

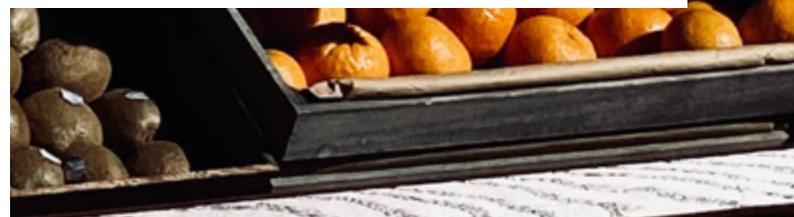
En acción



¡Uniendo fuerzas para construir un sistema alimentario resiliente, sostenible, seguro y saludable!

Julio 2022

Prólogo	2	Entrevista	16
Participa	3	con Carlo Petrini, fundador de Slow Food Movement, ¿Cómo garantizar la seguridad alimentaria, la sostenibilidad y la resiliencia del sistema alimentario?	
La WUWM fue invitada a formar parte de la Red de Trabajo del Grupo de Respuesta a la Crisis Mundial de las Naciones Unidas sobre la Alimentación		Perspicaz	20
En hechos	4	Un estudio de Oxford rompe el mito: en los países de renta alta y media la alimentación sostenible es más barata y saludable	
En el punto de mira	5	Innovación	21
WUWM Abu Dhabi 2022: «La seguridad alimentaria mundial en el siglo XXI: Riesgos, retos y soluciones para garantizar cadenas de suministro de alimentos frescos resilientes y sostenibles»		¿Cómo pueden ayudar los mercados mayoristas a la producción de fertilizantes? Compartimos el caso de una empresa que opera en los mercados mayoristas de Maryland	
En la cartelera	8	En Eventos	23
La WUWM fue invitada como oradora principal durante las «Charlas sobre la Salud» organizadas por la Organización Mundial de la Salud para celebrar el Día Mundial de la Seguridad Alimentaria		La WUWM participó en el Foro Urbano Mundial 11 en Polonia del 26 al 30 de junio	
Entrevista	10	En un mundo de WUWM	24
con Caroline DeWaal			
Entrevista	12		
con Delia Grace			
Buenas prácticas	14		
Italmercati, la red italiana de mercados mayoristas, organizó un evento para presentar los resultados de una reciente investigación destinada a abordar los principales retos de los sistemas alimentarios a los que se enfrenta Italia			





En un prólogo:

Estimados lectores,

El mundo se enfrenta actualmente a graves amenazas que afectan gravemente a los sistemas alimentarios mundiales. Las organizaciones internacionales nos advierten de que podríamos estar a las puertas de una grave crisis alimentaria. Por lo tanto, es crucial que las partes interesadas y los expertos del sector tomen la iniciativa y encuentren soluciones audaces para evitar que se produzca una crisis alimentaria. Es nuestra responsabilidad utilizar todas las herramientas de las que disponemos para mitigar el efecto de las actuales perturbaciones que estamos experimentando en nuestro sector, al tiempo que construimos una vía sostenible para el futuro.

2

La WUWM, como la mayor red mundial de mercados mayoristas y actores del mercado y el mayor proveedor de alimentos frescos del mundo, está plenamente comprometida con el aprovechamiento de todo el potencial de los sistemas alimentarios y con la promoción de la colaboración de las múltiples partes interesadas para encontrar soluciones innovadoras a la situación actual. El sector mayorista ya ha demostrado una gran resistencia y solidez cuando se ha enfrentado a la pandemia de Covid-19, demostrando su papel estratégico para garantizar la seguridad alimentaria en todo el mundo. Estamos seguros de que si aunamos esfuerzos con todos los actores relevantes vamos a ser capaces de mitigar la crisis alimentaria y proponer una vía sostenible que garantice la disponibilidad y asequibilidad de una mejor alimentación para los ciudadanos de todo el mundo.

En esta edición de nuestro boletín, hemos querido subrayar aún más el compromiso de la WUWM en el fomento de la seguridad alimentaria, compartiendo con nuestros lectores que nuestra próxima Conferencia se centrará en este tema, bajo el lema «La seguridad alimentaria mundial en el XXIS: Riesgos, desafíos y soluciones para garantizar un suministro de



alimentos frescos resistente y sostenible». Esta será una oportunidad única para reunir a todos los actores clave del sector para imaginar juntos las herramientas y el mecanismo necesarios para asegurar el suministro de alimentos. Quiero hacer extensiva esta invitación a todos los actores de nuestro sector para que participen en un verdadero enfoque de sistemas alimentarios con múltiples partes interesadas.

También compartimos en nuestra edición de julio de «En acción» los principales eventos y proyectos en los que hemos participado durante el mes de junio, así como entrevistas con expertos que están aportando ideas perspicaces para garantizar mejores sistemas alimentarios de forma concreta. También me enorgullece anunciar que la Unión Mundial de Mercados Mayoristas ha sido invitada recientemente a formar parte de la Red de Trabajo sobre Alimentación del Grupo de Respuesta a la Crisis Mundial de las Naciones Unidas y del grupo de expertos de la Comisión Europea sobre el Mecanismo Europeo de Preparación y Respuesta a las Crisis de Seguridad Alimentaria en calidad de observador.

Me gustaría agradecer a todos nuestros miembros y a todos los actores y organizaciones que colaboran con nosotros su fuerza y gran apoyo, así como dar la bienvenida a todos los actores interesados en unirse a nosotros para remodelar nuestros sistemas alimentarios.

Atentamente,

Stéphane Layani
Presidente de la WUWM

Participación:

La WUWM fue invitada a formar parte de la Red de Trabajo del Grupo de Respuesta a la Crisis Mundial de las Naciones Unidas sobre la Alimentación

Nos complace anunciar que la WUWM ha sido invitada a formar parte de la red de corrientes de trabajo sobre alimentación del Mecanismo del Grupo de Respuesta a la Crisis Mundial. Creado por el Secretario General de las Naciones Unidas, Antonio Guterres, en marzo de 2022, el Grupo de Respuesta a la Crisis Mundial (GCRG) de las Naciones Unidas está formado por tres corrientes de trabajo sobre alimentación, energía y finanzas que recopilan datos y generan análisis, recomendaciones políticas y soluciones para ayudar a los responsables de la toma de decisiones a abordar la crisis interrelacionada con la alimentación, la energía y las finanzas.

3

Nuestra organización participa semanalmente en reuniones con un grupo de actores mundiales clave para intercambiar información sobre el terreno acerca de temas críticos identificados por el Grupo de Trabajo sobre Alimentación (situaciones específicas de los países, disponibilidad de alimentos, riesgos, volatilidad de los precios, políticas especiales adoptadas por los gobiernos). La red ofrece a los participantes la oportunidad de compartir en tiempo real temas preocupantes (incluyendo expectativas y alertas), explorar opciones de intervención y asociaciones, y conectar con otras partes interesadas para encontrar soluciones innovadoras.

“El momento de actuar es ahora si queremos mitigar el efecto de la crisis actual.”

El 15 de junio de 2022, el GCRG de la ONU publicó un informe sobre el «Impacto global de la guerra en Ucrania en los sistemas alimentario, energético y financiero». El informe analiza las causas e implicaciones de la actual crisis mundial, destacando que es la mayor crisis del coste de la vida del siglo XXI hasta la fecha. También hace recomendaciones políticas, destacando que la crisis alimentaria es de naturaleza sistémica, lo interconectada que está con la actual crisis energética y financiera, y subrayando la importancia de una fuerte voluntad política para resolverla.

El informe señala que en todo el mundo ha aumentado el número de personas que se enfrentan a condiciones parecidas a la hambruna, y más personas se han enfrentado a graves emergencias de hambre. Es probable que los efectos persistentes de la pandemia, unidos a la guerra en Ucrania y a los impactos del cambio climático, vuelvan a aumentar las filas de los pobres. Concluyendo que todavía hay esperanza para prevenir la mayor parte de los daños de esta crisis, y para ayudar a los países a afrontarla antes de que sea demasiado tarde. El coste de hacerlo más tarde será mucho mayor que ahora.

La WUWM se ha comprometido a contribuir a la lucha contra la inseguridad alimentaria y a prevenir la crisis de alimentos. Los mercados mayoristas pueden desempeñar un papel importante en este sentido. Pero antes de emprender cualquier acción, es de suma importancia comprender e identificar los riesgos y amenazas precisos asociados a la situación actual y anticiparse a la interrupción del suministro de alimentos. Todos nuestros miembros están llamados a compartir con nosotros la última evolución de la situación alimentaria en sus países y los eventuales factores de riesgo que puedan advertir en sus mercados (volatilidad de precios, problemas de abastecimiento, etc.). Compartir esta información será clave para ayudarnos a encontrar soluciones adecuadas en un corto espacio de tiempo.

El momento de actuar es ahora si queremos mitigar el efecto de la crisis actual. Todos los actores de la cadena de valor alimentaria tienen un papel que desempeñar y en el WUWM seguiremos siendo el catalizador del sector de los alimentos frescos para ayudar a posibilitar este cambio junto con nuestros socios.



