

## Alimentos locales, ahora también con certificación

En el mundo entero, la ecología está pasando a formar parte de la vida cotidiana de las personas, que poco a poco toman conciencia de su poder como consumidores y de la importancia del papel que desempeñan sus compras. Hoy en día, a la hora de tomar una determinación sobre si adquirir un producto u otro, el consumidor concienciado ya no solamente compara la relación calidad-precio, sino que va más allá y se pregunta de qué manera colaboran sus adquisiciones con la contaminación y la destrucción de nuestro planeta y qué productos son más sostenibles y respetuosos con el medioambiente.

Pero no solamente el consumidor está tomando conciencia de su poder: administraciones, organizaciones ecologistas y asociaciones de consumidores del mundo entero están creando certificaciones que facilitan la tarea del usuario a la hora de escoger un producto menos contaminante y le garantizan la autenticidad y la transparencia de la información que encuentra en dichos productos.

Por este motivo es una buena noticia que en Canadá haya nacido el programa de certificación sin ánimo de lucro "Local Food Plus" (LFP). Este programa está ayudando a los consumidores a diferenciar los alimentos producidos de forma local y sostenible de aquellos producidos de forma industrial e importados desde el otro rincón del planeta. LFP nace con el objetivo de reconstruir la cadena de proveedores de alimentos locales y sostenibles, de manera que estos lleguen de forma más directa al usuario final, lo que se lleva a cabo presentando a los agricultores y ganaderos que producen alimentos locales y sostenibles a los elaboradores, supermercados y empresas de hostelería.

El concepto del proyecto nació en el seno del Consejo de Política Alimentaria de Toronto (Toronto Food Policy Council), organización encargada de desarrollar políticas y programas para la promoción de la seguridad alimentaria y cuya finalidad es alcanzar un sistema alimentario que favorezca el acceso equitativo a los alimentos, el desarrollo de la comunidad y la salud medioambiental. La creadora de LFP, Lori Stahlbrand, antigua consultora de "World Wildlife Fund", se inspiró en varios proyectos de certificación tanto de Europa como de EEUU, y expandió el modelo añadiendo el bajo consumo energético y la proximidad a la lista de los requisitos que tenía que cumplir un producto para ser certificado. De esta manera, todo producto certificado con el sello LFP ha sido producido, elaborado y transportado de forma responsable, respetando la biodiversidad, la justicia y las prácticas laborales seguras. Los animales han sido bien tratados y se ha prestado la máxima atención a la protección del agua y el suelo. Los productores, asimismo, están tratando de eliminar o reducir la utilización de pesticidas sintéticos, fertilizantes, hormonas, antibióticos, así como la ingeniería genética. Hoy en día, en Canadá es posible encontrar productos locales y sostenibles certificados por LFP en gran número de tiendas, restaurantes e instituciones. El programa es lo suficientemente flexible para abarcar ciertas formas de producción sostenible no ecológicas, aunque algunos agricultores y elaboradores cuentan también con una certificación ecológica.

El programa LFP es transferible a cualquier jurisdicción e indica la evolución hacia un nuevo modelo económico basado en los valores humanos y la sostenibilidad.

Compartir

*(fin del artículo)*