

INICIATIVAS SOCIALES Y SOLIDARIAS SOBRE ALIMENTACIÓN, POR MERCEDES HERRANZ

Para la guía de ADICAE: GUÍA
DE COMPRA Y CONSUMO DE
ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y
PRODUCTOS SOSTENIBLES Y
DE CALIDAD PARA EL GRAN
CONSUMIDOR DE TODOS LOS
BOLSILLOS

ÍNDICE

ÍNDICE	2
¿POR QUÉ ESTA GUÍA?	3
CONSUMO “INSOSTENIBLE”	4
EL CONSUMO COMO MOTOR DE CAMBIO	5
Compras colectivas y grupos de consumo	6
Cooperativas de producción, distribución y/o consumo	9
Movimientos Agroecológicos	10
Organizaciones Profesionales Agrarias (OPA’s)	13
Restauración colectiva saludable	14
Bancos de alimentos y despensas solidarias	16
Huertos urbanos	17
Red de semillas	19
¿Qué podemos hacer como consumidores?	21
BIBLIOGRAFÍA	22

¿POR QUÉ ESTA GUÍA?

Con unos cada vez más evidentes efectos producidos por el cambio climático y una pérdida de biodiversidad en el planeta que hay que frenar, pocos sitúan el consumo como una de las causas, a pesar de que los efectos del consumismo sobre los límites planetarios empiezan a ser ya evidentes.

En una economía en gran medida globalizada, el papel del consumidor excede el mero acto de compra. Gastar dinero significa tener poder y responsabilidades que pueden influir en el equilibrio social, económico y ambiental a escala global. **El propósito de esta guía es proporcionar información y reflexión para que todos los consumidores podamos adquirir bienes y servicios tratando de minimizar los impactos negativos de nuestras compras, manteniendo la libertad de elección.**

Los modelos actuales de consumo y producción son insostenibles a medio plazo. Los recursos naturales que incluyen materias primas, agua, energía, biodiversidad y tierra fértil, forman la base de nuestra vida en la Tierra.

La ropa que vestimos, la comida que consumimos, el agua embotellada que bebemos y todas las cosas que utilizamos, se producen con recursos naturales que se extraen de la Tierra y son transformados por el ser humano. Por tanto, es importante ser conscientes de que en cada uno de nuestros actos de consumo estamos alentando, fomentando y apoyando la forma en que se producen los productos que consumimos.

La demanda de recursos a nivel internacional está por encima de la capacidad terrestre de renovarse. Con unas previsiones de casi 10.000 millones de personas para el año 2050, vamos a necesitar casi tres planetas Tierra para tener los recursos naturales suficientes que permitan mantener el estilo de vida actual de la humanidad¹.

¹ [ONU El mundo en 2100](#)

En España los datos no son diferentes: **consumimos y mucho**. Los actuales patrones de consumo nos indican que los españoles necesitaríamos 3,5 veces nuestro territorio para satisfacer los recursos naturales que demandamos².

CONSUMO “INSOSTENIBLE”

Vivimos en la dictadura de usar y tirar, gracias a la estrategia de conectar el éxito y la felicidad con el consumo y lo material.

La clave es producir más para llegar a más consumidores y cuando no sea posible, crear nuevas necesidades, aunque sean ficticias, para dar salida a los productos, recurriendo a la presión social o a la obsolescencia programada para mantener el sistema en marcha. Pero esta forma de consumo, como hemos comentado, empieza a ser insostenible porque los recursos son finitos y estamos llegando al límite.



El **consumo sostenible** hace referencia a la capacidad que tenemos los consumidores de elegir un tipo de bien o servicio con el que no sólo satisfacemos nuestros deseos y necesidades individuales, sino que también colaboramos para que todos los procesos que hacen posible este bien o servicio tengan en cuenta la justicia social, la ética, la solidaridad y la protección del medio ambiente.

² [Informe Planeta Vivo, WorldWildlifeFund \(2010\)](#)

La sostenibilidad es una banqueta con tres patas donde lo ambiental, lo económico y lo social son partes imprescindibles. Cuando una pata falla, la banqueta cae porque deja de ser sostenible.

Entonces, ¿qué debemos tener en cuenta para un consumo responsable?

