



A Diferencia de un Sistema Alimenticio Globalizado, los Alimentos Locales no Destruyen el Medio Ambiente

- Escrito por Helena Norberg-Hodge - Founder of Local Futures

Si estás buscando buenas noticias durante estos tiempos difíciles, consulta las formas ecológicamente sólidas de producir alimentos que se han infiltrado desde abajo en los últimos años. Los pequeños agricultores, ambientalistas, investigadores académicos, activistas de alimentos, y agricultores nos han proporcionado agro-ecología, gestión de recursos holísticos, permacultura, agricultura regenerativa y otros métodos que pueden aliviar o quizás incluso eliminar los peores impactos del sistema de alimentos mundiales: pérdida de biodiversidad, agotamiento energético, contaminación tóxica, inseguridad alimenticia y emisiones masivas de carbono.

Estos testimonios inspiracionales para el ingenio humano y la buena voluntad tienen dos cosas en común: involucran granjas de pequeña escala adaptadas a las condiciones locales, y dependen más de la atención humana y cuidado que la energía y la tecnología. En otras palabras, son opuestos al monocultivo industrial —enormes granjas que cultivan solo una cosecha.

Pero para reducir significativamente los muchos impactos negativos del sistema alimenticio, estas iniciativas a pequeña escala necesitan extenderse en todo el mundo. Desafortunadamente, esto no ha sucedido, porque la transformación de la agricultura requiere no sólo de cómo se produce la comida, sino también cómo se comercializa y distribuye. El sistema alimenticio está inseparablemente vinculado a un sistema económico que, durante décadas, ha sido fundamentalmente imparcial contra los tipos de cambios que necesitamos.

Poner simplemente, las políticas económicas casi en todas partes, ha fomentado sistemáticamente la producción y el monocultivo a escala cada vez mayor. Esas políticas incluyen:

- Subsidios masivos para productos comercializados a nivel mundial. La mayoría de los subsidios agrícolas en Estados Unidos, por ejemplo, van a solo cinco productos básicos — maíz, soya, trigo, algodón y arroz — que son los centros de comercio global de alimentos. Al mismo tiempo, los programas gubernamentales — como el Programa de Acceso al Mercado Estadounidense — proporcionan cientos de millones de dólares para expandir los mercados internacionales para productos agrícolas.
- Subsidios directos y ocultos para infraestructuras de transporte global y combustibles fósiles. El FMI estima estos subsidios e ignoró los costos ambientales a \$ 5.3 trillones por año — el equivalente a \$ 10 millones cada minuto.
- Políticas de 'Libre Comercio' que abren mercados de alimentos en prácticamente todos los países a los agro -negocios globales. El Acuerdo del TLCAN de 1994, por ejemplo, forzó a los pequeños productores de maíz en México a competir con granjas a gran escala fuertemente subsidiadas en los Estados Unidos; La reciente re-negociación del TLCAN hará lo mismo a los agricultores lácteos canadienses.



- Regulaciones de salud y seguridad. La mayoría de estas han sido necesarias para la producción y distribución a gran escala — pero hacen imposible para productores y vendedores de escala más pequeña para competir y sobrevivir. En Francia, por ejemplo, el número de pequeños productores de queso se han reducido en un 90% en gran medida a las leyes de seguridad alimenticia de la UE.

Estas políticas proporcionan una gran ventaja competitiva a grandes productores y procesadores corporativos y comercializadores, por lo que la comida producida industrialmente que se ha enviado desde el otro lado del mundo, a menudo es menos costosa que la comida de la granja de al lado.

Los costos ambientales de esta tendencia son enormes. Los monocultivos se basan en gran instancia en insumos químicos, fertilizantes, herbicidas, fungicidas y pesticidas — que contaminan el entorno inmediato, ponen vida silvestre en riesgo y — a través de la pérdida de nutrientes — crean "zonas muertas" en aguas a cientos o miles de millas de distancia. Los monocultivos también están dependientes de los combustibles fósiles para poner a funcionar equipos a gran escala y transportar alimentos crudos y procesados a todo el mundo, convirtiéndolos en un contribuyente importante a las emisiones de gases de invernadero. De hecho, los científicos estiman el costo de gases de invernadero del sistema de alimentos mundiales en un tercio de las emisiones totales.

