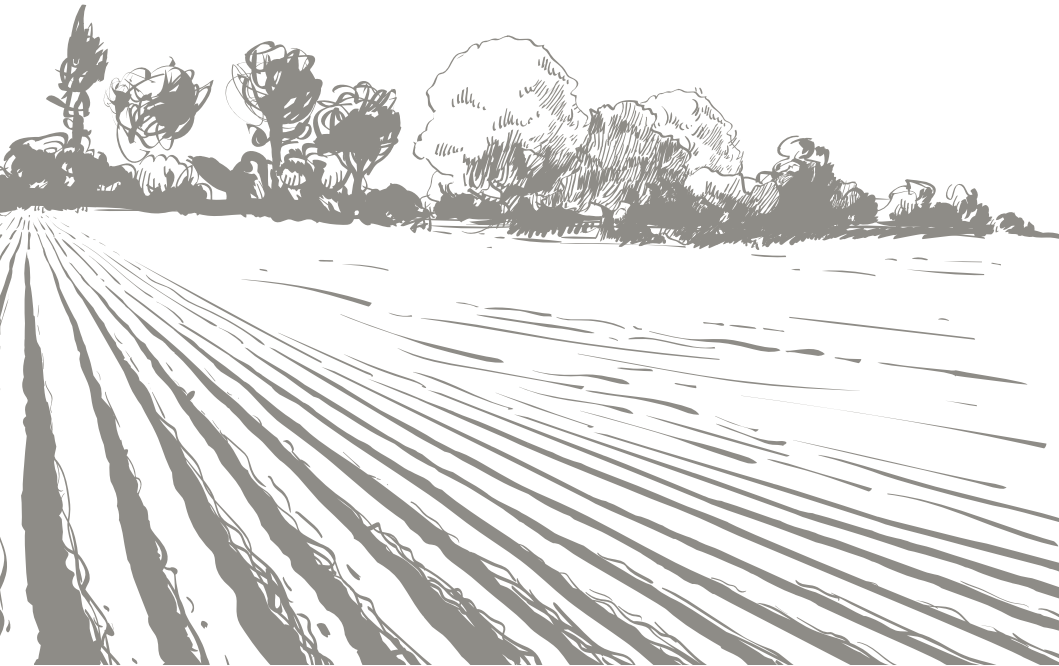


I

ΤΟ ΠΑΓΚΟΣΜΙΟ ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΟ ΣΥΣΤΗΜΑ:
Η ΤΡΕΧΟΥΣΑ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ



Οι περισσότεροι καταναλωτές θα θυμούνται ακόμη το διατροφικό σκάνδαλο με το κρέας αλόγου, που ξέσπασε στις αρχές του 2013 στη Μεγάλη Βρετανία και προκάλεσε επί πολλές εβδομάδες μεγάλη αναστάτωση σε επαγγελματίες, ΜΜΕ και καταναλωτές. Όλα ξεκίνησαν με τη δημοσίευση των αποτελεσμάτων από αναλύσεις που πραγματοποίησε η Αρχή Υγιεινολογικής Ασφάλειας της Ιρλανδίας (FSAI) σε πολλές παρτίδες έτοιμων γευμάτων με βάση το μοσχαρίσιο κρέας. Τα συμπεράσματα του ελεγκτικού οργανισμού δεν επιδέχονταν αμφισβήτηση, καθώς ίχνη, σημαντικά ενίοτε, από κρέας αλόγου (μέχρι και 29% σε κάποιες περιπτώσεις) εντοπίστηκαν σε πολλές παρτίδες έτοιμα μπιφτέκια τα οποία εμπορεύονταν ορισμένες από τις μεγαλύτερες βρετανικές αλυσίδες λιανεμπορίου, όπως οι Lidl, Tesco και Iceland. Μέσα σε λίγες μέρες οι αποκαλύψεις πολλαπλασιάστηκαν, καταδεικνύοντας το μέγεθος μιας απάτης που υπερέβαινε κατά πολύ τα σύνορα του Ηνωμένου Βασιλείου. Από τη Γαλλία μέχρι τη Νορβηγία, τη Γερμανία, την Αυστρία, τη Σουηδία και την Ελβετία, αυτό που οι Βρετανοί δημοσιογράφοι ονομάζουν έκτοτε («horsegate») έφερε στο προσκήνιο με τρόπο αμείλικτο τις τουλάχιστον αδιαφανείς λογικές της παραγωγής και του εμπορίου. Οι γαλλικές εφημερίδες *Le Monde* και *La Croix* είναι οι πρώτες που δημοσιεύουν, στα φύλλα τους της 11ης Φεβρουαρίου 2013 —δύο ημέρες αργότερα ακολούθησε και η βρετανική *Guardian*—, μια χαρτογράφηση του εμπορικού κυκλώματος που χρησιμοποιήθηκε για τα ένοχα προϊόντα. Ένα δαιδαλώδες κύκλωμα, στο

οποίο εμπλέκονταν τουλάχιστον τρεις γαλλικές επιχειρήσεις, μια εταιρεία του Λουξεμβούργου, δύο μεγάλοι μεσάζοντες με έδρα την Ολλανδία και την Κύπρο αντίστοιχα, πολλά σφαγεία στην Πολωνία και τη Ρουμανία, καθώς κι ένα ρουμανικό εκτροφείο. Για τους καταναλωτές, που δεν γνωρίζουν και πολλά για τους τρόπους διάρθρωσης των σύγχρονων διατροφικών δικτύων, το σοκ είναι μεγάλο.

