

Reseña


Reseña de “No es negociable: Desperdicio alimentario y relaciones de poder en la cadena agroalimentaria”

Gascón, J., Solà, C., Larrea, C. (2021).
No es negociable: Desperdicio alimentario y relaciones de poder en la cadena agroalimentaria.

Barcelona: Icaria.

142 páginas. ISBN: 978-84-18826-08-5

ARAN ROMERO-MORENO¹

 0000-0001-8886-5372

Universitat Autònoma de Barcelona, España

perifèria

revistes.uab.cat/periferia



Diciembre 2022

Para citar este artículo:

Romero, A. (2022). Reseña de “No es negociable: Desperdicio alimentario y relaciones de poder en la cadena agroalimentaria”. *Perifèria, revista de recerca i formació en antropologia*, 27(2), 179-185, <https://doi.org/10.5565/rev/periferia.897>

Resumen

Reseña del libro *No es negociable: Desperdicio alimentario y relaciones de poder en la cadena agroalimentaria* de Jordi Gascón, Carlota Solà y Cristina Larrea. Este es un ensayo de carácter antropológico que investiga el desperdicio alimentario tomando como caso de estudio el sector agrícola de la provincia de Lleida (Catalunya, España). Las autoras concluyen que el problema del desperdicio es estructural y que no puede ser atendido de forma cuantitativa o focal, sino holística y estructural.

Palabras clave: Desperdicio; Fruta; Cadena agroalimentaria; Lleida; Relaciones de poder.

Abstract: *Review of “No es negociable: desperdicio alimentario y relaciones de poder en la cadena agroalimentaria”*

Review of the book *No es negociable: Desperdicio alimentario y relaciones de poder en la cadena agroalimentaria* by Jordi Gascón, Carlota Solà, and Cristina Larrea. This is an anthropological essay investigating the food waste phenomenon, taking the

¹ Aran Romero Moreno – aran.romero@uab.cat



agricultural region of Lleida in Catalonia, Spain, as a case study. The authors conclude that food waste is a structural problem that cannot be solved from a quantitative focal perspective, but only holistically and structurally.

Keywords: Food waste; Fruit; Agricultural chain; Lleida; Power relations.

Introduciendo el libro y a sus autoras

No es Negociable es un ensayo que investiga el desperdicio en la cadena agroalimentaria tomando como caso de estudio el sector agrícola de la provincia de Lleida (Catalunya, España). Sus tres autoras, Jordi Gascón, Carlota Solà y Cristina Larrea son antropólogas miembros del Observatorio de la Alimentación (ODELA, grupo de investigación de la Universidad de Barcelona). El estudio tiene un fuerte carácter etnográfico, elaborado a partir de entrevistas con agricultores, distribuidores y empresarios, así como de un trabajo participativo en el ámbito de la recolección de fruta. Es a partir de esta fuente de información empírica que las autoras desarrollan toda la teorización sobre el desperdicio alimentario.

Intuitivamente podríamos imaginar que el título de la obra *No es negociable* alude (como suele hacerse en este tipo de etnografías) al comentario directo de alguno de los informantes: "el desperdicio alimentario no se negocia." Sin embargo, una vez nos adentramos en el estudio vemos que el título es puramente descriptivo. La no negociabilidad y la falta de autonomía es precisamente lo que la mayoría de los agricultores de Lleida se encuentran al tratar con las grandes distribuidoras de alimentos (supermercados), los centros de acopio (almacenes y cámaras de refrigeración) y, en general, el sistema de mercado alimentario. Este es el tema principal del estudio que ya en sus primeras páginas queda sintetizado bajo la pregunta de investigación: ¿Juegan un papel las relaciones de poder en la cadena agroalimentaria en la acumulación de desperdicio alimentario?

Ya podemos adelantar la respuesta a esta pregunta, pues no es inesperada: sí, lo juegan, y muy significativo. La respuesta más compleja, por supuesto, es lo que Gascón, Solà y Larrea van desentramando a lo largo de las breves, pero esclarecedoras, 140 páginas del libro.

¿Cómo definir el desperdicio alimentario?

El primer problema que nos plantea la obra es cómo definir el desperdicio de alimentos. Típicamente este se ha definido poniendo el énfasis sobre el *alimento* en sí, más que sobre el *desperdicio*. Es decir, se ha definido el desperdicio sobre todo en términos cuantitativos, en relación con la proporción total de alimento producido que llega a destinarse al consumo o a la producción de nuevos alimentos. Así es como lo define, por ejemplo, la Unión Europea a través del programa oficial FAO². Por el contrario, aquí las autoras se distancian de esta definición, un tanto obtusa, y toman como referencia la cuestión energética en su sentido más holístico, a decir, el desperdicio de energía en términos tanto materiales como sociales.

