

# 7 MITOS DE LOS ALIMENTOS ORGÁNICOS

En una era donde el cambio climático es un tópico primordial, parece que el cultivo de alimentos derivados del equilibrio ecológico y el comercio sustentable no es una buena alternativa para el planeta; ahora son una indulgencia que el mundo no puede darse el lujo de solventar. **ILUSTRACIÓN: LEÓN BRAOJOS**

## MITO 1 El cultivo orgánico es bueno para el medio ambiente

El estudio realizado por la Life Cycle Assessments (Evaluación de Ciclo de Vida, LCA) del Reino Unido, patrocinado por el Departamento del Medio Ambiente, Alimentos y Asuntos Rurales (DEFRA, por sus siglas en inglés), debería preocupar a cualquiera que compre productos orgánicos pues muestra que la generación de leche y lácteos es una fuente importante de emisiones de gases de efecto invernadero (GHG, por sus siglas en inglés). Un litro de leche orgánica requiere de 80 por ciento más tierra para su producción que la misma cantidad de leche normal, lo que favorece en un 20 por ciento más el calentamiento global, libera 60 por ciento más nutrientes hacia las fuentes acuíferas y contribuye 70 por ciento más a la lluvia ácida.

Además, las vacas criadas orgánicamente eructan dos veces más metano que el ganado convencional, siendo éste un gas de invernadero 20 veces más poderoso que el CO<sub>2</sub> (bióxido de carbono). La ganadería y la avicultura son los mayores emisores de GHG en la agricultura. Aunque la LCA incluye en sus cálculos la energía empleada para fabricar los pesticidas que permiten el cultivo del alimento para el ganado, no hay duda de que un kilo de res orgánica libera 12 por ciento más GHG, provocando el doble de contaminación por nutrientes y más lluvia ácida.

El organismo relaciona en su estudio a la producción de alimentos con la energía requerida para fabricar pesticidas y fertilizantes artificiales, el combustible fósil quemado por la maquinaria agrícola, la contaminación causada por los nutrientes nitrato y fosfatos que se filtran a las fuentes acuíferas, la liberación de gases que provocan la lluvia ácida, y el área de tierra cultivada. Una revisión similar realizada en 2000 por la Universidad de Hohenheim —ciudad alemana partidaria de la agricultura orgánica, reconocida por la Soil Association—, llegó a las mismas conclusiones.

## MITO 2 La agricultura orgánica es más sustentable

Las papas orgánicas emplean menos energía en términos de producción de fertilizante, pero necesitan de más combustible fósil para su arado. Una hectárea de tierra cultivada en forma ordinaria produce 2.5 veces más papas que una que lo está en forma orgánica.

Los tomates de invernadero en Inglaterra consumen 100 veces más energía que aquellos que crecen en campos africanos. La producción orgánica es 25 por ciento inferior a la del tomate convencional, pero utiliza el doble de energía, de modo que las consecuencias climáticas de cultivar tomates en forma orgánica son peores que las importaciones de Kenya.

DEFRA estima que la producción de tomates orgánicos en el Reino Unido libera casi tres veces más contaminación por nutrientes y utiliza 25 por ciento más agua por kilo del fruto que la producción normal. Sin embargo, un kilogramo de trigo emplea 1,700 jules (J) de energía para ser producido, contra los 2,500 J por la misma cantidad de trigo normal, aunque la contaminación por nutrientes es tres veces mayor con el orgánico.

## MITO 3 La agricultura orgánica no utiliza pesticidas

Las advertencias sobre alimentos comunes son siempre buenas noticias para la industria de la comida orgánica. La Soil Association y otros grupos de comercio de productos orgánicos afirman que los alimentos convencionales son poco saludables porque los granjeros usan pesticidas. Aunque, de hecho, los granjeros orgánicos también los utilizan. La diferencia es que los pesticidas orgánicos son más peligrosos porque no se acogen a las regulaciones actuales y no se requiere que pasen por las rigurosas pruebas de seguridad modernas.

Por ejemplo, los granjeros orgánicos pueden tratar enfermedades de hongos con soluciones de cobre; a diferencia de los pesticidas modernos y biodegradables, el cobre permanece en el suelo y altamente tóxico. El insecticida orgánico rotetona es altamente neurotóxico para los humanos, la exposición a él puede causar la enfermedad de Parkinson. Pero ninguno de estos químicos "naturales" son una razón para dejar de comprar comida orgánica; como tampoco lo son los químicos fabricados por el hombre que se utilizan en la agricultura convencional.

Los tomates de invernadero en Inglaterra consumen 100 veces más energía que aquellos que crecen en campos africanos

Estudios  
encontraron  
la peligrosa  
bacteria  
*campylobacter*  
en el 100 por  
ciento de las  
gallinas de  
criaderos  
orgánicos



**MITO 5**  
La comida orgánica  
es más saludable

Para citar al estudio de la Universidad de Hohenheim: "No podemos llegar a conclusiones claras sobre la calidad de la comida orgánica ateniéndose a la información y los resultados de las investigaciones con los que contamos actualmente".