Το επεισόδιο αυτό του λεγόμενου horsegate έχει την ιδιαιτερότητα ότι δεν αποτέλεσε σκάνδαλο υγειονομικό, με τη στενή έννοια του όρου. Το γεγονός ότι δεν υπήρξαν θάνατοι που να συνδέονται άμεσα με την κατανάλωση των ένοχων παρτίδων τροφίμων απομάκρυνε τον φόβο να ξαναζήσουμε μια επικαιροποιημένη εκδοχή παλιότερων κρίσεων («τρελές αγελάδες» στην Ευρώπη, χάμπουργκερ της αμερικανικής αλυσίδας Jack in the Box μολυσμένα με το βακτήριο *E. coli*, σκάνδαλο του γάλακτος με τη μελαμίνη στην Κίνα κ.ά.), οι οποίες είχαν προκαλέσει τον θάνατο πολλών δεκάδων ανθρώπων και τη δηλητηρίαση αρκετών ακόμη. Εάν στην περίπτωση αυτή θεωρήσουμε πως υπήρξε κρίση, ήταν κυρίως το αποτέλεσμα ενός «ηθικού πανικού» που προκλήθηκε από την εξαπάτηση ως προς την πραγματική προέλευση του κρέατος, αλλά και από τη συλλογική συνειδητοποίηση του πόσο πολύπλοκες είναι οι διαδρομές που ακολουθούν τα προϊόντα τα οποία καταναλώνουμε καθημερινά (Jackson, 2015· Taylor & McKenzie, 2016). Έχει όντως παρέλθει η εποχή κατά την οποία το περιεχόμενο του πιάτου μας εξαρτιόταν κατά κύριο λόγο από τους τοπικούς πόρους και η πρόσβαση σε μη εγχώρια τρόφιμα περιοριζόταν σε λίγα εξαιρετικά προϊόντα. Οι τελευταίες δεκαετίες σηματοδότησαν μια βαθιά τομή στην οργάνωση των διατροφικών συστημάτων. Είτε αντιμετωπίζουμε θετικά αυτούς τους μετασχηματισμούς είτε όχι, το να προσπαθήσουμε να κατανοήσουμε την οργάνωση της διατροφής παγκοσμίως απαιτεί σήμερα να επαναπροσδιορίσουμε τις κλίμακες αναφοράς.

Το δίκρανο και το πιρούνι: τόσο κοντά, τόσο μακριά

Για όποιον θέλει να γνωρίζει από πού προέρχονται τα τρόφιμα που έχει αποθηκευμένα στο ψυγείο ή στα ντουλάπια του, τα πράγματα δεν είναι καθόλου απλά. Οι πληροφορίες που αναγράφονται στις ετικέτες των προϊόντων ή στις ιστοσελίδες των εταιρειών είναι πενιχρές, εάν δεν απουσιάζουν και εντελώς. Σε έρευνα την οποία διενέργησε το 2019 η συμβουλευτική εταιρεία Accenture διαπιστώθηκε, βάσει στοιχείων που παρατέθηκαν, αυτή η σταδιακή αποσύνδεση ανάμεσα στους τόπους κατανάλωσης και τους τόπους παραγωγής: με εξαίρεση τις τοπικές επωνυμίες που θέτουν την προέλευση των προϊόντων τους στο επίκεντρο της εμπορικής τους στρατηγικής, 48% των προϊόντων διατροφής που διανέμονται σε εθνικό επίπεδο ανέγραφαν στη συσκευασία τους τη χώρα παραγωγής του κύριου συστατικού τους, και μόλις 7% ανέγραφαν την πόλη ή την περιοχή προέλευσης. Ακόμη και για τις πολυάριθμες εφαρμογές των smartphones, που υπόσχονται να αποτελέσουν τις αναγκαίες πυξίδες για όποιον επιθυμεί να κάνει τα ψώνια του με πλήρη επίγνωση, το ζήτημα της προέλευσης παραμένει τυφλό σημείο.

Απροθυμία των παραγόντων του κλάδου τροφίμων να δώσουν πληροφορίες για την ακριβή προέλευση των προϊόντων τους; Άρνηση διαφάνειας; Μήπως απλή, αν και ανομολόγητη, άγνοια των εταιρειών για τις διαδρομές που ακολουθούν τα ίδια τους τα προϊόντα; Όποιοι κι αν είναι οι λόγοι στους

οποίους οφείλεται αυτή η ομιχλώδης πληροφόρηση, το να γνωρίζουμε την ακριβή προέλευση των προϊόντων που καταναλώνουμε καθημερινά μοιάζει όλο και περισσότερο με μάχη χαμένη εκ των προτέρων. Οι διαδρομές που ακολουθούν πια οι πρώτες ύλες και τα τρόφιμα για να φτάσουν μέχρι το πιάτο μας φαίνεται πράγματι να χάνονται μέσα σ' έναν γεωγραφικό και ανθρώπινο στρόβιλο, όπου ο μέσος καταναλωτής πολύ δύσκολα μπορεί να βρει τις πληροφορίες που αναζητά.

