



- DOSSIER
- GUÍA DIDÁCTICA
- ACTIVIDADES

globalexpress

ACTUALIDADE NA AULA

Marzo 2013 | Núm. 19

O que o noso frigorífico oculta

Nunha vila andaluza –terra de oliveiras por excelencia– unha avoa explicaba a súa neta a orixe do aceite. Días máis tarde, no oliveiral familiar, comprobaba o éxito dos seus desvelos didácticos. “Marta, lembraсте de onde vén o aceite?”. “Da botella”, respondeu a neta, feliz do seu saber. Esta anécdota, rigorosamente certa, ilustra até qué punto descoñecemos o que comemos e cómo nos relacionamos cos alimentos.

Este *Global express* explica cómo funciona o noso sistema alimentario, que fai que mil millóns de persoas pasen fame, mentres máis da metade dos habitantes dos países industrializados ten sobrepeso. Ofrece propostas para traballar na aula cómo facer fronte a esta inxustiza mediante os hábitos e prácticas de consumo.



sumario

- p. 02 **Introducción**
- p. 03 **O prato delátanos**
- p. 04 **Cómo se producen os alimentos**
- p. 05 **Un modelo inxusto e perigoso**
- p. 08 **Cómo pomos a mesa**

- p. 10 **Quén decide o que comemos**
- p. 12 **O prezo dos alimentos**
- p. 13 **Hai alternativas en marcha**
 - Outros xeitos de producir con sentido (do ben) común
 - Metamos man no prato



**Intermón
Oxfam**



Introdución

Case mil millóns de persoas pasan fame todos os días¹. É unha catástrofe, mais non é desas que chamamos “naturais”. Ao mesmo tempo, a metade dos habitantes de máis da metade dos países industrializados ten sobrepeso. Outra catástrofe? Non. Ambas as situacións son a face visíbel dun problema de fondo: uns padróns de consumo insustentábeis e un modelo de produción escandaloso que arrebatou a gran parte da poboación mundial un dereito elemental, o acceso á alimentación, e a moitos países a posibilidade de decidir nun ámbito tan fundamental.

A continua escalada do prezo dos alimentos e do petróleo, a escaseza de auga e terreos cultivábeis, o acaparamento de terras que condena os labregos –especialmente nos países empobrecidos– á indixencia, a mudanza climática e a deterioración ambiental, son algunhas das causas de que, nun planeta capaz de alimentar con creces a súa poboación, tantos millóns de persoas non teñan, un día tras outro, nada que levar á boca.

Calcúlase que co 1% dos alimentos que se producen bastaría para acabar coa fame no mundo. Este dato

choca con outro: segundo a FAO, desperdiciábase entre un 10 e un 40% dos alimentos que se producen. Nos países ricos, pode que se desperdicie ao redor dunha cuarta parte de toda a comida que compramos os consumidores.

Curiosamente, o 80% das persoas con fame no mundo son agricultores; isto é, teñen por oficio producir alimentos².



Foto: Intermón Oxfam

1. “Cultivar un futuro mellor. Xustiza alimentaria nun mundo con recursos limitados”, documento base da campaña CRECE de Intermón Oxfam, dispoñíbel en: www.intermonoxfam.org/sites/default/files/articulos/adjuntos/110531_cultivarfuturo.pdf

2. GRAIN: *Introducción á Crise Alimentaria Global*, www.grain.org/es/article/categories/219-otras-publicaciones



O prato delátanos

Se un día nos citásemos para comer xuntos todos os habitantes da Terra, os nosos respectivos pratos serían a imaxe viva dun mundo variado. O fotógrafo estadounidense Peter Menzel leva anos recollendo en imaxes as moi diferentes maneiras de comer dos seres humanos. En termos moi xerais, a dieta occidental é rica en lácteos e carnes, e pobre en cereais e froita, mentres que nos países do Sur sucede, tamén en termos moi xerais, ao contrario. Máis ou menos en medio, a dieta mediterránea preséntase como máis equilibrada nos seus compoñentes (outro asunto é se a cantidade se axusta ás necesidades ou é excesiva).













Os hábitos alimenticios están moi relacionados coa idea que temos do desexábel, de xeito que, a pesar dos eloxios xerados pola referida dieta (en 2010 foi declarada pola UNESCO Patrimonio Inmaterial da Humanidade), os habitantes das rexións mediterráneas non lle son moi fieis, de modo que o seu menú contén cada vez máis carnes e menos verduras e froita. Os estudos – e a simple observación – revelan que o aumento dos ingresos e a urbanización crecente se reflicten en menos cereais e máis carne, lácteos, peixe, froitas e verduras.

O problema non é que o que hai nos pratos do mundo sexa variado, se-

nón que é moi desigual. No seu libro *Hungry Planet*,³ publicado en 2006, Menzel refire que, mentres unha familia alemá destina a comida en torno de 500 dólares semanais, unha do Chad só conta para se alimentar con pouco máis de dólar e medio.

Ademais, a dieta “occidental” utiliza moitos máis recursos: terra, auga e espazo atmosféricos, cuxo custo non adoita mostrar o ticket da compra. É o que Singer e Mason chaman no seu libro *Somos o que comemos* (Paidós, 2009) “os custos ocultos do polo barato”. O que comemos revela o que somos non só fisicamente, senón tamén desde a perspectiva da política e da ética.

