

Aldaketa klimatikoa eta elikadura-sistemak

Cambio climático y sistemas alimentarios



zuzenean edo zeharka
giza jardueraren ondorioz

*las actividades humanas
directa o indirectamente*

atmosfera globalaren
konposizioa aldatzen du

*cambia la composición
de la atmósfera*



**Biodibertsitatearen
desagerpena**

Perdida de la biodiversidad



Lurreko baliabideen eta baliabide hidrikoen degradazioa

Degradación de los recursos terrestres e hídricos



Berotze Globala: tenperatura gorantz doa

Calentamiento Global: la temperatura está subiendo

% **21-37**

Berotegi-Efektuko Gasen emisio
globalen arduraduna da

NEKAZARITZA

LA AGRICULTURA

*es la responsable del 21-37%
de las Emisiones globales de GEI*

BEG GEI

Berotegi-efektuko gasak Eguzkiak berotu ondoren Lurrak igortzen
duen erradiazio infragorriaren zati bat atxikitzen duten gasak

*Gases de Efecto Invernadero: gases que retienen parte de la radiación
infrarroja que emite la Tierra tras ser calentada por el Sol*



Elikagaiek batez beste 2.400km bidaiatzen dute
Los alimentos viajan de media 2.400km



Karbono Aztarna neurketa

Medición de la Huella de Carbono

Tomatea Tomate



1

Eskaera altuko produktua
Producto de alta demanda

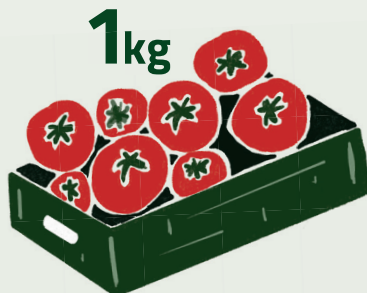
2

Sasoiz kanpo kontsumitua
Consumido fuera de temporada



%18 Tokiko ekoizpena
18% Producción local

%80+ Kanpotik ekarria
+80% Importación



Produktu jakin batek bere bizi-zikloan askatzen dituen CO₂ eta beste gas batzuen guztizko isuriak neurtzea

Medida de las emisiones totales de CO₂ y otros gases que libera un determinado producto en su ciclo de vida

KARBONO AZTARNAK ez du "ingurumen-panorama" osoa adierazten. "Trantsizio-adierazle" bat da, ikuspegi holistiko baterako tranpolina.

LA HUELLA DE CARBONO no representa todo el "panorama ambiental". Es un "indicador de transición", un trampolín para una visión holística.

2 ekoizpen-eredu desberdin *2 modelos diferentes de producción*



2 negutegi intentsiboetan ekoiztutako tomatea
Tomate producido en 2 invernaderos de producción intensiva
(2012-2014)



320m²-ko negutegietan ekoiztutako tomatea (martxoa-urria kanpaina)
(campana de marzo-octubre)
Tomate producido en 320m² de invernadero

Tomatearen ikerketa

Estudio en el tomate



EKOIZPENA
PRODUCCIÓN



ERALDAKETA
TRANSFORMACIÓN



GARRAIOA
TRANSPORTE



ENERGIA BERRIZTAEZINAREN kontsumoa

Consumo de ENERGIA NO RENOVABLE

5,04

3,70 MJ/kg
0,19 MJ/kg
1,15 MJ/kg

Kontsumo murrizketa
industrialarekiko
*Reducción del consumo
frente al industrial*

-46,20

4,30 MJ/kg
2,16 MJ/kg
2,93 MJ/kg

9,38

CO₂ ISURKETAK guztira Total de EMISIONES CO₂

0,46

0,36 MJ/kg
0,01 MJ/kg
0,08 MJ/kg

Kontsumo murrizketa
industrialarekiko
*Reducción del consumo
frente al industrial*

-38,46

0,39 MJ/kg
0,16 MJ/kg
0,19 MJ/kg

0,74



Ereduen arteko alderaketa

Comparativa entre modelos



EKOIZPENA PRODUCCIÓN

Ereduen artean alde txikiena duen fasea *Fase con menos diferencia entre modelos*



Klima-desberdintasunak eragiten du
Influyen diferencias climáticas

ISURKETAK
Emisiones



Ez dira kontuan hartzen hainbat faktore:
ongarri organikoa erabiltzea,
lurzoruaren zainketa eta lehengoratzeara...
No se tiene en cuenta factores como: el uso de abono orgánico, el cuidado y regeneración del suelo...

Negutegietako energiaren erabilera eraginkorra
Uso de la energía de los invernaderos eficiente



200.000 kg
hektareako
por hectárea

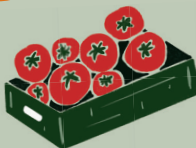


Agrokimikoen mendekotasuna
Dependencia de agroquímicos
Biodibertsitatearen galera
Pérdida de la biodiversidad



ERALDAKETA TRANSFORMACIÓN

Bi ereduen arteko alde handiena *Mayor diferencia entre ambos modelos*



Zuzeneko salmenta
Venta directa



ISURKETAK
Emisiones



Ontziki berrerabilgarriak
Envases reutilizables
Ontziki azterna
Huella de embalaje



Isurketa gehiago
Más emisiones



Enbalajeagatik, plastikoengatik...
Por embalaje, plásticos...



GARRAIOA TRANSPORTE

ISURKETAK
Emisiones



Distantzia
Distancia



Ingurumenean eragin gutxiago
Menos impacto ambiental



43
km



Distantzia
Distancia



Banaketa luzea
Distribución larga



Hozkailuko denbora
Tiempo de refrigeración



950
km



20
km



Zer egin?

¿Qué hacer?



1

Berrikusi eta aldatu gure elikadura-kontsumoa. Kontsumitu sasoiko tokiko produktuak!

*Revisar y cambiar nuestro consumo alimentario
¡Consume productos locales de temporada!*

2

Tokiko elikadura-sistemen garrantziari buruzko gizarte-kontzientzia sustatu.

Impulsar la conciencia social sobre la importancia de los sistemas alimentarios locales.

3

Tokiko eta hurbileko merkatuetan erosi Jarri baserritar bat zure bizitzan!

*Comprar en mercados locales y de cercanía
¡Pon un@ baserritarra en tu vida!*

4

Tokiko ekoizpen jasangarria, nekazaritza ekologikoaren aldeko apustua!

*Producción local y sostenible,
¡Apuesta por la producción agroecológica!*

5

Tokiko erosketak publikoak eskola-jantokietan, egoitzetako ospitaleetan, karteletan,...

*Promueve las políticas locales para la Soberanía alimentaria
¡Compra pública local en comedores escolares, hospitales residencias, cárceles,...*

6

Nekazaritza-ekologiaren trantsizioa babesten du. Baserritar gehiago behar ditugu!

*Apoya la transición agroecológica.
¡Necesitamos más baserritarras!*