

Consumir productes locals, de temporada i ecològics, i obtenir-los per canals tan directes com sigui possible estableix una base àmplia per avançar cap a un model agrícola i alimentari més igualitari i sostenible. Per què?

Aliments locals i de temporada

Una de les claus per mantenir l'entorn sa i sostenible és adaptar la nostra activitat al seu funcionament natural en la mesura del possible, i no al revés (com solem fer). Això passa per consumir productes locals i de temporada.



COM HO PODEM FER?

El primer que podem fer és analitzar la nostra dieta: quin coneixement tinc sobre l'origen dels aliments i la forma com han arribat fins a mi? Varia gaire el que menjo segons les estacions? M'agradaria respondre millor a aquestes preguntes? Consumir productes locals, de temporada i a través de canals directes ens pot ajudar.

Com sé si el que compro és local?

- Podem preguntar per l'origen dels productes a qui els comprem (botiga, supermercat, mercat, etc.).
- Si no ens sap informar, plantejem-nos canviar d'establiment i expliquem-li per què. Hi ha botigues que fan constar l'origen en l'etiqueta que indica el preu. A través dels canals de consum directe disposarem en general de més informació sobre l'origen dels aliments.
- Per als productes elaborats, fem saber a qui ens els ven que volem que les etiquetes indiquin l'origen dels ingredients.
- Si consumim productes dels temps la probabilitat que siguin locals sol ser més gran.
- Les cadenes de supermercats i grans superfícies s'abasteixen en centres de distribució on arriben productes de qualsevol origen (local, estatal o internacional).

Quins són els canals de consum directe?

- Hi ha molts models de consum directe. Pagesos amb botiga pròpia o una parada en el mercat municipal, mercats de producció local, cooperatives agràries (solen vendre productes fins i tot si no disposen d'una botiga pròpiament dita), o cooperatives i associacions de consumidors. Aquestes darreres es donen sobretot en el camp dels aliments ecològics i en general fomenten i faciliten el consum de productes locals i de temporada. N'hi ha diverses modalitats: cada soci fa una llista de la compra setmanal o bé hi ha un cistell estàndard segons l'estació, els productes es recullen en el local de l'associació o es lliuren a domicili...
- De vegades el consum directe requereix més temps que les formes més convencionals de comprar. Com diem sempre, es tracta de replantejar-nos prioritats i anar trobant equilibris entre avantatges i dificultats de les diferents opcions.

I si en la meua zona no hi ha producció local o vies de consum directe?

- Ja hem vist que no hi ha una delimitació geogràfica estricta per al terme local. Sempre podem buscar el més proper possible, cadascú segons les seves circumstàncies i possibilitats.
- Les opcions locals no solen ser conegudes pel gran públic perquè les opcions majoritàries tenen més capacitat de difusió. És habitual que, en comentar-ho en converses, preguntar en botigues o fires, buscar organitzacions en guies o per internet, etc., es descobreixin alternatives insospitades.
- Si hi ha un nombre suficient de gent motivada es pot crear una cooperativa o associació de consumidors. De fet, en els últims temps estan proliferant, sobretot les d'aliments ecològics, i en moltes d'elles les sol·licituds d'associació estan en llista d'espera.