

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

Barreras de la producción, la industria y la distribución alimentaria para avanzar hacia la sostenibilidad

SANDRA SÁNCHEZ-SÁNCHEZ | LYDIA CASTELLANOS HEVIA

Grupo de Investigación en Sociología de la Alimentación.

Departamento de Sociología, Universidad de Oviedo

RESUMEN

En la actualidad, la inseguridad alimentaria se relaciona con dos elementos: primero, enfrentamos problemas nutricionales, coexistiendo la carencia de alimentos con el exceso y conviviendo tanto la falta de nutrientes como la obesidad; segundo, el cambio climático afecta a la producción, especialmente en naciones donde la agricultura es vital. Resulta esencial, por tanto, describir las posturas de los actores en el sistema agroalimentario, analizando las perspectivas de la producción, la industria y la distribución sobre las barreras para lograr una alimentación saludable, sostenible y justa. Basándose en la técnica de encuesta personal a estos agentes y utilizando metodologías cuantitativas y cualitativas, se identificaron tres barreras principales: el marco legislativo y su burocracia, la poca rentabilidad de productos locales y de cercanía, y el papel del consumidor en la elección de compra.

PALABRAS CLAVE: sostenible, alimentación, sistema agroalimentario, capacidad de negociación, saludable

INTRODUCCIÓN

En las dos primeras décadas del siglo XXI las instituciones internacionales están observando las consecuencias que tiene el sistema agroalimentario global tanto para la población del planeta como para el medio ambiente. Actualmente, la inseguridad alimentaria, tal y como establecen los organismos FAO, FIDA, Unicef, PMA y OMS (2018),¹ se relaciona con dos elementos:

¹ Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), Fondo Internacional de Desarrollo Agrícola (FIDA), Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia (Unicef), Programa Mundial de Alimentos de las Naciones Unidas (PMA) y Organización Mundial de la Salud (OMS).



1. La inseguridad alimentaria se presenta a través de un problema nutricional. Sin embargo, actualmente en el mundo, el hambre o la falta de nutrientes conviven con el sobrepeso y la obesidad.
2. El cambio climático genera una variabilidad en las precipitaciones y la temperatura que está afectando a la producción, con mayor intensidad en los países donde una elevada parte de la población depende de la agricultura como forma de vida.

El cambio climático, también relacionado con la forma de producción industrial, conlleva peligros ecológicos para el planeta. Para algunos analistas, es necesario guiar las políticas públicas en orden de afrontar las consecuencias ecológicas de los cambios en la biodiversidad. Sobre todo, si el cambio en la biodiversidad ocurre porque el ecosistema se pone al servicio de los intereses y el beneficio del ser humano (Tilman, 1999). De hecho, el cambio climático causado por la actividad humana puede llegar a destruir el hábitat de algunas especies y causar su extinción (Tilman y Lehman, 2001).

Actualmente, ambos factores, tanto la inseguridad alimentaria como el cambio climático son comprendidos dentro de una problematización mayor. Lo que la Comisión Lancet llama «Sindemia Global», una comunión de pandemias que no solo afectan a la salud humana, sino también a la salud del planeta: la obesidad, la desnutrición y el cambio climático. De hecho, la unión de estos tres elementos se desarrolla a partir de la producción agroalimentaria. El sistema alimentario se ha globalizado sobre la base de la producción a larga escala junto con el transporte a larga distancia. La oferta de productos alimentarios en un mercado global también ha modificado las dietas de las personas, incluyendo alimentos de producción a gran escala, junto con un aumento también en las dietas de productos procesados (Swinburn y otros, 2019).

Parece claro que el cambio en el sistema agroalimentario se conforma como una necesidad para solucionar estos problemas. Analizar la posibilidad de una transición hacia una alimentación saludable, sostenible y justa, conlleva la articulación del fenómeno entre los aspectos medioambientales, los aspectos de salud y los aspectos sociales de la alimentación. Sin embargo, para que esta transición sea posible, debe presentarse en todos los agentes del sistema agroalimentario —producción, industria, distribución, restauración, consumo, gestión de residuos, ciencia y administración— con el fin de que estos realicen las modificaciones y operaciones necesarias, y que estas cristalicen y se mantengan en el tiempo.

Por ello, es necesario analizar al conjunto de actores, tomando el fenómeno alimentario de principio a fin. Cada uno de estos agentes sociales tiene dos elementos importantes sobre los que analizar la capacidad de cambio y transformación: por un lado, movilizan conocimientos y prácticas sociales en relación con la alimentación, pero, por otro, movilizan representaciones sociales, ideologías y valores que marcan las decisiones que se van tomando a lo largo de la cadena agroalimentaria.

De tal modo, que ya en las primeras fases del proceso —producción, industria y distribución— dichas decisiones van asegurando aperturas y cierres de productos y prácticas, hasta que estas llegan al consumidor (Contreras Hernández y Gracia Arnaiz, 2005).

Sin embargo, no hay que perder de vista el carácter del sistema alimentario como sistema y las posiciones de poder que tienen los diferentes agentes entre sí. Algunos de los eslabones de la cadena son más débiles que otros.

