

ALIMENTACIÓN Y AGRICULTURA: ÉTICA, GUERRA, POLÍTICA

Rui Valdivia

Acabo de concluir la lectura de tres libros que tratan el tema de la agricultura y de la alimentación, de nuestra salud y también de la del planeta:

- **Walden Bello. 2009.** *The food wars*. Verso books.
- **Lierre Keith. 2009.** *The vegetarian myth: food, justice and sustainability*. Flashpoint press.
- **Marion Nestle. 2007.** *Food politics*. University of California press.

Creo que los tres resultan complementarios y aportan una visión amplia sobre la alimentación, el papel de la agricultura y nuestra salud. En concreto, los tres encaran, desde distintas perspectivas, el papel que las grandes multinacionales alimenticias están desempeñando en las crisis alimentarias, en la alimentación del futuro y sobre nuestro bienestar.

Fueron Pimentel y Giampietro quienes en el año 1994 evaluaron el balance energético de la agricultura moderna y popularizaron la famosa frase de que estamos comiendo combustibles fósiles, en alusión al progresivo incremento del consumo energético exógeno realizado en la agricultura moderna por el uso intensivo de fertilizantes, pesticidas, maquinaria, etc., productos que emplean ingentes cantidades de productos petrolíferos. En aquel entonces, consignaron que entre los años 1945 y 1994 la energía consumida en la agricultura mundial se había multiplicado por 4, mientras que la producción sólo se había triplicado. En concreto, en la agricultura de Estados Unidos evaluaron que para obtener 1 kcal de comida se necesitaba 0,7 kcal de energía fósil (1 kcal si se le agrega el transporte dentro de la parcela, la electricidad, las labores de mantenimiento y el secado de la cosecha; y mucho más si se le añade el empaquetado, la refrigeración, el transporte al comercio y el cocinado). Es decir, la agricultura moderna incrementa la productividad por hectárea cultivada, pero a costa de tener que inyectar enormes cantidades de petróleo. Ello plantea, por tanto, la sostenibilidad del modelo imperante en relación con el incremento del precio de la energía fósil, el efecto invernadero y el aumento de la población.

El modelo agrícola actual no sólo se describe por sus balances energéticos, sino también por sus impactos ambientales, por su relación con el *agrobusiness* y las políticas de ocupación de la tierra, precio, subvenciones, etc. Y claro está, con la salud, en la medida en que ella depende de cuántas calorías se insumen y de su calidad. Sobre todos estos temas tratan estos trabajos, que creo aportan unos elementos de reflexión oportunos y útiles para encarar el futuro de la alimentación humana.

Todavía existen en el mundo variados modelos de producción agrícola. Tienden a imponerse los modelos de tipo intensivo, al estilo de los preconizados por la Revolución

Verde, e intentan abrirse camino alternativas de tipo orgánico o ecológico, o revoluciones basadas en las biotecnologías y en los cultivos modificados genéticamente. Pero como **W. Bello** destaca, la capacidad de un Estado para alimentar a su población no depende exclusivamente de la tecnología agrícola empleada, sino también de toda una suerte de decisiones económicas y políticas relacionadas con el comercio exterior, las tasas de cambio, las subvenciones, los acuerdos internacionales, la tenencia de tierras, la política de precios, etc. Por esta razón, muchos países pobres, que hace unos años eran capaces de alimentar a su población con sus propias cosechas, actualmente necesitan importar la mayor parte de lo que sus ciudadanos consumen, fenómeno que no depende tanto del incremento de su población, cuanto de las políticas agrícolas desarrolladas. Téngase en cuenta, como se aprecia en la figura, que la producción de alimentos per cápita ha crecido de forma sostenible, incluso en mayor proporción en los países menos desarrollados, sin embargo, el hambre y las crisis alimentarias no se han reducido.



Por esta razón, el autor filipino no tiene empacho en denominar, al progresivo proceso de destrucción de la agricultura nacional de los países pobres, de “*guerra de la comida*”, en alusión al poder desplegado por los países ricos para imponer su modelo desigual de intercambio de productos agrícolas. Su libro aporta reflexiones de gran calado en la descripción de lo que ha sido esta relación Norte-Sur en materia agrícola, destaca los casos de México, Filipinas, África y China, y en un magnífico capítulo final anticipa la capacidad defensiva y propositiva de algunos movimientos alternativos que están intentando revertir el proceso de progresivo empobrecimiento de las agriculturas tradicionales y de los campesinos que en ellas todavía trabajan.

