

# ¿Sabías que detrás de cada alimento hay una historia...?

Es necesario tener una visión global del sistema agroalimentario con el fin de adquirir los conocimientos necesarios para decidir **qué alimentos queremos consumir y qué tipo de consumo queremos practicar.**

No olvidemos que realizamos entre 3 y 5 comidas al día, la relación que tenemos con los alimentos es más intensa que la que tenemos con cualquier otro producto que consumimos.

Algo que puede parecer simple y básico como la alimentación, nos vincula estrechamente al medioambiente y a la sociedad. Con un **consumo consciente y responsable**, podemos generar una alimentación sostenible (desde un punto de vista social -saludable, cultural-; económico -con un precio justo para consumidores y consumidoras y productores y productoras- y ecológico).



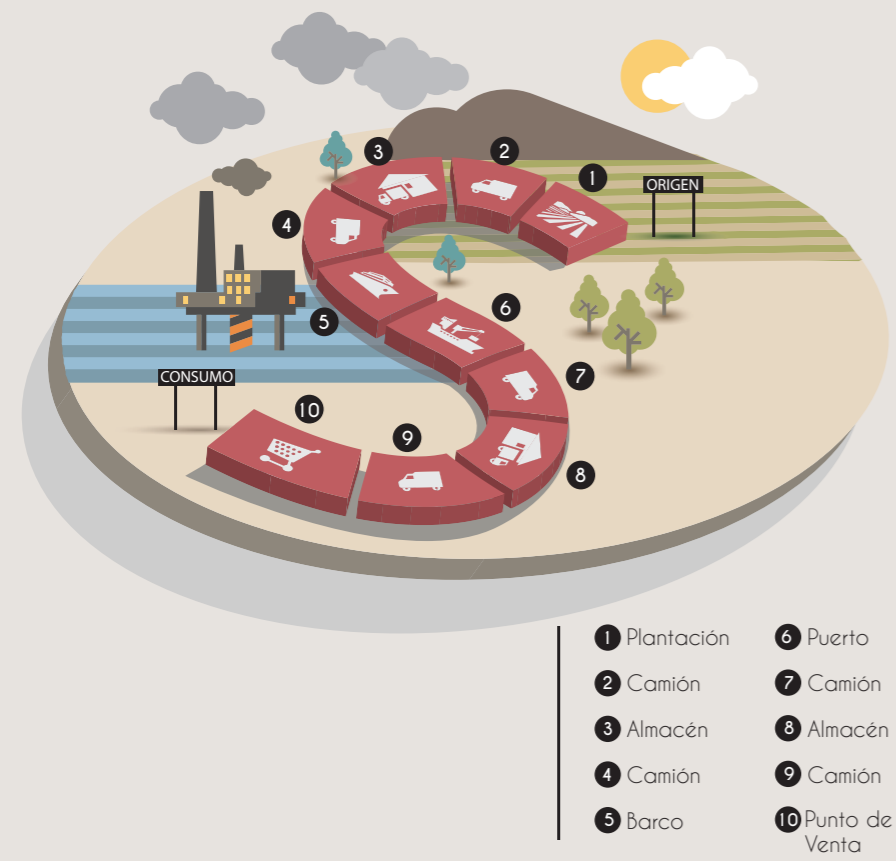
¿Todas las lechugas se cultivan de la misma manera? ¿Las zanahorias que consumes han sido tratadas con pesticidas? ¿El salario de un agricultor o agricultora es igual en todos los países? ¿Es lo mismo consumir un tomate producido fuera que uno producido en Canarias? ¿Cuesta lo mismo producir un plátano en todos los países? ¿Cuántos y qué productos se le han añadido a un alimento transformado (como por ejemplo, la mermelada)? ¿Los alimentos que consumes son transgénicos? ¿Hay diferencia entre consumir papas de fuera y papas cultivadas en Canarias? ¿Y entre una manzana de fuera y una de origen canario? ¿Cuándo compras un producto sabes dónde se ha producido?...

*¿Conoces la historia de los alimentos que comes/ consumes?*

Detrás de cada alimento hay una historia. De hecho, la alimentación no es solo una acción nutricional encaminada a cubrir una necesidad vital básica, sino que también es un acto social, cultural y político.

