolo internacional para el acceso y la mejora de la alimentación en las ciudades
(suscrito por el Ayuntamiento de Madrid en 2015)



GOBERNANZA
ALIMENTARIA



Mejorar las rentas de los pequeños agricultores.

Mejorar los criterios de adjudicación en la compra pública de alimentos para comedores escolares e instituciones públicas.

Mejorar la información al consumidor sobre los alimentos saludables, su producción y su influencia en la salud.

Fomentar el consumo de alimentos que reduzcan el uso de fertilizantes y pesticidas.

DIETAS SALUDABLES



DIETAS, SALUD Y SOSTENIBILIDAD



ALIMENTOS INSOSTENIBLES

La agricultura es responsable del:
70% del uso de agua potable,
30% del consumo de energía primaria,
24% de las emisiones de gases
de efecto invernadero.

FUENTE: FAO 2012.



UNA DIETA POCO SALUDABLE

El 7% del gasto sanitario de la UE
se destina al tratamiento
de enfermedades relacionadas
con la obesidad y la malnutrición.

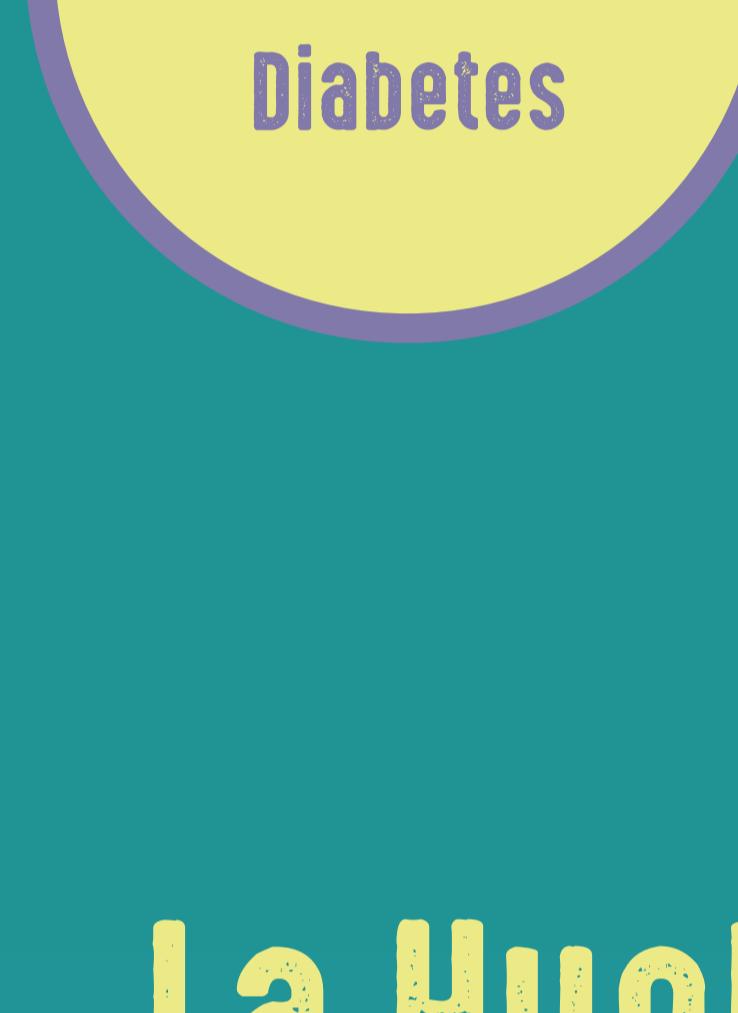
FUENTE: SEEDO 2004.



INFANCIA EN RIESGO

En España, el 41% de niñas y niños no
come verduras y un 32% tampoco frutas.
Un 25%, entre tres y doce años, tiene
sobrepeso y más del 15% obesidad.
En Madrid, un 5% sufre desnutrición.

FUENTE: Estudio de la situación nutricional de la población infantil e
Informe de situación de la infancia y la adolescencia, Ayto. Madrid (2016).



La Huella de 'carbono' de la dietas

Es un indicador que mide las emisiones de gases de efecto invernadero en el ciclo de vida de un producto (producción, transformación, distribución, consumo y residuo). Al aplicarla a cada dieta, podemos medir y comparar su contribución al cambio climático.



FUENTE: ERS/USD.

