

DOCUMENTO DE TRABAJO

Salud, agricultura y planeta: primeras aproximaciones a la realidad española

COMITÉ TÉCNICO CT-21 SALUD, MEDIO AMBIENTE Y ALIMENTACIÓN.



Edita: Fundación Conama

Año: 2021



Este documento está bajo una [licencia de Creative Commons Reconocimiento-NoComercial 4.0 Internacional](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/).

El material de esta publicación puede ser usado libremente, compartido, copiado, reproducido o impreso atribuyendo a Conama la fuente y la propiedad. El material de esta publicación que se atribuye a terceras partes está sujeto a términos de uso y restricciones diferentes, de forma que estas terceras partes deben ser consultadas.

Documento elaborado en el marco del GT-21 CONAMA 2020

Coordinadores:

Laura García Pierna. Fundación Global Nature.

Guillermo Ramírez Ferrer. Fundación Global Nature



ISBN:978-84-09-35690-4

¿QUÉ HAY EN ESTAS PÁGINAS?

Este documento **describe el proceso de trabajo** elaborado en el marco del CT-21 Salud, Alimentación y Planeta del CONAMA 2020. Desde julio de 2020 y hasta mayo del 2021 hemos compartido 5 sesiones de trabajo en las que hemos tenido la oportunidad de profundizar en las relaciones entre salud, agricultura y planeta.

Este documento tiene como objetivo **poner en valor un espacio conjunto de reflexión y aprendizaje**, y la importancia de **iniciativas no sectoriales** que aborden la complejidad y los retos que la sociedad española tiene para promover la salud en las personas y del planeta.

¡Muchas gracias a todas las personas y entidades que han formado parte de este proceso! ¡Muchas gracias a la Fundación CONAMA por hacer posible estos espacios de encuentro!

Coordinación de CT-21

Marta Seoane Fundación CONAMA
Guillermo Ramírez Ferrer Fundación Global Nature
Laura García Pierna Fundación Global Nature

Integrantes del CT-21

Ana Etchenique CECU
Ana Hurtado CESFAC
Brígida Trenado UGT
Carlota Martínez FIAB
Cristina Duque UGT
Daniel Ortiz Gonzalo Departamento de Geociencias y Gestión de los Recursos Naturales, Universidad de Copenhagen.

Eduard Baladia Academia Española de Nutrición y Dietética

Federico Llorca Interpreta Natura

Giuseppe Russolino Academia Española de Nutrición y Dietética

Juanjo Amate Sostenibilidad a Medida

M^a Dolores Raigón SEAE, UPV

Paula Cinto FIAB

Pedro Antonio Ruiz Nestlé

Silvia Arribas Vitón Coca-Cola

ÍNDICE

1. DESCRIPCIÓN DEL GRUPO DE TRABAJO	6
1.1. ¿DE DÓNDE SURGIÓ EL GRUPO? Sumando esfuerzos a un trabajo con mucho recorrido.	6
1.2. ¿QUÉ OBJETIVOS Y TAREAS INICIALES NOS PLANTEAMOS?	6
1.3. ¿CON QUÉ PLANTEAMIENTO? Más allá de la temática, este CT acordó desde el principio un marco común para avanzar en las tareas acordadas:..	7
1.4. NUEVAS TAREAS QUE FUERON SURGIENDO	7
2. ¿QUÉ INFORMACIÓN RECOGEN LOS ESTUDIOS MÁS RELEVANTES SOBRE SALUD, MEDIO AMBIENTE Y PRODUCCIÓN?	9
2.1. ¿CÓMO ABORDAMOS LA TAREA Y PRIMERAS REFLEXIONES?	9
2.2. ¿QUÉ CONSIDERAMOS QUE ES UN ESTUDIO RELEVANTE?.....	10
2.3. ¿QUÉ ESTUDIOS SE REVISARON?	12
2.4. CONCLUSIONES DE LA REVISIÓN.....	22
3. ¿QUÉ SECTORES/ENTIDADES DEBERÍAN ESTAR EN EL GRUPO? ¿QUÉ ENTIDADES O SECTORES ESTÁN ABORDANDO ESTOS ASPECTOS MÁS ALLÁ DE LA ADMINISTRACIÓN?	29
4. ¿COMO SE RELACIONA TODO ESTO CON LA ESTRATEGIA FARM TO FORK?	31
4.1. ¿CUÁLES SON LOS RETOS EUROPEOS A LOS QUE SE QUIERE DAR RESPUESTA CON LA ESTRATEGIA?	31
Estos grandes objetivos se concretan en la estrategia en los siguientes retos:.....	32
• Garantizar una producción alimentaria sostenible	32
• Garantizar la seguridad alimentaria.....	32
• Estimular prácticas sostenibles de transformación de alimentos, comercio mayorista y minorista, hostelería y servicios alimentarios	32
• Promover el consumo sostenible de alimentos y facilitar la transición a dietas saludables y sostenibles	32
• Reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos	32
• Luchar contra el fraude alimentario a lo largo de toda la cadena de suministro alimentario	32

- **Investigación, innovación, tecnología e inversiones..... 32**
- **Servicios de asesoramiento, intercambio de datos y conocimientos, y capacidades..... 32**
- 4.2. ¿ESTÁN ESTOS RETOS EN CONSONANCIA CON LAS CONCLUSIONES LOS PRINCIPALES INFORMES ANALIZADOS EN EL CT?-21 32**
- 4.3. ¿QUÉ OBJETIVOS CONCRETOS MARCA LA ESTRATEGIA “DE LA GRANJA A LA MESA” 35**
 - **Reducir un 50% el uso y el riesgo de los plaguicidas químicos y reducir un 50% el uso de los plaguicidas más peligrosos 36**
 - **Reducir las pérdidas de nutrientes al menos un 50% sin deteriorar la fertilidad del suelo; esto reducirá el uso de fertilizantes al menos un 20%.36**
 - **Reducir un 50% las ventas de antimicrobianos para animales de granja y de acuicultura..... 36**
 - **Conseguir que, al menos, un 25% de las tierras agrícolas de la UE se dediquen a la agricultura ecológica y que se incremente significativamente la acuicultura ecológica..... 36**
- 4.4. ¿QUÉ DIFICULTADES EXISTEN EN NUESTROS SECTORES/ENTIDADES PARA AVANZAR EN ESTOS OBJETIVOS? 36**
- 5. REFLEXIONES FINALES..... 43**

1. DESCRIPCIÓN DEL GRUPO DE TRABAJO

1.1. ¿DE DÓNDE SURGIÓ EL GRUPO? Sumando esfuerzos a un trabajo con mucho recorrido.

El CT-21 surgió en el 2019 como continuación del trabajo realizado desde el año 2016 en el CT “Empresas y Biodiversidad”. Ese grupo de trabajo, integrado por empresas, administraciones, consultorías y entidades del tercer sector, fue profundizando sobre diferentes aspectos clave de la sostenibilidad empresarial, y de manera más específica a partir de 2018, sobre la sostenibilidad en la industria agroalimentaria. Desde 2016, este grupo ha compartido conocimientos y experiencias sobre la jerarquía de mitigación, las estrategias de comunicación y sostenibilidad y sobre metodologías para incluir la sostenibilidad en criterios de aprovisionamiento de las materias primas.

En el año 2020, la Fundación Global Nature, como coordinadora del grupo de trabajo plantea a sus integrantes abordar la relación entre Salud, Producción Agrícola y Planeta para la celebración del CONAMA 2020. La información científica disponible sobre la relación entre esos tres aspectos es cada vez más abundante, sin embargo, mucha de esa información hace referencia a otros contextos sociales, productivos y ambientales diferentes al español. Por esa razón se propuso a los miembros profundizar en los principales informes internacionales de referencia y valorar conjuntamente qué aspectos, datos, entidades deberían formar parte de un informe completo y riguroso que analice las relaciones entre salud, producción agrícola y medio ambiente en nuestro país.

1.2. ¿QUÉ OBJETIVOS Y TAREAS INICIALES NOS PLANTEAMOS?

Así, al inicio del trabajo nos propusimos responder conjuntamente a las siguientes preguntas:

- ¿Qué información recogen los estudios más relevantes existentes?
- ¿Qué aspectos deberían incluir un informe similar en España? ¿Qué información haría falta? ¿Qué Indicadores y posibles fuentes de información?

- ¿Qué sectores/entidades deberían participar en un CT como este por su capacidad técnica y su relación con la salud, la agricultura y el planeta?

1.3. ¿CON QUÉ PLANTEAMIENTO? Más allá de la temática, este CT acordó desde el principio un marco común para avanzar en las tareas acordadas:

- **Plan de trabajo a largo plazo.** Conscientes de que la temática era muy amplia, de nuestra disponibilidad real para poder implicarnos en el trabajo compartido, tuvimos claro desde el principio que los objetivos del grupo iban más allá de las tareas que fuéramos capaces de desarrollar durante un año de trabajo.
- **Importancia del proceso vs al resultado tangible.** Convencidos de que estos espacios de trabajo compartido tienen un valor único y muy necesario en nuestra sociedad como espacio de compartir no sólo conocimientos, sino maneras de trabajar diferentes y visiones contrapuestas, el gran reto del grupo de trabajo no estaba en este documento, sino en ser capaces de crear un espacio de confianza, donde las personas y las entidades se sintieran cómodas a pesar de sus diferencias. ¿Qué valor tiene compartir con quienes saben lo mismo que tú, piensan igual que tú y están acostumbrados a trabajar igual que tu?
- **Constituir un grupo de trabajo que NO SEA una iniciativa sectorial sino una visión compartida.** Convencidas también de la necesidad de crear un espacio no sectorial, sino una visión compartida, y que, por tanto, no responde a ningún interés particular ni público ni privado, sino a una motivación por promover cambios de manera compartida.

