

L'alimentació del futur

Agost 2007

Unitat d'Anàlisi i Prospectiva de l'Observatori de Mercats Exteriors

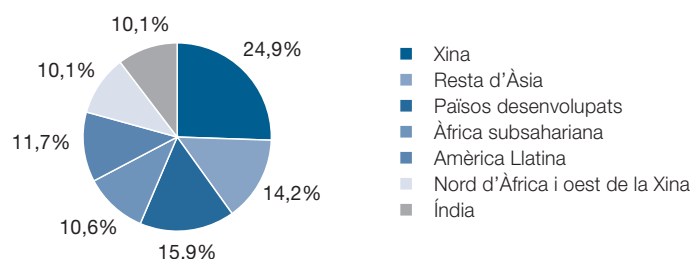
La nostra alimentació està experimentant canvis dràstics, tant el refinat mercat *gourmet* (amb les escumes i càpsules) com l'alimentació del dia a dia. Només cal passejar pels supermercats per veure que els prestatges són plens de productes amb Omega-3 o «bio», hi ha 10 tipus de pasta diferents i de tots colors, i fins fa poc a la secció de peixateria només hi trobàvem productes de les nostres costes. Sens dubte, els nostres estils de vida i preferències estan canviant: demanem propietats «addicionals» als aliments, viatgem cada vegada més i volem trobar a les nostres botigues aquells sabors que hem experimentat en un viatge a un indret exòtic i, a més a més, el fenomen de la globalització està també afectant l'aprovisionament de productes i el que mengem. És en aquest context en el qual, en aquest article, ens preguntem com serà l'alimentació del futur: quina serà l'evolució dels ingredients bàsics en la nostra dieta actual, quins tipus d'aliments o tendències de consum noves apareixeran en el futur, i quines oportunitats hi ha per a les empreses catalanes de formar part de la realitat culinària futura.

En primer lloc, apuntarem les principals tendències globals que afectaran els aliments en el futur. Aquestes tendències se centren en un augment significatiu de la població mundial, els efectes negatius del canvi climàtic i la demanda creixent de petroli, que ha fet que s'hagi buscat un substitut en els biocombustibles, cosa que afecta negativament el conreu i el preu dels cereals. A continuació, mencionem les principals tendències:

1. La demanda de carn augmentarà significativament a causa del creixement de la població que voldrà consumir més carn. Segons dades de l'International Food Policy Research Institute, en els pròxims anys, fins al 2020, hi haurà un creixement anual de 73 milions de persones. Això significa que l'any 2020 serem 7,5 mil milions de persones. Les Nacions Unides han pronosticat que això significa que en els pròxims 10 anys augmentarà el consum de vedella en un 30%, de porc en un 50% i d'aviram en un 25%. És més, es necessitaran grans extensions de terreny per poder conrear menjar per als animals. En aquest context, es preveu que s'haurà de produir un 40% més de gra el 2020.

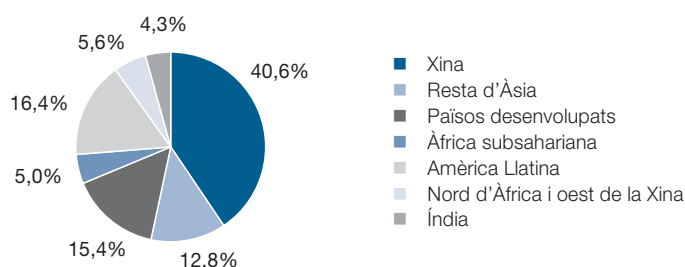
En les figures següents podem veure com estarà distribuït aquest augment en la demanda de carn i cereals. En total, el 2020 hi haurà un augment de 690 milions de tones de cereals i 115 milions de tones de carn a escala mundial.

Figura 1. Increment mundial de la demanda de cereals (2020)



Font: Simulacions d'impacte de l'International Food Policy Research Institute (1999)

Figura 2. Increment mundial de la demanda de carn (2020)



Font: Simulacions d'impacte de l'International Food Policy Research Institute (1999)

Un altre aspecte que cal remarcar és que la major part de la demanda (un 85%) s'originarà en els països desenvolupats que tenen una dieta basada en carn.