L. Keith destaca que la agricultura moderna no resulta sostenible y que el gran incremento de su productividad por hectárea se debe al consumo de unos combustibles

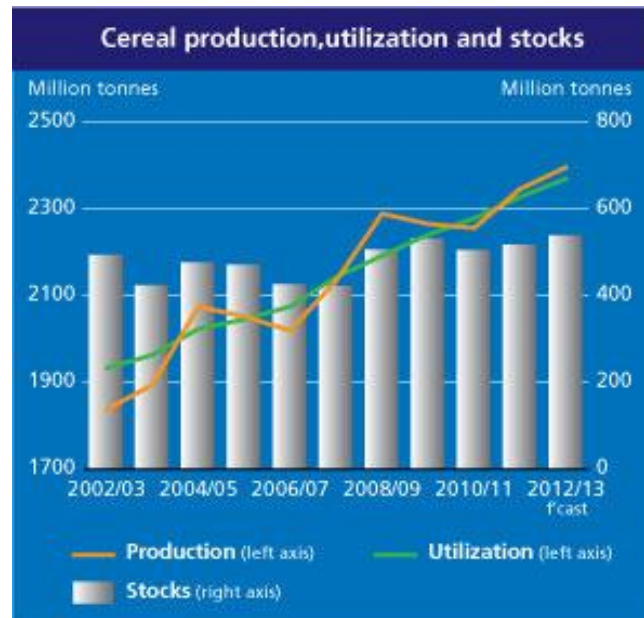
y a la degradación de unos suelos que no son renovables y cuyo agotamiento ya está provocando el descenso paulatino de las producciones en algunos lugares. **W. Bello** señala a su vez, que el coste de producción en el Norte, incluso sin incluir los impactos ambientales, resultan muy elevados, y sin embargo, que el precio de exportación de estos productos, a consecuencia de las subvenciones estatales, acaba siendo muy inferior al de los países pobres. De ambas afirmaciones podemos deducir que una agricultura insostenible y cara está arruinando a los campesinos del Sur, que sin embargo, no será capaz, caso de vencer, de alimentar a la población mundial, a pesar de su tecnificación y actual elevada productividad por hectárea.



En la figura se observa la evolución del precio internacional de los alimentos desde el año 1990, publicada por la FAO. El libro de **W. Bello** intenta explicar las causas y las consecuencias del espectacular encarecimiento de la comida que se manifestó entre los años 2007 y 2008, proceso que tras la caída del año 2009, parece continuar con las clásicas ondas¹. Comprobamos que hasta el año 1997 se produce un incremento paulatino del precio de los alimentos (aproximadamente un 20% en 7 años). Entre los años 1997 y 2000 el precio se reduce incluso por debajo de los niveles del año 1990 (en 3 años descende el precio un 40%). Se estabiliza durante los siguientes 4 años, para iniciar un incremento constante hasta la mencionada explosión del año 2007, que lo sitúa en más del 100% respecto al precio de 2004. Si se consulta información estadística de la FAO, tanto la producción agrícola mundial, como en menor medida, la producción per cápita, creció durante los últimos años en los países desarrollados y en menor proporción, también en los menos desarrollados. Por tanto, estos vaivenes en el precio internacional de los alimentos, no se han producido por alteraciones bruscas de la oferta a nivel mundial, sino por movimientos especulativos en relación con el precio, el almacenaje (stocks) y el comercio.

¹ Al respecto, EL PAÍS del 29 de julio de 2012, destaca sobre el precio de los cereales: *“Las alarmas han saltado en Estados Unidos, que está atravesando la peor sequía en más de 50 años. Se están viendo afectadas, sobre todo, las cosechas de maíz y de soja, lo que está empujando al alza del precio de estos cereales en el mercado. Según datos de Barclays Capital Research, se trata de la mayor subida de la historia reciente”*.

En la siguiente figura publicada por la FAO se muestra la evolución ascendente de la producción de cereales mundial y su utilización, en comparación con la evolución de las reservas (stocks) de grano en el mundo, mayoritariamente en propiedad de los países desarrollados. Se comprueba que las reservas suponen aproximadamente un 25% de la producción mundial anual de granos, lo que evidencia la enorme capacidad que poseen los países ricos de controlar el precio internacional de los cereales.



The war foods centra su atención en estos fenómenos políticos, y en el hecho de que el descenso del precio de la comida durante la última mitad de los años 90 del pasado siglo, en conjunción con las políticas de ajuste auspiciadas por el Fondo Monetario Internacional, que preconizaba la intensificación de las exportaciones hacia los países ricos, en concreto, de productos agrícolas de alto valor añadido, provocó el hundimiento de la agricultura de subsistencia en los países pobres y que en pocos años perdieran su soberanía alimentaria y se vieran obligados a importar para alimentar a su población. Una vez logrado esto, y como se ve en la figura, el precio de la comida volvió a subir, provocando que numerosos países encontraran serias dificultades para alimentar a su población, ya que al incremento del precio de los cereales hubo de sumársele el descenso del precio de los productos agrícolas de exportación, y por tanto, el progresivo deterioro de las relaciones de intercambio internacional en favor de los países ricos. La ONU afirmó al respecto que *“el coste de los alimentos importados por los países menos desarrollados fue tres veces superior en 2008 respecto al 2002, no a consecuencia del incremento del volumen importado, sino como resultado de la elevación del precio”*.

