

# EN BÚSQUEDA DE BUEN ALIMENTO

En el mundo rico, los consumidores preocupados enfrentan un dilema. Quieren carne de alta calidad que se produzca de manera ética y amigable para el medio ambiente. Pero ¿cuál es la mejor manera de asegurar esto?

**E**n Agosto de 2013, la primera “hamburguesa producida en laboratorio” fue servida en Londres. La sustancia se produjo cultivando cadenas de proteínas en una cápsula de Petri a partir de células individuales obtenidas de un animal vivo. Se puso mucho esfuerzo en lograr sabor, color y textura parecidos a los de la carne que, como aseguran los productores, no pueden ser distinguidos de la ‘carne real’ en un ensayo a ciegas.

La producción de este experimento costó alrededor de 250 mil dólares, y aparte de cuestiones prácticas, hay problemas más fundamentales con este enfoque. Mientras que el sabor y la textura pueden ser de alguna manera imitados, la “carne de laboratorio” ignora el hecho de que los animales, especialmente los rumiantes, tienen un importante y complejo rol en nuestros ecosistemas. De hecho, el intento es un nuevo golpe hacia el distanciamiento de la gente de sus fuentes de alimento, y los ciclos de los cuales todos somos parte.

Cultivar de una manera ecológicamente prudente sería una mejor alternativa. Hacer eso no sólo produce alimento nutritivo, sino que también asegura la continuidad del cultivo como fuente de sustento y como modo de vida. Esto mantiene el suelo vivo, el agua y el aire limpios; los gases de efecto invernadero bajo control y próspera la biodiversidad.

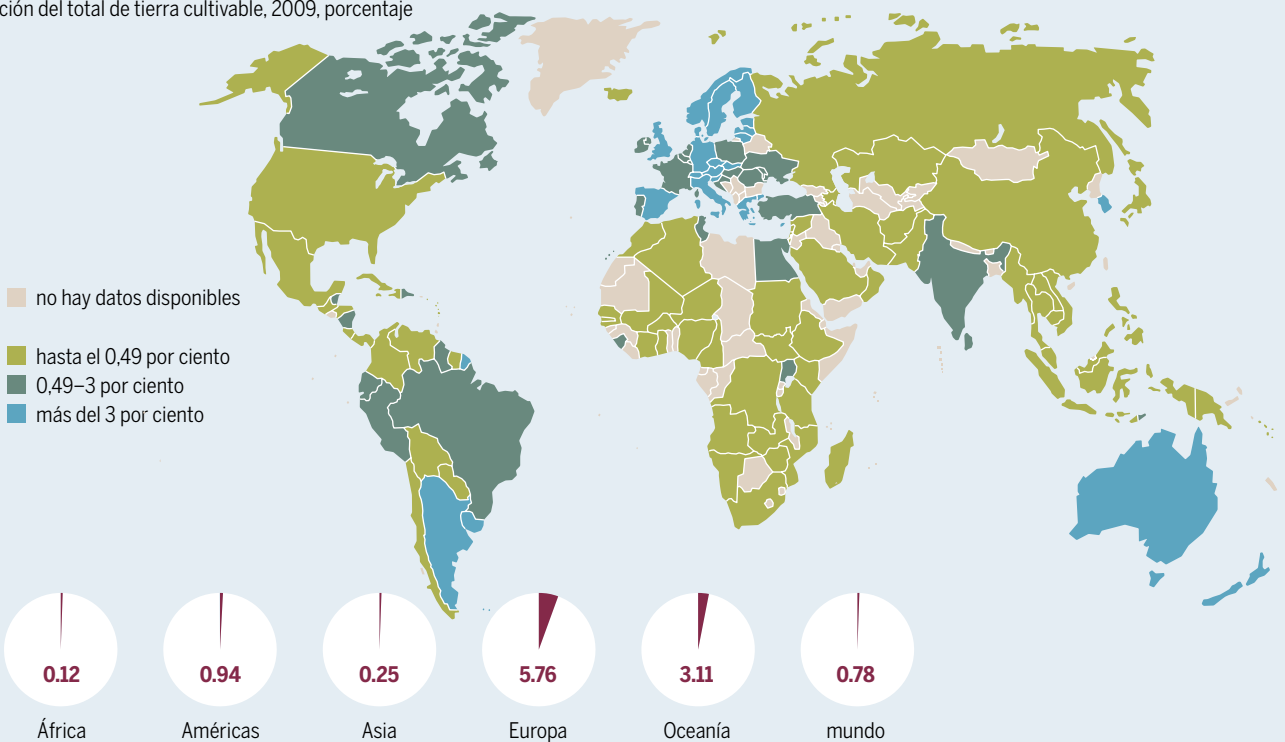
Pero aquellos agricultores que utilizan métodos ecológicos están luchando para competir con productores industriales a gran escala, quienes se enfocan en la velocidad y cantidad. Estos grandes productores pueden permitirse vender a precios más bajos porque no tienen en cuenta sus externalidades. Además, les favorece la falta de transparencia que los laxos reglamentos sobre etiquetado fomentan. Aún el etiquetado que cumple con los requerimientos legales europeos, como por ejemplo para estándares orgánicos, a menudo falla en dar suficiente información sobre dónde fue criado el animal, su raza, bienestar animal, carneado y métodos de procesamiento, o consejos sobre

La carne producida en laboratorio no tiene implicancias éticas, pero ignora la ecología

