



► DOSSIER
► GUIA DIDÀCTICA
► ACTIVITATS

globalexpress

L'ACTUALITAT A L'AULA

Març 2013 | Núm. 19

Allò que amaga la nostra nevera

En un poble andalús –terra d'olives per excel·lència– una àvia explicava a la seva néta l'origen de l'oli. Uns quants dies més tard, al camp d'oliveres de la família, comprovava l'èxit dels seus esforços didàctics. “Marta, recordes d'on ve l'oli?”. “De l'ampolla”, va respondre la nena, cofoia del seu saber. Aquesta anècdota, rigorosament certa, il·lustra fins a quin punt desconexem allò que mengem i com ens relacionem amb els aliments.

Aquest Global express explica com funciona el nostre sistema alimentari, que fa que mil milions de persones passin gana, mentre que més de la meitat dels habitants dels països industrialitzats té sobrepès. Ofereix propostes per treballar a l'aula com fer front a aquesta injustícia mitjançant els hàbits i les pràctiques de consum.



sumari

- p. 02 Introducció
- p. 03 El plat ens delata
- p. 04 Com es produeixen els aliments
- p. 05 Un model injust i perillós
- p. 08 Com parem taula

- p. 10 Qui decideix allò que mengem
- p. 12 El preu dels aliments
- p. 13 Hi ha alternatives en marxa
 - Altres maneres de produir amb sentit (del bé) comú
 - Fiquem la mà al plat



**Intermón
Oxfam**



Introducció

Gairebé mil milions de persones passen gana cada dia¹. És una catàstrofe, però no és de les que anomenem “naturals”. Alhora, la meitat dels habitants de més de la meitat dels països industrialitzats té sobrepès. Una altra catàstrofe? No; totes dues situacions són la cara visible d'un problema de fons: uns patrons de consum insostenibles i un model de producció escandalós que arrabassa a gran part de la població mundial un dret elemental, l'accés a l'alimentació, i a molts països la possibilitat de decidir en un àmbit tan fonamental.

La contínua escalada del preu dels aliments i del petroli, l'escassetat d'aigua i de terrenys cultivables, l'acaparament de terres que condemna els camperols –especialment als països empobrits– a la indigència, el canvi climàtic i el deteriorament ambiental són algunes de les causes que fan que, en un planeta capaç d'alimentar de sobres la seva població, tants milions de persones no tinguin, un dia rere l'altre, res per posar-se a la boca.

Es calcula que amb l'1% dels aliments que es produeixen n'hi hau-

ria prou per posar fi a la fam al món. Aquesta dada topa amb una altra: segons la FAO, es malbarata entre un 10 i un 40% dels aliments que es produeixen. Als països rics, pot ser que es faci malbé al voltant d'una quarta part de tot el menjar que comprem els consumidors.

Curiosament, el 80% de les persones amb fam al món són agricultors; és a dir, tenen per ofici produir aliments².



Foto: Intermon Oxfam

1. “Cultivar un futur millor. Justícia alimentària en un món amb recursos limitats”, document base de la campanya CREIX d'Intermon Oxfam, disponible a:

www.intermonoxfam.org/sites/default/files/articulos/adjuntos/110531_cultivarfuturo.pdf

2. GRAIN: *Introducción a la crisis alimentaria global*, www.grain.org/es/article/categorias/219-otras-publicaciones



El plat ens delata

Si un dia quedéssim per menjar junts tots els habitants de la Terra, els nostres plats respectius serien la viva imatge d'un món variat. El fotògraf nord-americà Peter Menzel fa anys que recull en imatges les maneres de menjar tan diferents dels éssers humans. En termes molt generals, la dieta occidental és rica en lactis i en carns, i pobra en cereals i fruita, mentre que als països del Sud passa, també en termes molt generals, el contrari. Més o menys al mig, la dieta mediterrània es presenta com la més equilibrada en els seus components (un altre assumpte és si la quantitat s'ajusta a les necessitats o és excessiva).

Els hàbits alimentaris estan molt













relacionats amb la idea que tenim d'allò que és desitjable, de manera que, malgrat els elogis que desperta aquesta dieta (l'any 2010 va ser declarada per la UNESCO Patrimoni Immaterial de la Humanitat), els habitants de les regions mediterrànies no hi són gaire fidels, de manera que el seu menú conté cada cop més carn i menys verdura i fruita. Els estudis –i la simple observació– revelen que l'augment dels ingressos i la urbanització creixent es reflecteixen en el consum de menys cereals i més carn, lactis, peix, fruita i verdura.

El problema no és que allò que hi ha als plats del món sigui variat, sinó que és molt desigual. En el seu

llibre *Hungry Planet*,³ publicat el 2006, Menzel assenyala que, mentre que una família alemanya destina a comprar menjar uns 500 dòlars setmanals, una del Txad només compta per alimentar-se amb poc més d'un dòlar i mig.

A més a més, la dieta "occidental" fa servir molts més recursos: terra, aigua i espai atmosfèrics, el cost dels quals no se sol reflectir en el tiquet de la compra. És el que, en el seu llibre *Somos lo que comemos* (Paidós, 2009), Singer i Mason anomenen "els costos ocults del pollastre barat". Allò que mengem revela allò que som no tan sols físicament, sinó també des de la perspectiva de la política i de l'ètica.

Petjada ecològica de diversos aliments

 1 kg	 Petjada de consum d'aigua (litres)*	 Emissions (kg CO ₂ e)**	 Ús de la terra (m ²)***	 Cereals (per a alimentació animal) (kg)	 Calories (kcal)
 Vacum	15.500	16	7,9	6	2.470
 Carn de pollastre	3.900	4,6	6,4	1,8	1.650
 Ous	3.333	5,5	6,7	-	1.430
 Llet	1.000	10,6	9,8	-	610
 Blat	1.300	0,8	1,5	-	3.400
 Arròs	3.400	-	-	-	1.300

* S'assumeix que el pes mitjà d'un ou és 60 g, i la densitat de la llet 1 kg per litre

** Basat en la producció a Anglaterra i el País de Gal·les

*** Basat en la producció a Anglaterra i el País de Gal·les; s'assumeix que tota la producció és en terres del mateix tipus

Fonts: aigua <http://goo.gl/MtnGH>; emissions i ús del sòl <http://goo.gl/T12ho>; cereals <http://goo.gl/4CgFB>; calories <http://goo.gl/7egTT>

3. La presentació "¡A comer!", basada en el llibre, està disponible a Internet: http://usuarios.tinet.org/mikell/A_comer.pps



Com es produeixen els aliments

Una mica d'història

El model agrícola predominant es regeix pel productivisme, com en general tots els sectors econòmics; és a dir, es tracta de produir com més millor, i al menor cost possible, per maximitzar beneficis. S'entén que es fa referència a costos econòmics, perquè el preu que paguem en molts altres aspectes és molt elevat.