El sistema agroalimentario actual, transformado a partir de los años ochenta y enmarcado en la globalización, tiene como característica la integración de los procesos de producción, distribución y consumo alimentario por encima de lo estatal. Además, la lógica de funcionamiento mantiene la pauta «racionalizadora» económica cuya finalidad es la búsqueda y creación de valor financiero. La alimentación se convierte en una mercancía más, desde la visión económico-normativa (Delgado, 2010).

Esto tiene implicaciones sustantivas en las posiciones de poder que los agentes tienen en el sistema alimentario. La centralización y concentración del poder se presenta en las grandes megacorporaciones, que son las que sustentan la mayor capacidad de negociación en términos relacionales con otros agentes. Esa capacidad de negociación los lleva a poder fijar el tipo y la calidad de los alimentos, el coste, el lugar y proceso de elaboración (Delgado, 2010).

En la década de los noventa, los consumidores quedan disociados de los productores y su relación con el alimento se traslada a los primeros. Actualmente, los analistas presentan un consumidor más crítico, en tanto en cuanto los valores relacionados con la alimentación cambian hacia ideologías ecologistas o sostenibles. Sin embargo, aunque los analistas presentan estas preocupaciones, también muestran a un consumidor alejado del sistema alimentario y con poca capacidad de influencia (Díaz-Méndez y García-Espejo, 2014).

Por ello, el objetivo de este capítulo es describir y analizar las posiciones de los tres primeros agentes de la cadena agroalimentaria —producción, industria y distribución— sobre la posibilidad de una transición hacia una alimentación saludable, sostenible y justa. Para ello, se va a utilizar una doble estrategia analítica que pueda posicionar las prácticas y los valores de estos tres agentes.

En primer lugar, se van a describir cuáles son las concepciones que tienen de alimentación en función de las categorías de «sostenible», «saludable» y «justa». En segundo lugar, se van a analizar los factores —mencionados por los agentes— que pueden permitir esta transición alimentaria.

En este sentido, se van a clasificar estos factores en dos tipos: por un lado, aquellos que son factores endógenos al agente, es decir, en los que el agente implicado incorpora prácticas de cambio dentro de su empresa; por otro lado, se establecerán los factores exógenos al agente, en este caso, aquellos en los que el agente no está directamente implicado para el cambio e incluyen a otros agentes de la cadena agroalimentaria. De este modo, se podrán mapear las posiciones de poder de estos

agentes en sistema agroalimentario y la capacidad que tienen para incidir en el conjunto del sistema y transitar hacia una alimentación sostenible, saludable y justa.

METODOLOGÍA

Para acercarse a los objetivos del estudio, es decir, describir y analizar la situación del sistema agroalimentario asturiano y las distintas actitudes acerca de la sostenibilidad alimentaria, se utilizó una metodología cuantitativa mediante la técnica de encuesta personal administrada por encuestador. No obstante, dado el carácter novedoso de la encuesta y el proyecto piloto, algunas preguntas del cuestionario se mantuvieron abiertas, principalmente debido a la necesidad de obtener la mayor cantidad y calidad de información posible para poder testar el cuestionario.

La encuesta realizada tiene como finalidad testar esta herramienta para futuras investigaciones en las que trabajar con una muestra representativa, que pueda ofrecer una panorámica general sobre la capacidad de los sistemas alimentarios —junto con la conjunción de los agentes— para transitar hacia una alimentación saludable, sostenible y justa. A pesar de esta falta de representatividad, en este trabajo se ha realizado un esfuerzo por conjugar los datos cuantitativos y sus resultados con un análisis cualitativo de las preguntas abiertas de la encuesta; de tal modo que se puedan contextualizar y dar posibles enfoques a las problemáticas que aquí se presentan.

La encuesta analizada en este capítulo, por lo tanto, si bien cuenta ciertas limitaciones a la hora de representar de forma significativa al sector agroalimentario asturiano, proporciona una herramienta que puede permitir, en el futuro, crear una encuesta sólida que ayude a identificar las distintas problemáticas existentes en la cadena agroalimentaria asturiana. Además, permite sondear, de manera general, la perspectiva de los distintos agentes del sistema. Por lo tanto, esta herramienta ofrece una panorámica de los discursos y actitudes que subyacen a los actores, representadas también mediante los datos cualitativos de las preguntas abiertas.

El cuestionario realizado cuenta con tres áreas principales: información sociodemográfica, prácticas de los agentes, y creencias, opiniones y valoraciones. Es en la última área donde se encuentran las preguntas que han resultado de mayor interés para el desarrollo de este documento, que tratan de profundizar en las definiciones y valoraciones que tienen los agentes sobre una alimentación sostenible, saludable y justa, así como la valoración que tienen de su empresa y del sistema agroalimentario.

Para seleccionar la muestra, se tuvieron en cuenta tres sectores del sistema agroalimentario asturiano: la producción, la industria y la distribución. Tras una serie de reuniones con entidades que aglutinan cada uno de estos sectores, se diseñó una muestra acorde con las características de la situación y el contexto asturiano. Una vez elaborada, para la búsqueda de casos también se contó con la ayuda de estas entidades. La muestra fue configurada de la siguiente manera:



1. En la producción, se contó con 15 casos, de los cuales 11 representaron a la ganadera —2 explotaciones pequeñas, 5 medianas y 4 grandes— y 4 a la agrícola —todas ellas pequeñas—.
2. En la industria, también participaron 15 casos —6 empresas pequeñas, 7 medianas y 2 grandes—.
3. En el sector de la distribución, se encuestaron 9 casos —4 pequeños comercios, 3 comercios medianos y 2 empresas de la gran distribución—.