1.4. NUEVAS TAREAS QUE FUERON SURGIENDO

Como todos los procesos, las personas integrantes del grupo fuimos identificando y proponiendo, nuevas tareas y retos. Y sobre todo fuimos planteándonos muchas dudas, preguntas que surgen a medida que se iba profundizando. Muchas de esas dudas, simplemente se plantearon, otros se convirtieron en propuesta de trabajo en el grupo, algunas se concretaron como

tareas, de las cuales, parte las hicimos y otras no, pero todas ellas forman parte del trabajo realizado.

- **¿Qué información hace falta para poder elaborar un estudio nacional sobre Salud, Producción alimentaria y Planeta?** Al ir profundizando en otros informes y documentos internacionales, nos dimos cuenta de que, para elaborar un documento español sobre salud, producción agrícola y planeta, era necesario contar con datos que, en algunos casos, estaban disponibles, pero no centralizados, y en otros ni siquiera existían. ¿Tiene a caso la misma huella ambiental un filete de un ternero nacido en una dehesa, cebado sin soja, transformado y vendido aquí que un filete que ha salido de un ternero de una explotación francesa de leche, cebado en España con soja y transformado aquí? ¿Existen datos para diferenciar esto? ¿Tenemos datos suficientes del consumo diferenciado de distintos productos en España?
- **¿Realmente nos valen todos los documentos?** ¿Qué pasa con los documentos que no recogen información contrastable? ¿Qué pasa con los documentos impulsados por entidades/sectores que tienen intereses específicos?
- **¿Todo esto qué tiene que ver con la estrategia europea “De la granja a la mesa”?** ¿Y con otras estrategias europeas, nacionales y regionales?
- **¿Qué iniciativas existen en nuestro país que relacionen estos tres aspectos?** ¿Quiénes están trabajando en esto ya? En este punto nos planteamos hacer una búsqueda y análisis de iniciativas siguiendo este esquema:

¿A qué nos referimos?

- Más allá de la información: algo que contribuya a la acción.
- Algo que no sea puntual, sino que tenga un recorrido temporal.
- Que recoja en sus objetivos y/o contenidos la salud y el medio ambiente.

- Que esté participada por distintas entidades públicas o privadas.

¿Qué queremos saber de estas iniciativas?

- Si son iniciativas conjuntas del sector público y privado.
- De qué tipo son las entidades que participan: científicas, empresariales, agrícolas, ambientales...
- Si son de ámbito local, nacional o internacional.

¿Para qué?

Definir conjuntamente los aspectos claves para pasar de los datos a la acción y promover impactos positivos reales en la salud y el medio ambiente

2. ¿QUÉ INFORMACIÓN RECOGEN LOS ESTUDIOS MÁS RELEVANTES SOBRE SALUD, MEDIO AMBIENTE Y PRODUCCIÓN?

2.1. ¿CÓMO ABORDAMOS LA TAREA Y PRIMERAS REFLEXIONES?

La discusión sobre Salud, Producción agraria y Planeta en el ámbito español requiere un análisis desde varias disciplinas científicas. Para ello, ha sido necesario encontrar documentos de calidad cuyas conclusiones sean extrapolables a nuestra realidad y que partan desde visiones “macro” de la problemática y se acerquen a lo “micro” y que puedan convertirse en acciones concretas para las distintas regiones de España. Así, comenzamos planteándonos las siguientes preguntas y buscando sus respuestas en los documentos de referencia seleccionados, con el objetivo de tener una foto de la información existente, disponible o ausente para dar respuesta a estas preguntas en el contexto geográfico español.

¿CUAL ES LA HUELLA ECOLÓGICA DE LOS ALIMENTOS PRODUCIDOS Y CONSUMIDOS EN ESPAÑA?

¿QUÉ ESCENARIOS DE DIETA OPTIMIZAN LA HUELLA ECOLÓGICA Y LA SALUD?

¿CÓMO AFECTA EL MODO DE PRODUCCIÓN A LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS Y A LA SALUD?

¿QUÉ HERRAMIENTAS, POLÍTICAS, INICIATIVAS EXISTENTES PUEDEN CAPITALIZARSE Y APROVECHARSE?

Identificar la información existente y ausente

Para ello los miembros del CT-21 trabajamos en:

- 1) El elaborar un listado de bibliografía de referencia.
- 2) Identificar para cada documento la temática e información que recogía.

Identificamos así más de 50 documentos y fuimos conscientes de la dificultad y complejidad del trabajo a realizar:

- Por la heterogeneidad de los documentos identificados.
- Por la gran cantidad de información a evaluar.
- Por la complejidad de la información a revisar, en su mayoría muy técnica y de muy diferentes disciplinas científicas (nutrición, ecología, agronomía, climatología).

2.2. ¿QUÉ CONSIDERAMOS QUE ES UN ESTUDIO RELEVANTE?

Ante la abundancia de bibliografía técnica, con temáticas y rigor diferente, surgió la necesidad de limitar la bibliografía a una muestra menor. Y, además, se identificó la importancia de hacer esa selección en base a unos criterios, que nos permitieran discriminar no sólo por sus contenidos sino también por:

- los posibles conflictos de interés que podría haber detrás de cada uno de esos documentos.

- el análisis de la metodología empleada en su elaboración, valorando así su rigor científico. Dependiendo del uso que el grupo de trabajo pretenda, no pueden considerarse iguales un documento de posicionamiento que en una meta revisión científica.

Ante esta necesidad, la Academia Española de la Nutrición y Dietética aportó un marco de trabajo, basado en las nociones del sistema GREAT¹ y de la que a continuación se recogen las principales orientaciones aplicadas en el marco de este CT.

-Identificar el uso que se le va a dar a los documentos analizados. Si su intención de uso es solo orientativa, podremos exigirle menos calidad metodológica que a un documento que vaya a servir para tomar una decisión práctica. Por poner un ejemplo, podemos admitir documentos de calidad muy variable para situar el discurso general sobre si el consumo de carne es sano o sostenible. Pero cuando hayamos de trasladar una conclusión o una recomendación específica deberemos recurrir estudios de metarevisión con metodologías bien establecidas. Para los objetivos de este grupo durante 2020-2021, en general el uso de la bibliografía ha sido par establecer un “estado del arte” sobre el conocimiento existente.

-Valorar la calidad metodológica de la bibliografía aportada es un trabajo complicado y meticuloso. Para cada campo de conocimiento, además, los criterios pueden variar. Parte de la dificultad de la información que estudiamos radica en la gran variedad de fuentes. Mientras que para estimar el presupuesto de CO₂ en España no podemos aspirar si no a modelizaciones, es bien cierto que éstas se rigen por estándares internacionales. Cuando se estima el desperdicio alimentario puede ser difícil evaluar la calidad de un balance frente a una encuesta. Para cada disciplina, hemos de detectar las mejores prácticas metodológicas para poder valorar la calidad de esa aportación bibliográfica.

¹ Goldet, G., & Howick, J. (2013). Understanding GRADE: an introduction. *Journal of Evidence-Based Medicine*, 6(1), 50-54.

-Visibilizar los posibles conflictos de interés. Finalmente, asumimos que el conflicto de interés ocurre de manera normal en la dinámica de cualquier grupo de trabajo. Y consideramos que es importante hacerlos visibles, sin que ello suponga una limitación para el trabajo conjunto.

Consideramos que esta metodología incluyendo los conflictos de interés es uno de los grandes aprendizajes del grupo, y que nos gustaría pudieran ser trasladados a otros espacios del trabajo en el marco del CONAMA.

2.3. ¿QUÉ ESTUDIOS SE REVISARON?

Entre las aportaciones recibidas distinguimos varios tipos de informes: un primer tipo corresponde a aquellos con un enfoque global, a escala planetaria, emitidos o coordinados por organizaciones internacionales, de alta calidad y que ofrecen datos detallados de tendencias a gran escala, aunque no proveen escenarios suficientemente detallados para el contexto español. En segundo lugar, distinguimos publicaciones a escala nacional, un grupo más heterogéneo que incluye guías dietarias, inventarios de emisiones, impacto de huellas ambientales, etc. En tercer lugar, encontramos artículos científicos para cuestiones específicas, que presentan modelos regionales para los impactos de los patrones de alimentación o de producción. Por último, encontramos informes procedentes de proyectos europeos (LIFE o similares) aplicados en el marco de varios países miembro, incluyendo España.

Tras las aportaciones iniciales, gracias a incorporar criterios de gestión de los conflictos de interés, y a un filtrado general de la calidad de los artículos hemos reducido la bibliografía considerada a la siguiente:

Tabla 1: Resultados del monitoreo colaborativo de bibliografía y principales conclusiones de cada documento.

