

La huella ecológica de los restaurantes

El estudio se llevó a cabo en cuarenta restaurantes de Londres y su finalidad era comprobar la huella ecológica de los productos importados. Los resultados revelan que la cantidad de CO₂ de que es responsable un restaurante que utiliza alimentos importados es más de cien veces superior a la que se produciría si se utilizaran ingredientes locales provenientes de Gran Bretaña. Además, el estudio develó que los ingredientes importados de terceros países conllevan una huella ecológica de cinco kilogramos de carbono, mientras que aquellos procedentes de las comunidades locales conllevan solamente 51 gramos.

El estudio, denominado “Sostenibilidad de la Industria Hostelera Británica: Estudio de Campo en Londres”, ha agrupado los distintos restaurantes en cuatro áreas: Verdes, Británicos, Europeos y No-Europeos. Los Verdes (o sostenibles) y Británicos son los que resultaron menos contaminantes, tal y como se preveía. Sin embargo, en lo que a los restaurantes No-Europeos se refiere, el estudio reconoce que no todos estos restaurantes pueden obtener sus productos de forma local. “Un restaurante argentino no puede servir ternera británica”, afirma el estudio. “Lo que sí puede hacer es reciclar y compostar, por ejemplo”, añade.

El transporte de alimentos es responsable del 35% de la totalidad de emisiones de CO₂ del Reino Unido, de modo que es necesario mejorar este aspecto. El estudio recomienda que el Gobierno lleve a cabo auditorías medioambientales en los restaurantes de Gran Bretaña. Un estudio reciente ha demostrado que la preferencia europea por la comida barata de importación conlleva graves consecuencias medioambientales en lo que a contaminación por transporte se refiere.

El transporte de alimentos es responsable del 35% de la totalidad de emisiones de CO₂El estudio también demuestra que las comidas más baratas suelen tener una huella ecológica mayor, siendo las comidas más caras más respetuosas con el medioambiente. “Parece lógico”, afirma el Dr. Nick Mount, de la Universidad de Nottingham, que supervisó el estudio “pero dudo que se sepa cuán alto es el coste medioambiental de la alimentación de bajo coste”, añade.

El Dr. Mount niega que la intención del estudio sea criticar a los restaurantes que no utilizan ingredientes locales para uniformizarlos a todos. Sin embargo, sí quiere destacar la necesidad de que se regule y se cree una institución de control que obligue a los restaurantes a ser más sostenibles.

Original

(fin del artículo)