

# THE Ecologist

OCTUBRE-NOVIEMBRE-DICIEMBRE 2008

*para España y Latinoamérica* N° 35 4 €



**POR UNA ALIMENTACIÓN  
ECOLÓGICA: SANA, SEGURA,  
SOSTENIBLE, SABROSA Y SUTIL**

**BIOCULTURA INFO  
SÓLO "BIO"**

LOS ALIMENTOS ECOLÓGICOS SON NUTRICIONALMENTE MÁS COMPLETOS  
- LOS PRODUCTOS "BIO": NECESARIOS PARA NIÑOS, EMBARAZADAS, ANCIANOS,  
ENFERMOS Y CONVALESCIENTES - ¿POR QUÉ COMER CONVENCIONAL ENGORDA Y  
MATA Y COMER "BIO" ADELGAZA Y RECONSTITUYE? - PRECIOS "BIO": MÁS BARATOS  
DE LO QUE PARECE - OMG'S: NUEVAS FORMAS DE USURA Y ESPECULACIÓN  
ENTREVISTA A LA ESPECIALISTA EN ALIMENTACIÓN ECOLÓGICA MARÍA DOLORES  
RAIGÓN Y REPORTAJE SOBRE NAVDANYA EN INDIA





**Alimentación ecológica de calidad superior**

proteínas vegetales



Tel. +34 938 666 042 - Fax: +34 938 666 250  
 info@natursoy.com - www.natursoy.com

**K.O. CO2, Kit de oficina sostenible**  
 Marco fotográfico, contenedor de residuos de sobremesa y guía de buenas prácticas, hechos los tres de papel reciclado troquelado. Ésta es una de las razones por las que tenemos el **Premio 2007 Diseny per al reciclatge** por nuestra estrategia +D'I



**elTinter**

ARTS GRÀFIQUES, EDICIONS I PRODUCCIONS S.A.L.

La Plana, 8- 08032 Barcelona  
 Tel. 93 357 00 50 - 93 357 06 04  
 Fax 93 357 02 66  
 eltinter@eltinter.com  
 www.eltinter.com



# Festival de cine BioCultura del 30 de octubre al 2 de noviembre

**PABELLÓN DE CRISTAL**  
 Casa de Campo Sala 6

## ALIMENTACIÓN Y GLOBALIZACIÓN

**NOSOTROS ALIMENTAMOS AL MUNDO**



**JUEVES 30 OCTUBRE**  
 - 15 y 17 h

Pelicula documental que explora los procesos de producción y comercialización de los alimentos que consumimos en Europa.

## SEXO TÁNTRICO



**VIERNES 31 OCTUBRE**  
 - 15 y 17 h

Del director de "El Lado Oscuro del Corazón", una historia que explora el descubrimiento del SEXO TÁNTRICO por parte de sus protagonistas.

## INMIGRACIÓN Y DERECHOS HUMANOS



**SÁBADO 1 NOVIEMBRE**  
 - 13 y 16 h

El director de "The Station Agent" nos trae una conmovedora historia sobre inmigración y tolerancia que ha sido todo un éxito en EEUU.

## AGRICULTURA ECOLÓGICA



**DOMINGO 2 NOVIEMBRE**  
 - 13 y 16 h

Este documental nos cuenta la historia de uno de los pioneros de la agricultura ecológica en Estados Unidos.

Organiza: **Karma**

# THE Ecologist **sumario**

para España y Latinoamérica

Nº 35. AÑO IX. OCTUBRE-NOVIEMBRE-DICIEMBRE - 2008

## 6 **OPINIÓN**

Firmas: **Esther Vivas** (*Crisis alimentaria: ¿Qué alternativas?*),  
**Jeremie Fosse** (*Cooperativas: Una alternativa eficiente*),  
**José Baquero** (*La alimentación en el contexto de la tradición daoísta*),  
**María Isabel Pérez** (*Crece el consumo "bio" en USA... Promoción "boca-oreja" en casa del Tío Sam*)

12 **Salud.** *Los alimentos ecológicos son más nutritivos y más vitales*  
Por Pedro Burruezo

17 **Salud.** *Los alimentos "bio" son los más sanos para enfermos, convalecientes, embarazadas, niños...*  
Por Anna Vil.la

21 **Calentamiento global.**  
*Las técnicas de la agricultura "bio" combaten la crisis climática*  
Por Montse Escutia

24 **Modificación genética.**  
*La coexistencia de cultivos transgénicos y "bio" no es posible*  
Por Greenpeace



Fotos: © Greenpeace/Carrasco

27 **Eco-nomía.** *El precio de los alimentos "bio": Más baratos de lo que parece...*  
Por Ángeles Parra

30 **Biocidas.**  
*¿Por qué los pesticidas engordan y enferman y comer "bio" adelgaza y mantiene la salud?*  
Por Pat Thomas



34 **Globalización.**  
*Los crímenes contra la Humanidad de la agricultura industrial...*  
Por Walden Bello

## BioCultura Info

38 **Activismo**  
*El hambre NO está en venta*  
VV.AA.

42 **Biotecnologías**  
*Guerra a la nueva forma de usura que representa la agricultura transgénica*  
Por Pedro Burruezo

44 **Nutrición**  
*Me da leche merengada. ¡Ay! Qué vaca tan salada*  
Por Carles Arnau

46 **Gastronomía**  
*Alta cocina y alimentos biológicos*  
Por Carles Arnau

48 **Entrevista a María Dolores Raigón**  
*"Los alimentos ecológicos son nutricionalmente más completos"*  
Por Marga Roldán

50 **Relato**  
*El hombre que plantó un huerto y perdió barriga*  
Por Francisca Vila

52 **Alemania**  
*Más consumo que producción*  
Por Ingrid Wenzl

54 **Mercado**  
*El abuelito de Heidi. Una leyenda urbana*  
Por Joaquín Albaicín

58 **India**  
*La semilla de Navdanya*  
Por Iara Houghton

62 **El DVD recomendado**  
*Cómo cocinar tu vida. Un filme de Doris Dörrie.*  
Por María Bienvenida de Vargas

64 **Libros**  
Por María Bienvenida de Vargas

65 **Citas**  
*Come y calla*  
VV. AA.

67 **Noticia**  
*Monsanto... La Justicia contra la transnacional*  
Por María Isabel Pérez

68 **Estado español**  
*Comentarios sobre cuestiones ecológicas de la prensa nacional*  
Redacción

69 **Reforestación**  
*The Ecologist y Maderas Nobles llegan a un acuerdo de "Responsabilidad"*  
Redacción

70 **II Congreso Internacional de Medicina Ambiental**  
*Pesticidas, trabajo y mentiras...*  
Redacción





## PARA BURRUEZO

Hola Pedro... La verdad es que encuentro en tus palabras sobre la ecología profunda una gran claridad y sabiduría. Por eso aprovecho esta posibilidad para contarte que aquí, en Argentina, desde distintos lugares, también hay mucha gente trabajando desde este concepto clave, a mi entender. El trabajo está en uno, para poder vivir y crear una realidad de amor y paz. Concretamente somos un grupo de personas trabajando desde un interés a nivel planetario en el campus de la Universidad de Buenos Aires. Mi intención es unir a la máxima cantidad de personas que estén trabajando por este nuevo mundo para poder acelerar y consolidar nuestro aporte. Hay mucho por hacer, como te imaginarás y sabrás, pero también hay mucho hecho y el aval o la ayuda de personas más experimentadas nos darán la fuerza que se necesita, en este caso especialmente, para consolidarnos en una institución universitaria. Si este mail llega y es de tu interés saber más sobre nosotros, estamos a la disposición de la revista.. Un abrazo, desde Buenos Aires.

## Sacha Laniado

### AGRICULTURA ECOLÓGICA Y VIDA SALVAJE

Soy socio de Vida Sana y el motivo de estas líneas es que quiero recordar la conversación que mantuvimos con sus responsables en BioCultura BCN. Os hablé de la problemática de la agricultura biológica en los Pirineos. Creo que la labor que realizáis es muy positiva y necesaria. También creo que es

importante que se conozca la situación que padecemos algunos agricultores del Pirineo. La nuestra es una cultura milenaria en vías de extinción. Nuestra agricultura tradicional está siendo sustituida por el turismo, la construcción... Las tierras más fértiles se utilizan ahora para formas de agricultura que no tienen nada que ver con nuestros modos de antaño. En estas condiciones, especialmente en los pueblos de montaña, con fincas pequeñas y de secano, la actividad agrícola está desapareciendo o ya ha desaparecido del todo. Los pueblos más turísticos son víctimas de la especulación y la construcción de segundas residencias para gente de la ciudad, y los más desfavorecidos son las personas mayores que se van quedando solas. Los políticos le llaman equilibrio territorial... Yo tengo muy claro que, en estas condiciones, la única forma de subsistir es la agricultura biológica (que es la de toda la vida). Por esto, desde hace cuatro años, tengo inscrita en el CCPAE la finca que cultivo de mis padres y que combino con mi trabajo en la Seu d'Urgell. Pero a los problemas normales de la agricultura ecológica tengo que sumar, en los últimos tiempos, los daños que causa en las cosechas el incremento de la fauna salvaje, especialmente el jabalí y el ciervo, hasta tal punto que, prescindiendo de otras dificultades, sólo por este tema se hacen imposibles los cultivos... Y en agricultura ecológica las rotaciones cobran especial relevancia. En estas circunstancias, creo que sería muy interesante un estudio de situación por su parte, y

mirar, si es que fuera posible, de encontrar una solución a este problema, o por lo menos el dar a conocer la situación en la que nos encontramos algunos agricultores ecológicos. A finales de junio y durante el mes de julio es una época muy buena para ver los daños que el jabalí causa a cultivos de cereal. Y, después, en otoño, en el cultivo de la patata. Espero sinceramente que estas reflexiones se tengan en cuenta y estoy a su disposición para cualquier aclaración o sugerencia.

Josep M<sup>a</sup> Colell  
jmcolell@ecodi.net

## Respuesta de The Ecologist

Anotamos su sugerencia y en el próximo número de The Ecologist, en el correspondiente al trimestre de enero-febrero-marzo, haremos un reportaje sobre este interesante tema. Muchas gracias por su amabilidad y por hacernos llegar sus inquietudes.

## MUNDO ESPIRITUAL

Queridos amigos de The Ecologist: envío esta misiva para felicitarles por su número dedicado a la ecología profunda/ecología espiritual. Son ustedes muy atrevidos por nombrar cosas que, en estos tiempos, parecen prohibidas en la mayoría de los foros seudointelectuales. La ecosofía que ustedes propugnan es una gran lección para el ser humano de nuestros días, tan preocupado siempre por cosas poco dignas e irrelevantes. Se están convirtiendo ustedes en los cabezas de lanza de la *Philosophia Perennis* en nuestro país. Les felicito por ello.  
Mateo González (Tarragona)

Podéis enviar vuestras misivas a The Ecologist. Sección "Vox populi". Adjuntad fotocopia del DNI.

En la revista electrónica de The Ecologist, [www.theecologist.net](http://www.theecologist.net), hay una sección dedicada a foros. Todos estáis invitados a participar.

Dirección: Clot, 39. 3º 2ª. 08018 - Barcelona. España  
Tel: 972 32 82 93 • Fax: 935 801 120

Correo electrónico: [theecologist@theecologist.net](mailto:theecologist@theecologist.net) - Página Web: [www.theecologist.net](http://www.theecologist.net) - Ver Foros

## THE ECOLOGIST en español

**Fundador** Edward Goldsmith **Dirección** EcoActivistas **Jefe de redacción** Pedro Burruezo **Diseño gráfico y maquetación** dos más dos edicions, S.L. **Ilustraciones** Pablo Mendoza **Han colaborado en este número:** María Isabel Pérez, Esther Vivas, Jeremie Fosse, José Baquero, Pedro Burruezo, Anna Vil.la, Ángeles Parra, Walden Bello, Carles Arnau, Marga Roldán, Francisca Fernández, Ingrid Wenzl, Joaquín Albaicín, Tara Houghton, María Bienvenida de Vargas, Eco-Activistas. **Foto de portada:** Pablo Mendoza. **Imprenta y encuadernación** El Tinter, S.A.L. (Empresa certificada ISO 14001) **Fotomecánica** TUMAR, S.A. **Distribución para España y Latinoamérica** Coedis, S.L., Avda. de Barcelona, 225 08750-Molins de Rei - Tel. 93 680 03 60 **Distribución para tiendas de productos naturales y biológicos** Trevol Publicaciones, SL c/ Lugo, 9 - 08032 BARCELONA Tel: 934297051 - Fax: 93 4071107 e-mail: [trevolpublica@infonegocio.com](mailto:trevolpublica@infonegocio.com) **Edita** As. Vida Sana Declarada de Utilidad Pública (2005) **Redacción, administración, publicidad y suscripciones:** c/Clot, 39 - 3º 2ª, 08018 Barcelona Tel.: 93 580 08 18 / 972 32 82 93 CIF: G-08890923 e-mail: [theecologist@theecologist.net](mailto:theecologist@theecologist.net) [suscripciones@theecologist.net](mailto:suscripciones@theecologist.net) [publicidad@theecologist.net](mailto:publicidad@theecologist.net) [www.theecologist.net](http://www.theecologist.net) ISSN 1578-2964 DL: B-20204-2000 Printed in Spain **Editorial office:** Unit D 102, 116-118, Commercial Street, London, E16NF, UK, 44 (020) 74228100, [editorial@theecologist.org](mailto:editorial@theecologist.org)

**ASOCIADOS:** Agnes Bertrand, Institute for the Relocation of the Economy, France; Marcus Colchester, World Rainforest Movement, UK; Samuel S. Epstein, University of Illinois; Sally Fallon, President, The Weston A. Price Foundation, USA; Mae-Wan Ho, Open University, UK; Mohammed Idris, Consumer's Association of Penang, Malaysia; Martin Khor Kok Peng, Director, Third World Network, Malaysia; Sigmund Kvaloy, Ecopolitical Ring of Co-operation, Norway; Kalle Lasn, Adbusters Madie Foundation, Canada; Jerry Mander, International Forum on Globalization, USA; Patrick McCully, International Rivers Network, USA; Robin Page, Countryside Restoration Trust, UK; John Papworth, Fourth World Review, UK; Jakub Patocka, Literarni Noviny, Czech Republic; Jeremy Rifkin, Foundation on Economic Trends, USA; Charles Secrett, Friends of the Earth, UK; Vandana Shiva, Research Centre for Science and Ecology, India; David Suzuki, David Suzuki Foundation, Canada; Richard Wilson, The Times, UK; Tracy Worcester, ISEC, UK.

# LA REVOLUCIÓN ESTÁ EN MARCHA

**LA AGRICULTURA ECOLÓGICA ES LA VANGUARDIA DE UN MOVIMIENTO QUE CONLLEVARÁ GRANDES CAMBIOS EN LA FORMA DE VER EL MUNDO DE LA HUMANIDAD...**

La agricultura ecológica no tiene hasta ahora una definición consensuada internacionalmente. Sin embargo, resumiendo mucho, se puede definir de manera sencilla como un compendio de técnicas agrarias que excluyen el uso, en la agricultura y ganadería, de productos químicos de síntesis como fertilizantes, plaguicidas, antibióticos, etc., con el objetivo de preservar el medio ambiente, mantener o aumentar la fertilidad del suelo y proporcionar alimentos con todas sus propiedades naturales para mantener el equilibrio, la salud, de los consumidores. La agricultura ecológica, también llamada biológica u orgánica, excluye a su vez el uso de organismos modificados genéticamente en cualquier parte del proceso de elaboración de un alimento y excluye, así mismo, las diversas formas de irradiación y los colorantes, aditivos y emulgentes químicos. Es, por tanto, la agricultura, la ganadería y la alimentación más sana, más natural, más ecológica, si tenemos en cuenta, incluso, el término “ecológica” desde un punto de vista holístico.

Ahora bien, en realidad, la agricultura ecológica es, al menos para nosotros, mucho más que eso. Es como el principio de la gran revolución pendiente. Una revolución que abarca profundos cambios en cada uno de los ámbitos de la existencia humana, cambios que van desde los hábitos alimentarios hasta las formas de producción agraria, desde los modelos energéticos hasta la eco-nomía, desde el paradigma sanitario hasta el mundo espiritual. Evidentemente, la agricultura ecológica y su correspondiente modelo agroalimentario no es la panacea, claro. Pero sí es la mejor manera de empezar a concebir esa otra forma de sociedad que el ser humano necesita si quiere sobrevivirse a sí mismo.

Y, aunque la agricultura orgánica y su correspondiente modelo agroalimentario, no sean la panacea, sí que es verdad, y este número monográfico de *The Ecologist* está dedicado a ello, que resuelven muchos problemas a los que la Humanidad se enfrenta en este principio del siglo



Foto: P. M.

*La agricultura ecológica es mucho más que una forma de producir alimentos: es una forma de ver y de sentir el mundo...*

XXI. La lista es interminable. Por un lado, la agricultura orgánica no contamina ni al medio ni a los consumidores, es preventiva contra muchos de los problemas sanitarios que acosan al hombre moderno y a sus hábitats. También combate la desertificación, la crisis climática y la pérdida de biodiversidad. Además, propone un modelo ajeno a una economía basada en recursos fósiles, recupera las tradiciones locales y las especies rústicas autóctonas, reparte mejor la riqueza y, al no necesitar grandes maquinarias ni insumos químicos ni semillas modificadas genéticamente, es un arma infalible para luchar contra la usura y la especulación a escala global (una usura y una especulación practicada de forma despiadada por firmas como Monsanto y otras). Como decíamos, la lista es interminable... Pero es que, por si todo esto fuera poco, los alimentos biológicos son más sabrosos, or-

ganolépticamente más ambiciosos y mucho más nutritivos. No hay color.

Por todo ello, hemos decidido hacer este monográfico. Desde hace más de 25 años que la As. Vida Sana trabaja en este campo (nunca mejor dicho). Queda mucho por hacer. Y, sobre todo, lo más valioso es que, si bien en un principio trabajábamos en pro de la agricultura biológica y la alimentación orgánica de una forma muy especializada, decidimos publicar *The Ecologist* porque lo que necesita Gaia es, por encima de todo, una visión integral, holística, global, de los problemas, para comprender cuáles son las soluciones más eficientes. La agricultura ecológica tiene innumerables virtudes. Muchas de ellas... las hemos compilado en este monográfico. Id haciendo boca antes de volver a comer un tomate como Dios manda.

**EcoActivistas**

## CRISIS ALIMENTARIA: ¿QUÉ ALTERNATIVAS?

ESTHER VIVAS LO TIENE CLARO: ES NECESARIO CAMBIAR RADICALMENTE DE PARADIGMA ALIMENTARIO SI QUEREMOS SALVAR AL PLANETA Y A LA PROPIA HUMANIDAD...

**LA CRISIS ALIMENTARIA** ha dejado sin comida a miles de personas en todo el mundo. A la cifra de 850 millones de hambrientos, el Banco Mundial añade cien más fruto de la crisis actual. El "tsunami" del hambre no tiene nada de natural, sino que es resultado de las políticas neoliberales impuestas sistemáticamente durante décadas por las instituciones internacionales.

Pero frente a esta situación, ¿qué alternativas se plantean? ¿Es posible otro modelo de producción, distribución y consumo de alimentos? ¿Es viable a nivel mundial? Antes de abordar estas cuestiones, es importante señalar algunas de las principales causas estructurales que han generado esta situación.

En primer lugar, la usurpación de los recursos naturales a las comunidades es uno de los factores que explican la situación de hambruna. La tierra, el agua, las semillas... han sido privatizadas, dejando de ser un bien público y comunitario. La producción de alimentos se ha desplazado de la agricultura familiar a la agricultura industrial y se ha convertido en un mecanismo de enriquecimiento del capital. El valor fundamental de la comida, alimentarnos, ha derivado en un carácter mercantil. Por este motivo, a pesar de que en la actualidad existen más alimentos que nunca, las personas no tenemos acceso a ellos a no ser que paguemos unos precios cada día más elevados.

### CAMPESINOS SIN TIERRAS

Si los campesinos no tienen tierras con las que alimentarse ni excedente que vender, ¿en manos de quien está la alimentación mundial? En poder de las multinacionales de la agroalimentación, quienes controlan todos los pasos de la cadena de comercialización de los productos de origen a fin. Pero no se trata sólo de un problema de acceso a los recursos naturales sino también de modelo de producción. La agricultura actual podría definirse como intensiva, "drogo" y "petro" dependiente, quilométrica, deslocalizada, industrial... En definitiva, la antítesis de una agricultura respetuosa con el medio ambiente y las personas.

Un segundo elemento que nos ha conducido a esta situación son las políticas neoliberales aplicadas desde hace décadas en aras de una mayor liberalización comercial, privatización de los servicios públicos, transferencia monetaria Sur-Norte (a partir del cobro de la deuda externa), etc. La Organización Mundial del Comercio (OMC), el Banco Mundial (BM), el Fondo Monetario Internacional (FMI), entre otros, han sido algunos de sus principales artífices.

