GTL Project

GreenTecLab

Comida respetuosa con el clima

"Estrategia "del campo a la mesa" (F2F)

En 2020, con la Estrategia F2F la Unión Europea formuló el objetivo de hacer que la agricultura y la pesca europeas sean más sostenibles, justas y respetuosas con el medio ambiente y el clima para 2030.

Los consumidores también están llamados a poner de su parte, porque lo que comemos tiene un impacto en nuestro clima y en nuestro medio ambiente.

Los siguientes cinco son puntos de partida para una alimentación más respetuosa con el clima.

1 carne, leche y productos lácteos

"Para alcanzar los objetivos climáticos, debemos reducir el consumo de productos animales entre un 70% y un 80%"

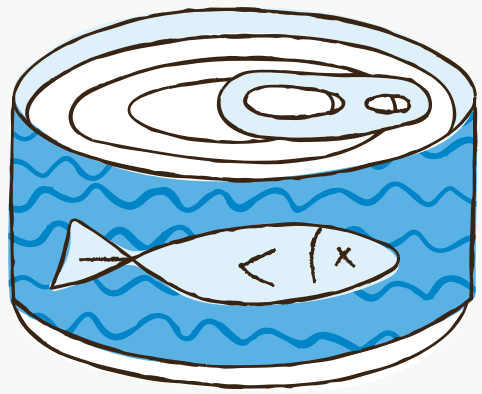
(Prof. Dr. Lotze-Campen, Instituto de Investigación Climática de Potsdam)

{less}

La ganadería industrial es responsable del 15% de las emisiones de gases de efecto invernadero producidas por el hombre.
Consumir menos carne reduce el espacio necesario para la agricultura y protege el clima.

La carne de ganado ecológico regional criado en pastos es también un paso hacia una alimentación más respetuosa con el clima.

2 Pescado



En comparación con la carne, el pescado tiene una mejor huella climática. Sin embargo, el consumo de pescado es problemático debido a la sobreexplotación de los océanos y a los métodos de pesca, a menudo destructivos, con elevadas capturas accidentales (30 millones de toneladas anuales en todo el mundo).

Los factores cruciales para el consumo de pescado son la población, la región y el método de pesca. Los peces procedentes de la cría europea, como la carpa y la trucha, se consideran menos problemáticos.

Las guías de pescado en de WWF o de Greenpeace ofrecen orientación para un consumo de pescado más respetuoso con el clima

3 Productos de temporada

Un kilo de tomates regionales cultivados al aire libre provoca 0,2 kilogramos de CO_2 en verano, los tomates de invernadero 5 kilogramos en invierno.

Los calendarios de temporada indican qué frutas y verduras están disponibles en el momento. En la UE existen calendarios de este tipo para todas las regiones y países. La compra de productos de temporada ayuda a los agricultores a transformar la agricultura de acuerdo con la Estrategia F2F.

4 Alimentos locales

Los alimentos locales ahorran distancias de transporte y gases de efecto invernadero. Los productos que se transportan por avión salen especialmente mal parados.

	1 kg asparagus out of season	1 kg asparagus in season
Transport	Airplane	Truck
CO_2 Emission	17,0 kg	0,06 kg

Umweltberatung Österreich: https://www.umweltberatung.at/klimasuender-flugware

Pero cuidado: Las manzanas de las cosechas regionales que se almacenan en cámaras frigoríficas durante el verano pueden tener incluso peores resultados que las manzanas que llegan en avión desde Nueva Zelanda.
Al comprar productos regionales y de temporada, apoyas a la agricultura regional en la transformación de las explotaciones según la Estrategia F2F.

5 Productos ecológicos

En cuanto a las emisiones de gases de efecto invernadero, la agricultura ecológica apenas supone una diferencia. En cambio, otras emisiones (fertilizantes, pesticidas) al aire, al suelo y al agua son menores que en la agricultura convencional.

Aunque se oiga hablar de irregularidades en las explotaciones ecológicas: Lo que se percibe como un problema en las explotaciones ecológicas individuales suele estar permitido en las convencionales.

El uso reducido de fertilizantes y pesticidas uno de los principales objetivos de la Estrategia F2F.

Decisiones alimentarias respetuosas con el clima

En la actualidad, las decisiones de compra de alimentos con conocimiento de causa y respetuosos con el clima son limitadas.
Las etiquetas (por ejemplo, la regionalización) no están protegidas, la agricultura ecológica está regulada de forma diferente en los países de la UE y la trazabilidad de los alimentos no es obligatoria.
La educación de la población es fundamental, ya que sólo aquellos que estén informados comprenderán los objetivos de la estrategia F2F y (posiblemente) cambiarán su comportamiento.

Esta política de información a los consumidor está en línea con la estrategia F2F de la UE.

Oportunidades de negocio

- Educar a los consumidores sobre las consecuencias de la producción actual de alimentos y las etiquetas de comercio justo, bienestar animal, clima y ecológico

- Mostrar alternativas en la alimentación

- Reforzar la agricultura ecológica local y el mercado local mediante un comportamiento consciente del consumidor

Los talleres, incluyendo las clases de cocina, para diferentes grupos objetivo (adultos, estudiantes, familias, operadores de restaurantes y comedores) pueden ser una forma de aumentar el consumo de alimentos justos, conscientes del medio ambiente y del clima

¿Tienes más preguntas?
Visita el sitio web y conviértete en un futuro líder de la transición

GreenTecLab

- https://ec.europa.eu/food/horizontal-topics/farm-fork-strategy_de
- https://www.energie-klimaschutz.de/fleischkonsum-katastrophale-auswirkungen-klima/
- https://www.greenpeace.org/global/
- https://www.greenpeace.de/biodiversitaet/meere/fischerei