Παγκοσμιοποίηση και απώλεια των σημείων αναφοράς

Το 2003 η εφημερίδα *Guardian* παρουσίασε μια χαρτογράφηση των τόπων παραγωγής είκοσι περίπου φρούτων και λαχανικών ευρείας κατανάλωσης: μήλα από τις Ηνωμένες Πολιτείες, σπαράγγια από το Περού, πατάτες από το Ισραήλ, λαχανάκια Βρυξελλών από την Αυστραλία και ντομάτες από τη Σαουδική Αραβία — το καλάθι με τα ψώνια είχε διασχίσει δηλαδή, σύμφωνα με τους δημοσιογράφους, περισσότερα από 160.000 χιλιόμετρα! Και το παράδειγμα της Βρετανίας δεν αποτελεί εξαίρεση. Ο δημοσιογράφος Ζαν-Μπατίστ Μαλέ, στην έρευνά του για τις αλυσίδες παραγωγής, μεταποίησης και διανομής βιομηχανικής ντομάτας, περιέγραψε τα εμπορικά δίκτυα που συνδέουν την αποθήκη μιας κονσερβοποιίας της Προβηγκίας με τα χωράφια ντομάτας μιας όασης της κινεζικής Σιντζιάνγκ, μέσω των αποθηκευτικών εγκαταστάσεων του λιμένα της Άκκρα στην Γκάνα, των βιομηχανικών μονάδων επεξεργασίας της Κολούσα στην Καλιφόρνια και των εμπορικών γραφείων στον λιμένα του Σαλέρνο (Malet, 2017).

Σαν φυσικό επακόλουθο αυτού του πολλαπλασιασμού και της διασύνδεσης των διαφόρων περιοχών, έχει αυξηθεί κατά πολύ και ο αριθμός των παραγόντων που εμπλέκονται σε κάθε στάδιο της τροφής. Αγρότες, γεωργοί, εργάτες γης, γεωπόνοι, παραγωγοί σπόρων, κατασκευαστές γεωργικού εξοπλισμού ή

πρώτων υλών, μεταφορείς, υπεύθυνοι εφοδιαστικής, διαχειριστές μεταφορών, οδηγοί μηχανημάτων και οχημάτων, χειριστές, μηχανικοί έρευνας και ανάπτυξης, ταμεία επενδύσεων, μεγάλοι μεσάζοντες, τραπεζικά ιδρύματα, ερευνητές, πανεπιστημιακοί, διαιτολόγοι, διατροφολόγοι, ελεγκτικοί φορείς, τελωνεία, πολιτικοί σε θέσεις λήψης αποφάσεων, γιατροί, κτηνίατροι, νομικοί, σεφ, μάγειρες, έμποροι τροφίμων, παράγοντες και εργαζόμενοι των μεγάλων εταιρειών λιανεμπορίου, εργαζόμενοι των κέντρων επεξεργασίας απορριμμάτων ή των επιχειρήσεων ανακύκλωσης, εταιρείες μάρκετινγκ, κατασκευαστές εξοπλισμού κουζίνας, διαφημιστές, διαχειριστές επικοινωνίας, καταναλωτές, ΜΚΟ, ενώσεις καταναλωτών, ΜΜΕ, κοινωνικά δίκτυα, ινφλουένσερ, εμπορικές επωνυμίες, επαγγελματικές ενώσεις, δημοσιογράφοι, κριτικοί γεύσης, σχεδιαστές, σύμβουλοι, καλλιτέχνες κ.λπ. — η κατάρτιση ενός εξαντλητικού καταλόγου θυμίζει πια περισσότερο «απογραφή» α λα Πρεβέρ* παρά μια ξεκάθαρη, ιεραρχημένη και κατανοητή από όλους χαρτογράφηση.

Η απώλεια των σημείων αναφοράς, ατομική και συλλογική, φαίνεται ακόμη πιο περίεργη καθώς η πληροφορία a priori ποτέ δεν ήταν τόσο εύκολο να αποκτηθεί όσο σήμερα. Η διασύνδεση των περιοχών σε παγκόσμια κλίμακα, η ανάπτυξη ψηφιακών τεχνολογιών, η αύξηση των ΜΜΕ ή των εγχειρημάτων πολιτών γύρω από τα τρόφιμα και τη μαγειρική, η απίστευτη ταχύτητα και η γενικευμένη παρουσία της πληροφορίας, επί πολύ καιρό παρουσιάζονταν ως η λύση που θα μας επέτρεπε να παρακολουθούμε λεπτομερώς κάθε πλευρά της διατροφής μας, να χαρτογραφούμε όλους τους εμπλεκόμενους παράγοντες, αλλά και να καταδεικνύουμε τις ανακολουθίες

* Στο ποίημά του «Απογραφή» (Inventaire) ο Γάλλος ποιητής Ζακ Πρεβέρ συμπαραθέτει κάθε είδους ασύνδετα μεταξύ τους αντικείμενα, εξού και η καθιερωμένη φράση «inventaire à la Prévert» (Σ.τ.Μ.).