2. L'escalfament global comportarà una reducció en el rendiment de les collites. Segons els experts, per cada mig grau d'augment en la temperatura, el rendiment de les collites disminuirà entre un 3 i un 5%. És a dir, que un augment de 2 graus significa una davallada d'entre un 12 i un 20% de la producció global d'aliments.
3. La demanda creixent d'energia i de fonts alternatives al petroli, com els biocombustibles, fa que la producció de cereals per destinar-la a biocombustibles augmenti considerablement en detriment de la producció d'aliments. Aquesta és una de les raons perquè el preu d'alguns aliments estigui augmentant considerablement. Aquesta situació ha provocat protestes populars en contra de la prioritització per part dels governs de la producció de biocombustibles. Un cas recent, per exemple, l'hem tingut a Mèxic, on el preu de les famoses «tortilles» es va quadruplicar en poc temps.
4. La desertificació, especialment al Sàhara i en parts de l'Àsia central, està minant la producció d'aliments per a una tercera part de la població. Aquests aliments hauran de provenir d'altres països, els mateixos que estan ocupant les seves terres per produir combustibles.
5. Les importacions de carn i cereals dels països en vies de desenvolupament augmentaran dràsticament per reduir la diferència entre la producció local i la demanda d'aliments. Això farà que hi hagi una major flexibilització en els acords comercials entre països productors i importadors.

Tots aquests aspectes faran que en el futur pròxim els aliments augmentin considerablement de preu, i fins i tot alguns experts pronostiquen que tornarem a la situació d'abans de la Segona Guerra Mundial, quan moltes famílies gastaven un terç dels seus ingressos o més en menjar.

Per poder construir un escenari futur sobre el que menjarem en els països desenvolupats cal considerar aquest augment important del preu dels aliments juntament amb una colla de tendències en les pautes de consum dels aliments. Què menjarem realment en el futur si el preu de la carn i les verdures estarà pels núvols? Quin paper tindrà la biotecnologia en el nostre menjar futur?

L'estudi publicat per l'OME «Tendències de futur en el sector d'alimentació i begudes»¹ fa referència als aliments funcionals i a noves tècniques de mercat per a la comercialització d'aliments i begudes en el futur. A aquestes tendències podríem afegir-hi les següents, també esmentades majoritàriament en l'estudi:

1. B+I Strategy (2007), «Tendències de futur en el sector d'alimentació i begudes», Estudis OME, núm. 4, Observatori de Mercats Exteriors, COPCA.

- Importància de la salut i dels aliments intrínscament més saludables. Hi haurà més control en l'oferta de les porcions alimentàries. Els productes seran més saludables, estaran adaptats a les nostres preferències i ens aportaran elements positius per a la nostra salut. Ja s'està estudiant el desenvolupament d'alberginies amb més valor nutricional mitjançant l'augment de la presència de polifenols, uns elements que actuen com a anticancerigens, ajuden a disminuir els riscos de malalties cardíaques, tenen bones propietats per als diabètics i retarden l'envelliment. És més, s'estan desenvolupant aliments per controlar l'obesitat.
- Introducció de nous sabors (sabors que fins ara només pertanyien a certes cultures i que la globalització ha fet accessibles a tothom).
- Augment considerable en la seguretat alimentària, la qual cosa portarà, per exemple, a posar etiquetes de radiocontrol a les vaques per poder detectar més fàcilment diferents tipus de malalties, o introduir bosses de plàstic que canvien de color si hi detectem determinats bacteris.
- Utilització de la tecnologia per poder controlar i administrar l'alimentació: mitjançant el telèfon mòbil tenir accés a un dietista per rebre consell en tot moment.

