

LOCAVORISMOS

Félix Ares

La idea del locavorismo es muy simple: si comemos productos producidos localmente, la huella ecológica producida por nuestra alimentación será menor. La idea es atractiva, pero como casi todas las ideas simples peca de eso: de simple.

Locavorismo no es una palabra que la Academia de la Lengua hay aceptado, pero me caben muy pocas dudas de que lo hará. La palabra, en inglés, *locavorism*, fue creada por la estadounidense Jessica Prentice como unión de dos palabras latinas: *locus* cuyo significado para nosotros es obvio (local) y *vorare*, que tampoco nos resulta muy extraño: comer (devorar). Así que Locavorismo podríamos traducirlo como el ismo que propone comer productos locales.

No cabe duda de que si hablamos del mismo producto y de las mismas condiciones de producción el que viaja menos produce menos huella ecológica. El problema es que casi nunca se dan las mismas condiciones de producción y al tener que tenerlas en cuenta el tema se complica una barbaridad. Tanto que muchas veces la ecuación se invierte: es más ecológico comer lo que viene de lejos.

“La idea del locavorismo es atractiva, pero como casi todas las ideas simples peca de eso: de simple”.

En un artículo publicado en la revista *Environmental Science Technology*, en el número del 16 de abril de 2008 (<http://pubs.acs.org/doi/abs/10.1021/es702969f>), los investigadores de la Universidad Carnegie Mellon (Estados Unidos) **Christopher L. Weber** (<http://www.ce.cmu.edu/People/faculty/weber.html>) y **H. Scott Matthews** (<http://gdi.ce.cmu.edu/bios/bio-hsm.html>) llegan a la conclusión de que la mayor parte de la energía en los alimentos se consume en la fase de producción. El transporte, considerando todas sus facetas, por ejemplo transporte de abonos o de fitosanitarios, contribuye por término medio un 11% y si nos atenemos solamente al transporte desde el productor hasta que llega a la tienda donde lo compra el consumidor, esa energía debemos bajarla al 4%.



Jessica Prentice [en primer plano a la derecha] rodeada de verduras locales y apostando por el Locavorismo. [Archivo].

Quiero que se fijen en esa cifra: 4%. Es decir, que frente al consumo energético de la producción el transporte desde el lugar de origen hasta el consumidor es «el chocolate del loro».

Esta cifra nos indica claramente que lo de comprar lo producido localmente puede tener otras justificaciones —mantener el empleo en nuestros vecinos, que nos gustan más las variedades de nuestra tierra, ...— pero no podemos decir que sea para disminuir la huella ecológica. Al menos, no siempre. Alguna vez, sin duda, será cierto.

Voy a poner un ejemplo muy sencillo, el de los tomates producidos en España y llevados al Reino Unido (RU) frente a los producidos en aquel país. Resulta que en producto tan sencillo como éste, al tener en cuenta todos los gastos de energía, es mejor llevarlos desde España que cultivarlos en el RU (<http://www.timesonline.co.uk/tol/news/environment/article3294448.ece>). La razón principal es que el RU es mucho más frío que el sur de España y para cultivarlos se hace en invernaderos calentados artificialmente con el consiguiente consumo de energía.



Tomate Raf, muy valorado en Almería y Murcia por su exclusivo sabor y gran rentabilidad. [Archivo]

He puesto el ejemplo del tomate a propósito pues se trata de un producto donde habitualmente suele gustar comer lo local. No he visto ningún lugar en España donde no me hayan dicho que sus tomates son los mejores del país (el Raf de Murcia, el Corporalis de Daroca, el Basia de Huesca, ...) Así que probablemente compremos tomates locales porque nos gustan más no porque su huella ecológica sea menor.

“Teniendo en cuenta todos los gastos de energía, resulta que en un producto tan sencillo como el tomate para un Inglés es mejor llevarlos desde España que cultivarlos en el Reino Unido”.

Nueva Zelanda es un gran exportador de comida hacia UK. Las ideas del locavorismo empezaron a causar mella en la venta de sus productos y la Universidad Lincoln (Nueva Zelanda) hizo un estudio académico del tema. Los autores del informe son Caroline Saunders, Andrew Barber y Greg Taylor. Un «resumen ejecutivo» del mismo podéis leerlo aquí (<http://www.regsw.org.uk/content/industryreports/viewitem.aspx?artID=4624>) y el informe completo aquí (<http://www.regsw.org.uk/download.aspx?downloadfile=true&fid=4624>).

El informe parece muy serio, pero incluso si consideramos que los investigadores hayan arrimado un poco «el ascua a su sardina», los números son tan contundentes que dejan poco lugar a la duda.

El primer producto del que quiero hablar es el de los corderos. Ya sabemos que el RU tiene fama de muy buenos corderos. Los corderos de Nueva Zelanda no son peores; tienen fama de ser de una excelente calidad. El estudio dice que la emisión de CO₂ por cada kilogramo de carne, incluyendo el transporte, desde Nueva Zelanda al RU es un cuarto. O dicho al revés: el CO₂ producido en el RU es cuatro veces el de Nueva Zelanda.

Este es un caso claro en el que consumir lejano es mejor en cuanto a consumo energético y emisión de CO₂.

El mismo estudio nos dice que la leche producida en el RU consume el doble de energía que la producida en Nueva Zelanda (incluyendo el transporte desde NZ a RU).

En cuanto a las manzanas el estudio es menos concluyente aunque llega a la conclusión de que energéticamente es conveniente comprar las de NZ.

El último ejemplo que ponen es el de las humildes cebollas. Aquí el estudio llega a la conclusión de que producir cebollas en RU o producirlas y transportarlas desde NZ vienen a gastar la misma energía; aunque —indican— que las temporadas de producción son distintas en NZ y RU (hemisferio norte, hemisferio sur) y si se tiene en cuenta el costo de almacenamiento en RU para poder servir en las temporadas que ellos no producen, en esos momentos es mejor comprar las de NZ. (Aquí veo un poco el «ascua arrimada a su sardina»).

No quiero insistir mucho más. Simplemente repetir el mensaje que he querido transmitir: consumir productos producidos localmente o no depende de muchos factores, no es tan simple como cerca, más ecológico; lejos, menos.



Corderos de Nueva Zelanda de excelente calidad. [Archivo]