και κυρίως τις καταχρήσεις του κυρίαρχου διατροφικού συστήματος.

Είναι λοιπόν δύσκολο να προσανατολιστεί κανείς μέσα σ' αυτόν τον κυκεώνα περιοχών και παραγόντων, αλλά και να εμπεδώσει και να ιεραρχήσει τον όγκο των διαθέσιμων πληροφοριών. Η ανθρωπολόγος Σίνιε Ρουσσώ, στο βιβλίο της που είναι αφιερωμένο στην κεντρική θέση την οποία κατέχει πλέον η μαγειρική στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης, αποδεικνύει ότι η διαρκής και αδιάλειπτη ροή εικόνων και πληροφοριών σχετικών με τη διατροφή οδηγεί σ' ένα διπλό αποτέλεσμα: από τη μια πλευρά, η μαγειρική παύει να αποτελεί συλλογική πράξη και μετατρέπεται σε εργαλείο προσωπικής προβολής· από την άλλη, η απουσία ιεραρχίας μεταξύ των διαφόρων δημοσιεύσεων έχει την τάση να πνίγει την πληροφορία και να προκαλεί κόπωση και εξάντληση στους foodies, οι οποίοι είναι ωστόσο υπερσυνδεδεμένοι μεταξύ τους (Rousseau, 2012). Ανάμεσα στην άφθονη φιλολογία περί διατροφής, μαγειρικής ή γαστρονομίας, στην πληθώρα τηλεοπτικών και ραδιοφωνικών εκπομπών, στα άρθρα περιοδικών κι εφημερίδων, όπως και, πιο πρόσφατα, στη γενικευμένη παρουσία σχετικών αναφορών στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης, ο καταναλωτής-αναγνώστης-θεατής-πολίτης βομβαρδίζεται από ενίοτε αντικρουόμενα μηνύματα, που τον δυσκολεύουν όλο και περισσότερο να αντιληφθεί το διατροφικό σύστημα μέσα στο οποίο και ο ίδιος εξελίσσεται.

Κοιτάζοντας τα πράγματα πιο προσεκτικά, πώς θα μπορούσαν να είναι διαφορετικά με δεδομένους τους προσανατολισμούς που ακολουθούν οι αλυσίδες της διατροφής εδώ και πολλές δεκαετίες; Από την επανάσταση στον τομέα των μεταφορών, στα τέλη της δεκαετίας του 1960, και την αυξανόμενη παγκοσμιοποίηση του οικονομικού και του χρηματοπιστωτικού τομέα, ο κόσμος της γεωργίας και των τροφίμων απελευθερώθηκε σταδιακά από τις γεωγραφικές αποστάσεις,

για να ενσωματωθεί στους κόλπους μιας μεγάλης παγκόσμιας αγοράς την οποία διέπουν οι νόμοι της απόδοσης και του ανταγωνισμού. Από τους πρώτους, στον γαλλόφωνο κόσμο, που αντιλήφθηκαν αυτή τη μετατόπιση είναι ο αγρονόμος Λουί Μαλασσί, ο οποίος επιχείρησε να την προσδιορίσει μέσω της έννοιας του *διατροφικού συστήματος*. Η έννοια αυτή, την οποία ορίζει ως «το σύνολο των συντονισμένων δραστηριοτήτων που επιτρέπουν στον άνθρωπο να τραφεί [και ως] τον τρόπο με τον οποίο οι άνθρωποι οργανώνονται στον χώρο και στον χρόνο για την απόκτηση και την κατανάλωση της τροφής τους» (Malassis, 1994), είναι ασφαλώς γενική, η αξία της όμως ήταν ότι άνοιξε ένα νέο πεδίο προβληματισμού που επηρέασε τη σκέψη πολλών ερευνητών. Μεταξύ αυτών, οι οικονομολόγοι Ζαν-Λουί Ραστουέν και Ζεράρ Γκερσί βασίζονται στη συνεισφορά του Μαλασσί για να επιχειρήσουν να κατανοήσουν τις συνέπειες που επιφέρει η αυξανόμενη πολυπλοκότητα και η παγκοσμιοποίηση των διατροφικών συστημάτων. Από εδώ προκύπτει ένας νέος ορισμός, που εκλαμβάνει τα εν λόγω συστήματα ως «αλληλεξαρτώμενα δίκτυα παραγόντων (επιχειρήσεων, χρηματοπιστωτικών ιδρυμάτων, δημόσιων και ιδιωτικών οργανισμών), τα οποία βρίσκονται σε έναν δεδομένο γεωγραφικό χώρο (περιοχή, κράτος, χώρο αποτελούμενο από πολλά κράτη) και συμμετέχουν άμεσα ή έμμεσα στη δημιουργία ροών αγαθών και υπηρεσιών που στόχο έχουν να ικανοποιήσουν τις διατροφικές ανάγκες μίας ή περισσότερων ομάδων καταναλωτών εντός ή εκτός του παραπάνω γεωγραφικού χώρου» (Rastoin & Ghersi, 2010).

