

Estudi comparatiu de la senalla de la compra de proximitat ecològica i la de la compra convencional a les Illes Balears

Juny- Setembre 2021

CONSELLERIA D'AGRICULTURA, PESCA I ALIMENTACIÓ
GOVERN DE LES ILLES BALEARS



ÍNDIX

I - DEFINICIÓ DE LA SENALLA DE COMPRA ESTÀNDARD CONVENCIONAL.....	4
I.1 Un apunt sobre les dades	4
I.2 Mapeig hàbits de consum. Hàbits de consum alimentari i conformació de la cistella alimentaria	6
II. DIETES SALUDABLES A PARTIR DE SISTEMES ALIMENTARIS SOSTENIBLES ...	14
II.1 Conformació cistella alimentaria seguint criteris de proximitat i agroecològica	16
II.2 Una primera aproximació. Taula comparativa de la dieta saludable amb els hàbits de consum	18
III COSTOS INVISIBLES DEL SISTEMA ALIMENTARI	19
III.1 Apunts del sistema alimentari a les Illes Balears.	19
El context de Balears i la insularitat	19
La petjada ecològica. El cost de la insularitat	21
III.2 Costos invisibles del sistema alimentari actual	22
Canvi climàtic.....	22
Costos per a la salut.	23
Altres despeses incalculables.....	23
IV RESUM DELS VALORS DE LA PRODUCCIÓ AGROECOLÒGICA	26
V COST I CONFORMACIÓ DE LA SENALLA ALIMENTARIA DE CIRCUIT CURT DE COMERCIALITZACIÓ	29
V.1 Metodologia	29
V.2 Enquesta de consum a famílies de les cooperatives	30
PERFIL DE LES FAMÍLIES.....	30
DESPESA CONSUM MENSUAL PER CÀPITA.....	30
ON COMPRES?	31
UN ASPECTE A CONSIDERAR – VOLUM DE COMPRES QUE ES REALITZEN A CIRCUITS CURTS DE COMERCIALITZACIÓ	37
CRITERIS DE COMPRA.....	38
OBSERVACIONS – LIMITACIONS DE COMPRA.....	42
V.3 Dades Consum – Despesa i volum - Menorca	43
CONSIDERACIONS:	43
CONFORMACIÓ CISTELLA EN DESPESA	43
LLOC DE COMPRA.....	44
DESPESA SETMANAL.....	45
CONFORMACIÓ CISTELLA EN VOLUM	46

V.4 Dades Consum – Despesa i volum - Mallorca	48
CONSIDERACIONS:	48
CONFORMACIÓ CISTELLA EN DESPESA	48
DESPESA SETMANAL.....	49
CONFORMACIÓ CISTELLA EN VOLUM	50
V.5 Taula comparativa de les diferents senalles	52
V.6 Conformació de la senalla agroecològica. Una hipòtesi,	55
VI RESUM EXECUTIU	56
VII RECOMANACIONS DE CARA A LES ADMINISTRACIONS	57

I - DEFINICIÓ DE LA SENALLA DE COMPRA ESTÀNDARD CONVENCIONAL

I.1 Un apunt sobre les dades

Respecte al període analitzat

En el moment de tancar aquest informe s'han publicat les dades de consum de l'any 2020¹. Això ens podria permetre disposar d'informació actualitzada d'hàbits de consum durant el darrer any però vista la situació d'excepcionalitat de l'any 2020 (pandèmia Covid 19, confinament i estat d'alarma) i fent el comparatiu dels darrers 8 anys, hem considerat centrar-nos en les dades de l'any 2019 doncs s'ajusta més a la realitat estadística d'hàbits de consum.

Any	Volum (milers de kg)	Valor (milers de €)	Consum per càpita (€)	Despesa per càpita (€)
2020	875.007,95	2.079.831,29	833,55	1981,29
2019	793.439,63	1.801.109,05	751,88	1706,79
2018	751.087,72	1.666.174,85	729,11	1617,44
2017	745.887,57	1.635.564,24	707,39	1551,18
2016	731.036,16	1.530.366,58	650,8	1362,38
2015	728.887,03	1.525.224,09	702,1	1469,16
2014	764.075,63	1.606.558,12	719,03	1511,83
2013	724.331,85	1.537.447,55	720,07	1528,33

Elaboració pròpia a partir de Consum Alimentari a les llars. Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació.

Durant molts mesos de l'any 2020 restaurants, bars o menjadors de col·lectivitats (menjadors escolars i d'empreses, sobretot) han estat tancats; s'ha incrementat el treball online i s'ha disminuït les sortides i vacances fora del domicili (setmana santa 2020 amb confinament i estiu amb restriccions de moviments). Com era d'esperar, l'any 2020 s'ha incrementat un 10,86% el consum respecte als darrers anys i que distorsiona la tendència dels darrers anys. A hores d'ara no sabem quines seran les tendències de consum durant l'any 2021 o en els propers anys. Segurament hi haurà alguns canvis d'hàbits però, no es disposa de prou dades per fer una projecció. És per aquest motiu que les dades sistematitzades i analitzades han estat les de l'any 2019.

Respecte a la font de les dades

Per analitzar els hàbits de consum de les llars ens hem fixat en dos bases de dades

- Enquesta de pressupostos familiars. IBESTAT/INE ²
- Consum Alimentari a les llars. Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació³

Donades les metodologies emprades, ens trobem que els resultats són diferents. A Balears, segons l'enquesta de pressupostos familiars, l'any 2019 cada persona va tenir una despesa

1 <https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/consumo-tendencias/panel-de-consumo-alimentario/ultimos-datos/>

2 https://ibestat.caib.es/ibestat/page?p=px_tablas&nodeld=fa9775a5-8b21-423a-8a64-1d876d033dc6

3 <https://www.mapa.gob.es/app/consumo-en-hogares/consulta11.asp>

alimentaria de **1.692,70 euros** (sense incloure begudes alcohòliques) però, segons el consum alimentari a les llars, la despesa per càpita ha estat de **1.706,79 euros**. S'ha optat per processar la base de dades de consum alimentari a les llars doncs permet obtenir més detall dels aliments consumits i per tant de la conformació de la cistella alimentaria.

I.2 Mapeig hàbits de consum. Hàbits de consum alimentari i conformació de la cistella alimentaria

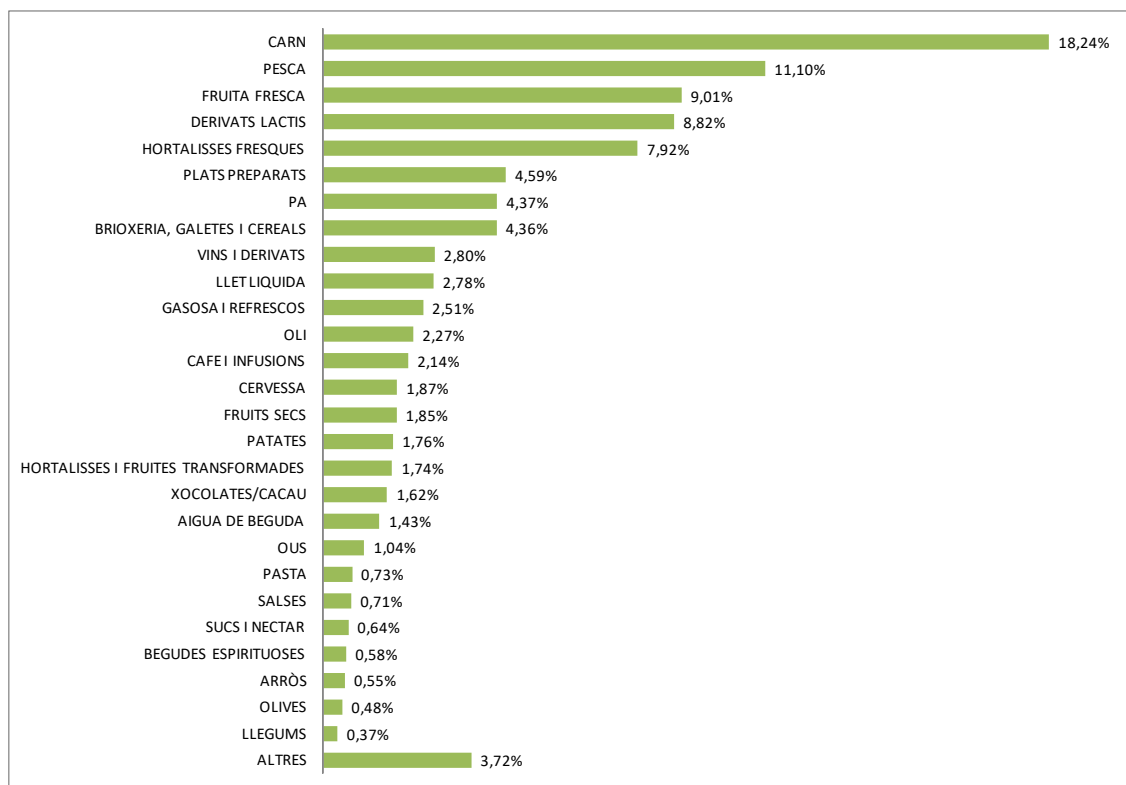
Durant l'any **2019**, Balears va registrar una despesa per càpita de **1706,79 euros**. Els principals aliments que, segons despesa, suposen un 68,42% han estat la carn (18,24%), pesca (11,10 %), fruita fresca (9,01 €), derivats lactis (8,82%), hortalisses fresques (7,92 %), plats preparats (4,59%), pa (4,37%) i brioxeria (4,36%)

PRODUCTE	DESPESA	
	% despesa/total	% acumulat
CARN	18,24%	18,24%
PESCA	11,10%	29,34%
FRUITA FRESCA	9,01%	38,35%
DERIVATS LACTIS	8,82%	47,17%
HORTALISSES FRESQUES	7,92%	55,09%
PLATS PREPARATS	4,59%	59,68%
PA	4,37%	64,05%
BRIOXERIA, GALETES I CEREALS	4,36%	68,42%
VINS I DERIVATS	2,80%	71,22%
LLET LIQUIDA	2,78%	74,00%
ALTRES PRODUCTES	2,77%	76,77%
GASOSA I REFRESCOS	2,51%	79,28%
OLI	2,27%	81,55%
CAFE I INFUSIONS	2,14%	83,69%
CERVESSA	1,87%	85,55%
FRUITS SECS	1,85%	87,40%
PATATES	1,76%	89,17%
HORTALISSES I FRUITES TRANSFORMADES	1,74%	90,91%
XOCOLATES/CACAU	1,62%	92,53%
AIGUA DE BEGUDA	1,43%	93,95%
OUS	1,04%	95,00%
PASTA	0,73%	95,73%
SALSES	0,71%	96,43%
SUCS I NECTAR	0,64%	97,07%
BEGUDES ESPIRITUOSES	0,58%	97,65%
ARRÒS	0,55%	98,20%
OLIVES	0,48%	98,68%
LLEGUMS	0,37%	99,05%
ALTRES LLETES	0,26%	99,30%
SUCRE	0,21%	99,51%
MEL	0,14%	99,65%
CALDOS	0,13%	99,78%
EDULCORANTS	0,10%	99,88%
VINAGRE	0,07%	99,96%

SIDRA	0,04%	100,00%
-------	-------	---------

Elaboració pròpia a partir de Consum Alimentari a les llars. Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació.

CONFORMACIÓ CISTELLA – Quota en despesa



Elaboració pròpia a partir de Consum Alimentari a les llars. Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació.

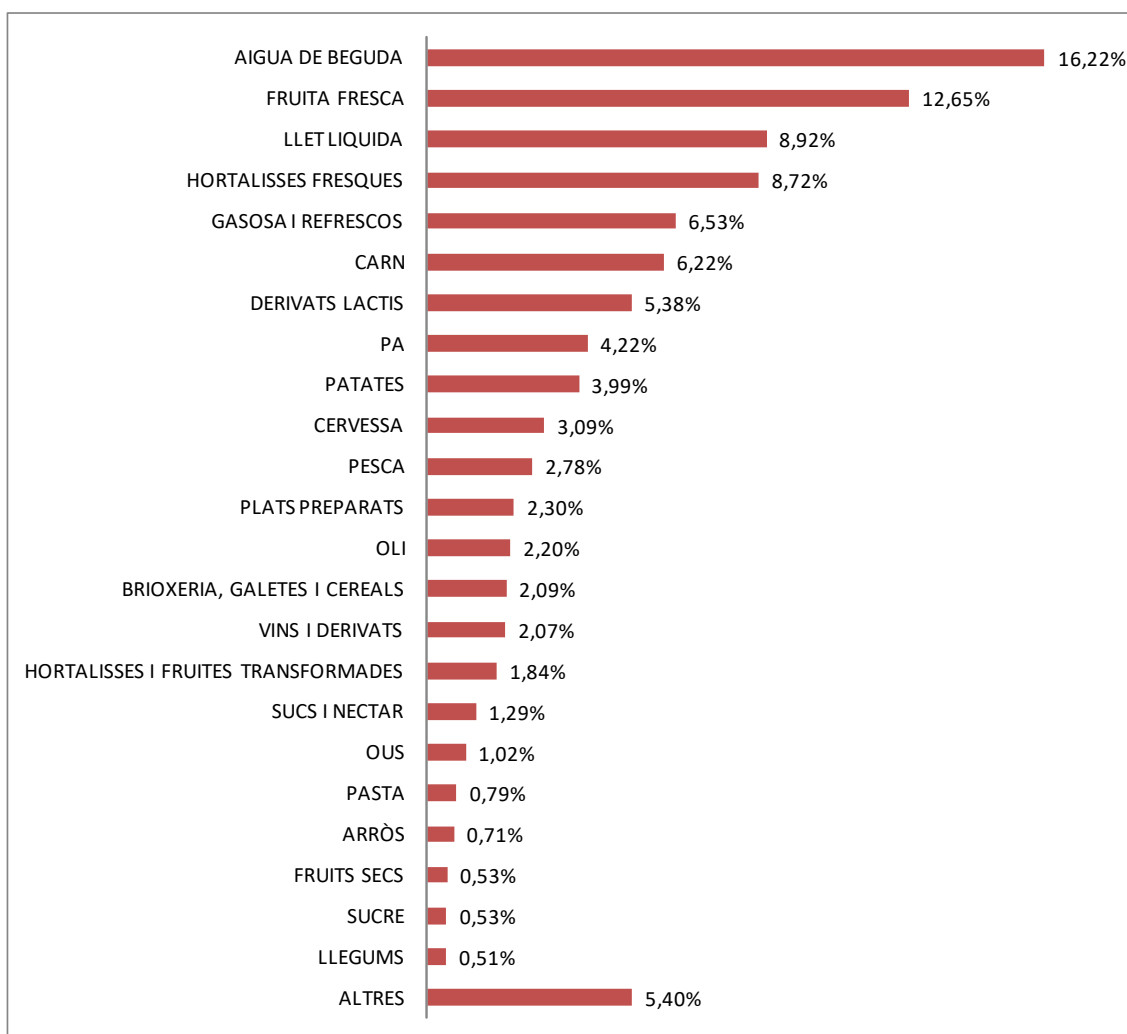
A **nivell de consum**, durant l'any 2019 cada persona va consumir 122 litres d'aigua embotellada, 95,39 kg de fruita, 67,25 litres de llet, 65,75 kg d'hortalisses, 49,75 litres de begudes refrescants i 46,93 kg de carn.

PRODUCTE	Consum per càpita	% de consum total	% acumulat
AIGUA DE BEGUDA	122,36	16,22%	16,22%
FRUITA FRESCA	95,39	12,65%	28,87%
LLET LIQUIDA	67,25	8,92%	37,79%
HORTALISSES FRESQUES	65,75	8,72%	46,51%
GASOSA I REFRESCOS	49,25	6,53%	53,04%
CARN	46,93	6,22%	59,26%
DERIVATS LACTIS	40,57	5,38%	64,64%
PA	31,86	4,22%	68,86%
PATATES	30,08	3,99%	72,85%
ALTRES PRODUCTES	24,45	3,24%	76,09%
CERVESSA	23,33	3,09%	79,18%

PESCA	20,94	2,78%	81,96%
PLATS PREPARATS	17,34	2,30%	84,26%
OLI	16,61	2,20%	86,46%
BRIXERIA, GALETES I CEREALS	15,76	2,09%	88,55%
VINS I DERIVATS	15,59	2,07%	90,62%
HORTALISSES I FRUITES TRANSFORMADES	13,86	1,84%	92,46%
SUCS I NECTAR	9,76	1,29%	93,75%
OUS	7,68	1,02%	94,77%
PASTA	5,94	0,79%	95,56%
ARRÒS	5,38	0,71%	96,27%
FRUITS SECS	4,03	0,53%	96,80%
SUCRE	3,96	0,53%	97,33%
LLEGUMS	3,87	0,51%	97,84%
XOCOLATES/CACAU	3,8	0,50%	98,35%
OLIVES	2,99	0,40%	98,74%
SALSES	2,85	0,38%	99,12%
CAFE I INFUSIONS	2,27	0,30%	99,42%
VINAGRE	1,16	0,15%	99,58%
ALTRES LLETS	1,15	0,15%	99,73%
BEGUDES ESPIRITUOSES	0,91	0,12%	99,85%
MEL	0,4	0,05%	99,90%
SIDRA	0,33	0,04%	99,95%
CALDOS	0,25	0,03%	99,98%
EDULCORANTS	0,16	0,02%	100,00%

Elaboració pròpia a partir de Consum Alimentari a les llars. Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació.

CONFORMACIÓ CISTELLA – Quota en consum



Elaboració pròpia a partir de Consum Alimentari a les llars. Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació.

Si mirem més en detall segons el tipus d'aliments ens trobem amb els següents hàbits:

FRUITA FRESCA

L'any 2019 cada persona va consumir una mitjana de 95,39 kg. Les fruites més consumides (65,7%) són els plàtans, les taronges, el meló, les pomes, la síndria i les mandarines.

PLATANS	15,39%
TARONGES	13,01%
MELO	11,43%
POMES	11,12%
SINDRIA	10,12%
MANDARINES	4,68%
ALTRES	34,26%

HORTALISSES

La verdura més consumida és el tomàquet. Després la ceba, pebrot, enciams, pastanagues, carbassó i xampinyons. Aquestes 7 hortalisses suposen el 65,4% de les hortalisses consumides 3 d'elles (tomàquet, pebrot i carbassó) són verdures de calor però es consumeixen durant tot l'any.

