



- ▶ DOSSIER
- ▶ GUÍA DIDÁCTICA
- ▶ ACTIVIDADES

globalexpress

LA ACTUALIDAD EN EL AULA

Marzo 2013 | Núm. 19

Lo que nuestra nevera esconde

En un pueblo andaluz –tierra olivarera por excelencia– una abuela explicaba a su nieta el origen del aceite. Días más tarde, en el olivar familiar, comprobaba el éxito de sus desvelos didácticos. “Marta, ¿te acuerdas de dónde viene el aceite?”. “De la botella”, respondió la niña, ufana de su saber. Esta anécdota, rigurosamente cierta, ilustra hasta qué punto desconocemos lo que comemos y cómo nos relacionamos con los alimentos.

Este Global express explica cómo funciona nuestro sistema alimentario, que hace que mil millones de personas pasen hambre, mientras más de la mitad de los habitantes de los países industrializados tiene sobrepeso. Ofrece propuestas para trabajar en el aula cómo hacer frente a esta injusticia mediante los hábitos y prácticas de consumo.



sumario

- p. 02 Introducción
- p. 03 El plato nos delata
- p. 04 Cómo se producen los alimentos
- p. 05 Un modelo injusto y peligroso
- p. 08 Cómo ponemos la mesa

- p. 10 Quién decide lo que comemos
- p. 12 El precio de los alimentos
- p. 13 Hay alternativas en marcha
 - Otras maneras de producir con sentido (del bien) común
 - Metamos mano en el plato



**Intermón
Oxfam**



Introducción

Casi mil millones de personas pasan hambre todos los días¹. Es una catástrofe, pero no es de esas que llamamos “naturales”. Al mismo tiempo, la mitad de los habitantes de más de la mitad de los países industrializados tiene sobrepeso. ¿Otra catástrofe? No; ambas situaciones son la cara visible de un problema de fondo: unos patrones de consumo insostenibles y un modelo de producción escandaloso que arrebató a gran parte de la población mundial un derecho elemental, el acceso a la alimentación, y a muchos países la posibilidad de decidir en un ámbito tan fundamental.

La continua escalada del precio de los alimentos y del petróleo, la escasez de agua y terrenos cultivables, el acaparamiento de tierras que condena a los campesinos –especialmente en los países empobrecidos– a la indigencia, el cambio climático y el deterioro ambiental son algunas de las causas de que, en un planeta capaz de alimentar con creces a su población, tantos millones de personas no tengan, un día tras otro, nada que llevarse a la boca.

Se calcula que con el 1% de los alimentos que se producen bastaría

para acabar con el hambre en el mundo. Este dato choca con otro: según la FAO, se desperdicia entre un 10 y un 40% de los alimentos que se producen. En los países ricos, puede que se desperdicie alrededor de una cuarta parte de toda la comida que compramos los consumidores.

Curiosamente, el 80% de las personas con hambre en el mundo son agricultores; es decir, tienen por oficio producir alimentos².



Foto: Intermón Oxfam

1. “Cultivar un futuro mejor. Justicia alimentaria en un mundo con recursos limitados”, documento base de la campaña CRECE de Intermón Oxfam, disponible en: 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 plato nos delata

Si un día nos citáramos para comer juntos todos los habitantes de la Tierra, nuestros respectivos platos serían la imagen viva de un mundo variado. El fotógrafo estadounidense Peter Menzel lleva años recogiendo en imágenes las muy diferentes maneras de comer de los seres humanos. En términos muy generales, la dieta occidental es rica en lácteos y carnes, y pobre en cereales y fruta, mientras que en los países del Sur sucede, también en términos muy generales, al contrario. Más o menos en medio, la dieta mediterránea se presenta como más equilibrada en sus componentes (otro asunto es si la cantidad se ajusta a las necesidades o es excesiva).












Los hábitos alimenticios están muy relacionados con la idea que tenemos de lo deseable, de manera que, a pesar de los elogios que despierta dicha dieta (en 2010 fue declarada por la UNESCO Patrimonio Inmaterial de la Humanidad), los habitantes de las regiones mediterráneas no le son muy fieles, de modo que su menú contiene cada vez más carnes y menos verduras y fruta. Los estudios –y la simple observación– revelan que el aumento de los ingresos y la urbanización creciente se reflejan en menos cereales y más carne, lácteos, pescado, frutas y verduras.

El problema no es que lo que hay en los platos del mundo sea varia-

do, sino que es muy desigual. En su libro *Hungry Planet*,³ publicado en 2006, Menzel señala que, mientras una familia alemana destina a comida en torno a 500 dólares semanales, una de Chad sólo cuenta para alimentarse con poco más de dólar y medio.

Además, la dieta “occidental” utiliza muchos más recursos: tierra, agua y espacio atmosféricos, cuyo coste no suele reflejar el ticket de la compra. Es lo que Singer y Mason llaman en su libro *Somos lo que comemos* (Paidós, 2009) “los costes ocultos del pollo barato”. Lo que comemos revela lo que somos no sólo físicamente, sino también desde la perspectiva de la política y de la ética.

Huella ecológica de varios alimentos

1 kg	 Huella de consumo de agua (litros)*	 Emisiones (kg CO ₂ e)**	 Uso de la tierra (m ²)***	 Cereales (para alimentación animal) (kg)	 Calorías (kcal)
 Vacuno	15.500	16	7,9	6	2.470
 Carne de pollo	3.900	4,6	6,4	1,8	1.650
 Huevos	3.333	5,5	6,7	-	1.430
 Leche	1.000	10,6	9,8	-	610
 Trigo	1.300	0,8	1,5	-	3.400
 Arroz	3.400	-	-	-	1.300

* Se asume que el peso medio de un huevo es de 60 g y la densidad de la leche 1 kg por litro

** Basado en la producción en Inglaterra y Países de Gales

*** Basado en la producción en Inglaterra y Países de Gales, se asume que toda la producción es en tierras del mismo tipo

Fuentes: agua <http://goo.gl/MtnGH>; emisiones y uso del suelo <http://goo.gl/T12ho>; cereales <http://goo.gl/4CgFB>; calorías <http://goo.gl/7egTT>

3. La presentación “¡A comer!”, basada en el libro, está disponible en Internet: http://usuarios.tinet.org/mikell/A_comer.pps



Cómo se producen los alimentos

Un poco de historia

El modelo agrícola predominante se rige por el productivismo, como en general todos los sectores económicos; es decir, se trata de producir cuanto más mejor y al menor coste posible para maximizar beneficios. Se entiende costes económicos, porque el precio que pagamos en muchos otros aspectos es muy elevado.