Θεωρητικά ορόσημα

για μια ανάλυση των διατροφικών συστημάτων

Μπροστά στην εμφάνιση των νέων αυτών μοντέλων και, κατ' επέκταση, απέναντι στα παραδοσιακά και παρωχημένα πλέον

εργαλεία ανάλυσης, όλο και περισσότερες έρευνες επιχειρούν να παρουσιάσουν μια συνοπτική εικόνα του παγκόσμιου διατροφικού συστήματος ή, πιο συγκεκριμένα, των πολλαπλών παγκοσμιοποιημένων διατροφικών συστημάτων. Ανάμεσά τους, το πρόγραμμα Food Systems Dashboard, που υλοποιείται κυρίως από τον Οργανισμό Τροφίμων και Γεωργίας και από το Πανεπιστήμιο Τζονς Χόπκινς της Βαλτιμόρης, έχει επιτρέψει τη δημιουργία ενός πλαισίου αναφοράς γύρω από τέσσερις γενικούς πυλώνες.

Ο πρώτος αφορά τις εφοδιαστικές αλυσίδες που συγκεντρώνουν όλα τα στάδια από τα οποία περνά ένα γεωργικό ή διατροφικό προϊόν, από τον τόπο παραγωγής του μέχρι τον τόπο κατανάλωσής του: πάρα πολλοί κρίκοι στην περίπτωση των περισσότερο παγκοσμιοποιημένων συστημάτων, πολύ λιγότεροι στα απομονωμένα ή εσωστρεφή τοπικά συστήματα· κάθε κρίκος αυτών των αλυσίδων, ωστόσο, αποκτά νόημα μόνο μέσω της αλληλεπίδρασής του με τους υπόλοιπους, προηγούμενους κι επόμενους. Αυτή ακριβώς η αλληλεξάρτηση αποτυπώνεται πολύ χαρακτηριστικά στα προβλήματα υλικοτεχνικής υποστήριξης που εμφανίστηκαν την άνοιξη του 2020, κατά τις πρώτες εβδομάδες της υγειονομικής κρίσης του Covid-19, καθώς η αιφνίδια, εκρηκτική αύξηση της ζήτησης προκάλεσε μια προσωρινή ή διαρκή αποσταθεροποίηση σε όλα τα στρώματα των διατροφικών συστημάτων που αφορούσε.

Ο δεύτερος πυλώνας είναι αυτός του περιβάλλοντος των τροφίμων, που περιλαμβάνει το σύνολο των πραγματικών ή συμβολικών τόπων όπου οι άνθρωποι προμηθεύονται την τροφή τους και ενημερώνονται γι' αυτήν. Το περιβάλλον των τροφίμων, γνωστό και με τον όρο *foodscapes* που χρησιμοποιούν ορισμένοι συγγραφείς (Mikkelsen, 2011· MacKendrick, 2014), δηλώνει επομένως ένα σύνολο φυσικών χώρων (παντοπωλεία, διάφορα καταστήματα ειδών διατροφής, αγορές, υπαίθριους

πωλητές, σούπερ μάρκετ, εστιατόρια κ.λπ.) αλλά και χώρων πληροφόρησης, που βοηθούν τους καταναλωτές να αναπτύξουν και να διαμορφώσουν τις διατροφικές τους επιλογές. Στη δεύτερη περίπτωση, οι χώροι αυτοί και οι πληροφορίες που παρέχουν αφορούν τόσο την ποσότητα, το είδος και την ασφάλεια των διαθέσιμων προσφερόμενων τροφίμων, τις τιμές τους, όσο και το σύνολο των ενημερωτικών, προωθητικών ή διαφημιστικών μηνυμάτων.

Ο τρίτος πυλώνας συνίσταται στο σύνολο των ατομικών παραγόντων που διαμορφώνουν την πρακτική της κατανάλωσης τροφίμων. Τέτοιοι παράγοντες μπορεί να σχετίζονται με δεδομένα κοινωνικά και δημογραφικά (ηλικία, τόπος κατοικίας, ανθρωπολογική δομή των νοικοκυριών κ.λπ.), οικονομικά (εισόδημα, μέρος του εισοδήματος που δαπανάται για τρόφιμα κ.λπ.), πολιτισμικά (επίπεδο μόρφωσης, πολιτισμικό υπόβαθρο, γνώσεις σχετικά με τα τρόφιμα και τη διατροφή κ.λπ.), αλλά και με περισσότερο ποιοτικές παραμέτρους, όπως οι δεοντολογικές και ηθικές προσδοκίες ή τα αξιακά και ιδεολογικά συστήματα του κάθε καταναλωτή.

Τέλος, ο τέταρτος πυλώνας αφορά τις ιδιαίτερες συμπεριφορές του καθενός. Γειτνιάζει με τον τρίτο, ωστόσο διαφοροποιείται διότι εδώ λαμβάνεται υπόψη η καθαυτό διαδικασία της μαγειρικής, δηλαδή το σύνολο των συλλογικών και ατομικών γνώσεων που διαρθρώνουν κάθε στάδιο της πράξης του φαγητού (τρόποι με τους οποίους προμηθευόμαστε την τροφή μας, την αποθηκεύουμε, την παρασκευάζουμε, την καταναλώνουμε).