TOMAQUETS	21,5%
CEBES	13,2%
PEBROTS	8,3%
ENCIAM/ESCAROLA	7,0%
PASTANAGA	6,5%
CARBASSÓ	5,4%
XAMPINYONS	3,4%
ALTRES	34,6%

CARN

De carn es consumeix un total de 46,9 kg anuals per persona que, com veurem, és excessiu. D'aquest consum 34,42 kg és de carn fresca, 11,21 kg en forma d'embotits/xarcuteria i 1,3 kg de carn congelada.

Respecte a la carn fresca, la més consumida és la de pollastre (13,55 kg) i la de porc (9,58 kg). Cal destacar que el 68% del pollastre es compra filetejat.

	Consum kg	%
POLLASTRE	13,55	39,4%
PORC	9,58	27,9%
VACÚ	4,59	13,4%
ALTRES CARNS	3,38	9,8%
OVI/CABRUM	1,13	3,3%
CONILL	1,11	3,2%
DESPULLES I MENUTS	1,03	3,0%

PEIX – PRODUCTE DE PESCA

De productes de pesca s'ha consumit 20,94 kg, dels quals 10,44 kg es correspon a peix, 6,23 kg a marisc, mol·lusc o crustacis i 4,27 kg com conserva.

	kg consum	%
PEIX	10,44	49,9%
MARISC/MOLUSC/CRUSTACIS	6,23	29,8%
CONSERVES PEIX/MOLUSC	4,27	20,4%

Del total del peix un 76 % era fresc i la principal espècie consumida ha estat el lluç (16,6% del total) sigui fresca o congelada.

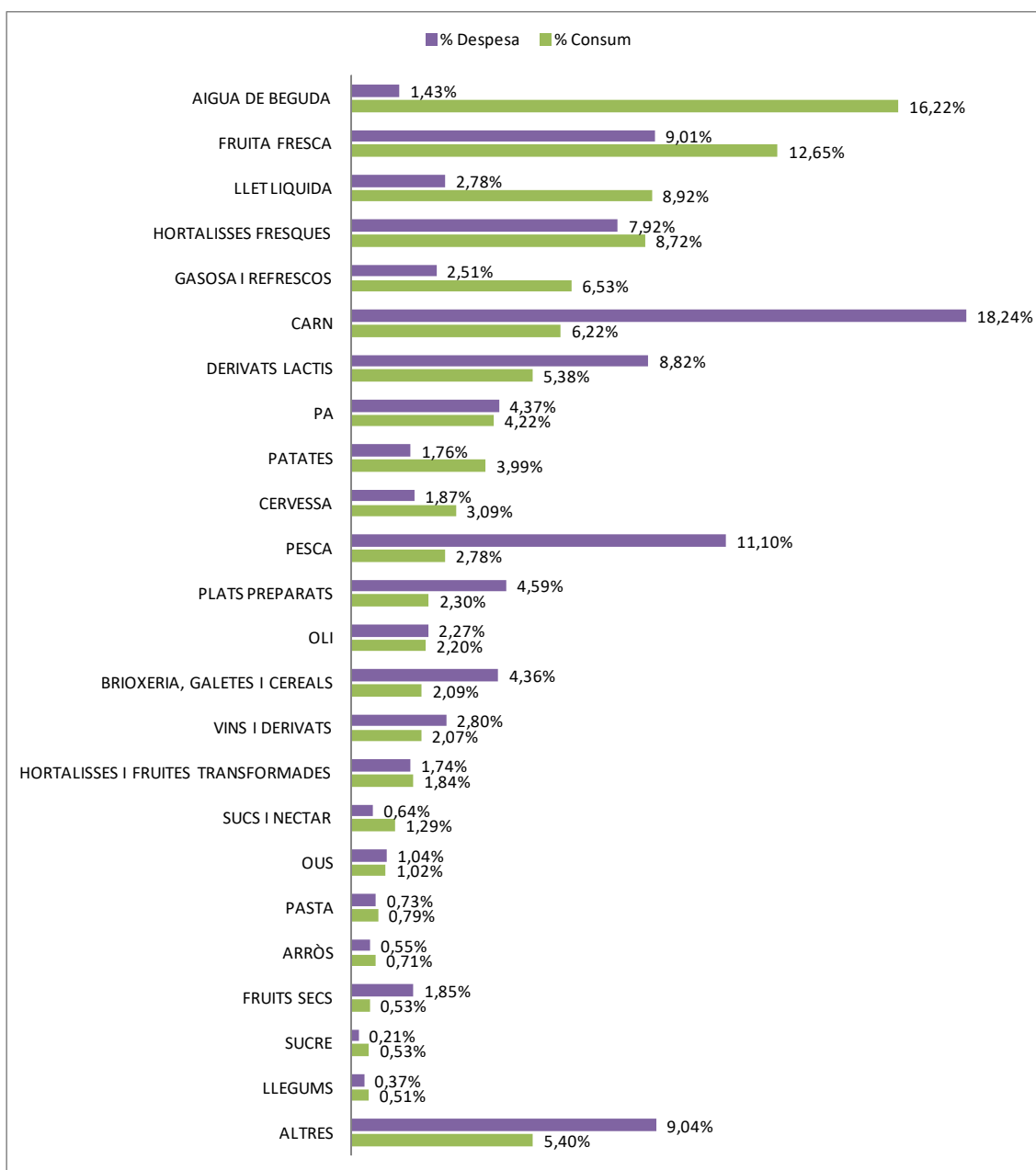
	Consum kg	%
LLUÇ	1,74	16,6%
SALMÓ	1,71	16,3%
SARDINA/SEITÓ	1,02	9,8%
ORADA	0,92	8,8%
BACALLÀ	0,9	8,6%
PELAIA	0,41	3,9%
LLOBARRO	0,37	3,5%
RAP	0,33	3,2%
TONYINA/BONITOL	0,24	2,3%
TRUITA	0,2	1,9%
VERAT	0,17	1,6%
RÉMOL/TURBOT	0,12	1,1%
ALTRES	2,33	22,3%

LLEGUMS

De llegums només es varen consumir 3,87 kg per persona de les quals un 70% eren cuites/envasades. La meitat dels llegums són cigrons.

	kg consum	%
CIGRONS	1,97	51,7%
MONGETES	0,86	22,6%
LLENTIES	0,97	25,5%
ALTRES	0,01	0,3%

CONFORMACIÓ CISTELLA – % despesa/%consum



Elaboració pròpia a partir de Consum Alimentari a les llars. Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació.

CONSUM SETMANAL

A partir de les dades analitzades s'ha realitzat una projecció sobre el consum mig d'una persona en una setmana. Els resultats obtinguts són els següents:

Cost setmanal per càpita: 32,82 euros

Cistella setmanal per persona – Consum/Despesa

PRODUCTE	Consum setmana (grams)	Cost Setmana (€)
AIGUA DE BEGUDA	2.346,63	0,47
FRUITA FRESCA	1.829,40	2,96
LLET LIQUIDA	1.289,73	0,92
HORTALISSES FRESQUES	1.260,96	2,60
HORTALISSES I FRUITES TRANSFORMADES	265,81	0,57
GASOSA I REFRESCOS	944,52	0,82
CARN	900,03	5,98
DERIVATS LACTIS	778,05	2,89
PA	611,01	1,44
PATATES	576,88	0,58
CERVESSA	447,42	0,61
PESCA	401,59	3,64
PLATS PREPARATS	332,55	1,51
OLI	318,55	0,75
BRIXERIA, GALETES I CEREALS	302,25	1,43
VINS I DERIVATS	298,99	0,92
SUCS I NECTAR	187,18	0,21
OUS	2,36 unitats	0,34
PASTA	113,92	0,24
ARRÒS	103,18	0,18
FRUITS SECS	77,29	0,61
SUCRE	75,95	0,07
LLEGUMS	74,22	0,12

Elaboració pròpia a partir de Consum Alimentari a les llars. Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació.

II. DIETES SALUDABLES A PARTIR DE SISTEMES ALIMENTARIS SOSTENIBLES ⁴⁵⁶

Els aliments són la palanca més potent per a optimitzar la salut humana i la sostenibilitat ambiental en la Terra. No obstant això, els aliments amenacen actualment tant a les persones com al planeta. La humanitat s'enfronta a l'immens desafiament de proporcionar dietes saludables de sistemes alimentaris sostenibles a una població mundial en creixement.⁷

La producció mundial d'aliments amenaça l'estabilitat climàtica i la resiliència de l'ecosistema i constitueix el major impulsor de degradació mediambiental i transgressió dels límits planetaris. En conjunt, el resultat és greu. Es necessita urgentment una transformació radical del sistema alimentari global.

L'alimentació és un procés que ens acompanya al llarg de la vida, a través del qual obtenim els nutrients i l'energia que permeten cobrir els requeriments de l'organisme.

Ara bé, l'acte de menjar, a més de ser un procés nutritiu, té connotacions importants de convivència —proporció de plaer, relacions afectives, identificació social i religiosa, etc.— que configuren el comportament alimentari i que poden repercutir en l'estat de salut de la persona.

Les diferents maneres de menjar de cada país estan definides, entre altres factors, pel territori, per les seves tradicions, la història i l'economia. El menjar és, sens dubte, un element d'identificació cultural; per tant, és important mantenir i potenciar els hàbits alimentaris propis de l'àrea mediterrània, adaptats als canvis sociològics i culturals que es van produint.

Una alimentació saludable es defineix com aquella que és satisfactòria, suficient, completa, equilibrada, harmònica, segura, adaptada al comensal i a l'entorn, sostenible i assequible.⁸

Una dieta saludable hauria d'optimitzar la salut, definida en termes generals com un estat de complet benestar físic, mental i social i no simplement l'absència de malaltia.

Han sorgit una gran quantitat de treballs sobre els impactes ambientals de diferents dietes, i la majoria dels estudis conclouen que una dieta rica en aliments d'origen vegetal i amb menys aliments d'origen animal confereix beneficis tant per a la salut com per al medi ambient.

Les dietes saludables tenen una ingesta calòrica òptima i consisteixen principalment en una diversitat d'aliments d'origen vegetal, baixes quantitats d'aliments d'origen animal, contenen greixos insaturats en lloc de saturades, i quantitats limitades de cereals o farines refinades, aliments altament processats i sucres afegits

Malgrat que existeixen moltes propostes saludables, una de les més conegudes al nostre entorn és la dieta mediterrània, que es basa en el consum majoritari d'aliments d'origen vegetal, frescos i mínimament processats, com fruites fresques i verdures del temps, llegums, fruita seca, cereals integrals, oli d'oliva verge extra i, en menor quantitat i freqüència, els làctics preferentment fermentats i el peix, seguit de les carns (preferentment blanques i magres) i els ous. L'aigua és la beguda principal i la més saludable. La dieta mediterrània també es caracteritza per procurar els àpats familiars, la utilització d'aliments locals i estacionals i per potenciar les activitats culinàries i gastronòmiques.

La **dieta mediterrània** ha estat reconeguda per la comunitat científica internacional com un patró alimentari i un estil de vida dels més equilibrats i saludables del món. Basada en la trilogia

⁴ https://canalsalut.gencat.cat/ca/vida-saludable/alimentacio/alimentacio_saludable/

⁵ https://canalsalut.gencat.cat/ca/vida-saludable/alimentacio/la_dieta_mediterranea/

⁶ Comisión EAT-Lancet. Alimentos Planeta Salud: Dietas saludables a partir de sistemas alimentarios sostenibles. Informe resumido. Comisión EAT-Lancet, 2019.

https://eatforum.org/content/uploads/2019/01/Report_Summary_Spanish-1.pdf

⁷ Ibid 6

⁸ Ibid 4

històrica i cultural del blat, la vinya, l'olivera i l'activitat física moderada, ofereix una diversitat de productes i de formes de preparar molt important que permet combinar el plaer de la taula amb l'equilibri nutricional i cultural.

Nombrosos estudis de països diferents han posat de manifest el paper de la dieta mediterrània en la promoció de la salut i en la prevenció de malalties com els trastorns cardiovasculars, la diabetis o els diferents tipus de càncer, entre d'altres. Fins i tot, la Unesco (Organització de les Nacions Unides per a l'Educació, la Ciència i la Cultura), va declarar, el novembre del 2010, la dieta mediterrània com a Patrimoni Cultural Immaterial de la Humanitat.

Però a més, la dieta mediterrània resulta ser també una de les més convenients per a la salut del planeta, és a dir, de les més sostenibles. Segons un informe recent del Grup Intergovernamental d'Experts en Canvi Climàtic de Nacions Unides (ONU), un canvi global en la dieta, dirigit cap al consum de més aliments d'origen vegetal i menys d'origen animal, així com acabar amb el malbaratament d'aliments es plantegen com a estratègies per lluitar contra el canvi climàtic. Les persones expertes de l'ONU defensen que aquest canvi del sistema alimentari reduiria les emissions de gasos d'efecte hivernacle que produeix el bestiar i milloraria l'ús de la terra i l'aigua.

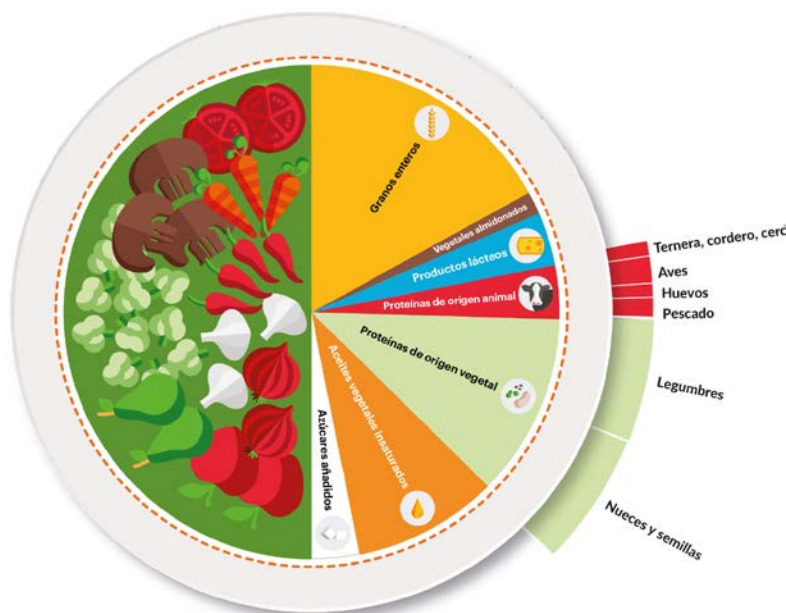
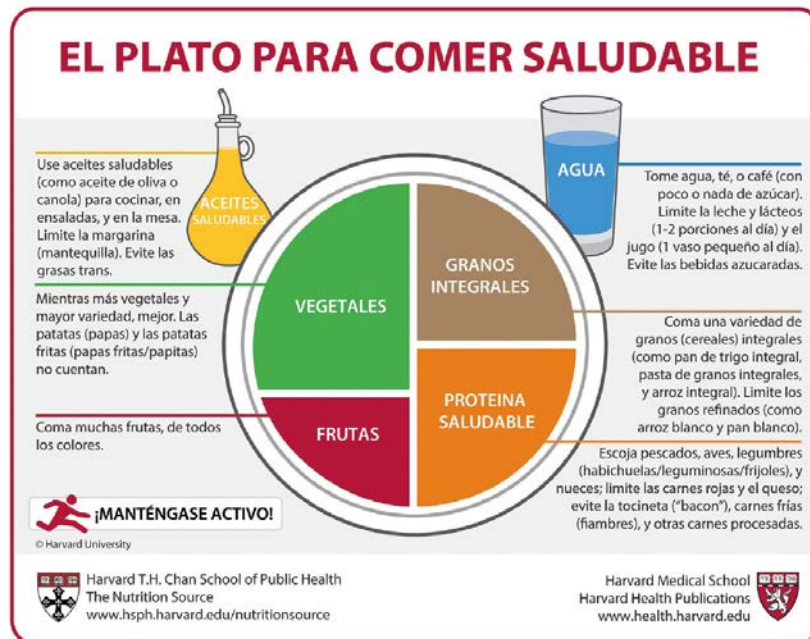
En l'àmbit alimentari, la dieta mediterrània tradicional presenta les característiques següents:

- Potenciar el consum de fruites, verdures i hortalisses estacionals i de proximitat.
- Incorporar amb més freqüència els llegums i la fruita seca.
- Utilitzar l'oli d'oliva verge per cuinar i per amanir.
- Incloure sovint aliments com el pa, la pasta, l'arròs i altres cereals (integrals), així com les patates.
- Prioritzar el consum de peix, i moderar el de carns, especialment les vermelles i processades. L'ou és una bona alternativa a la carn o el peix.
- Utilització d'espècies i d'herbes aromàtiques (comí, orenga, pebre, llorer, farigola, romaní, canyella, menta, entre d'altres).
- Prioritzar l'aigua enfront d'altres begudes.
- Encara que el vi és característic de la zona mediterrània, es desaconsella el consum habitual de qualsevol tipus de beguda alcohòlica.
- Una gran riquesa i varietat gastronòmica, suma de l'aportació d'un gran nombre de cultures que han deixat petjada en la mediterrània, amb procediments i tradicions locals que enriqueixen la varietat del model mediterrani global. Són típics els plats únics ben equilibrats, com els estofats de patates i verdures amb carn o peix, els guisats o empedrats de llegums i verdures, el cuscús amb varietat d'hortalisses i petites porcions de carn, les bases de pasta o pa amb d'hortalisses escalivades, les calderetes o paelles d'arròs amb ingredients molt diversos, etc.
- Realitzar activitat física moderada de manera quotidiana.
- Compartir els àpats al voltant d'una taula, sempre que sigui possible. Els aspectes socials i de convivència dels àpats estan molt vinculats a la dieta mediterrània.
- Adaptar les preparacions i les quantitats a les característiques actuals de tipus de vida, horaris, tipus de feines, etc., per evitar ingestes massa copioses i reduir també el malbaratament d'aliments.

La modernització i els corresponents nous estils de vida de la societat han posat en perill la preeminència de la dieta mediterrània en adoptar altres opcions alimentàries i incrementar el sedentarisme, però els beneficis demostrats d'aquest tipus d'alimentació la fan molt recomanable, tant a casa com fora de casa.

II.1 Conformació cistella alimentaria seguint criteris de proximitat i agroecològica

Un plat saludable i sostenible hauria de consistir en un volum on, aproximadament, la meitat del plat siguin verdures i fruites i l'altra meitat siguin principalment cereals, fonts de proteïnes vegetals, olis vegetals insaturats, i (opcionalment) quantitats modestes de proteïnes d'origen animal.



