

El Diacrític | | Actualitzat el 18/04/2018 a les 13:13

?El dret a menjar kiwis i altres apunts alimentaris

Arnau Comajoan escriu aquest article redefinint alguns conceptes entorn a l'anomenada «sobirania alimentària» a partir del seu periple per alguns establiments alimentaris suposadament ecològics de Gràcia | «La globalització del capitalisme ha aconseguit que trobem normal, necessari, un dret, menjar fruites de l'altra punta del món, com si no poguéssim viure perfectament alimentant-nos de les fruites (de temporada) que podem cultivar aquí amb les característiques del nostre territori i les condicions climàtiques que tenim»



Safates de porexpan amb fruita en una botiga de productes ecològics de Gràcia | Arnau Comajoan

El dia d'ahir, 17 d'abril, va ser la Diada de la Lluita Camperola, i després d'haver-ne passat la tarda participant al fòrum «l'Altre», organitzat per estudiants de l'ETSEIB de la UPC, parlant de la problemàtica amb els porcs i les càrnies d'Osona, i assistint a la xerrada muntada per Crític amb membres de l'Assemblea Pagesa, del Sindicato Labrego Galego i del Sindicato Andaluz de Trabajadores, m'he decidit per escriure aquest article que ja feia mesos que tenia en ment, relacionat amb el model alimentari i de territori. Un cop més, no pretenc escriure cap gran tesi, sinó fer una divagació apuntant certes idees i relacions, junt amb exemples paradigmàtics i paral·lelismes amb temes que aparentment no venen al cas, que he anat acumulant durant aquest temps, mentre no escrivia l'article pensant que ja ho faria més endavant, un cop estigués més format en la temàtica. Però en el fons, tampoc sóc jo qui millor pot idear i escriure un article complet sobre aquest tema, per molt que m'apassioni, des del moment que qui millor ho faria és qui treballa i està en contacte dia a dia amb la terra. Així doncs, també faré algunes referències externes de gent més ficada en la matèria; hi haurà tant coses de collita pròpia com de collites

d'altres llocs (com veureu, en més d'un sentit).

Residint a Gràcia gran part de la setmana, m'he topat diverses vegades amb establiments de productes anomenats ecològics, m'imagino que darrerament en auge a causa de la gentrificació «bohèmia» que pateix la vila -cosa que no treu que en el caràcter popular que històricament ha tingut, també hi hagi botigues amb productes realment ecològics i de proximitat. Confús per si estava tenint lloc una revolució verda a sota de casa i no me n'estava adonant, un dia vaig proposar-me anar a recórrer tots aquests establiments a la recerca de contradiccions, i en vaig tornar amb el cabàs ben ple -és a dir, amb una bona colla de fotos.



Kiwis 'ecològics' de Nova Zelanda d'una botiga de Gràcia Foto: Arnau Comajoan

Els dos primers casos vaig trobar-los en dues fruiteries d'un dels carrers més «de moda», el carrer Astúries. El més escandalós, una taula sencera plena de safates porexpan amb fruita talladeta i variada a punt per ser menjada amb una forquilla de plàstic, davant d'una porta amb l'adhesiu de «venem #ecològic». Més enllà de l'insult a la intel·ligència que és qualificar d'ecològic vendre fruita en safates, és tota un testimoni de la mercaderia en què s'han arribat a convertir els fruits de la terra, desfets de la seva forma natural i envoltats de porexpan, eliminant tot vincle amb qui les hagi conreat.

L'altre, més discret però més punyent, perquè es troba en una botiga que pensava que realment es creien el tema, i que és on de fet sovint vaig a comprar, és el cas dels kiwis ecològics de Nova Zelanda. Podran haver estat cultivats sense ni un pesticida, però han hagut de recórrer mig món per arribar fins aquí. I pots sentir que clar, és que aquí, de kiwis (o de la fruita X que no es pugui

cultivar amb el nostre clima), no se'n poden cultivar i cal que els importem. Això dona lloc a fer la següent reflexió, al voltant del que a la xerrada d'ahir amb pagesos es referien com a identitats en el consum alimentari (concepte del qual no estic gaire segur, però interessant, si més no): hi ha un problema cultural en el que està esdevenint la nostra dieta.