Documento	Referencia	¿Qué aporta a la discusión?
Alimentos. Planeta. Salud Dietas saludables a partir de sistemas alimentarios sostenibles *	1	<p>Se discuten las transformaciones a nivel global. Se plantean dos objetivos principales, lograr dietas saludables y la producción sostenible de alimentos. Para respetar los límites planetarios es necesario reducir algunos procesos como uso de insumos, cambios de uso del suelo, huella hídrica, etc. hasta unos valores calculados (para los que se aportan rangos de incertidumbre).</p> <p>Para lograr los objetivos de salud y alimentar a la creciente población es necesario disminuir el consumo de productos animales y azúcares y duplicar el consumo de frutas, verduras, legumbres frutos secos y semillas. Se plantean varios escenarios.</p> <p>Se plantean 5 estrategias: compromiso internacional para cambiar dietas, reorientar las prioridades agrícolas (calidad frente a cantidad), intensificación sostenible, gestión coordinada de los recursos, y reducir al menos a la mitad la pérdida y desperdicio de alimentos.</p>
Carbon footprint and nutritional quality of different human dietary choices *	2	<p>Esta metarevisión compara 66 opciones dietarias, respecto a su huella de carbono y su calidad nutricional. Se concluye que las dietas vegetales minimizan la huella de carbono, pero en algunos casos presentan menor calidad. Las dietas consideradas incluyen la dieta mediterránea, dietas vegetarianas, veganas, y también dietas por países y según recomendaciones oficiales. La calidad de la dieta se estima mediante el Nutrient Rich Diet Score (NRD9.3)</p>

<p><u>Construyendo una visión común para la agricultura y alimentación sostenibles</u></p>	<p>3</p>	<p>Este informe de la FAO estima propone 5 principios de trabajo tras evaluar los impactos ambientales, la problemática del cambio climático y la insostenibilidad de las dietas: Uso eficiente de recursos; protección, conservación y mejora de los recursos naturales; lograr una agricultura que proteja los medios de subsistencia y bienestar rurales; agricultura resiliente y gobernanza responsable para la agricultura sostenible. Los marcos de actuación requieren herramientas de regulación sensibilización generación de conocimiento, previsiones y auditorias y coordinación entre actores.</p>
<p>Efficiency assessment of diets in the Spanish regions: A multi-criteria cross-cutting approach *</p>	<p>4</p>	<p>En este artículo se evalúan diferentes dietas medias de cada CCAA en España, según criterios de calidad nutricional (puntuación NRD9.3) y la huella de carbono a partir de análisis de ciclo de vida (LCA) de <i>"la granja a la puerta"</i>. A partir de esta evaluación se valora conjuntamente la eficiencia mediante Data Envelopment Analysis. Se toma como referencia la dieta media española a partir de encuestas de hábito de consumo, y se incorporaron criterios de composición nutricional según AECOSAN.</p>
<p>El futuro de la alimentación y la agricultura: Vías alternativas hacia el 2050 *</p>	<p>5</p>	<p>Se identifican intervenciones estratégicas a nivel global para dar respuesta a los desafíos de alimentación y agricultura. Se reconoce que el modelo actual no es posible, y que las opciones sostenibles requieren acción global, incluyendo cambiar hábitos de consumo de la producción. Se provee un posible aumento de precios de la alimentación. Se recomienda un rebalanceo de las dietas de los países más desarrollados, teniendo a reducir el consumo de productos de origen animal y reduciendo el desperdicio. También se concluye que el precio de los alimentos debería reflejar sus externalidades ambientales y de salud. Se reflexiona sobre la coexistencia triple del problema de la obesidad, malnutrición y deficiencias micronutricionales. Es prioritario evitar la degradación de más</p>

		tierras, el uso eficiente de agua, la intensificación sostenible, y una seria inversión tecnológica y social. El cambio climático es un riesgo generalizado que no solo impacta a los rendimientos, y para mitigar la huella se necesitan inversiones La sostenibilidad ambiental se puede traducir en mayores beneficios para los productores y a su vez, favorecer modos de producción y abastecimiento de alimentos más sanos.
Environmental footprints of Mediterranean versus Western dietary patterns: beyond the health benefits of the Mediterranean diet	6	Se evalúan los posibles beneficios de adherirse a la dieta definida por la Nueva Pirámide de la Dieta Mediterránea en el contexto español. Se modeliza desde las recomendaciones establecidas en este modelo de dieta y a partir de datos oficiales de composiciones nutricionales y otros repositorios de datos de huella ambiental para el análisis LCA. Se estima que se reduciría la huella de carbono en un 72%, el uso de tierras en un 58%, el consumo energético en un 52% y el consumo de agua en un 33%.
Environmental sustainability of conventional and organic farming: Accounting for ecosystem services in life cycle assessment	7	Este estudio cuantifica no solo los impactos de la producción de un sistema agrario, si no que añade al cómputo los servicios ecosistémicos y otras externalidades para comparar los sistemas de producción ecológica frente a los sistemas convencionales. De esta manera se visibiliza la totalidad de los outputs de los sistemas agrarios permitiendo comparar su desempeño en sostenibilidad.
Global diets link environmental sustainability and human health	8	A partir del cambio en las dietas asociado a la urbanización y aumento de renta, se prevén tendencias globales que supondrán aumentos del 80% de las emisiones para 2050, siendo incompatibles con los objetivos medioambientales. Se estima que el cambio hacia patrones dietarios más sostenibles, reduciendo el consumo de azúcares y grasas refinadas y carne, y comportaría una reducción en la incidencia de diabetes, enfermedades coronarias y una mejora de la salud general.

Global food losses and food waste-Extent, causes and prevention	9	Se analiza la magnitud del desperdicio de alimentos y se pone en cuestión la insuficiencia de los sistemas de monitoreo, la cuestión sobre la calidad de los alimentos desperdiciados y del desperdicio de energía o capital natural asociado a los distintos tipos de alimentos desperdiciados. También se plantea el desperdicio relacionado con el desaprovechamiento de nutrientes debido a dietas subóptimas.
Greenhouse gas emissions, energy demand and land use associated with omnivorous, pesco-vegetarian, vegetarian, and vegan diets accounting for farming practices*	10	Se comparan las emisiones de dietas omnívoras, pescovegetarianas, vegetarianas y veganas en el contexto francés. Se observa una correlación positiva entre consumo de productos animales e impacto ambiental, principalmente respecto a consumo energético y uso de tierras. También se valora el coste de cada dieta y se pone en perspectiva con el perfil socioeconómico, estudios y hábitos de ejercicio de cada participante.
Hacia una dieta sostenible. Evaluación nutricional y ambiental del patrón de consumo de alimentos en España	11	Integrando datos de consumo de alimentos en España, valor nutricional, desperdicio de alimentos y huella de carbono se identifican problemas con el patrón dietario. Existen deficiencias de hierro, vitamina E, fibra; frente a exceso de sodio, azúcar añadido y ácidos grasos saturados. Se identifica la etapa de consumo como la más significativa en desperdicio alimentario, principalmente en frutas y verduras, pescado, legumbres y frutos secos. Los alimentos de origen animal presentan mayor huella de carbono. Sería recomendable reajustar las dietas al patrón de dieta mediterráneo
How do dietary choices affect the environment? The nitrogen	12	Se estima la huella de nitrógeno de cada ciudadano de la UE, a partir de los hábitos alimentarios, en 23,8 kg de nitrógeno por persona y año. Los alimentos que más contribuyen a esta huella son los lácteos, el porcino y los cereales. Se tiene en cuenta el N usado en producción y el perdido al medio y

footprint of the European Union and other dietary options		deyectado por los humanos, aunque existe incertidumbre respecto al tratamiento de aguas. Se identifica la necesidad de incidir en hábitos de consumo y modos de producción para reducir el impacto ambiental de la contaminación relacionada con el nitrógeno. (nitratos, amoniaco, óxido nitroso, etc.).
Huella Hídrica, desarrollo y sostenibilidad en España*	13	Se realiza una caracterización a fondo de la huella hídrica en los diversos sectores y regiones de España, incluyendo tendencias, patrones de demanda, características estructurales, etc. En los capítulos dedicados a producción agraria, se desglosa el impacto por tipos de producción y según zonas. Se dan recomendaciones locales para cada contexto con el objetivo de equilibrar el consumo con los recursos disponibles y en perspectiva con el cambio climático. Se discute la importancia de las políticas de precios del agua para alcanzar los objetivos medioambientales, reconociendo las debilidades del sistema agrario español respecto a su demanda de agua, orientado hacia la sobreexplotación y contaminación de los recursos hídricos.
Improving health and carbon footprints of European diets using a benchmarking approach	14	Se compara el desempeño ambiental y de salud de varias dietas reales y modeladas según las guías dietarias nacionales para los casos de Dinamarca, República Checa, Italia y Francia. A partir de metodologías de Data Envelopment Analysis, se pone de manifiesto a la dificultad de comparar países a partir de la heterogeneidad de fuentes de datos. Se identifica la necesidad de aumentar el consumo de verdura, frutas, frutos secos y legumbres. El consumo de azúcares procesados y alcohol tiene simultáneamente un impacto ambiental y en salud notable
Informe del consumo de alimentación en España 2019*	15	La más reciente actualización de los datos de consumo y de patrones dietarios en España

Informe Directo a tus Hormonas	16	Se describe el alcance del consumo de plaguicidas, fungicidas y herbicidas en España, mostrando el nivel de exposición de la población, la proporción de muestras que han superado el límite máximo seguro y detectando el uso de plaguicidas no autorizados. También se muestran las diferencias según tipo de producto y según la procedencia de las muestras (importación)
Informe “Emisiones de gases de efecto invernadero en el sistema agroalimentario y huella de carbono de la alimentación en España” *	17	Se calcula a partir de análisis de ciclo de vida la huella de carbono detallada y desglosada de cada uno de los elementos del sistema agroalimentario español, diferenciando diferentes contextos productivos (regadío/Secano, diferentes contextos edafoclimáticos, intensidad, etc.). Los resultados están basados en datos a nivel de finca específicos para España. Como resultado, se identifican las principales fuentes de emisiones y también se da una perspectiva temporal de las tendencias en relación con los patrones de alimentación, de desperdicio, de transporte, etc.
La huella ecológica de la agricultura y la alimentación en España, 1955-2000	18	Perspectiva histórica de las transformaciones del sector agroalimentario y de como ha variado su impacto ambiental a lo largo de los años.
Le revers de notre assiette - Afterres 2050**	19	Estos informes realizan un informe exhaustivo, basado en datos experimentales en campo y en <i>proof-of-concept</i> de explotaciones con modos de producción más sostenible, en indicadores de consumo detallados que reflejan las diferencias entre las dietas de consumidores ecológicos y convencionales, en balances de entradas y salidas comerciales, en datos sobre desperdicio y exceso de consumo, en estrategias de conservación de áreas prioritarias para proponer un análisis muy detallado. Se propone una dieta que optimiza impacto ambiental y salud, pero a su vez, se plantean acciones específicas para los sistemas de producción dentro de las restricciones económicas y necesidades de producción

		previstas. Las transformaciones propuestas han sido evaluadas en fincas piloto, e incorporan la dimensión biodiversidad.
Libro Blanco de la Nutrición	20	Se realiza una extensa evaluación de la salud nutricional de la población española basada en la estrategia NAOS. Se dan recomendaciones según grupos de población y contextos, teniendo en cuenta las patologías y otros factores de salud.
Linking environmental sustainability and nutritional quality of the Atlantic diet recommendations and real consumption habits in Galicia (NW Spain)	21	Comparación de la huella ambiental y del impacto en la salud de dos patrones de dieta Atlántica (real y recomendado), a partir de análisis de ciclo de vida e índices de calidad nutricional (NRD9.3 y Health Score). La dieta real obtiene peores resultados.
<u>Menú LiveWell, guía para una dieta sostenible.</u>	22	Comparativa entre la huella de carbono de varias dietas tipo de varios países europeos, adaptadas a su contexto productivo y cultural, y bajo las recomendaciones de sus respectivas guías nacionales de nutrición.
<u>Plates, pyramids, planet</u>	23	Propuesta de dietas sostenibles basadas en diversidad de alimentos, cantidad ajustada a los requisitos, centradas en vegetales, semillas y frutos secos, pocos alimentos procesados ni sales ni grasas saturadas, cantidades moderadas de carne y lácteos, una dieta sostenible. Estas conclusiones parten del análisis de la revisión de las guías de dietas nacionales, aludiendo a como pueden reformularse éstas para un mayor impacto social.