Por tanto, una agricultura insostenible dominada por grandes corporaciones internacionales y por la capacidad de los grandes Estados del Norte de influir sobre el precio (vía stocks y subvenciones), controla el comercio internacional de la comida con el objetivo de eliminar la competencia de los pequeños agricultores y de las explotaciones tradicionales. Por otra parte, y como destaca **M. Nestle**, poderosos

emporios de la alimentación, que influyen sobre Gobiernos y profesionales de la salud y de la nutrición con intención de imponer unos modelos de consumo alimenticio que favorece a las grandes explotaciones intensivas, y que impacta negativamente sobre nuestra salud, en lo que se ha llamado la pandemia del desarrollo y la enfermedades ligadas con la civilización: obesidad, diabetes, arterioesclerosis, cáncer, cardiopatías, enfermedades autoinmunes, etc.

Frente a la existencia todavía de millones de pequeñas parcelas explotadas tradicionalmente y capaces de alcanzar aún las mayores producciones de alimentos en los países menos desarrollados, surgen grandes explotaciones agrarias que desestabilizan el mercado de los alimentos básicos, el medio ambiente, el mercado de trabajo y las relaciones sociales y que son los verdaderos causantes de las crisis alimentarias. Como afirma **W. Bello**: *“Para el capital, los alimentos humanos, la alimentación ganadera y los agrofuellos resultan intercambiables como áreas de inversión, ya que los ratios de beneficio determinarán dónde las inversiones serán asignadas. Satisfacer las necesidades reales de la mayoría no se encuentra entre sus prioridades”*.

Por ello, y como consecuencia de las “crisis de la deuda” y los consiguientes planes de ajuste estructural, multitud de países pobres aplicaron políticas de fomento de las exportaciones, en contra de la tendencia general hasta el momento que había sido la de sustitución de importaciones. Dado los reducidos niveles tecnológicos de estos países, las exportaciones consistieron necesariamente en materias primas y productos agrícolas, en concreto, productos que entonces poseían un elevado valor añadido y que por condiciones climáticas y ambientales casi únicamente se podían producir en estos países en desarrollo: café, cacahuetes, frutas tropicales, flores, algodón, cacao, etc. Se produjo, por tanto, una sustitución de plantaciones dirigidas a alimentar a la propia población, por tierras ahora empleadas para exportar. Los agricultores se endeudaron con objeto de modernizar estas explotaciones y hacerlas más eficientes en un mercado internacional cada vez más competitivo, y el país perdió su soberanía alimentaria, ya que los productos alimenticios de primera necesidad los podían obtener mucho más baratos en los mercados internacionales, lo que provocó la ruina de sus campesinos. Este proceso que en principio fue positivo para la balanza de pagos del país, en la medida en que los precios de los productos exportados eran elevados y por tanto, sus divisas podían compensar con creces la compra exterior de alimentos, en cambio, se tornó opresivo cuando la competencia internacional hizo bajar el precio de sus productos agrícolas de exportación, y subieron, como se ha comentado, el de los alimentos, con las consecuencias desastrosas que ello está teniendo sobre las economías y la dependencia de los países pobres.

Este modelo agrícola crea dependencia, arruina la capacidad del planeta de alimentar a su población, y empuja a millones de campesinos endeudados hacia las mega-ciudades del Sur, donde las condiciones laborales y sanitarias se deterioran sin límite. Sin embargo, se nos dice que la única forma que posee el mundo de alimentar a su población en continuo crecimiento consiste en la tecnología intensiva y en la posibilidad de incrementar la productividad por obra de la biotecnología. Pero se olvida que este modelo precisamente es el que está provocando la crisis alimentaria actual y la previsible

del futuro, en la medida en que descansa sobre unos impactos ambientales y un consumo de petróleo insostenibles, y en que desvía la producción de alimentos básicos. Como destaca **The food wars**, *“la crisis internacional del precio de la comida de los pasados años consiste esencialmente en una crisis del tipo de producción, y debe ser vista en el contexto de un extenso proceso de centurias en que la agricultura capitalista ha estado desplazando a la agricultura tradicional campesina. A pesar de este dominio, la agricultura capitalista todavía no ha logrado eliminar ni a los campesinos ni a sus granjas basadas en el trabajo familiar, las cuales han sobrevivido hasta ahora y lo continuarán haciéndolo con el objetivo de suministrar una sustancial parte de la comida necesitada a nivel nacional, particularmente en el Sur”*.