Pegada ecolóxica de varios alimentos

 1 kg	 Pegada de consumo de auga (litros)*	 Emisións (kg CO ₂ e)**	 Uso da terra (m ²)***	 Cereais (para alimentación animal) (kg)	 Calorías (kcal)
 Vacún	15.500	16	7,9	6	2.470
 Carne de polo	3.900	4,6	6,4	1,8	1.650
 Ovos	3.333	5,5	6,7	-	1.430
 Leite	1.000	10,6	9,8	-	610
 Trigo	1.300	0,8	1,5	-	3.400
 Arroz	3.400	-	-	-	1.300

* Asíumese que o peso medio dun ovo é 60 g e a densidade do leite 1 kg por litro

** Baseado na produción en Inglaterra e País de Gales

*** Baseado na produción en Inglaterra e País de Gales, asíumese que toda a produción é en terras do mesmo tipo

Fontes: Auga <http://goo.gl/MtngH>; emisión e uso do solo <http://goo.gl/T12ho>; cereais <http://goo.gl/4CgFB>; calorías <http://goo.gl/7egTT>

3. A presentación “A comer!”, baseada no libro, está dispoñíbel na Internet: http://usuarios.tinet.org/mikell/A_comer.pps



Cómo se producen os alimentos

Un pouco de historia

O modelo agrícola predominante réxese polo produtivismo, como en xeral todos os sectores económicos; isto é, trátase de producir canto máis mellor e ao menor custo posíbel para maximizar beneficios. Enténdese que se trata de custos económicos, porque o prezo que pagamos en moitos outros aspectos é moi elevado.

Para entender cómo se producen actualmente os alimentos, hai que facer un pouco de historia. Desde tempos inmemoriais, os agricultores tentaron mellorar – en cantidade e calidade – as súas colleitas seleccionando as sementes das plantas que fosen máis resistentes, máis sás, máis saborosas. A principios do século xx, algunhas empresas dedicáronse a esta tarefa dunha maneira, digamos, industrial. Algún tempo despois comezaron a ser comercializadas as sementes híbridas, resultantes de cruzar especies emparentadas moi afastadamente, que daban plantas moi resistentes, mais estériles. Os agricultores, en consecuencia, debían comprar cada ano a semente ás empresas produtoras, iniciándose así un camiño de dependencia que non fixo máis que crecer, chegando á situación actual de oligopolio, en que mandan unhas poucas grandes empresas que controlan todo o sector agroindustrial.

A principios dos anos 60, a axencia da ONU especializada en agricultura e alimentación, a FAO, decidiu impulsar un plan de desenvolvemento agrario para conseguir sementes de alto rendemento, sobre todo de trigo, millo e arroz, co obxectivo de acabar coa fame no mundo. Efectivamente, a produción creceu de xeito notábel (segundo o [Diccionario de Acción Humanitaria e Cooperación ao Desenvolvemento](#), unha media anual do 2% entre 1961 e 1980 nos países



Foto: Intermón Oxfam

do Sur). As sementes de alto rendemento e o desenvolvemento dos fitosanitarios, uns produtos que fornecen determinados nutrientes ao solo e matan pragas, insectos e más herbas, fixeron posíbel a chamada “revolución verde”, que gozou de boa prensa durante unha época. Porén, o decurso do tempo puxo de manifesto que, en moitos aspectos, foi peor o remedio que a doenza.

Efectos da “revolución verde”:

- Danos para o medio ambiente e a saúde: os fertilizantes sintéticos terminan empobrecendo os solos e favorecendo a erosión; os pesticidas e herbicidas contaminan os solos e as augas, e non está suficientemente garantido que non pasen aos alimentos, co conseguinte risco para a saúde.
- Perda de biodiversidade agrícola: a uniformidade na utilización de sementes reduce a variedade, o que non só empobrece a nosa dieta, senón que diminúe a resistencia ás pragas.
- Perda de calidade nutricional: a fertilización sintética fornece macronutrientes á terra, mais pérdense os oligoelementos que proporciona a agricultura tradicional, minerais presentes en pequenas cantidades no solo e nas plantas, de importancia capital para a nutrición porque posibilitan que xeremos encimas, hormonas e outros elementos esenciais para a nosa saúde.
- Ineficacia enerxética: o incremen-

to de produción foi conseguido aplicando maiores cantidades de enerxía, en forma de fertilizantes químicos, mecanización, combustible, pesticidas ou rega; isto é, investindo máis por unidade obtida.

- Dependencia dos labregos: os investimentos requiridos non están ao alcance dos pequenos agricultores, fomentando así un modelo agrícola extensivo, nas mans de grandes propietarios, dependencia que se suma á das grandes compañías propietarias das sementes. Neste sentido, conseguen un efecto contrario ao desexado: os labregos perden a súa autonomía alimentaria e, finalmente, a súa terra, endebedados pola compra de sementes, fertilizantes e praguicidas. No ano 2000, as sementes fertilizantes e fitosanitarios supuñan para os agricultores a cuarta parte dos custos de produción.⁴
- Tendencia ás “macropropiedades”: acaparamento de terras.
- Temporalmente, os excedentes de Europa e dos EUA invadiron, mediante *dumping*, os outros mercados.

A estes inconvenientes, hai que sinalar que, aínda que mellorou a situación nalgúns países, non acabou coa fame. “A ‘revolución verde’, ao non indicar as auténticas razóns da fame, fallou no relativo á súa mitigación e mesmo ás veces foi contraproducente”. (Jorge Gutiérrez, *Diccionario de Acción Humanitaria...*).

4. COAG, citado en *Opciones*, nº 11.



Un modelo inxusto e perigoso

En trazos xerais, este é o proceso que desembocou no **actual modelo de produción**,⁵ caracterizado por:

Dependencia de pesticidas e fertilizantes: a química no prato

A agricultura industrial moderna está a ir cada vez máis rápido, só para se manter no mesmo lugar. Dito de forma simple, aumentar o regadío e o uso de fertilizantes só nos pode levar un pouco máis lonxe, e estamos case alí. Coa excepción dunha parte dos países en desenvolvemento, a marxe para aumentar a área de regadío está a desaparecer. Ee aumentar o uso de fertilizantes proporciona mesmo rendementos decrecentes e provoca serias consecuencias medioambientais.

O grande aumento no uso de fer-

tilizantes e pesticidas químicos, cuxo consumo nos 70 se duplicou no caso dos primeiros e se quintuplicou no dos segundos, provocou contaminación de diversos tipos e o esgotamento de solos que non recuperan todos os seus nutrientes.

