

Monica Di Donato

Área Ecosocial de FUHEM

Desde hace algunas décadas venimos observando un renovado interés por estudiar desde distintas aproximaciones y enfoques la forma en la que los agentes de decisión económica —hogares, empresas, administración pública, etc.— interactúan con el medio ambiente, usan los recursos y generan impactos, así como las posibilidades que existen para reducir sus efectos negativos. En la Economía Ecológica, esto se conoce como metabolismo de un sistema, y es útil para describir, analizar y cuantificar el tamaño que llega a alcanzar dentro de la biosfera que lo contiene y, por tanto, la presión que ejerce sobre la misma.

Este tipo de análisis ha permitido entender cómo la utilización e intensidad del uso de energía y materia asociada a los modelos de consumo condicionan de manera significativa la sostenibilidad desde un punto de vista no sólo ambiental, sino también socioeconómico (calidad de vida).¹

Tal y como se recoge en el *I Informe sobre Calidad de Vida en España* (2023) o en el Informe del Ministerio de Consumo sobre *Sostenibilidad del Consumo en España* (2022), la vivienda, el transporte

y la alimentación son las dimensiones que suponen la mitad del gasto² de la población española, a la vez que causan la mayoría de los impactos ecológicos negativos. En este artículo nos detendremos sobre la alimentación, una pieza clave para la transición ecosocial.

El objetivo será, por un lado, visibilizar las tensiones más preocupantes dentro de un sistema alimentario que genera multitud de impactos ambientales y paradojas a nivel social, cultural, etc. sin, sin embargo, responder al propósito de garantizar una alimentación justa, sana, sostenible e inclusiva para todas las personas. Por otro lado, intentar identificar diferentes aproximaciones para diseñar horizontes de cambio hacia la necesaria transición ecosocial.

Perfil alimentario en España

En general, y tal y como se constata en el mencionado *I Informe sobre Calidad de Vida en España*, el país presenta una estructura del modelo alimentario relativamente estable, incluso tras la crisis financiera de 2008. Según los datos que se presentan, España tiene todavía una aceptable inclinación a incluir productos frescos en la cesta de la compra, con excepciones puntuales ligadas, en muchos casos, a la coyuntura económica. No obstante, el gasto monetario de los hogares españoles en alimentación sí ha seguido una tendencia ascendente debido al incremento de los precios, sobre todo a partir de 2016, con un aumento de casi un 15 % sólo en el año 2020.

Si observamos los factores de tipo cultural y sociodemográfico que tienen repercusión dentro del consumo

1. La expresión calidad de vida pretende corregir la deriva reduccionista en la que incurrió la visión convencional y economicista del bienestar. Y lo hace recuperando y abrazando el concepto multidimensional de bienestar anteriormente mencionado, que depende tanto de factores personales y sociales como de elementos objetivos y subjetivos. Además, la expresión calidad de vida incorpora dos consideraciones de especial interés. La primera tiene que ver con los logros o resultados obtenidos; la segunda con la importancia del entorno natural como condición prioritaria para el desarrollo de la vida humana. Además, bajo esta perspectiva se vuelve primordial reconocer que la crisis ecosocial que atraviesa el planeta (y que amenaza con comprometer la vida de millones de personas, así como cualquier horizonte de vida buena) es, en el fondo, un hecho social arraigado al modo de vida hoy imperante (I Informe sobre la Calidad de Vida en España, FUHEM Ecosocial, 2023).

2. El peso de la alimentación de los hogares creció como consecuencia de la recesión del año 2008, sin volver después en la fase de recuperación a los porcentajes que tuvo en los años previos a la crisis.

alimentario, vemos que un rasgo característico del modelo español se encuentra en el papel otorgado a la mujer en el ámbito de la alimentación. Aunque durante los últimos años los varones se han incorporado lentamente a las actividades culinarias, en España la compra y la preparación siguen siendo un asunto predominantemente femenino. Los cambios demográficos también están ejerciendo su influencia. El menor tamaño del hogar y el envejecimiento de las personas que lo componen perfilan nuevas pautas en la compra.

