

O Velho Continente e o Novo Mundo. Os desafios da sustentabilidade alimentar

Luís Carreira Garcia, B2B Nutrimais, Trivalor SGPS SA
Médico Veterinário

Comunicação apresentada no XII Congresso de Nutrição e Alimentação, 16/17 de maio 2013, Lisboa

Diferentes olhares sobre a alimentação, e sobre a forma como vem evoluindo à medida do desenvolvimento do Homem, permitiram interpretações distintas sobre os regimes alimentares, e apreciações igualmente diversas sobre os alimentos que compõem esses mesmos regimes, de acordo com as convicções religiosas, as opções ideológicas, os diferentes elementos culturais e psicológicos, e naturalmente as condicionantes económicas e de mercado.

A mudança dos aspectos relativos à forma de comer, acompanhando o progresso e o desenvolvimento, fez-se desde cedo, de acordo com as orientações emanadas das religiões, em ligação estreita com os aspectos sociais, (e em particular com a posição ocupada por cada pessoa na escala social), e a partir de determinada altura, os modos de comer, mudaram também, de forma mais rápida, ao ritmo dos hábitos de vida e culturais. Anselmo Brillat-Savarin, (1755-1826), escritor e gastrónomo francês, plasmou até hoje, a frase talvez mais bem-sucedida de toda esta história da alimentação e da gastronomia, propalando “diz-me o que comes dir-te-ei quem és”.

Desafiando esta que parece uma insofismável verdade, a intensificação crescente da troca de produtos, acompanhando a progressiva mobilidade das populações, a aprendizagem e a assimilação de novos costumes, e os ensaios sucessivos da globalização, foram decisivos para modificar a forma de comer e de pensar a alimentação. A evolução dos hábitos fez-se sempre, acompanhando de perto as modificações trazidas pelos inventos e pela técnica, como as induzidas pelas especiarias e o açúcar, a vulgarização das conservas, o advento dos restaurantes ou a democratização da refrigeração, que ditaram, com maior ou menor impacto, diferentes pontos de viragem, ao longo do tempo.

A escolha de alimentos determinados, sempre apareceu muito relacionada com a sua disponibilidade numa dada área geográfica, e prendeu-se à vez com necessidades específicas, como a da sustentação e recuperação de forças, caso do biscoito e da bolacha para os marinheiros e soldados, mas também com a vontade de imprimir diferenças e reforçar estatutos, como ocorreu com a pimenta ou a canela. Outras motivações, menos terrenas, surgem, fazendo jus a penitências ou proibições, pela determinação da necessidade de interromper os pecados ligados à mesa e à carne,

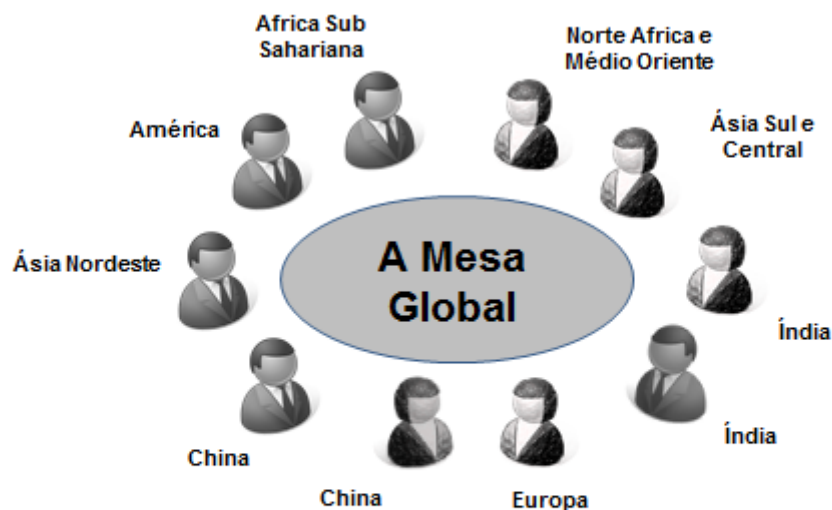
sobretudo os da carne, pela sua implícita intemperança e luxúria. Impuseram-se os dias de abstinência, em que os legumes e o magro pescado, tornavam a existência insossa e triste como convinha aos verdadeiros tementes das coisas divinas.