Estas políticas han permitido la apertura de los mercados del Sur y la entrada de productos subvencionados, especialmente de la Unión Europea y de los Estados Unidos, que, vendiéndose por debajo de su precio de coste, y por lo tanto a un precio inferior al del producto autóctono, han acabado con la agricultura, la ganadería, el textil... local. Estas políticas han transformado los cultivos diversificados a pequeña escala en monocultivos para la agroexportación. Países que hasta hace pocos años eran autosuficientes para alimentar a sus poblaciones, como México, Indonesia, Egipto, Haití... hoy dependen exclusivamente de la im-

portación neta de alimentos. Una situación que se ha visto favorecida por una política de subvenciones, como la Política Agraria Común (PAC) de la Unión Europea, que premia el *agribusiness* por encima de la agricultura familiar.

En tercer lugar, debemos de señalar el monopolio existente en la cadena de distribución de los alimentos. Megasupermercados como Wal-Mart, Tesco o Carrefour dictan el precio de pago de los productos al campesino/proveedor y el precio de compra al consumidor. En el Estado español, por ejemplo, el diferencial medio entre el precio en origen y en destino es de un 400%, siendo la gran distribución quien se lleva el beneficio. Por el contrario, el campesino cada vez cobra menos por aquello que vende y el consumidor paga más caro lo que compra. Un modelo de distribución que dicta qué, cómo y a qué precio se produce, se transforma, se distribuye y se consume.

### PROPUESTAS...

Pero existen alternativas. Frente a la usurpación de los recursos naturales, hay que abogar por la soberanía alimentaria: que las comunidades controlen las políticas agrícolas y de alimentación. La tierra, las semillas, el agua... tienen que ser devueltas a los campesinos para que puedan alimentarse y vender sus productos a las comunidades locales. Esto requiere una reforma agraria integral de la propiedad y de la producción de la tierra y una nacionalización de los recursos naturales.

Los gobiernos deben de apoyar la producción a pequeña escala y sostenible, no por una mistificación de lo "pequeño" o por formas ancestrales de producción, sino porque ésta permitirá regenerar los suelos, ahorrar combustibles, reducir el calentamiento global y ser soberanos en lo que respecta a nuestra alimentación. En la actualidad, somos dependientes del mercado internacional y de los intereses de la agroindustria y la crisis alimentaria es resultado de ello.

La relocalización de la agricultura en manos del campesinado familiar es la única vía para garantizar el acceso universal a los alimentos. Las políticas públicas tienen que promover una agricultura autóctona, sostenible, orgánica, libre de pesticidas, químicos y transgénicos y, para aquellos productos que no se cultiven en el ámbito local, utilizar instrumentos de comercio justo a escala internacional. Es necesario proteger los agro-ecosistemas y la biodiversidad, gravemente amenazados por el modelo de agricultura actual.

Frente a las políticas neoliberales hay que generar mecanismos de intervención y de regulación que permitan estabilizar los precios del mercado, controlar las importaciones, establecer cuotas, prohibir el *dumping*, y en momentos de sobreproducción crear reservas específicas para cuando estos alimentos escaseen. A nivel nacional, los países tienen que ser soberanos a la hora de decidir su grado de autosuficiencia productiva y priorizar la producción de comida para el consumo doméstico, sin intervenciones externas.





Foto: E.V.

*Volver a una agricultura local, ecológica, familiar... es necesario para salvaguardar a las poblaciones humanas del hambre que se avecina...*

## LA DOMINACIÓN

En esta misma línea, se deben rechazar las políticas impuestas por el BM, el FMI, la OMC y los tratados de libre comercio bilaterales y regionales, así como prohibir la especulación financiera, el comercio a futuros sobre los alimentos y la producción de agrocombustibles a gran escala para elaborar "petróleo verde". Es necesario acabar con aquellos instrumentos de dominación Norte-Sur como es el pago de la deuda externa y combatir el poder de las corporaciones agroindustriales.

Frente al monopolio de la gran distribución y el *supermercado*, debemos exigir regulación y transparencia en toda la cadena de comercialización de un producto con el objetivo de saber qué comemos, cómo se ha producido, qué precio se ha pagado en origen y cuál en destino. La gran distribución tiene efectos muy negativos en el campesinado, los proveedores, los derechos de los trabajadores, el medio ambiente, el comercio local, el modelo de consumo... Por este motivo debemos plantear alternativas al lugar de compra: ir al mercado local, formar parte de cooperativas de consumo agroecológico, apostar por circuitos cortos de comercialización... con un impacto positivo en el territorio y una relación directa con quienes trabajan la tierra.

## CONSUMO CONSCIENTE

Hay que avanzar hacia un consumo consciente y responsable ya que si todo el mundo consumiese, por ejemplo, como un ciudadano estadounidense, serían necesarios cinco planetas Tierra para satisfacer las necesidades de la población mundial. Pero el cambio in-

dividual no es suficiente si no va acompañado de una acción política colectiva basada, en primer lugar, en la construcción de solidaridades entre el campo y la ciudad. Con un territorio despoblado y sin recursos no habrá quien trabaje la tierra y en consecuencia no habrá quien nos alimente. La construcción de un mundo rural vivo nos atañe también a quienes vivimos en las ciudades.

Y en segundo lugar es necesario establecer alianzas entre distintos sectores afectados por la globalización capitalista y actuar políticamente. Una alimentación sana no será posible sin una legislación que prohíba los transgénicos; la tala indiscriminada de bosques no se parará si no se persigue a las multinacionales que explotan el medio ambiente... Y para todo ello es importante una legislación que se cumpla y que anteponga las necesidades de las personas y del ecosistema al lucro económico.

## CAMBIO DE PARADIGMA

Un cambio de paradigma en la producción, distribución y consumo de alimentos sólo será posible en un marco más amplio de transformación política, económica y social/espiritual. La creación de alianzas entre los oprimidos del mundo: campesinos, trabajadores, mujeres, inmigrantes, jóvenes... es una condición indispensable para avanzar hacia ese "otro mundo posible" que preconizan los movimientos sociales.

**Esther Vivas** es co-coordinadora de los libros *"Supermercados, no gracias"* (Icaria editorial, 2007) y *"¿Adónde va el comercio justo?"* (Icaria editorial, 2006)



Foto: J.F.

*Las cooperativas no son una entelequia, sino una realidad que funciona en la mayoría de los casos*

## COOPERATIVAS UNA ALTERNATIVA EFICIENTE

JEREMIE FOSSIE, DE ECO-UNION.ORG, SABE QUE HAY QUE BUSCAR ALTERNATIVAS PARA SALIR DEL POZO. LAS COOPERATIVAS YA FUNCIONAN Y FUNCIONAN BIEN.

**EN EL PEQUEÑO LOCAL DE LA ASOCIACIÓN** *Xarxa de Consum Solidari* ubicado en la plaza Sant Agusti Vell del barrio del Casc Antic en Barcelona, no pasa un día sin que se acerque alguna persona para pedir informaciones sobre los grupos de consumo. Se le explica entonces la filosofía propia de este movimiento: agrupar ciudadanos para comprar directamente al productor local fruta y verdura ecológica de temporada. Pero no se trata solamente de un mero acto de consumo: en estos grupos, es imprescindible la implicación activa de sus miembros en el funcionamiento de la organización. Participan en la selección de los proveedores, colaboran en la composición de las cestas semanales y se implican en las asambleas y debates mensuales donde se resuelven los pequeños problemas.

### ALTERNATIVA SOCIAL

Un grupo de consumo en el fondo es una alternativa a la sociedad actual de consumo, donde ir de compras se ha transformado en una actividad de ocio como ir al cine o tomar una cerveza con unos amigos. Estas asociaciones o cooperativas buscan implementar circuitos cortos de distribución de alimentos, una producción ecológica sin mal uso de productos químicos y semillas transgénicas;

cas; y un precio justo para los agricultores y los consumidores, reduciendo los intermediarios de la cadena de suministro.

En España, los grupos de consumos se han multiplicado en los últimos años, con un especial desarrollo en las ciudades grandes. En Barcelona, la más antigua y conocida cooperativa es Germinal ([www.coopgerminal.org](http://www.coopgerminal.org)) del barrio de Sants. En Sevilla, La Ortiga ([www.laortiga.com](http://www.laortiga.com)) tiene dilatada experiencia. En otras ciudades, se juntan cada vez más personas y familias para crear asociaciones o cooperativas, con pequeñas aportaciones de los socios, y empezar a desarrollar una estructura estable para gestionar la compra y distribución de los alimentos locales.

El funcionamiento suele ser el mismo en todos los grupos: el lunes se consulta, por internet o por e-mail, las frutas y verduras ofrecidas por el agricultor. Se pasa el pedido individual que será preparado y repartido durante la semana. El jueves, los miembros pasan entonces a recoger su cesta y pagar su pedido. En algunos grupos, aparte de los productos clásicos de temporada, se añaden también otros alimentos básicos, en principio de comercio justo y ecológico: pan, cereales, pasta, arroz... El sello de calidad no es tan importante porque los productores son conocidos y visitados a menudo. La relación de confianza entre los proveedores y los grupos es esencial para garantizar el buen funcionamiento de estas redes. Las posibles incidencias relacionadas con posibles problemas de apariencia y retraso en la distribución se solucionan con diálogo continuo y abierto entre las dos partes. Se trata de una alianza por interés común, no de una relación de fuerza como es general en los sectores habituales de mercados y supermercados.

## 5 PRINCIPIOS DE LOS GRUPOS DE CONSUMO

### APÚNTATE AL CARRO

**Producción local:** Se da prioridad a los agricultores de la región, para reducir el impacto del transporte de mercancías y fomentar el desarrollo de las comunidades locales. El productor es parte integrante del proyecto y permite recrear el vínculo entre ciudad y campo.

**Productos de temporada:** Como era habitual antes, los productos son de temporada, sin uso abusivo de invernaderos y frigoríficos. La composición de las cestas cambia semanalmente, en función de la época del año y del resultado de la cosecha.

**Participación activa:** Es probablemente el hábito más difícil de cambiar en nuestra sociedad de consumo. Aquí no existen clientes sino socios. Es imprescindible la implicación de los miembros del grupo en la gestión diaria de la asociación: participar en las asambleas, ayudar en la distribución de los productos en las cestas, formar a los nuevos usuarios...

**Agricultura ecológica:** En coherencia con la filosofía de este movimiento, los productos ofrecidos son producidos de manera ecológica, con o sin sello oficial pero garantizado sin transgénicos. Se da prioridad a la calidad y no tanto al aspecto exterior.

**Cultura alternativa:** La participación en estos grupos apoya de manera implícita la búsqueda de una organización más justa de nuestra sociedad, dando prioridad a la soberanía alimentaria de los pueblos y el rechazo a una cultura consumista basada en el bajo precio y una mentalidad pasiva.

### UNA FORMA DE INSPIRACIÓN

En estos momentos de crisis de la economía "convencional" basada en el petróleo y la construcción y el auge de conflictos relacionados con el acceso a los alimentos básicos, estos modelos de gestión, muy desarrollados en otros países europeos como Francia, pueden ser una inspiración para cambiar la cultura consumista de nuestra sociedad y recrear los vínculos entre la ciudad y el campo que se habían ido perdiendo poco a poco. Es una manera también de sensibilizar a los ciudadanos en la necesidad de un consumo responsable, basado en el respeto a los productores, el precio equilibrado, y una conciencia medioambiental. Con este objetivo, muchas de estas cooperativas y grupos de consumo suelen tener actividades paralelas como formación, debates y proyectos de cooperación local y Norte-Sur para tener realmente una incidencia política local y global. En resumen, se trata de cambiar nuestra manera de pensar y de actuar para conseguir entre todos un mundo más justo socialmente, económica y medioambientalmente.

**Jeremie Fosse (eco-union.org)**



# LA ALIMENTACION EN EL CONTEXTO DE LA TRADICIÓN DAOÍSTA

LOS ALIMENTOS SON CONSIDERADOS EN LA CULTURA CHINA COMO UNO DE LOS PILARES DE LA SALUD Y LA LONGEVIDAD. JOSÉ BAQUERO, ESTUDIOSO Y PRACTICANTE DAOÍSTA, NOS LO CUENTA.

**DENTRO DE LA MEDICINA TRADICIONAL CHINA** (MTC), los alimentos no sólo corrigen posibles desequilibrios sino que se les considera la manera más simple de prevención. La dietoterapia o cura de las enfermedades por los alimentos se basa en su naturaleza caliente-templada-fría y en su sabor en relación a la teoría de los cinco elementos, *wuxing*<sup>1</sup>. Este artículo traza algunas correlaciones de ciertos alimentos y sus características con la cosmología de la tradición daoísta y de una manera más amplia con las bases filosóficas del pensamiento chino establecidas desde la antigüedad a partir del *ying-yang*, cinco elementos (*wuxing*) y el libro de los cambios *Iching*<sup>2</sup>.

## MICRO Y MACROCOSMOS

El cuerpo humano<sup>3</sup>, como un microcosmos dentro del macrocosmos, se mueve en una interacción constante con la realidad fenomenológica de los cambios en los planos físico, energético, emocional, mental y espiritual<sup>4</sup>. En este final de era donde nos encontramos, el tiempo se ha acelerado causando que los ciclos propios de esta dimensión en que vivimos, caracterizada por el constante vaivén entre el *yin* y el *yang*, sean menos duraderos. Dentro de la tradición daoísta, el practicante guarda su centro, y, desde su centro, su *dantian*<sup>5</sup>, canal central eje polar *taiji*<sup>6</sup>, conoce y experimenta que los cambios abren nuevas oportunidades con las que enriquecer su vida. De esta manera participa del flujo natural de la energía *qi* del universo que, almacenada en el *dantian*, configura lo estable, lo constante dentro del sistema de su trabajo interno, y por tanto de su vida, el eje de la rueda, de una rueda en continuo y acelerado movimiento. El practicante disuelve los bloqueos internos, refuerza sus riñones, base de la perseverancia, y depura el hígado, para así focalizar la intención de sus actos. Este proceso de sanación toma de base a los riñones pues requiere de voluntad y perseverancia para acometerlo. Cualquier depuración en el contexto de prácticas energéticas... requiere una base sólida de perseverancia pues trabajamos con la esencia de las cosas, la energía, la *qi*<sup>7</sup>, no con los síntomas que no son sino la apariencia de una estructura con falta de equilibrio.

## REFORZANDO RIÑONES E HÍGADO

### Comer principalmente alimentos de primera generación

Comemos para obtener energía de fuerza vital *qi*, que es luz en su esencia que las plantas transforman en energía asequible a los seres humanos y resto de animales, luz que introducimos por la cadena trófica. Una vez que esa luz pasa por un animal como eslabón de la cadena se le agregan las emociones de ese animal. En el caso de un animal criado y sacrificado en condiciones basadas en su pura explotación, como es habitual en la cría de animales destinados hoy en día a la alimentación, estas emociones serán de frustración por la falta de libertad, maltrato, hábitat infame, muerte violenta, su mala vida con deformidades por experimentos genéticos... Este panorama nos lleva a tratar de ingerir en

nuestra dieta mayoritariamente alimentos de primera generación dentro de la cadena alimentaria, más puros, sin intermediarios, como son plantas, vegetales, raíces, donde su energía nos llega más directa, sin la contaminación de las emociones de los animales.

### Comer cereales enteros y semillas<sup>8</sup> y con ellos la fuerza de la vida

Los cereales enteros, como el mijo o la quinoa, y las semillas, como las de girasol o calabaza, poseen en su interior el germen de la vida, la energía de la reproducción, fuerza reproductiva propia de los riñones, energía, esencia *jing*.

En el caso de los cereales, amarillos, color del sistema digestivo, cohesivos, característica de los riñones, claros como la claridad del fuego del bazo y la claridad de la consciencia, los cocinamos por la mañana de manera fácil de digerir y les añadimos unas almendras o semillas para activar los dientes al masticar. Los dientes, parte de la estructura ósea, activan la energía celeste y terrestre y de esta manera los alimentos adquieren energía creativa y vitalidad<sup>10</sup>.

### Alerta a las grasas

Debemos potenciar la obtención de las calorías necesarias para la actividad que cada uno desarrolle a lo largo del día vía los hidratos de carbono y las proteínas a base de una dieta rica en verduras, hortalizas, frutas y cereales, y escasa en grasas, no abusando o incluso evitando azúcares refinados como el azúcar blanco o las mermeladas, las grasas saturadas de origen animal como mantequilla, leche entera, huevos, carnes grasas y todo tipo de embutidos, derivados lácticos sin desnatar, y las grasas hidrogenadas -originalmente grasas insaturadas pero que en el proceso de hidrogenación se convierten en ácidos grasos-trans que elevan el nivel del colesterol y que se encuentran en margarinas, bollería, pastelería, helados, chocolate, caramelos, galletas, fritos<sup>11</sup>.

Si los alimentos que ingerimos potencian la energía de nuestros riñones e hígado estamos fortaleciendo la perseverancia y la claridad de intención necesarias para cualquier proceso de sanación. Los vegetales de primera generación, los cereales y semillas que albergan en su interior la potencia reproductora son sólo algunos ejemplos de cómo caminar hacia un *Dao* de la alimentación en donde prima la armonía con el medio, con la madre Naturaleza y que nos aporta armonía interna y unifica las relaciones con los seres que nos rodean. De esta manera los alimentos, plantas y animales, que han crecido con atención y cariño, poseen las cualidades nutritivas de alta vibración, aquellas que han recibido la luz necesaria para alimentar nuestro cuerpo y espíritu.

José Baquero  
Notas y artículo completo en  
<http://www.theecologist.net>

## CRECE EL CONSUMO "BIO" EN USA... PROMOCIÓN "BOCA OREJA" EN CASA DEL TÍO SAM

MARÍA ISABEL PÉREZ ARGUMENTA EL ESCÁNDALO ALIMENTARIO QUE SUPONE EL USO DE PESTICIDAS EN USA. DE AHÍ EL AUMENTO DEL CONSUMO "BIO".

**EN ESTADOS UNIDOS LAS VENTAS DE ALIMENTOS BIOLÓGICOS** —orgánicos o ecológicos— se han incrementado del 17 al 20% anualmente durante los últimos años mientras que las de los convencionales aumentaron más despacio, del 2 al 3% al año <sup>1</sup>. Los responsables de estos resultados en el mercado han sido los grupos de científicos, asociaciones y consumidores norteamericanos que exigen alimentos nutricionalmente más completos que los convencionales.

### EQUIPO MULTIDISCIPLINAR

Un equipo de científicos, doctores en biología y horticultura, farmacéuticos, químicos y toxicólogos, han comparado la cantidad nutricional entre alimentos orgánicos y alimentos convencionales. Los resultados han sido que los alimentos orgánicos tienen una densidad de nutrientes un 25% mayor —los nutrientes son sustancias que participan en las reacciones metabólicas para mantener las funciones del organismo— <sup>2</sup>. En las muestras de alimentos procedentes de una agricultura química intensiva, sus niveles de proteínas fueron algo más altos, pero también mucho más elevados sus niveles de nitratos —indicativo de un gran riesgo para la seguridad alimentaria <sup>3</sup>. Al final, los alimentos orgánicos resultaron que tenían una densidad un 75% mayor de nutrientes al comparar su capacidad total de antioxidantes o moléculas que retardan la oxidación, como, por ejemplo, los polifenoles, antioxidantes en las plantas que benefician la salud; los flavonoides, inhibidores del crecimiento de las células cancerosas; la quercetina -antioxidante en las verduras y frutas—; y el kaempferol —flavonol presente en inflorescencias que protege de la luz ultravioleta— <sup>4</sup>.

### MUCHA PROTECCIÓN

Además de estas propiedades los alimentos orgánicos proporcionan efectos sorprendentes e inmediatos contra la exposición a pesticidas organofosforados que se usan ordinariamente en la producción agrícola convencional <sup>5</sup>. Para llegar a esta conclusión se analizaron durante más de 15 días el orín de 23 niños procedentes de la guardería y de la escuela elemental. Durante los tres primeros y últimos siete días, los niños comieron sus alimentos normales. Pero en los cinco días de en medio se sustituyó su dieta por alimentos orgánicos, incluyendo frutas, verduras, jugos, cereales y pasta de trigo y maíz. Se estudiaron las concentraciones de los pesticidas organofosforados *malatión* y *clorpirrifos*, descubriéndose que la cantidad de estos pesticidas en los cuerpos de los niños había disminuido considerablemente durante el periodo de los cinco días cuando la dieta orgánica sustituyó a la con-

convencional. No obstante, cuando volvieron a consumir la dieta convencional, estos organofosforados aumentaron otra vez. "La investigación indicó que el residuo puede dañar el sistema nervioso que se está desarrollando en el niño así como el hígado" <sup>6</sup>. Los organofosforados también inhiben ciertas enzimas del sistema nervioso como, por ejemplo, la colinesterasa. Cuando un pesticida previene su actividad, los impulsos en el ser vivo se vuelven anormales <sup>7</sup>.