RECOMENDACIONES PARA UNA DIETA 'BAJA EN CARBONO'

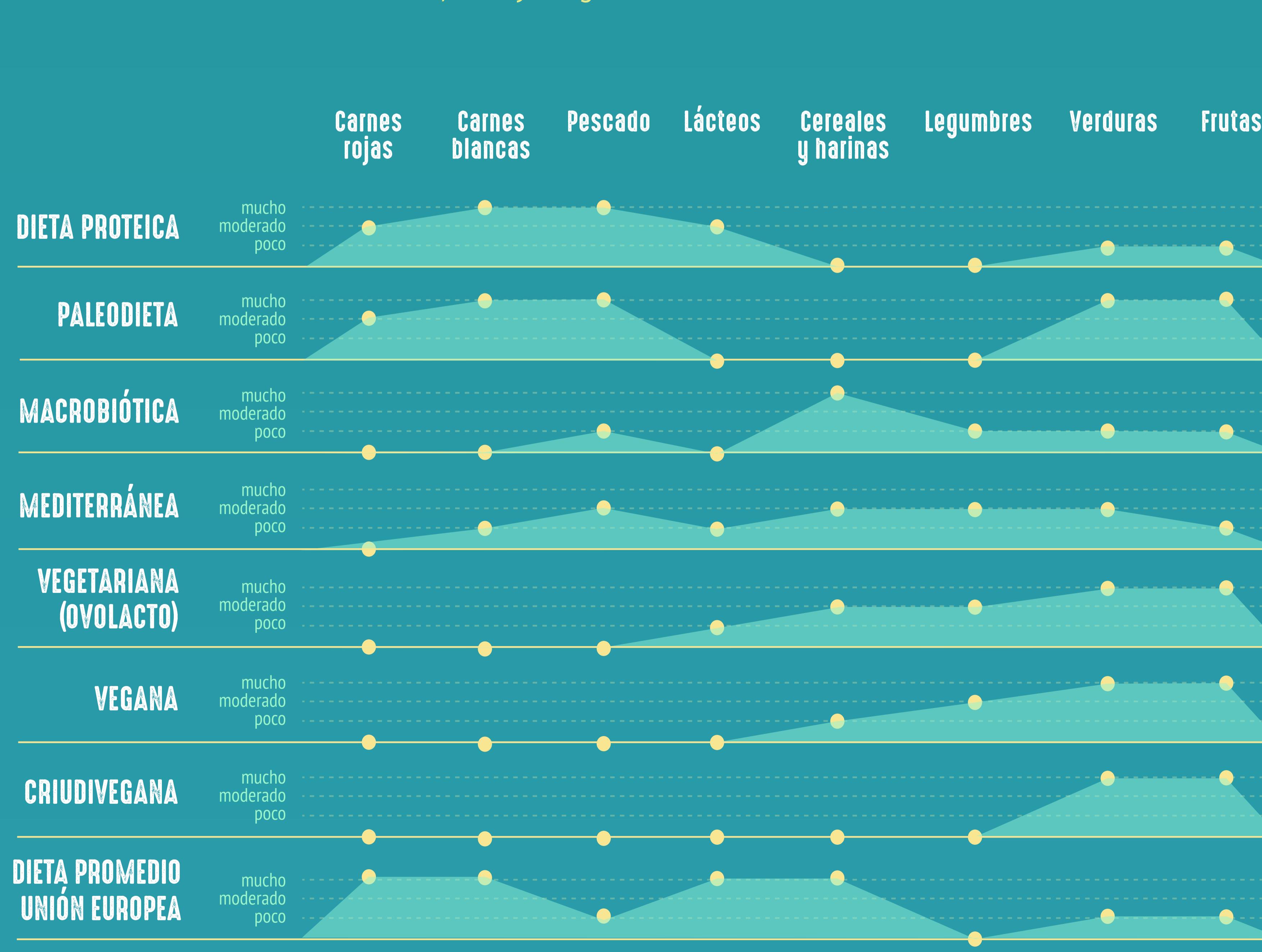
- Aumentar el consumo de alimentos de origen vegetal.
- Consumir pescado procedente de especies y sistemas pesqueros sostenibles.
- Reducir el consumo de carnes rojas y elaboradas, alimentos refinados y bebidas carbonatadas azucaradas.
- Promover la educación sobre alimentos y dieta.
- Crear una política común en torno a la sostenibilidad de la alimentación.
- Aplicar medidas de responsabilidad en seguridad alimentaria para todos los agentes (producción, manipulación, transporte, distribución y gestión de residuos).

FUENTE: FAO, WWF y Amigos de la Tierra.