El libro de **W. Bello** destaca dos hechos que junto con la especulación y la tecnología también ayudan a explicar la crisis alimentaria, la expansión del cultivo de agrofuelos y el incremento paulatino de la cantidad de cereales que se emplean para el engorde de ganado, ya que disminuyen la oferta de calorías para la alimentación humana. Me gustaría incidir sobre este último punto del consumo de carne, en la medida que posee conexión con el tema abordado en los libros de **L. Keith** y **M. Nestle**.

Existe una corriente de pensamiento, sobre todo defendida por el movimiento vegetariano, pero también por otros sectores de la economía, de la ayuda al desarrollo y de organismos internacionales, que afirma que el consumo de carne, a la par que poco ético e insano, deviene ineficiente con el objetivo de alimentar a la población mundial, ya que la conversión en calorías del proceso de producción de carne resulta muy inferior al de los cereales con que se alimenta al propio ganado y que podría servir, por tanto, para alimentar a un mayor número de personas. Se considera que por cada kilogramo de carne consumida se precisan 10 kg de alimento vegetal para el ganado, por lo que un descenso mundial del consumo de carne liberaría enormes cantidades de cereales para alimentar a la población. También a nivel energético D. Pimentel et. al. nos ofrecen cifras abrumadoras al respecto. Por ejemplo, que para suministrar las 3.747 kcal/día de comida “basura” que consume un americano medio, si su alimentación fuera enteramente vegetariana se precisaría un 33% menos de energía fósil.

Una parte del libro de **L. Keith** intenta refutar estos argumentos, de los que se deduciría que la alimentación mundial únicamente sería posible si se sustituyera carne por cereales. En *The vegetarian myth* se critica, al igual que en el libro de **W. Bello**, el sistema agroalimentario actual basado en el monocultivo, la fertilización artificial dependiente de energía fósil, y el transporte de alimentos a grandes distancias. **L. Keith** considera que las cifras que suelen barajarse para comparar carne y cereales están basadas en este tipo de modelo agropecuario de gran escala, pero que las cifras que arrojaría un modelo integrado de producción orgánica contrasta con las anteriores. En concreto, y aquí esta el núcleo de su argumentación en contra de ese vegetarianismo solidario o político, que el único tipo de producción agrícola sostenible es la que integra la producción animal, ya que la necesidad de reciclar y mantener los suelos precisa de la aportación continua de materia orgánica procedente de la ganadería. Y no menos importante, que la ganadería puede instalarse en terrenos no favorables para la agricultura y sí para el pasto, utilizando unos recursos vegetales sostenibles que el ser humano no puede consumir. Pensemos que el 50% del carbón acumulado en las plantas

se encuentra en forma de celulosa, materia que sólo podremos consumir los humanos una vez la hayan transformado los herbívoros en carne. *“19 mil millones de toneladas de vegetación son producidos por las plantas en los pastos y en las sabanas, y nosotros no podemos comerlas. Seres humanos y rumiantes no somos competidores naturales por la misma comida: aquí es donde el vegetarianismo político está en un error”*. Es decir, la gran industria agroalimentaria, al estar alimentando al ganado principalmente con cereales, está creando una competitividad ficticia con la comida del ser humano, cuando de forma natural en los sistemas agrícolas integrados, esa competición por un mismo recurso jamás existe.

Por otro lado, los rumiantes no están adaptados a consumir cereales. Por ejemplo, el maíz convierte en ácido su ambiente intestinal, que debería ser más básico para que su enorme flora bacteriana pueda cumplir su función fermentadora. Esto provoca graves enfermedades en el ganado, que deben tratarse con antibióticos y otras medicinas, y el hecho de que en él proliferen unas cepas de E. Coli extremadamente peligrosas para el ser humano.

L. Keith critica las cifras que se aportan sobre la capacidad del terreno agrícola para mantener población. Por ejemplo, cita publicaciones donde se afirma que *“10 acres de tierra cultivada con soja puede mantener a 60 personas, con trigo a 24 personas, 10 con maíz y sólo 2 produciendo carne”*. Pero estima errónea esa comparación porque considera que el ganado se alimentaría de cereales y no de pasto, lo que arrojaría una cifra más elevada para la capacidad de carga ofrecida por la alimentación animal. Y también que *“por contraste, 10 acres de tierra cultivada con policultura perenne en un clima atlántico podría producir anualmente 3.000 huevos, 1.000 pollos, 80 gallinas, 2.000 libras de ternera, 2.500 libras de cerdo, 100 pavos y 50 conejos. Sin mencionar unas pocas pulgadas de suelo vegetal (...) al menos para mantener a 9 personas sanas”*. Como afirma Pimentel en un trabajo publicado en 1980 en la revista *Science* y titulado *The potential for grass-fed livestock: resource constraints*, refiriéndose a USA: *“Si sólo se usara pasto y vegetación arbustiva para producir carne el consumo energético se reduciría un 60% y la tierra necesaria en un 8%, pero también la producción de proteína animal se reduciría a la mitad”*, pero téngase en cuenta que *“la cantidad de grano que se utiliza en USA para alimentar al ganado representa 135 millones de toneladas o lo que es lo mismo, 10 veces la cantidad consumida por la población americana”*.

