



Dossier de presentación

El actual sistema alimentario no es sostenible / p.2 Contribuir al cambio con conocimiento experto / p.5 Hacia una alimentación sostenible en España / p.5 ¿Quiénes somos? / p.6

Todos podemos crear valor en la cadena alimentaria si en nuestras decisiones tenemos en cuenta la salud de las personas y la sostenibilidad de los ecosistemas. Hablamos no solo de decisiones de consumo, también de producción y extracción, así como de distribución y modelos de gobernanza que, en su conjunto, dan forma al sistema alimentario.

Para disfrutar de una dieta rica en alimentos saludables y sostenibles necesitamos información práctica y rigurosa que nos guíe en la toma de decisiones.

Alimentta se suma a este desafío aportando conocimiento experto y multidisciplinar para que las acciones de todos contribuyan al desarrollo de un sistema alimentario más resiliente y justo, que resuelva las disfuncionalidades del modelo actual.

Los retos del sistema alimentario actual en España

Tanto a nivel global como a escala estatal, el sistema alimentario presenta disfuncionalidades que afectan a las personas y deterioran los ecosistemas.

La despoblación rural y la turistificación, su relación con la autonomía alimentaria

Es prioritario promover un sistema alimentario que contribuya a llenar el medio rural y a recuperar la actividad pesquera artesanal.

La industrialización de la producción agroganadera, junto con los cambios en zonas pesqueras para dedicarlas al turismo, han provocado que dependamos del comercio exterior para cubrir la demanda de algunos alimentos. Esto redundará en una pérdida de conocimiento tradicional agrario, pesquero y ganadero; un aumento de los costes de producción; así como la concentración de poder en determinados puntos de la cadena alimentaria. Todos estos efectos hacen menos atractivas las actividades de producción primaria y extracción, trayendo como consecuencia la pérdida de empleo y la despoblación de territorios. De allí que sea prioritario promover una transformación profunda del sistema alimentario, convirtiéndolo en un actor que contribuya a llenar el medio rural y a recuperar la actividad pesquera artesanal.

La salud de la población española y su relación con la alimentación

Es fundamental orientarnos hacia un modelo que priorice los alimentos frescos, locales, naturales y de temporada.

Cada vez es mayor la distancia entre lo que comemos y una dieta mediterránea saludable. La tendencia viene marcada por el consumo de alimentos procesados, que carecen de valores nutritivos adecuados. En un contexto donde las enfermedades por causas alimentarias se incrementan año tras año, es fundamental contribuir al cambio de hábitos alimentarios de la población, orientándolos hacia un modelo que tenga en cuenta la capacidad de nuestro entorno para producir, priorizando los alimentos frescos, locales y de temporada.

El impacto medioambiental del actual modelo de producción y extracción

Es necesario garantizar no solo la viabilidad económica, sino también ecológica y social del sistema

La industria de la agricultura y ganadería requiere grandes cantidades de insumos, agua y energía, lo que agota y contamina los recursos disponibles. Por su parte, la pesca de arrastre y la extracción de grandes volúmenes en caladeros internacionales repercute enormemente en la degradación de los fondos marinos y su biodiversidad. Si sumamos la dependencia a los combustibles fósiles, nos encontramos ante un modelo profundamente ineficiente que, a su vez, incrementa los efectos del cambio climático. Es necesario garantizar la viabilidad no solo económica, sino también ecológica y social del sistema, sobre todo teniendo en cuenta el papel que juegan los productos pesqueros en la dieta española y su contribución a la salud de la población.

Los tóxicos que emite y padece el sistema alimentario

Es imprescindible reducir los contaminantes que dañan gravemente nuestra salud y la base natural donde producimos y extraemos alimentos.

La industria alimentaria es una gran emisora de gases de efecto invernadero (GEI), ya sea por el uso de insumos como los fertilizantes, los plaguicidas o los plásticos, que generan contaminación; como por los residuos orgánicos que genera, como los purines. Estos agentes son responsables en gran parte de la modificación, a menudo irreversible, de los ecosistemas naturales y del cambio climático. Asimismo, el uso de plásticos en el envasado de alimentos puede convertirse en un agente patógeno para la salud humana. Es imprescindible la reducción de

estos contaminantes que dañan gravemente nuestra salud y la base natural donde producimos y extraemos alimentos.

Un marco normativo que favorece un sistema industrializado

Necesitamos nuevas políticas que fomenten la transición alimentaria

El marco actual fomenta la industrialización de la agricultura, la ganadería y la pesca, con el consecuente fortalecimiento de la industria de los insumos y de la distribución alimentaria. Proponer nuevas políticas públicas

es el primer paso para transitar hacia un sistema alimentario sostenible.