El consumo responsable o crítico, se basa en la información y en las necesidades reales de las personas. **El consumidor responsable y proactivo debe informarse acerca del producto que compra y adquirir productos que no perjudiquen el medio ambiente y que no conlleven condiciones laborales o comerciales injustas e indignas.**

EL CONSUMO COMO MOTOR DE CAMBIO

El modelo actual de distribución agroalimentaria está muy definido y dominado por las grandes cadenas de supermercados e hipermercados. Sin embargo, por diversos motivos, un número cada vez más amplio de los consumidores está buscando otras vías para adquirir los productos que desean.

Impulsan hábitos y comportamientos individuales saludables y sostenibles, siendo corresponsables con el resto de ciudadanos, organizaciones e instituciones para producir un cambio social más consistente y duradero.

Como decíamos en nuestra publicación “Consumo circular en el día a día”: practicar un consumo responsable, alineado con la economía circular, no tiene por qué ser complicado. Si como personas consumidoras, incrementamos nuestro nivel de formación e impulsamos transformaciones en nuestros estilos de vida de forma sencilla, **priorizando los recursos existentes** y contando con información clara, transparente y suficiente, **podemos ser agentes de cambio del sistema económico.**

En ADICAE defendemos un rol activo y protagonista en el que [los consumidores podemos ser parte de la solución](#)³.

³ <https://www.otroconsumoposible.es/> ADICAE

Ya lo decía nuestro Presidente, D. Manuel Pardos, en la introducción del [Manual práctico sobre consumo crítico en la alimentación](#)⁴: “...seamos protagonistas, capaces de una acción coordinada y organizada para influir en todo el proceso (desde la producción a la distribución y venta).

De esta manera tenemos que combatir la visión individualista del consumidor como pieza final de un sistema que nos relega como papel a una virtual libertad de elección de un producto u otro en la tienda”

Lo saludable puede y debe ser sostenible aunque, para producir cambios, las iniciativas tienen más fuerza transformadora si se abordan desde lo colectivo y con alianzas.

Por eso, **en esta guía intentaremos dar a conocer iniciativas que sean punto de encuentro entre lo saludable y lo sostenible desde lo colectivo.** ¡Vamos allá!

Compras colectivas y grupos de consumo

La frase “**La unión hace la fuerza**” resume, a la perfección, este concepto de compra agrupada. Las compras colectivas ya son un modelo de compra habitual para conseguir importantes descuentos y poder comprar bienes o servicios por debajo de su precio de mercado. La unión de consumidores interesados por el mismo producto consigue una oferta que abarata la adquisición del mismo.

Las **webs de compra colectiva** más conocidas son:

- [Groupon](#): el gigante de la compra colectiva y el principal proveedor de ofertas de compra en grupo en España.
- [LetsBonus](#) y [Offerum](#): ofrecen grandes ahorros en belleza, restaurantes, electrónica, regalos y ofertas de ocio.
- [Gluup](#): centrado en el País Vasco aunque se pueden realizar pedidos desde toda España.

⁴ [Manual práctico sobre consumo crítico en la alimentación](#) (2017) ADICAE

- [Atrápalo](#): Empezó ofreciendo descuentos en viajes, hoteles y escapadas.
- [Veepee](#); outlet de grandes marcas con descuento.
- [Buscador de cupones](#): Donde podemos encontrar todas las ofertas de las webs de compra colectiva juntas.

¿Cómo funciona una compra colectiva?

*1. Apúntate sin
compromiso*

*2. La empresa
negocia la
mejor oferta*

*3. Empieza a
ahorrar*

También se pueden realizar compras colectivas de gas y electricidad, de tarifas de telefonía, de gasolina, de biomasa, entre otros. Así, los consumidores pueden disfrutar de interesantes descuentos, de precios mucho más competitivos o de condiciones muy especiales.

Algunas iniciativas interesantes son:

- [Selectra](#): además de comparar tarifas de energía, telecomunicaciones, seguros, alarmas, etc., ofrece a los consumidores la mejor oferta ya que negocian ofertas exclusivas con las compañías del mercado.
- [SomEnergia](#): impulsa la **autoproducción fotovoltaica** a través de compras colectivas por todo el territorio siguiendo el modelo llave en mano como [València Solar](#), que es una propuesta de compra conjunta para 50 proyectos. La candidatura elegida para realizar el servicio integral ha sido la propuesta también conjunta de 2 cooperativas: [Aeioluz](#) y [XicotetaEnergia](#).

¿Se podría extender esta fórmula de compra colectiva al mundo de la alimentación?