Para entender cómo se producen actualmente los alimentos, hay que hacer un poco de historia. Desde tiempos inmemoriales, los agricultores han intentado mejorar –en cantidad y calidad– sus cosechas seleccionando las semillas de las plantas que resultaran más resistentes, más sanas, más sabrosas. A principios del siglo xx, algunas empresas se dedicaron a esta tarea de una manera, digamos, industrial. Algún tiempo después empezaron a comercializarse las semillas híbridas, resultantes de cruzar especies emparentadas lejanamente, que daban plantas muy resistentes, pero estériles. Los agricultores, en consecuencia, debían comprar cada año la simiente a las empresas productoras, iniciándose así un camino de dependencia que no ha hecho más que crecer, llegando a la situación actual de oligopolio, en la que mandan unas pocas grandes empresas que controlan todo el sector agroindustrial.

A principios de los años 60, la agencia de la ONU especializada en agricultura y alimentación, la FAO, decidió impulsar un plan de desarrollo agrario para conseguir semillas de alto rendimiento, sobre todo de trigo, maíz y arroz, con el objetivo de acabar con el hambre en el mundo. Efectivamente, la producción creció de manera notable (según el [Diccionario de Acción Humanitaria y Cooperación al Desarrollo](#), una media anual del 2% entre 1961 y 1980 en



Foto: Intermón Oxfam

los países del Sur). Las semillas de alto rendimiento y el desarrollo de los fitosanitarios, unos productos que aportan determinados nutrientes al suelo y matan plagas, insectos y malas hierbas, hicieron posible la llamada “revolución verde”, que gozó de buena prensa durante una época. Sin embargo, el paso del tiempo ha puesto de manifiesto que, en muchos aspectos, fue peor el remedio que la enfermedad.

Efectos de la “revolución verde”:

- Daños para el medio ambiente y la salud: los fertilizantes sintéticos terminan empobreciendo los suelos y favoreciendo la erosión; los pesticidas y herbicidas contaminan los suelos y las aguas, y no está suficientemente garantizado que no pasen a los alimentos, con el consiguiente riesgo para la salud.
- Pérdida de biodiversidad agrícola: la uniformidad en la utilización de semillas reduce la variedad, lo que no sólo empobrece nuestra dieta, sino que disminuye la resistencia a las plagas.
- Pérdida de cualidad nutricional: la fertilización sintética aporta macronutrientes a la tierra, pero se pierden los oligoelementos que proporciona la agricultura tradicional, minerales presentes en pequeñas cantidades en el suelo y las plantas, de importancia capital para la nutrición porque posibilitan que generemos enzimas, hormonas y otros elementos esenciales para nuestra salud.

- Ineficiencia energética: el incremento de producción se consiguió aplicando mayores cantidades de energía, en forma de abonos químicos, mecanización, combustible, pesticidas o riego; es decir, invirtiendo más por unidad obtenida.
- Dependencia de los campesinos: las inversiones requeridas no están al alcance de los pequeños agricultores, fomentando así un modelo agrícola extensivo, en manos de grandes propietarios, dependencia que se suma a la de las grandes compañías propietarias de las semillas. En este sentido, consiguen un efecto contrario al deseado: los campesinos pierden su autonomía alimentaria y, finalmente, su tierra, endeudados por la compra de semillas, abonos y plaguicidas. En el año 2000, las semillas, fertilizantes y fitosanitarios suponían para los agricultores la cuarta parte de los costes de producción.⁴
- Tendencia a las “macropropiedades”: acaparamiento de tierras.
- Temporalmente, los excedentes de Europa y EE.UU. han invadido, mediante *dumping*, los otros mercados.

A estos inconvenientes, hay que señalar que, aunque mejoró la situación en algunos países, no acabó con el hambre. “La ‘revolución verde’, al no apuntar a las verdaderas razones del hambre, falló en cuanto a su mitigación e incluso a veces fue contraproducente”. (Jorge Gutiérrez, *Diccionario de Acción Humanitaria...*).

4. COAG, citado en Opciones, nº 11.



Un modelo injusto y peligroso

A rasgos generales, este es el proceso que ha desembocado en el **actual modelo de producción**,⁵ caracterizado por:

Dependencia de pesticidas y fertilizantes: la química en el plato

La agricultura industrial moderna está yendo cada vez más rápido, sólo para mantenerse en el mismo lugar. Dicho de manera simple, aumentar el regadío y el uso de fertilizantes sólo puede llevarnos un poco más lejos, y estamos casi allí. Con la excepción de una parte de los países en desarrollo, el margen para aumentar el área de regadío está desapareciendo. Y aumentar el uso de fertilizantes proporciona incluso rendimientos decrecientes y provoca serias consecuencias medioambientales.

El gran aumento en el uso de fertilizantes y pesticidas químicos, cuyo consumo en los 70 se duplicó en el caso de los primeros y se quintuplicó en el de los segundos, ha provocado contaminación de diversos tipos y el agotamiento de suelos que no recuperan todos sus nutrientes.

Balance energético poco eficiente

Se invierte más energía para conseguir menos producción. En la agricultura española, la producción de una caloría de alimentos requiere invertir 1,25 calorías; en Estados Unidos, para obtener una caloría se aplican 10; en la agricultura tradicional castellana, aportando una caloría se obtenían 20.⁶ Un estudio efectuado en cinco municipios de la comarca barcelonesa del Vallès muestra que, a pesar de importantes aumentos en la productividad

de los cultivos en el último siglo, el índice de eficiencia energética ha disminuido desde 1,67 en 1860 hasta 0,21 en 1999.⁷

Dependencia de los comerciantes de semillas: el futuro de todos en manos de pocos

Las semillas deben comprarse cada año, ya que el cereal cosechado no es apto para servir como semilla para una nueva siembra, como se suele hacer en la agricultura sostenible tradicional, lo que otorga un gran poder a las grandes empresas y sitúa a los campesinos en dependencia de las mismas. A nivel mundial, cuatro compañías –Dupont, Monsanto, Syngenta y Limagrain– dominan más del 50% de las ventas de la industria de semillas, mientras que seis compañías controlan el 75% de las de agroquímicos.

