



Cloenda



Joan Carles RODRÍGUEZ i MIÑANA

Globalització i efecte bumerang

Cal ser-ne conscients: de globalització n'hi ha hagut sempre, ja des de l'antiguitat. Sempre ha anat de la mà de la llibertat de comerç i de les successives millores en el transport i la connectivitat. Però és ben evident que el darrer mig segle la globalització ha esclatat i impregna les vides de tots els habitants del planeta. De fet, *globalització* (de *globe*, món, planeta) és com coneixem la *mundialització*, per causa de la influència *global* de l'anglès.

Si fem memòria, al principi trobàvem interessant poder adquirir samarretes, sabatilles esportives i altres objectes a molt baix preu, encara que fos per raó d'haver ubicat els centres de producció en països llunyans, on els costos així com les exigències ecològiques, de salut i de protecció en el treball eren molt més laxos.

Aviat començaren a aparèixer notícies de treball infantil per a conegudes marques, de rius de color que podien i on era impossible banyar-s'hi, d'accidents deguts a incompliments flagrants –quan no directament a la manca– de la més mínima legislació de seguretat i higiene en el treball...

Però tenim samarretes a 5 o 10 euros... i, si volem, ens les porten a casa! Sí, de l'Extrem Orient, a milers de quilòmetres, fins a casa nostra. O fins a una botiga molt propera. Estem en curs de convertir el botiguer en un magatzemista de mercaderies demanades en línia? Podem triar directament allò que ens agrada des d'un catàleg per internet o, després d'una ràpida cerca en línia, no hem d'atenir-nos necessàriament a allò que el botiguer ha considerat convenient de portar-nos.

Més *democràtic*, més *empoderat*. Però, és també més sostenible? No parlo només de sostenibilitat en termes ecològics: en parlo també en termes econòmics i fins i tot de redisseny urbà: les botigues poden esdevenir un lloc només per provar els productes que acabarem demanant en línia. Això ja passa i ha de comportar la mutació del comerç, qui sap si fins i tot la substitució per *show-rooms* de les marques. Aquesta és almenys la tendència que es veu de marques *globals* en ciutats *globals*.

Com que tota acció té conseqüències, aquest avantatge en els preus ha portat aparellat un canvi d'estructura econòmica global (mundial). La primera evidència d'aquest canvi fou la pandèmia de la covid-19. Aleshores, els ciutadans occidentals de cop aprenguérem, astorats que, com que havíem traslladat la producció a països laboralment més competitius, les nostres societats benestants es trobaven orfes de vacunes, que eren a l'altre cap de món, allà on imprudentment n'havíem traslladat la producció. I que la gent d'allà, que les produïa, així com llurs famílies, també n'havien de menester...

Aquest és l'efecte bumerang de la globalització/mundialització: en haver-se produït una transferència massiva de tecnologia i de capitals cap a països fins aleshores subdesenvolupats (o en vies de desenvolupament), els habitants dels països receptors, malgrat les dures condicions de treball, veieren incrementades substancialment llurs rendes.

Això els empenyia a començar a poc a poc a fer realitat el somni de les societats avançades que els arribava cada dia via sèries televisives i films, gràcies a la multitud d'antenes parabòliques que poblen els terrats del fins aleshores anomenat tercer món. Més enllà del bol d'arròs o del plat de sèmola amb algunes herbes o algun brou, aquella gent començà a introduir la carn en la seva dieta i a voler menjar més enllà d'allò que els occidentals no volíem.

Així, milers de milions de persones s'incorporaren al mercat alimentari mundial (recordeu: *global*). Havent augmentat la demanda d'aliments, naturalment pujaren els preus. Calia incentivar la productivitat alimentària, amb la qual cosa els transgènics (per exemple) ja no es veien pas tan malament. Com que produir un bistec de carn de boví costa tanta aigua i és tan poc sostenible, la UE recentment ha començat a autoritzar d'incorporar insectes a la nostra dieta com a proteïna, de moment de manera complementària.

Per què no, si els habitants de la resta del món (vés quin remei) ho fan des de sempre? No resulta més just que nosaltres mengem alguns dels seus cucs si ells han començat a menjar la carn que abans ens era *reservada*? No és això més sostenible (i més solidari)?

I així trobem que el nou luxe és menjar fresc, natural i sa: només la gent ben retribuïda podrà permetre's menjar com menjaven els nostres padrins pagesos fa ja molts anys.

Avenç o retrocés?

Joan-Carles Rodríguez i Miñana,
notari i membre per la SAC de la Com. Nac. And. per la Unesco