Per entendre com es produeixen actualment els aliments, cal fer una mica d'història. Des de temps immemorials, els agricultors han intentat millorar les collites –en quantitat i en qualitat– seleccionant les llavors de les plantes que fossin més resistents, més sanes, més gustoses. A principi del segle XX, algunes empreses es van dedicar a aquesta tasca d'una manera, diguem-ne, industrial. Un quant temps després van començar a comercialitzar-se les llavors híbrides, resultants de creuar espècies emparentades de lluny, que donaven plantes molt resistents, però estèrils. Els agricultors, en conseqüència, havien de comprar cada any la llavor a les empreses productores, i així s'iniciava un camí de dependència que no ha fet sinó créixer fins a arribar a la situació actual d'oligopoli, en la qual manen molt poques grans empreses que controlen tot el sector agroindustrial.

A principi dels anys 60, l'agència de l'ONU especialitzada en agricultura i alimentació, la FAO, va decidir impulsar un pla de desenvolupament agrari per aconseguir llavors d'alt rendiment, sobretot de blat, blat de moro i arròs, amb l'objectiu de posar fi a la fam al món. Efectivament, la producció va créixer de manera notable (segons el [Diccionario de Acción Humanitaria y Cooperación al Desarrollo](#), una mitjana anual del 2% entre el 1961 i el 1980 als països del Sud). Les llavors d'alt rendiment



Foto: Intermon Oxfam

i el desenvolupament dels fitosanitaris, uns productes que aporten determinats nutrients al sòl i maten plagues, insectes i males herbes, van fer possible l'anomenada “revolució verda”, que va tenir bona premsa durant una època. No obstant això, el pas del temps ha posat de manifest que, en molts aspectes, va ser pitjor el remei que la malaltia.

Efectes de la “revolució verda”:

- Danys per al medi ambient i la salut: els fertilitzants sintètics acaben empobrint els sòls i afavorint l'erosió; els pesticides i els herbicides contaminen els sòls i les aigües, i no està prou garantit que no passin als aliments, amb el risc consegüent per a la salut.
- Pèrdua de biodiversitat agrícola: la uniformitat en la utilització de llavors redueix la varietat, cosa que no tan sols empobreix la nostra dieta, sinó que disminueix la resistència a les plagues.
- Pèrdua de qualitat nutricional: la fertilització sintètica aporta macronutrients a la terra, però es perden els oligoelements que proporciona l'agricultura tradicional, minerals presents en petites quantitats al sòl i les plantes, d'importància bàsica per a la nutrició perquè possibiliten que generem enzims, hormones i altres elements essencials per a la nostra salut.
- Ineficiència energètica: l'increment de producció es va aconseguir aplicant més quantitats d'energia, en forma d'adobs químics, mecanit-

zació, combustible, pesticides o reg; és a dir, invertint més per unitat obtinguda.

- Dependència dels camperols: les inversions requerides no estan a l'abast dels petits agricultors, cosa que fomenta un model agrícola extensiu, en mans de grans propietaris, dependència que se suma a la de les grans companyies propietàries de les llavors. En aquest sentit, aconsegueixen un efecte contrari al desitjat: els camperols perden la seva autonomia alimentària i, finalment, la seva terra, endeutats per la compra de llavors, adobs i plaguicides. L'any 2000, les llavors, els fertilitzants i els fitosanitaris representaven per als agricultors la quarta part dels costos de producció.⁴
- Tendència a les “macropropietats”: acaparament de terres.
- Temporalment, els excedents d'Europa i els EUA han envaït, mitjançant el *dumping*, els altres mercats.

A més d'aquests inconvenients, cal assenyalar que, tot i que la situació en alguns països ha millorat, no s'ha posat fi a la fam. “Com que no apunta a les veritables raons de la fam, la ‘revolució verda’ ha fallat pel que fa a la mitigació de la fam i a vegades fins i tot ha estat contraproductiu”. (Jorge Gutiérrez, *Diccionario de Acción Humanitaria...*).

4. COAG, citat a *Opcions*, núm. 11.



Un model injust i perillós

A grans trets, aquest és el procés que ha desembocat en el **model actual de producció**,⁵ caracteritzat per:

Dependència de pesticides i fertilitzants: la química al plat

L'agricultura industrial moderna va cada cop més de pressa, però per mantenir-se al mateix lloc. Dit d'una manera senzilla, augmentar el regadiu i l'ús de fertilitzants només ens pot dur una mica més lluny, i ja quasi que hi som. Amb l'excepció d'una part dels països en desenvolupament, el marge per augmentar l'àrea de regadiu està desapareixent. I augmentar l'ús de fertilitzants proporciona fins i tot rendiments decreixents i provoca greus conseqüències mediambientals.

El gran augment en l'ús de fertilitzants i de pesticides químics, el consum dels quals als anys 70 es va duplicar en el cas dels primers i es va quintuplicar en el cas dels segons, ha provocat contaminació de diversos tipus i l'esgotament de sòls que no recuperen tots els nutrients.

Balanç energètic poc eficient

S'inverteix més energia per aconseguir menys producció. En l'agricultura espanyola, la producció d'una caloria d'aliments requereix invertir 1,25 calories; als Estats Units, per obtenir una caloria se n'apliquen 10; en l'agricultura tradicional castellana, aportant una caloria se n'obtenien 20.⁶ Un estudi efectuat en cinc municipis de la comarca del Vallès mostra que, a pesar dels importants augments en la productivitat dels cultius al llarg

del darrer segle, l'índex d'eficiència energètica ha disminuït des d'1,67 l'any 1860 fins a 0,21 el 1999.⁷

Dependència dels comerciants de llavors: el futur de tots en mans de pocs

Les llavors s'han de comprar cada any, ja que el cereal recol·lectat no és apte per servir de llavor per a una nova sembra, com se sol fer en l'agricultura sostenible tradicional, cosa que atorga un gran poder a les grans empreses i situa els camperols en dependència d'aquestes grans empreses. A nivell mundial, quatre companyies –Dupont, Monsanto, Syngenta i Limagrain– dominen més del 50% de les vendes de la indústria de llavors, mentre que sis companyies controlen el 75% de les d'agroquímics.

