



Christophe Brusset

¡Cómo puedes comer eso!

Un juicio sumarísimo a la industria alimentaria

Christophe Brusset
¡Cómo puedes comer eso!

Un juicio sumarísimo
a la industria alimentaria

Traducción de Palmira Feixas

ediciones península

Título original: *Vous êtes fous d'avalier ça !*

© Flammarion, París, 2015

Queda rigurosamente prohibida sin autorización por escrito del editor cualquier forma de reproducción, distribución, comunicación pública o transformación de esta obra, que será sometida a las sanciones establecidas por la ley. Pueden dirigirse a Cedro (Centro Español de Derechos Reprográficos, www.cedro.org) si necesitan fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra (www.conlicencia.com; 91 702 19 70 / 93 272 04 47). Todos los derechos reservados.

Primera edición: marzo de 2017

© de la traducción del francés: Palmira Feixas Guillaumet, 2017

© de esta edición: Grup Editorial 62, S.L.U., 2017
Ediciones Península,
Diagonal 662-664
08034 Barcelona
edicionespeninsula@planeta.es
www.edicionespeninsula.com

PAPYRO - fotocomposición
ROMANYÀ-VALLS - impresión
DEPÓSITO LEGAL: B. 2.381 - 2017
ISBN: 978-84-9942-580-1

ÍNDICE

PRÓLOGO: Consumidor, ¡el poder está en tus manos!	11
1. Bienvenidos al maravilloso mundo de la industria agroalimentaria	19
2. ¡El peligro amarillo!	25
3. Engañar al tonto del consumidor	33
4. El mismo peso... ¡y un cuerno!	43
5. ¡Hacer una montaña (de queso malo)!	51
6. Aditivo, amigo mío	55
7. La cortina de humo en el reino cárnico	65
8. Los peligros de las cajas	71
9. Volver a pintar la vida de color rosa	77
10. Adivina la edad del capitán	85
11. Frente a un astuto, solo se puede ser más astuto aún	91
12. Casas para los Pitufos	97
13. Historias picantes de heces	105
14. ¿Rojo como un tomate?	111
15. El país que rezuma leche con melamina y miel adulterada	119
16. En busca de la pimienta agotada	125
17. Una guindilla demasiado roja para ser real	133
18. La invasión de criaturas de Dios	139
19. Hierbas aromáticas... para pizza	151

20. El azafrán, la reina de las especias	157
21. Contigo, ni pan ni cebolla	161
22. Ha pasado por aquí, volverá a pasar por allí	165
23. Trescientas toneladas de pes-té-cidas	173
24. SOS <i>Vormischung</i>	181
25. La lucha contra el despilfarro en versión industrial	187
26. La lucrativa técnica del <i>glazing</i>	193
27. ¡Mermelada de fresa sin fresas!	197
28. Deslocalizaciones: la ley de la selva	205
29. Los supermercados, ¿aliados de tu poder adquisitivo?	211
30. Culpables, pero no responsables	223
EPÍLOGO: Pequeña guía de supervivencia en el supermercado	233
Agradecimientos	249

BIENVENIDOS AL MARAVILLOSO MUNDO DE LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA

La industria agroalimentaria es el pan mío de cada día. Llevo más de veinte años trabajando en ella. He ocupado distintos puestos: de ingeniero, de comprador, de bróker o de director de compras, tanto en pequeñas y medianas empresas como en grandes grupos, en Francia y en el ámbito internacional. He dado la vuelta al mundo varias veces y he visitado centenares de fábricas. He sido testigo y a veces también he participado en algunas prácticas que no suelen aparecer en la publicidad.

Desde luego, mi intención no es cubrir de oprobio al mundo de la agroalimentaria en conjunto, ya que, por suerte, la gran mayoría de las empresas se preocupan por hacer las cosas bien. Tampoco quiero acusar a tal o cual compañía en particular. Muchas decaen porque se ven acorraladas por las leyes del mercado y de la competencia, así que se abandonan a «soluciones fáciles» que consideran provisionales.

* * *

En los despachos y en las fábricas de la industria agroalimentaria, como en todas partes, se encuentra a gente amargada, que hace un trabajo «alimenticio» que no ha elegido verdaderamente. Contingentes de empleados abatidos —que, zarandeados por los azares de la vida, se han encallado allí y han acabado resignándose a falta de algo mejor— cuentan las horas y los días que los separan del próximo fin de semana, de las vacaciones de verano en una playa de arena fina o, los más afortunados, de una merecidísima jubilación, sinónimo de la liberación definitiva.

Ese no es mi caso en absoluto. Adoro mi profesión, mi despacho y a mis colegas, y nada me relaja tanto como dar una vuelta por una de nuestras fábricas. Me encanta cruzar los ruidosos talleres donde se afanan los operarios vestidos como cirujanos, deambular por los vastos almacenes de productos terminados perfectamente alineados, y aspirar el olor a especias o a chocolate que flota en el aire.

Desde que tengo memoria, siempre he querido trabajar en el sector agroalimentario. Sin duda alguna, las aventuras de Hansel y Gretel o de *Charlie y la fábrica de chocolate*, de Roald Dahl, no son ajenas a mi vocación. Así, empujado por una glotonería metafísica, elegí muy pronto este camino, que, siendo joven, imaginaba gloriosa e ingenuamente cubierto de golosinas, de pan dulce de especias o al menos de queso *reblochon* artesano de leche cruda, con denominación de origen controlada, por supuesto.