Considera también **L. Keith** que esas cifras están basadas en monocultivos que son subsidiados tanto a nivel de precios, como de insumos energéticos, de abonos, plaguicidas y agua de riego, lo que provoca unos impactos ambientales de tal magnitud que convierten en insostenible ese modelo de producción, no sólo para alimentar a la población sólo a base de cereales, sino también para complementar su dieta con la carne engordada con cereales subsidiados procedentes de la agricultura industrial. E incide en otro aspecto de gran interés, en el hecho de que esas 60 personas que sólo consumieran soja no podrían sobrevivir con una dieta únicamente basada en este vegetal, menos aún las que sólo consumieran trigo o maíz, sin embargo, los monocultivos integrados con la ganadería ofrecen una dieta equilibrada que procura salud. A este tema de la salud en relación con la dieta, dedica todo el capítulo 4 de su libro, aspecto éste que posee una enorme relación con el tema del trabajo de **M. Nestle**, de la política de la comida o del

poder de las multinacionales agroalimentarias por controlar lo que los seres humanos comemos. Veamos todo ello con un poco más de detalle.

L. Keith basa toda su argumentación sobre dieta y salud en la siguiente frase el Dr. Cordain: *“La discordancia entre las necesidades alimentarias humanas basadas en su genética y su dieta actual es responsable de muchas de las enfermedades degenerativas que asolan a las sociedades industriales”*. Y pasa revista al posible impacto sobre nuestra salud de una serie de alimentos de consumo generalizado en la actualidad y que no fueron habituales durante el proceso evolutivo del ser humano. En concreto aporta información relevante sobre el consumo de cereales y el impacto negativo que el gluten y las lectininas pueden tener sobre nuestro sistema inmune; sobre el excesivo consumo de azúcar y su relación con la diabetes, la obesidad y las enfermedades coronarias; sobre las grasas saturadas y la cruzada mediática por demonizarlas; sobre la importancia del colesterol y su papel de chivo expiatorio de las enfermedades de la civilización; etc. Se afirma en ***The vegetarian myth***, *“Durante los últimos 15 años (en USA) se ha reducido el consumo de grasa en casi un 25%, a consecuencia del incesante encono de los profesionales de la salud y del esfuerzo de la industria alimentaria por fabricar un sinnúmero de productos de comida basura con sus falsas grasas: aceites vegetales poliinsaturados baratos que tienen que ser alterados químicamente para ser sabrosos al paladar humano, deteriorando nuestra natural aceptación de las grasas saturadas”*. Considera **L. Keith** que las guías alimentarias y la famosa pirámide de los alimentos, ha sido un monumental ensayo médico colectivo que ha provocado el deterioro de la salud y la intensificación de las enfermedades de la civilización: *“(los americanos) hemos hecho lo que nos han dicho (los expertos y la industria) y hemos comido menos grasa y más carbohidratos, y por ello nos hemos convertido en más enfermos”*.

Incide especialmente **L. Keith** en el excesivo consumo de azúcar (carbohidratos) y en el de aceites vegetales (junto con el descenso de consumo total de grasas, el de aceites vegetales se ha incrementado en un 400%), dos productos fuertemente subvencionados por el Estado norteamericano (y otras agriculturas occidentales), como los causantes de la verdadera pandemia de enfermedades cardíacas, metabólicas e incluso mentales que padecen las sociedades industriales. Realiza interesantes comparaciones con las dietas tradicionales de determinadas poblaciones en las que están ausentes estas enfermedades, y cómo los colectivos emigrantes al enfrentarse a un cambio de dieta, enferman al modo occidental. Realiza un pormenorizado repaso a la posible incidencia que el inadecuado balance de grasas puede provocar en la aparición de arterioesclerosis y enfermedades mentales, y muestra interesante evidencia científica sobre el papel que la insulina, o las grasas, pueden tener en la aparición y desarrollo del cáncer.

