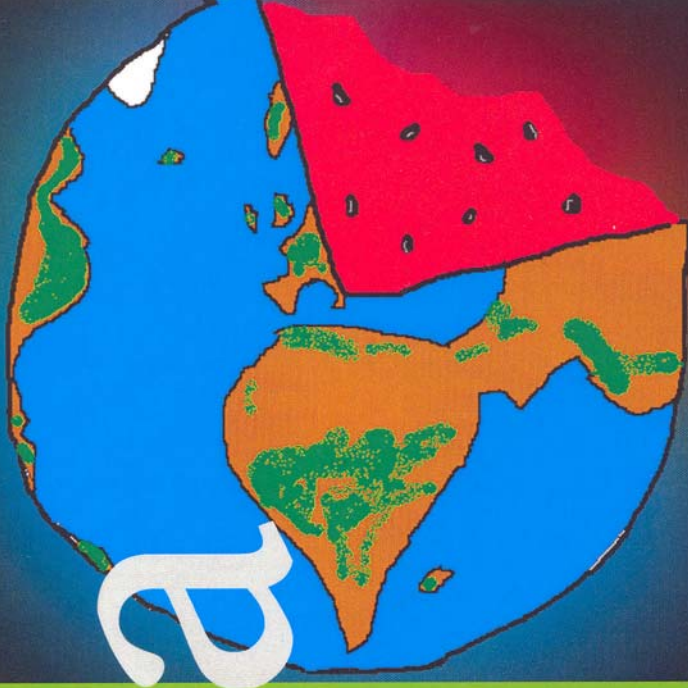




MONOGRAFIES
socio/ambientals

26



El festí global

Petjada ecològica
i tensions psicològiques derivades
del sistema alimentari industrial

JORDI PICH



UNIVERSITAT DE BARCELONA



Índex

Pròleg	9
Introducció: l'estudi de la conducta alimentària	9
1. Entre poc i massa: l'alimentació en el món global	15
2. Espai agrari i ecosistema: la petjada ecològica del sistema alimentari	23
2.1. Ús del territori i consum de recursos	25
2.2. Transformació del paisatge, alteració de l'equilibri productiu i pèrdua de la biodiversitat.	29
2.3. Contaminació ambiental i generació de residus	30
3. El pes de la carn: conseqüències ambientals de la dieta	39
4. La por dins el cos: resposta psicològica a l'alimentació industrial	47
5. Els valors a taula: actituds alimentàries de l'<i>urbanita</i> contemporani	55
6. Menjar amb seny: estratègies per a la promoció d'hàbits alimentaris sostenibles	63
6.1. Raons i emocions per reduir la quantitat de carn a la nostra dieta	66
6.2. Experiències que incorporen la funcionalitat i la influència social	70
Conclusió: claus per a una nova política alimentària	75
Referències bibliogràfiques	79

Pròleg

Un esplèndid àpat de festa és el títol que ens apunta l'autor del present número amb el què encetem una nova etapa, amb nou format, de les monografies socio-ambientals. Però no és aquesta la raó, ni de bon tros, que explica l'honor del perquè o en honor de qui se celebra, pregunta que hom espera envers qualsevol festí. El motiu de la celebració més aviat sembla un dels interrogants que l'autor, en Jordi Pich, ens llança ja des del començament, al convidar-nos a veure algunes de les principals implicacions de l'actual sistema alimentari dominant. Un festí que, per a més detall, és de caire global, això és, que cal entendre en conjunt, en el seu total i de manera interdisciplinària.

Si hi ha qui afirma que som el que mengem, Jordi Pich ens diu que ens mengem el món. Potser no podem afirmar que menjar-se una hamburguesa de grandària XXL, en un restaurant iterat arreu del món, provoqui un terrabastall global. Una hamburguesa no és com aquella papallona que sovint s'al·ludeix en les dinàmiques del caos com la «causant» d'un fort vent a l'altra punta de la Terra. Però el fet pot ser objecte de reflexió i de preocupació quan s'analitzen els antecedents i les conseqüències del que succeeix per a que moltes racions d'aquest suculent àpat arribin a ser menjades arreu del món. Una reflexió que Jordi Pich ens mostra fent veure la petjada ecològica produïda pel pes de la carn en la dieta alimentària, una «sobrecàrrega» que nodreix i del que es nodreixen els valors i les actituds que vesteixen el fet de menjar, fent notar que al darrera del sistema alimentari industrial «s'aprimen» recursos, territoris i paisatges, a més de cultures i, en definitiva, moltes persones passen gana i massa moren de fam.