No obstante, los factores económicos siguen siendo los más determinantes. El principal factor que influye sobre el gasto en alimentación doméstica se vincula con la situación laboral del sustentador principal y, en particular, con el nivel de renta, que a su vez va a determinar no sólo la cantidad de alimentos que se consumen y la proporción del presupuesto dedicado a la alimentación, sino también el tipo de alimentos que se adquieren. Los hogares con rentas más bajas, aquellos que dedican una mayor proporción de sus ingresos al consumo de alimentos, son más vulnerables a los cambios en el nivel de los precios, por lo que harán mayores esfuerzos por reestructurar la cesta de la compra. Si atendemos al perfil nutricional, los indicadores señalan que los hogares que se sitúan en los niveles inferiores del gasto total tienen una ingesta menos variada en comparación con los hogares ubicados en niveles más altos. Este hallazgo podría implicar que la diversificación y, por tanto, la calidad de la dieta (en términos de aporte energético de «buena calidad») están fuertemente relacionadas con la renta de los hogares, la cual condiciona el acceso a una dieta sana y equilibrada para sus miembros. Además, organismos internacionales apuntan a España como uno de los países europeos donde la obesidad se ha incrementado más en los últimos años, especialmente entre aquellos colectivos que han experimentado un empeoramiento sustancial en sus condiciones materiales y sociales. Esta idea se conecta con un sistema agroalimentario fuertemente industrializado que cuenta entre sus «logros» el haber conseguido poner en el mercado calorías «baratas y atractivas». De hecho, parte fundamental del «entorno obesogénico» es el resultado, por un lado, de las políticas agrarias e industriales que han elevado la productividad agrícola e impulsado la tecnificación de la industria alimentaria y, por el otro, también de los intereses de las grandes empresas de distribución comercial. Todo esto indica que,

aunque existe cada vez mayor sensibilidad y nivel de conciencia sobre determinados problemas, como el hambre, las enfermedades ligadas a malos hábitos alimentarios, las prácticas de cultivo no sostenibles, el impacto que la actividad agraria e industrial ejerce sobre los recursos naturales y la salud de las personas, etc., en el panorama alimentario español prevalece cierto factor de desigualdad en la calidad de las dietas según las condiciones de vida de los distintos segmentos de la población.

Impactos del metabolismo alimentario español desde la perspectiva del consumo

Para valorar el grado de variabilidad metabólica regional, en el estudio *El metabolismo de los hogares en España. Un análisis regional de los flujos físicos y el impacto ambiental de los modelos de consumo* (2022)³ se han agrupado las CC. AA. según niveles de consumo alimentario. En general, se puede decir que los mayores niveles de consumo en productos alimentarios frescos (excepto pan y cereales), en términos cuantitativos, se dan en los hogares de las regiones del norte-noroeste, tradicionalmente productoras de algunas de las materias primas principales de esos productos. Por su parte, los mayores consumidores de bebidas no alcohólicas son hogares del arco mediterráneo y, sobre todo, las islas, lugares donde el agua suele ser de peor calidad y hay mayor consumo de refrescos. En general, además, el estudio muestra que los hogares donde las mujeres son sustentadoras principales tienen un consumo alimentario entre un 5,9 y un 25 % menor, según las categorías, y eso, en perspectiva de ampliarse el papel de la mujer en el ámbito del trabajo, ofrecería posibilidades de reducción estructural del consumo de determinados grupos de alimentos con mayor impacto ambiental o en la salud, como son aquellos basados en la ingesta de proteína animal o las bebidas alcohólicas.