### PESTICIDAS Y OBESIDAD

Actualmente hay científicos que han empezado a notar una reacción entre pesticidas sintéticos, obesidad y sobrepeso y creen que una vez que los organofosforados entran en el cuerpo dañan los sistemas para controlar el peso, haciendo el adelgazar más difícil en el futuro. Concluyeron que "un hígado sobrecargado de contaminantes y toxinas no puede quemar eficientemente la grasa del cuerpo" <sup>8</sup>.

Muchas son las razones que se han dado por las que el consumidor debe comprar alimentos orgánicos, entre ellas: a) Protegen las futuras generaciones —lo que coman ahora les impactará en el futuro. b) Previenen la erosión del suelo. c) Protegen la calidad del agua ya que los pesticidas contaminan el agua subterránea. d) Ahorran energía, ya que se usa más cantidad para producir fertilizantes sintéticos. e) Protegen la salud de los agricultores. f) Soportan una verdadera economía —al hablar de alimentos convencionales no se suelen reflejar los costos escondidos, subsidios federales, regulación de pesticidas, eliminación de desperdicios peligrosos, limpieza de ambiente dañado. g) Promueven la biodiversidad (la cosecha convencional año tras año deja el suelo sin minerales, es más susceptible a insectos y por consiguiente hay que usar más pesticida). h) Saben mejor. i) QUITAN pesticidas del plato del consumidor. "La EPA considera que el 66% de todos los herbicidas, el 90% de todos los fungicidas y el 30% de todos los insecticidas son cancerígenos" <sup>9</sup>.

Para estos consumidores norteamericanos no fue suficiente quejarse a los responsables de la alimentación de los cambios que se ven, se tocan, se huelen y se saborean en la cesta de la compra. Tuvieron que usar las pruebas de científicos internacionales para exigir en su comunidad la venta de alimentos orgánicos o adquirirlos con el poder de su monedero en otras comunidades donde se vendieran. Bonito ejemplo a imitar.

**María Isabel Pérez** es autora de "La manzana de Blancanieves" (Icaria Editorial), vive en EE.UU. y es experta en alimentación ecológica



Foto: P. M.

Practicando la agricultura ecológica a pequeña escala en un huerto en las afueras de Boston...



# NOSOTROS ALIMENTAMOS AL MUNDO

un film de ERWIN WAGENHOFER

**NOVIEMBRE  
ESTRENO EN CINES**

*"Tenemos que vivir de otra manera, tenemos que comer de otra manera, comprar de otra manera, y tenemos que ver otras películas. O al menos no deberíamos contentarnos con lo que tenemos"*

**ERWIN WAGENHOFER**  
Director de la película

*"Considerando el estado actual de la agricultura en el mundo, se podría alimentar a todo el mundo sin ningún problema. O por decirlo de otra manera: cualquier niño que muere de hambre hoy es, en realidad, asesinado."*

**JEAN ZIEGLER**  
Ponente Especial de Naciones Unidas  
sobre el Derecho a la Alimentación (Suiza)



*"La ganadería europea se come por completo la selva tropical de la Amazonia y Mato Grosso. Esto es un buen ejemplo de los métodos modernos agrícolas que trabajan por todo el mundo"*

**VINCENT JOSÉ PUNIL**  
Biólogo (Mato Grosso, Brazil)

*"Hoy por hoy la arena del camino cuesta más que el trigo que los agricultores producen. La gente debería saberlo"*

**HANS SCHRANK**  
Agricultor (Austria)

**Una película sobre la escasez  
dentro de la abundancia**

*"Nunca lo hemos tenido tan bien, nunca hemos tenido tanto dinero, nunca hemos sido tan sanos, nunca hemos vivido como lo hacemos hoy. Tenemos todo que queremos."*

**PETER BRABECK**  
Director General de Nestlé Internacional

CON **JEAN ZIEGLER** (PONENTE ESPECIAL DE LAS NACIONES UNIDAS PARA EL DERECHO A LA ALIMENTACIÓN) **PETER BRABECK** (DIRECTOR NESTLÉ INTERNACIONAL) **KARL OTROK** (DIRECTOR PRODUCCIÓN DE PIONEER EN PENSAR) U.V.A.  
FOTOGRAFÍA **ERWIN WAGENHOFER** AYUDANTE DE DIRECCIÓN **LISA GANSER** SONIDO **HELMUT JUNKER** DISEÑO DE SONIDO **HELMUT NEUGEBAUER** LÍNEA DE PRODUCCIÓN **KATHARINA BOGENSBERGER**  
PRODUCTOR **HELMUT GRASSER** GUION Y DIRECCIÓN **ERWIN WAGENHOFER**

CON EL APOYO DE **ÖSTERREICHISCHES FILMINSTITUT FILMFONDS WIEN**

# LOS ALIMENTOS ECOLÓGICOS SON MÁS NUTRITIVOS Y MÁS VITALES



Foto: M. A.

*Los alimentos orgánicos tienen más vida, más salud, más nutrientes...*

**Se sabe, a ciencia cierta, que los alimentos ecológicos son más sanos, para el medio ambiente y para los consumidores, por no contener productos químicos, pesticidas...**

**También se sabe ya, por fin, algo que todos intuíamos: que son también más nutritivos, más vitales. Por ello, son doblemente más sanos que los convencionales, ya que, al tener más vitaminas y más de todo, ayudan a conservar mejor nuestro equilibrio interno.**

**La cadena Veritas invitó al profesor Carlo Leifert (del Nafferton Ecological Farming Group) a dar una charla en Barcelona. Sus estudios no dejan lugar a dudas.**

**Y**a habíamos dado, en alguna ocasión, noticia de la existencia de estudios que informaban acerca de las diferencias nutricionales ventajosas que, con respecto a los alimentos convencionales, tienen los productos "bio". El trabajo del profesor Carlo Leifert, una autoridad en la materia, ha elaborado un concienzudo informe estudiando todo lo anterior y obteniendo más datos nuevos que, avalado por la UE

(Community Research) y la Newcastle University, resume y amplía todo lo publicado con anterioridad. El informe (QLIF, Quality Low Input Food) se presentó en España este verano pasado con motivo de una jornada dedicada al tema organizada en Barcelona por la cadena catalana Veritas, dedicada íntegramente a la alimentación ecológica. Carlo Leifert ha sido el coordinador del estudio, que integra un total de 15 países y que ha



durado 4 años. El título de la ponencia en Barcelona: “Los alimentos ecológicos ¿son buenos para usted? Una revisión de la evidencia científica”. Leifert ha utilizado los datos científicos para contrarrestar la influencia en los medios de aquellos que asertaban que no existía evidencia científica de que los alimentos orgánicos fueran más nutritivos. Ahora, ya no hay excusa...

### UN INFORME HOLÍSTICO

El trabajo presentado por el profesor Carlo Leifert no sólo incide en la calidad nutricional de los alimentos ecológicos, sino que investiga cuáles son las virtudes de estos alimentos en todos los ámbitos, desde las emisiones de CO<sub>2</sub> a los riesgos de atopia (1), desde posibles riesgos de contaminación por *E. Coli* a la agresividad de los tratamientos veterinarios convencionales, desde los resultados de la utilización de fertilizantes minerales y pesticidas y el consiguiente aumento de las cargas de la micotoxina *Fusarium mycotoxin* en el trigo a la densidad del esperma en consumidores de productos biológicos habituales y en los que no consumen “bio”... Hoy, de todas formas, nos centraremos en reseñar los datos de este ambicioso estudio que certifican que los productos ecológicos tienen más nutrientes, vitaminas, minerales, proteínas, que los alimentos convencionales. Tienen, por tanto, más vitalidad, mayor densidad nutricional, y, por ello, ayudan mejor a conservar nuestro equilibrio interno; es decir, nuestra salud.

### HASTA LAS RATAS LO SABEN

En la última parte del estudio de Carlo Leifert presentado a los medios, citando a Mäer y sus colaboradores por un trabajo realizado en 1993, hasta las ratas prefieren, en un notable porcenta-

*Las hortalizas procedentes de la agricultura biológica tienen más nutrientes que las hortalizas procedentes de la agricultura intensiva... En la imagen, puerros “bio” certificados...*



Foto: Kairko

je, la remolacha ecológica a la convencional, tanto consumida a trozos como en zumo. Sólo sería una pequeña anécdota si no fuera un hecho refrendado por muchos más datos aplastantes y absolutamente rigurosos. Uno de los datos que más llama la atención es que, se mire por donde se mire, los alimentos ecológicos tienen más de todo. En materia seca, la concentración en minerales, vitaminas, proteínas y glúcidos siempre es superior en alimentos de productos ecológicos. En antioxidantes, es muy superior en, por este orden, huevos, vegetales y lácteos. Los porcentajes superiores en fenoles totales son “escandalosos” en maíz, melocotones... Y en flavonoides, son espectaculares en col, cebolla, pimienta...

### MÁS DE TODO

Carlo Leifert, en una entrevista concedida a Víctor Amela, de *La Contra de La Vanguardia* (<http://www.lavanguardia.es/lacontra/lacontra.htm>), ha aseverado: “El nivel de antioxidantes, vitaminas, betacarotenos y minerales es mucho más elevado en los vegetales ecológicos que en los convencionales. Así, los ecológicos

## “BIO”: MÁS, MEJOR...

PERO EN LA FSA NO SE ENTERAN

Los resultados del proyecto Quality Low Input Food (QLIF) han demostrado, sin ningún género de dudas, que las frutas y las verduras orgánicas estudiadas contienen hasta un 40% más de antioxidantes que otros cultivos no orgánicos. Y todavía mayores son las diferencias que se han encontrado con respecto a la leche. En algunas variedades, se llega a un 60% más de antioxidantes y ácidos grasos beneficiosos para la salud.

El coordinador del proyecto, el profesor Carlo Leifert, de la Universidad de Newcastle (Reino Unido), ha anunciado a la prensa española lo que el mundo ecologista ya sabía desde hace tiempo. La diferencia estriba en que Leifert ha utilizado la base científica de una forma estricta. Algunos medios, controlados por grandes empresas y lobbies químicos, no se han hecho eco de los argumentos de Leifert. Entre los medios que sí dieron difusión de los hallazgos del profesor, llama la atención el que hayan destacado la sugerencia del doctor en el sentido de que comer alimentos orgánicos es equivalente a comer una porción extra de frutas y verduras al día, habida cuenta de su porcentaje mayor de vitaminas y otros nutrientes.

### PRUEBAS SUFICIENTES

«Hoy en día hay suficientes pruebas que indican que el nivel de elementos saludables es mejor en los productos orgánicos. Por tanto, instamos a la FSA (Agencia de Seguridad Alimentaria del Reino Unido por sus siglas en inglés) a que reconozca y admita públicamente los beneficios nutritivos de los alimentos orgánicos producidos a través de sistemas de agricultura ecológica bien gestionados», ha dicho el profesor.

La FSA ha indicado al respecto: «Los consumidores también pueden optar por comprar alimentos orgánicos por creer que son más seguros y más nutritivos que otros alimentos. No obstante, el balance de las pruebas científicas existentes no apoyan esta opinión». Se repite lo mismo que ha ocurrido con el cambio climático. Todavía hay supuestos científicos que niegan el origen antropogénico de la crisis climática. Con los alimentos orgánicos, pasa lo mismo. Hay mucha presión de la industria agroalimentaria. Científicos a sueldo en determinadas instituciones luchan para desacreditar los argumentos de personas doctas como el profesor Leifert.

### 18 MILLONES DE EUROS

El trabajo del doctor comenzó hace cuatro años y ha contado con un apoyo de 18 millones de euros. El informe se ha hecho en el apartado de «Calidad y seguridad de los alimentos», del Sexto Programa Marco (6PM). El consorcio del proyecto está formado por alrededor de 31 centros de investigación, empresas y universidades de Europa y del resto del mundo.

Un portavoz de la Soil Association ha informado a la prensa, recientemente, de que los hallazgos del proyecto han demostrado que la FSA yerra en no apostar definitivamente y sin reservas por las virtudes de los productos orgánicos. Señala, así mismo, que el informe puede conllevar notables cambios en el consumo de grandes porcentajes de la población británica.



# Consell Català de la Producció Agrària Ecològica



*Certificamos los alimentos ecológicos de Catalunya*

Av. Meridiana 38, 1a | Barcelona 08018 | Tel. 935524790 | Fax: 935524791 | [ccpae.dar@ccpae.org](mailto:ccpae.dar@ccpae.org) | [www.ccpae.org](http://www.ccpae.org)

**Tiendas y “súpers” “bio”, herbolarios, restaurantes...**

VENDE <sup>THE</sup> **Ecologist** EN TU ESTABLECIMIENTO  
para España y Latinoamérica



PARA TIENDAS DEL ESTADO ESPAÑOL EXCEPTO CATALUNYA

Haz tu pedido directamente

972 32 82 93 / [publicidad@theecologist.net](mailto:publicidad@theecologist.net)

50% del PVP, gastos de envío incluidos

PARA TIENDAS DE CATALUNYA

Trevol Publicaciones

[trevolpublica@infonegocio.com](mailto:trevolpublica@infonegocio.com)

93429 70 51

También puedes vender en tu establecimiento los siguientes libros y discos:

“El Tao de la Ecología” (E. Goldsmith), “Nuestro futuro robado” (VV.AA.),

“Què és l'agricultura ecològica?” (para niños y en catalán), el Cd “Nanas contemporáneas” (VV.AA. Un gran éxido para parturientas, sus familiares y afines, un disco imprescindible.)

Toda la info en: [www.theecologist.net...](http://www.theecologist.net...)

Precios supercompetitivos y gastos de envío incluidos.

Solicita información en el 972 32 82 93 o en [publicidad@theecologist.net](mailto:publicidad@theecologist.net)







Foto: EcoArchiv

Agricultura ecológica en ecoaldeas del estado español...

son mucho más anticancerígenos y cardiosaludables". También ha indicado: "Con la misma cantidad de alimento, ingerirías muchos más minerales, vitaminas, proteínas e hidratos de carbono consumiendo productos ecológicos). Y más fenoles y flavonoides, que retrasan el envejecimiento celular y refuerzan el sistema inmunitario... ¡Comer alimentos ecológicos con regularidad reforzará tu salud!". Más datos citados en los medios tras la conferencia de Leifert en Barcelona: "Una naranja ecológica tiene un 20% más de vitamina C. Un pimiento ecológico, un 15% más de polifenoles que otro convencional. En el caso de la leche ecológica, tiene un 20% más de carotenoides, un 30% más de vitamina E y provitamina A, un 60% más de Omega 3, y de un 40% a 80% más de ácido linoleico conjugado, que es anticancerígeno, cardiosaludable e inmunoestimulante!". Según el estudio citado, también es muy alto el porcentaje en vitamina E, A... en lácteos procedentes de vacas lecheras ecológicas y de búfalas...

### DAVID SERVAN-SCHREIBER

David era un triunfador absoluto. A los 31 era el responsable de uno de los centros de investigación médica dedicados al estudio de neurociencia cognitiva clínica más importantes de todo el planeta. A esa misma edad le diagnosticaron un tumor cerebral. Pasó por todos los tratamientos convencionales para superar el cáncer, pero, tras una recaída, empezó a investigar. Ahora, acaba de publicar un documento emblemático: *Anticáncer, una nue-*

*va forma de vida* (Espasa). En una entrevista concedida a Ima Sanchís, también de *La Contra* de *La Vanguardia* (un medio muy preocupado por estos temas, de ahí el Premio BioCultura en prensa escrita que le fue concedido hace dos años), señala: "Mi vida es ahora mucho más sana que antes, y me encantaría que la gente aprendiera a mejorar su nivel de salud sin necesidad de desarrollar un cáncer. (...) Entre otras cosas, comía como cualquier norteamericano. Creía que todos los alimentos, pinturas, limpiadores del hogar, cosméticos y plásticos que podía comprar en un supermercado eran suficientemente seguros, y he descubierto que no es así, que muchos de ellos contribuyen a aumentar los agentes que favorecen el desarrollo de un tumor". Servan-Schreiber cita estudios que certifican que la comida convencional tiene efectos cancerígenos, endocrinos, cambios hormonales... Y advierte. "Lo ideal es la comida orgánica. (...) Cuando los consumidores exijamos que los alimentos no tengan contaminantes... las prácticas agrícolas cambiarán y los precios bajarán, como podemos ver en Alemania". Lo importante de todo esto no es sólo que se trata de una persona de reconocido prestigio en el universo médico internacional, sino que David Servan-Schreiber ha superado un cáncer y ha visto cuáles eran, en carne propia, las relaciones entre hábitos cotidianos, consumo de alimentación convencional y cáncer. Y, a la hora de las alternativas, está claro que la agricultura ecológica es una referencia continua, tanto en su testimonio como en el de tantos otros.

### EL ESPERMA, UN INDICADOR

El estudio de Carlo Leifert, citado al principio de este texto, cuenta con un indicador notorio, la densidad del esperma humano. Se utiliza como grupo de control a los trabajadores de la Asociación danesa de Agricultores Ecológicos; también se estudia el esperma de impresores, electricistas, metalúrgicos... La calidad y la vitalidad del esperma de los trabajadores que consumen alimentos orgánicos es abrumadoramente superior a los otros grupos de trabajadores. No es de extrañar. Como ha asegurado Raj Patel, analista del sistema alimentario mundial, graduado en Oxford, London School of economics y Cornell, investigador de varias otras universidades, colaborador de *The Ecologist UK* y autor de *Obesos y famélicos* (Los Libros del Lince), "cada manzana (convencional) lleva siete tratamientos químicos". Preguntado por el proceso alimentario en general y de cómo cada vez menos personas se forran con la globalización del proceso alimentario, Patel dice: "Abonos sintéticos. Insecticidas sintéticos. Fungicidas sintéticos. Tratamientos químicos para que la fruta madure de golpe y poder recogerla a la vez, minimizando costes. Tratamientos químicos para lustrar frutas y que tengan un aspecto rutilante... (...) Sabor y valor nutricional se sacrifican...". ¿No es lógico, pues, que la salud y el esperma de las personas que consumen productos ecológicos sea más sólida y densa que la de los que consumen este tipo de productos tan contaminados?

### ANTIOXIDANTES

Según el libro *Alimentos ecológicos, calidad y salud* (Junta de Andalucía), "los vegetales proporcionan casi la totalidad de las vitaminas y minerales esenciales, además de un número importante de fotoquímicos promotores de la salud, ya que su función antioxidante previene de diversas patologías como inmunodeficiencias, cataratas, neuropatías, vasculopatías o cáncer". La misma fuente indica: "Como conclusión a este apartado, se puede decir que el empleo de fertilizantes de síntesis en agricultura convencional altera el valor nutritivo de las frutas y verduras frescas, al modificar



Foto: EcoArchivo

Carlo Leifert, coordinador del estudio...

la cantidad de materia seca de los vegetales y aumentar la cantidad de agua retenida en las células vegetales. Además, los procesos relacionados con el almacenamiento en postcosecha de frutas y hortalizas, como pueden ser la velocidad de respiración y la actividad enzimática a temperatura ambiente, se ralentizan en los productos frescos de producción ecológica, lo que indica que las pérdidas y la devaluación del producto durante este periodo son menores cuando las frutas y verduras proceden de explotaciones donde se practican técnicas de producción ecológica, aumentando la calidad final que se ofrece en estos productos".

### COME "BIO"

En resumen... Por un lado, los alimentos ecológicos son más nutritivos y por ello te ayudan mejor a mantener el equilibrio de tu organismo, que es la salud. Por otro lado, los alimentos convencionales contienen sustancias muy peligrosas, susceptibles de causar cáncer y otras patologías. Y, por si todo esto fuera poco, los alimentos orgánicos se degradan menos una vez han sido cosechados. Está claro, pues, que, para mantenerse sano, hay que comer "bio". Pero, ojo, esta información no debe conducirnos a convertirnos en fanáticos de la alimentación ecológica, pues podría ser peor el remedio que la enfermedad. Simplemente, se trata de aplicar el sentido común y ver el tema alimentario desde un punto de vista holístico que comprenda todos los ámbitos, desde el de la salud personal a los aspectos nutritivos, desde la salud medioambiental hasta los ámbitos rurales, sociales, espirituales, culturales y económicos. La alimentación es mucho más que ingerir nutrientes. Ahora, tenemos estudios que demuestran la calidad nutricional de los alimentos "bio". Habida cuenta de sus virtudes, consumámoslos. Sin fanatismos y sin dogmatismos, pero consumámoslos.