## Agricultura orgánica certificada

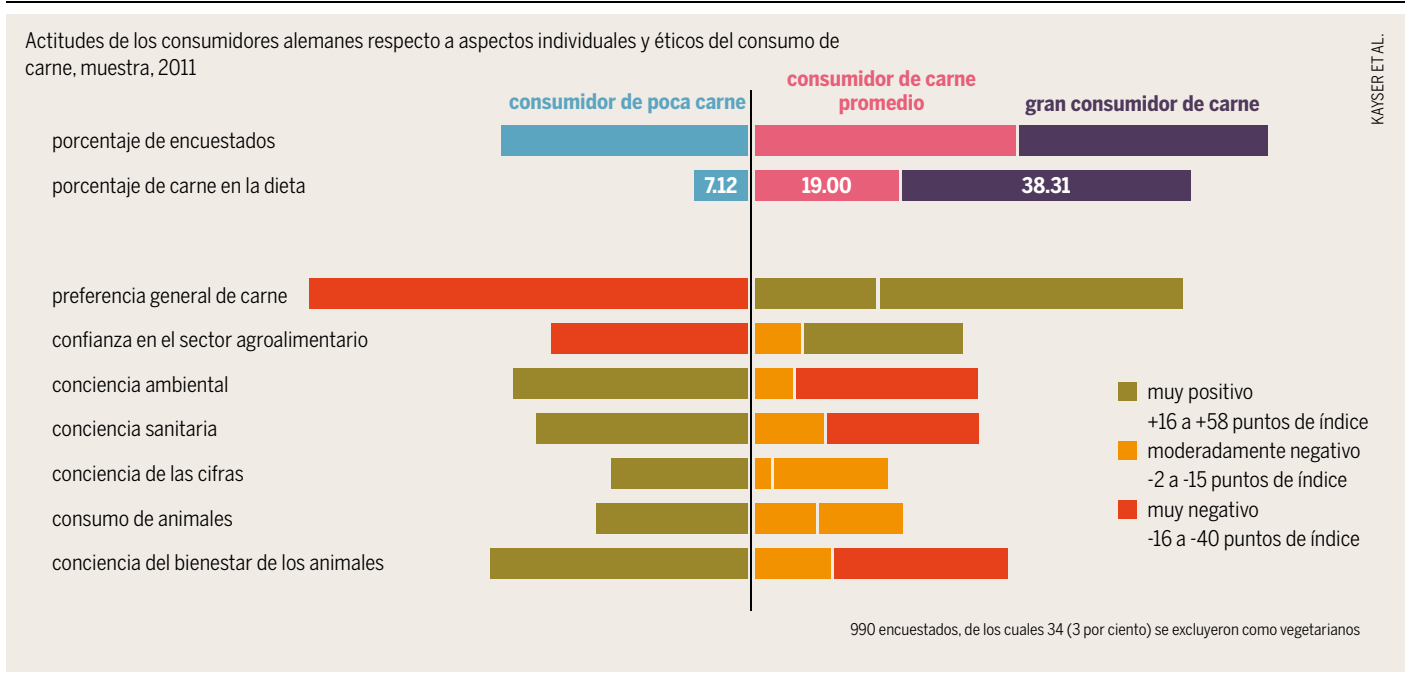
Proporción del total de tierra cultivable, 2009, porcentaje

FAO



Además, muchos campesinos producen de facto orgánicamente, pero sin certificar por la falta de recursos para fertilizantes químicos

## Actitudes respecto a la carne en una sociedad pudiente



cómo conservar y usar la carne. Las etiquetas con información completa pueden restablecer el valor competitivo a un producto porque lo diferencian de la masa de mercadería que falla en proporcionar información relevante sobre cuestiones fundamentales.

El término “coproductor” fue acuñado hace algunos años para resaltar el poder del consumidor, para ir más allá del rol pasivo y convertirse en un jugador influyente y activo en el proceso de producción. Un coproductor es un actor consciente en el sistema de alimentos que realiza elecciones consecuentes al saber quién produce los alimentos y cómo.

Un modelo denominado “agricultura con apoyo comunitario” ha comenzado a poner esto en práctica. Es un mecanismo que asegura sustento para agricultores, apoyando de ese modo prácticas de producción responsable, como la ganadería extensiva de pastoreo. En la agricultura con apoyo comunitario un grupo de personas garantiza la compra de toda la producción disponible de un productor: vegetales, carne, productos lácteos, miel, etc. También comparten el riesgo de enfrentar procesos naturales. Ellos pagan por adelantado, de este modo ayudando a financiar los costos de producción sobre la marcha.

Este arreglo se usa en numerosos países de Europa y su ventaja es que todas las partes involucradas ganan: los agricultores y sus negocios, la economía regional, los animales y el medio ambiente. Los clientes obtienen producción buena y fresca, pues saben de dónde viene y cómo fue producida aprenden acerca de la comida que comen y expanden sus redes sociales. Los agricultores obtienen apoyo financiero y práctico, así como una idea de para quién están trabajando. Además, el negocio agrario está protegido de las fluctuaciones del

mercado y de la explotación de recursos humanos, animales y ambientales.

Un cambio en los sistemas de alimentación es inevitable, pero las corporaciones no son las únicas que pueden establecer las reglas para el mercado alimenticio. Más información, comunicación y colaboración entre productores y consumidores -como “coproductores”-, y mayor conocimiento sobre nuestros roles en el ecosistema global puede lograr un cambio verdadero. ●

**Los consumidores necesitan información para tener voz en cómo su comida es producida**

## Alternativas para los clientes: agricultura sostenida por la comunidad