Citricultura convencional en la huerta valenciana: balance energético

In-puts energéticos

- Mano de obra
- Maquinaria
- Gasolina
- Diesel
- Fertilizantes
- Pesticidas
- Electricidad
- Semillas

17.335.323 kcal/ha

Out-puts energéticos



- Valor nutritivo del cítrico

14.136.314 kcal/ha

Energía ganada neta:
-3.199.009 kcal

Índice energético:
OP/IP=0,91

Calorías obtenidas por una invertida

China tradicional	50
Granja inglesa de 1826	40
Cerealera tradicional castellana	20
Tsembanga	16
España actual	1
EE.UU. actual	1

5. El documental *Food Inc.* explica cómo funciona el sistema agroalimentario. Aunque se refiere al sistema estadounidense, puede aplicarse en gran medida al nuestro, al fin y al cabo en la misma órbita cultural: <http://www.youtube.com/watch?v=xOKhFOzAYF4>

6. Jorge Reichmann: "Menos carne, mejor carne, vida para el campo", *El Ecologista*, nº 17.

7. "Cuando el olmo pide peras. El insostenible consumo energético del sistema alimentario", *ESFeres*, nº 9. Disponible 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)
La ilustración del balance energético de la citricultura también procede de esta publicación.



Acaparamiento de tierras⁸

La concentración de grandes extensiones de tierras de cultivo en pocas manos no es un fenómeno nuevo, pero, en el actual contexto de globalización financiera, tiene características propias que agravan sus consecuencias: empresas o gobiernos adquieren tierras de manera ilegítima y poco transparente, mediante procesos de privatización, ventas masivas, concesiones a largo plazo o incluso ocupación ilegal y violenta.

Como resultado de dos grandes crisis, la financiera y la alimentaria, este proceso se acelera a partir de 2007, cuando grandes capitales huyen de los mercados hipotecarios y desembarcan en los agrícolas, desatando una carrera por la compra de tierras en África, Asia y América Latina que no hace sino crecer: en 2009, en África se invirtió en tierras lo mismo que en los 22 años precedentes. A estas causas especulativas hay que añadir las ambientales. Como consecuencia del cambio climático, las tierras cultivables menguan, pero las demandas de alimentos crecen, tanto por el incremento de la población como por el aumento de los niveles de consumo en países emergentes y muy poblados; la presión sobre los recursos limitados del planeta es cada vez mayor. Completa el cuadro el hecho de que quienes compran son gobiernos poderosos y empresas omnipotentes, en países de democracias frágiles o directamente dictatoriales, blanco preferente para los inversores, según un reciente estudio del Banco Mundial.

Las víctimas de tan sustanciosas inversiones en un régimen tan desigual son las familias campesinas, que se ven expulsadas de unas tierras que llevan trabajando desde hace varias generaciones y se quedan sin medios de vida. Estas violaciones de los derechos humanos afectan de manera especialmente



Foto: Intermón Oxfam

grave a las mujeres, que producen la mayoría de los alimentos, pero sólo son propietarias de entre el 10% y el 20% de las tierras cultivables.

Frontera agrícola en retroceso constante y pérdida de tierras cultivables

La frontera agrícola es el límite entre las tierras dedicadas a la agricultura y las que aún se mantienen intactas, que avanza cada vez más debido sobre todo a la presión humana.

En algunas zonas áridas o desérticas, se busca ampliar esta frontera, percibida como algo positivo. Sin embargo, en otras su avance significa deforestación por pérdida de tierras cultivables. El reemplazo de flora y fauna por tierras agrícolas está asociado a la degradación del medio ambiente, al uso indiscriminado de agroquímicos, a las grandes superficies necesarias para la agricultura mecanizada y a la sobreexplotación de los suelos, todos ellos factores negativos para el medio ambiente.

Es decir, por una parte cada vez se pierden más espacios vírgenes como consecuencia de prácticas agrícolas poco sostenibles; por otra, la presión urbanística y la degradación ambiental amenazan las tierras agrícolas. En la segunda mi-

tad del siglo xx se han perdido más de 2.000 millones de hectáreas de tierras agrícolas, lo que equivale al doble de la superficie de Canadá.⁹ “Pasamos de una matriz rural con manchas humanas a invertir la situación: matriz humanizada, con manchas agrícolas” (Enric Tello).

Cambio climático

El actual modelo de producción y consumo industrial de alimentos es un gran consumidor de energía, que contribuye significativamente al calentamiento global. Además del transporte de alimentos o la deforestación asociada a la agroganadería, el manejo de los suelos agrarios, la utilización de fertilizantes sintéticos, la fabricación de piensos industriales o la destrucción de los mercados locales de alimentos constituyen el núcleo central de las emisiones planetarias de gases de efecto invernadero. Al mismo tiempo, las industrias procesadoras y de distribución de alimentos –que incluyen transporte, empaquetamiento, refrigeración y comercialización– son también grandes emisoras. Se calcula que el sistema agroalimentario llega a generar hasta un 50% de estas emisiones ([Cocinando el planeta](#)).