En los hechos:

- La seguridad alimentaria es una situación que existe cuando todas las personas, en todo momento, tienen acceso físico, social y económico a alimentos suficientes, seguros y nutritivos que satisfacen sus necesidades dietéticas y sus preferencias alimentarias para llevar una vida activa y saludable.
- La inseguridad alimentaria puede producirse si la dieta no es nutritiva, incluso cuando se consume un exceso de calorías, o si los alimentos no son seguros, es decir, libres de sustancias nocivas.
- Una de las principales consecuencias de la inseguridad alimentaria es la malnutrición, que se refiere a las deficiencias, excesos o desequilibrios en la ingesta de energía y/o nutrientes de una persona.
- Más de la mitad de la población mundial tiene bajo peso o sobrepeso: esto se verá más comprometido bajo los impactos del cambio climático al cambiar la disponibilidad, el acceso, la utilización y la estabilidad de dietas de suficiente calidad nutricional.
- La seguridad alimentaria es un resultado del sistema alimentario.
- Los sistemas alimentarios tienen un enorme potencial para apoyar las dietas saludables y la nutrición, pero este potencial a menudo se deja sin explotar.
- El sistema alimentario abarca todas las actividades y actores de la producción, el transporte, la fabricación, la venta al por menor, el consumo y el desperdicio de alimentos, así como sus repercusiones en la nutrición, la salud y el bienestar, y el medio ambiente.
- Transformar los sistemas alimentarios para hacerlos más nutritivos, sostenibles y equitativos implica una amplia gama de políticas y acciones relacionadas. Algunas políticas con efectos sobre los sistemas alimentarios se refieren explícitamente a los alimentos: Las políticas agrícolas y las políticas de seguridad alimentaria. Otros ámbitos políticos -como el transporte, la planificación urbana, la energía o la reducción de la pobreza- no tienen que ver explícitamente con la alimentación, pero, sin embargo, configuran elementos del sistema alimentario. Las políticas de transporte, por ejemplo, influyen en la capacidad de llevar los alimentos al mercado.



“La seguridad alimentaria es una situación que existe cuando todas las personas, en todo momento, tienen acceso físico, social y económico a alimentos suficientes, seguros y nutritivos que satisfacen sus necesidades dietéticas y sus preferencias alimentarias para llevar una vida activa y saludable.”

- Un enfoque de sistemas alimentarios para la elaboración de políticas puede definirse como el proceso de formulación de políticas para cambiar y alinear todo el sistema alimentario hacia un objetivo político declarado (u objetivos), al tiempo que se aprovechan los beneficios y se gestionan los riesgos para múltiples objetivos del sistema alimentario.
- Aumentar la resiliencia del sistema alimentario a través de la agroecología y la diversificación es una forma eficaz de lograr la adaptación al cambio climático y reducir los riesgos.
- La reducción de la pérdida y el desperdicio de alimentos disminuye las emisiones de gases de efecto invernadero en la agricultura y la necesidad de expansión agrícola para producir el exceso de alimentos.
- Los sistemas y las prácticas agrícolas integradas pueden mejorar la resistencia del sistema alimentario al cambio climático y reducir las emisiones de gases de efecto invernadero, al tiempo que contribuyen a lograr la sostenibilidad.

En el punto de mira:

WUWM Abu Dhabi 2022: «La seguridad alimentaria mundial en el siglo XXI: Riesgos, retos y soluciones para garantizar unas cadenas de suministro de alimentos frescos resistentes y sostenibles»

Nos complace anunciar que la Conferencia WUWM 2022 se celebrará en Abu Dhabi, Emiratos Árabes Unidos (EAU), el próximo 19 de octubre de 2022. Organizada por el Grupo de Puertos de Abu Dhabi (AD), bajo el tema «Seguridad alimentaria mundial en el siglo XXI: Riesgos, desafíos y soluciones para garantizar cadenas de suministro de alimentos frescos resistentes y sostenibles», la Conferencia reunirá a los principales actores del sistema de alimentos frescos para debatir formas innovadoras y eficaces de garantizar cadenas de suministro de alimentos frescos más resistentes y sostenibles.

El lunes 27th de junio, AD Ports Group y WUWM organizaron una conferencia de prensa para firmar el acuerdo de acogida y presentar oficialmente el evento a la prensa. A la conferencia asistieron S.E. Saeed Al-Bahri Salem Al-Ameri, Director General de la Autoridad de Agricultura y Seguridad Alimentaria de Abu Dhabi, el Capitán Mohamed Juma Al Shamisi, Director General de AD Ports, el Sr. Abdullah Humaid Al Hameli, Jefe de Ciudades Industriales y Zona Franca (AD Ports), el Sr. Mohamed Al Khadar Al Ahmed Director General de Khalifa Industrial Zone (KIZAD) y la Sra. Eugenia Carrara Secretaria General de la WUWM.

Hemos querido compartir con nuestros lectores algunas de las preguntas y aspectos más destacados de esta fructífera conferencia de prensa.



La Conferencia de la WUWM se celebrará por primera vez en Oriente Medio: ¿qué relevancia tiene esta ubicación?

Esta elección es significativa por varias razones: la zona de Oriente Medio ha estado luchando contra la inseguridad alimentaria y depende en gran medida de las importaciones. Actualmente la región importa el 80% de los alimentos que consume. Por ello, la Conferencia WUWM ofrecerá una importante oportunidad de encontrar vías para reforzar la resistencia regional y establecer redes con proveedores clave. Los EAU se esfuerzan por lograr un impacto positivo en la región, proporcionando un suministro de alimentos frescos seguro y asequible para todos. Saeed Al Bahri Salem Al Ameri, Director General de la Autoridad de Agricultura y Seguridad Alimentaria de Abu Dhabi (ADAFSA), afirmó que el objetivo de los EAU es convertirse en una de las principales naciones del mundo en el Índice de Seguridad Alimentaria Global para 2051.

AD Ports Group es el principal facilitador de la logística, la industria y el comercio de la región, así como un puente que une a Abu Dhabi con el mundo. El enfoque empresarial verticalmente integrado de AD Ports Group ha resultado fundamental para impulsar el desarrollo económico de los Emiratos durante la última década. El capitán Mohamed Juma Al Shamisi destacó el doble beneficio que la Conferencia WUWM supone para los EAU: es una oportunidad para mostrar el compromiso de la UEA para garantizar la seguridad alimentaria y, al mismo tiempo, conocer otras prácticas de los principales actores del sector. La Sra. Secretaria General, Eugenia Carrara, subrayó la importancia de acoger una conferencia internacional en un punto tan estratégico para el comercio y en un país en el que ya está funcionando eficazmente la acción multipartita entre el sector público y el privado para remodelar el sistema alimentario a nivel local. Mostrar este ejemplo concreto servirá de inspiración para otros.





“La Conferencia WUWM 2022 reunirá a los principales actores del sistema de alimentos frescos para debatir formas innovadoras y eficaces de garantizar cadenas de suministro de alimentos frescos más resistentes y sostenibles.”

6

¿Cómo están trabajando los EAU para lograr el objetivo de la seguridad alimentaria en el país y en la región en general?

Saeed Al Bahri Salem Al Ameri subrayó la máxima prioridad de la seguridad alimentaria en su estrategia nacional: «Representa una agenda de trabajo para todos nosotros para garantizar la eficiencia en la producción de alimentos y lograr cadenas de suministro de alimentos ágiles y facilitar el comercio de alimentos». Paralelamente, el capitán Mohamed Juma Al Shamisi explicó la labor del Grupo AD Ports para desarrollar sistemas e infraestructuras de suministro de alimentos sostenibles que garanticen el acceso a medidas avanzadas de control de calidad y seguridad, junto con soluciones sostenibles no sólo para la producción y distribución local sino también regional e internacional.

Esta es una de las primeras veces, después de covid-19, que una conferencia tan importante para la industria alimentaria tendrá lugar in situ: ¿qué importancia tiene acoger un evento físico después de la pandemia?

Covid-19 ha puesto de manifiesto la fragilidad de nuestro sistema alimentario mundial, una cuestión que muchos países pensaban que ya no era un problema, afirmó Eugenia Carrara, ahora que el mundo parece estar casi liberado de la carga de la pandemia, otros choques, como los efectos del cambio climático en la producción, la situación geopolítica actual y los precios del petróleo están poniendo en peligro de nuevo la seguridad alimentaria: es por tanto fundamental celebrar una reunión mundial en la que podamos debatir con todos los actores que conforman los sectores de los sistemas alimentarios frescos las herramientas para mitigar la crisis alimentaria y encontrar soluciones a largo plazo para garantizar el acceso a dietas saludables en todo el mundo. Esta conferencia propondrá un nuevo enfoque sistémico, reuniendo a actores que antes no trabajaban juntos. En este sentido, creo que las nuevas ideas y soluciones pueden surgir principalmente cuando la gente se reúne en tiempo real.

¿Cuáles son las principales formas prácticas de colaboración entre las partes interesadas del sector para aliviar los problemas de la cadena de suministro de alimentos frescos?

Según la Sra. Carrara, mejorar la comunicación, la flexibilidad y la fluidez entre los actores y desarrollar redes y procesos conjuntos, es una forma bastante eficaz de aliviar nuevos problemas. «Lo hemos visto durante la crisis de Covid-19: los países que contaron con plataformas multisectoriales, coordinadas por las autoridades nacionales, pudieron dar soluciones más rápidas a los problemas que se encontraron a lo largo de la cadena de suministro. En caso de futuras crisis o emergencias, este tipo de mecanismo puede ayudar a los países a reaccionar y adaptarse a nuevos escenarios. A largo plazo, la creación de redes nacionales efectivas de múltiples partes interesadas que cooperen en la transición de los sistemas alimentarios ofrecerá la posibilidad de supervisar en tiempo real las situaciones locales, ayudando a prevenir problemas y a seguir los progresos», declaró Carrara.

A este respecto, Abdullah Humaid Al Hameli planteó el tema del desperdicio y las pérdidas de alimentos. Según él, este gran problema debería ser una de las principales prioridades a tratar mediante acciones colectivas concretas, como la ampliación de la vida útil de los productos. El objetivo es reducir el desperdicio de alimentos en todas las etapas, desde la granja hasta el consumidor. El Sr. Al Hameli expresó su confianza en la Conferencia de la WUWM como ocasión para debatir y encontrar soluciones a este importante tema.

¿Ve usted un mayor papel de la tecnología (inteligencia artificial, big data, aprendizaje automático y otras formas de tecnologías avanzadas) en la cadena de suministro de alimentos frescos? Se abordará el tema de la modernización durante la Conferencia WUWM?