En cuanto a los impactos, los productos que presentan mayor huella de carbono, y que condicionan la magnitud de esta, son fundamentalmente los de

3. Actualmente este estudio, que abarcaba el período 2006-2012, se encuentra en fase de actualización según los nuevos datos disponibles en la Encuesta de Presupuestos Familiares.

origen animal (carne, lácteos y pescado), que pueden suponer, según el año, casi las tres cuartas partes del total. Esto hace que sean los hogares de las regiones del centro-norte de España aquellos que tienen mayores niveles de consumo, y que presentan, por tanto, mayores niveles de huella de carbono. Ocurre lo mismo para la huella hídrica, donde las categorías de carne, lácteos y huevos y aceites y grasas conforman porcentajes tendencialmente altos dentro del nivel de huella hídrica del hogar medio español. Nuevamente, son los hogares de las regiones del centro-norte (junto con Andalucía y Extremadura) aquellos donde se presentan mayores niveles, siendo los hogares de Galicia donde se dan los valores más altos.

A la vista de estos datos, cabe preguntarse ¿existen y en qué sentido posibilidades de mejora a través de cambios en la dieta? En otros términos, ¿por dónde se podrían reparar esos problemas que genera el sistema? El estudio compara los niveles de huella de carbono de una dieta real de un hogar español con los de una dieta omnívora saludable, llegando a determinar que existe margen de mejora en la huella de carbono en cerca de un 12 %, aproximadamente. En el caso de una dieta ovo-lácteo-vegetariana, el margen de mejora se amplía hasta un 54 %. En lo que se refiere a la huella hídrica, los márgenes de mejora son menos amplios, pero siguen tendencias similares.

Salvando las diferencias metodológicas, también el estudio sobre la *Sostenibilidad del Consumo de España* (2022) apunta a que el consumo de alimentos representa, con diferencia, el principal impulsor de los impactos ambientales generados por una persona promedio en España. La alimentación tiene un papel fundamental que condiciona la sostenibilidad del consumo y, dentro de este flujo específico, aparecen determinados alimentos que son más problemáticos, si nos referimos a impactos específicos (eutrofización terrestre, consumo de agua, acidificación, etc.). Y si se plantean modificaciones en algunas pautas o consumos entre los más impactantes, como cambios hacia dietas con menos contenido de carne y lácteos, por ejemplo, se calcula una reducción potencial muy significativa en los impactos.

La paradoja de un sistema alimentario ineficiente y profundamente desigual

En *El fin de la sociedad del despilfarro* (Di Donato y otros, 2022) se reflexiona sobre las pérdidas y desperdicios que se generan a lo largo de toda la cadena alimentaria. Se calcula que ascienden a 1.300 millones de toneladas al año en toda la cadena alimentaria global, cerca de un tercio de los alimentos que se producen para consumo humano.

Aunque en este ámbito existe una fuerte disparidad de datos, debido a que las mediciones no están armonizadas, sabemos que el desperdicio alimentario global es responsable de 3.300 millones de toneladas de CO₂-eq, un 10 % de las emisiones globales de Gases de Efecto Invernadero. La producción de alimentos que serán desperdiciados supone el uso de 1.400 millones de hectáreas de tierra, cerca del 28 % de todas las tierras de cultivo existentes. Además, se malgastan 250 km³ de agua dulce en producir esos alimentos, lo que supone más del 21 % de todo el consumo de agua dulce del planeta. Según el proyecto europeo FUSIONS, sólo en España, los alimentos que desperdiciamos en los hogares tienen un valor de 11.000 millones de euros, y según estudio del metabolismo de los hogares españoles, en este desperdicio destacan los flujos de pérdidas asociadas a la producción agraria y el desperdicio del consumo.