**Pedro Burruezo**  
burruezo@theecologist.net

## ¿POR QUÉ "BIO"?

POR TODO Y, TAMBIÉN, POR SU SABOR

En [www.ecoalimenta.com/es/entrevistas.php](http://www.ecoalimenta.com/es/entrevistas.php) se puede encontrar una entrevista con Carlo Leifert. En ella, el profesor destaca que "los alimentos orgánicos son mejores desde el punto de vista de la salud del consumidor y también desde el punto de vista medioambiental. Ahora bien, para que el consumo interior aumente en países del sur de Europa es casi más importante que el público entienda que los productos biológicos tienen más sabor que los convencionales". Por otro lado, Leifert también destaca que "los estudios encargados por la UE no se hacen para que aumente la tasa de mercado del sector ecológico. Se hacen para comprender cuál es la mejor forma de alimentarse y cuáles han de ser las tendencias a seguir". En el estudio coordinado por Leifert también se hace mucho hincapié en la percepción de la alimentación por la opinión pública europea. Las cuestiones alimentarias que más preocupan a los consumidores y que decantan hacia los alimentos orgánicos son la presencia de organismos genéticamente modificados (43%) en los alimentos convencionales, la presencia de pesticidas en los alimentos (42%), la presencia de antibióticos en la carne (31%) y las intoxicaciones por alimentos (31%). Cabe destacar que los OMG's, los pesticidas y la administración preventiva de antibióticos al ganado están absolutamente prohibidos en la producción ecológica.

# LOS ALIMENTOS “BIO” SON LOS MÁS SANOS

## “BIO” PARA ENFERMOS, CONVALESCIENTES, EMBARAZADAS, NIÑOS...



Fot: P. M.

*Los niños deberían tener una dieta principalmente biológica porque son más vulnerables a los productos tóxicos...*

**La sociedad, hoy, quiere consumir sano. Pero, a veces, no sabe cómo empezar.**

**La publicidad engaña a los consumidores. Una ciencia al servicio del hombre conduce a la conclusión de que los alimentos biológicos son los más sanos se mire por donde se mire.**

**E**l Dr. Thomas Rau y Susan Wyler, en su libro *La dieta Detox para cuerpo y mente (El secreto de una óptima salud natural)*, publicado por RBA/Integral, señalan: “Para que una persona se sienta más vital y pueda curarse y desarrollarse, su entorno interno ha de tener dos propiedades fundamentales: tiene que tener fluidos que fluyan por todo su cuerpo –sangre y fluidos linfáticos- y, además, los fluidos intercelulares que rodean a cada célula tienen que ser ligeramente alcalinos para poder contrarrestar la acidez, que es un subproducto natural del metabolismo celular; y la flora intestinal (bacterias) tiene que mantenerse intacta y sana”. Y añaden: “Sin ese ‘suelo fértil’, tarde o temprano, acaba apareciendo la enfermedad, cuando el equilibrio se rompe y la persona pierde su capacidad de restablecerlo, normalmente como resultado de varios ataques al sistema. Si quiere, podemos llamar a estas ‘fuerzas demoníacas’... ‘carga tóxica’. Muchos problemas físicos y mentales, así como una exposición inconsciente a los materiales tóxicos del entorno, pueden hacer que un cuerpo pierda su equilibrio”. La mayoría de nosotros, sobre todo las personas que no tienen profesiones de alto riesgo, entramos en exposición con productos peligrosos a través de la alimentación. A través de una alimentación insana podemos “perder el equilibrio”.

### ALIMENTOS PELIGROSOS

Facua.org informa de que: “Los efectos sobre la salud de las sustancias agrotóxicas son muy diversos, dada la gran variedad de su naturaleza química. Actualmente se sabe que algunos de estos efectos se producen con la exposición a dosis ínfimas. La presencia de plaguicidas en los alimentos, a dosis bajas, se re-

laciona con alteraciones neurológicas y hormonales, esterilidad, asma, alergias, procesos cancerígenos, etc. Sin embargo, a pesar de esto, se han establecido unos niveles permisibles de estas sustancias en los alimentos que, supuestamente, podemos tolerar en nuestra alimentación diaria. El problema se acentúa ya que estas sustancias se acumulan en nuestro organismo (bioconcentración), pues no somos capaces de destruirlas eficientemente, provocando un efecto dañino permanente, interfiriendo en el normal metabolismo del organismo y dificultando su capacidad curativa”. Además, quién dice cuáles son los criterios para discernir qué sustancias son peligrosas y cuáles no. En cuanto a las dosis, ¿cómo evaluar los “cócteles” que ingerimos cada día, cargados de pesticidas, aditivos, colorantes...? Hoy, los estudios informan de que los niños están muy expuestos a determinados productos químicos en su alimentación, ya que ingieren mucha cantidad en proporción a su masa corporal. Por otro lado, si los estudios de “permisividad” de un alimento o de un pesticida... están elaborados a partir de informes sobre personas adultas, sanas, con sistemas inmunológicos fuertes y desarrollados, ¿entonces qué pasa con los ancianos, los enfermos, los niños, las embarazadas, los convalécientes...?

### ANTES DE NACER

Facua.org insiste: “Antes de nacer, incluso, llegan estas sustancias a los fetos vía irrigación sanguínea y procedente de la movilización de grasa que realizan las madres, principalmente en la última fase de la gestación, y, posteriormente, en el periodo de lactancia a través de la leche materna”. Libros co-



mo *Nuestro futuro robado*, clásicos de la literatura medioambiental, señalan que los tóxicos han entrado en la cadena alimentaria desde hace años y que están por todas partes. Es absolutamente imposible reducir la exposición a 0 pero sí es viable, a través de una alimentación ecológica, que no incluye productos químicos, al menos de forma intencionada, reducir esa exposición de una forma muy notoria. De los estudios de entidades internacionales como la Organización Mundial de la Salud se deduce que una gran cantidad de enfermedades actuales tienen que ver con malos hábitos alimentarios y con determinadas formas de dieta. Se constata que, en los países industrializados, los sectores poblacionales más desfavorecidos, que consumen productos alimentarios de menor calidad, padecen más asma, alergias y todo tipo de enfermedades y patologías. Las pandemias de cáncer, de patologías relacionadas con sistemas inmunológicos muy débiles, de enfermedades neurodegenerativas como el Alzheimer o el Parkinson... están directamente relacionadas con determinadas formas de alimentación y con los productos químicos que se ingieren en los alimentos. Cada vez son mayores las señales de que determinados alimentos son cargas tóxicas que tendrán un efecto en nuestra salud tarde o temprano. Dosis pequeñas durante periodos más o menos largos pueden ser muy nocivas. En otros números de *The Ecologist* ya hemos elaborado reportajes sobre productos como el aspartamo, por ejemplo. Pero el problema es que la contaminación alimentaria está en todas partes. Salvo en los alimentos "bio".

### SÓLO UN EJEMPLO

Un estudio publicado en la revista médica Británica *The Lancet* alerta de que 202 contaminantes químicos son tóxicos para el cerebro humano. Sus autores afirman que millones de personas en todo el mundo podrían haber sufrido daños cerebrales en la infancia debidos a esta contaminación ambiental. Los investigadores consideran que los trastornos en el desarrollo neurológico causados por la industria química "han creado una pandemia silenciosa" en la sociedad moderna, porque aunque pueden haber causado daños en el cerebro de millones de niños. Los efectos profundos de esta pandemia no son visibles en las estadísticas sanitarias.

La investigación recopila, en una minuciosa identificación, las sustancias tóxicas para el cerebro humano a partir de los bancos de datos ya disponibles, complementados con investigaciones que han demostrado sus efectos nocivos. La conclusión es que contaminantes como el plomo, el metilmercurio, los PCB, el arsénico, el tolueno y muchos otros productos ocasionan trastornos en el desarrollo neurológico y disfunciones en el cerebro. La exposición a estas sustancias durante el desarrollo fetal puede dañar el cerebro a partir de dosis mucho más bajas que las que afectan a las funciones del cerebro de un adulto.

Los contaminantes neurotóxicos producen cambios en el comportamiento, pérdida de concentración, impulsividad, mayor agresividad, ralentización en la coordinación y daños en la memoria y en la capacidad del lenguaje. "Casi todos los niños nacidos en países industrializados entre 1960 y 1980 estuvieron expuestos a sustanciales cantidades de plomo en la gasolina", lo que puede haber reducido el porcentaje de niños con un promedio de cociente de inteligencia superior (más de 130 puntos) en un 50%, mientras que han aumentado los cocientes intelectuales de menos de 70, señala el trabajo. No se someten los pro-

ductos químicos a los debidos controles, las empresas hacen lo que quieren y el mundo humano se ha convertido en un inmenso laboratorio. La mayoría de productos químicos están en la cadena trófica y contaminan productos completamente habituales de nuestra alimentación. El caso publicado por *The Lancet* es sólo un ejemplo de lo que la contaminación química nos ha deparado hasta la fecha. ¿Otro? La Agencia Española de Seguridad Alimentaria consideró necesario el pasado 15 de noviembre informar a los consumidores de que las hamburguesas XXL de Burger King contienen un pequeño pero significativo aporte de las grasas más tóxicas y peligrosas para la salud.

### NOS AFECTA A TODOS

El problema nos afecta a todos y, especialmente, a niños, ancianos, embarazadas... También las personas de salud delicada y los convalecientes de operaciones deberían tener formas de alimentación que excluyeran exposiciones a hipotéticos alimentos tóxicos. Deberíamos hacer todo lo posible para que todos estos colectivos tuvieran una alimentación basada lo más posible en productos de procedencia ecológica y, a ser posible, local. Expertos de la Universidad de California sugieren que las frutas y los vegetales cultivados con métodos ecológicos contienen niveles más altos de antioxidantes.

Los análisis realizados en productos como trigo y zanahorias demuestran que la reducción de pesticidas y herbicidas permite a las plantas producir una sustancia natural, denominada *phenolics*, que actúa como agente protector de las plantas. Estas sustancias contienen componentes naturales que poseen una actividad antioxidante capaz de combatir enfermedades provocadas por insectos. La aparición de esta sustancia natural disminuye con el uso de herbicidas y pesticidas utilizados en la agricultura convencional. "Esto explicaría por qué los niveles de antioxidantes son más elevados en alimentos ecológicos", asegura el profesor Mitchell, uno de los responsables del estudio, publicado en *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. Los antioxidan-

## CONSUME SANO CUÍDATE

- Compra productos procedentes de la agricultura ecológica. Familiarízate y exige la etiqueta que certifica la autenticidad del producto ecológico.
- Elige productos ecológicos certificados procedentes de la ganadería ecológica como carne, huevos, leche y queso.
- Recuerda que la relación directa que se establece con los agricultores ecológicos nos permite conocer el grado de concienciación medioambiental de los mismos.
- Elige preferentemente productos procedentes de la agricultura ecológica frente a los productos con aditivos o los procedentes de explotaciones agrícolas intensivas.
- Consume alimentos frescos y naturales, de productores locales y con un mínimo embalaje. Al consumir productos de temporada se facilita que estos provengan de la actividad agrícola local. De esta manera se evitan los impactos ambientales derivados del transporte de largas distancias y de la producción agrícola intensiva.
- Crea tu propio huerto. Cultiva en tu terraza o en tu balcón. Promueve la agricultura ecológica entre tus vecinos. Crea cooperativas de consumo...

tes están especialmente recomendados para prevenir las enfermedades. Pero no sólo para ello. Sino también para reponer a nuestros organismos una vez que las enfermedades ya han aparecido. Cada vez son más los médicos que recomiendan los productos ecológicos cuando se presentan ciertos problemas de salud, como parte de la terapia para restablecer el equilibrio del organismo. El prestigioso especialista Pedro Ródenas, por ejemplo, habitual de nuestras páginas, es uno de ellos.

### “BIO” EN LOS HOSPITALES

En un acuerdo entre MedAssets y UNFI (United Natural Food Incorporated), publicado recientemente, se establece la posibilidad de que los hospitales de EE.UU. compren alimentos biológicos en un futuro.

UNFI es el mayorista de alimentos biológicos más importante, con acciones cotizadas en Bolsa. Este acuerdo es el primero de esta categoría entre uno de los compradores principales del sistema sanitario como es MedAssets y un mayorista ecológico de alimentación, lo que demuestra la demanda creciente de alimentos saludables. Esto se debe, además, a que informes de todo tipo promueven la idea de que los alimentos ecológicos ayudan a restablecer más rápidamente la salud entre personas



Foto: P. M.

*El ganado ecológico no recibe hormonas ni antibióticos ni medicamentos alopáticos, que, a nivel global, crean graves problemas de salud humana...*

operadas, enfermas, tratadas con terapias muy agresivas... La práctica que se anticipa en USA debería ser una constante también en España, Europa y en todo el planeta. También las embarazadas, los bebés y los niños, así como los ancianos, deberían tener una dieta muy ecológica y equilibrada, ya que son colectivos muy vulnerables a la exposición a determinados productos

## GARANTÍAS DE LA PRODUCCIÓN ECOLÓGICA

### LAS GARANTÍAS...

- Un reglamento europeo (2092/91/CEE) que establece los procedimientos a seguir en la agricultura, ganadería e industria ecológica destaca que es el único sistema de producción agrícola regulado en todos los países miembros por un único reglamento.
- Cada país adapta y establece su reglamento a partir del europeo, pero siempre cumpliendo sus mínimos.
- Existen órganos de control y certificación de las producciones ecológicas autorizadas por las autoridades de la administración competentes de cada país. En España principalmente son las Consejerías de Agricultura de las Comunidades Autónomas los organismos competentes.
- Existe un sistema de trazabilidad de todas las producciones ecológicas.

- Todos los productos ecológicos tienen que estar identificados, con el logotipo de la certificadora pertinente.
- Existen regulaciones para la exportación e importación de productos ecológicos.
- El periodo de transición de la tierra es como mínimo de dos años antes de certificarse como ecológica la producción.
- Está prohibido el uso de plaguicidas como: insecticidas, acaricidas, fungicidas o herbicidas de síntesis, así como fertilizantes químicos sintéticos.
- Se recomiendan métodos agrícolas que protejan el medio ambiente y potencien las funciones ecosistémicas.
- Los aditivos para el procesamiento industrial de los productos ecológicos están muy regulados y son por lo general de origen natural.

En la producción animal también se consideran un grupo de reglamentaciones adicionales entre las que se encuentran:

- La prohibición del uso de antibióticos, y sustancias de síntesis en los alimentos de los animales.
- La prohibición de la medicación alopática y las vacunas no justificadas.
- La producción animal está ligada a la tierra.
- El empleo de sistemas de manejo que reduzcan el estrés y permitan expresar el máximo del comportamiento natural de los animales.
- Se recomienda el empleo de razas autóctonas y adaptadas.
- Alimentación de calidad basada en alimentos ecológicos.
- Acceso al pasto, forraje y ejercicio funcional.



Foto: P. M.

*La tierra bien cuidada produce alientos sanos para restablecer más rápidamente el equilibrio en aquellos organismos que han padecido algún problema... En la foto, el famoso agricultor ecológico Gaspar Caballero*

químicos presentes en alimentos de mala calidad. De la misma manera, hay que incluir los alimentos ecológicos, con toda urgencia, en las guarderías, en los caterings de los comedores escolares, en los centros públicos, en las maternidades... También, en la docencia. Los profesores deben informar sobre nutrición en las escuelas. Todo lo relacionado con la agricultura ecológica debe ser una realidad aplastante en la sociedad, y no al revés. Sin alimentación sana no puede haber sociedad ética.

### MUCHA MÁS SEGURIDAD

Los alimentos producidos en sistemas ecológicos tienen mayor seguridad alimentaria, calidad biológica, nutricional y organoléptica que los alimentos convencionales, como muestran ya un importante número de investigaciones, contribuyendo de esta forma en gran medida a preservar la salud pública. Los estudios con seres humanos y con animales alimentados con

## OJO CON LO QUE CONSUMES

MIRA LAS ETIQUETAS O CONSUME SÓLO "BIO"

### Los riesgos y consecuencias de la alimentación convencional.

- Contaminación con productos químicos, tanto los que se utilizan en los procesos de producción como son los pesticidas, herbicidas, hormonas, etc., así como los que se emplean en la fabricación y conservación de los alimentos, a los que se les incorporan cantidades de aditivos de síntesis.
- Pérdida de calidad nutricional de los alimentos producidos a base de fertilizantes químicos y otras sustancias de síntesis.
- Acumulación de ciertas sustancias muy tóxicas como los nitratos (principalmente en vegetales).
- Empleo de sustancias nutritivas de baja calidad y con efectos deletéreos para la salud como pueden ser las grasas hidrogenadas que se emplean en la fabricación de bollerías.
- Pérdida de calidad y sabor de los productos.

productos ecológicos demuestran efectos reales sobre la salud, y las terapias alternativas del cáncer han logrado buenos resultados basándose en el consumo exclusivo de alimentos orgánicos (*Independent Science Report*, 2007). Las terapias nutricionales del cáncer buscan evitar en lo posible contaminantes y toxinas, y promueven el consumo exclusivo de alimentos orgánicos y aumentos en la ingesta de nutrientes. Estudios de alimentación animal también demostraron mejor salud reproductiva, mejor crecimiento y mejor recuperación ante enfermedades."

Por otro lado, una investigación en la Universidad de California se ha centrado en los tomates y han analizado la composición de distintas cosechas de los dos tipos (ecológica y convencional) a lo largo de 10 años. Los resultados han sido demolidores y han demostrado que los ecológicos tienen entre un 79 y 97% más de flavonoides, quercitina y camferol que los convencionales. Y sabemos que el consumo de estas sustancias están relacionadas con una incidencia menor de enfermedades cardiovasculares, deterioro cerebral y cáncer. "Cada día la gente es más consciente de que al comprar productos ecológicos (que todos sabemos que son más caros...) lo que estamos haciendo es ahorrar porque estamos comprando salud, por lo que a la larga sale barato. Son alimentos más saludables, ricos en nutrientes, mucho más sabrosos y protegen nuestra salud", ha dicho el naturópata y osteópata Facundo Vergara.

### RESTABLECER EL EQUILIBRIO

Volviendo al libro que comentábamos al principio de este artículo, el Dr. Thomas Rau ha escrito. "Mi medicina es muy simple: como un buen agricultor orgánico que cuida el suelo que cultiva como un jardín, mi objetivo es alimentar las sustancias básicas del cuerpo de todas las maneras posibles, pero, principalmente, a través de la dieta, para que todos los nutrientes necesarios para tener una buena salud sean absorbidos y utilizados lo más eficientemente posible. Esto hace que las defensas naturales aumenten y florezcan. Al fin y al cabo, nuestro cuerpo es el que hace todo el trabajo. Piense en este proceso como 'una curación profunda'". El doctor recomienda, como ya muchos otros doctores en todo el planeta, que los enfermos y los aspirantes a no estarlo nunca consuman sólo productos biológicos. Si pueden ser locales, mejor. Si pueden ser de temporada, más todavía. Que tu alimento sea tu medicina. Si la frase es tan antigua, ¿quién nos ha hecho olvidarla? Los colectivos citados, o sus responsables, deberían tomar en cuenta más que nadie las premisas del Dr. Rau.

### UNA VEZ MÁS...

Repitémoslo una vez más. Como se nos informa desde BioSegura, "estudios constatan que, en comparación con el cultivo convencional, los alimentos biológicos tienen hasta un 18% más de proteínas, un 19% más de azúcares totales, 28% más de vitaminas y un incremento sorprendente de minerales y oligoelementos como el hierro o el magnesio entre el 15 y un 70% más". ¿Está claro por qué cada vez más especialistas recomiendan la alimentación orgánica a enfermos, convalecientes, embarazadas...? Es necesario que concienciemos a nuestros amigos, familiares y vecinos de la gravedad del problema. Lo "bio" es futuro.

**Anna Vil.la**



# LAS TÉCNICAS DE LA AGRICULTURA "BIO" COMBATEN LA CRISIS CLIMÁTICA...



*Comer ecológico, local, de temporada, fresco, más vegetal que animal... es una forma de combatir muy eficientemente el cambio climático...*

*La agricultura biológica es la solución a muchos de los problemas que asolan a la Humanidad. La agricultura ecológica es una respuesta eficaz y eficiente a la crisis climática*

**Vandana Shiva**

**E**l cambio climático no es algo nuevo. Que la agricultura biológica es el grano de arena que el campo podría aportar a este problema que afecta a todos los sectores productivos tampoco. Hace más de un año que el sector grita que, además de las múltiples ventajas que supone para el medio ambiente y para la salud de las personas, contribuye a mitigar los efectos del cambio climático. Porque se aleja del modelo agrario productivista que consume grandes cantidades de combustibles no sólo para las labores del campo, sino para fabricar cantidades ingentes de abonos nitrogenados y pesticidas que luego van a parar a nuestros ríos y fuentes y se cuelan sigilosamente en nuestros alimentos.