Balanzo enerxético pouco eficiente

Invístese máis enerxía para conseguir menos produción. Na agricultura española, a produción dunha caloría de alimentos precisa de investir 1,25 calorías; nos Estados Unidos, para obter unha caloría aplícanse 10; na agricultura tradicional castelá, fornecendo unha caloría obtíñanse 20.⁶ Un estudo elaborado en cinco municipios da comarca barcelonesa do Vallès mostra que, a pesar de importantes aumentos na produtividade dos

cultivos no último século, o índice de eficiencia enerxética diminuíu de 1,67 en 1860 a 0,21 en 1999.⁷

Dependencia dos comerciantes de sementes: o futuro de todos nas mans de poucos

As sementes deben ser compradas cada ano, xa que o cereal collido non é apto para servir como semente para unha nova sementeira, como se acostuma facer na agricultura sustentábel tradicional, o que outorga un gran poder ás grandes empresas e sitúa os labregos en dependencia das mesmas. Ao nivel mundial, catro compañías – Dupont, Monsanto, Syngenta e Limagrain – dominan máis do 50% das vendas da industria de sementes, mentres que seis compañías controlan o 75% das de agroquímicos.

Citricultura convencional na hora valenciana: balanço enerxético

In-puts enerxéticos

- Man de obra
- Maquinaria
- Gasolina
- Diésel
- Fertilizantes
- Pesticidas
- Electricidade
- Sementes

17.335.323 kcal/ha

Out-puts enerxéticos



- Valor nutritivo do cítrico

14.136.314 kcal/ha

Enerxía gañada líquida:
-3.199.009 kcal

Índice enerxético:
OP/IP=0,91

Calorías obtidas por 1 investida

China tradicional	50
Granxa inglesa de 1826	40
Cerealreira tradicional castelá	20
Tsembanga	16
España actual	1
EUA actual	1

5. O documental *Food Inc.* explica cómo funciona o sistema agroalimentario. Aínda que se refire ao sistema estadounidense, pode aplicarse en gran medida ao noso, ao fin e ao cabo na mesma órbita cultural: <http://www.youtube.com/watch?v=xOKhFOzAYF4>

6. Jorge Reichmann: "Menos carne, mellor carne, vida para o campo", *El Ecologista*, n.º 17.

7. "Cuando el olmo pide peras. El insostenible consumo energético del sistema alimentario", *ESFeres*, n.º 9. Dispoñíbel en: [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)
A ilustración do balanço enerxético da citricultura tamén procede desta publicación.



Acaparamento de terras⁸

A concentración de grandes extensións de terras de cultivo en poucas mans non é un fenómeno novo, mais, no actual contexto de globalización financeira, ten características propias que agravan as súas consecuencias: empresas ou gobernos adquiren terras de forma ilexítima e pouco transparente, mediante procesos de privatización, vendas masivas, concesións a longo prazo ou mesmo ocupación ilegal e violenta.

Como resultado de dúas grandes crises, a financeira e a alimentaria, este proceso acelérase a partir de 2007, cando grandes capitais foxen dos mercados hipotecarios e desembarcan nos agrícolas, desatando unha carreira pola compra de terras en África, Asia e América Latina que non fai senón crecer: en 2009, en África investiuse en terras o mesmo que nos 22 anos precedentes. A estas causas especulativas hai que engadir as ambientais. Como consecuencia da mudanza climática, as terras cultivábeis diminúen, mais as demandas de alimentos crecen, tanto polo incremento da poboación como polo aumento dos niveis de consumo en países emerxentes e moi poboados; a presión sobre os recursos limitados do planeta é cada vez maior. Completa o cadro o feito de que quen compren son gobernos poderosos e empresas onipotentes, en países de democracias fráxiles ou directamente ditatoriais, branco preferente para os investidores, de acordo cun recente estudo do Banco Mundial.

As vítimas de tan substanciosos investimentos nun réxime tan desigual son as familias labregas, que se ven expulsadas dunhas terras que levan traballando desde hai varias xeracións e fican sen medios de vida. Estas violacións dos dereitos humanos afectan de xeito espe-



Foto: Intermón Oxfam

cialmente grave ás mulleres, que producen a maioría dos alimentos, mais só son propietarias de entre o 10% e o 20% das terras cultivábeis.

Fronteira agrícola en retroceso constante e perda de terras cultivábeis

A fronteira agrícola é o límite entre as terras dedicadas á agricultura e as que aínda se manteñen intactas, que avanza cada vez máis debido sobre todo á presión humana.

Nalgunhas zonas áridas ou desérticas, búscase ampliar esta fronteira, percibida como algo positivo. Porén, noutras o seu avance significa deforestación por perda de terras cultivábeis. A substitución de flora e fauna por terras agrícolas está asociada á degradación do medio ambiente, ao uso indiscriminado de agroquímicos, ás grandes superficies necesarias para a agricultura mecanizada e á sobreexplotación dos solos, todos eles factores negativos para o medio ambiente.

Isto é, por un lado cada vez se perden máis espazos virxes como consecuencia de prácticas agrícolas pouco sustentábeis; por outro, a presión urbanística e a degradación ambiental ameazan as terras agrícolas. Na segunda metade do século xx, perdéronse máis de 2.000

millóns de hectáreas de terras agrícolas, o que equivale ao duplo da superficie do Canadá.⁹ “Pasamos dunha matriz rural con manchas humanas a inverter a situación: matriz humanizada, con manchas agrícolas” (Enric Tello).

Mudanza climática

O actual modelo de produción e consumo industrial de alimentos é un gran consumidor de enerxía, que contribúe significativamente para o quecemento global. Ademais do transporte de alimentos ou da deforestación asociada á agrogandaría, o manexo dos solos agrarios, a utilización de fertilizantes sintéticos, a fabricación de pensos industriais ou a destrución dos mercados locais de alimentos constitúen o núcleo central das emisións planetarias de gases de efecto invernadoiro. Ao mesmo tempo, as industrias procesadoras e de distribución de alimentos – que inclúen transporte, empaquetamento, refrigeración e comercialización – son tamén grandes emisoras. Calcúlase que o sistema agroalimentario chega a xerar até un 50% destas emisións ([Cociñando o planeta](#)).