Una dieta más sostenible

La elección de una determinada dieta conlleva la elección de todas las repercusiones e impactos asociados a la cadena alimentaria. Una elección consciente, solidaria y responsable implica reconocer la importancia del alimento como instrumento de sostenibilidad y de transformación para mitigar el desequilibrio ambiental y reducir la desigualdad socioeconómica.



FUENTE: Kushi 2012, Carbajal Azcona 2013, Sienkiewicz and Whitney 2013 y Fontes-Villalba 2016.

Composición en grupos de alimentos de las principales dietas



FOTOGRAFÍA: Taylor Kiser.

ICONOS: SimpleIcon, Freepik y Vectors Market de www.flaticon.com / Icons 8 de www.icons8.com



SISTEMAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS



PRODUCCIÓN INTEGRADA

Permite el empleo de fertilizantes y pesticidas, pero los minimiza con un uso racional, tratando de conciliar la protección del medio ambiente y satisfacer las exigencias de los consumidores sensibilizados. Requiere sistema de certificación.

FUENTE: MAPAMA 2016.



AGRICULTURA ECOLÓGICA CERTIFICADA

A diferencia de la convencional, no permite el uso de sustancias químicas ni semillas transgénicas en alimentación animal. Concibe el espacio agrícola como una parte del equilibrio ecológico sostenible que implica el cierre del ciclo de la materia orgánica y la minimización de los impactos ambientales.

FUENTE: CAAE 2016.