Οι παραπάνω πυλώνες —και τα διατροφικά συστήματα που βασίζονται σ' αυτούς— δεν περιορίζονται, εντούτοις, σ' ένα σύνολο αμετάβλητων δεδομένων· αντιθέτως, αποτελούν αντικείμενο διαρκών αναθεωρήσεων και προσαρμογών. Η ιδέα σύμφωνα με την οποία ο κόσμος θα διαιρούνταν σε «μεγάλα διατροφικά σύνολα» σταθερά και μόνιμα (Livet, 1969)

μοιάζει κάθε μέρα και πιο αμφισβητήσιμη. Τα συστήματα διατροφής, τα οποία σήμερα πλέον υφίστανται την πίεση παραγόντων που άπτονται τόσο της λειτουργίας του κόσμου της γεωργίας και των τροφίμων όσο και των παγκόσμιων μετασχηματισμών, έχουν καταστεί μηχανισμοί δυναμικοί, εν κινήσει, υπό διαρκή επαναπροσδιορισμό, και μας οδηγούν να εξετάσουμε με προσοχή τα παραδοσιακά πλαίσια ανάλυσης.

Ένα σύστημα, πολλά συστήματα: προσπάθεια τυπολογίας

Το 2005, στον χώρο των αμερικανικών εκδόσεων και στα ράφια των βιβλιοπωλείων προσγειώθηκε ένα «αγνώστου ταυτότητας αντικείμενο». Κάτι μεταξύ εθνογραφικής μελέτης και φωτογραφικού λευκώματος, το βιβλίο *Hungry Planet: What the World Eats* (Πεινασμένος πλανήτης: Τι τρώει ο κόσμος) γίνεται μέσα σε λίγες εβδομάδες απρόσμενο μπεστ-σέλερ. Την επιτυχία του την οφείλει στην οπτική που υιοθετούν οι δύο συγγραφείς του, Πήτερ Μενζέλ και Φέιθ ντ' Αλούσιο, οι οποίοι επί πολλά χρόνια όργωναν όλο τον κόσμο για να φωτογραφίσουν περίπου τριάντα οικογένειες που πόζαραν στον φακό με το εβδομαδιαίο φαγητό τους. Από το Τσαντ ως την Αυστραλία, από τη Μογγολία μέχρι τις Ηνωμένες Πολιτείες, η εικόνα που αποτυπώνουν οι δύο φωτογράφοι με την παρουσίασή τους είναι ένα μωσαϊκό διατροφικών συστημάτων, με αυθεντικές ιδιαιτερότητες και δική τους δυναμική, που ενίοτε έρχονται και σε αντίθεση μεταξύ τους (Menzel & d'Aluisio, 2005). Πέρα όμως από αυτή την ποικιλομορφία, είναι άραγε δυνατόν να καταρτίσουμε μια τυπολογία η οποία να μπορεί να αναδείξει ένα γενικό πανόραμα όλων των μοντέλων;

Και σε αυτή την περίπτωση, η συμβολή του Food Systems Dashboard είναι πολύτιμη για να εντοπίσουμε τις ιδιαιτερότητες των διατροφικών συστημάτων της εποχής μας. Λαμβάνοντας ως εργαλείο ανάλυσης τις γεωγραφικές κλίμακες, η συγκεκριμένη ταξινόμηση προτείνει μια τυπολογία πέντε

κατηγοριών, ξεκινώντας από τα συστήματα που έχουν ως επίκεντρο το άμεσο περιβάλλον τους και φτάνοντας έως εκείνα που παίρνουν ως κλίμακα αναφοράς τους τον κόσμο.

Ο πρώτος τύπος, αυτός των *αγροτικών και παραδοσιακών* συστημάτων, εκτείνεται σε τοπική ή και μικρο-τοπική κλίμακα. Οι εμπλεκόμενοι παράγοντες είναι ως επί το πλείστον μικροί γεωργοί που ειδικεύονται στην καλλιέργεια βασικών προϊόντων (κυρίως δημητριακών) ή κτηνοτρόφοι με κοπάδια λίγων ζώων. Ελάχιστα ή και καθόλου ενταγμένη στα διεθνή εμπορικά δίκτυα, η εν λόγω αγροτική δραστηριότητα έχει πρώτιστο στόχο την κάλυψη των καθημερινών αναγκών των νοικοκυριών. Τα πλεονάσματα πωλούνται απευθείας από τους παραγωγούς ή διοχετεύονται σε δίκτυα διανομής λιγότερο ή περισσότερο δομημένα (τοπικές αγορές, πλανόδιους πωλητές κ.λπ.). Το διαιτολόγιο σε αυτόν τον τύπο συστήματος δεν ποικίλλει ιδιαίτερα, και βασίζεται, πλην ελαχίστων εξαιρέσεων, στην τοπική αγροτική παραγωγή και κτηνοτροφία. Τα αγροτικά και παραδοσιακά συστήματα εξακολουθούν να υπάρχουν στις περιοχές εκείνες οι οποίες παραμένουν στο περιθώριο των διαδικασιών της παγκοσμιοποίησης.