As consecuencias da mudanza climática na alimentación son moi relevantes. En primeiro lugar, frea o rendemento. Calcúlase que no caso

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

9. Gary Gardner: Relatorio do Worldwatch Institute, citado en *Opciones*, nº 11.



do arroz pode diminuír un 10% por cada °C de aumento nas temperaturas durante a estación seca. Os países da África subsahariana poden sufrir diminucións catastróficas, de entre o 20 e o 30% no ano 2080, alcanzando mesmo o 50% no Sudán e Senegal.

En segundo lugar, aumentará a frecuencia e o rigor dos eventos de cli-

ma extremo, como ondas de calor, secas e inundacións. Mentres, as silenciosas e alarmantes mudanzas nas estacións, como uns períodos secos máis longos e cálidos, épocas de cultivo máis curtas e padróns de chuva impredecíbeis, fan cada vez máis difícil saber cando é mellor sementar, cultivar e facer a colleita.

“A pesar da escala e da urxencia do desafío, os gobernos fracasaron, tanto colectiva como individualmente, en levar a cabo accións adecuadas para reducir as emisións. En lugar diso, escoitaron os seus grupos de presión industriais, o pequeno número de empresas que poden perder cun xiro para un futuro sustentábel no cal o resto de nós gañaríamos”¹⁰

Os máis do sistema alimentario

Problemas Sistema alimentario quebrado



Modelo Produtivo (Insustentábel e inxusto)

- Acaparamento
- Non investimento

Modelo Consumo (Irresponsábel)

- Dilapidación
- Comercio inxusto

Solucións Sistema alimentario xusto



Modelo Produtivo (Sustentábel e xusto)

- Dereito á terra
- Investimento en pequena agricultura

Modelo consumo (Responsábel)

- Aforro
- Comercio xusto

Fonte: elaboración propia

Os máis de algo tan cotián como a comida teñen raíces profundas e complexas. O que hai – ou o que falta – sobre a mesa é a parte visíbel dun sistema quebrado, de relacións e distribución de poder inxustos: quen producen os alimentos e quen os consumimos temos pouco poder de decisión, mentres que quen si teñen este poder – gobernos e gran-

des corporacións – a miúdo actúan irresponsabelmente, máis por cobi-za e intereses egoístas que atendendo ao ben común. Todo isto é posíbel nun sistema consumista, en que a dilapidación é a norma. Mudar as cousas de maneira significativa precisa de dar pasos para mudar o sistema. Non é simple, e hai moitos factores en xogo, mais un deles so-

mos quen enchemos os pratos cada día. Esta edición do *Global express* céntrase – sen ignorar os factores políticos e económicos – precisamente no modelo de consumo e no que podemos facer, individual e colectivamente, a cidadanía que consome, que, evidentemente ten transcendencia política.

10. “Cultivar un futuro mellor. Xustiza alimentaria nun mundo con recursos limitados”. www.intermonoxfam.org/sites/default/files/articulos/adjuntos/110531_cultivarfuturo.pdf



Cómo pomos a mesa

Os alimentos que animan os nosos pratos encontrámoslos fundamentalmente por catro vías: comercio tradicional, supermercados, hipermercados e consumo directo. Cada unha delas ten características propias.

As tendas de proximidade, especializadas (froiterías, carnicerías, etc.), abundantes no **comercio tradicional**, son con frecuencia negocios familiares, ás veces con algunha persoa asalariada. Acostuman abastecerse en mercados por xunto, con máis probabilidade de ofrecer produtos próximos e de época; coñecen mellor a procedencia dos produtos; son elemento importante do tecido social do barrio.

A **compra directa ao produtor**, sen intermediarios, adoita ser realizada en postos atendidos por algún membro da familia produtora en feiras, mercados semanais ambulantes e mercados municipais, ou





















en cooperativas e grupos de consumo. Esta última opción é a máis frecuente no consumo directo de alimentos ecolóxicos.

Aínda que para os labregos implica unha sobrecarga de traballo, con horarios moi esixentes, garántelles a independencia e o control sobre os seus produtos, xa que poden decidir sobre o prezo e o modo de produción. Estas vías de comercialización achegan, poñen en comunicación e poñen o poder nas mans dos auténticos protagonistas, aqueles que producen e aqueles que consomen; promoven formas de agricultura máis sustentábeis, no social e no ambiental; proporcionan posibilidades ao mundo rural; facilitan o acceso a produtos de proximidade (estes si que son alimentos km 0!) e de calidade; fornecen aos consumidores información de primeira man; facilitan a cooperación e constrúen tecido social.

Aparentemente a medio camiño entre a tenda de proximidade e a gran superficie, están os **autoservizos e supermercados**. Porén, están máis cerca destes que daquelas; de feito, a miúdo son propiedade das grandes empresas. Aínda que ofrecen a vantaxe da proximidade espacial, a lóxica comercial e empresarial responde máis aos intereses das grandes empresas no que se refire ás relacións cos fornecedores, ás condicións laborais e ao tecido social.

En España, máis do 80% das compras de comida son realizadas nestes establecementos e, sobre todo, nos hipermercado,¹¹ aos que consumidores e alimentos chegamos despois de facer unha viaxe – normalmente moi longo no caso dos alimentos –, co conseguinte consumo de gasolina e incremento da pegada ecolóxica que xera.

Pegada ecolóxica para 2007 (ha)

 Animais vivos	 1.605
 Carne e preparados de carne	 67.779
 Produtos lácteos, ovos...	 162.204
 Peixe, crustáceos, moluscos	 420.580
 Cereais e preparados de cereais	 776.167
 Legumes e froitas	 527.640
 Azucre e preparados de azucre	 89.548
 Café, té, cacao e especias	 66.528
 Pensos para animais	 459.805
 Produtos e preparados	 63.583











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

11. Supermercados non, grazas, Icaria, 2007.



Cando entran nos nosos automóbi-
les, a maioría dos alimentos cum-
pren a última – e máis curta – etapa
dunha longa viaxe, que pode come-
zar en calquera punto do planeta,
porque a deslocalización tamén
chegou á nosa despensa.

