



Jean-Baptiste Malet

El imperio del oro rojo

Una apasionante investigación sobre
las consecuencias del consumo globalizado

Jean-Baptiste Malet
El imperio del oro rojo

Una apasionante investigación sobre las
consecuencias del consumo globalizado

Traducción de Núria Petit

ediciones península

Título original: *L'empire de l'or rouge*

© Librairie Arthème Fayard, 2017

Queda rigurosamente prohibida sin autorización por escrito del editor cualquier forma de reproducción, distribución, comunicación pública o transformación de esta obra, que será sometida a las sanciones establecidas por la ley. Pueden dirigirse a Cedro (Centro Español de Derechos Reprográficos, www.cedro.org) si necesitan fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra (www.conlicencia.com; 91 702 19 70 / 93 272 04 47).

Todos los derechos reservados.

Primera edición: febrero de 2018

© de la traducción del francés, Núria Petit Fontserè, 2018

© de la infografía, Agnès Stienne, *Le Monde diplomatique*

© de esta edición: Grup Editorial 62, S.L.U., 2018

Ediciones Península,
Diagonal 662-664
08034 Barcelona
edicionesperinsula@planeta.es
www.edicionesperinsula.com

PAPYRO - fotocomposición

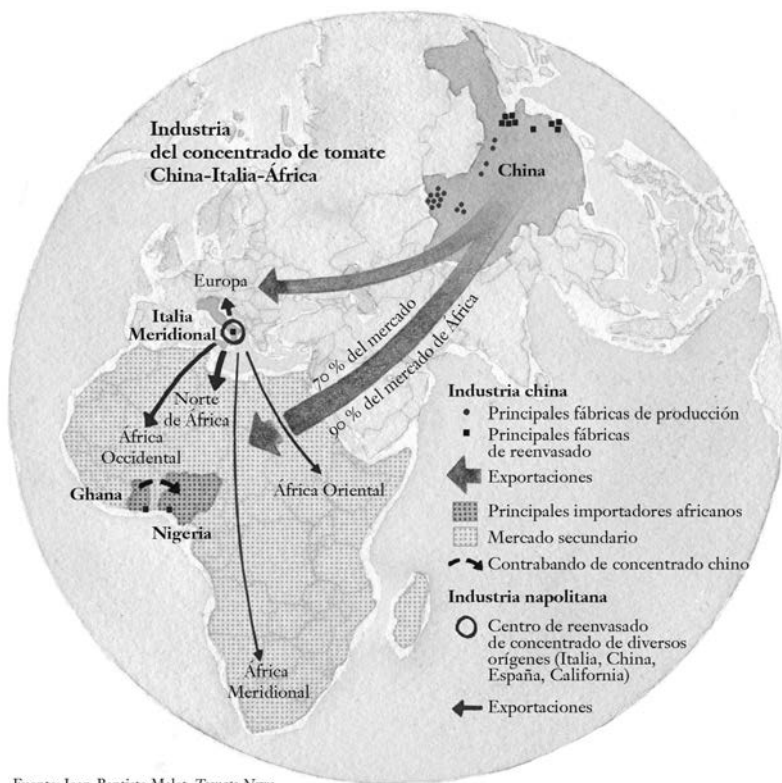
C.P.I. - impresión

DEPÓSITO LEGAL: B. 28.325 - 2017

ISBN: 978-84-9942-670-9

ÍNDICE

Capítulo 1.	13
Capítulo 2.	25
Capítulo 3.	39
Capítulo 4.	59
Capítulo 5.	71
Capítulo 6.	79
Capítulo 7.	107
Capítulo 8.	119
Capítulo 9.	125
Capítulo 10.	143
Capítulo 11.	155
Capítulo 12.	177
Capítulo 13.	189
Capítulo 14.	201
Capítulo 15.	211
Capítulo 16.	225
Capítulo 17.	235
Capítulo 18.	249
Capítulo 19.	259
Notas	277



Fuente: Jean-Baptiste Malet, *Tomato News*.
 Diseño: © Agnès Stienne, *Le Monde diplomatique*

