



Francia aprueba un proyecto de ley en favor de una alimentación más saludable para todos

03-11-2018

Paola Hernández

La Asamblea Nacional Francesa ha aprobado un proyecto de ley en favor de una alimentación más saludable y accesible, que pone el acento en diversas medidas de aplicación directa en la restauración social y colectiva, en línea con los objetivos de sostenibilidad para 2022. Paola Hernández nos explica en este artículo algunas de las claves fundamentales del nuevo texto.

El pasado 2 de octubre de 2018, la Asamblea Nacional Francesa finalmente aprobó (con 227 votos a favor, 136 en contra y 11 abstenciones) el proyecto de ley *“para el equilibrio de las relaciones comerciales entre el sector agrícola y alimentario, con el fin de conseguir que la alimentación sea saludable, sostenible y accesible para todos”*.

Las medidas que tendrán las consecuencias más directas para la comunidad, se relacionan con la restauración colectiva. En particular con el objetivo de que para el año 2022, los servicios de restauración deberán ofrecer al menos un 50% de productos con un signo de calidad (para proteger más eficazmente los alimentos del maltrato animal o para reducir el uso de productos fitosanitarios...), de los cuales un 20% deberá incluir productos de agricultura ecológica o integrada. Para ello, también se debe tener en cuenta que se promoverá que al menos el 15% de las tierras agrícolas se destinen a la producción ecológica para fines de 2022.

Las colectividades también estarán obligadas a promover productos de comercio justo procedentes de pequeñas y medianas empresas, así como la compra de productos en el marco de proyectos territoriales de alimentos. Para ello, se ha propuesto la creación de ‘Comités regionales de alimentos’ para organizar la consulta necesaria para lograr los objetivos establecidos.

Igualmente, los responsables de los servicios de restauración colectiva deberán proponer, experimentalmente, durante dos años, un menú vegetariano a la semana, así como la elaboración de un plan plurianual de diversificación de proteínas, incluidas las alternativas proteicas de origen vegetal, como las legumbres. Este experimento, cuyos resultados se enviarán al Parlamento a más tardar seis meses antes de su finalización, servirá para medir el impacto de este tipo de menús en el desperdicio de alimentos, las

tasas de asistencia y el costo de las comidas. Además, desde el 1 de enero de 2020, las entidades jurídicas de derecho público y privado tendrán que informar a sus usuarios de la composición y calidad nutricional de sus menús/comidas a través de diferentes medios.

El nuevo proyecto de ley también hace referencia a:

- La prohibición (a partir de enero de 2020) en el uso de diversos utensilios y recipientes de plástico desechables (pajitas, cubiertos, recipientes para cocinar alimentos) y las botellas de agua de plástico.
- La obligación (a partir del 1 de julio de 2021) de poner a disposición de los comensales bolsas/recipientes reutilizables o reciclables para llevarse la comida o bebida no consumida.
- La puesta en marcha de una lucha más activa contra el desperdicio de alimentos en la restauración social y colectiva, y la industria agroalimentaria.

Esta ley, como he mencionado anteriormente de forma breve, también proporcionará a los productores “más transparencia y seguridad” durante las negociaciones comerciales y, en última instancia, les permitirán “vivir dignamente de su trabajo”. Para ello, se hará uso de diversos indicadores validados por los actores de cada sector (productores, distribuidores y procesadores), teniendo en cuenta el análisis de ciclo de vida de cada producto alimentario –producción, procesamiento, envasado, transporte, almacenamiento y consumo–.

Cada una de estas etapas tiene un mayor o menor impacto en el medio ambiente. Por ello, dentro del espíritu del proyecto de ley, los compradores estarán obligados a favorecer los productos que han demostrado un menor impacto ambiental en comparación con otros productos similares. Estos análisis todavía no están muy extendidos en el sector agroalimentario y pueden terminar discriminando a los productores locales y las microempresas. Sin embargo, a partir de la entrada en vigor de esta ley, el comprador podrá gradualmente y sin entrar en formalismos, solicitar a los proveedores cierta información relacionada con los modos de producción agrícola, las emisiones de gases de efecto invernadero relacionadas con el transporte de bienes o la naturaleza de los materiales de embalaje.

En busca de soluciones para compensar los costes adicionales

El proyecto de ley plantea sin duda muchos retos, dado el clima de austeridad y restricciones presupuestarias que vivimos, por lo tanto, será necesario encontrar soluciones para compensar el coste adicional de comprar productos de calidad.

Particularmente, la preocupación se ha enfocado en los productos ecológicos que, de acuerdo con la Agencia BIO, siguen soportando un coste adicional de alrededor del 18% (sobre todo cuando se habla de productos lácteos o carne orgánica), pese a que la agricultura ecológica ha estado en auge durante diez años y crecido otro 22% entre 2015 y 2016 en Francia. Por esta razón, la ley quiere fomentar, desarrollar y democratizar más economías de escala que hagan posible el acceso a los productos orgánicos.

Para la restauración colectiva ya existen guías sobre este tema, centradas en la adaptación de los gramajes servidos a las necesidades y preferencias de los diferentes usuarios; la reducción de las cantidades de carne proponiendo regularmente comidas alternativas o vegetarianas; y en la seguridad de que los productos sean frescos y de temporada. Sin embargo, tal y como han coincidido todos los actores involucrados en la elaboración de esta ley, hace falta formar, educar y dar valor a la comida.

Personalmente, me siento entusiasmada por los cambios que se están promoviendo en nuestro país vecino y preocupada por la orientación en el nuestro. Desde Mensa Cívica siempre hemos pensado que la comida social de un país es un reflejo del estado de la alimentación en el mismo. Y, aunque bien es cierto que poco a poco están surgiendo iniciativas interesantes y que merecen la pena ser destacadas, la verdad es que todavía falta más reconocimiento por parte de los responsables políticos y otros actores de la cadena de valor, del papel que nuestra comida puede jugar en el futuro. Un futuro que necesita ser más sostenible en todos los sentidos.



Paola Hernández es graduada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos y del Máster Europeo de Salud Pública. Trabaja la *Health Care Without Harm Europe* como técnica de proyectos de alimentación hospitalaria. Es miembro de la junta directiva de *Mensa Cívica* y su representante en el grupo de trabajo de la Comisión Europea para la elaboración del Pliego de Compras Verdes en la UE. @: phernandezolivan@gmail.com.