



United Nations
Educational, Scientific and
Cultural Organization

Organisation
des Nations Unies
pour l'éducation,
la science et la culture

Organización
de las Naciones Unidas
para la Educación,
la Ciencia y la Cultura

Организация
Объединенных Наций по
вопросам образования,
науки и культуры

منظمة الأمم المتحدة
للتربية والعلم والثقافة

联合国教育、
科学及文化组织

Mensaje de la Sra. Irina Bokova,

Directora General de la UNESCO,

con ocasión del *Día Mundial del Medio Ambiente*

“Piensa.Come.Economiza”

5 de junio de 2013

La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura calcula que cada año se desperdician 1.300 millones de toneladas de alimentos, mientras que 870 millones de personas siguen estando subalimentadas. Ese despilfarro es inaceptable cuando millones de personas pasan hambre. Dados los efectos cada vez mayores que esta situación tiene en nuestro medio ambiente, debemos desarrollar métodos más sostenibles para la producción de alimentos. Hemos de pensar en lo que comemos para salvar nuestro planeta.

Este es el mensaje Piensa.Come.Economiza en el *Día Mundial del Medio Ambiente*. Debe empezar por cada uno de nosotros, por la manera en que pensamos y actuamos, y es por ello que la educación es tan importante.

En su calidad de organismo encargado del *Decenio de las Naciones Unidas de la Educación para el Desarrollo Sostenible (2005-2014)*, la UNESCO trabaja para dotar a los educandos de nuevas actitudes y valores, para modificar su comportamiento y su estilo de vida. La sostenibilidad es una responsabilidad compartida por todos, que incluye comer de manera inteligente y ahorrar comida. Los colegios son la vanguardia de la lucha contra el despilfarro, el hambre y la malnutrición. Con el PNUMA, la iniciativa *YouthXchange* de la UNESCO es un ejemplo concreto de nuestro compromiso de promover la sostenibilidad con los jóvenes.

La agricultura guarda una estrecha relación con el medio ambiente local, y es en este terreno donde debemos actuar a fin de desarrollar prácticas sostenibles que sean significativas para las comunidades locales. La UNESCO ha designado

600 reservas de biosfera en todo el mundo como lugares de aprendizaje para el desarrollo sostenible. En muchas de ellas se cultivan alimentos y elaboran tejidos producidos de manera orgánica, contribuyendo así a conservar la diversidad biológica y a promover el empleo en las zonas rurales. Desde la reserva de biosfera Luberon-Lure en Francia y la reserva de biosfera Aya en el Japón hasta la reserva de biosfera Dana en Jordania, las comunidades locales elaboran productos biológicos que satisfacen las necesidades locales y mundiales, de una manera que contribuye a un medio ambiente saludable y permite reducir el despilfarro.

No hay nada más cultural ni social que la comida. Mediante su labor destinada a salvaguardar el patrimonio cultural inmaterial, la UNESCO promueve prácticas alimentarias que mejoran la calidad de la nutrición y se basan en las tradiciones locales. Desde la dieta mediterránea hasta la cocina tradicional mexicana, comer productos locales equivale a una mayor calidad, un menor despilfarro y una “huella alimentaria” más reducida. Supone formar parte de prácticas culturales tradicionales y dinámicas. Por eso es tan importante compartir los sistemas de conocimiento locales y tradicionales y aprender la sostenibilidad a partir de técnicas agrícolas, de caza y de pesca tradicionales.

Desde la producción, el transporte y el almacenamiento hasta las ventas y el consumo, debemos dejar de despilfarrar alimentos en cada momento. Cada uno de nosotros debe replantearse sus hábitos alimentarios para influir en toda la cadena alimentaria. Esta es la forma de sentar las bases de una mayor sostenibilidad y este es el mensaje de la UNESCO en este *Día Mundial del Medio Ambiente*.

Irina Bokova