

O SISTEMA AGROALIMENTARIO NA POST-COVID

Alberte Sánchez Regueiro*

Os sistemas agroalimentarios das últimas décadas son responsables da fame en medio mundo e a obesidade no outro medio, da extinción do labrego, da deportación rural ao medio urbano e do quecemento de todo un planeta.

Gustavo Duch



Non podemos, nin debemos, volver á normalidade despois desta crise sanitaria e económica mundial. A normalidade é inxusta e destrutiva. Desde o punto de vista agrícola e alimentario, o habitual e maioritario nos países industrializados é, ademais de inxusto e destrutivo, distópico.

Durante varias décadas boa parte da poboación mundial nos alimentamos a partir de sistemas agroalimentarios disfuncionais. Porque é de tolos capturar peixe en Alaska, mandalo á China para o seu procesamento e vendelo en EEUU fileteado e listo para fritir. Porque é de tolos deforestar a selva Amazónica para cultivar soia que se mandará a España onde con ela engordaremos leitóns traídos de Dinamarca para acabar exportando lombo embuchado á Hong Kong. Porque é de tolos comer kiwi no verán e tomates no inverno. Porque é moi tolo comer carne dúas veces ao día. Porque é moi tolo atopar no supermercado envases de plástico con cuarteiróns de mandarina peladiños e listos para degustar. Engadide vós mesmos outros moitos exemplos que incrementarán unha lista de disparates responsables da fame en medio mundo. Cos seus monocultivos invadindo todos os centímetros de terra cultivable, a industria alimentaria é tamén responsable da pandemia vírica actual, como moi ben advertían estudos publicados fai máis de dez anos.

Entre os dous extremos da cadea alimentaria, isto é, entre as persoas produtoras e as consumidoras, operan grandes empresas de comercialización que controlan todo o proceso, desde a produción ata o consumo. Só chega ás nosas mans o que deciden poñermos á venda. Son estas empresas as que determinan que, como e cando se sementa, como se transporta, como se elabora, como se pon á venda, onde se vende e, finalmente, que se consume nas nosas casas. Todo isto inflúe, por exemplo, na vida e condicións das persoas que cultivan a terra e venden os seus produtos, así como nas características e calidade dos produtos que consumimos.

As grandes cadeas buscan o máximo beneficio á conta de millóns de persoas produtoras ás que impoñen as súas duras condicións, como fixar prezos de compra en orixe, prezos de oferta e mesmo vendas por

baixo dos custos de produción. Outra práctica habitual consiste en producir onde custe menos, sen que importen as condicións de traballo, as repercusións na agricultura local nin o lonxe que estea, cuns custos sociais e ecolóxicos que pagamos todas as persoas e, por suposto, o medio ambiente.

O incremento masivo dos produtos químicos, a contaminación da auga e da terra, a expansión das prácticas agrícolas de monocultivo e o aumento dos prezos en toda a cadea alimentaria, ten efectos devastadores para a saúde e autonomía das comunidades locais que se ven forzadas a aceptar as duras condicións de vida e traballo que lles impoñen. Tamén no ámbito social, o sistema agroalimentario actual supuxo a explotación da clase xornaleira, especialmente de mulleres e dos inmigrantes, e a perda do coñecemento local campesiño para o manexo e a xestión do campo.

O actual sistema agroalimentario non sería posible sen a base do comercio mundial. Trátase dun sistema baseado en exportacións e importacións, o que implica o transporte de alimentos a nivel planetario cunha forte desconexión entre áreas de produción e de consumo. Segundo o Estudo de Alimentos Quilométricos de Amigos da Terra¹, no estado español no ano 1995 a distancia media percorrida por un alimento foi de 4.253 km mentres que en 2007 foi de 5.013 km.

Este sistema baséase nunha rede intermodal que interconecta distintas formas de transporte entre si (ferroviario, marítimo, por estrada, aéreo) en todo o planeta. Segundo diversos estudos, as importacións no estado español en 2007 foron principalmente por vía marítima, cun 70%, mentres que o transporte por estrada, máis contaminante que o barco, foi dun 29,5%. Con todo, o transporte aéreo de alimentos é de lonxe o

máis nocivo, a pesar de ser comparativamente moi pouco representativo, cun 0,22%. O medio de transporte menos contaminante, o ferrocarril, supuxo un 0,3 %. Todo o anterior converte ao sector agroalimentario industrial nun dos principais responsables de cambio climático, se contabilizamos a totalidade das emisións de gases de efecto invernadoiro que xera o ciclo completo da cadea de produción-consumo é de 44-57% con respecto ao total de emisións.