La pandemia fue un gran maestro en términos de tecnologías, comentó el capitán Mohamed Juma Al Shamisi, procediendo que antes del brote de Covid-19, las tecnologías eran vistas por muchas empresas como elementos distantes y no accesibles, pero en realidad están fácilmente disponibles y son muy útiles en el ámbito del sistema alimentario: por ejemplo, las tecnologías pueden usarse para medir y rastrear los suministros de alimentos, aumentar la vida útil de los productos manteniendo los mismos nutrientes, o para asegurar y rastrear los estándares de higiene. La Conferencia de la WUWM será la plataforma perfecta para debatir con todos los actores soluciones innovadoras para garantizar la seguridad alimentaria para todos: estamos deseando compartir nuestras experiencias, aprender de otras iniciativas y así crecer juntos.

Eugenia Carrara destacó que la industria alimentaria es probablemente uno de los sectores menos penetrados por la tecnología. En este sentido, el big data y otras herramientas similares pueden ayudar a tener una imagen clara de toda la cadena, proporcionando también oportunidades para proponer soluciones a discrepancias o cuellos de botella. Pero más allá de la tecnología, en muchos casos en todo el mundo es crucial invertir en la modernización de las infraestructuras para garantizar funcionalidades simples, pero cruciales, como una mejor cadena de frío o soluciones eficaces de almacenamiento y envasado. La Conferencia WUWM será clave para establecer conexiones y crear redes para que todos los actores de la cadena de valor de los alimentos frescos se beneficien de las tecnologías e innovaciones.

“Esta conferencia llega en el momento oportuno para reunirse -in situ-. Las mejores ideas y soluciones surgen cuando la gente se reúne en tiempo real.”

7



En el bucle:

La WUWM fue invitada como oradora principal en las «Charlas sobre la salud» organizadas por la Organización Mundial de la Salud para celebrar el Día Mundial de la Seguridad Alimentaria.



En el marco de esta conferencia en línea, la UTM fue invitada a participar como panelista clave durante el seminario web «Enabling safer food in traditional markets», junto con Delia Grace, profesora de sistemas de seguridad alimentaria y científica designada conjuntamente en el ILRI (Instituto Internacional de Investigación Pecuaria); Augustine Okoruwa, PhD FNIFST y director de los programas nacionales de EatSafe; y Caroline Smith DeWaal, directora adjunta de EatSafe (Evidence and Action Towards Safe, Nutritious Food) de la Alianza Mundial para la Mejora de la Nutrición (GAIN).

Los mercados tradicionales de alimentos son entornos únicos en los que miles de millones de personas de todo el mundo pueden acceder diariamente a productos frescos (verduras, frutas, carne, pescado, productos lácteos). Representan la mayor parte de la distribución del suministro de alimentos frescos en los países de renta baja y media (PRMB), zonas en las que las vulnerabilidades del sistema alimentario tienen un mayor impacto. Los estudios muestran que en los PBMI la gente depende principalmente de los mercados tradicionales para tener acceso a los alimentos. Un estudio de la FAO mostró que más del 90% de las frutas y verduras producidas en los países de bajos ingresos se venden en los mercados tradicionales y en los pequeños minoristas.

“La seguridad alimentaria hace referencia a un conjunto de prácticas, normas y reglamentos destinados a garantizar que los alimentos se manipulen y consuman siempre de forma saludable, higiénica y sin riesgos.”

La Organización Mundial de la Salud (OMS) organizó una serie de «Charlas sanitarias sobre seguridad alimentaria» para celebrar el Día Mundial de la Seguridad Alimentaria (7 de junio). El evento en línea, que tuvo lugar del 7 al 9 de junio, tenía como objetivo aumentar la concienciación sobre la seguridad alimentaria debatiendo los principales retos para garantizar la seguridad de los alimentos con los actores del sector. Durante tres días, expertos internacionales debatieron sobre temas actuales y emergentes centrados en la seguridad alimentaria, explorando diferentes vías para fomentar la seguridad alimentaria.

La seguridad alimentaria se refiere a un conjunto de prácticas, normas y reglamentos destinados a garantizar que los alimentos se manipulen y consuman siempre de forma saludable, higiénica y sin riesgos. Cuando los alimentos no son seguros, los virus, parásitos, bacterias o residuos de plaguicidas pueden causar más de 200 enfermedades diferentes, según la Organización Mundial de la Salud, alimentando así un círculo vicioso de malnutrición y enfermedades. Para garantizar la seguridad de los alimentos y una nutrición sana, es necesario que productores, consumidores y responsables políticos actúen conjuntamente. Más aún cuando sabemos que disponemos de las herramientas necesarias para erradicar todas las consecuencias negativas relacionadas con los alimentos inseguros.



La pandemia de Covid-19 provocó interrupciones en la cadena de valor de los alimentos frescos, poniendo en riesgo la nutrición de millones de personas en todo el mundo. Los estudios señalan que los PBI y los PIM, en particular, han encontrado muchos más obstáculos en comparación con otras zonas que, por ejemplo, cuentan con infraestructuras de mercado modernizadas y desarrolladas. Durante Covid-19 el sistema de mercado reapareció como un actor clave para garantizar la seguridad alimentaria. Pero también porque la pandemia puso de manifiesto la importancia de garantizar la seguridad alimentaria y de desarrollar infraestructuras mejores y más seguras, como la necesidad de garantizar una ubicación, unas instalaciones y un equipamiento adecuados y de crear una conciencia de «cultura de la seguridad alimentaria» entre los trabajadores y los clientes de los mercados. En este contexto, todos los actores manifestaron la necesidad de mejorar la capacidad de los gobiernos y las autoridades de los mercados para garantizar la seguridad alimentaria en los mismos. Por término medio, uno de cada diez consumidores enferma a causa de alimentos inseguros, pero en Asia y África se producen el 33% de las enfermedades relacionadas con los alimentos y el 75% de las muertes relacionadas con productos inseguros. Por lo tanto, para garantizar la seguridad alimentaria es esencial comprender mejor el funcionamiento de los mercados tradicionales.

9

La WUWM, representada por su Secretaria General, Eugenia Carrara, destacó el papel crucial que puede tener un sistema de mercado eficiente en términos de beneficios económicos, sociales y sanitarios. Unas redes de mercado modernas y sólidas tienen el potencial de convertirse en aliados fundamentales de los gobiernos para dar una respuesta positiva a los principales retos a los que se enfrenta actualmente el sistema alimentario: son herramientas estratégicas para mejorar el nivel de seguridad alimentaria de toda la cadena de valor, para mejorar los controles de calidad, potenciar mejores técnicas de almacenamiento y envasado y facilitar el acceso de los ciudadanos a alimentos seguros a nivel local. El potencial que encierran los mercados es enorme, pero hay que aprovecharlo mediante la modernización de las infraestructuras, la inversión, el desarrollo de capacidades y la gestión dinámica de la red de sistemas de mercado -mercados mayoristas y mercados callejeros de alimentos frescos- a nivel local, declaró la Sra. Carrara.

“La clave para garantizar la seguridad alimentaria y la inocuidad de los alimentos reside en un sistema de mercado resistente y operativo.”

Durante la charla, todos los ponentes coincidieron en la importancia de contar con sistemas de mercado resistentes como infraestructuras estratégicas para garantizar un suministro seguro de productos alimentarios frescos, junto con normas y reglamentos de seguridad compartidos a nivel mundial. De hecho, los expertos en seguridad alimentaria han desarrollado un conjunto de normas para garantizar alimentos seguros y sin riesgos. Sin embargo, cuando se trata de los mercados tradicionales de alimentos frescos, no existen normas mínimas de seguridad a nivel mundial que garanticen a los ciudadanos el acceso a alimentos seguros. En este sentido, los participantes coincidieron en la necesidad de desarrollar una acción multilateral con la aplicación concreta de buenas prácticas. Lo primero que hay que hacer es educar a las partes interesadas sobre la importancia de la seguridad alimentaria y los riesgos que conllevan los alimentos inseguros y las enfermedades de transmisión alimentaria.





Entrevista con Caroline DeWaal y Delia Grace

10

Como parte de las Charlas de Salud de la OMS con motivo del Día Mundial de la Seguridad Alimentaria 2022, WUWM participó como orador principal en la mesa redonda-webinar «Permitir alimentos más seguros en los mercados tradicionales». El objetivo de este seminario web era debatir las formas de crear un entorno alimentario mejor y más seguro. Durante la mesa redonda, hablamos junto a dos expertos: Delia Grace, profesora de sistemas de seguridad alimentaria y científica designada conjuntamente en el ILRI (Instituto Internacional de Investigación Pecuaria) y Caroline Smith DeWaal, directora adjunta de EatSafe (Evidence and Action Towards Safe, Nutritious Food) de la Alianza Mundial para la Mejora de la Nutrición (GAIN). Nos complace compartir con nuestros lectores una entrevista en profundidad con ellos, en la que comparten sus ideas sobre cómo garantizar mejores normas y reglamentos, pero también cómo desarrollar una cultura de «seguridad alimentaria» en los mercados de alimentos frescos.

Entrevista con Caroline DeWaal

Los alimentos inseguros representan un riesgo importante para la salud humana, pero como usted dijo en su discurso clave durante las Charlas de Salud de la OMS, se pueden prevenir: ¿cuáles son, según usted, las mejores soluciones a largo plazo para prevenir los alimentos inseguros?

La seguridad no es algo que pueda probarse en los alimentos. Debe planificarse durante todos los pasos de las partes de producción, procesamiento y distribución de la cadena de suministro. Los expertos en seguridad alimentaria han desarrollado sistemas de control preventivo que informan a las empresas sobre los peligros que deben gestionar y cómo hacerlo a lo largo de la cadena de suministro. Los gobiernos han adoptado estos enfoques, que también figuran ampliamente en las directrices del Codex sobre seguridad alimentaria dirigidas a los gobiernos.

