

Sonia Otero Estévez | Sandra Sánchez Sánchez (coords.)

Caminando hacia una alimentación sostenible en Asturias



Caminando hacia una alimentación sostenible en Asturias

Caminando hacia una alimentación sostenible en Asturias



SONIA OTERO ESTÉVEZ
SANDRA SÁNCHEZ SÁNCHEZ
(coords.)

EDICIONES TREA

Primera edición: septiembre de 2024

© del texto: los autores de cada capítulo, 2024

© de esta edición: Ediciones Trea, S. L.
Polígono de Somonte / María González la Pondala, 98, nave D
33393 Somonte-Cenero. Gijón (Asturias)
Tél.: 985 303 801 / Fax: 985 303 712
trea@trea.es / www.trea.es

Dirección editorial: Álvaro Díaz Huici
Producción: Patricia Laxague Jordán
Impresión: Gráficas Ulzama

D. L.: AS 00021-2024
ISBN: 978-84-10263-31-4

Impreso en España. Printed in Spain

Todos los derechos reservados. No se permite la reproducción total o parcial de este libro, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio, sea este electrónico, mecánico, por fotocopia, por grabación u otros métodos, sin el permiso previo por escrito de Ediciones Trea, S. L.

La Editorial, a los efectos previstos en el artículo 32.1 párrafo segundo del vigente TRLPI, se opone expresamente a que cualquiera de las páginas de esta obra o partes de ella sean utilizadas para la realización de resúmenes de prensa.

Cualquier forma de reproducción, distribución, comunicación pública o transformación de esta obra sólo puede ser realizada con la autorización de sus titulares, salvo excepción prevista por la ley. Diríjase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos) si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra (www.conlicencia.com; 91 702 19 70 / 93 272 04 47).

Índice

Consorcio COMENSAL ¿Está la sociedad asturiana preparada para la sostenibilidad alimentaria?	9
CECILIA DÍAZ MÉNDEZ	
<i>Grupo de Investigación en Sociología de la Alimentación de la Universidad de Oviedo</i>	

CONTEXTUALIZANDO LA SOSTENIBILIDAD EN EL SISTEMA ALIMENTARIO ASTURIANO

1. ¿Es nuestra alimentación sostenible? Percepciones de los agentes clave de la cadena agroalimentaria	23
NEREA ESMORÍS VARELA y SONIA OTERO ESTÉVEZ	
<i>Grupo de Investigación en Sociología de la Alimentación de la Universidad de Oviedo</i>	
2. Indicadores de sostenibilidad. Aplicación al sector agroalimentario en Asturias	37
BEATRIZ GARCÍA CORNEJO, LUIS OREA SÁNCHEZ, JOSÉ ANTONIO PÉREZ MÉNDEZ y ALAN WALL	
<i>Oviedo Efficiency Group de la Universidad de Oviedo</i>	
3. La incidencia de la Ley de residuos y suelos contaminados para una economía circular en el fomento de una alimentación saludable	55
MARCOS M. PASCUAL GONZÁLEZ	
<i>Grupo de Investigación de Derecho Financiero y Tributario de la Universidad de Oviedo</i>	
4. Panorama de los biorresiduos alimentarios en Asturias	67
JOSÉ MANUEL GONZÁLEZ LA FUENTE y LAURA MEGIDO FERNÁNDEZ	
<i>Cogersa</i>	

EXPLORANDO LAS BARRERAS, LIMITACIONES Y SOLUCIONES PARA TRANSITAR HACIA LA SOSTENIBILIDAD ALIMENTARIA

5. Barreras de la producción, la distribución y la industria alimentaria para avanzar hacia la sostenibilidad	83
LYDIA CASTELLANOS HEVIA y SANDRA SÁNCHEZ SÁNCHEZ	
<i>Grupo de Investigación en Sociología de la Alimentación de la Universidad de Oviedo</i>	

- 6. Actitudes y prácticas de sostenibilidad alimentaria de los consumidores asturianos** 101
 ADRIÁN ÁLVAREZ RODRÍGUEZ e ISABEL GARCÍA ESPEJO
Grupo de Investigación en Sociología de la Alimentación de la Universidad de Oviedo
- 7. Educación, sensibilización e información ambiental: claves en la gestión sostenible de los biorresiduos alimentarios** 115
 ELENA FERNÁNDEZ MARTÍNEZ
Cogersa
- 8. ¿Influye el sistema productivo sobre el bienestar animal y la calidad de la carne de vacuno?** 129
 VERÓNICA SIERRA SÁNCHEZ, LAURA GONZÁLEZ BLANCO, JAIRO GARCÍA RODRÍGUEZ,
 ANA CASTAÑO FERNÁNDEZ, MARÍA JOSEFA GARCÍA ESPINA, JOSÉ ANTONIO GONZÁLEZ,
 SERGIO JOSÉ MARQUÉS PRENDES y MAMEN OLIVÁN GARCÍA
Serida
- 9. Moléculas en la leche que nos cuentan la vida de la vaca** 141
 LOUBNA AL-QASSIM, SENÉN DE LA TORRE SANTOS, SERGIO FORCADA MAZO,
 ADELA MARTÍNEZ FERNÁNDEZ, SILVIA BAIZÁN GONZÁLEZ, ROCÍO ROSA GARCÍA,
 MARIO MENÉNDEZ MIRANDA, FERNANDO VICENTE MAINAR y LUIS ROYO MARTÍN
Serida
- 10. Vida útil como herramienta de sostenibilidad** 153
 PELAYO GONZÁLEZ GONZÁLEZ | NATALIA PRADO MARRÓN | JUAN DÍAZ GARCÍA
Asincar
- DIALOGANDO CON LOS AGENTES PARA CONSTRUIR UN CAMINO COMPARTIDO
 HACIA LA SOSTENIBILIDAD ALIMENTARIA
- 11. Consensos y conflictos: discursos en torno a la sostenibilidad alimentaria** 171
 CECILIA DÍAZ MÉNDEZ y SONIA OTERO ESTÉVEZ
Grupo de Investigación en Sociología de la Alimentación de la Universidad de Oviedo

