

València, 30 de abril de 2025

València y l'Horta Nord, Sud y Oest podrían autoabastecerse de alimentos que ahora importan de otras regiones

- **El Informe sobre Metabolismo Agroalimentario de València, elaborado por el Instituto INGENIO (CSIC-UPV) y València Innovation Capital, apunta que estas regiones gastan anualmente más de 2 millones de barriles de petróleo en el sector alimentario**
- **Cada ciudadano en València invierte, de media, 1.597 euros al año y consume una media de 590 kilos de alimentos, según el estudio**



Imagen de la presentación del estudio, hoy en València. Créditos: INGENIO (CSIC-UPV).

València y su área metropolitana son capaces de autoabastecerse de cinco grupos de alimentos que, sin embargo, actualmente importan en su mayoría de Europa y el Norte de África. Es una de las principales conclusiones del estudio sobre Metabolismo Agroalimentario de València, realizado por el Instituto de Gestión de la Innovación y el Conocimiento (INGENIO), centro mixto del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) y la Universitat Politècnica de València (UPV), con el apoyo del Ayuntamiento de València a través de València Innovation Capital.

El estudio, presentado hoy en València, analizó datos correspondientes al año 2022 referentes a 45 municipios de las comarcas de l'Horta Nord, Horta Oest y Horta Sud, incluyendo València capital y su área metropolitana, lo cual supone una población de más de 1,5 millones de habitantes. “Aun existiendo excedente productivo en cinco categorías hortofrutícolas en los 45 municipios analizados, así como cierta capacidad de abastecimiento en otros grupos, como huevos, marisco, miel y pescado, la distribución de productos locales de este tipo sigue siendo muy minoritaria y la cobertura de esta parte de la dieta depende en gran parte de las importaciones interprovinciales y procedentes de Europa y Norte de África”, explica **Guillermo Palau**, investigador principal del estudio en INGENIO (CSIC-UPV).

En el marco del proyecto, se analizaron no solo la cantidad de productos consumidos y desperdicios generados, sino los costes energéticos totales derivados del sistema alimentario, tanto para el abastecimiento como para el suministro de materiales y energía del comercio de alimentos. Los 45 municipios analizados en el informe gastan anualmente más de 2 millones de barriles de petróleo para abastecerse alimentariamente o comerciar productos alimenticios que se consumen fuera del ámbito analizado.

Además, en los municipios estudiados, cada año se desperdician más de 140.000 toneladas de alimentos. En total, el informe analizó el desperdicio doméstico y extradoméstico de 34 grupos de alimentos. De las más de 700.000 toneladas de alimentos que esta parte de la población consume anualmente, un 20% se desperdician o se pierden en la cadena de producción. Los productos lácteos (leche líquida y derivados), los procesados de cereales y las hortalizas frescas constituyen los mayores volúmenes de desperdicio (un 5% del total) en el global de los 45 municipios analizados. Sin embargo, en el ámbito de l'Horta y la ciudad de València, los productos congelados, especialmente las carnes congeladas, son los que arrojan un mayor desperdicio.

Palau apunta que “los datos derivados del informe plantean un desafío importante en la gestión de residuo orgánico en las regiones analizadas, que abarca desde la sensibilización para la prevención de descarte, hasta la reducción del desperdicio para la prevención del residuo, junto con el abordaje de las causas que propician el desperdicio alimentario, probablemente ligadas a condiciones socioeconómicas y culturales”.

Paula Llobet, concejala de Innovación del Ayuntamiento de València, ha explicado que “el informe presentado hoy es una herramienta fundamental para entender cómo funciona nuestro sistema alimentario y dónde están sus principales retos. Que más de 140.000 toneladas de alimentos se desperdicien cada año en València y su área metropolitana nos obliga a actuar desde el compromiso con la sostenibilidad, pero también con datos rigurosos que nos ayuden a tomar decisiones eficaces. Este estudio, fruto de la colaboración entre el Instituto INGENIO (CSIC-UPV) y València Innovation Capital, demuestra que la innovación no es solo tecnología: es también conocimiento aplicado al bienestar colectivo”.

El objetivo del análisis del sistema agroalimentario de la ciudad de València y los municipios colindantes ha sido la identificación de puntos de mejora en el circuito de producción, circulación y consumo de alimentos. El análisis de todos los flujos de entrada y salida a partir de los procesos de exportación, importación, pérdidas y consumos arroja algunas recomendaciones finales, como apoyar la distribución local y aumentar los mercados públicos para aumentar el acceso a pie de los consumidores, potenciar el tráfico férreo frente al rodado para la distribución de alimentos, o potenciar la reducción del consumo de carnes y lácteos, entre otras.

“Desde el Ayuntamiento de València seguiremos apoyando iniciativas que, como esta, conectan la investigación con la acción. Fomentar el producto local, reducir el desperdicio, mejorar la logística alimentaria o reforzar los mercados públicos son líneas claras de mejora. València quiere liderar un modelo alimentario más eficiente, justo y resiliente, y este informe nos marca un camino basado en evidencia, responsabilidad y futuro”, ha añadido Llobet.

¿Cómo se alimentan los valencianos y valencianas?

Según datos del estudio, cada valenciano o valenciana gasta, de media, 1.597 euros al año en alimentación. En 2022, cada habitante consumió una media de 590 kilos o litros de alimentos. El Informe Agroalimentario concluye que en la Comunitat Valenciana, el consumo y gasto *per cápita* en productos de alimentación se ha mantenido relativamente alto, a pesar de la tendencia estatal a la reducción del mismo, especialmente en productos como frutos secos, patatas y bebidas. Las hortalizas, frutas y frutos secos son los productos, en peso, más consumidos, con un 36% del total.

Además, el informe apunta una dependencia alimentaria “extrema” en el caso de los productos derivados de animales, esto es, carnes, pescados y lácteos. Anualmente, cada habitante de Valencia y su área metropolitana consume una media de 120 kilogramos de lácteos. Estos productos son, a su vez, los que concentran un mayor coste energético productivo, mayores desperdicios domésticos y altos costes logísticos. Las legumbres siguen representando solo un 0,7% del consumo total de la dieta per cápita.

¿Cómo compran los valencianos y valencianas?

En cuanto a cómo compran los valencianos y valencianas, los resultados del estudio establecen que el 94% de la población lo hace en supermercados e hipermercados, mientras que menos de un 15% lo hace en tiendas tradicionales o minoristas. Un 4% lo hace a través de internet y venta a domicilio, y solo un 1% vive del autoconsumo.

Más de la mitad de las compras se producen a pie (59%), mientras que el resto se realiza mediante vehículo privado (35%) y solo un 4% utilizando el transporte público.

Informe: [Enlace](#).