También hay costos sociales y económicos. En el mundo industrializado, los productores más pequeños no pueden sobrevivir, su tierra se mezcló con las explotaciones de granjas cada vez más grandes — en el proceso destruyendo economías rurales y pequeñas y amenazando la salud pública. En el sur del mundo, las mismas fuerzas sacan a las personas de la tierra por cientos de millones, lo que lleva a la pobreza, alargando rápidamente barrios urbanos marginales y olas de refugiados económicos. En América del Norte y Sur, los pequeños agricultores desarraigados fácilmente giran hacia el desempleo, la pobreza, el resentimiento y la ira.

También hay riesgos para la seguridad alimenticia. Con las políticas económicas mundiales estandarizando el suministro de alimentos del mundo, las 7,000 especies de plantas utilizadas como cultivos alimenticios en el pasado se han reducido a 150 cultivos comercialmente importantes, con arroz, trigo y maíz, representando el 60 por ciento del suministro de alimentos mundiales. Las variedades dentro de esos pocos cultivos han sido elegidos por su capacidad de respuesta a fertilizantes químicos, pesticidas y agua de riego — y por su capacidad para resistir el transporte a larga distancia. Se aplica un cálculo similar a las razas de ganado y aves de corral, quienes son cambiadas por aquellas que pueden crecer rápidamente con insumos de grano y antibióticos en operaciones de alimentación de animales confinados. La pérdida de diversidad incluso se extiende al tamaño y forma de productos alimenticios: la maquinaria de cosecha, los sistemas de transporte y las cadenas de supermercados requieren una estandarización. El resultado final es que más de la mitad de las variedades de alimentos mundiales se han perdido durante el siglo pasado; En países como los Estados Unidos, la pérdida es más del 90 por ciento. El sistema de alimentos mundiales se apoya sobre una base estrecha peligrosa: sin la variedad genética que puede suministrar flexibilidad de recuperación, el sistema alimenticio es vulnerable a pérdidas catastróficas por enfermedad y trastorno por un clima cambiante.



Los Beneficios de los Alimentos Locales

La solución a estos problemas implica más que un compromiso con los modelos ecológicos de producción de alimentos: también requiere un compromiso con las economías de alimentos locales. La localización alivia sistemáticamente una serie de problemas ambientales inherentes al sistema de alimentos mundiales:

- reduciendo la distancia de los alimentos que se transportan, disminuyendo así la energía necesaria para el transporte, así como las emisiones de gases de invernadero;
- reduciendo la necesidad de empaquetado, procesamiento y refrigeración (que todos desaparecen cuando los productores venden directamente a los consumidores), reduciendo así el uso de desechos y energía;
- reduciendo el monocultivo, ya que las granjas que producen para los mercados locales o regionales tienen un incentivo para diversificar su producción, lo que hace que la producción orgánica sea más factible, a su vez reduciendo la carga tóxica en los ecosistemas circundantes;
- proporcionando más nichos para que la vida silvestre ocupe a través de granjas orgánicas diversificadas;
- y apoyando el principio de diversidad en que la agricultura ecológica — y la vida misma — se basa, al favorecer los métodos de producción que son más adecuados para climas particulares, suelos y recursos.

La comida local proporciona muchos otros beneficios. Las granjas de escala más pequeña que producen para los mercados locales y regionales requieren más inteligencia humana, cuidado y trabajo que los monocultivos, proporcionando así más oportunidades de empleo. En el sur del mundo, en particular, un compromiso con la comida local frenaría las presiones que empujan a millones de agricultores a salir de la tierra.

La comida local también es buena para las economías rurales y de la pequeña ciudad, que ofrece no solo más empleo en las granjas, sino apoyo a muchas empresas locales de las que dependen los agricultores. La seguridad alimenticia también se fortalece porque las variedades se eligen en función a su idoneidad a diversos lugares locales, no a las demandas de cadenas de supermercados o requerimientos del transporte a larga distancia. Esto fortalece la biodiversidad agrícola.

La comida local también es más saludable. Como no necesita viajar tan lejos, la comida local es mucho más fresca que la comida globalizada; Y dado que no depende de la producción de monocultivo, se puede producir sin productos químicos tóxicos que pueden contaminar a los alimentos.

