“Ofreceremos una guía para que el sector agroalimentario pueda reducir las emisiones de GEI”

La Real Academia de Ingeniería está inmersa desde hace unos meses en la elaboración de uno de sus proyectos más ambicioso; un estudio sobre emisiones de gases de efecto invernadero

(GEI) en el sistema agroalimentario español y europeo. Para conocer más sobre él, y especialmente sobre las novedades que aporta, charlamos con Jaime Gómez-Arnau, Consejero de la Academia Real de Ingeniería y uno de los promotores de este estudio.

Por Marga López, periodista agroalimentaria (@Margalopez77)

¿En qué consiste exactamente este proyecto y qué necesidad había de llevarlo a cabo?

Estudios sobre las emisiones de gases de efecto invernadero hay muchos, pero en la Academia nos dimos cuenta de que no se había calculado el total de las emisiones de GEI del sistema agroalimentario español, a pesar de que sabemos qué tiene un peso muy importante en las emisiones de este tipo de gases. Pero como tal, en el conjunto de todos los eslabones del sector, el cálculo de todas las emisiones y por tanto de la Huella de Carbono, no se había medido, y pensamos que era importante y necesaria hacerlo.

Acabáis de presentar un avance de los resultados. ¿Cuándo tendremos el resultado final?

Hemos hecho públicos algunos resultados preliminares, con datos realmente interesantes, pero el informe definitivo se dará a conocer después del verano.

Además de medir las emisiones durante toda la cadena agroalimentaria, ¿qué otras novedades aporta este estudio?

La metodología utilizada es otra de las grandes novedades de este Estudio, porque usamos dos distintas y las combinamos, las hibridamos, como dicen los investigadores, algo que no se había hecho nunca. Una de esas metodologías es el análisis del ciclo de vida, lo que significa seguir los productos desde el inicio de su ciclo hasta el final, lo que llamamos desde la cuna hasta la tumba; y la otra metodología son las tablas input y output, que son tablas macroeconómicas con las que podemos tener en cuenta todos los flujos monetarios no solo dentro del país, sino incluso las importaciones y las exportaciones. Y combinar estos dos sistemas de estudio es la primera vez que se hace para el sistema agroalimentario.

Este estudio será una guía, una orientación, para luego afinar y profundizar cada sector qué medidas puede llevar a cabo para mitigar estas emisiones de GEI

¿Qué resultados nos podéis avanzar en estos momentos?

En una primera comprobación preliminar hemos visto que la ganadería, el transporte y los residuos de la alimentación de los hogares y la restauración, son tres segmentos de la cadena con bastantes emisiones de gases de efecto invernadero. Es algo de lo que ya se tenía constancia,

pero nosotros ahora vamos a determinar qué subsectores dentro de la ganadería, dentro del transporte, de los residuos, son los puntos calientes dónde se puede trabajar para mitigar esas emisiones. Porque ese es el fin de este estudio, ofrecer una serie de recomendaciones para reducir la emisión de GEI en los puntos más conflictivos.

Un dato curioso de este los primeros avances que habéis hecho público es que se ha reducido las emisiones en la fase de producción agrícola...

Efectivamente. En la parte agrícola, más en unos cultivos que en otros, hemos visto que en muchos de ellos se reducen las emisiones con respecto a estudios de los años 70/80. Porque se maneja mejor la fertilización nitrogenada, se labra menos con maquinaria, se usa más el laboreo reducido, se usan cubiertas vegetales en los cultivos leñosos… es decir, combinaciones de una serie de buenas prácticas agrícolas que ya se tienen en cuenta y que reducen de forma clara las emisiones. Pero habría que seguir mejorando y trasladarlas a otros cultivos donde quizás la reducción no ha sido tan destacable. Pero cada cultivo es diferente y tiene sus propias recomendaciones. Esa sería otra de las labores posteriores a este estudio, ir afinando y recomendando medidas de mitigación para cada cultivo.

¿También se plantearán recomendaciones para el consumidor?

Sí, porque estamos comprobando que el desperdicio de alimentos y el manejo de los residuos está siendo clave, e incluso la dieta también es decisiva. Hay estudios sobre la huella de carbono de diferentes dietas en España. Son estudios científicos y nosotros los estamos comparando con nuestros propios datos, y verificando que dietas con menos presencia de carne, más mediterráneas, suponen menores emisiones indirectas. Por ello, habrá recomendaciones para el consumo y para la gestión de los residuos.