**Como dice Edward Goldsmith, el calentamiento global es el más peligroso de los desafíos que amenazan a nuestra especie. Necesitamos formas de producir que combatan la crisis climática y que, además, ayuden a mitigar sus efectos. En ese sentido, la agricultura ecológica es emblemática. Montse Escutia nos ayuda a entender por qué la agricultura orgánica es tan útil para plantarle cara al cambio climático.**

## UN MODELO QUE FALLA

Tradicionalmente la agricultura utilizaba la energía gratuita del sol para producir alimentos. Esto ha sido así hasta la llegada de la Revolución Verde. Antes del siglo XIX, en la agricultura tradicional, se empleaban entre 0,001 y 0,05 calorías para producir una de alimentos. Actualmente se emplean entre 0,2 y 0,5 calorías para producir una de patatas o de maíz. Y el balance se vuelve negativo si hablamos de la producción intensiva de carne (se gastan de 2 a 5 calorías para producir una) o llegamos a la friolera de 500 calorías invertidas para producir una cuando se trata de cultivar una lechuga en un invernadero en el norte de Europa.

Una vez más, nos encontramos ante la evidencia de un modelo absurdo que pretende buscar soluciones al hambre en el mundo cuando el problema no ha sido nunca la capacidad de producir de la tierra sino la necesidad de satisfacer los caprichos de unos cuantos. El consumo de alimentos fuera de tem-

## EL CAMBIO CLIMÁTICO TAMBIÉN AFECTA AL VINO

### MÁS CALOR... MÁS ALCOHOL

Ciclos más cortos, vendimias que se adelantan, falta de color en el vino y mayor graduación alcohólica. Estos son algunos de los efectos que han empezado a notar los viticultores. Con una mayor insolación la uva madura antes y contiene más azúcares, lo que resulta en una mayor graduación alcohólica del vino resultante. Este efecto es positivo para algunas zonas donde tradicionalmente la uva maduraba con dificultades, como en el norte de España. Sin embargo, puede suponer la desaparición del cultivo de la uva y de algunas de sus variedades en las zonas más cálidas del sur de España. Los más emprendedores ya lo han notado y algunas empresas

empiezan a comprar tierras y a experimentar en regiones con poca vocación vinícola hasta ahora como el prepirineo o incluso en países como Inglaterra.

Según Julio Arroyo, presidente de la Asociación de Agricultura Biodinámica de España, la agricultura biodinámica podría aportar soluciones y ayudar a las viñas a adaptarse a los cambios del clima. No olvidemos que en este tipo de agricultura se tienen muy en cuenta las interacciones de los seres vivos, incluidas las plantas, con los astros, que, al fin y al cabo, son los responsables del clima.

porada, las dietas basadas en el consumo excesivo de carne y el transporte de alimentos a miles de kilómetros de sus zonas de producción en detrimento del consumo local... obligan a unos gastos energéticos que serían del todo innecesarios si el modelo fuese otro.

### CÓMO LA AGRICULTURA CONTRIBUYE AL CAMBIO CLIMÁTICO

La agricultura contribuye a la emisión de tres tipos de gases que participan en el efecto invernadero: el dióxido de carbono (CO<sub>2</sub>), el metano (CH<sub>4</sub>) y el óxido nitroso (N<sub>2</sub>O); y los datos hablan de una contribución de aproximadamente el 11% sobre las emisiones globales del conjunto de las actividades humanas.

El CO<sub>2</sub> se produce principalmente en el uso de la maquinaria agrícola y también en la obtención de pesticidas y abonos químicos, especialmente los nitrogenados. Debemos tener en cuenta que, para obtener una tonelada de abono nitrogenado, se necesitan tres toneladas de petróleo. Sin embargo, debemos considerar otro factor que ha contribuido en gran magnitud al aumento de los niveles de CO<sub>2</sub> atmosférico. Se trata de la tala masiva de bosques para poner en funcionamiento nuevas tierras de cultivo. Los bosques son sumideros de carbono, es de-

cir, los árboles absorben el CO<sub>2</sub> de la atmósfera y lo transforman en madera. Cuando se tala, o principalmente se quema un bosque, todo el CO<sub>2</sub> fijado en la madera se libera de nuevo a la atmósfera. El efecto es doble: por un lado se vuelve a emitir el CO<sub>2</sub> anteriormente fijado y por otro se pierden grandes superficies de árboles consumidores de CO<sub>2</sub>. De esta manera desde 1850 una tercera parte del aumento de los niveles de CO<sub>2</sub> en la atmósfera es responsabilidad del cambio en el uso de la tierra.

El metano es el tercer gas con efecto invernadero más importante de la atmósfera después de vapor de agua y el CO<sub>2</sub>. Sin embargo su potencial de calentamiento es superior al del CO<sub>2</sub> y contribuye aproximadamente en un 15% al calentamiento global. La agricultura es la principal responsable de las emisiones de metano a la atmósfera especialmente debido a la cría intensiva del ganado y en menor medida al cultivo del arroz.

El óxido nitroso contribuye en un 6% en la emisión de gases con efecto invernadero. El verdadero problema de este gas es que su potencial de calentamiento de la tierra es muy superior al del CO<sub>2</sub> y al del metano. Las emisiones a la atmósfera de este gas provienen de procesos naturales, como la fijación de nitrógeno en el suelo por parte de las bacterias asociadas a las leguminosas, pero también tienen un origen antropógeno (estimado en un 41%), especialmente relacionado con los procesos de abonado nitrogenado ya sea de origen químico u orgánico y por tanto ligado a la actividad agraria.

### LA GANADERÍA EN EL OJO DE MIRA

La FAO ya advirtió en su momento de algo que pudo sorprender a muchos: la ganadería industrial genera más emisiones de gases causantes del efecto invernadero que el sector del transporte.

Las causas son diversas. Por una lado las tierras actualmente ocupadas por bosques que son destruidas para destinarlas a pastos o, lo que es peor, al cultivo de soja transgénica que después se utilizará en la elaboración de piensos. Por otro lado el estiércol producido por las grandes concentraciones de animales en las granjas intensivas emite óxido nitroso, especialmente perjudicial como ya se ha comentado.

Por último, los sistemas digestivos de los rumiantes, en buena medida el de las vacas, originan metano que se libera a la atmósfera. Este es el origen de un 37% del metano que la actividad humana genera.

Si tenemos en cuenta que la producción de carne ha aumentado espectacularmente en los últimos años y que está previsto que en el 2050 se haya duplicado, las expectativas no son muy alentadoras. Si a esto le sumamos las cifras de obesos y enfermos por causas relacionadas por un exceso de consumo de proteínas y grasas de origen animal en los países "más desarrollados", una vez más nos volvemos a enfrentar a un modelo que no funciona y que hace aguas por todos los lados.

Frente a esto, la ganadería ecológica, mucho más ligada al territorio, al aprovechamiento de tierras poco productivas y al uso de los recursos propios de la finca, ofrece un modelo de producción de carne que no permite su consumo diario, sino un uso más racional y más saludable de este alimento que representa un aporte a la dieta humana de proteínas de gran calidad.

Aún más, la dieta de los animales ecológicos no se basa principalmente en piensos ricos en proteínas (procedentes de soja básicamente) como en las granjas convencionales, disminuyendo de forma eficaz las emisiones de N<sub>2</sub>O.

## CULTIVA TU CLIMA

### PROPUESTA DE SEAE

Así se llama la campaña que la Sociedad Española de Agricultura Ecológica llevó a cabo a finales de 2007 y principios de 2008 para dar a conocer los beneficios de la agricultura ecológica en la lucha contra el cambio climático.

La campaña consistió básicamente en la elaboración de material informativo y de divulgación: trípticos, póster y vídeo, jornadas informativas en universidades, jornadas con carácter divulgativo, seminarios de debate y discusión, talleres y campañas de difusión en los medios de comunicación... En total se han realizado 60 actividades en 54 lugares distintos a las que han asistido 2.559 personas, en la que han intervenido 204 ponentes y en cuya organización han colaborado 54 asociaciones y entidades.

Otro aspecto a resaltar es la consolidación, fortalecimiento y, en su caso, establecimiento de nuevas relaciones con las universidades y entidades que supone un vínculo para realizar nuevos debates en el futuro. Se han organizado actividades en más de 27 centros universitarios, la mayoría de los cuales accedieron a convalidar las jornadas desarrolladas por un crédito de libre elección, que ha permitido un mayor interés y participación del alumnado en estas actividades de sensibilización contra el cambio climático : [seae@agroecologia.net](mailto:seae@agroecologia.net) o [www.agroecologia.net](http://www.agroecologia.net)

*Los viticultores notan que el calentamiento global produce vino con más graduación*



Foto: P. M.



Foto: P. M.

*La ganadería ecológica, extensiva por naturaleza, combate la crisis climática frente al desastre que representa la ganadería industrial...*

## OBJETIVO: FIJAR CARBONO EN EL SUELO

Entre las muchas soluciones propuestas para la lucha contra el cambio climático existe una a la que la agricultura biológica puede contribuir en gran medida: el secuestro de carbono en las plantas y en el suelo.

Las plantas, como todos los seres vivos, son almacenes donde el carbono se acumula. La ventaja de una planta, especialmente de los árboles, es que acumulan carbono de una forma mucho más estable en sus troncos y además a largo plazo. En el diseño de la finca agroecológica los árboles juegan un papel importante como elemento para incrementar la biodiversidad y suelen estar presentes formando parte de setos que separan unas parcelas y otras o en los bordes de los caminos. La uniformidad de los campos destinados al monocultivo, con grandes extensiones de cultivo mecanizado, han contribuido en nuestro país y en otros muchos lugares del mundo a eliminar los árboles que antaño se encontraban en márgenes y lindes de las fincas. La agricultura ecológica contribuye a recuperar ese modelo donde el árbol era protagonista proporcionando madera, sombra y, en muchos casos, frutos.

El suelo también acumula carbono, en su mayor parte en forma de humus estable unido a las arcillas y formando el complejo arcillo-húmico. Hay pocos estudios al respecto y los valores de fiabilidad de los existentes es muy baja. Por ello resulta complicado dar datos. Lo que sí está claro es que el nivel de carbono que se acumula en un suelo ha de ser superior cuando se practica la agricultura ecológica y el incremento de la materia orgánica del suelo es un objetivo, que en la agricultura basada en la fertilización química donde no sólo los aportes de carbono son prácticamente inexistentes sino que se contribuye a degradar la materia orgánica que ese suelo haya podido almacenar durante siglos.

Uno de los pilares de la agricultura ecológica es el uso de materia orgánica como base de la fertilización. Esta técnica tiene como resultado un doble objetivo: por un lado mejorar la fertilidad química del suelo, es decir, mejorar su contenido en nutrientes para que luego las plantas los puedan utilizar y producir más; y, por otro, mejorar la fertilidad física del suelo, o lo que es lo mismo, mejorar su estructura para facilitar el desarrollo de las raíces, la circulación del agua y del aire, todos ellos aspectos básicos para el buen crecimiento y desarrollo de las plantas.

Además del abonado orgánico, otra técnica ampliamente utilizada en agricultura ecológica es la rotación de cultivos. Esta práctica también tiene efectos positivos para la lucha contra el cambio climático puesto que se ha visto que contribuye a aumentar la biomasa radicular además de prevenir las pérdidas de nitrógeno a la atmósfera.

## UN CONGRESO

El 17 y 18 de abril tuvo lugar en Clermont-Ferrand (Francia) un congreso internacional sobre "Agricultura biológica y cambio climático". El objetivo del encuentro, tal como anunciaban sus organizadores, era: "Reunir a un cierto número de expertos para hacer balance sobre los conocimientos científicos existentes y discernir los resultados verificados a partir de aspectos reconocidos, y esto a escala internacional. Este encuentro ayudará a tomar consciencia sobre las consecuencias de nuestros comportamientos y de nuestra manera de vivir, tanto local como mundialmente".

El congreso contó con la presencia de 224 profesionales y científicos de más de 20 países. Nadia Scialabba, representante de la FAO, puso de manifiesto lo poco presente que ha estado

hasta ahora la agricultura en los congresos y encuentros sobre cambio climático a pesar del importante papel que ésta juega.

Como conclusión del congreso, señalamos: la agricultura ecológica emite menos gases con efecto invernadero que la agricultura convencional por unidad de superficie. Esto se debe principalmente al no consumo de abonos químicos, a la menor emisión de N<sub>2</sub>O debido a un menor uso en global del nitrógeno y en forma que ocasiona menos pérdidas a la atmósfera y a un secuestro de carbono superior al de la agricultura convencional como media.

La generalización de técnicas como el compostaje, la rotación con leguminosas o una mejor gestión del nitrógeno ayudarían a reducir las emisiones de gases con efecto invernadero.

Nuestros hábitos alimentarios y nuestras actitudes de compra también son importantes: ir en coche a comprar supone un 11% de las emisiones de gases con efecto invernadero si se analiza en conjunto la cadena agroalimentaria, según el Instituto Francés del Medio Ambiente. El consumo de productos fuera de temporada, el exceso de envases, de productos preparados y especialmente el abuso en el consumo de carne de granjas intensivas también fueron apuntadas en el congreso como acciones cotidianas de gran impacto para el cambio climático.

Y finalmente se puso de manifiesto la necesidad de abordar el problema de forma global y ver las múltiples ventajas que ofrece la agricultura ecológica, entre las cuales la lucha contra el cambio climático tiene una relevancia decisiva.

## LOS CONSUMIDORES...

Una vez más la pelota está en nuestro tejado, en el de los consumidores. El cambio climático sí es un problema en el que el comportamiento de los ciudadanos va a tener grandes repercusiones en el éxito o el fracaso de los objetivos y protocolos propuestos por los dirigentes de nuestros países.

A nivel de la alimentación la apuesta es clara y los consejos, sencillos:

- 1.- Disminuir el consumo de carne y elegir siempre carne de producción ecológica.
- 2.- Consumir frutas y verduras de temporada que no sea necesario producir con grandes esfuerzos energéticos (invernaderos) o traer de otros países lejanos.
- 3.- Consumir productos locales para minimizar el transporte de alimentos a largas distancias a nivel mundial
- 4.- Elegir productos frescos en lugar de productos congelados o transformados.
- 5.- Consumir alimentos ecológicos o producidos en economías de pequeña escala de tipo familiar.
- 6.- Comprar en la tienda más cercana en lugar de coger el coche para desplazarnos a las grandes superficies.

**Montse Escutia** es ingeniera agrónoma de la As. Vida Sana



# CONTAMINACIÓN GENÉTICA EN ESPAÑA



Foto: © Martin Langer/Greenpeace\*

El MON 810 de Monsanto es un maíz monstruo en nuestros campos

**En el informe “La coexistencia sigue siendo imposible-Testimonios de la contaminación”, Greenpeace describe algunos casos de contaminación a través de entrevistas directas con los afectados dentro del Estado español. Hay que oponerse firmemente a la coexistencia de cultivos porque esto daña profundamente a la agricultura ecológica.**

**G**reenpeace ha presentado recientemente un nuevo documento que recoge una serie de testimonios de productores que han sufrido directa o indirectamente la contaminación por el maíz transgénico de Monsanto, MON 810, durante el año 2007 y cuyas realidades socio-económicas se ven fuertemente agredidas por la presencia de este transgénico en nuestros campos.

Sin pretender ofrecer una visión exhaustiva de la situación del maíz en España, esta nueva colección de testimonios muestra una realidad evidente: el MON 810 es un grave problema y la situación que se vive en el único país cuyo gobierno tolera la presencia de transgénicos a escala comercial en la UE es desastrosa, no solamente para el medio ambiente sino también para la economía rural y agraria.

## CERRÁNDONOS EL FUTURO

“La producción ecológica es económica y socialmente rentable, además de aportar enormes beneficios para la salud. Es la producción agraria y ganadera del futuro. La única capaz de garantizar un desarrollo sostenible que une los saberes antiguos y las nuevas investigaciones puestas en manos de la sociedad. Los transgénicos impiden ese progreso hacia un mundo mejor”, es el testimonio de un pro-

ductor ecológico aragonés que ha sufrido repetidamente la contaminación de sus cosechas por el maíz insecticida de Monsanto.

Cada vez hay más datos científicos sobre los peligros de los transgénicos para la salud y para el medio ambiente. Existe un creciente escepticismo con respecto a los transgénicos en general y sobre el MON 810 en particular por parte de algunos sectores de la Comisión Europea y un buen número de estados miembros. De hecho, por el momento siete países han puesto en marcha moratorias al cultivo de organismos modificados genéticamente (OMG'S) debido a los peligros que conllevan <sup>1</sup>. “Sin embargo, España, con un gobierno supuestamente progresista a la cabeza, sigue liderando esta loca carrera hacia una agricultura más tóxica y más transgénica”, ha afirmado Juan-Felipe Carrasco, responsable de la campaña de transgénicos de Greenpeace.

## EL PROBLEMA NO ES NUEVO

En 2006, Greenpeace presentaba, junto a las organizaciones Asamblea Pagsa de Catalunya y Plataforma Transgènics Fora, el informe “La Imposible Coexistencia”, en el cual se mostraba, a través de una amplia investigación, la verdadera situación de los cultivos transgénicos en España. Analizando las realidades



Félix Ballarín, agricultor y activista anti-OMG's



Campayo: "Si entran los OMG's en todos los cereales, no hay futuro para el campo...".



Mariano Jiménez se ve muy perjudicado por los cultivos con OMG's cercanos a su finca...

de Catalunya y Aragón, el texto constituyó un testimonio real sobre la inviabilidad de la "coexistencia" de la agricultura transgénica con los modelos sin transgénicos.

Este nuevo informe confirma todo lo que en aquella ocasión se puso de relieve y describe, basándose en la experiencia del año 2007 en las comunidades de Aragón, Catalunya y Castilla la Mancha, las repercusiones socioeconómicas y humanas de la presencia de maíz transgénico en nuestro territorio, mostrando la alarmante reducción de la superficie de maíz ecológico y las consecuencias directas y reales que los OMG'S tienen sobre la población.

### CONTAMINACIÓN GENÉTICA

Conviene recordar que la contaminación de alimentos no transgénicos por OMG's puede producirse a lo largo de toda la cadena alimentaria, tal y como demuestran los estudios científicos realizados al respecto. Si bien este informe describe algunos ejemplos de productores y elaboradores del sector ecológico, ello no significa en absoluto que la agricultura y la ganadería ecológica sean las únicas víctimas de la contaminación genética, más bien lo contrario: ninguna producción, salvo la ecológica, es sometida a tantos análisis, estudios y evaluación.

## MÁS INFO DE GREENPEACE

GUÍA ROJA Y VERDE Y VAYA MINISTRA...

### 1. Actualización Guía Roja y Verde de Alimentos Transgénicos:

- Empresas como Siro, Gallina Blanca o Gullón garantizan que no venden transgénicos...
- Nestlé, Unilever o Hero prefieren seguir jugando con la salud de los consumidores y del medio ambiente.

[www.greenpeace.org/raw/content/espana/report/s/gu-a-roja-y-verde.pdf](http://www.greenpeace.org/raw/content/espana/report/s/gu-a-roja-y-verde.pdf)

### 2. Hace dos días la ministra Garmendia hizo las siguientes declaraciones:

"Los transgénicos son seguros. Yo me los comería tranquilamente" (...) "En el campo de los OMG's el conocimiento científico es suficiente como para garantizar al ciudadano la capacidad para poder elegir. Este es el principio básico que debemos respetar. El ciudadano decide si quiere alimentarse con una base de cultivos transgénicos o no y el sistema debe ser garantista de que el etiquetado cumple con las garantías y el ciudadano elige".

Ya no caben dudas sobre los intereses económicos que representa el Ministerio de Ciencia e Innovación. En lugar de defender los intereses de los ciudadanos, se ha decantado claramente por los de las transnacionales del sector (a quienes la ministra vinculó su actividad antes de formar parte del gobierno), poniendo en grave peligro el presente y el futuro de la biodiversidad y de la alimentación.

### 3. El Gobierno de España permite que se sigan cultivando unas 75.000 hectáreas de maíz transgénico.

Todas entran masivamente en la cadena alimentaria. Y, a pesar de las declaraciones de los Ministerios de Agricultura y de Ciencia e Innovación, esto se hace sin ningún control ni transparencia. Además permite variedades que se han prohibido en la mayor parte de los estados productores de maíz de la UE por razones sanitarias o ambientales. "El Ejecutivo español sigue situándose en el campo de los

que favorecen a las cuatro empresas agrobiotecnológicas que pretenden inundar la cadena alimentaria de alimentos 'Frankenstein', despreciando la salud de los ciudadanos y la protección del medio ambiente", ha afirmado Felipe Carrasco, de Greenpeace. "En este contexto político, las reacciones de las empresas que deciden estar en la Lista Verde son un paso fundamental para las ciudadanas y los ciudadanos españoles, quienes disponen ahora de un mayor número de productos que pueden consumir sin temor a estar ingiriendo derivados de cosechas transgénicas".