Para aumentar la seguridad alimentaria, es importante aplicar normas de seguridad e higiene: ¿podría contarnos algo más sobre el proyecto de desarrollar una «norma mínima» para la seguridad alimentaria? ¿Qué actores estarían incluidos?

Los mercados tradicionales de alimentos existen en todo el mundo y proporcionan alimentos frescos asequibles a muchos millones de consumidores en todo el mundo. Para los consumidores que viven en países de ingresos bajos y medios, los mercados tradicionales son con frecuencia su principal fuente de alimentos frescos, como carne, pescado, frutas y verduras. Sin embargo, la estructura y el funcionamiento de los mercados tradicionales de alimentos pueden plantear muchos problemas de seguridad alimentaria. Los mercados tradicionales suelen tener una infraestructura de mercado inadecuada, un acceso limitado al agua potable,



unas condiciones higiénicas deficientes y unas prácticas de almacenamiento insuficientes, lo que los convierte en lugares especialmente peligrosos para el crecimiento y la propagación de los peligros transmitidos por los alimentos.

GAIN está trabajando en varias plataformas en lo que respecta a las normas mínimas de seguridad alimentaria para los mercados tradicionales de alimentos. Nuestro proyecto EatSafe, financiado por USAID y Feed the Future, está elaborando unas directrices mínimas de seguridad alimentaria aceptables para los mercados tradicionales de alimentos del noroeste de Nigeria. Este trabajo está dirigido por nuestro socio ILRI.

También hemos investigado las normas existentes del Codex relativas a los alimentos vendidos en la calle. Cuatro regiones diferentes del mundo han redactado normas de este tipo, y éstas contienen muchas disposiciones aplicables a los mercados de alimentos. Varios países están colaborando con GAIN en una propuesta de nuevos trabajos en el Comité del Codex para la Higiene de los Alimentos, que se examinará en su reunión de noviembre.

- 11 Los programas gubernamentales pueden proporcionar una base para gestionar la seguridad alimentaria mediante el establecimiento y la aplicación de normas mínimas de seguridad y calidad de los alimentos y el establecimiento de normas uniformes de conducta y rendimiento para las empresas alimentarias. Las normas serían especialmente útiles en los ámbitos del registro de vendedores, el diseño y la infraestructura de los mercados, el mantenimiento y el saneamiento en los mercados, y la manipulación de los alimentos.

“La seguridad alimentaria debe planificarse durante todas las fases de la producción, la transformación y la distribución de la cadena de suministro.”

La importancia de proporcionar a los gobiernos nacionales orientación sobre la gestión de los alimentos que se venden a través de los mercados tradicionales es bien reconocida. Tanto la OMS como la FAO han publicado numerosos manuales sobre la seguridad alimentaria en los mercados tradicionales de alimentos para los gobiernos nacionales. Las cuatro orientaciones regionales para los alimentos vendidos en la calle, tomadas como grupo, tienen una importante información relevante para la regulación de los mercados de alimentos tradicionales. Sin embargo, hay lagunas en los documentos del Codex que demuestran que sería conveniente una orientación global.

¿Podría explicar a nuestros lectores la diferencia entre las normas CODEX e ISO? ¿Y por qué es importante desarrollar un CODEX para la seguridad alimentaria?

Las normas del Codex y de la ISO pueden ser complementarias. El Codex proporciona directrices, normas y códigos de prácticas relacionados con los alimentos, diseñados para ayudar a los gobiernos en su labor reglamentaria y reguladora con la doble misión de proteger la salud de los consumidores y las prácticas comerciales justas. En concreto, las normas del Codex están diseñadas para proteger a los ciudadanos de los peligros para la salud causados por el consumo de alimentos. La ISO desarrolla normas impulsadas por las necesidades de la industria y ayuda a definir los productos, servicios y métodos de prueba para ayudar a las partes interesadas de la industria a cumplir con los requisitos reglamentarios y cumplir con los requisitos de certificación privada.





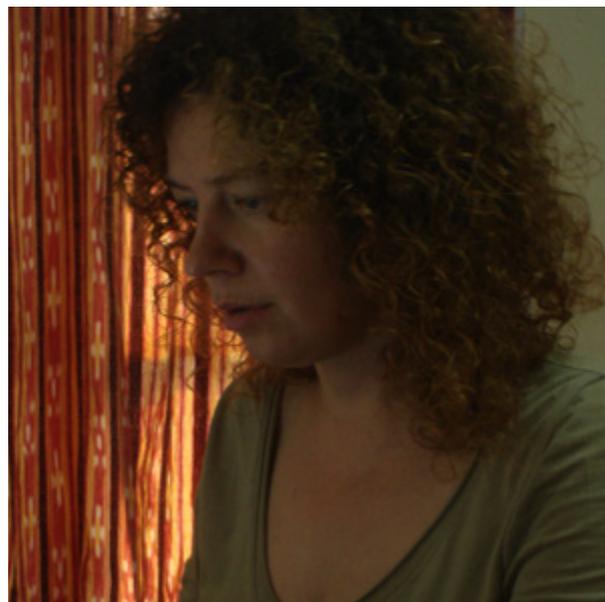
“Los mercados mayoristas han desarrollado buenas prácticas para garantizar la seguridad de los alimentos que venden. Esas prácticas podrían ser muy relevantes para compartir.”

¿Cómo pueden contribuir los mercados mayoristas a este objetivo, según su experiencia y punto de vista?

Sin duda, los mercados mayoristas han desarrollado las mejores prácticas para garantizar la seguridad de los alimentos que venden. Esas prácticas podrían ser muy pertinentes para el tipo de mercados de alimentos tradicionales que atienden a millones de consumidores cada día, cuando buscan alimentos frescos como carne, pescado, frutas y verduras. También es importante reconocer que los mercados tradicionales de alimentos constituyen puntos de entrada para muchos trabajadores de las comunidades locales. Enseñar a los vendedores a abastecerse de productos alimentarios más seguros y a garantizar la seguridad de esos productos en el mercado es un reto, y agradecemos las aportaciones de todas las partes interesadas.

¿De qué manera cree que la UTM puede colaborar con usted para fomentar las medidas y directrices de seguridad alimentaria?

Mientras trabajamos en la elaboración de directrices de seguridad alimentaria para los mercados tradicionales de alimentos, nos gustaría que los mercados mayoristas compartieran sus mejores prácticas y consejos para mejorar las condiciones de los mercados locales, que son tan vitales para las economías locales y para proporcionar a los consumidores alimentos frescos.



Entrevista con Delia Grace

Usted es una investigadora acreditada, que lleva muchos años investigando la seguridad alimentaria en el. ¿Podría contar a nuestros lectores algo más sobre sus proyectos de investigación?

Desde 2006, mi investigación se centra en la seguridad alimentaria en los mercados nacionales de los países en desarrollo. En la primera década, mi investigación se centró principalmente en la descripción y el diagnóstico: cuáles son los problemas, si son grandes e importantes, qué se puede hacer al respecto. En la última década, me he centrado más en el desarrollo y la comprobación de soluciones que puedan ampliarse. Aproximadamente la mitad del trabajo se ha realizado en África y el resto, principalmente en el sur y el sureste de Asia. En estos países, la mayoría de los alimentos frescos se venden en los mercados tradicionales, y mi investigación se centra en ellos, aunque examinamos la vía «de la granja al tenedor» o «del barco a la garganta» para ver dónde se introducen y amplifican los riesgos y dónde se pueden mitigar mejor.

“Los agentes del mercado necesitan las competencias y tecnologías necesarias para suministrar alimentos seguros.”

Los mercados tradicionales implican tanto riesgos como beneficios para la seguridad alimentaria mundial: ¿podría compartir con nuestros lectores sus ideas sobre la evaluación de riesgos?

Fuimos el primer grupo que aplicó ampliamente la evaluación de riesgos al contexto, a veces difícil, de los mercados tradicionales. Descubrimos que no todos los mercados son iguales. En los mercados más tradicionales, pequeños y locales, el riesgo suele ser bastante bajo. Pero a medida que los sistemas alimentarios evolucionan y las cadenas alimentarias se alargan y complejizan, el riesgo suele aumentar. Entonces, cuando la preocupación pública y la gobernanza empiezan a ponerse al día, solemos ver una mejora. A esto lo llamamos el ciclo de vida de la seguridad alimentaria.

¿Puede compartir con nosotros las mejores prácticas que ha visto para evitar la entrada de alimentos inseguros en los mercados alimentarios?

Los alimentos importan mucho a la gente y hay un enorme interés y los agentes tradicionales del mercado muestran una enorme innovación para hacer que los alimentos sean atractivos para los clientes. Nos encontramos con que muchas prácticas llevadas a cabo por los agricultores, los transportistas y los vendedores son bastante buenas para reducir el riesgo de la seguridad alimentaria, aunque estas prácticas se realizan a menudo para aprobar la apariencia y la vida útil, porque la seguridad alimentaria es invisible. La seguridad alimentaria comienza en la granja con la higiene, la gestión de enfermedades y plagas y las buenas condiciones para el crecimiento de las plantas y los animales. En el mercado, la higiene vuelve a ser clave y muchas tecnologías sencillas también pueden ayudar a mantener los alimentos seguros y atractivos. Por ejemplo, en Nigeria algunos vendedores de carne utilizaban pantallas de malla para alejar las moscas de los alimentos que vendían. Muchas técnicas tradicionales de procesamiento de alimentos, como la fermentación, también pueden disminuir el riesgo.

¿Cuál cree que sería la mejor solución a largo plazo para garantizar la seguridad alimentaria desde la granja hasta el tenedor?

