Imprimir

A pesar de que se ha constatado que nuestra alimentación actual ha favorecido el cambio climático, ninguna acción definitiva al respecto ha salido de la COP26.
En cuanto a la ganadería y la agricultura que alimenta a los animales, nuestra desinformación es absoluta y radicalmente irresponsable, puesto que el impacto medioambiental del sector agroalimentario es formidable, así como los efectos sobre nuestra salud.

Aunque la industria es responsable de la emisión de un 32% de gases contaminantes, la ganadería, la agricultura y la deforestación le van a la zaga, ya que emiten un 25% de gases de efecto invernadero; casi el doble que el transporte. De hecho, el sector agropecuario actual es la primera causa del calentamiento del planeta, lo cual no nos ha impedido a los países ricos convertirnos en comedores compulsivos de carne. Un dato escalofriante es que, entre 1995 y 2000, el consumo de carne se multiplicó por cinco.

La ganadería y la agricultura que la alimenta emiten el 37% del metano propagado en nuestra atmósfera y su poder de calentamiento es entre 25 y 28 veces mayor que el CO_2. También es la principal emisora de protóxido de nitrógeno —el segundo gas responsable del calentamiento—, generado por la sobreutilización de abonos nitrogenados químicos y por la mala gestión de las deyecciones animales. Asimismo, la ganadería emite CO_2 por el consumo de carburante para el funcionamiento de las granjas, la calefacción de las infraestructuras, la producción de insumos químicos, el transporte de cereales y carnes y la energía gastada en maquinaria agrícola. Añadamos a lo anterior una considerable cantidad de gases fluorados que se utilizan en la cadena en frío necesaria para almacenar y transportar a los animales y la emisión de CO_2 en el sector de las aves de corral.

Paradójicamente, tocamos a 4 cabezas de ganado por habitante, pese a que dicha relación no es equilibrada, ya que son una minoría los países más consumidores de carne y, por ende, los más contaminantes del mundo.

Consecuentemente, se ha hecho ya imprescindible que la ganadería frene de forma

sustancial la emisión de gases de efecto invernadero y se ciña a una restricción decisiva o a un tratamiento más racional y respetuoso con la Tierra.

Tampoco deberíamos obviar que el 83% de la superficie agrícola mundial se utiliza para proveer a la ganadería, a pesar de que el consumo de carne únicamente produzca el 18% de las calorías necesarias y el 37% de las proteínas. Solo en 2002, un tercio de los cereales cultivados fue para alimentar al ganado; cantidad que habría bastado para dar de comer a 3.000 millones de habitantes. Si en las tierras destinadas a la ganadería se cultivasen verduras, frutas y cereales para la población local o para volver a plantar árboles, la vida vegetal podría recobrarse.

Asimismo, la ganadería intensiva devora el fósforo que necesitamos los seres vivos para sobrevivir y el consumo excesivo de carne pone en peligro nuestras reservas de agua. En efecto, la producción industrial de 1 kg de buey consume 13.500 litros de agua. Además, la mala gestión de las deyecciones animales en la ganadería intensiva provoca la filtración de nitratos y agentes patógenos a la capa freática, lo que pone en peligro las reservas de agua potable. Habiendo también una decantación de «aguas envenenadas» procedentes de la ganadería hacia ríos y océanos. Es más, las «mareas verdes» de algas son resultado de los vertidos de purines, sobre todo excrementos de cerdos —ricos en nitrógeno—, siendo este fenómeno mundial.

¿Por qué no han reaccionado nuestros gobernantes ante tamaño desafuero? Porque el lobby del sector agroalimentario es muy poderoso e impone un silencio total a todos los gobiernos, aunque ello implique la desaparición de la vida en la Tierra.

¿De qué forma podríamos impedirlo a nivel individual? Limitando nuestro consumo de carne. Se trataría de un gesto de enorme impacto que reduciría la huella de carbono y le asestaría un duro golpe al avasallador lobby agroalimentario.

Si lo miramos por el lado de la salud, las consecuencias del consumo excesivo de carne y charcutería son enormemente negativas.

En primer lugar, las terribles condiciones en que viven los animales implican la liberación, aparición y propagación de nuevos patógenos que aumentan la prevalencia de cánceres —de colon, próstata, intestino, recto—, enfermedades cardiovasculares, hipercolesteronemia, obesidad, hipertensión, osteoporosis, diabetes del tipo 2, alteración de las funciones cognitivas, cálculos biliares y poliartritis reumatoide.

En segundo lugar, las carnes procesadas —embutidos, fiambres, pizzas, lasañas, raviolis, gratinados de carne picada con puré, salsa boloñesa…— son muy peligrosas y están estrechamente relacionadas con el aumento del riesgo de desarrollar un cáncer colorrectal.

En tercer lugar, es más sano tomar frutos secos enteros que cualquier tipo de leche animal.

En consecuencia, la mejor opción es comer menos carne y beber menos leche y, en caso de hacerlo, que procedan de granjas agropecuarias biológicas, cuyo rendimiento es excelente.

Por cierto, en el seno de la agricultura biológica, hay que citar la permacultura[2], que puede practicarse en pequeñas superficies con rendimientos suficientes para alimentar a una familia. Se trata de una técnica que imita a la naturaleza y es respetuosa con todos los productos que cultiva.

