

RESEÑA

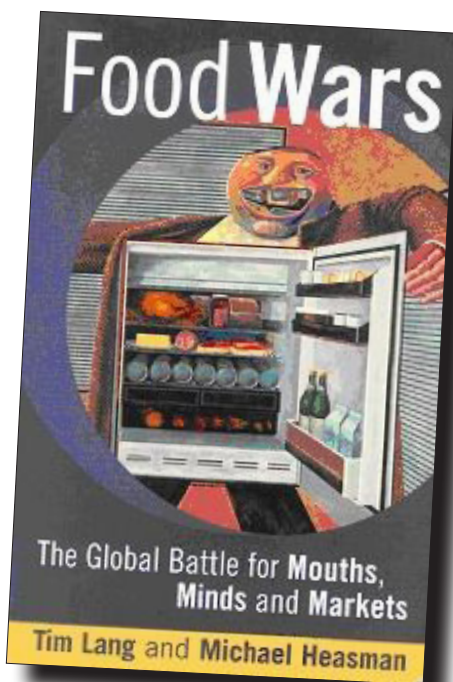
Tim Lang y Michael Heasman
***Food wars. The global battle for mouths,
minds and markets***

Londres: Earthscan Publications, 2004, 364 pp., ISBN 978-1-85383-702-9

Pilar Torre*

CUANDO ME INVITARON a comentar un libro para el número especial sobre obesidad de la revista **INTER DISCIPLINA**, me puse a pensar en los libros que había leído y que me habían ilustrado sobre el tema. Soy nutricionista y profesora en una universidad pública, en la Ciudad de México, de ahí mi interés por el tema. Escogí *Food wars...*, del que no hay traducción al español, porque ofrece una visión completa de toda la cadena alimentaria, desde la producción hasta el consumo, y sus consecuencias, bajo el modelo de producción capitalista global, que hoy tiene al mundo al borde del colapso metabólico y ambiental.

Las biografías de los autores de este libro, Tim Lang y Michael Heasman, los colocan como autoridades epistémicas para hablar de los alimentos y la alimentación humana, a una escala global. Lang ha sido profesor de políticas alimentarias en la City, University of London, pero también agricultor. Sus preguntas fundamentales versan sobre los desafíos para la implementación de políticas públicas que permitan que la alimentación humana sea suficiente, saludable, sustentable, justa y democrática. También se pregunta sobre cómo debe ser un buen siste-



ma alimentario y sobre cómo evaluar lo que hay.¹ El libro *Food Wars...*, y otras de sus publicaciones, ofrecen respuestas a estas preguntas. Heasman tiene relación con muchas instituciones académicas y sociales que discuten el

1 <https://www.city.ac.uk/people/academics/tim-lang>

* Departamento de Atención a la Salud, Universidad Autónoma Metropolitana-Xochimilco.

Correo electrónico: ptorre@correo.xoc.uam.mx

Torre, Pilar. «Reseña del libro: *Food wars. The global battle for mouths, minds and markets*. Londres: Earthscan Publications, 2004, 364 pp.» *Interdisciplina* 10, n° 26 (enero-abril): 341-344.

tema de los alimentos, las políticas, la salud y la economía. Tiene un libro, que no he leído, con un título que dice lo que pienso: *The functional foods revolution: "healthy people, healthy profits"* (La revolución de los alimentos funcionales: "gente sana, ganancias sanas").

Presento la 1a edición de este libro, *Food Wars...*, publicado simultáneamente en Londres y en Virginia USA, en 2004, que me llegó gracias a un grupo académico canadiense vinculado con la Universidad de Ecuador. Cuando lo leí, en 2006, me dejó un nuevo y amplio panorama conceptual sobre el alcance de los sistemas alimentarios en términos de daños a la salud, degradación ambiental, pobreza, desigualdad y concentración de la riqueza. Considero que estos asuntos deben ser conocidos por las personas interesadas en el tema de la obesidad. Sé que hay una segunda edición, publicada en 2015, que no pude conseguir en libro, como me gusta, y que mi analfabetismo funcional en cibernética no me dejó descargarlo en *Kindle*. La primera, describe el camino de los alimentos como mercancías, su crecimiento exponencial durante el siglo XX, y los sustentos teóricos, conceptuales y económicos de los sistemas alimentarios, y sus consecuencias sanitarias y ambientales. La segunda edición debe presentar los desafíos alimentarios del siglo XXI, con datos actualizados, ante las evidencias crecientes de que estamos comiendo muy mal y de que, cada vez más, es *El Mercado* el que nos alimenta.