No creo que haya una bala de plata. Se trata más bien de una combinación de diferentes acciones por parte de los distintos interesados. Las autoridades deben comprender mejor los beneficios y riesgos de los mercados tradicionales y garantizar que la regulación sea propicia y positiva, en lugar de

perjudicial. Los agentes del mercado necesitan las competencias y tecnologías necesarias para ofrecer alimentos seguros. Los consumidores son los impulsores últimos de la seguridad alimentaria y deben ser capaces de convertir su fuerte deseo de alimentos seguros en incentivos que motiven a las cadenas de valor a suministrarlos.

¿Cómo pueden contribuir los mercados mayoristas a este objetivo, según su experiencia?

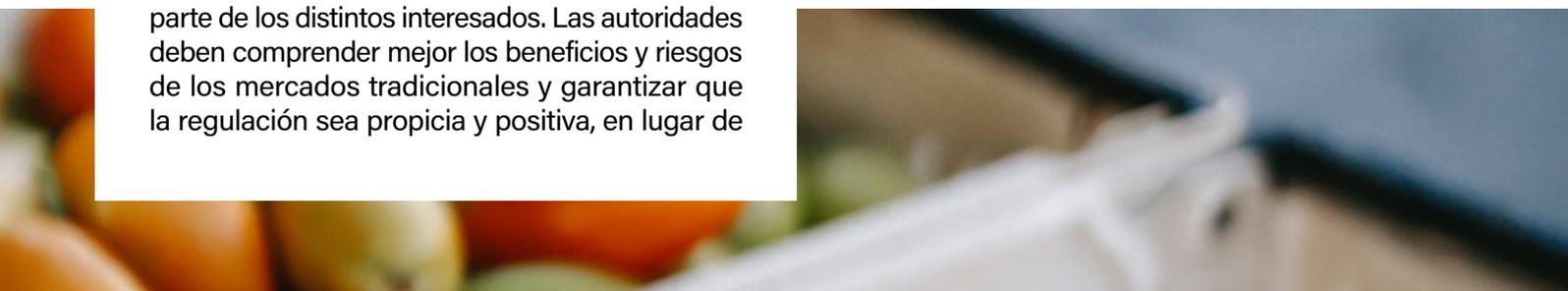
Los mercados mayoristas desempeñan un papel crucial, ya que son una etapa de concentración, es decir, donde se juntan los productos de muchas pequeñas explotaciones. Si no se gestiona, esto podría fomentar la contaminación cruzada y también la pérdida de trazabilidad. Por otra parte, dado que los mercados mayoristas son un cuello de botella, o estrechamiento, en el flujo de alimentos de la granja a la mesa, son también un excelente punto de intervención, en el que las mejoras pueden beneficiar a un gran número de agricultores aguas abajo y a un gran número de consumidores aguas arriba.

¿Cuáles son los proyectos actuales/próximos sobre seguridad alimentaria en su agenda?

Lo que más me entusiasma es una cartera de una docena de intervenciones en materia de seguridad alimentaria en los mercados tradicionales que están en marcha o han concluido recientemente. Estamos llevando a cabo una evaluación de toda la cartera para obtener pruebas sólidas y convincentes sobre lo que funciona para mejorar la seguridad alimentaria en los mercados tradicionales y por qué.

Durante el seminario web Health Talk de la OMS, usted hizo hincapié en el concepto de establecer una «cultura de la seguridad alimentaria»: ¿podría hablar un poco más sobre esto y cómo cree que podría facilitarse?

Uno de los hechos mejor establecidos en las ciencias sociales es que la información por sí sola no cambia el comportamiento. Las actitudes y los valores determinan la motivación de las personas para poner en práctica los conocimientos, mientras que una serie de factores ambientales pueden actuar como barreras o puentes para convertir la práctica en hábito. La cultura de la seguridad alimentaria consiste en crear una disposición positiva y un afán por garantizar la seguridad de los alimentos.





En las buenas prácticas:

Italmercati, la red italiana de mercados mayoristas, organizó un evento para presentar los resultados de una reciente investigación destinada a abordar los principales retos de los sistemas alimentarios a los que se enfrenta Italia.

14

Italmercati y la Casa Europea Ambrosetti, un conocido think-tank especializado en el sector agroalimentario, organizaron un acto titulado «Italia afronta los retos actuales del sistema alimentario: la respuesta de los mercados mayoristas». El acto tuvo lugar en Roma y contó con la presencia de actores de alto nivel del sector de los mercados mayoristas, de la agricultura y de la política.

El evento tenía dos objetivos: el primero era presentar los resultados de una reciente investigación realizada por la casa Ambrosetti sobre el papel de los mercados mayoristas en Italia. El segundo objetivo era desarrollar una plataforma de múltiples partes interesadas para debatir sobre los efectos de las múltiples perturbaciones que afectan a las cadenas alimentarias y de producción.

ITALMERCATI
ITALIAN WHOLESALE MARKETS NETWORK

Fabio Massimo Pallottini, Presidente de Italmercati, destacó que la investigación realizada por la Casa Europea Ambrosetti ofrece una imagen precisa sobre el papel de los mercados mayoristas, compartiendo nuevos datos estadísticos e información de la que se carecía anteriormente. El estudio examina tanto el papel como el valor de los mercados mayoristas de alimentos en la cadena de suministro de la industria, teniendo en cuenta los 19 mercados conectados a Italmercati, que cuentan con 2.500 empresas implicadas con 22.000 trabajadores.

El estudio afirma que en Italia los mercados han mostrado una mayor resistencia durante la COVID-19 en comparación con otros proveedores. Según la Casa de Ambrosetti, los mercados agroalimentarios mayoristas desempeñarán un papel fundamental a la hora de afrontar los principales retos de la cadena de suministro agroalimentaria italiana en los próximos años. Sin embargo, el estudio muestra que los mercados agroalimentarios mayoristas aún no son percibidos adecuadamente por las autoridades como actores clave en la revitalización y la transición sostenible de la cadena de suministro agroalimentaria italiana. Existen los primeros indicios de reconocimiento de su labor, por ejemplo el Plan Nacional de Recuperación y Resiliencia (PNR), que dedica 800 millones de euros a los mercados agroalimentarios mayoristas durante el periodo 2021-2026, pero estos esfuerzos deben incrementarse, según el estudio.

El estudio también llama la atención sobre la importante función económica de los mercados: señala que la red de los 19 mercados mayoristas miembros de Italmercati genera un volumen de negocio acumulado de 80 millones de euros y activa cadenas de suministro y sub-suministro de 107 millones de euros, con una contribución global al PIB nacional de 85 millones de euros, apoyando un ecosistema de 2.500 empresas, que activa un volumen de negocio directo de 9.000 millones de euros, que alcanza los 22.000 millones de euros incluyendo los indirectos e inducidos, con un Valor Añadido total de 12.000 millones de euros y 260.000 puestos de trabajo.

Una de las principales conclusiones del estudio es señalar que para afrontar con éxito los retos de los próximos años, el sector necesita una consolidación del tamaño: a día de hoy, el número de mercados italianos es 6 veces superior al de España y Francia, frente a un volumen de negocio acumulado un 40% inferior al de España y un 30% inferior al de Francia. En este sentido, y para fomentar el crecimiento futuro, los mercados necesitan una visión compartida por todos los actores del sector que sistematice los caminos de digitalización tomados por los mercados individuales para crear un mercado digital nacional integrado.

Los resultados de esta investigación son claves para ofrecer a los responsables políticos datos concretos que les permitan proponer una vía de transición de los sistemas alimentarios italianos hacia la sostenibilidad y la resiliencia. El sector mayorista italiano, en palabras de Fabio Massimo Pallottini, está preparado para afrontar nuevos retos y convertir las ideas innovadoras en proyectos concretos. Pallottini señaló que los mercados mayoristas forman parte de las infraestructuras esenciales de esta nueva arquitectura del sistema alimentario: «necesitamos ser máquinas grandes y eficientes para poder suministrar alimentos sanos incluso en los suburbios y en los barrios más alejados, con el fin de garantizar la seguridad alimentaria», afirmó.

“Los resultados de esta investigación son claves para ofrecer a los responsables políticos datos concretos para proponer una vía de transición de los sistemas alimentarios italianos hacia la sostenibilidad y la resiliencia.”





Entrevista

con Carlo Petrini, fundador del Movimiento Slow Food: **¿cómo garantizar la seguridad alimentaria, la sostenibilidad y la resiliencia del sistema alimentario?**

16

Tuvimos el honor de entrevistar a Carlo Petrini, activista, escritor y fundador de la asociación internacional sin ánimo de lucro «Slow Food», para hablar sobre la seguridad alimentaria, la sostenibilidad y todos los obstáculos que impiden a la comunidad internacional alcanzar el objetivo del hambre cero.

Usted es el presidente y fundador de Slow Food, una asociación renovada sin ánimo de lucro que se compromete a devolver el valor a los alimentos y el respeto a los productores, en armonía con el medio ambiente. ¿Podría hablarnos de esta realidad y de la idea que hay detrás de este proyecto?

Slow Food es una asociación internacional que comparte los mismos valores en todo el mundo. Compartimos los valores de un sistema alimentario que sea bueno, limpio y justo para todos. Con ello nos referimos a alimentos sabrosos, culturalmente apropiados y sanos (buenos), que procedan de una producción que no dañe el medio ambiente (limpios) y que se produzcan en condiciones justas y se pague a los trabajadores, garantizando al mismo tiempo la accesibilidad económica a los ciudadanos (justos).

La idea, en primer lugar, no se inició con el objetivo de crear una asociación internacional presente en 150 países del globo. Fue un proceso que se ha desarrollado con el tiempo. Aunque debo decir que la comida, junto con el alma política, siempre han sido parte inherente de mi vida. Fue en 1986 cuando estos dos aspectos de mi vida se unieron. En ese año fundamos ARCI - Gola, y fue también el momento en que McDonald's abrió su tienda en la histórica Plaza de España de Roma. Nosotros, como asociación recién fundada dedicada a la alimentación, reaccionamos ante ese acontecimiento. Lo hicimos porque no podíamos aceptar que el símbolo de la homogeneización del gusto y la cultura alimentaria abriera en un lugar de relevancia histórica.