El clúster agrícola de Lleida

A partir de aquí las autoras nos introducen en el espacio de investigación a través de un recorrido histórico del sector agrícola de Lleida. Actualmente este es un sector fundamentalmente centrado en la producción fructícola, concentrando la mayor producción de manzana y pera de todo el estado español. Sin embargo, nos cuentan, esto no siempre fue así. Hasta los años 50 la agricultura leridana se había caracterizado por su gran diversidad de cultivos. Es posteriormente que debido a un mercado interno creciente y una mayor demanda extranjera (especialmente alemana) el campo leridano empieza a reestructurarse en favor del monocultivo de fruta. La entrada de España en la Unión Europea en 1986 consolidó este modelo de a través de su tecnificación (con importantes subvenciones provenientes de la UE), resultando en la casi completa desaparición de la variedad productiva (policultivo) de salida intranacional.

Así, los mercados de proximidad fueron perdiendo peso frente a la incapacidad para competir con la demanda de las grandes distribuidoras. Trabajar con cadenas de supermercados aseguraba a los agricultores no solo una mayor salida del alimento producido, sino la posibilidad de aumentar el volumen de producción general, ahora

² Food Use for Social Innovation by Optimising Waste Prevention Strategies (FAO).

asumible gracias a la mecanización. El resultado fue, por un lado, el crecimiento dramático de la escala de producción agroalimentaria (manejo de volúmenes económicos más amplios), y por el otro, la centralización del flujo de demanda y, como consecuencia, la pérdida de autonomía en el establecimiento de precios y de criterios de selección de la fruta.

¿Qué fruta es seleccionable para su comercialización?

Uno de los temas centrales que se repiten una y otra vez tanto en las entrevistas del estudio, como en el análisis de las autoras, es el de la transformación de los criterios de selección de la fruta. En los mercados locales el recorrido de la fruta, desde que se recoge hasta que se pone a la venta en el mercado, es siempre mucho más corto, lo que permite "colocar" (como los informantes apuntan) fruta más madura y con pequeñas cicatrices y manchas. Es decir, lo que en el mercado tradicional primaría es el sabor del alimento, más que su aspecto exterior. Por el contrario, en las grandes distribuidoras, el tiempo entre la recogida y la venta de la fruta es mucho mayor y, por ende, los criterios de maduración son mucho más estrictos. La fruta tiene que aguantar viajes muy largos y más tiempo en los centros de acopio.

Por otro lado, más allá del evidente criterio funcional en relación con la maduración de la fruta, hay un tema que Gascón, Solà y Larrea no acaban de explorar en el libro debido a que este se desvía un tanto del tema principal de la obra, pero que se deja intuir desde el principio y este es el tema de la transformación social del criterio estético del consumidor. En los supermercados el criterio estético (que la fruta se vea bonita, sin cicatrices, manchas, grande y homogénea) juega un papel muy importante a la hora de seleccionar qué fruta llegará o no al supermercado. Este criterio no queda claro si nace del cambio impuesto por la propia logística material del nuevo modelo productivo, o por la "pacificación," como diría el sociólogo alemán Norbert Elías (Elías, 1987), del público consumidor en el contexto hegemónico occidental de clase media. Probablemente la respuesta sea: ambas. En cualquier caso, el estudio sí explica que una enorme cantidad de comida es desperdiciada por la negativa de las distribuidoras (pero también de los consumidores) de sacar a la venta este tipo de fruta más "fea" visualmente.

La pérdida de autonomía económica

Si uno de los temas clave del libro es la pérdida de autonomía del payés para establecer los criterios de recolección, calidad y cantidad del (ahora) monocultivo de fruta, el otro es la pérdida de autonomía a la hora de establecer los precios de venta. La enorme competitividad del mercado internacional, así como la propia lógica interna del modelo productivo, hacen que los agricultores estén constantemente en un estado de incerteza sobre los precios que van a obtener por su alimento. Este modelo de explotación extensiva hace que aumente proporcionalmente la producción de fruta "defectuosa", lo cual a su vez hace que aumente la producción de zumo y triturados (economía secundaria de aprovechamiento), produciendo una bajada en picado de los precios de esta producción secundaria antes relevante para la subsistencia del payés. Sin embargo, la reducción en la producción no es una posibilidad para los agricultores, ya que el mercado local de proximidad es incapaz de competir con el volumen de demanda de los grandes supermercados que obtienen sus beneficios de la compra al por mayor. El resultado obvio es un empobrecimiento del campesinado y un mayor desperdicio alimentario: "La dejo en tierra. Se pudre y ya está, y al año siguiente no pasa nada. ¡Qué vamos a hacer!" (Hugo, agricultor).