Las consecuencias del cambio climático en la alimentación son muy

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

9. Gary Gardner: Informe del Worldwatch Institute, citado en *Opciones*, nº 11.

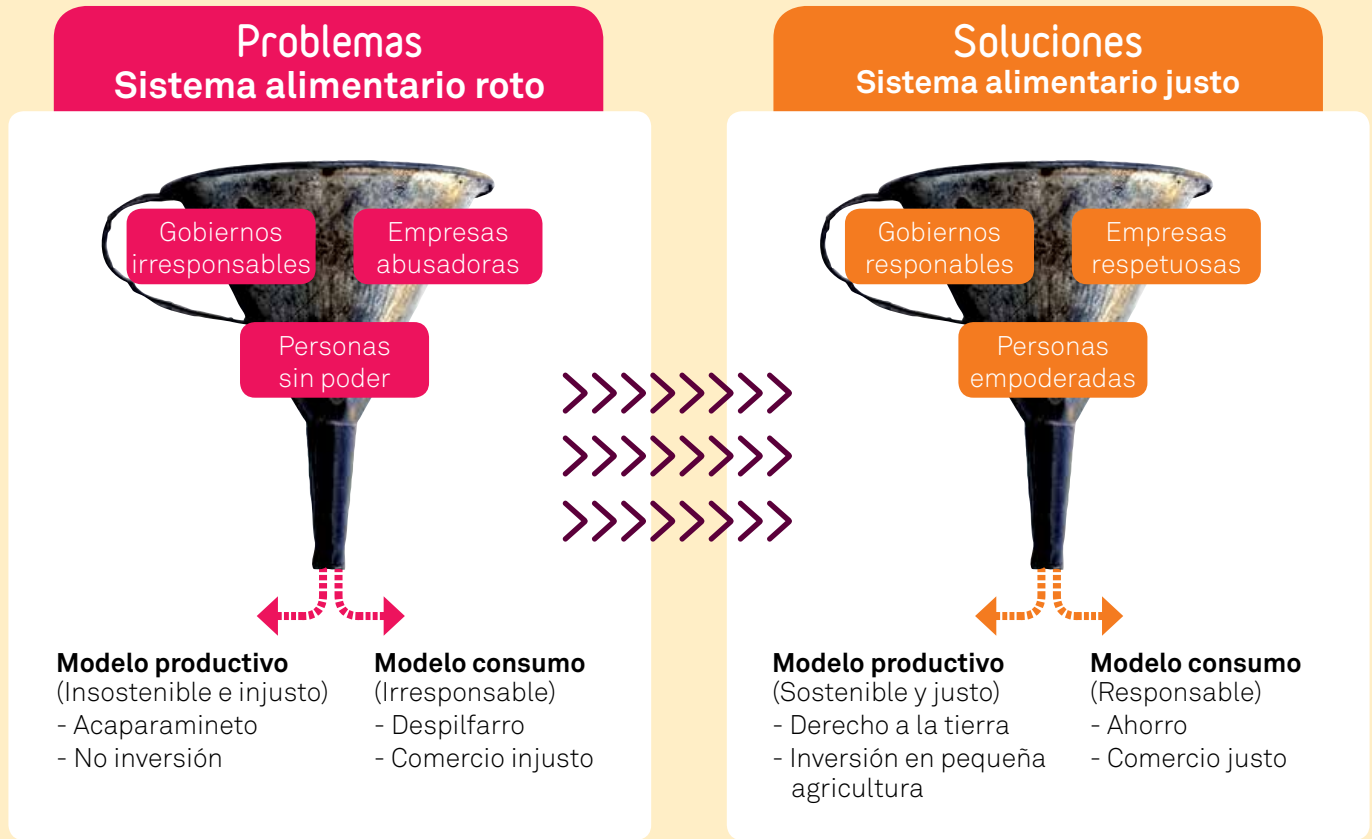


relevantes. En primer lugar, frena el rendimiento. Se calcula que en el caso del arroz puede disminuir un 10% por cada °C de aumento en las temperaturas durante la estación seca. Los países de África subsahariana pueden experimentar disminuciones catastróficas, de entre el 20 y el 30% en el año 2080, alcanzando incluso el 50% en Sudán y Senegal.

En segundo lugar, aumentará la frecuencia y el rigor de los eventos de clima extremo, como olas de calor, sequías e inundaciones. Mientras, los sigilosos y alarmantes cambios en las estaciones, como unos períodos secos más largos y cálidos, temporadas de cultivo más cortas y patrones de lluvia impredecibles hacen cada vez más difícil saber cuándo es mejor sembrar, cultivar y cosechar.

“A pesar de la escala y la urgencia del reto, los gobiernos han fracasado, tanto colectiva como individualmente, en llevar a cabo acciones adecuadas para reducir las emisiones. En lugar de ello, han escuchado a sus grupos de presión industriales, el pequeño número de empresas que pueden perder con un giro hacia un futuro sostenible en el que el resto de nosotros ganaríamos”¹⁰

Los males del sistema alimentario



Fuente: elaboración propia

Los males de algo tan cotidiano como la comida tienen raíces profundas y complejas. Lo que hay –o lo que falta– sobre la mesa es la parte visible de un sistema roto, de relaciones y reparto de poder injustos: quienes producen los alimentos y quienes los consumimos tenemos poco poder de decisión, mientras que quienes sí tienen este

poder –gobiernos y grandes corporaciones– a menudo actúan irresponsablemente, más por codicia e intereses egoístas que atendiendo al bien común. Todo esto es posible en un sistema consumista, en el que el despilfarro es la tónica. Cambiar las cosas de manera significativa requiere dar pasos para cambiar el sistema. No es simple, y hay muchos

factores en juego, pero uno de ellos somos quienes llenamos los platos cada día. Esta edición del *Global express* se centra –sin ignorar los factores políticos y económicos– precisamente en el modelo de consumo y en lo que podemos hacer, individual y colectivamente, la ciudadanía que consume, que, desde luego, tiene trascendencia política.

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



Cómo ponemos la mesa

Los alimentos que animan nuestros platos los encontramos fundamentalmente por cuatro vías: comercio tradicional, supermercados, hipermercados y consumo directo. Cada una de ellas tiene características propias.

Las tiendas de proximidad, especializadas (fruterías, carnicerías, etc.), abundantes en el **comercio tradicional**, son con frecuencia negocios familiares, a veces con alguna persona asalariada. Suelen abastecerse en mercados mayoristas, con más probabilidad de ofrecer productos cercanos y de temporada; conocen mejor la procedencia de los productos; son elemento importante del tejido social del barrio.

La **compra directa al productor**, sin intermediarios, suele hacerse en puestos atendidos por algún miembro de la familia productora en ferias, mercados semanales ambulantes y mercados municipales,





















o en cooperativas y grupos de consumo. Esta última opción es la más frecuente en el consumo directo de alimentos ecológicos.