Citricultura tradicional a l'horta valenciana: balanç energètic

Inputs energètics

- Mà d'obra
- Maquinària
- Gasolina
- Dièsel
- Fertilitzants
- Pesticides
- Electricitat
- Llavors

17.335.323 kcal/ha

Outputs energètics



- Valor nutritiu del cítric

14.136.314 kcal/ha

Energia guanyada neta:
-3.199.009 kcal

Índex energètic:
OP/IP=0,91

Calories obtingudes per una d'invertida

Xina tradicional	50
Granja anglesa del 1826	40
Cerealera tradicional castellana	20
Tsembanga	16
Espanya actual	1
EUA actual	1

5. El documental *Food Inc.* explica com funciona el sistema agroalimentari. Tot i que es refereix al sistema nord-americà, es pot aplicar en gran mesura al nostre, que al capdavant es troba en la mateixa òrbita cultural: <http://www.youtube.com/watch?v=xOKhFOzAYF4>

6. Jorge Reichmann: "Menos carne, mejor carne, vida para el campo", *El Ecologista*, núm. 17.

7. "Quan l'om demana peres. L'insostenible consum energètic del sistema alimentari", *ESFeres*, núm. 9. Disponible a: [www.catalunya.isf.es/menu_publicaciones/pub_general.php?\\$sesion_idioma=1&\\$menu=3&identifica=informes&nombrexml=118](http://www.catalunya.isf.es/menu_publicaciones/pub_general.php?$sesion_idioma=1&$menu=3&identifica=informes&nombrexml=118)
La il·lustració del balanç energètic de la citricultura també procedeix d'aquesta publicació.



Acaparament de terres⁸

La concentració de grans extensions de terres de cultiu en poques mans no és un fenomen nou, però en el context actual de globalització financera té unes característiques pròpies que n'agreuken les conseqüències: empreses o governs adquireixen terres de manera il·legítima i poc transparent, mitjançant processos de privatització, vendes massives, concessions a llarg termini o fins i tot ocupació il·legal i violenta.

Com a resultat de dues grans crisis, la financera i l'alimentària, aquest procés s'accelera a partir del 2007, quan els mercats hipotecaris perden grans capitals que desembarquen en els mercats agrícoles. Així, es desferma una cursa per la compra de terres a l'Àfrica, a l'Àsia i a l'Amèrica llatina que no fa sinó créixer: l'any 2009, a l'Àfrica es va invertir en terres el mateix que en els 22 anys anteriors. A aquestes causes especulatives, cal afegir-hi les ambientals. Com a conseqüència dels canvi climàtic, les terres cultivables minven, però les demandes d'aliments creixen, tant per l'increment de la població com per l'augment dels nivells de consum en països emergents i molt poblats; la pressió sobre els recursos limitats del planeta és cada cop més gran. Completa el quadre el fet que els compradors de terres són governs poderosos i empreses omnipotents, en països de democràcies fràgils o directament dictatorials, blanc preferent per als inversors, segons un estudi recent del Banc Mundial.

Les víctimes d'aquestes inversions tan substancials en un règim tan desigual són les famílies camperoles, que es veuen expulsades d'unes terres que fa diverses generacions que treballen i es queden sense mitjans de vida. Aquestes violacions dels drets humans afecten de manera especialment greu les do-



Foto: Intermon Oxfam

nes, que produeixen la majoria dels aliments, però només són propietàries d'entre el 10% i el 20% de les terres cultivables.

Frontera agrícola en retrocés constant i pèrdua de terres cultivables

La frontera agrícola és el límit entre les terres dedicades a l'agricultura i les que encara es mantenen intactes. Aquesta frontera avança cada cop més, a causa sobretot de la pressió humana.

En algunes zones àrides o desèrtiques, es busca ampliar aquesta frontera, percebuda com una cosa positiva. No obstant això, en altres zones aquest avanç significa desforestació per pèrdua de terres cultivables. La substitució de flora i fauna per terres agrícoles està associada a la degradació del medi ambient, a l'ús indiscriminat d'agroquímics, a les grans superfícies necessàries per a l'agricultura mecanitzada i a la sobreexplotació dels sòls, tots ells factors negatius per al medi ambient.

És a dir, d'una banda cada cop es perden més espais verges com a conseqüència de pràctiques agrícoles poc sostenibles; de l'altra, la pressió urbanística i la degradació ambiental amenacen les terres agrí-

coles. Durant la segona meitat del segle xx s'han perdut més de 2.000 milions d'hectàrees de terres agrícoles, quantitat que equival al doble de la superfície del Canadà.⁹ “Hem passat d'una matriu rural amb taques humanes a invertir la situació: una matriu humanitzada amb taques agrícoles” (Enric Tello).

Canvi climàtic

El model actual de producció i de consum industrial d'aliments és un gran consumidor d'energia, i contribueix significativament a l'escalament global. A més del transport d'aliments o la desforestació associada a l'agroramaderia, el maneig dels sòls agraris, la utilització de fertilitzants sintètics, la fabricació de pinsos industrials o la destrucció dels mercats locals d'aliments constitueixen el nucli central de les emissions planetàries de gasos d'efecte hivernacle. Alhora, les indústries processadores i de distribució d'aliments –que inclouen transport, empaquetament, refrigeració i comercialització– són també grans emissores. Es calcula que el sistema agroalimentari arriba a generar fins a un 50% d'aquestes emissions ([Cocinando el planeta](#)).

Les conseqüències del canvi climàtic en l'alimentació són molt rellevants. En primer lloc, frena el

8. www.intermonoxfam.org/sites/default/files/documentos/files/Informe%20acaparamiento%20de%20tierras%2001-%20sept%202011.pdf

9. Gary Gardner: Informe del Worldwatch Institute, citat a *Opcions*, núm. 11.



rendiment. Es calcula que en el cas de l'arròs pot disminuir un 10% per cada °C d'augment en les temperatures durant l'estació seca. Els països de l'Àfrica subsahariana poden experimentar disminucions catastròfiques, d'entre el 20% i el 30% l'any 2080, i arribar fins i tot al 50% al Sudan i al Senegal.

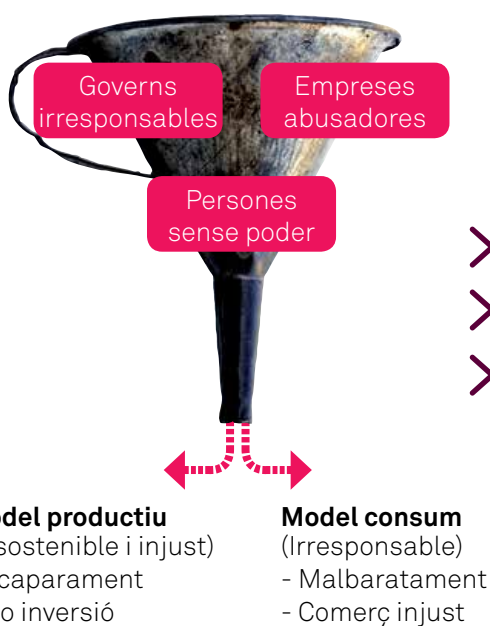
En segon lloc, augmentarà la fre-

qüència i el rigor dels fenòmens de clima extrem, com les onades de calor, les sequeres i les inundacions. Mentrestant, els sigil·losos i alarmants canvis en les estacions, com ara períodes secs més llargs i càlids, temporades de cultiu més curtes i patrons de pluja impredecibles, fan cada cop més difícil saber quan és millor sembrar, cultivar i recollir la collita.

