

Las grasas en cuestión ¿Por qué los boicots no son la solución para crear un sector sostenible de aceites y grasas comestibles?



Inspirar a los consumidores a tomar dietas más saludables con el equilibrio adecuado de grasas y aceites es una de las recomendaciones del informe. Foto: archivo Fedepalma

Este artículo fue republicado con permiso de Forum for the Future.

Para obtener más información, visite <https://www.forumforthefuture.org/edible-fats-and-oils-collaboration>

En su último informe, la Colaboración de Grasas y Aceites Comestibles (Edible Fats and Oils Collaboration, en inglés) insta a la industria alimentaria y de alimentos para animales a considerar los aspectos de sostenibilidad de todas las grasas y aceites en un sistema holístico, en lugar de difamar los ingredientes individuales. Ivana Gazibara, Directora de *Forum for the Future's Head of Futures*, comparte tres preguntas y cinco recomendaciones para las empresas de servicios de alimentos, fabricantes y minoristas.

Todos hemos visto los videos y las fotografías. Todos estamos obsesionados por el orangután solitario que ataca una excavadora. Todos conocemos la narrativa. El aceite de palma es un aceite malo ¿Y qué haces con los aceites malos? Los boicoteas y los prohíbes, ¿verdad? Bueno, no, puede que no sea tan simple.

Intrínsecamente, no existe tal cosa como un aceite bueno o malo. Por supuesto, hay muchas formas malas (y verdaderamente destructivas) de obtener y producir grasas y aceites comestibles como el de la palma, la soya y la mantequilla láctea, pero boicotear por completo un producto en particular es un pensamiento superficial en su peor momento. Además, no ayuda a lograr la profunda transformación, necesaria para que el sector de las grasas y aceites comestibles se convierta en un

sistema alimentario verdaderamente sostenible y equitativo. Estos son solo algunos de los hallazgos clave del último informe de Edible Fats and Oils Collaboration.

Nuestro trabajo, en este informe, señala que corremos el riesgo de empeorar el impacto ambiental de las grasas y aceites que usamos todos los días, a menos que comencemos a adoptar un enfoque más matizado y holístico para este complejo segmento de nuestro sistema alimentario global. Se siente positivamente controversial decirlo, pero si las compañías de alimentos simplemente sustituyen el aceite de palma, por ejemplo, con otro aceite o grasa, en realidad podrían, a largo plazo, hacer más daño.

El aceite de palma, como se revela en el informe, es el aceite más productivo por hectárea. Ningún otro se acerca, ya que la colza requiere cinco veces más tierra para producir el mismo volumen de aceite y la soya necesita alrededor de ocho veces más.

Seamos claros, ni nosotros ni el informe estamos excusando al aceite de palma de los muchos impactos ambientales y sociales insostenibles y negativos que se han asociado con su producción, como la destrucción ambiental a gran escala y la violación de los derechos laborales. Sin embargo, el informe está pidiendo a la industria que considere todos los datos antes de tomar decisiones que, de hecho, pueden exacerbar y desplazar el daño ambiental solo para aplacar una narrativa falsa.

Nuevo informe: descomponiendo los aceites y grasas

Publicado en línea, nuestro informe *Breaking down fats and oils, a catalyst to transform the global edible fats and oils system* (<https://bit.ly/FatsOilColab>) pretende ser un impulso para que las industrias alimentarias y de alimentos para animales reconsideren sus políticas y relaciones actuales con los aceites vegetales y las grasas animales que consumimos a nivel mundial. Más que solo impulsar la discusión, el informe es un desafío directo a los medios de comunicación y mensajes de campaña a menudo simplistas sobre

el tema que en realidad podrían tener consecuencias no deseadas.

Increíblemente, este informe es una primicia mundial. Nunca antes se habían analizado de esta manera los impactos ambientales, sociales y nutricionales de los nueve principales aceites y grasas comestibles que consumimos. Es así como el documento considera seis factores que afectan la forma en que usamos estos productos: funcionalidad (por ejemplo, gusto y sabor), aceptación cultural y preferencias gustativas, perfil nutricional, panorama regulatorio local para diferentes cultivos oleaginosos, reputación (particularmente en relación con factores ambientales y sociales) y precio.

La dura verdad es que cuando se trata de los aceites y grasas que usamos, no hay opciones libres de riesgos. A veces, al igual que las sustancias en sí, los problemas pueden ser un poco turbios. Una sustancia con una huella más baja en un área a menudo puede tener un mayor impacto en otra y, como parte integral del sistema alimentario, los perfiles individuales de estos ingredientes necesitan un escrutinio más detallado.



