

LA TRANSICIÓN PROTEICA

Verónica Villa (Grupo ETC)

A fin de junio, quienes regulan la producción e inocuidad de los alimentos en Estados Unidos dieron luz verde a la venta al público de carne producida en laboratorio. Más de 150 compañías de diversos países están en la carrera para colocar en restaurantes y supermercados carne “alternativa”.

Los argumentos con los que esas compañías logran inversiones de miles de millones de dólares son que producir la carne en laboratorio será bueno para el clima, reducirá el sufrimiento animal y asegurará la limpieza del producto, reduciendo enfermedades asociadas con el consumo de carne industrial. La fundamental relación entre animales y comunidades, así como la diversidad de formas de crianza, preparación y consumo se han reducido a la ingesta de enzimas, lo que la industria y los expertos globales en alimentación llaman “la transición proteica.”

Esta transición incluye la *agricultura celular* que produce sustitutos de res, pollo y productos del mar hechos con cultivos celulares de los animales en cuestión, dentro de biorreactores, y la imitación de *carne basada en compuestos extraídos de plantas transgénicas*, como la hamburguesa imposible.

Se calcula que la ganadería representa el 15 y el 30 %

de las emisiones mundiales de gases con efecto de invernadero. Según el Instituto Tecnológico de Massachusetts, si se suman todos los factores contaminantes involucrados en la cría industrial de vacas y ovejas, y se toma una media mundial, un kilogramo de carne puede suponer emisiones equivalentes a 100 kilogramos de dióxido de carbono.¹ Pero los laboratorios y los insumos necesarios para producir proteínas sin animales utilizan cantidades enormes de electricidad y agua, los motores de los reactores donde se cultivan las células cárnicas deben estar encendidos semanas enteras, funcionando con combustibles fósiles, para que las moléculas de hamburguesa se reproduzcan a un volumen que pueda comercializarse masivamente. El proceso requiere cantidades inconmensurables de azúcares, almidones o grasas con los que se adicionan los tejidos cultivados para que den la pinta de la carne con su consistencia muscular y sanguínea.

Una cantidad enorme de las enfermedades infecciosas que nos aquejan provienen de patógenos de animales criados industrialmente para consumo humano. El consumo

1 MIT Technology Review, “Here’s what we know about lab-grown meat and climate change”, 3 de julio de 2023

Ilustración: “fábrica-laboratorio de producción cárnica”, Cathy Dizon



excesivo de carne y lácteos se asocia a obesidad y enfermedades crónicas. Pero la agricultura celular está siendo cuestionada por investigadores del cáncer, que preguntan qué tanto del proceso de reproducción celular inducido en la carne de laboratorio puede ser adoptado por el organismo humano.

Las crianzas y mataderos de carne se conocen por sus condiciones de trabajo abusivas, las procesadoras de carne son las compañías más corruptas entre las otras de la cadena alimentaria: acusadas de soborno, asociación delictuosa, engaño en el peso y el precio, daños contra la salud pública. Pagan miles de millones de dólares en multas por ruido, contaminación por desperdicios y plagas o porque tienen que retirar sus productos de los anaqueles.² Pero muchas de estas corporaciones de la carne son las mismas que están en la transición proteica.

El informe *Proteínas y política*³ cuestiona el excesivo protagonismo de las proteínas como el componente más importante de la alimentación humana. El sistema ganadero industrial ocupa 80% de las tierras de cultivo de todo el mundo. Aunque desde los años setenta se rebasaron las discusiones que ponían a las proteínas como eje de la alimentación saludable, las empresas de esos sectores siguen argumentando que la humanidad, en su crecimiento imparable, necesita cada vez más carne.

El origen de los problemas de hambre y mala nutrición está en los problemas económicos, políticos y ambientales que se sufren en todas las regiones del mundo. Comunidades agrarias y regiones enteras dentro de cada nación se ven orilladas a dejar de sembrar su sustento ante la pérdida de tierras y la invasión de monocultivos para exportación. Millones de campesinas y campesinos o inclu-

so agricultores comerciales tienen que conseguir dinero para comprar comida.

Cuando se critica la producción de carne por la contaminación que causa, se asume que lograremos un “ambiente sano” reduciendo las emisiones de metano derivado de la producción industrial de reses. Este aspecto roba atención del resto de las emisiones de la civilización petrolera que no derivan de la producción de vacas, distrae de otros males sistémicos que resultan en la pérdida de plantas, animales y ecosistemas enteros, como la extracción minera, cambios en el uso del suelo, urbanización salvaje, generación de basura.

Los mensajes contradictorios que ponen a circular las empresas de la carne real y sintetizada en laboratorio, son: que las proteínas de origen animal son cruciales para resolver el hambre. Que consumir carne sigue siendo sinónimo de salir de la pobreza. Pero como la carne puede ser mala para el planeta y la salud humana, debe haber sustitutos. O sea, necesitamos más proteínas pero menos carne. Promueven con nuevas argucias la misma comida industrial de siempre, pero supuestamente libre de contaminación, de sufrimiento animal e incluso libre de la tierra y de los agricultores.

Mientras la carne industrial está en entredicho, la ganadería campesina contribuye al sustento de mil 700 millones de campesinas y campesinos en los países del Sur. Los animales que no vienen de granjas industriales sirven como alimento, pero también como abrigo (lana y pieles), como fuerza de tracción para labores agrícolas y transporte, ayudan a fertilizar el suelo, permiten aprovechar tierras marginales o en descanso y hacen parte del tejido comunitario más allá de su valor de cambio. Aseguran ingresos y seguridad alimentaria en infinidad de regiones rurales. Aún ahora, en las comunidades campesinas del mundo y en ciudades pequeñas, la carne se consume con moderación y dignidad para los animales.

La ola de la proteína alternativa nunca hablará de reconstruir sistemas alimentarios variados, descentralizados, equilibrados, donde la carne no esté en el centro, pero tampoco se elimine o sustituya. Nunca mencionará la importancia que tiene para millones de campesinas y campesinos la crianza de animales en sus patios y tierras comunes, ni se dialogará con los más afectados sobre cómo resolver las carencias nutricionales de acuerdo a sus problemas específicos, sus territorios y sus cocinas. 🍄

La fundamental relación entre animales y comunidades, así como la diversidad de formas de crianza, preparación y consumo se han reducido a la ingesta de enzimas, lo que la industria y los expertos globales en alimentación llaman “la transición proteica.”

2 Informe del Grupo ETC, Barones de la Alimentación, mapeo del poder corporativo en la alimentación, 2022.

3 IPES-Food, Proteínas y política. Mitos y realidades sobre la carne, el pescado, las “proteínas alternativas” y la sostenibilidad, abril de 2022.

Dibujo: “la cadena de ensamblaje”, Andrea Medina