Les dimensions econòmica, ambiental, social i psicològica, són estretament lligades des d'aquesta visió ecològica, en un convit on de postres l'autor ens

apunta algunes estratègies per menjar amb seny, proporcionant-nos uns hàbits alimentaris més sostenibles que ens ajudin a treure el mal sabor de boca i el mal de panxa provocat per la nefasta política alimentària. A hores d'ara potser no sabem qui pagarà el compte encara, tot i que després de la lectura hom es pot preguntar, si tenim motius per celebrar la manera en que ens mengem el món, com també i tant bé ho il·lustra la imatge de la coberta d'en Marcel Pich. Tot plegat sembla doncs un festí ben irònic, particularitat que tampoc li és estranya a l'autor al qui coneixem de fa temps.

Jordi Pich i Soler és professor i investigador de la Universitat de les Illes Balears. Aquest psicòleg català, mallorquí d'adopció, ha treballat en el camp de la percepció, on destaca el seu èmfasi en la percepció del gust. D'ençà fa un temps el seu interès s'adreça també cap el vessant psicològic i social que envolta l'alimentació, sent responsable de recerques en aquest àmbit i autor de diverses publicacions, del què aquest volum n'és un exemple, en el qual s'ofereix al lector un veritable banquet per a la recerca d'una harmonia alimentària. No es pot negar que sigui un bell ideal, parafrasejant l'objecte d'un altre banquet comprès en uns clàssics diàlegs.

Com ja hem dit al principi, aquest volum tan saborós per a la reflexió que ens regala l'autor enceta un nou format en les monografies socio-ambientals, tot just després de 10 anys de col·lecció. Hem expressat també que no era aquest el motiu del festí, tot i que sembli que, si no amb un festí, ho haguem volgut celebrar amb un nou «vestit». En la presentació del primer número, manifestàvem aleshores, que iniciàvem una línia de publicacions per reflectir una activitat que aglutinés els resultats de la recerca, la formació i la intervenció en la societat envers les qüestions ambientals des d'una perspectiva humana i social. Estem satisfets no només de continuar mantenint-la, sinó de poder-hi ser encara per seguir promovent aquesta iniciativa. Una empenta que continua lligada al Màster en Intervenció i Gestió Ambiental: Persona i Societat, de les Universitats de Barcelona i Autònoma de Barcelona, quan s'acosta al seu 20é aniversari, i en el què encara es considera cabdal el comportament i les vivències humanes, tant a nivell individual com social, en un sistema indeslligable del medi ambient, on allò psicològic, social i ambiental no es poden explicar ni entendre l'un sense l'altre.

Per aquestes i d'altres raons estem molt satisfets de presentar aquest volum amb en Jordi Pich, amb gana i amb ganes de compartir-lo amb la resta de lec-

tors, que convertits en comensals, és de ben segur un motiu més que suficient per celebrar aquest festí.

Enric Pol, director del Màster en Intervenció i Gestió Ambiental
Tomeu Vidal, coordinador de la col·lecció Monografies Socio-Ambientals
Barcelona, desembre de 2006

Introducció: l'estudi de la conducta alimentària

La necessitat d'alimentar-se des de sempre ha esperonat la col·laboració humana destinada a garantir el subministrament de queviures. El domini del foc i la cocció dels aliments,¹ el disseny d'armes de caça progressivament sofisticades o l'eclosió de l'activitat agrícola durant el neolític, van ser fites remarcables d'aquesta cooperació. En aquest context, Ramon Turró (1912) podia situar aquesta voluntat d'assegurar la subsistència en els orígens mateix de la intel·ligència humana.

El procés de desenvolupament tecnològic lligat a l'alimentació ha continuat fins avui dia, quan la moderna societat sorgida de la Revolució Industrial aplica al procés de producció i distribució dels aliments els recursos científics més avançats. Un sistema alimentari fonamentat en el coneixement i la manipulació genètica, i en el comerç internacional que ha convertit l'alimentació en un dels negocis mundials més grans.² El seu fruit salta als ulls en els prestatges de qualsevol dels supermercats que tenim a l'abast, assortits de tota mena d'aliments procedents d'arreu del planeta i a preus usualment assequibles a les butxaques poc afavorides.

Els habitants dels països rics ja s'han avesat a aquesta abundància i la consideren una conseqüència positiva i natural del progrés. Per a l'*urbanita* occidental, menjar esdevé una conducta gairebé banal, la satisfacció planera d'una necessitat biològica partint d'uns hàbits personals en què cada subjecte negocia raons de plaer, salut, esveltesa i també funcionalitat; atesa la creixent voluntat d'estalviar temps en les tasques alimentàries per destinar-lo a activitats productives o de lleure.

1. D'acord amb la proposta de Faustino Cordón (1980) a *Cocinar hizo al hombre*.

2. L'any 2000 la facturació de les empreses alimentàries dels Estats Units d'Amèrica arribà a nou-cents mil milions de dòlars (Nestlé, 2002).

