



Una dieta baixa en CO₂ és possible



Avui en dia és habitual que els nostres aliments viatgin de mitjana 5.000 km fins arribar al plat, però cada vegada tenim més opcions de compra local a l'abast.

Les mercaderies són, per definició, viatgeres, però cada cop ho són més. Avui en dia és habitual trobar a les nostres botigues espàrrecs de Xile, cigrons de Mèxic o pomes d'Itàlia. La distància que recorren els nostres aliments fins arribar a les nostres taules s'ha incrementat enormement des dels anys seixanta. Els aliments viatgen ara per terra, mar o aire i porten com a motxilla una despesa energètica associada al transport i al seu manteniment en bones condicions durant el desplaçament. El cafè o el te o la xocolata han deixat de ser els únics aliments viatgers dels nostres àpats per compartir seient amb les fruites i verdures, els cereals, la carn, el peix i les llegums.

El preu relativament barat del petroli, la liberalització dels mercats agraris i els tractats bilaterals de comerç han ajudat a aquest increment del quilometratge en els aliments, a més dels salaris de misèria que reben els agricultors dels països productors del sud. Al voltant d'un 60% dels aliments que mengem estan conreats fora de Catalunya i de l'estat espanyol, de manera que, abans de tenir-los al plat han recorregut de mitjana uns 5.000 quilòmetres. Si traduïm

aquest quilometratge en tones de CO₂ emeses, tenim que estem emetem al voltant de 5 milions de tones de CO₂ a l'atmosfera a l'any, amb el consegüent impacte ambiental que això comporta sobre el canvi climàtic. A més, cada vegada són més els aliments que arriben per via aèria o per carretera, els mitjans que generen més emissions de CO₂. En canvi, els transports per tren s'han reduït un 50% des del 1995.

Estem immersos en una distribució absurda i ambientalment molt costosa quan molts dels productes que importem els produïm també localment. No té cap sentit que importem unes 800 mil tones de patates a l'any, alhora que n'exportem 300 mil i al mateix temps que un 20% de la producció de patates nacionals es queda sota terra pels baixos preus que es paguen als pagesos (dades de l'Anuario agrario 2008 de la Coordinadora de Organitzacions d'Agricultores y Ganaderos)

No obstant, cada dia més la compra local està prenent importància i a dia d'avui comprar productes de km 0 i de temporada està cada cop més a l'abast de tothom. Productors locals i ecològics comercialitzen els seus productes sense intermediaris en els mercats de pagès, altres fins i tot ho fan a través d'Internet, les cooperatives de productes ecològics ens faciliten l'accés a la producció local i hi ha algunes botigues que s'han especialitzat en producció autòctona. Fins i tot podem trobar productes exòtics fets aquí, com els kiwis de Galícia.

Convertint-nos en localívors, com diu el Consell Assessor per al Desenvolupament Sostenible, no només afavorim l'economia local, sinó que reduïm el nostre impacte climàtic. La recerca d'etiquetes i d'informació sobre l'origen dels aliments a les botigues no és senzilla, però podem fer-ne hàbit. Els artesans locals i petites marques ens ofereixen productes únics i de qualitat que no han travessat mig món i han estat produïts en condicions socials i ambientals més desitjables.

per on començar?

Quan vagis a comprar **fixa't en l'etiqueta**. Opta pels **productes de temporada, frescos i poc envasats**, i fes un consum raonable de carn. Escull productes de **Km 0** i si són **d'agricultura ecològica** millor. Participa en els **horts comunitaris** o prova de fer-ne un. Recolza els moviments que treballen per la **sobirania alimentària**. Apunta't als **menjadors escolars ecològics**. Exigeix polítiques públiques que afavoreixin l'agricultura local i a petita escala. Recupera **varietats locals**. Busca quina **cooperativa de consumidors de productes ecològics** tens a prop de casa.

més informació