CAPÍTULO 1

I

Alrededores de Wusu, Xinjiang, China

El autocar transporta trabajadores procedentes de los suburbios de Wusu, en el norte de Xinjiang, una ciudad a medio camino entre la capital regional, Urumqi, y Kazajistán. El vehículo va engullendo kilómetros de carreteras bien asfaltadas, atraviesa paisajes urbanos desolados, luego unas tierras agrícolas llenas de curvas y polvo, y finalmente un tramo de tierra. Aparca junto a un seto de maíz detrás del cual se extiende un campo de tomates de 35 *mu*, el equivalente a unas 2,3 hectáreas. La parcela consta de una sola franja de terreno, larga como tres campos de fútbol, y al borde de ella ya están estacionados varios minibuses.

Todo el mundo baja del autocar precipitadamente. Unas mujeres corren, tirando con una mano de sus hijos sin alienato y sujetando con la otra un machete. El mango es pesado y está decorado con flores. Todos se apresuran a apoderarse lo más rápidamente posible de unos fardos con grandes sacos de tela plastificada y a esparcirlos por el campo. Cuando los sacos se acaban, un tractor y su remolque vuelven a abastecer a los

que van llegando. Estos sacos desaparecen a su vez. «No hay tiempo que perder», suelta un recolector jadeando. Hoy, cada saco de 25 kilos se pagará a 2,2 yuanes, lo que equivale a unos 30 céntimos de euro, es decir, un poco más de un céntimo por cada kilo de tomates recogido.

Los recolectores intercambian algunas palabras, nunca en mandarín, siempre en su dialecto, para organizar mejor la recolección, repartirse las filas, escoger un buen puesto desde el que empezar.

Una muchacha de apenas catorce años avanza encorvada con su carga, seguramente tan pesada como su cuerpo flaco; sobre su espalda frágil lleva con esfuerzo un fardo de sacos. Lo deja caer, corta la cuerda con la que va atado y se pone a trabajar. Hay más niños y adolescentes que han venido a trabajar al campo. La mayoría de los obreros agrícolas proceden de Sichuán, una provincia pobre situada a más de tres mil kilómetros, en el centro oeste de China; los otros son uigures. Los ciento cincuenta recolectores se diseminan en grupos de entre diez y veinte personas, separados entre ellos por una distancia regular. Muchas mujeres y hombres trabajan solos. Cuando lo hacen en parejas, se establece una división de tareas.

Unos, en cuclillas, levantan el machete por encima de la cabeza y luego, con un golpe seco, proceden a un corte limpio para seccionar el pie de la tomatara. Los demás se inclinan, recogen la planta cargada de hojas abundantes y de frutos maduros, y la sacuden vigorosamente. Los tomates se sueltan y caen al suelo con un ruidito sordo. Poco a poco se van dibujando en el campo unas líneas rojas y verdes que forman rayas. Por un lado, unas pilas de desechos verdes, altas hasta la rodilla. Por el otro, unas largas hileras rojas.

Decenas de trabajadores pican la tierra con el machete, repetidamente cuando un pie de tomatara es muy robusto; los que les siguen, en cuclillas o arrodillados, van agrupando los fru-

tos esparcidos con la hoja plana del machete, o con las manos. Ahora hay que llenar los grandes sacos. Conforme pasan las horas, el frondoso campo se transforma en una tierra desnuda.

Algunas mujeres, para protegerse del sol, llevan una gorra envuelta en una tela tupida. Casi nadie habla. Se oyen los golpes reiterados de los machetes, el roce de la tela de los sacos que se van llenando y desplazando. De pronto, a lo lejos se alza un canto poderoso y melancólico. Algunos se atreven a echar una breve mirada hacia el lugar del que parece surgir la voz anónima. Solo se ven siluetas trabajando, dobladas mirando al suelo. Una mujer lleva su bebé a la espalda. El calor abrasador y húmedo le resulta extenuante. Unos chiquillos demasiado pequeños para trabajar juegan con trozos de madera o con guijarros. Imitando a sus padres, golpetean el suelo con un machete olvidado o se llevan a la boca tomates sin enjuagar, llenos de manchas blancas, residuos de pesticidas. El sol quema tanto que algunos van sin camiseta. Muchos se rascan. En sus caras y en sus manos se aprecian señales de irritación o enfermedades de la piel. No es el primer día de la temporada que pasan en el campo.

