



3. REPRESENTACIONS, CONEIXEMENTS I INFORMACIÓ SOBRE SEGURETAT ALIMENTÀRIA

3.1. Representacions sobre l'alimentació

Des de la perspectiva del present estudi, interessa primer delimitar els continguts de les representacions relatives a la seguretat alimentària, a fi de posar-les després en relació amb la recepció de nova informació. Això vol dir: considerar les vies d'adquisició d'aquesta informació, recollir els principals repertoris interpretatius que circulen al voltant d'aquestes qüestions, avaluar el grau de comprensió de la informació i les posteriors interpretacions i interioritzacions d'aquesta informació, analitzar les relacions que s'estableixen entre representacions sobre seguretat alimentària i representacions sobre altres dimensions de la vida social. En definitiva, es tracta d'analitzar com es van reconstruir les representacions sobre seguretat alimentària mitjançant la incorporació de noves informacions, representacions que sustenten les actituds i orienten els comportaments.

En la nostra societat, les representacions sobre alimentació giren al voltant d'algunes claus àmpliament compartides i, com totes les representacions, individualment interpretades; les més destacades s'integren en els següents grups:

- 1. Sobre el règim alimentari**, hi destaca la noció que l'alimentació ha de ser variada i equilibrada: *cal menjar de tot* és la fórmula més difosa; tanmateix, està molt estesa la valoració positiva de la *dieta mediterrània* com a paradigma de dieta saludable. Una altra clau de les representacions actuals sobre el règim alimentari fa referència a les quantitats: *cal menjar de tot, però amb moderació*. També és força estesa, però no tant assumida, la consideració que *cal que l'esmorzar sigui complet i el sopar, lleuger*. Els missatges congruents —o percebuts congruents— amb aquestes representacions s'assumeixen més fàcilment que els que no ho són: així, s'està més disposat a interioritzar un missatge sobre una pràctica o un producte si s'afirma que un o altre són elements destacats de la dieta mediterrània.
- 2. Sobre els productes**, s'hi integren moltes representacions que en bona part són àmpliament compartides i també intensament interioritzades; hi destaquen: *la verdura, les hortalisses i la fruita són saludables i se n'ha de menjar cada dia, cereals i llegums són saludables i se n'ha de menjar regularment, els productes frescs són més saludables que els processats, el peix és saludable i se n'ha de menjar regularment, cal menjar carn però no en grans quantitats, cal reduir/evitar els greixos, cal reduir la ingesta d'embotits, cal reduir/evitar el consum de brioixeria, cal evitar el menjar ràpid, l'oli d'oliva és molt saludable, cal moderar el consum d'alcohol, cal evitar/moderar el consum de refrescs, cal reduir el consum de cafè*, etc. En qualsevol cas, allò que destaca és la tendència a classificar els productes entre saludables/no saludables i de consum obligatori/de consum reduït o evitable; aquest fet implica que la informació sobre els beneficis per a la salut del consum d'un determinat producte o la relativa als riscos que pot suposar el consum d'un altre s'integri en alguna d'aquestes categories dicotòmiques (s'ha de menjar/s'ha d'evitar).

Quadre 2

Conseqüències de les representacions sobre les percepcions de risc

En funció de les representacions, la percepció de risc potencial varia. Així, els riscos referits a fruita i verdura es veuen neutralitzats o reduïts pel fet que aquests aliments, en les representacions, encapçalen la jerarquia de la salutabilitat; mentre que els missatges que posen en dubte la carn s'acumulen en les representacions sobre productes carnis, relatives al desig de reduir-ne el consum: en aquest cas, els missatges reforcen les representacions. De la mateixa manera, missatges sobre possibles riscos associats a l'oli de pinyolada, en lloc de posar en dubte la seguretat alimentària més aviat reforcen les representacions, ja ben arrelades, sobre les bondats de l'oli d'oliva.

3. Sobre les tècniques de cocció, les representacions més compartides fan referència al fet que cal reduir els fregits o que per a verdura i hortalisses les tècniques més apropiades són bullir, en cru i al vapor; també que cal evitar socarrimar la carn a la brasa, reescalfar excessivament l'oli i reutilitzar-lo. Aquestes representacions estan tan esteses i semblen tan interioritzades que els missatges que les confirmen s'integren amb gran facilitat, però els que les contradueixen frontalment poden captar-se també amb força atenció.

4. Sobre els beneficis per a la salut, les representacions estan sotmeses avui a una allau constant de noves informacions: al costat de representacions força estables en el temps i majoritàriament interioritzades, en trobem d'altres que fluctuen —apareixen i desapareixen o afecten determinats grups, però no d'altres. Que *consumir fruita i verdura és recomanable* des de la perspectiva de la salut apareix com una veritat indiscutible, també *la necessitat de prendre lactis regularment per prevenir l'osteoporosi*. Entre altres claus força compartides hi ha: *la soia és adequada per a les dones premenopàusiques i menopàusiques*, *la fibra és necessària per facilitar el trànsit intestinal*, *el consum de peix blau és beneficiós per a la salut a causa del contingut en ω -3*, *els aliments amb un contingut elevat en vitamina C són recomanables per prevenir refredats*, etc. Tanmateix, una idea molt estesa i considerablement interioritzada és la que fa referència als efectes preventius o promotors dels aliments enfront del càncer; aquesta noció està molt relacionada amb algunes de les principals preocupacions sobre la seguretat alimentària. En qualsevol cas, la vinculació entre càncer i alimentació és considerada molt intensa.