Es importante que la industria de alimentos y de alimentos para animales reconsideren sus políticas y relaciones actuales con los aceites vegetales que se consumen mundialmente. Foto: archivo Fedepalma

Además de analizar los nueve principales aceites y grasas, el informe también estudia el potencial de los nuevos aceites para ofrecer alternativas de menor impacto. Sin embargo, concluye que si bien ha habido una gran inversión en el desarrollo de aceites alternativos, como aceites de algas, aceites derivados de insectos y aceites de levadura, sobre una base puramente financiera actualmente es imposible producir un aceite novedoso con propiedades similares al aceite de palma o colza cercano a un costo viable. Pero si los llamados y las demandas continúan aumentando para que una proporción de nuestra producción de alimentos se mueva de la tierra al laboratorio, en el futuro estas soluciones emergentes podrían irrumpir significativamente en el sistema actual de aceites y grasas.

Hacer preguntas para una transformación profunda

Pero en este momento, a medida que enfrentamos los crecientes riesgos e impactos del cambio climático, las empresas de servicios de alimentos, los fabricantes y los minoristas deben considerar cuidadosamente los impactos de todos los aceites y grasas utilizados en su mezcla de productos. Se necesita un enfoque conjunto, y se deben hacer preguntas profundas:

- ¿Cómo obtenemos y utilizamos los aceites y grasas comestibles en cualquier portafolio de productos de una manera que minimice el impacto ambiental,

respete los derechos humanos y mejore los medios de vida?

- ¿Cómo podríamos inspirar a los consumidores a tomar dietas más saludables con el equilibrio adecuado de grasas y aceites?
- ¿Cómo podemos incorporar aceites y grasas en productos que apoyen resultados nutricionales saludables, en lugar de exacerbar problemas de salud como la obesidad y las enfermedades cardíacas?

Sabemos que, a menos que hagamos estos cambios dramáticos en nuestro sistema alimentario, no podemos permanecer dentro de 1,5 °C del calentamiento global. En ese contexto, existe la responsabilidad en toda la cadena de valor (desde los productores hasta los comerciantes, y desde los inversionistas hasta los reguladores) de desempeñar un papel activo en la reevaluación de nuestro sistema alimentario. Los aceites y grasas son un subsistema integral dentro de esto, y los cambios en una parte del sistema afectan al todo.

Cinco recomendaciones clave

Este informe es un llamado a la acción para que otras organizaciones de pensamiento profundo se unan a la Edible Fats and Oils Collaboration en su trabajo. El documento hace cinco recomendaciones claras sobre cómo cualquier empresa puede comenzar a mejorar los perfiles de sostenibilidad de todos los aceites y grasas:



El aceite de palma es el aceite más productivo por hectárea. Foto: archivo Fedepalma

1. Desarrollar una política de grasas y aceites para evaluar y abordar la imagen completa de los riesgos ambientales y sociales.
2. Seleccionar proveedores con cadenas de suministro robustas y sostenibles.
3. Participar activamente y ayudar a las organizaciones y empresas que impulsan la producción sostenible.
4. Educar a los consumidores sobre los problemas y ayudar a cambiar la narrativa unidimensional sobre la sostenibilidad de los aceites y grasas comestibles.
5. Examinar la sostenibilidad de su portafolio general de productos asegurándose de que esté estructurada para respaldar resultados sostenibles, dando prioridad a los alimentos basados en vegetales (*plant-based*).

Hemos estado masticando la grasa durante demasiado tiempo cuando se trata de transformar nuestro sistema alimentario y ahora es el momento de actuar. Como sociedad, debemos hacerlo mirando las grasas

y aceites comestibles de manera holística y con los matices y la mentalidad abiertos necesarios. Entonces, y solo entonces, seremos capaces de lograr una producción sostenible, un consumo saludable y el bienestar económico en nuestro sistema alimentario.

Sobre Edible Fats and Oils Collaboration

Es una iniciativa global de múltiples partes interesadas que se centra en acelerar la producción y el uso sostenible de aceites y grasas comestibles. Sus miembros fundadores son Forum for the Future; Volac Wilmar Feed Ingredients; WWF-UK, organización de conservación independiente; Unilever, minorista multinacional M&S, compañía global de bienes de consumo masivo; Upfield, empresa líder mundial en nutrición basada en plantas; y la organización internacional de la naturaleza, el Comité Nacional de los Países Bajos de la UICN.



Medidas para disminuir el riesgo de nuevos contagios por COVID-19

- Recuerda que si ya recibiste la primera dosis de la vacuna, de ninguna manera significa que tengas mayor protección y se relajen las medidas. La probabilidad de contagio existe y debemos seguir cuidándonos. La mayor protección de la vacuna se consigue cerca de dos semanas después de la segunda dosis.

Medidas tomadas de la Circular Conjunta del Ministerio del Interior y del Ministerio de Protección Social

