

PRODUCTOS KILÓMETRO 0

LLENA LA  
DESPENSA  
CON LO QUE  
TIENES AL  
ALCANCE  
DE LA MANO

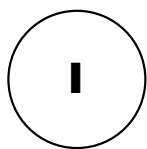
Los alimentos de proximidad se producen lo más cerca posible de la mesa donde se consumen. **Tienden a ser más sostenibles**, dejan una menor huella ecológica, **apoyan la economía y la biodiversidad locales...** y, a veces, son incluso más baratos.



**Menor huella de carbono.**

Escoger alimentos de cercanía contribuye a reducir el impacto medioambiental relacionado con su producción y transporte.





Ir al supermercado de al lado y volver con naranjas marroquíes, guisantes kenianos, un filete argentino o ajos chinos no parece nada raro. Es algo común en una economía abierta y con redes globales de distribución. Pero si a pocos kilómetros hay granjas de vacuno, huertas y plantaciones de ajos o cítricos con capacidad para surtir a la población de alrededor, al menos en temporada, también es natural preferir ese producto vecino al importado o al que llega de la otra punta del país.

En esto consiste la tendencia a comprar con el criterio de máxima proximidad. Así, se consideran alimentos de cercanía a los producidos a menos de 100 kilómetros del lugar de venta. También se denominan productos kilómetro 0, poniendo el acento en que, a menor trayecto recorrido, menos cantidad de CO<sub>2</sub> se emitirá a la atmósfera. Como las distancias a veces son relativas (una verdura puede venir de una explotación cercana pero contaminante, mientras otra proceder de un huerto más lejano, pero ecológico), algunos expertos prefieren considerar productos de cercanía o kilómetro 0 a los obtenidos en la comarca donde se venden. Conviene recordar que no es lo mismo que las Denominaciones de Origen o las Indicaciones Geográficas Protegidas, ya que, aunque estas amparan la calidad y la producción local de algunos productos, solo serán de cercanía si, además, se comercializan cerca del lugar de producción.

Por término medio, aproximadamente una de cada seis explotaciones agrarias en la Unión Europea venden más de la mitad de su producción directamente a los consumidores, según datos del estudio *El campo en tu mesa* (2015), realizado por investigadores de las universidades de Pisa (Italia) y Wageningen (Holanda).

## ¿QUÉ VENTAJAS APORTAN?

• **Éticas y ecológicas.** Los alimentos de proximidad dejan una huella de carbono (emisiones de gases nocivos en el proceso de producción y distribución) menor que los que viajan cientos o miles de kilómetros. Sin embargo, cada año llegan todo tipo de productos desde multitud de países. Según el informe *Alimentos Kilométricos*, realizado por las universidades de Vigo y de Sevilla y la Pablo Olavide (Sevilla) para la ONG Amigos de la Tierra, en 2011 España im-



portó 25,5 millones de toneladas de alimentos, que recorrieron una media de 3.827 kilómetros y generaron 4,2 millones de toneladas de CO<sub>2</sub>. De entre todos ellos, se importaron 11,3 millones de toneladas de cereales (cuyo transporte supuso 1,1 millones de toneladas de CO<sub>2</sub>); y 3,9 millones de toneladas de frutas, verduras y legumbres (964.000 toneladas de CO<sub>2</sub>). Según la Comisión Europea, solo el transporte de mercancías genera el 20% de las emisiones de gases de efecto invernadero en el continente.

El desplazamiento de grandes distancias necesita más embalaje y, por tanto, deja más residuos. Ese trajín causa un desperdicio mucho mayor de alimentos (que algunas organizaciones ecologistas cifran en un 30%). Un riesgo añadido: que en esos grandes contenedores agrícolas importados de otros países y continentes se cuecen especies invasoras dañinas para los ecosistemas españoles (por ejemplo, insectos como la avispa o el escarabajo asiáticos).



#### ¿Qué quiere decir esta etiqueta?

En algunos productos encontrarás el logo europeo que los define como ecológicos. Va junto a un código de certificación:

**ES**= Estado de la UE. En este caso, España.

**ECO**= Ecológico. También puede ser BIO (biológico) u ORG (orgánico).

**000**= Número de la entidad certificadora. En España hay 27.

**XX**= Comunidad autónoma.



## ¿CÓMO RECONOCERLOS?

A diferencia de los productos ecológicos, los de cercanía o kilómetro 0 **no tienen una etiqueta o un sello oficial específicos**, y se rigen por las normas estándar de etiquetado y registro sanitario. Eso no quita, por supuesto, que ese producto de cercanía también sea de producción ecológica y así lo indique su etiqueta (ver cuadro superior). De hecho, **es bastante frecuente que coincidan ambas características**: el productor que quiera revalorizar la proximidad se cuidará de especificar ese dato en la etiqueta o el envase. Lo mismo hará un puesto de mercado o una superficie comercial cuando venda frutas, verduras y otros productos frescos al peso. **El consumidor tiene que prestar atención a esa información** y puede ampliarla con vendedores, comerciales, productores, etc. Algunas comunidades autónomas como Cataluña o Andalucía han legislado para controlar mejor el sector de cercanía con registros de productores acreditados para la venta directa.

