

Objetivo regional

Ñuble podría insertarse exitosamente en los mercados nacional e internacional, si su producción de alimentos adscribiera a procesos de bajo impacto ambiental en todos los eslabones de la cadena, desde el uso del suelo y el agua, hasta el envasado y transporte. Está demostrado que esta secuencia virtuosa no solo permite la conservación ambiental de los ecosistemas y sus recursos, sino que potencialmente puede mejorar la rentabilidad de la actividad agrícola, la generación de riqueza y los salarios.

El siglo XXI plantea el desafío de contar con sistemas alimentarios sostenibles que no degraden el ambiente natural, ni amenacen a los ecosistemas y a la biodiversidad, porque nuestro abastecimiento futuro depende de ellos.

La producción global de alimentos ocupa un 25 por ciento de la superficie habitable del planeta, un 70% de consumo de agua, produce un 80% de deforestación y un 30% de gases de efecto invernadero. Es, por tanto, una de las actividades que más afectan a la pérdida de biodiversidad y a los cambios en el uso del suelo.

Esa información ha generado conciencia en diferentes lugares del mundo y está llevando a las personas a elegir aquellos alimentos cuyo impacto en el ambiente sea menor, incentivando la adquisición de productos orgánicos y los generados en mercados locales, donde se requiera menos transporte y, por lo tanto, se produzca una menor contaminación. En Ñuble, según un informe presentado por la empresa de estudios estadísticos, Data Intelligence, tenemos más emisiones de CO₂ de las que podemos absorber, pese a que no tenemos grandes concentraciones de población, ni empresas que trabajen en base a la combustión de combustibles fósiles. Las razones tienen que ver con una gran actividad agropecuaria que genera gases como el metano, el óxido nítrico e hidrofluorcarbonos, por nombrar algunos de los que más influyen en el efecto invernadero del planeta.

La evidencia científica nos obliga a replantear los lineamientos estratégicos de nuestro desarrollo, sobre todo en el sector agroalimentario.

Es el momento que los agentes productivos locales reflexionen acerca de cómo debería ser un sistema alimentario competitivo y sostenible, qué acciones podrían emprenderse para mejorar nuestras modalidades actuales de generación y uso de alimentos, y cómo aprovechar mejor los recursos productivos. Un desafío que no solo tiene por delante la agricultura empresarial y exportadora, sino que los 35 mil agricultores que hay en nuestra Región, siendo la mayoría de ellos pequeños propietarios.

Ñuble podría insertarse exitosamente en los mercados nacional e internacional, si su producción de alimentos adscribiera a procesos de bajo impacto ambiental en todos los eslabones de la cadena, desde el uso del suelo y el agua, hasta el envasado y transporte.

Está demostrado que esta secuencia virtuosa no solo permite la conservación ambiental de los ecosistemas y sus recursos, sino que potencialmente puede mejorar la rentabilidad de la actividad agrícola, la generación de riqueza y los salarios.

No hay duda que en esta nueva etapa de su historia, la Región de Ñuble seguirá asociada a una larga tradición agrícola que le ha permitido generar riqueza y una identidad cultural que la diferencia con claridad y a la que ahora debe sumarse la sustentabilidad como factor estratégico de primer orden. No hacerlo es darle la espalda al futuro de la Región de Ñuble.