El hombre que trabaja cantando con una hermosa voz melancólica es originario de Sichuán. Lamo Jise tiene treinta y dos años y es de la etnia yi, igual que su esposa.

—Hoy deberíamos recoger unos ciento sesenta sacos de tomates entre los dos, mi mujer y yo [o sea, unas cuatro toneladas]. Tendríamos que ganar unos trescientos cincuenta yuanes.

Es decir, el equivalente a veinte euros por persona a cambio de una jornada de trabajo agotadora, bajo un sol de justicia, que no terminará hasta entrada la noche.

—Canto para darme ánimos —me dice.

De pie en una esquina del campo, Li Songmin, tocado con una gorra roja, vigila la recolección. El productor sabe que esta misma noche sus tomates llegarán en camiones a una fábrica de la empresa Cofco Tunhe. Después, una vez que

haya sido procesada, ya no sabe adónde irá su materia prima. Li Songmin tiene alquilada la parcela. No conoce personalmente a ninguno de los recolectores que están recogiendo sus tomates. Ni a los inmigrantes de Sichuán, mayoritarios ese día, ni a los uigures: todos han sido contratados por un proveedor de servicios de mano de obra. El productor de tomates solo tiene contacto con la empresa Cofco Tunhe, que es la que le vende y le impone las variedades de unos tomates de industria que tienen una alta productividad y que él debe cultivar según un pliego de condiciones específico. La empresa le garantiza la compra de la cosecha a un precio negociado de antemano. Se encarga de buscarle recolectores cuando llega el momento y gestiona el transporte de los sacos de tomates hasta la fábrica.

Cofco Tunhe es la primera compañía procesadora de tomates de industria en China. Y la segunda del sector a nivel mundial. Cofco, acrónimo de China National Cereals, Oils and Foodstuffs Corporation, figura en la lista Global 500 de la revista *Fortune* entre las multinacionales más poderosas del planeta por su facturación. Ese gigantesco conglomerado chino reúne bajo su nombre a un gran número de entidades creadas en la época de Mao Zedong, cuando Cofco era la única empresa estatal china autorizada a importar y exportar productos agrícolas. Tunhe es una filial de Cofco especializada en el azúcar y el tomate de industria. La empresa posee quince fábricas procesadoras del tomate: cuatro se hallan en Mongolia Interior y once en Xinjiang, siete en el norte de la región autónoma y cuatro en el sur. Cofco Tunhe abastece de concentrado de tomate a las multinacionales agroindustriales más importantes, como Kraft Heinz, Unilever, Nestlé, Campbell Soup, Kagome, Del Monte, PepsiCo o el grupo americano McCormick, líder mundial de las especias y propietario en Europa de las marcas Ducros y Vahiné. Cada año, Cofco Tunhe también produce 700.000 toneladas de azúcar, compradas en parte por Coca-Cola, Kraft

Heinz, Mars Food y Mitsubishi, así como por el gigante chino de la leche Mengniu Dairy, cuyos principales accionistas son Cofco y Danone. Cofco Tunhe es, además, uno de los mayores productores del mundo de puré de albaricoque.

El gigante chino procesa anualmente 1,8 millones de toneladas de tomates frescos para producir 250.000 toneladas de concentrado de tomate, es decir, un tercio de la producción china. Obtenido a partir de los frutos recogidos en miles de campos de Xinjiang plantados de tomates, como el de Wusu, el concentrado de tomate Cofco es una verdadera materia prima, que se exporta a más de ochenta países.

En estos campos trabajan niños, que participan en la recolección de esos tomates destinados a empresas multinacionales extranjeras. Cuando tienen menos de diez años, trabajan al lado de sus padres. A partir de los trece o catorce años, son autónomos y lo hacen solos.

—Para nosotros, los de la etnia han, eso no está bien, no es ético ver trabajar así a niños en los campos. Pero qué se le va a hacer... A esa pobre gente de Sichuán no le queda otro remedio. No tienen con quién dejar a sus hijos, y por eso vienen a trabajar con ellos —me comenta Li Songmin, el productor cuyos tomates no se consumirán en China, sino en el mercado internacional, una vez comprados en forma de concentrado por uno de los agentes del negocio agroalimentario.

