



Departamento de Geografía (Facultad de Filosofía y letras)

2 de noviembre de 2017

Sesión IV del grupo de trabajo

ACTAS

ASISTENTES

14 personas procedentes de organizaciones sociales, ambientalistas o vecinales, comercios, administraciones, productoras, consumidoras, organizaciones agrarias, expertos, investigadores o formadores de la ciudad de Valladolid y su entorno.

ORDEN DEL DÍA

- Informaciones varias.
- Caracterización del modelo alimentario actual.
- Horizonte: ¿Qué alimentación queremos para Valladolid?
- Conceptos-clave.

INFORMACIONES VARIAS

Se inicia la sesión informado sobre dos eventos que tendrán lugar en el mes de noviembre vinculados con la estrategia:

- La presentación de los estudios, el estudio social y el del metabolismo alimentario, el día 29 en el patio Herreriano a las 17h.
- La invitación por parte de ADICAE a participar en una mesa redonda sobre soberanía alimentaria en el marco de una jornadas de consumo responsable que tendrá lugar el día 10 y contar el proceso de la Estrategia Alimentaria. Se enviará el programa cuando esté cerrado. Se da de plazo hasta el día siguiente a la reunión del grupo de trabajo para que se ofrezca algún voluntario/a en caso negativo iría una persona de la fundación Entretantos.

UN MODELO ALIMENTARIO INSATISFACTORIO

Continúa la reunión con una dinámica grupal, en la que se trabaja en pequeños grupos para dar respuesta a dos cuestiones: Con la mirada puesta en los diagnósticos ¿cómo resumiríamos lo más insatisfactorio del modelo alimentario actual?. Y a continuación ¿Qué alimentación deseamos para Valladolid?.

Tras el trabajo grupal, se hace una puesta en común comenzando con la mirada negativa al actual modelo alimentario. Se presentan las propuestas por los distintos grupos que se trasladan a la pizarra por el facilitador, de forma que se van completando y matizando por los participantes, dando lugar a un dibujo de la situación actual que orbitaría alrededor de los siguientes ámbitos:



UNA COMUNICACIÓN DEFICIENTE

Falta de información confiable y hay una notable dificultad de identificación de los atributos positivos o negativos de los productos, certificados, modo de producción, etc. En algunos casos, las etiquetas están vacías de contenido.

AUSENCIA DE CULTURA GASTRONÓMICA

No existe de forma generalizada una adecuada cultura gastronómica básica. Ello se traduce, por ejemplo, en el desconocimiento de los alimentos de temporada, la pérdida de las cualidades de la dieta mediterránea y el desprecio o indiferencia hacia los profesionales que se encargan de ella. No se contempla a la cocina como cultura de los cuidados, y en general se identifica como una pérdida de tiempo.

DISTRIBUCIÓN MUY CONCENTRADA

La distribución alimentaria está concentrada en muy pocas manos, lo que da lugar a un oligopolio hegemónico cada vez más poderosos, que cada vez tiene más incidencia en las políticas públicas y en la homogeneización de hábitos de los consumidores. A su vez, los pequeños productores tienen difícil acceso a este modo de distribución, lo que dificulta la comercialización de sus productos: han desaparecido canales de distribución efectivos para pequeños productores, falta de alternativas y dificultad de acceso al mercado.

Por otro lado, este modo de distribución hace que la alimentación se haya globalizado y la comida recorra miles de kilómetros hasta llegar a los platos, lo que aumenta su huella ecológica.

UN CONSUMIDOR CADA VEZ MAS DEPENDIENTE

El paso a una comida globalizada da lugar a una pérdida de soberanía por parte del consumidor/a, consumidor/a, que se hace cada vez menos exigente y se va adaptando a las propuestas de la gran distribución porque no existe una adecuada concienciación. Ello es especialmente evidente entre los consumidores más jóvenes, donde hay una escasa afluencia al comercio de proximidad.

También en el caso de la restauración colectiva se observa esta dependencia que genera, entre otras cosas, unos menús poco equilibrados y escasamente relacionados con las condiciones locales.

Por último, las escalas sociales más bajas a las que condiciona notablemente el precio de los alimentos, solo pueden acceder a los más baratos que suelen coincidir con los menos nutritivos y más globalizados.

ESCASEZ DE OFERTA DE CERCANÍA

Hay, en términos generales, poca oferta de productos locales y agroecológicos. La estandarización que propone la gran distribución que discrimina a los productos que se salen de unos estándares determinados, la aparición de productos de contratemperada (procedentes de latitudes lejanas), explicarían parcialmente esta situación.

También la falta de profesionalización y de oficio en los distintos eslabones de la cadena alimentaria, y especialmente falta de relevo generacional en agricultura ecológica.

La rentabilidad de la agricultura en general se ha reducido dramáticamente, efecto pernicioso de la PAC.

UNA LEGISLACIÓN POCO ADAPTADA

Son varios los ámbitos legales que están frenando la extensión de una alimentación de calidad y agroecológica. Por un lado las políticas urbanísticas, que están haciendo que el suelo fértil esté desprotegido ante, por ejemplo, la especulación urbanística. Pero también el paquete normativo higiénico-

sanitario, que es demasiado exigente y nada flexible con las pequeñas producciones equiparándolas a las gran industria agroalimentaria.