Importacións quilométricas españolas

Animais vivos	2.439 km 
Carne e preparados de carne	2.380 km 
Produtos lácteos, ovos...	1.339 km 
Peixe, crustáceos, moluscos	6.787 km 
Cereais e preparados de cereais	4.234 km 
Legumes e froitas	5.034 km 
Azucre e preparados de azucre	3.216 km 
Café, té, cacao e especias	6.227 km 
Pensos para animais	7.901 km 
Produtos e preparados	1.937 km 

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

Quilómetros medios percorridos por un
grupo de alimentos no ano 2007.



É difícil entender moitas destas
viaxes. Cada día son importados
330.000 quilos de polo, mentres que
son exportados outros 205.000; Es-
paña vende ao Reino Unido 220.000
quilos de patacas e cómpralle
72.000 quilos.

“Cada día, 3.500 porcos viaxan
desde outros países de Europa a
España, e nese mesmo día outros
3.000 porcos fan a viaxe inversa.
Os quilómetros que percorren moi-
tos dos alimentos que consumimos
arrastran absurdos como este, e ta-
mén numerosos atropelos: no lago
Vitoria, na África, as multinacionais
extraen diariamente toneladas de
percas para o consumo na Europa,
mentres dous millóns de persoas
que viven nas ribeiras do lago pa-
san fame”. (G. Duch, *O que hai que
tragar*).



Quén decide o que comemos

Esta maneira de funcionar, de entrada, sorprendente (e de saída, escandalosa), responde á lóxica dun modelo que se deu en chamar *supermercadista*, que non significa que estes establecementos teñan a culpa de todo senón que ocupan un lugar central no sistema. Por dicilo dunha maneira breve, as grandes cadeas (que por algo se chaman cadeas) de comercialización controlan todo o proceso, desde a produción – porque tamén son propietarias ou porque están en situación de impor as súas condicións – até o consumo, nuns comercios deseñados para inducir ao consumismo (cada vez con aparencia de máis personalización, grazas a esas tarxetas que nos dan pequenas vantaxes en troco da gran cantidade de datos sobre os nosos hábitos que regalamos), que conseguiron erixirse nos centros culturais da sociedade de consumo, e converter a satisfacción de necesidades en actividade de lecer.

Unhas poucas centenas de empresas – comercializadoras, procesadoras, fabricantes e retalistas – controlan o 70% das opcións e decisións no sistema alimentario mundial, incluíndo aquelas que teñen que ver con recursos chave como a terra, a auga, as sementes, as tecnoloxías e a infraestrutura. Ao decidir as regras das cadeas de alimentos que controlan – no relativo a prezos, custos e estándares – determinan onde se concentran a maioría dos custos e quen asume a maioría dos riscos. Extraen gran parte do valor ao longo da cadea, mentres que os custos e riscos se derraman en cascada sobre os participantes máis débiles, xeralmente os agricultores e traballadores que están na base.

A peza chave son as empresas que controlan a distribución. En España, o seu aumento de poder foi moi rápido: entre 1987 e 2007, os dez grupos máis grandes multiplicaron por

máis de 10 os seus volumes de facturación (de 4.365 millóns a 48.000 millóns de euros). Actualmente, segundo datos do Ministerio de Agricultura, cinco grandes grupos de distribución concentran máis do 40% das vendas polo miúdo. Mercadona, Carrefour, Día, Eroski, Auchan-Alcampo, Lidl e a división alimentaria de El Corte Inglés facturan máis de 40.000 millóns das vendas polo miúdo.

As grandes cadeas buscan o máximo beneficio. Esta relación desigual de moitos produtores dun lado, e poucas e grandes centrais de compra do outra, fai que estas poidan impor condicións draconianas aos produtores, que inclúen fixar prezos de compra en orixe, prezos de oferta e mesmo vendas por baixo dos custos de produción, que se cargan sobre os produtores. Tamén inclúen producir onde custe menos, sen que importen as condicións de traballo nin as repercusións na agricultura



Foto: Cosmopolita



local, nin o lonxe que estea, cuns custos ecolóxicos que, como non son incluídos no prezo, pagamos todos.

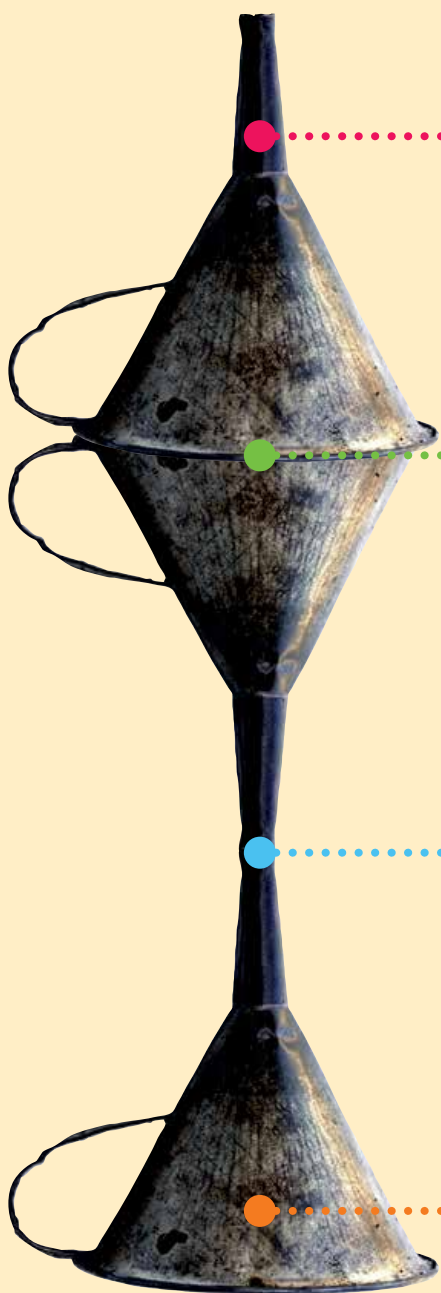
Un exemplo desta busca de beneficios a calquera prezo é o costume xeneralizado de atrasar os pagamentos aos fornecedores até

máis de 100 días, cando quen compramos pagamos no momento da compra. Ese diñeiro retido pode ser investido, conseguindo ingresos adicionais. Dáse así o despropósito de que un produtor se pode ver obrigado a se endebedar para aguantar o atraso, mentres un diñeiro que lle pertence está a render para outros.