Desde que se cultiva un alimento hasta que se consume, este pasa por una serie de fases interrelacionadas que forman la "cadena agroalimentaria". A grandes rasgos, estas fases, en las que intervienen una serie de elementos económicos, sociales, culturales y ambientales, son: *producción, distribución y consumo*.

En el sistema alimentario moderno la cadena agroalimentaria se ha ido alargando cada vez más, con el consecuente alejamiento entre producción y consumo, la aparición de grandes empresas agroindustriales y la pérdida de autonomía y valor del trabajo de agricultores, agricultoras, ganaderos y ganaderas, entre otras consecuencias. Esto también ha hecho que la "trazabilidad" de los alimentos se complejice, al ser más difícil seguir la trayectoria de un alimento desde su origen hasta su lugar de consumo, con el objetivo de disminuir la posibilidad de algún tipo de contaminación.



Sin embargo, no todos los alimentos tienen la misma historia...

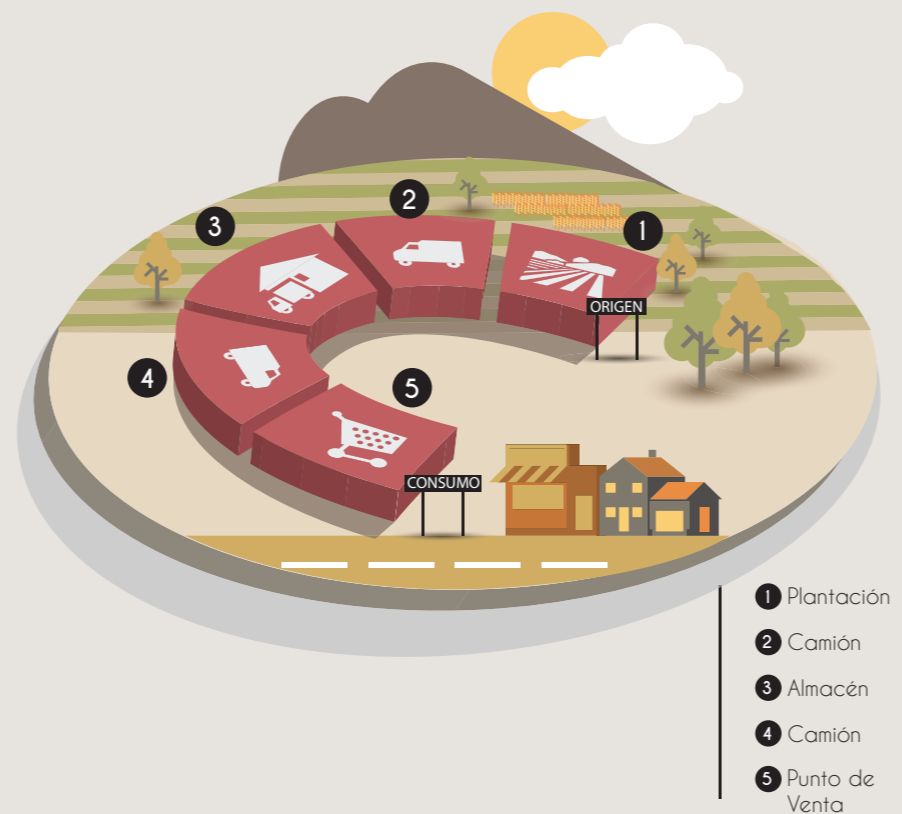
### La historia de los productos ecológicos, locales y de temporada...

Un producto puede ser ecológico, local y de temporada a la misma vez, pero también podemos comprar un producto que solo sea ecológico, o solo local o solo de temporada... o que tenga diferentes combinaciones.

Los alimentos que comparten las tres características (ecológico, local y de temporada), también comparten historia. Una historia marcada por los siguientes aspectos:

- ▶ En su producción no han sido utilizados fertilizantes, pesticidas, aditivos alimentarios de síntesis u organismos modificados genéticamente (transgénicos).
- ▶ Para ganaderos y ganaderas el bienestar animal ha sido un principio de producción.
- ▶ Estos alimentos poseen una certificación de calidad. Estando las fincas y granjas donde se producen sometidas a inspecciones anuales para garantizar su conformidad con la normativa existente.
- ▶ El cuidado del suelo en el que se cultivan es fundamental para los agricultores y agricultoras, lo cual revierte en la reducción de contaminación de los acuíferos.