Con estos tomates, en Europa se elaboran pizzas y salsas.

II

Changji, Xinjiang, China

Sobre un cielo gris se recortan unas chimeneas altas, envueltas en un olor dulzón a tomate cocido. Largos convoyes de camio-

nes asmáticos, con los volquetes llenos de tomates recalentados por el sol, pasan el portón por el que se accede a la planta procesadora. Nada más entrar, veo un trajín de transpaletas que acarrean barriles azules. A más de doscientos kilómetros del lugar donde se ha efectuado la recolección, a la salida de Urumqi, se encuentra la fábrica de Changji. Es la más importante del grupo Cofco. Si la fábrica de Cofco en Wusu es triste, vieja y caótica, la de Changji es esplendorosa. Sus instalaciones parecen nuevas y los alrededores están llenos de flores, cuidadas por un jardinero uigur. Aquí es donde me ha citado el departamento de comunicación de Cofco Tunhe.

Observar la noria de los camiones de tomates que van y vienen dentro del recinto de la fábrica procesadora es mi meta tras un largo camino: acabo de penetrar en el corazón de una «fábrica del mundo», una de las que normalmente se ocultan con esmero a la mirada de los curiosos. Aquí no se producen aparatos electrónicos de gama alta, como en la fábrica Foxconn de Shenzhen, ni está el último modelo de Apple en fase de fabricación antes de un lanzamiento mundial. No es una fábrica de robots de última generación. Tampoco es una de esas fábricas de objetos o de muebles que llevan las siglas de grandes marcas occidentales. No, es una fábrica de la agroindustria china, un sector que no ha llamado mucho la atención de los investigadores y analistas económicos. Sin embargo, se trata de un sector estratégico, pensado como tal desde principios de la década de 1980 por los dirigentes chinos, cuyo asombroso éxito económico casi no se ha publicitado.

China, que es la nación más poblada del mundo, tiene que alimentar a más del 20 % de la población mundial con solo el 9 % de las tierras cultivables del planeta. Su sector agrícola moviliza a un tercio de su población activa y representa el 10 % de su PIB. La autosuficiencia alimentaria en cuanto a los productos básicos es, desde hace tiempo, uno de los prin-

cipales objetivos de los gobernantes chinos, pero en 2014 la balanza agroalimentaria del país todavía era deficitaria en casi 32.000 millones de euros, un déficit acentuado por la importación de soja y el aumento del consumo de carne por parte de una población cada vez más urbana.

Aun así, no es cierto —como a veces se afirma— que la agricultura china sea el sector más frágil de su economía.¹ China es el primer productor mundial de trigo, de arroz y de patatas; y el segundo en cuanto a maíz y al tomate de industria. Su producción de cereales ha crecido un 40 % durante los quince últimos años. ¿Y quién sabe, por no citar más que unos pocos ejemplos, que China es el primer país exportador de zumo de manzana concentrado, de hierbas aromáticas, de setas secas y de miel? Su sector agroalimentario ha pasado en treinta años de un modelo tradicional, basado en granjas y mercados locales, a un sistema industrial de agricultura intensiva estructurado en torno a auténticos gigantes. China exporta productos electrónicos, pero también productos alimentarios de bajo coste que son consumidos en todos los continentes.

—Nuestra fábrica tiene capacidad para producir 5.200 toneladas de concentrado de tomate al día —declara Wang Bo, ayudante del director general de la planta y con quince años de experiencia en este sector—. La fábrica, de origen italiano y construida en 1995, fue ampliada en 1999. Aquí, todo empieza con la llegada de la materia prima, a la que sigue un proceso de limpieza de los tomates.