Isto é, o “calquera prezo” do máximo beneficio é pago polo produtor.

Alguén enxeñoso puxo imaxe a este estado de cousas, ilustrando, de pasaxe, a lei do funil.

Quen controla o sistema agroalimentario?



Empresas de sementes

3 empresas controlan o comercio mundial de sementes, co 47% do mercado de sementes híbridas:

MONSANTO*

DUPONT

SYNGENTA

*Monsanto tamén controla o 88% do mercado mundial de sementes transxénicas.

Produtores/as

1.022.000

no Estado español, contando agricultura, gandería, actividades forestais e pesca.

Empresas distribuidoras

5 empresas controlan o 75% do total da distribución alimentaria no Estado español.

CARREFOUR

MERCADONA

EROSKI

AUCHAN

EL CORTE INGLÉS

Consumidores

40.000.000

de habitantes é a poboación do Estado español.

Esta ilustración baséase na da publicación *Petroaliments o sobirania alimentària?* (2009)
<http://es.scribd.com/doc/14211964/Petroaliments-o-Sobirania-Aliment-Aria-Baixa>



O prezo dos alimentos



Foto: Ministerio de Agricultura. Chile

Explica todo isto que case mil millóns de persoas non poidan satisfacer a máis elemental das necesidades, alimentarse? Non. Falta un elemento importante, que responde ao código xenético da sociedade de consumo: os alimentos convertéronse en mercadoría, cuxa función principal é o beneficio, relegando a un segundo plano o seu carácter de dereito básico. Os cereais, as graxas, a carne e outros alimentos transformáronse nos últimos anos nunha liña de produtos especulativos, suxeitos á lóxica financeira. De feito, os prezos dos cultivos actualmente se deciden na Bolsa de Chicago. “E o certo”, escribe Fernando Barciela en *El País*, “é que a popularización destes instrumentos coincidiu cun ascenso histórico das materias primas agrícolas nos mercados de Chicago, Londres ou París”. A participación das financeiras no mercado agrícola, do 10% hai 20 anos, é agora do 40%; isto é, multiplicouse por catro.

En 1991, Goldman Sachs creou un instrumento financeiro que permite investir as súas riquezas en produtos básicos como trigo, arroz ou café. “Desde o ano 2000 até agora”, escribe Gustavo Duch en *La Jornada*, “sen outras burbullas que

inchar, o prezo dos alimentos básicos practicamente se triplicou en paralelo ao incremento dos activos financeiros nestes saborosos pratos financeiros”.

“Para Goldman Sachs, investir en pans e peixes esperando a súa máxica multiplicación, representa por ano lucros de 5 mil millóns de dólares. Moito diñeiro que en poucos anos daría para reparar a fame global, mais, claro, ese non é o seu propósito, ese non é o seu negocio, é todo o contrario. Fabrican fame, son fameadores”.

O que para uns son “materias primas agrícolas”, para outros é, simplemente, comida. O problema son os “efectos colaterais” deses tratos. Desde 2005, aproximadamente, os prezos dos máis importantes produtos básicos – incluíndo o millo, o trigo e outros cereais básicos para a alimentación – puxéronse polas nubes, nunha escalada que non se detivo. O Banco Mundial estima que o pico de prezos de 2008 levou á pobreza cerca de 100 millóns de persoas, 30 millóns delas na África.

“A volatilidade de prezos causa estragos nas mulleres e homes que viven en condicións de pobreza, mais

representa grandes oportunidades para as empresas agroindustriais, tales como Cargill, Bunge e ADM, que, segundo unha estimación, controlan entre as tres case o 90% do comercio mundial de cereais. En épocas de estabilidade de prezos, as marxes comerciais son estreitísimas, mais a inestabilidade permite aos grandes comercializadores explotaren os seus coñecementos privilexiados sobre os niveis de reserva e os movementos esperados da oferta e da procura. No segundo trimestre de 2008 Bunge cuadruplicou os seus lucros comparados co mesmo período de 2007. A suba repentina de prezos dos cultivos durante a segunda metade de 2010 brindou a Cargill os seus mellores lucros desde 2008, os cales foron atribuídos polo presidente e director executivo Greg Page ao ‘rexurdimiento da volatilidade nos mercados agrícolas”.



Hai alternativas en marcha

Agricultura sustentábel, ecoloxía e outras maneiras de producir con sentido (do ben) común

Que este sexa o modelo predominante non significa que sexa o único. Moitas persoas e colectivos traballan de acordo con outros parámetros máis xustos e sensatos.

“Fronte ao modelo supermercadista (homoxeneidade e globalización), de grandes extensións homoxéneas, está a paisaxe en mosaico, propia da agricultura tradicional, que salvagarda a variedade e a biodiversidade”, escribe Ramón Margalef, un dos pais da ecoloxía.

A agricultura sustentábel baséase no reforzo e mellora da agricultura tradicional que practicaron durante séculos os pequenos agricultores, caracterizada pola súa inocuidade medioambiental e a preservación dos recursos naturais, a utilización de recursos renovábeis locais e

tecnoloxías apropiadas e baratas, unha mínima compra de insumos externos e, conseguintemente, un alto grao de autosuficiencia local.

No lugar dos monocultivos, combina diferentes cultivos e variedades adaptadas aos microclimas específicos. Estas prácticas permiten maximizar o uso da terra, ao dispor de cultivos de crecemento rápido xunto a outros que requiren máis tempo, e ao aproveitar as necesidades complementarias de nutrientes das diversas plantas (algunhas, por exemplo, contribúen para fixar na terra o nitróxeno que outras precisan). Estas prácticas tamén contribúen para distribuír ao longo do ano a produción de alimentos e os ingresos, así como o traballo. Do mesmo modo, contribúen para reducir o risco de pragas (maior nos

monocultivos) e o crecemento de máis herbas (que fan diminuír a produtividade dos cultivos). Por último, permiten un mellor uso da luz, ao plantar cultivos que fan sombra a outros que precisan de menor luminosidade.