En más de 370 páginas, índice incluido, los autores ofrecen una introducción y ocho capítulos con preguntas, argumentos, descripciones, evidencias, datos y ejemplos, que revelan la tesis básica de las guerras alimentarias en el capitalismo global. En el epígrafe inicial citan al primer director general de la

FAO, sobre la suficiencia y la calidad de los alimentos, que termina con: *If we are planning food for the people, no lower standard can be accepted*, que mi traducción dice: "Si estamos planeando la alimentación de las personas, no se puede aceptar un bajo estándar".

En la introducción presentan los argumentos básicos. Señalan que el abasto de alimentos y las políticas alimentarias están fallando ante la magnitud del desafío, pues deberían ofrecer soluciones a la carga mundial de enfermedad y también a los daños ecológicos asociados con la producción, transformación, distribución y consumo de enormes cantidades de alimentos, a nivel global. Describen la política alimentaria como el poder que establece la manera en que los alimentos son controlados y operados. Proponen que un enfoque hacia la salud requiere decisiones políticas que configuren la manera en que la humanidad ordena la economía alimentaria y hacen un llamado urgente para que las políticas públicas tengan una función en la promoción del bien común, mediante la integración de cinco elementos cruciales en el diseño de las políticas alimentarias:

Salud (health): la relación entre dieta, enfermedad, nutrición y salud pública.

Negocios ¿o industria alimentaria? (*business*): la manera en que los alimentos son producidos y manejados, desde los insumos agrícolas hasta el consumo. Yo diría que hay que agregar algo sobre la circulación y el destino del capital.

Cultura del consumidor (consumer culture): cómo, por qué y dónde consumen sus alimentos las personas. Se puede acceder a estas preguntas mediante las llamadas prácticas de alimentación, o prácticas alimentarias, que tienen algo que ver con el consumo de alimentos y el ámbito familiar y social.

Medio ambiente (*the environment*): el uso y mal uso de la tierra, mar y otros recursos naturales al producir alimentos.

Gobernanza alimentaria (*food governance*): la manera como se regula la economía alimentaria, y cómo se hacen e implementan las decisiones sobre política alimentaria.

Ante la pregunta “¿Por qué guerras alimentarias?”, en referencia al título del libro, los autores expresan que millones de personas son víctimas de los fracasos de las políticas alimentarias para ofrecer dietas seguras, nutritivas y para la vida buena² (*life-enhancing*). La expansión tecnológica y comercial del siglo XX tuvo el objetivo de proveer alimentos a una población mundial creciente, que hoy ronda los 7,500 millones de personas. El sistema alimentario ha logrado producir y colocar enormes cantidades y tipos de alimentos, para quien los pueda comprar y, en teoría, hay suficientes alimentos para eliminar el hambre a nivel mundial, y hasta se desperdician en grandes cantidades. La manera en que se producen, distribuyen y consumen los alimentos modernos ocasiona dietas inadecuadas que dañan la salud humana con enfermedades metabólicas, mientras permanece el hambre entre cientos de millones de personas.

Durante el siglo XX, el desarrollo del sistema alimentario se basó en lo que los autores llaman el paradigma productivo (*productionist paradigm*). El objetivo fue aumentar la cantidad de alimentos disponibles, mediante el uso de las tecnologías químicas, agrícolas, de la conservación y del transporte, y continúa

siendo la visión mundial dominante. Los autores argumentan que el *status quo* de este paradigma está mostrando sus limitaciones y que no es más una opción viable, pues los efectos sobre la salud humana y el medio ambiente amenazan su supervivencia. Señalan que hay muchas tensiones, o batallas, sobre cómo y quién produce los alimentos, cómo se venden y quiénes los consumen; en asuntos sobre justicia social, producción global vs la local, y el papel de los alimentos en la salud humana; sobre a quién pertenecen los alimentos, la industria alimentaria, la propiedad intelectual y de sus bases genéticas; sobre los efectos en la salud por el uso de agroquímicos en la producción y en la crianza de animales; hasta los daños ambientales y la contaminación; así como por el control del comercio global y la desconfianza de los consumidores, asuntos que describen muy bien durante su lectura.

