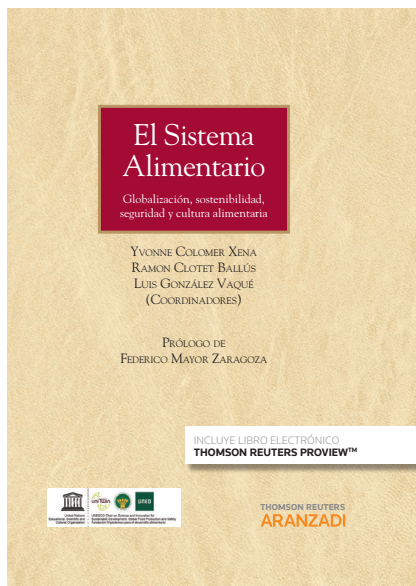

RESSENYA DEL LLIBRE *EL SISTEMA ALIMENTARIO: GLOBALIZACIÓN, SOSTENIBILIDAD, SEGURIDAD Y CULTURA ALIMENTARIA*,¹ UN BREU RESUM DEL CONTINGUT

Yvonne Colomer-Xena, Ramon Clotet-Ballús i Luis González-Vaqué

Coordinadors del llibre, Fundació Triptolemos



Reunir la feina de més de trenta autors, els seus comentaris i les seves reflexions sobre tantes temàtiques pot semblar una tasca àrdua o, almenys, complicada, però no ha estat així. Tots i cada un dels capítols que componen aquest llibre tenen un mateix fil conductor, una identitat definida i, al mateix temps, presenten característiques i aspectes molt diversos.

Correspondència: Ramon Clotet, Fundació Triptolemos. Tel.: 659 244 641. A/e: rclotet@triptolemos.org.

1. Yvonne COLOMER XENA, Ramon CLOTET BALLÚS i Luis GONZÁLEZ VAQUÉ (coord.) (2016), *El sistema alimentario: Globalización, sostenibilidad, seguridad y cultura alimentaria*, Cizu Menor (Navarra), Thomson Reuters Aranzadi, 572 p., col.l. «DUO Estudios Aranzadi», ISBN 978-84-9135-267-9.

Una constant en tots aquests capítols és la qüestió de la disponibilitat d'aliments, juntament amb la preocupació per la seguretat alimentària, entesa com la disponibilitat de productes alimentaris però afegint la problemàtica de l'accessibilitat econòmica per part del ciutadà. Aquest elegeix els seus dirigents i n'espera no només que s'ocupin d'organitzar la subsistència i la formació alimentària, sinó també que desenvolupin un programa col·lectiu eficaç que garanteixi la sostenibilitat per a la protecció del medi ambient. En aquest marc, menjar, en ser un fet biològic fonamental per a la subsistència, es converteix en un fenomen cultural present en tots els aspectes de la vida: religió, pràctiques culinàries, etc. i, per a certs grups, les seves pràctiques alimentàries arriben a ser ideologies.

Pel que fa a l'economia i al comerç alimentari, la qüestió que es planteja és: globalització o sobirania alimentària? I és que, com va afirmar John Stuart Mill: «cap problema econòmic té una solució purament econòmica». Molts matisos i perspectives per a un mateix tema central, en cert sentit únic, en el qual les seves diferents expressions conformen la seva existència, cosa que no deixa de provocar tensions evidents. Una determinada tendència alimentària a Occident, en nom d'una millor salut i longevitat, pot produir malnutrició o fam a l'altra banda del planeta. En aquest sentit, segurament el concepte clau és la solidaritat, tan fàcil d'invocar, tan difícil de practicar.

En aquest volum hem volgut presentar les mil característiques del sistema alimentari amb la intenció que la societat prengui consciència de la necessitat, i de l'obligació si es vol aconseguir una supervivència futura equilibrada, de generar una confluència entre elles fins a convertir-les en una única expressió, la qual permeti manifestar clarament que s'ha resolt un problema complex.

Partint de l'orientació a la qual acabem de referir-nos, i, seguint la lògica que imposa, el primer capítol d'aquest llibre està dedicat a la nova cultura de la sostenibilitat, al canvi ambiental global i a la biodiversitat. El seu autor, Martí Boada, ha aconseguit abordar aquest ampli tema de manera concisa i clara, en situar l'origen del problema en el dilema antropocentrisme/biocentrisme i fer una descripció clara del pensament ambiental actual en tots els aspectes.