**En 2011, España importó 25,5 millones de toneladas de alimentos, que viajaron una media de 3.827 kilómetros y generaron 4,2 millones de toneladas de CO<sub>2</sub>.**

• **Apoyo a lo local.** Los pequeños productores en granjas, cultivos o cooperativas contribuyen al tejido económico y al empleo, especialmente en las muchas zonas rurales que pierden población de forma dramática y quizá irreversible. Consumir productos de kilómetro 0 ayuda a “mantener viva la ruralidad, lo que conlleva, por ende, a la protección de los bosques, la conservación de la biodiversidad, el mantenimiento de razas y especies vegetales autóctonas y facilita el asentamiento de gente joven en claves rurales”, afirma Pedro Burruezo, director de la edición para España y Latinoamérica de *The Ecologist*, revista ambiental fundada hace cuatro décadas en Gran Bretaña.

La mayoría de las 12 millones de explotaciones agrarias en la Unión Europea son iniciativas familiares que, con su labor, contribuyen a la sostenibilidad socioeconómica y medioambiental de las zonas rurales, y suelen formar parte de cadenas cortas de suministro alimentario (aquellas en las que los agricultores venden su producción sin apenas intermediarios). De acuerdo con los investigadores del estudio *El campo en tu mesa*, “estas alternativas y otras explotaciones agrarias pequeñas suministran en la actualidad el 70% de los alimentos del mundo”.

• **Gastronomía.** ¿Quién no ha dicho alguna vez “esta fruta o este tomate no saben a nada”? Posiblemente se deba a que se recolectó mucho antes de que estuviera madura. Los productos vegetales de cercanía, sin embargo, pueden recogerse en el momento idóneo y en temporada, no necesitan congelarse o someterse a tratamientos de conservación previos a la venta y aportan más frescura. Eso se nota también en el gusto y la cocina.

## Otra manera de acceder a los alimentos de kilómetro 0 es acudir a restaurantes que dispongan del sello Slow Food, presentes en más de 120 países.

• **¿Y el precio?** Los productores de cercanía sostienen que, al ahorrar en gastos de transporte, embalajes o intermediarios, y comercializar vegetales de temporada (cuando son abundantes y necesitan dar salida a toda la cosecha), sus precios son más baratos. Sin embargo, esto no constituye una norma fija, ya que los alimentos industriales en grandes volúmenes a veces pueden ofrecer precios más competitivos. Una regla común en los circuitos de cercanía es, además, aceptar un precio justo para los pequeños productores. En todo caso, el consumidor suele primar otros criterios como la conciencia medioambiental, la frescura del producto o conocer la procedencia de lo que come.

Son precisamente esos valores los que destaca el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA): “La cercanía a la zona de producción y la venta de productos locales son aspectos en alza. Cada vez más los consumidores buscan sabor, tradición y autenticidad, lo que se traduce en demanda de productos de calidad y también cercanos, no solo de una comarca o región determinadas, sino en el sentido de productos españoles frente a importados”.

Por su parte, la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) asegura que está entre sus prioridades “fomentar el consumo de alimentos de proximidad”. Para lograrlo, tanto las autoridades españolas como las comunitarias “tienden a ser flexibles con los requisitos de producción y comercialización de ese tipo de productos facilitando, por ejemplo, la venta directa al consumidor en la explotación o en los mercados locales. Además, el consumo de productos frescos va en la línea de promocionar una alimentación saludable”.



### **ENTONCES, ¿DÓNDE ENCONTRARLOS?**

- Además de la venta directa en explotaciones o mercados y ferias locales, ya es frecuente verlos en **grandes superficies y cadenas de distribución**, concienciadas con la promoción de lo local y la protección del medio ambiente. Estos distribuidores llegan a acuerdos con productores de proximidad.
- **Grupos de consumo.** Se trata de pequeños productores que se organizan para vender directamente a través de Internet. También prolifera una figura que funde productor y consumidor en **huertos urbanos de autoabastecimiento**. Pregunta en tu ciudad por estas alternativas.
- Otra forma de acceder a los productos de kilómetro 0 es acudir a **restaurantes con sello Slow Food** (o “comida lenta”, un concepto opuesto a la comida rápida), presentes en más de 120 países. Entre otros requisitos, deben ofrecer al menos cinco platos con estos productos todo el año, acreditar mediante facturas el uso cotidiano de productos locales y comprar a diferentes tipos de productores.

# UN AHORRO PARA LA ATMÓSFERA

Llenar el carro de la compra con productos cercanos no requiere grandes transportes (camión o barco), maquinaria y otros procesos que producen cantidades significativas de dióxido de carbono (CO<sub>2</sub>). Hemos calculado **la compra mensual completa para una familia tipo** de cuatro personas que incluya todos los grupos principales de alimentos. Descubre **cuántas emisiones nocivas puedes evitar al mes** con cada uno de los productos, solo por adquirir aguacates de Granada, por ejemplo, en lugar de mexicanos.

