

Introducció

Cecilia Díaz Méndez (*Universitat d'Oviedo*)

Cristóbal Gómez Benito (*UNED*)

(coordinadors)

L'alimentació i la salut en les societats modernes

Durant l'última meitat del segle xx, als països de l'entorn europeu, l'alimentació ha adquirit un sentit nou que ha anat en paral·lel a l'auge econòmic i a l'inici i desenvolupament de la societat de consum de masses. Podríem dir que el gran canvi ha consistit a passar d'una societat amb carències alimentàries a una societat de sobreabundància alimentària. Això comporta, almenys, dos tipus de canvis rellevants per a l'estudi de l'alimentació contemporània: d'una banda, modificacions objectives dels hàbits alimentaris; d'altra banda, canvis en les percepcions sobre allò que significa menjar bé. Aquests canvis participen d'un tret comú: una creixent i nova problematització de l'alimentació, la qual cosa succeeix en un context on, curiosament, la inseguretats associada a la falta de menjar ha deixat de formar part de la vida quotidiana dels espanyols.

Amb el desenvolupament de la societat de consum, l'alimentació va anar passant a un segon pla en les preocupacions dels ciutadans al mateix ritme que la societat espanyola anava millorant la seva situació econòmica i s'allunyava de la gana i de la postguerra. Tanmateix, la nova problematització de l'alimentació ha aparegut al final del segle amb força, per mostrar els aspectes més socials d'uns hàbits que cada dia estan més deslligats de la satisfacció de les necessitats biològiques bàsiques. Avui els problemes alimentaris apareixen lligats a fenòmens socials que tenen poc a veure amb l'escassetat, i molt amb l'abundància i la globalització. Tanmateix, en aquests anys de millora econòmica i social, la consideració pública de l'alimentació ha tingut etapes diferents que només una exploració detallada permet entreveure en totes les seves dimensions, algunes de les quals abordarem en aquest estudi. Ni el darrer problema es tanca amb

la postguerra i la desaparició de la gana, ni els nous problemes de la globalització alimentària sorgeixen de sobte amb el canvi de segle. Entre aquests dos moments hi ha hagut canvis en les concepcions de la salut i l'alimentació, canvis en la percepció de la seguretat i el risc, canvis en el perfil del consumidor, canvis en el paper de les institucions. Tot això contribueix a mostrar allò que podria anomenar-se un «nou ordre alimentari», però que no deixa de ser producte del passat i del desenvolupament polític, econòmic, social i cultural d'Espanya. Aquests canvis han transcorregut de manera paral·lela a la gènesi, desenvolupament i consolidació de la societat de consum de masses en la societat espanyola, mentre l'alimentació passava de ser una necessitat a convertir-se en desig, i evolucionava en paral·lel als canvis que experimentava el consumidor, que ja eren propis d'una societat opulenta.

Convé aclarir que les ciències socials han participat d'una manera marginal en les anàlisis de l'alimentació contemporània, i s'han centrat en l'exploració de les desigualtats alimentàries en èpoques d'escassetat. Aquestes ciències s'han allunyat de l'estudi de les diferents fases de la modernitat des del moment en què la gana va deixar de ser un problema social rellevant i el menjar va passar a ser un assumpte de consum estrictament domèstic. S'ha recuperat el seu protagonisme, tanmateix, quan es constata que els científics encarregats d'analitzar les dietes de la població, pròxims a les ciències naturals i a les ciències de la salut, es troben amb problemes alimentaris lligats a l'excés d'aliments, l'origen dels quals és més social que biològic. També les pròpies ciències socials han modificat els seus objectius, i tant els estudis feministes (que reclamen una mirada crítica cap a l'àmbit domèstic), com el desenvolupament de la sociologia del consum (que reclama una atenció acaparada acadèmicament per l'àmbit de la producció i el treball), permeten recuperar la sociologia i l'antropologia per a l'estudi de la modernitat alimentària.