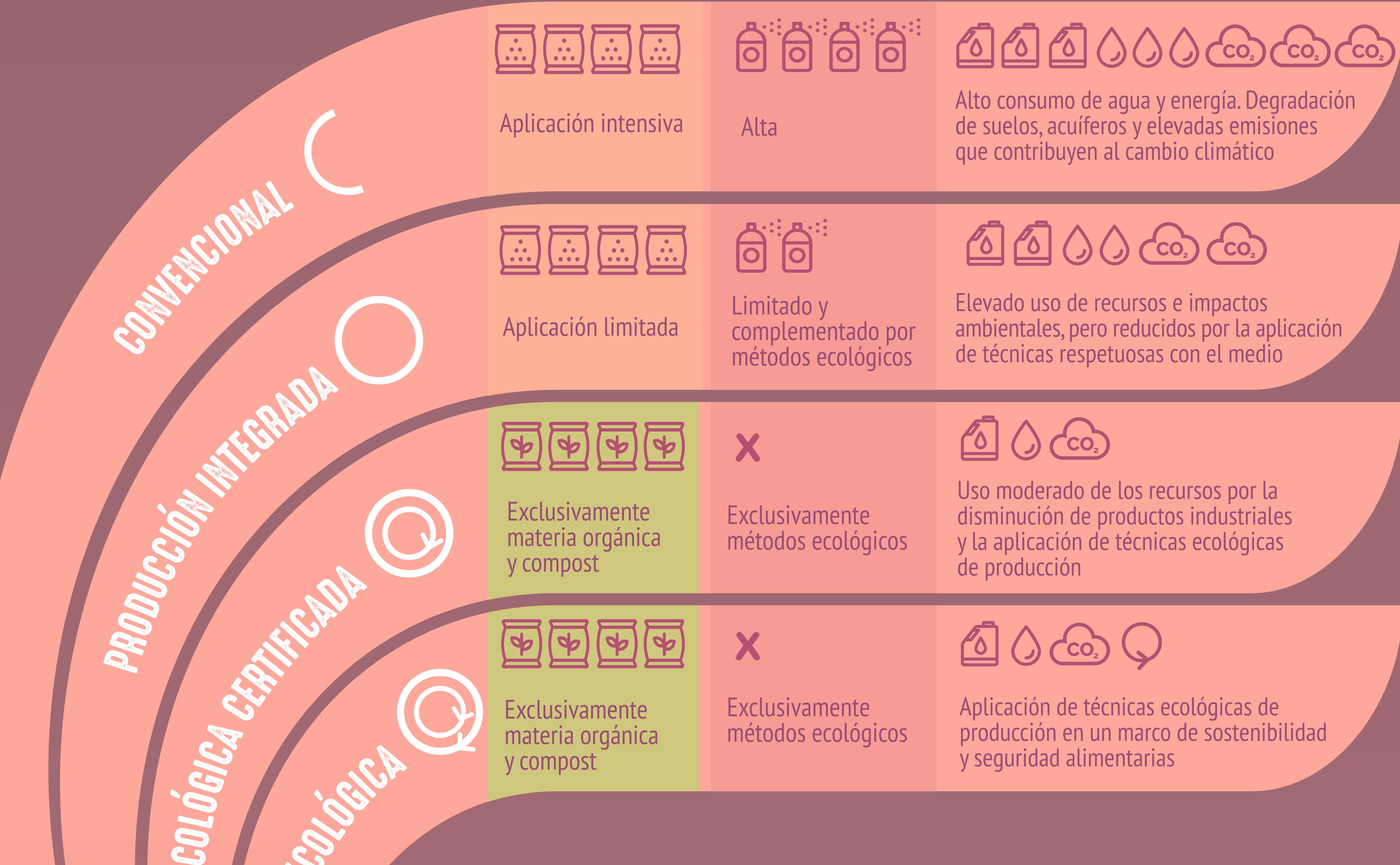


PRODUCCIÓN 'AGROECOLÓGICA'

Avanza y profundiza en los objetivos de sostenibilidad ecológica local y regional enfatizando la necesidad de alcanzar la soberanía y seguridad alimentarias y la sostenibilidad global. La agroecología apuesta por reforzar las relaciones de confianza, proximidad y solidaridad entre las personas que producen y las que consumen.

FUENTE: Manuel Luis González de Molina Navarro (2016).

Comparación entre los distintos modelos de producción



FUENTE: MAPAMA 2016, SEAE 2015 y otros.



FOTOGRAFÍA: Arnaldo Aldana.
ICONOS: Freepik y Chanut is Industries de www.flaticon.com



¿DÓNDE COMPRAR EL ALIMENTO?



MÁS DE 99.000 MILLONES DE €

Gasto de alimentación en España.

FUENTE: MAPAMA 2016.



MÁS DE 1.500 € ANUALES

Gasto por habitante en alimentación en la ciudad de Madrid.

FUENTE: MAPAMA 2016.



32% DEL CONSUMO ALIMENTARIO

Realizado en España fuera del hogar: en restaurantes y autoservicios.

FUENTE: MAPAMA 2016.

Comparación entre los distintos modelos de distribución

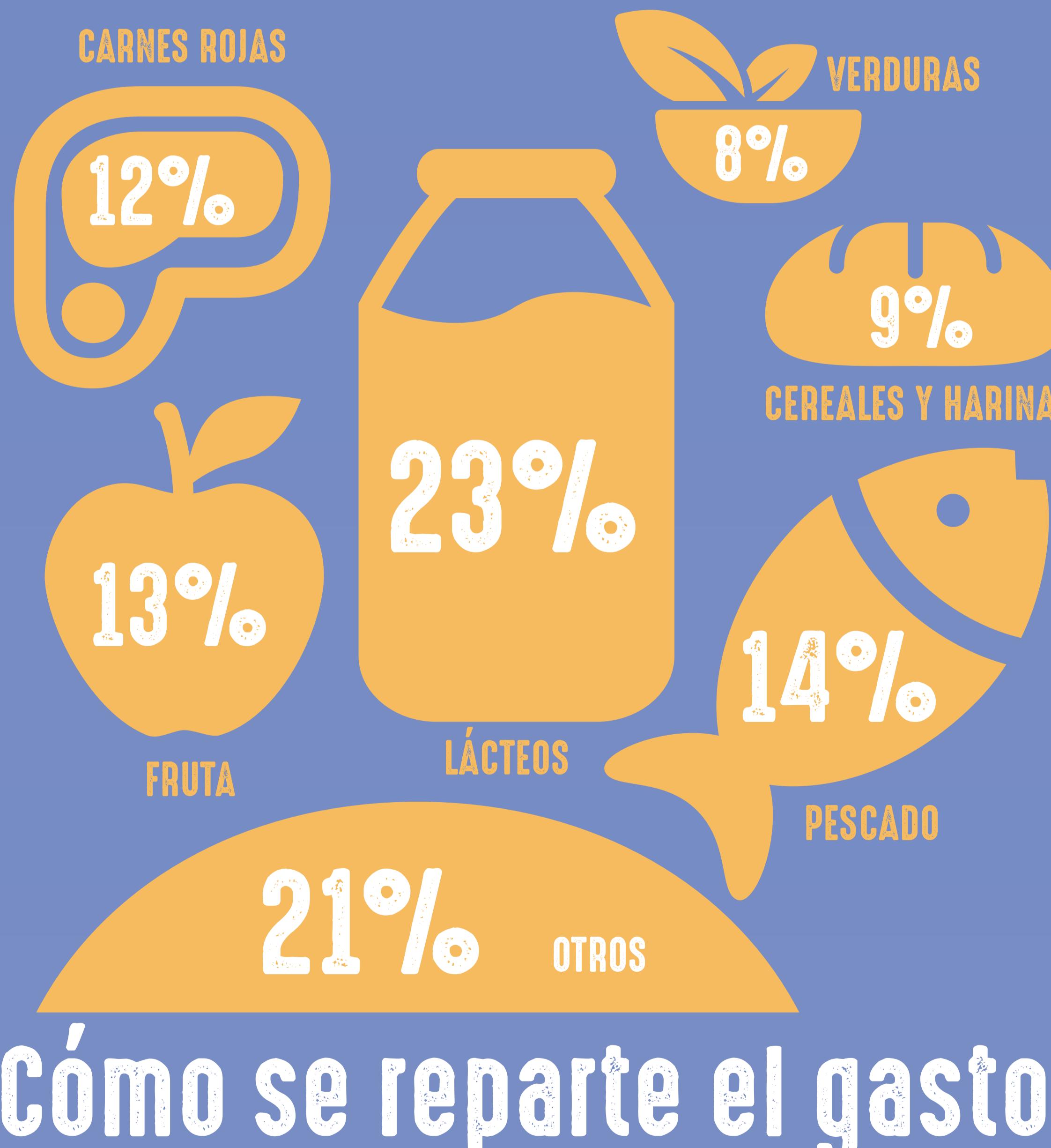
	Descripción	Cuota de mercado (porcentaje consumo del hogar en España)	Tendencia de crecimiento	Margen económico (porcentaje del precio que llega a la persona productora)
HIPERMERCADO	Gran superficie de distribución en áreas periurbanas	15%	Bajando	Menos del 10% llega a la persona productora
SUPERMERCADO	Superficie media en áreas urbanas y tiendas descuento	56%	Subiendo	En torno al 10% llega a la persona productora
TIENDA TRADICIONAL	Tienda de barrio, tienda especializada y mercado de abastos	21%	Estable	25%
CIRCUITO CORTO	Pequeño comercio con solo una persona intermediaria, entre la producción y el consumo	3%	Subiendo	50-80%
VENTA DIRECTA	Grupo de consumo directo y mercadillo de productos de la huerta	Insignificante*	Subiendo	100%

