

Sin embargo, existe un riesgo cierto. Se afirma que la cifra de pagos a proveedores pendiente no es inferior normalmente, en su conjunto, a los 700.000 millones de pesetas. Si algo ocurriera a una gran cadena, puede que

muchas medianas, e incluso grandes, compañías españolas sufrirán un impacto difícil de absorber. Por otro lado, la mayor parte de la gran distribución tiene una elevada participación de capital extranjero. ¿Favorece ello más a

la importación de productos foráneos que a la colocación de nuestra producción en el exterior? Parece que la respuesta evidente es afirmativa en cuanto a la primera opción.

NUEVOS ALIMENTOS (*)

La oferta crea, cada día, nuevos alimentos. Casi los impone a la demanda a través del marketing. Nuevos procesos permiten obtener alimentos:

— *más veloces* de cocinar; el consumidor, sea hombre o mujer, ya no compra alimento; el concepto ha sido alterado; el tiempo de preparación de la comida en el hogar no sobrepasará los 20 minutos en el año 2000, contra 1 hora y 40 minutos en 1950; la expansión de los microondas no hace sino acentuar el proceso;

— *con o sin determinadas características nutricionales*, más aptos a ciertos consumidores con problemas de salud o de dieta; *sin alcohol, grasa, azúcar, etc.*; hiposódicos o hipocalóricos; *con hierro, vitaminas, glucosa, etc.*; hiperglúcidos o hiperenergéticos; el sabor sin las calorías;

— *nuevos productos* nutricionalmente distintos; no un derivado ligero de un producto existente, sino un producto entero de menor rendimiento energético; es el caso de los productos Effi, belgas, dirigidos al segmento de mujeres de 18-45 años, activas y dinámicas;

— *más durables*; con vida útil más larga; la compra se hace pocas veces a la semana; el alimento debe durar ese intervalo, y en buenas condiciones de calidad y utilización;

— *biológicos*; se trata de obtener productos originales de la agricultura que no hayan estado en contacto con abonos químicos o con fitosanitarios; la demanda de estos productos se acrecienta día a día.

Los tipos de alimentos «con y sin» y «nuevos» están mostrando un crecimiento desconocido en el mercado. Los productos alrededor de «la vitalidad», el «esfuerzo» o la «dietética» crecen en la CE alrededor del 7 por 100 anual, frente a un modesto 2 por 100 de los alimentos tradicionales. Las cadenas de minoristas de la alimentación de «la forma y la salud» se están extendiendo por toda Europa con enorme éxito. Ese mercado representa ya en la CE 36.000 millones de dólares, y el doble en EE.UU.

Esos nuevos productos deben empezar naciendo desde la *agricultura*. A tal efecto,

el modelo agrario de producción está cambiando rápidamente debido a numerosos factores. Entre ellos, conviene destacar los siguientes:

• *Coste energético*. La producción agraria es una transformación energética. Comemos energía fósil transformada en energía biológica. Se hace preciso medir bien el balance global para que éste no sea deficitario. Frente al viejo modelo de energía abundante y barata, hay que plantearse los incrementos de producción en razón no de añadir más energía (abonos, gasóleo), sino de racionalizar su uso y medir sus límites de eficacia.

• *Equilibrio ecológico*. No sólo la industria contamina. La agricultura, a través de abonos y fitosanitarios, es también una fuente de contaminación. La deforestación, por otra parte, no debe seguir avanzando. Pero también los agricultores, con su presencia física en el medio rural, permiten mantener un patrimonio ecológico singular. El «equilibrio del equilibrio» debe ser nuestro próximo objetivo.

• *Ampliar la esfera agrícola*. El mundo agrícola se ha constreñido. Numerosas especies vegetales han ido desapareciendo del consumo. Hace 10.000 años, una población humana de no más de cinco millones disponía de unas 5.000 plantas comestibles. Hoy, con 5.000 millones de personas, tenemos en el comercio mundial no más de ¡150! plantas. Según la Secretaría de Estado de Agricultura de EE.UU., sólo 15 especies vegetales separan a la humanidad de la inanición.

Ese cambio de modelo proyecta una *nueva agricultura*, en la cual los principios de funcionamiento, tanto si se llega a un acuerdo en la Ronda Uruguay como si no, podrían ser los siguientes:

• *Aprovechamiento de nuevas dotaciones de plantas vegetales y especies* que hoy no se utilizan, pero que encierran grandes posibilidades por razones proteínicas o calóricas.

• *Mejora genética* dirigida a aumentar los rendimientos no bajo condiciones óptimas de fertilización, sino mínimas, y a ob-

tener plantas más adaptadas a las máquinas de recolectar (porte, dureza, etcétera).

• *Nuevo patrón ganadería-cultivos*, que permita liberar producción de cereales para consumo humano, en base a los principios anteriores y al aprovechamiento de subproductos de la agricultura.

• *Profundización en la lucha biológica* y en la genética para el control de plagas y malas hierbas.

• *Avances de la mecanización agraria*, especialmente en la de recolección. Las producciones que no puedan ser mecanizadas desde la siembra/plantación a la recolección quedarán para los países subdesarrollados. El antecedente del calzado o la piel es bastante elocuente. Sólo escapan de este principio los productos de calidad.

• *Cultivo biológico*. Sus técnicas productivas difieren de las tradicionales. Las variedades de plantas también deberán ser reconsideradas a la vista de sus resistencias y aptitudes frente al suelo, clima y plagas.

Aunque esta reflexión se centra sobre los productos alimentarios, no deben dejarse fuera de este contexto las posibilidades para la agricultura del *uso de productos agrarios en sectores no-alimentarios*. La eliminación de excedentes en la CE obliga a pensar en salidas no-alimentarias. Hoy el consumo en tales usos es muy escaso; tan sólo afecta a algo menos del 1 por 100 de la superficie de la Comunidad. Las posibilidades de ayudas para la investigación y aplicación de tales usos va a ser una prioridad en la política de la CE en los años venideros. El desequilibrio permanente entre oferta y demanda de productos de la agricultura para usos alimentarios lo hace necesario. La ingeniería, en su más amplio concepto, no deberá estar alejada de tales desarrollos.

NOTA

(*) Este recuadro acerca de los nuevos alimentos procede de la ponencia de J. LAMO DE ESPINOSA citada en la nota 5 del texto principal del artículo.