A mesura que es multiplica l'oferta s'insereix en la mentalitat del consumidor la convicció que poder comprar tota mena d'aliments a qualsevol època de l'any és més un dret que un privilegi. D'aquesta manera, –i en agut contrast amb els incomptables períodes històrics d'escassetat– el problema en els països rics no és tant aconseguir els aliments, sinó més aviat tenir un criteri racional per triar-los.

En aquests temps de promiscuïtat alimentària, l'increment de l'obesitat, la irrupció d'intoxicacions per aliments contaminats en la cadena de producció o la progressió d'altres factors relacionats amb mals hàbits alimentaris, incrementa en el consumidor contemporani la voluntat d'evitar excessos i de reduir al mínim els riscos i els temors que genera el procés d'industrialització dels aliments.

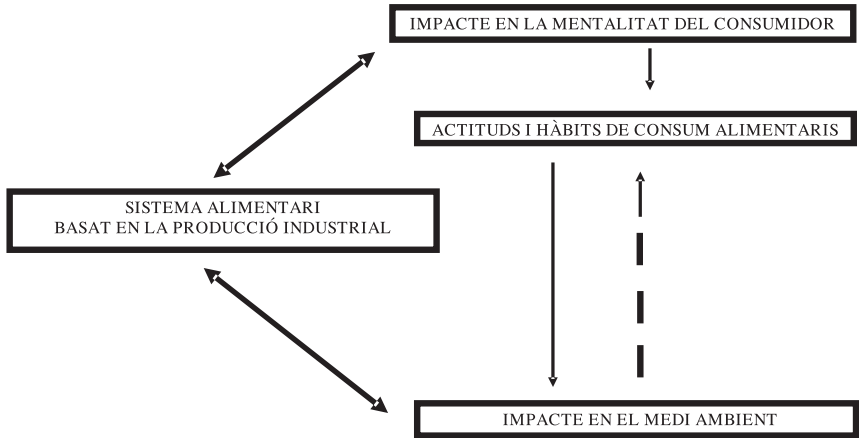
Malauradament, aquest desig de salut personal contrasta vivament amb el desconeixement o la indiferència de la majoria dels consumidors vers l'impacte en la salut del medi ambient del mateix sistema alimentari que proporciona l'abundància. Com podrem comprovar, actualment sembla que només una minoria és conscient de la greu problemàtica ambiental lligada a la producció d'aliments i al consum creixent de carn, que suposen un increment de la contaminació i un malbaratament de recursos energètics insostenible. Aquesta negligència dels aspectes ambientals s'estén a les campanyes públiques de promoció de la salut a través de la dieta, que no semblen copsar que la reducció de colesterol en el torrent sanguini va de la mà de la no poc recomanable reducció dels purins que es filtren en els aqüífers.

En les pàgines següents descobrirem, en efecte, que la manera de menjar que promou el sistema alimentari industrial és responsable d'un impacte ambiental d'enorme dimensió, fins al punt que aquesta indústria s'ha convertit en la més contaminant del planeta, després de l'energètica. I que els hàbits alimentaris moderns suposen un malbaratament dels recursos de la Terra, que disminuiria notablement amb una reducció de la quantitat de carn en la dieta.

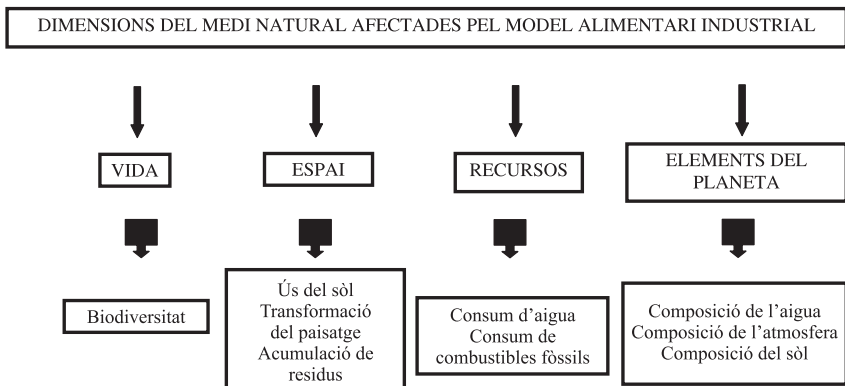
D'altra banda, aquest sistema alimentari no només afavoreix una alimentació poc recomanable per a la salut personal i ambiental, sinó que és aliè a la justa distribució dels seus productes. Contaminació i malbaratament, fam i excés constitueixen així el regust amarg de la carta alimentària global.³

3. És interessant notar que el psicòleg Matty Chiva (1985) va veure en les expressions facials que ens causa el gust amarg el patró mímico amb què expressem la reprovació pels comportaments moralment abjectes.