¿Es nuestra alimentación sostenible? Percepciones de los agentes clave de la cadena agroalimentaria

NEREA ESMORÍS VARELA | SONIA OTERO ESTÉVEZ
Grupo de Investigación en Sociología de la Alimentación.
Departamento de Sociología, Universidad de Oviedo

RESUMEN

La alimentación es crucial para un crecimiento socioeconómico sostenible y respetuoso con la salud y el medio ambiente. Avanzar hacia una alimentación sostenible requiere de la participación de todos los actores del sistema agroalimentario, considerando sus posiciones de partida individuales. No obstante, existen pocos análisis sobre sus percepciones de las dificultades para alcanzar prácticas más sostenibles. A partir de quince entrevistas semiestructuradas a agentes clave de todos los eslabones del sistema agroalimentario, este capítulo indaga sobre los principales obstáculos y oportunidades que los diferentes actores se encuentran en el camino hacia la sostenibilidad.

Los resultados revelan que la sostenibilidad alimentaria es crucial para el presente y el futuro del sector. Entre los obstáculos más reseñados para alcanzarla, se incluyen la falta de asociacionismo, el escaso reconocimiento del producto local, la falta de relevo generacional, la desconexión de la legislación del contexto en el que opera y la falta de diálogo, siendo este último un desafío y una oportunidad clave.

PALABRAS CLAVE: alimentación, sostenibilidad, sistema agroalimentario, obstáculos y percepciones

INTRODUCCIÓN

Los sistemas agroalimentarios configuran uno de los principales motores del cambio climático y la degradación del medio ambiente (Comisión Europea, 2020; Willett y otros, 2019; Meybeck y otros, 2017). Esta realidad ha ido adquiriendo más relevancia durante los últimos tiempos, señalando la cuestión de la sostenibilidad como uno de los principales desafíos dentro de los sistemas agroalimentarios actuales y también su papel crucial para la consecución de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ONU, 2015).



La sostenibilidad es un concepto multidimensional, sustentado sobre tres pilares fundamentales: la equidad social, el bienestar humano y la protección del medio ambiente. Sobre estas tres dimensiones se impone una máxima esencial: que la sostenibilidad del presente no debe ser alcanzada a expensas de las generaciones futuras (ONU, 1987). En el caso concreto de los sistemas agroalimentarios, varios estudios señalan la necesidad de añadir una cuarta: la dimensión cultural. Esta subraya que la alimentación no responde únicamente a la producción y el consumo de calorías y nutrientes, sino también a valores sociales y culturales (Béné y otros, 2019: 124). Según la FAO, una alimentación sostenible es aquella «capaz de proteger y respetar la biodiversidad y los ecosistemas, adaptarse a las especificidades culturales de cada contexto a la vez que resulta accesible y adecuada a nivel nutricional mientras optimiza los recursos naturales y humanos disponibles» (FAO, 2012: 7).

Este concepto ha ido ganando relevancia a partir de la publicación de distintos estudios que han evidenciado los efectos negativos del sistema agroalimentario sobre la salud humana y el medio ambiente (Willett y otros, 2019; IPCC, 2014, 2019) y diversos documentos de gran repercusión internacional, entre ellos, la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible (ONU, 2015). No obstante, y pese al acuerdo generalizado alrededor de la necesidad de avanzar hacia sistemas agroalimentarios más sostenibles, alcanzar la sostenibilidad alimentaria continúa siendo un reto.

El camino hacia una alimentación sostenible es complejo. Entre los múltiples obstáculos inherentes a la sostenibilidad alimentaria, uno de los más señalados en la literatura científica es la multiplicidad de actores que configuran los sistemas agroalimentarios, cada uno con sus respectivas realidades y contextos, muchas veces contrapuestos entre sí. A este hecho, se añade la intrincada red de relaciones y dinámicas desiguales de poder tejida entre los agentes (Hoek y otros, 202; Pereira y Drimie, 2016).

Para poder abordar adecuadamente estos obstáculos, diversos autores han señalado la importancia de que todos los eslabones presentes a lo largo de la cadena agroalimentaria se involucren en un diálogo compartido que les permita adoptar un rol activo en los procesos de negociación, brindándoles la posibilidad de exponer sus dificultades y defender sus propios valores e intereses (Movilla-Pateiro, Mahou-Lago y Simal-Gándara, 2021, 18; Del Valle y otros, 2022).