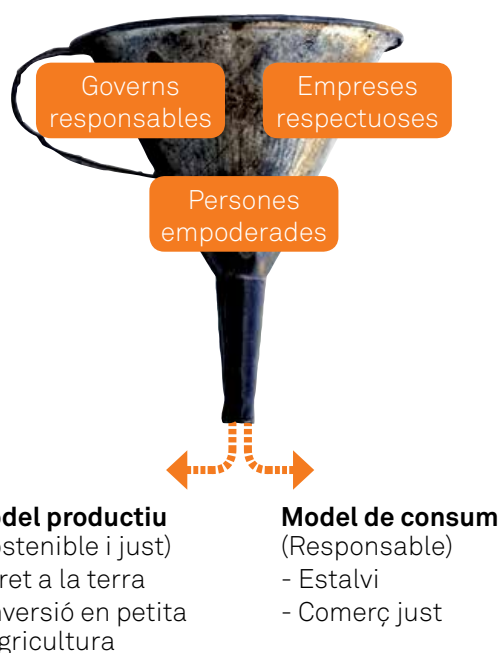
“Malgrat l'escala i la urgència del repte, els governs han fracassat, tant col·lectivament com individualment, a l'hora de dur a terme accions adequades per reduir les emissions. En lloc d'això, han escoltat els grups de pressió industrials, el reduït nombre d'empreses que poden perdre amb un gir cap a un futur sostenible en el qual la resta de nosaltres hi guanyaríem”¹⁰

Els mals del sistema alimentari

Problemes Sistema alimentari trencat



Solucions Sistema alimentari just



Font: elaboració pròpia

Els mals d'una cosa tan quotidiana com el menjar tenen arrels profundes i complexes. El que hi ha –o el que falta– a taula és la part visible d'un sistema trencat, de relacions i repartiment de poder injustos: els qui produeixen els aliments i els qui els consumim tenim poc poder de decisió, mentre que els qui sí que tenen aquest poder –governos i grans

corporacions– sovint actuen de manera irresponsable, més per cobdícia i interessos egoistes que atenent al bé comú. Tot això és possible en un sistema consumista, en el qual el malbaratament és la tònica. Canviar les coses de manera significativa requereix fer passes per canviar el sistema. No és senzill, i hi ha molts factors en joc, però un d'aquests

factores som els qui omplim els plats cada dia. Aquesta edició del *Global express* se centra –sense ignorar els factors polítics i econòmics– precisament en el model de consum i en allò que podem fer, individualment i col·lectivament, la ciutadania que consumeix, que, evidentment, té transcendència política.

10. "Cultivar un futur millor. Justícia alimentària en un món amb recursos limitats". www.intermonoxfam.org/sites/default/files/articulos/adjuntos/110531_cultivarfuturo.pdf



Com parem taula

Els aliments que animen els nostres plats els trobem fonamentalment per quatre vies: el comerç tradicional, els supermercats, els hipermercats i el consum directe. Cadascuna d'aquestes vies té unes característiques pròpies.

Les botigues de proximitat, especialitzades (fruiteries, carnisseries, etc.), abundants en el **comerç tradicional**, són sovint negocis familiars, a vegades amb alguna persona assalariada. Solen abastir-se en mercats majoristes, amb més probabilitat d'oferir productes de proximitat i de temporada; coneixen millor la procedència dels productes; són un element important del teixit social del barri.

La **compra directa al productor**, sense intermediaris, se sol fer en llocs atesos per algun membre de la família productora en fires, mercats setmanals ambulants i mer-





















cats municipals, o en cooperatives i grups de consum. Aquesta última opció és la més freqüent en el consum directe d'aliments ecològics.

Tot i que per als camperols comporta una sobrecàrrega de feina, amb uns horaris molt exigents, els garanteix la independència i el control sobre els seus productes, atès que poden decidir sobre el preu i el mode de producció. Aquestes vies de comercialització apropen, posen en comunicació i posen el poder en mans dels autèntics protagonistes, els qui produeixen i els qui consumeixen; promouen formes d'agricultura més sostenibles, tant en l'àmbit social com en l'ambiental; aporten possibilitats al món rural; faciliten l'accés a productes de proximitat (aquests sí que són aliments km 0!) i de qualitat; proporcionen als consumidors informació de primera mà; faciliten la cooperació i construeixen teixit social.

Aparentment a mig camí entre la botiga de proximitat i la gran superfície, se situen els **autoserveis i supermercats**. Amb tot, són més a prop dels supermercats que dels autoserveis; de fet, sovint són propietat de les grans empreses. Tot i que ofereixen l'avantatge de la proximitat espacial, la lògica comercial i empresarial respon més als interessos de les grans empreses pel que fa a les relacions amb els proveïdors, a les condicions laborals i al teixit social.

A Espanya, més del 80% de les compres de menjar es fan en aquests establiments i, sobretot, als hipermercat,¹¹ als quals els consumidors i els aliments arribem després de fer un viatge –normalment molt llarg en el cas dels aliments–, amb el consegüent consum de gasolina i l'increment de la petjada ecològica que genera.

Petjada ecològica l'any 2007 (ha)

 Animals vius	 1.605
 Carn i preparats carnis	 67.779
 Productes lactis, ous...	 162.204
 Peix, crustacis, mol·luscos	 420.580
 Cereals i preparats de cereals	 776.167
 Llegums i fruites	 527.640
 Sucre i preparats de sucre	 89.548
 Cafè, te, cacau i espècies	 66.528
 Pinsos per a animals	 459.805
 Productes i preparats	 63.583











Font: http://issuu.com/amigos_de_la_tierra_esp/docs/informe_alimentoskm?mode=window&pageNumber=2, pàg. 47

11. Supermercados no, gracias, Icaria, 2007.



Quan entren als nostres cotxes, la majoria dels aliments compleixen l'última etapa –i la més curta– d'un llarg viatge, que pot començar en qualsevol punt del planeta, perquè la deslocalització també ha arribat al nostre rebost.

