



**L'IEC VA ORGANITZAR
 UNA JORNADA PER
 REFLEXIONAR-HI**

Abel Mariné



**Professor emèrit de nutrició i
 bromatologia
 Facultat de Farmàcia. Campus
 de l'Alimentació. UB**

Mengem sa?

A iniciativa de la Institució Catalana d'Estudis Agraris (Icea), amb la col·laboració de l'Associació Catalana de Ciències de l'Alimentació (ACCA), el 28 de febrer se celebrà a l'Institut d'Estudis Catalans (IEC) una jornada amb aquest títol per debatre la situació actual de l'alimentació. Ambdues societats són filials de l'IEC perquè la nostra acadèmia nacional s'ocupa, a més de l'estudi de la llengua, de molts altres camps del coneixement, i no es limita a "acollir-les" sinó que també els proporciona personal competent i recursos.

ENCARA QUE L'EXTENSÍO d'aquest article no permet recollir tots els continguts presentats i debatuts per part d'experts de la cadena alimentària, des del camp fins a la taula (agricultura, indústria, distribució, restauració col·lectiva, consum, recerca i administració), intentaré fer una síntesi del més destacat. A la jornada es va parlar sobre la percepció i confiança del consumidor en els aliments, la seguretat i el valor nutritiu d'aquests i la garantia de qualitat dels sistemes de producció agrícola (convencional, integrada, ecològica, marques de qualitat i denominacions d'origen), i es va concloure que l'agricultura convencional actual proporciona en general productes de qualitat, gràcies, entre altres coses, a les normatives europees, i que cada vegada respecta més el medi ambient i la sostenibilitat, amb un ús controlat d'adobs i pesticides, i, sempre que es pot, procura emprar tècniques suaus, com la lluita biològica contra plagues. De fet, aquesta agricultura s'acosta cada vegada més a l'anomenada integrada, que és la que fa un ús més racional i restringit dels recursos autoritzats per assegurar la producció, que segueixen essent necessaris per alimentar una població mundial creixent. Cal anar a una "agricultura de precisió", és a dir, a una agricultura que avanci conjuntament amb la ciència. Pel que fa a la producció ecològica, que necessita productes i tècniques ben acreditats i avaluats, es considerarà interessant però insuficient amb ella sola per abastir el món.



N. VAN DEN BERG

TAMBÉ ES VA PARLAR de moltes altres qüestions: de la formació del consumidor, que no depèn només de l'escola; que moltes vegades s'és molt exigent en comprar i no tant a l'hora de tractar els aliments a casa, on no sempre s'és tan estricte amb els àpats com se n'és amb els menús escolars; que se sol dedicar més atenció a la contaminació dels aliments, que pràcticament mai no supera els límits permesos, que no pas als desequilibris en la dieta, que te-

nen més efectes negatius, i es va tractar de l'anomenada "defensa alimentària", que és la lluita per evitar les contaminacions deliberades.

VA SER DESTACABLE LA CONFERÈNCIA sobre biotecnologia vegetal del professor Mulet, de la Universitat Politècnica de València, que va parlar dels productes transgènics, sovint criticats per raons emocionals sense base científica. José Miguel Mulet és autor d'un llibre que us recomano, *Comer sin miedo*, en el qual, de forma divulgativa i rigorosa, tracta els mites actuals sobre l'alimentació.

Cal anar a una "agricultura de precisió", és a dir, a una agricultura que avanci conjuntament amb la ciència

COM ES VA DIR A LA JORNADA, un cop avaluada la qualitat dels aliments al nostre abast, podem menjar sa si volem (es tracta de triar degudament quan comprem i de preparar i combinar bé els aliments), si podem (el preu pot fer que alguns dels més saludables no sempre siguin els més assequibles) i si en sabem (per escollir correctament, és necessari informar-se a partir de fonts científicament solvents).