Apostados sobre pasarelas metálicas encima del muelle de descarga en el que han aparcado los camiones, unos obreros con la cara reluciente de sudor están de pie, a la altura de las cabinas, frente a la carga. Sostienen firmemente las manivelas que dirigen los chorros de agua. Dentro de los volquetes, la masa de frutos rojos, sacudida por la tromba de agua, se abre al paso del poderoso chorro. Los tomates caen en cascada por

la escotilla del volquete a un conducto metálico. Los obreros no cesan de doblar una y otra vez los brazos para empujar el caudal de tomates hacia el conducto. La acumulación se va reduciendo. Los frutos desembocan en el «río», que permite efectuar el enjuague de la materia prima y a la vez conducirla hacia el interior de la fábrica.

III

—En la fábrica procesamos los tomates mediante grandes máquinas —prosigue Wang Bo—. Quitamos la piel y las semillas, y luego los tomates se calientan y se trituran. Eliminamos el agua que contienen por evaporación industrial. Después de extraer el agua, introducimos el concentrado en un contenedor esterilizado para facilitar su transporte a larga distancia. Esto nos permite exportar el concentrado a Europa, América, África y Asia.

Al final de la cadena de producción, un obrero dispone de cuatro en cuatro los barriles metálicos azules en palés. Luego son conducidos hasta la estación de llenado mediante una cinta transportadora. Un obrero los recibe y los controla antes de proceder a llenarlos. Coloca en cada uno una bolsa aséptica y fija en el cuello de plástico la boquilla del robot para el llenado. Después, acciona un botón en un cuadro de mando y mira una pantalla. La máquina procede de Italia. En unas décimas de segundo, la bolsa de 220 litros se llena de triple concentrado de tomate. Al hincharse, adopta la forma del receptáculo metálico. Cuando la primera bolsa está llena, el obrero desengancha el cuello fijado previamente al robot de llenado. A continuación, la máquina se encarga automáticamente de la rotación del palé para acercarle al obrero otro barril vacío. El obrero repite la operación hasta

que los cuatro barriles del palé están llenos. Y lo mismo con el palé siguiente.

—Bastan diez minutos para aprender a realizar la tarea. Aquí, en este puesto, se lleva a cabo la misma actividad todo el día, o toda la noche, todo el tiempo —me explica el operario.

Cuando los cuatro barriles están llenos, el palé recorre por otra cinta transportadora las últimas decenas de metros antes de salir de la fábrica. En el exterior, al final de la cadena, una transpaleta recoge el lote de cuatro barriles y lo lleva a la zona de envasado. Otros obreros sellan los barriles con tapas metálicas. Colocan las etiquetas autoadhesivas que indican la calidad del producto, su concentración de tomate, la fecha de producción y el origen: *Made in China*.

Un tomate de industria contiene un 5-6 % de materia seca y un 94-95 % de agua. Los dobles concentrados de tomate son pastas cuya proporción entre materia seca y agua es superior al 28 %. En los triples concentrados, sobrepasa el 36 %. Por tanto, se necesitan unos seis kilos de tomates para obtener un kilo de doble concentrado en una fábrica moderna, optimizada, y más cantidad cuando no es este el caso. Y entre seis y ocho kilos para obtener un kilo de triple concentrado. Los grandes grupos procesadores de tomate ofrecen muchas gamas de productos, desde el simple zumo, obtenido por prensado y esterilización, sin concentrar, hasta las pastas de tomate poco concentradas y, finalmente, los productos de alta concentración. China se ha especializado en los productos altamente concentrados, porque cuanto más contenido de materia seca presenta una pasta, es decir, cuanta menos agua contiene, más barato resulta el transporte respecto a la cantidad de materia seca transportada.

Todo el mundo sabe que en las industrias de la automoción, la aeronáutica, la informática y la electrónica existen los fabricantes de equipos originales (FEO, u OEM, por sus siglas

en inglés). Por lo general son empresas de fabricación, productores deslocalizados cuyos nombres a menudo desconoce el consumidor y que proveen de componentes al ensamblador final. Conectadas con el mercado global, desempeñan un papel clave en la producción de los bienes de consumo que nos rodean. Como producen a gran escala, son extremadamente competitivas. El sector alimentario no es una excepción, y también cuenta con este tipo de fabricantes. Estos responden a la demanda de materias primas de la agroindustria, y para ello se apoyan en una agricultura de empresa.² Fabrican todos los productos básicos incluidos en la composición de los alimentos estandarizados que se consumen masivamente. Da lo mismo que un compuesto alimentario como el ketchup Heinz se «ensamble» en China, en Europa o en Norteamérica. Lo que cambia son los fabricantes, californianos, italianos o chinos, que han sabido imponerse a las grandes multinacionales de la industria agroalimentaria. Entre ellos están los tres primeros productores de concentrado de tomate que dominan el mercado. Esto convierte a Estados Unidos, China e Italia en líderes mundiales, por delante de las potencias de segunda fila como España y Turquía.

