

40
URTE / AÑOS / YEARS



UDA IKASTAROAK
CURSOS
DE VERANO
SUMMER COURSES
www.uik.eus

Jaime Zufiak azaldu zuenez, elikadura-sistemek lurzorua, ura, elektrizitatea, erregaia eta materialak behar dituzte elikagaiak ekoizteko, eta, gainera, azpiproduktuak, hondakinak, ur zikinen isurketak eta emisioak sortzen dituzte. Ingurumen inpaktu handia duen prozesu bat da, biodibertsitatea galtzea, ur eskasia eta lurzorua degradatzea eragiten dituena. Gainera, gaur egun, munduan sortzen diren berotegi efektuko gasen isurketen % 24 elikagaien ekoizpenaren ondorio zuzena da.

Ingurumenean eragiten duen inpaktuak, bestalde, ondorio negatiboa du sektorearentzat, etorkizunean elikagaiak ekoizteko aukerak murriztuko baititu, besteak beste, lurzoruaren degradazioagatik, stocken eta biodibertsitatearen murrizketagatik eta klima aldaketaren ondorioengatik. Beraz, erronka nabarmena da, eta agerian geratzen da Europako politikek ikuspegi hori duten programa espezifikoak abian jarri dituztelako, Green Deal-a barne, Europako itun berdea, elikagaien ekoizpena, prozesatzea eta kontsumo jasangarria bultzatzera bideratua dagoena. Euskal erakundeek sektorean jasangarritasuna eta ekonomia zirkularra bultzatzeko politikak ere ezarri dituzte, hala nola Euskadiko Gastronomia eta Elikaduraren Plan Estrategikoa eta Basque Green Deala, prozesuak hobetu nahi dituzten enpresei pizgarriak emango dizkiena.

Industriek, Jaime Zufiak nabarmendu zuenez, beren prozesuetan eko-eraginkortasuna hobetzea onuragarria dela onartzen ari dira, kostuak murrizten direlako. Horri gehitu behar zaio gero eta kontsumitzaile gehiagok produktu jasangarriak aukeratzen dituztela eta horiengatik gehiago ordaintzeko prest daudela.

Elikagai iraunkoragoak nola lortu

Zufiak azaldu zuen moduan, elikadura industrietan lan dinamika berriak sartzeko gakoak bost dira:

- Lehengaiak tokian tokiko eta modu jasangarrian hornitzea eta lehentasuna ematea ingurunean inpaktuak minimizatuz sortu diren nekazaritzako, arrantzako eta animalia produktuei. Merkaturatze kate motza izatea errazten baitute, eta horrela garraioak sortzen duen karbono aztarna murrizten dute.
- Elikagaien eta instalazioen ekodiseinua garrantzitsua da, hasieratik aukera ematen duelako inpaktu txikiko materialak hautatzeko, ontziak murrizteko, eta ekoizpen teknikak eta banaketa modu eraginkoragoak definitzeko.
- Ekoizpen ekoeraginkorak eta jasangarriak lehengai beretik produktu gehiago lortzen ditu, eta prozesuan energiaren eta uraren erabilera murrizten dute. Ondorioz, emisioak, isurketak eta hondakinak txikitzen dira. Gako horrek enpresen irudia hobetzen du, produktibitatea handitzen du eta kostuak murrizten ditu.
- Bestalde, azpiproduktuak eta materialak berreskuratu eta aprobetxatzeak aukera ematen du hondakinen kudeaketaren kostuak murrizteko eta nutrizio potentzial handiko lehengaiak lortzeko. Gizakien eta animalien elikagaien katean gehitzeko kalitate nahikoa duten lehengaiak dira, edo bioenergia ekoizteko erabili daitezkeenak.
- Iraunkortasun soziala da Jaime Zufiak nabarmendu zuen bosgarren ardatza, eta bere hitzetan "ezin dugu onartu sozialki onargarria ez den elikadura ekoizpena". Gako hori oinarritzen da tokiko komunitateak errespetatzean, langileak zuzen ordaintzean eta kontsumitzaileek eta gizarteak oro har eskatzen dutenari arreta eskaintzean.

Jaime Zufiak nabarmendu zuenez, enpresek iraunkortasun planak ezagutarazi behar dituzte eta arlo horretan hobetzeko ekimenak jakinarazi. Ebaluazio sistema pribatu eta publikoak daude, produktuaren eta hura egiteko prozesuaren ezaugarriak egiaztatzen dituztenak. Zein aukeratu beharko lukete enpresek? Produktua zein motatakoa den eta zer profil eta eremu geografikori zuzenduta dagoen arabera erabakiko da.

Etorkizuneko elikagai ereduak

Jaime Zufiak azaldu duen moduan, etorkizunera begira planteatzen den ekoizpen ereduak ahalik eta ingurumen-inpaktu txikiena izan behar du, 0 inpaktua xede duela, eta tokiko eta planetako osasuna zaintzea helburu hartu behar du. Aurretik azaldutako gakoekin bat etorriz, etorkizuneko ereduak langileak zaindu behar dituzte eta kulturekiko errespetua izan behar dute. Elikagaiak ekoiztu behar dira aberastasuna katean zehar banatzen den bitartean eta eragile guztiek ordainsari egokia izan dezaten

40

URTE / AÑOS / YEARS



UDA IKASTAROAK

**CURSOS
DE VERANO
SUMMER COURSES**

www.uik.eus

saiatu behar da.

Bukatzeko, Aztiko ikertzaileak azaldu zuenez, merkatuan ondo sartu behar dute. Egun, kontsumitzaileek tokiko ekoizpeneko elikagaiak estimatzen dituzte, gutxi prozesatuak, prozesu ekologikoetan landuak eta ontzien erabilpena murriztu dituztenak.

Horrez gain, Jaime Zufiak azpimarratu zuen prozesu eraginkorragoak garatzeko eta kontsumitzaileekin harremana eraldatzeko orduan 4.0 industriak elikagaien ekoizpenean duen papera. Digitalizazioak ekoizpenari buruzko informazioa eta gogobetetze mailari buruzko datuak uztartzea ahalbidetzen du, eta horrek etorkizunera begira aldaketak eta hobekuntzak zehazten laguntzen du.

[Ikusi webinarra](#)