Segundo un dossier de Intermón Oxfam², co 1% dos alimentos que se producen bastaría para acabar coa fame en todo o mundo. Ademais, segundo a FAO, desperdiciáanse entre un 10 e un 40% dos alimentos que se producen. Nos países ricos, poida que se desperdicie arredor dunha cuarta parte de toda a comida que compramos as persoas consumidoras. Hai alimentos para todas pero están desigualmente repartidos.

PERDA DE BIODIVERSIDADE NA AGRICULTURA

A todos estes problemas temos que engadir tamén a perda de biodiversidade na agricultura. Os cambios de uso e xestión da terra e a auga son as principais causas da problemática engadida a este sistema alimentario. Ao que tamén hai que engadir a contaminación, a sobrepesca, o cambio climático e a perda do mundo rural. Todos estes factores e algún máis, fan que a perda da biodiversidade sexa un problema para a nosa alimentación.

Aínda que o aumento das prácticas favorables á biodiversidade é alentador, é necesario facer máis para deter a perda desta biodiversidade para a alimentación e a agricultura. A maioría dos países estableceron marcos legais, normativos e institucionais para o uso sostible e a conservación da biodiversidade, pero a miúdo resultan inadecuados ou insuficientes. Hai que facer un chamamento ás administracións públicas e ás comunidades locais e internacionais para que sexan máis contundentes á hora de reforzar marcos propicios, crear incentivos e medidas de distribución de beneficios, promover iniciativas en prol da biodiversidade e abordar os principais factores que provocan a súa perda.

Tamén deben realizarse maiores esforzos para mellorar o estado do coñecemento da biodiversidade para a alimentación e a agricultura, xa que persisten moitas lagoas de información, en particular no que respecta a as especies da biodiversidade asociada. Moitas destas especies nunca foron identificadas e descritas, en particular os invertebrados e os microorganismos.

É necesario mellorar a colaboración entre os responsables das políticas, as organizacións de produtores, os consumidores, o sector privado e as organizacións ecoloxistas e civís nos sectores da alimentación, a agricultura e o medio ambiente. Poderían explorarse máis as oportunidades de desenvolver máis mercados para produtos respectuosos coa biodiversidade. Como consumidores podemos optar por produtos cultivados de forma sostible, comprar nos mercados campesiños ou boicotear alimentos considerados insostibles. En varios países, a "ciencia cidadá" desempeña un papel importante no seguimento da biodiversidade para a alimentación e a agricultura.

CONCLUSIÓN

A modo de conclusión, hai que dicir que a crise sanitaria actual está a adoptar unha serie de medidas que parece queren reforzar este modelo distópico e disfuncional. Máis de 500 organizacións de todo o estado denunciaron que non ten ningunha lóxica que se pechen os mercados non sedentarios pola emerxencia sanitaria. A maioría destes mercados adóitanse celebrar ao aire libre, en espazos abertos, moi diferentes aos espazos pechados das grandes superficies. Como tampouco se podía entender a prohibición de acudir a coidar das nosas hortas e dos nosos animais. Agora é importante favorecer unha alimentación de proximidade, fresca, ecolóxica, que distribuída por cada célula do noso corpo fortaleza a nosa saúde.

Din as teorías conspiradoras, que todo está pensado para rematar co pouco que nos queda de vida autónoma ou comunitaria. Que chegará o día que se decrete, polo ben da humanidade, a expropiación de todas as hortas e terras cultivables para entregalas ás multinacionais. Que pola seguridade nacional se prohibirán para sempre todas as fórmulas de venda directa e que todo terá que pasar, polas rapiñentas mans destas multinacionais e deste nefasto sistema agroalimentario actual.

*Alberte Sánchez Regueiro,
foi Secretario Xeral de ADEGA, pertence ao Comité de Redacción de Cerna.

Referencias bibliográficas:

- 1 Alimentos Kilométricos. Las emisiones de CO2 por la importación de alimentos al Estado Español, https://www.tierra.org/wp-content/uploads/2016/01/informe_alimentoskm.pdf
- 2 Lo que nuestra nevera esconde. <https://recursos.oxfamintermon.org/ebook-lo-que-nuestra-nevera-esconde>

- Contexto y Acción, El Enjambre sin Reina, Bioeco Actual e FAO.