Cofco Tunhe, el fabricante cuya sede social está instalada en Xinjiang, es lo que en el sector se llama un primer procesador. La empresa provee de barriles de concentrado de tomate a las grandes compañías de la industria alimentaria mundial; esas multinacionales ensamblan en sus fábricas de segundo procesado las materias primas que entran en las recetas de sus productos. Utilizan y reprocesan, a miles de kilómetros de los campos chinos, el ingrediente básico que es el concentrado de tomate para elaborar salsas, pizzas, platos preparados o sopas.

A unos centenares de metros de los evaporadores de la fábrica Cofco de Changji, unos obreros transportan barriles azules de concentrado industrial aún caliente a la zona de al-

macenamiento. En el área del almacén, los toneles asépticos forman altas murallas metálicas. Otros trabajadores sacan del almacén barriles para la exportación. Cargan los remolques. Transportados por camiones de gran tonelaje hasta los trenes de mercancías que esperan en una estación cercana, el concentrado de Cofco se dispone a recorrer miles de kilómetros a través de China hasta el puerto de Tianjin, el destino más frecuente, una gran ciudad al norte de Pekín que será la última etapa antes de su largo viaje hacia los tres continentes.

IV

—Trabajamos para muchísimas compañías agroalimentarias. Heinz es uno de nuestros clientes más importantes. Operamos en estrecha colaboración con ellos desde hace casi diez años, pues son los mayores compradores mundiales de tomates de industria —asegura Yu Tianchi durante la entrevista que me concede en la fábrica de Changji.

El señor Yu es el directivo de Cofco Tunhe con mayor rango en la sección de tomates de industria, lo que lo convierte en uno de los hombres más poderosos del sector a escala mundial.

—El procesado del tomate es una actividad que deja poco margen, por eso Heinz compra nuestro concentrado —me explica—. Así, Heinz puede concentrar su actividad en los procesados y producciones que ofrecen mayores márgenes. Heinz nos ayuda enormemente, trabajamos en contacto muy estrecho con sus directivos, tanto en lo que se refiere a las variedades de tomates que desarrollamos juntos para optimizar nuestras producciones como en lo que atañe a la formación de nuestros productores.

Desde finales del siglo XIX, Heinz es el mayor comprador de tomates del mundo, así como el primer productor mundial

de ketchup. En 1916, la multinacional ya disponía de un centro de estudios agronómicos y de vergeles experimentales dedicados al tomate. En 1920 la firma creó su primer gran equipo de científicos, dependiente del mismo centro. Fue poco antes de que Heinz Company construyera fábricas concebidas exclusivamente para procesar tomates destinados a la producción de sopas, de ketchup y de salsas con el tomate como base. En 1936 la empresa lanzó varios grandes programas de investigación, siempre dedicados al tomate: se trataba de especializar determinadas variedades de tomates para optimizar el procesado industrial del fruto rojo. Los investigadores de Heinz siguen trabajando. En la actualidad Heinz Seeds es el número uno mundial en semillas de tomate de industria, por delante de los gigantes del sector, como HM Clause, del grupo Limagrain, cuarto semillista mundial, o Bayer Crop Sciences, filial del grupo químico y farmacéutico Bayer, número uno mundial de la industria de las semillas, que fue comprado por la compañía Monsanto en noviembre de 2016 por 66.000 millones de dólares. Ciertas variedades híbridas, los tomates Heinz, que no son organismos genéticamente modificados, entran en la composición de muchos productos alimentarios que se consumen a diario en todo el planeta. Productos que no son de la marca Heinz. Las variedades de tomates de industria Heinz son cultivadas por el sector a escala mundial, en todos los continentes.