En els estudis socials de l'alimentació, té una especial rellevància la seva relació amb les ciències de la salut. Històricament, les recomanacions alimentàries s'han basat en els consells de les ciències de l'alimentació (metges i nutricionistes) per canviar determinades pràctiques i hàbits considerats per aquests experts com a poc saludables. Aquestes recomanacions han girat, no només sobre el que es consumeix, sinó també sobre quant, com, quan i on es consumeix. I quan parlem de pràctiques i hàbits, remarquem que aquests depenen d'idees, valors, coneixements, prejudicis, etc. sobre el menjar, però també de

necessitats, situacions i condicions socials. Possiblement per la constatació d'aquests factors en l'alimentació actual, prenen ara especial protagonisme les ciències socials, ja que s'ha posat en evidència que les polítiques dirigides a millorar aquestes pràctiques i hàbits, a través de la difusió de dietes saludables i de recomanacions alimentàries, no funcionen adequadament sense recolzar-se no solament sobre sòlids coneixements científics sobre dietètica i nutrició, sinó també en una comprensió sociològica de les condicions socials de l'alimentació dels grups humans.

Pensant encara en la necessitat d'introduir una perspectiva històrica en aquesta anàlisi, convé reconèixer que l'alimentació ha adquirit importància en les últimes dècades, en particular, a partir de les crisis alimentàries globals. A més d'aquesta nova situació de risc, avui es detecten noves patologies, com l'anorèxia, la bulímia o l'ortorèxia, que compten amb estudis psicològics darrere, però amb una escassa aproximació als aspectes socials que els generen o que hi incideixen. Hi ha també una creixent preocupació pública per l'allunyament de les dietes tradicionals i la relació que comporta amb el manteniment o la pèrdua d'allò que s'entén per bona salut. També apareixen aliments que s'ofereixen com a medicaments o productes capaços d'aconseguir pesos ideals i figures esveltes, que contrasten amb les imatges de salut i cos d'altres temps, i amb la insistència de les administracions per preservar la bona salut dels ciutadans. També ha crescut l'interès per mantenir-se sa a través del menjar, l'impacte dels efectes beneficiosos de la dieta mediterrània o la rellevància social de les cuines «d'autor». Aquestes i altres conductes mostren una centralitat de l'alimentació inusitada i només comparable a la preocupació que va tenir en el passat l'escassetat d'aliments.

En aquest escenari, s'entén que els nous problemes alimentaris tenen una important arrel social i estan íntimament relacionats amb el canvi que s'ha produït amb la modernitat de les societats en altres àmbits de la vida de les persones. En les eleccions que les persones fan de l'alimentació quotidiana intervenen factors i actors difícilment controlables en la seva totalitat i amb dinàmiques d'acció diverses, que mostren la complexitat del que es coneix com a «sistema agroalimentari»: el recorregut del menjar des de la terra al plat.

En l'estudi que aquí presentem, s'ofereix la possibilitat de comprendre alguns dels problemes que comporta avui «menjar bé». L'objectiu de la proposta és

oferir una anàlisi de les situacions alimentàries que despertem una preocupació social més gran en aquests moments, amb la intenció d'afavorir la reflexió sobre la dimensió social d'aquestes problemàtiques i els motius de la seva recent aparició en els debats públics. Indagarem sobre els conceptes de «bona alimentació», seguretat alimentària, risc alimentari i salut, el seu caràcter mutable i els nous rols de les institucions públiques i privades davant el consumidor, i d'aquests davant els nous problemes associats al consum d'aliments. És possible que la preocupació primigènica d'aquest estudi tingui a veure amb una paradoxa: mai com fins ara s'han sabut tantes coses sobre l'alimentació i de la nutrició, mai com fins ara el consumidor ha tingut tanta informació sobre aquests temes, i mai com fins ara la seguretat alimentària i la salut associada a l'alimentació han estat objecte de tanta atenció (i regulació) des de tantes instàncies públiques i privades. I tanmateix, mai abans el consumidor no s'havia trobat tan desorientat i desconcertat per la proliferació de recomanacions i consells alimentaris, sense arribar a saber ben bé allò que s'entén, i el que ell mateix entén, sobre què és una «bona alimentació».

