

Reformar els sistemes alimentaris

Per Jesús Domingo

Un informe de la UE insta a reformar els sistemes alimentaris per impulsar la recuperació

Un grup d'experts, organitzat per la Comissió Europea, ha elaborat un informe en què es reclama adoptar mesures sobre un problema que ha cobrat especial rellevància com a conseqüència de la crisi provocada per la pandèmia: la inseguretat alimentària, relacionada amb la complexitat i la urgència dels problemes en la producció i el subministrament d'aliments.

Un informe de la UE insta a reformar els sistemes alimentaris per impulsar la recuperació

L'informe "Resiliència i transformació" sobre la política d'investigació alimentària i agrícola en el qual han participat 14 experts en alimentació, agricultura i polítiques de I+D de diferents organitzacions, entre les que es troba la valenciana AINIA, sol·licita que la investigació i la innovació catalitzin els canvis en els sistemes alimentaris de tot el món. Aquest informe detalla alguns dels impactes alimentaris que s'han deslligat a conseqüència de la pandèmia:

Durant 2020 s'ha generat una "tempesta perfecta" de problemes a nivell de sistema. Després de les interrupcions inicials i localitzades en el subministrament d'aliments, els preus van començar a pujar lleugerament a Europa (2-5% per a productes clau) i més dramàticament en algunes parts de món (15% a l'Argentina, gairebé 20% a Myanmar) .

D'altra banda, el canvi de classes presencials a classes en línia, va privar a milions de famílies amb rendes baixes de el menjador escolar per als seus fills.

En alguns sectors de la indústria alimentària, els treballadors es van trobar involuntàriament en la primera línia de l'exposició a virus.

A més, milers de restaurants han tancat, mentre que s'ha disparat la venda d'aliments en botigues d'alimentació i online; el que ha suposat una important reassignació de el subministrament d'aliments amb àmplies conseqüències econòmiques i socials.

Segons aquest informe, la R + D ha d'ajudar a definir camins comuns per al futur. La UE ja ha pres mesures ambicioses en aquest sentit com la llei per aconseguir la neutralitat en carboni per al 2050 i un seguit de noves polítiques, programes i legislació que impulsaran els seus plans de Pacte Verd, Biodiversitat, "De la granja a la taula" i Economia circular.

Però el seu èxit final dependrà en gran mesura de la recerca i la innovació europees i de com ha de respondre el nou programa Horitzó Europa de 95.500 milions d'euros, per fer front als reptes i assolir els objectius.

En aquest sentit, l'informe proposa, entre altres mesures, la reducció per al 2050 de l'ús de fòsfor agrícola en un 81% i dels fitosanitaris en un 75%, o retornar l'índex de massa corporal mitjà a la UE a un rang més saludable, amb una mitjana ara de l'51,8% de sobrepès.

Per Begoña Ruiz, cap de departament de biotecnologia d'AINIA, "les propostes recollides en l'informe seran la base per a moltes innovacions que desenvoluparan les properes investigacions europees. Especialment, aquelles relacionades amb com aconseguir un sistema més segur i just mitjançant l'ús de recursos naturals i sistemes d'alimentació sostenibles "

L'informe posa de manifest que es necessita un programa de recerca extens per millorar les dietes i la nutrició en tota la Unió Europea (UE). Per exemple, mengem de 2,5 a 3 vegades més carn que la recomanada pels dietistes, el que té conseqüències en la nostra pròpia salut i la de la planeta. Les raons són complexes: una barreja d'estructura industrial, pressions socials, desigualtats econòmiques i preferències personals.

La recerca i la innovació poden ajudar a comprendre les causes i guiar les accions governamentals necessàries en la publicitat alimentària, l'educació, la política de competència i les ajudes tecnològiques per millorar la nutrició.

El subministrament circular d'aliments i recursos pot convertir-se en realitat. Per exemple, les pràctiques de malbaratament es poden aturar i desenvolupar la circularitat en tots els productes des del principi.

L'informe ressalta especialment la importància de la R + D en el camp mitjançant l'avanç de la "agroecologia"; per exemple, els agricultors que treballen per millorar la biota de terra de forma natural, prestant més atenció a la rotació i la cobertura dels cultius. Els governs també han d'actuar en aquesta línia amb polítiques més coherents: el suport a innovacions i xarxes prometedores; millorant la comptabilitat i inversió de costos o facilitant més informació perquè els consumidors i productors rastregin les rutes de subministrament.

Un problema destacat en la pandèmia és la necessitat de diversitat en els aliments que mengem, cultivem i vam pescar i en com s'estructura la societat. La R + D + I pot ajudar a desenvolupar noves tecnologies d'informació i genòmica, serveis ecosistèmics, polítiques mediambientals ...

L'informe, que va acompanyat de 17 documents de suport, també recull com, fins i tot abans de la pandèmia, els problemes de la mala alimentació, la desigualtat social i els mètodes agrícoles emissors de carboni ja eren preocupants:

Tenir, també en compte que el 8% de la població mundial està desnodrida, mentre que un nombre cada vegada més gran té sobrepès o obesitat. L'alimentació i l'agricultura són responsables de fins al 30% de les emissions de gasos d'efecte hivernacle, tot i els plans de la UE per reduir la petjada europea. Al voltant d'un terç dels aliments produïts pel consum humà es perden o es malgasten, amb un cost de gairebé 1 bilió d'euros.

A més, la diversitat està en perill: un milió d'espècies vegetals i animals s'enfronten a l'extinció, però, els nostres hàbits alimentaris estan tan concentrats que el 60% de les calories provenen de només tres grans: arròs, blat de moro i blat.

El grup de 14 experts en alimentació, agricultura i recursos naturals ha estat impulsat per SCAR, el Comitè Permanent d'Investigació Agrícola, fundat el 1974 pel Reglament de el Consell de la UE per assessorar els Estats membres i la Comissió. El grup va estar presidit per Gianluca Brunori, professor de política alimentària i bio economia a la Universitat de Pisa.