¿Acaso Francia no es la tienda *gourmet* del mundo, el país que tiene la mejor cocina, los mejores chefs y, por supuesto, la más fabulosa industria agroalimentaria del planeta?

Como todo el mundo, claro, me reí mucho de los sinsabores de Louis de Funès en *Muslo o pechuga* (1976), de Claude Zidi, pero no era más que una película, ¿verdad? Una parodia

a años luz de la realidad. La malvada multinacional agroalimentaria Tricatel no existe...

Siendo muy joven, observaba admirado el trabajo de mi abuelo, un modesto viticultor de la Provenza que me inició en el cultivo de la uva y la fabricación del vino. Durante las vacaciones, mi tío, un hombre menudo y rechoncho con la cara rojiza y el bigote hirsuto (imagínense a Stalin, pero en una versión simpática y *bon vivant*), destilador de licores en la Lorena, me dejaba vigilar el alambique que transformaba el mosto de peras Williams y de ciruelas amarillas en gotas transparentes. Yo estaba fascinado por sus herramientas, sus lagares, sus toneles y sus alambiques, completamente embaucado por su conocimiento, una magia que transformaba una simple fruta en una esencia límpida, un extracto de aromas y de fuerza.

A los catorce años, pasaba las vacaciones escolares recogiendo fruta en los huertos de la Provenza. A los dieciséis, llenaba cajas para un expedidor de fruta y verdura. Y, a partir de los dieciocho años, me pagaba los estudios controlando la calidad de las entregas de materias primas en una conservería de verduras.

¿Que cuáles son mis estudios? En el sector alimentario, por supuesto. Me diplomé en la mejor escuela de ingenieros agroalimentarios de Francia, nada menos. Puedo preparar, con los ojos cerrados y casi sin ayuda, queso a las finas hierbas, aceite de pepitas de uvas, paté de *foie gras*, mantequilla, vinagre, yogur, pan, azúcar refinado, sopas deshidratadas, sopa de bogavante en lata, leche UHT y muchas otras cosas; basta con que me lo pidan.

Como dirigir una fábrica no me parecía un puesto adecuado para mi realización personal, conseguí hacer un máster en gestión empresarial y, tras una serie de seis entrevistas, varias pruebas grafológicas y seudocientíficas y muchas reverencias,

obtuve un puesto de comprador-bróker en una gran compañía de transformación y de importación y exportación... de productos alimentarios, por supuesto.

Durante los veinte años que he pasado en ese entorno, he comprado, vendido y hecho transformar toda clase de productos de la industria agroalimentaria. En las sucesivas empresas en las que he trabajado, he ido escalando puestos poco a poco hasta el comité de dirección, me he ganado bien la vida y, sin duda alguna, jamás habría escrito nada si no hubiera ocurrido el lamentable caso del caballo que pretendía ser buey, que tanto ruido mediático desencadenó. Lo cierto es que la carne de caballo es muy buena, además de muy sana. Entonces, ¿cuál es el problema en todo este asunto? ¿Y por qué rasgarse las vestiduras?

Porque no era la primera vez (ni será la última, desde luego) que se producía esa clase de trampa, y en su momento la anterior no suscitó tantas reacciones. De hecho, sí; recuerda que el año 2001 la revista *Capital* hizo analizar los ravioli «de estofado de carne de cerdo y de buey» de la marca Leader Price.

¿Cuáles fueron los resultados? Los famosos ravioli no contenían ADN alguno de cerdo ni de buey, sino trocitos de cartílago, de glándulas salivales y restos de tejido renal de... ¡canales de pavo! Ni pizca de cerdo, ni de buey, ni de estofado, ni siquiera hervido o mezclado con la harina.

Ya ves que la historia se repite. Por lo demás, ¿cómo iba a ser de otro modo si las autoridades no establecieron ningún control serio tras lo ocurrido en 2001?

El caso de la carne de caballo me brindó la oportunidad de reflexionar, de tomar la distancia necesaria. Fue el auténtico

desencadenante de la escritura de este libro. Su enorme repercusión revelaba que la actitud de los consumidores había evolucionado desde 2001, y mucho más deprisa que la de los profesionales (industriales y distribuidores) y la de las autoridades. La cuestión ya no era que hubiera víctimas o no; los consumidores querían saber toda la verdad, y que se tomaran medidas para garantizar una alimentación sana y de calidad. Fue entonces cuando comprendí que estaban listos para encajar mis revelaciones.

Siempre he sido un empleado fiel y obediente de las compañías en las que he trabajado. Y si he cometido algunos errores —«faltas morales», como se dice hoy—, creo que, a fin de cuentas, no soy tan culpable como el inspector de fraudes que hace la vista gorda siguiendo órdenes, las pusilánimes asociaciones de consumidores o los políticos más propensos a enterrar un escándalo que a tomar medidas para evitarlo.

La crasa ignorancia del consumidor y un vago sentimiento nauseabundo respecto a ciertas prácticas nocivas de la industria y del comercio, más extendidas de lo que se cree, me empujan a rasgar el velo que oculta esos secretillos inmundos. Así, afortunado lector, no te sorprenderán los próximos escándalos alimentarios, que acabarán estallando tarde o temprano.

Bienvenidos al lado oscuro de la industria agroalimentaria. Pero prepárate, porque las cocinas del diablo a veces apestan.