

LA GUERRA DE LA CARNE EN LOS ESTADOS UNIDOS: CARNE A PASTO VS. CARNE A GRANO

Luz Vaccarezza. 2002. Noticias de los Mercados de la Carne Vacuna, Coordinación Mercados Ganaderos. SAGPyA.

www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Carne y subproductos](#)

INTRODUCCIÓN

30-ago-02: Los novillos que pastan en los cerros de West Marin en California pueden parecer tranquilos pero están en el medio de lo que puede llamarse una guerra de carne.

Los chefs de los restaurantes top en Carolina del Norte (Bay Area) argumentan que la carne a pasto es la mejor opción para la salud humana, es respetuosa del medio ambiente y tiene mejor sabor. En el otro lado están los criadores de ganado tradicionales que afirman que el consumidor estadounidense no puede ser satisfecho con carne a pasto. Ahora, chefs como Alice Walters –la madre de la cocina californiana- están buscando proveedores que los puedan abastecer de carne vacuna proveniente de animales alimentados sobre pasturas.

Por qué importa que es lo que opinan los chefs de esta región? Porque las tendencias en cuanto a la alimentación comienzan allí pero afectan a todo los Estados Unidos. Esta región fue pionera en el consumo de productos orgánicos producidos localmente y es la causante del gran volumen de vegetales y queso de cabra orgánico comercializados en los “grocery stores” a lo largo de todo el país. “Este tardío interés en Estados Unidos por la carne producida naturalmente en contraposición con la carne tradicional (feedlots) surge de la preocupación de los consumidores respecto al medio ambiente y a la sanidad de los alimentos que consume” dice Ellie Rilla, director de la Universidad de California. Su Dirección ha realizado varios seminarios para capacitar a los productores locales en el manejo de pasturas y engorde de ganado a pasto.

Esta tendencia se manifiesta principalmente en esta región de los Estados Unidos pero tiene la atención del resto de los ganaderos del país y de los chefs de los restaurantes de New York y fue uno de los temas tratados en un seminario en Manhatan organizado por una asociación de chefs.

El movimiento por la carne a pasto en los Estados Unidos tiene profundas raíces en la región del Norte de Carolina y los granjeros han producido por años este tipo de carne para abastecer el consumo local. Pero recién ahora los ganaderos del Norte de California se asociaron para abastecer de carne a pasto a los restaurantes top de San Francisco y están realizando campañas de marketing para promover su consumo, provocando un boom de la demanda. Muchos chefs ya están convencidos de las ventajas de la carne natural, cuya demanda continúa en aumento a pesar de que su precio duplica al precio de la carne convencional que se vende en los supermercados.

Las ventajas de este producto van más allá de la protección del medio ambiente y la salud del consumidor: mucha gente encuentra a esta carne más delicada, ligera y con un sabor suave respecto de la carne producida a grano.

Por ahora, la carne natural puede ser difícil de encontrar en los supermercados, pero la mayoría de los restaurantes de esta región están incluyéndola en su menú.

OTRAS VOCES SE LEVANTAN A FAVOR DE LA CARNE PRODUCIDA EN CONDICIONES PASTORILES

Durante mucho tiempo el ganado en Estados Unidos fue engordado a base de pasturas como lo es actualmente en muchas partes del mundo. Pero el incremento de la demanda de carne luego de la segunda guerra mundial incentivó a los granjeros a utilizar el grano subsidiado que constituía un alimento más barato que la pastura. Además, el animal alimentado a grano engorda más rápido y tiene una mayor proporción de grasa intramuscular.

Actualmente un creciente número de granjeros, ambientalistas y grupos de consumidores cuestionan que este método de producción sea saludable y respetuoso del medio ambiente. Este sistema, según Eric Schlosser autor del best seller “Fast Food Nation” tiene grandes costos ambientales y sociales.

El diario The New York Times publicó una nota, firmada por Michael Pollan, titulada “Cuando el maíz se convierte en rey”, relacionada con los subsidios al agro. En esta nota se resaltan las distorsiones que los subsidios producen en el mercado y los efectos perjudiciales que causan al público en general. El mismo diario también publicó en la revista que acompaña la edición del fin de semana una extensa nota -que ocupaba la tapa de la revista- sobre cambios en la visión de dietas ricas en carbohidratos, en comparación con las ricas en grasas.

Los temas de salud, y particularmente los relacionados con la obesidad, ocupan una proporción destacada de la prensa local. Los conceptos más relevantes de la nota, que posee importantes connotaciones económicas, son los siguientes.

Se pregunta acerca de qué intereses fueron tenidos en cuenta cuando el Presidente Bush firmó la ley agraria por la cual quienes pagan impuestos transferirán a los granjeros 4.000 millones de dólares por año, por 10 años, para plantar más maíz, a pesar de que ya existe sobreproducción de granos. En realidad, según el autor, la ley beneficia no tanto a los productores sino a todos aquellos que utilizan el maíz como insumo, particularmente la industria de bebidas y de snacks.