Más allá de los números, es evidente que el problema de la pérdida y desperdicio es uno de los grandes retos a los cuales nos vamos a tener que enfrentar en las próximas décadas. Existe una clara necesidad de resolver esta paradoja, en una sociedad que está todavía tocada por el hambre y/o altos niveles de inseguridad alimentaria. Las pérdidas y los desperdicios afectan a los tres grandes pilares de la seguridad alimentaria, ya que implican una reducción de la disponibilidad global de alimentos para consumo humano, atentan contra la sostenibilidad a medio/largo plazo de la alimentación de las generaciones futuras y dificultan el acceso a los alimentos de las poblaciones más vulnerables, ya que contribuyen a la subida de los precios de los alimentos.

En el estudio del metabolismo de los hogares en España, para detectar el nivel de desigualdad alimentaria en términos físicos, se observó, por ejemplo,

que el hogar medio español perteneciente a los niveles más altos de renta presentaba, en los años analizados (pre y post crisis de 2008), el doble del nivel de consumo alimentario de los hogares pertenecientes a los niveles más bajos. Aquí, las diferencias entre regiones son muy marcadas: en los hogares extremeños, gallegos o riojanos, los hogares más pudientes tienen niveles de consumo alimentario tres veces mayores que los hogares más pobres, frente a los hogares cántabros donde esta ratio no llega a 2. Y por lo que se refiere a la desigualdad en los impactos, la tendencia es la misma. Estas cifras ya alertan de grandes diferencias en el acceso a la alimentación, aunque sea sólo a nivel cuantitativo.

Profundizando en estas cuestiones, el estudio *Alimentando un futuro sostenible* (2022) explora los niveles de inseguridad alimentaria y realiza una caracterización preliminar sobre este fenómeno, incluyendo variables relacionadas con el hogar, la salud y los hábitos alimentarios. Los datos muestran que un 13,3 % de los hogares españoles (2,5 millones) experimenta inseguridad alimentaria, lo que supone alrededor de 6.235.900 personas (Julio 2020-Julio 2021). Parecen cifras bajas, pero en un Estado que piensa tener cierto control a nivel alimentario, es un nivel altísimo. Aquí se observa también que el número de hogares que experimentan inseguridad alimentaria ha aumentado de un 11,9 % a un 13,3 % a raíz de la crisis de la COVID-19. Además, los datos muestran que el problema de los hogares españoles para acceder a alimentos adecuados es estructural y no está únicamente ligado a crisis coyunturales.

Esa interrelación entre los impactos socioeconómicos, ambientales, en la salud, etc. que provoca un sistema alimentario globalizado muestra la necesidad de una transformación integral hacia una alimentación sostenible, es decir, producir, transformar, distribuir, adquirir y consumir alimentos de forma que beneficie a las personas, al planeta y a los territorios. El primer elemento en ese sentido pasa por garantizar como derecho una alimentación sana, sostenible y justa, y esto requiere entender quién y por qué no puede acceder a alimentos suficientes y adecuados para llevar una vida saludable y digna. El sistema de producción y distribución de alimentos impone unas normas que no priorizan ni la salud ni la justicia, sino los intereses de los productores e intermediarios en el mercado. Precisamente, del reto

de concebir la alimentación como derecho depende que la población tenga acceso a alimentos saludables y asequibles.

Cambios transformadores

Hemos construido un modo de vida que contribuye poco a una vida de calidad, y que genera entornos amenazantes en casi todos los ámbitos de nuestra vida cotidiana. La alimentación, como dimensión fundamental de esta, es un buen ejemplo de ello. Es necesario, por tanto, un cambio de perspectiva, que sólo es posible mediante una visión de conjunto del sistema alimentario, un cambio que pasa, por ejemplo, por integrar el enfoque agroecológico dentro de las políticas alimentarias, lo que implicaría una desmercantilización de los alimentos, del suelo, del agua y de las semillas, con el objetivo de intensificar aquellas prácticas sostenibles de producción agraria para aumentar el acceso a alimentos saludables, mientras se salvaguardan al mismo tiempo los procesos ecológicos.