La globalització del capitalisme ha aconseguit que trobem normal, necessari, un dret, menjar fruites de l'altra punta del món, com si no poguéssim viure perfectament alimentant-nos de les fruites (de temporada) que podem cultivar aquí amb les característiques del nostre territori i les condicions climàtiques que tenim. La mateixa globalització capitalista és la que ens intenta despullar a cadascuna de nosaltres mateixes de qualsevol identitat per fer-nos esdevenir, també, meres mercaderies immerses en el cosmos. I així, globalitzant tant els nostres subjectes com els objectes de què ens valem, arribarem al col·lapse com a mínim ecològic, tot bevint suc de mango amb una canya de plàstic, això sí.



Anacards 'ecològics' provinents d'Sri Lanka d'un establiment de Gràcia Foto: Arnau Comajoan

Amb ganes de més, la meua segona parada va ser a la botiga Ametller Origen. Em sonava que abans s'havien dit «Casa Ametller - Botiga sense intermediaris», però vaig veure que ara ja no s'ho fan dir, potser perquè van trobar-ho més lògic pel fet de vendre, també, kiwis de Nova Zelanda, amb un intermediari força obvi.

Així doncs, vaig dirigir-me a un parell de supermercats on esperava -amb èxit- trobar més matèria: l'Obbio i el Veritas, la famosa cadena de productes amb etiquetatge ecològic, vegan-friendly i mil coses d'aquestes més. No vaig fer més fotos perquè m'hauria acabat fent vergonya anar-hi només per allò sense comprar-hi res, i perquè se m'hauria fet l'hora de tancar.

En la línia del cas dels kiwis, existeixen un munt de casos, especialment de fruits secs, farines, llegums, llavors... importades d'allà on Nostre Senyor va perdre l'espardenya però ah, això sí, amb certificat d'agricultura ecològica. I més enllà de la reflexió ecològica del transport, i cultural de la necessitat creada de consumir aquests aliments, em qüestiono què mou la gent que consumeix

aquests productes a comprar-los. Desconec si tenen unes propietats nutricionals que absolutament cap producte de relativa proximitat ofereixi. Ara bé, crec que tenim un problema si sociològicament caminem cap a concebre aquests productes part d'un consum responsable, respectuós amb el medi ambient, en pau amb el planeta o com ho pugui sentir alguna de les persones que vagi al Veritas i compri això responenent a algun tipus de consciència social o ecològica. De nou, petroli gastat en moure mercaderies des dels països productors als consumidors, neutralització de la producció de proximitat i, en el que potser pensem menys, incapacitat dels països productors d'aprofitar la terra que utilitzen per cultivar aquests productes d'exportació -per molt ecològic que diguin que ho fan-, per tal d'autoabastir-se d'aliments



Quinoa 'ecològica' de Bolívia d'un establiment de Gràcia Foto: Arnau Comajoan

Exemples de productes d'aquests són avellanes i farina de llenties vermelles de Turquia, anacards i farina de nou de coco de Sri Lanka, civada i arròs tailandès d'Itàlia, nous de Califòrnia i, com no podia faltar, provinent de Bolívia, el producte estrella: la quinoa. Tots amb segell de producció ecològica, que de ben segur que tothom identifica com a segell que es refereix únicament als procediments de producció, però no a la qualificació en general del producte a la venda (noti's la ironia, però és que a més seria molt fort que amb els quilòmetres que han de recórrer aquests productes per importar-se, a sobre els qualifiquessin d'ecològics globalment, tot i que a la pràctica és el que juraria que la gent acaba entenent i, conseqüentment, donant per bo).

Casos de productes d'origen vegetal com aquests em recorden l'argument a favor del veganisme quan es parla dels problemes que comporta la ramaderia integral del sector porcí -des de l'afectació al territori com sobre els treballadors de les seves indústries-, segons el qual abolint el consum de carn de porc se solucionaria tot el problema, una espècie de «muerto el perro, muerta la rabia» (si se'm permet aquesta expressió tan poc ocurrent per al cas), en el qual només s'intervindria sobre el consum, que quedaria anul·lat. Doncs bé, més enllà d'estar d'acord que el

nivell de producció i consum de carn de porc que tenim aquí és insostenible, penso que cal enfocar el problema des d'una perspectiva que tingui en compte el model econòmic i que, en cap cas, pugui donar lloc a alternatives per a l'obtenció de proteïna vegetal que passin per importar quinoa de Bolívia, així com tampoc per explotar treballadors en cap factoria o cultiu anàlogament als escorxadors de la macroindústria càrnia.