* Es el gran desconocido de las fuentes de datos por ser reciente y pequeño. Constituye uno de los objetivos de los sistemas alimentarios locales.

FUENTE: MAPAMA 2016.

Sistemas alimentarios locales y Pacto de Milán

Buscan incrementar el consumo de proximidad y la producción ecológica o sostenible de productos frescos y de temporada, que son en general más saludables y sostenibles para las personas, los ecosistemas y el planeta.



¿Cómo se reparte el gasto del alimento en los hogares madrileños?

FUENTE: MAPAMA Y MERCASA 2016.

PREVENIR Y VALORIZAR: RESIDUO ORGÁNICO



EL 30% DEL ALIMENTO
DESPERDIADO ACABA
EN LA BASURA

Alimentos que podemos recuperar para que otros coman del alimento desperdiciado en Madrid.

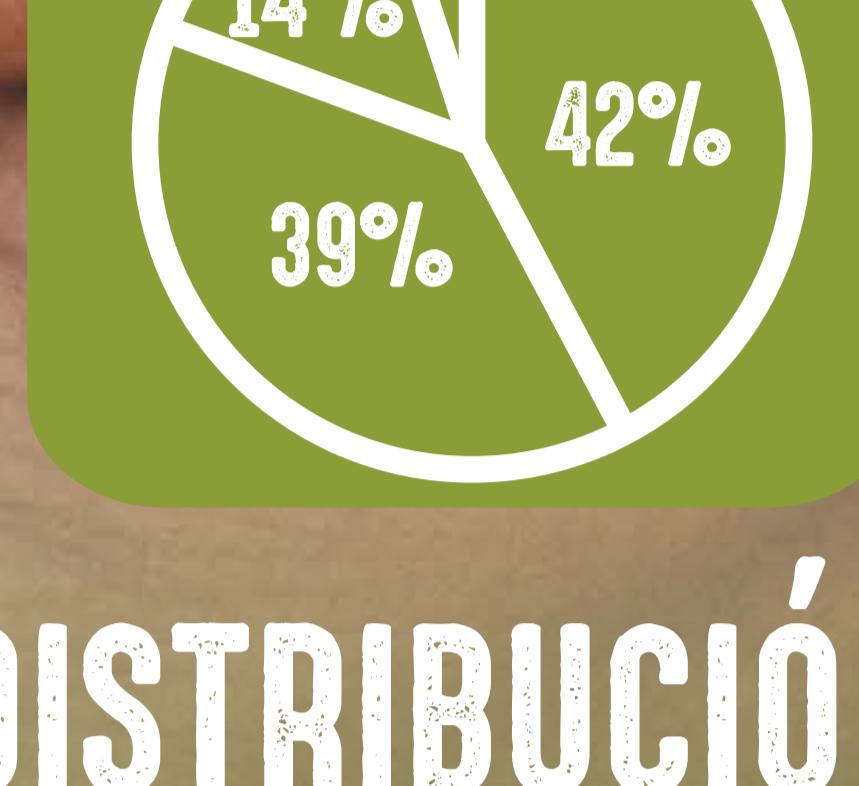
FUENTE: Elaboración EBR a partir de MAPAMA 2016.