El sistema no puede ser más sencillo. Se trata de poner en contacto la oferta con la demanda de manera directa, sin intermediarios. **Las claves del éxito son: la seriedad en la relación y ser capaz de ofrecer los productos en tiempo, forma y precio adecuado.**

Se puede hacer formando **grupos de compra** con **personas, de un mismo barrio o ciudad, que se unen para adquirir los productos que consumen directamente del productor**, se organizan de forma independiente y hacen sus pedidos directamente a los productores que forman parte del grupo de manera colectiva.

Estos grupos de consumo tienen en cuenta los **tres pilares de la sostenibilidad**: el económico, el social y el ambiental.

Normalmente, los productos que se adquieren en estos grupos suelen ser alimentos, aunque pueden ir mucho más allá y, uniéndose a otros grupos de otros barrios, pueden llegar a comprar productos de higiene, limpieza, ropa, etc.



Perteneciendo a un grupo de compra, los consumidores tienen acceso a productos exclusivos o alternativos, frescos, de temporada y locales, a mejor precio.

Es cómodo y honesto porque se apoya la producción ética de alimentos y otros bienes. Los productores también tienen ventajas económicas ya que mejoran sus ventas y ahorran en costes.

Aunque cada vez son más conocidos, muchos consumidores no saben cómo llegar a ellos, por lo que adjuntamos unos enlaces para facilitar el acceso a los diferentes grupos de consumo que existen en España y así poder elegir el que a cada uno le resulte más cercano:

- [Grupo a grupo](#) permite seleccionar, por municipio, entre 192 grupos diferentes de compra.

- [Tierras Vivas](#) facilita comprar desde casa a grupos de 4 familias máximo.
- [Las Karakolas](#) es una aplicación que facilita la gestión de los grupos de consumo.
- En [La Repera](#) y [Coop57](#) podemos encontrar los grupos de consumo que hay en Cataluña.
- En [Ecoagricultor](#) puedes encontrar grupos de consumo en toda España a los que unirte.
- En la Comunidad Valenciana encontramos propuestas por barrios como [Grupo de Consumo de Russafa](#), [Grupo de consumo Vera](#), La Morera y [Sòc el que Menge](#)⁵, en Benimaclet.

Cooperativas de producción, distribución y/o consumo

Una cooperativa es una sociedad formada por productores, vendedores o consumidores con el fin de producir, comprar o vender de un modo que resulte más ventajoso para todos.

Cada vez hay más personas interesadas en cuidar su alimentación y consumir productos saludables y de cercanía. Entre las iniciativas que responden a la demanda creciente de este tipo de productos y que proporcionan alimentos de proximidad, de temporada, ecológicos y de comercio justo, cabe destacar la de los **Supermercados Cooperativos**.

Desde que en España, en 2018, se proyectó el documental [FoodCoop](#) de Thomas Boothe, empezaron a surgir movimientos para organizar nuevos supermercados cooperativos como una manera de democratizar el acceso a la alimentación agroecológica, poniendo en valor la producción artesanal de proximidad y de las variedades locales, y permitiendo que el pequeño agricultor pueda ganarse la vida.

En Brooklyn hace 4 décadas ya que funciona [FoodCoop](#), un supermercado cooperativo con 16.000 socios que vende productos ecológicos, de proximidad y de comercio justo. También vende productos convencionales pero porque la

⁵ [Benimaclet por un consumo ecológico y de proximidad](#)

diferencia de precio es grande. Los socios consiguen rebajas de precio de casi el 40%.

En esta experiencia está basado el documental de Boothe, que después fue socio fundador de [La Louve](#), un supermercado cooperativo en París con más de 5.000 socios.

En España, en el contexto actual de apuesta por la sostenibilidad y la economía circular, también surgen iniciativas tan interesantes como las que mostramos a continuación:



- Andalucía: [La Ortiga](#), [Almocafre](#), [Cooperativa de Marinaleda](#).
- Cataluña⁶: [La Fageda](#), [L'Economat Social](#), [El Brot](#), [El Rebot](#), [El Rodal](#), [MengemBages](#), [Orgànic](#) , [El Cau](#), [Molsa](#), [FoodCoop](#), [SomEnergia](#), [L'Egarenca](#).
- Comunidad Valenciana⁷: [Biotremol](#), [SomAlimentació](#).
- Galicia: [Panxea](#), [Árbore](#), [Bico de Grao](#), [Zocamiñoca](#).
- Comunidad de Madrid⁸: [La Osa](#), [Besana](#), [Supercoop](#), [BioLibere](#).
- Castilla León: [Ecogermen](#).
- Aragón: [A Vecinal](#).
- Navarra: [Landare](#).
- País Vasco⁹: [Labore](#).

