

Jaime Zufía explicó que los sistemas alimentarios requieren el uso de suelo, agua, electricidad, combustible y materiales para producir alimentos y generan, además, subproductos, residuos, vertidos de aguas residuales y emisiones. El resultado es un proceso con un alto impacto ambiental que provoca la pérdida de biodiversidad, la escasez de agua y la degradación del suelo. Además, en la actualidad, el 24% de las emisiones de gases de efecto invernadero que se generan en el mundo son consecuencia directa de la producción de alimentos.

El impacto que produce en el medio ambiente tiene, por otra parte, un retorno negativo para el sector, que en el futuro verá reducidas sus oportunidades de producir alimentos precisamente debido a la degradación del suelo, a la reducción de stocks y biodiversidad, y a los efectos del cambio climático. Así las cosas, el reto es evidente, y queda patente en la puesta en marcha de programas específicos por parte de políticas europeas con este enfoque, incluido el Green Deal, el pacto verde europeo, orientado a favorecer la producción, procesado y consumo sostenible de los alimentos. Las instituciones vascas tienen también implementadas políticas para favorecer la sostenibilidad y la economía circular en el sector, como el Plan Estratégico de la Gastronomía y Alimentación de Euskadi y el Basque Green Deal, que incentivarán a las empresas que quieran mejorar sus procesos.

Las industrias, destacó Jaime Zufía, también están asumiendo que mejorar la eco-eficiencia en sus procesos redonda en su beneficio, al reducir costes. A lo que hay que añadir que cada vez un porcentaje mayor de consumidores eligen productos sostenibles y están dispuestos a pagar más por ellos.

Cómo conseguir alimentos más sostenibles

Las claves para introducir una nueva dinámica de trabajo en las industrias alimentarias, según explicó Zufía, son cinco:

- El aprovisionamiento local y sostenible de materias primas, priorizando productos agrarios, de pesca y animales que se han generado minimizando los impactos en el entorno y que favorezcan una cadena corta de comercialización, de productos locales que reducen la huella de carbono ligada al transporte.
- El ecodiseño de alimentos e instalaciones es importante porque permite desde el inicio seleccionar materiales de bajo impacto, reducir envases, definir técnicas de producción y formas de distribución más eficientes.
- Producción ecoeficiente y sostenible, para conseguir más producto a partir de la misma materia prima, reduciendo en el proceso el uso de energía y de agua, lo que deriva en reducción de emisiones, vertidos y residuos. Este eje mejora la imagen de las empresas, aumenta su productividad y reduce sus costes.
- La recuperación y aprovechamiento de subproductos y materiales, por otro lado, permite reducir costes en la gestión de residuos y conseguir materias primas con alto potencial nutricional. Son materias primas que tienen calidad suficiente para sumarlas a la cadena alimentaria humana y de animales, o incluso utilizarlas para la producción de bioenergía.
- La sostenibilidad social es el quinto eje destacado por Jaime Zufía, que recalcó que "no podemos permitirnos una producción alimentaria que no sea socialmente aceptable". Un eje que se basa en el respeto a las comunidades locales, de remuneración justa a los trabajadores y de atención a lo que piden los consumidores y la sociedad en general.

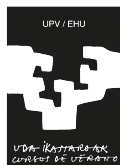
Según destacó Jaime Zufía, las empresas deben dar a conocer sus planes de sostenibilidad y comunicar sus iniciativas para mejorar en este ámbito. Hay sistemas de evaluación privados y públicos que certifican características del producto y de su proceso de elaboración. ¿Cuál deben elegir las empresas? El tipo de producto y el perfil y zona geográfica de los consumidores a los que va dirigido marcarán la elección.

Modelos alimentarios del futuro

Según explicó Jaime Zufía, el modelo de producción que se plantea de cara al futuro debe presentar el menor impacto ambiental posible, buscando el objetivo de impacto 0, de manera que se marque como objetivo preservar la salud local y del planeta. En línea con los ejes anteriormente expuestos, añadió que los modelos del futuro deben cuidar a los trabajadores, ser respetuosos con las culturas y deben

40

URTE / AÑOS / YEARS



UDA IKASTAROAK

**CURSOS
DE VERANO
SUMMER COURSES**

www.uik.eus

producir alimentos repartiendo riqueza a lo largo de la cadena, favoreciendo que todos los actores tengan una remuneración adecuada.

Por último, explicó el investigador de Azti, deben tener una buena penetración en el mercado. A día de hoy, explicó, los consumidores aprecian los alimentos de producción local, poco procesados, cultivados en procesos ecológicos y en los que se han reducido los envases.

Además, Jaime Zufía destacó el papel que juega ya la industria 4.0 en la producción de alimentos a la hora de desarrollar procesos más eficientes y transformar la relación con los consumidores. La digitalización permite cruzar información de producción con datos sobre el grado de satisfacción que generan, lo que ayuda a definir cambios y mejoras de cara al futuro.

[Ver webinar](#)