Centrándose en este último aspecto, este capítulo tiene por objetivo indagar en las principales dificultades y oportunidades detectadas por los diferentes agentes clave de la cadena con el fin de desarrollar e implementar prácticas agroalimentarias más sostenibles. En definitiva, se tratará de dar respuesta a varias preguntas: ¿se apuesta por la sostenibilidad alimentaria en Asturias?, ¿existen dificultades para su consecución?, ¿y oportunidades? ¿Cuáles?

METODOLOGÍA

Para la realización de esta investigación se ha empleado una metodología cualitativa, basada en la realización de quince entrevistas en profundidad de carácter semiestructurado a diferentes agentes del sistema agroalimentario asturiano. La muestra fue seleccionada en función de la posición ocupada por cada uno de los individuos dentro de la cadena —producción, industria, distribución, restauración, consumidores, gestión de residuos, ciencia y administración—, con la finalidad de que todos los eslabones se encontrasen representados. Los perfiles de la muestra se encuentran detallados en la Tabla 1.

Debido a la dispersión geográfica de la muestra y las dificultades de tiempo manifestadas por los participantes, estas entrevistas fueron finalmente diseñadas y realizadas en modalidad en línea, a través del *software* Microsoft Teams. Recientes estudios han señalado la gran similitud de este tipo de entrevistas con las realizadas cara a cara, con la ventaja añadida del mayor potencial de inclusión de participantes en el estudio, ya que los entrevistados y entrevistadas pueden participar independientemente del lugar en el que se encuentren (Saarijäävi y Bratt, 2021: 393). Esta modalidad anima a aquellas personas que posean limitaciones de tiempo y espacio a colaborar, generando una coyuntura más flexible y conveniente para quien participa (Janghorban, Latifnejad-Roudsari y Taghipour: 2014).

El trabajo de campo fue realizado en los meses de diciembre de 2022 y marzo de 2023, y la duración de las entrevistas oscila entre los 35 minutos y los 107 minutos.

Los resultados de las entrevistas han sido tratados y codificados de manera sistemática a través del programa informático MAXQDA V11.

Tabla 1. Perfil de las entrevistas realizadas a agentes clave del sector agroalimentario

AGENTE	PERFIL ENTREVISTADO/A	CLAVE
PRODUCCIÓN (2)	Gerente producción hortofrutícola	EAC1
	Agrupación producción ganadera	EAC2
INDUSTRIA (3)	Agrupación de industrias	EAC3
	Agrupación de industrias	EAC4
	Gerente de industria	EAC5
DISTRIBUCIÓN (3)	Agrupación de distribución	EAC6
	Representante gran distribución	EAC7
	Representante pequeña distribución	EAC8
RESTAURACIÓN (1)	Agrupación de restauración	EAC9

CIENCIA (1)	Experto sistema agroalimentario	EAC10
CONSUMIDORES (2)	Agrupación de consumidores	EAC11
	Consumidora	EAC12
GESTIÓN DE RESIDUOS (2)	Gerencia en gestión de residuos	EAC13
	Proceso en gestión de residuos	EAC14
ADMINISTRACIÓN PÚBLICA (1)	Gerencia políticas agroalimentarias	EAC15
TOTALES	15 ENTREVISTAS	

Fuente: Elaboración propia.

RESULTADOS

¿Hacia la sostenibilidad alimentaria?

El discurso manifestado por los distintos actores pone de relieve que la sostenibilidad alimentaria es considerada como el reto que marca la senda a la que dirigirse dentro del sector agroalimentario. No obstante, se matiza que para alcanzar el objetivo se requiere de impulso por parte de todos los sectores, y también de tiempo e inversión a todos los niveles para lograrlo. Como quien planta un manzano y espera varios años a que dé su primer fruto, la consecución de prácticas sostenibles en todos los eslabones requiere de estrategias en el largo plazo.

Hay conciencia de la importancia de la sostenibilidad. De las prácticas sostenibles, ecológicas, respetuosas con el medio ambiente. Respetuosas con el bienestar animal. Yo creo que estos, que son valores que se siguen fortaleciendo, o por lo menos para esos segmentos de la sociedad que tienen trabajo estable (EAC11_consumidores).

Porque donde una parte de ese modelo crea un camino y ese camino se tuerce, habrá otra parte que venga y te diga: «vamos a corregirlo». Yo creo que es imparable, pero si la sociedad lo empuja, es lo que hay que ver. [...] Y las cosas van porque las empujamos todos, y no es de un día para otro (EAC10_ciencia).

Pero el camino no está exento de obstáculos que sortear. El desarrollo de acciones para su consecución, para obtener el fruto del árbol plantado, muestra dificultades para todos los eslabones. Algunas son propias de la impronta de cada sector, pero la mayoría —independientemente de a quién se imputen— afectan transversalmente al desarrollo e implementación de acciones en toda la cadena. Cada sector incide en mayor medida en aquellos aspectos que le afectan más directamente, pero sus discursos muestran que, lejos de tener problemáticas antagónicas, la base de estas es compartida, aunque los efectos se sufran de forma diferencial. Incluso, se

consideran las dificultades de otros eslabones también como propias en la medida en que algunas de las consecuencias se socializan.