Movimientos Agroecológicos

Es necesario cambiar los sistemas de producción, desechar la agricultura y ganadería intensiva y apostar por cultivos ecológicos y métodos de ganadería extensiva, donde se puedan aplicar principios agroecológicos, que ayuden a mantener entornos naturales y economías rurales.

⁶ [Pam a Pam: Directorio de Cataluña](#)

⁷ [Pam a Pam: Directorio Comunidad Valenciana](#)

⁸ [Unión de Cooperativas de Consumo de Madrid](#)

⁹ [Konfekoop: Cooperativas de Consumo en Euskadi](#)



En España podemos encontrar numerosas iniciativas que desde el enfoque de la responsabilidad ecológica, social y económica están lanzando la propuesta de relocalizar los sistemas alimentarios según los principios de la Soberanía Alimentaria:

- **Asociaciones de Productores y Consumidores de Productos Ecológicos** como [El Encinar](#) en Granada, [MengemOsona](#) en Vic, [BioAlai](#) en Vitoria, [Subbética Ecológica](#) en Cabra.
- **Recuperación de razas autóctonas** en peligro de extinción como [La oveja guirra](#) en Valencia o [la Cabra Tinerfeña](#) en Santa Cruz de Tenerife.
- **Catering para comedores escolares** como [Cuinaterra](#) y [Cuinatur](#) en la Comunidad Valenciana o [Ecomenja](#) en Cataluña.
- **Mercados de productores** como la [Muestra Agroecológica](#) de Zaragoza, o el [Ecomercado](#) de Granada. Es interesante conocer La [Tira de Contar](#)¹⁰, en Valencia, que se remonta al siglo XII y todavía sigue vigente.
- **Espacios** que aglutinan productores consumidores, iniciativas, organizaciones y colectivos que trabajan **por la Soberanía Alimentaria** como [la Plataforma por la Soberanía Alimentaria del País Valencià](#).
- **Sistemas Participativos de Garantía** como [A Gavela](#) en Pontevedra o [Vecinos Campesinos](#) de Murcia.
- **Espacios abiertos para la participación de personas en barrios de algunas ciudades** como [la Red Agroecológica de Lavapiés](#).
- **Redes de pequeños municipios** como la Asociación Intermunicipal Red de Territorios Reserva Agroecológicos: [Red Terrae](#).

¹⁰ [La Tira de Contar Mercavalencia](#)

- **Redes de grandes ciudades** que proponen trazar un camino común para transformar los sistemas alimentarios urbanos con la [Red de Ciudades por la Agroecología](#).
- **Aplicaciones para el móvil**, que conectan los productores locales con los consumidores como [Nativum](#) o [Sustentable](#) de la que volveremos a hablar más adelante.

Todas estas son solo algunas de las cientos de iniciativas que en estos años están invadiendo España y proponen la transición hacia sistemas alimentarios locales, agroecológicos, justos y soberanos que, desde los principios de la Soberanía Alimentaria, pretenden revolucionar el sistema alimentario poniendo al centro de sus propuestas la vida de las personas y del planeta.

I Plan Valenciano de Agricultura Ecológica

Existe una vocación en los productores valencianos por mantener una agricultura diversa, basada en pequeñas explotaciones familiares, y una gestión de los huertos con una calidad excepcional.

De hecho, el 80% de las actividades ecológicas certificadas en la Comunitat Valenciana están realizadas por estos pequeños agricultores, lo que contribuye a una alimentación sostenible y saludable.

El I Plan Valenciano de Agricultura Ecológica busca fomentar el tránsito hacia sistemas de producción más sostenibles y más ecológicos, lo que permitirá obtener productos agroalimentarios de mayor calidad y sin residuos

Esta realidad (pequeñas explotaciones, oferta dispersa y baja rentabilidad) que, actualmente, es una de las causas del declive de la agricultura tradicional, puede transformarse en una gran OPORTUNIDAD social, económica y ambiental si los consumidores apostamos por ella.

