

CONSUMO RESPONSABLE

El primer supermercado libre de plásticos

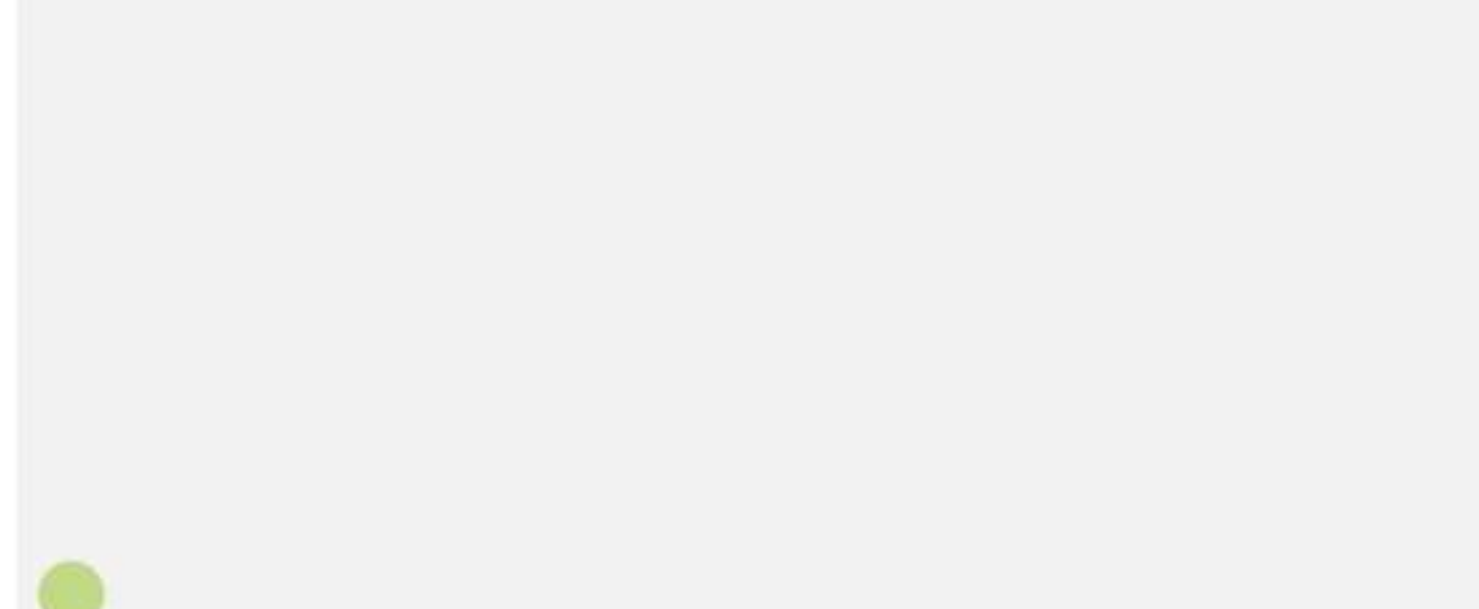
• El establecimiento ofrece solo productos con certificación ecológica y un original huerto vertical



Nueva tienda Linverd, libre de plásticos, en calle Provença, 242, de Barcelona. (César Rangel)

ANTONIO CERRILLO
BARCELONA
 13/02/2021 06:00

El primer supermercado de alimentos ecológicos y libre de plásticos de España (Linverd, en calle Provença 242, de Barcelona) abrió ayer sus puertas en el Eixample barcelonés. La apertura de este establecimiento simboliza la capacidad de adaptación del comercio y la aparición de un comprador cada vez más interesado en el **consumo responsable** y respetuoso con el medio ambiente. El supermercado ofrece un amplio abanico de alimentos, todos ellos con el **sello ecológico**, y aporta como novedad el hecho de prescindir de **forma total**, y absoluta de los **plásticos** en todo tipo de envases y embalajes, que son sustituidos por papel, vidrio o derivados orgánicos.



Una iluminación diáfana, la preeminencia de los productos de la huerta y una vistosa y ordenada presentación de la comida a granel componen esta original propuesta comercial, que invita a adentrarse en la tienda de manera relajada.



Frutas y verduras ecológicas (César Rangel)

“Queríamos **crear un espacio** donde el cliente tuviera la oportunidad de ampliar al máximo las opciones de compra responsable. Todos nuestros productos son ecológicos, pero además queríamos ir más allá dando la opción de adquirir artículos de consumo sin generar residuos”, dice Esteve Domènech, un consumidor de productos bio que decidió ponerse al frente de este negocio (junto con su socio Jordi Vives Roura).