- ▶ Los alimentos se producen respetando la capacidad de carga de los ecosistemas naturales. Siendo la protección y promoción de la biodiversidad una premisa básica.
- ▶ Son alimentos que han sido cultivados en nuestro municipio, nuestra isla o como mucho en Canarias. Locales o de proximidad.
- ▶ Se han cultivado próximos a su punto de venta, no son "alimentos viajeros o kilométricos". No han pasado tiempo viajando por el mundo y almacenados hasta llegar a su destino de consumo.
- ▶ Son alimentos cuya trazabilidad es más fácil de seguir, al no haber viajado tanto.
- ▶ En su producción se puede permitir el uso de variedades locales, puesto que los productos no tienen que estar restringidos a determinadas cualidades relacionadas con su transformación y distribución a gran escala (por ejemplo, mayor duración antes de la venta, mejor maduración artificial controlada, altas producciones con un costo mínimo, apariencia estética ideal...). Además, con el uso de variedades o razas locales, adaptadas a nuestro entorno, se reducen las incidencias en la producción.
- ▶ Son productos frescos, que no han pasado por cámaras frigoríficas para salir al mercado fuera de temporada, ni han sido tratados para retrasar su maduración o para mantener una buena apariencia tras los kilómetros recorridos.
- ▶ No han sido producidos de manera intensiva, sin respetar su temporalidad.
- ▶ Para su comercialización, no se requiere necesariamente un envase, ya que puede que la proximidad entre el lugar de producción y el punto de venta no lo haga indispensable.
- ▶ En su cultivo se pueden tener en cuenta los manejos y prácticas culturales tradicionales.
- ▶ Los agricultores, agricultoras, ganaderos y ganaderas tienen unas condiciones laborales más dignas y mayor autonomía en la cadena agroalimentaria.
- ▶ No hay largos circuitos de comercialización. La figura de intermediación se reduce o desaparece, así como desaparecen las grandes agroindustrias que no tienen cabida en estos circuitos. De forma que se favorece una redistribución más justa de la riqueza entre agricultores, agricultoras, ganaderos y ganaderas, frente a la concentración de poder de grandes compradores e intermediarios que negocian con las materias primas.



- ▶ La venta de los alimentos se realiza, de mayor a menor proximidad en: la finca/granja, grupos de consumo, organización de consumidores y consumidoras, mercados, tiendas especializadas, tienda en general o supermercados.

### ¿Por qué consumir productos ecológicos, locales y de temporada?

- ▶ Generan una alimentación más saludable, al ser productos frescos que conservan mejor sus propiedades y que no han sido tratados con fertilizantes, pesticidas, aditivos químicos...
- ▶ Se reduce el gasto energético, la contribución al calentamiento global y la contaminación, respecto a la que se produce con otros modos de producción y distribución.
- ▶ Es más fácil mantener una relación directa o más cercana entre productor/productora y consumidor/consumidora, promoviendo confianza y cooperación entre ambas partes. Es una apuesta por las relaciones humanas.
- ▶ Promovemos el uso y pervivencia de los sistemas agrarios tradicionales. Así como la cultura generada entorno a éstos.
- ▶ Favorecemos la biodiversidad y evitamos la pérdida de variedades y razas locales.
- ▶ Facilitamos condiciones para generar empleo agrario con condiciones laborales dignas.
- ▶ Creamos un paisaje vivo y en equilibrio.
- ▶ Impulsamos el desarrollo local. Aportamos vitalidad económica a los barrios y a pueblos a través de la puesta en marcha de canales cortos de comercialización (venta directa, grupos de consumo, mercados del agricultor/agricultora, cooperativas de consumo, pequeños comercios...).
- ▶ Es un paso en el camino hacia la soberanía alimentaria. Hacia un cambio en el sistema alimentario mundial que favorezca formas justas y dignas de producción y distribución de los alimentos, desde el respeto a la producción local, al conocimiento y prácticas tradicionales combinadas con los nuevos saberes y al territorio y sus ecosistemas. Lo cual no implica un "retroceso" al pasado, ni el rechazo a la comercialización de productos de fuera que no se dan aquí o que sería muy costoso producirlos en las islas; pero sí implica que este comercio internacional sea un complemento a la producción local y no a la inversa. Es un paso hacia un sistema alimentario sustentable.
- ▶ Practicamos un consumo consciente y responsable.