5. Sobre la conservació i la manipulació dels aliments, les representacions més esteses són ben precises i molt compartides com ara *no s'han de tornar a congelar els productes prèviament descongelats*: aquest és un cas paradigmàtic de representació que opera de manera absoluta sobre els comportaments de conservació; també són força compartides: *cal evitar que es trenqui la cadena de fred*; *cal vigilar l'olor i el color dels aliments, ja que són indicadors del seu estat*; *cal vigilar la data de caducitat*; *cal rentar-se les mans abans de manipular els aliments*; *cal tenir molta cura amb els ous —i amb la maionesa—, perquè suposen riscos d'intoxicació*; *convé pelar la fruita a causa dels pesticides...*



3.2. Repertoris interpretatius

Entenem per repertoris interpretatius el conjunt de patrons recurrents utilitzats per fer entenedors els esdeveniments o fenòmens i donar-los un sentit —determinats sentits i no d'altres. Es palesa en la nostra societat que sobre cadascun dels temes presents en els espais públics es generen tot un seguit de repertoris diferents, els quals suposen formes alternatives, confrontades o complementàries d'interpretar una mateixa realitat i proporcionen diverses opcions de pensar aquesta realitat. Aquests repertoris no són sempre equivalents: n'hi ha de més accessibles i de menys, més fàcils de comprendre, menys problemàtics, que proporcionen respostes més acceptables per a més gent o que són afins a sensibilitats més àmplies. També, i sobretot, aquests repertoris són generats per agents concrets, amb motivacions i interessos concrets.

És per això que algunes formes d'entendre els fenòmens resulten culturalment dominants, assoleixen l'estat de *veritats* assumides per majories i esdevenen les formes generalitzades d'entendre una determinada realitat. Amb tot, altres agents mobilitzen altres versions, amb altres interessos i motivacions, per la qual cosa és possible decantar-se per unes o altres a l'hora d'abordar qualsevol fenomen. Aquest fet també apareix en relació amb la seguretat alimentària, on els fenòmens més recurrents són:

1. Actualment hi ha més controls que temps enrere, però també ara hi ha més riscos. Efectivament, la idea que actualment es realitzen nombrosos controls a fi de garantir les condicions higièniques i sanitàries dels productes és força estesa, si bé s'ignora normalment en què consisteixen

aquests controls. Però aquesta idea no és incompatible amb la consideració que ara hi ha més riscs; aquesta observació, ja constatada anteriorment⁷, reapareix com a clarament dominant.

2. La seguretat alimentària al nostre país —a la Unió Europea— és superior que la d'altres països. Aquesta consideració en ocasions va aparellada amb la idea que als països del Tercer Món la seguretat alimentària està greument en qüestió, per la qual cosa gaudiríem d'una situació de privilegi.

3. Els aliments que arriben al mercat presenten garanties. Aquesta consideració porta implícita la convicció que, en general, hi ha controls que impedeixen l'arribada al mercat dels productes que no presenten aquestes garanties. En general, s'estén a tots els productes que hi ha a la venda en el nostre país —no només als aliments—, però hi apareixen excepcions sovint associades a ofertes alimentàries d'establiments regentats per estrangers, corresponents a l'àmbit del comerç i de la restauració⁸.

4. La persecució de beneficis econòmics posa en perill la seguretat alimentària. Aquesta consideració està estretament lligada amb repertoris interpretatius més amplis sobre la nostra societat i, de fet, en representa l'aplicació per extensió en un àmbit concret.

5. Les formes de producció alimentària actuals poden ser problemàtiques, però garanteixen el proveïment al conjunt de la població. Dit d'una altra manera, els problemes que presenten són el tribut que cal pagar per l'abundància alimentària. Aquesta interpretació de la situació actual de la producció alimentària és àmpliament compartida i travessa totes les franges d'edat i les situacions particulars, però també es detecten interpretacions contràries, més minoritàries, basades en la consideració que les formes de producció actuals generen més problemes que no pas en resolen (per insostenibles, contaminants, nocives per a la salut, etc.).

Quadre 3

Repertoris interpretatius rellevants en informació i comunicació

No només els repertoris associats a qüestions alimentàries són rellevants en la seguretat alimentària. Cal tenir també en compte tot un seguit de repertoris interpretatius relatius a altres dimensions de la vida social, que se sumen als anteriors com ara:

- L'interès econòmic, la cerca de beneficis és el motor de la nostra societat
- El coneixement científic és la forma de coneixement més eficaç i més fiable
- La ciència i la tecnologia resolen uns problemes i en creen d'altres (i viceversa)
- Els individus no sabem res —o no en sabem prou— sobre un gran nombre de qüestions rellevants en la nostra societat
- Els experts de cada àmbit són els qui tenen coneixement qualificat sobre aquest camp
- Els experts poden servir altres interessos
- Les pràctiques endogàmiques, el clientelisme i la picaresca són habituals en el nostre país

⁷ Cáceres, J.; Espeix, E. *Exploracions de les percepcions socials sobre la seguretat alimentària a Catalunya*. Barcelona: Generalitat de Catalunya. Agència Catalana de Seguretat alimentària, 2007

⁸ "Al costat de casa hi ha una carnisseria d'aquestes musulmanes... i la carn està fatal! Té un color horrible, segur que la tenen allí dies i dies, de qualsevol manera! Jo no ho entenc, amb els controls que hi ha ara, i que els deixin tenir-ho així" (Dona, 52 anys)

3.3. Processament de la informació

La informació processada són tots aquells missatges que han passat el primer tràmit, han estat seleccionats entre d'altres, han passat el primer filtre de l'allau informativa. Els missatges que s'elegeixen reben una primera atenció —que pot ser superficial o més profunda—; és a dir, es pot seleccionar un missatge per una percepció d'afinitat, bo i que de seguida es pot descobrir que aquesta afinitat no era tal —perquè no s'havia entès bé el missatge—, llavors se'l desestima i no es va més enllà en el processament de la informació.