Tot i aquest punt de partida, situat en les problemàtiques més recents de la modernitat alimentària, l'estudi ens permetrà comprendre que no ens trobem davant d'una situació totalment nova, ni d'aparició sobtada en aquest nou segle. Aquesta situació sorgeix de l'evolució de la pròpia societat espanyola, de la seva integració en les dinàmiques socials pròpies del desenvolupament econòmic i la globalització i del seu camí cap a la maduresa com a societat de consum de masses; en definitiva, de l'entrada en allò que els analistes del canvi social anomenen modernitat.

Hem considerat rellevant afrontar la tasca d'explorar les problemàtiques alimentàries amb dos marcs de referència: el primer, situat en l'àmbit de les institucions; el segon, en el camp del consumidor. Aquesta orientació respon a una concepció dinàmica i holista dels escenaris en què es produeixen els intercanvis alimentaris, però responen també a aquesta idea, abans ressenyada, de la seva problematització a mesura que ha avançat la moderna societat de consum. Aquests escenaris compten amb diverses peces, a tall de trencaclosques. El consumidor és el destinatari final dels aliments i l'agent sobre qui recau la responsabilitat de l'elecció dels productes per alimentar-se convenientment. A l'agricultor i al ramader els correspon la producció. Però la cadena agroa-

limentària és llarga i complexa, i al llarg de la modernitat han anat canviant les fonts de poder i decisió més rellevants i han acabat donant protagonisme a d'altres fonts, que canviaven la situació de l'aliment, dins del sistema agroalimentari. Un exemple clar és el pes creixent de la indústria alimentària, que ha relegat els productors agraris a un segon pla, així com el transvasament de poder cap a la gran distribució. Un altre exemple el constitueix l'allunyament progressiu entre consumidors i productors. I no menys important és el paper creixent dels mitjans de comunicació com a mitjancers entre els diferents agents de la cadena agroalimentària. Per tot això, hem optat per situar-nos en aquesta perspectiva analítica que remarca el caràcter històric dels estudis sobre l'alimentació contemporània, per situar aquestes dues peces sobre les quals hem recolzat les nostres argumentacions: les institucions implicades en les problemàtiques alimentàries i els consumidors.

Sabem que la separació analítica existent entre la producció i el consum és un dels aspectes més qüestionats dels estudis socials sobre l'alimentació contemporània. També la separació real entre qui produeix, i qui compra i consumeix, deixa en evidència aquesta distància, que s'ha anat ampliant progressivament al llarg de les últimes dècades. Però han estat els consumidors els que l'han deixat en evidència, amb rebuigs clars cap a certs productes i certes situacions alimentàries, o mostrant suport als que produeixen de manera alternativa o minoritària. Aquestes respostes inusitades en un consumidor que ha estat considerat passiu i acrític, han comportat un repte per a l'anàlisi dels seus comportaments. Aquests mateixos actors han reclamat la intervenció institucional en la cadena agroalimentària. I és que la incertesa en el consum, curiosament, dóna lloc a un nou protagonisme del consumidor en la societat, més central, més dinàmic, menys manipulable i més crític.

Som conscients, també, que aquest punt de partida, aquesta visió històrica del canvi a la cadena agroalimentària, té limitacions. Es basa en una visió del canvi social com a procés unilíneal i amb fases successives. És fàcil caure en una visió homogènia i lineal del canvi alimentari on queda oculta la diversitat. Però creiem que compensa veure-ho d'aquesta manera, amb l'objectiu d'establir vincles en els diferents moments i els diferents actors de la cadena agroalimentària. Aquests vincles poden ser o no causals, però sens dubte ofereixen una mirada panoràmica de la situació i ens permeten entendre el present mirant cap

enrere. Intentarem que el consumidor no sigui presentat en l'anàlisi com un mer agent passiu d'aquest procés de canvi i esperem mostrar també les seves dinàmiques d'acció davant les situacions amb què es troba i a què ha de respondre. Per tot això, aquest estudi compta amb dues parts diferenciades, i presenta en molts dels seus capítols un tractament evolutiu del canvi alimentari.