Aunque para los campesinos supone una sobrecarga de trabajo, con horarios muy exigentes, les garantiza la independencia y el control sobre sus productos, puesto que pueden decidir sobre el precio y el modo de producción. Estas vías de comercialización acercan, ponen en comunicación y ponen el poder en manos de los auténticos protagonistas, quienes producen y quienes consumen; promueven formas de agricultura más sostenibles, en lo social y lo ambiental; aportan posibilidades al mundo rural; facilitan el acceso a productos de cercanía (¡estos sí que son alimentos km 0!) y de calidad; proporcionan a los consumidores información de primera mano; facilitan la cooperación y construyen tejido social.

Aparentemente a medio camino entre la tienda de proximidad y la gran superficie, se sitúan los **autoservicios y supermercados**. Sin embargo, están más cerca de éstos que de aquéllas; de hecho, a menudo son propiedad de las grandes empresas. Aunque ofrecen la ventaja de la cercanía espacial, la lógica comercial y empresarial responde más a los intereses de las grandes empresas en lo que se refiere a las relaciones con los proveedores, las condiciones laborales y el tejido social.

En España, más del 80% de las compras de comida se hacen en estos establecimientos y, sobre todo, en los hipermercados,¹¹ a los que consumidores y alimentos llegamos tras hacer un viaje –normalmente muy largo en el caso de los alimentos–, con el consiguiente consumo de gasolina y el incremento de la huella ecológica que genera.

Huella ecológica para 2007 (ha)

 Animales vivos	 1.605
 Carne y preparados de carne	 67.779
 Productos lácteos, huevos...	 162.204
 Pescado, crustáceos y moluscos	 420.580
 Cereales y preparados de cereales	 776.167
 Legumbres y frutas	 527.640
 Azúcar y preparados de azúcar	 89.548
 Café, té, cacao y especias	 66.528
 Piensos para animales	 459.805
 Productos y preparados	 63.583











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

11. Supermercados no, gracias, Icaria, 2007.



Cuando entran en nuestros coches, la mayoría de los alimentos cumplen la última –y más corta– etapa de un largo viaje, que puede empezar en cualquier punto del planeta, porque también a nuestra despena ha llegado la deslocalización.

Importaciones kilométrica españolas

Animales vivos	2.439 km 
Carne y preparados de carne	2.380 km 
Productos lácteos, huevos...	1.339 km 
Pescado, crustáceos y moluscos	6.787 km 
Cereales y preparados de cereales	4.234 km 
Legumbres y frutas	5.034 km 
Azúcar y preparados de azúcar	3.216 km 
Café, té, cacao y especias	6.227 km 
Piensos para animales	7.901 km 
Productos y preparados	1.937 km 

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

Kilómetros medios recorridos por un grupo de alimentos en el año 2007.



Resulta difícil entender muchos de estos viajes. Cada día se importan 330.000 kilos de pollo, mientras que se exportan otros 205.000; España vende al Reino Unido 220.000 kilos de patatas y le compra 72.000 kilos.

“Cada día 3.500 cerdos viajan desde otros países de Europa a España, y ese mismo día otros 3.000 cerdos hacen el viaje inverso. Los kilómetros que recorren muchos de los alimentos que consumimos arrastran absurdos como éste, y también numerosos atropellos: en el lago Victoria, en África, las multinacionales extraen diariamente toneladas de percas para el consumo en Europa, mientras dos millones de personas ribereñas pasan hambre”. (G. Duch, *Lo que hay que tragar*).



Quién decide lo que comemos

Esta manera de funcionar, de entrada sorprendente (y de salida escandalosa), responde a la lógica de un modelo que se ha dado en llamar *supermercadista*, que no significa que estos establecimientos tengan la culpa de todo sino que ocupan un lugar central en el sistema. Por decirlo de una manera breve, las grandes cadenas (que por algo se llaman cadenas) de comercialización controlan todo el proceso, desde la producción –porque también son propietarias o porque están en situación de imponer sus condiciones– hasta el consumo, en unos comercios diseñados para inducir al consumismo (cada vez con apariencia de más personalización, gracias a esas tarjetas que nos dan pequeñas ventajas a cambio de la gran cantidad de datos sobre nuestros hábitos que regalamos), que han conseguido erigirse en los centros culturales de la sociedad de consumo, y convertir la satisfacción de necesidades en actividad de ocio.

Unos pocos centenares de empresas –comercializadoras, procesadoras, fabricantes y detallistas– controlan el 70% de las opciones y decisiones en el sistema alimentario mundial, incluyendo aquellas que tienen que ver con recursos clave como la tierra, el agua, las semillas, las tecnologías y la infraestructura. Al decidir las reglas de las cadenas de alimentos que controlan –en cuanto a precios, costes y estándares– determinan dónde se concentran la mayoría de los costes y quién asume la mayoría de los riesgos. Extraen gran parte del valor a lo largo de la cadena, mientras que los costes y riesgos se derraman en cascada hacia los participantes más débiles, generalmente los agricultores y trabajadores que están en la base.

La pieza clave son las empresas que controlan la distribución. En España, su aumento de poder ha sido muy rápido: entre 1987 y 2007,

los diez grupos más grandes multiplicaron por más de 10 sus cifras de facturación (de 4.365 millones a 48.000 millones de euros). Actualmente, según datos del Ministerio de Agricultura, cinco grandes grupos de distribución concentran más del 40% de las ventas minoristas. Mercadona, Carrefour, Día, Eroski, Auchan-Alcampo, Lidl y la división alimentaria de El Corte Inglés facturan más de 40.000 millones de las ventas al por menor.

Las grandes cadenas buscan el máximo beneficio. Esta relación desigual de muchos productores de una parte, y pocas y grandes centrales de compra de la otra, hace que éstas puedan imponer condiciones draconianas a los productores, que incluyen fijar precios de compra en origen, precios de oferta e incluso ventas por debajo de los costes de producción, que se cargan sobre los productores. También incluyen producir donde cueste menos, sin que



Foto: Cosmopolita



importen las condiciones de trabajo ni las repercusiones en la agricultura local, ni lo lejos que esté, con unos costes ecológicos que, como no se incluyen en el precio, pagamos todos.