Però també pot ser que el missatge respongui a les expectatives i que se li dediqui una atenció més gran: quan això s'escau, podem parlar d'informació processada. Ara bé, per parlar de coneixement cal donar un pas més, cal que aquella informació sigui interioritzada i que s'integri en les actituds i les conductes; aquest pas es dóna amb facilitat quan la informació en qüestió es pot traduir en un acte concret, en una pràctica que hom repeteix regularment. És a dir, si el missatge és relatiu a una manipulació segura dels ous, aquest missatge es converteix en coneixement quan la recomanació de manipulació es porta a la pràctica i aquesta mateixa pràctica, quan esdevé regular, fa sòlid i ben assentat el coneixement. Per exemple: es pot estar interessat a adoptar pràctiques alimentàries que alleugin l'estrenyiment; si es rep un missatge relatiu al tema, les possibilitats que se seleccioni són elevades; un cop seleccionat, si la recomanació sembla acceptable —lògica, s'adiu amb les creences pròpies, no xoca frontalment amb les preferències, etc.—, es pot integrar en les conductes. Si això es produeix i la recomanació es percep eficaç, el missatge es transformarà en coneixement, ja que és informació entesa i basada en l'experiència (en aquest cas, sobre les propietats de determinat producte o determinada pràctica per resoldre els problemes d'estrenyiment)⁹.

Cal tenir en compte que, precisament a causa de la sobreabundància informativa present en la societat, la quantitat d'informació que no s'arriba a processar és molt gran. Les afirmacions en aquest sentit són recurrents, ja que són nombroses les persones entrevistades que afirmen prestar escassa atenció als telenotícies, llegir molt superficialment la premsa o no llegir-la en absolut. Fins i tot s'ha observat que determinades notícies, molt presents en els mitjans en el moment de realitzar les entrevistes, eren: completament ignorades per part d'alguns informadors, altres les identificaven molt superficialment i les recordaven amb força imprecisió i, en canvi, uns altres les podien repetir fins al mínim detall; l'estil informatiu de l'informador (persona/mitjà) era cabdal en aquest sentit.

Tanmateix, **hi ha un gran nombre de missatges que resulten *relativament rellevants* —interessen més o menys personalment—, però als quals no es presta gaire atenció i, per si sols, tenen poques oportunitats de ser ben processats. Amb tot, si aquests missatges són prou reiterats, és a dir, apareixen molt sovint en els mitjans i ho fan per diferents canals, acaben circulant per tant per les vies de la comunicació personals i arriben a ser intensament interioritzats.** Un gran nombre de missatges de contingut nutricional o altres que adverteixen d'un risc, com socarrimar la carn, estan perfectament integrats en les representacions més compartides. Són tots aquells *coneixements* sobre els quals es basen decisions i conductes, que no se sap gaire bé d'on han sortit, però que resulten del degoteig persistent d'un determinat missatge¹⁰.

⁹ "Són coses que vas agafant, i agafes coses de la tele, de les revistes... Però no sempre et queden igual. Depèn, les coses que fas servir més se't queden i altres coses no queden tant... Les coses que no fas servir tant... penses que està bé... però no et queda tant. Per exemple, jo sóc propensa a l'estrenyiment..., llavors et fixes molt en les coses que tenen a veure amb això, vigiles molt l'alimentació des d'aquesta perspectiva, i les coses que et diuen que van bé, les fas. A veure, no totes, això de menjar un kiwi al matí, la veritat és que menjar-me un kiwi quan em desperto no, no m'entra. Però altres coses sí. O per exemple, sóc propensa a l'anèmia de ferro. Llavors, si diuen: les lleties amb tomàquet són molt bones pel ferro, doncs en això t'hi fixes. En canvi, en les coses que et diuen per al colesterol, no m'hi fixo gaire, perquè això no m'afecta. Agafem el que ens interessa" (Dona, 42 anys)

¹⁰ "No te n'adones i hi ha coses que se't van quedant, sense que t'hi fixis gaire. És com això de l'oli. Joestic del tot convençut que l'oli d'oliva és el millor i no en compro mai de gira-sol. Però no em preguntis per què, ni d'on ho he tret" (Home, 34 anys)

Ara bé, cal tenir en compte que les notícies que no afecten directament i que, per tant, desperten poc interès s'obliden ràpidament, bo i que també deixen una empremta en forma d'impressió negativa, que afecta de manera indirecta actituds i comportaments, i que es pot disparar en cas d'una alarma que sí que afecti directament. Són les *impressions*, que estan lluny de ser coneixement, però que actuen amb eficàcia en la construcció de la visió del món. **Actualment, les impressions més esteses, ben integrades en les representacions, van en dues direccions, per exemple:**

- Hi ha molts controls, allò que arriba al mercat està garantit des de la perspectiva de la seguretat alimentària
- La producció alimentària present és actualment força problemàtica

3.4. Funcionament dels processos d'aprenentatge alimentari

Atès que la mostra sobre la qual s'ha desenvolupat l'estudi ha estat seleccionada en funció d'un conjunt de circumstàncies socials, la major part de les persones informadores són parcialment o totalment responsables de la seva alimentació. Això suposa que han adquirit coneixements bàsics sobre cuina, conservació i manipulació dels aliments directament dels seus pares, i molt en particular de les mares¹¹; també sovint s'adquireixen coneixements d'altres familiars —germans, parella, avis—, d'amics i coneguts, i de venedors. És notablement inferior el paper dels llibres de cuina, les revistes, els programes de cuina a la ràdio o la televisió, etc.¹²; a més, el coneixement que s'adquireix per aquesta via se sosté sempre en la base prèvia adquirida mitjançant les relacions socials —demostracions, imitació, ensenyament directe.

Cal assenyalar que **veure amb freqüència, fins i tot regularment, programes de cuina i llegir habitualment receptes, tant de llibres com de revistes, no suposa forçosament cap tipus d'aprenentatge**. De fet, la major part de vegades no ho és, ja que allò més comú és que aquesta informació no s'arribi a processar; i no es processa perquè, molt sovint, les receptes no s'acaben convertint en plats que realment es facin a casa, per la qual cosa la informació continguda en aquestes receptes sobre procediments, temps de cocció o ingredients no s'interioritza ni, per tant, esdevé coneixement. **Només aquelles receptes que s'acaben integrant en les pràctiques habituals tindrien aquest caràcter, però, en realitat, el nombre de receptes extretes de revistes i llibres que s'arriben a aplicar és molt baix, i encara és més baix el cas de les receptes vistes/sentides en programes de cuina¹³**, llevat de persones a qui agrada molt cuinar o introduir nous plats i dediquen força temps i atenció a aquesta activitat¹⁴; actualment, però, aquesta situació resulta minoritària i són més freqüents

