

ESTHER VIVAS INVESTIGADORA EN POLÍTICAS AGRÍCOLAS Y ALIMENTICIAS

“No puede haber una comida para ricos y otra para pobres”

Emili González

Cada año se tiran en España 7,7 millones de toneladas de alimentos en buen estado, según el ministerio de Agricultura. El desperdicio de comida que bien podría acabar en el plato es un problema que ha estudiado en profundidad Esther Vivas, periodista e investigadora en movimientos sociales y políticas agrícolas. La experta, que pasó por Terrassa hace unas semanas con tal de tomar parte en el Ecoforum 2014, también ha analizado el cambio de hábitos en la mesa que han experimentado muchas familias a raíz de la crisis.

¿Hasta qué punto el contexto actual ha modificado la forma de comer de los catalanes?

Hay una espiral que vincula la crisis económica con la alimentaria. Si estás en paro y no tienes dinero, e incluso puede que te desahucien, cuentas con menos poder adquisitivo para comprar comida. De hecho, el CIS indica que un 40% de las familias han cambiado de hábitos alimenticios con tal de ahorrar. En general, tener menos recursos económicos hace que la nutrición sea peor y que las personas compren menos productos saludables, como verduras, carne o pescado, que a la vez son los más caros.

¿Qué consecuencias acarrea este cambio de hábitos?

Que hoy, el tipo de alimentación que seguimos sea un aspecto vinculado a un tema de clase social. Y nutrirse bien no tiene que depender de nuestro bolsillo, sino que debe ser un derecho accesible para todos. No puede haber una comida para ricos y otra para pobres. Además, una mala alimentación está relacionada con enfermedades como la obesidad, la diabetes de tipo dos o incluso determinadas clases de cáncer.

Usted comenta que el modelo de producción y distribución agroalimentario ha variado mucho desde los años setenta. ¿A qué se debe este proceso tan rápido?

A un capitalismo que hace negocio con cada uno de los ámbitos de la vida cotidiana, desde la vivienda a la comida. Además, la famosa globalización también se ha convertido en alimenticia. Es decir, hay un grupo reducido de empresas que controlan desde las semillas que se plantan hasta el proceso de transformación y distribución de los productos. Los grandes supermercados en España, por ejemplo, se concentran en pocas manos. ¿Cuál ha



La investigadora se muestra crítica con el sistema de producción y consumo de alimentos. ALBERTO TALLÓN

sido la consecuencia? Que hoy, a diferencia de nuestros padres y abuelos, hacemos el 80% de las compras en los súper. No en tiendas pequeñas. Y terminamos consumiendo mucho más de lo que necesitamos.

¿Es la principal razón del desperdicio de los alimentos?

Es una de las causas. Pero hay más, como que los agricultores venden a menudo sus productos por debajo del precio de coste. Tan es así que con frecuencia les resulta mejor dejar que las frutas u hortalizas se estropeen en el campo. Otras veces, los grandes mercados mayoristas no compran los artículos ya que no son suficientemente “sexis”, es decir, no tienen un tamaño, una forma o unos colores determinados, aunque sean aptos para comer. Aparte, los responsables de los súper saben que los lineales deben estar siempre llenos para instar así al consumo. Pero ante tanta abundancia, muchos productos, sobre todo los frescos, se acaban malgastando porque nadie los adquiere.

¿Y qué hay en todo este panorama del sector de la restauración?

En los bares y los restaurantes, el 60% de los alimentos se desperdician debido a una mala planificación general. Un 30% más se desaprovechan al cocinar y el 10% restante corresponde a lo que dejan los comensales en el plato.

FRASES

“Hoy, el tipo de alimentación que seguimos es un aspecto vinculado a un tema de clase social.”

“La globalización también se ha convertido en alimenticia.”

“A diferencia de nuestros padres y abuelos, hacemos el 80% de las compras en los súper. Acabamos consumiendo mucho más de lo que necesitamos.”

“En Catalunya y Aragón se producen el 80% de los transgénicos de toda Europa.”

¿La administración puede hacer más para evitar este problema?

No sólo se trata de que los gobiernos desarrollen nuevas leyes o campañas puntuales, como a veces sucede, contra el citado desperdicio. El asunto es mucho más profundo, estructural, de modelo. Hoy, por ejemplo, se producen en el mundo más alimentos que nunca, pero en cambio la pobreza no desaparece. Además, la administración tiende a veces a estigmatizar el hambre. El Ayuntamiento de Madrid, por ejemplo, decidió multar a quien buscara comida en la basura. Se criminaliza el hambre, pero no sus causas.

A nivel doméstico, ¿qué podemos hacer para evitar el “despilfarro” de los alimentos?

De entrada, elaborar una lista de la compra y adquirir sólo aquellos productos que nos hacen falta, y no otros. En el súper hay muchas promociones, como 2x1, de artículos que una vez en casa no consumimos. Aparte, debemos cocinar en función, no de aquello que nos sea más práctico preparar, sino de los ingredientes que tenemos en la nevera. Así evitamos que, si son frescos, se estropeen. El problema también es que vivimos en la cultura del usar y tirar, de comprar mucho, y con frecuencia caprichos.

¿Y qué tipo de educación da hoy la

“Soberanía alimentaria”

> Licenciada en periodismo y máster en sociología, Esther Vivas (Sabadell, 1975) tiene entre sus principales líneas de trabajo el estudio de los movimientos sociales alternativos, como la antiglobalización o el fenómeno de los “indignados”. La experta también se ha acercado a las opciones que la llamada “soberanía alimentaria” abre en relación al modelo agrícola y de consumo actual. Vivas es autora de diversos libros sobre dichas materias, como “El negocio de la comida. ¿Quién controla nuestra alimentación?” (Icaria Editorial, 2014). Además, forma parte del Centro de estudios sobre movimientos sociales de la Universitat Pompeu Fabra y es profesora del Máster de agricultura ecológica de la Universitat de Barcelona. La experta escribe en el diario Público.es y participa en el programa “La Rambla” de Barcelona Televisió.

sociedad a los niños en relación a los hábitos alimenticios?

Los más pequeños se han acostumbrado a vivir en un modelo de alimentación “fast food”, basado en las ideas de lo bueno, bonito y barato, hasta el punto de que no saben cómo se recogen los tomates. Es una muestra de que existe una desnaturalización de los productos agroalimentarios. Décadas atrás, nuestros abuelos daban más importancia a lo que comían.

Si el malgasto es un signo de que el sistema de producción y consumo de alimentos no funciona, ¿qué soluciones hay para tratar de revertir esta situación?

Para empezar hemos de tener un espíritu crítico y saber, por ejemplo, que a veces compramos frutas o verduras producidas a miles de kilómetros de casa, con el gasto ecológico que ello supone. Adquirir alimentos de proximidad, que se elaboren en nuestro entorno, resulta una buena idea. Las cooperativas de consumo agroalimentario, que fomentan precisamente el trato directo con los payeses y la venta de artículos ecológicos, también representa otra opción, así como las experiencias “slow food”. Pero a la vez hacen falta cambios legales. En Catalunya y Aragón se producen el 80% de los cultivos transgénicos de toda Europa. Hay que prohibir esta práctica. ▀