Els dos capítols següents tracten de dues qüestions interrelacionades: la disponibilitat alimentària i el desenvolupament global sostenible (capítol 2) i el desafiament de la modelització del sistema alimentari (capítol 3). Francesc Reguant i Robert Savé plantegen la primera qüestió a partir dels nous vectors de tensió: el progrés imparable de la globalització, la interconnexió entre energia i alimentació, l'extraordinari desenvolupament dels anomenats *països emergents*, el canvi climàtic, la biodiversitat i la desigualtat, i el conjunt d'aquests vectors configuren un nou escenari (figura 1).

Alimentar el món requerirà un paradigma nou, una posició d'equilibri basada en la ciència contrastada. L'agricultura ecològica té avui almenys

FIGURA 1. Escenari del segle XXI, un segle amb reptes globals (capítol 2)



FONT: Elaboració pròpia dels autors del capítol.

quatre fragilitats: la vessant econòmica, els rendiments productius, el fet que natural no sigui equivalent a sa i l'escassa protecció davant de riscos. La producció agrària sostenible s'ha de basar en l'equilibri d'una realitat dual.

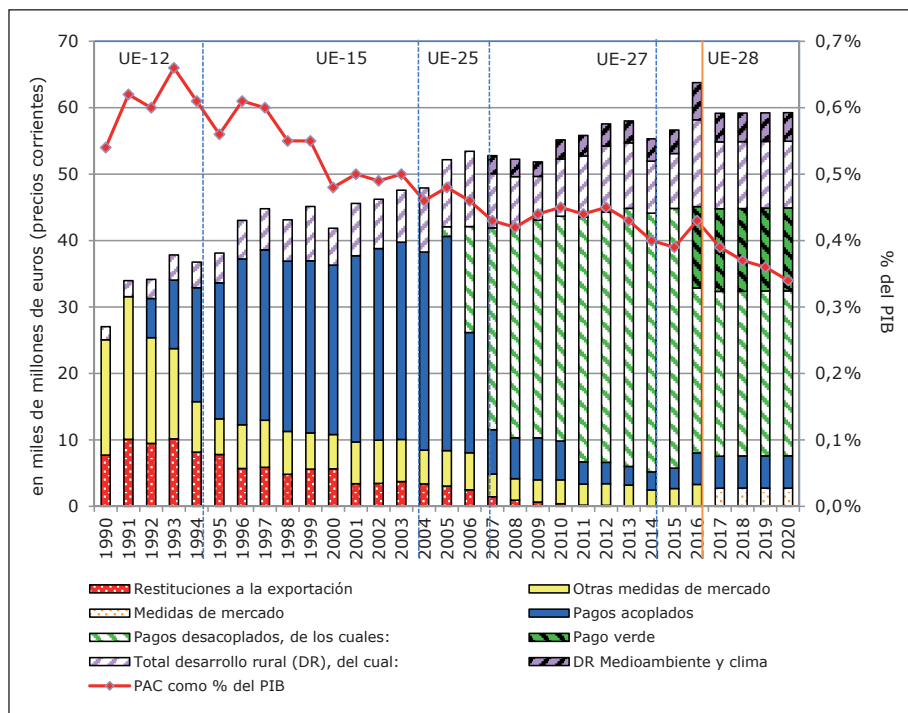
En el capítol 3, Yvonne Colomer Xena i Eusebi Jarauta-Bragulat s'enfronten al repte de modelitzar el concepte *sistema alimentari global* i afronten el desafiament mitjançant l'aplicació dels principis i mètodes de l'anàlisi de dades composicionals, estudiant sistemes alimentaris comparables, amb dades relatives. Com a eina adequada proposen els models basats en equacions diferencials composicionals ordinàries lineals. Aquestes equacions permeten descriure i modelitzar el comportament de les composicions evolutives de les variables que es triïn d'acord amb el model conceptual descriptiu del sistema.

En el capítol 4, Alejandro Tiana Ferrer, Ricardo Mairal Usón i Miguel Melendro Estefanía expliquen com pot servir als objectius que ens hem proposat «La Càtedra UNESCO UNED - Triptolemos "Science and Innovation for Sustainable Development: Global Food Production and Safety"». Aquesta Càtedra UNESCO uneix una institució privada, la Fundació Triptolemos, amb una de pública, la Universitat Nacional d'Educació a Distància (UNED), cosa que augura un repte als projectes. La tutela de l'Organització de les Nacions Unides per a l'Educació, la Ciència i la Cultura (UNESCO), i el que aquesta institució representa, n'és una garantia. Un potencial important de

les càtedres UNESCO és la xarxa UNITWIN (de l'anglès *university twinning and networking*) amb universitats d'altres països, específicament de l'Amèrica del Sud. En aquest sentit, l'aportació de la UNED és essencial, donada la seva àmplia trajectòria de treball amb aquestes universitats. En l'acord del programa de treball es fixa explícitament la dedicació al sistema alimentari global (SAG) dins els quatre eixos que defineixen el corpus doctrinal de la Fundació: la disponibilitat i l'accessibilitat per a una alimentació correcta, l'economia, les polítiques de regulació i el saber, entès com el comportament, el coneixement i la cultura.