¹¹ "Coneixements de manipulació tinc els bàsics: sé que el congelat no s'ha de tornar a congelar, que la truita s'ha de posar a la nevera i si la tens més de dos dies cal llençar-la... Ho sé perquè m'ha orientat la meva mare... Aquestes coses s'aprenen dels pares, no les aprens fora" (Home, 30 anys)

¹² "Coneixements sobre manipulació dels aliments crec que sí; en el fons, crec, que les nocions bàsiques les tinc, que de mica en mica pots anar veient coses, però crec que el que és bàsic ho tinc. Les he après veient-les a casa, no d'altra manera, veient-ho com ho fan els meus pares, i ja està, com cuinar, encara que a la tele una mica, alguna coseta... però poc. Més a casa que enlloc" (Dona, 25 anys)

¹³ "L'Arguiñano m'agrada mirar-lo, m'agrada molt mirar un que en sap i veure què fa. Clar, no són coses que posis a la pràctica, però està bé... penses que potser un dia ho faràs. El de TV3 també m'agrada, són idees molt senzilles, però són coses que no saps. Està bé, però no se'm queda el que diu... No, no ho aplico" (Dona, 29 anys)

¹⁴ "A mi m'agrada molt cuinar i he llegit moltíssims llibres de cuina. M'agrada conèixer tècniques de cuina, cuines d'altres llocs i quan agafo una revista de cuina, me l'empasso tota de dalt a baix, a fons!" (Dona, 36 anys)

les declaracions que la cuina no interessa i que l'estona dedicada és una pèrdua de temps¹⁵. És molt previsible que qui comparteix aquesta segona actitud sigui molt menys receptiu a la informació sobre aquestes qüestions que no pas els primers.

Els continguts principals d'aquests aprenentatges són tècniques de cocció i receptes. Tanmateix, s'aprenen algunes estratègies bàsiques de conservació —no congelar un producte prèviament descongelat—, diverses precaucions —mirar la data de caducitat de determinats productes— i algunes mesures en la manipulació dels aliments —rentar-se les mans, anar amb compte amb els ous, rentar la verdura... En molts casos, es repeteixen algunes estratègies adoptades per la persona model de qui s'ha après, com anar a comprar a determinats establiments o tipus d'establiments —per exemple, mercat en lloc de supermercat o viceversa—, confiar en una determinada marca, etc.

Els aprenentatges sobre cuina, conservació i manipulació dels aliments es converteixen en coneixement quan s'integren en una pràctica regular, que els manté actualitzats i en garanteix la interiorització, mitjançant comportaments basats en sabers associats altament rutinaris. Cal tenir en compte que de cuinar i manipular els aliments se n'aprèn, sobretot a través de l'experiència, i aquesta tant si és directa —una experiència viscuda personalment— com si és indirecta —l'ha viscuda alguna persona propera— representa una de les vies més sòlides d'adquisició de conductes; quan aquestes conductes es refereixen a qüestions de la vida quotidiana, s'assenten amb fermesa en esdevenir altament rutinàries. Per tant, l'addició d'experiència i rutina és una de les fórmules més eficaces en la incorporació de mesures per garantir la seguretat dels aliments a la llar^{16, 17}.

Els coneixements adquirits en primera instància —cocció de verdura, preparació de macarons—, sobretot de la mare, no se solen posar en dubte i es repeteixen sense fer-ne gaire reflexió. Ara bé, això no vol dir que no es puguin modificar ni que, efectivament, no es modifiquin: si aquests coneixements entren en contradicció amb nous interessos o noves informacions, es canvien. Per exemple, la preocupació pel pes pot fer disminuir la quantitat d'oli que se solia posar a la paella a l'hora de cuinar un aliment o, pel mateix motiu, es pot substituir la verdura saltada que s'havia preparat sempre per la cuita al vapor i el llegum guisat per les amanides de llegums. Aquesta mena d'informació sí que en moltes ocasions es rep a través dels mitjans de comunicació de masses —programes de cuina, programes amb espais dedicats al consell nutricional, revistes, etc.

Així, si bé la major part de les persones responsables de l'alimentació pròpia i la dels altres membres de la família sol dir que mantenen molt o força la cuina que van aprendre de les seves mares¹⁸ —o altres familiars, com sogres o germanes grans—, en realitat al llarg de la vida es van produint canvis i modificacions més o menys importants, però sempre presents. Això vol dir que la interiorització d'informació en aquest àmbit és constant, encara que moltes vegades poc perceptible pel mateix subjecte. Aquesta informació arriba en gran mesura per la via de les relacions personals, com ja s'ha dit, però també a través dels mitjans de comunicació en general i de la publicitat en particular. Tot i que la majoria de les persones entrevistades nega *aprendre* de la publicitat —declaren no seguir les recomanacions, implícites o explícites, que es fan a través d'aquesta via—, una altra part afirma que la publicitat és una de les seves fonts d'adquisició de coneixements¹⁹.

¹⁵ "Jo no miro mai receptes, ni programes de cuina ni res d'això. Amb el que sé fer ja en tinc prou, i no li vull dedicar més temps a la qüestió. Què a la vida hi ha moltes coses a fer, millors que tancar-se a la cuina!" (Dona, 40 anys)

¹⁶ "Això de coure sí, ho tinc molt present. Sempre ho coc molt tot. I amb els ous, encara més. Com que tinc uns familiars que van agafar salmonel·losi d'aquesta, i van haver d'anar a l'hospital i tot, se m'ha quedat molt gravat. Sempre penso l'ou i la carn que estiguin ben fets! La carn pel mateix, que si està crua sempre hi pot haver un bacteri per allí pul·lulant..." (Dona, 28 anys)

¹⁷ "La truita sempre ben quallada i si en sobra, ràpid a la nevera. És que un cop vam agafar salmonel·la tota la família: vam anar a l'estiu d'excursió i sembla que ens vam intoxicar amb una truita, vam estar una setmana malalts. I ara ho tinc molt clar, ja és una cosa que fas sense pensar, perquè ho tens molt clar" (Dona, 25 anys)