QUADRE 1. *El doble impacte del sistema alimentari*



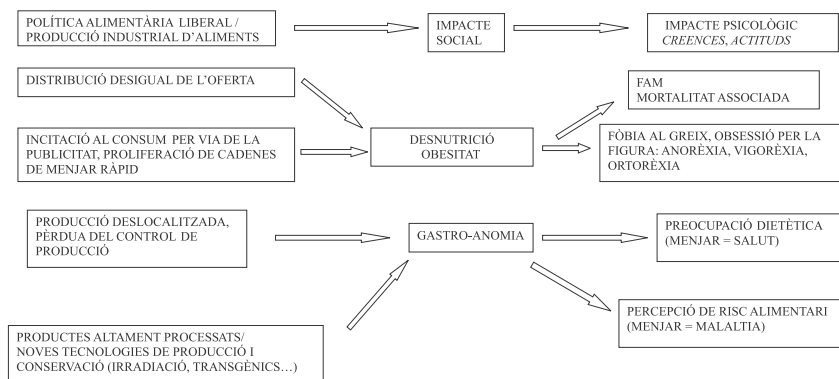
QUADRE 2. *L'alimentació industrial i els efectes que té en el medi natural*



Per això no resulta estrany que el sistema d'alimentació industrial, com Goody (1982) el defineix, determini en una part cada dia més gran dels consumidors nous temors i també actituds ambivalents amb relació als aliments que els proporciona. Si resulta inevitable relacionar el temor d'engreixar amb la pressió d'una indústria que ens invita permanentment a cruspir tota mena d'aliments, igualment la pèrdua del control del sistema de produir-los provoca un notable grau de recel en el consumidor. Fischler (1979) arriba a parlar d'una societat *gastro-anòmica*, on els individus no només se senten desorientats sobre els criteris per triar entre tants aliments possibles, sinó també indefensos a l'hora d'assegurar-se la naturalesa innòcua d'aquells OCNI (objectes comestibles no identificats) que els proporciona un sistema alimentari fortament industrialitzat.

Comprovarem, en efecte, la reacció contrària als aliments processats industrialment de la majoria de la població, com també l'emergència d'actituds conflictives cap al consum de carn degudes principalment a les condicions poc reconfortants amb què hom sap o intueix que s'engreixen els animals a les granges. Un bestiar que consumeix, com veurem, la meitat de la producció mundial de cereals i que estimula una dieta eminentment carnívora, cosa que suposa la principal amenaça alimentària que plana sobre el futur ambiental de la Terra.

QUADRE 3. *Repercussions socials i psicològiques de les condicions de producció o distribució dels aliments*



Aquestes pàgines volen descriure, doncs, l'abast de l'impacte del sistema alimentari industrial i globalitzat en l'ecologia, i analitzar-ne la repercussió en la consciència alimentària de la població. En fer-ho així, suposem que els gusts i els hàbits alimentaris que es donen en les societats desenvolupades, com també el sistema individual de valors i motivacions relacionats amb l'alimentació, estan en contínua interacció amb el model de producció alimentari vigent. Connectar el sistema alimentari amb la consciència dels seus destinataris ajuda al seu torn a comprendre millor la manera en què apareixen i es modifiquen aquests hàbits, una primera passa necessària quan hom pretén introduir algun canvi positiu en la manera de menjar –en el sentit de fer-la no només respectuosa amb la salut del cos, sinó també amb la del medi ambient.

Considerem que analitzar l'impacte ambiental i alhora psicològic de la producció d'aliments evidencia també que l'alimentació humana és un fet força complex, que ocupa i preocupa tant les ciències de la naturalesa com les ciències de l'home.⁴ I és que l'estudi de les causes i conseqüències dels hàbits alimentaris, sempre en transformació i dependents d'una enorme constel·lació de factors, es presta bé a assajar la integració de coneixements i inquietuds que s'expressen en disciplines ben diverses, i convida a arriscar branques mixtes prou interessants.⁵ En aquesta direcció fins i tot hi ha qui ha arribat a proposar la conveniència d'una *actitud indisciplinària*⁶ a l'hora d'estudiar l'alimentació, a causa de la dificultat dels llenguatges especialitzats per copsar la interrelació entre un fenomen que és alhora econòmic i ecològic com també social i psicològic.

Entendre com ens alimentem suposa, en fi, una permanent invitació a la comunicació entre els qui se n'ocupen en qualsevol dels seus vessants; tant si són productius i econòmics, com socials i antropològics, o mèdics i dietètics. I també psicològics, car hom s'alimenta no només per satisfer de pla una necessitat de nutrició, sinó segons una lògica interna que deriva d'un sistema personal de creences que integra nombroses actituds alimentàries entroncades amb els valors

4. Assumim així la proposta d'Edgard Morin (1999). Mentre que en les ciències humanes inclouríem la significació individual, de plaer i, àdhuc, simbòlica de l'aliment que aborden actualment l'antropologia, la sociologia i la psicologia, les ciències de la naturalesa encaren la seva dimensió vital i nutricional. La seva derivada mèdica (prevenció i promoció de la salut) se situaria a mig camí d'ambdues categories.

