



## La salud, principal motivación de los españoles para cambiar su forma de alimentarse

31-05-2017

**La Fundación Daniel & Nina Carasso ha presentado un estudio sobre la alimentación sostenible en España que analiza las costumbres y preocupaciones de los españoles en este campo. Entre las conclusiones destaca que existe una mayor concienciación con una alimentación sostenible, que se gasta más en comida que hace dos años y se detecta una mayor preocupación por llevar una dieta saludable.**

La preocupación por la salud (61%), la pérdida de sabor de los alimentos (35%) y los efectos medioambientales derivados del actual sistema alimentario (24%) son las principales motivaciones de los españoles a la hora de cambiar sus hábitos hacia una alimentación más saludable. Así se desprende del estudio 'La alimentación sostenible en España', elaborado por Ipsos para la Fundación Daniel & Nina Carasso, que analiza las costumbres y preocupaciones de los españoles en torno a la alimentación.

Los encuestados afirman, asimismo, haber aumentado en los dos últimos años el consumo de alimentos respetuosos con el bienestar animal (44%) y de aquellos cuyo impacto ambiental es menor (44%). A pesar de ello, el precio (47%) se mantiene como el principal criterio a tener en cuenta a la hora de la compra, si bien el respeto por el medio ambiente y la preocupación por las condiciones de producción van ganando posiciones para el 38% y el 31% de los consumidores, respectivamente.

### Una cesta de la compra de mayor calidad y mayor gasto

En línea con su mayor concienciación con una alimentación sostenible, el 65% asegura gastar más en alimentación que hace dos años, dando prioridad a los productos de calidad, aún cuando ello supone que tengan que pagar más (49%).

Así, el 79% de los españoles declara comprar habitualmente frutas y verduras de temporada y el 71% asegura dar prioridad a los productos frescos para cocinar, de esta forma, sus propios platos. La concienciación con el desperdicio alimentario (54%) también va ganando peso y más de la mitad de los entrevistados (54%) prefiere cocinar con sobras, en lugar de abrir nuevos productos. Por su parte, el 53% afirma consumir de forma regular productos de proximidad y que cuenten con una etiqueta de calidad (40%).

La composición de los productos es uno de los factores que más preocupa a los españoles y que hace que desechen consumir ciertos alimentos. El porcentaje de azúcares, sales y grasas (70%), la presencia de aditivos como conservantes y colorantes (61%) o pesticidas (60%), son los componentes que más frenan la compra.

En general, la mayoría de los consumidores (71%) declaran sentirse tranquilos con la calidad de los productos que consumen, si bien es cierto que más de la mitad (51%) opina que los alimentos han ido perdiendo cada vez más calidad durante los últimos dos años. Más concretamente, afirman sentirse especialmente preocupados por el uso de sustancias que afectan directamente a la naturaleza del alimento y en consecuencia, a su salud. Este es el caso de conservantes, potenciadores del sabor y sabores artificiales (32%), y de pesticidas (31%). Por su parte, el agotamiento y la degradación de los recursos naturales preocupan al 29%.

Por otra parte, ña sociedad española se muestra cada vez más concienciada con el impacto social, medioambiental y económico de su alimentación. Prueba de ello es que el 71% de los encuestados afirma estar dispuesto a incrementar su consumo de productos locales, así como de frutas y verduras de temporada (70%). En cuanto a los frenos para hacerlo, el precio (85%) y la dificultad para encontrar estos alimentos en sus tiendas habituales (81%), son los principales argumentos esgrimidos.

### Mayor familiaridad con la alimentación sostenible

A pesar de su confianza en los productos que consumen, una amplia mayoría opina que los alimentos carecen de información suficiente, especialmente en lo referente a su impacto medioambiental (87%), social (81%) y sobre la salud (79%). Por su parte, el 76% considera que existe un gran desconocimiento sobre la procedencia de las materias primas. Aún así, más del 70% afirma confiar en las etiquetas y certificados de calidad, ambientales o éticos.

En cuanto al término alimentación sostenible resulta cada vez más cercano para el consumidor español, quien lo asocia mayoritariamente con lo ecológico y natural (41%), así como con lo racional y sostenible (33%). En cuanto a las medidas para alcanzar un sistema de alimentación más sostenible, los encuestados opinan que la reducción de los productos químicos (44%) y la educación (43%) serían las más eficaces. Otras de las pautas a seguir serían, en su opinión, mejorar la información en tienda (28%) y reforzar las redes de proximidad (23%).

### La Fundación Daniel y Nina Carasso, uno de los principales actores impulsores de la alimentación sostenible

La Fundación Daniel y Nina Carasso es, a día de hoy, uno de los principales actores financiadores de proyectos de alimentación sostenible en nuestro país. Presente en España desde 2014, ha brindado ya su apoyo a más de 80 proyectos entre sus dos líneas de acción, en los que ha invertido más de 12,5 millones de euros. A nivel global, la fundación presta apoyo actualmente a más de 200 organizaciones en el ámbito de la alimentación sostenible y, desde su creación en Francia en 2010, ha concedido más de 20 millones de euros a este tipo de proyectos.

Una de sus principales iniciativas es la creación del *Premio Daniel Carasso*, un premio científico internacional a la investigación de alto nivel en alimentación sostenible, cuya tercera edición tuvo lugar la semana pasada en Valencia, capital mundial de la alimentación en el marco del Pacto de Milán. El galardón, que cuenta con una dotación de 100.000 euros, fue otorgado a la doctora británica **Jane Battersby**, escogida por un jurado de nueve expertos internacionales entre 40 candidatos de 23 países.

Para la Fundación Daniel & Nina Carasso, los sistemas alimentarios sostenibles son por naturaleza colaborativos y tienen en cuenta la salud de todas las personas y del planeta, el respeto de las preferencias culturales y de los ecosistemas, y la justicia social y económica entre los actores implicados. En palabras de la galardonada, *“los sistemas alimentarios que actualmente nutren nuestras ciudades son injustos, especialmente con los más desfavorecidos. Y un sistema que no es justo para todos, nunca podrá ser sostenible. Por ello, la transición hacia uno que sí que lo sea debe contar con un firme compromiso de los dirigentes y de los principales agentes económicos, así como con políticas y marcos de planificación más amplios por parte del sistema convencional dominante”*.

### Noticias Relacionadas

- El 74% de los españoles está dispuesto a pagar más por un restaurante que sea sostenible
- El Regional de Málaga se convierte en el primero en servir menús ecológicos certificados
- La Dieta Mediterránea cumple diez años como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad
- El 88% de la comida servida en instituciones públicas de Copenhague es ecológica
- El pan y los alimentos procedentes de cereales deberían formar parte de la alimentación diaria
- Según los estudios, la Dieta Mediterránea no sólo es preventiva, sino que es curativa
- Life + Zero Cabin Waste, un proyecto para acabar con los residuos en los aviones