En total se realizaron un total de 39 encuestas. El trabajo de campo para realizarlas se llevó a cabo, entre el 20 de enero y el 11 de mayo de 2023, de manera presencial en el lugar de preferencia de las personas participantes.

El carácter mixto de este análisis conllevó un tratamiento diferente para las preguntas cerradas y abiertas del cuestionario. Por un lado, los datos cuantitativos fueron procesados mediante el programa SPSS Statistics 27. Por otro lado, el tratamiento de las preguntas abiertas se realizó con el *software* de análisis cualitativo MAXQDA V. 11.

Las preguntas que fueron analizadas cuantitativamente fueron las siguientes:

1. ¿Qué es para usted una alimentación «saludable»?
2. ¿Qué es para usted una alimentación «sostenible»?
3. ¿Qué es para usted una alimentación «justa»?
4. En su opinión, ¿quiénes deberían contribuir principalmente a lograr una alimentación saludable, sostenible y justa?
5. En su opinión, ¿quiénes pueden contribuir principalmente a lograr una alimentación saludable, sostenible y justa?

El tratamiento cualitativo de la encuesta se ha realizado sobre las siguientes cinco preguntas en los tres agentes analizados —producción, industria y distribución—:

1. ¿Se encuentra su empresa con dificultades a la hora de poner en práctica acciones que contribuyen a alcanzar una alimentación saludable, sostenible y justa?
2. En su opinión, ¿cuáles son las estrategias más adecuadas para que la actividad de su empresa sea respetuosa con la sociedad?
3. En su opinión, ¿cuáles son las estrategias más adecuadas para que la actividad de su empresa sea respetuosa con el medio ambiente?
4. En su opinión, ¿cuáles serían las estrategias más adecuadas para afrontar los problemas relacionados con la alimentación sostenible desde el ámbito de la distribución?
5. En su opinión, ¿cuáles serían las estrategias más adecuadas para que la actividad de la distribución sea más respetuosa con la salud de las personas?

Para el análisis cualitativo se realizó un sistema de codificación en dos fases. En la primera fase, se construyó un sistema de codificación temático para cada una de las preguntas abiertas. En la segunda fase, se analizó el material cualitativo y se realizó una recodificación hacia las temáticas y problemáticas sobre las que los agentes sustentan la transición hacia una alimentación saludable, sostenible y justa. En la figura 1 se presenta el sistema de códigos final.

FIGURA 1. Sistema de códigos. Preguntas abiertas

Sistema de códigos		317
PRÁCTICAS-ACCIONES		47
OBJETIVOS DE LA EMPRESA		2
GESTIÓN DE RECURSOS		6
RESPONSABILIDAD SOCIAL CORPORATIVA (Gran...		3
PROBLEMAS APARATOS/RECINTOS		5
TRABAJO Y CONDICIONES		4
INFORMACIÓN Y PUBLICIDAD		5
CONOCIMIENTOS		2
QUÍMICOS, ANTIBIÓTICOS PRODUCTOS PARA A...		10
PRODUCTO-CALIDAD		42
ETIQUETADO		3
TRANSPARECIA EN INFORMACIÓN		3
FORMACIÓN		4
APOYO/AYUDAS INSTITUCIONAL Y DE ORGANISMOS		13
ENTORNO		11
RURAL/LOCAL		20
VALORACIÓN DE OTROS AGENTES DE LA CADEN...		17
BUROCRACIA, NORMATIVA, LEYES		26
BIENESTAR ANIMAL		16
PERCEPCIÓN DEL AGENTE CONSUMIDOR		40
COSTES-BENEFICIOS-P.ECONOMÍA		38

Fuente: Elaboración propia.

Para el presente artículo se presentarán los resultados del análisis de los códigos que resultaron más relevantes para nuestro estudio: «costes-beneficios», «percepción agente consumidor», «burocracia, normativa, leyes», «valoración de otros agentes de la cadena y valoración social», «apoyos, ayudas institucionales y de organismos», «producto-calidad» y, finalmente, «prácticas-acciones».

RESULTADOS

En este apartado se presentan los resultados de la encuesta. Los datos recogidos entre paréntesis representan el número de respuestas por parte de los encuestados, respecto al número total de respuestas de cada pregunta.

La definición de alimentación sostenible que tienen las personas encuestadas en el ámbito de la producción destaca por ser la más amplia de las tres, abarcando aspectos socioeconómicos, medioambientales, de salud y relacionados con lo ecológico, lo natural y lo local. Así, entienden que la alimentación sostenible es aquella que tiene un impacto medioambiental y climático bajo (10), hace poco o ningún uso de pesticidas (9), es nutritiva y saludable (9), y permite la supervivencia económica de todos los agentes necesarios (9). Ninguna persona se inclina, en este sentido, hacia el uso limitado de plásticos y envases, evitar desperdicio de comida ni una larga vida útil de los productos.