“Queríamos ir más allá dando la opción al comprador de adquirir artículos de consumo sin generar residuos”

Esteve Domènech
 Emprendedor, promotor del súper

Domènech trabajaba en una empresa dedicada a mejorar la información interna que se da al comprador en los supermercados (rótulos, itinerarios...) y decidió crear un supermercado a su gusto.

La pandemia y su clima pesimista no desmotivan a este emprendedor.

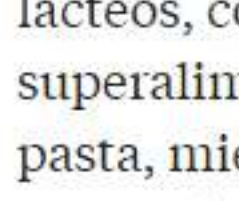
“Siempre me ha gustado comer bien y saber de dónde vienen los productos para comer sano”, explica.

Detrás hay una potente filosofía a favor de reducir los residuos. “Debemos ser conscientes de la cantidad de plásticos que generamos y del problema ambiental que causan. No se pueden reutilizar; en suma, son muy perjudiciales para el medio”, explica Domènech mientras atiende a los primeros clientes, que se mostraban ayer curiosos y atentos contemplando los rincones de la tienda como quien quiere descifrar una caja de sorpresas (alimentarias).

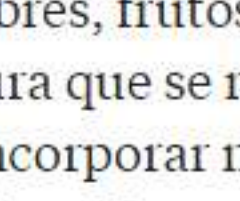
Para muchos podría parecer que prevenir la generación de plásticos es ir contracorriente, pero este comerciante ve infinitos motivos para hacerlo. “Es necesario que la gente reduzca los desechos. Si compras con menos plásticos y residuos, el día a día es más fácil; no tienes que preocuparte tanto de la recogida selectiva y no tiene que hacer tantos viajes llevando la basura al contenedor de la calle. Ahorras tiempo”, sentencia.

Lee también

La mujer que (casi) no genera basura
 ANTONIO CERRILLO/BARCELONA



España mantiene el liderato europeo por superficie de agricultura ecológica
 JOAQUIM ELGACHO



Espera, en suma, conectar con la sensibilidad de los nuevos compradores, convencidos de que con la compra se puede intervenir de manera activa en la reducción de envases, embalajes y demás envoltorios y prevenir el actual “despropósito que se esta produciendo, visto su impacto en la naturaleza”.

El súper ofrece envases y envoltorios en cartón, papel o vidrio; y dispone de un surtido amplio de alimentos: vinos, conservas, lácteos, comida a granel (legumbres, frutos secos, harinas, superalimentos...), fruta y verdura que se riega por aspersión y pasta, mientras su deseo sería incorporar más adelante mostradores para carne y pescados. Un total de 25 proveedores colaboraran con él, entre ellos la cooperativa Hortec

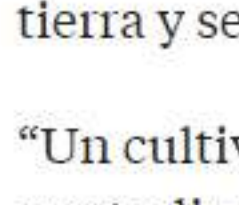


Esteve Domènech sirve productos a granel (César Rangel / Propias)

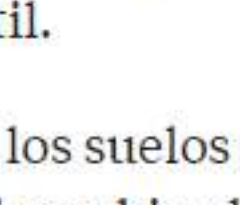
Otra novedad (Linverd, en la calle Provença, 242) es la posibilidad de adquirir lechugas o plantas comestibles cultivadas in situ, en una original plantación vertical, donde se han creado las condiciones idóneas de calor y humedad para su crecimiento. “Esto sí son productos de kilómetro 0 de verdad”, dice sonriente Domènech, que quiere con este ingenioso mueble-nevera lanzar un guiño a quienes creen que es posible comprar en el mismo lugar en donde se ha plantado. Se pueden comprar lechugas, albahaca y otras hierbas sembradas en el Eixample. Y sin levantar los adoquines.

Lee también

Reducir envoltorios para alimentarse mejor
 YVE RAMÍREZ



“La respuesta es practicar actividades con emisiones cero”
 ANTONIO CERRILLO



También invita a consumir productos ecológicos, y no solo porque están libres de pesticidas, herbicidas, transgénicos, sustancias químicas y demás, sino porque así se cuida mejor la tierra y se hace más “sana” y fértil.