1.300 MILLONES
DE TONELADAS DE
DESPERDICIO

Lo que anualmente tiramos alimentaría a 2.000 millones de personas en el mundo.

FUENTE: MAPAMA 2016.



DISTRIBUCIÓN,
DESPERDICIO
EN ESPAÑA

42% consumo,
39% manipulado,
14% restauración,
5% distribución.

FUENTE: Biointelligence Service 2010.

Cerrando el círculo del sistema agroalimentario



Banco de alimentos suministrados desde los supermercados.

APP para distribuir alimento antes de su fecha de consumo recomendable.

Redistribución de excedentes



Innovación en etiquetado de producto.
Gestión comercial de la caducidad.
Auditorías de despilfarro.

Gestión del despilfarro



Planificación de la compra y despensa.
Consumo de productos locales de temporada.

Cambio de hábitos en el hogar



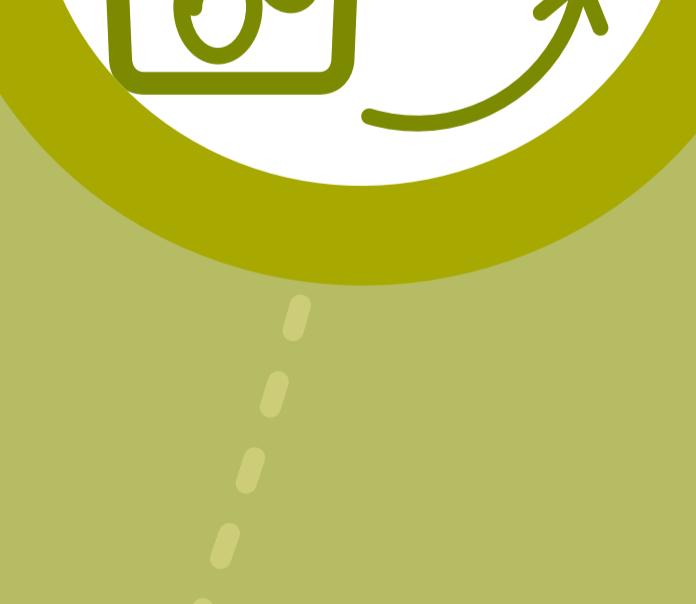
Alimentar animales, gallinas y cerdos.

Vuelta a la tradición agrofamiliar



Incorporar los residuos orgánicos en la alimentación animal.

Innovación en la industria agroalimentaria



Proporciona nutrientes de alta calidad.
Fortalecimiento biológico y químico del suelo.

Beneficios del Compost



Las larvas de mosca son alimento en acuicultura (peces) y avicultura (gallinas).

Larvicultura



Los microorganismos transforman los residuos orgánicos (separados) en abono natural (compost).

Compostaje



Las lombrices ingieren el residuo orgánico y producen abono natural de alta calidad.

Lombricultura



① PREVENCIÓN

VALORIZACIÓN:

② Alimentar a los animales que nos alimentan

③ Alimentar a los animales que alimentan a los animales que nos alimentan

④ Alimentar a la tierra que nos alimenta

FUENTE: elaboración Economías BioRegionales a partir de SEAE, MAPAMA y Ecologistas en Acción, entre otros.



FOTOGRAFÍA: Gabriel Jiménez.

ICONOS: Dave Gandy, RetinaIcons, Smashicons y Freepik de www.flaticon.com / Icons 8 de www.icons8.com

Cezary Lopacinsky, Iconic y Blaise Sewell de The Noun Project.