La totalidad de la cadena alimentaria de los Estados Unidos ha sufrido un proceso de "maizificación" durante los últimos años. A diferencia de México, que consume gran parte del maíz en forma directa en su dieta, en los EE.UU. este consumo ingresa a la dieta por vía de la alimentación del ganado (que utiliza más del 50 % de la producción anual de maíz).

El artículo del New York Times continúa mencionando una investigación de la Universidad de Minnesota en la que los investigadores afirman que la carne de animales alimentados a maíz contiene más grasas saturadas que los alimentados sobre la base de pasturas.

Por otro lado, un estudio realizado conjuntamente con el Centro de Chicago para Estudios Clínicos, la Clínica Lípida de la Universidad John Hopkins y los Hospitales y Clínicas de la Universidad de Minesota, publicaron en "The Journal of the America College of Nutrition" en el ejemplar de junio del 2000, la confirmación de que consumir seis onzas¹ de carne magra roja todos los días de la semana reduce el riesgo de enfermedades coronarias.

De acuerdo a los investigadores, el estudio confirma que eliminar la carne roja magra, significa restringirse innecesariamente, y que recomendar en contra de su consumo, puede llegar a traer como consecuencia un aumento de los niveles de colesterol.

En el pasado mes de junio, Hayes -un ejecutivo de Mc Donald's Corp- se refirió al tema en un seminario en Russel, afirmando que el consumidor americano esta cambiando sus preferencias y que la demanda por carne magra esta en aumento. Mc Donald's, a pesar de ser el principal comprador de carne americana, actualmente adquiere carne magra en el exterior.

"Mc Donald's se esfuerza en proveerle a sus clientes lo que ellos quieren, y el consumidor americano está convencido de que puede vivir para siempre si come alimentos sin grasa" dijo Hayes en dicho seminario.

Hayes afirmó que le gustaría ver producir más carne magra dentro de los Estados Unidos, ya que así lo demandan los consumidores. La decisión de Mc Donald's de proveerse de carne magra importada para la elaboración de sus hamburguesas comenzó a preocupar a los ganaderos de los Estados Unidos, ya que esta empresa es la principal compradora de carne y sostiene a toda la cadena. Sin embargo, Hayes sostuvo que no pedirá un aumento de la cuota de importación que tiene Estados Unidos y que van a seguir comprando carne americana dado que solo el 1% de la carne que compran es extranjera. Sus competidores -Wendy's y Burger King- hace tiempo que utilizan carne importada en sus restaurantes. Según el especialista de Mc Donald', el mercado para la carne magra en Estados Unidos esta creciendo y la empresa aumentó el precio que paga por dicho producto un 20% en los últimos 5 años.

En otra región de los Estados Unidos, Marvin DeBlauw -un productor de Nebraska- explica que es parte de un grupo de ganaderos que alimenta casi todos sus animales con pasturas. Afirma que engordan solo una parte del rodeo debido a que todavía es baja la demanda por carne a pasto, pero "el consumo de carne a pasto seguirá en aumento a medida que la gente se de cuenta de los beneficios de este producto" dice DeBlauw. Este grupo de productores esta totalmente en desacuerdo con la producción intensiva a base de granos en la cual se utilizan hormonas, y antibióticos.

Ellos sostienen que la dieta a base de grano afecta el equilibrio estomacal de un organismo que ha sido diseñado para comer forraje fresco por eso es que estos animales deben ser tratados con antibióticos. En los Estados Unidos hay gran preocupación por la utilización excesiva de antibióticos y el aumento de la resistencia de los animales a estos. El USDA examinó las medias reses durante años, y en 2000 los inspectores encontraron 21 casos (sobre 3.571 examinados) en los que los niveles de antibiótico excedían lo permitido.

Los feedlots también utilizan hormonas para acelerar el engorde del ganado como los sintéticos Ralgro y el Acetato de Melengesterol y los naturales: estrógeno y andrógeno. El USDA no realiza inspecciones para detectar hormonas naturales pero impone limites precisos para residuos de hormonas sintéticas en la carne. Según Sallie Atkins, directora ejecutiva del Nebraska Beef Council, "la producción intensiva de carne no constituye una amenaza para la salud" pero muchos estudios - incluyendo algunos realizados por europeos- demuestran que la dieta afecta el tipo de ácidos grasos que un animal produce. La alimentación a base de grano disminuye la cantidad de ácidos grasos omega-3 en la carne que, se supone, previenen enfermedades coronarias y del cerebro. Toda esta información a favor de la carne producida en condiciones naturales esta llegando al consumidor americano, quien comienza a cuestionarse si la carne a grano es saludable.

Los productores de carne a pasto esperan poder dar batalla en el mercado a pesar de que la carne producida en condiciones pastoriles es un 25 a 50% más cara que la carne a grano. Pero por ahora, uno solo de los grandes frigoríficos de Estados Unidos procesa, en una hora, más carne producida a grano que toda la carne a pasto que se comercializa en un año.

Nota: 1 onza: 28,35 grs.

Volver a: [Carne y subproductos](#)