Resulta de gran interés el apartado que dedica a la soja, una leguminosa cuya producción se ha incrementado enormemente y que es vista por las grandes multinacionales alimenticias como panacea de la alimentación del futuro. Destaca el hecho de que los productos basados en la soja hayan sido prohibidos en algunos países para la alimentación infantil, por sus elevadas dosis de isoflavonas y fitoestrógenos que pueden afectar negativamente al balance hormonal del niño y provocar deformaciones genitales y reproductivas. La soja es el único vegetal que posee todos los aminoácidos esenciales que necesita el ser humano, aunque no en las debidas proporciones. Por ello, las dietas

bajas en grasa defienden el uso de este vegetal para alcanzar una dieta equilibrada y sana. Pero conviene recordar que la soja jamás había sido utilizada como alimento, y sí, en cambio, como producto industrial para fabricar pintura y pegamento, proceso que dejaba un residuo de proteínas que gracias a la valorización de la soja como alimento ahora pueden utilizarse. Pero para ello, la soja debe sufrir unos procesos industriales de transformación muy intensos, con objeto de convertirla en un producto palatable y digerible, proceso que provoca el deterioro de sus propiedades nutritivas y la aparición de una serie de subproductos, que junto con los conservantes y aditivos componen una mezcla nada recomendable para la salud: lisinoalanina, lipoxigenasa, óxido de titanio, saborizantes, edulcorantes, nitrosaminas, cobre, etc. El libro de **L. Keith** se extiende en todos estos procesos y en los impactos negativos que cada una de estas sustancias pueden tener sobre nuestra salud.

También reflexiona sobre las causas que han provocado que las personas hayamos cambiado tan radicalmente nuestros hábitos alimenticios y estemos consumiendo alimentos tan poco sanos y alejados de lo que debiera ser una alimentación adaptada a nuestra genética, y concluye que esta situación ha sido posible gracias a la presión de las grandes multinacionales de la alimentación, y su enorme capacidad para presionar a las autoridades responsables de la salud pública, a los expertos en nutrición y a los propios consumidores con la publicidad, el marketing, etc. Sobre esta capacidad de la industria de la alimentación para transformar nuestros hábitos alimenticios tratan las casi 500 páginas del libro de **M. Nestle** (sin parentesco con la multinacional de igual nombre), pero antes veamos algunas citas del libro de **L. Keith** al respecto:

“(...) caloría por caloría el nutriente más barato a producir por la industria alimentaria es el almidón y los hidratos de carbono refinados (azúcar), y por tanto, pueden venderlo con los más elevados beneficios. El maíz de tus ‘cornflakes’ contabiliza menos del 10% del coste de venta: a menudo los costes de empaquetado son mayores que los ingredientes. Al mismo tiempo, la producción de alimentos animales como ternera, pollo y huevos cuestan del 50 al 60% de su precio de venta. ¿No es obvio dónde la gente que controla la cadena alimenticia le gustaría cambiar nuestra dieta? Esos carbohidratos tan baratos han sido la fuente de enormes beneficios”.

Actualmente, en USA, existe el límite legal de no superar el “30% de productos de soja en las comidas escolares. La industria de la soja ha pagado a la firma de relaciones públicas Norman Roberts Associates para que les asista sobre la manera de introducir más soja en las cafeterías escolares. En respuesta a su presión, el Departamento de Agricultura de USA ofreció eliminar enteramente el límite del 30%. Si eso ocurre, los niños de colegios públicos, y especialmente los 26 millones insertos en el programa de almuerzo gratuito, que probablemente ya hayan excedido en sus fórmulas de alimentación infantil las máximas cantidades permitidas de fitoestrógenos, goitrógenos y cancerígenos, nuevamente se convertirán en un vertedero para los desechos del Gran ‘agrabusiness’”.

El trabajo de **M. Nestle**, ***Food politics***, se subtitula “cómo la industria alimenticia influye sobre la nutrición y la salud”, y pasa revista de forma pormenorizada a todas las formas de presión que utilizan las multinacionales para vender sus productos, aún a costa de nuestra salud. Destaca el libro que el principal problema alimenticio en las sociedades industriales es la sobreabundancia, el exceso de comida que se ingiere, y que a pesar de

los esfuerzos denodados de toda una suerte de profesionales y funcionarios por reducir el consumo calórico, la industria ha hecho valer su poder y su influencia para impedirlo: *“La industria alimenticia americana se erige en el resultado exitoso de esa tendencia que durante el siglo XX transformó las pequeñas granjas en grandes instalaciones, a una sociedad que cocinaba en casa a otra que compra alrededor del 50% de la comida ya preparada y consumida fuera de casa, de una dieta basada en comidas reales que se producían localmente a otra basada en alimentos que han sido procesados en cualquier lugar y que han viajado largas distancias (...) La mayoría de las granjas se centran en un único producto, ternera, cerdos, gallinas, maíz, trigo o soja. Muchas son parte de un sistema vertical de integración, donde una gran firma es propietaria de todas las fases de la producción y marketing”*. Esta gran industria que ha cambiado la faz de la tierra y que tanto influye sobre el precio de los alimentos y sobre las crisis alimentarias, basa su estrategia, según **M. Nestle**, en cuatro factores claves: el paladar, el coste, la comodidad y la confusión.