Por su parte, desde el sector de la industria parecen entender la sostenibilidad como un concepto relacionado con aspectos socioeconómicos y medioambientales. De este modo, la mayoría de las personas encuestadas consideran que una alimentación sostenible es aquella que tiene un impacto medioambiental y climático bajo (9), que permite la supervivencia económica de todos los agentes necesarios (8) y aquella que utiliza poco plástico y reduce sus envases al mínimo (6). Ninguna persona relaciona la alimentación sostenible con la accesibilidad de los precios para toda la población.

Desde el sector de la distribución, por último, se entiende que una alimentación sostenible es aquella que permite la supervivencia económica de todos los agentes necesarios (5), que es nutritiva y saludable (5), y que tiene cadenas de distribución cortas o locales (4). De este modo, parecen relacionar la sostenibilidad en el ámbito de la alimentación con lo ecológico, lo natural y lo local, la salud y los aspectos socioeconómicos. Sin embargo, ninguna persona de las encuestadas identifica la alimentación sostenible como aquella compuesta por productos con baja huella de carbono.

Aunque se aprecian ciertas similitudes en las respuestas ofrecidas por estos tres agentes de la cadena alimentaria —como es el caso de entender la alimentación sostenible como aquella que permite que todos los actores de la cadena alimentaria se sustenten económicamente—, también existen algunas diferencias que, quizás, pueden explicarse en relación con el lugar de los distintos agentes en la cadena y la actividad que les es propia. Así, resulta llamativo que, a la hora de hablar de sostenibilidad, la producción mencione el poco o ningún uso de pesticidas, que la industria hable del plástico y la reducción de envases, y que la distribución mencione las cadenas cortas o locales a la hora de distribuir los productos. Además, también existe una cierta tendencia a vincular lo sostenible con lo saludable, como muestran las respuestas de las personas encuestadas en la producción y la distribución.

Tabla 1. ¿Qué es para usted una alimentación «sostenible»?

CATEGORÍA	ÍTEMS	N PRODUCCIÓN	N INDUSTRIA	N DISTRIBUCIÓN
<i>Ítems relacionados con lo ecológico, lo natural y lo local</i>	Hace poco o ningún uso de pesticidas	9	2	1
	Tiene cadenas de distribución cortas o locales	3	4	4
	Garantiza altos niveles de bienestar animal	5	3	1
<i>Ítems relacionados con la salud</i>	Es nutritiva y saludable	9	3	5
<i>Ítems relacionados con aspectos socioeconómicos</i>	Tiene un precio accesible para toda la población	2	-	1
	Genera puestos de trabajo estables y remunerados de forma adecuada	1	1	2
	Permite la supervivencia económica de todos los agentes necesarios	9	8	5
<i>Ítems relacionados con aspectos medioambientales</i>	Tiene un impacto medioambiental y climático bajo	10	9	2
	Utiliza poco plástico y reduce sus envases al mínimo	-	6	2
	Se compone de productos con baja huella de carbono	4	3	-
	Evita el desperdicio de comida	-	5	2
	Se configura de productos con una larga vida útil	-	1	2
		Total respuestas: 45	Total respuestas: 45	Total respuestas: 27
		Total agentes: 15	Total agentes: 15	Total agentes: 9

Fuente: Elaboración propia.



Al hablar de alimentación saludable, el sector de la producción vuelve a relacionarla, en cierto modo, con algunos aspectos no vinculados directamente a la salud, sino relacionados con lo ecológico, lo natural y lo local. De este modo, además de considerar que lo saludable supone tener una dieta variada (10), y evitar la comida alta en grasas, en azúcares y/o sal (6) y el consumo de comida procesada (6), también consideran que implica consumir alimentos de temporada y locales (7). Por el contrario, ninguna persona entiende que lo saludable suponga un mayor consumo de pescado, el seguimiento de una dieta vegetariana o vegana ni comer elaboraciones caseras.

La industria, por su lado, considera que una alimentación saludable es aquella que se compone de una dieta variada (12), que aporta nutrientes para el funcionamiento de nuestro organismo (6) y que implica consumir alimentos que no sean perjudiciales para la salud (6), todos ellos aspectos relacionados directamente con la salud. No vinculan lo saludable con un mayor consumo de pescado, el seguimiento de una dieta vegetariana o vegana ni con el consumo de comida ecológica.

El sector de la distribución, al igual que la industria, se refiere mayoritariamente a aspectos relacionados con la salud a la hora de formar su definición. Así, las personas encuestadas entienden que una alimentación saludable es aquella que supone tener una dieta variada (8), que implica comer más fruta y verduras (4) y que evita el consumo de comida procesada (4). Ninguna de las personas encuestadas considera que la alimentación saludable implique consumir comida ecológica ni seguir una dieta vegetariana o vegana.

Como en el caso de la alimentación sostenible, al definir la alimentación saludable existen algunas similitudes entre los distintos agentes. En general, coinciden a la hora de vincular lo saludable al seguimiento de una dieta variada y en no vincular, ninguno de ellos, la alimentación saludable con el seguimiento de una dieta vegetariana o vegana. La producción y la distribución, por su parte, están de acuerdo en relacionar lo saludable con evitar el consumo de comida procesada, a diferencia de la industria —quizás porque este sector es, esencialmente, el que se encarga de tal procesamiento—.

Tabla 2. ¿Qué es para usted una alimentación «saludable»?