UNA ALIMENTACIÓN GENERADORA DE RESIDUOS

La cadena alimentaria es una gran generadora de residuos, tanto en la fase de distribución y comercialización (envases) como en los desperdicios de la comida, con una proporción insultante de alimentos que se tiran sin consumir, además de los rechazos propios de las exigencias de calibrado y calidades de la gran distribución.

HORIZONTE DESEADO

Tras esa primera reflexión sobre la situación actual del sistema se pasa a trabajar sobre la segunda pregunta: ¿Cómo sería entonces la alimentación que deseamos para la ciudad?. Se organiza la puesta en común alrededor de diversos ámbitos:



... un entorno capaz de alimentar a la ciudad

Donde las tierras fértiles del entorno de la propia ciudad se ponen en producción, a través de la recuperación de la huerta de cercanía y sus infraestructuras, con explotaciones hortícolas diversificadas en un círculo de proximidad, y los cultivos extensivos en un anillo exterior. Donde se siembren variedades adaptadas a las condiciones locales y donde para el cultivo de la tierra se tiende a la práctica de los principios de la agroecología.

... una ciudad que cuida su suelo fértil

Con una protección activa de las tierras fértiles de su entorno, tanto desde el punto de vista territorial y urbanístico, como desde el físico-químico y ambiental a través de técnicas de manejo respetuosas con los ciclos naturales.

...con sistemas de distribución cortos y controlados

Que utiliza mecanismos de distribución corta, a escala humana, potenciando los valores de la cercanía productor-consumidor, fomentando también el pequeño comercio de proximidad.

Con una mayor presencia del producto de cercanía en la ciudad, que permita visibilizarlo y normalizarlo en mercados, pequeño comercio, etc. en espacios y momentos diversificados, incluyendo su presencia en grandes espacios.

A través de políticas que favorezcan el acceso de alimentos de calidad también a personas con rentas bajas.

...con un sector productivo profesionalizado y fortalecido

Donde se facilita la incorporación de criterios agroecológicos a productores convencionales, apoyándose en el plan estratégico de agricultura ecológica, pero también en mecanismos de coordinación entre productores.

Con una normativa (el “paquete higiénico-sanitario” particularmente) adaptada al pequeño productor (que incluya excepciones) y demandas del consumidor para facilitar su acceso a la venta directa y la pequeña distribución de cercanía.

... con una cultura alimentaria que valora el producto local

Que cuenta con una cultura alimentaria que promueve una dieta más sostenible, a partir de los principios de la dieta mediterránea, que pone en valor los beneficios de una alimentación de cercanía y agroecológica, que pone en el centro el reconocimiento al oficio del campesinado y donde el precio deja de ser el único criterio de compra. Una información alimentaria veraz del producto y sus modos de producción.

Una cultura alimentaria que se apoya en los profesionales de la restauración para dignificar y visibilizar estos productos. Pero que también se integra en la educación formal, en los currículas de la educación obligatoria y en la de los profesionales de la sanidad y la agronomía. Una cultura en la que están implicados los diferentes agentes de la cadena, con implicación de las administraciones públicas y que facilita herramientas al consumidor para ser capaz de elegir conscientemente.

...un sistema alimentario que integra criterios sociales

Una alimentación solidaria en cuanto a condiciones de trabajo de todos los actores de la cadena, especialmente los pequeños productores/as.

Que contempla sistemas de certificación o acuerdo entre productores y consumidores,

...cruzada por elementos transversales

Como so la perspectiva de género, la sostenibilidad ambiental, el interés por contar con incidencia en las políticas públicas, y el escalado de propuestas en el tiempo para facilitar la transición paulatina hacia un nuevo modelo de alimentación más cercana y sostenible.

CONCEPTOS-CLAVE

Después de dibujar el horizonte hacia el que queremos encaminar la Estrategia Agroalimentaria Local de Valladolid, pasamos a abordar una cuestión clave que ha aparecido en diferentes sesiones, cual es la definición de conceptos-clave que nos sirvan para unificar términos y utilizar un lenguaje común.

Ante la falta de tiempo, listamos grupalmente cuáles deberían ser esos términos que necesitamos acordar y repartimos la tarea de abordar su definición individualmente para debatirlo en la próxima reunión. Las cuestiones que al grupo le parece preciso acordar (y entre paréntesis, la persona que se encarga de hacer una primera aproximación a la definición), son:

- Cercanía (Eugenio)
- Circuito corto (Javier)
- Seguridad alimentaria (Manuel)
- Soberanía alimentaria (Demetrio)
- Bienestar-salud (Encarna)
- Criterios sociales (Sara)
- Agroecología (Belén)
- Pequeño comercio (Javier)
- Pequeño productor (Guillermo).
-

Se da de plazo hasta una semana antes de la reunión para enviar las definiciones que se compartirán y debatimos *online*, para acabar de concretarlas en la sesión presencial.

FINAL DE LA SESIÓN

Para acabar, se propone ya fecha para la próxima reunión: el jueves 30 de noviembre a las 17h en la Facultad de Filosofía y Letras a propuesta de Juan Carlos Guerra. Finaliza la sesión a las 19:40h.