La moderna industria, en su afán por buscar la fidelidad del consumidor y crear dependencia, edulcora en demasía sus productos, y les agrega sal, dos sustancias que excesivamente consumidas, y ubicuamente presentes en gran número de productos alimenticios, están provocando graves problemas de salud. Cualquier intento de control por parte de los Gobiernos, ha sido sabotado por la industria.

El precio de los alimentos en los países desarrollados es muy reducido en comparación con el que deben pagar los habitantes de los países pobres: *“El americano medio paga menos del 10% de sus ingresos por la comida que consume. La gente de países de bajo ingreso, como Tanzania, pagan más del 70% de su sueldo en comida”*, consecuencia evidente de dos fenómenos, el mayor poder adquisitivo del norteamericano, pero también de las enormes subvenciones que recibe la agricultura, especialmente las grandes explotaciones intensivas. Las grandes multinacionales de la alimentación enfrentan una enorme competencia, en un mercado saturado de comida, y basan su estrategia de mercado en captar subvenciones y en utilizar insumos alimenticios de bajo coste que transforman en comida industrial con un alto valor económico agregado. A la industria no le interesa que la gente consuma alimentos en bruto, como carne, vegetales o fruta, sino alimentos envasados artificiales a los que les pueda añadir valor económico, ampliando así el porcentaje de beneficio sobre el precio final del alimento en el mercado.

Destaca **M. Nestle** que la industria alimentaria no sólo ha sabido responder al cambio de modelo de vida occidental basado en la rapidez y los largos desplazamientos, sino que lo ha fomentado creando toda una serie de productos fáciles de transportar y de consumir que con el reclamo de la comodidad y del *low-fat* han conseguido alterar nuestros hábitos alimentarios y transformarlos a conveniencia de la propia industria alimentaria y de los establecimientos de comida rápida. En la medida en que la composición nutritiva de estos productos deja mucho que desear y que su publicidad engañosa apenas está sujeta a regulación, parece que nos ofrecen la posibilidad de comer rápido, sano, barato y sin preparación, a pesar de su escaso valor nutritivo y de la incorporación de saborizantes, edulcorantes y suplementos de dudosa bondad.

La industria también fomenta la confusión ciudadana sobre lo que es una alimentación adecuada, a través de toda una estrategia mediática y de subvenciones “científicas” con

el objetivo de conseguir que los consumidores acaben confiando más en la etiqueta de sus productos que en el juicio de los expertos en nutrición: *“El objetivo de las empresas alimenticias consiste en tener a la gente confundida sobre el hecho de que no existe algo a lo que podamos denominar ‘comida saludable’ (excepto la suya); que no hay ‘comida mala’ (especialmente no la suya); que todos los alimentos (especialmente los suyos) pueden ser incorporados en una dieta sana —lo cual significa que no debe haber anuncio ninguno que pueda restringir el consumo de alguno de sus productos”*.

La industria utiliza estos cuatro factores para conseguir que la gente coma cada vez más, difundiendo la imagen inadecuada de que sus productos, que saben tan bien y son tan baratos, no poseen elementos dañinos para la salud y que además están fortificados con vitaminas y minerales según las dosis diarias recomendadas. Esta estrategia ha provocado que los consumidores hayan sucumbido al reclamo del consumo de bebidas edulcoradas, barritas y demás comidas industriales, creyendo que esa artificialidad y asepsia de la comida envasada les va a proteger y procurar salud. Estamos ante el conocido fenómeno económico del efecto rebote, aplicado en esta ocasión a la comida y a la salud. Es decir, el abaratamiento de la comida a nivel de precio y de “peligro” provoca indirectamente el incremento de consumo hasta niveles que convierte esas pequeñas dosis de “nada” en algo realmente peligroso. Destaca **M. Nestle** que esta estrategia ha provocado, por ejemplo, el absurdo de que en el año 1998, en USA se fabricaran más de 11.000 nuevos productos alimenticios, de los que más del 90% eran dulces, chucherías, bollería, postres, condimentos, comidas preparadas, etc., la mayor parte de ellas anunciadas no sólo como sanas, incluso como promotoras de la salud por haber eliminado ciertas sustancias y añadido otras.