Todo el detalle en:

<http://www.greenpeace.org/espana/news/empresas-como-siro-gallina-bl>

### LAS COSAS CLARAS NO DUDEMOS...

Adjunta, puedes ver la portada del informe "La coexistencia sigue siendo imposible-Testimonios de la contaminación". Greenpeace describe algunos casos de contaminación a través de entrevistas directas con los afectados... Puedes descargar tú mismo el documento completo en PDF en:

[www.greenpeace.org/espana/news/greenpeace-desenmascara-las-co](http://www.greenpeace.org/espana/news/greenpeace-desenmascara-las-co)



Los alimentos convencionales (no ecológicos) no son analizados a pesar de que las leyes europeas de etiquetado y trazabilidad obliguen a ello, pero se sabe que las producciones convencionales están ampliamente contaminadas por transgénicos. En países como Estados Unidos, pioneros en el empleo de OMG's, el banco de semillas convencionales está ya contaminado en unos porcentajes alarmantemente altos <sup>2</sup>.

#### ¿Y EN ESPAÑA?

La situación de los transgénicos en España sigue siendo extremadamente preocupante, con una absoluta falta de transparencia, inexistente trazabilidad, descontrol de los cultivos experimentales y decenas de nuevas variedades modificadas genéticamente (MG) aprobadas. El gobierno español sigue tolerando el cultivo de un maíz, el MON 810, cuya peligrosidad ha sido claramente demostrada <sup>3</sup>.

En España son ya cuatro las comunidades que se han declarado libres de transgénicos (Asturias, Euskadi, Canarias y Baleares), junto a más de 50 municipios en todo el Estado. "El Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino no puede seguir manteniendo la situación actual. Otros muchos países europeos han to-

mado medidas activas para prohibir estos cultivos y proteger la salud de sus ciudadanos y el medio ambiente", ha dicho Felipe Carrasco.

#### ¿UN GOBIERNO CIEGO?

A la vista de la experiencia del año 2007, de las repercusiones socioeconómicas y humanas de la presencia de maíz transgénico en nuestro territorio y de la contaminación genética, es imprescindible que el gobierno vea esta realidad y actúe en consecuencia. "La única alternativa es alinearse con los otros grandes productores de maíz de la UE, reconocer la imposibilidad de la coexistencia y declarar una moratoria contra el maíz insecticida de Monsanto", ha sentenciado Carrasco.

**Greenpeace**

#### NOTAS:

- 1 Rumanía (primer productor de maíz europeo con 3 millones de hectáreas) se convirtió recientemente en el séptimo estado miembro que prohíbe las variedades transgénicas, siguiendo el movimiento de Francia, Hungría, Italia, Grecia, Austria y Polonia.
- 2 Tal y como se concluye, por ejemplo, en un informe realizado a escala nacional y publicado en 2004, en EE.UU. más del 50% de las semillas "convencionales" de maíz y soja, y hasta un 83% de las de colza, contienen ya información genética procedente de las variedades transgénicas.
- 3 En el mes de enero, a raíz de las nuevas evidencias científicas y ante la acumulación de incertidumbres tecnológicas y medioambientales, el gobierno francés puso en marcha una moratoria sobre este mismo maíz. El ejecutivo de Sarkozy se acogió para ello a la "Cláusula de Salvaguardia" de la directiva sobre transgénicos 2001/18, prevista para aquellos casos en que un estado miembro disponga de datos según los cuales un OMG constituya un riesgo para la salud o el medio ambiente.

### HABLAN LOS AGRICULTORES QUE QUEDE CLARO...

"Mi proyecto es demostrar que la producción ecológica es económica, social y sanitariamente rentable. Los transgénicos impiden ese progreso hacia un mundo mejor"

"Si el etiquetado llevara de verdad los productos con que se ha tratado un alimento, así como los residuos de transgénicos, además de un verdadero ejercicio de libertad, tendríamos la demostración perfecta de los daños que pueden devenir sobre la salud. Sería como una gran base de datos. Si tan seguros están sus promotores de que los transgénicos no son peligrosos, que no los escondan, y así veremos claramente las relaciones causa-efecto"

**Félix Ballarín**  
Agricultor de Sariñena (Huesca)

"Me siento una víctima de los transgénicos. Uno de los problemas de los OMG's es que aparecen en mi finca y, sin comerlo ni beberlo, me impiden vender el cultivo al mercado ecológico, que es la única manera de sacarle rentabilidad a mi actividad"

"La contaminación me está viniendo desde 500 m al menos. O sea, que las propuestas de aquellas administraciones que hablan de que separar algunas decenas de metros es seguro... no son válidas. Si alguien quiere creer en esas distancias que propone el gobierno, que crea. Pero eso no es verdad"

**Mariano Jiménez**  
Erla (Zaragoza)

"Lo que hago es un cultivo mucho más natural por una necesidad interior y por ser honesto conmigo mismo. Pero debido a la alta incertidumbre y a la posibilidad de ser contaminado por transgénicos, corro constantemente el riesgo de que mis compradores acaben por retirarme del mercado"

"Debería protegerse a la agricultura y a la ganadería ecológicas. Es imperativo que nadie siembre transgénicos a mucha distancia alrededor de los cultivos ecológicos. Es imposible que ambas cosas puedan coexistir"

**Eduardo Campayo**  
Albacete



# EL PRECIO DE LOS ALIMENTOS "BIO" MÁS BARATOS DE LO QUE PARECE...

*Después de un análisis profundo, es fácil comprobar por qué los alimentos ecológicos tienen un sobreprecio de un 10/20 o 25%, según cada caso, sobre los alimentos convencionales...*



Foto: P. M.

## TRUCOS PARA ABARATAR SALTANDO BARRERAS

En Reino Unido, los precios de los alimentos orgánicos son más similares a los de los convencionales que en España, por poner sólo un ejemplo. La principal diferencia estriba en que en UK hay más consumo de este tipo de productos, un consumo bastante elevado, que llega casi al 20% del total. Esto significa que, al haber más distribución, se pueden aligerar los precios de ciertos productos más básicos en el transporte. El problema del estado español, en lo que concierne a los precios, es que el consumo interno es tan bajo todavía... que resulta más caro enviar una furgoneta cargada con lechugas "bio" de Granada a Valencia que, en proporción, cinco tráilers de Almería a Países Bajos cargadas con calabacines atiborrados de pesticidas procedentes de los invernaderos de El Egido. Media docena de huevos biológicos sale por 1,50 € cuando los compramos en el área local o directamente al productor, lo mismo que media docena de huevos convencionales pero de corral. El problema es que el transporte eleva el precio de los huevos ecológicos, porque hay muchos menos puntos de venta. En alimentos no perecederos, como el aceite, vale la pena comprar directamente al productor en ferias o por Internet, aunque sean cajas. El precio por litro se reduce notablemente cuando haces un pedido de una caja de cuatro garrafas de cinco litros, por ejemplo. Al fin y al cabo, tarde o temprano tendremos que comprar ese aceite. Entonces, la diferencia de precios no existe. Hay muchos trucos para evitar los problemas de un precio del que el productor no es el culpable.

**Es costumbre escuchar a algunos detractores de la agricultura y de la ganadería "bio" señalar, con menosprecio, que los alimentos ecológicos son más caros que los convencionales. Efectivamente, en la actualidad los alimentos "bio" son, en general, un 20/25% más caros que los otros. ¿A qué responde esa diferencia? El Sistema es el problema.**

*Una cosa es el precio. Otra cosa es el valor*  
**Un campesino andaluz**  
durante las movilizaciones agrarias  
del verano de 2008

**E**n realidad, no es correcto decir que los alimentos biológicos son más caros. Lo que ocurre es que existen alimentos convencionales que salen al mercado a precios reventados. O al menos así ha sido hasta hace poco. Una de las principales razones por las que se da esta circunstancia tiene que ver con los costes medioambientales de la producción convencional. Efectivamente, la economía global y sus productos convencionales no internalizan los costes medioambientales o ecológicos. Hablando en plata, ¿qué significa esto? Significa que los daños medioambientales y de salud pública que conllevan la masiva utilización de plaguicidas en los cultivos, fertilizantes químicos, monocultivos industriales, antibióticos y hormonas en el ganado, condiciones de estabulación infrahumanas, aditivos y colorantes... no los satisfacen los productores. Hoy, sabemos que una parte de las altísimas tasas de cáncer que se dan en nuestra sociedad tienen que ver con la utilización de herbicidas y pesticidas de la agricultura convencional, que llegan al consumidor a través de alimentos de todo tipo. Estos biocidas químicos también contaminan las aguas y entran en la cadena trófica de formas indirectas, agravando problemas de salud pública. Diferentes estudios relacionan la toxicidad de diversos plaguicidas de uso masivo en la agricultura industrial con enfermedades degenerativas, alergias, vulnerabilidad del sistema inmunitario, esterilidad... Además, la utilización de estos productos químicos de síntesis también afecta a la fauna y a la flora de los ecosistemas agrarios. Los daños causados por la utilización de este tipo de productos son satisfechos por el erario público: es decir, por todos nosotros. Al no cumplirse el imperativo de que "quien contamina... paga", la Administración está subvencionando la

producción globalizada y solventando sus problemas con el dinero de todos los consumidores, incluso con el de aquellos que no consumen/consumimos productos convencionales. Quien sale beneficiado, principalmente, son las grandes empresas de agrotóxicos.

### UN ASUNTO COYUNTURAL

Otra de las razones fundamentales por la que los productos biológicos resultan algo más caros tiene que ver con la ley de la oferta y la demanda. Las producciones masivas de alimentos manufacturados que llevan a cabo las industrias alimentarias convencionales les permiten reducir costos en producción y distribución. Los productores biológicos cuentan con una pequeña clientela todavía y el mercado diseñado por la economía global no ha sido creado para favorecer a los pequeños agricultores, ganaderos, artesanos... La inexistencia de un mercado masivo de alimentos "bio" en nuestro país multiplica los costos de todos aquellos cuyas fórmulas productivas se mueven todavía en un sector artesanal o semiartesanal.

En los productos más elaborados, el proceso es similar. Pongamos el caso del pan, entre otros ejemplos. Las molindas son pequeñas y, por ello, resultan más caras que en el caso de la harina convencional. Por otro lado, el pan orgánico está elaborado con levadura madre como único fermento. Por ello, se obtiene un pan de una calidad nutritiva muy superior al blanco o al integral convencional. Ahora bien, la elaboración adquiere un alto grado de complejidad, es lenta, y esto, obviamente, encarece el producto. La elaboración de este producto es artesanal, como también ocurre en el caso de muchos otros productos biológicos. Comparar el precio de un alimento ecológico, de alta calidad, artesanal... con el de un producto de baja gama, industrial, es una barbaridad, y es, también, irreal. Si comparamos los precios de alimentos biológicos con los precios de productos convencionales pero de una gama de calidad similar... entonces la diferencia es prácticamente inexistente.

Los puntos de venta de estos alimentos ecológicos son además todavía muy limitados, y el consumidor debe tener verdadera voluntad de consumo para desplazarse a veces incluso lejos de su

domicilio para localizarlos. Esto nos indica que si el número de puntos de venta aumentara, aumentaría asimismo el consumo y por tanto los costos de distribución bajarían repercutiendo directamente en la bajada del precio del producto final. Al precio que están los carburantes, el problema se acentúa.

### CALIDAD SUPERIOR

En general, muchos de los productos convencionales de bajos precios en el mercado convencional son de ínfima calidad, tanto en lo que concierne a productos frescos como a elaborados. Esa baja calidad afecta al contenido nutricional. A diferencia de los productos al uso, los alimentos biológicos tienen menos agua y más materia seca, más vitaminas, fitonutrientes y minerales. Un estudio comparativo realizado en Dinamarca concluyó que los alimentos biológicos tienen de 10 a 50 veces más fitonutrientes. Otro estudio elaborado por la investigadora Virginia Worthington sostiene que en los productos orgánicos hay más presencia de magnesio, vitamina C, hierro y fósforo. Es obvio que unos productos y otros deben tener precios diferentes.

Volviendo al ejemplo del pan, Diego Rivera, experto en producción alimentaria ecológica, durante su estancia en la As. Vida Sana, aseguró: "La harina ecológica se vende completa. Es decir, incluye la harina, el germen y el salvado. Es un producto de gran calidad, muy diferente al de la industria convencional. La harina corriente, además de proceder de cultivos con pesticidas, no incluye el germen de trigo. Por tanto, es lógico que exista una diferencia, sobre todo, por el altísimo precio del germen de trigo en el mercado". La diferencia de calidad de los productos biológicos a los convencionales es altísima. La diferencia que hay en los precios también es una diferencia de salud en el consumidor. Lo que uno se ahorra comprando productos baratos se lo gasta luego en consultas médicas o en suplementos nutricionales.

### ¿"PAC" QUIÉN?

La mayoría de los agricultores que se dedican a la agroecología disponen de fincas de tamaño pequeño o pequeño-medio, sobre todo

## MÁS TRUCOS PARA ABARATAR TEJIENDO REDES

El subsector de las hortalizas frescas, sobre todo, es el peor parado en precios, distribución y consumo en España. No llegan a los puntos de venta, son caros y no siempre tienen un aspecto agradable. Hay varios trucos para proveerse de verduras y hortalizas "bio" sin tener que gastar grandes cantidades de dinero en ello. Una persona que conozco, digamos X, vive en un pueblo, pero su casa es pequeña y no tiene ni jardín ni huerto. Uno de los vecinos de la calle sí tiene el espacio necesario, pero no lo utilizaba, porque el matrimonio es ya mayor y el hombre tiene artrosis. Llegó a un acuerdo con el matrimonio. Maneja el huerto y la producción, al 50% para ambos. Ahora, ambas familias disponen de productos "bio" frescos, locales y de temporada, el ideal. Sólo era cuestión de romper el hielo. Ambas familias han salido muy beneficiadas. Nosotros vivimos en una población de tamaño medio, pero no disponemos de huerto, sólo un pequeño jardín en el que da muy poco el sol. Sin embargo, sí disponemos de terraza, grande y soleada. Hemos montado un buen huerto urbano en ella. A mi marido se le dan muy bien todas las verduras herbáceas, las medicinales, los fresones, las judías, las cebollas, los cebollinos y, en fin, calabacines y berenjenas nos salen pequeñitas, pero muy sabrosas. Cerca de Barcelona, otro de mis colegas, digamos Z, vive en un apartamento convencional, pero en un bloque con zona de descanso. Convenció a los vecinos para

convertir parte de la manzana interior en un huerto urbano. Él se encarga y los vecinos que quieren... compran productos a precio de saldo.

### FUERA DE LAS ESTADÍSTICAS

Evidentemente, este tipo de producción y de consumo no entra en las estadísticas, pero es un consumo que existe y que va en progresivo aumento. Y, además, para conseguir precios más asequibles, también podemos comprar directamente a los campesinos, buscar precios ajustados en las empresas que te envían la cesta a casa, formar parte de cooperativas, transformar zonas ajardinadas en huertos, crear setos comestibles en vallas de jardines con grosellas y zarzamoras, aprovechar los recursos silvestres (biológicos por excelencia)... Cuando nuestro bolsillo no llega, hay que poner en marcha la máquina de la imaginación. Y esos alimentos sí tienen "báraqa", vaya que sí. Y no olvidemos que, comprando productos de temporada, la cesta de la compra "bio" es más barata. Lo que encarece todo mucho es querer disponer de los mismos productos que la dieta convencional. Si ingerimos menos carne, menos pescado, más vegetales, locales, de temporada... la cesta "bio" y la convencional se equiparan. Ah, para los que les gustan los huevos y los lácteos, podemos dejar correr un par de gallinas por el jardín o sustituir el perro por una cabra de potentes ubres, con perdón.



Los huevos ecológicos sólo son un poco más caros que los huevos convencionales de corral...



No se pueden comparar precios de productos "bio" y convencionales si no pertenecen a una misma gama de calidad...

en comparación con las fincas de los grandes terratenientes de la agricultura industrial. La PAC (Política Agraria Comunitaria) ha subvencionado, al menos hasta la fecha, sobre todo, a las grandes empresas y a los grandes monocultivos y no a las granjas familiares. Según ha denunciado Jerónimo Aguado, presidente de Plataforma Rural, "el 4% de los perceptores de ayudas de la PAC reciben el 40% de las mismas, lo que supone la friolera de 360.000 millones de las antiguas pesetas por año". Esto beneficia a empresarios como la duquesa de Alba, a cuyas arcas van a parar los fondos que tendrían que ser repartidos entre las explotaciones más familiares, ecológicas y locales. Para Aguado, este tipo de legislaciones son "un eslabón más de la cadena que permite el control del sistema agroalimentario internacional por un puñado de industrias multinacionales".

### EL PRECIO JUSTO

No en todos los casos, desde luego, pero, en general, podemos certificar que las empresas (sean agrícolas, ganaderas o elaboradoras) dedicadas a la producción orgánica... realizan también una tarea social. Fomentan, en buena medida, la eco-nomía local (hay que recordar aquí que el modelo agrario actual, que fomenta los grandes monocultivos en manos de grandes empresas multinacionales, está provocando que cada minuto en Europa se cierre una explotación agraria familiar), las culturas autóctonas y una redistribución de los recursos equitativa. Es bien emblemático el caso de los productos orgánicos del sector comercio justo. O las empresas agrícolas "bio" cu-

yo sistema financiero está en manos de la banca ética, incipiente en nuestro país. Estos empresarios piden sus créditos y depositan sus ahorros en bancos cuyos fondos no se utilizan nunca para financiar proyectos que no sean ecológica y socialmente éticos.

Una dieta basada en productos vegetales, aunque sean biológicos, es más barata que una dieta convencional basada en carne, pescado, marisco... Si compramos productos de temporada, más todavía. Y, si adquirimos nuestros alimentos "bio", directamente a los campesinos, en las cooperativas... nos resultará más asequible aún. También podemos llegar a acuerdos con nuestros vecinos para montar un huerto en el tejado. O buscar la complicidad de los dueños de jardines y huertos. Podemos optar, según donde viva cada cual, a uno de esos huertos urbanos que algunos ayuntamientos destinan a determinados colectivos... Que venga de donde venga, pero que sea "bio".

Por todo lo dicho, cuando uno ha tomado verdaderamente conciencia del hecho de su importancia como consumidor para decantar la balanza hacia uno u otro lado, hacia la contaminación o hacia la regeneración, poco más de un 10% de solidaridad con nuestro planeta no es mucho. Para empezar a cambiar el mundo hacia un futuro digno para las generaciones por venir, no parece que ese porcentaje sea demasiado exigente. O, tal vez, es que nosotros no estamos dispuestos a casi nada...

Ángeles Parra es directora de BioCultura

## COMPARACIONES ODIOSAS

TOMEN NOTA

### CHIPS

Marca: Frit Ravich ECO

Aval: CCPAE

PVP: 1'75 €

Peso: 125 gr.

Marca: Frit Ravich

PVP: 1'65 €

Peso: 170 gr.

### CARNE DE TERNERA

Marca: Roja. Hamburguesa. ECO

Aval: CCPAE

PVP: 4'32 €

Peso: 0'398 (4 unidades)

Marca: La Moreta

PVP: 4'15 €

Peso: 0'462 kg. (4 unidades)

### CHOCOLATE CON LECHE

Marca: Mascao. Intermon Oxfam.

Comercio Justo ECO

Aval: BIO

PVP: 2'49 €

Peso: 100 gr.

Marca: Nestlé

PVP: 1'05 €

Peso: 60 gr.

### CAFÉS MOLIDOS

DESCAFEINADOS

Marca: Intermon Oxfam ECO

Aval: BIO

PVP: 2'35 €

Peso: 250 gr.

Marca: Bonka

PVP: 2'19 €

Peso: 250 gr.

### HUEVOS

Marca: L'ou de l'Estany ECO

Aval CAAE (envasado en Girona)

PVP: 2'05 €

Cantidad: 1/2 docena

Marca: Mercado campesino BCN

Huevos de corral.

PVP: 1,75 €.

Cantidad: 1/2 docena

### AZÚCAR

Marca: Intermon Oxfam Comercio Justo ECO

Aval: CCPAE

PVP: 1'95 €

Peso: 500 gr.

Marca: Azucarera Española

PVP: 1'80 €

Peso: 750 gr.

### CACAO SOLUBLE

Marca: Intermon Oxfam BIO ECO

Aval: BIO

PVP: 2'79 €

Peso: 0'380 Kg

Marca: Cola-Cao

PVP: 2'24 €

Peso: 425 gr.

### CAFÉS MOLIDOS TUESTE NATURAL

Marca: Intermon Oxfam ECO

Aval: BIO

PVP: 1'89 €

Peso: 250 gr.

Marca: Soley

PVP: 1'59 €

Peso: 250 gr.

Marca: Saimaza

PVP: 1'79 €

Peso: 250 gr.



POR QUÉ LOS PESTICIDAS ENGORDAN Y ENFERMAN

# Y COMER "BIO" ADELGAZA Y MANTIENE LA SALUD...

**La obesidad es un problema crónico, estigmatizado, costoso y raramente superado. ¿Por qué? Porque estamos buscando la solución en los lugares equivocados. Este texto es una traducción y un resumen del texto de Pat Thomas publicado en la versión UK de The Ecologist.**

La obesidad es oficialmente una epidemia. Los médicos de atención primaria están alarmados. El número de personas con obesidad ha aumentado constantemente desde 1970 y en el mundo hay ya mil millones de obesos, lo que supera ampliamente al número de personas desnutridas. Las causas parecen ser la glotonería y la pereza y las soluciones, comer menos y hacer más ejercicio.