Importacions quilomètriques espanyoles

Animals vius	2.439 km 
Carn i preparats carnis	2.380 km 
Productes lactis, ous...	1.339 km 
Peix, crustacis, mol·luscos	6.787 km 
Cereals i preparats de cereals	4.234 km 
Llegums i fruites	5.034 km 
Sucre i preparats de sucre	3.216 km 
Cafè, te, cacau i espècies	6.227 km 
Pinsos per a animals	7.901 km 
Productes i preparats	1.937 km 

Font: http://issuu.com/amigos_de_la_tierra_esp/docs/informe_alimentoskm?mode=window&pageNumber=2, pàg. 11

Kilòmetres mitjans recorreguts per un grup d'aliments l'any 2007.



Molts d'aquests viatges són difícils d'entendre. Cada dia s'importen 330.000 quilos de pollastre, mentre que se n'exporten 205.000; Espanya ven al Regne Unit 220.000 quilos de patates i n'hi compra 72.000 quilos.

“Cada dia 3.500 porcs viatgen des d'altres països d'Europa a Espanya, i el mateix dia 3.000 porcs més fan el viatge invers. Els quilòmetres que recorren molts dels aliments que consumim arrossegueu absurds com aquest, i també nombrosos atropellaments: al llac Victòria, a l'Àfrica, les multinacionals extreuen diàriament tones de perques per al consum a Europa, mentre que dos milions de persones que viuen a la vora del llac passen gana” (G. Duch, *Lo que hay que tragar*).



Qui decideix allò que mengem

Aquesta manera de funcionar, d'entrada sorprenent (i de sortida escandalosa), respon a la lògica d'un model que s'ha donat a anomenar *supermercadista*, que no vol dir que aquests establiments tinguin la culpa de tot sinó que ocupen un lloc central en el sistema. Per dir-ho d'una manera breu, les grans cadenes (que per alguna cosa s'anomenen cadenes) de comercialització controlen tot el procés, des de la producció –perquè també són propietàries o perquè estan en situació d'imposar les seves condicions– fins al consum, en uns comerços dissenyats per induir al consumisme (cada cop amb aparença de més personalització, gràcies a aquestes targetes que ens donen petits avantatges a canvi de la gran quantitat de dades sobre els nostres hàbits que regalem), que han aconseguit erigir-se en els centres culturals de la societat de consum, i convertir la satisfacció de necessitats en activitat d'oci.

Uns quants centenars d'empreses – comercialitzadores, processadores, fabricants i detallistes – controlen el 70% de les opcions i les decisions en el sistema alimentari mundial, incloent-hi aquelles que tenen a veure amb recursos clau com la terra, l'aigua, les llavors, les tecnologies i la infraestructura. Com que decideixen les regles de les cadenes d'aliments que controlen –pel que fa a preus, costos i estàndards–, determinen on es concentren la majoria dels costos i qui assumeix la majoria dels riscos. Extreuen gran part del valor al llarg de la cadena, mentre que els costos i els riscos cauen en cascada cap als participants més febles, generalment els agricultors i els treballadors que són a la base.

La peça clau són les empreses que controlen la distribució. A Espanya, l'augment de poder d'aquestes empreses ha estat molt ràpid: entre el 1987 i el 2007, els deu grups

més grans van multiplicar per més de 10 les seves xifres de facturació (de 4.365 milions a 48.000 milions d'euros). Actualment, segons dades del Ministeri d'Agricultura, cinc grans grups de distribució concentren més del 40% de les vendes minoristes. Mercadona, Carrefour, Dia, Eroski, Auchan-Alcampo, Lidl i la divisió alimentària d'El Corte Inglés facturen més de 40.000 milions de les vendes al detall.

Les grans cadenes busquen el màxim benefici. Aquesta relació desigual de molts productors, d'una banda, i poques i grans centrals de compra de l'altra, fa que aquestes grans centrals puguin imposar condicions draconianes als productors, que inclouen fixar preus de compra en origen, preus d'oferta i fins i tot vendes per sota els costos de producció, que es carreguen sobre els productors. També inclouen produir allà on costi menys, sense que importin les condicions de treball ni



Foto: Cosmopolita



les repercussions en l'agricultura local, ni com de lluny sigui, amb uns costos ecològics que, com que no s'inclouen en el preu, paguem tots.

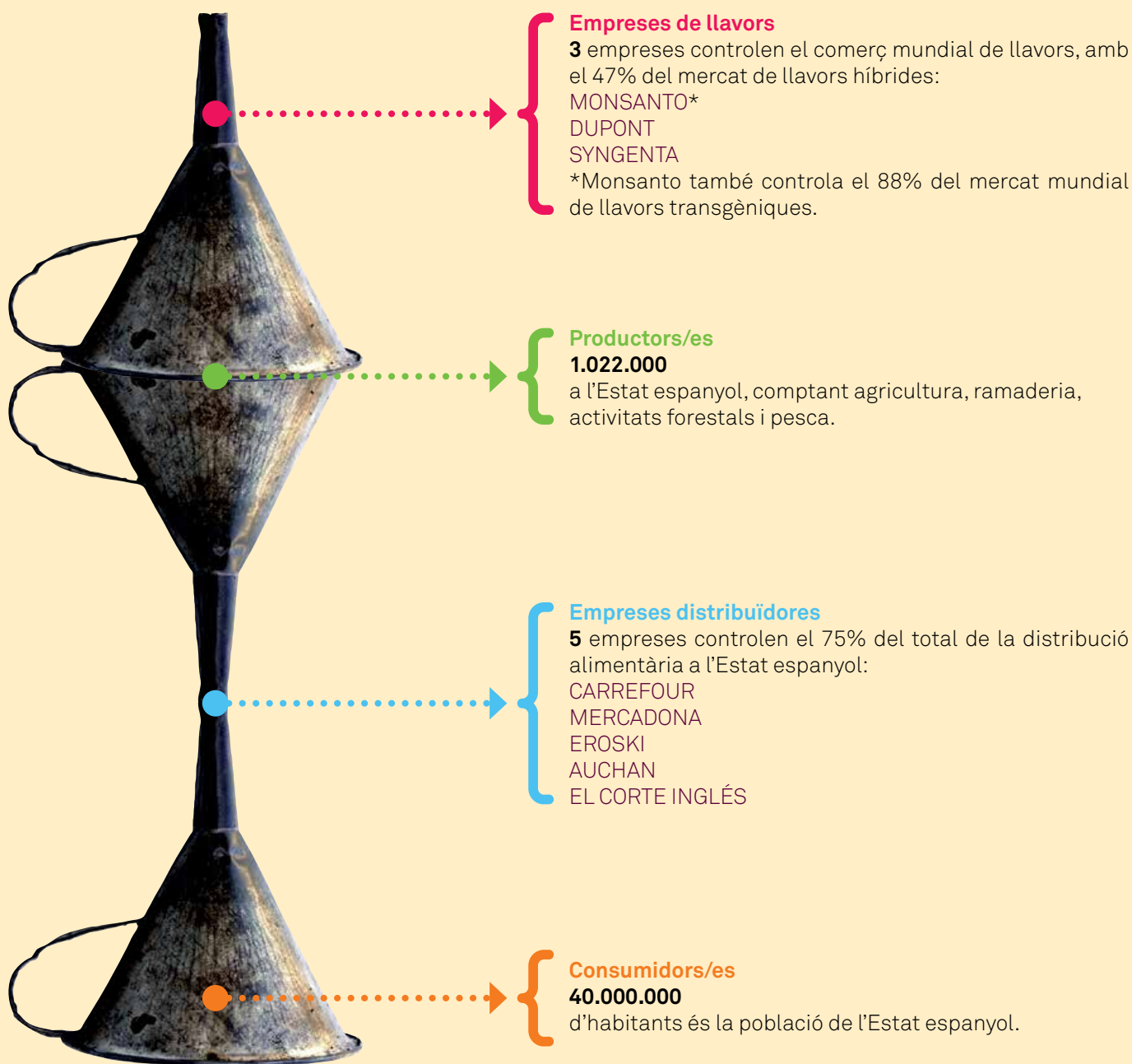
Un exemple d'aquesta cerca de beneficis a qualsevol preu és el costum generalitzat d'endarrerir

