



:: [portada](#) :: [Ecología social](#) ::

06-11-2010

Productos que se comen el mundo

Sara Plaza

Diagonal

El modelo alimentario del Norte está esquilmando las tierras del Sur. Os ofrecemos algunos ejemplos de alimentos que acabarán por consumir las tierras de los países en desarrollo para nutrir las neveras de los países desarrollados. Las alternativas pasan por recurrir al consumo de alimentos locales y de temporada, obtenidos bajo las pautas de la agricultura y la ganadería tradicional, respetuosas con el medio y con el futuro del planeta.

Aceite de palma

Esta es la historia de cómo un cultivo de subsistencia, inofensivo y autóctono, puede llegar a convertirse en un agente exterminador en manos de las personas. La palma es un recurso agrícola de origen africano, procedente del golfo de Guinea. Tal y como explica Amigos de la Tierra en su informe *Aceite de palma, usos, orígenes e impactos*, el aceite se obtiene de la pulpa del fruto de dicho cultivo.

Este aceite, antes de ser refinado, se considera el alimento con mayor cantidad de vitamina A, de ahí su importancia para regiones con carencias nutricionales y su uso en el continente africano. Sin embargo, una vez refinado, pierde dichas propiedades, y se convierte en un componente esencial de la industria agroalimentaria. El aceite de palma se utiliza en multitud de productos como margarinas, platos precocinados, sopas, patatas fritas, helados, galletas... Por ello, la palma pasó de ser un cultivo tradicional a ser un cultivo industrial orientado a la exportación (el 72% de la producción mundial).

Con la aparición en escena de los agrocombustibles, el aceite de palma se convirtió en la estrella porque está considerada una de las alternativas para reducir la demanda de petróleo de los países industrializados. Esto incrementó la multiplicación de los cultivos de palma en el Sur, provocando tanto el desplazamiento de poblaciones indígenas como la desaparición de bosques autóctonos y la consecuente degradación del medio natural en países como Indonesia, México o Colombia.

Un caso paradigmático es el de Indonesia, donde la expansión descontrolada de las plantaciones, que comenzó en 1970 y que, según datos aportados por el Movimiento Mundial por los Bosques tropicales, en agosto de 2009 alcanzaban ya los siete millones de hectáreas, ha acabado con bosques y turberas, y ha producido, igualmente, un saqueo de tierras indígenas en Borneo y Sumatra.

Alimentos kilométricos

Nuestra alimentación se basa hoy en día en productos obtenidos más allá de nuestras fronteras.



Así, en el Estado español, en los últimos 10 años la importación de alimentos ha crecido un 66% (datos de Aduanas Españolas, Agencia Estatal de Administración Tributaria). Cuando se realiza esta afirmación es fácil pensar en alimentos exóticos o tropicales que no se encuentran a nuestra disposición inmediata, pero nada más lejos de la realidad. En nuestro país consumimos productos importados que también se producen dentro de nuestras fronteras cada vez con más frecuencia.

Así, como se indica en el informe Petroalimentos Kilométricos, facilitado por la Universidad Complutense de Madrid, cada día se importan 92.000 kilos de patatas de Israel o 21.000 kilos de carne de pollo de Brasil, por poner dos ejemplos. Pero el rey de las importaciones es sin duda la industria ganadera, ya que en el Estado casi el 80% de los alimentos que se importan se destinan a la alimentación animal, vía piensos. Según datos de Veterinarios sin Fronteras, solamente para la soja y el maíz que consume la ganadería intensiva española procedente de Argentina y Brasil, utilizamos 3,5 millones de hectáreas de superficie agraria de estas regiones.

Las implicaciones de este modelo importador repercuten directamente en el calentamiento global, ya que, según datos de Amigos de la Tierra, se calcula que cada kilómetro que recorre una tonelada de producto aporta una emisión de 0,002 kilos de dióxido de carbono si viaja en barco, de 0,069 kilos si lo hace en ferrocarril, de 0,11 kilos en camión y de hasta 2 kilos cuando el transporte es aéreo. Actualmente, muchos de los alimentos, especialmente los frescos, viajan en avión. Para luchar contra los alimentos viajeros, la mejor solución es consumir productos locales y de temporada, obtenidos bajo las pautas de la agricultura ecológica.

El salmón

La acuicultura, ese arte que permite al hombre reproducir peces, es, a día de hoy, una de las industrias más devastadoras. A ella están asociados impactos como la sobrepesca, ya que el uso de peces para la elaboración de harina y aceite de pescado para alimentar a muchas de las especies que se crían y engordan en las granjas acuícolas no disminuye la presión sobre los caladeros, sino más bien la empeora (según denuncia el informe de Greenpeace La industria acuícola y de engorde: un reto de sostenibilidad).