Exret de The Lancet, Dietas saludables a partir de sistemas alimentarios sostenibles (2019)

Seguint aquest esquema la cistella amb criteris agroecològics i de proximitat podria estar conformada per:

Verdures fresques i de temporada.

De producció local, ecològica i garantint varietats.

Fruita

De temporada, producció local i ecològica

Tubercles

Patates i moniatos de producció local i ecològica

Cereals integrals:

Pasta i arròs integrals i ecològics

Altres cereals com:

Amb gluten:: Altres productes del blat (cuscús i bulgur), espelta, civada, ordi perlat...

Sense gluten: sorgo, mill, blat negre.

Llegums

Si hi ha un producte estrella de la dieta mediterrània i oblidat en el seu consum és el llegum. Es podria tenir a disposició una àmplia varietat de mongetes, lleties i cigrons amb un alt contingut en proteïnes, amb les quals podem disminuir el greu impacte sobre la salut i el medi ambient que suposa el ja esmentat excessiu consum de carn.

Carn

Carns vermelles (vedella, porc, xai i cabrit) i blanques (pollastre, gall d'indi i conill). De procedència de producció ecològica i/o de ramaderia extensiva.

Ous: De producció ecològica i de proximitat.

Lactis: De producció local i ecològica

Peix: Peix de temporada, de llotja i/o de pesca sostenible

II.2 Una primera aproximació. Taula comparativa de la dieta saludable amb els hàbits de consum

	Per setmana		Consum	
	Recomanacions Lancet	Salut		
Arròs, blat, blat de moro i altres	1624	760	828,11	68,11
Arròs		200	103,18	
Altres cereals		200		
Pa		150	611,01	
Pasta		100	113,92	
Cereals esmorzar		110		
Tubercles	350	500	576,88	76,88
Verdures	2100	2000	1526,77	-473,23
Hortalisses fresques			1260,96	
Hortalisses transformades			265,81	
Fruita	1400	2500	1829,40	-670,60
Llet/Productes lactis	1750	2500	2089,84	-410,16
Llet		1500	1289,73	
Iogurt		800	778,05	
Formatge		200		
Preparats lactis			22,05	
Carn	301	300	900,03	600,03
Carn vermella (vedella, xai, porc)	98	100	293,74	
Carn blanca (pollastre, gall d'indi i conill)	203	200	281,45	
Altres			64,89	
Carn transformada			215,22	
Despelles i menuts			19,77	
Carn congelada			24,96	
Ous	91	6	2,36	
Peix	196	200	401,59	201,59
Llegums	525	500	74,22	-425,78
Fruits Secs	350	200	77,29	-122,71

Elaboració pròpia

Si fem una primera aproximació comparant la conformació de la cistella saludable i la cistella segons consum ens trobem que:

- Cal consumir més verdures i fruites. En el cas de les verdures només es consumeix el 76% del que es recomana i en el cas de les fruites el 73%.
- Cal augmentar, i molt, el consum de llegums. Només s'arriba al 15% recomanat.
- Cal reduir el consum de carn. S'està consumint tres vegades més del que és recomanable.
- Cal reduir el consum de peix.

III COSTOS INVISIBLES DEL SISTEMA ALIMENTARI

III.1 Apunts del sistema alimentari a les Illes Balears.

El context de Balears i la insularitat⁹¹⁰

Les Illes Balears tenen una superfície de 4.982 Km², repartits en quatre illes majors i una sèrie d'illots menors. A Balears coincideix el factor de la doble insularitat per a les illes de Menorca, Eivissa i triple insularitat per a Formentera.

La insularitat és una característica física i permanent del territori de les Illes Balears que genera un conjunt de desequilibris que, principalment, són: major cost de la vida; majors costos de producció; major cost dels productes energètics; majors costos d'inversió en béns d'equip; majors costos de funcionament de l'administració en la provisió de béns públics; menor aprofitament de les economies d'escala; proliferació de conductes anticompetitives en els mercats; alta dependència dels ports i aeroports, i gran vulnerabilitat davant els xocs externs.

A més, la insularitat genera costos indirectes que són molt rellevants. A Balears, la insularitat ha anat afavorint les activitats turístiques a costa d'altres activitats productives i de serveis. Donada l'alta rendibilitat relativa de les activitats econòmiques relacionades amb el turisme es produeix una competència molt dura amb altres activitats per la utilització dels recursos que són imprescindibles per a tots dos sectors, el sòl i la mà d'obra.

L'agricultura i la ramaderia a les Illes Balears es troba clarament en recessió des de fa temps, però en l'última dècada, aquest procés s'ha aguditzat. La producció de cereals ha caigut entre 2008 i 2018 un 52,1%, els tubercles un 7,3%, les hortalisses un 16,3%, els cítrics un 10,1% i l'impacte de la Xylella sobre la producció d'ametlla, unida a la crisi del sector, s'ha deixat un 55% de la producció. Hi ha sectors que han augmentat la seva producció com la garrofa, l'oliva i el raïm de vinificació, però no compensen la reculada dels anteriors el que determina que la producció agrària total hagi caigut un 22%.

Tots els sectors ramaders retrocedeixen: entre un 4,1% la producció d'ous, i un 95,2% la producció d'aviram arribant per tant gairebé a la seva desaparició. Així, el cens reproductor porcí ha disminuït des de 2006 un 40% i l'oví un 33%, mentre que, a l'estat espanyol, la disminució ha estat solament del 9 i del 13% respectivament. Durant 2019 s'està comprovant un abandó preocupant de l'activitat i en un any el 18% dels ramaders han deixat de lliurar llet.

D'altra banda, des de 2006, fins a 2016 s'ha produït un descens en la Superfície Agrària Útil a les Illes Balears d'un 21%, mentre que el descens mitjà en la resta de l'estat ha estat d'un 7%.

La pèrdua de SAU té orígens molt diversos. El canvi d'usos del sòl és un d'ells, però també l'abandó de l'activitat. Els processos d'artificialització resulten ser molt aguts en un territori sotmès a fortes pressions des d'altres sectors econòmics, com el turístic. Però, a més, la ubicació de l'arxipèlag balear en la Mar Mediterrània el fa més vulnerable al canvi climàtic i l'impacte d'aquesta vulnerabilitat sobre el sòl es tradueix en un indicador de l'erosió que és molt preocupant.

⁹ Informe Territorial Comunitat Autònoma de les Illes Balears . *Apoyar la viabilidad y la renta digna para los agricultores y ganaderos de las Islas Baleares*. Conselleria Agricultura, Pesca i Alimentació.

¹⁰ [Els costos de la insularitat de les Illes Balears: avaluació de polítiques actuals i propostes de futur](#). Universitats de les Illes Balears. 20 desembre 2016

La forta pressió econòmica sobre el sòl derivada del valor que aconseguim quan es destina a altres sectors econòmics, explica per si mateix l'elevat preu de la terra agrícola i la seva constant evolució alçista.

El model dominant d'explotació a les Illes Balears és una explotació molt diversificada que compagina l'agricultura amb ramaderia dominant una sobre l'altra, amb cultiu de cereal combinat amb fruita seca, olivar o vinya, i amb presència de bestiar oví i caprí. Al costat d'aquestes tenim explotacions clarament orientades a la producció de boví de llet i altres en les quals sobresurt la producció d'olivar o vinya sobre la resta de sectors.

D'acord amb els Comptes Econòmics de l'Agricultura, la Renda Agrària per UTA a les Illes Balears només aconseguim el 54% del valor peninsular. Mentre que la RA/UTA en la península és de 36.387 €/UTA, a les Illes Balears és de 19.640 €/UTA. El factor principal que determina la falta de rendibilitat de les explotacions agràries és la insularitat i factors com la seva dimensió o orientació productiva. El fet que un agricultor balear percebi pel seu treball la meitat de la renda que un peninsular explica la gravetat de la situació, que té el seu origen en la insularitat i de la qual deriven altres aspectes negatius que defineixen el panorama agrari balear com són l'elevada edat dels agricultors, la falta d'incorporació de joves o la falta d'innovació.

Es fa evident que des de fa més de deu anys es produeix una tendència sostinguda cap a la desaparició del sector agrari de les Illes Balears com a sector econòmic. Les ajudes de la PAC del període actual han alentit aquesta tendència, encara que no han estat capaces de detenir-la i la principal raó que explica aquest fet és l'enorme efecte que té la insularitat sobre el sector agrari.

Els imports rebuts per hectàrea, és a dir, el valor mitjà d'un dret de PAC, són un 20% inferiors a la mitjana espanyola. A les Illes Balears és de 117,58 € enfront dels 144,32 € de mitjana a l'estat espanyol. La raó està en les condicions especials de la insularitat que determinen:

- Majors costos de producció derivats de l'increment de costos dels factors de producció deguts al transport i l'energia.
- Majors costos d'amortització (de la maquinària, de les construccions, edificacions i de les terres) i d'arrendament.
- Menors preus percebuts pels agricultors.
- Falta de transparència dels mercats, majors costos d'oportunitat i un major nombre d'agents comercials.

És necessari calcular els sobre costos de la insularitat per a cadascun dels subsectors productius. Però al mateix temps convé constatar com la formació dels preus agraris es veu condicionada per la multiplicitat d'actors en la cadena, i per la concentració en el moment de l'entrada i sortida de les illes el que acaba forçant el preu a la baixa.

El sobre cost de producció existeix en tots els subsectors agraris. En ordi el sobre costos ascendeix a 100,88 €/ha. La producció d'ametller en secà és 138,96 €/ha més cara que en la península. La producció d'oliva per a almàssera en regadiu és 341 €/ha més cara. La producció de raïm de vinificació en secà és 298,80 €/ha més cara. En els sectors ramaders els sobre costos són igual d'evidents. El diferencial en la cria d'una vaca de llet a Balears és de 1.133,23 €/vaca. En porcí el diferencial és de 153 €/animal i en oví de carn és de 29,43 €/ovella.

En una cadena alimentària limitada per la insularitat en l'entrada d'inputs i aliments i en la sortida de productes fora de les illes, els operadors econòmics actuen com un embut fent més opac i rígid el seu funcionament, forçant a la baixa els preus dels productes. Així, per exemple, el preu del xai és un 17,18% inferior al de la península. La insularitat condiona la rendibilitat de les explotacions i força el preu dels productes a la baixa.

El sector agrari balear ha arribat a un punt en el qual o bé el conjunt de les institucions aposta per rescatar-lo, o simplement desapareix. Fins a on estem disposats al fet que descendeixi el pes de l'agricultura i la ramaderia? Quin grau de dependència alimentària estem disposats a assumir?

La petjada ecològica. El cost de la insularitat¹¹

El factor d'insularitat provoca una alta dependència dels medis de transport aeri i marítim, tant pel comerç de mercaderies com per la mobilitat de les persones. En el cas dels productes agroalimentaris la gran majoria arriben per via marítima i als principals ports de les Illes: els ports de Palma i Alcúdia a Mallorca; els ports de Ciutadella i en menor grau Maó a Menorca; i el port d'Eivissa i La Savina (Formentera). A considerar que Mallorca funciona com un centre logístic portuari de Balears i, per tant, moltes mercaderies provinents de la península (Barcelona i València, sobretot) arriben a Palma i des d'aquí es distribueixen a Menorca i a Eivissa. Els productes agroalimentaris a Formentera arriben al port de La Savina des del port d'Eivissa.

El desajustament entre importacions i exportacions és transversal a pràcticament la totalitat de productes agroalimentaris de les Illes Balears. La corba d'exportacions es manté amb una relativa estabilitat i independència de l'activitat econòmica de l'illa i més relacionada amb la corba de producció de productes agroalimentaris. Per la seva part, el flux de les importacions està clarament condicionat a l'evolució de l'activitat turística.

Un fet evident és l'important desajustament anual existent entre les entrades i sortides de productes agroalimentaris: a Mallorca és de 1.600.000 tn, a Menorca és de 186.000 tn i a les Pitiüses de 433.549 tn

L'activitat de distribució del producte agroalimentari genera la seva pròpia petjada; els elements vinculats al punt de producció i als mecanismes de distribució del producte agroalimentari tenen una important conseqüència en la petjada de CO2 que es genera. En contraposició a la distribució dels aliments produïts a les Balears, la importació de producte agroalimentari provinent de fora de les illes és especialment contaminant en la seva petjada:

- A Mallorca és fins a **4,7 vegades** superior en relació a l'impacte que suposa el consum i distribució del producte local.
- A Menorca fins a **2.7 vegades**.
- A les Pitiüses fins a **4 vegades superior**.

Les dades de consum presenten una estacionalitat condicionada per l'activitat turística de les Balears.

Les Balears tenen la necessitat de dependre -de manera absoluta- de les importacions exteriors i existeix una tendència d'empitjorament en la capacitat d'autosuficiència:

	Capacitat Auto abastiment	Capacitat d'autosuficiència només de la població local resident, sense incorporar el pes turístic
Mallorca	15%	21,1%
Menorca	16%	21,7%
Pitiüses	3,9%	5,6%

¹¹ Estudis de la cadena alimentària a [Mallorca](#), [Menorca](#) i [Eivissa i Formentera](#). Agroassessor. Illes Balears Sostenibles – Govern Illes Balears. Novembre – Desembre 2020

Respecte al factor d'estacionalitat d'aquest índex d'autosuficiència ens trobem amb dos escenaris:

- A Mallorca i les Pitiüses l'estacionalitat del sector turístic es combina amb els períodes de major producció agroalimentària, fet que afavoreix a l'evolució de l'índex durant el període estival.
- Per contra a Menorca es combina amb els períodes de menor producció agroalimentària, fet que empitjora l'evolució de l'índex durant el període estival.

III.2 Costos invisibles del sistema alimentari actual

Tot sovint llegim que els preus dels aliments no inclouen algunes «externalitats». És a dir, existeixen uns costos que per diferents raons no es poden o no es volen incorporar al preu final que paguem. Però, que no surti al tiquet de compra no vol dir que no l'acabem pagant d'una manera o un altre. No és la pretensió d'aquest estudi arribar a analitzar i conèixer quines són totes aquestes quantitats, de fet és molt complicat, però sí que hem volgut descriure quins són aquests costos, i presentar-los agrupats en dos punts. En un primer punt, aquells segurament més rellevants des del punt de vista crematístic. Per això, en aquest grup presentem un càlcul que orientativament ens permet situar aquest cost. En un segon grup, aquells on el càlcul no només és difícil o gairebé impossible, si no que genera un altre debat: tot es pot valoritzar econòmicament? Creiem que no.

Canvi climàtic

La producció d'aliments és responsable, segons estimacions de la FAO de 2021, de més d'una tercera part de les emissions globals de gasos d'efecte hivernacle¹². Es tracta d'un sistema de producció totalment depenent dels combustibles fòssils en tot el seu cicle, des dels insums agrícoles i la maquinària, al transport a grans distàncies o els envasos i, com sabem, això té una incidència greu en el canvi climàtic, uns efectes que ja estem patint globalment amb costos econòmics difícils de calcular. Parlem, per exemple, d'augment de temperatures i sequeres que redueixen o malbaraten collites i provoquen incendis; d'efectes negatius en la biodiversitat, com ara en el comportament de les abelles, una espècie clau en la cadena tròfica; o de danys d'infraestructures per la pujada del nivell del mar. Tot això afecta les formes de vida de molta gent i obliga als estats, a les administracions públiques i a entitats privades a invertir recursos en recerca i investigació, polítiques de prevenció i reducció dels seus efectes, cimeres mundials, etc.

Però en territoris insulars com les Balears, i la seva dependència de la indústria turística les conseqüències del canvi climàtic, associat en part al sistema alimentari, tenen costos encara més greus. Segons el recent informe [Costes pel Canvi](#), realitzat pel Sistema d'Observació i Predicció Costaneres de Balears (ICTS SOCIB) en col·laboració amb investigadors de la UIB i de l'IMEDEA s'afirma que en el pitjor dels escenaris, l'any 2025, al voltant de 833 hectàrees de Balears s'inundarien de manera permanent a causa de l'augment del nivell de l'aigua d'entre 18 i 35 centímetres a conseqüència del canvi climàtic. En el mateix informe s'afirma que la pèrdua de serveis ecosistèmics suposaria entre 651 i 1.325 milions de euros, que equival entre el 2 al 4% del PIB de 2019. Per a 2100, la pèrdua de serveis ecosistèmics de les platges aconseguirien entre 1.921 i 3.379 milions de euros, traduint-se entre un 6 y un 10% del PIB¹³. Si l'agricultura

¹² <http://www.fao.org/news/story/es/item/1379490/icode>

¹³ [Anàlisi del risc a la costa davant el canvi climàtic a les Illes Balears](#). 20 de maig de 2021.

industrial, com diu la FAO és responsable, com a mínim, en una tercera part d'aquests canvis, no és agosarat dir que finalment la senalla alimentària en base a l'agricultura industrial amaga un cost invisible, l'any 2019, de 440 milions d'euros, que repartits entre tota la població¹⁴ representa afegir **380 euros** al cost anual per càpita de la senalla.

Podem contemplar una segona manera de aproximar-nos a aquests costos ambientals amagats, en referència al cost que cal invertir per mitigar reduir les emissions carboni a l'atmosfera. El mes de desembre de 2020 [la Plataforma G20 Insights](#) afirmava que el món necessitarà uns 20 bilions de dòlars de despesa de capital en el subministrament d'energia baixa en carboni i en eficiència energètica per complir els objectius de l'Acord de Paris. Al respecte, ja en l'any 2006, l'informe Stern¹⁵ alertava que es requeria un inversió d'entre un 1% i un 2% del producte interior brut a escala global per mitigar els efectes del canvi climàtic. Si el PIB de les Illes Balears del 2019 va ser 33.800 milions d'euros, i tenint en compte que l'agricultura industrial és responsable d'una tercera part de les emissions, podem aproximar que l'agricultura industrial genera un cost extra aproximat de 112 milions d'euros. És a dir hem d'afegir **97 euros** per càpita al cost anual de la senalla d'aliments.

Costos per a la salut.