M. Nestle dedica el grueso de su libro a explicar las estrategias comerciales, de presión política y científica que utiliza la industria alimenticia para desregular el mercado de la alimentación, subvertir las recomendaciones dietéticas de las autoridades sanitarias, influir en ellas y en el juicio de los expertos en la materia, con objeto de ampliar mercado aún a costa de nuestra salud.

Aporta valiosa información sobre el trabajo de lobby de las multinacionales y detalla algunos ejemplos de relevancia en relación con campañas políticas, la presión de Monsanto por conseguir el enriquecimiento de la leche con hormonas del crecimiento, de Chiquita Brands International (antigua United Fruit) por conseguir el apoyo de la Administración para abrir los mercados europeos en su guerra de las bananas, de Sugarcane para la desregulación ambiental y laboral en sus explotaciones de azúcar de Florida, la cooptación de profesionales de la salud y de la nutrición a través de regalos, viajes, financiación de congresos y de departamentos universitarios e investigaciones, subvencionando revistas y publicaciones científicas, sabotando programas públicos educativos sobre alimentación, etc. De especial interés resulta el capítulo dedicado a Nestle y su campaña internacional para vender leche materna, cuyos detalles realmente sorprenden, tanto en relación con el “marketing” inhumano desarrollado por la empresa, como por su política de presiones, lobby e influencia al más alto nivel que desplegó para

defender sus intereses, aún a costa de la salud ciudadana y contra los criterios de las grandes organizaciones internacionales dedicadas a la infancia.

Se agradece el detalle y la abundancia de fuentes de las que se sirve para explicar con casos concretos y de gran relevancia, el arsenal mediático, político y comercial que emplean las multinacionales de la alimentación para influir en nuestro comportamiento aún a costa de nuestra salud. Y especialmente ilustrativa y reveladora de la falta de escrúpulos de estas empresas resulta la lectura de la tercera parte del libro, que se titula *“Explotando niños, corrompiendo escuelas”*, en la que da cuenta del modo tan despiadado en que las multinacionales pervierten a los niños y presionan a las autoridades sanitarias y escolares para ya cambiar nuestros hábitos alimenticios desde la más tierna infancia. Fruto de ello los altos índices de obesidad y diabetes que afligen a la infancia y a los jóvenes en los países desarrollados. Téngase en cuenta que el 50% de las calorías que consume un niño americano proceden de grasas y azúcares añadidos, y que el 45% de los niños poseen hábitos alimenticios enfrentados totalmente con las recomendaciones sanitarias. El capítulo dedicado a las *“soft drinks”*, que como destaca la autora constituyen *“la quintaesencia de la comida basura, alta en calorías, pero baja en nutrientes”*, resulta casi extraterrestre, porque ya el lector creía que nada podría sorprenderle, y en cambio advierte, que precisamente sobre los niños y los jóvenes es el sector de población donde se ceba la estrategia comercial más despiadada para conseguir consumidores de estas bebidas edulcoradas. La descripción de las campañas industriales por acceder a los colegios, disponer máquinas dispensadoras e influir en los contratos de cafetería y restauración resultan realmente espeluznantes.

Las últimas dos partes las dedica a la desregulación del mercado de complementos dietéticos y suplementos, y a la invención de los que la autora denomina *“techno-foods”*, y que han convertido los supermercados en auténticas parafarmacias de productos mejorados, de diseño, fortalecidos, etc., con propiedades supuestamente saludables sobre aspectos específicos de nuestra salud. Un último intento de la industria alimenticia por conseguir que la ciudadanía deje de comer alimentos “reales”, en bruto, a cambio de confiar cada vez más en el procesado industrial de todo lo que nos acabaremos llevando a la boca.

En fin, tres libros magníficos que abordan un mismo tema desde diferentes perspectivas, la alimentación humana y en relación con ella, la posibilidad de tener un sistema agropecuario sostenible, saludable y justo. El sistema que se está imponiendo, basado en la agricultura intensiva a base de combustibles fósiles, que destroza los ecosistemas y la agricultura tradicional, no resulta sostenible, ni socialmente aceptable. Cada vez nuestra alimentación y salud depende más de grandes emporios agropecuarios y alimenticios que influyen sobre nuestros hábitos alimenticios, sobre los Gobiernos y los expertos con objeto de provocar dependencia alimenticia. El alimento ya no es sólo petróleo, sino también todo un cúmulo de sustancias añadidas y eliminadas a los alimentos tradicionales en bruto que transforman la comida en algo industrial y pre-procesado que se enfrenta a nuestra salud y que amplía el margen de beneficio de las multinacionales en contra de los productores y de los consumidores. Realmente el modo de producir alimentos, nuestro tipo de alimentación y la salud ambiental y humana, son

tres variables conectadas y dependientes, y estos tres trabajos nos muestran esas relaciones de forma clara y rotunda, muy aleccionadora.