La articulación de sistemas alimentarios sin base local

Es necesario fortalecer y extender experiencias con base en los recursos locales

Los riesgos de no articular la alimentación en torno a los recursos locales se han hecho evidentes en una situación de crisis como la generada por el coronavirus. Existen experiencias que evitan estos riesgos, como son los

Sistemas Alimentarios Locales de base Agroecológica (SALbA). Los resultados que están obteniendo los convierten en verdaderos modelos de transición alimentaria que es necesario fortalecer y extender.

A este contexto se suma una cantidad abrumadora de información sobre alimentación, aunque esta abundancia no es necesariamente rigurosa o contrastada entre diversas disciplinas. Por ello, para resolver el problema hace falta contar con información de calidad que guíe la toma de decisiones a la hora de comer o de llevar a cabo cualquier acción en relación con la alimentación.

Objetivos de Desarrollo Sostenible en los que se enmarca este reto:

[02 Hambre cero](#), [03 Salud y bienestar](#), [05 Igualdad de género](#), [07 Energía asequible y no contaminante](#), [08 Trabajo decente y crecimiento económico](#), [09 Industria, innovación e infraestructura](#), [12 Producción y consumo responsables](#), [13 Acción por el clima](#), [14 Vida submarina](#), [15 Vida de ecosistemas terrestres](#), [17 Alianzas para lograr los objetivos](#).

Contribuir al cambio con conocimiento experto

Buscamos que el conocimiento circule, contribuyendo a la toma de decisiones desde un enfoque interdisciplinar y adecuado a nuestro entorno mediterráneo.

Un sistema alimentario que funcione poniendo en el centro de las decisiones la salud de las personas y el cuidado de los ecosistemas es un reto que nos concierne a todos.

Como grupo experto en disciplinas relacionadas con la alimentación, compartimos el conocimiento generado y colaboramos con todos los agentes implicados en el sistema alimentario en España para conseguir que sea más resiliente y justo.

Hacia una alimentación sostenible en España

Alimentta actúa para contribuir al cambio en los siguientes pilares:

Una dieta de referencia, saludable y respetuosa con el medioambiente.

Divulgamos información práctica y rigurosa. Promovemos y facilitamos el consumo de alimentos saludables y sostenibles, respetando nuestro entorno mediterráneo y aprovechando su exquisita diversidad.

Modos de producción y extracción de alimentos que incorporen criterios de salud y medioambientales.

Trabajamos con diversos agentes de la cadena alimentaria. Ayudamos a desarrollar un modo de producción ecológica, como el ganado extensivo; métodos de pesca que conserven los ecosistemas, en particular la pesca artesanal; así como el uso de tecnologías adaptadas a las necesidades de las comunidades implicadas.

Sistemas Alimentarios Locales de base Agroecológica (SALbA) como motor de cambio.

Asesoramos a agentes territoriales y sociales para extender y escalar este modelo de producción, distribución y consumo de alimentos que está demostrando resultados de éxito en la transición hacia sistemas alimentarios de menor impacto ambiental.

Un modelo de gobernanza favorable.

Colaboramos en el desarrollo de políticas públicas que permitan un marco político, económico y jurídico favorable a la transición hacia un sistema alimentario de bajo impacto.

¿Quiénes somos?

Alimentta está formado por expertos en disciplinas aparentemente distantes, aunque altamente complementarias que permiten abarcar la cadena alimentaria. Esta diversidad nos permite contrastar el conocimiento, añadiendo rigurosidad a la información que producimos y divulgamos.

El equipo trabaja en torno a cinco áreas clave



Sistemas agrarios



Sistemas pesqueros



Nutrición y salud



Políticas públicas



Sociología y Antropología de la alimentación



Integrantes

Eduardo Aguilera Fernández
Universidad Politécnica de Madrid

Francisco J. Fernández Sánchez
Universidad de Jaén

Gloria I. Guzmán Casado
Universidad Pablo de Olavide

Isabel Cerrillo García
Universidad Pablo de Olavide

Joan Moranta
Instituto Español de
Oceanografía–Centro
Oceanográfico de Baleares

Manuel González de Molina
Navarro
Universidad Pablo de Olavide

María Ramos García
Centro de Agricultura Ecológica y
de Montaña CICYTEX

Nicolás Olea Serrano
Universidad de Granada

Rubén Morilla Romero de la Osa
Universidad de Sevilla

Sebastián Villasante Larramendi
Universidad de Santiago
de Compostela

Dossier de presentación
Octubre de 2020

www.alimentta.com

info@alimentta.com

[@alimentta](#)

Con la colaboración de

