



La nueva agricultura ante los cambios de la **Demanda** **Alimentaria**

Por: Briz, J., Beltrán, B., Cuadrado, C., De Felipe, I., Moreiras, O.*

ANTECEDENTES

El mundo occidental se enfrenta a una situación de estancamiento de la demanda y aumento progresivo de la oferta alimentaria, lo que está provocando tensiones constantes en los mercados.

Los ciudadanos nos encontramos con una saturación cuantitativa de los alimentos disponibles y exigimos variedad y calidad, acordes con nuestras condiciones personales y capacidad adquisitiva. Se da por supuesto que no habrá problemas de desabastecimiento, y las preocupaciones se enfocan más hacia el medioambiente, la conservación de los recursos naturales o el buen trato a los animales.

Como consecuencia de ello, hay una disminución del poder político de los agricultores, como lo muestra la reestructuración de los Ministerios de Agricultura en países

INCREMENTO DE LA POBLACION ADULTA

como la R.F. Alemana, y Reino Unido, entre otros, donde el consumidor o el medio ambiente preceden a la agricultura.

Sin embargo, hay un hecho evidente. La alimentación continúa siendo un aspecto crucial para la Humanidad, y seguirá ocupando un lugar insustituible en nuestras actividades.

Lo que debemos tener presente son las estrategias a adoptar por empresarios del sistema agroalimentario y funcionarios relacionados con su regulación, para solventar a la mayor brevedad las dificultades que se presenten.

En mercados deficitarios, como es el caso

de muchas áreas subdesarrolladas, la prioridad es la producción masiva para satisfacer necesidades básicas nutricionales y así lo deben entender tanto los agricultores como los responsables políticos.

Por el contrario, en los mercados saturados, caso del mundo occidental, las estrategias deben orientarse a la satisfacción de los deseos del consumidor y optimizar su capacidad de pago. Para ello es necesario segmentar los mercados según las diversas variables sociodemográficas (edad, sexo, raza, religión) además de las económicas.

Cuando el sistema agroalimentario enfoca su actividad hacia la satisfacción del consumidor final, busca maximizar su valor añadido. Agricultores, industriales y comerciantes necesitan coordinar sus esfuerzos para lograr una cadena comercial competitiva que sobreviva a las agresiones co-



PROYECTO DE INVESTIGACION “ENVEJECER CON SALUD” (HEALTHSENSE)

merciales que cada vez serán mayores. Por ello deben conocer cuales son los factores que inciden en la adquisición o no de un producto, el mecanismo de elección y las innovaciones a incorporar. Cada vez hay una mayor información sobre los alimentos, y los consumidores estamos más motivados por la interrelación entre la alimentación y la salud.

Es en este contexto donde se orientan proyectos de investigación como es el caso de “Health Sense” (Envejecer con Salud), incluido en el V Programa Marco de la Unión Europea. En dicho Proyecto participan expertos de 11 países, con 25 instituciones.

Exponemos en este trabajo algunas características del mismo, ya que supone una nueva oportunidad para aquellas empresas que orienten sus productos al segmento poblacional de la tercera edad, que ha estado sistemáticamente olvidado.

EL NUEVO MARCO AGRARIO

La agricultura española está condicionada por factores intrínsecos y extrínsecos que requieren un debate abierto y dinámico entre todos los protagonistas.

Hemos de destacar la gran labor realizada en esta área por el Foro Agrario (2000) que, a través de unos grupos de trabajo, en el marco “La reforma de la PAC de la Agenda 2000 y la Agricultura” identificaba una serie de conclusiones referidas a:

a) La reforma de la PAC, habida cuenta las negociaciones en la OMC y el proceso de ampliación de la UE

b) La aplicación de la Reforma en España, con enfoques estructuralistas y de desarrollo rural

c) La adaptación de nuestra agricultura a un mercado más liberalizado y competitivo, con precios más bajos y el consiguiente deterioro de las rentas.

d) El reajuste de las funciones de producción agraria, con reformas estructurales, apuesta por la calidad y seguridad alimentaria.e)

e) Reconocimiento de la multifuncionalidad en la agricultura europea como punto de apoyo en la compensación de rentas agrarias.

f) Una adecuada orientación sectorial y territorial.

Otro de los escenarios clave en la evolución de la agricultura está en el equilibrio entre las fuerzas centrípetas de gestión hacia Bruselas y las centrífugas hacia las administraciones autonómicas. Una vez más tomamos como referencia obligada los trabajos del Foro Agrario (2001) que se plantean una serie de interrogantes en torno a cómo se pueden hacer políticas propias, el grado de coordinación entre las 17 políticas regionales, la aplicación de la PAC y administración de los fondos europeos (G. García, pág. 159, en “La política Agraria en una

España Autonómica”). Estos son algunos aspectos que van a perfilar de una forma continua el devenir de nuestro agro en el próximo futuro.