Pel que fa a l'agricultura i la política agrícola comuna (PAC) de la Unió Europea (UE), Ricard Ramon Sumoy, de la Direcció General d'Agricultura i Desenvolupament Rural de la Comissió Europea, tracta sobre aquest tema amb molt coneixement en el capítol 5, en què parla sobre el desafiament alimentari que enfronta la UE, els reptes globals que té i les respostes de la PAC. De la seva visió històrica cal destacar-ne les dades de l'evolució de la despesa de la PAC (figura 2) i les dades de reducció d'emissions de gasos

FIGURA 2. Evolució històrica de la despesa de la política agrària comuna (capítol 5)



FONT: Direcció General d'Agricultura i Desenvolupament Rural. Comissió Europea.

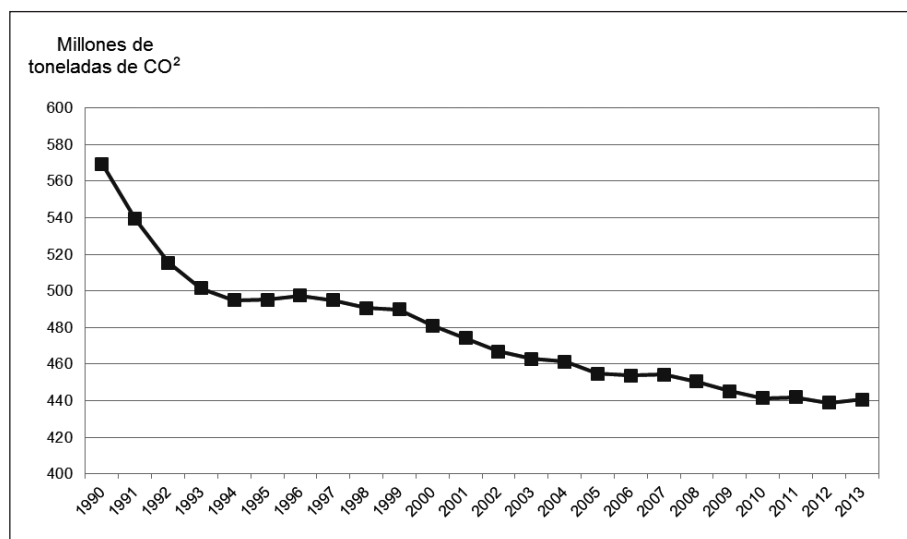
amb efecte d'hivernacle a la UE entre 1990 i 2013, les quals omplen d'optimisme (figura 3).

En el capítol 6, Mercè Raventós s'ocupa del repte continu de transformar i conservar els recursos alimentaris: dona una visió històrica molt completa dels esdeveniments tecnològics de l'empresa alimentària de transformació, en descriu les gammes i el que representen les tecnologies facilitadores essencials (KET, de l'anglès *key enabling technologies*) per a Europa aplicades al món agroalimentari. D'altra banda, en el capítol 7, Oriol Forcada, Jordi Rosell i Lourdes Viladomiu tracten d'un tema de gran actualitat i relacionat amb l'anterior: les pèrdues en el trànsit de la cadena agroalimentària. Tota la problemàtica i les reflexions sobre la seva correcció s'originen en el balanç de pèrdues i deixalles a la UE, en la qual la importància de la formació del ciutadà es detecta crucial (taula 1).

La col·laboració d'Ana María Troncoso, en el capítol 8, sobre la seguretat en el producte, la innocuïtat i la qualitat nutricional i sensorial, aporta una visió molt interessant de la seguretat a partir de l'evolució històrica.

El capítol 9, que tracta sobre la recerca i la innovació alimentària, tenint com a objectius la sostenibilitat i la seguretat, desenvolupat per Buenaventura Guamis López, analitza dos temes d'importància vital: la globalització i la seva incidència en la seguretat, i l'equilibri entre disponibilitat i sostenibilitat del medi ambient.