¹⁸ "La manera que tens de fer el menjar sempre la portes de casa. Pots modificar alguna cosa, en funció del que t'agrada i així, però sempre segueixes una mica allò que has après a casa. Jo crec que faig bastant el que feia la meva mare" (Dona, 39 anys)

¹⁹ "Jo trobo que amb els anuncis aprens. Jo compro ara la margarina aquesta, de la Flora, la Pro-activ, que és bona per al colesterol. I l'Actimel, que la nena en pren tots els matins, li dono per a les defenses. I tot això ho he tret dels anuncis" (Dona, 44 anys)

Cal destacar que, **perquè la informació que es rep per diferents canals de comunicació acabi esdevenint veritable coneixement, després d'un procés d'aprenentatge, el reforç a través de les relacions personals és cabdal.** Per exemple, llegir articles o un llibre sobre vegetarianisme pot despertar interès per aquest estil alimentari, però si a més es coneix algú que el practica, se'n parla amb ell, es menja amb ell o s'hi va a comprar, l'aprenentatge sobre l'alimentació vegetariana sol ser molt més intens i interioritzat que si es redueix a informació adquirida exclusivament per vies no relacionals. En l'àmbit de l'alimentació, en què la teoria es concreta sempre en pràctica —encara que només sigui en alguna mesura—, el paper relacional de la interiorització de la informació és central²⁰.

3.5. Informació i crisis alimentàries

3.5.1. Aspectes generals

Convé recordar que no totes les situacions d'alarma alimentària són iguals, no sempre són percebudes de la mateixa manera pels ciutadans. **En parlar amb els informadors sobre les alarmes, es detecta una percepció substantivament diferent entre les dues crisis per excel·lència —la de l'oli de colza i la de les vaques boges— i la resta de problemes que han anat sorgint al llarg del temps, ja amb un impacte molt menor llavors i, sobretot, molt menys recordades.** Efectivament, algunes alarmes són en general poc recordades i d'algunes ni tan sols es té consciència d'haver-ne tingut referència —dioxines en els pollastres belgues, benzopirens en l'oli de pinyolada, etc.

Dins d'aquestes darreres alarmes, també **s'estableixen diferències entre les que es considera que resulten de males pràctiques puntuals —intoxicacions col·lectives per salmonel·losi o altres causes— i les que s'associen a problemes més de fons, més estructurals, relatius a les formes actuals de producció alimentària i a la degradació ambiental.** En aquest sentit cal destacar que és freqüent que s'associï l'anisakiosi amb la contaminació dels mars; és també significatiu que els problemes de sanitat animal —pesta porcina, febre aftosa, grip aviària— siguin percebuts generalment com a crisis alimentàries. Les *alarmes menors* semblen deixar menys empremta en les representacions que les *grans crisis*, la qual cosa no vol dir que en el seu moment no es traduïssin en una baixada de les vendes o un increment de la inquietud per la seguretat alimentària —molt en particular quan s'associen a una crisi major. Efectivament, si diferents problemes coincideixen en el temps o se succeeixen en un espai de temps relativament breu, l'impacte se n'amplifica intensament i tot allò que s'hi pugui relacionar contribueix a posar en dubte la seguretat alimentària —des d'un problema de sanitat animal o un debat sobre una nova aplicació tecnològica, en el cas dels transgènics, fins a un rumor sobre la higiene en determinats restaurants.

Ara bé, que es recordi poc, que es tinguin impressions molt imprecises²¹ o que s'hagi prestat poca atenció a les *alarmes menors* —en particular quan aquestes no afecten personalment *jo no compro*

²⁰ "Jo vaig aprendre molt amb la meva sogra, que era una senyora a qui li preocupava molt l'alimentació, comprava llibres sobre això i me'ls deixava, i m'ho deia, era molt curosa amb la seva alimentació i amb la de la seva família. Perquè jo sóc andalusa i en la meua família no hi havia tradició d'això, tot era cocido i coses d'aquestes. Molt bo, però massa potent. I amb la meua sogra vaig començar amb verdureta i coses d'aquestes. Jo al principi li deia al meu marit: quin menjar més dolent fa la teua mare! Però després ella em va informar, que això era molt bo i em va deixar llibres, i vaig anar agafant la seva cultura. Després he seguit així, i m'ha anat molt bé" (Dona, 52 anys)

²¹ "Recordo la grip aviària, les vaques boges... La salmonel·la també em sona perquè van sortir bastants casos. Darrerament d'això no n'he sentit res, però és una cosa que va sonant... Recordo alguna cosa dels productes lactis, però vaig sentir la notícia a la meitat: deien que els havien retirat del mercat per evitar no sé què... no sé si és que estaven en mal estat o què passava. Però per evitar problemes es va retirar del mercat. Vaig enganxar la notícia quan deien «els hem retirat» i es va acabar, així que no em vaig assabentar bé de què parlaven" (es refereix als lots de Blevit Digest) (Dona, 25 anys)



pollastre envasat, és a dir, que en principi no semblen haver impactat excessivament— no vol dir que no vagin quedant en forma d'*impressions* en les representacions; els seus efectes latents en temps de *normalitat* es poden evidenciar arran d'un fet detonant —una alarma més important, una altra alarma menor sobre un mateix producte, etc. Sovint no es recorda una notícia concreta, com per exemple una relativa a una intoxicació per salmonel·losi a causa d'unes coques de crema, però sí que es té la *sensació* que no és convenient comprar productes amb crema a la pastisseria —*no em preguntis per què*— o bé s'associen valoracions nutricionals —*els embotits són desaconsellables si es pateix colesterolèmia*— amb impressions negatives sobre seguretat alimentària —*impressions generades en la lectura dels titulars sobre pesta porcina*.