Los autores proponen que el paradigma productivo se enfrenta ahora con dos marcos emergentes: el paradigma integrado de las ciencias de la vida (*life sciences integrated paradigm*) y el paradigma integrado ecológicamente (*ecological integrated paradigm*), ambos basados en la biología, aunque interpretan la biología y los sistemas sociales de manera que ofrecen diferentes opciones para el futuro alimentario. El argumento de ambos paradigmas es que el siglo XXI será el siglo de la biología; el futuro de la economía alimentaria será más sobre la biología que sobre las ciencias químicas.

El paradigma de las ciencias de la vida describe un marco conceptual para la aplicación de la biotecnología, en el amplio sentido, en la producción de alimentos, a escala industrial. Con una interpretación medicalizada de la salud humana y ambiental, los alimentos se perciben casi como una medicina, una solución de algu-

² La noción *vida buena* es una aproximación utilizada por grupos indígenas y civiles sudamericanos, que luchan por la tierra, la ecología y los derechos sociales y económicos. <http://www.cipca.org.bo/index.php/cipca-notas/cipcanotas-2016/3659-teko-kavi-la-vida-buena-guarani-en-el-estado-plurinacional-de-bolivia>

na enfermedad, parte de un plan, y permite una manipulación controlable y sistemática de los determinantes del estado de salud (del proceso *salud-enfermedad-atención-prevención* (PSE-AP), en palabras de Eduardo Menéndez),³ y es mucho más que la manipulación genética de los alimentos. La nutrigenómica es una visión desde el paradigma de las ciencias de la vida, busca entender cómo la nutrición, o la ingestión dietética, interactúa con la estructura y expresión del potencial genético, con la promesa de ofrecer soluciones personalizadas a la alimentación y la salud, con base en la aceptación de que los micro y macronutrientes alteran la programación metabólica celular, y en colocar la dieta como el factor clave de la enfermedad. Este paradigma cuenta con enormes niveles de inversión de la industria farmacéutica y alimentaria (*big businnes*), que ofrece la salud por medio de la ciencia.

El otro modelo que enfrenta el paradigma productivo es el integrado ecológicamente, asentado también en la biología, pero con una aproximación más integral y menos mecánica de la naturaleza, una visión más holística bajo un modelo de agroecología que redescubre el conocimiento y las habilidades locales, junto con el entendimiento moderno, para enfrentar los desafíos de la producción y el consumo de alimentos. Con principios ecológicos para el diseño y el manejo de los agrosistemas, la producción de alimentos buscará la conservación de los recursos naturales, la agrobiodiversidad vs OGM, la sensibilidad cultural, la justicia social y las variables económicas, y desarrolla sus propias tecnologías. El alcance de este modelo es restringido pero creciente,

apela a las circunstancias, experiencias y dinámicas de los grupos sociales y las poblaciones. Trabajar con la naturaleza y no sobre ella, es el ethos de este paradigma.

Los tres paradigmas tienen una fuerte orientación hacia la salud, pues la función de la cadena alimentaria es ofrecer salud. En el libro se exploran los significados de la salud, y de los determinantes de la salud, para cada uno de los paradigmas. Se adentra, con datos y ejemplos, en los recovecos conceptuales de estos paradigmas y se pronuncia por el modelo ecológico como alternativa viable, pues coloca la salud humana y ambiental en el centro del problema.

Los alimentos pasan por una transición de largo plazo, de una política mundial dominada por la agricultura, los agronegocios y la producción de bienes, a una dominada por el consumo, con grandes marcas comerciales, cadenas de ventas y servicios de alimentos. Es necesario estar alertas ante estos fenómenos pues la idea de política pública debe abarcar la toma de decisiones a lo largo de la cadena alimentaria. El Estado, el sector corporativo y la sociedad civil deberán tomar decisiones políticas sobre los efectos de las prácticas alimentarias en la salud humana y ambiental, asuntos que han estado al margen de la economía alimentaria, hasta hoy.

La noticia del *New York Times* del 11 de diciembre de 2017 es aterradora. México, con altísimos niveles de obesidad, es el resultado de la implementación del TLC en 24 años.⁴ Lang y Heasman lo advirtieron en 2005 y lo siguen advirtiendo hoy. Por eso he seleccionado este libro para comentarlo, y si lo van a leer, les recomiendo leer la 2a edición. **D**

3 Menéndez, Eduardo. 1994. "La enfermedad y la curación ¿Qué es medicina tradicional?", *Alteridades*, 4(7): 71-83.

4 A nasty Nafta-related surprise: México's soaring obesity. *NYTimes*.