Organizaciones Profesionales Agrarias (OPA's)

Las Organizaciones Profesionales Agrarias son **organizaciones vertebradoras del sector agroalimentario, desde productores hasta sindicatos, y pueden ser importantes aliados de los consumidores para evitar el declive de la agricultura tradicional, transformando el modelo de producción y distribución**, tal como venimos comentando.



El sector agrario y ganadero constituye la base para una alimentación sana y saludable, a precios equilibrados. En momentos de crisis tan importantes como la de la covid-19, incluso en los momentos más complicados, el abastecimiento diario de los alimentos ha estado garantizado.

Con casi un millón de explotaciones agrícolas y ganaderas, más de 3.500 cooperativas agrarias y de más de 30.000 industrias agroalimentarias, representa el 13% del PIB en nuestro país. ¹¹

Ante nosotros tenemos nuevos desafíos en el terreno alimentario que nos permitirán desarrollar el nuevo ecosistema agroalimentario, más sostenible social, económico y medioambiental.

A continuación presentamos algunas iniciativas que aproximan al productor al consumidor. ¡Ya solo tienes que elegir el que más se ajuste a tus necesidades!

- [ARCO](#) (Agricultura de Responsabilidad Compartida). Proyecto puesto en marcha por la [COAG](#) donde podemos encontrar los productores a los que podemos comprar sus productos, más cercanos a nuestro domicilio.

¹¹ [Valencia Fruits](#)

- Las [Cooperativas Agroalimentarias](#) acaban de firmar un acuerdo con Correos para vender sus productos directamente al consumidor, a través de la plataforma [Correos Market](#) que se convierte así en el mercado online de productos locales
- De [l'Horta a la Plaça](#) es el mercado de productores que el último domingo de cada mes, el Ayuntamiento de Valencia ponía en marcha antes de la crisis del coronavirus.

Restauración colectiva saludable

La **restauración colectiva** comprende los servicios necesarios prestados por un proveedor, para preparar y distribuir comidas a la gente que trabaja y/o vive en comunidades: **empresas públicas y privadas, administraciones, guarderías, colegios, hospitales, residencias de la tercera edad, cárceles, cuarteles, etc.**

Los costes del despilfarro alimentario en la restauración colectiva

Entre 30% y 50% de los alimentos comestibles no llegan a ser consumidos. En España 7,7 millones de toneladas de alimentos van a la basura cada año. Lo que supone 173 Kg de alimentos/per cápita año.¹²

El coste estimado del desperdicio alimentario en hospitales es de 2 €/kg, al que habría que añadir los costes en recursos humanos y la energía necesaria para cocinarlos. Un hospital de 600 camas con un desperdicio medio de 700g estaría perdiendo una media de 10.000 €/anuales.¹³

Un restaurante que sirva unas 120 comidas diarias, desperdicia entre 10 kg y 31 € diarios, o en términos anuales unos 3.000 kg o unos 9.200 €¹⁴

Cerca del 40% de los niños tienen sobrepeso y cerca del 15% son obesos. Esto puede reducir su esperanza de vida hasta 10 años debido a las enfermedades asociadas.¹⁵

Una mala alimentación cuesta al Sistema Nacional de Salud unos 14.300 millones €/año (19,3% del total del gasto sanitario público español) y afecta al medioambiente debido a los modelos de producción.¹⁶

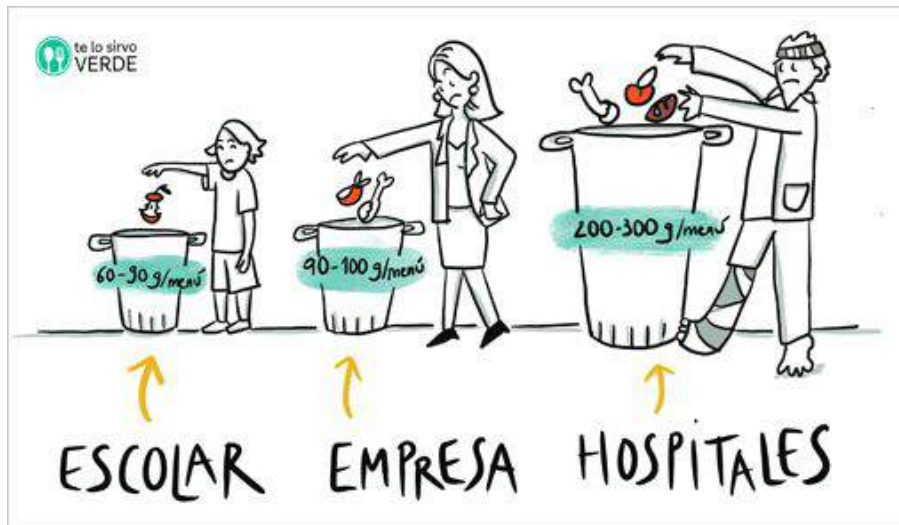
¹² [Infografía las cifras del desperdicio alimentario](#), Europarlamento Europeo

