

Alexandra Bütikofer, presidenta d'APAEM i del CBPAE

“Èticament no es pot permetre que hi hagi gent que es mori de gana i que a la vegada tirem aliments”

De pare suís i mare ciutadellenca, Alexandra Bütikofer de Olives va néixer a Berna (Suïssa) l'any 1960. Té dos germans més i als 5 anys va desplaçar-se a viure a Menorca amb la seua família. Fins als 20 anys, quan se'n va anar cap a Andorra durant un poc més d'una dècada. Va ser llavors, amb 32 anys, quan tornà a l'illa per instal·lar-s'hi definitivament, residint a la finca familiar de Torre Solí Vell d'Alaior. Allà, a més a més de tenir un hort ecològic per al propi consum, també es dediquen al conreu ecològic de farratge per al bestiar del lloc des Tudons, propietat també de la família i que és, de fet, on pertany la producció de Torre Solí Vell. Des de l'any 2011, Alexandra Bütikofer és la presidenta de l'Associació de Productors d'Agricultura Ecològica de Menorca (APAEM) i, també, des de juny de 2013 del Consell Balear de la Producció Agrària Ecològica (CBPAE), organisme de certificació i control d'aquest tipus de producció. La setmana passada, Bütikofer va ser una de les participants en el debat que l'associació Fra Roger va organitzar al Cercle Artístic de Ciutadella sobre gastronomia i producte de Menorca com a valor educatiu, i ho hem aprofitat per començar la conversa.

Quin diríeu que és el valor educatiu de la gastronomia i el producte de Menorca?

És bàsic. Vam, m'atreviria a dir que apart d'una responsabilitat per a les generacions futures, també és una obligació per reeducar els gustos i els sabors pels aliments de ver, deixant anar els menjars prefabricats d'aquells envasats, carregats amb grasses transgèniques, forts de sals i sucres,... i que, a més a més, han viatjat 4-5 mil quilòmetres per arribar a la nostra taula i està vist que són perjudicials per a la salut. És allò de tornar a menjar el que es menjava abans de la revolució verda, als anys 50 i 60, que és quan es va intensificar l'agricultura i va arribar la mecanització del camp i la dependència dels pagesos cap al petroli i els 'insums' químics, de tot allò químic que s'empra a l'agricultura per millorar les collites (herbicides, pesticides, etc), cosa que va provocar l'abandonament de les pràctiques naturals de l'agricultura.

Tant de mal va fer?

En aquest procés d'intensificació tot es va anar especialitzant més i es va convertir en un negoci (agronegoci) on l'alimentació ha passat a estar controlada per les grans marques i el pagès ha deixat de tenir el control del que produeix, arribant al que veim avui en dia: que són 5 empreses les que controlen la distribució mundial d'aliments. I no només açò, sinó que tenen tant de poder que a través de la propaganda ens han fet creure que hem de produir d'una manera cada vegada més eficaç (especialització), i són les distribuïdores, aquestes poques empreses, qui controlen els preus dels aliments i en mans de qui està una cosa tan bàsica com és l'alimentació. I açò no és cap invent meu, sinó que està basat en un informe publicat per la FAO el desembre de l'any passat i elaborat pel relator de l'ONU pel dret a l'alimentació.

Certament, hi ha estudis que parlen de què l'agricultura diguem-ne 'pagesa', de proximitat i ecològica, és més eficient per garantir la seguretat alimentària, que seria que no hi hagués ningú que passés fam. Perquè ara mateix es diu que es produeixen aliments per a 12.000 milions de persones quan el planeta té uns 7.200 milions d'habitants, i així i tot 1 de cada 8 persones passa gana.

Sí, és terrible. És una qüestió que èticament no es pot permetre: que hi hagi gent que es mori de gana i a la vegada que tirem aliments. Des de l'ONU es diu que es perd al voltant d'un 30% de l'alimentació que es produeix al món i que amb el que es tira es podria alimentar a 2.000 milions de persones, açò tenint en compte que als països dits desenvolupats es consumeixen 4.600 quilocalories per persona i dia, el doble del necessari.

Intuec el que me direu, però què en pensa dels transgènics? Un argument que sempre s'ha dit és que així es poden produir més aliments i arribar a tothom que ara no en té al món...

Bé, açò és la gran excusa de les grans empreses, perquè a través dels transgènics tenen la patent de les llavors, que fa que cada vegada te cobrin per una cosa que abans era lliure, a la vegada que cadascuna d'aquestes llavors també va associada a la química. I la mateixa companyia que té la patent te ven la llavors i els 'insums' químics, el paquet complet... Açò té agafat al pagès, perquè no és lliure i cada any necessita comprar les llavors i, normalment, per fer grans cultius transgènics han de ser monocultius, que és fatal per a la biodiversitat, no només vegetal sinó animal. En els darrers anys la producció agrícola ha crescut a un ritme superior a la població i tot s'ha centrat en aquest augment desmesurat i sense fre de la producció.

Tornant al valor educatiu, seria...

...el valor educatiu seria poder arribar a ser autosuficients aquí, i a través d'açò que els fiets coneguin com es produeixen els aliments, les varietats que es conreen, recuperació de tradicions que s'estan perdent, conèixer els pagesos i tot el que hi ha darrere els aliments. Seria com recuperar allò que a vegades sembla que s'ha oblidat i que passava abans, quant a consumir aliments i menjar fresc i local, produït i venut localment.

Trobau que ens alimentam bé?

No. Només s'ha de veure els problemes d'obesitat infantil, per exemple, i açò és degut al que menjam: aliments processats, refinats, coses que diuen que són bones de fer i no ho són tant... Bé, i també hi ha altres problemes que està demostrat que són per l'alimentació, com ara del sistema endocrí, alguns càncers, problemes de fertilitat,...