FIGURA 3. *Evolució de les emissions de gasos amb efecte d'hivernacle entre 1990 i 2013 a la UE (capítol 5)*



FONT: Direcció General d'Agricultura i Desenvolupament Rural. Comissió Europea.

TAULA I. *Malbaratament d'aliments a la UE-27 (capítol 7)*

Sector	Millones de toneladas	Porcentaje
Procesamiento	34,76	39,00
Hogares	37,70	42,30
Distribución	4,43	5,00
Restauración y catering	12,26	13,70
Total	89,15	100,00

FONT: Comissió Europea.

En el capítol 10, Abel Mariné Font, des de la seva perspectiva professional i gran experiència, completa l'anàlisi amb les seves reflexions sobre alimentació i salut, sobre els riscos d'un doble sistema alimentari.

Els arguments jurídics, els acords i els textos legals es desenvolupen en el capítol 11, en què es parla sobre les polítiques agràries i alimentàries davant els problemes del segle XXI, del qual és autor l'especialista en dret agroalimentari Luigi Costato, i en el capítol 12, que tracta sobre els aspectes jurídics de la tercera revolució verda, de José Luis Palma Fernández. Cal destacar, a més, en l'exposició dels temes legislatius i polítics, l'aportació del professor Ferdinando Albisinni, en el capítol 13, en què planteja la seguretat global i alimentària com un desafiament per als legisladors i els juristes. En aquest context, cal agrair la contribució d'Ana Carretero García sobre el dret a l'alimentació en el capítol 14. Aquest tema s'ha completat amb el capítol 15, en què es parla sobre els recursos genètics en el sistema agroalimentari, redactat per José Esquinas Alcázar, i el capítol 16, sobre els acords bilaterals i multilaterals i la influència que tenen en el sistema agroalimentari, de Luis González Vaqué. Un bloc amb sis autors de prestigi internacional que donen una visió clara de la complexitat jurídica del sistema alimentari global.

L'entorn legal produeix respostes en la societat, o de solidaritat o purament econòmiques. Quant a la solidaritat, en el capítol 17, que tracta sobre les polítiques alimentàries en les organitzacions no governamentals, en els bancs d'aliments, Eduard Arruga i Valeri explica com actua el factor humà en el sistema alimentari. En el capítol 18, que analitza la influència de les polítiques d'impostos i subvencions en la qualitat de la dieta, Abel Mariné Font i Rafael Moreno Rojas desenvolupen la relació, aparentment llunyana, entre polítiques agràries i salut a través d'una dieta parcialment condicionada. A més, Gabriel Izard fa una col·laboració molt concreta, però no per això menys congruent, en el capítol 19 sobre comerç i distribució.

Una de les bases que possibilita la disponibilitat alimentària avui es focalitza en la globalització i en la seva economia. En aquest sentit, hi han col·laborat José Luis Bonet Ferrer, amb el capítol 20, sobre el sistema alimentari global i lliure mercat, en què es planteja si són incompatibles o inherentment inseparables, del qual impacten les dades de participació del sector agrari en el comerç mundial (taula 2), i Jaime Lamo de Espinosa, amb el capítol 21, sobre la influència de l'economia agroalimentària en l'economia global, que es complementa molt bé amb el capítol 2 i del qual cal destacar la preocupació per l'evolució dels preus (figura 4) i l'apartat sobre biocombustibles o aliments? Canons o mantega? Antonio Blanco Prieto aporta un complement necessari en reflexionar en el capítol 22 sobre els diversos tipus d'empreses agroalimentàries i la contribució que tenen a la cadena de subministrament sostenible. En la nostra opinió, aquests tres capítols aporten la perspectiva socioeconòmica imprescindible al tema central i intrínsecament substancial d'aquesta obra.

