

Alimentación y cambio climático. Los datos de Londres

El informe "London's Food Sector Greenhouse Gas Emissions", realizado por encargo del Gobierno de Londres (GLA) y la Agencia Londinense por el Desarrollo, subvencionado por el programa gubernamental para mejorar la salud de los londinenses y cuya finalidad es lograr que sus alimentos sean sostenibles para el año 2016), y llevado a cabo por la consultoría sobre sostenibilidad, es el primero que estudia el impacto de lo que comen los londinenses sobre el cambio climático, teniendo en cuenta no solamente las emisiones de dióxido de carbono, sino también el metano, el óxido de nitrógeno y los gases fluorados que se usan en la refrigeración y otros procesos industriales y que son también responsables del cambio climático.

El 78% de estas emisiones tienen lugar en el exterior de Londres, durante la producción y el transporte de los alimentos, y el 22% tiene lugar en el interior de Londres, lo que incluye el transporte a tiendas y restaurantes, el almacenamiento, la preparación, y los alimentos que se desechan.

Según el informe, las escuelas y hospitales londinenses sirven unos 110 millones de comidas al año, y la capital cuenta con 1.200 restaurantes, 6.000 cafeterías, y más de 5.000 pubs y bares. Londres cuenta también con 36.000 huertos que producen un equivalente a 2 millones de comidas, pero las largas listas de espera para utilizar uno de ellos demuestran que aún hay muchos londinenses a los que les gustaría poder cultivar sus propios alimentos.

Entre las conclusiones

(fin del artículo)