Τα *άτυπα και αναπτυσσόμενα* συστήματα διαφέρουν από τα προηγούμενα κατά το ότι εμφανίζουν μεγαλύτερο βαθμό ένταξης στις εφοδιαστικές αλυσίδες. Στα στάδια της παραγωγής, η προσφυγή σε μια έστω και υποτυπώδη μηχανοποίηση και η χρήση γεωργικών πρώτων υλών συνεπάγονται μια αλληλεπίδραση με παράγοντες εκτός περιοχής (εταιρείες πώλησης σπόρων, παραγωγούς προϊόντων φυτοπροστασίας ή κατασκευαστές γεωργικού εξοπλισμού κ.λπ.). Στα στάδια της κατανάλωσης, παρότι ορισμένα προϊόντα ενδέχεται να εντάσσονται σε διεθνή δίκτυα διανομής (δημητριακά, σιτηρά, όσπρια κ.λπ.), το εμπόριο νωπών προϊόντων είναι δύσκολο ακόμη να υπερβεί την τοπική κλίμακα, κυρίως λόγω των δυσχερειών στην εξασφάλιση ικανοποιητικών συνθηκών συντήρησης.

Γενικότερα, η νομοθεσία και η θέσπιση υγειονομικών κανόνων παραμένουν στοιχειώδεις, έως και ανεπαρκείς. Από την πλευρά της πρόσβασης στα τρόφιμα, η στροφή σε «άτυπα» μέρη και εμπόρους παραμένει κυρίαρχη, ακόμη κι αν η ανάπτυξη αλυσίδων εστίασης και λιανεμπορίου τείνει να εμπλουτίσει τη διαθέσιμη προσφορά ειδών διατροφής. Τα πιάτα μας απηχούν αυτές ακριβώς τις εξελίξεις, καθώς στο παραδοσιακό υπόστρωμα της μαγειρικής τείνουν να ενσωματωθούν και εξωτερικές «συνεισφορές», κυρίως διάφορα επεξεργασμένα γεωργικά προϊόντα διατροφής.

Ο τρίτος τύπος, τα αναδυόμενα και υπό διαφοροποίηση συστήματα, σηματοδοτεί μια μετατόπιση προς ανοικτά μοντέλα που πλέον είναι ξεκάθαρα ενσωματωμένα σε παγκόσμια διατροφικά δίκτυα. Αυτό αφορά εξίσου ξηρά και νωπά προϊόντα (φρούτα, λαχανικά, γαλακτοκομικά ή προϊόντα κρέατος) και συνεπάγεται μια εξέλιξη των τρόπων διανομής. Από τη μια πλευρά, οι εποχικοί κίνδυνοι αντιμετωπίζονται και δεν αποτελούν πια εμπόδιο στη σταθερότητα των προμηθειών· από την άλλη, η στροφή σε εισαγόμενα ή/και επεξεργασμένα προϊόντα γίνεται περισσότερο συστηματική, πράγμα που ισχύει ακόμη και στις αγροτικές περιοχές. Οι δομικοί αυτοί μετασχηματισμοί καθίστανται εφικτοί λόγω της πιο εύκολης πρόσβασης σε μίνι μάρκετ, σε αλυσίδες παντοπωλείων, σούπερ μάρκετ και άλλα. Σε αυτό το στάδιο ενσωμάτωσης, ο λόγος περί διατροφής αλλά και ο επικοινωνιακός λόγος αρχίζουν να βρίσκουν απήχηση στους καταναλωτές: το φαγητό δεν είναι τώρα πια απλώς συνώνυμο μιας σωματικής ανάγκης που πρέπει να ικανοποιηθεί, αλλά καθίσταται μια θεωρητικοποιημένη πράξη, η οποία διαμορφώνεται από πλήθος παράγοντες, ψυχολογικούς, ανθρωπολογικούς, ηθικούς ή πολιτικούς.

Ο τέταρτος τύπος, τα συστήματα εκείνα που βρίσκονται υπό εκσυγχρονισμό και επισημοποίηση, χαρακτηρίζεται πρώτα απ' όλα από σημαντική αύξηση της γεωργικής παραγωγικό-

τητας. Η προσφυγή σε πιο σύγχρονες τεχνικές καλλιέργειας και σε μηχανοποιημένο γεωργικό εξοπλισμό επιτρέπει αύξηση της απόδοσης, βελτιστοποίηση της παραγωγής, περιορισμό των απωλειών αλλά και, ως επακόλουθο ακριβώς του εκσυγχρονισμού, μείωση των αναγκαίων εργατικών χεριών. Η υλικοτεχνική υποστήριξη οργανώνεται καλύτερα, και έτσι, παρότι συνεχίζει να υπάρχει τοπική αγροτική παραγωγή, οι στρατηγικές εφοδιασμού δεν περιορίζονται από τις γεωγραφικές αποστάσεις. Το άνοιγμα αυτό οδηγεί σε μια διαφοροποίηση των διατροφικών προτιμήσεων, όπως και στη διαθεσιμότητα τροφίμων καθ' όλη τη διάρκεια του έτους. Η πρόσβαση στα είδη διατροφής εξασφαλίζεται κυρίως από επίσημα σημεία πώλησης (καταστήματα τροφίμων, αγορές τροφίμων, σούπερ μάρκετ), ενώ η εξουσία των ελεγκτικών αρχών καθίσταται ολοένα πιο εκτεταμένη. Η βιομηχανία τροφίμων και ο τομέας της εστίασης κατέχουν κυρίαρχη θέση, και, χάρη στις διαρκείς προσπάθειές τους σε θέματα επικοινωνίας, εμπορικής προώθησης και διαφήμισης, διαμορφώνουν μοντέλα διατροφής τα οποία βασίζονται εξ ολοκλήρου ή εν μέρει σε τρόφιμα επεξεργασμένα ή και υπερεπεξεργασμένα.