¹³ [Principales causas y consecuencias del despilfarro alimentario en los hospitales](#) [restauracióncolectiva.com](#)

¹⁴ [Aprovechemos la comida](#) UAB (2015)

¹⁵ [Estrategia NAOSAECOSAN \(2005\)](#)

¹⁶ [Alimentación: Factor clave de salud y sostenibilidad](#), Cariotipo (Febrero 2020)



Es obligación de la Administración Pública velar por la salud de sus administrados por lo que la licitación competitiva de estos servicios de restauración colectiva debería suponer una oportunidad ideal para implementar una política alimentaria sostenible: fomentar la incorporación de alimentos de proximidad y ecológicos en las compras públicas de alimentos de manera que se incremente el consumo de frutas y verduras, se reduzca el consumo de grasas trans y saturadas, de sal y de azúcar en los menús de comedores colectivos públicos.

Las empresas adjudicatarias deberían abastecerse de frutas y hortalizas frescas de temporada y de proximidad así como de productos ecológicos. El éxito será mayor si se comparten objetivos con los proveedores siempre con la finalidad de incluir opciones más saludables para el consumidor.

Algunas Comunidades Autónomas ya han empezado a tomar medidas como [Euskadi](#)¹⁷ y la [Comunidad Valenciana](#)¹⁸ donde este año, además, se ha presentado [La App Sustentable](#): la primera guía de restaurantes sostenibles de la Comunidad Valenciana y que nace de la necesidad de ligar la gastronomía con la sostenibilidad y analiza un centenar de restaurantes en los que se valora, además de la excelencia gastronómica, el grado de proximidad y el índice de sostenibilidad ambiental.

Bancos de alimentos y despensas solidarias

Los **bancos de alimentos** surgen para combatir el hambre, la pobreza y el



desperdicio de alimentos a través del aprovechamiento y reparto entre las personas más necesitadas. Para ello recuperan los excedentes en perfectas condiciones de consumo y los re-distribuyen gratuitamente a través de entidades benéficas. Los [54 Bancos de Alimentos](#) que existen en España reparten alimentos a más de 1 millón de beneficiarios.¹⁹

Cifras de las pérdidas y el desperdicio de alimentos²⁰

795 millones de personas sufren subalimentación.

¼ parte de las pérdidas y el desperdicio de alimentos permitirían alimentar a 870 millones de personas.

Las pérdidas y desperdicio producidos en Europa, permitirían alimentar a 200 millones de personas.

1 de cada 4 calorías de los alimentos destinados a las personas, no es consumida.

La [FESBAL](#) organiza recogidas de alimentos²¹ de la que España es líder en Europa con 21 millones Kg, lo que supone 0,45 Kg/habitante.

¹⁷ [Servicio de comedores en centros educativos públicos de Euskadi](#) restauracioncolectiva.com

¹⁸ [DOGV 2018_6099](#)

¹⁹ [Federación Española de Bancos de Alimentos](#)

²⁰ [Más alimentos menos desperdicio](#)

²¹ [Gran recogida de alimentos](#)

Las **despensas solidarias** tienen un funcionamiento similar a los Bancos de Alimentos: organizan la provisión comunitaria de alimentos, y otros bienes de primera necesidad, para afrontar las situaciones de emergencia social de los vecinos y vecinas más golpeados por la crisis. Son un instrumento de solidaridad comunitaria “de proximidad”, donde no existen diferencias entre quien da y quien recibe y responden a la situación de emergencia social que estamos sufriendo.

Normalmente, lo hacen por sus propios medios gracias a donaciones directas de los vecinos, vecinas y de los comercios de los barrios y pueblos, conscientes de que están desempeñando un papel que debería cubrir la Administración.

La [Comunidad de Madrid](#) está siendo especialmente activa en este tipo de iniciativas. Así, encontramos 76 Despensas Solidarias de las que 63 están en la ciudad de Madrid²²

En la Comunidad Valenciana destaca la [Asociación Despensa Solidaria](#) en Alicante.