La primera part ofereix una anàlisi de la manera com s'aborda l'alimentació des de les institucions públiques i privades, i la incidència que tenen les seves intervencions en els comportaments dels consumidors. Serà l'evolució d'aquest tractament per part de les institucions i el caràcter canviant del seu paper segons els contextos històrics, allò que ens permetrà centrar el tema en els debats actuals a l'entorn de l'alimentació. Les institucions implicades més directament en l'alimentació en les societats modernes tenen com a paper principal preservar la salut de la població a través de les recomanacions sobre què és adequat per alimentar-se correctament. Tanmateix, aquesta funció ha anat variant amb els anys i ha anat girant cap al camp de la seguretat alimentària. En aquest procés s'ha posat en evidència un augment de la regulació alimentària que mostra la intervenció creixent de les institucions públiques en tot el sistema alimentari, però també en els hàbits alimentaris dels ciutadans.

Les institucions s'han nodrit, en un primer moment, de la informació procedent dels experts del camp de la medicina, i s'han orientat posteriorment cap al camp de la nutrició. Van ser aquests experts que van suplir la incertesa alimentària amb orientacions basades en estudis científics que oferien informació fiable per preservar o millorar els bons hàbits alimentaris de la població.

Les empreses agroalimentàries no han estat alienes als canvis alimentaris dels consumidors i han contribuït oferint també informació, a través de la publicitat, que ha incentivat el consum alimentari amb les mateixes estratègies de màrqueting usades per promoure el consum d'altres productes. Aquestes estratègies han estat caracteritzades per un coneixement profund del consumidor, la qual cosa els ha permès respondre a les seves expectatives, amb uns aliments progressivament allunyats del món de la producció i promoguts per una indústria alimentària amb un pes creixent al mercat.

La polèmica és present en una bona part dels intercanvis de comunicació que es produeixen entre els consumidors i les institucions, i també entre les prò-

pies institucions. Els canvis en els rols dels experts, amb la consegüent desconfiança en els referents científics; els canvis en les recomanacions alimentàries dels organismes públics que despisten el ciutadà; les variacions en la legislació alimentària com a fórmula de regulació de l'àmbit de la producció i la distribució alimentària, no sempre ben acceptada per les empreses en la mesura que restringeix les seves accions; totes aquestes són només algunes de les friccions que es detecten entre institucions. Però a més, assistim a un problema d'un particular impacte per al consumidor: tot sembla apuntar a un allunyament progressiu dels hàbits alimentaris saludables, malgrat el creixement dels controls institucionals, malgrat l'augment de regulació i malgrat una atenció científica més gran cap a l'alimentació.

Les paraules anteriors ens serveixen per emmarcar i justificar els capítols que integren aquest llibre.

A «Evolució de les recomanacions institucionals sobre salut i alimentació», Cecilia Díaz Méndez i Cristóbal Gómez Benito posen de manifest els canvis en les recomanacions alimentàries i en el concepte de dieta saludable. La idea bàsica del capítol és que aquests canvis estan estretament relacionats, entre altres factors, amb les concepcions del desenvolupament i la modernitat (i al seu interior, de la modernitat alimentària) i l'evolució de la política agrària i del sistema agroalimentari. Mitjançant l'anàlisi de la concepció de la modernitat alimentària, tal com resta exposada en els tres primers Informes Foessa (1966-1975), i l'anàlisi de les recomanacions alimentàries de diversos organismes públics entre 1960 i 2000, s'evidencia empíricament la mutabilitat de les esmentades recomanacions alimentàries, i a més la seva estreta connexió amb els aspectes del context social.

Però aquesta mutabilitat d'allò que considerem «bo per menjar» té a veure també amb l'evolució dels coneixements científics sobre nutrició i dietètica. En el capítol de la professora María Ángeles Menéndez Patterson, «Evolució dels conceptes de nutrició i alimentació» podem veure com els avenços científics assolits a mitjan segle xx han repercutit en els conceptes clàssics de nutrició, superant la idea tradicional d'una dieta adequada. En aquest sentit, l'èmfasi de les recomanacions inicials orientades a la prevenció de les malalties per carència i desnutrició, s'ha traslladat a l'estudi de la potencialitat dels aliments per a la promoció de la salut, la millora del benestar i la reducció del

risc de les malalties associades a l'excés alimentari, típiques dels països desenvolupats. El capítol acaba amb unes consideracions sobre el futur escenari per a les ciències de la nutrició, el qual planteja nous reptes, com el desenvolupament de la «nutrigenòmica», que ens permetran fer un nou salt endavant, des dels consells dietètics globals fins a les dietes individualitzades.