Pel que fa a les dues crisis majors —oli de colza i vaques boges—, si bé són diferents entre elles —en el nombre de persones mortes i afectades a Espanya, per exemple, i això no és una diferència menor—, presenten una característica comuna central: ambdues van rebre un tractament mediàtic molt intens. Aquesta característica explica, en part, l'impacte que van tenir no només en el consum sinó també en les representacions. En el cas de l'EEB (encefalitis espongiforme bovina), cal afegir que afectava un producte de consum habitual per a la major part de la població, a diferència de productes que protagonitzen algunes alarmes menors; cal tenir en compte, a més, que es va parlar de morts a causa de l'EEB i això impacta molt els consumidors: tant li fa que el risc sigui estadísticament molt baix, les conseqüències són massa greus per obviar-les i el cost d'evitar el consum de vedella és, en proporció, extremadament baix²².

En definitiva, malgrat que no totes les crisis són recordades —i és un fet que no ho són—, les notícies sobre seguretat alimentària, tot i que amb diferent intensitat, afecten com es pensa i com es viu l'alimentació: *no compro mai coses de crema a l'estiu, i això que m'encanten! o li he agafat mania al pollastre, no sé per què, però no me'n refio gaire*; és a dir, les crisis deixen seqüeles i com més importants han estat més en deixen²³. Per tant, en situacions de normalitat percebuda, tot allò que s'ha co-

²² "Quan va passar allò de les vaques boges no comprava res de vedella, res de res. A la meua filla li agrada molt la carn, però quan va passar allò no n'hi donava. Com li havia de donar jo carn a la meua filla! Tant me feia que diguessin que si estadísticament el risc era tan baix i bla, bla, bla... Si li toca a la meua filla, què?" (Dona, 52 anys)

²³ "A mi el que m'ha quedat de les vaques boges és que des de llavors no em menjo el moll de l'os de les costelles, que m'agradava molt! Des de petit que m'agradava molt. Però arran d'això n'he deixat de menjar" (Home, 70 anys)

municat sobre seguretat alimentària en temps d'alarma segueix deixant la seva empremta i, no menys important, en temps de crisi, tot allò que s'ha comunicat en temps de normalitat també la hi deixa. La consideració de fons —ben present entre els informadors— que la seguretat alimentària està raonablement garantida al nostre país també modela les reaccions davant d'una crisi. Si bé el més evident són les xifres, sempre espectaculars, de la baixada de les vendes del producte posat en dubte, no són tan visibles —però amb tot són ben reals— els efectes reductors de l'impacte d'aquestes valoracions: el nombre d'individus que deixaria de comprar seria amb tota probabilitat més gran i, sobretot, la recuperació posterior seria molt més lenta. De la mateixa manera, els problemes percebuts en temps de normalitat i les qüestions que inquieten sobre la producció alimentària poden aprofundir una crisi, si el producte posat en qüestió ja despertava recels anteriorment²⁴, recels que moltes vegades se sustenten en informació rebuda pels mitjans de comunicació en temps de normalitat²⁵.

3.5.2. El cas de la grip aviària

Tractarem breument, però a part, el cas de la grip aviària, ja que n'hem parlat a bastament en els grups de discussió, i s'ha vist i s'ha comentat tot un seguit de notícies televisives relacionades. Analitzar les percepcions al voltant de la grip aviària i evidenciar com s'han comunicat i s'han interioritzat les informacions sobre aquest tema serveix d'exemple aplicable a altres situacions amb característiques semblants. Aquesta crisi ha estat triada perquè es tractava d'un fenomen relativament recent que havia gaudit d'un tractament continuat en els mitjans de comunicació, per la qual cosa esdevenia el millor àmbit temàtic actual per abordar la informació i la vivència d'una crisi.

■ 3.5.2.1. “És una cosa que està lluny...”

La consideració que la grip aviària és un problema llunyà, que no ens afecta directament, és ben difosa entre les persones informadores. Aquesta llunyania li treu rellevància personal, per la qual cosa l'atenció que es presta a les notícies relatives a aquesta qüestió és molt sovint escassa²⁶. Aquesta percepció que es tracta d'un problema que no ens afecta directament té una conseqüència pràctica directa: si està lluny, aquí no hi ha problema, podem seguir menjant pollastre i si s'acostés, caldria pensar a deixar de menjar-ne²⁷.

No sols la grip aviària és percebuda com quelcom llunyà sinó que una part significativa dels informadors l'associa amb determinades condicions de desenvolupament. Es tractaria, en definitiva, d'un problema de països pobres, on les condicions higièniques són insuficients i els controls pràcticament

²⁴ “A mi és que això de la grip aviària ja és allò de ploure sobre mullat. A mi em preocupa el pollastre en general. Perquè un pollastre que en 18 dies ja està criat i que no ha vist la llum del sol, a això li haurien de buscar un altre nom, però que no li diguin pollastre. A mi ja em dóna paranoia, el pollastre. En menjo, però cada cop menys i vaig preguntant, cada cop més, que sigui pollastre de corral. És que els altres, t'imagines la vida que han tingut, i... és que allò només pot ser hormona, hormona legal, però hormona. Jo li estic agafant mania. I no és per la grip aviària, això només és una cosa més, és que el pollastre ja no...” (Dona, 42 anys)

²⁵ “Jo la mania que li tinc al pollastre crec que em ve d'un documental que vaig veure per la tele. No el recordo bé, ni a quin programa el vaig veure, ni res. Però recordo molt bé les imatges de les granges, els llums, que no tenien espai per moure's... i que han de prendre alguna substància, perquè si no és literalment impossible que creixin tan ràpid. Sí, crec que això ho vaig veure per la tele, tampoc no et sabria dir exactament quan ni on...” (Dona, 42 anys)

²⁶ “Amb això de la grip aviària vaig seguir menjant pollastre, perquè estava ben lluny. És que si això li surt al veí de sota, que li ha agafat la grip aviària, preocupa molt més, però si és als xinesos, penses que mentre no arribi aquí no et preocupa. Així que no m'hi vaig fixar gaire... Penso que va començar a la Xina, en una granja perduda, però no sé ben bé què va passar. En principi van dir que afectava els animals i després va començar l'alarma que també hi havia gent malalta..., però no et sé dir res més” (Dona, 25 anys)

²⁷ “La grip aviària, quan sortia als mitjans, em semblava llunyana. Però si per exemple hagués vist, a nivell de les nostres autoritats, que tancaven alguna granja aquí, llavors ja tindria por, i fins a nova ordre, deixaria de comprar pollastre” (Dona, 53 anys)



inexistents; per tant, des d'aquesta perspectiva, a nosaltres no ens hauria d'afectar^{28, 29}. Aquestes percepcions negatives, sobre les condicions en aquests països, se sustenten en imatges vistes en televisió o en premsa i les percepcions positives reposen sobre la consideració que aquí els controls són en general eficients³⁰.