5. Aquest és el cas, per exemple, de l'antropologia nutricional esbossada en els treballs de l'antropòloga nord-americana Wilson (2002).

6. Fischler; Garine, 1988.

ideològics dominants en cada persona i època històrica. Com assenyala Counihan (2002, 73-74), «les aportacions històriques, polítiques, econòmiques, i àdhuc les perspectives que poden aportar els estudis moderns de la dona, continuaran esperonant la comprensió del *continuum* de qüestions que envolten per què mengem una cosa o una altra, per què hi ha gana i malnutrició, i també com l'aliment continua mantenint tot el seu significat social. De manera que mentre les companyies multinacionals continuen incrementant llur domini de la producció i la distribució mundial dels aliments, els científics socials han de perllongar el treball de biòlegs, professionals de la salut, economistes, enginyers agrònoms i científics de la nutrició per tal de documentar els efectes de la bioenginyeria, la manipulació genètica i la globalització en l'alimentació humana».

Nosaltres començarem per aquest darrer aspecte bo i tractant de descriure quin és el significat de la globalització en termes alimentaris. Això és, quins són els valors i pràctiques en què se sustenta, quines transformacions suposa en referència al sistema tradicional i, finalment, quines conseqüències ha comportat la seva implantació en referència a l'alimentació efectiva de tot el conjunt de la població humana.

1

Entre poc i massa: l'alimentació en el món global

Tradicionalment l'acte de menjar introdueix els individus en un complex sistema de pautes socials que els indica quins són els aliments apropiats i quins no s'han de menjar; qui, com i quan han de preparar-los, i fins i tot quina és la millor manera, situació o ritual per consumir-los. L'interès de tot grup humà per formular les seves pròpies categories alimentàries (aliments calents/freds, lleugers/pesats, saludables/perillosos, naturals/industrials, etc.) determina l'enorme diversitat cultural de pràctiques alimentàries i culinàries, tot donant sentit a l'afirmació de Lévi-Strauss segons la qual l'aliment bo per menjar ha de ser necessàriament i paral·lela «bo per pensar».¹

Al mateix temps, l'alimentació suposa un sistema general i íntim de comunicació cultural, que subratlla l'interès comú per la seguretat alimentària i la supervivència col·lectiva.² Contreras i Gràcia (2005, 37) defineixen una cultura alimentària com aquell «conjunt de representacions, creences, coneixements i pràctiques heretades i/o apreses que estan associades a l'alimentació i que són compartides pels individus d'una cultura determinada o d'un grup social determinat dins una cultura».

Aquesta regulació cultural de l'alimentació no roman aïllada ni es pot absoure de la ideologia que preval en cada societat, car el propi sistema alimentari pot ser contemplat com una rèplica críticament important dels ideals, valors, símbols i experiències de cada poble. Jerome³ ha volgut veure –per exemple en el sistema alimentari dels nord-americans– no només l'expressió de l'individualis-

1. Lévi-Strauss, 1964.

2. Khare, 1988.

3. Jerome, 1969.

me dominant, sinó dels valors atorgats al pluralisme, l'oci i la joventut en forma d'oferta de restauració a partir de cuines ètniques, menjar per emportar i la proliferació de cadenes de menjar ràpid. En el seu vessant negatiu però, l'economia de mercat afavoreix un consum compulsiu que ha convertit la població nord-americana en la més obesa del planeta. I no només ha contribuït a instaurar hàbits alimentaris nocius per a la salut, sinó també en termes mediambientals: ara com ara el sistema de producció d'aliments nord-americà empra el 50 % del seu sòl, consumeix el 80 % de l'aigua potable i el 17 % del total de l'energia fòssil.⁴

Situats en l'ordre econòmic, observem que l'estudi dels processos d'obtenció i transformació de l'aliment cobreix cinc àrees fonamentals.⁵ Aquests són la producció, la distribució, la preparació, el consum i l'eliminació dels detritus, una fase abans marginal però que ara ocupa i preocupa de manera creixent les societats industrialitzades. El conjunt d'aquests processos constitueixen el sistema alimentari específic d'una societat determinada, un sistema que està relacionat amb les diferents formes d'abastament i distribució, però també amb el grau d'industrialització, mecanització i transports.

Amb l'embranzida d'un neoliberalisme implacable i de la mà del progrés tecnològic rutilant, l'alimentació ha sofert en les darreres dècades una autèntica revolució si el comparem amb la tradició alimentària dels nostres avis. Beardsworth i Keil (1997) han definit aquests canvis en les activitats de producció, distribució i consum.