CAMBIOS EN LA DEMANDA ALIMENTARIA

La modificación de la demanda alimentaria viene provocada por una serie de factores entre los que podemos señalar los económicos (capacidad adquisitiva), sociodemográficos (población, edad), así como cambios de hábitos de consumo, entre otros.

El aumento de la renta de los españoles viene aumentando y ha permitido el consumo de productos que hace años estaban considerados de lujo para amplios colectivos. La población se encuentra en un proceso de estancamiento, con una tasa de natalidad de las más bajas del mundo, apenas compensada con la población inmigrante.

Simultáneamente, nos enfrentamos a cambios de hábitos de consumo como consecuencia de fuerzas endógenas y exógenas. Entre las primeras podemos mencionar la apreciación del binomio alimentación – salud. Curiosamente son numerosos los expertos que consideran que la ingesta de los españoles está retrocediendo desde el punto de vista nutritivo.

Como país mediterráneo se debe tomar como modelo la dieta mediterránea, basada en cereales, frutas, hortalizas, legumbres, aceite de oliva y vino. Se indica que la dieta ideal debe tener en torno a las 2360 calorías, proporcionadas en un 13% por las proteínas, un 32% por las grasas y un 55% por los hidratos de carbono.

En la década de los 60 la dieta de los españoles estaba ajustada a dichas recomendaciones energéticas, aunque resultaba algo deficitaria en proteínas.

El mayor poder adquisitivo ha llevado a incrementar la ingesta de productos animales, con lo cual ha aumentado el nivel de grasas en perjuicio de los hidratos de carbono.

Desde el punto de vista cuantitativo la dieta de los españoles ha disminuido respecto a la de hace unas décadas, lo que ofrece un balance positivo. Como contrapartida la vida es más sedentaria, con menos ejercicio físico y menor consumo calórico.

En cuanto a la estructura del gasto en los hogares, según el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, los cereales supo-

nían el 15% en 1964, mientras en 1999, había descendido a la mitad (8,6%). Las patatas y hortalizas han descendido en dicho periodo del 12 al 10,6% y los huevos del 6,2 al 1,4%. Las frutas han subido del 5,7 al 9,1%, al igual que el pescado (del 8,2 al 13%), en tanto que las carnes se mantienen prácticamente (del 22,6 al 24,3%). Situación similar ocurre en azúcar y vinos.

Hemos de tener en cuenta que nos referimos al gasto, es decir, el producto de la cantidad por el precio, por ello los aumentos o caídas resultan de una combinación de ambos. No obstante, en términos generales, la alimentación tiene una elasticidad demanda renta muy baja, por lo que cada vez participa menos en la expansión de la capacidad adquisitiva de los consumidores.

Ante esta situación cabe plantearse la evolución del consumo, y en consecuencia de la orientación del abastecimiento agrario siguiendo unas directrices más o menos definidas atendiendo a la peculiaridad de los mercados:

1) La pirámide de nutrición incita al consumo básico de cereales, hortofrutícolas, legumbres, siguiendo los lácteos y aceites vegetales, especialmente el de oliva.

2) La relación alimentación – salud nos lleva a considerar una serie de atributos (fibra, colesterol, energía) que se añaden a los tradicionales (proteínas, hidratos de carbono, grasas)

3) El enfoque de los alimentos según su funcionalidad saludable, orienta al consumidor hacia productos bajos en colesterol, grasas y contenido energético. Aparece una gama de alimentos naturales, y la denominada dieta mediterránea.

4) El ritmo de vida moderna valora especialmente el tiempo. Esto unido a la incorporación de la mujer al trabajo fuera del hogar estimula la demanda de alimentos preparados o listos para consumir, la entrega a domicilio, etc. A título de ejemplo, en la denominada “Telepaella” priman aquellas variedades de arroz cuyos atributos sean compatibles con el transporte y el consumo en un periodo posterior al cocinado en condiciones aceptables es decir que “no se pase”.

5) El cambio de hábitos de consumo tiene también su repercusión directa en el componente alimentario. La comida fuera del hogar facilita el desarrollo de la restauración y con ello la “producción en cadena”, el catering. En esta línea podemos mencionar



aquellos productos agroalimentarios factibles de ser incorporados a la comida rápida (fast food). La carne, el pescado, las ensaladas o las patatas fritas son ingredientes habituales en este área. Como contrapartida se tiene la “comida lenta” (slow food) donde comer es un acto social y pueden apreciarse mejor atributos como el sabor. Es el escenario de los “gourmets”.

