



## Seguridad alimentaria, medio ambiente y hábitos de consumo: Algunas respuestas

LUCAS A. GARIBALDI<sup>✉</sup>; GEORG ANDERSSON<sup>1</sup>; CELESTE FERNÁNDEZ FERRARI<sup>1</sup>; NÉSTOR PÉREZ-MÉNDEZ<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Instituto de Investigaciones en Recursos Naturales, Agroecología y Desarrollo Rural (IRNAD), Sede Andina, Universidad Nacional de Río Negro (UNRN) y Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas

Agradecemos mucho los textos de Susana Feldman y Adrián Monjeau. La mayoría de sus comentarios, a nuestro entender, no son opuestos a lo que planteamos. No estamos en contra de la agricultura, ni de la ganadería, ni proponemos que no haya que comer carne. Entre los autores, hasta el momento, sólo Garibaldi es la mayor parte del tiempo vegano, pero disfruta de carnes y productos lácteos cuando se los ofrecen los amigos (le aportan diversidad a su dieta). Néstor trae unos jamones espectaculares de España, Georg es mayormente vegetariano, pero consume diversas carnes, incluso aquellas provenientes de animales silvestres en su país (Suecia), y Celeste disfruta de unos buenos asados patagónicos. Sin embargo, pensamos que el sistema de producción actual es mejorable. Desde lo personal y lo académico trabajamos para lograr sistemas agropecuarios más sustentables en sus múltiples dimensiones (económica, social, ambiental, cultural, etc.).

Nuestro artículo destaca (con referencias científicas abundantes y consultas a médicos especialistas) que el exceso en el consumo de carnes, especialmente procesadas, provenientes de animales producidos de forma intensiva a base de granos es nocivo para nuestra salud y para el ambiente. No se plantea reducir el consumo de carne en los sectores de la población con consumo bajo, sino evitar excesos en aquellos sectores con consumos altos. En este último caso existen problemas graves de salud en la Argentina y en el mundo. A pesar de ello, los sistemas de producción intensivos son los que dominan mundialmente, mientras que la demanda de carnes sigue aumentando fuertemente. Para satisfacer esta demanda, el sistema agropecuario seguirá incrementando sus efectos negativos sobre el ambiente. También destacamos, incluso en el resumen, que hay

otros medios de producción de carne más sustentables. Estos últimos medios enfatizan algunas respuestas que recibimos. Con ellas coincidimos y agradecemos la información que aportan. Sin embargo, las respuestas enfatizan en rumiantes y su consumo de biomasa “verde”, mientras que nuestra crítica se dirige a los sistemas intensivos a base de granos, que trabajan tanto con rumiantes (e.g., vacas) como con no rumiantes (e.g., cerdos y aves).

Más allá de críticas válidas nos gustaría recibir más propuestas concretas para reducir el impacto ambiental de los sistemas agropecuarios y, a la vez, aumentar la seguridad alimentaria y la salud de las personas. En nuestro artículo, intentamos ser proactivos al promover cambios en los consumidores, con consecuencias positivas. Hay ejemplos de cómo algunas modificaciones en los hábitos de consumo —por ejemplo, una mayor demanda de productos orgánicos en Europa— generaron reducciones en el uso de agroquímicos en distintas partes del mundo, incluso con efectos sobre el uso de la tierra mucho más importantes que legislaciones locales. Además, remarcamos claramente que si bien los cambios en el consumo pueden ser muy importantes, la solución es polifacética. Naturalmente, todo artículo tiene un foco y no puede debatir extensamente todos los aspectos. En este sentido son muy interesantes las reflexiones que recibimos en las respuestas, ya que expanden sobre otros aspectos como gobernanza, comercio exterior, consumo de productos locales, la trazabilidad de cada alimento (ya sea de origen animal o vegetal) y su información con etiquetados apropiados. Nos alegra haber promovido un debate y esperamos con entusiasmo más respuestas.

Editor asociado: Pedro Laterra

✉ lgaribaldi@unrn.edu.ar

Nota editorial: Ecología Austral recibirá comentarios a este debate y los incorporará en el número de abril de 2019 como material suplementario. Las contribuciones serán sujetas sólo a revisión de forma y estilo.