A agricultura sustentábel é defendida hoxe por múltiples instancias, tanto no Norte como no Sur, como por exemplo: ONGs como Oxfam, ActionAid e outras moitas que a integraron nos seus proxectos de desenvolvemento; organizacións como a Vía Campesina, unha rede de organizacións de labregos tanto de países desenvolvidos como en vías de desenvolvemento, e centros de investigación e información, como o International Institute for Environment and Development (IIED) de Londres, entre outros.



Foto: Carmir



Metamos man no prato (e tiremos os pés do mesmo)

Alimentos de época e de produción local

Os “alimentos km 0” evitan un transporte innecesario de millares de quilómetros, aforrando moita enerxía, ademais de apoiar a economía agraria local.

Axusta, na medida do posíbel e dentro das necesidades de cada momento, o consumo de alimentos aos ritmos de cada estación. Ademais de evitar os consumos enerxéticos da distancia, dos invernadoiros e doutras instalacións como as de almacenamento en frío, os alimentos de época responden a moitas das necesidades que temos en cada momento. As froitas e verduras de verán son máis frescas e lixeiras e axúdannos a nos hidratar (tomates, cogombros, melón, etc.), mentres que no inverno e no outono teñen maior contido calórico e propiedades que nos axudan a nos protexer fronte a afeccións respiratorias (alimentos antisépticos e anti-mucolíticos, como por exemplo a cebola, o allo ou o porro).

Menos carne e derivados

Moderar o consumo de carne é bno para a nosa saúde e para o planeta. A pegada ecolóxica da produción de carne é moito maior que a doutros alimentos, como os cereais. Aínda que depende dos métodos de produción e do tipo de carne (a de vaca causa a pegada ecolóxica máis grande e a de polo a máis pequena), en xeral consome máis enerxía, máis auga, necesita maior extensión de terreo e xera máis contaminación. Para obter 1 kg de proteína de orixe animal, son utilizados entre 3 e 20 kg de proteína de orixe vexetal. Se os cereais que se utilizan



Foto: Echiner

para alimentar o gando que despois se converte en bistés servisen directamente de alimento, darían de comer a moita máis xente. No relativo á contaminación, segundo a FAO, o sector gandeiro é responsábel do 18% das emisións contaminantes.

É imposible calcular o prezo, xa que hai moitos elementos en xogo, algúns desprezados polo mercado, como a contaminación ou a degradación dos solos, e de prezos moi variábeis, mais está claro que comer moita carne é moi caro, mesmo para quen non a poden pagar; os terreos para producir alimento para o gando, sobre todo vacún, conséguense deforestando ou reconvertendo terras dedicadas á agricultura tradicional.

Mellor fresco e sen bolsas

O consumo de alimentos procesados e previamente preparados pode incrementar até un 30 % o seu gasto enerxético, ademais de engadir

substancias pouco saudábeis (conservantes, etc.).

Pódese facer moito para diminuír a xeración de residuos innecesarios e o custo enerxético da súa xestión, como evitar as embalaxes innecesarias na compra de alimentos, especialmente as bandexas de porexpan, ou comprar a granel ou ao peso, que aforra unha media de 0,08 MJ por bandexa (o equivalente a unha hora e media de luz dunha lámpada). O carro da compra, as bolsas de tecido, as cestas, etc. son unha boa alternativa ás bolsas de plástico.

As embalaxes poden ter máis dunha vida se se reutilizan. Cando exista a opción, o mellor son os retornábeis (embalaxe de vidro que se devolve na tenda) para evitar o elevado consumo da fabricación do envasado e a xeración de residuos. E cando non exista a opción, pode irse reclamando.



Foto: Intermon Oxfam



Coñecer e esixir trazabilidade

Actualmente, a trazabilidade é obrigatoria para moi poucos produtos e nun sentido moi elemental, mais coñecer de onde vén o que comemos e en qué condicións foi producido é imprescindible para que as nosas decisións sexan responsábeis. Identificar cada etapa proporciona datos sobre a sustentabilidade do produto e do proceso; saber qué empresas están detrás permite buscar información sobre cales son as súas prácticas sociais e ambientais, o que posibilita dirixir as nosas compras ás que nos garantan comportamentos máis responsábeis, tanto desde unha perspectiva social como ambiental.

Tamén neste sentido, sobre todo nos produtos frescos, o comercio de proximidade é a mellor opción, xa que o seu persoal adoita saber de onde vén o que venden.

Comercio de barrio

Segundo o [Centro de Investigación e Información en Consumo](#) (CRIC), coa enerxía que gastamos en ir unha soa vez a comprar en automóbil poderíamos manter acesa unha lámpada máis de 800 horas.

Ademais, así se apoia o pequeno comercio, favorecendo a economía local e establecendo un contacto máis próximo co/a vendedor/a.

Por outro lado, aceptar as regras de xogo da gran superficie (xa sexa esta de barrio ou da periferia) implica aceptar e postergar horarios laborais escravos para quen os sofre, xunto con pésimas condicións laborais.

Cooperativas e grupos de consumo

Nas cooperativas de consumo ecolóxico, son os consumidores quen contactan directamente cos produtores para comprar os alimentos e compartir responsabilidades, fomentando un sistema produtivo máis xusto socialmente e respectuoso co medio, e evitando os consumos enerxéticos que se suman ao alimento ao engadir fases na cadea de distribución. Ás veces están formadas por consumidores e produtores.

As súas tres columnas básicas son:

- Acceso a alimentos e produtos saudábeis, en relación directa cos produtores, establecendo unhas relacións xustas, de mu-

tuo coñecemento e apoio, fóra da lóxica do mercado.

- Practicar e promover un consumo crítico, social e ambientalmente responsábel.
- Autoxestión.