Hi ha molta dieta 'animal'?

Vam, crec que un gran error del sistema alimentari és que ens fan creure que necessitam menjar proteïna d'origen animal cada dia. I no és ver, perquè amb quatre vegades a la setmana seria suficient. I amb açò, què passa? Vol dir que hem abandonat allò tan nostre com és la dieta 'mediterrània', basada en fruites, verdures, cereals en la base, llegums, oli d'oliva, etc, i que la piràmide s'ha girat. I el cas és que ara exportam aquest model als països en desenvolupament, i és clar, tot el planeta ha de menjar carn cada dia... I passen coses tan contradictòries com que el 50% dels cereals que es produeixen mundialment són per alimentar el bestiar que serà destinat a consum de carn. Si aquestes hectàries es diversifiquessin, menjaríem tots de sobres i es produirien prou aliments per a tothom, açò sense entrar en altres aspectes com els problemes mediambientals que dóna tot aquest excés de producció de carn.

A qualche banda he llegit, però, que més d'un 40% de la gent hem variat la dieta a causa de la crisi, en el sentit que com menys poder adquisitiu es té, manco inversió hi ha en menjar...

Tornaríem un poc al tema de la distribució dels aliments... Si acurses la cadena de distribució, vull dir que si entost de què el producte passi de distribuïdor en distribuïdor i durant 4-5 mil quilòmetres abans d'arribar a la teua taula el que fas es comprar directament al productor o a la botiga allà on el productor ho duu, surt més econòmic i no hi ha gaire diferència de preu. És qüestió de cercar-ho. Els circuits curts de comercialització fan que els preus dels aliments ecològics siguin més assequibles. Bé, i açò apart de qüestions com la salut.

A què us referiu?

Hi ha un estudi de la FAO (Organització de Nacions Unides per a l'Alimentació i l'Agricultura) que diu que per a cada euro gastat en aliments convencionals n'has d'afegir un altre per als efectes negatius que comporten per a la salut i encara un altre més per als efectes negatius que comporten per al medi ambient. El que passa, és clar, és que en aquell moment tu pagues 1 €, però als altres 2 els pagues a través dels impostos. A la llarga, en aquest sentit, menjar ecològic és més barat. Guanyes en salut i en medi ambient, en respecte a la terra, a la diversitat,... i en benestar animal,

també.

Ho entenc, però així i tot insistesc: un moment donat vull comprar ecològic, però acabau-me de convèncer de perquè hauria de comprar, per exemple, una patata ecològica si les convencionals també són bones i més barates?

Perquè aquesta patata convencional està carregada de productes químics de síntesi que van a parar al teu organisme, que a la llarga te poden provocar problemes de salut, i perquè, a la vegada, per posar-hi químics i altres mètodes al cultiu, que moltes vegades és monocultiu, hi ha efectes pel medi ambient. Bé, i el que deia abans, que a aquest euro que te costa directament hi hauries d'afegir aquells altres d'impostos pels efectes a la salut i al medi ambient, multiplicant-se el preu per 3 sense donar-te'n compte. La gent que només s'alimenta de productes ecològics, a la llarga està més carregada d'energia i sol ser més resistent a les malalties, cosa també molt interessant per a l'alimentació infantil. I una altra clau: que gastant aquest euro amb producte de Menorca, amb patates d'aquí, aquest euro es pot multiplicar per 3 a l'economia local, cosa que si no és així aquest doblers se'n va fora de Menorca.

Aquesta dinàmica és molt forta. Com proposau girar aquesta tendència?

Ho esteim demostrant poc a poc. És important que hi hagi pagesos ecològics i que hi hagi una petita indústria ecològica a través de l'elaboració (formatges, embotits, vins, pa, farina, etc), i a partir d'açò, de què hi hagi producte, fomentar l'economia local perquè obrin petites botigues especialitzades i passin coses com que arribin a la restauració. Com a Ciutadella, per exemple, on ja hi ha dos restaurants que empren només productes ecològics. A la vegada, també vol dir que el turisme en gaudeix i ho demana. Menorca és una reserva de la biosfera i hem de donar exemple. També es tracta de respecte al medi ambient i de contribució al desenvolupament sostenible de Menorca.

Per cert, no sostenibilitat sinó desenvolupament sostenible, no? En què consisteix?

Sí, sí, desenvolupament sostenible, que, per definició, es diu que és aquell que permet satisfer les necessitats de les presents generacions sense impedir que les futures generacions puguin satisfer les seues pròpies necessitats amb els mateixos recursos. Si agafam l'exemple de les patates, per dir-ne qualcun, hauríem de veure coses com que si en sembram moltes també té molta repercussió en el medi ambient, perquè gastes molta aigua, contamines aqüífers amb els químics que s'empren, etc. I la pregunta que ens hauríem de fer és si els nostre fills, amb la mateixa terra, podrien produir aquestes mateixes patates. Hem de fer una bona gestió dels recursos naturals perquè les futures generacions puguin també respirar, beure i menjar en bones condicions.

Text i fotos: Joan Mascaró M.

DESTACATS:

- 1- "Hem de fer una bona gestió dels recursos naturals perquè les futures generacions puguin també respirar, beure i menjar en bones condicions"
- 2- "Hem abandonat la dieta mediterrània: no és ver que necessitem menjar proteïna animal cada dia"
- 3- "Els circuits curts de comercialització fan que els preus dels aliments ecològics siguin més assequibles"

NOTES:

Enviaré 4 fotos d'Alexandra Bütikofer susceptibles d'anar amb aquesta entrevista, fetes per jo mateix després de l'entrevista al bar del Cercle Artístic.