Un estudio conjunto de Dr Foster Intelligence (organización independiente que colabora estrechamente con el Instituto Nacional de la Salud británico) y Experian (compañía que realiza estudios de mercado) concluyó que había más obesidad entre la gente que vivía en las ciudades industriales del norte de Gran Bretaña que entre aquellos que vivían en Londres y zonas rurales. El director de la organización, Marc Farr, comentaba que las razones para que hubiera más obesidad en estas zonas son comunes a muchas otras: alimentos baratos con alto contenido en azúcar, desempleo, falta de ejercicio físico, etc. Esta tan manida explicación contiene algo de verdad, pero olvida algo fundamental: el *dónde* y el *porqué* de la obesidad están íntimamente ligados.

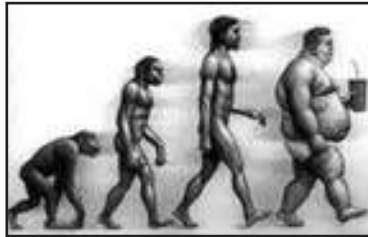
## GRASAS URBANAS

La explicación reduccionista es simple: grasas dentro/grasas fuera. Sin embargo, una visión más global nos muestra un efecto multifacético de la urbanización y la industrialización que ha tenido un impacto devastador en lo que comemos, cuando, cómo, con qué frecuencia y su calidad, así como los niveles diarios de ejercicio físico.

También en los países del Sur los niveles de obesidad crecen. En el Congreso Internacional sobre Obesidad, en Sydney, el Dr. Philip James informó de su aumento en China e India, atribuible a la creciente urbanización y a la infiltración de una dieta occidentalizada, pobre nutricionalmente, con alto contenido en grasas y productos hipercalóricos.

A pesar de que las dietas convencionales fallan, seguimos recurriendo a la ecuación calorías dentro/calorías fuera. Y normalmente toda la responsabilidad del éxito o el fracaso de la dieta se hace recaer sobre el individuo. Pero si analizamos el *statu quo* aparecen algunas preguntas incómodas. Las ineficaces soluciones doradas como contar calorías han llevado a algunos científicos a sugerir que nos estamos perdiendo algo e intentan mirar más allá.

Este año el Internacional Journal of Obesity ha explorado otros caminos y ha encontrado al menos 10 causas más para la obesidad que no tienen nada que ver con la glotonería y la pere-



za. Afirman que la ciencia médica tiende a centrarse en los "dos grandes" factores: mercado alimentario y tecnología, eludiendo la importancia de otros factores.

## OTROS FACTORES

¿Qué otros factores nos hacen engordar? Muchos de los supuestos causantes del problema tienen sus raíces en la vida moderna

y, aunque algunos tengan un efecto mínimo, pueden interactuar entre ellos y con otros factores de forma que su efecto se magnifica. Algunos son: la falta de sueño, la contaminación, los aires acondicionados, el dejar de fumar, algunos medicamentos, la edad de la población, las influencias étnicas, las madres mayores, la herencia y el ambiente, la obesidad en relación con la fertilidad, las uniones entre personas obesas...

En su opinión la influencia de estos factores es circunstancial, y otros aspectos de la vida moderna son cruciales. Entre ellos está la exposición a contaminantes que alteran el sistema hormonal, del tipo de los que se encuentran en cualquier ciudad industrial del norte de Gran Bretaña (o en muchos otros lugares del planeta), donde ha habido minas, refinerías, fábricas y altas chimeneas escupiendo humo y donde ahora hay industrias químicas, incineradoras e instalaciones para transformar residuos, que lanzan toxinas al aire, al agua y a la tierra.

## FALLOS EN LAS DIETAS

Así que hacemos dietas para perder peso. Pero la mayoría de la gente que pierde peso con una dieta lo recupera e, incluso, engorda más. Es lo que se denomina *efecto rebote*.

En nuestra fase de cazadores, cuando la siguiente comida no estaba garantizada, el cuerpo se programaba para acumular alimento para las épocas de escasez. Así pues, en épocas de privación (incluyendo las dietas) se desarrolla un mecanismo hormonal por el que acumulamos calorías guiados por señales de saciedad y apetito, incluso cuando la comida abunda de nuevo.

En esencia, el cuerpo acumula calorías para anticiparse al siguiente período de falta de alimento, aunque este nunca se dé. Este *efecto rebote* es mayor cuando la comida disponible tiene un alto contenido en calorías, como patatas *chips*, refrescos, *Big Macs*, etc.; y además, el gasto energético es menor por la falta de actividad física.

Hay una base biológica para este *efecto almacenamiento*: el índice de metabolismo basal (IMB), que es la cantidad mínima de energía requerida por el cuerpo en descanso para mantenerse vivo y mantener el peso constante. Cuando perdemos peso el IMB baja. La constante variación de peso durante la dieta y el



Foto: EcoArchivo

*A veces la obesidad puede ser una forma que el organismo tiene ante agresiones químicas, ya que, al almacenar grasa, el contaminante se disuelve en ella y puede ser menos nocivo...*

atiborrarse después... hace estragos en el IMB, en algunos casos incluso lo barre por completo y deja al cuerpo sin pistas para mantener un peso saludable.

### CONFUSIÓN HORMONAL

Las hormonas juegan un papel fundamental para determinar y mantener el metabolismo y el equilibrio corporal. Si se alteran los niveles hormonales pueden surgir, entre otros, problemas con el peso.

Ya en el año 2004, en la conferencia "Obesidad: Orígenes e Influencias Medioambientales", el Instituto Nacional de la Salud Americano hizo un llamamiento urgente para que se investigase a fondo la relación entre la obesidad y los productos químicos que alteran el sistema hormonal, apuntando que la exposición a estos, especialmente en el útero, podría dañar irreparablemente los mecanismos de control de peso del organismo. Muchos de esos productos químicos, precisamente, entran en nuestros organismos a través de la alimentación, en forma de residuos de contaminantes como pesticidas, fungicidas... Por ello, una forma de estar al margen es la alimentación ecológica. Además, los alimentos "bio", se sabe, ayudan a "reparar" el funcionamiento hormonal.

Pero el estudio ya se había hecho en 2002, por el equipo de la Dra. Paula Baillie-Hamilton, que publicó un trabajo en la universidad de Stirling que afirmaba que las toxinas químicas eran las culpables de la epidemia de obesidad. Baillie-Hamilton, tras muchos años de investigación forense sobre cómo la contaminación nos cambia desde dentro hacia fuera, afirmaba en sus conclusiones que los productos químicos en el ambiente estaban alterando la fertilidad de la vida salvaje. "...Si afectan a la fertilidad tienen que afectar a las hormonas de manera significativa... y éstas controlan funciones del cuerpo como el control de peso". Efectivamente encontró que los productos químicos, que en grandes dosis ocasionan pérdida de peso, parecían hacer engordar en pequeñas dosis, las mismas dosis a las que estamos expuestos en nuestra vida diaria.

### METABOLISMO HUMANO

Los productos químicos industriales que alteran el funcionamiento hormonal afectan gravemente al metabolismo humano y al control del apetito. Las investigaciones en la Universidad de Laval, en Québec, han contribuido enormemente a la comprensión de la magnitud de sus efectos en un cuerpo altamente contaminado.

A finales de los noventa el catedrático Angelo Tremblay y su equipo empezaron a investigar, primero en animales y luego en humanos, los efectos de los organoclorados en el metabolismo. Partieron de un estudio anterior realizado en Italia sobre personas obesas a las que se les había practicado un *bypass* gástrico para perder peso. Se observó que a medida que adelgazaban presentaban en sangre un drástico aumento en los niveles del pesticida DDT y de uno de sus productos de degradación, el DDE.

Los estudios en Laval sobre personas con un programa de adelgazamiento mostraban también mayores concentraciones de estos químicos a medida que se producía la pérdida de peso.

Los organoclorados se almacenan generalmente en los adipocitos (células grasas). Cuando se adelgaza los adipocitos liberan estos químicos de nuevo a la sangre, circulan libremente, y los niveles de hormonas tiroideas (necesarias para mantener un metabolismo eficiente) caen drásticamente.

También es común entre las personas sometidas a dieta que disminuya el índice de metabolismo basal (IMB) –el ritmo al que el cuerpo quema calorías-. Este descenso se denomina *termogénesis adaptativa*.

El descubrimiento preocupante en Laval fue la constatación de que había niveles más altos de compuestos organoclorados paralelamente a niveles más bajos de hormonas tiroideas de los que ocasionaría únicamente la pérdida de peso. Lo mismo ocurría con el IMB, así como con el gasto de energía y los niveles de enzimas oxidativas de músculo estriado, que determina la eficiencia con la que los músculos queman energía. Cuando estos niveles no funcionan correctamente la energía se almacena como grasa.

"Si tuviera que expresar esto en términos periodísticos", afirma Tremblay, "diría que los organoclorados básicamente cierran el *horno* que ayuda al cuerpo a quemar calorías".

### PRODUCTOS QUE ENGORDAN

Tremblay se centró en los compuestos organoclorados, como los pesticidas de DDT y sus productos de degradación como DDE, clordano, aldrín, dieldrin y heptacloro, así como en PCBs (bifenilos policlorados), dioxinas y clorofenoles. Pero la lista de los productos químicos que pueden ocasionar obesidad incluye una gran variedad asociada con la industria y la contaminación ambiental (ver cuadro).

Un efecto fundamental, según Baillie-Hamilton, es la forma en que los contaminantes químicos interactúan con el sistema nervioso simpático. Este sistema libera hormonas como adrenalina y noradrenalina que suprimen nuestro apetito, especialmente de grasa. También aumentan la habilidad y el deseo de ejercicio y la temperatura corporal, de forma que cuando hacemos ejercicio estamos quemando calorías más eficientemente.

"Los productos químicos organoclorados actúan directamente sobre el sistema nervioso simpático atacando todos y cada uno de sus mecanismos de funcionamiento". Es como una *macana química*: reducen los niveles hormonales necesarios para mantener un peso equilibrado y bloquean, e incluso destruyen, los receptores hormonales en los adipocitos. Esto significa que las hormonas no se pueden comunicar con los adipocitos y estas células son menos sensibles a las hormonas en circulación que regulan el metabolismo".

### ADAPTARSE Y SOBREVIVIR

Las investigaciones en Laval continúan y confirman que los altos niveles de organoclorados alteran el metabolismo y pueden ser uno de los más importantes provocadores de la termogénesis adaptativa y la recuperación de peso tan tristemente familiar para los que hacen dieta.

Además, una vez liberados por la pérdida de peso, estos químicos también atacan órganos vitales como el cerebro, el hígado y los riñones. Esta amenaza dispara una respuesta más compleja: a medida que los químicos prosperan por encima del nivel que los mecanismos de desintoxicación pueden absorber, el cuerpo empieza a diluir las toxinas en circulación (la mayoría solubles en grasa), creando nuevos adipocitos para almacenarlas.

Otras evidencias sugieren que la presencia de algunos contaminantes industriales como el bisfenol-A y los organoestánicos pueden indicar la presencia de pequeños adipocitos latentes, conocidos como pre-adipocitos, que se transformarán en células grasas adultas o adipocitos. Al aumentar el número de células grasas se hace más difícil bajar de peso. Además, debido al aumento de peso el sistema de desintoxicación del cuerpo, que normalmente facilitaría la excreción tóxica, se paraliza, prefiriendo simplemente almacenar las toxinas en la grasa existente.

Trembley reconoce que hay todavía mucho por investigar sobre la forma en que estos químicos interfieren en el metabolismo. Pero, aparte de disparar los cambios hormonales, la presencia de organoclorados y otras toxinas puede actuar como disparadores inflamatorios.

### GRASAS INTELIGENTES

Algunos médicos como el Dr. Leo Galland, conocido nutricionista, creen que la polución industrial también puede disparar las

alergias y las reacciones alérgicas que pueden causar o empeorar una inflamación crónica generalizada. El problema de la inflamación crónica resulta el más relevante para elevar los niveles de obesidad. La inflamación hace que el cuerpo libere un número de sustancias químicas que hacen al sistema resistente a la leptina, una hormona descubierta relativamente recientemente. Su descubrimiento, en el Rockefeller Institute, ha cambiado por completo nuestra comprensión de la obesidad.

Antes de eso, dice Galland, se pensaba que la grasa era una bolsa de calorías inútiles e inertes. La cuestión fundamental sobre la leptina no es solamente que afecte al apetito, al metabolismo y a las reservas de grasa, sino que la producen las células grasas exclusivamente. Así que, de pronto, la grasa se convierte en un agente activo en el cuerpo.

En realidad la grasa es un órgano y su función es tan intrincada como la de cualquier otro órgano, en el sentido de que interactúa con el sistema inmunitario, el nervioso y otros, produciendo cambios que pueden ser muy complejos.

Siempre que hay inflamación, las células responden produciendo sustancias químicas anti-inflamatorias conocidas como SOCS. Dos de éstos, SOCS1 y SOCS3, interfieren con la leptina, bloqueando la señal en las células. El mecanismo es muy similar al del desarrollo de la resistencia a la insulina, que es también una inflamación.

La inflamación es esencialmente un proceso protector necesari-

## OJO CON LAS CALORÍAS QUÍMICAS PRODUCEN OBESIDAD Y SON PELIGROSAS

Además de los organoclorados, sabemos que una serie de sustancias químicas industriales y cotidianas favorecen el aumento de peso. Entre ellas están:

### ORGANOFOSFORADOS

Plaguicidas organofosforados como *malation*, *dursban*, *diazanon*... constituyen el 40% de los plaguicidas utilizados. Estos productos químicos se utilizan principalmente en el interior de edificios. Son neurotóxicos y alteradores hormonales.

### CARBAMATOS

Incluyen *aldicarb*, *bendiocarb*, *carbaril*, *propoxur* y *tiofanato-metil*, que son ampliamente utilizados en agricultura, silvicultura y jardinería y se sospecha que producen alteraciones hormonales.

### ORGANOESTANNICOS

Estas sustancias químicas, que incluyen *tributilestaño* (TBT) y *mono* y *dibutilestaño* (MBT y DBT), tienen muchas aplicaciones: como estabilizadores en el PVC y catalizadores en reacciones químicas. También están presentes en revestimientos de cristal, pesticidas agrícolas, biocidas en pinturas anti-incrustantes marinas y en tratamientos y conservantes de la madera. Dañan los sistemas tiroideo e inmunológico y son potenciales alteradores hormonales.

### BISFENOL

Un estrógeno mimético utilizado para hacer productos plásticos claros, duros y reutilizables. También se utilizan en la manufactura de polímeros, fungicidas, antioxidantes, tintes, resinas de poliéster, materiales ignífugos, productos químicos de caucho y algunas resinas dentales.

### FTALATOS

Son productos químicos producidos en grandes cantidades, que alteran el sistema hormonal, detectados normalmente en las aguas subterráneas, ríos y agua potable, así como en la carne y productos lácteos. En las últimas décadas, alrededor del 95% de la producción de ftalatos se asocia a la industria del PVC. Se encuentra en muchos plásticos y productos de consumo, desde laca de pelo y esmalte de uñas a botellas de agua de plástico y camisetas.

### MATERIALES IGNÍFUGOS POLIBROMINADOS

Añadidos a muchos productos, como ordenadores, televisores y telas para la casa, para reducir el riesgo de incendio. También se encuentran en colchones para niños, colchones de espuma, asientos de coche y productos de PVC. Personal de oficina que utiliza ordenadores, limpiadores de hospitales y trabajadores de plantas para el desmantelamiento de material electrónico... están particularmente en riesgo por estos productos químicos. También son estrógenos miméticos que pueden afectar al sistema tiroideo.

### BENZOPIRENO

Es un común contaminante alimentario que pertenece a la familia de los productos químicos conocidos como hidrocarburos aromáticos policíclicos (HAP). Deriva de un alquitrán de hulla que penetra en la atmósfera como resultado de una combustión parcial de combustibles fósiles. Se ha demostrado que ocasiona aumento de peso en animales, sin cambios en la dieta. Posiblemente otros HAP tengan efectos similares.

### DISOLVENTES

Son productos químicos neurotóxicos como el xileno, diclorobenceno, etilfenol, estireno, tolueno, acetona, tricloroetano, que se encuentran normalmente en muestras de sangre humana. Son necesarios para un gran número de procesos industriales y ampliamente encontrados en adhesivos, pegamentos, líquidos limpiadores, pinturas y rotuladores, perfumes, pinturas, barnices, pesticidas, gasolina, limpiadores y ceras del hogar.

### CADMIO

Utilizado principalmente como capa protectora para el acero, en material eléctrico, en baterías de níquel-cadmio y como componente de varias aleaciones. También se encuentra en los fertilizantes de fosfato, fungicidas y pesticidas. El cadmio del suelo aflora a través de las raíces de las plantas y se extiende a las hojas comestibles, frutos y semillas, pasando finalmente a los humanos y animales, donde puede acumularse en los lácteos y en tejidos grasos. Es neurotóxico y un potencial alterador hormonal.

### PLOMO

Las profesiones que suponen riesgo para los trabajadores en exposición a este neurotóxico son: industrias de fundición, refinado y manufactura de plomo, fundiciones de bronce/cobre, las industrias del caucho y los plásticos, soldaduras, recorte y montaje de acero y plantas de fabricación de baterías. Trabajadores de la construcción y empleados de las incineradoras municipales, en las industrias de cerámica y barro, tiendas de reparación de radiadores y otras industrias que usan soldadura de plomo... también pueden estar entre los grupos altamente expuestos.



rio, por ejemplo, para que cicatricen las heridas o para curar infecciones. Si en un cuerpo contaminado hay inflamación es muy posible que sea una respuesta ante la presencia de toxinas.

Y la grasa del cuerpo tiene también un efecto protector. Por ejemplo, se ha comprobado que los animales expuestos a toxinas medioambientales tienen más posibilidades de sobrevivir cuando se les hace ganar peso sometiéndolos a dietas altamente calóricas, que aquellos a los que no se les induce a ganar peso.

En otras palabras, la grasa corporal, puesto que es un almacén de estas toxinas, se convierte en un mecanismo de supervivencia. Y, por lo tanto, la epidemia de obesidad es en realidad la respuesta adaptativa del cuerpo en un ambiente químicamente intoxicado.

## PANORAMA GENERAL

Vista de esta forma, la obesidad sería la respuesta de un cuerpo inteligente que lucha por mantener el equilibrio en un mundo excesivamente contaminado. Tristemente, esta adaptación inteligente es letal y el consejo repetido de simplemente disminuir drásticamente la ingesta de calorías para perder peso rápidamente puede que incluso empeore el problema. La práctica clínica está siendo exasperantemente lenta para alcanzar los cambios conceptuales derivados de la relación entre la obesidad y los contaminantes medioambientales.

Como la Dra. Baillie-Hamilton afirma: "...si hablas con un especialista en problemas de obesidad, que se ha pasado toda su vida profesional indicándole a la gente que si comen demasiado y no hacen ejercicio van a ganar peso, probablemente no tenga ninguna idea de la relación entre obesidad y contaminación. Y hasta que los profesionales no lo sepan, sus conclusiones y soluciones seguirán siendo limitadas".

El Dr. Galland está de acuerdo: "Hay una epidemia mundial, con toda seguridad, asociada a la industrialización y la polución. Hay factores que confunden porque ambas también llevan asociados ciertos cambios en los patrones dietéticos y de actividad. Pero la realidad es que los resultados de la mayoría de los tratamientos para perder peso son fatales y se necesitan con urgencia nuevos enfoques más creativos".

Sin embargo, el consejo del NHS (Nacional Health System, Instituto Nacional de la Salud) sigue girando machaconamente en torno a la ecuación calorías dentro/fuera.

Ciertamente no podemos culpar a las víctimas cuando el primer paso, que son las dietas, está fallando. Esto sería como culpar a los pobres por haber sido vagos e irresponsables, o a los que padecen hambre por no haber almacenado alimentos...

También habría que ser mucho más comprensivo y honesto con respecto al doble problema en el que se ven inmersos algunos de los más pobres en relación con la salud. Las personas de los estratos más bajos subsisten normalmente con alimentos de muy poca calidad, con alto contenido en azúcares y grasas y poco nutritivos. Así que su salud en general está ya comprometida. Si a esto añadimos la amenaza química de la polución industrial, los sistemas metabólicos y de desintoxicación que deberían proteger al cuerpo se destruyen por completo.

## PREGUNTAS INCÓMODAS

Estar delgado no es el único, ni siquiera el mejor indicador de una buena salud. La polución procedente del tráfico rodado y de la industria ligera dentro y en los alrededores de las grandes ciudades tiene una influencia innegable en el cuerpo y causa su propio caos químico. Los neoyorquinos y los londinenses puede que estén más delgados, pero



*Los estudios independientes certifican que algunos organoclorados y organofosforados confunden a nuestros sistemas endocrinos y pueden hacer que engordemos*

también son, por ejemplo, menos fértiles, más dados a las alergias y asma y generalmente tienen un sistema inmunológico más debilitado.