Ο πέμπτος και τελευταίος τύπος, αυτός των *βιομηχανοποιημένων και ενοποιημένων* συστημάτων, περιλαμβάνει τα διατροφικά εκείνα συστήματα που τόσο η πραγματική όσο και η συμβολική λειτουργία τους έχει ως κλίμακα αναφοράς τον κόσμο. Σε γεωργικό επίπεδο, πρόκειται για τη συγκέντρωση των παραγωγικών εργαλείων σε αγροκτήματα μεγάλης έκτασης ή σε κτηνοτροφικές μονάδες πολλών εκατοντάδων ή και χιλιάδων ζώων. Οι αποδόσεις, λόγω της πολύ υψηλής μηχανοποίησης και της μεγάλης χρήσης συντελεστών παραγωγής, βρίσκονται στην κορυφή των παγκόσμιων κατατάξεων. Οι εμπορικές διέξοδοι εντάσσονται σε δίκτυα διανομής μακρά, σύνθετα, εκτεινόμενα σε διεθνή κλίμακα, και στα οποία εμπλέκονται πολυάριθμοι παράγοντες. Σε κοινωνίες όπου η

αστική αναφορά είναι εφεξής κυρίαρχη, εμπορικά σήματα και εταιρείες διανομής καθίστανται αξίες αναφοράς για τους καταναλωτές, οι οποίοι γίνονται αποδέκτες μιας μεγάλης ροής πληροφοριών από την πλευρά των παραγόντων της βιομηχανίας, της έρευνας ή της υγείας. Το συγκεκριμένο μοντέλο, επιπλέον, καθιερώνει μια ρήξη ανάμεσα στα διάφορα στάδια της αλυσίδας των τροφίμων: η αλληλεπίδραση μεταξύ των παραγόντων της παραγωγής, της μεταφοράς και της κατανάλωσης, που κατακερματίζεται όλο και περισσότερο σε κάθε στάδιο της αλυσίδας διανομής, είναι ισχνή, εάν όχι μηδενική. Διάφορα κανονιστικά και ρυθμιστικά συστήματα εξασφαλίζουν την υγειονομική ποιότητα για τη μεγάλη πλειονότητα των εμπορευματοποιημένων αγροδιατροφικών προϊόντων. Για πολλούς καταναλωτές, η σχέση με τα τρόφιμα έχει απελευθερωθεί από τους φόβους που συνδέονται με την έλλειψη και την ανεπάρκεια, και κινείται πια μεταξύ ευχαρίστησης, πειραματισμού και μέσου έκφρασης ατομικών ή συλλογικών ιδιαιτεροτήτων.

Όπως με κάθε τυπολογία, έτσι και με αυτήν εδώ θα πρέπει να είμαστε προσεκτικοί: τα όρια ανάμεσα στους διαφορετικούς θεωρητικούς τύπους μεταβάλλονται στον χρόνο και στον χώρο· τείνουν να γίνονται ασαφή για ορισμένους, να ισχυροποιούνται για άλλους, ή ακόμη και να αλληλεπικαλύπτονται. Στις περιοχές τις λεγόμενες «αναδυόμενες» ή «αναπτυσσόμενες», το τοπίο των τροφίμων χαρακτηρίζεται όλο και πιο πολύ από τη συνύπαρξη και την αλληλεπίδραση περισσότερων συστημάτων: από τη μια πλευρά, τα μοντέλα που είναι ως επί το πλείστον αστικά και ενταγμένα σε παγκοσμιοποιημένα δίκτυα, κι από την άλλη τα αγροτικά μοντέλα που είναι στραμμένα πρωτίστως προς το τοπικό τους περιβάλλον. Αλλά και οι αναπτυσσόμενες χώρες αποτελούν πολύ ενδιαφέρον πεδίο έκφρασης αυτής της τυπολογικής σχετικότητας. Έτσι, τα θεμέλια των βιομηχανοποιημένων και ενοποιημένων διατροφικών

συστημάτων, που για πολύ καιρό θεωρούνταν ένας ορίζοντας αδύνατον να ξεπεραστεί, κλονίζονται εδώ και αρκετά χρόνια από καταναλωτές οι οποίοι επιθυμούν να ανακτήσουν έναν άμεσο δεσμό με τους τόπους παραγωγής. Οι διεκδικήσεις τους από απλοί ψίθυροι έχουν γίνει πάταγος, και παίζουν κι αυτές τον δικό τους ρόλο στον μετασχηματισμό των διατροφικών συστημάτων συνολικά.