6) Otro horizonte que está cambiando en el sector agroalimentario es el caso de la comida étnica. Pensemos en el mercado español, donde la proporción de los inmigrantes es notoria en ciertas áreas, incorporando comidas latinoamericanas o del Magreb. Simultáneamente, existe la comida internacional, extendida a través de franquicias, caso de la comida italiana, mexicana o china. A ello hay que añadir la doble influencia de los 40 millones de turistas que nos visitan cada año. De una parte, nos muestran sus hábitos alimentarios y sus exigencias, pero de otra conocen nuestros productos y puede convertirlos en clientes potenciales en sus propios países al regreso.

Haciendo una reflexión sobre nuestra situación actual, la ingesta española en 1998 (MAPA, “La alimentación en España”, 2000) tenía un aporte calórico de 2.768 kilocalorías, estando por encima de las recomendaciones en un 17%, así como de proteínas. Hay un exceso de consumo de productos animales y aceites vegetales, según el MAPA. Aparece un déficit en el contenido en fibra e hidratos de carbono, debido a la menor ingesta de cereales y legumbres.

En términos generales se considera saludable bajar el consumo proteico y las grasas

y mantener los hidratos de carbono, lo que debe repercutir en la demanda agraria en los próximos años.

LOS AJUSTES DE LOS MERCADOS ALIMENTARIOS

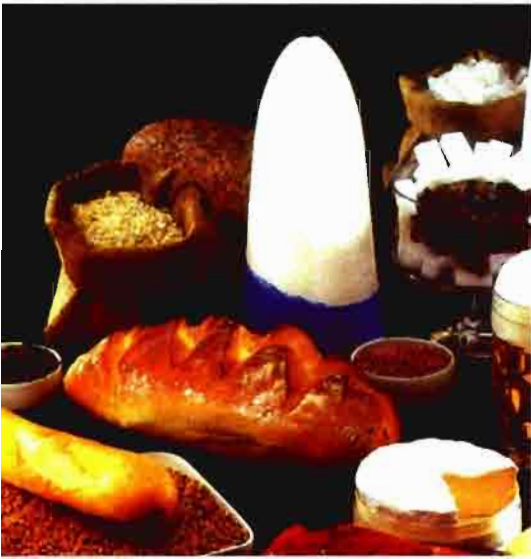
El nuevo milenio está planteando nuevos retos al funcionamiento de los mercados alimentarios, que obligan a reajustes más o menos dramáticos según las circunstancias imperantes.

Por el lado de la oferta, las limitaciones en ampliación de superficie, los cambios climáticos y la escasez de recursos hídricos son algunas de las restricciones más notorias, que se ven compensadas por innovaciones como los Organismos Genéticamente Modificados.

En el lado de la demanda, los cambios nos vienen dados por las expectativas en la capacidad adquisitiva de la población, consecuencia de la crisis económica, los cambios sociodemográficos y la falta de confianza del consumidor hacia determinados productos, consecuencia de los escándalos alimentarios.

A ello debemos añadir la tendencia a un menor intervencionismo de la Administración, con limitaciones presupuestarias, espíritu liberalizador y un reconocimiento del consumidor, como protagonista principal, seguido del medioambiente y ya en tercer lugar, el mundo agrario.

Consecuencia de todo ello, nos encontramos en un periodo de transición, hacia lo que podríamos denominar mayor margen de maniobra para los ajustes de mercados.



En otras palabras, mayor interacción de los mercados internacionales y un posible aumento de la inestabilidad. Todo ello se reflejará en los precios a nivel del productor, que suelen ser más inestables que los correspondientes a nivel del consumidor, debido a una asimetría tradicional en el funcionamiento de ambos mercados.

Los años venideros nos van a mostrar de forma más acusada algunos de los fenómenos comentados, lo que obligará a la Administración a replantearse algunos de los criterios actuales. En todo caso, deben ser los principales protagonistas a lo largo de la cadena alimentaria los que deben realizar un esfuerzo de coordinación.

La vertebración de los agricultores con los industriales y comerciantes puede ser un elemento esencial en el logro de unos ajustes adecuados de los mercados agroalimentarios.

LAS NUEVAS OPORTUNIDADES AGROALIMENTARIAS BAJO EL MARCO "ENVEJECER CON SALUD"

Como todo proceso de cambio, los reajustes de mercados llevarán a la crisis a ciertos sectores empresariales y supondrán nuevas oportunidades a aquellos capaces de moverse por los nuevos escenarios.