A veces, los agricultores permiten la recogida de los cultivos sobrantes de forma gratuita, una vez recogida su cosecha primaria. Es el caso de [Espigoladors](#) en Barcelona, que aboga por el aprovechamiento de los alimentos luchando contra las pérdidas y el despilfarro alimentario, dando una segunda oportunidad a frutas y verduras feas e imperfectas que el mercado no acepta. La mayor parte de las frutas y verduras recogidas se canalizan a entidades sociales para que llegue a personas que no pueden acceder a ellas.

Huertos urbanos

Además de las consecuencias sobre el medio ambiente que tiene nuestra dieta actual, nuestra salud también se ve afectada. No hay ni un solo país en el mundo desarrollado que no esté empeorando en salud alimentaria²³ debido al excesivo consumo de alimentos procesados, cargados de sal, azúcares

²² [Asociaciones vecinales Federación regional de Madrid](#)

²³ [FoodNutrition and Security aroundtheWorld in 2020](#)

añadidos y grasas insalubres. Así, la obesidad y la diabetes tipo II se han convertido en la plaga del siglo XXI.



De manera global se desperdician más de 1.300 millones de toneladas²⁴ de alimentos al año y, en un mundo donde la producción de comida para todos cada vez va a ser más complicada, y los recursos necesarios para su producción, como el agua y el suelo, van a ser cada vez más escasos, el desperdicio es un lujo que no nos podemos permitir.

Teóricamente con la cuarta parte de lo que se desperdicia, sería suficiente para acabar con el hambre en el mundo pero una cosa es que se desperdicien alimentos y otra es el acceso a esos excedentes de quien los necesita.

Consumir productos de cercanía y evitar el desperdicio de comida se convierten en aspectos esenciales a tener en cuenta, es por eso que **los huertos urbanos**, también conocidos como **huertos de ocio**, están ganando mucha popularidad, y son cada vez más (y más jóvenes) las personas que se interesan por lo que el mundo de la agricultura tiene que ofrecernos.

Estos huertos **son espacios de cultivo en la ciudad o en sus alrededores con la función de ofrecer a los interesados la oportunidad de trabajar el huerto sin tener que poseer uno.**

Suelen alquilarse a las familias que disfrutan plantando y les permite consumir productos recién recolectados y dejar de consumir alimentos cultivados muy lejos cuyo transporte consume mucha energía, sin tener que salir de las grandes ciudades.

Los grandes Ayuntamientos apuestan por seguir fomentando la agricultura urbana lo que demuestra que no es una actividad aislada de grupos alternativos sino que es un movimiento cada vez más consolidado y extendido entre personas de todas las edades.

²⁴ [Planificar y reutilizar todo es empezar](#) ADICAE (2018)

Podemos encontrar experiencias muy interesantes como las de [Madrid](#)²⁵ para facilitar el autoabastecimiento y la convivencia, [Barcelona](#)²⁶ pionera en impulsar huertos urbanos en suelo público, [Gavá](#)²⁷, [Sevilla](#)²⁸, [Valencia](#)²⁹ donde el Ayuntamiento está empezando a convertir solares abandonados en huertos urbanos, [Benimaclet](#)³⁰ con 100-120 huertos urbanos en terrenos públicos abandonados y [Zaragoza](#)³¹ donde se quiere impulsar los huertos urbanos como un lugar de ocupación para colectivos sensibles (desempleados, discapacitados y jubilados con baja renta), así como fomentar la agricultura local.

Red de semillas

Un **banco de semillas**³² permite la conservación y aprovechamiento de **variedades locales**. Las conservan en una atmósfera controlada mientras se van utilizando periódicamente para que las semillas no pierdan su poder germinativo con el paso del tiempo.

El desarrollo de la agricultura industrial, basada en el uso intensivo de fitoquímicos de síntesis artificial, la utilización de sofisticada maquinaria y la utilización de una escasísima diversidad de especies cultivables (muchas veces modificadas genéticamente), ha relegado al olvido y a la desaparición a muchas especies y variedades cultivables para el consumo humano que se han usado de manera tradicional durante siglos.