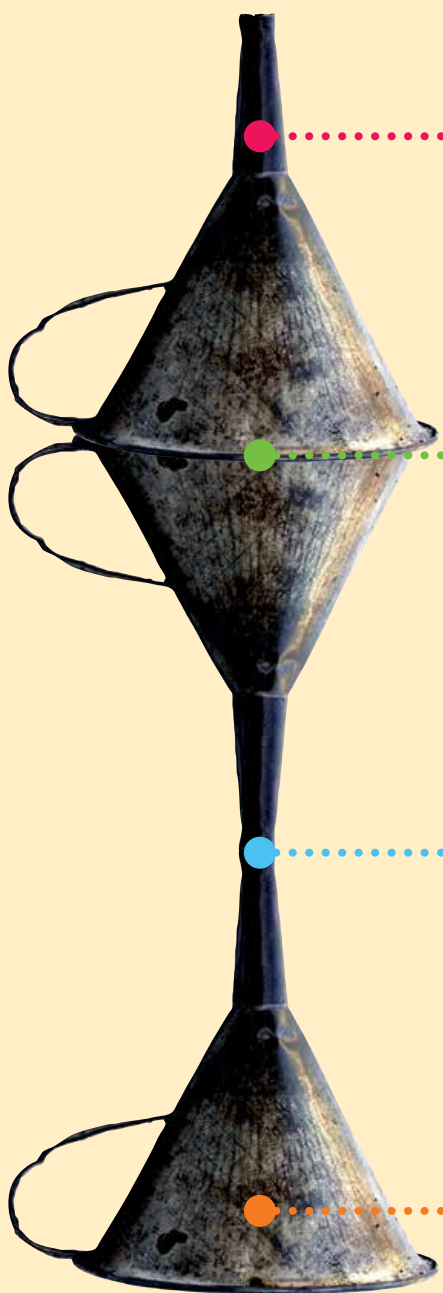
Un ejemplo de esta búsqueda de beneficios a cualquier precio es la

costumbre generalizada de retrasar los pagos a los proveedores hasta más de 100 días, cuando quienes compramos pagamos al contado. Ese dinero retenido puede ser invertido, consiguiendo ingresos adicionales. Se da así el despropósito de que un productor puede verse obligado a endeudarse para aguantar

el retraso, mientras un dinero que le pertenece está rindiendo para otros. Es decir, el “cualquier precio” del máximo beneficio lo paga el productor.

Alguien ingenioso puso imagen a este estado de cosas, ilustrando, de paso, la ley del embudo.

¿Quién controla el sistema agroalimentario?



Empresas de semillas

3 empresas controlan el comercio mundial de semillas, con el 47% del mercado de semillas híbridas:
MONSANTO*
DUPONT
SYNGENTA
*Monsanto también controla el 88% del mercado mundial de semillas transgénicas.

Productores/as

1.022.000
en el Estado español, contando agricultura, ganadería, actividades forestales y pesca.

Empresas distribuidoras

5 empresas controlan el 75% del total de la distribución alimentaria en el Estado español:
CARREFOUR
MERCADONA
EROSKI
AUCHAN
EL CORTE INGLÉS

Consumidores/as

40.000.000
de habitantes es la población del Estado español.

Esta ilustración se basa en la de la publicación *Petroaliments o sobirania alimentària?* (2009) <http://es.scribd.com/doc/14211964/Petroaliments-o-Sobirania-Aliment-Aria-Baixa>



El precio de los alimentos

Foto: Ministerio de Agricultura, Chile



¿Explica todo que esto que casi mil millones de personas no puedan satisfacer la más elemental de las necesidades, alimentarse? No. Falta un elemento importante, que responde al código genético de la sociedad de consumo: los alimentos se han convertido en mercancía, cuya función principal es el beneficio, relegando a un segundo plano su carácter de derecho básico. Los cereales, las grasas, la carne y otros alimentos se han transformado en los últimos años en una línea de productos especulativos, sujetos a la lógica financiera. De hecho, los precios de los cultivos actualmente se deciden en la Bolsa de Chicago. “Y lo cierto”, escribe Fernando Barciela en *El País*, “es que la popularización de estos instrumentos ha coincidido con un ascenso histórico de las materias primas agrícolas en los mercados de Chicago, Londres o París”. La participación de las financieras en el mercado agrícola, del 10% hace 20 años, es ahora del 40%; es decir, se ha multiplicado por cuatro.

En 1991, Goldman Sachs creó un instrumento financiero que permite invertir sus riquezas en productos básicos como trigo, arroz o café. “Desde el año 2000 hasta ahora”,

escribe Gustavo Duch en *La Jornada*, “sin otras burbujas que inflar, el precio de los alimentos básicos prácticamente se ha triplicado en paralelo al incremento de los activos financieros en estos exquisitos platos financieros”.

“Para Goldman Sachs, invertir en panes y peces esperando su mágica multiplicación, les representa al año beneficios de 5 mil millones de dólares. Mucho dinero que en pocos años daría para reparar el hambre global, pero claro, ese no es su propósito, ese no es su negocio, es todo lo contrario. Fabrican hambre, son hambreadores”.

Lo que para unos son “materias primas agrícolas” para otros es, simple y llanamente, comida. El problema son los “efectos colaterales” de ese mercadeo. Desde 2005, aproximadamente, los precios de los más importantes productos básicos –incluyendo el maíz, el trigo y otros cereales básicos para la alimentación– se han puesto por las nubes, en una escalada que no se ha detenido. El Banco Mundial estima que el pico de precios de 2008 empujó a la pobreza a cerca de 100 millones de personas, 30 millones de ellas en África.

“La volatilidad de precios causa estragos en las mujeres y hombres que viven en condiciones de pobreza, pero representa grandes oportunidades para las empresas agroindustriales, tales como Cargill, Bunge y ADM, que según una estimación controlan entre las tres casi el 90% del comercio mundial de cereales. En épocas de estabilidad de precios, los márgenes comerciales son estrechísimos, pero la inestabilidad permite a los grandes comercializadores explotar sus conocimientos privilegiados sobre los niveles de reserva y los movimientos esperados de la oferta y la demanda. En el segundo trimestre de 2008 Bunge cuadruplicó sus beneficios comparados con el mismo período de 2007. La subida repentina de precios de los cultivos durante la segunda mitad de 2010 le brindó a Cargill sus mejores beneficios desde 2008, los cuales fueron atribuidos por el presidente y director ejecutivo Greg Page al ‘resurgimiento de la volatilidad en los mercados agrícolas’”.