Reducing food's environmental impacts through producers and consumers	24	Se consolidan los datos de millares de granjas, procesadores, productos y comercializadores para comparar como un mismo producto puede presentar impactos ambientales (huella de carbono, uso de tierras, acidificación, eutrofización, consumo de agua) muy variables según su recorrido en la cadena agroalimentaria. Se proponen marcos de trazabilidad y de responsabilidad para comunicar a los consumidores los impactos de cada proceso, optando por múltiples indicadores. Se recomienda incentivar a los alimentos que cumplan con los objetivos ambientales
Strategies for feeding the world more sustainably with organic agriculture	25	Se discute el papel de la agricultura ecológica (orgánica) en dietas más sostenibles. Para el patrón de dieta actual, se prevé un aumento de la huella de superficie para una conversión al 100% de agricultura ecológica, y se analizan otras incertezas respecto a la cantidad de producción.
<u>Sustainable Diets and Biodiversity</u>	26	Extensa revisión del concepto de dieta sostenible con énfasis en las diferencias regionales y el reto de preservación de la biodiversidad, tanto la agrobiodiversidad como la biodiversidad de entornos naturales, y respetando los contextos culturales tradicionales.
The Global Syndemic of Obesity, Undernutrition, and Climate Change: The Lancet Commission report*	27	La dieta es el principal eje de actuación para resolver el complejo problema de la malnutrición, obesidad, diabetes y otras enfermedades causadas por la dieta, al que se compone el efecto del cambio climático y degradación de la naturaleza en la salud, ya sea a través de sus efectos directos, o indirectos (aprovisionamiento, producción, etc.). Estas problemática se relacionan directamente con las condiciones socioeconómicas de la población. Dadas las relaciones entre estos problemas deben ser abordado conjuntamente, y se identifican políticas que las abordan simultáneamente. Algunas de ellas son la reducción del consumo de carne, políticas de inversión en producciones sostenibles, protección de los recursos científicos en nutrición, educación nutricional y en cocina, mejora de los

		estándares nacionales, regulación del etiquetado y el marketing de los alimentos, políticas de abastecimiento local, gestión de conflictos de interés, fomentar el ejercicio físico, mejorar los sistemas de transporte urbano, endurecimiento de los marco regulatorios (con atención a los marcos regulatorios voluntarios). También se discuten los marcos discursivos y palancas políticas óptimas.
The Spanish Dietary Guidelines: A potential tool to reduce greenhouse gas emissions of current dietary patterns	28	Este estudio muestra el cumplimiento de las recomendaciones de las guías dietarias nacionales además de su impacto positivo en la salud, lograrían reducir en un 17% la huella de carbono manteniendo las cantidades consumidas actualmente, y hasta un 42% si se incorporan otros criterios de calidad nutricional. Además, existe margen de reducir aún más a través de reducir el desperdicio de alimentos. Se sugiere incorporar indicadores de impacto ambiental a las guías dietarias nacionales.
The state of food security and nutrition in the world*	29	Se actualizan los datos del estado nutricional a nivel mundial en la era Covid-19. Los indicadores de salud (obesidad, diabetes) y se sostenibilidad (huella de carbono, hídrica, etc.) no mejoran ni su tendencia permite cumplir las metas establecidas para 2025 ni 2030. Se muestra que las dietas saludables y sostenibles no son asequibles para la mayor parte de la población, confrontando los costes sanitarios y medioambientales ocultos para los alimentos consumidos. La adopción de dietas sostenibles y saludables supondría una reducción del 97% de los costos sanitarios y hasta el 74% de los costes asociados a las emisiones de efecto invernadero de las dietas actuales, aunque no todos los modelos de dietas son válidos para alcanzar estos beneficios.
Alimentos ecológicos, calidad y salud	30	Análisis de las diferencias en calidad nutricional, contenido en plaguicidas, nitratos y otras sustancias nocivas, de los alimentos.

Los documentos considerados de mayor interés han sido señalados con un asterisco. Destacamos la visión general de la publicación de la comisión EAT-The Lancet, los esfuerzos del Informe “Emisiones de gases de efecto invernadero en el sistema agroalimentario y huella de carbono de la alimentación en España”, de los diferentes estudios con metodología de Data Envelopment Analysis para modelos de dietas en el contexto español, y los resultados de Informe Afterres. Este informe nos sirve como referencia del estado del arte de esta cuestión en el país vecino y que puede marcar la línea de trabajo en nuestro contexto. Merece especial atención también el informe de la comisión EAT- The Lancet “The Global Syndemic of Obesity, Undernutrition, and Climate Change” por la discusión de la interrelación entre nutrición, salud y planeta, y principalmente por su profundo análisis las palancas políticas más pertinentes para reaccionar ante la problemática que aborda este grupo de trabajo.

2.4. CONCLUSIONES DE LA REVISIÓN.

En líneas generales, las principales conclusiones se pueden resumir de la siguiente manera:

- Resolver el trinomio “Salud, producción agraria y planeta” es una ecuación muy complicada dónde se deben optimizar simultáneamente muchas variables. Por lo tanto, no hay una única aproximación válida. Por ello, el marco de trabajo es prospectivo y se tiene que basar en escenarios variados que tendrán que revisarse regularmente y ajustarse a los contextos locales.
- El modelo dominante de producción, transformación, distribución y consumo de alimentos excede los límites planetarios respecto al consumo de fertilizantes, al impacto en biodiversidad, huella hídrica, degradación de suelos, ocupación de tierras, y emisiones de gases de efecto invernadero.
- Las dietas predominantes acarrearán un elevado impacto en la salud, manifestado en el contexto español principalmente como obesidad, diabetes

no hereditaria, enfermedades coronarias, deficiencias macro nutricionales y otras afecciones. Estas enfermedades suponen un sobrecosto al sistema sanitario.

- Las dietas “saludables y sostenibles” pueden tener un coste mayor que las dietas convencionales. Sin embargo, las dietas convencionales externalizan costes ambientales y sanitarios.
- Las dietas reales, reflejadas según las encuestas de consumo, nos se corresponden ni con las recomendaciones de las guías nacionales dietarias ni con la dieta mediterránea o atlántica. La adopción de este tipo de dietas supondría una mejoría en el desempeño ambiental y de salud.
- Algunas conclusiones comunes de la bibliografía revisada respecto a las dietas sostenibles y saludables son: disminución de los productos animales (carne, lácteos, etc.), disminución de productos procesados, de alimentos ricos en sal, grasas saturadas y azúcares. Aumento del consumo de frutas, verduras, cereales, semillas y frutos secos en las dietas. Aumento del consumo de alimentos frescos y locales.
- Las evaluaciones de la calidad de los alimentos deben incorporar la calidad de los alimentos producidos en sistemas con menor impacto ambiental y poner énfasis en micronutrientes. Calidad frente a cantidad.
- La transición hacia sistemas de producción de alimentos más sostenibles debe estar basada en la optimización en el uso de insumos, la dramática disminución de pesticidas, el aumento del almacenamiento de carbono en los suelos agrarios y reorientar la producción y transformación hacia los alimentos prioritarios definidos en los modelos de dietas más sostenibles.
- El comercio internacional y el cambio de usos de tierras (asociados a ciertos productos, principalmente la soja) son responsables de una parte muy significativa de la huella del sector agroalimentario.
- Reducir el desperdicio de alimentos es prioritario, dado el gran potencial de reducir el impacto ambiental.

- La responsabilidad de construir sistemas agroalimentarios que fomenten dietas más saludables y sostenibles debe distribuirse entre todos los actores. Las palancas prioritarias son las políticas que reorienten las preferencias de los consumidores, incluyendo una mayor sensibilización y transparencia en los impactos de la cadena agroalimentaria; e incentivar los modelos de producción y productos más sostenibles.
- Es necesario fomentar y agilizar sistemas de evaluación (investigación científica, sistemas de auditoría, sensibilización) que mejoren el conocimiento técnico, que aporten indicadores y que permitan monitorizar los puntos de la cadena agroalimentaria donde las actuaciones conlleven mayor impacto de una manera más sencilla.
- Existen herramientas de modelización para definir escenarios en el contexto español, pero es necesario ahondar en la información faltante y lograr consenso técnico y político para poder definir claramente los objetivos de estos modelos.