La paradoxa entre la percepció de la seguretat alimentària (que, com hem dit, és plena d'incerteses i desconfiances) i l'extensa i profusa regulació de tots els aspectes de l'alimentació, des de la producció al consum, passant per la transformació, transport i comercialització, es pot comprovar estudiant l'evolució de les polítiques alimentàries al capítol d'Alicia de León Arce «Polítiques alimentàries i seguretat del consumidor». Es fa un recorregut històric per les polítiques de seguretat alimentària a Espanya des de la segona meitat del segle XX fins a l'actualitat, i es destaquen els canvis produïts en les esmentades polítiques des de la incorporació d'Espanya a la Unió Europea (1986). D'aquesta manera es pretén assenyalar els èxits i les mancances de la protecció alimentària del consumidor espanyol des del punt de vista jurídic, i permet posar en evidència com determinats fets alimentaris (com el problema de la colza o les recents crisis alimentàries) han propiciat l'abordatge jurídic de la seguretat alimentària dels consumidors i s'ha augmentat la seva protecció.

Si ens situem en els contextos que incideixen en els hàbits alimentaris, ens trobem amb dues qüestions de particular importància: la publicitat alimentària i els contextos estructurals dels trastorns alimentaris. Respecte al primer, Cecilia Díaz Méndez i María González Álvarez, a «Indústria i alimentació: de la publicitat referencial als aliments funcionals», ens mostren com a través de la publicitat coneixem les recomanacions alimentàries derivades de la indústria agroalimentària, que són transmeses als consumidors per captar la seva atenció i aconseguir orientar les seves preferències. Analitzant l'evolució de la publicitat alimentària espanyola des dels anys seixanta fins al moment actual es poden veure no solament els models alimentaris de cada període, sinó també els valors dominants en relació amb l'alimentació i la salut. Respecte a la segona qüestió, a «L'obesitat, més enllà del consumidor: arrels estructurals dels entorns alimentaris», Emilio Luque tracta de respondre les preguntes: qui és responsable de la pandèmia d'obesitat declarada per l'OMS? Es tracta d'un problema privat, la correcció del qual es basa en l'educació, o d'un assumpte

també públic, de naturalesa estructural? La tendència global cap a l'obesitat mostra, en realitat, algunes de les contradiccions d'un sistema agroalimentari patològic, que ha configurat un entorn alimentari «obesogènic». Les subvencions a la sobreproducció, els interessos de la gran distribució als productes més rendibles (típicament els més proclius a impulsar l'excés de pes), i el fràgil paper del consumidor entre poderoses pressions de la mercadotècnia, són algunes de les dimensions que s'aborden en aquest capítol.

La segona part s'ocupa de l'estudi del consumidor, ja que encara que resulta impossible establir una relació causal amb les accions de les institucions tractades en la primera part, el consumidor és el centre de les decisions, de les polèmiques i dels problemes. Els capítols d'aquesta segona part se centren en la descripció dels comportaments alimentaris dels consumidors i el seu univers d'actituds, valors, preferències, coneixements i hàbits alimentaris. La intenció dels capítols aquí agrupats és poder copsar les motivacions del consum alimentari, i amb això arribar al rerefons de les seves decisions alimentàries. A cadascun dels capítols es tractaran algunes de les qüestions més polèmiques: els problemes de reproducció de la cultura alimentària espanyola tradicional i les implicacions que té en l'elaboració de les dietes quotidianes; els trastorns alimentaris i els problemes d'obesitat de la població infantil, com a conseqüència dels hàbits alimentaris inadequats de la població; o la creixent desconfiança del consumidor i els orígens de la percepció del risc i la seva evolució en els moments d'incertesa alimentària més grans. Es podrà observar quines són les bases d'aquests comportaments i com decauen uns hàbits i n'emergeixen d'altres. Tot això ens permetrà respondre algunes de les qüestions que més preocupen en relació amb els hàbits alimentaris inapropiats, i endinsar-nos en l'origen d'aquests nous mals. La polèmica també és evident en el camp del consumidor. Resulta complicat saber quins són els motius que el desvien de les normes alimentàries considerades apropiades, o determinar les variables que podrien oferir explicacions sobre aquells motius que són replantejables en relació amb els seus hàbits. Curiosament, la xarxa d'actors presents al mercat agroalimentari (productors, distribuïdors, institucions públiques, empreses) resulten més fàcilment aprehensibles per a l'anàlisi que el propi consumidor, possiblement perquè les decisions finals de consum alimentari es produeixen, majoritàriament, en l'àmbit privat de consum, a les llars.