En cuanto a suelos agrícolas, ha aumentado su salinización, con los efectos nocivos que conlleva, además de un descenso de rendimientos y una esterilización creciente. La degradación de los suelos a causa de la sal suele ser resultado de un mal drenaje y la mejor prevención consiste en recurrir al riego por goteo.

Por lo que respecta a la pesquería, los frutos del mar han sido considerados siempre el más sano de los alimentos. No obstante, ya no es así debido a la contaminación de las aguas —que conlleva, entre otras cosas, la muerte de los peces— y la sobrepesca. El 86% del pescado que se vende procede de una pesca «no sostenible» o de reservas sobreexplotadas que vacían los océanos y que son resultado de la presión que ejerce la gran distribución. Los consumidores de pescado tienen la obligación de saber que están comiendo un alimento que está siendo aniquilado de forma devastadora.

China —primer país pescador del mundo— incluyó un ambicioso plan quinquenal de restauración de las reservas y de protección de los ecosistemas en su zona económica exclusiva, pero no sabemos si lo estará llevando a la práctica.

Asimismo, los océanos están contaminados por el mercurio, que es asimilado por los organismos vivos, emitido a causa de las actividades humanas —explotación minera, metalurgia, combustión de residuos y combustibles fósiles, transformación de pasta de papel— y diseminado en los ecosistemas terrestres y marinos. Con todo, existen tecnologías para captar el mercurio industrial que deberían se aplicadas sin dilación, ya que, según Naciones Unidas, la cantidad de mercurio en los primeros cien metros de costa se ha duplicado en los últimos cien años.

En el ámbito de la salud, asimilado en dosis alta, el metilmercurio es tóxico para el sistema nervioso central del hombre. Desde 2002, se han emitido varios dictámenes para evaluar el riesgo sanitario ligado al consumo de pescado contaminado, aunque nada nos han dicho acerca de ello nuestros gobernantes. Las recomendaciones a seguir se basan en un único consumo de pescado azul a la semana, la diversificación de especies de pescado consumidas, evitar los pescados más contaminados y los susceptibles de estarlo (caballa real, pez espada, atún) y consumir una o dos veces a la semana los menos peligrosos (lubina, boquerón, jurel, sardina y platija). Por cierto, las amalgamas dentales de mercurio, que se utilizan para «empastar» las caries, son tóxicas. Además del mercurio, el pescado también absorbe arsénico y cadmio.

Por lo que se refiere a verduras y frutas, el espectáculo es también poco halagüeño, porque, las casi tres cuartas partes de las frutas y el 41% de las verduras no biológicas llevan trazas de pesticidas que pueden incidir en nuestra salud y en la de los agricultores.

La solución pasa por obviar los productos procedentes de la agricultura convencional y comprar fruta y verdura tratadas de forma más considerada con la naturaleza. Además de comprar productos de proximidad y «temporada». En efecto, al peligro de los pesticidas, se une la combinación de varios pesticidas en un solo producto, que pueden ser cancerígenos,

disruptores endocrinos o peligrosos para el sistema nervioso.

Los productos agrícolas respetuosos con el medio ambiente aumentan y todavía lo harán más si los consumidores presionamos.

En el terreno del pan, los cereales y la pasta, la tasa de productos de panadería que contienen residuos de pesticidas se ha duplicado en los últimos doce años. Por tanto, también debemos comprar productos respetuosos con el medio ambiente.

Otros alimentos de los que también deberíamos abstenernos son: el azúcar, uno de los cultivos más nocivos para el planeta; el chocolate, porque destruye bosques y exige grandes cantidades de agua; el café, por deforestar, utilizar pesticidas y abusar del agua; la soja, porque contribuye a la deforestación e impactos medioambientales; y, finalmente, la miel, infestada por los pesticidas que matan a las abejas.

Hablando nuevamente de pesticidas —que incluyen insecticidas, fungicidas y herbicidas— hay, por lo menos, 600. Pueden tener efectos tóxicos graves o crónicos tanto en los ecosistemas, particularmente los acuáticos, como en el hombre. Hoy, la casi totalidad de las aguas subterráneas está contaminada por la utilización masiva de pesticidas durante décadas. Habitualmente, se usan para la protección de las cosechas y el cuidado de los jardines. Con todo, son los ganaderos y agricultores industriales quienes esparcen más productos químicos de este tipo, lo cual desemboca en una intensa contaminación de las aguas subterráneas. Por tanto, no comer esos productos cárnicos y vegetales de procedencia industrial y tratados con pesticidas es un imperativo para la salvaguarda de nuestra agua y un duro golpe a los lobbies petroquímico y agroalimentario. No olvidemos, además, que la prevención en agua cuesta tres veces menos que la descontaminación.

La información básica aportada en este artículo procede del ensayo *La humanidad en peligro: Un manifiesto*, de Fred Vargas (2020). Tras una serie de artículos relacionados con el cambio climático, daré por cerrada mi aportación al tema del cambio climático.

[2] Se trata de un sistema de principios de diseño agrícola, económico, político y social basado en los patrones y las características del ecosistema natural. Tiene muchas ramas —diseño ecológico y ambiental, ingeniería ecológica, construcción y gestión integrada de recursos hídricos, etc.— que dan una respuesta positiva a la crisis ambiental y social que estamos viviendo.

Pepa Úbeda