

LA COMPETITIVIDAD DEL SECTOR AGROALIMENTARIO PASA POR SU SOSTENIBILIDAD

Eduardo de Miguel, director-gerente de la Fundación Global Nature. Fotografías: FGN



Abejorro en la flor de un almendro.

La Fundación Global Nature (FGN) trabaja desde 1993 en tres ejes prioritarios: conservación de especies y hábitats, especialmente humedales, sostenibilidad del sector agroalimentario y sostenibilidad corporativa. Sostenibilidad y competitividad agraria no son sólo términos compatibles, sino que serán indisolubles ante el horizonte inmediato de unos mercados internacionales cada vez más exigentes. España no puede competir con otras economías agrarias basándose en la producción unitaria por hectárea, pero puede asociar la imagen de sus productos a una calidad muy diferenciada, con un elemento que nos hace únicos en Europa occidental: nuestra biodiversidad ligada a paisajes singulares.

En el ámbito del desarrollo rural, la FGN entiende que la agricultura es compatible con la conservación ambiental, que los tiempos cambian y el enfoque de la producción agroalimentaria tiene que hacerlo también. Una agricultura sostenible y competitiva aporta valor añadido al producto para su diferenciación en el mercado.

La FGN ha creado una red de custodia agraria que en este momento reúne a más de cien agricultores y más de 8.000 hectáreas. El objetivo es acompañar a los agricultores y ganaderos, aprender mutuamente e incorporar los grandes retos ambientales a la actividad agraria, al tiempo que se mejora la competitividad. También ha participado en más de veinte proyectos financiados con el programa LIFE de la Comisión Europea (CE). De los cuatro proyectos que gestiona en la actualidad, tres se relacionan directamente con la sostenibilidad y competitividad agraria.

LIFE ESTEPAS DE LA MANCHA

Tiene como objetivo frenar el descenso de las poblaciones de aves esteparias en Castilla-La Mancha en colaboración con los agricultores de cincuenta comuni-

pios incluidos en cuatro zonas de la Red Natura 2000.

El proyecto apoya la comercialización diferenciada de productos que ayudan a conservar la biodiversidad, a cambio de la implementación de determinadas medidas agroambientales por los agricultores. Se comercializan y exportan legumbres ecológicas producidas en la Red Natura 2000, que además ayudan a conservar la biodiversidad trabajando con agricultores de cultivos herbáceos para que mantengan la rotación tradicional de cereal con las leguminosas, lo que favorece la pervivencia de aves esteparias, como las avutardas, sisones o perdices rojas, cuya población se ha reducido en más de un 50 por ciento.

La exportación a mercados especializados de forma distintiva permite que los agricultores reciban entre un

20 y un 25 por ciento más de ingresos. Se han exportado ya a Alemania cerca de cien toneladas de legumbre ecológica producida en espacios de la Red Natura 2000. Lo mismo se pretende conseguir con el pistacho, azafrán, vinos y aceites, entre otras producciones manchegas.

El proyecto también incluye otras acciones, como la restauración de setos y linderos, convenios con sociedades de caza para la mejora ambiental de los cotos o la restauración de elementos singulares del paisaje.

LIFE BIOSTANDARDS

Este proyecto busca la integración de medidas e indicadores relativos a la biodiversidad en estándares, certificaciones, etiquetas y normas del sector agroalimentario, como [Global GAP](#), [Fairtrade](#), [Denominación de Origen Protegida](#), [Indicación Geográfica Protegida](#) o los códigos de aprovisionamiento sostenible internos de empresas del sector (ver recuadro). Para ello se realiza un análisis de la situación actual de los estándares europeos y otros de ámbito internacional, y posteriormente se desarrolla una herramienta que permite evaluar la situación de la biodiversidad en explotaciones agrarias mediante indicadores comparables. También incluye trabajos aplicados en explotaciones agrarias piloto para testar la viabilidad de los criterios ofrecidos al sector.

De esta forma se establece un protocolo de seguimiento en materia de certificación y biodiversidad en el sector agroalimentario, colaborando con entidades de certificación y responsables de empresas agroalimentarias, así como recomendaciones y campañas informativas en diferentes países de la Unión Europea.

Se han exportado a Alemania cerca de cien toneladas de legumbre ecológica producida en espacios de la Red Natura 2000 de Castilla-La Mancha



Toma de muestras de suelo en el proyecto LIFE Estepas de La Mancha.

LIFE AGRIADAPT

Su objetivo es identificar y probar diferentes medidas sostenibles de adaptación al cambio climático en diversos sistemas agrarios de toda Europa, demostrando que se puede mejorar la resiliencia y competitividad de los cultivos a la vez que se consiguen otros beneficios ambientales y sociales. Los socios del proyecto han desarrollado una herramienta para identificar los parámetros agroclimáticos críticos en una explotación y conocer su incidencia en simulaciones precisas a veinte años vista. Se testan medidas de adaptación en el campo y se elevan recomendaciones a los legisladores europeos y nacionales.

Se ha conseguido reducir el consumo de fertilizantes, agua y energía en los cultivos, de manera que una agricultura más

amigable con el clima sea equivalente a una con menos costes de producción, más resiliente y con una mejor imagen en los mercados europeos.

Este proyecto continúa el trabajo que realizó la FGN como coordinadora de otro LIFE (AgriClimateChange), y que ha sido galardonado por la CE por su labor para promover la sostenibilidad agraria y como mejor LIFE relacionado con el cambio climático de los 25 años de historia del programa. **R**

Ganado bovino de la raza blanca cacereña, en cuya recuperación trabaja la fundación.



CÓDIGOS DE APROVISIONAMIENTO SOSTENIBLE Y COMERCIALIZACIÓN DIFERENCIADA

El sector agroalimentario, enfocado a la exportación, es uno de los motores económicos de España. Sin embargo, la producción agraria no ha interiorizado todavía la sostenibilidad en muchos de los procesos, como sí ocurre en otros países. En este sentido, la FGN también trabaja en la elaboración de códigos de aprovisionamiento y producción sostenible con empresas privadas, como Nestlé o Calidad Pascual, favoreciendo la diferenciación de muchos productos y su compra en Europa con criterios de conservación de la biodiversidad, trazabilidad y seguridad alimentaria.