

Llamados a ser sostenibles y 'circulares' para alcanzar la transformación económica de la UE

Miércoles, 10 de marzo 2021

Esta es la primera parte de un artículo que pretende trasladar información sobre la dirección que está tomando Europa para encaminarnos hacia una transformación de la economía de la UE con miras al futuro; objetivo al que se quiere llegar mediante la sostenibilidad y la economía circular. Tras esta primera parte introductoria, en un segundo artículo bajaremos al terreno de las empresas, ofreciendo un decálogo con 'Iniciativas para ser sostenible y circular en restauración colectiva'.

Durante los últimos años, puede que más de diez, un grupo de profesionales y directivos de empresas de restauración hemos intentado divulgar las virtudes y conveniencia de la sostenibilidad en la hostelería, a través del *Foro profesional de la restauración sostenible, en una economía circular*... en ocasiones no con mucho éxito, motivado por las propias vicisitudes de la profesión y el sector.

Pero, mira por donde, la vieja Europa parece que quiere 'reintegrar la naturaleza a nuestras vidas'; así se desprende de la nueva etapa política potenciada por **Ursula Von der Leyen**, en calidad de presidenta de la Comisión de la Unión Europea que, con motivo de su toma de posesión, anunció en el verano del 2019 que *"Europa debe liderar la transición hacia un planeta sano y ser el primer continente climáticamente neutro"*.

A ese objetivo se quiere llegar mediante la sostenibilidad y la economía circular, conceptos que podrían entender mejor si se conocieran sus diez mandamientos. Los ya conocidos Producto, Procesos y Personas, pertenecen al ámbito de la sostenibilidad; y los otros siete a la economía circular, de los cuales podemos destacar los relativos a la nueva agricultura regenerativa, a la concepción de los residuos como nuevos recursos y al hecho de que todo nuevo producto se diseñe y cree, minimizando el impacto medio ambiental.

Aparece pues un nuevo paradigma con muchos puntos tangenciales con la situación pandémica que padecemos y que, a los que peinamos canas, nos recuerda otro que fue vital en la actual configuración del sistema alimentario europeo, allá por 1972, el 'Plan Mansholt'; origen de la actual política agraria común (PAC) que se lleva el 38% del presupuesto de la UE. El plan ahora se llama 'European green deal' y quiere una nueva economía con futuro sostenible, una UE líder mundial en sostenibilidad y un gran pacto por el clima .

Entre **Sicco Mansholt** (político neerlandés promotor del citado plan que fue comisario europeo de Agricultura y Desarrollo Rural) y Von der Leyen, el sistema alimentario europeo ha cambiado tanto, que hasta los academicistas que desde las aulas defendían la ecología política y la economía ecológica, han visto su doctrina reflejada en parte de los documentos que se están redactando y editando, entre Bruselas y Estrasburgo. Algunos de esos documentos son:

- o El '[Pacto verde europeo](#)'.
- o El informe '[De la granja a la mesa](#)'.
- o El manifiesto sobre la '[Biodiversidad 2030](#)'.
- o La nueva [legislación sobre el clima](#).
- o O el nuevo '[Plan de acción para la economía circular](#)'.

La aplicación de todos estos planes viene garantizada por el compromiso de estar debidamente 'regados' con cuantiosa financiación (los fondos NextGeneration UE ya empiezan a ser conocidos y solicitados) .

¿Qué hay que conocer de esos documentos? Voluntad de profundos y positivos cambios, unos a medio plazo (para coincidir con la Agenda 2030 y los objetivos ODS) y otros a largo plazo (en 2050, Europa debe ser climáticamente neutra), para lo cual la maquinaria legislativa europea ya ha empezado a funcionar, con el fin de que los compromisos que figuran en los documentos se cumplan en los 27 estados miembros de la UE; por ejemplo, España debe lograr incrementar en cuatro millones de hectáreas las actuales 2,3 dedicada a producción ecológica, lo que le haría llegar a una cuarta parte del total de superficie agraria útil.

Así, el informe 'De la granja a la mesa', tras reconocer que el sistema alimentario actual tiende a la degradación medio ambiental y al cambio climático, que contamina el agua, suelo y el aire, que genera gran cantidad de gases efecto-invernadero (GEI) y que impacta negativamente en la biodiversidad aboga, entre otros objetivos, por:

- Reducir el uso de plaguicidas y fertilizantes en la agricultura.
- Aumentar la importancia de la agricultura ecológica.
- Mejorar el bienestar animal.
- Y revertir la pérdida de la biodiversidad.

Todo ello con el fin de lograr:

- Una cadena alimentaria neutra.
- Plena garantía de seguridad alimentaria.
- Preservar la asequibilidad de los alimentos.
- Reducir las pérdidas y el desperdicio alimentario.
- Promover el consumo sostenible.
- Y luchar contra el fraude alimentario.

Todo ello en armonía con los objetivos sobre biodiversidad (mejor funcionamiento de los ecosistemas) y de economía circular donde, además de consagrar el destino de los residuos hacia nuevos recursos, el sector alimentario se considera como prioritario en cuanto a tratamiento, formulándose medidas en torno a, por ejemplo, la bioeconomía, la reducción del desperdicio de alimentos o la reutilización de envases.

Además, se quiere otorgar empoderamiento a los consumidores (al dotarles de mayores medios de transparencia) y a los compradores públicos (14% del PIB de la UE).

Repercusión en la restauración colectiva

Hace tiempo calificué al sector de resiliente, como consecuencia de sus avatares en el mercado de la alimentación colectiva. Hoy no hay documento en que dicho término no aparezca en los titulares. Baste citar el *Plan de recuperación, transformación y resiliencia* del Gobierno de España, entendido como un proyecto de país orientado a la modernización de la economía española; la recuperación del crecimiento económico y la creación de empleo; y la reconstrucción sólida, inclusiva y resiliente tras la crisis de la *Covid*, dando respuesta a los retos de la próxima década.

Si de resiliencia hablamos, motivos no faltan para pensar en abordarla: cambio climático, pérdida de biodiversidad, degradación del suelo, agotamiento de energías no renovables, e inestabilidad política ya casi permanente. Amenazas que deberían combatirse con soluciones que emergen de los documentos de la UE que estamos citando y que nos lleva a recomendar ya bajando al terreno de las empresas de restauración colectiva, a tener muy en cuenta un decálogo del que os hablaremos en la segunda parte de este artículo: [‘Decálogo de iniciativas para ser sostenible y ‘circular’ en el sector de las colectividades](#).

Noticias Relacionadas

- [Estrategia europea de sostenibilidad alimentaria: los cambios que se avecinan](#)
- [La OMS insta a los gobiernos a fomentar la alimentación saludable en las colectividades](#)
- [“Si concienciamos a los niños y niñas respecto a los ODS, tendremos el futuro asegurado”](#)
- [Barcelona suma 30 nuevas escuelas a su proyecto de comedores sanos y sostenibles](#)

MARIO CAÑIZAL es un economista/consultor con más de 30 años de experiencia en el mundo de la hostelería. *Alma mater* de diversas iniciativas, asociaciones y proyectos a lo largo de su carrera, su último proyecto es el portal de restauración [Food Story](#). Es también autor de diversos libros y profesor invitado en el CETT-UB y BCC. Participa habitualmente en congresos y jornadas, y colabora en diversos medios. @: news@foodstory.es. ([Todos los artículos](#)).