Les conseqüències per a la salut associades a les dietes de mala qualitat, fonamentalment a base de productes ultra processats i amb molt de sucre, són importants. Les dietes poc saludables són una de les principals causes de les malalties no transmissibles, principalment les malalties cardiovasculars, el càncer i la diabetis. Tant el sobrepès com l'obesitat són factors de risc importants per a aquestes malalties i l'augment dels costos sanitaris relacionats amb l'augment de les taxes d'obesitat és una tendència a tot el món¹⁶. En 2016, més de 1900 milions d'adults al món tenien sobrepès, dels quals, més de 650 milions eren obesos, però potser el més preocupant és que entre la població infantil i adolescent hi sumaven més de 381 milions de persones més amb sobrepès o obesitat¹⁷. Dels 56,9 milions de morts que es van produir en el món en 2016, 40,5 milions, és a dir, el 71%, van ser atribuïbles a aquest tipus de malalties.

Segons l'informe '[La pesada càrrega de l'obesitat](#)', publicat l'any 2019 per l'OCDE, podem afirmar que hem d'afegir **265 euros** al cost per càpita anual per amb els nostres impostos cobrir els costos que generen l'**obesitat** i les malalties associades..

I com calculem els costos econòmics derivats de la pandèmia del covid19, si, com han explicat moltes veus científiques existeix una la relació entre nous brots de malalties i pandèmies i l'explotació dels recursos naturals, especialment amb la finalitat de la producció d'aliments a gran escala¹⁸?

Altres despeses incalculables.

Precarització de les condicions i drets laborals. Un dels àmbits de l'economia on les condicions laborals son més precàries és, històricament, la producció agrària. Ho veiem en les condicions de treball i vida de les persones temporeres, sovint fins i tot en una situació irregular de la qual la indústria alimentària ha tret profit per abaratir més encara els costos de la mà d'obra.

¹⁴ Població Illes Balears de l'any 2019: 1.149.460 persones segons INE.

¹⁵ Stern, N. 2006. Stern Review on the Economics of Climate Change.

¹⁶ <http://www.fao.org/3/ca9692en/online/ca9692en.html#chapter-2>

¹⁷ <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/obesity-and-overweight>

¹⁸ <https://www.soberaniaalimentaria.info/otros-documentos/debates/834-entrevista-marie-monique-robin>

Conflictes i fam. Segons l'informe anual de la FAO la fam afecta a més de 690 milions de persones i es preveu que continuï augmentant pels efectes combinats de la pandèmia amb el model agroindústria, els conflictes i el canvi climàtic¹⁹. El model d'agricultura industrial ha augmentat la quantitat total d'aliments al món, però no ha alimentat a la població, això sembla clar. Les lluites pels recursos naturals, també per la terra i l'aigua, han expulsat milers de famílies pageses de les seves formes de vida, on l'activitat fonamental era la producció sostenible d'aliments, un model productiu que a partir de la crisi de la COVID-19 la FAO ha confirmat com el més resilient²⁰.

Migracions globals. La globalització va contribuir encara més a la deslocalització de l'agricultura, la ramaderia, la pesca i la indústria alimentària, provocant impactes socials relacionats amb el canvi d'activitat de la població local, l'expulsió de les seves terres i la migració a zones urbanes o, fins i tot, a altres països. Trobem exemples directes en la migració subsahariana a Europa, concretament de països com ara Senegal, on bona part de la població es dedicava a la pesca artesanal i ara, després dels acords pesquers amb la Unió Europea, cada vegada és més difícil guanyar-se la vida d'aquesta manera. Moltes de les persones migrades al món són d'origen pescador o pagès, i als seus relats mentenen explícitament l'explotació dels recursos naturals o els conflictes derivats d'aquesta explotació com a motiu del seu desplaçament, del seu canvi radical de vida i del desarrelament social i cultural. Això té un cost humà incalculable, però també un cost econòmic en bona part responsabilitat del model d'alimentació industrial.

Pèrdua de terra fèrtil, desforestació, erosió. El cost econòmic de la degradació del sòl per a la Unió Europea s'estima en desenes de milers de milions d'euros anuals. La gestió que fa de la terra la producció intensiva d'aliments, substitueix les dinàmiques de regeneració natural per insums químics o processos mecànics per tal d'accelerar i augmentar la seva capacitat productiva, com si, més que un ecosistema viu fora una peça més d'un engranatge industrial. Desforestació, monocultius, macro hivernacles... són pràctiques que fan que la terra s'escoti i perdi la seva fertilitat natural i la seva estructura i, per tant, sigui més susceptible a l'erosió. Les taxes estimades d'erosió accelerada del sòl en terres cultivables o de pastura intensiva són 100-1 000 vegades més altes que les taxes d'erosió natural²¹.

Gestió de plàstics, purins i residus agrícoles. Les agricultures tradicionals es caracteritzaven per no generar residus, perquè tots els productes no profitables derivats de la producció o transformació d'aliments es convertien en recursos que tancaven el cicle, bé com a energia o bé com a nutrients per a la terra o els animals. Tot això ha canviat de forma radical i la gestió dels residus agrícoles com ara els fems i purins d'origen animal, els plàstics dels envasos dels fitosanitaris i sistemes de reg o les tones d'aliments malbaratats demanen una inversió pública elevada per evitar el seu impacte ambiental i en la salut.

Reducció de la biodiversitat. Monocultius, ramaderia intensiva, desforestació, construcció d'infraestructures per a l'agroindústria i els transports de mercaderies, apropiació privada dels recursos filogenètics... els impactes sobre la biodiversitat de l'alimentació industrial son incalculables. També hem de tenir en compte com la mateixa composició de les dietes en les últimes dècades ha reduït la diversitat d'aliments al món. De les vora 6000 espècies de plantes que cultivem per a obtenir aliments, menys de 200 contribueixen de manera substancial a la

¹⁹ <http://www.fao.org/publications/sofi/2020/es/>

²⁰ <http://www.fao.org/documents/card/es/c/cb1020en/>

²¹ <http://www.fao.org/about/meetings/soil-erosion-symposium/en/>

producció alimentària mundial, i tan sols nou representen el 66 per cent del total de la producció agrícola²². Aquests efectes sobre la biodiversitat desequilibren el funcionament de molts ecosistemes, contribuint al canvi climàtic, però també han fet que es perdi una enorme quantitat de varietats adaptades a cada territori que ara, en l'escenari d'emergència climàtica, serien de gran valor.

Despoblament rural. De la mateixa manera, els desplaçaments de població els vivim també al nostre territori. Des de la modernització de l'agricultura a finals dels anys 50, cada vegada és més complicat viure de la producció d'aliments en projectes familiars o de petita escala i l'abandonament de l'activitat està vinculat a la despoblació i a la desvertebració del teixit econòmic i social dels pobles. Un exemple del que suposa això és l'augment d'incendis forestals per la desaparició de la ramaderia extensiva i la pastura, que feia una gestió responsable dels boscos i coneixia les dinàmiques naturals dels diferents ecosistemes. Avui, la prevenció i extinció d'incendis suposa un cost econòmic anual cada vegada més gran, agreujat també pel canvi climàtic i la reducció de la biodiversitat.

Costos culturals. La desaparició de les agricultures tradicionals i les formes de vida rurals suposen la pèrdua de gran quantitat d'oficis i d'un patrimoni immaterial incalculable, no només a efectes simbòlics, de memòria i identitaris, sinó de coneixement pràctic del territori, de l'ús eficient dels recursos naturals i les seves aplicacions en la salut, la gastronomia, l'habitatge o l'energia. De fet els últims anys veiem com des de diverses institucions acadèmiques i ciutadanes es revaloritza aquest patrimoni i s'inverteixen recursos en la seva recuperació, més encara en un escenari de transició energètica i qüestionament dels hàbits de consum. Ara bé per molt que els estudiosos ho intentin documentar, si desapareix la pagesia, desapareix una part de la nostra cultura. El fet de perdre dues o tres baules de la cadena de transmissió de coneixements, degut a la manca de relleu generacional, ha fet perdre gran part de l'agrobiodiversitat local.

²² The State of the World's Biodiversity for Food and Agriculture (FAO, 2019) <http://www.fao.org/state-of-biodiversity-for-food-agriculture/en/>

IV RESUM DELS VALORS DE LA PRODUCCIÓ AGROECOLÒGICA

Salut per a les persones...

Des del punt de vista de quin és el sistema alimentari millor preparat per oferir aliments sans a la població, que facin a la població també més sana i forta davant dels nous problemes epidemiològics, és clar, científicament parlant, que l'agroecologia, al oferir aliments de proximitat, frescos, ecològics i que han crescut segons els seus ritmes i cicles naturals, aporta aliments sense tòxics i aliments molt nutritius.

Existeix molta bibliografia al respecte, però com a resum prenem les paraules del Dr. Giuseppe Russolillo, President de la Acadèmia Espanyola de Nutrición y Dietética, en el pròleg del llibre Manual de la Nutrición Ecológica de la Dra. Maria Dolores Raigón : *«En el caso de los lácteos, carnes y huevos ecológicos, estos ofrecen perfiles nutricionales mucho más interesantes, en particular en cuanto al perfil de las grasas, pero también de otros nutrientes. En los vegetales ecológicos, particularmente frutas y hortalizas, encontramos importantes diferencias para la salud humana, su contenido en sustancias bioactivas o fitoquímicos vegetales es hasta un 30-40% más elevado que en las frutas y hortalizas producidas con sustancias de síntesis. Estas sustancias bioactivas, sobre las que aún nos queda mucho por descubrir, han demostrado tener un papel preventivo pero también terapéutico en muchas enfermedades crónicas no transmisibles como son el cáncer, la obesidad, la enfermedad cardiovascular o la diabetes. Esto hace de los vegetales producidos de forma ecológica auténticos medicamentos en la despensa de nuestro hogar»*

... i salut per el Planeta

L'informe publicat per Comissió EAT-Lancet Aliments, Planeta, Salut. Dietes saludables a partir de sistemes alimentaris sostenibles (2019) és el primer intent d'establir objectius científics universals per al sistema alimentari aplicables a totes les persones i al planeta sobre la base de dos paràmetres del sistema alimentari mundial: el consum final (dietes saludables) i la producció (producció sostenible d'aliments). Aquests factors impacten de manera desproporcionada en la salut humana i la sostenibilitat ambiental. Els sistemes alimentaris tenen impactes ambientals en tota la cadena de subministrament, des de la producció de matèries primeres fins al processament i la distribució, i a més van més enllà de la salut humana i ambiental en afectar també la societat, la cultura, l'economia i a la salut i benestar dels animals. En aquest mateix estudi es reconeix que els aliments formen un vincle indissoluble entre la salut humana i la sostenibilitat ambiental. Per això podem parlar que un sistema alimentari que tingui cura del planeta, com l'agroecologia, és també un sistema que estarà millor preparat per oferir aliments sans i saludables.

Producció d'aliments que cuida el medi ambient

L'agroecologia es construeix prenent com a base les cultures pageses, que s'han desenvolupat al llarg de segles de coevolució amb el seu entorn alimentant a la població. No sols té en compte pràctiques culturals sinó també la selecció i adaptació de races ramaderes i varietats agronòmiques d'hortalisses, herbàcies i fruïteres. L'agroecologia recupera, estudia i adapta tot aquest conjunt de sabers a les diferents realitats actuals.

Aquestes particularitats fan que l'agroecologia sigui el model productiu adequat per a fer front als actuals reptes ambientals, i també a l'emergència climàtica. D'una banda, mitiga els seus efectes i d'altra, és el model que millor s'adapta a condicions climàtiques adverses: la seva

dependència d'inputs és molt menor als models de producció intensiva i els seus agroecosistemes estan dissenyats coneixent, respectant i aprofitant els recursos del territori .

Al respecte cal destacar els estudis de l'organització GRAIN que, en el marc de les seves recerques amb aliança amb La Vía Campesina, va posar sobre la taula, les següents xifres on afirmen que aquesta agricultura pot, amb mecanismes de recuperació de matèria orgànica a la terra, neutralitzar entre un 20 i un 35% de les actuals emissions de gases amb efecte hivernacle, reduir en un 9% les mateixes a partir de l' integració de la ramaderia en la producció tradicional de cultius agrícoles i un 10% si tornem a una alimentació basada en productes frescos i locals, com defensa l'agroecologia.

Sostenibilitat social

L'esgotament dels models alimentaris industrials, com preveuen molts informes, donarà resposta només a les poblacions amb major poder adquisitiu. Si l'alimentació és una mercaderia només les persones amb diners tindran accés a l'alimentació i/o a una bona alimentació. Per tant hem de prioritzar models resilients també socialment que puguin ser resposta a la pobresa alimentària.

Des d'aquest punt de l'agroecologia és el model propi de la cultura pagesa, a l'abast de tothom, lliure de dependències. Alhora, s'inseria en propostes d'economia social i solidària, on justament la prioritat no és el benefici crematístic sinó assolir aquesta justícia social. En aquest sentit podem destacar:

- L'aposta de l'agroecologia per la proximitat i la temporada permet oferir preus justos per a la producció i per al consum.
- La pagesia connectada a fórmules de botiga de barri o al petit comerç amb aliments frescos, és una combinació que genera confiança i es converteix en una peça solidària i central que la població en situacions de gravetat com la pandèmia o el desproveïment, agraeixen i defensen.
- Els circuits curts, davant els canals verticals i centralitzats, són molt més flexibles per a adaptar-se a noves situacions, com hem vist, per exemple, durant les setmanes de confinament. Dependre d'un 70% d'aliments importats ens fa molt fràgils davant qualsevol episodi sanitari, polític o diplomàtic que pugui alterar una cadena llarga i complexa.

És important, llavors, entendre que la resiliència dels sistemes alimentaris passa també per disposar de moltes i diverses estructures col·lectives: centrals de compra, centrals de distribució, organitzacions de productors, organitzacions de consumidors, etc.

Sostenibilitat econòmica del sector

Si bé els beneficis crematístics per l'agricultura industrial poden ser molt alts, els riscos també ho són com demostra el fet que milers de granges i finques van tancant progressivament en un degoteig imparable. L'endeutament, la competència o l'auto explotació són característics d'aquest model. Però sobre tot, les dependències de circuits alimentaris fora del seu control com, per exemple, del canal Horeca i els perjudicis que això ha provocat en el marc d'episodis de confinament. Més encara, en situacions d'incertesa global, una alimentació basada en la deslocalització, en l'exportació i importació constant d'inputs bàsics, suposa un risc molt clar per a les economies i per a la seguretat alimentària no sols per a la població, també per al propi sector agrari .

En definitiva sembla una clara necessitat apostar per la resiliència pròpia de l'agroecologia sustentada en la diversificació en la producció, la diversificació en línies de comercialització, una major cooperació intrasectorial, l'estabilitat de prioritzar els mercats interiors, la flexibilitat i capacitat d'adaptació dels circuits curts de comercialització.

L'agroecologia en temps de crisi

Que hi hagi un model amb més o menys resiliència depèn no només del model en si mateix, sinó també de la voluntat política per transformar el sistema alimentari i, per tant, de l'acompanyament i implementació de les polítiques públiques corresponents.

De la mateixa manera que s'ha fet amb els sistemes convencionals, per valorar el potencial real d'una proposta basada en l'agroecologia caldria, per una banda, oferir eines i recursos suficients per disposar de prou capacitat de producció, distribució i comercialització (circuitos curts) d'aliments que permetin garantir els reptes que es plantegen. I, per un altra banda, actuar o preveure l'impacte que poden tenir els actuals lobbys alimentaris (corporacions alimentàries privades o empreses públiques alimentaries) perquè no puguin influir en la implementació d'aquesta estratègia.

Cal que hi hagi un impuls i un creixement de la societat motivada i articulada amb visió crítica que demani/exigeixi el dret a l'alimentació i una millor accessibilitat a l'alimentació que prové de la producció agroecològica.

La revolució verda que va suposar el desplegament del sistema alimentari industrial va començar de dalt a baix, imposant un paquet tecnològic desenvolupat per grans corporacions agroalimentàries. La seva transformació, la hegemonització d'un nou sistema alimentari agroecològic, ha de ser de baix cap a dalt.

Un dels reptes més importants que tenim és com afrontem l'augment de la pobresa alimentària. Si es vol fer front a la pobresa alimentària, els governs i les administracions públiques han de garantir de forma urgent el dret a l'alimentació. I aquí cal implementar polítiques alimentàries y socials valentes i transformadores i que defugin de models assistencialistes promoguts pels responsables (agroindústria) de la pobresa i la injustícia.

Aquí l'agroecologia respon amb resiliència amb propostes on la participació de les poblacions afectades és activa i d'apoderament, com ara les cuines comunitàries o la distribució alimentària.

Reptes de la transició agroecològica

La transició agroecològica té un alt potencial de mitigació i adaptació al canvi climàtic, però ha d'estar acompanyada per canvis en el sistema agroalimentari i en els patrons de consum per desenvolupar aquest potencial en la seva totalitat

Un exemple: Els menjadors escolars o de col·lectivitats

La promoció de menjadors sans i sostenibles pot contribuir, de forma clara, a potenciar una agricultura contra el canvi climàtic (augment del consum de verdures, potenciar productes de temporada, locals i ecològics, reduir el consum de proteïna animal i promoure el circuit curt alimentari).

Cost de l'alimentació agroecològica: Només per posar un exemple, en el cas dels menjadors col·lectius, amb una bona gestió de la cuina, recuperant l'estructura de la dieta mediterrània adaptada a la producció local i de temporada i garantint els preus a productors i productores, es poden elaborar menús amb un cost de 1,5 €/menú/dia/infant.

V COST I CONFORMACIÓ DE LA SENALLA ALIMENTÀRIA DE CIRCUIT CURT DE COMERCIALIZACIÓ

V.1 Metodologia

Per conèixer la conformació (en despesa i volum) de la cistella de proximitat i ecològica es va optar per identificar persones/famílies que compren la seva cistella alimentària en circuits curts de comercialització.

En el cas de Menorca, amb el suport d'APAEM, es varen identificar 8 famílies vinculades d'una manera més o menys directa amb APAEM i que compren la majoria dels seus aliments en mercats municipals, mercats i/o botigues de productes ecològics, carnisseries que treballen amb producció local,...

En el cas de Mallorca vàrem contactar amb Terranostra que va facilitar les dades de consum de 15 famílies sòcies.

Respecte a Eivissa, es va contactar amb grups de consum i de productors però, per motius aliens i malgrat els esforços realitzats per l'equip responsable de l'estudi, no es va poder trobar la informació necessària i suficient per poder treballar les dades de consum de famílies.