Per retolar el conjunt d'aquests canvis es parla sovint de la *mundialització* o *globalització*⁶ de l'alimentació, per la qual els aliments són produïts de manera industrial, viatgen d'un extrem a l'altre del planeta i es venen a preus competitius. És la cara dolça d'un sistema que en el vessant menys amable força fins a extrems alarmants el creixement d'animals i plantes, aplica tècniques de conservació radicals –incloses les irradiacions–, introdueix en la cadena alimentària

4. Pimentel; Pimentel, 2003.

5. Goody, (1982, 55).

6. D'acord amb Contreras i Gracia (2005, 406), podem entendre com a *globalització* «l'ampli procés de transformacions socials, incloent el creixement del comerç, inversions, viatges i xarxes informàtiques, on nombroses forces entrecruades fan que les fronteres de tota classe i a tots els nivells siguin més permeables que mai [...]. És un procés, també progressiu, d'homogeneïtzació i de pèrdua de la diversitat, en l'àmbit econòmic, ecològic i cultural [...]. Els processos de globalització han suposat la desaparició de multitud de manifestacions o produccions de caràcter local: des de varietats vegetals i animals fins a llengües, tecnologies, i costums i institucions socioculturals de tota mena.»

QUADRE 4. *Sistema alimentari tradicional enfront de sistema alimentari globalitzat*

Activitat	Sistema alimentari tradicional	Sistema alimentari modern
Producció	Petita escala / limitada	Gran escala / altament especialitzada
	Base local (excepte articles de luxe)	Deslocalitzada / global
	Gran percentatge de població dedicada a l'agricultura	Gran majoria de la població sense vincles amb la producció d'aliments
Distribució	Amb fronteres locals	Internacional / global
	Intercanvi dominat pel parentiu i altres xarxes socials	Accés determinat pels diners i el mercat
Consum	Oscil·lacions entre abundor i carència segons el ritme de les collites i estacions	Aliments sempre assequibles segons preu / independència de les estacions
	Elecció limitada i condicionada pel nivell de renda i estatus	Elecció àmplia si es pot pagar
	Desigualtats nutricionals dins les societats	Desigualtats nutricionals entre les societats i dins les societats

FONT: Beardsworth; Keil, 1997.

substàncies potencialment nocives per a la salut i agredeix sense miraments el medi ambient.

Tot ha valgut a l'hora d'incrementar la producció, que sota aquest sistema ha arribat a nivells fabulosos: la producció agrícola actual podria alimentar de sobra tota la humanitat.⁷ Només amb un 15 % del gra que es destina al bestiar ja n'hi hauria prou per menar les racions al nivell calòric adequat per foragitar la gana del món actual.⁸ De fet, el 95 % de la producció mundial de soia, el ce-

7. Ziegler, 1999.

8. Goodland, 1984.

real de més valor proteic, és consumida per animals.⁹ Una estimació feta als Estats Units d'Amèrica¹⁰ assenyala que mil milions d'habitants podrien alimentar-se amb els cereals i la soia que consumeix el bestiar de les granges d'aquest país, que destina a pinsos el 70 % dels cereals cultivats¹¹ i on el bestiar menja set vegades més vegetals que els humans.¹² Els països rics també destinen als animals de granja més de la meitat de la producció de productes farmacèutics antimicrobians.¹³

Riechman (2005, 46-47) ha denunciat amb vehemència la injustícia social que suposen aquestes xifres. «Les dietes altament càrniques dels països del Nord no són moralment acceptables. Aquesta dieta, a més de poc saludable, tampoc no és generalitzable al conjunt del planeta. L'any 1990, per alimentar els 5.300 milions d'habitants del planeta es va comptar amb una collita de 1.780 milions de tones de cereals. Si se'n fes una distribució igualitària, amb aquesta quantitat n'hi hauria hagut prou per poder alimentar 5.900 milions de persones [...]. [Això no obstant] a mitjan dècada dels 90, 82 estats eren incapaços de produir o comprar els aliments que llurs poblacions necessitaven. I la bretxa Nord/Sud es reflecteix fidelment en la destinació que es dona als cereals: al Nord, només el 30 % es consumeix directament, mentre que el 70 % s'emptra per criar els animals; al Sud, el 85 % dels cereals es consumeix directament».

Resulta, doncs, incontestable l'existència «d'un nexa poderós –encara que no lineal– entre la fam i la desnutrició humanes en el planeta, i l'alimentació excessivament carnívora de les poblacions riques del Nord, i entre aquesta darrera i el deteriorament ecològic galopant». (Riechman, 2005, 42).