A partir de ahí, el movimiento empezó a crecer. Y debo admitir que en aquella época se nos percibía como muy raros con nuestras ideas, que eran completamente nuevas en aquel momento. No había ninguna otra asociación ni movimiento que se centrara en preservar la cultura alimentaria tradicional, los alimentos genuinos y que pusiera mucho énfasis en la narración de las historias que hay detrás de los productos y los productores.

Luego, en diciembre de 1989, nació Slow Food Internacional y, a partir de ese momento, de forma lenta pero constante, empezamos a ampliar nuestro campo de acción adoptando una mentalidad ecológica y globalizada. Se trata de un cambio que se produjo de forma natural, ya que la alimentación es una de las conexiones más íntimas que, como seres humanos, tenemos universalmente con el planeta, y nuestro sistema alimentario tiene repercusiones interconectadas a nivel mundial.



Slow Food®

Usted ha sido nombrado embajador del proyecto «Hambre Cero» de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) para Europa. Cuáles son los objetivos de este programa y cómo piensa contribuir a su consecución?

Esta función me fue designada en 2016 por el director general de la FAO, José Graziano da Silva, quien reconoció a Slow Food y mi contribución en la sensibilización de la opinión pública sobre la necesidad de mejorar la agricultura en Europa y garantizar cadenas de suministro de alimentos sostenibles. Ostentar esta responsabilidad significa para mí continuar mi trabajo de concienciación y empoderamiento de las realidades que quieren crear un sistema alimentario acorde con los valores de Slow Food.

Es importante, por ejemplo, seguir trabajando en la reintroducción de cultivos locales que los pequeños agricultores y los agricultores de subsistencia puedan producir para su propio consumo y vender en los mercados como medio para lograr la seguridad alimentaria. La vergüenza del hambre puede y debe ser derrotada en esta generación. El compromiso en este sentido debe ser una prioridad política en todos los foros internacionales, junto con la sociedad nacional y civil.

Esto es especialmente importante ahora, en estos tiempos increíblemente tristes de guerra y crisis en los que necesitamos enviar una señal fuerte a la comunidad internacional de que podemos crear un mundo en el que nadie pase hambre y vivamos en paz.

A este respecto, me gustaría señalar lo absurdo que es el problema del hambre en un sistema alimentario mundial en el que el 33% de todos los alimentos producidos se desperdicia y 1.900 millones de personas tienen sobrepeso, muchas de las cuales sufren afecciones directamente causadas por su exceso de alimentación. Por otro lado tenemos casi 800 millones de seres humanos que padecen hambre. Esto no puede seguir así y tenemos que reevaluar las cadenas de valor de la producción que provocan el despilfarro y redistribuir la riqueza y los recursos alimentarios.

“Los mercados de alimentos frescos son increíblemente importantes para la transición hacia sistemas alimentarios más sostenibles.”

Junio es el mes del Día Mundial del Medio Ambiente y del Día Mundial de la Nutrición, celebraciones internacionales para recordarnos nuestra responsabilidad hacia las comunidades mundiales y el planeta Tierra. Como afirmaba usted en un artículo reciente, esta situación de doble emergencia (sanitaria y bélica) está «distrayendo» a Europa de un camino de transición ecológica: ¿podría profundizar en este pensamiento?

El pasado mes de abril tuve la oportunidad de hablar con algunos representantes de la Comisión Europea en Bruselas sobre este tema. No es sólo que estos temas atraigan nuestra atención en los medios de comunicación, ya que las noticias están llenas principalmente de sensaciones sobre la guerra y la pandemia. No, desgraciadamente esta «distracción» y la crisis actual están siendo instrumentalizadas por diferentes grupos de presión para impulsar sus agendas.

Me parece increíble que, debido a la guerra, el lobby agrícola esté tratando de impulsar su agenda habitual de agricultura industrial alimentada por combustibles fósiles, pesticidas y fertilizantes para garantizar la seguridad alimentaria. Y algunos políticos se lo creen.

Esta forma de pensar amenaza fuertemente los objetivos de la Unión Europea en materia de desarrollo sostenible, tal y como indica el New Green Deal y, más concretamente, en el sector alimentario, la estrategia Farm to Fork. En estos tiempos no podemos seguir buscando soluciones para las crisis que se avecinan en estrategias a corto plazo que alimentan las emisiones de gases de efecto invernadero y apoyan las estructuras capitalistas internacionales que buscan obtener beneficios.

La crisis climática sigue presente y es necesario tenerla en cuenta en todas las acciones políticas venideras. El sector agrícola tiene que entender que también en tiempos de crisis inminente, descuidar las zonas de protección ecológica y aumentar la cantidad de agricultura industrial no puede ser la solución.





¿Cuáles son, en su opinión, los principales retos para lograr la transición de nuestros sistemas alimentarios? / ¿Cuáles son, según usted, las soluciones que deberían aplicarse para restablecer la salud planetaria y humana? Tanto en una perspectiva a corto plazo como en soluciones a largo plazo.

Los retos actuales en relación con nuestro sistema alimentario tienen que ver con algunos absurdos como la pandemia de obesidad y malnutrición, el agotamiento del medio ambiente relacionado con la forma en que producimos nuestros alimentos y con las desigualdades sociales estructurales que determinan lo que podemos comer y, como consecuencia, lo sanos que estamos.

En este proceso, las asociaciones, los activistas y las empresas deben reconocer la posición, el poder y las oportunidades que tienen y expresarlos de la manera más eficaz.

18

Lo que necesitamos para restablecer el equilibrio en nuestra sociedad y en nuestra relación con el mundo natural es un profundo cambio de paradigma en la base. Necesitamos cambiar nuestros valores en las empresas desde la ley del beneficio hacia el valor fundamental del servicio a la comunidad, desde la cultura de la competencia hacia la de la cooperación y desde la idealización del consumo hacia la cura del bienestar.

Este cambio de paradigma cobra vida cuando nos centramos en las relaciones de confianza, cooperación y reciprocidad con el objetivo de poner en el centro el bien común. Todos estos son valores que siempre han sido parte inherente de la filosofía de Slow Food, y que si se ponen en práctica a mayor escala, pueden garantizar un futuro para las próximas generaciones. Quisiera señalar también que este cambio debe ir acompañado de la acción decidida de quienes reconocen que el mundo del mañana depende del cuidado de la Tierra, de todos sus seres vivos y de las relaciones que los seres humanos somos capaces de crear entre nosotros. Sólo esta visión de la solidaridad y el respeto humanos y ecológicos, junto con una fuerte motivación y pasión, garantizará realmente el restablecimiento de la salud planetaria y humana.

Por último, el siguiente paso fundamental para nuestra sociedad es la transición efectiva para que las generaciones jóvenes puedan ponerse a trabajar con todo nuestro apoyo. El futuro les pertenece, pero no hay que dejarles solos en su creación. Sobre todo porque muchas de las amenazas a las que se enfrentan son nuestra responsabilidad.

¿Qué opina de la crisis de inseguridad alimentaria provocada por la guerra de Ucrania?

La guerra de Ucrania tiene y va a tener importantes repercusiones en el sistema alimentario a nivel mundial. Lo digo siendo consciente de un triste hecho: los conflictos y el hambre son fenómenos íntimamente conectados, en la ocurrencia de uno, el otro casi naturalmente sigue.

Así lo confirman las informaciones del Programa Mundial de Alimentos procedentes de Ucrania, donde millones de personas reciben actualmente ayuda alimentaria. Y también lo demuestran las preocupadas declaraciones de numerosos países africanos, de Oriente Medio y de la propia Europa que, aunque por diferentes motivos, temen las repercusiones directas e indirectas que el conflicto tendrá sobre los precios y el suministro de alimentos.

Por ejemplo, Yemen importa el 90% de sus alimentos, de los cuales el 50% del grano procede de Rusia y Ucrania. Para un país en el que más de la mitad de la población (15 millones de individuos) ya vive en condiciones de inseguridad alimentaria, la guerra representa el agravamiento de una situación ya trágica. Egipto, antaño gran productor de trigo gracias a la fertilidad del Nilo, debido a la urbanización y la desertización, compra el 80% de este producto a Ucrania.

Y en una zona donde el pan siempre ha sido un producto políticamente controvertido (además de subvencionado), se teme que la subida de los precios de las materias primas genere inestabilidad económica e insurrecciones de la población.

Esto es una confirmación más de la necesidad de la transición hacia sistemas alimentarios sostenibles que devuelvan el poder a las manos de los agricultores y produzcan utilizando insumos locales y renovables. Pasando a Europa, hay que reconocer que ni siquiera nuestros sistemas alimentarios estarán exentos de las consecuencias negativas derivadas del conflicto. Ucrania es, de hecho, el cuarto proveedor de alimentos de la Unión, mientras que Rusia nos suministra el 40% del gas utilizado para calentar los invernaderos donde cultivamos más de la mitad de las verduras que consumimos. Un aumento del precio del gas puede provocar no sólo un aumento del precio de los alimentos, sino también la quiebra de algunas explotaciones agrícolas y, por tanto, una disminución del suministro.

Así es como, inmediatamente después de la pandemia, este conflicto nos hace tocar de nuevo la vulnerabilidad y la injusticia de un sistema alimentario globalizado, que sólo responde a la ley del beneficio. En este escenario, cambiar el sistema actual poniendo la soberanía alimentaria en el centro es un deber moral que todos debemos afrontar. Porque la comida no puede convertirse en ningún momento en un arma que amplifique los daños de un conflicto. La alimentación debe ser siempre y únicamente un instrumento para difundir la paz.

19

¿Cuál es el papel que, en su opinión, podrían desempeñar los mayoristas, los mercados de alimentos frescos, para favorecer la transición de nuestros sistemas alimentarios?