CATEGORÍA	ÍTEMS	N PRODUCCIÓN	N INDUSTRIA	N DISTRIBUCIÓN
<i>Ítems relacionados con la salud</i>	Supone tener una dieta variada	10	12	8
	Evita la comida alta en grasas, en azúcares y/o en sal	6	4	2
	Implica comer más fruta y verduras	5	3	4
	Implica consumir menos carne	1	1	1
	Implica comer elaboraciones caseras	-	5	1
	Implica comer pescado	-	-	1
	Aporta nutrientes para el funcionamiento de nuestro organismo	2	6	1
	Implica consumir alimentos que no sean perjudiciales para la salud	4	6	2
	Evita consumir excesivas calorías	-	1	2
	Evita el consumo de comida procesada	6	3	4
	Implica seguir una dieta vegetariana o vegana	-	-	-
<i>Ítems relacionados con lo ecológico, lo natural y lo local</i>	Implica consumir alimentos de temporada o locales	7	4	1
	Implica consumir comida ecológica	4	-	-
		Total respuestas: 45	Total respuestas: 45	Total respuestas: 45
		Total agentes: 15	Total agentes: 15	Total agentes: 15

Fuente: Elaboración propia.



En la definición de alimentación justa nos encontramos el mayor grado de consenso entre las diferentes personas encuestadas. Todos los agentes coinciden a la hora de escoger las respuestas que conforman su definición, todas ellas relacionadas con aspectos socioeconómicos, aunque cada sector parece tener sus propias prioridades.

En el caso de la producción, las personas encuestadas entienden la alimentación justa, en orden de preferencia, como aquella que asegura un pago adecuado a todos los agentes del sistema agroalimentario (11), que proviene de empresas comprometidas activamente con el medio ambiente, la salud y la sociedad (9), y que debe estar disponible y resultar accesible para un gran número de personas (7). No se vincula lo justo con el consumo de productos de empresas que protejan los derechos laborales de los trabajadores.

Por su lado, la industria considera, en primer lugar, el pago adecuado (11), en segundo lugar, la disponibilidad y accesibilidad (9) y, en tercer lugar, el compromiso de las empresas (7). Ninguna persona encuestada considera que la alimentación justa sea aquella que tiene en cuenta las especificidades éticas y culturales de cada individuo.

En el caso de la distribución, las personas encuestadas del sector priorizan la disponibilidad y accesibilidad (6), seguido del pago adecuado a todos los agentes (5). Por otro lado, ninguna entiende que la alimentación justa implique consumir productos de empresas que apoyen la economía local ni de empresas que protejan los derechos laborales de los trabajadores.

En general, pocas personas relacionan la alimentación justa con lo ecológico, lo natural y lo local, aunque, de nuevo, es en el sector productivo donde más se puede llegar a apreciar esta vinculación, especialmente en lo relacionado con el consumo de productos que garanticen el bienestar animal (6).

Tabla 3. ¿Qué es para usted una alimentación «justa»?

Categoría	ÍTEMS	N PRODUCCIÓN	N INDUSTRIA	N DISTRIBUCIÓN
<i>Ítems relacionados con lo ecológico, lo natural y lo local</i>	Está elaborada y distribuida por empresas locales	1	1	2
	Implica consumir productos que garanticen el bienestar animal	6	2	3
	Implica consumir productos de empresas que apoyen la economía local	4	2	-
	Implica consumir productos «kilómetro 0»	4	5	1

<i>Ítems relacionados con aspectos socioeconómicos</i>	Tiene en cuenta las especificidades éticas y culturales de cada individuo	1	-	1
	Asegura un pago adecuado a todos los agentes del sistema agroalimentario	11	11	5
	Debe estar disponible y resultar accesible para un gran número de personas	7	9	6
	Respeto los derechos, la seguridad y la salud de los trabajadores	2	5	2
	Implica consumir productos de empresas que protejan los derechos laborales de los trabajadores	-	1	-
	Proviene de empresas comprometidas activamente con el medio ambiente, la salud y la sociedad	9	7	5
	Total respuestas: 45	Total respuestas: 43	Total respuestas: 27	
	Total agentes: 15	Total agentes: 9	Total agentes: 15	

Fuente: Elaboración propia.

ANÁLISIS DE LOS FACTORES ENDÓGENOS Y EXÓGENOS DE LA PRODUCCIÓN

Las empresas dentro del agente de la producción son pequeñas, con uno o dos trabajadores, que apuestan por la producción local y a pequeña escala. Es por ello que, en Asturias, ya nos encontramos con un productor dentro de las dinámicas de la explotación sostenible. Es el sector que más alto se puntúa en una escala de percepción sobre cómo es de sostenible la actividad que desarrolla. De hecho, es el agente que presenta más actitudes y prácticas, de carácter endógeno, para favorecer una alimentación saludable, sostenible y justa: entre ellas nos encontramos con el uso del pastoreo en libertad, la ganadería extensiva, la apuesta por lo local, el cuidado del entorno, la producción pequeña y de calidad, el uso de abonos propios, el empleo de procesos manuales y tradicionales, la reutilización de envases, el uso de proveedores cercanos.