Malauradament, doncs, l'increment espectacular en la producció d'aliments que ha permès la industrialització i les modernes tecnologies no ha suposat cap fre a la persistència de la fam en el món modern. En altres paraules, el tipus de globalització que ha propiciat el capitalisme, de caràcter expansiu i fermament establert en el model neoliberal (Bauman, 2001), ha comportat, en efecte, la possibilitat de trobar productes alimentaris de tot el món, però només dins les fronteres dels països rics. I encara en aquests no són accessibles a tots. El 2004 la FAO

9. Millstone; Lang, 2003.

10. Bekoff, 2003.

11. Goodland, 1997.

12. Pimentel, 1980.

13. Mellon; Benbrook; Benbrook, 2001.

estimava en 850 milions les persones que patien gana de manera sistemàtica en el període 2000-2002, de les quals 815 milions habitaven en països en via de desenvolupament, 28 en països amb economies de transició i 9 en països desenvolupats. L'informe de 2005¹⁴ dedicat a la inseguretat alimentària sosté que anualment la desnutrició mata 6 milions d'infants cada l'any en fer-los incapaços de vèncer malalties que altrament resultarien fàcilment guaribles. El director general de la FAO alerta que la comunitat internacional està lluny de reduir a la meitat el nombre de persones amb gana per al 2015, tal i com marca el primer dels Objectius de Desenvolupament del Mil·lenni (ODM) de l'ONU.

No resulta menys colpidor comprovar que productes que s'exhibeixen als prestatges dels nostres hipermercats tenen l'origen en països on la majoria de la població continua vivint en la pobresa o patint fam o desnutrició severes. Les vaques europees mengen per exemple farina de peix que prové del Perú i soia del Brasil, i mentre nosaltres tenim problemes d'excedents amb la llet produïda així, molts dels pescadors i pagesos d'aquells països de Llatinoamèrica continuen patint desnutrició. De fet, el 80 % d'infants famèlics del món viuen en països que produeixen excedents d'aliments. Mentre 300.000 persones morien de gana el 1985 al cor d'Àfrica, d'allà s'exportava canya de sucre i també llavors de lli, cotó i colza que alimentaven el bestiar d'Anglaterra i d'altres països europeus.¹⁵ De fet, encara avui milions d'hectàrees de terra dels països del tercer món només s'empren per produir pinsos per al bestiar del món ric.

En aquesta direcció, el cas de la perca del Nil que prové majoritàriament dels llacs de Tanzània i que darrerament inunda les nostres parades de peix resulta colpidorament il·lustratiu. Mentre tones dels seus filets viatgen en avions de càrrega russos per vendre'ls als mercats europeus,¹⁶ a les ribes dels grans llacs d'on s'han extret la gent pal·liarà la fam menjant els caps fregits o les carcasses podrides o assecades d'aquesta espècie depredadora. Només els qui poden treballar en les fàbriques on el peix és envasat milloren les seves condicions de vida, una millora que ja no arriba als pescadors, desproveïts de tota atenció sanitària i molts infectats pel virus de la sida. Resultava patètic contemplar, en un reportatge fil-

14. *L'estat de la inseguretat alimentària al món. Informe SOFI-2005*. FAO. <www.fao.org>

15. Gardner; Halweil, 2000.

16. El 2006 el filet net de perca completament netejat costava entre 7 i 8 euros el quilo al mercat espanyol, un preu equivalent al de l'entrada a una sessió de cinema.

mat,¹⁷ la visita dels delegats europeus de les empreses que controlen el comerç d'aquest peix en què es desfeien en elogis sobre la sanitat amb què es treballa en aquestes factories africanes.

Cal superar, doncs, el mite interessat que la fam és producte d'una escassetat relacionada amb les males condicions climàtiques. Com saben bé totes les ONG del món, la causa primera de la gana és la pobresa i no l'escassetat, entenent-la com el producte d'un sistema social i polític que impossibilita a alguns accedir als béns i serveis que els permetrien dur a una vida saludable. I mentre la guerra i la dominació mantenen gairebé mil milions de persones entre la fam i la desnutrició, una quantitat encara més gran d'individus en els països desenvolupats o en via de desenvolupament pateixen obesitat o sobrepès. Desnutrició i excés són així els dos principals problemes de salut relacionats amb l'alimentació.¹⁸

Un impacte menys dramàtic del model expansionista s'observa en el progressiu desplaçament de la nostra agricultura i ramaderia de subsistència vinculades a mercats regionals en nom del mercat global. És a dir, en benefici dels grans capitals que el controlen i promouen. Observem així que quan parlem dels productors d'aliments no ens referim a pagesos i ramaders, que no tenen cap mena de control sobre el preu del mercat,¹⁹ sinó que són les multinacionals de l'alimentació i les legislacions fetes a mida perquè hi actuïn. Com assenyalà Tello (2004, 128):