El envejecimiento de la población supone una menor demanda de productos destinados al segmento niños y jóvenes y un incremento para los de la tercera edad. Es pues necesario identificar los atributos y características de los alimentos preferidos por

estos últimos. Con dicho objetivo, la Unión Europea, dentro del V Programa Marco, ha patrocinado un Proyecto de investigación con el sugestivo título de "Envejecer con salud" (acrónimo: HealthSense)

Los puntos clave son, en primer lugar, crear una base científica sobre la relación entre la fisiología sensorial y las preferencias de alimentación. En segundo lugar, estudiar la degradación de la capacidad sensorial en el proceso de envejecimiento, y determinar cómo afecta a las preferencias de alimentos y a su bienestar general.

En tercer lugar, entender cómo la gente de edad avanzada trata los temas relacionados con la alimentación, y finalmente publicar los resultados de tal forma que puedan ser utilizados por los políticos, la industria agroalimentaria y las organizaciones de consumidores que integran grupos de la tercera edad.

Para ello se vienen desarrollando una serie de actividades entre las que podemos mencionar:

- Determinar el grado y la naturaleza de los cambios que ocurren durante el proceso del envejecimiento que afectan a la capacidad sensorial, para percibir texturas, sabores, olores y determinar la influencia de dichos cambios en la percepción de los alimentos.

- Conocer el funcionamiento de la memoria sensorial y su papel en la percepción de alimentos.

- Conocer la actitud de la tercera edad respecto a temas relativos a la elección de alimentos, y cómo afecta a su comportamiento.

- Conocer la disponibilidad de alimentos para la tercera edad, y su incidencia en la elección de los mismos.

- Determinar las necesidades específicas de la gente de edad respecto a otros aspectos como el empaquetado, número de porciones, precios, contexto social, etc.

- Establecer la importancia relativa de la calidad sensorial, como criterio a tener en cuenta frente a otros como precios, salud, marxismo, etc.

Identificar aquellas mejoras que pueden hacerse en los productos alimenticios para incrementar su aceptación.

- Proporcionar orientaciones para informar tanto a los órganos de gobierno, la industria alimentaria y los grupos de consumidores, sobre formas de promocionar y de-

sarrollar nuevos productos, que sean atractivos y nutritivos para la gente de la tercera edad.

Con todo ello los efectos positivos pueden resultar significativos, especialmente para un grupo de colectivos entre los que podemos destacar:

Para el consumidor:

- Satisfacer las aspiraciones del consumidor ofreciendo una base científica sobre alimentos que proporcionan bienestar.

- Aportar conocimientos sobre las limitaciones, cambios en la percepción sensorial y valor de los atributos de los productos, que contribuirán a enfocar los esfuerzos tanto privados como públicos para mejorar la dieta, el estado de salud y la calidad de vida de los ciudadanos europeos.

Para la industria agroalimentaria:

- Mejorar el conocimiento de los factores que, para el consumidor, determinan las preferencias y la aceptación de productos denominados "sanos", y que han sido desarrollados con nuevas tecnologías.

- Crear un forum para la cooperación entre la industria agroalimentaria, científicos y nutrólogos.

Para los políticos:

- Proporcionar información, esencial para la toma de conciencia de los grandes beneficios socioeconómicos de promocionar la salud a través de la alimentación.

- Facilitar una base para la toma de decisiones sobre el desarrollo de alimentos y la nutrición en Europa relacionada con el envejecimiento de la población.

- Proporcionar conocimientos de los factores fisiológicos fundamentales para ser utilizados por los nutrólogos y con ello dar consejos sobre una alimentación sana.

BIBLIOGRAFIA

- Askegaard, S. and Madsen, T.K.. (1995) "European food cultures: an exploratory analysis of food related preferences and behaviour in European regions" MAPPA Working Paper 26
- Briz J; de Felipe I. (2000). "Food likes and dislikes". III Seminario Internacional en "Nutrición y Salud. Madrid.
- Foro Agrario (2000) La Reforma de la PAC de la Agenda 2000 y la Agricultura española. Mundiprensa.
- Foro Agrario (2001) La Política Agraria en una España Autónoma. Mundiprensa.
- Moreiras, O., et al. (1991) "Intake of energy and nutrients". European Journal of Clinical Nutrition. 45.Suppl. 3.105-119
- Senauer, B. et al. (1991) "Food Trends and the Changing Consumer". Eagan Pres., USA
- Varela, Moreiras, Carbajal. (1988) "Evolución del estado nutritivo y de los hábitos alimentarios de la población española" Serie divulgación N° 9. Fundación Española de Nutrición.