En definitiva, penso que cal incidir en els matisos que distingeixen l'ecologisme de l'antiespecisme, que es poden trobar molt més ben explicats que no pas ho faria jo ara, intentant repetir el mateix, en aquest article d'Alicia Melchor i les seves referències. I m'agradaria apuntar la idea que, al meu parer, l'explotació animal no sols té lloc en la tinença d'animals en captivitat per acabar matant-los, sinó que comença en el propi assentament urbà de la espècie humana, creixent sense límit aparent i que ja ha format grans metròpolis, depredant hàbitats naturals de moltes més espècies que les de les quals ens solem alimentar, i caldria remuntar-se al Neolític per trobar el primer exemple d'això.



Llet Puleva, de la multinacional Lactalis, de ramaderia ecològica de Galícia en un establiment de Gràcia Foto: Arnau Comajoan

Un últim cas de producte paradigmàtic que vaig veure és una modalitat ecològica de Llet Puleva, provinent de Galícia, òbviament amb el segell de producció ecològica. Deixant a part el tema que tornem a trobar-nos amb un producte que ve de Galícia, com si no hi haguessin vaques més a prop, ara voldria fixar-me en el fet que sigui Puleva qui vengui aquesta llet, enmig de la resta de tipus de llets i altres begudes que ven aquesta marca del grup francès Lactalis, una de les multinacionals líders del sector lacteri. És a dir, que sense ni gairebé moure un dit econòmicament, una multinacional pot tenir la seva línia de productes eco-friendly amb segell oficial. Que m'expliquin on està la gràcia que un petit productor amb voluntat d'oferir un producte ecològic i de proximitat pugui obtenir aquest segell de producció ecològica per destacar en aquests valors. És una mica el que passa amb les certificacions de garantia d'origen renovable de l'energia elèctrica, que són un dels principals atractius de comercialitzadores com Som Energia, però que, per exemple, Endesa també ofereix sense haver-s'hi d'esmerçar gens -en aquest cas, encara és una mica més pervers perquè l'energia concreta que es ven no és la mateixa que es produeix, donada la naturalesa del sistema elèctric.

Recapitulant en termes més teòrics, trobo important qüestionar-se si el que anomenem «sobirania alimentària» és la solució, el lloc on arribar en aquesta part del model econòmic. I és que valoro molt la reflexió que feia en Gerard Batalla a la xerrada d'ahir (resumida i espero que no distorsionada): sobirania alimentària és un concepte polític -referent a la capacitat popular de decidir sobre els aliments-, i el que és realment necessari és actuar sobre el sistema econòmic.

Aquí, jo hi afegiria que possiblement, la popularització de parlar de «sobirania» es degui al fet que la majoria de lluites actuals i el plantejament d'alternatives tinguin lloc o molta relació amb entorns urbans, menys influïts pel territori i el medi, el qual és com és per naturalesa (com és evident). El territori, aquesta mena de condicions de contorn, ens marca límits i ens indica que no només és necessària la sobirania, sinó que aquesta derivi en fets concrets que poden tenir nom d'autosuficiència, d'expropiació, d'esdevenir comunal... No hauríem de conformar-nos parlant de sobirania alimentària pel sol fet de poder equiparar-la amb sobirania de caràcter més eminentment social, perquè és rebaixar el discurs, o més ben dit, fer-lo ambigu o fins i tot buit de contingut. De fet, les institucions que alhora donen suport a la continuïtat del model actual ja parlen de sobirania alimentària, igual que fa temps que també s'han fet seu el concepte de sostenibilitat, en una espècie de confluència entre una sostenibilitat ambiental -molt poc exigent-, una viabilitat econòmica en termes capitalistes i una equitat social en termes socialdemòcrates. Igual que passa amb l'ecologisme en general, que si no el reivindicuem tot qüestionant el capitalisme, acaba sent assimilat pel mercat.

Finalment, no acabaré sense referir-me de nou a la Diada de la Lluita Camperola, com a excusa - ja ho tenen, això, els símbols- per recomanar els vídeos (4 en total) que ara fa un any, la mateixa data, va publicar Arran sobre les experiències de diverses joves que es guanyen la vida treballant la terra.