els pagaments als proveïdors fins a més de 100 dies, quan els qui comprem paguem al comptat. Aquests diners retinguts poden ser invertits, i aconseguir així ingressos addicionals. Es dona així el despropòsit que un productor pot veure's obligat a endeutar-se per suportar el retard,

mentre que uns diners que li pertanyen estan rendint per a uns altres. És a dir, el "qualsevol preu" del màxim benefici el paga el productor.

Algú enginyós va posar imatge a aquest estat de coses, il·lustrant, de pas, la llei de l'embut.

Qui controla el sistema agroalimentari?



Aquesta il·lustració es basa en la de la publicació *Petroaliments o sobirania alimentària?* (2009)
<http://es.scribd.com/doc/14211964/Petroaliments-o-Sobirania-Aliment-Aria-Baixa>



El preu dels aliments



Foto: Ministerio de Agricultura, Chile

¿Tot això explica que quasi mil milions de persones no puguin satisfer la més elemental de les necessitats, alimentar-se? No. Falta un element important, que respon al codi genètic de la societat de consum: els aliments s'han convertit en mercaderia, la funció principal de la qual és el benefici, i això ha relegat a un segon pla el seu caràcter de dret bàsic. En els darrers anys, els cereals, els greixos, la carn i altres aliments s'han transformat en una línia de productes especulatius, subjectes a la lògica financera. De fet, els preus dels cultius actualment es decideixen a la borsa de Chicago. “I el cert”, escriu Fernando Barciela a *El País*, “és que la popularització d'aquests instruments ha coincidit amb un ascens històric de les matèries primeres agrícoles als mercats de Chicago, Londres o París”. La participació de les finances en el mercat agrícola, del 10% fa 20 anys, és ara del 40%; és a dir, s'ha multiplicat per quatre.

El 1991, Goldman Sachs va crear un instrument financer que permet invertir les seves riqueses en productes bàsics com el blat, l'arròs o el cafè. “Des de l'any 2000 fins ara”, escriu Gustavo Duch a *La Jornada*, “sense més bombolles per inflar, el

preu dels aliments bàsics pràcticament s'ha triplicat en paral·lel a l'increment dels actius financers en aquests exquisits plats financers”.

“Per a Goldman Sachs, invertir en pans i peixos esperant que es multipliquin de manera màgica, els representa beneficis de cinc mil milions de dòlars l'any. Molts diners, que en pocs anys serien suficients per reparar la fam global, però és clar, aquest no és el seu objectiu, aquest no és el seu negoci, és tot el contrari. Fabriquen fam, són ‘famejadors’”.

Allò que per a uns són “matèries primeres agrícoles” per a uns altres és, simplement, menjar. El problema són els “efectes col·laterals” d'aquest mercadeig. Des del 2005, aproximadament, els preus dels productes bàsics més importants –incloent-hi el blat de moro, el blat i altres cereals bàsics per a l'alimentació– s'han posat pels núvols, en una escalada que no s'ha aturat. El Banc Mundial estima que el pic de preus de l'any 2008 va empènyer a la pobresa prop de 100 milions de persones, 30 milions de les quals a l'Àfrica.

“La volatilitat de preus causa estralls en les dones i els homes que

viuen en condicions de pobresa, però representa grans oportunitats per a les empreses agroindustrials, com ara Cargill, Bunge i ADM, que segons una estimació controlen entre les tres gairebé el 90% del comerç mundial de cereals. En èpoques d'estabilitat de preus, els marges comercials són estretíssims, però la inestabilitat permet als grans comercialitzadors explotar els seus coneixements privilegiats sobre els nivells de reserva i els moviments esperats de l'oferta i la demanda. En el segon trimestre de l'any 2008, Bunge va quadruplicar els beneficis comparats amb el mateix període de l'any 2007. La pujada sobtada de preus dels cultius durant la segona meitat del 2010 va brindar a Cargill els millors beneficis des del 2008, que el president i director executiu, Greg Page, va atribuir al “ressorgiment de la volatilitat en els mercats agrícoles”.



Hi ha alternatives en marxa

Agricultura sostenible, ecologia i altres maneres de produir amb sentit (del bé) comú

Que aquest sigui el model predominant no vol dir que sigui l'únic. Moltes persones i col·lectius treballen segons altres paràmetres més justos i sensats.

“Davant el model supermercadista (homogeneïtat i globalització), de grans extensions homogènies, hi ha el paisatge en mosaic, propi de l'agricultura tradicional, que salva-guarda la varietat i la biodiversitat”, escriu Ramón Margalef, un dels pares de l'ecologia.

L'agricultura sostenible es basa en el reforç i la millora de l'agricultura tradicional que han practicat durant segles els petits camperols, caracteritzada per la seva innocuïtat mediambiental i la preservació dels recursos naturals, la utilització de recursos renovables locals i de

tecnologies apropiades i barates, una mínima compra d'inputs externs i, consegüentment, un alt grau d'autosuficiència local.