Dentro del escenario español, se prevén las siguientes tendencias en las dietas y producción de alimentos. Invitamos a comparar estas tendencias con las conclusiones anteriores:

- Disminución del consumo de carne, pero mayor producción ganadera. Exportación
- Mayor consumo de productos ecológicos
- Políticas de reducción de fitosanitarios y fertilizantes
- Eficiencia y saturación del uso de insumos
- Expansión del regadío y agricultura intensiva

En conjunto a partir de la revisión, vemos que existen cuestiones en las que es necesario profundizar a nivel nacional. Una preocupación general es la actualidad de algunos de los datos. A continuación, se discuten algunas cuestiones donde es

necesario mayor esfuerzo de investigación y discusión técnica, separadas por temáticas:

- **Calidad de los alimentos consumidos:** Para las estimaciones del impacto en la salud de los diferentes modos de producción (ecológico, integrado, convencional, etc.) es importante conocer las diferencias nutricionales (macro y micronutrientes además de otros compuestos) de cada alimento y cada origen, diferenciando el perfil también de aquellos de importación frente a aquellos locales. Por otro lado, ¿se conoce en suficiente detalle el contenido de sustancias nocivas (fitosanitarios y contaminantes) asociados a cada modo de producción y como esto se refleja en el impacto en la salud de la dieta?
- **Huella ambiental de las producciones agrarias e industria agroalimentaria:** Contamos con datos parciales y no desglosados por tipos de producción, y por cultivos o productos específicos. Aunque en algunos casos los datos son adecuadamente representativos sobre las diferentes dimensiones de la huella ambiental de las explotaciones, la falta de información que distinga cultivos y modos de producción nos impide evaluar la eficiencia ambiental de cada uno de ellos, y, por tanto, diseñar escenarios de mejora. Por ello, consideramos de interés promover un monitoreo más amplio y detallado de la huella hídrica, huella de superficie, impactos directos en biodiversidad, características y distancia del transporte y modo de distribución, consumo energético y otras emisiones asociadas a procesos que ocurren en los procesos industriales de transformación, procesado y “packaging” desglosadas por cada alimento y sistema de producción. Cabe también preguntarse qué producciones no están bien representadas, y en qué grado las estimaciones procedentes de inventarios nacionales o de otros trabajos de modelización representan las emisiones reales. Por otro lado, es importante discutir como integrar las externalidades de los modos de producción más intensivos en los modelos de impactos en la salud (contaminación de acuíferos por fertilizantes y fitosanitarios, contaminación

atmosférica, exposición a fitosanitarios, riesgo de transmisión de enfermedades zoonóticas asociado al modelo productivo, etc.).

- **Precisión de las estimaciones de emisiones GEQ:** Se reconocen los notables avances en cuantificar y modelizar las emisiones a nivel nacional, aunque sigue siendo necesario un monitoreo más a fondo. Los inventarios suponen una tarea muy laboriosa y compleja, pero deben ser actualizados incorporando datos a escala regional, debido a la gran variedad bioclimática de España, manteniendo su compatibilidad con los estándares del IPCC para dar una imagen más completa. Hay un interés creciente en cuantificar correctamente el secuestro de carbono de los suelos agrarios, teniendo también en cuenta una perspectiva temporal (futuro cercano, horizonte 2050, etc) y considerando la disminución progresiva de la capacidad algunos suelos de capturar carbono. En la sesión de trabajo han surgido otras muchas dudas, como el impacto de los regadíos en las emisiones y algunas de las cuestiones sobre gasto energético antes mencionadas.
- **Alcance de los Análisis de Ciclo de Vida:** Frecuentemente las publicaciones limitan el alcance de sus ACV hasta el ámbito del *retail*. Para un diagnóstico completo, sería necesario extender en la medida de lo posible estos análisis a la totalidad de las etapas de la cadena agroalimentaria. Esto nos permitiría entender en mayor profundidad las externalidades de cada etapa, y principalmente respecto a lo que ocurre cuando un producto alcanza al consumidor. Así, se lograría una imagen más precisa sobre algunas cuestiones como cuál es la diferencia de desperdicio asociada a tipos de alimentos y sus consumidores o cuál es la huella ambiental de la transformación doméstica (cocina) de alimentos.
- **Modelización y previsión de escenarios:** Existen estándares para la mayoría de las metodologías de evaluación que permiten generar modelos con gran interés de diagnóstico. Sin embargo, cualquier trabajo prospectivo y que proponga líneas de actuación necesita un gran consenso con los actores de la cadena

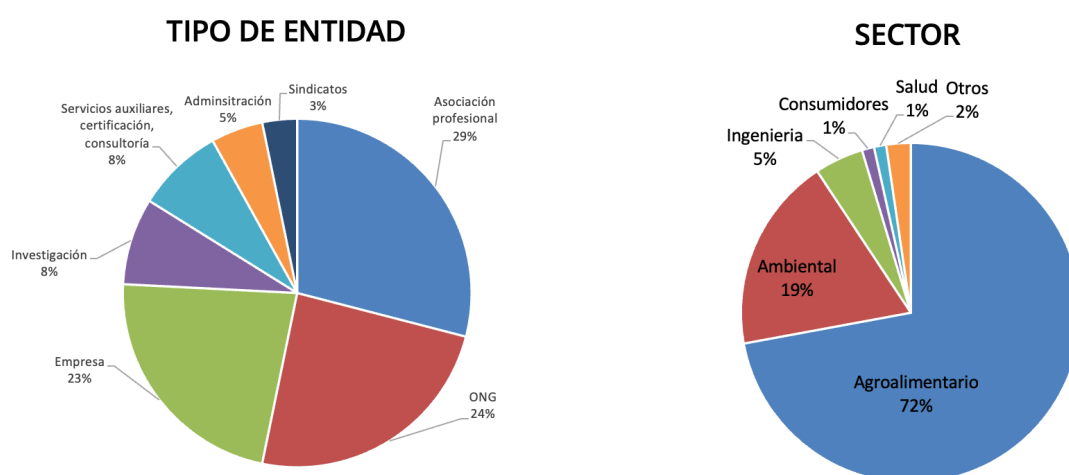
agroalimentaria y con la administración en numerosos detalles. Como ejemplo, ¿cómo se va a aplicar el aumento de la superficie ecológica entre las diferentes producciones, según se propone en las estrategias europeas y nacionales? ¿Cómo se corresponde este estímulo con las tendencias de consumo ecológico, o de cada tipo de alimento y su impacto en los patrones de consumo? Una pregunta como esta pone en evidencia alguna de las muchas cuestiones donde no existe un consenso técnico que nos permita asumir escenarios “*business as usual*” para trazar una línea de base con la que elaborar proyecciones futuras. Aunque la reciente Ley de Cambio Climático y los indicadores propuestos en la Estrategia España 2050 posibilitan un marco de trabajo mínimo, es necesaria la discusión acerca de otros indicadores de interés, acerca de que fuentes de datos y estimaciones de impactos ambientales, económicos y de salud debemos tomar en cuenta para el diseño de escenarios y estrategias. En esta línea, es importante tener en cuenta los riesgos que afectan a las producciones agrarias que el cambio climático causará en los próximos años; es decir, no podemos asumir un escenario comparable al actual, por lo que se necesita reforzar los indicadores agroclimáticos para complementar las previsiones económicas de evolución de la producción.

- **Hábitos de consumo:** ¿existen datos suficientes, segregados por perfiles de consumidores, respecto a cuestiones de edad, sexo, según si residen en entornos urbanos o rurales, por renta, según si son consumidores ecológicos? Estos datos, ¿nos dan una imagen suficiente sobre el consumo de productos importados, productos de proximidad, ecológicos, etc.? El monitoreo de estos hábitos y segregar el origen y modo de producción de los alimentos consumidos nos daría una imagen más ajustada de la huella y de como incidir para adaptar los hábitos hacia un escenario más sostenible.

En las fechas en la que elaboramos este informe, se ha publicado la Estrategia España 2050, en la que se hace mención explícita a algunas de las conclusiones antes mencionadas. Concretamente, se reconoce el exceso de consumo de carne y otros grupos de alimentos, la insostenibilidad de la huella hídrica, el riesgo de desertificación y de las amenazas a la producción y soberanía alimentaria que plantea el cambio climático. De hecho, esta misma estrategia se alinea con las necesidades identificadas, proponiendo un aumento hasta el 60% de la superficie destinada a agricultura ecológica y la disminución de la demanda hídrica en un 15%.

3. ¿QUÉ SECTORES/ENTIDADES DEBERÍAN ESTAR EN EL GRUPO? ¿QUÉ ENTIDADES O SECTORES ESTÁN ABORDANDO ESTOS ASPECTOS MÁS ALLÁ DE LA ADMINISTRACIÓN?

Somos conscientes de las que personas son el principal valor de este grupo de trabajo, y de que somos las personas las que hacemos que este espacio sea abierto, interdisciplinar y no sectorial. Por esa razón, las personas y las entidades de este grupo han ido cambiando desde el inicio de este. Así, en la primera reunión contábamos con una participación de acuerdo con la siguiente figura:



Y así nos dimos cuenta de que nos gustaría contar con **más representantes de la administración, de la salud y los consumidores**. Y así empezó un trabajo para identificar, invitar e implicar a nuevas personas en nuestro grupo.

