

Som conscients de la petjada de carboni dels aliments?

L'activitat humana ha contribuït a l'empitjorament de l'escalfament global del planeta. No obstant això, les empreses agroalimentàries i els seus clients poden esdevenir potencialment part de la solució. I és que el que mengem degut a com es produeix, s'envasa, distribueix, consumeix o es malbarata té una gran relació amb l'escalfament global del planeta.

Si es miren fonts oficial i cites científiques apareixen classificacions de grups d'aliments com la carn vermella, la carn en general i els productes làctics que tenen un gran petjada de carboni, mentre que a l'altra banda els productes hortícoles presenten menors petjades de carboni. Sembla així evident que les dietes més carnívores serien les que major contribució a l'escalfament global del planeta tindrien i les dietes vegetarianes menys.

Tot i això, aquest cost ambiental que és la petjada de carboni, els kg de gasos d'efecte hivernacle que emet una empresa, producte o servei, sembla ser un indicador consolidat a nivell corporatiu, però no a nivell de producte. Les empreses empeses sobretot per la legislació EU han començat a calcular-la per saber quin esforç hauran de realitzar si es volen descarbonitzar i estar alineades a la llei Europea, estatal i autonòmica. Al 2030 totes aquestes lleis diuen que hem de reduir en un 55% les emissions respecte a un any de referència i ser neutrals al 2050.

Però a nivell de producte, aquest exercici de quantificació encara no està tan extens com el càlcul d'organització. Algunes de les barreres identificades per les empreses per no haver desenvolupat aquest càlcul són la dificultat per obtenir les dades de molts dels seus proveïdors, la desconfiança dels estàndards de càlcul, les recances a l'hora de fer

pública una xifra que pugui ser superada per la competència, les reticències a la interpretació del seus clients sobre un indicador en Kg de CO₂ eq. i els dubtes en posar més informació ambiental en el producte.

Són barreres molt vinculades a la por de comunicar en excés i perdre quota de mercat en els productes que es comercialitzen. És aquí on l'empresa ha de perdre aquesta por, realitzar un exercici rigorós de càlcul i convertir-se en un veritable agent que ajudi a un consum més sostenible i responsable. La sostenibilitat i, en el cas que ens ocupa, la petjada de carboni ha de ser comunicada perquè el clients puguin jugar el seu paper i tinguin dret a adquirir productes alimentaris ambientalment correctes i amb dret a impactar menys.

Visualitzar la petjada de carboni dels productes alimentaris seria una manera d'informar amb dades quantitatives als clients de quin impacte ambiental en escalfament global tenen els productes que consumeixen considerant tota



CARLES GASOL

Doctor en Ciències Ambientals i investigador vinculat a l'Institut de Ciència i Tecnologia Ambientals. Cofundador i Soci Administrador d'inèdit, spin off de la UAB, amb la missió d'acompanyar les empreses i administracions en la seva transició cap a l'economia circular.



la cadena de valor del producte (de l'agricultura o ramaderia fins la taula de casa seva). Tot i això, seria utòpic pensar que el criteri ambiental predominaria sempre per sobre l'econòmic en la nostra decisió de compra i que els productes amb menor petjada de carboni seran el més escollits. No obstant això, entre productes a on el preu no sigui tan dispar, o sigui en similars condicions de cost, la decisió ambiental segur que pot ser decisòria per un elevat segment de la ciutadania.

cional) i preu, la informació de petjada de carboni hauria d'estar igual de disponible per trobar la millor relació qualitat, preu i menor petjada de carboni.

El dia que això succeeixi, ens endurem alguna sorpresa però, per exemple, sabeu que una fruita d'agricultura ecològica pot tenir més petjada de carboni que una fruita d'agricultura sostenible si parlem

les tecnologies de producció de la nostra electricitat que posteriorment serà consumida per exemple en les càmeres frigorífiques. Ens penalitza tant que portar una poma creuant l'Atlàntic pot arribar a tenir menys petjada de carboni que produir-la a Girona o a Lleida i conservar-la durant mesos en una càmera. Ens urgeix la transició energètica cap a les renovables alineada als interessos del territori, però ens urgeix pel planeta.



per unitat de producte o Kg?
O que la contribució més gran de menjar-se una torrada de pa pot ser com torrem la torrada? Sobretot si ho fem amb electricitat, amb les darreres notícies que ens arriben des d'Ucraïna i el nord d'Àfrica molta gent també ha descobert que l'electricitat a Catalunya i Espanya està feta amb molt de gas. Si et vols posar a prova, intenta respondre aquesta pregunta sense mirar la resposta: Quina poma té menys emissions d'efecte hivernacle? Una local de temporada, una local fora de temporada o una importada de temporada?

La decisió de compra normalment és molt ràpida i, per tant, les empreses ens ho han de posar fàcil. Les mètriques com la petjada de carboni haurien de conviure i presentar-se al costat del preu de venda del producte. Igual que els ulls del consumidor i consumidores escanegen els preus dels productes en els lineals per trobar la millor relació qualitat (nutri-

La resposta correcta és la poma local i de temporada. Aquesta és la que té el menor impacte en petjada, uns 2,5 Kg de CO₂ eq. per Kg de poma. La poma importada (USA) i de temporada pot arribar a 4,1 Kg de CO₂ eq. per Kg de poma i la poma local i fora de temporada podria arribar a 4,5 Kg de CO₂ eq. segons el temps que hagi passat en una càmera frigorífica. A Catalunya ens penalitza molt

Tornant a l'alimentació, per descomptat, menjar local i de temporada sempre serà un opció a prioritzar també per temes ambientals. Així doncs, com a ciutadans tenim un gran poder cada vegada que decidim les nostres compres, la comunió amb aquelles empreses que ens ajudin a exercir el

dret a consumir sense contaminar amb excés serà total, encara que puguin tenir contradiccions i errar-la en ocasions.

Només resta saber qui prendrà aquesta oportunitat no exempta d'algun risc i començarà a comunicar la petjada de carboni dels seus productes. ●