²⁵ <https://www.huertosmontemadrid.es/>

²⁶ https://guia.barcelona.cat/es/llicitat?pg=search&c=000010?011010*;001020?001001001019*&nr=50

²⁷ <http://www.huertosdeocio.com/sobre-nosotros/>

²⁸ <https://www.urbanismosevilla.org/areas/planeamiento-des-urb/huertos-urbanos-de-sevilla>

²⁹

<https://www.levante-emv.com/valencia/2020/08/22/calle-barco-cambia-industria-huerto/2043988.html>

³⁰ <http://laaventuradeaprender.intef.es/-/huertos-urbanos-de-benimaclet>

³¹ <https://www.soydezaragoza.es/huertos-urbanos-zaragoza/>

³² [FAO](#) Semillas

La recuperación de variedades locales, más resistentes y adaptadas al clima y a las condiciones ambientales locales supone múltiples ventajas:

- * La conservación de variedades que de otra manera estarían condenadas a la extinción por el modelo agrícola actual,*
- * un aumento de la agro-biodiversidad y*
- * una mejora de la calidad alimentaria.*

La alerta sanitaria generada por la covid-19 nos ha demostrado que no podemos dejar la alimentación de la población en manos de una gran distribución, que basa su propuesta alimentaria en la producción industrial, deslocalizada y no sostenible.

Las variedades locales son una herramienta apropiada para la autosuficiencia, soberanía y seguridad alimentarias



La prioridad en el cultivo de especies autóctonas es uno de los principios de la producción ecológica de alimentos.

En [Red de semillas](#) podemos encontrar los diferentes bancos de semillas existentes por Comunidades Autónomas.

¿Qué podemos hacer como consumidores?

Una buena forma de actuar es **consumir productos agroalimentarios de proximidad y si puede ser ecológicos**, lo que “pone un especial énfasis en la conservación de especies vegetales y animales en peligro de extinción” como asegura la Unión Europea, que promueve este tipo de actividad agrícola más respetuosa con el entorno.

Y en este contexto de complejidad y exigencia buscar alianzas colaborativas

“Piensa global, come local”

BIBLIOGRAFÍA

- ✓ [Iniciativa de alimentos](#), Fundación Ellen Macarthur
- ✓ [El estado de la seguridad alimentaria y nutrición en el mundo 2020](#), FAO
Junio 2020
- ✓ [Tu consumo puede cambiar el mundo](#), Brenda Chávez (2017)
- ✓ [Alimentación factor clave para la calidad de vida y salud de las personas](#), Cariotipo, Febrero 2020
- ✓ [Agricultura urbana y periurbana, huertos urbanos. Guía de recursos](#)
Centro de Documentación del Agua y el Medio Ambiente (CDAMA).
Ayuntamiento de Zaragoza
- ✓ [Estrategia 2017–2020 más alimento, menos desperdicio](#), Ministerio de
Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente.
- ✓ [Informe del Consumo de Alimentación en España](#), MAPA (2019)
- ✓ [Estrategia para la Nutrición, Actividad Física, Prevención de la Obesidad y Salud \(NAOS\)](#), Ministerio de Sanidad, Política Social e Igualdad.
Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN). 2005.
- ✓ [Estrategia Mundial sobre Régimen Alimentario, Actividad Física y Salud](#).
Organización Mundial de la Salud. 57ª Asamblea Mundial de la Salud,
Ginebra, 2004.
- ✓ [Guía de Comedores escolares, Programa PERSEO](#). Ministerio de
Sanidad y Consumo. Agencia Española de Seguridad Alimentaria y
Nutrición. Ministerio de Educación, Política Social y Deporte. Centro de
Investigación y Documentación Educativa. 2008.
- ✓ [Hacia un sistema alimentario sostenible en el Estado Español](#), Daniel
López-García, Isabel Álvarez-Vispo 2018
- ✓ [Agrifood Atlas](#) Böll Foundation, the Rosa Luxemburg Foundation and
Friends of the Earth Europe, Octubre 2017
- ✓ [La Agricultura ecológica en pocas palabras](#). [Comisión Europea](#)
- ✓ [Agroecología para la Seguridad Alimentaria y Nutrición](#), Actas Simposio
FAO, 18-19 de septiembre de 2014, Roma - Italia
- ✓ [Situación de la ganadería extensiva en España](#). Ministerio de Agricultura
y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente

- ✓ [La ganadería extensiva como actividad clave en el futuro del medio rural](#)
Soberanía Alimentaria Biodiversidad y culturas.
- ✓ [Razas Autóctonas Canarias.](#)
- ✓ [Semillas](#), FAO.