Desde el inicio del grupo se ha invitado a participar a más de 90 personas/entidades, y en la actualidad lo conforman las siguientes entidades, con diferentes grados de participación. Se incluyen en el listado las entidades participantes en al menos dos sesiones del CT

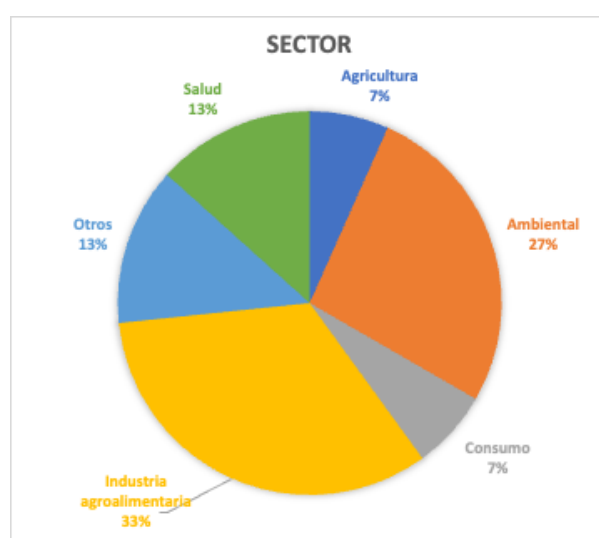
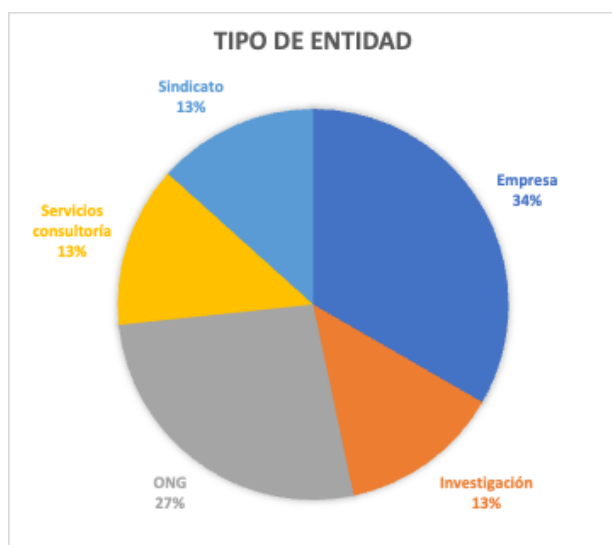
Coordinación de CT-21

- Marta Seoane Fundación CONAMA
- Guillermo Ramírez Ferrer Fundación Global Nature
- Laura García Pierna Fundación Global Nature
- Sandra Milenia Escobar-Fundación Global Nature

Integrantes del CT-21

- Ana Etchenique CECU
- Ana Hurtado CESFAC
- Brígida Trenado UGT
- Carlota Martínez FIAB
- Cristina Duque UGT
- Daniel Ortiz Gonzalo Departamento de Geociencias y Gestión de los Recursos Naturales, Universidad de Copenhagen.
- Eduard Baladia Academia Española de Nutrición y Dietética
- Federico Llorca Interpreta Natura
- Giuseppe Russolino Academia Española de Nutrición y Dietética
- Juanjo Amate Sostenibilidad a Medida
- M^a Dolores Raigón SEAE, UPV
- Paula Cinto FIAB
- Pedro Antonio Ruiz Nestlé
- Silvia Arribas Vitón Coca-Cola

Como se puede ver en los siguientes gráficos la composición del CT-21 es en la actualidad más equilibrada tanto en el tipo de entidad como en el ámbito en el que estas entidades y personas trabajan.



Sin embargo, estos gráficos nos muestran **también la ausencia de dos tipos de entidades a los que nos gustaría sumar en el futuro, sindicatos y organizaciones agrarias y administración.**

4. ¿COMO SE RELACIONA TODO ESTO CON LA ESTRATEGIA FARM TO FORK?

El Pacto Verde Europeo busca convertir a Europa en el primer continente climáticamente neutro de aquí a 2050 a través de estrategias de crecimiento sostenible e integrador para impulsar una economía limpia y circular, mejorar la salud y la calidad de vida de las personas, restaurar la biodiversidad y reducir la contaminación. En el marco de este Pacto Verde, a finales de mayo de 2020 la Comisión publicó la estrategia **“De la granja a la mesa, para un sistema alimentario justo, saludable y respetuoso con el medio ambiente”** de la que extraemos de su primer apartado el siguiente texto:

“En ella se tratan ampliamente los desafíos de los sistemas alimentarios sostenibles y se reconocen los vínculos inextricables entre personas sanas, sociedades sanas y un planeta sano. La estrategia también es un componente fundamental de la agenda de la Comisión para alcanzar los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de las Naciones Unidas. Todos los ciudadanos y operadores de las cadenas de valor, tanto dentro como fuera de la UE, deberían beneficiarse de una transición justa, especialmente tras la pandemia de COVID-19 y el debilitamiento de la economía. El cambio a un sistema alimentario sostenible puede aportar beneficios ambientales, sanitarios y sociales, ofrecer ventajas económicas y garantizar que la recuperación de la crisis nos sitúe en una senda sostenible. Resulta esencial para el éxito de la recuperación y de la transición garantizar medios de vida sostenibles para los productores primarios, que aun están rezagados en términos de ingresos”

4.1. ¿CUÁLES SON LOS RETOS EUROPEOS A LOS QUE SE QUIERE DAR RESPUESTA CON LA ESTRATEGIA?

Los objetivos de la UE son reducir la huella medioambiental y climática de su sistema alimentario y reforzar su resiliencia, garantizar la seguridad alimentaria frente al cambio climático y la pérdida de biodiversidad, y liderar una transición global hacia la sostenibilidad competitiva «de la granja a la mesa» y aprovechando las nuevas oportunidades. Esto significa lo siguiente:

- a) garantizar que la cadena alimentaria, que abarca la producción, el transporte, la distribución, la comercialización y el consumo de alimentos, tenga un impacto medioambiental neutro o positivo, y preservar y restablecer los recursos terrestres, de agua dulce y marinos de los que depende el sistema alimentario; contribuir a mitigar el cambio climático y a adaptarse a sus impactos; proteger la tierra, el suelo, el agua, el aire, la sanidad vegetal, y la salud y el bienestar de los animales; y revertir la pérdida de biodiversidad;

- b) garantizar la seguridad alimentaria, la nutrición y la salud pública, velando por que todas las personas tengan acceso a alimentos nutritivos, sostenibles y en cantidad suficiente que cumplan niveles elevados de inocuidad, calidad, fitosanitarios y de salud y bienestar animal, y que respeten sus necesidades nutricionales y sus preferencias alimentarias; y
- c) preservar la asequibilidad de los alimentos, al tiempo que se genera un rendimiento económico más justo en la cadena de suministro, de manera que los alimentos más sostenibles sean también, en última instancia, los más asequibles, se fomenta la competitividad del sector del suministro de la UE, se promueve el comercio justo, se crean nuevas oportunidades de negocio, y se garantizan la integridad del mercado único y la seguridad e higiene en el trabajo.

Estos grandes objetivos se concretan en la estrategia en los siguientes retos:

- Garantizar una producción alimentaria sostenible
- Garantizar la seguridad alimentaria
- Estimular prácticas sostenibles de transformación de alimentos, comercio mayorista y minorista, hostelería y servicios alimentarios
- Promover el consumo sostenible de alimentos y facilitar la transición a dietas saludables y sostenibles
- Reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos
- Luchar contra el fraude alimentario a lo largo de toda la cadena de suministro alimentario
- Investigación, innovación, tecnología e inversiones
- Servicios de asesoramiento, intercambio de datos y conocimientos, y capacidades

4.2. ¿ESTÁN ESTOS RETOS EN CONSONANCIA CON LAS CONCLUSIONES LOS PRINCIPALES INFORMES ANALIZADOS EN EL CT-21

Una vez conocida la Estrategia nos preguntamos de qué manera esta alineada con las conclusiones que habíamos extraído de los principales documentos de referencia.

Objetivos de la Estrategia Farm to Fork	Relación con las conclusiones de los principales informes analizados en el GT21
Garantizar una producción alimentaria sostenible	<ul style="list-style-type: none"> • El modelo dominante de producción, transformación, distribución y consumo de alimentos excede los límites planetarios respecto al consumo de fertilizantes, al impacto en biodiversidad, huella hídrica, degradación de suelos, ocupación de tierras, y emisiones de gases de efecto invernadero. • La transición hacia sistemas de producción de alimentos más sostenibles debe estar basada en la optimización en el uso de insumos, la dramática disminución de pesticidas, el aumento del almacenamiento de carbono en los suelos agrarios y reorientar la producción y transformación hacia los alimentos prioritarios definidos en los modelos de dietas más sostenibles • El comercio internacional y el cambio de usos de tierras (asociados a ciertos productos, principalmente la soja) son responsables de una parte muy significativa de la huella del sector agroalimentario.
Garantizar la seguridad alimentaria	<ul style="list-style-type: none"> • Las evaluaciones de la calidad de los alimentos deben incorporar la calidad de los alimentos producidos en sistemas con menor impacto ambiental y poner énfasis en micronutrientes. Calidad frente a cantidad
Estimular prácticas sostenibles de transformación de alimentos, comercio mayorista	<ul style="list-style-type: none"> • La responsabilidad de construir sistemas agroalimentarios que fomenten dietas más saludables y sostenibles debe distribuirse entre

<p>y minorista, hostelería y servicios alimentarios</p>	<p>todos los actores. Las palancas prioritarias son las políticas que reorienten las preferencias de los consumidores, incluyendo una mayor sensibilización y transparencia en los impactos de la cadena agroalimentaria; e incentivar los modelos de producción y productos más sostenibles.</p>
<p>Promover el consumo sostenible de alimentos y facilitar la transición a dietas saludables y sostenibles</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Las dietas predominantes acarrear un elevado impacto en la salud, manifestado en el contexto español principalmente como obesidad, diabetes no hereditaria, enfermedades coronarias, deficiencias macro nutricionales y otras afecciones. Estas enfermedades suponen un sobrecosto al sistema sanitario. • Las dietas “saludables y sostenibles” pueden tener un coste mayor que las dietas convencionales. Sin embargo, las dietas convencionales externalizan costes ambientales y sanitarios. • Las dietas reales, reflejadas según las encuestas de consumo, nos se corresponden ni con las recomendaciones de las guías nacionales dietarias ni con la dieta mediterránea o atlántica. La adopción de este tipo de dietas supondría una mejoría en el desempeño ambiental y de salud. • Algunas conclusiones comunes de la bibliografía revisada respecto a las dietas sostenibles y saludables son: disminución de los productos animales (carne, lácteos, etc.), disminución de productos procesados, de alimentos ricos en sal, grasas saturadas y azúcares. Aumento del consumo de frutas, verduras, cereales, semillas y

	frutos secos en las dietas. Aumento del consumo de alimentos frescos y locales.
Reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos	<ul style="list-style-type: none"> • Reducir el desperdicio de alimentos es prioritario, dado el gran potencial de reducir el impacto ambiental.
Luchar contra el fraude alimentario a lo largo de toda la cadena de suministro alimentario	
Investigación, innovación, tecnología e inversiones	<ul style="list-style-type: none"> • Es necesario fomentar y agilizar sistemas de evaluación (investigación científica, sistemas de auditoría, sensibilización) que mejoren el conocimiento técnico, que aporten indicadores y que permitan monitorizar los puntos de la cadena agroalimentaria donde las actuaciones conlleven mayor impacto de una manera más sencilla. • Existen herramientas de modelización para definir escenarios en el contexto español, pero es necesario ahondar en la información faltante y lograr consenso técnico y político para poder definir claramente los objetivos de estos modelos.
Servicios de asesoramiento, intercambio de datos y conocimientos, y capacidades	.

