¿Podemos seguir comiendo tanta carne?

Esther Vivas

Miércoles 19 de marzo de 2014, puesto en línea por Claudia Casal

18 de Febrero de 2014 - La carne se ha convertido en indispensable en nuestras comidas. Parece que no podamos vivir sin ella. Si hasta hace pocos años, su consumo era un privilegio, una comida de fechas señaladas, hoy se ha convertido en un acto cotidiano. Quizás, incluso, demasiado cotidiano. ¿Necesitamos comer tanta carne? ¿Qué impacto tiene en el medio ambiente? ¿Qué consecuencias para el bienestar animal? ¿Para los derechos de los trabajadores? ¿Y para nuestra salud?

El consumo de carne se asocia a progreso y modernidad. De hecho, en el Estado español entre 1965 y 1991 su ingesta se multiplicó por cuatro, especialmente la de carne de cerdo, según datos del Ministerio de Agricultura. En los últimos años, sin embargo, el consumo en los países industrializados se ha estancado o incluso ha disminuido, debido, entre otros, a los escándalos alimentarios (vacas locas, gripe aviar, pollos con dioxina, carne de caballo en lugar de carne de vaca, etc.) y a una mayor preocupación sobre lo que comemos. De todos modos, hay que recordar que también aquí, y más en un contexto de crisis, amplios sectores no pueden optar a alimentos frescos ni de calidad o a escoger entre dietas con o sin carne.

La tendencia en los países emergentes, como Brasil, Rusia, India, China y Sudáfrica, los llamados BRICS, en cambio, va en aumento. Estos concentran el 40% de la población mundial y entre el 2003 y el 2012 su consumo de carne aumentó un 6,3%, y se espera que entre 2013 y 2022 crezca un 2,5%. El caso más espectacular es el de China, que ha pasado en pocos años, de 1963 a 2009, de consumir 90 kilocalorías de carne por persona al día a 694, como indica el Atlas de la Carne. ¿Los motivos? El aumento de la población en estos países, su urbanización y la imitación de un estilo de vida occidental por parte de una amplia clase media. De hecho, definirse como "no vegetariano" en la India, un país vegetariano por antonomasia, se ha convertido, entre algunos sectores, en un estatus social.

Un consumo caro para el planeta

Pero el incremento de la ingesta de carne en el mundo no resulta gratuito sino que sale muy caro, tanto en términos medioambientales como sociales. Para producir un kilo de carne de ternera, por poner un ejemplo, se necesitan 15.500 litros de agua, mientras que para producir un kilo de trigo hacen falta 1.300 y por un kilo de zanahorias 131, según el Atlas de la Carne. Entonces, si para satisfacer la actual demanda de carne, huevos y derivados lácteos en todo el mundo se necesitan cada año más de 60 mil millones de animales de granja, engordarlos sale carísimo. De hecho, la cría industrial de animales genera hambre, ya que 1/3 de las tierras de cultivo y un 40% de la producción de cereales en el mundo se destina a alimentarlos, en lugar de dar de comer directamente a las personas. Y no todo el mundo puede permitirse pagar un trozo de carne de la agroindustria. Según datos del Grupo ETC, 3.500 millones de personas, la mitad de los habitantes del planeta, podrían nutrirse con lo que consumen estos animales.

Además, vacas, cerdos y gallinas, en el actual modelo de producción industrial e intensivo, son algunos de los principales generadores de cambio climático. ¡Quién lo diría! Se calcula que la ganadería y sus subproductos generan el 51% de las emisiones globales de gases de efecto invernadero. De hecho, una vaca y su ternero en una granja de carne emiten más emisiones que un coche con trece mil kilómetros a sus espaldas, según la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO). Nosotros, al comer carne somo corresponsables.

El maltrato es la cara más cruenta de la ganadería industrial, donde los animales dejan de ser seres vivos para convertirse en cosas y mercancías. El documental Samsara, sin escenas de violencia explícita,

muestra la brutalidad oculta, extrema, de las granjas de producción de carne, leche..., donde los animales malviven y los trabajadores los descuartizan, golpean, destripan como si fueran objetos. Un modelo productivo que tiene sus orígenes en los mataderos de Chicago, a principios del siglo XX, donde la producción en línea permitía, en sólo quince minutos, matar y trocear una vaca. Un método tan "eficiente" que Henry Ford lo adoptaría para la fabricación de automóviles. Para el capital, no hay diferencia entre un coche y un ser con vida. ¿Y para nosotros? La distancia entre el campo y el plato se ha hecho tan grande en los últimos años que como consumidores ya no somos conscientes muchas veces que tras un embutido, una lasaña o unos espaguetis a la carbonara había vida.

Trabajo precario

Las condiciones laborales de quienes trabajan en estas granjas deja mucho que desear. De hecho, entre los animales que se sacrifican y los empleados que trabajan hay más puntos en común de lo que estos últimos pudiesen imaginar. Upton Sinclair en su brillante obra La jungla, donde retrataba la precaria vida de los trabajadores de los mataderos de Chicago en los primeros años del siglo pasado, lo dejaba claro: "Allí se sacrificaban hombres igual que se sacrificaba ganado: cortaban sus cuerpos y sus almas a trozos y los convertían en dólares y céntimos". Hoy, muchos mataderos contratan en condiciones precarias a personas inmigrantes, mexicanos en Estados Unidos, como retrataba la excelente película de Richard Linklater Fast Food Nation, o de Europa del Este en los países del centro de la Unión. La obra de Sinclair sigue cien años después estando de plena actualidad.

La industria ganadera, así mismo, tiene una efecto nefasto sobre nuestra salud. El suministro sistemático de medicinas de manera preventiva a los animales para que puedan sobrevivir en pésimas condiciones de estabulación hasta el matadero y para obtener un engorde más rápido, y con menos coste para la empresa, lleva a que se desarrollen bacterias resistentes a estos fármacos. Unas bacterias que fácilmente pueden pasar a las personas a través, entre otros, de la cadena alimentaria. En la actualidad, según la Organización Mundial de la Salud, se suministran más antibióticos a animales sanos que a personas enfermas. En China, por ejemplo, se estima que más de 100 mil toneladas de antibióticos al año se dan a los animales, la mayoría sin ningún tipo de control, y en Estados Unidos, el 80% de los antibióticos que se suministran van a parar al ganado, como indica el Atlas de la Carne. Y eso no es todo, la propia FAO reconoce que en los últimos quince años, el 75 % de las enfermedades humanas epidémicas tienen su origen en los animales, como la gripe aviar o la gripe porcina, consecuencia de un modelo ganadero insalubre.

¿Quién gana con este modelo? Obviamente nosotros no, aunque nos quieran hacer creer lo contrario. Unas pocas multinacionales controlan el mercado: Smithfield Foods, JBS, Cargill, Tyson Foods, BRF, Vion. Y obtienen importantes beneficios con un sistema que contamina el medio ambiente, genera cambio climático, explota a los trabajadores, maltrata a los animales y nos pone enfermos.

Una pregunta se impone: ¿podemos seguir comiendo tanta carne ?

Artículo publicado inicialmente en catalán en Etselquemenges.cat.

[http://esthervivas.com/presentacio/podemos-seguir-comiendo-tanta-carne/]