

Informe de la Comisión EAT-Lancet

Resumen ejecutivo

World Business Council for Sustainable Development (WBCSD) trabaja con más de 80 empresas para desarrollar una visión compartida para los sistemas alimentarios. **Lograr nuestra visión *Healthy People, Healthy Planet* requerirá acciones de liderazgo y un despliegue a gran escala de soluciones de negocio a través de la cadena de valor** nutricional y de salud, estilos de vida y derechos humanos, biodiversidad y ecosistemas, y la mitigación y resiliencia del medio ambiente.

El futuro depende de nuestra capacidad para crear un sistema alimentario que soporte personas saludables y un planeta sano. Los sistemas alimentarios actuales están agotando los recursos del planeta, mientras que las dietas están ocasionando una crisis mundial de salud, tanto en nutrición, como en desnutrición. Todo esto se potenciará por el crecimiento constante de la población y cambios en los hábitos alimenticios.

El informe independiente de la Comisión EAT-Lancet, *"Our Food in the Anthropocene: Healthy Diets from Sustainable Food Systems"* (Nuestros alimentos en el Antropoceno: dietas saludables a partir de sistemas alimentarios sostenibles), es el primero en unir objetivos científicos globales para

dietas saludables con una producción de alimentos sostenible.

Alineado con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) y el Acuerdo de París, el Informe de la Comisión EAT-Lancet explica cómo podemos lograr un sistema alimentario sostenible y saludable para 10 mil millones de personas, respetando los límites del planeta, para 2050.

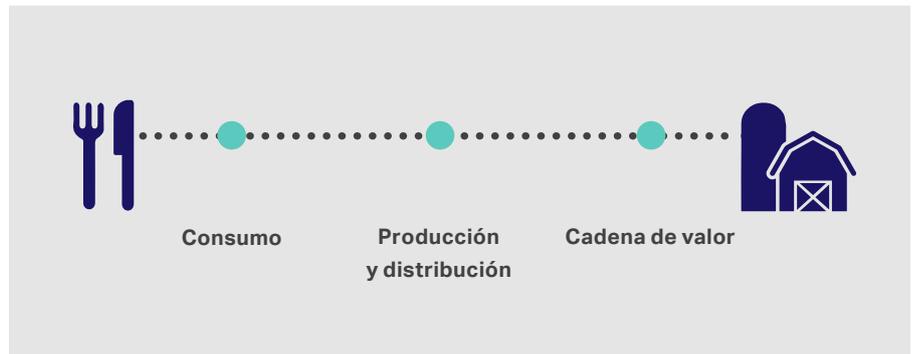
Para lograr estos objetivos, el sistema requerirá una transformación sin precedentes, de manera similar - pero más compleja - que los cambios que estamos viendo en el sistema energético global. Para poder liderar dicha transformación y asegurar el éxito y la continuidad de los negocios, las compañías de alimentos necesitan estar preparadas.

¿Qué necesita saber?

- Todavía, más de 820 millones de personas carecen de suficiente alimento y muchos más consumen comida de baja calidad en exceso.
- Los sistemas alimentarios actuales utilizan el 40% de la tierra, producen el 30% de las emisiones y utilizan el 70% del suministro de agua dulce a nivel mundial. El uso de la tierra para la producción de alimentos es el mayor causante de la pérdida de la biodiversidad.
- El sistema alimentario es clave para optimizar la salud de las personas y la sustentabilidad del medio ambiente. Un sistema alimentario global sostenible para el 2050 significa:
 - alimento suficiente y saludable para todos sin uso adicional de tierra,
 - protección de la biodiversidad,
 - reducción del consumo del agua,
 - disminución de la pérdida de nitrógeno y fósforo en los cuerpos de agua,
 - cero emisiones (netas) de Gas de Efecto Invernadero (GEI),
 - y una reducción significativa en los niveles de emisión de metano y óxido nitroso.
- Avanzar hacia una dieta rica en alimentos de origen vegetal con menores fuentes animales, ayudará a un aumento de la salud y beneficios medioambientales. Sin embargo, el proceso de transición a tales dietas tendrá que ser específico de acuerdo con el contexto y la cultura.
- Cerca del 30% del total de los alimentos, y hasta el 50% de todas las frutas y vegetales, se pierden o se desperdician. Reducir a la mitad la pérdida de dichos alimentos en la producción y el consumo también reduce el uso de agua en aproximadamente un 13%.
- Las metas científicas globales publicadas por la Comisión EAT-Lancet sobre los cambios en la dieta, la producción sostenible y la pérdida y desperdicio de alimentos, permitirán a las empresas crear soluciones basadas en la ciencia que puedan favorecer la transformación del sistema alimentario. También permitirá a los gobiernos establecer objetivos y regulaciones regionales y nacionales.