Entrevistadora: [...] Si crees que esa podría ser una vía para la producción, aunque no sea vuestro sector. Y luego también has comentado una cosa.

Entrevistado: Sí, sí es nuestro, sí es nuestro sector. Sí es nuestro sector. O sea, nosotros nos sentimos parte de esta cadena (EAC6_distribución).

Son conscientes de que lo que ocurre en otros eslabones de la cadena les afecta y va generando problemáticas a lo largo de todo el sistema agroalimentario. Si quien produce no puede hacerlo, quien transforma no tiene qué transformar, quien vende no tiene qué vender y quien compra no tiene qué comprar, etc., es la propia cadena la que termina tambaleándose.

Lo que pasa aguas arriba, o sea, lo que pasa también aguas abajo y con la producción primaria afecta a quien luego compra ese producto para transformarlo. Y si aguas arriba, bueno, hay dificultades para comercializar los productos... (EAC3_industria).

El objetivo de la sostenibilidad no se cuestiona, aunque la forma de alcanzarlo y llegar al lugar deseado no siempre se hace recorriendo el mismo camino.

Yo creo que empieza a coger una fuerza importante, es el tema del respeto a la naturaleza, llamarlo sostenibilidad. El respeto al planeta, medio ambiente, desde todos sus múltiples enfoques, ¿vale? (EAC3_industria).

Entonces, ¿por qué si es tan lógico es tan difícil ser sostenible?

El trayecto a la sostenibilidad requiere de adaptación y, como todos los cambios, imprime dificultades en quienes lo acometen. Si bien el diagnóstico realizado permite identificar múltiples obstáculos, hay varios que aparecen recurrentemente y que copan mayor parte del discurso de los agentes. El primero de ellos tiene que ver con una lógica individualista y el tamaño pequeño de la mayoría de las empresas, dos aspectos que afectan particularmente a la producción en Asturias por aglutinar ambas características, aunque se señala que también ocurre en otros sectores, como la restauración. Ciertos agentes, entre los que también se encuentra la propia producción, entienden que esta singularidad e individualismo les confiere menor capacidad de negociación.

Creo que este es el gran problema que ha tenido el sector ¿no?, [...] creo que cuando un sector no tiene una asociación fuerte pues pierde, ¿no? En el sistema agroalimentario, pues esas empresas tan pequeñitas, esos productores tan pequeños que no le pueden dedicar ese tiempo al asociacionismo, pues al final pierden ellos. Y en los bares también

pasaba, ¿no? Eh... Bueno, afortunadamente en el sector de la hostelería, eh, logramos hacer una fusión de unas asociaciones (EAC9_restauración).

Unirse estratégicamente entienden que les permitiría, por un lado, afrontar mejor sus gastos que, además, se verían reducidos y, por otro lado, atender una mayor demanda del resto de eslabones. En definitiva, les permitiría poder negociar el precio de sus productos en mejores condiciones respecto a sus compradores. Máxime si a ello le sumamos que estas condiciones se encuentran muy influenciadas también por la orografía asturiana, la cual dificulta el acceso de los medios de transporte.

Si el productor está desestructurado, y es un productor individual, su posición en el mercado es diferente que si es una gran empresa (EAC6_distribución).

Son muy individualistas; sobre todo las pequeñas, ¿eh? [...] Pues, por ejemplo, imagínate en Cabrales que hay 25 queserías. Pues que cada uno compre el cartón por su cuenta, los envases por su cuenta, eso encarece. Si se unieran para comprar todo eso junto podrían sacar mejores precios. Yo creo que, eh, para mí una palabra clave en la mayoría de las empresas chiquititas que tenemos en Asturias es asociarse (EAC15_administración).

Otra de las dificultades que se señalan de forma general es que la sostenibilidad alimentaria y las relaciones que se dan entre los distintos sectores de la cadena está mediada por la rentabilidad económica. Si bien la sostenibilidad se entiende como el camino a seguir, tanto desde el lado de la oferta como desde el de la demanda, se aprecia que lo económico —bien materializado en rentabilidad para las empresas o bien narrado como el precio desde el lado de la demanda— es un aspecto importante y que, a la vez, configura una dificultad para llevar a cabo prácticas sostenibles. Aquí se haya uno de los grandes problemas identificados y que afecta a las decisiones que toman otros eslabones en la cadena: nadie quiere producir, transformar o vender un producto que creen que no se compra y, aunque el consumidor aprecia lo ecológico, no todos pueden acceder a ello.

En nuestro sector y en todas las empresas privadas, lo que prima es la cuenta de resultados. [...] Todas las decisiones, [...] tienen que traer un retorno de una inversión. Lógicamente, todos queremos un planeta más sostenible, que no se liquiden las cosas, que salga a un precio justo, y yo estoy más contento vendiendo ternera asturiana que vendiendo ternera de Wagyu, ¿vale? (EAC7_distribución).

Yo creo que el tema de los productos que nos venden como ecológicos, que tienen que ser más caros, porque [...] al productor pues le supone un mayor esfuerzo, ¿no? ¿Qué pasa? [...] Está muy bien la teoría, pero luego a la hora de la práctica pues, a ver, todo el mundo, yo la primera, si veo unos tomates carísimos, si el precio fuera el mismo desde luego cogería los ecológicos, pero si los tomates están disparados de precio porque sí, porque son muy ecológicos, pero, pues a ver, yo no los compro (EAC12_consumidora).

