

MARIO EDGAR LÓPEZ RAMÍREZ/ Académico del ITESO

Agua, agricultura y alimentos: el futuro en juego

¿De qué tamaño es el volumen de agua que se utiliza en la agricultura? ¿Cuánta agua consume la producción masiva de alimentos? Un resumen contundente de lo que significa la relación entre agua y agricultura lo ofrece Philip Ball en su hermoso libro *H₂O. Una biografía del agua*: “El agua es esencial para cualquier actividad económica, pero para ninguna lo es más que para la agricultura. Cerca de 70 u 80% de las reservas de agua globales se usa para riego [...] Las preocupaciones acerca de una inminente escasez de agua no tienen tanto que ver con la sed como con el hambre”.¹ La agricultura es la principal consumidora de agua, ya que “a fuerza de irrigación artificial se ha expandido hacia zonas áridas y semiáridas del planeta”,² señala Adriana Anzolin, en otro maravilloso texto, *Lazos verdes*.

Estas citas nos libran de un viejo engaño que nos han vendido por años, según el cual basta con que cerremos las llaves de nuestras casas para que haya un ahorro significativo global de agua. Esto no es así. El agua doméstica utiliza alrededor de 15% del agua disponible y este dato es similar para el conjunto de las urbes de la tierra, incluyendo a las megaciudades, como el área metropolitana de Guadalajara. Si contrastamos estos datos con el volumen que se usa en la agricultura, es evidente que el reto más importante para la sustentabilidad hídrica se encuentra en la forma en que se gestiona el agua agrícola. La agricultura posee, pues, la verdadera clave.

Esto no quiere decir que abandonemos nuestra responsabilidad de cuidar el agua en nuestros hogares. Lo que se vuelve necesario es dimensionar la importancia de una utilización eficiente del agua en la producción de alimentos. Por lógica simple y después de comprender estos datos, cae por su propio peso que mejorar los sistemas de riego es vital. El despilfarro de agua agrícola con técnicas obsoletas de anegación o inundación de zonas de riego debe ser sustituido por mejores tecnologías, como riego por goteo o políticas de infiltración de agua al subsuelo, cuidado de la humedad atmosférica, así como la comprensión de la dinámica de los suelos y la disminución de abatimientos y sobreexplotación de los acuíferos.

A esto se añade el manejo del “agua vir-



Foto: Luis Pontiano.

tual”, es decir, la que requiere la producción industrial de los alimentos, así como la que contienen los alimentos, haciendo por ejemplo que las frutas, los vegetales, la carne o el huevo se vuelvan “empaques” para trasladar agua de un lado a otro. Para producir una lata de vegetales se necesitan casi 40 litros de agua,³ mientras que para un kilo de azúcar se necesitan unos ¡mil 800 litros!⁴ Un jitomate, un limón, una pera, son agua que se exporta de una región a otra, lo que puede formar desbalances. Buscar la regulación de estos grandes volúmenes para sembrar, cultivar y comer es el nuevo paradigma, urgente, que se requiere instalar.

También se necesita más sabiduría: comprender cómo funciona el ciclo hidrológico en cada área agrícola debe ser

la tarea científica por excelencia, pero incorporando otros saberes milenarios. Las comunidades campesinas e indígenas han sistematizado y entendido durante siglos el ciclo del agua. Su conocimiento es un preciado tesoro que debe dialogar con la ciencia. El manejo del agua en la agricultura y la producción de alimentos es uno de los mayores retos humanos y ecológicos del presente, pues el futuro depende de ello. •

1. Ball, P. *H₂O. Una biografía del agua*. Ciudad de México: FCE / Turner, 2010, p.394.

2. Anzolin, A. *Lazos verdes, nuestra relación con la naturaleza*. Buenos Aires: Maipue, 2006, p.88.

3. Ball, P. *Op.cit.*, p.394.

4. Anzolin A. *Op.cit.*, p.89.