Hay alternativas en marcha

Agricultura sostenible, ecología y otras maneras de producir con sentido (del bien) común

Que éste sea el modelo predominante no significa que sea el único. Muchas personas y colectivos trabajan según otros parámetros más justos y sensatos.

“Frente al modelo supermercadista (homogeneidad y globalización), de grandes extensiones homogéneas, está el paisaje en mosaico, propio de la agricultura tradicional, que salvaguarda la variedad y la biodiversidad”, escribe Ramón Margalef, uno de los padres de la ecología.

La agricultura sostenible se basa en el refuerzo y mejora de la agricultura tradicional que han practicado durante siglos los pequeños campesinos, caracterizada por su inocuidad medioambiental y la preservación de los recursos naturales, la utilización de recursos renovables locales

y tecnologías apropiadas y baratas, una mínima compra de insumos externos y, consiguientemente, un alto grado de autosuficiencia local.

En lugar de los monocultivos, combina diferentes cultivos y variedades adaptadas a los microclimas específicos. Estas prácticas permiten maximizar el uso de la tierra, al disponer de cultivos de crecimiento rápido junto a otros que requieren más tiempo, y al aprovechar las necesidades complementarias de nutrientes de las diversas plantas (algunas, por ejemplo, contribuyen a fijar en la tierra el nitrógeno que otras precisan). Estas prácticas también contribuyen a repartir a lo largo del año la producción de alimentos y los ingresos, así como el trabajo. Del mismo modo, contribuyen a reducir el riesgo de plagas

(mayor en los monocultivos) y el crecimiento de malas hierbas (que merman la productividad de los cultivos). Por último, permiten un mejor uso de la luz, al plantar cultivos que hacen sombra a otros que requieren menor luminosidad.

La agricultura sostenible es defendida hoy por múltiples instancias, tanto en el Norte como en el Sur, como por ejemplo: ONGs como Oxfam, ActionAid y otras muchas que la han integrado en sus proyectos de desarrollo; organizaciones como La Vía Campesina, una red de organizaciones de campesinos tanto de países desarrollados como en vías de desarrollo, y centros de investigación e información, como el International Institute for Environment and Development (IIED) de Londres, entre otros.



Foto: Carmir



Metamos mano en el plato (y saquemos los pies del mismo)

Alimentos de temporada y de producción local

Los “alimentos km 0” evitan un transporte innecesario de miles de kilómetros, ahorrando mucha energía, además de apoyar la economía agraria local.

Adecua, en la medida de lo posible y dentro de las necesidades de cada momento, el consumo de alimentos a los ritmos de cada estación. Además de evitar los consumos energéticos de la distancia, de los invernaderos y de otras instalaciones como las de almacenado en frío, los alimentos de temporada responden a muchas de las necesidades que tenemos en cada momento. Las frutas y verduras de verano son más frescas y ligeras y nos ayudan a hidratarnos (tomates, pepinos, melón, etc.), mientras que en invierno y otoño tienen mayor contenido calórico y propiedades que nos ayudan a protegernos frente a afecciones respiratorias (alimentos antisépticos y anti-mucolíticos, como por ejemplo la cebolla, el ajo o el puerro).

Menos carne y derivados

Moderar el consumo de carne es bueno para nuestra salud y para el planeta. La huella ecológica de la producción de carne es mucho mayor que la de otros alimentos, como los cereales. Si bien depende de los métodos de producción y del tipo de carne (la de vaca causa la huella ecológica más grande y la de pollo la más pequeña), en general consume más energía, más agua, necesita mayor extensión de terreno y genera más contaminación. Para obtener 1 kg de proteína de origen animal se utilizan entre 3 y 20 kg de proteína de origen vegetal. Si los ce-



Foto: Echiner

reales que se emplean para alimentar el ganado que luego se convierte en filetes servirían directamente de alimento, darían de comer a mucha más gente. En cuanto a la contaminación, según la FAO, el sector ganadero es responsable del 18% de las emisiones contaminantes.

Es imposible calcular el precio, puesto que hay muchos elementos en juego, algunos despreciados por el mercado, como la contaminación o la degradación de los suelos, y de precios muy variables, pero está claro que comer mucha carne resulta muy caro, incluso para quienes no pueden permitírsela; los terrenos para producir alimento para el ganado, sobre todo vacuno, se consiguen desforestando o reconvirtiendo tierras dedicadas a la agricultura tradicional.

Mejor fresco y sin bolsas

El consumo de alimentos procesados y previamente preparados pue-

de incrementar hasta un 30% su gasto energético, además de añadir sustancias poco saludables (conservantes, etc.).

Se puede hacer mucho para disminuir la generación de residuos innecesarios y el coste energético de su gestión, como evitar los envases innecesarios en la compra de alimentos, especialmente las bandejas de porexpan, o comprar a granel o al peso, que ahorra una media de 0,08 MJ por bandeja (el equivalente a una hora y media de luz de una bombilla). El carro de la compra, las bolsas de tela, las cestas, etc., son una buena alternativa a las bolsas de plástico.

Los envases pueden tener más de una vida si se reutilizan. Cuando exista la opción, lo mejor son los retornables (envase de vidrio que se devuelve en la tienda) para evitar el elevado consumo de la fabricación del envasado y la generación de residuos. Y cuando no exista la opción, se puede ir reclamando.



Foto: Intermón Oxfam



Conocer y exigir trazabilidad

Actualmente la trazabilidad es obligatoria para muy pocos productos y en un sentido muy elemental, pero conocer de dónde viene lo que comemos y en qué condiciones fue producido es imprescindible para que nuestras decisiones sean responsables. Identificar cada etapa proporciona datos sobre la sostenibilidad del producto y del proceso; saber qué empresas están detrás permite buscar información sobre cuáles son sus prácticas sociales y ambientales, lo que posibilita dirigir nuestras compras a las que nos garanticen comportamientos más responsables, tanto desde una perspectiva social como ambiental.