Este es el caso del cultivo del salmón, pues, tal y como afirma el informe El impacto ambiental y sobre la pesca artesanal de la industria salmonera (Héctor Kol, Confederación Nacional de Pescadores Artesanales de Chile), para obtener un kilo de este pescado son necesarios entre 5 y 10 kilos de pesca silvestre para fabricar los alimentos que requieren las poblaciones de salmones en piscifactorías. Esto es, para obtener un salmón de 4 kilos, son necesarios entre 20 y 40 kilos de pesca silvestre. Según datos del informe de la Confederación Nacional de Pescadores Artesanales de Chile, en 2003 el 87% de las 21 millones de toneladas de pesca silvestre destinadas a la fabricación de harina y aceite de pescado, correspondieron a anchovetas y sardinas, procedentes del Pacífico Sur: Chile, Perú y Ecuador.

Por otro lado, el cultivo del salmón también produce otros impactos sobre el medio, como son la contaminación química derivada de la utilización de fármacos para controlar virus en las piscifactorías o la invasión de especies foráneas causada por fugas de especies en un medio del que no son originarias. Para frenar dicha situación, Greenpeace recomienda a las empresas acuícolas utilizar piensos de origen vegetal, minimizar el uso de harinas y aceites de pescado y garantizar la seguridad de las instalaciones para que no se produzcan fugas.



Soja transgénica

A lo largo de las tres últimas décadas, el cultivo de semillas oleaginosas ha duplicado su superficie, según datos recogidos en el informe Soja Transgénica y sus impactos en Uruguay de la Red de Acción en Plaguicidas y sus Alternativas para América Latina. Entre las semillas oleaginosas, destaca la soja sobre el resto, con más del 57% en cuanto al volumen mundial producido.

La producción de esta semilla, utilizada para el alimento del ganado, se asocia a un tipo de modelo productivo derivado de la llamada "revolución verde" que, tal y como documenta la campaña No te comas el Mundo en el informe Cuando la ganadería española se come el mundo, se basa en la utilización de semillas modificadas genéticamente, un aumento en la intensidad de utilización de fertilizantes químicos y herbicidas, ocupación de áreas mayores de cultivo y menor fuerza de trabajo por hectárea.

De nuevo, los países del Sur han actuado como suministradores de este cultivo y sus bosques han experimentado un retroceso en pos de la "sojización del terreno". Es el caso de Argentina, país que ya en el año 2000 había perdido el 46% de su cubierta boscosa original.

El Estado español ha incrementado la demanda de soja como consecuencia del modelo ganadero intensivo con una alta necesidad de piensos de soja y derivados fruto de un aumento en la exportación de carne de cerdo. Los principales países que nutren nuestra ganadería son Argentina y Brasil, y esto tiene consecuencias nefastas tanto ambientales como sociales para ambos países, ya que sus sectores agrarios están dejando de suministrar alimentos para la población local, en pos de la soja.

Es por ello que se recomienda a los consumidores que opten por comprar carne procedente de explotaciones de ganadería extensiva, en donde el animal se alimenta de pasto natural, sin necesidad de adulterar su dieta con la soja del Sur.

Langostinos

El langostino, un alimento exótico que se ha normalizado en fiestas y celebraciones, se ha abaratado ante los sorprendidos ojos de los consumidores. Esto, que ha convertido a este alimento ocasional en habitual acompañante en nuestras mesas, tiene que ver con un aumento de su producción en las zonas tropicales. Greenpeace, en su informe La huella del consumo español de langostinos de cultivo, alerta: "Si los langostinos que has comido recientemente han sido cultivados en granjas camarónicas, su producción habrá supuesto la desaparición de hectáreas y hectáreas de uno de los ecosistemas más productivos y valiosos que existen en el planeta".

Según esta organización, el cultivo de langostinos requiere la destrucción de humedales y bosques tropicales de manglares en zonas pobres para la construcción de piscinas. La desaparición de estas zonas supone la pérdida de uno de los ecosistemas con mayor biodiversidad de las costas y el bloqueo del acceso a algunas de las escasas fuentes de ingresos de la población local, como son la pesca y el marisqueo.



Países como Tailandia, Ecuador, Indonesia e India han asistido al saqueo de sus costas, con el empleo de una gran cantidad de productos químicos y piensos para alimentar el cultivo de langostinos, así como la introducción de grandes volúmenes de agua limpia que se devuelve a los estuarios con altas concentraciones de materia orgánica y productos químicos.

Llama la atención el caso de Brasil, que ha aumentado su producción desde las 3.600 toneladas que distribuía en 1997, a las 60.000 toneladas que salieron de sus aguas en 2002. Esto supuso que Brasil aumentara las exportaciones al Estado español en un 130% en 2003, según datos de Greenpeace. Por eso, antes de consumir este alimento, es importante fijarse bien en cuál es su procedencia y, en lo posible, consumir mariscos locales, capturados con métodos tradicionales.

Nota:

Información elaborada con datos de la campaña *No te comas el mundo*.

Fuente: <http://www.diagonalperiodico.net/Productos-que-se-comen-el-mundo.html>