Intentando identificar los pasos a seguir dentro de esa nueva ruta hacia el cambio que tenemos que transitar, un primer desafío pasaría por garantizar la seguridad alimentaria mundial de manera que todas las personas, en todo momento, tengan acceso físico y económico a alimentos suficientes, inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades. El segundo desafío sería el de integrar la agroecología en las políticas alimentarias para desarrollar una agricultura menos intensiva en el consumo de recursos naturales y menos dependiente de los combustibles fósiles. ¿Cómo se hace esto? Mejorando la gestión de los agrosistemas, fomentando el conocimiento comunitario, fortaleciendo el tejido organizativo, apoyando los circuitos cortos de comercialización y las redes solidarias, impulsando las compras públicas de producción local, etc. El tercer desafío pasa por asegurar que el sistema agroalimentario se mantenga dentro de los límites planetarios a lo largo de todos los eslabones de la cadena. El cuarto desafío es apoyar el bienestar humano y una vida digna, y esto implica, sin lugar a dudas, una profunda revisión de los valores hegemónicos que condicionan las reglas del juego del sistema agroalimentario. Esto es fundamental, ya que hace que se redefinan

los metabolismos alimentarios mediante otras prácticas alimentarias y estilos de vida, que requerirán una cantidad de cambios sustanciales, tanto en las dietas como en los patrones productivos.

No habrá transición ecológica sin transición profunda, y a gran escala, del sistema alimentario, que converja hacia un modelo relocalizado, de pequeños y medianos productores, descentralizado, no dependiente de fertilizantes sintéticos ni de combustibles fósiles, y que pueda asegurar el derecho a una alimentación digna y segura para todas las personas. Y en España existen las condiciones biofísicas para hacerlo⁴, apostando, eso sí, por grandes cambios en las políticas agrarias, en el uso del suelo y en los perfiles dietéticos. Es decir, tejer una buena malla desde el ámbito de la agroecología y de nuevas políticas urbanas y rurales en el campo alimentario. ■

Bibliografía

- Aguilera, Eduardo, y Rivera Ferré, Marta G. (coord.), *La urgencia de una transición agroecológica en España*, Informe Amigos de la Tierra, Madrid, 2022. Disponible en: [informe_la-urgencia-de-una-transicion-agroecologica-en-espana.pdf \(tierra.org\)](#)
- Di Donato, Monica, *El metabolismo de los hogares en España. Un análisis regional de los flujos físicos y el impacto ambiental de los modelos de consumo*, Tesis Doctoral dirigida por el Dr. Óscar Carpintero Redondo, Universidad de Valladolid, 2022.
- Di Donato Monica (coord.), «El fin de la era del despilfarro: Repensando nuestro modo de producción y consumo para reducir la contaminación y los residuos», *Dossier Ecosocial*, FUHEM, Madrid, 2022. Disponible en: [El fin de la sociedad del despilfarro - FUHEM](#)
- Ministerio de Consumo/EC-JRC, *Sostenibilidad del consumo en España. Evaluación del impacto ambiental asociado a los patrones de consumo mediante Análisis del Ciclo de Vida*, Ministerio de Consumo, Madrid, 2022. Disponible en: [Informe de Sostenibilidad del consumo en España EU_MinCon.pdf](#)
- Moragues Faus, Ana, y Magaña González, Claudia Rocío (coord.), *Alimentando un futuro sostenible: estudio sobre la inseguridad alimentaria en hogares españoles antes y durante la COVID-19*, Universidad de Barcelona y Fundación Daniele y Nina Carasso, 2022. Disponible en: https://www.ub.edu/alimentandounfuturosostenible/documents/informe-alimentacion_una-pag.pdf
- VV. AA., *Informe Ecosocial sobre calidad de vida en España: balance, tendencias y desafíos*, FUHEM, Madrid, 2023. Disponible en: [Informe Ecosocial Calidad de vida en España \(fuhem.es\)](#)

4. Aguilera y Rivera-Farré, 2022.