4.3. ¿QUÉ OBJETIVOS CONCRETOS MARCA LA ESTRATEGIA “DE LA GRANJA A LA MESA”

- Reducir un 50% el uso y el riesgo de los plaguicidas químicos y reducir un 50% el uso de los plaguicidas más peligrosos
- Reducir las pérdidas de nutrientes al menos un 50% sin deteriorar la fertilidad del suelo; esto reducirá el uso de fertilizantes al menos un 20%.
- Reducir un 50% las ventas de antimicrobianos para animales de granja y de acuicultura
- Conseguir que, al menos, un 25% de las tierras agrícolas de la UE se dediquen a la agricultura ecológica y que se incremente significativamente la acuicultura ecológica

4.4. ¿QUÉ DIFICULTADES EXISTEN EN NUESTROS SECTORES/ENTIDADES PARA AVANZAR EN ESTOS OBJETIVOS?

Una vez conocida en mayor profundidad la estrategia “Farm to fork” identificamos la importancia de poder identificar dónde estaban las principales dificultades, en especial por parte de agricultores/as y ganaderos/as. Por ello, se propuso el diseño y difusión de encuesta que nos permitiría tener una foto de cuales son los principales retos para el sector.

Los resultados de esta encuesta no tienen ninguna pretensión científica, sino ser el punto de partida para una reflexión conjunta.

¿Qué preguntábamos en esta encuesta?

-Edad

-Sexo

-Provincia.

-Ámbito de trabajo como agricultor/a o técnico/a. Marcar varias opciones si es el caso

- Cultivos arables
- Cultivos permanentes
- Ganadería
- Producción ecológica

- Producción integrada
- Producción convencional

¿Cuánto sabes de la Estrategia de la Granja a la Mesa? *

- En profundidad
- He escuchado hablar de ella, pero no conozco los detalles.
- Nada

¿Si es el caso, a través de quien te ha llegado información sobre la Estrategia de la Granja a la Mesa? Puedes marcar varias opciones

- Internet y redes sociales
- Sindicato agrario
- Cooperativa
- Empresa agroalimentaria
- Administración
- ONG ambientales

¿Ves posible conseguir alguno de los siguientes objetivos planteados en la estrategia "de la granja a la mesa" en tu explotación/sector? Valora los siguientes objetivos como Imposibles, Posibles, Alcanzable con los apoyos e incentivos necesarios u objetivo ya logrado.

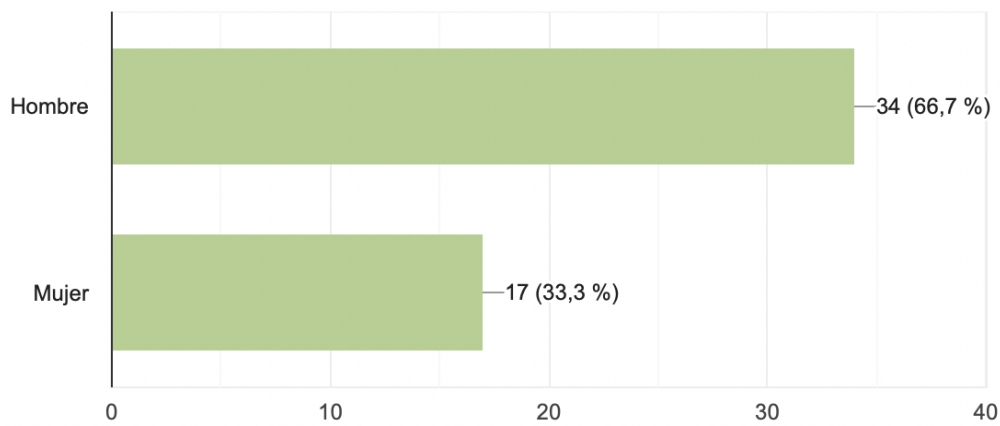
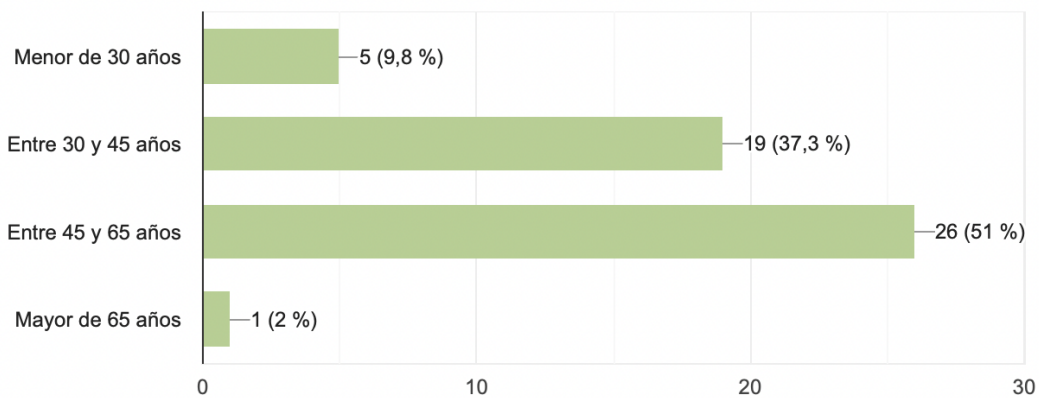
- Reducir un 50 % el uso y el riesgo de los plaguicidas químicos más peligrosos para 2030
- Reducir el uso de fertilizantes al menos un 20 % para 2030.
- Reducir un 50 % el uso de antimicrobianos para animales de granja de aquí a 2030
- En 2030 el 25 % de todas las tierras agrícolas se dedicarán a la agricultura ecológica.

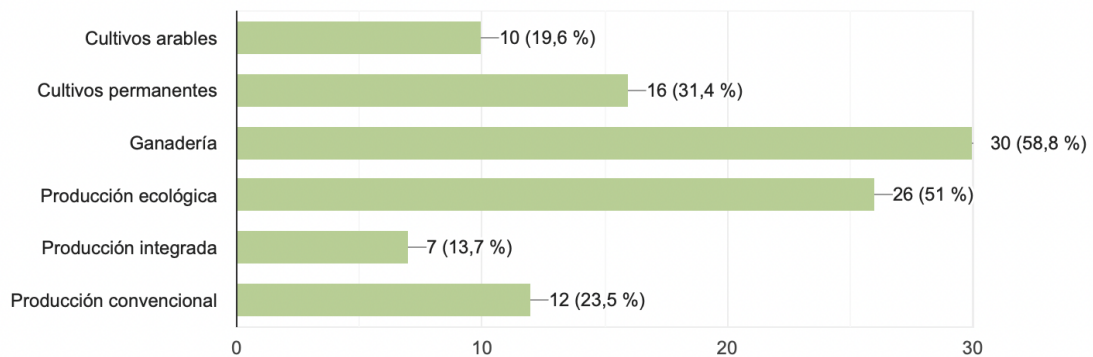
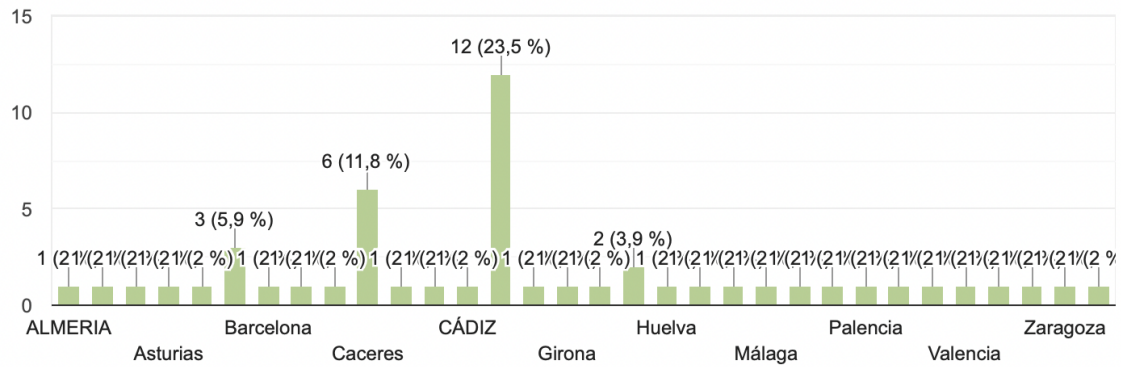
¿Cuál es la intervención que sería MÁS IMPORTANTE Y MENOS NECESARIA para avanzar en los objetivos de la estrategia? *

- Asesoramiento técnico para el cambio de manejo que implican estos objetivos
- Incentivos económicos públicos. Ayudas específicas para agricultores y ganaderos
- Legislación para repartir el coste de implementación entre productores, transformadores, distribuidores y consumidores

- Solo será posible realizar el cambio cuando se la legislación obligue a su cumplimiento.
- Sensibilización de los consumidores.

¿Quién respondió a la encuesta?