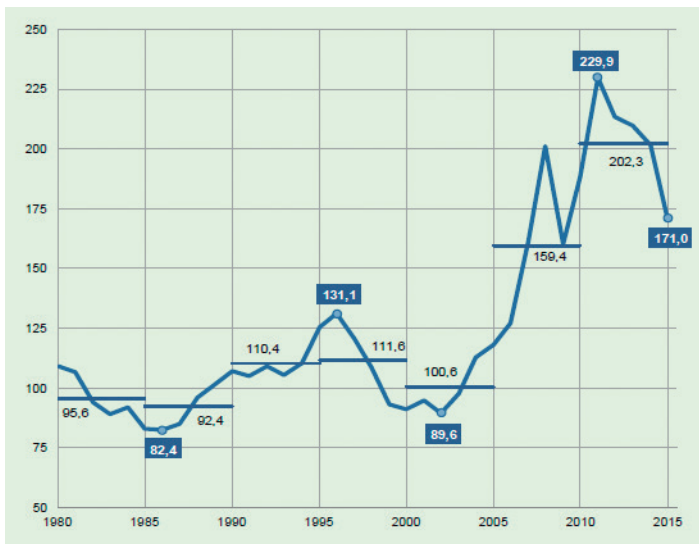
En la nostra visió de sistema alimentari, el comportament humà, amb les seves creences, els seus ritus alimentaris, etc., és un vector fonamental. El fet alimentari no es pot interpretar només com una cadena de valor; alimentar-se és una aportació d'energia i de components per a la vida, i va lligat a tots els aspectes que la conformen, tant de base real com emocional. Quin és el nostre tracte personal amb els aliments? És un tema que es desenvolupa en el capítol 23, sobre el malbaratament d'aliments en l'àmbit domèstic tenint en compte els factors estructurals i els hàbits alimentaris, escrit per Cristóbal Gómez-Benito i Carmen Lozano-Cabedo. En la mateixa línia, el

TAULA II. *Participació dels productes agrícoles en el comerç total de mercaderies, per regions. Any 2014 (capítol 20)*

	Exportaciones	Importaciones
Parte en el comercio total de mercancías	%	%
Mundo	9,5	9,5
América del Norte	11,1	6,9
América del Sur y Central	30,6	9,4
Europa	10,6	10,5
Comunidad de Estados Independientes (CEI)	9,2	12,0
África	11,5	15,6
Oriente Medio	2,3	12,2
Asia	6,7	9,0

Font: Organització Mundial de Comerç.

FIGURA 4. Evolució de l'índex de preus anual dels aliments (període 2002-2004 = 100) segons l'Organització de les Nacions Unides per a l'Alimentació i l'Agricultura (FAO) amb les mitjanes quinquennals. Període 1980-2015 (capítol 21)



FONT: Ministeri d'Agricultura i Pesca, Alimentació i Medi Ambient (MAGRAMA), *Anàlisis y prospectiva. Serie Indicadores*, núm. 16 (23 juliol 2015).

capítol 24, que tracta sobre la confiança en el sistema com un component de la felicitat humana, de Maria Rodríguez Sánchez, presenta una temàtica que, si no és inèdita, ha estat rarament objecte d'una anàlisi en profunditat.

Seguint en la complexa línia del comportament humà davant de l'alimentació, en el capítol 25, que analitza l'impacte de la bona comunicació en l'educació alimentària, hem reunit les reflexions de tres autors: Julián López García, que parla sobre la màgia de les paraules i els condicionants de l'elecció culinària en les albors del segle XXI; Julio Basulto, que tracta sobre la influència de les xarxes socials en l'alimentació, i David Sánchez Carracedo, que apunta les modes estètiques com a factors de l'entorn que condicionen la dieta escollida. Cadascuna d'aquestes tres parts ha estat escrita per separat i sense tenir en compte la seva possible associació; però hem considerat que agrupar-les permet comprendre i interpretar millor els aspectes que s'associen a la bona comunicació, especialment quan, com passa actualment, sobra la informació i escasseja el coneixement.

Però la relació amb l'aliment no és només individual; hi ha emocions i actituds que són globals i es creen cultures alimentàries amb opinions pròpies dins de molts col·lectius. Les formes clàssiques de tot això queden mo-

Ressenya del llibre *El sistema alimentari*

dificades per les noves situacions. Per abordar aquesta qüestió, Jesús Contreras, en el capítol 26, desenvolupa la relació que hi ha entre les cultures alimentàries i la globalització, i Francesc Xavier Medina, en el capítol 27, es pregunta si, en el camí que hi ha entre patrimoni i innovació, anem cap a la democratització de les pràctiques gastronòmiques. Cecília Díaz Méndez, en el capítol 28, tracta de la (des)confiança dels ciutadans en el sector alimentari, una de les qüestions que va motivar l'edició d'aquesta obra i que, potser, és l'assignatura pendent que ens faci reincidir a mitjà o llarg termini.

Finalment, en el capítol 29, José Carlos Gómez Villamandos i Ramon Clotet Ballús aborden un tema que és fonamental per a la Fundació Triptolemos: la incorporació de les universitats en el concepte *sistema alimentari*, un treball que es va iniciar a l'edat antiga amb l'agricultura, la dietètica i la cuina.

El conjunt de les vint-i-nou reflexions relacionades està encapçalat per un pròleg de Federico Mayor Zaragoza i clos per un epíleg de José María Sumpsi.