



¿Que tan sustentable es nuestro consumo?

Por Luisa Paré
Sendas A.C.

En la región de Xalapa, con muchos esfuerzos en los últimos años se han desarrollado los mercados orgánicos. Se trata de una actividad muy loable que permite a consumidores conscientes de la necesidad de proteger su salud consumir productos sanos por no contener éstos residuos de agroquímicos nocivos. Debido a la falta de proveedores regionales y a la vez incluso nacionales, en las tiendas o mercados orgánicos se venden productos orgánicos importados de España, de Estados Unidos o de otra parte. Esto sin duda obedece al interés del consumidor de adquirir estos productos y, algún día, esperemos, habrá proveedores nacionales.

La sustentabilidad no radica sólo en lo orgánico y en la reducción de impactos negativos sobre el medio ambiente. Radica también en el fortalecimiento de las economías regionales. Los productos, para llegar a nuestras manos, además del costo energético involucrado en la producción misma tienen un costo energético atribuible al transporte. En otras palabras ¿qué tan sustentable es el consumo de leche proveniente de zonas alejadas como por ejemplo la Laguna en Coahuila-Durango y en particular de vacas alimentadas con pastura regada? En ese caso la “producción de un litro de leche requiere dos mil 382 litros de agua en todos sus procesos, desde el cuidado y limpieza de las vacas, la producción de alimento, industrialización, transportación, etcétera” (“Queda poca agua y es de mala calidad”, El Siglo de Torreon, 29 oct. 2007). Si a eso sumamos el gasto energético del transporte por carretera sobre más de 1000 kilometros, vale la pena tomar en cuenta el lugar de origen de los productos que consumimos. Comprar productos y variedades locales reduce las emisiones de CO2 asociadas al transporte de alimentos.

Además del costo ecológico que representa traer mercancías desde lugares distantes, tenemos el gastos en agua (huella hídrica) mayor de unos productos que de otros.

Una dieta basada sobre todo en productos de la parte alta de la cadena trófica, es decir, en **productos animales**, requiere mucho más territorio, energía y agua que una basada en los productos de la parte inferior, como las verduras y los cereales. Para producir una caloría de carne para consumo humano se consume 9 veces más energía y un 33 % más de combustibles fósiles que para producir una caloría de origen vegetal. Y si hablamos de lo que se llama “agua incorporada”, se calcula que dejar de comer un kilo de carne ahorraría más agua que toda la utilizada en duchas en un año. (terra.com Ecología practica <http://www.terra.org/articulos/art02093.html>)

Si a esto añadimos el costo ecológico del embalaje (de plástico, de cartón, etc.) tenemos más cosas que observar cuando hacemos nuestra compra. “Para reducir la huella de nuestra alimentación podemos priorizar los alimentos frescos (no envasados ni procesados), de cultivo próximo y de temporada” (Ecología práctica terra.com <http://www.terra.org/articulos/art02093.html>)

Si consideramos la totalidad de nuestra canasta de compras y no sólo lo que compramos en el tianguis orgánico ¿qué tan sustentable es nuestro consumo? Lo que no conseguimos en el tianguis orgánico lo buscamos en el mercado o la tienda del barrio o en el supermercado. Ahí donde no encontraremos productos orgánicos o por lo menos no anunciados como tal ¿qué otros criterios deben guiar nuestra compra? Para muchas organizaciones de comercio justo y comercio consciente los criterios tienen que ver con el fortalecimiento de las economías locales, del empleo local. En nuestro gesto de comprar está nuestra libertad de fortalecer el empleo de los mexicanos o, a nombre de la “inevitable globalización”, dejar nuestros recursos económicos en manos de grandes corporaciones multinacionales o de productores de otros países. Aquí el criterio que priva es entonces el económico.

¿Por donde empezar?

¿Sabías que el 70% de la producción de arroz es importada (además de tratarse de arroz transgénico en la mayoría de los casos). Busca las marcas de este 30% de producción nacional: en letra muy chiquita en la bolsa distingue si dice *Hecho* o *producido en México* o *importado por [nombre de una empresa mexicana]*. Se argumentará que el arroz nacional cuesta un 25% más que el importado y que para un presupuesto de bajos ingresos no es factible. Es un argumento pero quizá sea tiempo de pensar en reducir el consumo de refrescos embotellados y otros alimentos chatarra que minan la cartera de la gente de recursos reducidos.

En resumen, como lo plantean los mercados orgánicos de Xañapa, desde un enfoque de bioregionalismo, algunos criterios de sustentabilidad, además de la producción sin agroquímicos, serían:

- Priorizar y buscar los productos locales;
- En ausencia de un producto libre de agroquímicos no perder de vista en la compra de cereales, frutas, verduras la noción de “*producido en México*” (no todo viene etiquetado por lo que hay que exigir la información a nuestro proveedor).
- Priorizar productos frescos sobre procesados y a granel sobre empacados.