



ESTHER VIVAS PERIODISTA Y ACTIVISTA

Valorar los alimentos que comemos, saber su origen y comprar en consecuencia. Son los objetivos de la reportera catalana, que cree que se ha impuesto un modelo de dieta occidental que prima alimentos altamente procesados en detrimento de la comida que desde siempre nos ha nutrido y que parece que ha perdido glamur.

En primera persona



La periodista Esther Vivas, que impartió una conferencia esta semana en Zaragoza invitada por Adicae. ASIER ALCORTA

«Quien menos ingresos tiene come menos y de peor calidad»

¿Ha cambiado en España 'El negocio de la comida' -título de su libro- con la crisis económica que atraviesa el país?

El negocio de la comida sigue siendo el mismo, se convierte la comida en mercancía del mejor postor. Es un modelo que está en manos de unas pocas empresas de la agroindustria y en el que los supermercados antepone a menudo sus intereses económicos a las necesidades de la gente. Lo que ha cambiado es el impacto que el negocio tiene en el conjunto de la sociedad y que es más grave. Con la crisis una parte importante de la población ha perdido poder adquisitivo, han aumentado las desigualdades sociales y eso ha agudizado la distinción entre ricos y pobres. En función del poder adquisitivo de cada uno varía la alimentación. Quien menos ingresos tiene, quien más sufre el paro, es quien más dinero gasta de sus ingresos en comida, pero a la vez come menos y de peor calidad.

¿Debería ser la alimentación una asignatura más en los colegios?

Incluir la educación sobre qué comemos, qué nutrientes tiene cada alimento, sería un paso positivo muy importante. Poco a poco se avanza en esta dirección en la medida en que algunas escuelas tienen huertos escolares y come-

«Entre el 25% y 55% de la compra en los supermercados es compulsiva. Gasta menos quien compra al productor»

CURRICULUM

Esther Vivas (Sabadell, 1975) es periodista y hace años que investiga las políticas alimentarias. De ahí que acabe de publicar el ensayo 'El negocio de la comida. ¿Quién controla nuestra alimentación?' (editorial Icaria), que plantea que el modelo agroalimentario no funciona.

dores ecológicos. En Zaragoza se están promoviendo e involucran a actores del ámbito educativo como a los padres, los cocineros, los monitores escolares. Estas acciones demuestran que se pueden hacer muchas cosas y evitan situaciones como que un niño piense en un pollo asado cuando le dices que dibuje un pollo. Hay esperanza a pesar de la crisis.

Sí. Iniciativas que nacieron hace unos años como los huertos urbanos o cooperativas de consumo agroecológico han crecido y se han afianzado a pesar del contexto de crisis. Es una apuesta por otro modelo de alimentación.

¿Sabe realmente el consumidor qué significa un alimento ecológico? Usted reclama que sean además productos locales y campesinos.

Un alimento ecológico está libre de pesticidas y aditivos químicos de síntesis. Tanto en la producción como en la transformación del mismo es un alimento libre de transgénicos. Pero desde mi punto de vista es muy importante que ese alimento también incorpore un valor social. Porque si no, aquellos mismos que nos han llevado al modelo de globalización alimentaria que no funciona, pueden acabar integrando estas alternativas. Es el caso de las grandes empresas de la industria alimentaria, que pueden

comercializar estos productos ecológicos pero con iniciativas que dejan mucho que desear. Por eso creo que lo ecológico no se puede limitar tan solo a una etiqueta, debe tener un valor social añadido, y es donde entra que la producción sea además local, de proximidad y campesina, lo que permitirá dinamizar cada economía local y dar salida al trabajo agrícola que se lleva a cabo en el territorio.

Hay quien cree que estos productos son más caros. ¿Es así?

Depende de qué consumas y dónde. No es lo mismo un supermercado y su sección 'gourmet' que comprar a un campesino directamente. A menudo pensamos que compramos más barato en un supermercado y no es así. Varios estudios señalan que entre un 25% y un 55% de la compra en estos centros es compulsiva. Sin embargo, quienes compran en cooperativas de consumo directamente al productor, gastan mucho menos en su cesta diaria.

Aumentan los casos de diabetes, alergias, colesterol, hiperactividad infantil. ¿Somos conscientes de las consecuencias de la dieta?

Cada vez hay más conciencia de que aquello que comemos tiene impacto en nuestra salud y bienestar, de ahí que aumente la apuesta por la alimentación ecológica y que se estén diversificando los canales de consumo ecológico, no solo grupos de cooperativas de consumo, también mercados campesinos, venta sin intermediarios, e incluso los supermercados incluyen estos productos para lavar su conciencia.

Vienen dos años electorales. ¿Se preocupan los partidos por llevar en sus programas políticas alimentarias justas y ecológicas?

En general las políticas de la administración pública dejan mucho que desear en cuanto a plantear alternativas al modelo agroalimentario. Un ejemplo, en Aragón y Cataluña se produce hoy el 80% del maíz transgénico que se cultiva en Europa, mientras tanto cae el maíz ecológico. A pesar de movimientos antitransgénicos muy fuertes, la administración ha seguido apostando por esos modelos de agricultura transgénica. A menudo las políticas públicas responden más a los intereses del poder económico que a las demandas de la opinión pública.

¿Cómo se podría implicar el Gobierno? ¿Qué medida sencilla se le ocurre que se podría tomar ahora mismo y que supondría un giro?

Un ejemplo sería el que todos los comedores de instituciones públicas, desde colegios a hospitales, utilizaran producto local y campesino, ecológicos y de calidad. Permitiría comer mejor, daría salida a la producción agrícola local y crearía empleo. Pero no se implementa porque pesan más los intereses particulares.

Su libro está plagado de datos tan interesantes como preocupantes, como que se suministran más antibióticos a animales sanos que a personas enfermas, según la OMS.

La legislación que regula lo que comemos está en manos de la Agencia Europea o la Española de Seguridad Alimentaria, y a menudo quienes las lideran son personas que vienen de la empresa privada, de la agroindustria y la gran distribución, de las empresas tecnológicas que apuestan por transgénicos. Son esas mismas personas las que regulan un mercado extremadamente favorable para las empresas para las que trabajaban. Es lo que se llama el uso de las dinámicas de 'puertas giratorias' y explica la irracionalidad de este modelo alimentario, que hace que comamos alimentos que pueden tener impactos negativos en nuestra salud o que se trate así a los animales, dándoles altas dosis de antibióticos que luego consumimos.

ELENA GRACIA
egracia@heraldo.es