Tanto la rentabilidad económica por parte de las empresas, como el precio de venta al consumidor y la propia idiosincrasia de la producción en Asturias —poco estructurada—, son aspectos que conectan directamente con otro de los obstáculos más mencionados por los agentes: las dificultades para la promoción y colocación del producto de cercanía por encima de otros que son más baratos, pero vienen de más lejos.

El mecanismo es el precio, el precio ¿sabes? Porque una merluza de Sudáfrica no es lo mismo que una merluza de aquí del Cantábrico. No tiene el mismo precio. Vamos a poner una cifra. Si una merluza del Cantábrico está a ocho euros, la de Sudáfrica está a cuatro, a pesar de que vale más que comas una vez al mes una merluza del Cantábrico, que no tiene ningún aditivo, ningún conservante, ni absolutamente nada [...]. El pescado de Sudáfrica viene por avión, llega a nuestros aeropuertos (EAC5_Industria).

Se percibe una necesidad de potenciar y promocionar más el producto de cercanía, en definitiva, el producto asturiano. Los sellos de calidad o las denominaciones de origen se erigen como un aspecto positivo que ha mejorado el sector, pero que muchas veces es insuficiente. Entre otras razones, porque se considera que todavía falta, en la sociedad en general, y en el consumidor en particular, un compromiso y una conciencia real sobre lo que entraña comer un producto sin tener en cuenta su procedencia ni los kilómetros que ha recorrido para llegar a los stands de los supermercados, así como tampoco las repercusiones que eso puede entrañar para la salud del planeta y la propia economía de la región.

Pero en Asturias, que tenemos buenos productos, [eh] hay desinformación o la gente no está tan concienciada de lo que es comer un producto de calidad, de cercanía. Ya te digo, si estos compañeros que ponen la cesta semanal nos comentan que de lo que se consume en Asturias solo se produce en Asturias un 3 % en fruta y verdura, está diciendo una barbaridad. Te está diciendo que con la posibilidad de calidad que tenemos nosotros, que ya me contarás, tener huertas y huertas abandonadas, y... y el mundo rural está como está todo en el entorno, dice, «pudiendo tener un producto de cercanía» -de cercanía en consecuencia, garantizando el cuidado porque tienes algo de cercanía, te permite control sobre ello ¿no? (EAC1_producción).

Pues es promoción, es conciencia. Y yo creo que ahí tenemos que seguir trabajando mucho (EAC15_administración).

Y eso, al mismo tiempo, lleva a la percepción de que falta conocimiento sobre el funcionamiento del sistema agroalimentario y también compromiso de todos los agentes a la hora de optar por prácticas sostenibles. Un aspecto que se retroalimenta: no se compra, pero tampoco se ofrece si la legislación no obliga.

Claro, de repente, empieza a haber envases y envases y envases y envases y envases. Claro, pues estamos comprometidos con la tal, pues seguramente no, en el fondo no,



porque lo compramos todo envasado y no estamos yendo a esas tiendas que ya hay, ni estamos comprando graneles, seguimos comprando y las grandes superficies, en vez de irse hacia el granel... y con la ley nueva, con la ley nueva tienen que irse (EAC14_Gestión de residuos).

Creen que la legislación, la normativa, persigue como objetivo corregir y resolver estas consecuencias indeseadas dentro de la cadena. La consideran como un aspecto que, siendo positivo para avanzar en la sostenibilidad, en numerosas ocasiones acaba generando consecuencias indeseadas o no teniendo todo el efecto que inicialmente el espíritu de la ley parecía que iba a imprimir. Sobre todo, son críticos con las obligaciones que les confieren con respecto a inversiones o a gastos que deben hacer y, al final, ninguno de los actores que son objeto de la ley —y que, por tanto, deben acatarla— está contento con el papel de la administración en la moderación.

No hay ningún control sobre los intermediarios. Se dictaminan leyes a nivel federal que te dicen que no se puede vender por, por debajo de lo que te cuesta producir, pero el intermediario te dice «o lo coges o lo dejas» (EAC1_producción).

Una ley de la cadena alimentaria, ¿vale? Como sabéis, que trata de buscar que todos los eslabones en la cadena ganen, ¿vale? Y yo creo que el espíritu de la ley está muy bien, ¿vale? [...] Pero ahí os digo que es donde patino y se me escapa. [...] La implementación me parece, me parece complicadísima. Porque, o sea, la implementación de la ley, al igual que puede arreglar la situación a alguno, también puede destruir la situación de otros eslabones (EAC3_industria).

En la última ley de residuos [...] y en el decreto de envases se nos ha corregido alguna pequeña cosa, pero no se nos ha hecho caso. Entonces, te pongo un ejemplo: prohibición de envases en frutas y hortalizas de menos de kilo y medio. ¿Por qué? Si cuando hay un envase en menos de kilo y medio es para proteger o bien la seguridad alimentaria, o bien luchar contra el desperdicio alimentario. Los tomates *cherry* no se pueden vender si no tienen un envase, porque la gente no se los puede llevar a puñados, porque se estropean y tienes que tirar la mitad (EAC6_distribución).