Entre los factores exógenos de mejora se encuentran algunos relacionados con el ámbito de la gestión burocrática, de las leyes y de las normativas que acompañan su práctica laboral. Se necesitan nuevas medidas legales para mejorar las cosas, penalizar las prácticas que le alejan de lo sostenible —por ejemplo, las macrogranjas—, se necesitan medidas para ayudar a frenar la falta de producción y de terneros, y finalmente, algunos casos aluden a que se necesita regular el mercado y conseguir más beneficios fiscales para lo rural.

Respecto de las percepciones negativas sobre la normativa, leyes y aspectos burocráticos, los productores alegan que existe una falta de enfoque hacia la ruralidad a la hora de legislar y las políticas no se orientan hacia sus necesidades. También consideran que los certificados ecológicos no están enfocados hacia sus prácticas reales y no las visibilizan de cara a la sociedad. Además, el etiquetado dificulta la puesta en valor de las buenas prácticas realizadas.

Aluden también, en relación con otros agentes de la cadena agroalimentaria, que no se premian las prácticas de bienestar animal, ni se ponen en valor los productos ecológicos y locales. Esto está directamente relacionado con el factor exógeno fundamental que se ha encontrado en los datos. Para la producción, la relación entre el coste y el beneficio de producir sosteniblemente no es rentable; puede tener repercusiones en la calidad y el bienestar de los animales e, incluso, se pueden perder vacas madre por no poder asumir el coste de mantenerlas.

Para los productores, como factores endógenos, es importante tener una buena relación y asesoramiento con el consumidor, de forma que valore el producto. En cuanto a los factores exógenos, nos encontramos una profunda crítica hacia el consumidor. La idea que subyace en el sector de la producción es que el consumidor no está dispuesto a pagar el precio de una producción sostenible. Si se prioriza en la compra el precio, nunca se favorecerá el producto sostenible. Esto muestra que para la producción existe una falta de concienciación en los consumidores.

ANÁLISIS DE LOS FACTORES ENDÓGENOS Y EXÓGENOS DE LA INDUSTRIA

La mayoría de las empresas de la muestra son pequeñas o medianas, muchas de ellas de elaboración de embutidos, salazones y otros productos derivados de la carne. Estas empresas presentan una serie de factores endógenos de mejora para adquirir una alimentación saludable, sostenible y justa. Entre ellos se encuentran aquellos relacionados con los productos y las prácticas: ofrecer productos de calidad o, al menos, buscar la mejor relación calidad-precio, buscar la minimización de costes mediante la eficiencia de los procesos, uso de tecnologías y prácticas respetuosas con el medio ambiente —placas solares, vehículos eléctricos—, uso de envases reciclables, e implementar normas de calidad que aseguren unos estándares altos. Uno de los factores endógenos más importantes dentro de la industria es aquel que se relaciona con la salud: buscan productos saludables, no utilizando mucha cantidad



de aditivos y evitando que el producto sea muy procesado. Quieren priorizar los embutidos artesanos frente a los ultraprocesados, puesto que hay una percepción de que se están «demonizando» los embutidos por parte de la sociedad.

También dentro de los factores endógenos de mejora, encontramos algunos relacionales y logísticos: ofrecer información a los consumidores sobre el proceso de producción, venta local y de cercanía, uso de proveedores locales —aunque no siempre sea posible—, implementar planes de cooperación con productores, ser el eslabón que sirva como intermediario entre el productor y el consumidor, y pagar precios altos y justos.

Respecto a los factores exógenos que presenta la industria, nos encontramos con: existen trabas legislativas y administrativas que no se adaptan al contexto asturiano, hay grandes productores que tienen monopolizado el mercado, existe una mala comunicación logística en Asturias, hay una necesidad de ayudas para costear una transición tecnológica hacia lo sostenible, se necesitan mejoras en los sistemas de etiquetado que no informan adecuadamente —Nutri-Score—, se necesita buscar una menor presencia de explotaciones intensivas —macrogranjas—, minimizar la exportación de materia prima local al extranjero por parte de la producción, y que el Estado baje la presión fiscal y recaude menos impuestos.

Entre los factores exógenos más importantes y repetidos encontramos dos: en primer lugar, la dificultad de rentabilizar el producto, y, por otro lado, la falta de demanda por parte del consumidor. En cuanto al primero, los agentes de la industria exponen que deben competir con otros agentes que ofrecen precios más bajos a costa de menores estándares de calidad, bienestar animal y cuidado medioambiental. La pugna por entrar en el mercado implica que, para ofrecer un precio bajo, a veces tienen que bajar la calidad de los ingredientes.

En cuanto al segundo, referido al consumidor, la industria considera que este no está dispuesto a comprar un producto sano, sostenible y justo. Entre las principales razones están el precio y la baja demanda, la falta de valor del producto, la tendencia del consumidor hacia el producto procesado y la compra en grandes superficies. Por tanto, desde la industria se asume que la salud es una cuestión individual —y no de todo el sistema agroalimentario— que depende única y exclusivamente de las elecciones del consumidor.

