

València, 30 d'abril de 2025

València i l'Horta Nord, Sud i Oest podrien autoproveir-se d'aliments que ara importen d'altres regions

- **L'Informe sobre Metabolisme Agroalimentari de València, elaborat per l'Institut INGENIO (CSIC-UPV) i València Innovation Capital, apunta que aquestes regions gasten anualment més de 2 milions de barrils de petroli en el sector alimentari**
- **Cada ciutadà a València inverteix, de mitjana, 1.597 euros a l'any i consumeix una mitjana de 590 quilos d'aliments, segons l'estudi**



Imatge de la presentació de l'estudi, hui a València. Crèdits: INGENIO (CSIC-UPV).

València i la seua àrea metropolitana són capaces d'autoproveir-se de cinc grups d'aliments que, no obstant això, actualment importen en la seua majoria d'Europa i el Nord d'Àfrica. És una de les principals conclusions de l'estudi sobre Metabolisme Agroalimentari de València, realitzat per l'Institut de Gestió de la Innovació i el Coneixement (INGENIO), centre mixt del Consell Superior d'Investigacions Científiques (CSIC) i la Universitat Politècnica de València (UPV), amb el suport de l'Ajuntament de València a través de València Innovation Capital.

L'estudi, presentat hui a València, va analitzar dades corresponents a l'any 2022 referents a 45 municipis de les comarques de l'Horta Nord, Horta Oest i Horta Sud, incloent-hi València capital i la seua àrea metropolitana, la qual cosa suposa una població de més de 1,5 milions d'habitants. "Fins i tot existint excedent productiu en cinc categories hortofructícoles en els 45 municipis analitzats, així com una certa capacitat de proveïment en altres grups, com a ous, marisc, mel i peix, la distribució de productes locals d'aquest tipus continua sent molt minoritària i la cobertura d'aquesta part de la dieta depén en gran part de les importacions interprovincials i procedents d'Europa i Nord d'Àfrica", explica **Guillermo Palau**, investigador principal de l'estudi a INGENIO (CSIC-UPV).

En el marc del projecte, es van analitzar no sols la quantitat de productes consumits i desapropitaments generats, sinó els costos energètics totals derivats del sistema alimentari, tant per al proveïment com per al subministrament de materials i energia del comerç d'aliments. Els 45 municipis analitzats en l'informe gasten anualment més de 2 milions de barrils de petroli per a proveir-se alimentàriament o comerciar productes alimentosos que es consumeixen fora de l'àmbit analitzat.

Además, en els municipis estudiats, cada any es malgasten més de 140.000 tones d'aliments. En total, l'informe va analitzar el desapropitament domèstic i extradomèstic de 34 grups d'aliments. De les més de 700.000 tones d'aliments que aquesta part de la població consumeix anualment, un 20% es malgasten o es perden en la cadena de producció. Els productes lactis (llet líquida i derivats), els processaments de cereals i les hortalisses fresques constitueixen els majors volums de desapropitament (un 5% del total) en el global dels 45 municipis analitzats. No obstant això, en l'àmbit de l'Horta i la ciutat de València, els productes congelats, especialment les carns congelades, són els que llancen un major desapropitament.

Palau apunta que "les dades derivades de l'informe plantegen un desafiament important en la gestió de residu orgànic a les regions analitzades, que abasta des de la sensibilització per a la prevenció de descarte, fins a la reducció del desapropitament per a la prevenció del residu, juntament amb l'abordatge de les causes que propicien el desapropitament alimentari, probablement lligades a condicions socioeconòmiques i culturals".

Paula Llobet, regidora d'Innovació de l'Ajuntament de València, ha explicat que "l'informe presentat hui és una eina fonamental per a entendre com funciona el nostre sistema alimentari i on estan els seus principals reptes. Que més de 140.000 tones d'aliments es malgasten cada any a València i la seua àrea metropolitana ens obliga a actuar des del compromís amb la sostenibilitat, però també amb dades rigoroses que ens ajuden a prendre decisions eficaces. Aquest estudi, fruit de la col·laboració entre l'Institut INGENIO (CSIC-UPV) i València Innovation Capital, demostra que la innovació no és només tecnologia: és també coneixement aplicat al benestar col·lectiu".

L'objectiu de l'anàlisi del sistema agroalimentari de la ciutat de València i els municipis confrontants ha estat la identificació de punts de millora en el circuit de producció,

circulació i consum d'aliments. L'anàlisi de tots els fluxos d'entrada i eixida a partir dels processos d'exportació, importació, pèrdues i consums llança algunes recomanacions finals, com donar suport a la distribució local i augmentar els mercats públics per a augmentar l'accés a peu dels consumidors, potenciar el trànsit ferri enfront del rodat per a la distribució d'aliments, o potenciar la reducció del consum de carns i lactis, entre altres.

“Des de l'Ajuntament de València continuarem donant suport a iniciatives que, com aquesta, connecten la investigació amb l'acció. Fomentar el producte local, reduir el desaprofitament, millorar la logística alimentària o reforçar els mercats públics són línies clares de millora. València vol liderar un model alimentari més eficient, just i resilient, i aquest informe ens marca un camí basat en evidència, responsabilitat i futur”, ha afegit Llobet.

Com s'alimenten els valencians i valencianes?

Segons dades de l'estudi, cada valencià o valenciana gasta, de mitjana, 1.597 euros a l'any en alimentació. En 2022, cada habitant va consumir una mitjana de 590 quilos o litres d'aliments. L'Informe Agroalimentari conclou que a la Comunitat Valenciana, el consum i despesa *per cápita* en productes d'alimentació s'ha mantingut relativament alt, malgrat la tendència estatal a la reducció d'aquest, especialment en productes com a fruita seca, creïlles i begudes. Les hortalisses, fruites i fruita seca són els productes, en pes, més consumits, amb un 36% del total.

A més, l'informe apunta una dependència alimentària “extrema” en el cas dels productes derivats d'animals, això és, carns, peixos i lactis. Anualment, cada habitant de València i la seua àrea metropolitana consumeix una mitjana de 120 quilograms de lactis. Aquests productes són, al seu torn, els que concentren un major cost energètic productiu, majors desaprofitaments domèstics i alts costos logístics. Els llegums continuen representant només un 0,7% del consum total de la dieta *per cápita*.

Com compren els valencians i valencianes?

En referència a com compren els valencians i valencianes, els resultats de l'estudi estableixen que el 94% de la població ho fa en supermercats i hipermercats, mentre que menys d'un 15% ho fa en botigues tradicionals o minoristes. Un 4% ho fa a través d'internet i venda a domicili, i només un 1% viu de l'autoconsum.

Més de la meitat de les compres es produeixen a peu (59%), mentre que la resta es realitza mitjançant vehicle privat (35%) i només un 4% utilitzant el transport públic.

Informe: [Enllaç](#).