

“Es un timo decir que los alimentos ecológicos son mejores para la salud o el medio ambiente”

José Miguel Mulet

Profesor de la Universidad Politécnica de Valencia

Ni son más sanos, ni tienen más sabor, también dañan al medio ambiente y son más caros. Así son los productos de la agricultura y ganadería ecológica según José Miguel Mulet. Este doctor en química y profesor de la Universidad Politécnica de Valencia se basa en estudios científicos para afirmarlo. Mulet recuerda que estos productos tienen en proporción más alertas sanitarias que los convencionales, aunque reconoce que el riesgo es bajo. Y asegura que si sustituyeran a la producción industrial, solo podrían alimentar a uno de cada siete habitantes del planeta.

Usted ha asegurado que los productos de la agricultura ecológica son “para pijos”. ¿Por qué? Solo entre el 5% y el 10% de la agricultura en Europa es ecológica (el principal productor es el príncipe Carlos de Inglaterra). En España su consumo es bajo, por personas con poder adquisitivo medio-alto o alto.

Desde este sector se dice que sus productos son más sanos, tienen más sabor y no dañan al medio ambiente como los convencionales, ¿está de acuerdo? No, pero tampoco la Unión Europea, la máxima autoridad para estos productos en Europa. En su web señala que no hay datos concluyentes al respecto. Todos los estudios científicos realizados indican que sus propiedades para la salud son similares a los convencionales.

¿La agricultura y ganadería ecológica podrían sustituir a los sistemas convencionales? Podrían alimentar a unos mil millones de personas, siendo optimistas. O los seis mil millones restantes se mueren de hambre, o se necesitaría más suelo cultivado, es decir, arrasar espacios naturales libres. La producción ecológica es de pequeña escala y para pocos consumidores. Llevarla a gran escala supone un muro infranqueable.

¿Son conscientes los productores ecológicos de ese “muro infranqueable”? Ellos dicen que serían capaces, pero cuando se les pregunta cómo se van por las ramas. Objetivamente no es posible: según los datos de estadística agraria, la producción por hectárea sembrada es entre un 25% y un 50% menor que la convencional.

Sin embargo, sostienen que si se generalizara, su productividad aumentaría, llegaría a más gente y sería más barato. No es creíble cuando por ejemplo en la ganadería ecológica recomiendan albahaca y ajo como control de plagas, reduciendo la mitad de la producción. Parten de un error conceptual: la agricultura por definición no es ecológica, porque altera la biodiversidad del lugar.

Usted ha publicado el libro “Los productos naturales ¡vaya timo!”. ¿Engañan a los consumidores? Si les dicen que es mejor para la salud o para el medio ambiente, sí. Si les dicen que ha superado la acreditación ecológica, no. Hay una agencia certificadora que una vez al año determina si se ajusta a la normativa o no.

¿Son seguros los productos ecológicos? Los productos ecológicos y convencionales tienen que superar la misma normativa de seguridad. Ahora bien, como la producción ecológica es puerta a puerta, a pequeños distribuidores, los controles son más difíciles, más laxos. En proporción, la producción ecológica tiene más alarmas por contaminación de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) que la convencional. Pero no hay que alarmarse: las posibilidades son bajas, la alimentación en Europa es segura.

Diversos estudios han probado graves impactos ambientales y para la salud de ciertas prácticas de los sistemas convencionales. Durante mucho tiempo se han hecho animaladas en el campo,

sobre todo con citoquímicos. Pero hoy día todo tiene que superar unos controles que hace 50 años no había. La agricultura convencional es cada vez más respetuosa con el medio ambiente, y lo será todavía más. Precisamente por estos controles, algunas grandes producciones se van a países como Marruecos o Argelia, donde usan lo que les da la gana y luego lo venden a España.

¿Estas prácticas no dan la razón a los productores ecológicos? No necesariamente. Hasta el año pasado, la normativa ecológica autorizaba las muy contaminantes sales de cobre (el caldo bordelés). Si la normativa se centrara en lo que de verdad no tiene impacto ambiental y no si es “natural” o “artificial”, sería más ecológica. El reglamento europeo es pésimo.

¿Y priorizar la producción local frente a la global? En la medida de lo posible, sí. Europa es cada vez más dependiente de importaciones. Pero sin exagerar. Si todos tuviéramos que producir nuestros alimentos, volveríamos al neolítico. Y tampoco hay que demonizar a las grandes explotaciones, porque son más eficientes en el uso de los recursos y menos contaminantes que las pequeñas. Conviene tener un huerto grande y cerca del consumidor final.

¿Qué opina de los cada vez más numerosos huertos urbanos? Es un hobby hermoso. Haría las ciudades más despejadas, pero no es un modelo para la alimentación del futuro. A gran escala sería un enorme desperdicio de recursos, y un huerto de dos metros cuadrados no sirve para una alimentación completa. Además, habría que garantizar que el suelo no esté contaminado por una actividad industrial previa.

MÁS INFORMACIÓN
www.consumer.es