ANÁLISIS DE LOS FACTORES ENDÓGENOS Y EXÓGENOS DE LA DISTRIBUCIÓN

Las empresas de distribución de la muestra presentan una mayor dispersión en términos de tamaño, y el pequeño comercio tiene mayor presencia, seguido del mediano y un menor número de gran tamaño —supermercados—. Estas empresas presentan los siguientes factores endógenos que facilitan una alimentación saludable, sostenible y justa: promover un consumo responsable, motivar a los consumidores a comprar productos de calidad y conocidos, cercanía con el cliente para tener

un trato familiar, productos de calidad y locales, concienciar sobre la conservación de productos para evitar el desperdicio, buscar el residuo 0 con una buena planificación logística y de stock, reciclar y evitar el uso de plásticos, ofrecer compra a granel, buscar cadenas cortas o muy cortas para preservar la calidad y seguridad de los alimentos, implantar el uso de tecnologías eficientes energéticamente —poco gasto de agua y energía, vehículos eléctricos, placas fotovoltaicas—, conocer bien los productos que se venden y de quién provienen, no vender cosas procesadas con el fin de ganar más dinero.

Entre los factores exógenos encontramos los siguientes: que la sociedad compre los productos en establecimientos y productores locales, las dificultades del pequeño comercio para competir con otras empresas, los costes derivados de implantar medidas de sostenibilidad, necesidad de que el etiquetado sea más exhaustivo y que contemple más variables a la hora de presentar las características del producto, falta de control a la hora de seguir la legislación, mejora de productos priorizando aquellos menos procesados, con pocas elaboraciones, y tratamiento adecuado de residuos orgánicos para no contaminar el medio ambiente.

Dentro de los factores exógenos, aparecen algunos relacionales entre agentes: no existe un apoyo entre los pequeños comercios, se percibe una falta de asociación y prácticas en común —y se plantea una mayor intervención de la Cámara de Comercio articulando compras centralizadas de envases para aumentar la rentabilidad y mejorar la sostenibilidad—, no especular con las fechas de caducidad de los productos y no comprar excedentes para venderlos más baratos.

Al igual que en los otros dos agentes —producción e industria—, existen dos factores exógenos principales: rentabilidad y agente consumidor. Sin embargo, dado que en la distribución la rentabilidad de un producto es consecuencia directa de la compra por parte del consumidor, más que referirse a la rentabilidad que ofrecen los productos, argumentan las dificultades posicionándolas en torno al papel del consumidor y la motivación en la decisión de compra. Los aspectos relacionados con este papel del consumidor se muestran en las siguientes afirmaciones: el consumidor no está dispuesto a pagar lo que cuestan los productos ecológicos y sostenibles —porque el precio es el primer criterio de compra—, el consumidor tiene reticencia a comprar producto fresco, prefiriendo el envasado y listo para servir, la distribución no puede vender aquello que el consumidor no demande —por ello, deciden vender productos procesados—, es difícil prever la demanda y la cantidad de clientes que habrá para calcular el stock —se percibe en los pequeños comercios que la clientela era más fiel antes que ahora—.

DISCUSIÓN

Los resultados obtenidos han mostrado que, para los tres agentes implicados, los dos factores que dificultan la transición hacia una alimentación saludable, sostenible



y justa son, en primer lugar, la rentabilidad y la poca capacidad de que el producto local y de cercanía produzca beneficios. Esto está directamente relacionado con las características que muestra Delgado (2010) sobre un sistema agroalimentario global con una capacidad de poder de las grandes macrocorporaciones en las decisiones sobre el tipo y la calidad de los alimentos, el coste, el lugar y el proceso de elaboración.

Si el sistema sigue manteniendo estas jerarquías en la capacidad de decisión, es difícil transitar hacia esa alimentación saludable, sostenible y justa. De hecho, todos los agentes consideran que es la industria la que debe contribuir principalmente a lograr este objetivo: del agente producción 7 de 15; del agente industria 7 de 15; y del agente distribución 5 de 9, aunque en este último caso está empatado con el Gobierno de España, en la línea de lo que se ha presentado sobre los datos cualitativos en relación con las dificultades burocráticas que tienen los agentes.

En segundo lugar, el otro factor que determina la dificultad de transitar hacia una alimentación saludable, sostenible y justa está en el papel del consumidor. Todos consideran, en los datos cualitativos, que el consumidor compra en función del precio y que no está interesado en el valor añadido del producto. De hecho, resulta llamativo que la industria, teniendo una mayor capacidad de negociación, considere que es el consumidor el principal agente que puede contribuir principalmente para conseguir un sistema basado en una alimentación saludable, sostenible y justa: 7 de 15.

Esto nos muestra que el paso del deber al poder se traslada al último eslabón de la cadena —el consumidor—, diluyendo la responsabilidad en prácticas individuales y colocando la capacidad de cambio en este último. Aunque la producción considera que también es el consumidor el que puede realizar el cambio, dentro de la capacidad de poder coloca de nuevo a la industria como el agente que puede contribuir al cambio: 7 de 15. En los siguientes fragmentos se puede observar esta lógica, en el agente industria, de posicionar al consumidor como el responsable:

Si alguien se hincha a comer embutido es problema de ellos, la gente tiene que llevar una alimentación variada y las grasas son importantes (junto a una actividad física adecuada) (I08:10).

[...] Cada uno individualmente tiene que mirar lo que le conviene (no comer chorizo si no puedes). No comprar cosas si son insanas, decisión del consumidor (I07:15).