L'únic criteri rellevant per a l'elecció de conreus, les varietats agrícoles o les races ramaderes ara és el mercat. I no qualsevol. Un mercat organitzat a una escala cada cop més insostenible, només controlable per un grapat de grans empreses transnacionals [...]. Les explotacions agràries pageses s'han trobat cada cop més entrampades en la teranyina de les xarxes mercantils controlades per gegantins

17. En aquests moments es projecta un documental sobre el comerç d'aquest depredador dels llacs de Tanzània titulat *El malson de Darwin*, de Herbert Sauper. Tot sembla apuntar, a més, que els avions russos que se l'enduen cap a Europa en ocasions podrien arribar carregats d'armes per «alimentar» les guerres d'Àfrica. En el «millor» dels casos arribarien buits, com consta oficialment en un país minvat per la misèria i la sida. Podeu trobar una àmplia informació d'aquest magnífic documental a www.coop99.at/darwins-nightmare.

18. Gardner; Halweil, 2000.

19. Actualment, en el nostre país, en podem trobar un exemple en els pagesos de la fruita de Lleida, enfurismats perquè els la paguen a 20 cèntims el quilo, mentre que es ven a un preu cinc vegades superior en un mercat local cada dia més replè de fruita d'importació.

conglomerats empresarials que els subministren tots els factors (llavors, animals d'engreix, agroquímics i maquinària), i comercialitzen gairebé tots els productes (venda i mòlta del gra, escorxament i transformació d'animals, envasament de productes hortofructícoles). Immensos oligopolis, com ara els tres conglomerats empresarials de Cargill/Monsanto, ConAgra/DuPont, i Novartis/ADM, han arribat a dominar virtualment totes les baules de la cadena alimentària dels Estats Units d'Amèrica. Cada cop més també dominen els circuits alimentaris de la resta del món.

Aquestes condicions expliquen que el consumidor català pugui comprar mangos sud-americans al mateix preu que unes peres llimoneres de l'horta de Lleida. Però suposar que la tria dels mangos beneficia els pagesos del Perú és pecar d'ingenuïtat. Certament, avui nombrosos grups solidaris reivindiquen actualment la supressió de qualsevol mesura proteccionista dels països rics vers la seva producció agrícola, doncs sovint suposen un obstacle a voltes insalvable per a la comercialització de la producció dels països pobres. Però, en qualsevol cas, caldrà estar molt atents perquè la lliure competència beneficiï realment els pagesos productors, car podria resultar que els principals beneficiats d'aquestes mesures fossin els grans capitals de la indústria alimentària, atès el control que ja exerceixen sobre la producció del tercer món.

Mirant encara una mica més enllà, Siurana²⁰ apunta el veritable sentit que hauria de tenir el concepte de globalització en termes d'alimentació:

És possible produir prou menjar al món perquè ningú no mori de fam, i és possible produir aquest menjar a prop de les persones que el necessiten, amb polítiques agrícoles apropiades que respectin la cultura i les tradicions dels països en què s'apliquen. És cert que els països en què es passa fam han de regenerar les seves economies nacionals, però, d'altra banda, el comerç mundial agrícola ha de liberalitzar-se perquè puguin intercanviar els seus productes amb els països rics en condicions d'igualtat. D'altra banda, és necessari establir un organisme internacional, al qual tots els països haurien d'adherir-se per principis morals, encarregat de detectar els llocs en què es pateix la malnutrició crònica i d'aplicar els fons econòmics necessaris per superar aquest problema com més aviat millor. Però només hi haurà un veritable desenvolupament dels pobles si es fomenta la llibertat de les

20. Siurana (2004, 84).

persones i l'organització democràtica de les societats. Les dictadures i els governs totalitaris que impedeixin la distribució justa d'aliments i recursos agrícoles entre la seva població han de ser declarats il·legals. S'hi han de prendre mesures internacionals en contra, sempre que això no empitjori la situació de la seva població.

Així doncs, en termes alimentaris caldria que el concepte de globalització es traduís no com una manera molt lucrativa de negoci transnacional, sinó com a sinònim de la capacitat efectiva per primera vegada en la història humana de garantir la seguretat alimentària de tota la població de la Terra. A la pràctica, com acabem de veure, a les mans del sistema capitalista i la seva consubstancial vocació colonial,²¹ la globalització reforça la divisió entre obesos i famèlics. Però els seus efectes no s'acaben en un repartiment injust d'un bé fonamental per al manteniment de la vida dels individus com és el menjar. Com veurem tot seguit, la producció actual d'aliments i els hàbits alimentaris que aquesta estimula entre la població suposa una greu amenaça d'un altre bé vital –ara de naturalesa col·lectiva– com és el medi ambient.

21. Reviseu, en aquest sentit la contundent argumentació que fa Agustí Páñiker (2005) sobre les implicacions culturals i econòmiques del fet colonial.