Otros agentes que no se ven tan afectados por la legislación ven en ella la posibilidad de avanzar en aspectos relacionados con las prácticas de sostenibilidad. Encuentran en las regulaciones la oportunidad de encaminarse hacia el bien común, a pesar de las reticencias que el proceso pueda ocasionar. Desde su perspectiva, la sostenibilidad alimentaria puede generar dificultades de adaptación, pero no desventajas.

Yo veo... Yo no veo desventajas. [...] Pues, puede haber complejidades para adaptación. Desventajas ningunas (EAC10_ciencia).

Finalmente, los actores entrevistados también perciben que existe actualmente una dificultad para encontrar relevo generacional, en el caso de la producción, y de trabajadores, en el caso del sector de la restauración o de la distribución.

Si es que también la culpa de que muchas veces no haya relevo la tenemos nosotros mismos, porque no podemos hacer un sector atractivo si solo estamos estos días llorando y poniendo pegatas, también tiene muchas cosas buenas (EAC2_producción).

A día de hoy, las mayores dificultades es encontrar profesionales (EAC7_distribución).

Es cierto que tenemos una carencia en el sector en cuanto a profesionales, y eso, eh, eso resta, el crecimiento económico no crece, resta la rentabilidad de nuestros negocios, y resta la innovación, y resta el crecimiento, eh, que otros sectores pueden tener, pero que también es cierto que no es un modelo que esté pasando en Asturias, ni es un modelo que esté pasando en el sector de la hostelería (EAC9_restauración).

En el primer caso —la falta de relevo generacional—, creen que se debe a la tónica generalizada de narrar únicamente las dificultades que tiene un sector como el primario, que requiere una gran inversión de horas y esfuerzo, y no las oportunidades que ofrece. En el segundo caso —la falta de trabajadores—, que es una cuestión más relacionada con los valores y la impronta asociada a la sociedad actual donde la manera de relacionarse con el trabajo ha cambiado y las horas que uno está dispuesto a emplear también. Esto va en detrimento de profesiones que tradicionalmente tienen y/o requieren de unos horarios no siempre en sintonía con los ritmos actuales deseados y deseables. En definitiva, dos caras de una misma moneda: cambios sociales que afectan a nuestra relación con la manera de entender el trabajo y, por tanto, la conciliación de la vida personal con la laboral.

No es un trabajo fácil, pero, además, no hay un horario, no hay día de la semana y son seres vivos y no entienden de si es domingo o si tal, entonces hay que... Bueno, claro, dependen del ganadero para comer, para estar atendidos, para andar, pero yo creo que, como un trabajo muy vocacional, el que no..., al que no le gusta directamente no aguanta lo que... lo que supone. Que un médico, si no tiene vocación de médico, supongo que tampoco aguantaría estar en un hospital (EAC2_producción).

Bueno, yo creo que, eh, no estamos ante un reto empresarial, sino que estamos ante un reto, eh, educacional y de valores. Y eso al final, pues, eh, en este sector, que es de mucho contacto, es que este sector es mucho contacto... (EAC9_Restauración).

¿Creen posible solventar los obstáculos?

Son conscientes de que dentro del sistema agroalimentario el idioma no es siempre el mismo. Los intereses a veces son distintos, pero también saben que lo que ocurre a lo largo de la cadena les afecta a todos. Y, por eso, todos deben y creen ser parte de la solución.

Entonces, hay que poner solución a eso, ese es el primer paso. ¿Qué solución que-remos poner? ¿No? Bueno, pues ahí obviamente los ganaderos tendrán que opinar, la



industria tendrá que opinar. Porque si la decisión estratégica es que nos da igual que los ganaderos desaparezcan, porque ya iremos a comprar la leche a Alemania u Holanda o tal. Oye, comercialmente puede ser una estrategia válida, ¿no? Pues si esa es la estrategia que queremos, pues oye, que se plantee y que tal. Pero si lo que queremos es preservar nuestro medio rural, preservar a nuestra ganadería, incentivar a nuestros ganaderos, pues tiene que haber unos mecanismos, [eh], que permitan que... que esa sangría de litros de leche que se están dejando de producir anualmente se... se pare (EAC3_industria).

Según entienden los agentes, una solución a los problemas a los que se enfrenta el sistema agroalimentario asturiano en el camino hacia la sostenibilidad se encuentra en conseguir fórmulas dialogadas que permitan a todos los actores no solo expresar su parecer, sino obtener ventajas en un camino no exento de obstáculos, pero también indudablemente necesario. En esas sinergias, en ese proceso de consensos y disensos, es donde creen que podrán encontrar salidas dialogadas a problemas comunes, pero sobre todo espacios donde todos los actores sientan que ganan.

Estamos hablando de entidades públicas, privadas, grandes, pequeñas, que unas tienen un interés, otras tienen otro, y al final todos tenemos que... que hablar, y para que esto salga adelante todos tenemos que encontrar nuestra ventaja, ¿no? Tiene que ser un win-win para todos los actores, ¿no? [...] Entonces, en determinado momento [...] pueden generarse dentro de... una finalidad última, buena, se pueden generar intereses un poco diferentes, podemos no hablar el mismo... no hablar el mismo lenguaje, la misma terminología [...] Entonces, ¿qué pasa? Que hemos entrado mucha gente. Ya no estamos hablando, eeh... ¿cuándo me imaginaba yo hablar con gente como vosotros? Claro, y poder encontrar los puntos de... De conexión [...] Entonces, ese mestizaje que nos va a enriquecer mucho, pues puede generar alguna dificultad (EAC13_gestión de residuos).