Amb les 23 famílies s'han realitzat dos tipus d'enquestes:

- **Enquesta online** per conèixer els hàbits de consum de les famílies que han participat. Aquesta enquesta estava dividida en 5 blocs
 - Despesa Consum de la llar
 - Lloc on compra els aliments
 - Criteris que prioritza per comprar els aliments (ecològic, local, temporada)
 - Freqüència de compra per cada tipus d'aliments
 - Comentaris
- **Dades de consum de les famílies**

En el cas de Menorca : S'ha fet el seguiment de les 8 famílies i han facilitat tota la informació del consum que han realitzat (tiquets de compra, rebuts,..) durant 1 mes. Donada la limitació de temps de l'estudi (juny – setembre 2021) el període de seguiment es va centrar durant els mesos de juny-juliol de 2021.

Amb les dades mensuals de totes les famílies s'ha calculat una mitjana de consum mensual per a cada tipus d'aliment. A partir d'aquesta mitjana s'ha fet un càlcul hipotètic de **consum anual per persona** i s'ha construït la **conformació de la cistella setmanal**.

En el cas de Mallorca: La cooperativa de consum Terranostra ha facilitat el consum que han realitzat les 15 famílies en el període febrer- juny 2021 (23 setmanes). Aquest seguiment ha estat possible degut a que Terranostra té informatitzat el consum de les famílies.

Amb les dades de les 23 setmanes, s'ha calculat una mitjana de consum mensual per a cada tipus d'aliment. A partir d'aquesta mitjana s'ha fet un càlcul hipotètic de **consum anual per persona** i s'ha construït la **conformació de la cistella setmanal**.

V.2 Enquesta de consum a famílies de les cooperatives

L'objectiu d'aquesta enquesta és recollir informació sobre els hàbits, les despeses i les freqüències de compra d'aliments de famílies que s'abasteixen majoritàriament de productes ecològics, locals i de temporada. i que formen part de cooperatives de consum.

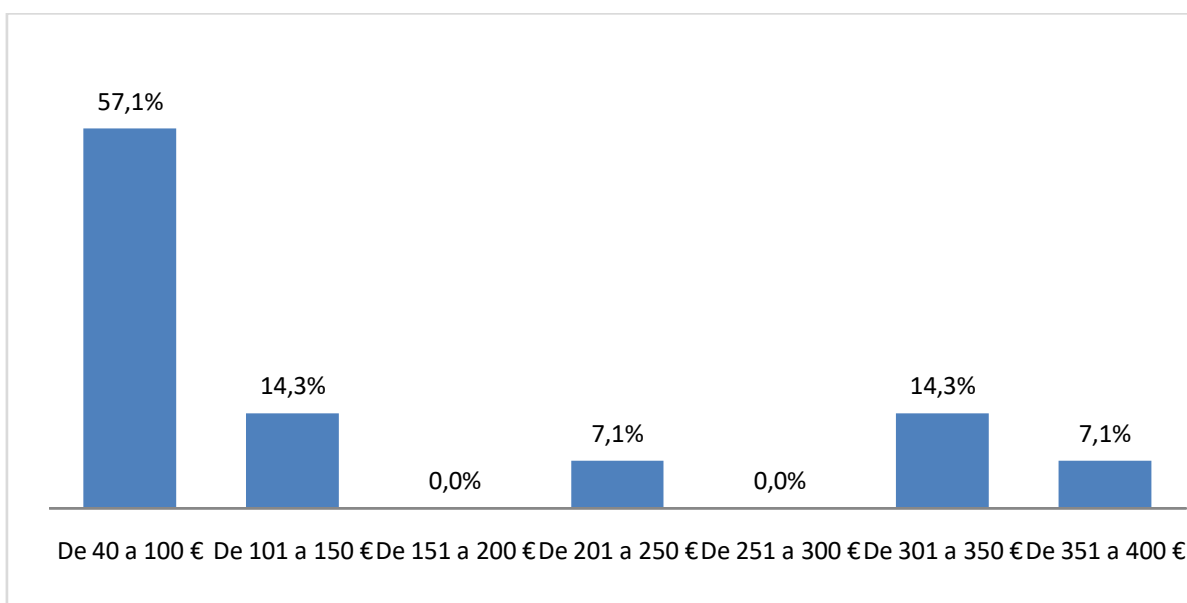
PERFIL DE LES FAMÍLIES

De mitja les famílies estan formades per 3,13 persones dividides pels següents trams d'edat:

	NOMBRE PERSONES PER FAMÍLIA
PERSONES ADULTES	1,87
ADOLESCENTS	0,13
INFANTS 8 - 13 ANYS	0,67
INFANTS 4- 7 A ANYS	0,40
INFANTS 0 -3 ANYS	0,07
	3,13

DESPESA CONSUM MENSUAL PER CÀPITA

La forquilla de despesa mensual va dels 40 als 400 euros mensuals per persona. La mitjana de despesa mensual és de 162 euros per persona.



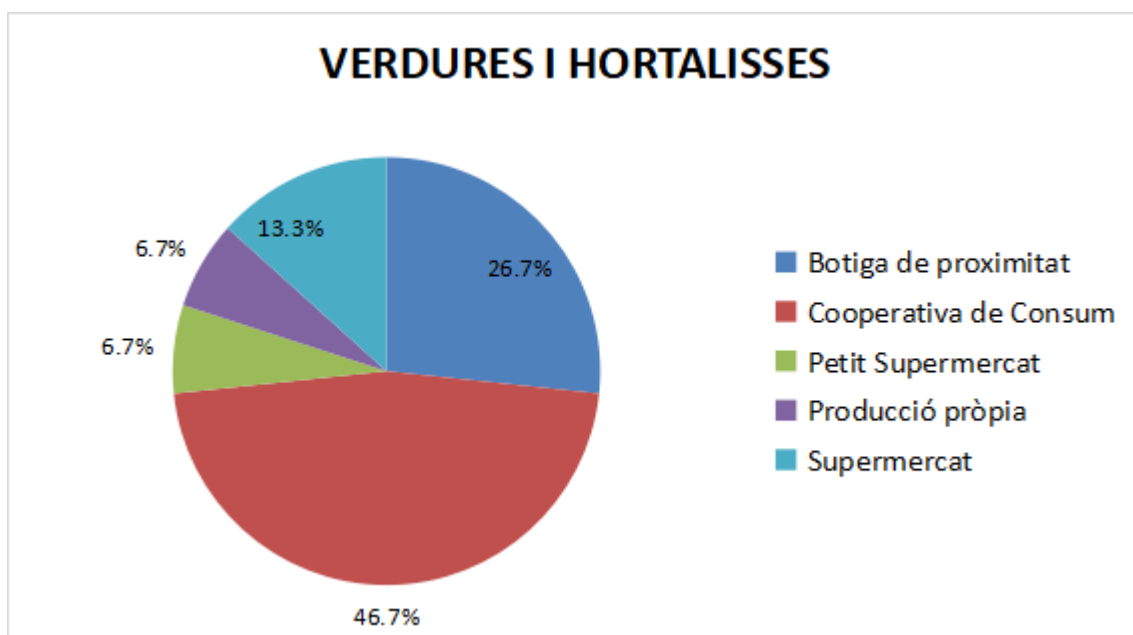
	%
De 40 a 100 €	57,1%
De 101 a 150 €	14,3%
De 151 a 200 €	0,0%
De 201 a 250 €	7,1%
De 251 a 300 €	0,0%
De 301 a 350 €	14,3%
De 351 a 400 €	7,1%

ON COMPRES?

VERDURES I HORTALISSES

El 46,7% de les famílies compren les verdures i hortalisses a cooperatives de consum, un 26,7% compra a botigues de proximitat i un 13,3% a supermercats,

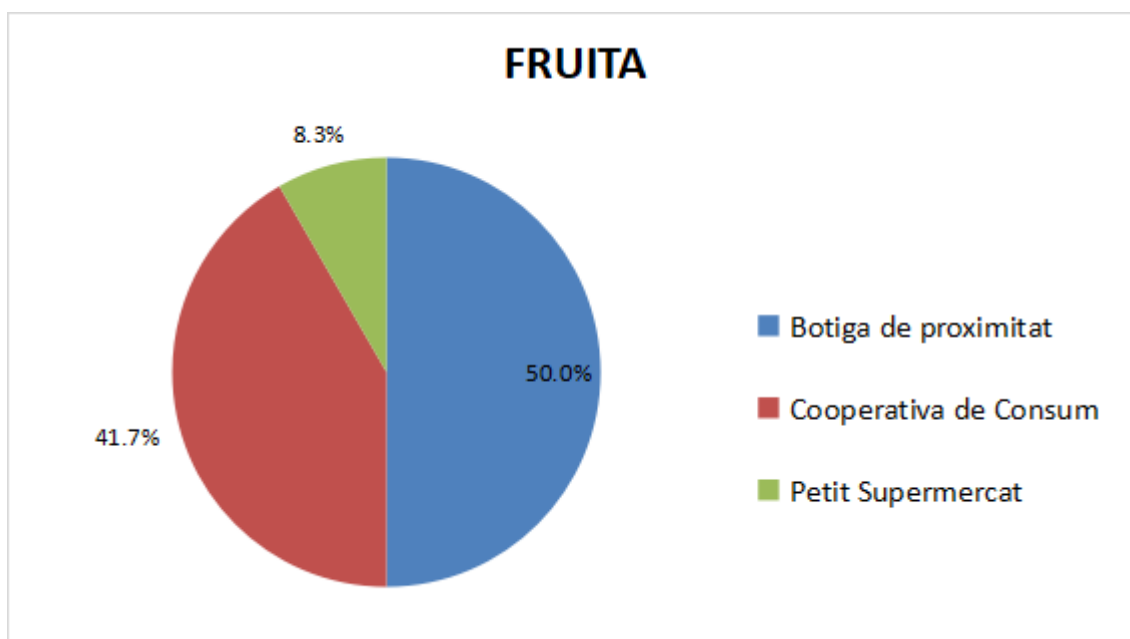
	VERDURES I HORTALISSES
Botiga de proximitat	26,7%
Cooperativa de Consum	46,7%
Petit Supermercat	6,7%
Producció pròpia	6,7%
Supermercat	13,3%
No consumeixo	0,0%



FRUITA

El 33,3% de les famílies compren les verdures i hortalisses a cooperatives de consum, un 40 % compra a botigues de proximitat i un 20% a supermercats,

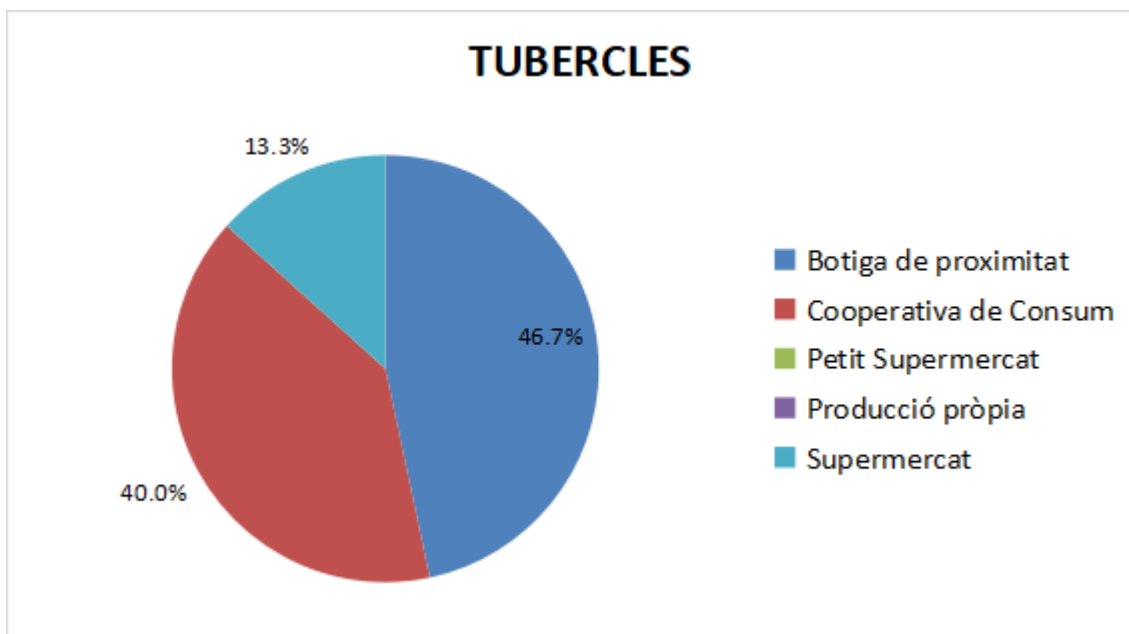
	FRUITA
Botiga de proximitat	40,0%
Cooperativa de Consum	33,3%
Petit Supermercat	6,7%
Producció pròpia	0,0%
Supermercat	20,0%
No consumeixo	0,0%



TUBERCLES

Més del 80% dels tubercles es compra en circuit curt: 46,7% en botiga de proximitat i 40% en cooperatives de consum.

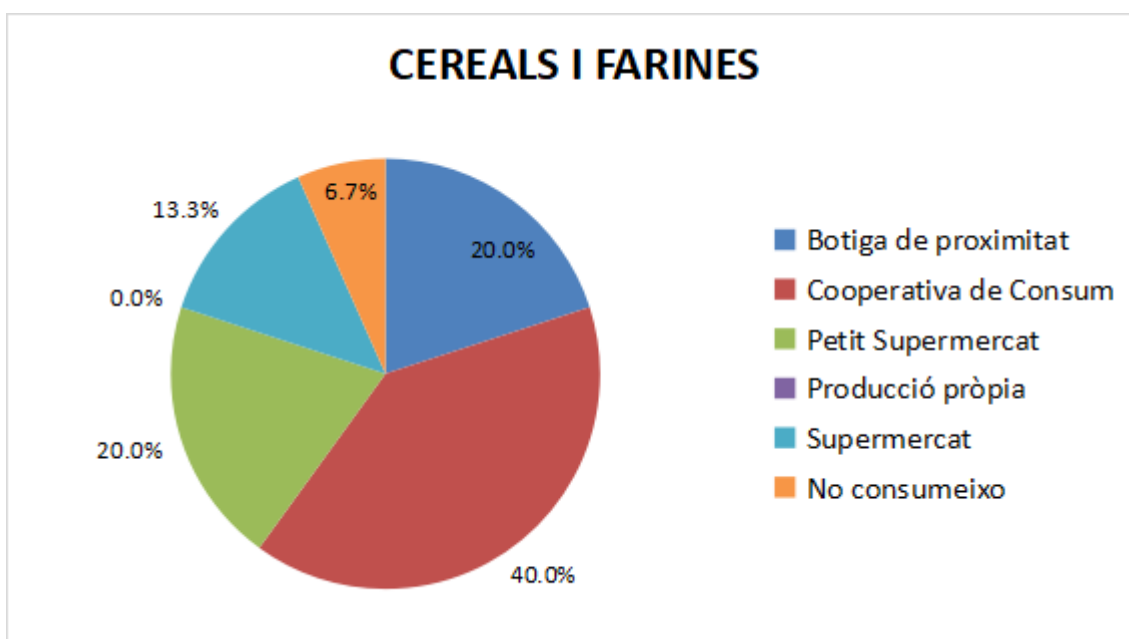
	TUBERCLES
Botiga de proximitat	46,7%
Cooperativa de Consum	40,0%
Petit Supermercat	0,0%
Producció pròpia	0,0%
Supermercat	13,3%
No consumeixo	0,0%



CEREALS I FARINES

El 60% dels cereals i farines es compra en circuit curt: 20% en botiga de proximitat i 40% en cooperatives de consum.

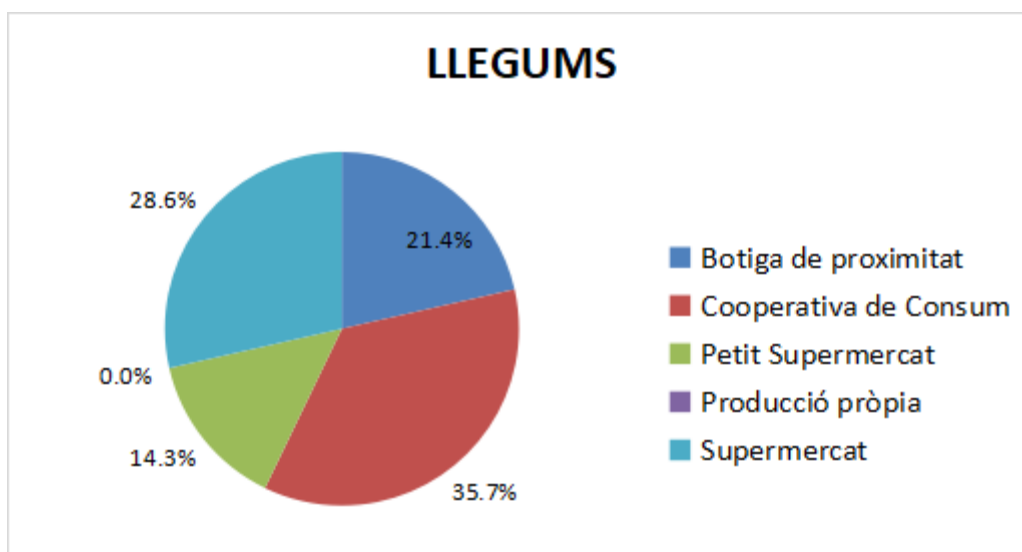
CEREALS I FARINES	
Botiga de proximitat	20,0%
Cooperativa de Consum	40,0%
Petit Supermercat	20,0%
Producció pròpia	0,0%
Supermercat	13,3%
No consumeixo	6,7%



LLEGUMS

Si bé el 33,3% de les famílies compren els llegums a cooperatives de consum, un 26,7% ho fa al supermercat.