Como tese apontada pelo filósofo francês Jean-François Revel, existirá em cada época de progresso, o que poderemos apelidar de sociedades – laboratório, os locais onde as soluções civilizacionais são inventadas e testadas, e que acabando por prevalecer, levarão depois à sua disseminação, mais ou menos voluntária por outros locais, outras sociedades, que as adoptarão com alterações maiores ou menores.

Revel considera, que Atenas, Roma, a Itália renascentista, Inglaterra e França, foram sucessivamente os exemplos dessas sociedades, até que no séc. XX esse papel passou para os Estados Unidos da América, e aparentemente com um impacto de tal forma relevante, que hoje não podemos ficar alheios àquilo que alguns identificam já como uma agenda global, onde as grandes empresas do sector alimentar se posicionam.

Se fizermos um exercício, como o que J.F. Foer no seu livro “eating animals” propôs, o de imaginarmos a mesa global, verificamos que na distribuição da população mundial á uma suposta mesa, (competição global pelos alimentos), a totalidade da população do continente americano, ocupa 1 lugar em 10 possíveis (ver Fig 1).

Fig. 1



Adaptado por Luís Carreira Garcia de "Eating Animals" J.F.Foer

Mas se por outro lado, olharmos à quantidade de alimentos efectivamente consumidos, constatamos que só a população dos EUA ocupa três dos 10 lugares disponíveis à mesa (ver Fig 2).

Fig. 2



Adaptado por Luis Carreira Garcia de "Eating Animals" J.F.Foer

A assimetria que se instalou na distribuição de alimentos à escala global, tem também os seus paradoxos nos países, com sociedades em que as classes médias emergentes, contribuem para o agravamento de uma situação, que segundo diferentes autores, já aponta para 2050, como o ano em que a quantidade de alimentos produzidos, não chegará para sustentar a procura existente.

Em 2007, o surto de *Porcine Reproductive and Respiratory Sndrome*, verificado na China, veio através da mortalidade elevada que induziu no efectivo porcino, colocar a nu a fragilidade do modelo produtivo vigente, maioritariamente com origem em processos de recria e engorda, de forma doméstica e artesanal, que facilitaram a disseminação aguda daquela patologia, gerando um incremento de 70% na carne de porco, e demonstrando a dependência da China naquele bem de consumo (Meat Science, 2009, Vol 19), e influenciando fortemente a inflação do país.

Como resposta, os modelos de produção adoptados por grandes grupos económicos, organizaram-se em torno das tecnologias mais avançadas, importando de países ocidentais, como o Canadá ou a Holanda, os exemplares destinados a suportar os milhões de porcos, de que o mercado chinês está ávido. A pressão da procura de carne, gera uma pressão interna de alimentos para as espécies pecuárias, que ultrapassa as capacidades domésticas, e a China que no passado foi exportadora de soja, importa agora 20 milhões de toneladas ano, o que equivale a 40% de todo o comércio mundial, quantidade que mesmo assim se estima, deve duplicar em 2016.

As respostas à procura incessante de alimentos, assumiu ao longo dos tempos estratégias de melhoria do desempenho da produção, maior rentabilidade da indústria e uma maior comodidade e conforto, no acesso dos consumidores aos bens desejados, necessariamente e quase sempre a preços cada vez mais reduzidos. Desde meados do século passado, foram tempos do recurso a hormonas, aos antibióticos promotores do crescimento, aos anabolizantes, à irradiação de alimentos ou ao recurso cada vez maior aos organismos geneticamente modificados. Invariavelmente a desconfiança dos consumidores, cresceu com o conhecimento destas abordagens.

O desafio mantém-se hoje e as respostas são titubeantes, como seja através das propostas do regresso às origens, caso por ex: do movimento *slow food* e das propostas de modelos de agricultura biológica, que nos confortam do ponto de vista da genuinidade e da garantia de alimentos mais naturais, mas não respondem ao crescimento sensível da população mundial. Paul Roberts no seu livro "The end of food" proclama " os cientistas afirmam que vai faltar comida e que seremos todos vegetarianos em 2050". Será??