Des d'aquesta perspectiva, Jesús Contreras Hernández i Mabel Gracia Arnaiz ens descriuen a «Preferències i consums alimentaris: entre el plaer, la conveniència i la salut», les tendències alimentàries de la població espanyola actual analitzant les diferents raons (socials, familiars, laborals, econòmiques, organització del temps, salut i sistema de valors) que expliquen la diversitat dels comportaments alimentaris, d'acord amb les diferents situacions i funcions que l'alimentació du a terme. En aquest capítol tenim un quadre ampli i detallat de la socioantropologia dels comportaments alimentaris.

Un altre aspecte d'interès sobre els canvis en els fenòmens alimentaris se centra en allò que passa a les cuines. A «Aprendre a cuinar: entre el bricolatge culinari, la sopa de lletres i el guisat audiovisual» de Paloma Herrera, el trànsit d'unes formes d'expressió i de comunicació basades en l'oralitat i la imitació, a d'altres que estan fundades en l'escriptura i l'abstracció, indueix canvis dràstics en tots els ordres de la vida, des de la política fins a la vida quotidiana. Aquests canvis afecten també radicalment el món del menjar i s'acceleraran amb la irrupció de les noves tecnologies de la comunicació. Els tres tipus de transmissió del saber culinari (oral, escrit i electrònic) s'encavalquen i s'entremesclen en l'actualitat, donant ocasió a la coexistència de diferents formes d'autoritat i de legitimitat (la tradició, la lletra escrita, les prescripcions mèdiques, l'administració sanitària, la publicitat, els gastrònoms audiovisuals, etc.). Els missatges, tan sovint contradictoris entre si, submergeixen el comensal modern en una permanent sensació de desconcert i angoixa davant la falta de criteris des dels quals poder avaluar i resoldre la dissonància cognitiva creada.

Acaba aquesta segona part amb un capítol que se situa fora de les ciències socials, però que ens completa la visió de les complexes relacions entre salut i alimentació. L'obesitat infantil és un problema emergent en totes les societats desenvolupades que pot tenir greus conseqüències individuals, socials i sanitàries, a curt i mig termini. En «Obesitat infantil: nous hàbits alimentaris i nous riscos per a la salut», Javier Aranceta Bartrina ens fa veure que és possible que, per primera vegada en la història recent de la humanitat, els fills puguin arribar a viure menys anys que els seus pares. Es parla de mortalitat prematura induïda per l'aparició precoç de malalties degeneratives, moltes d'elles relacionades amb l'excés de pes i els hàbits alimentaris inadequats. En aquest capítol es planteja, doncs, una revisió dels conceptes clínics i epidemiològics d'excés de pes i obesitat, l'evidència de la seva potencial repercussió sobre la

salut i qualitat de vida i les dades del seu impacte a Espanya i en altres països de la Comunitat Europea. Recolzant-se en les aportacions de l'Estudi enKid, es fa una revisió dels factors determinants relacionats amb l'obesitat infantil i juvenil per acabar amb les iniciatives institucionals en curs, especialment aquelles vinculades amb la comunitat escolar, per intentar invertir les tendències en els pròxims anys.

Aquest llibre es tanca amb una reflexió a l'entorn de les «Problemàtiques actuals a l'entorn de l'alimentació, el consum i la salut» (Cecilia Díaz Méndez i Cristóbal Gómez Benito), en la qual, partint dels capítols anteriors, s'exposen diverses línies de reflexió sobre les relacions entre la salut, el consum i l'alimentació; s'indaga sobre les situacions conflictives existents entre els diferents agents implicats en la problematització de l'alimentació, i s'ofereixen unes previsions sobre què podrà succeir en el futur en el camp de l'alimentació.