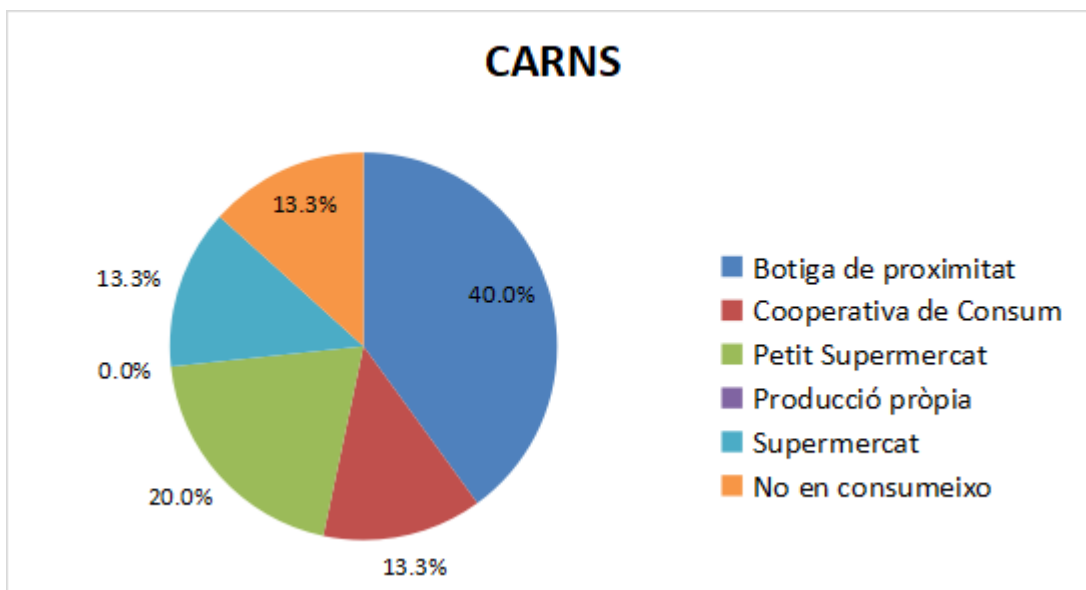
LLEGUMS	
Botiga de proximitat	20,0%
Cooperativa de Consum	33,3%
Petit Supermercat	13,3%
Producció pròpia	0,0%
Supermercat	26,7%
No consumeixo	6,7%



CARNS

El 40% de les famílies compra la carn a carnisseries/botigues de proximitat, mentre que només el 13,3% ho fa a la cooperativa de consum.

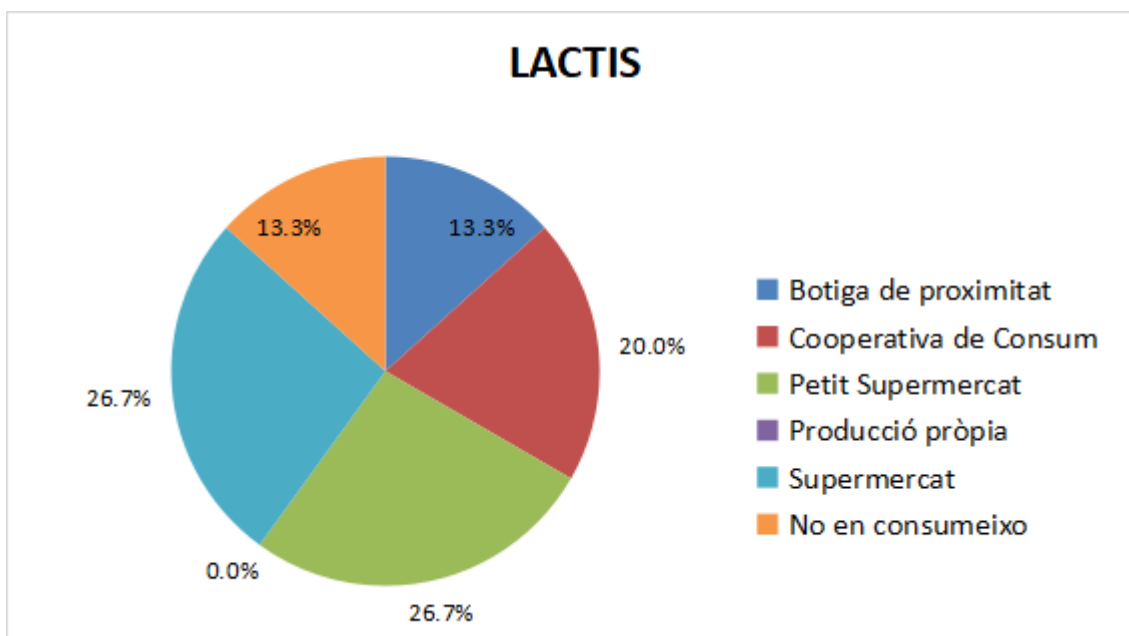
CARNS	
Botiga de proximitat	40,0%
Cooperativa de Consum	13,3%
Petit Supermercat	20,0%
Producció pròpia	0,0%
Supermercat	13,3%
No en consumeixo	13,3%



LACTIS

Majoritàriament (53,4%) els lactis es compren en els supermercats (petit o gran format)

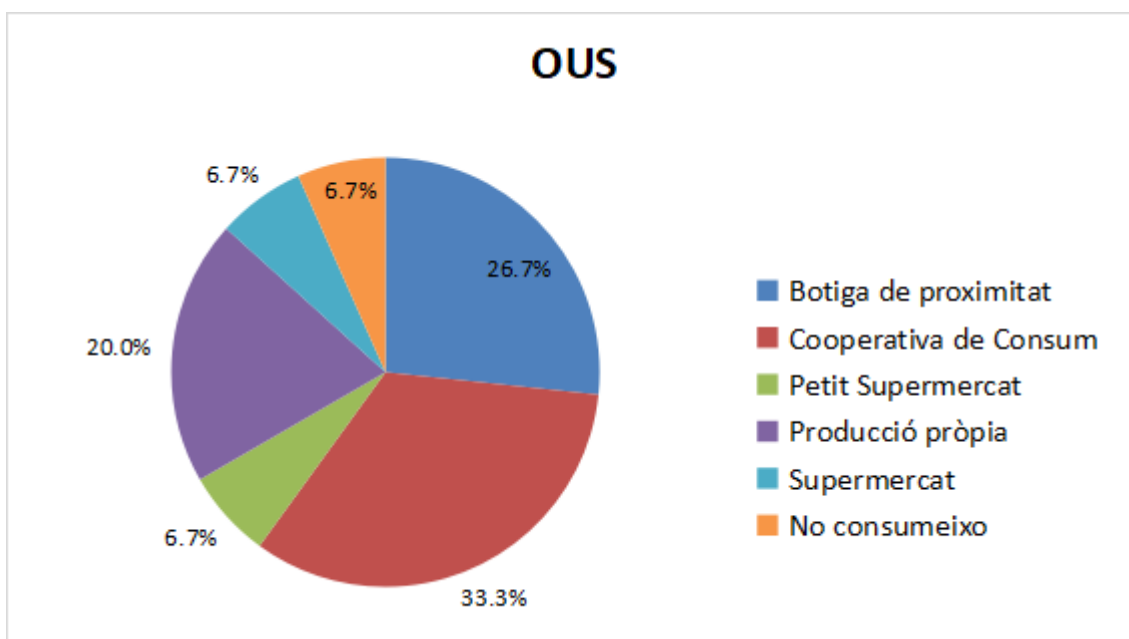
LACTIS	
Botiga de proximitat	13,3%
Cooperativa de Consum	20,0%
Petit Supermercat	26,7%
Producció pròpia	0,0%
Supermercat	26,7%
No en consumeixo	13,3%



OUS

El 33,3 de les famílies compren els ous en cooperatives de consum, un 26,7% a botigues de proximitat. Un 20% de les famílies s'autoabasteixen.

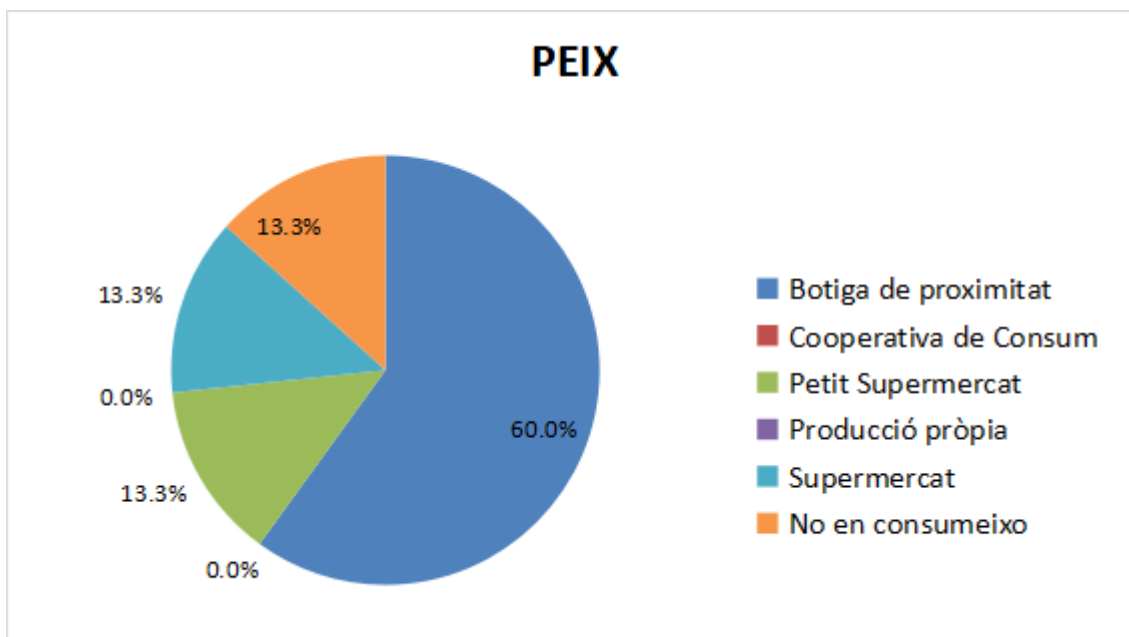
	OUS
Botiga de proximitat	26,7%
Cooperativa de Consum	33,3%
Petit Supermercat	6,7%
Producció pròpia	20,0%
Supermercat	6,7%
No consumeixo	6,7%



PEIX

El 60% de les famílies compren el peix en peixateries del barri o poble. Les cooperatives de consum no ofereixen el peix, tret d'algunes conserves.

	PEIX
Botiga de proximitat	60,0%
Cooperativa de Consum	0,0%
Petit Supermercat	13,3%
Producció pròpia	0,0%
Supermercat	13,3%
No en consumeixo	13,3%



UN ASPECTE A CONSIDERAR – VOLUM DE COMPRES QUE ES REALITZEN A CIRCUITS CURTS DE COMERCIALIZACIÓ

De les enquestes realitzades cal destacar que la majoria de les famílies no compren tota la seva senalla alimentaria en els circuits curts de comercialització (botigues de proximitat i/o cooperatives de consum) .

Tampoc compren tot a la cooperativa aliments com els cereals, llegums ó lactis.

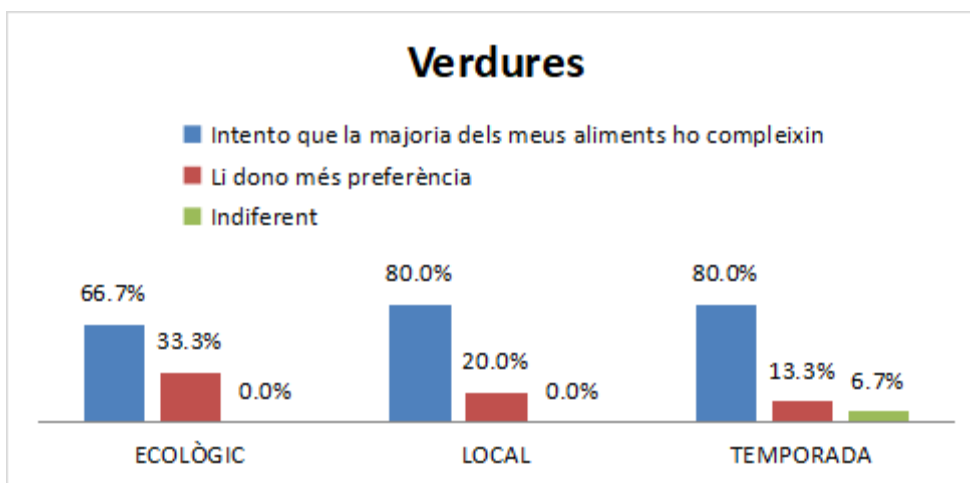
	% COMPRA CIRCUIT CURT COMERCIALIZACIÓ
VERDURES	73,30 %
FRUITA	73,30 %
TUBERCLES	86,70 %
CEREALS I FARINES	60,00 %
LLEGUMS	53,30 %
CARNS	53,30 %
LACTIS	33,30 %
OUS	60,00 %
PEIX	60,00 %

A partir de les enquestes realitzades s'estima que les famílies compren un 75% (60-80%) de la seva cistella a botigues de proximitat, mercats o cooperatives de consum.

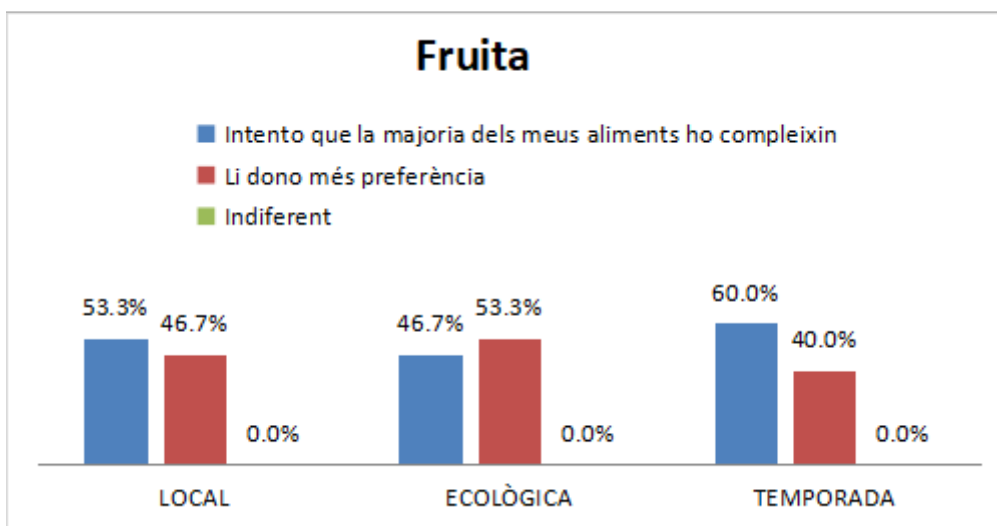
CRITERIS DE COMPRA

Amb aquesta pregunta es volia valorar quins són el criteris que les famílies tenen en compte a l'hora de comprar i quina importància donen a que els aliments siguin de producció ecològica, local o de temporada.

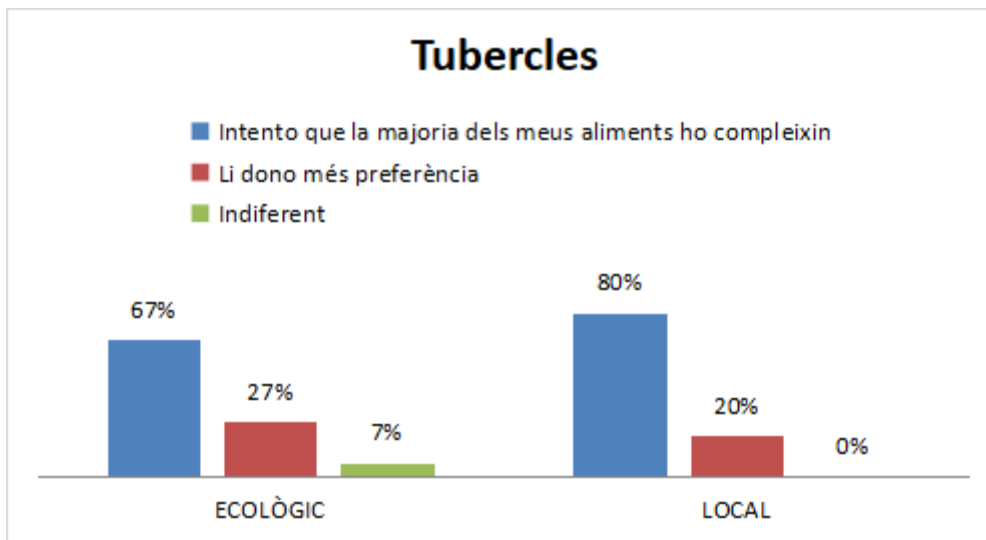
A destacar la importància de local respecte a ecològic segons quins aliments



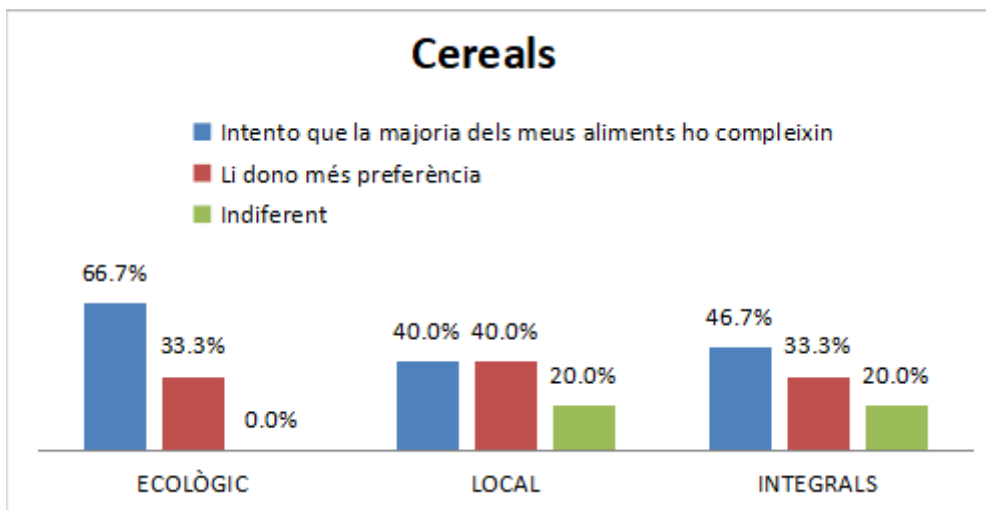
Respecte a les **verdures**, la majoria de les famílies li donen importància a que siguin de producció local (80%), de temporada (80%) i de producció ecològica (66,70%). La mateixa situació ens trobem amb la **fruita** on intenten que sigui ecològica (53,3%), local (46,7%) i de temporada (60%).