¿Qué puede hacer la industria?

El informe de la Comisión EAT-Lancet requiere un cambio hacia dietas saludables, una producción sostenible y, al menos, reducir a la mitad la pérdida y desperdicio de alimentos... todo al mismo tiempo. Cumplir con estos objetivos traerá enormes beneficios: el *Business and Sustainable Development Commission* establece que una transformación sostenible de los sistemas alimentarios podría generar USD \$2.3 billones de valor y proporcionar 800 millones de puestos de trabajo a nivel mundial para el 2030.



Soluciones de negocio

Promover productos alimenticios que contribuyan a una dieta sostenible y saludable

- **Adoptar una diversa y sostenible mezcla de proteínas**, aumentando las diversas fuentes de proteínas de origen vegetal.
- **Expandir y estandarizar el etiquetado de alimentos** para incluir información sobre las implicaciones en la salud y la sostenibilidad de los productos, incluidas el tamaño de las porciones y las implicaciones ambientales.
- **Impulsar prácticas de marketing transparentes** que promuevan el consumo de alimentos saludables y sostenibles.
- **Desarrollar estrategias** para hacer ingredientes saludables y alimentos más accesibles y asequibles, especialmente en mercados emergentes.

Producir y suministrar alimentos de manera sostenible

- **Disminuir las emisiones de GEI** en las operaciones y las cadenas de suministro, por ejemplo, mediante el uso de soluciones climáticas naturales, la tecnología de no sembrado, poco cultivo y la tecnología de precisión en la agricultura.
- **Aumentar la eficiencia del uso del agua** gracias a una mejor gestión y a la tecnología.
- **Mejorar las prácticas de cría de animales** mediante la ampliación de alimentos sostenibles y el uso de diversos sistemas de producción integrados localmente relevantes.
- **Apoyar a los agricultores** en esta transición con capacitación y desarrollo, asistencias y reconocimiento.
- **Alinear las estrategias comerciales y de Investigación y Desarrollo** para proporcionar alimentos nutritivos y asequibles obtenidos de forma sostenible.

Reducir a la mitad la pérdida y el desperdicio de alimentos a través de la cadena de valor, alineado con los ODS

- **Utilizar el *Food Loss and Waste Protocol*** (Protocolo sobre la Pérdida y Desperdicio de Alimentos) para establecer una referencia, cuantificar la pérdida y el desperdicio de alimentos en términos de nutrición e impacto ambiental.
- **Desarrollar capacidades empresariales** a través de la educación y la formación.
- **Ayudar a los consumidores** a reducir su desperdicio de alimento con ideas y aplicaciones móviles para las sobras de comida y tamaños de porciones.
- **Implementar soluciones logísticas y tecnología** para mejorar el almacenamiento y soluciones de empaquetado inteligente.

El liderazgo empresarial es esencial para lograr la transformación del sistema alimentario

Si bien cada empresa puede establecer sus propias estrategias y utilizar la innovación para alcanzar estos objetivos, ninguna empresa puede abordar por sí sola, de manera efectiva, el desafío sistémico que requieren dichas metas. Debemos colaborar a lo largo de toda la cadena de valor para lograr una urgente e inclusiva transformación, asociarnos con el sector público y la sociedad

civil para garantizar que las decisiones satisfagan las necesidades de la comunidad y reflejen las preferencias regionales y culturales. Y, con más de un tercio de la población mundial dependiendo de la agricultura para su sustento, debemos mantener a las personas en el centro de manera equitativa y responsable.

Hay grandes oportunidades en los próximos dos años para promover la transformación de los sistemas alimentarios hacia la visión compartida *Healthy People, Healthy Planet*. Pero las prácticas del día a día por sí mismas no nos llevarán allí. WBCSD ha desarrollado soluciones de negocio para garantizar que podamos acelerar el paso en la transformación del sistema alimentario.

Recursos adicionales

- Participe en iniciativas múltiples de grupos de interés como en la *Food and Land Use Coalition (FOLU)* y en los *Food System Dialogues* que fomentan una mayor interacción para desbloquear nuevos modelos de nutrición sostenible dentro de los límites planetarios.
- Descargue el [informe completo](#) o el [resumen](#) de la Comisión EAT-Lancet.
- Los objetivos científicos de la Comisión EAT-Lancet para dietas saludables y producción sostenible de alimentos están disponible [aquí](#).
- Puede acceder a más información sobre los proyectos del programa "Food & Nature" del WBCSD [aquí](#).