Estudios realizados en Holanda, Austria y Dinamarca encontraron que la venenosa bacteria *campylobacter* está presente en el 100 por ciento de las gallinas de criaderos orgánicos y sólo en un tercio de las convencionales. Se hallaron tasas similares de contaminación con *salmonella* (a pesar de que las gallinas de muchas granjas orgánicas han sido vacunadas contra ella), mientras que un 72 por ciento estaban infectadas con parásitos.

Este elevado nivel de infecciones entre los pollos orgánicos podría contaminar a los no orgánicos procesados en las mismas líneas de producción. Los granjeros orgánicos se jactan de que sus animales no son rutinariamente controlados con antibióticos o medicinas contra lombrices. Pero como resultado, los animales orgánicos sufren más enfermedades. Un estudio realizado en Austria y Holanda en 2006 encontró que una cuarta parte de los cerdos orgánicos tenía neumonía, contra un 4 por ciento de los criados de forma habitual, y que la tasa de mortalidad de los lechones era dos veces mayor que la de los normales.

La enfermedad es la razón principal del porqué los animales orgánicos pesan sólo la mitad de lo que pesan los animales criados en forma usual, de modo que la agricultura orgánica no es necesariamente benéfica para los mismos.

**MITO 4**  
Los niveles de pesticida  
en los alimentos convencionales  
son peligrosos

Los partidarios de la comida orgánica, en particular las celebridades como Gwyneth Paltrow, quienes se han unido a la euforia por lo orgánico, dicen que hay un "efecto coctel" en los pesticidas. Algunos apuntan a una "epidemia de cáncer". El hecho es que no existe una epidemia de cáncer. Las tasas de cáncer están disminuyendo dramáticamente y lo han estado haciendo en sus últimos 50 años.

Si existiera un "efecto coctel" se mostraría primero en los granjeros, no obstante, ellos registran las tasas de cáncer más bajas de cualquier grupo. Los efectos cancerígenos de los pesticidas podrían mostrarse en el cáncer de estómago, pero las cifras de este tipo de mal han disminuido más rápido que cualquier otro. Hace 60 años, toda la comida en la Gran Bretaña era orgánica y la esperanza de vida era apenas arriba de los 65 años, la desnutrición y el envenenamiento por alimentos eran frecuentes. Ahora, en la agricultura moderna que incluye la cuidadosa utilización de químicos bien probados hace que la comida sea segura y más económica, y la esperanza de vida es superior a los 80 años.



**MITO 6**  
La comida orgánica  
contiene más nutrientes

La Soil Association ha publicitado unos cuantos estudios que demuestran concentraciones ligeramente más altas de algunos nutrientes en los productos orgánicos. Flavonoides en los tomates orgánicos y ácidos grasos omega 3 en la leche orgánica.

La forma más fácil de incrementar el contenido de nutrientes en un alimento es dejarlo en una alacena abierta por unos días. Las comidas deshidratadas contienen concentraciones mucho más altas de carbohidratos y nutrientes que las comidas hidratadas. Sin embargo, al igual que en los humanos, la deshidratación es a menudo un síntoma de enfermedad.

El estudio que encontró mayores niveles de flavonoides en los tomates orgánicos reveló también que esto se debía a la falta de nitrógeno. Las plantas dejaron de producir la pulpa y crearon químicos defensivos en vez de ella.



**MITO 7**  
El consumo de alimentos  
orgánicos está en boga

Menos del 1 por ciento de la comida que se consume en Inglaterra es orgánica. Pero nunca podría adivinarlo a partir de los medios de comunicación. La Soil Association se define a sí misma como una organización caritativa que promueve las buenas prácticas en la agricultura. Modestamente afirma en su página web: "de muchas formas, la Soil Association puede asegurar ser la primera organización en fomentar y trabajar con prácticas sustentables". Pero esta organización es también un grupo comercial y una muy exitosa asociación de cabildeo.

Cada año, los medios de comunicación difunden el boletín de dicha asociación en el que ésta asevera la existencia de un incremento del mercado orgánico. Según los cálculos más recientes dados a conocer, para 2006 tuvieron ventas por 1.937 billones de libras. Mientras tanto, Mintel (una consultoría comercial contratada por la Soil Association) estimó sólo la venta de comida orgánica en 1.5 billones de libras. La TNS Worldpanel, más confiable al calcular las ventas, encontró ingresos por sólo un billón de libras, de un total de 104 mil billones de libras del total del sector alimenticio.

Hace 60 años, toda la comida era orgánica en ese país, así que la demanda ha disminuido en un 99 por ciento. Pese al "boom" de la comida orgánica, la cantidad de tierra destinada para este tipo de cultivo ha disminuido desde 2003. Aunque se estima que el área de tierra dedicada a la agricultura orgánica aumentará, más granjeros están regresando a la convencional.

—THE INDEPENDENT