Los mercados de alimentos frescos, conectados con los agricultores que venden directamente, son increíblemente importantes para la transición hacia sistemas alimentarios más sostenibles. Los mercados de alimentos frescos no sólo son una gran expresión de lo que es una cadena corta de suministro de alimentos, sino que también proporcionan un terreno fértil para la revitalización de la cultura, la conexión con los procesos y recursos naturales y la relación entre consumidores y productores.

Por estas razones Slow Food siempre ha apoyado los mercados y ha creado los Mercados de la Tierra, que son mercados de agricultores donde los protagonistas son los pequeños productores y los artesanos de la alimentación. En los puestos de un Mercado de la Tierra se pueden encontrar alimentos buenos, limpios y justos: los productos son locales, frescos y de temporada, respetan el medio ambiente y el trabajo de los productores y se comercializan a precios justos, para quien compra y para quien vende.

“Los mercados de alimentos frescos son una gran expresión de lo que es una cadena corta de suministro de alimentos y proporcionan un terreno fértil para la revitalización de la cultura, la conexión con los procesos y recursos naturales y la relación entre consumidores y productores.”

Los Mercados de la Tierra son lugares para comprar productos de alta calidad, pero también espacios para construir comunidades, crear intercambios y educar.

Y creo que ha llegado el momento de que los mercados de alimentos frescos incorporen estos valores a sus planes. Debemos evitar que los grandes minoristas y las corporaciones alimentarias internacionales utilicen estos espacios para impulsar sus agendas y lo vean como una forma más de obtener beneficios y de «lavarse las manos».

¿Cree que Slow food podría unir fuerzas con los miembros de la WUWM/WUWM para lograr este objetivo?

Creo que en este momento histórico lo que hay que fomentar es el espíritu de colaboración. Slow Food siempre ha apoyado iniciativas alimentarias virtuosas y seguirá haciéndolo. En ese sentido estamos abiertos a explorar posibles sinergias en el futuro.





Muy perspicaz:

Un estudio de Oxford rompe el mito: en los países de renta alta y media la alimentación sostenible es más barata y saludable.

20

Las dietas sostenibles podrían tener un impacto decisivo en la salud planetaria y humana, contribuyendo a salvaguardar los recursos naturales, minimizar el impacto medioambiental de los sistemas alimentarios y reducir las enfermedades relacionadas con la dieta. Sin embargo, la mayoría de la gente no adopta prácticas alimentarias sostenibles y saludables porque son caras e inasequibles. Pero, ¿es realmente así? La Universidad de Oxford investigó para comprobar si esta suposición generalizada es realmente cierta.

El estudio, publicado en *The Lancet Planetary Health*, comparó los costes de siete dietas sostenibles con la dieta típica actual en 150 países, utilizando los precios de los alimentos del Programa de Comparación Internacional del Banco Mundial. La investigación reveló que, en países de renta alta y media como Reino Unido, EE.UU., Australia y Europa Occidental, adoptar una dieta más basada en plantas podría reducir el gasto en alimentos en un tercio, siendo al mismo tiempo saludable y respetuosa con el medio ambiente. El estudio también descubrió que en los países de menor renta, como el subcontinente indio y el África subsahariana, una dieta sana y sostenible sería hasta una cuarta parte más barata que la típica occidental, aunque sería al menos un tercio más cara que las dietas actuales. Más concretamente, si se compara con el coste de las dietas actuales, los modelos de dieta sana y sostenible eran (según la dieta) hasta un 22-34% menos caros en los países de renta media-alta y alta, mientras que en las regiones de renta media-baja los precios eran al menos un 18-29% más altos.

Los investigadores de Oxford intentaron además analizar qué tipo de opciones podrían mejorar la

asequibilidad de las dietas y reducir sus costes, estudiando diferentes opciones políticas. Según sus estimaciones y predicciones, las dietas saludables y sostenibles podrían llegar a ser asequibles en todo el mundo en los próximos 10 años, pero sólo una vez que el desarrollo económico -sobre todo en los países de renta baja- se alíe con la reducción de los residuos alimentarios y con una fijación de precios de los alimentos respetuosa con el clima y la salud. Cuando se conectan estas medidas, las dietas sanas y sostenibles son hasta un 25-29% más baratas en los países de renta baja y media-baja, y hasta un 37% menos de coste de media, para el año 2050.

En las zonas de renta alta y media, los cambios en los hábitos alimentarios que fomentan las dietas saludables y sostenibles pueden ayudar a los consumidores a reducir sus gastos en alimentación, al tiempo que contribuyen a combatir los efectos del cambio climático y a reducir los problemas de salud relacionados con la obesidad.

Según el Dr. Marco Springmann, uno de los colaboradores del estudio de Oxford, la voluntad política es el principal motor para que las dietas saludables y sostenibles estén disponibles y sean asequibles en todo el mundo. Las dietas actuales de los países de renta baja son feculentas y poco saludables, como también lo son las dietas «de estilo occidental», que además son enormemente insostenibles e inasequibles en las regiones pobres del mundo. Los patrones dietéticos examinados en el estudio son una opción mejor para la salud, el medio ambiente y la economía, pero se necesitan ayudas al desarrollo y políticas alimentarias progresistas para que sean asequibles y deseables en todas partes.

“La voluntad política es el principal motor para que las dietas saludables y sostenibles estén disponibles y sean asequibles en todo el mundo.”



La innovación:

¿Cómo pueden ayudar los mercados mayoristas a la producción de fertilizantes? Compartimos el caso de una empresa que opera en los mercados mayoristas de Maryland.

«Bioenergy Devco» es el nombre de esta innovadora empresa que demuestra una vez más el importante papel que pueden desempeñar los mercados mayoristas en la reducción de los residuos alimentarios y, al hacerlo, en la creación de un importante valor añadido como son los fertilizantes orgánicos. Utilizando una instalación de digestión anaeróbica, esta empresa líder mundial impulsa el reciclaje sostenible de residuos orgánicos y reduce las emisiones de gases de efecto invernadero transformando la materia orgánica en energía y fertilizantes sostenibles.

21

Esta innovadora solución permite a las estructuras mayoristas reducir los costes de eliminación de los residuos orgánicos, crear su propia fuente de energía renovable, mejorar los gastos de explotación y racionalizar los procesos de gestión de los residuos orgánicos, abordando los retos de los productores y mayoristas en materia de residuos alimentarios. Tuvimos el placer de hablar con el equipo de Bioenergy Devco y descubrimos interesantes ideas sobre los valores y el compromiso que hay detrás de esta tecnología.

¿Podría presentar a nuestros lectores su empresa y el trabajo que realiza?

Bioenergy Devco, en colaboración con nuestra empresa hermana BTS Biogas, con sede en la UE, es líder mundial en el diseño, la ingeniería, la construcción, la financiación y la explotación de sistemas avanzados de digestión anaeróbica. La digestión anaeróbica es el proceso natural de descomposición de la materia orgánica dentro de tanques cerrados para convertirla en energía renovable y productos saludables para el suelo. Nuestra tecnología probada utiliza un proceso biológico natural y ofrece una opción escalable para ayudar a las comunidades y empresas a transformar sus sectores de residuos orgánicos y energía.

En nuestros más de 24 años de experiencia, hemos construido más de 250 sistemas de digestión anaeróbica en todo el mundo, operando más de 140 de ellos. Este verano abriremos nuestra primera instalación en Estados Unidos, junto al mercado mayorista de Maryland. Una vez que esté en pleno funcionamiento, será el mayor digestor de residuos alimentarios de Estados Unidos, con una capacidad anual de 110.000 toneladas de residuos alimentarios. En nuestra nueva instalación a las afueras de Baltimore, estamos procesando de forma sostenible los residuos alimentarios de numerosos mayoristas de la región, ofreciendo soluciones personalizadas a sus problemas de eliminación de residuos y desviando sus restos y productos estropeados de los vertederos e incineradoras.

Su oferta innovadora y sostenible podría tener un impacto significativo tanto para la transición de los sistemas alimentarios como para la salud de nuestro planeta: ¿podría hablarnos de las principales ventajas de utilizar gas natural renovable?

El gas producido por la digestión anaeróbica se denomina «biogás». En lugar de combustibles fósiles como el gas de fracturación, creamos energía renovable procedente de los residuos alimentarios que puede funcionar en nuestra infraestructura energética actual. Somos versátiles y podemos crear otros productos energéticos además del gas natural renovable (GNR). Muchas de nuestras instalaciones en Europa convierten el biogás en electricidad, y también podemos generar hidrógeno a partir del proceso de digestión anaeróbica. En nuestras nuevas instalaciones de Maryland, convertiremos el biogás en GNR y lo introduciremos directamente en la infraestructura de gas de las empresas locales. El gas que creamos puede ayudar a alimentar el equivalente a más de 7.700 hogares estadounidenses.

Y lo que es más importante, podemos reducir el impacto de los residuos alimentarios en el carbono desviándolos de los vertederos y las incineradoras. Nuestras nuevas instalaciones evitarán que 64.000 toneladas de dióxido de carbono vayan a la atmósfera cada año, con el mismo impacto medioambiental que una superficie forestal de 69.000 acres o aproximadamente 82 veces el tamaño de Central Park.

Además de energía renovable, sus instalaciones de digestión anaeróbica generan otro subproducto útil: el «digestato», un biofertilizante. ¿Podría explicarnos con más detalle esta interesante creación?

A menudo, nuestro sector agrícola utiliza fertilizantes químicos, mientras que la digestión anaeróbica crea productos naturales para el suelo que ayudan a aumentar el rendimiento y devuelven valiosos nutrientes al suelo. Nos referimos a este producto como «digestato», los restos físicos que quedan después de que los digestores anaeróbicos hayan digerido los residuos alimentarios. La composición química del digestato es muy similar a la del compost, y a menudo mezclamos el digestato en las pilas de compost. Una diferencia significativa entre la digestión anaeróbica y las operaciones de compostaje a gran escala es que podemos crear nuestros productos del suelo en una huella física mucho más pequeña que una operación de compostaje.