Como el fin último de la transacción económica no es la satisfacción de necesidades (proveer de alimentos), sino la acumulación de capital vía el mayor margen de beneficios para los no-productores (en este caso las grandes distribuidoras), todo el proceso de producción queda desvinculado de las necesidades reales de consumo, funcionando con independencia de sus actores principales: los campesinos producen más, obteniendo menos beneficios, la producción de fruta supera la demanda, pero la competitividad se sostiene artificialmente debido a un control estricto de los criterios de selección, posible únicamente por la sobreabundancia de producción. Se trata de un pez que se muerde la cola que pagamos todo con más precariedad y más desperdicio irracional.

Evidentemente la investigación es más rigurosa de lo que aquí se está describiendo esquemáticamente, dado a que durante todo el proceso de producción-distribución entran en juego toda una serie de actores que complejizan aún más el tema del desperdicio alimentario: las empresas de transporte, los centros de acopio y refrigeración de los alimentos, la intervención estatal y europea que blinda dicho modelo de producción a través de subvenciones, etc.

Estrategias secundarias y modelos alternativos

Finalmente, la investigación nos presenta algunas de las estrategias que las pequeñas empresas y agricultores manejan para navegar e, incluso, esquivar este proceso hegemónico de producción que genera la mayor tasa de desperdicio alimentario. Por un lado, las empresas más pequeñas y familiares tienden a reducir costes (y a su vez el desperdicio) aprovechando más las cosechas a través de una recolección meticulosa, menos mecanizada y por "pases." Esto, sin embargo, solo es posible cuando los cultivos no son tan extensivos, cuando la mano de obra conoce la finca y el producto, y cuando esta se "interesa en obtener el mayor rendimiento posible" (p. 49), es decir, cuando la familia agricultora está implicada directamente en buena parte de la recolección.

La otra gran alternativa al modelo hegemónico de producción es la producción alimentaria ecológica. Esto ha sido posible gracias al incremento de la demanda de productos ecológicos, de nuevo, en especial de Alemania. Los mercados ecológicos son menos estrictos con los criterios de selección (la fruta puede ser más fea, mientras se cultive según ciertos estándares europeos con lo que respecta a químicos y fertilizantes) y, además, genera más autonomía para el agricultor, capaz de exigir un precio mayor para sus alimentos. A menudo, el producto ecológico lo adquieren distribuidoras menores que se dedican a vender directamente a pequeñas tiendas, comedores escolares, cooperativas de consumo, restauración, etc. "No es producir alimentos ecológicos lo que genera autonomía; lo que permite la producción ecológica es acceder más fácilmente a esos sistemas de comercialización, que son los que la dan" (p. 76). Los riesgos de afectación por plagas y enfermedades de la fruta, al no llevar agroquímicos, es siempre mayor y por lo tanto inviable en monocultivos de grandes dimensiones. Más el mercado ecológico también permite un mejor aprovechamiento de los alimentos que no entran en el circuito de venta principal, ya que los "restos" (pulpas y fruta demasiado madura) tiene mayor salida en forma de zumos.

Conclusión

Con todo, estas alternativas que son las que menos desperdicio alimentario suponen siguen siendo minoritarias, ya que dependen en gran medida del contexto social y del tipo de agricultura que se practica (familiar, de pequeña extensión, con conexión al mercado ecológico), quedando fuera del alcance de los grandes monocultivos mayoritarios. Por ello, las autoras de *No es Negociable* concluyen advirtiendo lo siguiente:

Analizar las causas del desperdicio alimentario en base a su masa, y no a partir de los procesos que lo generan, por un lado, y por otro, no considerar las relaciones de poder entre los diferentes eslabones de la cadena agroalimentaria, también tiene un riesgo: concluir que la responsabilidad del fenómeno recae en aquellos agentes donde más desperdicio se acumular (p. 122).

El desperdicio alimentario es un problema estructural, político, de tal modo que “no se soluciona modernizando las estructuras logísticas y tecnológicas.” Dicho de otro modo, es el resultado de un sistema económico irracional: El Capitalismo.

Bibliografía

- Elias, N. (1987). *El Proceso de la civilización: Investigaciones sociogenéticas y psicogenéticas*. Madrid: Fondo de Cultura Económica.
- Gacón, J., Solà, C. & Larrea C. (2021). *No es negociable: Desperdicio alimentario y relaciones de poder en la cadena agroalimentaria*. Barcelona: Icaria.