Quasi totes aquestes tendències estan relacionades, en gran part, amb la recerca i el desenvolupament dels aliments, i amb la importància de la biotecnologia en el sector alimentari. Quant al tema de la carn, la proposta que apareix sobre la taula és una mica agosarada, ja que científics holandesos ja estan investigant com produir carn al laboratori. Es tracta d'un producte que podria ser en el mercat en uns 5 anys. Aparentment, aquest tipus de carn tindrà tot tipus d'avantatges, ja que el greix que col·lapsa les artèries serà substituït per altres tipus de greix saludable, i no hi haurà el risc que els animals agafin cap tipus de malaltia. I el més important, es tracta d'un producte que es comercialitzarà a un preu molt assequible. Cal dir que la producció de molts d'aquests aliments del futur que implicaran un alt percentatge de recerca i desenvolupament biotecnològic es produiran als països desenvolupats. En aquest context, ja s'estan formant acords de cooperació per millorar la competitivitat en la producció d'aliments. Un exemple és l'acord «Aliança Transnacional per a la Recerca i Desenvolupament en Plantes per Contribuir al Desenvolupament de la Bioeconomia basada en el Coneixement a Europa» (PLANT-KBBE).² Aquest acord deixa entreveure que el creixement en la demanda d'aliments apuntat en les gràfiques anteriors comporta també un augment significatiu en l'oferta de productes. Aquests aliments del futur es desenvoluparan, en bona part, als països desenvolupats, i és en aquest context que apareixeran noves oportunitats de negoci i inversió per a empreses catalanes per contribuir al desenvolupament de l'alimentació del futur.

A l'altre costat de la balança, tanmateix, trobem els qui prefereixen cultivar les seves verdures. Aquesta opció és una mica contradictòria si tenim en compte que vivim en una societat de consum, que sempre anem contra rellotge i que hi ha hagut una forta demanda de productes que ens estalvien fins i tot encendre el foc. Però la veritat és que ja podem trobar llocs on això s'està introduint. Al Japó, per exemple, les terrasses dels edificis i pisos sencers en complexos comercials s'han convertit en una alternativa perquè els japonesos es dediquin a l'agricultura i tinguin la seva pròpia font de verdures. No ens cal, tanmateix, anar tan lluny. A Catalunya, l'empresa Horturbà ven taules de cultiu, accessoris per crear un hort a casa i, a més d'editar llibres, proporcionen assessorament de com construir un hort a la ciutat.

Finalment, cal anomenar les aportacions que està fent la nutrigènica. Segons les últimes investigacions en aquest camp, en el futur els consumidors portaran informació sobre la genètica de la perso-

2. Per més informació consultar l'Ajuntament de Barcelona a:
http://w3.bcn.es/V01/Serveis/Noticies/V01NoticiesLlistatNoticiesClt/0,2138,83057194_83070514_1_320733449,00.html?accio=detall

na —en forma de xip nutrigenètic i un sistema intel·ligent— relacionada amb l'alimentació, i aquesta li indicarà quins aliments ha de comprar per poder evitar certes malalties que l'individu és més propens a patir. Aquestes investigacions faran que es modifiquin els hàbits alimentaris i produiran canvis en el consumidor, ja que aquest haurà de preocupar-se i responsabilitzar-se de la seva salut i la seva elecció dietètica. Cal dir que Catalunya és pionera en aquest camp gràcies a l'Institut d'Investigacions Sanitàries Pere Virgili a Tarragona.

Com hem vist, en analitzar el futur del menjar trobem dos vessants oposats. Per una banda, exigim que els aliments s'adaptin als nostres nous estils de vida i hàbits, i que ens aportin un cert valor afegit; i per l'altra banda, no ens fiem de les aportacions de les noves tecnologies alimentàries, i una part de nosaltres vol tornar al cultiu i consum propis de fruites i verdures. En ambdós casos, tanmateix, hi ha oportunitats per a les empreses catalanes per a la creació de noves empreses, per al desenvolupament de nous models de negoci o per invertir en projectes existents.

Bibliografia

B+I Strategy (2007) «Tendències de futur en el sector d'alimentació i begudes». Estudis OME, núm. 4. Observatori de Mercats Exteriors, COPCA.

Boto, A. (2006). «Los Genes guiarán la dieta». *El País* (05/04/2006).

Garcés, L. «¿Qué comeremos en el futuro?». *Las Provincias*. Disponible a: <http://www.lasprovincias.es>

Hukill, T. (2006). «Would you eat lab-grown meat?». *Alternet*. Disponible a: <http://www.alternet.org>

International Food Policy Research Institute, 2020 Vision Initiative. Disponible a: <http://www.ifpri.org/2020/visuals/visuals.htm>

James, J. (2007). «The end of cheap food». Countercurrents.org. Disponible a: <http://www.countercurrents.org>

The Food Channel (2007). «Trend wire: food trends to watch for 2007.» Disponible a: <http://www.food-channel.com>

United States Department of Agriculture. Economic Research Service. «Global Food Markets: International Consumer and Retail Trends- 2005». Disponible a: <http://www.ers.usda.gov>