

Opinión

EL CARTÓN DEBE SER PARTE DE LA SOLUCIÓN



Joaquín
Araújo

Naturalista y escritor

Buena parte de los daños ambientales, económicos y sanitarios relacionados con nuestra alimentación estallan por la desgracia de que en la actualidad menos del 25 por ciento de los humanos comen lo cultivado o cuidado personalmente. Porcentaje que, en el caso de las sociedades opulentas, no llega ni al 3 por ciento. Es muy larga la distancia que recorren nuestros alimentos y son numerosos los eslabones intermedios desde su origen. El sector primario y la comercialización de sus esfuerzos es responsable de casi el 23 por ciento de la contaminación causante del cambio climático. Se nos quiere olvidar, por obvias motivaciones, que nuestra alimentación le cuesta muy cara al resto de lo viviente.

La mayoría vive amontonada, olvidadiza y lejos de las fuentes de aprovisionamiento. Ajena, pues, a las etapas, casi un laberinto, que la comida debe salvar hasta llegar a sus mesas.

Por eso conviene reiterar que la comida lleva adherida una invisible pero enorme carga de tramas de transporte, intermediarios, manipulaciones y comercios.

A corto plazo resulta imposible remediar todos los inconvenientes del lado oculto de la alimentación. Pero hay aspectos, momentos y hasta procesos que pueden pasar de dañinos a inocuos, de caros y peligrosos a baratos y sanos. Sobre todo, lo relacionado con lo más aberrante de cuánto sucede con lo que nos nutre. Me refiero a esa tercera parte de las cosechas que se convierte en basura sin pasar por estómago alguno. En el conjunto del planeta se desperdicia hasta un tercio del total de los alimentos. Nada menos que unos 1.300 millones de toneladas, lo que supone pérdidas de hasta 750.000 millones de dólares. En España se estima en ocho los millones de toneladas de productos alimentarios que acaban convertidos en residuo.

Minimizar la utilización del plástico en los alimentos es una excelente opción

Ineludible, siempre que se manejan estas cifras, la estimación de que no existiría un solo hambriento en el mundo si, en lugar de a los vertederos, esos alimentos pudieran ser canalizados hacia los países pobres. Pues bien, para mejorar la duración de los alimentos y mermar la trágica inmoralidad de la comida tirada es fundamental prestar atención a los envases. Apostar por el cartón ondulado para envasar los alimentos implica notables beneficios sociales, ambientales y económicos, frente al uso de las cajas de plástico reutilizable, erróneamente impuestas por la gran distribución.

Ha quedado demostrado por investigaciones en laboratorio que en cartón aumenta la duración de los alimentos frescos sin procesos de putrefacción por contaminación orgánica, es decir, la que produce hongos y bacterias. En concreto, las frutas y hortalizas duran hasta tres días más en perfecto estado de consumo si son almace-

nadas en cartón en vez de en cajas de plástico.

Es especialmente grave la enorme cantidad de plástico implicada en el sector. Millones de toneladas de este derivado del petróleo son usadas en todas y cada una de las etapas que recorren nuestros alimentos. Desde las cubiertas de los invernaderos, a las cajas de plástico utilizadas para transporte, hasta las bolsas en las que los alimentos hacen el viaje de la tienda a la nevera de nuestras casas.

La contaminación con residuos de plástico alcanza proporciones más que alarmantes. No existe un solo rincón del planeta sin algún resto. Por eso minimizar la utilización de plásticos en cualquiera de las fases de la producción, transporte y comercialización de la comida resulta una excelente opción. La alternativa es el cartón, un derivado de una materia prima renovable, la madera. Como ya escribí en estas páginas debería ser de obligado cumplimiento la adopción del cartón en todos los aspectos mencionados. Un gesto tan sencillo contribuiría a minimizar la más grave de las enfermedades que todos padecemos: el cambio global que se está dando en el planeta entero y que lidera el calentamiento general de la atmósfera.