Però també hi ha interpretacions diferents dels fets, les quals es basen en les representacions prèvies que, com ja s'ha dit, orienten la manera com seleccionem i interpretem la informació proporcionada pels mitjans. Així, per a alguns, la grip aviària no seria més que una nova manifestació dels problemes estructurals que afecten la producció alimentària actual³¹.

■ 3.5.2.2. Coneixements de la grip aviària i de les mesures recomanades

És sabut que l'abundància de missatges sobre la grip aviària ha estat molt considerable durant un determinat període de temps. Ara bé, com ja s'ha assenyalat anteriorment, la presència en l'entorn de la informació no garanteix, ni de bon tros, la interiorització d'aquesta informació, molt en particular si aquesta no es percep rellevant; el fet que una part significativa dels informadors no l'hagi considerada rellevant —o no prou rellevant— s'explica per la percepció de llunyania abans esmentada³². Allò que interessa destacar ara és que, molt sovint,

²⁸ "Jo això ho veig més com que és gent que viu amb els pollastres, que no tenen higiene... que viuen tots allà amuntegats, que cuinen al costat dels pollastres. Horrible, ho veig horrible! De brutícia, de porqueria... jo aquestes malalties les veig d'això: que convius amb els animals, que no fregues ni rentes, ni res. Jo crec que amb les mesures higièniques que tenim aquí, això no pot passar. Jo no he deixat de comprar pollastre mai" (Dona, 39 anys)

²⁹ "Allà deuen menjar en el mateix plat, deuen beure en el mateix got, no crec que tinguin controls, ni programes de salut. No és comparable amb la nostra vida civilitzada" (Home, 35 anys)

³⁰ "Surten les diferències entre els països pobres i els països rics. Està clar que els països rics en cas d'alarma responen amb tots els mitjans que tenen al seu abast, fins i tot el fet que les activitats migratòries de les aus poguessin incidir en altres països s'està controlant i s'estan prenent les mesures adequades, mentre que en altres països més pobres, això ja, la contaminació és terrible, afecta la població, etc. La diferència entre un país pobre i un de ric continua sent importantíssima. De tota manera, el que és important, més que la contaminació, és el control sanitari que hi ha en els aliments, que això pugui prevenir que passi cap al consum humà" (Home, 28 anys)

³¹ "A veure, això és una mostra més de com van les coses en aquest àmbit, aquestes formes de produir tant... Ara li ha tocat als pollastres de l'Àsia i demà pot sortir la pesta del pernil de Guijuelo" (Home, 33 anys)

³² "No sé, no ho recordo gaire. Crec que afectava el sistema neurològic o alguna cosa així. Jo no vaig deixar de menjar pollastre, perquè la grip aviària era més al nord, no? Aquí no ha acabat d'arribar, deien que potser arribava, però no ha acabat d'arribar. Així que no em vaig assabentar gaire, la veritat" (Dona, 28 anys)

d'aquest tema se'n tenen nocions força imprecises^{33, 34, 35}. Només els informadors que han evidenciat ser seguidors atents de l'actualitat –lectors de premsa, no només de titulars— i interessar-se pels temes de rellevància social, n'han fet una descripció més àmplia³⁶.

Pel que fa a les mesures preventives, la recomanació de coure bé el pollastre sembla haver estat força interioritzada. Tanmateix, són recurrents les consideracions relatives a comprar el producte ben fresc, vigilar-ne la conservació, mirar la data d'envasament si es compra en aquest format, comprar en establiments de confiança, confiar en el responsable de l'alimentació, etc.; és a dir, es tracta de posar en marxa tots els *mecanismes habituals* per garantir la seguretat d'allò que es menja. Quan un producte és posat en dubte, encara que sigui remotament, aquests mecanismes adquireixen més relleu^{37, 38}.

■ 3.5.2.3. Notícies que modulen la inquietud

Una primera consideració molt generalitzada és que els mitjans de comunicació en van fer un tractament molt intensiu, *mentre va durar el problema*. Ja s'ha dit que quan un problema deixa d'acaparar titulars sembla desaparèixer. En qualsevol cas, allò que es percep és que durant un temps hi va haver molta informació respecte del problema, fins i tot sobreinformació, i que la informació va tendir a seguir un ritme creixent de generació d'alarma, ja que presentava la qüestió més inquietant cada dia que passava. Per a alguns, aquesta sobreinformació no va fer res més que generar una alarma excessiva, injustificada, com a mínim al nostre país^{39, 40}. Per a uns altres, aquesta espiral de presentació del risc els va resultar força inquietant i es va traduir en l'abandonament temporal del consum de pollastre⁴¹.