Na medida en que afectan dous piares mestres que contradín a sociedade de consumo – cooperación e consumo crítico –, constitúen unha auténtica alternativa de significado político. Organizarse en asuntos de consumo é esencial, como indica Michael Renner: “O predominio das pautas de consumo sumamente individualizadas leva de forma inevitábel á multiplicación de moitos bens e servizos á grande escala. Iso garante practicamente a natureza superflua e unhas esixencias materiais innecesarias” (Relatorio do Worldwatch Institute, 2004).

Alimentos ecolóxicos

Son menos intensivos no seu consumo de enerxía que os producidos convencionalmente. Se estes alimentos son frescos, de proximidade e época, ademais se reducen gastos enerxéticos de distribución e mantemento, e se fortalece un sistema alimentario máis humano e en sintonía co medio.



Foto: Tabacaleralavapies



Comercio xusto

É unha forma alternativa de comercio promovida por varias ONGs, movementos sociais e pola ONU para establecer unha relación comercial transparente e xusta entre produtores e consumidores. Garante aos consumidores e ás consumidoras que os produtos que adquiren foron elaborados en condicións dignas, sen explotación, con salarios xustos e que se comercializan sen intermediarios ou cadeas de distribución que fixen regras abusivas. Ademais, unha parte dos recursos obtidos coas vendas adoita ser destinada a apoiar cooperativas e grupos de produtores para aumentar o seu poder.

As redes de comercio xusto traballan en tres dimensións: comercializa-

ción, sensibilización e denuncia, para pór sobre a mesa o inxusto das regras que rexen os intercambios comerciais e o papel que niso corresponde á cidadanía e contribuír así para que todo o comercio se realice con equidade.

Non desperdiciar alimentos

O que descartamos habitualmente da comida corresponde cada ano a entre un 10 e un 15% do total da enerxía utilizada na produción de alimentos. Isto é, ao redor de 1.000 MJ de enerxía desperdicianse anualmente cos residuos xerados por unha persoa (Dutilh e Linneman, 2004). Se tivésemos isto en conta, coa enerxía contida nos residuos xerados polos habitantes da cidade de Barcelona, poderíamos manter

todo o consumo eléctrico anual de 112.600 lares españois.¹²

Lonxe de sermos unicamente consumidores/as individuais como moitas veces nos fan crer, somos axentes activos, con espírito crítico e informado e capacidade para nos organizarmos colectivamente; esta é a fórmula imprescindible para poder construír alternativas ao noso sistema alimentario actual, alternativas de cooperación, participación, solidariedade e respecto mutuo para unha relación máis xusta, respectuosa e perdurábel coa nosa alimentación, as persoas que a fan posíbel e o medio que a sustenta.



Foto: Intermón Oxfam

12. Enxeñaría Sen Fronteiras: "Cuando el olmo pide peras. El insostenible consumo energético del sistema alimentario", *ESFeres*, nº 9

Global express pretende xerar preguntas entre os alumnos e as alumnas sobre o que contan os medios de comunicación. Trátase de promover unha visión crítica da realidade, que lles permita comprender o estado do mundo e, en especial, a situación do mundo en desenvolvemento.

Dossier informativo: **Araceli Caballero**

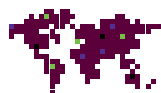
Actividades e guía didáctica: **Israel García, Marga Florensa, Quique Porcar, Jordi Sant, M. Àngels Alié, Lucas Pérez e Anna Duch**

Deseño e edición: **Estudi Lluís Torres**

Ilustracións: **Xavier Gàndara, Peix**

Tradución: **Mário J. Herrero Valeiro**

Coordinación: **Anna Duch**



Para saber máis...

Revistas

- **Soberanía Alimentaria**
<http://revistasoberaniaalimentaria.wordpress.com/>
- **Opciones (especialmente n.º 11 e 12)**
<http://opcions.org/es/revista>

Artigos

- Miren Etxezarreta:
"Food Wars" e "O gran roubo dos alimentos"
www.mirenetxezarreta.es/food-wars-y-el-gran-robo-de-los-alimentos/

Filmes

- **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

- **Dous tomates e dous destinos:**
www.youtube.com/watch?v=JWwkiaY1yVg&feature=g-logo-xre

Webs

- **Campaña CRECE**
www.intermonoxfam.org/es/campanas/proyectos/crece
- **GRAIN**
www.grain.org/es

Libros e folletos

- Duch Guillot, Gustavo e Fernández Such, Fernando:
"A agroindustria baixo sospeita", *Cuadernos CiJ*, n.º 171.
www.cristianismeijusticia.net/sites/default/files/es171.pdf
- Duch, Gustavo:
Alimentos bajo sospecha, Los Libros del Lince, 2012.
- Febrer, M. Teresa de e Medina, José M.ª:
Guía de incidencia para o dereito á alimentación.
www.derechoalimentacion.org/gestioncontenidosKWDERECHO/imgsvr/materialcamp/doc/Guia%20de%20incidencia%20para%20el%20derecho%20a%20la%20alimentaci%C3%B3n.pdf
- Fritz, Thomas:
Globalizar a fame, Ecoloxistas en Acción, ACSUR et al., 2012
- Grain, VV. 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:
El hambre en el mundo explicada a mi hijo, El Aleph, 2010.
Existe un vídeo co mesmo título, inspirado no libro:
www.youtube.com/watch?v=vOK0P0-L7n4

Blogs

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

Visita a nosa páxina web e descárgate o Global express!

www.kaidara.org



n. 19 Sistema alimentario
n. 18 Revoltas sociais
n. 17 Crise económica global
n. 16 Cumio de Copenhague
n. 15 Agrocombustíbeis
n. 14 Consumo
n. 13 Turismo
n. 12 Petróleo
n. 11 Pobreza

n. 10 Mudanza climática
n. 09 Emerxencia e solidariedade
n. 08 Xogos Olímpicos
n. 07 Democracia
n. 06 Armamentismo
n. 05 África e seca
n. 04 Iraq
n. 03 Cumio da Terra
n. 02 Arxentina en crise
n. 01 Afganistán