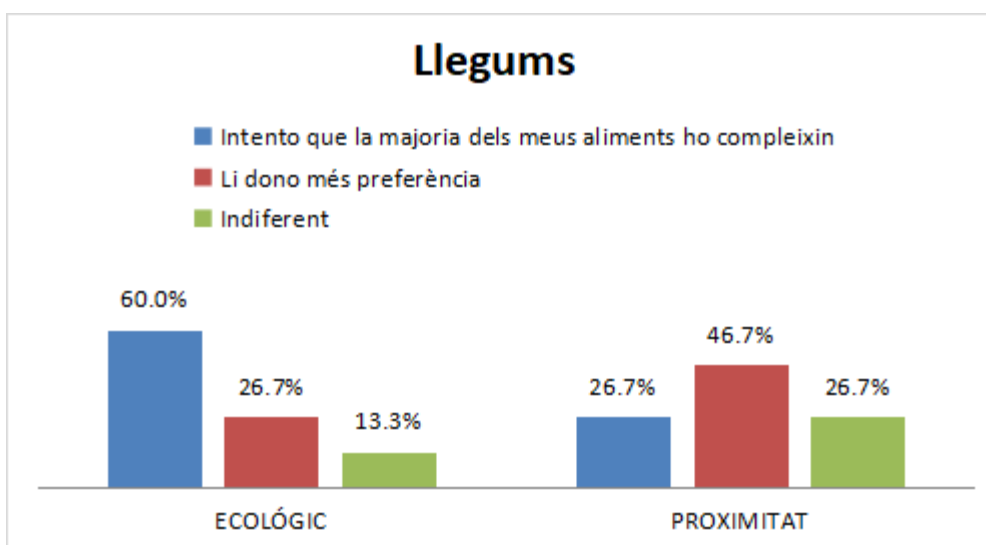
Pel que fa a les **patates**, sobretot, valoren que siguin de producció local (80 %) i en menor grau ecològiques (67 %).



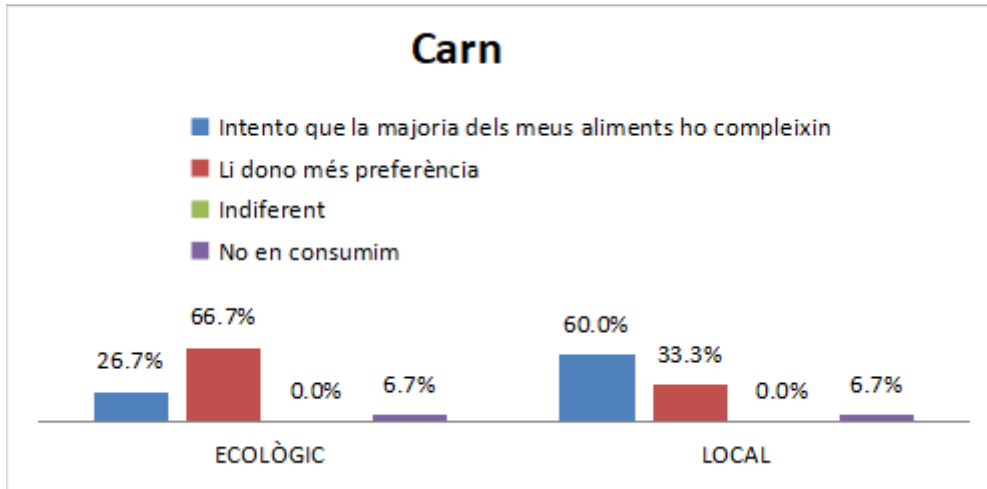
Malgrat que hi ha una producció limitada de **cereals**, les famílies consideren important el fet que siguin de producció ecològica (66,7%), local (40%) i integrals (46,7 %).



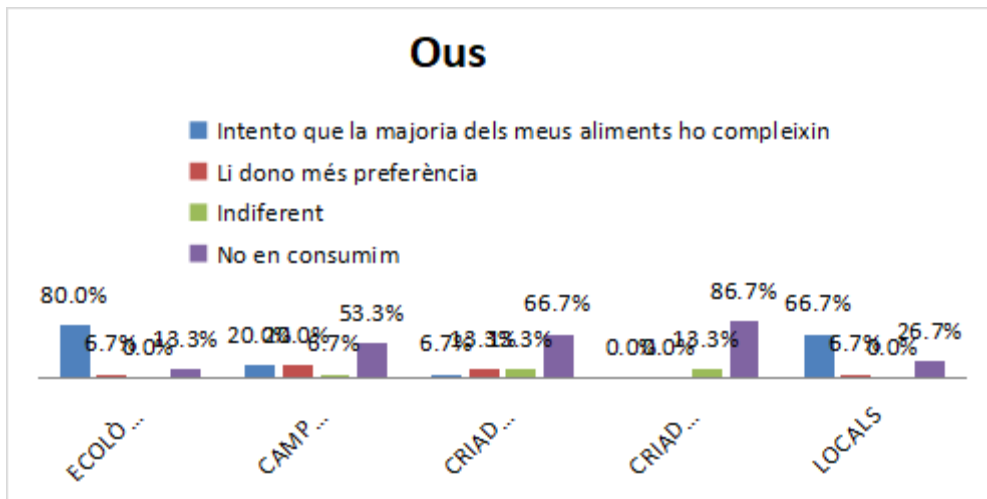
Quant als **lleugums**, un 60% de les famílies intenten que siguin ecològics.



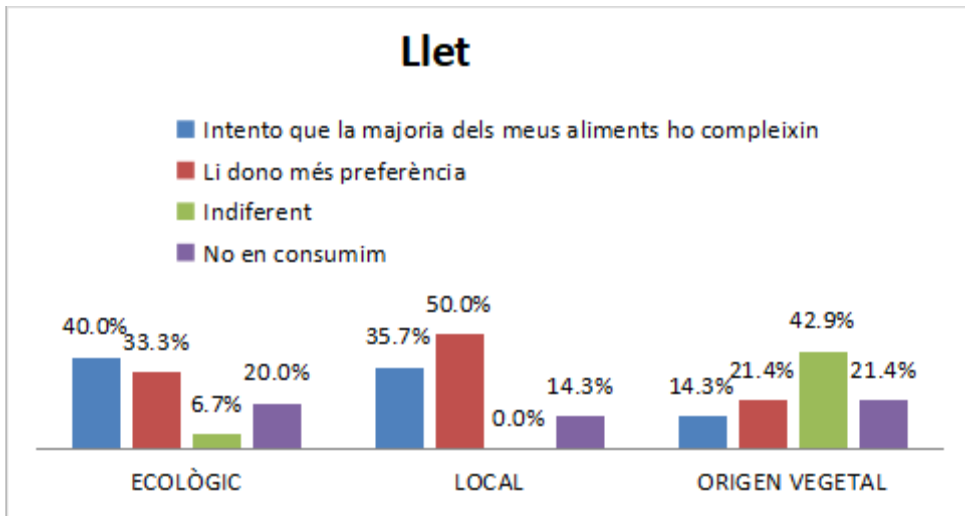
Pel que fa a la **carn** hi ha un canvi de criteri, perquè el 66,7% intenta donar-li preferència al fet que sigui de producció ecològica (47,5 %), en canvi si que intenten que sigui de producció local (60%).



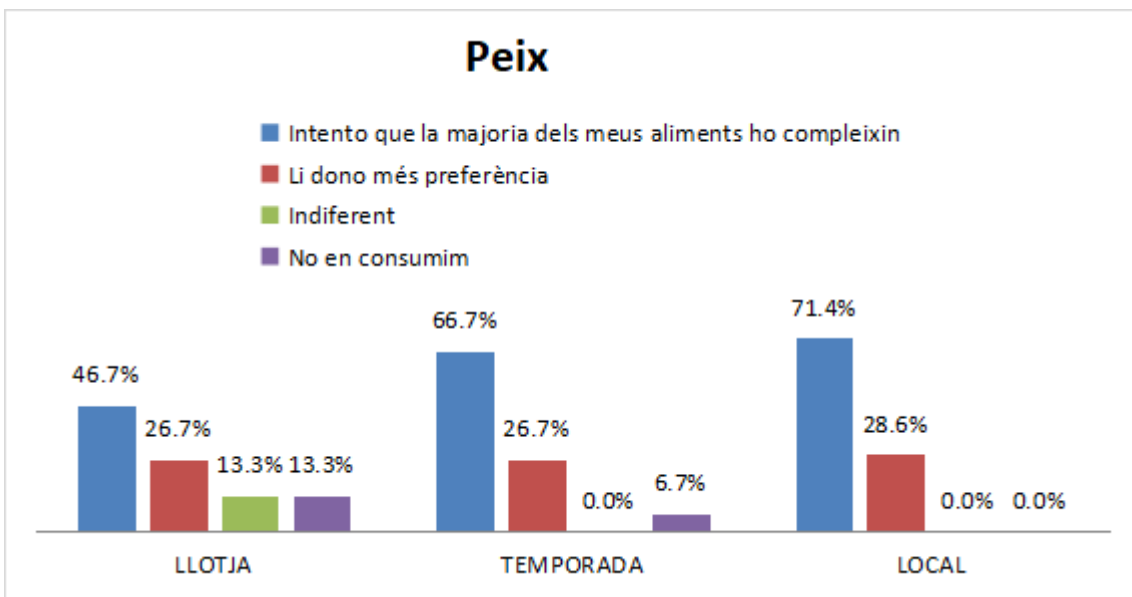
Respecte als **ous** es veu clarament que les famílies consideren decisiu que siguin de producció ecològica 8(0%) i el 86,7 % no consumeix ous de categoria 3 (gallines criades en gàbia).



Quant al consum de la **llet**, li donen la certa importància al fet que sigui de producció ecològica (40%) i local (35%).



Intenten comprar **peix** que sigui de llotja (46,7%), de temporada (66,7%) i que siguin locals (71,4%)..



OBSERVACIONS – LIMITACIONS DE COMPRA

Respecte a les limitacions existents per consumir **més aliments ecològics, de temporada i local** es destaquen algunes de les observacions plantejades per les famílies:

- Limitacions d'oferta i de producció
- L'accessibilitat sobretot en pobles. La oferta es concentra a les ciutats i segons on es visqui cal agafar el cotxe per poder-se abastir adequadament.
- La limitació de trobar producte local i/o ecològic
- L'accessibilitat i el preu en són els principals inconvenients.
- Disposar de carn ecològica a un millor preu i més variat

V.3 Dades Consum – Despesa i volum - Menorca

CONSIDERACIONS:

En aquest capítol es descriuen els resultats obtinguts després de sistematitzar les dades de consum de les famílies de Menorca:

- ✓ La sistematització de les dades ha permès elaborar, a partir de mitjanes, unes taules de consum: despesa (euros) i volum (kg).
- ✓ Es reflecteixen les dades dels productes que les famílies han consumit durant 1 mes (juny ó juliol).
- ✓ La majoria de les famílies no compren el 100 % del que consumeixen en circuits curts de comercialització, també compren a supermercats.

CONFORMACIÓ CISTELLA EN DESPESA

El **consum anual** per persona és de **2.597 euros**. Recordar que, segons el Consum Alimentari a les Illes. Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació, el consum a les Balears va ser de 1.706,79 euros. En aquest cas ens trobem que la senalla ecològica i de proximitat és 890 euros més cara que la convencional.

El 61% de la despesa es concentra en 5 tipus d'aliments; Carn (17,27%), verdura (13,34%), fruita (11,61%), peix (11,17%) i lactis (8,22%).

ALIMENT	DESPESA ANY/PERSONA	
	€	% consum
CARN	448,72 €	17,27%
VERDURA	346,44 €	13,34%
FRUITA	301,65 €	11,61%
PEIX	290,18 €	11,17%
LACTIS	213,61 €	8,22%
BEGUDES ALCOHÒLIQUES	123,77 €	4,76%
CEREALS	103,10 €	3,97%
FRUITS SECS	93,38 €	3,59%
BEGUDA VEGETAL	85,75 €	3,30%
PA	76,36 €	2,94%
BEGUDES	72,89 €	2,81%
OLI	50,78 €	1,95%
OUS	45,38 €	1,75%
PROTEÏNA VEGETAL	41,17 €	1,58%
PASTA	34,92 €	1,34%
AIGIA	32,38 €	1,25%
SUCS	26,77 €	1,03%
SNACKS	25,10 €	0,97%
TUBERCLES	23,97 €	0,92%
CAFÉ	20,52 €	0,79%
XOCOLATA	19,65 €	0,76%

SALSA	16,44 €	0,63%
LLEGUMS	15,61 €	0,60%
OLIVES	13,43 €	0,52%
GALETES	13,43 €	0,52%
ARRÒS	12,94 €	0,50%
MEL	10,82 €	0,42%
ESPÈCIES	10,04 €	0,39%
CONSERVA PEIX	8,07 €	0,31%
FARINA	6,09 €	0,23%
PROCESSATS	5,39 €	0,21%
VINAGRE	3,80 €	0,15%
SUCRE	3,22 €	0,12%
SALSA	0,86 €	0,03%
TÉ INFUSIONS	0,73 €	0,03%
LLEVAT	0,33 €	0,01%
	2.597,66 €	100%

LLOC DE COMPRA

Un 68% de les despeses es realitzen en mercats, botigues de barri o poble, agrobotigues, peixateries i/o carnisseries. La resta (32%) de despesa es fan en supermercats tot i que molts dels aliments són de producció ecològica.

LLOC	%
SUPERMERCAT SAN CRISPIN - COOPERATIVA	12,41%
ECOCARN	11,85%
EROSKI	10,26%
SA BOTIGA S'UESTRA	9,26%
ES MAGATZEM ECOLÒGIC - BIOMAGATZEM	7,86%
PEIXATERIA SA LLOTGA	7,55%
S'HORT ECOLOGIC	5,93%
MERCAT	5,54%
BINIPREU	5,23%
MERCADONA	5,09%
LIDL	3,42%
FRUITES I VERDURES Maria Tuduri	2,68%
SA PLAÇA SUMA	1,80%
SA FIGUERA ECOLOGICA	1,39%
SUPER MERCADAL	1,04%
HORT DES TEMPS	1,03%
MERCAT ECO	0,99%
CARNICERIA CAMPS	0,78%
GOB MENORCA	0,76%
FORN	0,74%
S'ARANGI FORMATGES	0,60%
SUPER D'ES MERCADAL	0,59%

PEIXATERIA ES MERCADAL	0,50%
FRUITS ANDREU	0,47%
S'HORT ECOLOGIC	0,46%
MÓN ORGANIC	0,33%
PRODUCCIÓ PROPIA	0,30%
TIRANT NOU	0,28%
HIPER CENTRO	0,17%
DELIHÉ	0,16%
SUPERMERCAT ES GRAU	0,14%
CAIMARIS VILLALONGA- AGROXERXA	0,13%
CARNICERIA FEBRER	0,12%
LAS CERES	0,07%
MAÓ (MENORCA)	0,05%
COMESTIBLES GARI TUDURI	0,02%

DESPESA SETMANAL

A partir de les dades analitzades s'ha realitzat una projecció sobre el consum mig d'una persona en una setmana. Els resultats obtinguts són els següents:

Cost setmanal per càpita: 49,86 euros

Cistella setmanal per persona - conformació principals aliments

	Consum €
CARN	8,61 €
VERDURA	6,65 €
FRUITA	5,79 €
PEIX	5,57 €
LACTIS	4,10 €
BEGUDES ALCOHOLIQUES	2,38 €
CEREALS	1,98 €
FRUITS SECS	1,79 €
BEGUDA VEGETAL	1,65 €
PA	1,47 €
BEGUDES	1,40 €
OLI	0,97 €
OUS	0,87 €
PROTEINA VEGETAL	0,79 €
PASTA	0,67 €
AIGUA	0,62 €
SUCS	0,51 €
SNACKS	0,48 €
TUBERCLES	0,46 €
CAFÉ	0,39 €
XOCOLATA	0,38 €
SALSA	0,32 €
LLEGUMS	0,30 €
ALTRES	1,71 €

CONFORMACIÓ CISTELLA EN VOLUM

CONSUM ANUAL (en kg) PER PERSONA

Amb aquest anàlisi de les dades es fa una projecció de consum anual segons el qual cada persona consumeix 178,43 kg de verdures; 120,44 kg de fruita; 47,23 l. de lactis, 41,25 l de begudes vegetal.

Cal considerar el baix consum de les llegums (3,56kg anuals).

ALIMENTS	kg	% consum
VERDURA	178,43	25,68%
FRUITA	120,44	17,33%
AIGUA	49,44	7,12%
LACTIS	47,23	6,80%
BEGUDA VEGETAL	41,25	5,94%
BEGUDES	36,16	5,20%
CARN	33,32	4,79%
BEGUDES ALCOHOLIQUES	29,78	4,29%
TUBERCLES	16,85	2,43%
CEREALS	16,63	2,39%
PA	16,60	2,39%
OLI	15,68	2,26%
PEIX	11,90	1,71%
OUS	11,35	1,63%
FRUITS SECS	10,85	1,56%
SUCS	8,85	1,27%
PASTA	8,37	1,21%
ARRÒS	5,28	0,76%
FARINA	4,61	0,66%
LLEGUMS	3,56	0,51%
VINAGRE	3,56	0,51%
PROTEINA VEGETAL	3,55	0,51%
CAFÉ	3,49	0,50%
SNACKS	3,00	0,43%
SUCRE	2,50	0,36%
SAL	2,10	0,30%
OLIVES	2,02	0,29%
GALETES	1,97	0,28%
SALSA	1,73	0,25%
XOCOLATA	1,43	0,21%
MEL	1,33	0,19%
ESPÈCIES	0,64	0,09%
CONSERVA PEIX	0,45	0,06%
PROCESSAT	0,38	0,05%
LLEVAT	0,05	0,01%

TÉ INFUSIONS	0,04	0,01%
	694,80	

CONSUM SETMANAL (en grams) PER PERSONA

PRODUCTE	CONSUM SETMANA/PERSONA Consum en grams
VERDURA	3.424,74
FRUITA	2.311,70
AIGUA	949,02
LACTIS	906,60
BEGUDA VEGETAL	791,75
BEGUDES	694,06
CARN	639,45
BEGUDES ALCOHOLIQUES	571,60
TUBERCLES	323,41
CEREALS	319,19
PA	318,57
OLI	300,86
PEIX	228,35
OUS	217,79
FRUITS SECS	208,29
SUCS	169,87
PASTA	160,72
ARRÒS	101,27
FARINA	88,53
LLEGUMS	68,38
VINAGRE	68,38
PROTEINA VEGETAL	68,16
CAFÉ	66,94
SNACKS	57,58
SUCRE	47,94
SAL	40,31
OLIVES	38,72
GALETES	37,82
SALSA	33,29
XOCOLATA	27,50
MEL	25,51
ESPÈCIES	12,25
CONSERVA PEIX	8,64
PROCESSAT	7,20
LLEVAT	0,86
TÉ INFUSIONS	0,72

V.4 Dades Consum – Despesa i volum - Mallorca

CONSIDERACIONS:

En aquest capítol es descriuen els resultats obtinguts després de sistematitzar les dades de consum de les famílies de Mallorca

- ✓ La sistematització de les dades ha permès elaborar, a partir de mitjanes, unes taules de consum: despesa (euros) i volum (kg).
- ✓ Es reflecteixen les dades dels productes que les famílies han consumit durant 23 setmanes (febrer-juny 2021).
- ✓ Només es reflecteixen les dades dels productes que les famílies han consumit a Terra Nostra.
- ✓ La majoria de les famílies no compren el 100 % del que consumeixen a les cooperatives. Aquest és un factor a tenir en compte doncs, com es podrà observar, hi ha molt poc consum de carn i no hi ha consum de peix.