También en este sentido, sobre todo en los productos frescos, el comercio de proximidad es la mejor opción, puesto que su personal suele saber de dónde viene lo que venden.

Comercio de barrio

Según el [Centro de Investigación e Información en Consumo](#) (CRIC), con la energía que gastamos en ir una sola vez a comprar en coche podríamos mantener encendida una bombilla más de 800 horas.

Además, así se apoya al pequeño comercio, favoreciendo la economía local y estableciendo un contacto más cercano con el/la vendedor/a.

Por otro lado, aceptar las reglas de juego de la gran superficie (ya sea ésta de barrio o de la periferia) conlleva aceptar y postergar horarios laborales esclavos para quien los sufre, junto con pésimas condiciones laborales.

Cooperativas y grupos de consumo

En las cooperativas de consumo ecológico, son los consumidores quienes contactan directamente con los productores para comprar los alimentos y compartir responsabilidades, fomentando un sistema productivo más justo socialmente y respetuoso con el medio, y evitando los consumos energéticos que se suman al alimento al añadir fases en la cadena de distribución. A veces están formadas por consumidores y productores.

Sus tres columnas básicas son:

- Acceso a alimentos y productos saludables, en relación directa con los productores, estableciendo unas relaciones justas,

de mutuo conocimiento y apoyo, fuera de la lógica del mercado.

- Practicar y promover un consumo crítico, social y ambientalmente responsable.
- Autogestión.

En la medida en que afectan a dos pilares maestros que contradicen la sociedad de consumo –cooperación y consumo crítico–, constituyen una auténtica alternativa de significado político. Organizarse en asuntos de consumo es esencial, como señala Michael Renner: “El predominio de las pautas de consumo sumamente individualizadas lleva de forma inevitable a la multiplicación de muchos bienes y servicios a gran escala. Eso garantiza prácticamente la superfluosidad y unas exigencias materiales innecesarias” (Informe del Worldwatch Institute, 2004).

Alimentos ecológicos

Son menos intensivos en su consumo de energía que los producidos convencionalmente. Si estos alimentos son frescos, de proximidad y temporada, además se reducen gastos energéticos de distribución y mantenimiento, y se fortalece un sistema alimentario más humano y en sintonía con el medio.



Foto: Tabacateralavapies



Comercio justo

Es una forma alternativa de comercio promovida por varias ONGs, movimientos sociales y por la ONU para establecer una relación comercial transparente y justa entre productores y consumidores. Garantiza a los consumidores y a las consumidoras que los productos que adquieren han sido elaborados en condiciones dignas, sin explotación, con salarios justos y que se comercializan sin intermediarios o cadenas de distribución que fijen reglas abusivas. Además, una parte de los recursos obtenidos con las ventas suele destinarse a apoyar a cooperativas y grupos de productores para aumentar su poder.

Las redes de comercio justo trabajan en tres dimensiones: comercia-

lización, sensibilización y denuncia, para poner sobre la mesa lo injusto de las reglas que rigen los intercambios comerciales y el papel que en ello corresponde a la ciudadanía y contribuir así a que todo el comercio se realice con equidad.

No desperdiciar alimentos

Lo que desechamos habitualmente de la comida corresponde cada año a entre un 10 y un 15% del total de la energía empleada en la producción de alimentos. Es decir, alrededor de 1.000 MJ de energía se desperdician anualmente con los residuos generados por una persona (Dutilh y Linneman, 2004). Si tenemos esto en cuenta, con la energía contenida en los residuos generados por los habitantes de la ciudad de Barce-

lona, podríamos mantener todo el consumo eléctrico anual de 112.600 hogares españoles.¹²

Lejos de ser únicamente consumidores/as individuales como muchas veces nos hacen creer, somos agentes activos, con espíritu crítico e informado y capacidad para organizarnos colectivamente; ésta es la fórmula imprescindible para poder construir alternativas a nuestro sistema alimentario actual, alternativas de cooperación, participación, solidaridad y respeto mutuo hacia una relación más justa, respetuosa y perdurable con nuestra alimentación, las personas que la hacen posible y el medio que la sustenta.



Foto: Intermón Oxfam

12. Ingeniería Sin Fronteras: "Cuando el olmo pide peras. El insostenible consumo energético del sistema alimentario", *ESFeres*, nº 9

Global express pretende generar preguntas entre los alumnos y las alumnas sobre lo que cuentan los medios de comunicación. Se trata de promover una visión crítica de la realidad, que les permita comprender el estado del mundo y, en especial, la situación del mundo en desarrollo.

Dossier informativo: **Araceli Caballero**

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

Diseño y edición: **Estudi Lluís Torres**

Ilustraciones: **Xavier Gàndara, Peix**

Corrección lingüística: **Albert Nolla**

Coordinación: **Anna Duch**

Para saber más...

Revistas

- **Soberanía Alimentaria**
<http://revistasoberaniaalimentaria.wordpress.com/>
- **Opciones (especialmente nº 11 y 12)**
<http://opcions.org/es/revista>

Artículos

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

Películas

- **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>

Videos

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

Webs

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

Libros y folletos

- Duch Guillot, Gustavo y Fernández Such, Fernando:
La agroindustria bajo sospecha, Cuadernos CiJ, nº 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, 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 video con el mismo título, inspirado en el libro:
www.youtube.com/watch?v=vOK0P0-L7n4

Blogs

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

¡Visita nuestra web y descárgate el Global express!

www.kaidara.org



n. 19 Sistema alimentario
n. 18 Revueltas sociales
n. 17 Crisis económica global
n. 16 Cumbre de Copenhague
n. 15 Agrocombustibles
n. 14 Consumo
n. 13 Turismo
n. 12 Petróleo
n. 11 Pobreza

n. 10 Cambio climático
n. 09 Emergencia y solidaridad
n. 08 Juegos Olímpicos
n. 07 Democracia
n. 06 Armamentismo
n. 05 África y sequía
n. 04 Irak
n. 03 Cumbre de la Tierra
n. 02 Argentina en crisis
n. 01 Afganistán