Contrarrestando los Mitos

Aunque la comida local es una solución-multiplicadora increíblemente efectiva, el agro- negocio ha hecho un gran esfuerzo para convencer al público que la producción de alimentos industriales a gran escala es la única forma de alimentar al mundo. Pero el hecho es que la economía de alimentos globales es ineficiente de forma masiva. La necesidad del sistema mundial de productos estandarizados significa que toneladas de alimentos comestibles son destruidos o dejados a pudrir. Esta es una de las razones por las cuales se atrasó o perdió más de un tercio del suministro de alimentos mundiales; para los Estados Unidos, está más cerca de la mitad.



La lógica del comercio mundial da como resultado cantidades masivas de productos idénticos importados y exportados simultáneamente — un desperdicio innecesario de combustibles fósiles y una gran adición a las emisiones de gases de efecto invernadero. En un año típico, por ejemplo, los Estados Unidos importa más de 400,000 toneladas de papas y 1 millón de toneladas de carne de res, mientras exportan casi el mismo tonelaje de cada uno. Lo mismo es cierto en muchos otros productos alimenticios y muchos otros países.

La misma lógica conduce a enviar alimentos a todo el mundo simplemente para reducir los costos de mano de obra para procesar. El camarón cosechado en la costa de Escocia, por

ejemplo, se envía 6,000 millas a Tailandia para ser pelados, luego 6,000 millas de regreso al Reino Unido para ser vendidos a los consumidores.

La supuesta eficiencia de la producción de monocultivo se basa en la producción por unidad de trabajo, que se maximiza reemplazando empleos con tecnología química y de energía concentrada. Medido en producción por acre, sin embargo — una medida mucho más significativa — granjas de menor escala suelen ser de 8-20 veces más productivas. Esto es en parte porque los monocultivos, por definición, producen solo una cosecha en una parcela de tierra, aunque pequeñas, las granjas diversificadas permiten la intercalación —utilizando los espacios entre las filas de un cultivo para hacer crecer a otro. Y lo que es más, las 'eficiencias' de trabajo en la producción de monocultivo están vinculadas al uso de equipos a gran escala, que limitan la capacidad del agricultor para cuidar o cosechar pequeñas porciones de un cultivo y, por lo tanto, aumentar los rendimientos.

Haciendo el Cambio

Por más de una generación, ahora, el mensaje a los agricultores ha sido "crece o huye" de la agricultura, y un gran número de agricultores que permanecen han adaptado sus métodos a lo que hace sentido económico a corto plazo dentro de un sistema profundamente defectuoso. Para evitar la quiebra de esos agricultores, el cambio de globalizado a local debería tener lugar con precaución, proporcionando incentivos para que los agricultores diversifiquen su producción, reduzcan su dependencia en los insumos químicos y la energía de combustible fósil, y para buscar mercados más cerca de casa. Esos incentivos irían mano a mano con reducción en subsidios para el sistema alimenticio industrial.

Después de décadas de injusticia política para la comida mundial, algunos pasos en esta dirección están siendo tomados por gobiernos locales y regionales. En los Estados Unidos, por ejemplo, la mayoría de los estados han promulgado "leyes de alimentos caseros," que relajan las restricciones en la producción a pequeña escala de mermeladas, embutidos y otros alimentos preservados, lo que les permite procesar y vender localmente sin la necesidad de cocinas comerciales costosas.

Varias ciudades en el estado de Maine han ido aún más lejos. Al buscar evitar las regulaciones restrictivas que dificultan la comercialización de alimentos locales, han declarado "soberanía alimenticia" aprobando decretos que dan a sus ciudadanos el derecho "para producir, procesar, vender, comprar y consumir alimentos locales de su elección."

En 2013, el gobierno de Ontario, Canadá, aprobó una Ley de Alimentos Locales para aumentar el acceso a los alimentos locales, mejorar la educación alimenticia local y otorgar créditos fiscales a los agricultores que donan una parte de sus productos a los bancos de alimentos cercanos.



Se necesita una acción aún más audaz si hay alguna esperanza de eliminar el daño causado por el sistema alimenticio mundial. Un primer paso crucial es aumentar la conciencia sobre los costos del sistema actual y los múltiples beneficios de los alimentos locales. No importa cuántos estudios demuestran las virtudes de las formas alternativas de producir y distribuir alimentos, es poco probable que el destructivo sistema alimenticio mundial cambie a menos que haya una fuerte presión desde el fondo para cambiar todo el sistema. Eso tiene que empezar ahora.

Escrito por Helena Norberg-Hodge

Traducido por Lily Ortega

Local Futures/International Society for Ecology & Culture (ISEC)

info@localfutures.org

www.localfutures.org