En lloc dels monocultius, combina diferents cultius i varietats adaptades als microclimes específics. Aquestes pràctiques permeten maximitzar l'ús de la terra, perquè disposen de cultius de creixement ràpid junt amb altres que requereixen més temps, perquè aprofiten les necessitats complementàries de nutrients de les diverses plantes (algunes, per exemple, contribueixen a fixar a la terra el nitrogen que necessiten les altres). Aquestes pràctiques també contribueixen a repartir al llarg de l'any la producció d'aliments, els ingressos i la feina. De la mateixa manera, contribueixen a reduir el risc de plagues (més

gran en els monocultius) i el creixement de males herbes (que minven la productivitat dels cultius). Per últim, permeten un millor ús de la llum, ja que es planten cultius que fan ombra a altres que requereixen menys lluminositat.

L'agricultura sostenible és defensada avui per múltiples instàncies, tant al Nord com al Sud, com per exemple: ONG com Oxfam, ActionAid i moltes altres que l'han integrat en els seus projectes de desenvolupament; organitzacions com Vía Campesina, una xarxa d'organitzacions de camperols tant de països desenvolupats com de països en vies de desenvolupament, i centres de recerca i informació, com l'International Institute for Environment and Development (IIED) de Londres, entre altres.



Foto: Carmir



Fiquem la mà al plat (i traquem-ne els peus)

Aliments de temporada i de producció local

Els “aliments km 0” eviten un transport innecessari de milers de quilòmetres, amb la qual cosa s'estalvia molta energia i, a més a més, es dóna suport a l'economia agrària local.

Adequa, en la mesura del que és possible i dins les necessitats de cada moment, el consum d'aliments als ritmes de cada estació. A més d'evitar els consums energètics de la distància, dels hivernacles i d'altres instal·lacions com les d'emmagatzematge en fred, els aliments de temporada responen a moltes de les necessitats que tenim en cada moment. Les fruites i les verdures d'estiu són més fresques i lleugeres i ens ajuden a hidratar-nos (tomàquets, cogombres, meló, etc.), mentre que les d'hivern i de tardor tenen més contingut calòric i propietats que ens ajuden a protegir-nos davant afeccions respiratòries (aliments antisèptics i antimucolítics, com per exemple la ceba, l'all o el porro).

Menys carn i derivats

Moderar el consum de carn és bo per a la nostra salut i per al planeta. La petjada ecològica de la producció de carn és molt més gran que la d'altres aliments, com ara els cereals. Tot i que depèn dels mètodes de producció i del tipus de carn (la de vaca causa la petjada ecològica més gran, i la de pollastre la més petita), en general consumeix més energia, més aigua, necessita més extensió de terreny i genera més contaminació. Per obtenir 1 kg de proteïna d'origen animal es fan servir entre 3 i 20 kg de proteïna d'ori-



Foto: Echiner

gen vegetal. Si els cereals que es fan servir per alimentar el bestiar que després es converteix en filets servissin directament d'aliment, donarien menjar a molta més gent. Pel que fa a la contaminació, segons la FAO, el sector ramader és responsable del 18% de les emissions contaminants.

És impossible calcular el preu, ja que hi ha molts elements en joc, alguns de menyspreats pel mercat, com ara la contaminació o la degradació dels sòls, i de preus molt variables, però és clar que menjar molta carn resulta molt car, fins i tot per a qui no se la pot permetre; els terrenys utilitzats per produir aliment per al bestiar, sobretot vacuum, s'aconsegueixen desforestant o reconvertint terres dedicades a l'agricultura tradicional.

Millor fresc i sense bosses

El consum d'aliments processats i prèviament preparats pot incre-

mentar fins a un 30% la despesa energètica, a més d'afegir-hi substàncies poc saludables (conservants, etc.).

Es pot fer molt per disminuir la generació de residus innecessaris i el cost de la seva gestió, com ara evitar els envasos innecessaris a l'hora de comprar aliments, especialment les safates de porexpan, o comprar a granel o al pes, que estalvia una mitjana de 0,08 MJ per safata (l'equivalent a una hora i mitja de llum d'una bombeta). El carretó de la compra, les bosses de roba, els cistells, etc., són una bona alternativa a les bosses de plàstic.

Els envasos poden tenir més d'una vida si es reutilitzen. Quan hi hagi l'opció, el millor són els retornables (envàs de vidre que es torna a la botiga) per evitar l'elevat consum de la fabricació de l'envàs i la generació de residus. I, quan no hi hagi l'opció, es pot anar reclamant.



Foto: Intermon Oxfam



Conèixer i exigir traçabilitat

Actualment la traçabilitat és obligatòria per a molt pocs productes i en un sentit molt elemental, però conèixer d'on ve allò que mengem i en quines condicions ha estat produït és imprescindible per tal que les nostres decisions siguin responsables. Identificar cada etapa proporciona dades sobre la sostenibilitat del producte i del procés; saber quines empreses hi ha darrere permet buscar informació sobre quines són les seves pràctiques socials i ambientals, cosa que possibilita dirigir les nostres compres a les que ens garanteixin comportaments més responsables, tant des d'una perspectiva social com ambiental.

També en aquest sentit, sobretot en els productes frescos, el comerç de proximitat és la millor opció, ja que el seu personal sol saber d'on ve allò que venen.

Comerç de barri

Segons el [Centre de Recerca i Informació en Consum](#) (CRIC), amb l'energia que gastem anant una sola vegada a comprar en cotxe podríem mantenir encesa una bombeta durant més de 800 hores.

A més, així es dona suport al petit comerç, s'afavoreix l'economia local i s'estableix un contacte més proper amb el/la venedor/a.

D'altra banda, acceptar les regles de joc de la gran superfície (ja sigui de barri o de la perifèria) comporta acceptar i postergar horaris laborals esclaus per a qui els pateix, juntament amb unes pèssimes condicions laborals.

Cooperatives i grups de consum

A les cooperatives de consum ecològic són els consumidors els qui contacten directament amb els productors per comprar els aliments i compartir responsabilitats, cosa que fomenta un sistema productiu més just socialment i més respectuós amb el medi, i evita els consums energètics que se sumen a l'aliment en afegir fases a la cadena de distribució. A vegades aquestes cooperatives estan formades per consumidors i productors.

Les tres columnes bàsiques són:

- L'accés a aliments i productes saludables, en relació directa amb els productors, establint unes relacions justes, de coneixement i suport mutu, fora de la lògica del mercat.

- Practicar i promoure un consum crític, socialment i ambientalment responsable.

- L'autogestió.