A pesar de esa visión, en la realidad se siguen abordando las dificultades de forma individualista. La falta de espacios comunes entre actores no permite entablar una visión compartida, negociada e integradora para conocer las opiniones del otro y definir cuáles son los retos pendientes, a dónde quiere dirigirse el sistema agroalimentario asturiano en su conjunto y qué objetivos deben fijarse para no dejar a nadie atrás. No solo ya en materia de sostenibilidad, sino a todos los niveles necesarios para su mejor funcionamiento.

Bueno, los espacios de encuentro, no hay espacios de encuentro programados. No hay una programación de espacio, de charla y de objetivos. Sí salen oportunidades, [...], pero son más encuentros comerciales que encuentros de investigación, o encuentros de reflexión sobre dónde está Asturias, a dónde tendría que llegar, cómo podríamos ayudar y cómo podría, eh, desde el sector turístico, eh, potenciar pues, eh, toda la cadena de valor (EAC9_Restauración).

Pero en esencia sí que... sí que es cierto que falta una visión clara de estrategia, en esta visión valiente, [eh], e integradora y consensuada con todos, [eh], los eslabones para

desde la producción primaria hasta la distribución hasta la venta, para ver qué queremos que sea Asturias (EAC3_industria).

Y, en ese mar de dificultades, sale a flote la oportunidad. Aquella que les ofrece ser conscientes de que el diálogo será central para el futuro de un sector que es próspero, que ha avanzado mucho, pero que es necesario encontrarse para consensuar. Este es, quizás, el mayor reto y la mayor dificultad que transmite este diagnóstico al afectar a las posibilidades de solución del resto: la falta de espacios compartidos para el diálogo sin más pretensiones que entenderse y avanzar.

Entrevistadora: Encontraros, negociar, dialogar, ¿os hará más fuertes a todos?

Entrevistado/a: Absolutamente. De eso no hay ninguna duda. Y en eso, te digo con rotundidad, hemos mejorado mucho, en los últimos años mucho. O sea, no estamos peor ¿eh?, estamos mejor. Lo que pasa es que todavía estamos lejos de estar bien (EAC6_distribución).

¿Tenemos dificultades? Sí, pero tenemos muchas oportunidades. Y yo soy muy optimista, aunque soy muy exigente, porque mi madre siempre me decía, y me dice, que... que está muy bien ver lo bueno, pero no... no podemos ser conformistas, si no pues no avanzamos. Entonces, a pesar de tener una buena salud, eh, la industria agroalimentaria asturiana, hay que seguir empujando, viendo, estando en los mejores foros, ver qué podemos traer para ayudar a nuestras empresas, y, sobre todo, mucho, mucho diálogo con todo el sector. Al final el diálogo es lo que nos hace avanzar y sumar. Y yo creo que, en Asturias, eh, hay mucho futuro en el sector agroalimentario. De hecho, es el sector que más va a poder crecer (EAC15_administración).

CONCLUSIONES

Los agentes clave del sistema agroalimentario asturiano han realizado un diagnóstico individual que —lejos de ofrecer una identificación de problemáticas contrapuestas— ha permitido observar que muchos de los obstáculos detectados en el camino hacia la sostenibilidad son compartidos y les afectan a todos, aunque pueda haber discrepancias en las interpretaciones. Entre las dificultades más reseñadas por los actores se encuentran: la individualización concretada en la falta de asociacionismo en algunos sectores, la insuficiente promoción del producto local en un mundo globalizado, la falta de concienciación y compromiso en favor de la rentabilidad económica, la falta de relevo generacional y de trabajadores en ciertos sectores, la desconexión de la legislación del contexto en el que opera y, sobre todo, la falta de espacios para dialogar y desarrollar estrategias consensuadas encaminadas a alcanzar una alimentación más sostenible en Asturias. Fomentar estos espacios parece que será crucial para lograr el reto y avanzar hacia la sostenibilidad en los próximos años.



