



Los españoles gastamos, cada día, cinco millones de euros en alimentación ecológica

20-02-2019

Ángeles Parra

En cuatro años hemos duplicado el gasto anual per cápita en productos ecológicos y ya estamos entre los diez primeros, en la lista de países más consumidores de este tipo de alimentación. El perfil del consumidor ha evolucionado ampliándose las horquillas de edad y el desarrollo de políticas municipales y autonómicas en favor de la alimentación 'bio' está acercando este mercado a las las colectividades, aunque sus compras no representan más que un 2-3% de las ventas totales.

Los españoles gastan cada día cinco millones de euros en alimentación ecológica. El gasto anual per cápita se ha duplicado en cuatro años, y ahora son ya 42 euros por persona y año. Así, son ya dos de cada 100 euros de nuestra cesta de la compra y hemos entrado en el *top ten* del consumo mundial de productos orgánicos.

También va cambiando el perfil de consumidor ecológico (hasta hace poco anclado en un consumidor de entre 35-50 años); compran alimentos ecológicos todos los públicos, aunque los *millennials* (consumidores con menos de 35 años) ganan terreno y son ya aproximadamente el 30% de los consumidores de estos productos. Estos *millennials* cambian drásticamente sus hábitos de consumo hacia la ecología cuando se convierten en padres/madres. El proceso se está dando en todo el orbe. Un informe de la *Organic Trade Association* (OTA), en Estados Unidos, revela que el 25% de los *millennials* americanos ya son progenitores y en los próximos diez a quince años el porcentaje será en torno al 80%.

Esto va a significar, según los expertos, un aumento significativo del consumo ecológico. Tener descendencia aumenta significativamente el consumo ecológico en muchas parejas. Por un lado, les hace pensar que actúan como padres conscientes, y no andan desencaminados. Porque, sólo en el aspecto de la salud, la mala alimentación es responsable de muchas de las patologías de buena parte de la población, y, en especial, de los niños, que son los más vulnerables. La salud de una familia tiene que empezar en la cocina.

Por otra parte, la incorporación de líneas de productos ecológicos en grandes multinacionales alimentarias va a ser una constante en los próximos años. Todas tienen su línea 'bio' y se pueden encontrar, en mayor o menor medida, en muchos lineales de grandes superficies. Se habla ya de que en los próximos diez a quince años, en Europa el consumidor sólo va a demandar fruta y verdura que sea ecológica.

Dentro del sector, algunas tendencias sacan músculo. Hay que destacar el crecimiento de tendencias ovo-lacto-vegetarianas y veganas. Así como los superalimentos, los fermentados, la alimentación infantil y los productos 'sin' (sin lactosa, sin gluten, sin azúcares añadidos...), habida cuenta de las alergias e intolerancias que han creado, en gran medida, las formas de producción industrializadas. Otro subsector que gana peso es el de la cosmética ecológica certificada y los productos de limpieza e higiene 'bio'.

La restauración colectiva mantiene una cuota entre el 2% y el 3% de las ventas totales

En cuanto al sector de la restauración social y colectiva, cabe destacar que cada vez existe una mayor oferta en todo el territorio nacional y en paralelo, se están desarrollando políticas municipales y autonómicas, que favorecen un mayor consumo de productos ecológicos en, por ejemplo, los comedores escolares. Esto está propiciando que las empresas de catering y restauración colectiva dirijan su mirada a la búsqueda de proveedores locales y ecológicos para incorporarlos en los menús de los colegios. Muchos comedores escolares están ya dando el paso a introducir alimentos ecológicos en el menú, muchas veces, presionados por las propias ampas, así como por la comunidad educativa en su conjunto.

Por otra parte, los horarios laborales y los hábitos de vida actuales provocan que cada vez más personas coman a diario fuera del hogar, en restaurantes de empresa o a pie de calle, para lo que se elige, cada vez más, establecimientos que ofrezcan comida saludable. En la actualidad, la mayoría de servicios ofrecen productos locales, de temporada y ecológicos... amén de que los restaurantes y menús exclusivamente ecológicos siguen multiplicándose, sobre todo en grandes y medianas ciudades.

A pesar de esto, este canal mantiene una cuota que se mueve entre el 2% y el 3% de las ventas totales. Para que la implantación de los productos ecológicos en la restauración colectiva avance más rápidamente, ayudará sin duda, la reciente publicación del 'Plan de contratación pública ecológica general del estado', sus organismos autónomos y las entidades gestoras de la Seguridad Social.

Siendo la alimentación el pilar de los hábitos de vida saludables, el sector de la producción agroalimentaria ecológica tiene un gran futuro por delante. La información y la educación en consumo irán también en aumento, lo que fortalecerá la oferta y la demanda, democratizando el producto ecológico y su accesibilidad para todos los públicos.



Ángeles Parra es presidenta de la asociación **Vida Sana** y directora de **BioCultura**, feria de productos ecológicos y consumo responsable. Ha escrito multitud de artículos e informes sobre el sector de la producción ecológica, relacionados con la salud y el medio ambiente; y participa en innumerables foros, y formación universitaria en materia de ecología, salud y alimentación 'bio'. @: a.parra@vidasana.org