En la mesura que afecten dos pilars mestres que contradiuen la societat de consum –la cooperació i el consum crític–, constitueixen una autèntica alternativa de significat polític. Organitzar-se en assumptes de consum és essencial, tal com assenyala Michael Renner: “El predomini de les pautes de consum sumament individualitzades porta de manera inevitable a la multiplicació de molts béns i serveis a gran escala. Això garanteix pràcticament la superfluïtat i unes exigències materials innecessàries” (Informe del Worldwatch Institute, 2004).

Aliments ecològics

Són menys intensius pel que fa al consum d'energia que els produïts convencionalment. Si aquests aliments són frescos, de proximitat i de temporada, a més es redueixen despeses energètiques de distribució i de manteniment, i s'enforteix un sistema alimentari més humà i en sintonia amb el medi.



Foto: Tabacaleralavapies



Comerç just

És una forma alternativa de comerç promoguda per diverses ONG, per diversos moviments socials i per l'ONU per establir una relació comercial transparent i justa entre productors i consumidors. Garanteix als consumidors i a les consumidores que els productes que adquireixen han estat elaborats en condicions dignes, sense explotació, amb salaris justos i que es comercialitzen sense intermediaris o cadenes de distribució que fixin regles abusives. A més, una part dels recursos obtinguts amb les vendes sol destinar-se a donar suport a cooperatives i a grups de productors per augmentar el seu poder.

Les xarxes de comerç just treballen en tres dimensions: la comercialit-

zació, la sensibilització i la denúncia, per posar sobre la taula la injustícia de les regles que regeixen els intercanvis comercials i el paper que correspon en això a la ciutadania i contribuir així al fet que tot el comerç es faci amb equitat.

No fer malbé aliments

La part de menjar que llencem habitualment correspon cada any a entre un 10% i un 15% del total de l'energia utilitzada en la producció d'aliments. És a dir, al voltant de 1.000 MJ d'energia es fan malbé anualment amb els residus generats per una persona (Dutilh i Linne-man, 2004). Si tenim això en compte, amb l'energia continguda en els residus generats pels habitants de la ciutat de Barcelona, podrí-

em mantenir tot el consum elèctric anual de 112.600 llars espanyoles.¹⁴

Lluny de ser únicament consumidors/es individuals, com moltes vegades ens fan creure, som agents actius, amb esperit crític i informat, i amb capacitat per organitzar-nos col·lectivament; aquesta és la fórmula imprescindible per poder construir alternatives al nostre sistema alimentari actual, alternatives de cooperació, de participació, de solidaritat i de respecte mutu cap a una relació més justa, respectuosa i perdurable amb la nostra alimentació, amb les persones que la fan possible i amb el medi que la sustenta.



Foto: Intermon Oxfam

12. Enginyeria Sense Fronteres: "Quan l'om demana peres. L'insostenible consum energètic del sistema alimentari", *ESFeres*, núm. 9

Global express pretén generar preguntes entre els i les alumnes sobre allò que expliquen els mitjans de comunicació. Es tracta de promoure una visió crítica de la realitat, que els permeti comprendre l'estat del món i, en especial, la situació del món en desenvolupament.

Dossier informatiu: **Araceli Caballero**

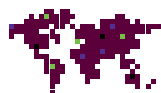
Activitats i guia didàctica: **Israel García, Marga Florensa, Quique Porcar, Jordi Sant, M. Àngels Alié, Lucas Pérez i Anna Duch**

Disseny i edició: **Estudi Lluís Torres**

Il·lustracions: **Xavier Gàndara, Peix**

Traducció: **Albert Nolla**

Coordinació: **Anna Duch**



Per saber-ne més

Revistes

- **Soberanía Alimentaria**
<http://revistasoberaniaalimentaria.wordpress.com/>
- **Opciones** (especialment els núms. 11 i 12)
<http://opcions.org/>

Articles

- Miren Etxezarreta:
"Food Wars" i "El gran robo de los alimentos"
www.mirenetxezarreta.es/food-wars-y-el-gran-robo-de-los-alimentos/

Pel·lícules

- **Los espigadores y la espigadora**
Agnès Varda, 2000
- **Los espigadores y la espigadora... dos años después**
Agnès Varda, 2002
- **Food Inc.**
<http://www.youtube.com/watch?v=xOKhFOzAYF4>
- **El mundo según Monsanto**
<http://vimeo.com/13096415>

Vídeos

- **Dos tomates y dos destinos**
www.youtube.com/watch?v=JWwkiaY1yVg&feature=g-logo-xre

Webs

- **Campanya CREIX**
www.intermonoxfam.org/es/campanas/proyectos/crece
- **GRAIN**
www.grain.org/es

Llibres i fullets

- Duch, Gustavo i Fernández, Fernando:
La agroindustria bajo sospecha, Cuadernos CiJ, núm. 171.
www.cristianismeijusticia.net/sites/default/files/es171.pdf
- Duch, Gustavo:
Alimentos bajo sospecha, Los Libros del Lince, 2012.
- Febrer, M. Teresa de y Medina, José M^a:
Guía de incidencia para el derecho a la alimentación.
www.derechoalimentacion.org/gestioncontenidosKWDERECHO/imgsvr/materialcamp/doc/Guia%20de%20incidencia%20para%20el%20derecho%20a%20la%20alimentaci%C3%B3n.pdf
- Fritz, Thomas:
Globalizar el hambre, Ecologistas en Acción, ACSUR et al., 2012
- Grain, DD. AA.:
El gran robo de los alimentos. Cómo las corporaciones controlan los alimentos, acaparan la tierra y destruyen el clima, Icaria, 2012.
- Sebastián, Luis de:
Un planeta de gordos y hambrientos, Akal, 2009.
- Ziegler, Jean:
La fam al món explicada al meu fill, Empúries, 2010. Hi ha un vídeo amb el mateix títol, inspirat en el llibre:
www.youtube.com/watch?v=vOK0P0-L7n4

Blogs

- <http://loquehayquetragar.wordpress.com/>
- <http://gruposdeconsumo.blogspot.com.es/>

Visita la nostra web i descarrega't el **Global express**!

www.kaidara.org



núm. 19 Sistema alimentari
núm. 18 Revoltos socials
núm. 17 Crisi econòmica global
núm. 16 Címera de Copenhaguen
núm. 15 Agrocombustibles
núm. 14 Consum
núm. 13 Turisme
núm. 12 Petroli
núm. 11 Pobresa

núm. 10 Canvi climàtic
núm. 09 Emergència i solidaritat
núm. 08 Jocs Olímpics
núm. 07 Democràcia
núm. 06 Armamentisme
núm. 05 Àfrica i sequera
núm. 04 Iraq
núm. 03 Címera de la Terra
núm. 02 Argentina en crisi
núm. 01 Afganistan