

PRENTSA-OHARRA

People and Nature aldizkarian argitaratutako artikulua

“Superelikagaiak”, superinpaktua ingurumenean

Kinoa jatea ez da uste duzun bezain "ekoa": “superelikagaiak”
ingurumenean duten inpaktua aztergai



- **Gero eta "superelikagai" gehiago kontsumitzen ditugu, hala nola kinoa eta aguakatea, eta horrek gero eta inpaktu handiagoa du munduko ingurumenean eta gizartean; egoera horri ez zaio arretarik eskaintzen, ordea, BC3ko ikertzaile Ainhoa Magrach-ek eta María José Sanz-ek argitaratu duten artikulua baten arabera.**
- Superelikagaien kudeaketa ez da jasangarria, eta, horrez gainera, **halako elikagaiak beren propietate nutrizionalak eta naturalak galtzea** eragin dezake.

[Bilbo, 2020ko apirilak 29] **"Superelikagai" deritzen elikagaiak- —kinoa, aguakatea eta abar—** gero eta presenteago daude mendealdeko dietan, janari osasungarri eta "ekologikoak" bilatu nahiaren ondorioz. Baina eskaera gero eta handiago horren ondorioz, produktu horiek **gero eta inpaktu handiagoa dute munduko ingurumenean eta gizartean**, eta horri ez zaio jaramonik egiten. *People and Nature* aldizkarian argitaratutako ikerlan batek, **Basque Center for Climate Change (BC3) erakundeko ikertzaile Ainhua Magrach eta María José Sanz-ek idatzia**, munduan kontsumitzen diren superelikagai guztien gaur egungo inpaktuaren berri ematen digu, eta zenbait gomendio egiten ditu ekosisteman eta gizartean kontsumo horrek izan ditzakeen eragin negatiboak saihesteko.

"Asko aipatu izan da palma-olioaren eta beste ustiaketa batzuen inpaktua, eta ekosisteman dituzten ondorio nabarmenak. Bide beretik doaz superelikagaiak ere; izan ere, ekoizpen jasangarriarekin lotzen ditugun arren eta betidanik erabili diren arren, goranzko eskaerak ondorio kaltegarriak ditu. **Oraindik garaiz gaude superelikagaien eskaera handi horren ondorio katastrofikoak saihesteko**", dio Magrachek.

BC3ko ikertzaileek munduan **sona handia duten sei superelikagairen ustiaketak** aztertu dituzte, eta banan-banan nabarmendu dituzte gorabidean den sektore horren ingurumen-inpaktuak: ura agortzen ari da (aguakate edo almindren kasuan), lurzorua degradatzen (kinoa), biodibertsitatea murrizten (açaia) eta habitat naturaletako lurra gero eta gehiago eraldatzen (kokoaren eta kakaoaren kasuan).

Tokiko komunitateek betidanik ustiari izan dituzte produktu horiek modu jasangarrian, mendez mende. Baina "superelikagaitzat" hartu izanak izugarri handitu du haien eskaera mundu osoan. Ondorioz, produktu horietako askoren ekoizpena **korporazio handien esku geratu da, eta halakoentzat garrantzitsuagoa da irabaziak epe laburrean lortzea**, luzera begira jasangarritasuna bermatzea baino. Korporazio horien nagusitasunak are gehiago kaltetu ditzake tokiko elikagai-sistemak, baina ez dugu ahaztu behar sistema horiek osasungarriak eta jasangarriak zirela kasu askotan, eta sozialki bidezkoak, tokiko milioika komunitate eta nekazarientzat.

Aipatutakoaz gain, produktu horien aldakortasun genetikoa murriztuz doa, eta, monokultibor-eran kudeatzen direnez, baliteke denboraren poderioz ekoizpena asko murriztea, eta, ondorioz, beste eremu egoki batzuetara zabaltzeko behar izatea ekoizten jarraitu ahal izateko. Ekoizpenaren intentsifikazio horrek beste ondorio bat izan dezake: **elikagaiek ustezko propietateetako batzuk galtzea**. Gainera, ikuskizun dago zer eragin izango duen **klima-aldaketak** produktu horietan.

"Janari-ekoizpen jasangarria lortzeko erronkari erantzuteko, ezinbestekoa da **neurriak hartzea zenbait ildotan**: ekoizpen-praktikak aldatzea eta kontsumo-dietak eta gobernantza aldatzea, besteak beste", Magrachek eta Sanzen esanean.

Superelikagaiak honela definitzen dira zenbait ikerketa berritan: **ezaugarri komun batzuk dituzten produktuen kategoria zabal bat** dira; goi-mailako nutrizio-ezaugarriak dituzte, modu "natural"ean ekoizten dira (teknologia gutxi edo batere ez erabilita) eta herri indigenekin eta maiz toki urrunetako ekoizpen-praktika tradizionalekin erlazionatuta daude. Izan ere,

superelikagai horietako asko oinarrizko elikagaiak dira, tradizionalak, milioika urtetan komunitate indigenek gaixotasunak prebenitzeko erabiliak. Baina, nekazaritzako produktu global bihurtu direnez, ospe handia irabazi dute mendebaldeko gizarteetan, soldata ertainak eta altuak dituzten sektoreen artean.

Ikerketak erakusten duenez, **baliabide gehiago inbertitu behar dira**, horrelako ustiaketak egiten diren eskualdeetan lurra jasaten ari den bilakaera bizkorren eraginak kuantifikatzeko.

Kontaktua:

Prentsa Saila

press@bc3research.org

(+34) 944 014 690

Baliabide gehiago

Photo_01: ikertzaileen argazkia

Photo-02: Munduko ekoizpenaren eboluzioa denboraren funtzioan. Kasu-azterketan ikertu diren superelikagai nagusietako lauren datuak, 1960 eta 2016 bitartekoak, ageri dira. A) Produktu guztiak batera, konparagarri. B) Produktu bakoitza bere aldetik. Kontuan hartu B) atalean y ardatza desberdina dela kasu bakoitzean (Iturria: FAOSTAT, 2018).

Photo-03: Aztertutako superelikagai nagusietako hiruren ekoizpen-eremuen banaketa globala.

Jatorrizko artikulua *People and Nature* aldizkarian:

Magrath A, Sanz MJ. Environmental and social consequences of the increase in the demand for 'superfoods' world-wide. *People Nat.* 2020, doi: <https://doi.org/10.1002/pan3.10085>

BC3ri buruz

Basque Centre for Climate Change (BC3) diziplinarteko ikerketarako zentro internazional bat da, klima-alaketaren ikerketaz arduratzen dena. Bilbon du egoitza, eta Eusko Jaurlaritzak sustatu zuen, zientzia eta ikerketa indartzeko. Basque Excellence Research Center (BERC) deritzen zentroetako bat da, eta, besteak beste, hauek ditu bazkide: Ikerbasque, Euskal Herriko Unibertsitatea eta Iñobe Ingurumenaren Kudeaketarako eta Kontserbaziorako Sozietate Publikoa.