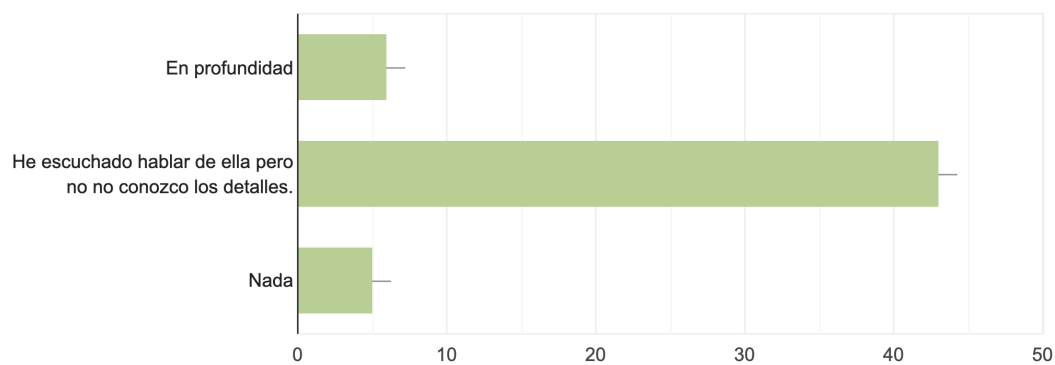




¿Qué respondieron?

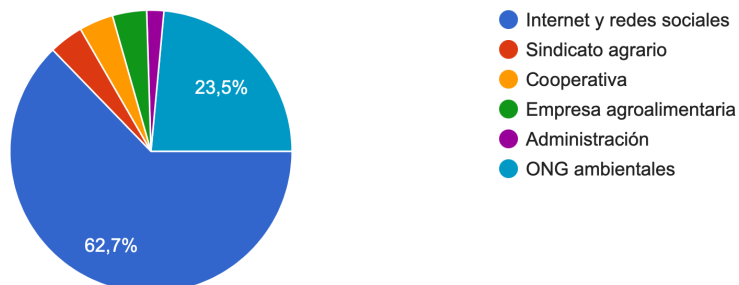
¿Cuánto sabes de la Estrategia de la Granja a la Mesa?

51 respuestas



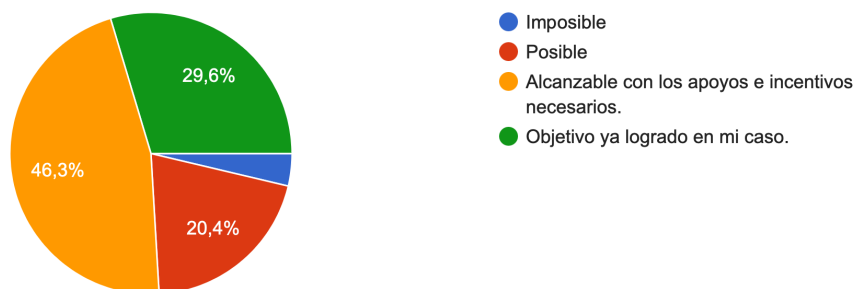
Si es el caso, a través de quien te ha llegado información sobre la Estrategia de la Granja a la Mesa?
Puedes marcar varias opciones

51 respuestas



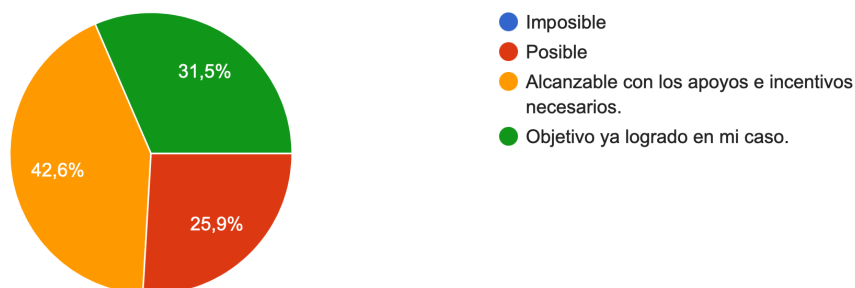
Reducir un 50 % el uso y el riesgo de los plaguicidas químicos más peligrosos para 2030.

54 respuestas



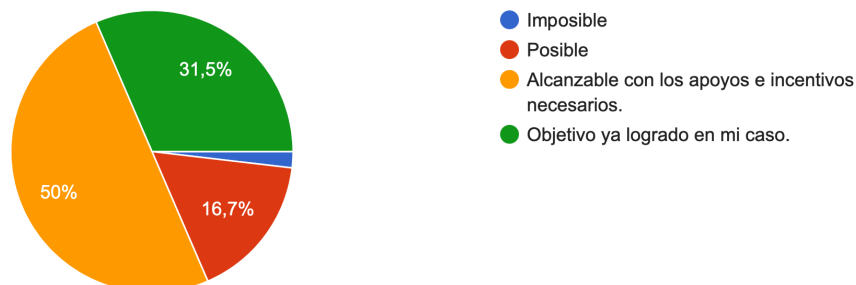
Reducir el uso de fertilizantes al menos un 20 % para 2030.

54 respuestas



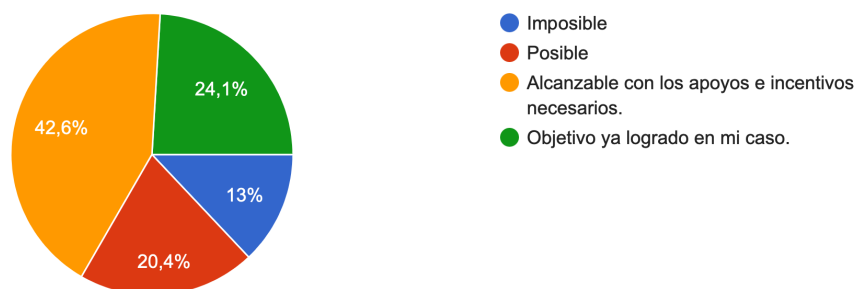
Reducir un 50 % el uso de antimicrobianos para animales de granja de aquí a 2030.

54 respuestas



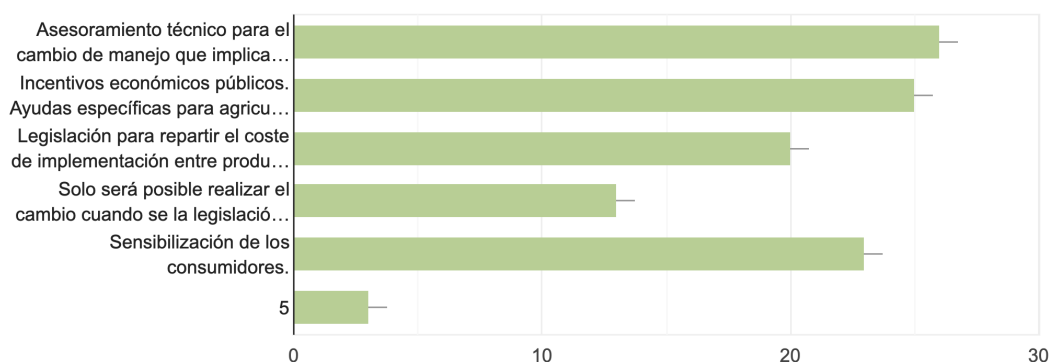
En 2030 el 25 % de todas las tierras agrícolas se dedicarán a la agricultura ecológica.

54 respuestas



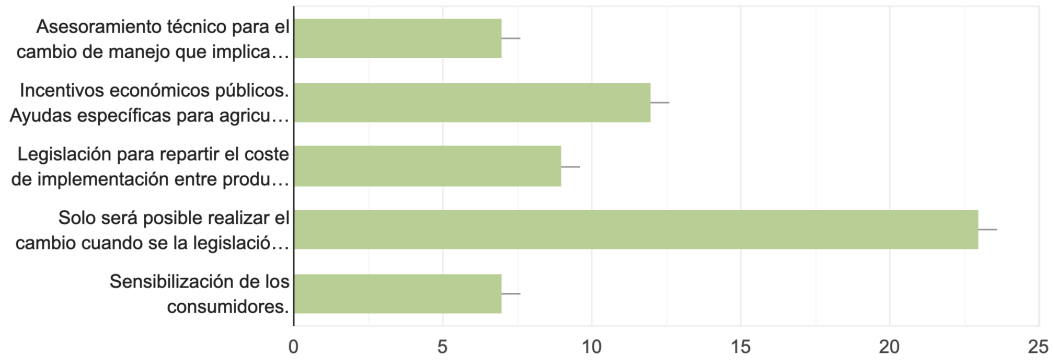
¿Cuál es la intervención que sería MÁS IMPORTANTE para avanzar en los objetivos de la estrategia?

54 respuestas



¿Cuál es la intervención que ves MENOS NECESARIA para avanzar en los objetivos de la estrategia?

51 respuestas



5. REFLEXIONES FINALES

-Estamos en el inicio de un proceso para abordar de manera abierta y no sectorial las relaciones entre Salud, Producción Agrícola y Planeta. El trabajo no acaba más que comenzar.

-En este proceso, **es fundamental tener criterios para seleccionar documentos e iniciativas de referencia** que garanticen el rigor técnico e identifiquen los posibles conflictos de interés.

-Existen muchas estrategias y políticas europeas, nacionales y regionales que abordan la relación entre nutrición, producción de alimentos e impacto ambiental, por lo que es **fundamental poder implicar en el futuro a la administración** entre espacio de trabajo conjunto.

-Existen todavía **importantes necesidades de información** para poder abordar un estudio nacional similar al estudio Lancet o Afterres. Es importante identificar esas necesidades y convertirlas en líneas de trabajo.

-Aun así, **los límites planetarios y las consecuencias para la salud** del sistema de producción, transformación, distribución y consumo **están más que evidenciados** en la información científica existente. No es momento de opinar sino de actuar.

-Son fundamentales espacios de trabajo conjuntos para definir una estrategia nacional para abordar los objetivos de la Estrategia de la Granja a la Mesa.