CONFORMACIÓ CISTELLA EN DESPESA

El **consum anual** per persona és de **1.334,85**. Recordar que, segons el Consum Alimentari a les llars (Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació) el consum a les Balears va ser de 1.706,79 euros. Ens trobem que el cost de la senalla ecològica i de proximitat de Mallorca és més baixa que la convencional i que la senalla de Menorca. En gran part és degut a que no s'ha reflectit el consum de la proteïna animal (carn i peix) doncs, com ja s'ha comentat, no ho compren a Terra Nostra..

El 60% de la despesa es concentra en 5 tipus d'aliments; Lactis (18,4%), verdura (17,8%), fruita (9,0%), galetes (7,8%) i fruits secs (7,0%).

ALIMENT	DESPESA ANY/PERSONA	
	€	% consum
LACTIS	246,00 €	18,4%
VERDURA	237,27 €	17,8%
FRUITA	120,16 €	9,0%
GALETES	104,28 €	7,8%
FRUITS SECS	93,55 €	7,0%
BEGUDES ALCOHÓLIQUES	59,93 €	4,5%
PA	57,35 €	4,3%
OUS	53,69 €	4,0%
OLI	44,73 €	3,4%
CARN	43,52 €	3,3%
XOCOLATA	34,05 €	2,6%
LLET	33,86 €	2,5%
PROTEINA VEGETAL	26,36 €	2,0%
BEGUDA VEGETAL	25,41 €	1,9%
TUBERCLES	21,75 €	1,6%
LLEGUMS	17,82 €	1,3%
PASTA	13,97 €	1,0%

FARINA	13,86 €	1,0%
ALTRES	87,29 €	6,5%
	1.334,85 €	

DESPESA SETMANAL

A partir de les dades analitzades s'ha realitzat una projecció sobre el consum mig d'una persona en una setmana. Els resultats obtinguts són els següents:

Cost setmanal per càpita: 25,62 euros

Cistella setmanal per persona - conformació principals aliments

	SETMANA
ALIMENT	€
LACTIS	4,72 €
VERDURA	4,55 €
FRUITA	2,31 €
GALETES	2,00 €
FRUITS SECS	1,80 €
BEGUDES ALCOHÓLIQUES	1,15 €
PA	1,10 €
OUS	1,03 €
OLI	0,86 €
CARN	0,84 €
XOCOLATA	0,65 €
LLET	0,65 €
PROTEINA VEGETAL	0,51 €
BEGUDA VEGETAL	0,49 €
TUBERCLES	0,42 €
LLEGUMS	0,34 €
PASTA	0,27 €
FARINA	0,27 €
ALTRES	1,68 €
	25,62 €

CONFORMACIÓ CISTELLA EN VOLUM

CONSUM ANUAL (EN kg) PER PERSONA

Amb aquest anàlisi de les dades es fa una projecció de consum anual segons el qual cada persona consumeix 73 kg de verdures; 40,86 kg de fruita; 17,56 l. de llet, 14,34 kg de tubercles i 13,95 l de begudes vegetal.

Cal considerar el baix consum de les llegums (3,17 kg anuals) i d'arròs (1,37 kg).

CONSUM ANY/PERSONA

ALIMENTS	kg	% consum
VERDURA	73,02	29,06%
FRUITA	40,86	16,26%
LLET	17,56	6,99%
TUBERCLES	14,34	5,71%
BEGUDA VEGETAL	13,95	5,55%
LACTIS	13,63	5,42%
OUS	9,58	3,81%
PA	8,66	3,45%
GALETES	7,53	3,00%
BEGUDES ALCOHÓLIQUES	7,04	2,80%
OLI	6,42	2,55%
FARINA	6,08	2,42%
FRUITS SECS	5,66	2,25%
SUCS	3,53	1,40%
LLEGUMS	3,17	1,26%
CARN	2,70	1,07%
PASTA	2,48	0,99%
AIGUA	2,29	0,91%
PROTEINA VEGETAL	2,11	0,84%
XOCOLATA	1,93	0,77%
BEGUDA	1,81	0,72%
ARRÒS	1,37	0,54%
SUCRE	0,90	0,36%
CEREALS	0,77	0,31%
ESPÈCIES	0,58	0,23%
SAL	0,55	0,22%
SNACK	0,52	0,21%
CAFÉ	0,47	0,19%
MEL	0,43	0,17%
SALSA	0,40	0,16%
CREMES	0,21	0,09%

CONSERVA FRUITA	0,19	0,08%
TE INFUSIONS	0,18	0,07%
CONSERVA VERDURA	0,18	0,07%
OLIVES	0,14	0,06%
VINAGRE	0,05	0,02%
	251,28	

CONSUM SETMANAL (en grams) PER PERSONA

ALIMENTS	g/setmana
VERDURA	1.401,55
FRUITA	784,19
LLET	337,03
TUBERCLES	275,18
BEGUDA VEGETAL	267,77
LACTIS	261,59
OUS	183,87
PA	166,19
GALETES	144,49
BEGUDES ALCOHÓLIQUES	135,04
OLI	123,18
FARINA	116,71
FRUITS SECS	108,69
SUCS	67,70
LLEGUMS	60,87
CARN	51,80
PASTA	47,59
AIGUA	43,96
PROTEINA VEGETAL	40,47
XOCOLATA	37,09
BEGUDA	34,67
ARRÒS	26,21
SUCRE	17,25
CEREALS	14,80
ESPÈCIES	11,18
SAL	10,54
SNACK	9,92
CAFÉ	9,04
MEL	8,24
SALSA	7,74
CREMES	4,11
CONSERVA FRUITA	3,62
TE INFUSIONS	3,50
CONSERVA VERDURA	3,46
OLIVES	2,78
VINAGRE	0,96

V.5 Taula comparativa de les diferents senalles

L'objectiu de l'*Estudi comparatiu de la senalla de la compra de proximitat ecològica i la de la compra convencional a les Illes Balears* era qüestionar si un dels limitants que fan més difícil el consum agroecològic és la **diferència de preu** entre un tipus d'alimentació ecològica i la convencional.

Un cop sistematitzades les dades de consum, segons estadístiques del Ministeri de Consum i segons les enquestes realitzades a les cooperatives de consum, s'ha elaborat la següent taula que permet una comparació global dels costos de les tres cistelles:

		MENORCA	MALLORCA
	SENALLA CONVENCIONAL	SENALLA DE CONSUM	SENALLA COOPERATIVES
COST PER SETMANA	32,82 €	49,86 €	25,62 €
COST ANUAL	1.706,79 €	2.597,66 €	1.334,85 €
COSTOS INVISIBLES			
Insularitat			
Canvi climàtic	380,00 €		
Costos Salut	265,00 €		
	2.351,79 €	2.597,66 €	1.334,85 €

Ara bé, com ja s'ha comentat, a les senalles de Menorca i Mallorca no es reflecteix la totalitat del que consumeix una família o persona. En el cas de Mallorca, per exemple, no s'ha reflectit el consum de la carn o del peix. Per aquest motiu s'ha fet una comparativa dels aliments que si s'han pogut reflectir en el consum de Mallorca i Menorca i, per tant, no tenen un efecte distorsionador de consum i despesa. En concret s'ha conformat una senalla amb verdures, tubercles, fruita, lactis, begudes vegetals, pa, pasta, ous i llegums. Els resultats obtinguts, de despesa i consum, es reflecteixen en la següent taula:

	DESPESA EN €			CONSUM EN KG		
	Convencional	Menorca	Mallorca	Convencional	Menorca	Mallorca
VERDURES	135,34 €	346,44 €	237,27 €	65,71	178,43	73,02
TUBERCLES	30,13 €	23,97 €	21,75 €	30,08	16,85	14,34
FRUITA	154,06 €	301,65 €	120,16 €	95,34	120,44	40,86
LACTIS	198,44 €	213,61 €	279,86 €	107,82	47,23	31,19
BEGUDA VEGETAL	10,17 €	85,75 €	25,41 €	8,12	41,25	13,95
PA	74,80 €	76,36 €	57,35 €	31,86	16,60	8,66
PASTA	12,46 €	34,92 €	13,97 €	5,94	8,37	2,48
OUS	17,86 €	45,38 €	53,69 €	7,68	11,35	9,58
LLEGUMS	6,26 €	15,61 €	17,82 €	3,87	3,56	3,17
	639,52 €	1.143,69 €	827,28 €	356,42	444,08	197,24

Si es fa una comparativa en percentatges entre les senalles de Menorca i Mallorca i la senalla convencional observem que la senalla de Mallorca és un 29% més cara que la convencional. Hem d'assenyalar que una part del sobrecost en preu de la senalla de Menorca respecte a la convencional és degut a l'adquisició d'un 25% més d'aliments.

	DIFERÈNCIA DE DESPESA		DIFERÈNCIA DE CONSUM	
	Senalla Menorca	Senalla Mallorca	Senalla Menorca	Senalla Mallorca
VERDURES	156%	75%	172%	11%
TUBERCLES	-20%	-28%	-44%	-52%
FRUITA	96%	-22%	26%	-57%
LACTIS	8%	41%	-56%	-71%
BEGUDA VEGETAL	743%	150%	408%	72%
PA	2%	-23%	-48%	-73%
PASTA	180%	12%	41%	-58%
OUS	154%	201%	48%	25%
LLEGUMS	149%	185%	-8%	-18%
	79%	29%	25%	-45%

Si es fa un comparatiu de preu mig per kilogram consumit ens trobem amb els següents resultats:

	PREU/kg		
	Convencional	Menorca	Mallorca
VERDURES	2,06 €	1,94 €	3,25 €
TUBERCLES	1,00 €	1,42 €	1,52 €
FRUITA	1,62 €	2,50 €	2,94 €
LACTIS	1,84 €	4,52 €	8,97 €
BEGUDA VEGETAL	1,25 €	2,08 €	1,82 €
PA	2,35 €	4,60 €	6,62 €
PASTA	2,10 €	4,17 €	5,63 €
OUS	2,33 €	4,00 €	5,60 €
LLEGUMS	1,62 €	4,38 €	5,62 €

I un darrer aspecte a considerar és comparar el consum de les tres senalles amb les recomanacions definides per dietistes- nutricionistes:

	CONSUM (en grams) PER SETMANA I PERSONA			
	Recomanacions	Consum Convencional	CONSUM MENORCA	CONSUM MALLORCA
Verdures	2.000,00	1.526,77	3.424,74	1.401,55
Tubercles	500,00	576,88	323,41	275,18
Fruita	2.500,00	1.829,40	2.311,70	784,19
Llet/Productes lactis/Begudes Vegetals	2.500,00	2.089,84	792,65	598,62
Pa	150,00	611,01	318,57	166,19
Pasta	100,00	113,92	160,72	47,59
Ous	6,00	2,36	217,79	183,87
Llegums	500,00	74,22	68,38	60,87

V.6 Conformació de la senalla agroecològica. Una hipòtesi,

A partir de les dades obtingudes, i com a hipòtesi, hem fet un càlcul d'una cistella agroecològica tenint en compte dos aspectes

- Respecte al consum- Recomanacions de la dieta saludable i sostenible.
- Respecte al preu dels aliments – S'ha considerat els preus d'aliments ecològics i locals.

	SENALLA CONVENCIONAL	SENALLA AGROECOLÒGICA
COST PER SETMANA	32,82 €	38,22 €
COST ANUAL	1.706,79 €	1.991,19 €
COSTOS INVISIBLES		
Insularitat		
Canvi climàtic	380,00 €	
Costos Salut	265,00 €	
	2.351,79 €	1.991,19 €

En aquest cas la senalla agroecològica seria un 17% més cara que la convencional sense considerar les externalitats, però més econòmica si sumem aquestes.

VI RESUM EXECUTIU

Una de les grans suposats limitants que se li atribueix als sistemes alimentaris agroecològics (en tota la seva dimensió) és l'elevat cost final per als consumidors. Són habituals les comparacions entre un producte convencional que podem trobar en un supermercat i un d'ecològic d'una botiga especialitzada on sempre destaca el primer com molt més econòmic. Per a valorar seriosament aquesta diferència i arribar a conclusions més certeres, s'ha de filar més prim. A part del preu s'ha de tenir en compte aspectes com la composició de tota la cistella, els hàbits de consum i les externalitats que no es reflexen al preu.

En aquest estudi s'ha volgut obrir la mirada i, més enllà de comparar el preu de dos productes, hem comparat la despesa d'unitats familiars que compren en els circuits convencionals i les que compren en circuits alternatius, **concretament al voltant d'una cooperativa de consum local**.

Un cop analitzades les dades i fent la comparativa entre diferents cistelles alimentàries, podem afirmar que:

Analitzant preu per preu els productes adquirits per les famílies estudiades, són més econòmics els convencionals, com plantejava l'hipòtesi d'aquest estudi.

A les Illes Balears el desenvolupament de les cooperatives de consum és insuficient i, de forma general, es pot afirmar que a diferència d'altres territoris, actualment no ofereix un sistema complet per l'aprovisionament de tots els aliments habituals per una família que vulgui mantenir una dieta basada en productes agroecològics. Aquesta realitat és important en tant que sense aquest paper de compres directes i col·lectives per part d'un grup de famílies, evitant intermediaris, es fa molt difícil un consum global a preus competitiu.

De fet, l'estudi el que trasllada, a partir de les dades de Menorca on hem pogut seguir de forma acurada la despesa total de famílies que opten per consums agroecològics, és que mantenir aquesta dieta a partir de comprar en petites botigues, genera un cost molt superior (2.597,66 €) a la despesa de les famílies que compren sense aquesta sensibilitat (1.706,79 €).

Aquesta gran diferència no és tan gran si als costos reals afegim les externalitats que, d'una manera o d'altre, acabem pagant. En concret, si afegim alguns dels costos indirectes o invisibles, el cost final seria de 2.351,79 € euros anuals per persona en compres convencionals.

*Per mirar de respondre a la pregunta d'aquest estudi, el que sí que ens pot oferir xifres interessants és aproximar-nos a la realitat buscada a partir de les dades de Mallorca. En aquesta illa hem pogut recollir els preus concrets dels aliments agroecològics a les cooperatives de consum, de manera que ens permet extrapolar quin seria el cost total familiar a partir d'una dieta tipus recomanada des d'un punt de vista saludable i nutritiu. **En aquest cas, i en la construcció d'una hipotètica cistella agroecològica, les xifres indiquen que el cost seria de 1.991,19, molt semblant al preu de la cistella convencional.***

VII RECOMANACIONS DE CARA A LES ADMINISTRACIONS

Cada cop més les administracions públiques reconeixen la necessitat de transformar els sistemes alimentaris industrials cap a sistemes alimentaris saludables i sostenibles. En una situació d'emergència climàtica, pèrdua de sobirania alimentària, desaparició de la pagesia, desaparició de terres agrícoles,... és urgent aplicar mesures polítiques dotades de suficients recursos per transformar l'actual sistema alimentari i fer una aposta clara per sistemes agroecològics en el marc de la sobirania alimentària. I més en el cas Balear amb el que representa de complexe el fet de l'insularitat.

El que podem extreure d'aquest estudi és la necessitat de valorar amb més profunditat el potencial de les cooperatives de consum com una baule de la cadena alimentària agroecològica que pot permetre un model de consum agroecològic amb preus justos per la pagesia però alhora competitiu i que poden permetre eixamplar a més població consumidora.

És per això que cal posar en consideració l'enfortiment de les polítiques adreçades cap a:

- ✓ Donar suport institucional a formes de comercialització com mercats de pagès, venda directa, cooperatives de consum, supermercats cooperatius agroecològic i/o formes d'intermediació no especulativa que s'assumeixen des del cooperativisme o l'associacionisme per tal de facilitar un consum agroecològic, facilitant estructura, simplificant permisos, reduint els impostos i taxes i altres aspectes normatius que dificulten la implementació i consolidació d'aquestes pràctiques.
- ✓ Facilitar infraestructures i logística per a la comercialització de la petita i mitjana producció agroecològica cap aquestes formes de comercialització esmentades, com ara, per exemple:
 - ✧ Cedir espais per a la creació de nodes logístics comarcals en espais en desús (cooperatives agràries, naus, etc.) gestionats per la pagesia per a facilitar el moviment dels seus productes en l'àmbit local i connectar-los amb els circuits logístics.
 - ✧ Facilitar la creació d'estructures cooperatives de distribució en mans de la pagesia.
 - ✧ Donar a conèixer aquestes xarxes de consum a la població en general mitjançant campanyes de comunicació o accions de sensibilització,
 - ✧ ... entre d'altres.

Desfeminitzar la responsabilitat sobre l'alimentació.

Per arribar a una «alimentació òptima», a base de productes frescs, de proximitat i de temporada que puguin ser adquirits al circuit curt i preparats a casa, és necessari, a banda de destinar la quantitat necessària de recursos econòmics i tindre un bon espai habilitat a casa, disposar de temps per a la planificació, la compra i l'elaboració, a banda d'uns coneixements mínims de cuina. La cistella agroecològica sovint requereix més temps i planificació que la cistella convencional, que pot aconseguir-se a un supermercat qualsevol, i el dia a dia contemporani sovint no permet que cap persona de la família pugui fer-se càrrec d'aquesta dedicació.

S'ha de parar atenció a aquestes tasques, moltes vegades invisibles, que es desenvolupen als àmbits privats i domèstics i de les que sovint s'encarreguen les dones. D'una banda, com a la resta de tasques de cures, s'ha d'augmentar la corresponsabilitat, però d'altra i dins d'una dimensió de canvi cultural, hem de revaloritzar la importància de l'alimentació i, per tant, del temps que l'hi dediquem, sobretot donant rellevància al seu vessant creatiu i de gaudiment.