BIBLIOGRAFÍA

- BÉNÉ, C., P. OOSTERVEER, L. LAMOTTE, I. D. BROUWER, S. DE HAAN, S. D. PRAGER y C. K. KHOURY (2019): «When food systems meet sustainability—Current narratives and implications for actions», *World Development*, núm. 113, pp. 116-130.
- COMISIÓN EUROPEA (2020): «Comunicación de la Comisión al Parlamento Europeo, al Consejo, al Comité Económico y Social Europeo y al Comité de las Regiones. Estrategia de la granja a la mesa». Bruselas, 20 de mayo. Disponible en: <https://eur-lex.europa.eu/resource.html?uri=cellar:ea0f9f73-9ab2-11ea-9d2d-01aa75e-d71a1.0004.02/DOC_1&format=PDF>.
- FAO (2012): «Food and Agriculture Organization of the United Nations; Bioversity International», en B. Burlingame y S. Dernini (eds.): *Sustainable diets and biodiversity*.
- HOEK, A. C., S. MALEKPOUR, R. RAVEN, E. COURT y E. BYRNE (2021): «Towards environmentally sustainable food systems: decision-making factors in sustainable food production and consumption», *Sustainable Production and Consumption*, núm. 26, pp. 610-626.
- IPCC (2014): «Cambio climático 2014: Informe de síntesis. Contribución de los Grupos de trabajo I, II y III al Quinto Informe de Evaluación del Grupo Intergubernamental de Expertos sobre el Cambio Climático» [Equipo principal de redacción, R. K. Pachauri y L. A. Meyer (eds.)]: IPCC, Ginebra, Suiza. Disponible en: <https://www.ipcc.ch/site/assets/uploads/2018/02/SYR_AR5_FINAL_full_es.pdf>.
- (2019): «Climate Change and Land. An IPCC Special Report on Climate Change, Desertification, Land Degradation, Sustainable Land Management, Food Security, and Greenhouse Gas Fluxes in Terrestrial Ecosystems». Disponible en: <<https://www.ipcc.ch/site/assets/uploads/2019/11/SRCCL-Full-Report-Compiled-191128.pdf>>.
- JANGHORBAN, R., R. L. ROUDSARI y A. TAGHIPOUR (2014): «Skype interviewing: The new generation of online synchronous interview in qualitative research», *International journal of qualitative studies on health and well-being*, 9(1), pp. 241-252.
- MARTÍN DEL VALLE, M., K. SHIELDS, A. S. ALVARADO VÁZQUEZ MELLADO y S. BOZA (2022): «Food governance for better access to sustainable diets: A review», *Frontiers in Sustainable Food Systems*, núm. 6, pp. 1-7. Disponible en: <https://doi.org/10.3389/fsufs.2022.784264>.
- MEYBECK, A., E. LAVAL, R. LÉVESQUE y G. PARENT (2017): «Food Security and Nutrition in the Age of Climate Change. Proceedings of the International Symposium organized by the Government of Québec in collaboration with FAO», Québec City, 24-27 de septiembre. Roma. Disponible en: <<https://www.fao.org/3/ca1334en/ca1334en.pdf>>.
- MOVILLA-PATEIRO, L., X. M. MAHOU-LAGO, M. I. DOVAL y J. SIMAL-GÁNDARA (2021): «Toward a sustainable metric and indicators for the goal of sustainability in agricultural and food production», *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 61(7), pp. 1108-1129.

- ONU (1987): «Report of the World Commission on Environment and Development. Our Common Future». Disponible en: <<https://sustainabledevelopment.un.org/content/documents/5987our-common-future.pdf>>.
- (2015): «Transformar nuestro mundo: la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible». Disponible en: <<https://sdgs.un.org/sites/default/files/publications/21252030%20Agenda%20for%20Sustainable%20Development%20web.pdf>>.
- PEREIRA, L. y S. DRIMMIE (2016): «Governance Arrangements for the Future Food System: Addressing Complexity in South Africa», *Environment: Science and Policy for Sustainable Development*, 58(4), pp. 18-31. Doi: 10.1080/00139157.2016.1186438.
- SAARIJÄRVI, M. y E. L. BRATT (2021): «When face-to-face interviews are not possible: tips and tricks for video, telephone, online chat, and email interviews in qualitative research», *European Journal of Cardiovascular Nursing*, 20(4), pp. 392-396.
- WILLETT, W. y otros (2019): «Food in the Anthropocene: the EAT–Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems», *The Lancet*, vol. 393, Issue 10170, pp. 447-492.

¿Está la sociedad asturiana preparada para la sostenibilidad? El libro *Caminando hacia una alimentación sostenible en Asturias* es resultado de la investigación realizada en el marco del Consorcio COMENSAL. En él se ofrece una mirada profunda y multidisciplinar sobre el desafío de transformar y conducir el sistema alimentario de la región hacia la sostenibilidad alimentaria. Esta obra es el resultado de un esfuerzo colectivo en el que se ha propiciado la colaboración entre los agentes del ámbito productivo, de la industria y la distribución alimentaria, de la restauración, de los gestores de residuos y de los consumidores, así como de la administración y la ciencia. Con un enfoque participativo en el que se promueve la co-creación de soluciones a través del diálogo y la reflexión conjunta, el libro no solo ofrece un diagnóstico de la situación actual, sino también un análisis detallado sobre las barreras y oportunidades en este camino, además de reflexiones críticas sobre cómo fomentar una alimentación sostenible, saludable y justa en Asturias. A pesar de las diferencias de poder y de las tensiones inherentes al sistema alimentario, en esta obra se constata que es posible encontrar puntos de consenso y trabajar colectivamente hacia un objetivo común. COMENSAL nos ha dejado sobre la mesa una «receta» para avanzar conjuntamente hacia la sostenibilidad: el diálogo entre todos los agentes de la cadena. La ciencia tiene ahora la responsabilidad de «cocinar» ese diálogo. Por todo ello, estamos ante una obra de lectura indispensable para investigadores, para formuladores de políticas y para todas las personas interesadas en transformar sus propias prácticas alimentarias.