“Un cultivo más respetuoso con los suelos permite absorber y neutralizar más CO2 y mitigar el cambio climático”, dice. Si por él fuera, el día de reflexión no solo sería cuando hay elecciones

Análisis: Rosa García (Fundación Rezero) "Un momento que hay que aprovechar"

La creciente demanda de los consumidores, que desean poder comprar sin generar residuos, especialmente plásticos de un solo uso, la proliferación de comercios de venta a granel y el hecho de que algunas cadenas ya han empezado a trabajar decididamente en algunos de estos aspectos supone también una motivación que habría que aprovechar.

Rezero ha realizado diversos estudios para cuantificar y comparar la generación de residuos de envases en las diferentes tipologías de establecimiento. En todos los casos se ha concluido que los comercios y establecimientos tradicionales presentan una mayor oferta de productos con baja producción de envases y llegan a producir hasta un 69% menos de residuos respecto a la media de los supermercados.

El aumento en la producción de residuos de envases responde a los cambios producidos en las últimas décadas en el consumo y en la distribución: aumento de la cuota de compra en supermercados y grandes superficies, abandono de la oferta de productos frescos a granel en supermercados, desaparición de los envases reutilizables, aumento del consumo de productos precocinados etc. Analizamos dos de los factores principales: el sobreenvasado y el declive de los envases reutilizables. Los sistemas modernos de distribución, especialmente de alimentos y bebidas, han experimentado cambios que demandan unos usos que superan las funciones tradicionales.

Todo este desarrollo tecnológico lleva aparejada una mayor dificultad para su tratamiento y recuperación. Además, no podemos olvidar que en el sector de la distribución del envase tiene también una función de marketing que consiste en seducir al consumidor para que compre el producto.

Buena parte de los envases asociados a estas prácticas son innecesarios y responden estrictamente a necesidades de la gran distribución provocando un incremento exponencial del sobreenvasado.

Otra evidencia de la deriva hacia un modelo de distribución basado en el usar y tirar es la práctica desaparición de los envases de bebidas retornables a supermercados e hipermercados. Incluso en el sector Horeca (hostelería, restauración y catering) del envase reutilizable se encuentra en constante retroceso con una clara tendencia a la sustitución por envases de un solo uso, especialmente latas en el caso de las cervezas y los refrescos. En el año 2000, los reutilizables representaban el 30% del total de envases mientras que el 2017 (últimos datos disponibles), sólo suponen un 16% del total de envases de bebidas comercializados.

Resulta obvio que la reutilización, a pesar de ser una prioridad en la jerarquía ecológica de los residuos es, hoy en día, uno de los procesos ambientales con menos representatividad tanto a nivel de regulación normativa y de planificación estratégica en la gestión de residuos, como a nivel de cuota en el sector de la distribución.

Hay que recordar que, en comparación con la fabricación continua de envases de un solo uso, la reutilización no sólo ahorra recursos y energía, reduce los residuos y su abandono (littering) y provoca menos emisiones de gases de efecto invernadero en comparación con la producción de envases de un solo uso, sino que también supone un ahorro económico y crea empleo en el territorio.

A modo de ejemplo, en el proyecto de reutilización Rewine que ha demostrado la viabilidad técnica, económica y ambiental de la reutilización en el sector vitivinícola catalán, se ha estimado que con la reutilización se puede ahorrar entre un 1,7 y 2,6 kg de CO2 equivalente por botella (más información www.rewine.cat).

El potencial de mejora para la reutilización de residuos en la distribución es enorme y requiere de la definición de estrategias transversales y prioridades. Respecto a la reducción del sobreenvasado y la recuperación de la reutilización, supermercados e hipermercados pueden hacer uso de su capacidad decisoria respecto a los envases de los productos que comercializan con marca blanca y sobre el resto de fabricantes. Este hecho podría abrir un amplio campo de trabajo a la hora de potenciar el ecodiseño, la venta a granel libre de plásticos y la recuperación de los envases reutilizables como alternativas de prevención.

LEER 5 COMENTARIOS



El sector FinTech despega y necesita profesionales

Al Minuto

Desnuda tus pies con estas sandalias cómodas y que te harán parecer más alta

Horoscopo: predicciones del jueves 13 de mayo del 2021 en el amor, el trabajo y la familia

Cagliari - Fiorentina: El partido de fútbol de Jornada 36, en directo

Landa abandona el Giro de Italia en ambulancia

Nuevas picadas del caso del padre desaparecido junto a sus hijas Anna y Olivia

Los Diables de Badalona tildan Albiol de racista y fascista en las Fiestas Mayo



Guardiola se compra una lujosa casa en Barcelona

Imperdonable adiós a LaLiga del Barça