La actual crisis provocada por la guerra de Ucrania está afectando fuertemente al sistema alimentario mundial, no sólo en términos de escasez de alimentos, sino también de insumos agrícolas, como el suministro de fertilizantes. ¿Cómo relacionaría esto con el trabajo de Bioenergy Devco? ¿Cuál es su perspectiva sobre este marco de emergencia?

Algo en lo que creemos firmemente es en la independencia energética y agrícola. Tras la prohibición de las importaciones de petróleo ruso por parte de la Administración Biden, emitimos una declaración en la que aplaudíamos esa decisión. En lo que respecta a los insumos agrícolas, siempre debemos dar prioridad a las enmiendas del suelo que devuelven a la tierra los nutrientes buscados, al tiempo que abordan los problemas locales de salud del suelo. Con la AD, podemos procesar los residuos agrícolas cerca de las explotaciones, creando energía y fertilizantes valiosos para los agricultores, al tiempo que se minimizan los costes de transporte de este material.

¿Cree que su trabajo podría ampliarse a otros mercados mayoristas y convertirse en una alternativa válida para otros tipos de abonos?

Por supuesto. Nuestra pequeña huella de planta nos permite ubicar nuestra planta dentro o cerca de los mercados mayoristas. También podemos ayudar a reducir la eliminación de residuos y los costes energéticos de los mercados mayoristas acortando los viajes en camión y generando energía para la calefacción o la refrigeración del mercado. La belleza de nuestra tecnología de digestión anaeróbica es que podemos admitir varias formas de residuos diferentes a la vez. Somos científicos microbianos, y estamos tratando de encontrar la mejor mezcla posible de residuos alimentarios para los tanques de digestión anaeróbica. A lo largo de nuestros 24 años de experiencia, hemos perfeccionado innumerables recetas de tanques de digestión para hacer frente a los retos de los residuos alimentarios de productores, distribuidores y mayoristas de todo el mundo.

“Mediante una instalación de digestión anaeróbica, esta empresa impulsa el reciclaje sostenible de residuos orgánicos y reduce las emisiones de gases de efecto invernadero.”

22



En Eventos:

La WUWM participó en el Foro Urbano Mundial 11 en Polonia del 26 al 30 de junio.

La Unión Mundial de Mercados Mayoristas participó por primera vez en el Foro Urbano Mundial (FUM) que se celebró en Katowice (Polonia) del 26 al 30 de junio.

El FUM es la principal conferencia mundial sobre urbanización convocada por el Programa de las Naciones Unidas para los Asentamientos Humanos (ONU-Hábitat). Reúne a un amplio abanico de participantes de todo el mundo para debatir los principales retos urbanos a los que se enfrenta el mundo en la actualidad. El FUM se creó en 2001 para examinar uno de los problemas más acuciantes de nuestro tiempo: la rápida urbanización y su impacto en las comunidades, las ciudades, las economías, el cambio climático y las políticas.

Desde su primer congreso en Nairobi (Kenia) en 2002, el Foro Urbano Mundial ha crecido tanto en tamaño como en alcance, convirtiéndose en una plataforma apreciada a nivel mundial para compartir las mejores prácticas y la innovación. Celebrado cada dos años en diferentes ciudades del mundo, esta edición ha sido la undécima sesión del Foro Urbano Mundial (FUM11) bajo el lema «Transformar las ciudades para un futuro urbano mejor», centrándose en los intercambios sobre cómo aumentar la resiliencia urbana y cómo hacer que los paisajes urbanos sean más habitables y sostenibles. Esta cuestión es especialmente relevante cuando reconocemos que se espera que tres cuartas partes de la población mundial vivan en ciudades a mediados de siglo y que se prevé que la población mundial crezca en 2.000 millones de personas de aquí a 2050.

La seguridad alimentaria es parte integrante de la resiliencia de las ciudades: no puede haber plena sostenibilidad, igualdad y desarrollo urbanos si no garantizamos la accesibilidad de los ciudadanos a dietas saludables.

Lograr la transición de los sistemas alimentarios debe estar, por tanto, entre las prioridades de las ciudades sostenibles. Por ejemplo, centrar los esfuerzos en este cambio hacia un sistema alimentario circular podría reducir las emisiones alimentarias urbanas hasta en un 65%. Este esfuerzo, sin embargo, requiere una gran implicación de los gobiernos. Las ciudades pueden aprovechar su poder institucional para impulsar la innovación en los sistemas alimentarios trabajando con los organismos municipales y los actores urbanos que participan en todas las etapas del sistema alimentario a través de la legislación pública, la planificación urbana y las políticas adecuadas.

La pandemia de Covid-19 demostró lo frágiles que son nuestros sistemas alimentarios, y exigió una rápida actuación y coordinación en el sector para reducir el riesgo de interrupciones del suministro de alimentos, la volatilidad de los precios y las crisis alimentarias en el futuro. Hoy se reconoce de forma generalizada que los sistemas alimentarios actuales deben transformarse.

WUWM ha contribuido a elevar e integrar este debate durante el WUF 11 participando en dos eventos: Participamos como ponente principal en el evento de networking «Aumentar la resiliencia urbana en los países de renta baja y media (PRMB) utilizando enfoques transdisciplinarios», organizado por ONU-Hábitat y la red GDAR (Global Diet and Activity Research). Mediante un rico debate entre expertos de diferentes sectores y partes del mundo, el objetivo de este panel era mostrar y fomentar enfoques sensibles al contexto, integrados e inclusivos, con el fin de ayudar a las partes interesadas locales a planificar futuros urbanos resilientes en los PBMI.

La WUWM también fue coorganizadora y panelista de otro evento de creación de redes: «Construyendo Sistemas Alimentarios Sostenibles y Resistentes: Los sistemas de mercado en el centro de los vínculos urbano-rurales». Esta sesión fue el seguimiento de la consulta técnica homónima celebrada en abril de 2022 con la Coalición Mundial de Mercados

**WORLD
URBAN
FORUM**
ELEVENTH SESSION



KATOWICE, POLAND | 26-30 JUNE 2022

Agrícolas (WFMC), la Iniciativa de Ciudades de Mercado (MCI), con el apoyo de ONU-Hábitat, la FAO y tres asociaciones de gobiernos locales y regionales, Ciudades y Gobiernos Locales Unidos (CGLU), Gobiernos Locales por la Sostenibilidad (ICLEI) y Regions4. Este evento fue el segundo paso para construir una nueva plataforma y alianzas capaces de crear una narrativa holística y un plan de acción para comercializar los sistemas con el objetivo de garantizar que podamos construir sistemas alimentarios sostenibles.

Los sistemas de mercados tienen un papel clave para lograr la transición de los sistemas alimentarios hacia la sostenibilidad y la resiliencia. Los mercados de alimentos, desde los pequeños mercados informales hasta los grandes mercados mayoristas, son los actores de la cadena alimentaria que pueden vincular eficazmente a los consumidores urbanos y los alimentos frescos, menos procesados, seguros y de origen sostenible. Los mercados pueden influir en las elecciones de los consumidores ofreciendo alimentos más sanos, frescos y producidos localmente, haciéndolos más disponibles, variados y asequibles, acortando las cadenas de suministro, facilitando el acceso a los mercados a los pequeños agricultores, garantizando la trazabilidad de los productos, promoviendo la transparencia de los precios, gestionando el desperdicio de alimentos de forma circular y, por tanto, creando un entorno alimentario saludable para las ciudades.

El Foro Urbano Mundial fue una oportunidad para intercambiar ideas, compartir conocimientos y experiencias y concienciar sobre la importancia de los sistemas de mercado para alcanzar los objetivos de los ODS. Con estos eventos de creación de redes, pretendíamos fortalecer las asociaciones y crear comunidades de mejores prácticas para avanzar en el desarrollo urbano sostenible e inclusivo.

24

In WUWM's World

1st de junio — WUWM participó en el subgrupo de la Comisión Europea sobre frutas de pepita

8 de junio — La WUWM participó como panelista clave en la Charla de Salud sobre Cómo hacer más seguros los alimentos en los mercados tradicionales en el Día Mundial de la Seguridad Alimentaria

13 de junio — La UTM participó como ponente en la primera reunión del Grupo de Seguimiento de Pérdidas y Residuos de Alimentos de la Comisión Europea

17 de junio — La WUWM celebra su reunión de la Mesa

23 de junio — La WUWM participó en la Red de Trabajo de Alimentos de la Reunión del Grupo de Respuesta a la Crisis Global.

Del 26 al 30 de junio, la WUWM participó en la Conferencia del Foro Urbano Mundial 11 en Katowice, Polonia.

24 de junio — La WUWM participó en el grupo consultivo de la OCDE y la FAO sobre las cadenas de suministro agrícolas responsables

27 de junio — Conferencia de prensa de la WUWM y del Grupo AD Ports para anunciar oficialmente la Conferencia WUWM 2022 en Abu Dhabi.

29 de junio — La WUWM fue invitada como ponente en el Evento de Red sobre la Red GDAR: Aumentar la salud urbana y la resiliencia en los países de ingresos bajos y medios utilizando enfoques transdisciplinarios en la Conferencia WUF 11

30 de junio — La WUWM organizó un evento de creación de redes sobre la construcción de un sistema alimentario sostenible y resiliente: Los sistemas de mercado en el centro de los vínculos urbano-rurales en la Conferencia WUF 11



About WUWM:

We aim to facilitate access to healthy diets for everyone in the world by delivering more sustainable, inclusive, and high-quality fresh food supply systems. We exchange ideas, share best practices and cooperate with our partners in international organizations, governments, businesses, and the public.