³³ “De la grip aviària recordo que els pollastres tenien unes infeccions que no les detectaven, mataren el pollastre, el venien i et passaven la infecció a tu” (Dona, 20 anys)

³⁴ “La grip del pollastre, sí, era un virus. Crec que era vírica. Crec que estava al nord d'Europa, que va ser allí. Però aquí no va arribar” (Dona, 27 anys)

³⁵ “Dels pollastres recordo això de la grip aviària... Ho vaig veure per les notícies, tampoc em vaig fixar gaire. Sé que es morien els pollastres, però no sé com anava la cosa. Ho vaig veure, però no m'hi vaig fixar. I crec que també hi havia un problema per als humans” (Dona, 24 anys)

³⁶ “La grip aviària va ser una crisi que va afectar les aus i va començar als països asiàtics, per Vietnam i Tailàndia, si no m'equivoco. Sé que es van haver de sacrificar moltes aus i que una de les soques es transmet als humans. Crec que es tracta d'una malaltia respiratòria i que s'agafa per la convivència amb els animals infectats. I que sí, que ha provocat morts als països més afectats. A Espanya hi ha hagut casos d'aus afectades, però no contagi a humans. Crec que el perill és aquest, que el virus faci una mutació i llavors afecti directament els humans. Per això parlen que hi pugui haver una pandèmia” (Home, 25 anys)

³⁷ “Crec recordar que les mesures que calia prendre eren que el producte fos fresc i que estigués ben cuinat. Molt ben cuinat. Nosaltres a casa normalment ja ho fem així. I jo el compro de pagès, que crec que és millor” (Dona, 55 anys)

³⁸ “No sé molt bé com va el tema aquest de la grip aviària. Suposo que si cou bé el pollastre ja està. No m'inquieta el tema, jo em refio del que compra el meu pare” (Dona, 20 anys)

³⁹ “Es morien els pollastres per una grip, per un virus que tenien, que no hi havia manera d'aturar-lo. Va començar a l'Àsia i cada dia era una notícia de «encara no ha mort ningú», l'endemà «un que està molt malalt», al dia següent «ja s'ha mort», i a l'altre «ja hi ha diversos morts». Va ser un mes o dos de persecució implacable, que d'Àsia anava entrant, i s'estava contaminant tot... I això era en una granja, però els ocells volen, i com ho aturem tot això? Jo no em vaig afectar, perquè tot és alarma social, jo crec que sí. Entesos, hi va haver gent que va morir, de perill n'hi havia, però no per a mi, que estic en una societat com Catalunya, on tot està controlat, així que aquí no posaran a la venda pollastres o perdus que estiguin contaminats” (Home, 35 anys)

⁴⁰ “Les notícies es diuen totes per crear alarma; tots, tant els de TV3 com els de Tele5, tots volen ser els més mediàtics i tenir audiència. I aquesta és una notícia dràstica, per crear alarma, per tenir la gent pendent, enganxada a veure què passa. En realitat no crec que sigui tan preocupant” (Home, 45 anys)

⁴¹ “Home, sí, cada dia t'ho posaven més negre. I acabes agafant por. Així que al final dius, fora pollastre, de moment” (Dona, 62 anys)

A l'hora de comentar notícies concretes —no de parlar d'allò que es recordava haver vist— apareixen totes les consideracions recurrents en detallar aquestes qüestions. Els missatges que neguen^{42, 43} o intenten minimitzar⁴⁴ la importància del problema acostumen a tenir una mal acollida. També són posats en dubte els missatges que afirmen *tot està sota control*⁴⁵, mentre que desperten més acceptació els que van en la direcció de dir *s'estan prenent mesures o es prendran les mesures adients*^{46, 47}. Com s'assenyalarà en tractar els agents, són els missatges dels científics i dels tècnics els que gaudeixen de més credibilitat⁴⁸, clarament per damunt dels emesos pels polítics, si bé la confiança tampoc és, en molts casos, absoluta. Les aparicions de personatges menjant un tros del producte posat en dubte més aviat molesten que no pas tranquil·litzen; en aquest cas, s'ha mostrat una aparició del president de França, senyor Chirac, menjant pollastre en una fira de bestiar i les reaccions són les acostumades de desaprovació o, si més no, de disgust —només ho estimen com un intent d'evitar la caiguda de les vendes, no com una manifestació real que el problema està controlat⁴⁹.

⁴² "Em fa gràcia que diguin això, que a Europa estem segurs, que no hi ha cap persona contaminada. Mai es pot dir cap ni tothom, no és pot dir això, això és manipular la informació. No podem estar-ne del tot segurs, i està clar que hi ha un problema... llavors, no et poden sortir amb aquestes" (Home, 35 anys)

⁴³ "Durant el vídeo, aquest paio que semblava important surt dient que això està molt lluny i que no passava res, quan l'altra havia sortit dient que calia preparar les vacunes. No pot ser que surti dient aquesta animalada de no passa res. Si hi ha un problema, el que ha de dir és que anem a tractar-lo, no? No aquesta animalada de no passa res!" (Dona, 40 anys)

⁴⁴ "Això de sortir dient que el risc és pràcticament nul, a mi això és que em fa ràbia. O hi ha risc o no n'hi ha, però no pots dir que pràcticament no hi ha risc. Tu m'estàs dient això per no crear alarma, res més!" (Home, 25 anys)

⁴⁵ "Què vol dir això, hi ha una au morta i no n'hi ha cap més en 3 km? No m'ho crec, és que han agafat totes les aus d'aquest parc i les han mirades una per una? No, segur que no. I als aiguamolls de l'Empordà, han mirat totes les aus? No, és impossible. Així que no m'ho crec, tot això només és per tenir content l'electorat" (Home, 35 anys)

⁴⁶ "Hauria d'haver dit que hi ha un problema, que el tractarem, que de moment és molt greu i que estarem al damunt al màxim" (Home, 30 anys)

⁴⁷ "A mi em sembla correcta aquesta intervenció. Mostra que les mesures de control funcionen, que es prenen mesures, per la qual cosa darrera d'això no hi hauria d'haver cap problema, només un problema de salut animal" (Home, 52 anys)

⁴⁸ "L'expert em sembla correcte, són correctes, perquè la gent es refia del tècnic, de l'especialista, igual que vas a consultar un especialista si estàs malalt. Li dono més credibilitat que a allò que diu la ministra. No una credibilitat del 100%, però si un 80 o un 90%" (Home, 40 anys)

⁴⁹ "Aquest gest del president em sembla totalment pragmàtic, però per a mi no té cap importància, no em convenç de res. Aquestes coses em recorden el famós ministre de turisme banyant-se a Palomares, són gestos de cara a la galeria, per tranquil·litzar les masses. Surt fen això perquè a França estaven caient les vendes de pollastre. Té aquest sentit i no cap altre" (Home, 40 anys)