Otra de las cuestiones que reflejan la posibilidad de cambio se traslada a la distribución. Dado que la muestra tenía una amplia variedad de establecimientos en función del tamaño, se ha observado una lógica diferente entre el pequeño/mediano comercio y la gran distribución —supermercados—. Para los primeros, uno de los factores endógenos de posibilidad de tránsito en el sistema agroalimentario es el contacto con el consumidor y el trato familiar. Esto muestra que las relaciones de corto alcance dentro del proceso de decisión y compra se vuelven fundamentales para conseguir una alimentación saludable, sostenible y justa. Es interesante men-

cionar que esto solo se presenta dentro de los pequeños comercios, que son los que menor capacidad de negociación y poder presentan. Entre los distribuidores de mayor tamaño, esta utilidad relacional entre vendedor-cliente no existe, limitándose única y exclusivamente a la ley del mercado, como se puede observar en el siguiente fragmento:

No se puede ser intervencionista, el cliente que elija si quiere unos Donettes o no. Lo no saludable también se vende, hay que tener surtido de ello (D05:16).

De hecho, incluso en uno de los casos en los que tenemos una pequeña franquicia —que implica que el dueño es responsable directo del funcionamiento— de una cadena de supermercados, este establecimiento adopta prácticas de pequeño comercio:

Concienciar sobre la compra, no anteponer la venta sino las mejores opciones, clientela conocida, trato personal (D02:10).

A pesar de que dentro de la industria algunos agentes han mencionado la búsqueda de productos más saludables y con menos aditivos, otras voces no consideran que la industria deba tener como objetivo principal la salud de las personas; a menos que se busque colocar un producto específico en el mercado para satisfacer una demanda. Esto se puede observar en el siguiente fragmento:

No es un objetivo prioritario de la industria salvo que se quiera sacar un producto específico saludable. El consumidor decide lo que consume y debe saber que no hay que comer carne todos los días (I10:16).

CONCLUSIONES

Pese a las limitaciones derivadas del tamaño muestral de este trabajo, podemos plantear una serie de consideraciones de interés para las próximas investigaciones sobre el sistema agroalimentario y la transición hacia una alimentación saludable, sostenible y justa. Para todos los agentes analizados —producción, industria y distribución— hay tres barreras principales que son compartidas y limitan la transición del sistema agroalimentario. En primer lugar, mencionan las barreras relacionadas con la burocracia, normativas y leyes que dificultan su actividad. En segundo lugar, la poca rentabilidad en términos de coste-beneficio que tienen los productos sostenibles y de cercanía. Finalmente, en tercer lugar, la mayoría de los agentes consideran al consumidor como el agente clave del cambio. Sin que este cambie sus prácticas de consumo es imposible que el sistema pueda transitar hacia una alimen-

tación saludable, sostenible y justa; a pesar de ello, la producción sí que se considera a sí misma responsable también del cambio.

Finalmente, el obstáculo principal observado es la posición que adquiere alguno de los agentes, dado que se respaldan en la demanda de los consumidores para no modificar sus prácticas por considerarlas poco rentables. Por ello, se puede considerar que una transición real hacia una alimentación saludable, sostenible y justa debe realizarse dentro de las reglas del mercado. Teniendo en cuenta que en esas reglas los agentes clave de poder siguen siendo otros de gran tamaño y que gestionan las grandes cadenas transnacionales, es difícil que esto se pueda llevar a cabo. Por ello, después de analizar a estos tres agentes, los resultados nos derivan hacia la conclusión de que la transición hacia la sostenibilidad se debe plantear como una continuidad dentro del Sistema Agroalimentario actual con las reglas de mercado existentes.

BIBLIOGRAFÍA

- CONTRERAS HERNÁNDEZ, Jesús y Mabel GRACIA ARNÁIZ (2005): «Aproximaciones teóricas», en J. CONTRERAS HERNÁNDEZ y M. GRACIA ARNÁIZ: *Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas*, Barcelona: Ariel, pp. 93-165.
- DELGADO CABEZA, Manuel (2010): «El sistema agroalimentario globalizado: imperios alimentarios y degradación social y ecológica», *Revista de Economía Crítica*, núm. 10, pp. 32-61.
- DÍAZ MÉNDEZ, Cecilia e Isabel GARCÍA ESPEJO (2014): «La mirada sociológica de la alimentación: análisis crítico del desarrollo de la investigación en el campo alimentario», *Política y Sociedad*, núm. 1, pp. 15-49.
- FAO, FIDA, Unicef, PMA y OMS (2018): *El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo. Fomentando la resiliencia climática en aras de la seguridad alimentaria y la nutrición*, Roma: FAO.
- SWINBURN, Boyd A., Vivica I. KRAAK, Steven ALLENDER, Vincent J. ATKINS, Phillip I. BAKER, Jessica R. BOGARD y otros (2019): «The Global Syndemic of Obesity, Undernutrition, and Climate Change: The Lancet Commission report», *Lancet*, núm. 23; 393(10173), pp. 791-846. Doi: 10.1016/S0140-6736(18)32822-8.
- TILMAN, David (1999): «The ecological consequences of changes in biodiversity: a search for general principles», *Ecology*, 80(5), pp. 1455-1474.
- TILMAN, David y Clarence LEHMAN (2001): «Human-caused environmental change: impacts on plant diversity and evolution», *PNAS*, 98(10), pp. 5433-5440.

¿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.