[Ciudad], [día] de [mes], 2018

**Asunto:** Fomento de una alimentación más sana para las personas y el planeta en las ciudades

Estimado/a [nombre alcalde/alcaldesa]

Le escribo porque como ciudadano/a me preocupa la actual política de adquisición de alimentos que se aplica en los comedores públicos bajo su competencia. Existe una creciente preocupación respecto a las repercusiones de la desmesurada producción y consumo actuales de carne sobre nuestra salud y la del planeta y usted puede ser una parte de la solución.

La producción y el consumo de carne y otros derivados animales, generan problemas ambientales y sociales, como:

**Menos carne, mejor clima**. La ganadería es la responsable del 14,5% de las emisiones globales de gases de efecto invernadero, tantas como todo el sector del transporte. En España, las emisiones no paran de aumentar y el sector de la agricultura, ganadería, silvicultura y pesca es el cuarto principal emisor de gases que provocan el calentamiento global.

**Menos carne, más biodiversidad.** La expansión de la ganadería y la producción de alimentos para animales es la principal causa individual del 80% de la deforestación actual de algunos de los bosques con más diversidad biológica del planeta.

**Menos carne, mejor agua.** La ganadería tiene una elevada huella hídrica y a la vez es una de las principales responsables de su contaminación. A nivel mundial la huella hídrica global de la producción ganadera representa el 29% de la huella hídrica de toda la producción agrícola. En España, la ganadería consume 48.000 millones de m3 de agua al año, lo equivalente al consumo de todos los hogares en 21 años. Además, la contaminación por nitratos derivada del vertido de purines deja a un gran número de poblaciones sin agua potable y pone su salud en riesgo.

**Menos carne, mejor aire.** Uno de los contaminantes más relevantes de la ganadería es la emisión de amoníaco, proveniente de los excrementos de los animales, a la atmósfera. El amoníaco tiene efectos perjudiciales sobre el suelo, el agua y la salud de las personas. En España, el 94% de las emisiones de amoníaco proceden de la ganadería industrial. En particular, el 73% tienen su origen en la ganadería de porcino y el 21% en la de aves de corral.

**Menos carne, mejor salud.** La ganadería industrial tiene una enorme responsabilidad en el desarrollo de la resistencia a los antimicrobianos, algo que es ya una preocupación mundial, debido al uso masivo de estos productos y España es el país europeo donde más se utilizan. Por otro lado, la propagación de enfermedades como la gripe aviar y porcina, la encefalopatía espongiforme bovina, son otros graves riesgos para la salud pública relacionados con la cría intensiva de animales. Además, las dietas ricas en carnes rojas y procesadas están asociadas con las enfermedades no transmisibles como el cáncer y las enfermedades cardiovasculares o la diabetes.

**Menos carne, más bienestar animal.** La ganadería industrial es incompatible con el bienestar animal. Los animales experimentan severas restricciones a su capacidad de moverse y expresar su comportamiento natural, y están sujetos a prácticas crueles como las mutilaciones, a transporte durante largas distancias y crueles prácticas de sacrificio. En España se sacrifican cada minuto casi 1.700 animales para consumo humano (dos cabras, cinco vacas, 17 ovejas, 90 conejos, 90 cerdos y 1.482 aves).

**Menos carne, más tierras disponibles.** Entre el 75% y el 80% de la superficie agrícola mundial se destina a producir alimentos para animales, no alimentos para consumo directo humano. Para poder alimentar a toda la ganadería existente en España hace falta una superficie equivalente a más de ⅓ del territorio español.

Pero, **usted puede ser parte de la solución**. La OMS establece que una **alimentación sana**[[1]](#footnote-0) es aquella donde predominan los alimentos de origen vegetal (frutas, verduras, legumbres, frutos secos y cereales integrales) y la **Dieta Mediterránea**, Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad[[2]](#footnote-1), establece igualmente que nuestra dieta debe estar basada en alimentos de origen vegetal, que el consumo de carnes rojas y procesadas es opcional, y, en el caso de que se haga debe ser ocasional y moderado.

Diez cosas que una ciudad puede hacer para fomentar la reducción del consumo de carne:

1. [**Firmar la Declaración “Dieta sana, planeta”**](https://goo.gl/forms/ukvtofkknu4UMzgo1) que busca una reducción del consumo de carne de cara a que todas las personas tengan acceso a una alimentación sana y sostenible;
2. Sumarse a la iniciativa **“Lunes sin carne”** y que los lunes todos los comedores públicos sólo ofrezcan alimentos de origen vegetal;
3. De aquí a 2020 ampliar la iniciativa a al menos **dos días a la semana en los que solo se ofrezcan alimentos de origen vegetal** en los comedores públicos, por ejemplo los lunes y jueves;
4. Ofrecer una **opción vegetariana en todos los menús** de todos los comedores públicos colectivos;
5. Presentar un **Plan de Acción** (2019/2025) para reducir el consumo de carne en los comedores públicos colectivos antes del final de la actual legislatura;
6. Hacer una transición para que todos los productos ofrecidos en los comedores públicos sean **ecológicos, locales y de temporada**;
7. Establecer criterios de reducción del consumo de carne en sus políticas de **compra pública**. Por ejemplo, que en todos los eventos promovidos por el Ayuntamiento sólo se ofrezcan alimentos de origen vegetal, ecológicos, locales y de temporada. Si se decide ofrecer en determinadas ocasiones alimentos de origen animal que sean también ecológicos y locales. En el caso del pescado, este deberá de proceder de pesca sostenible y ser de temporada;
8. Promover iniciativas de reducción del consumo de carne entre el sector público. Por ejemplo, **que los restaurantes y los hoteles** se sumen a la iniciativa “Lunes sin Carne”;
9. **Facilitar la creación y establecimiento de nuevos modelos económicos** que primen una dieta donde predominen los alimentos de origen vegetal, los productos ecológicos, locales y de temporada y en el caso del pescado que proceda de pesca sostenible.
10. **Fomentar la alimentación ecológica** a través de la realización de mercadillos agroecológicos y locales, ferias y eventos para incrementar el consumo interno de estos productos y que las personas puedan comprar directamente a los productores.

Gracias por leer mi carta.

Un cordial saludo,

[Nombre]

1. OMS, 2015. Alimentación sana. Nota descriptiva Nº 394. Septiembre de 2015. Disponible en: http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs394/es/ [↑](#footnote-ref-0)
2. UNESCO, 2013. La Dieta Mediterránea, Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. Disponible en: https://ich.unesco.org/es/RL/la-dieta-mediterranea-00884 [↑](#footnote-ref-1)