Como en muchos otros temas, la respuesta a la obesidad siempre se hace desde la perspectiva económica y política, no por los potenciales problemas para la salud que ocasiona la exposición a los organoclorados.

En EE.UU., el presidente Bush considera que los acuerdos de Kyoto no se pueden contemplar desde una perspectiva que "amenace su economía". Lo mismo que ocurre con el calentamiento global ocurre con el preocupante "mapa de la obesidad". Según el último informe de la Fundación para la Salud de EE.UU., los diez estados *más obesos* son Mississippi, Alabama, West Virginia, Louisiana, Kentucky, Tennessee, Arkansas, Indiana, Carolina del Sur y Texas. Aunque todos ellos están en el sur industrializado del país, no se menciona ningún aspecto medioambiental. Sin embargo, el río Mississippi, que atraviesa varios de estos estados, es oficialmente el más contaminado del país. Además, en West Virginia, Texas, Indiana, Alabama, Louisiana y Georgia, se han instalado algunas de las veinte centrales eléctricas del país que producen contaminación por mercurio. Tanto el pescado como otros animales salvajes de los estados sureños, como Alabama, Arkansas o Tennessee, aparecen con frecuencia contaminados por organoclorados como DDT y PCB, debido a la producción anterior de estos químicos en la zona.

Así que en vez de desvivirnos buscando un sinsentido políticamente correcto para no ser críticos con el problema del sobrepeso y la obesidad, quizás sería más productivo reconocer que los más acuciantes problemas y desastres no están al margen de una atmósfera enrarecida. Se generan en el entorno industrial, medioambiental y político de la vida moderna, y la vida moderna puede ser un negocio *muy sucio* en algunas partes del país.

Normalmente los problemas de salud asociados con la contaminación se pasan por alto. Algunos, como el cáncer o el Alzheimer, tardan décadas en desarrollarse. Y la obesidad nos demuestra que la polución ambiental nos está matando. Reconocer que los contaminantes químicos podrían tener un efecto tan directo en nuestro cuerpo es posiblemente una de las más importantes novedades en salud pública. Esto nos obliga a reconsiderar nuestro concepto de la dinámica del control de la obesidad. Y unida a esto, hay una necesidad urgente de admitir en qué forma nuestras acciones configuran el medio ambiente y cómo este, a su vez, determina nuestra vida.

En julio de 2006, "algunas miembros" del Instituto Británico de la Mujer tuvieron la iniciativa de arrojar carretadas de embalaje innecesario a las puertas de los supermercados por todo el país con el siguiente mensaje: "Vosotros creáis este problema, vosotros lo limpiaréis". De la misma manera, ha llegado la hora de lanzar el problema de la obesidad a la puerta de las industrias y los gobiernos con el mismo inquebrantable mensaje. Mientras, en cualquier caso, podemos consumir productos biológicos, que nos mantendrán alejados de ciertos contaminantes y, por otro lado, ayudarán a nuestros organismos a mantenerse íntegros frente a ciertas formas de exposición a determinados disruptores endocrinos.

**Pat Thomas** es uno de los colaboradores habituales de *The Ecologist UK*

## CÓMO FABRICAR UNA CRISIS ALIMENTARIA GLOBAL

# LOS CRÍMENES CONTRA LA HUMANIDAD DE LA AGRICULTURA INDUSTRIAL

(POR UNA AGRICULTURA LOCAL, QUE DEFIENDA EL MEDIO, LA SOBERANÍA ALIMENTARIA Y LAS SOCIEDADES AUTÓCTONAS)

**El aumento global en los precios de los alimentos no es sólo la consecuencia de utilizar productos agrícolas para convertirlos en agrocombustibles, sino de las políticas del “libre mercado” promovidas por las instituciones financieras internacionales. Ahora, las organizaciones campesinas están liderando la oposición a la industria agrícola capitalista.**

**Walden Bello planta cara a las grandes empresas y a las instituciones internacionales. Cómo el “mercado libre” está destruyendo la agricultura en el Tercer Mundo y quién lo está combatiendo**

Cuando cientos de miles de personas se manifestaron en México el año pasado contra un incremento del 60% en el precio de las tortillas, muchos analistas culparon a los biocombustibles. A causa de los subsidios del gobierno estadounidense, los granjeros de ese país dedicaban más hectáreas al maíz para etanol que para alimento, lo cual disparó los precios. Esta desviación del uso del maíz fue sin duda una causa del aumento de los precios, aunque probablemente la especulación de intermediarios con la demanda de los biocombustibles tuvo una mayor influencia. Sin embargo, a muchos se les escapó una pregunta interesante: ¿Cómo es que los mexicanos, que viven en la tierra donde se domesticó el maíz, han llegado a depender del grano estadounidense?

### LA EROSIÓN DE LA AGRICULTURA MEXICANA

No puede entenderse la crisis alimentaria mexicana sin considerar que, en los años anteriores a la crisis de la tortilla, la patria del maíz fue convertida en una economía importadora de ese grano por las políticas de “libre mercado” promovidas por el Fondo Monetario Internacional (FMI), el Banco Mundial (BM) y Washington. El proceso comenzó con la crisis de la deuda de principios de la década de los 80s. México, uno de los dos mayores deudores del mundo en vías de desarrollo, fue obligado a suplicar dinero al BM y al FMI para pagar el servicio de su deuda con los bancos comerciales internacionales. El precio de un rescate fue lo que un miembro del consejo ejecutivo del BM describió como “intervencionismo sin precedentes”, diseñado para eliminar aranceles, reglamentaciones estatales e instituciones gubernamentales de apoyo, que la doctrina neoliberal identificaba como barreras a la eficiencia económica.

El pago de intereses se elevó del 19% del gasto federal total en 1982 al 57% en 1988, en tanto el gasto de capital se derrumbó del 19.3 al 4.4%. La reducción del gasto gubernamental se tradujo en

el desmantelamiento del crédito estatal, de los insumos agrícolas subsidiados por el gobierno, los apoyos al precio, los consejos estatales de comercialización y los servicios de extensión.

Este golpe a la agricultura campesina fue seguido por uno aún mayor en 1994, cuando entró en vigor el Tratado de Libre Comercio de América del Norte (TLCAN). Aunque dicho tratado consideraba una prórroga de 15 años a la protección de productos agrícolas, entre ellos el maíz, pronto comenzó a fluir maíz estadounidense altamente subsidiado, lo cual redujo los precios a la mitad y hundió al sector maicero en una crisis crónica. En gran medida a causa de ese acuerdo, México se ha consolidado como importador neto de alimentos.

### LA SOMBRA DE CARGILL

Con el cierre de la entidad gubernamental comercializadora de maíz, la distribución de importaciones maiceras de Estados Unidos y del grano nacional ha sido monopolizada por unas cuantas empresas transnacionales, como Cargill. Eso les ha dado un tremendo poder para especular con las tendencias del mercado, de modo que pueden manipular y magnificar los movimientos de demanda de biocombustibles tantas veces como quieran. Al mismo tiempo, el control monopólico del comercio interior ha asegurado que un aumento en los precios internacionales del maíz no se traduzca en pagar precios significativamente más altos a los pequeños productores.

Cada vez resulta más difícil a los productores mexicanos de maíz eludir el destino de muchos otros pequeños productores en sectores como el arroz, carne de res, pollo y cerdo, que se han venido abajo por las ventajas concedidas por el TLCAN a los productos subsidiados estadounidenses. Según un informe del Fondo Carnegie de 2003, las importaciones agrícolas de productos de EE.UU. han dejado sin trabajo a 1.3 millones de campesinos mexicanos, muchos de los cuales han emigrado al país del Norte.

Las perspectivas no son buenas, pues el gobierno mexicano continúa en manos de neoliberales que desmantelan sistemáticamente el sistema de apoyo al campesinado, un legado clave de la Revolución Mexicana. Como dice el director ejecutivo de Food First, Eric Holt-Jiménez, “llevará tiempo y esfuerzo recuperar la capacidad de los pequeños agricultores y no parece que haya ningún deseo político para esto. El acuerdo de la NAFTA debe ser renegociado”.

### CREACIÓN DE LA CRISIS DEL ARROZ EN FILIPINAS

Que la crisis global de alimentos se origina en la reestructuración de la agricultura por el libre mercado resulta más claro en el caso del arroz. A diferencia del maíz, menos del 10% de la producción mundial de arroz se comercializa. Además, en el arroz no ha habido desviación del consumo hacia los biocombustibles. Sin embargo, sólo en este año los precios se han triplicado, de 380 dólares por tonelada en enero a más de mil dólares en abril. Sin duda, la inflación deriva en parte de la especulación de los cárteles mayoristas en una época de existencias escasas. Sin embargo, el mayor misterio es por qué varios países consumidores de arroz que eran autosuficientes se han vuelto severamente dependientes de las importaciones.

Filipinas ofrece un triste ejemplo de cómo la reestructuración económica neoliberal transforma un país de ser exportador neto a importador neto de alimentos. Ahora es el mayor importador mundial de arroz. El esfuerzo de Manila por asegurarse provisiones a cualquier precio se ha convertido en primera página en los medios de comunicación, y las fotos de soldados que protegen la distribución del cereal en las comunidades pobres se han vuelto emblemáticas de la crisis global.

Los trazos generales de la historia de Filipinas son similares a los de México. El dictador Ferdinand Marcos fue culpable de muchos crímenes y malos manejos, entre ellos no llevar adelante la reforma agraria, pero no se le puede acusar de privar al sector agrícola de fondos gubernamentales. Para paliar el descontento de los campesinos, el régimen les otorgó fertilizantes y semillas subsidiadas, impulsó mecanismos de crédito y construyó infraestructura rural. Durante los 14 años de su dictadura, sólo en uno, 1973, se tuvo que importar arroz debido al extenso daño causado por los tifones. Cuando Marcos huyó del país, en 1986, había 900 mil toneladas métricas de arroz en los almacenes del gobierno.

### PROBLEMAS “DEMOCRÁTICOS”

Paradójicamente, durante los siguientes años de gobierno democrático se redujo la capacidad de inversión gubernamental. El BM y el FMI, actuando a favor de acreedores internacionales, presionaron al gobierno de Corazón Aquino para que diera prioridad al pago de la deuda externa, que ascendía a 26 mil millones de dólares. Aquino accedió, aunque los economistas de su país le advirtieron que sería “inútil buscar un programa de recuperación que sea consistente con el pago de la deuda fijada por nuestros acreedores”.

Entre 1986 y 1993, entre el 8 y el 10% del PIB salió de Filipinas cada año en pagos del servicio de la deuda. Los pagos de intereses en proporción al gasto gubernamental se elevaron del 7% en 1980 al 28% en 1994; los gastos de capital cayeron del 26 al 16%. En poco tiempo, el servicio de la deuda se volvió la prioridad del presupuesto nacional.

El gasto en agricultura cayó a menos de la mitad. El BM y sus acólitos locales no se preocupaban, porque un propósito del apretamiento del cinturón era dejar que el sector privado invirtiera en el campo. Pero la capacidad agrícola se erosionó con rapidez, los sistemas de riego se estancaron, y hacia finales de la década de los 90s sólo el 19% de la red de carreteras del país estaba pavimentada, contra el 82% en Tailandia y el 75% en Malasia. Las cosechas eran pobres en

general; el rendimiento promedio de arroz era de 2.8 toneladas por hectárea, muy por debajo de las de China, Vietnam y Tailandia, donde los gobiernos promovían activamente la producción rural. La reforma agraria languideció en la era posterior a Marcos, despojada de fondos para servicios de apoyo, que habían sido la clave para las exitosas reformas de Taiwán y Corea del Sur.

Como en México, los campesinos filipinos padecieron la retirada a gran escala del Estado como proveedor de apoyo. Y el recorte en programas agrícolas fue seguido por la liberalización comercial; la entrada de Filipinas en la Organización Mundial de Comercio (OMC) tuvo igual efecto que la firma del TLCAN para México. La entrada en la OMC requería eliminar cuotas en las importaciones agrícolas excepto el arroz, y permitir que cierta cantidad de cada producto ingresara con bajos aranceles. Si bien se permitió al país mantener una cuota en importaciones de arroz, tuvo que admitir el equivalente entre el 1 y el 4% del consumo doméstico en los 10 años siguientes. De hecho, a causa del debilitamiento de la producción derivada de la falta de apoyo oficial, el gobierno importó mucho más que eso para compensar una posible escasez. Esas importaciones, que se elevaron de 263 mil toneladas en 1995 y a 2.1 millones en 1998, hundieron el precio del cereal, lo cual desalentó a los productores y mantuvo la producción a una tasa muy inferior a la de los dos principales proveedores del país, Tailandia y Vietnam.

### LA OMC, PEOR QUE EL TIFÓN

Las consecuencias del ingreso de Filipinas en la OMC barrieron con el resto de la agricultura como un tifón. Ante la invasión de importaciones baratas de maíz, los campesinos redujeron la tierra dedicada a ese cultivo de 3.1 millones de hectáreas en 1993 a 2.5 millones en 2000. La importación masiva de partes de pollo casi acabó con esa industria, mientras que el aumento de importaciones desestabilizó las de aves de corral, cerdo y vegetales.

Los economistas del gobierno prometieron que las pérdidas en maíz y otros cultivos tradicionales serían más que compensadas por la nueva industria exportadora de cultivos “de alto valor agregado” como flores, espárragos y brócoli. Poco de eso se materializó. El empleo agrícola cayó de 11.2 millones en 1994 a 10.8 millones en 2001.

El doble golpe del ajuste impuesto por el FMI y la liberalización comercial impuesta por la OMC hizo que una economía agrícola en buena medida autosuficiente se volviera dependiente de las importaciones y marginó constantemente a los agricultores. Fue un proceso cuyo dolor fue descrito por un negociador del gobierno filipino durante una sesión de la OMC en Ginebra: “Nuestros pequeños productores agrícolas son masacrados por la brutal injusticia del entorno del comercio internacional”.

### LA GRAN TRANSFORMACIÓN

La experiencia de México y Filipinas se reprodujo en un país tras otro, sujetos a los manejos del FMI y la OMC. Un estudio de la Organización de Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) en 14 países descubrió que los niveles de importaciones agrícolas en 1995-98 excedieron los de 1990-94. No era sorprendente, puesto que uno de los principales objetivos del acuerdo agrícola de la OMC era abrir mercados en países en vías de desarrollo para que absorbieran la producción excedente del Norte.

Los apóstoles del libre mercado y los defensores del *dumping* parecieran estar en extremos opuestos del espectro, pero las políticas que propugnan producen el mismo resultado: una agricultura capitalista industrial globalizada. Los países en desarrollo se integran en un sistema en el que la producción de carne y grano para exportación está



dominada por grandes granjas industrializadas como las manejadas por la transnacional tailandesa CP, en las que la tecnología es mejorada continuamente por avances en ingeniería genética de firmas como Monsanto. Y la eliminación de barreras tarifarias y no tarifarias facilita un supermercado agrícola global de consumidores de elite y clase media, atendidos por corporaciones comercializadoras de granos como Cargill y Archer Daniels Midland, y minoristas transnacionales de alimentos como la británica Tesco y la francesa Carrefour.

No se trata sólo de la erosión de la autosuficiencia alimentaria nacional o de la seguridad alimentaria, sino de lo que la africanista Deborah Bryceson, de Oxford, llama la “descampesinación”, es decir, la supresión de un modo de producción para hacer del campo un sitio más apropiado para la acumulación intensiva de capital. Esta transformación es traumática para cientos de millones de personas, pues la producción campesina no es sólo una actividad económica: es un modo de vida milenario, una cultura, lo cual es una razón de que en India los campesinos desplazados o marginados hayan recurrido al suicidio. Se calcula que unos 15 mil campesinos indios han acabado con su vida. El derrumbe de precios por la liberalización comercial y la pérdida de control sobre las semillas ante las empresas de biotecnología son parte de un problema integral, señala Vandana Shiva, activista por la justicia global: “En la globalización, el campesino o campesina pierde su identidad social, cultural y económica de productor. Ahora un campesino es ‘consumidor’ de semillas y químicos caros que venden las poderosas corporaciones transnacionales por medio de poderosos latifundistas y prestamistas locales”.

### LA AGRICULTURA AFRICANA

La descampesinación se encuentra en un estado avanzado en Latinoamérica y en Asia. Si el BM se sale con la suya, África seguirá el mismo camino. Cómo Bryceson y sus colegas afirman correctamente

## LA LUCHA CONTRA LA INDUSTRIALIZACIÓN... ES LA LUCHA CON EL HAMBRE

El artículo del bueno de Walden Bello, al que conocimos en las jornadas de lucha junto a José Bové en Francia, son del todo definitorias. Hay una forma de hacer que conlleva alimentos peligrosos para el Norte y hambre para el Sur. La respuesta a eso es la agricultura ecológica, comercializada a escala local. Una agricultura y ganadería de escala local, fuerte, sólida, protege el medio ambiente, la soberanía alimentaria, las culturas locales y los ejes rurales y sociales autóctonos, además de la gastronomía vernácula, la biodiversidad y las lenguas y costumbres propias. Por ello, luchar contra la industrialización de la agricultura y por la agricultura ecológica y local (que, como reconoce abiertamente la FAO, es la agricultura que más protege contra las hambrunas y las economías locales) es mucho más que luchar por una dieta más sana. Es luchar por una nueva forma de ver el mundo, que engloba ámbitos agrarios, económicos, alimentarios, sociales y culturales, en pos de un futuro mejor para nuestros hijos y para los propios países del Sur, las principales víctimas de este proceso. Dejemos de ser cómplices y sus verdugos. La agricultura ecológica es, por todo eso, la agricultura que debemos defender si queremos tener una coherencia espiritual, pues es una forma de volver al gran pacto cósmico.

Ángeles Parra es directora de BioCultura

te en un artículo reciente, *The World Development Report 2008*, con amplia información sobre la agricultura en África, es prácticamente un plan para la transformación de la agricultura continental en una agricultura a gran escala comercial. Pero como en muchos otros lugares, la gente está pasando de un resentimiento de impotencia a un completo desafío.

En el tiempo de la descolonización en los 60s, África era un exportador neto de alimentos. Hoy el continente importa el 25% de su comida; casi todos los países son importadores. El hambre y la falta de alimentos están al orden del día, con emergencias de alimentos durante los tres últimos años en el Cuerno de África, el Sahel, el sur y el África Central.

La agricultura en África está en una profunda crisis, las causas van desde las guerras a los gobiernos, la falta de tecnología agrícola y el aumento del sida. Como en México y Filipinas, una gran parte de la explicación es el abandono de los controles de los gobiernos y los mecanismos de ayudas que bajo el ajuste estructural impuesto por el FMI y el BM como el precio a pagar para la asistencia en pagar la deuda externa.

Los ajustes estructurales trajeron un decline en la inversión, aumentaron el desempleo, reducción del gasto social, reducción del consumo y baja producción. El aumento de los precios de los fertilizantes y al mismo tiempo la reducción de los sistemas de créditos agrícolas lo único que hizo fue reducir el uso de fertilizantes, el tamaño de las cosechas y la reducción de la inversión. La realidad rehusó confrontarse a las expectativas doctrinales de que el estado allanaría el camino para que el mercado dinamizara la agricultura.

En lugar de ello, el sector privado que vio que la reducción en el gasto del estado crearía más riesgos... no cubrió el desfase. País tras país, se repite siempre lo mismo. El estado deja de defender lo propio, y la economía globalizada arrasa con todo. Donde el sector privado sustituyó a lo público, se acrecientan los problemas; según un informe de OXFAM: “A menudo lo han hecho en unos términos muy desfavorables para los granjeros pobres, dejando a estos con más inseguridad alimentaria, y a los gobiernos a depender de unas ayudas internacionales poco predecibles”. El sector económico, normalmente a favor del sector privado, siempre ha estado de acuerdo, admitiendo que “muchas de las empresas privadas que vinieron a reemplazar a los investigadores estatales resultaron ser monopolistas en busca de dinero”.

### BANCO MUNDIAL, LA MAFIA

El apoyo que recibieron los gobiernos fue canalizado por el Banco Mundial para la exportación de los productos agrícolas para generar divisa extranjera, la que necesitan los estados para pagar su deuda. Pero como en la hambruna en Etiopía en los años 80, este llevó a que la mejor tierra agrícola se dedicase a la exportación forzando a mover las cosechas para la alimentación a tierras menos favorables, lo que aumentó la inseguridad alimentaria, además las indicaciones del BM a varias economías para que se centraran en el mismo tipo de productos para la exportación a menudo llevó a una sobreproducción, lo que hizo que los precios bajasen en los mercados internacionales. Por ejemplo el éxito de Ghana en la expansión del cultivo de cacao llevó a una bajada del precio del 48% entre 1986 y 1989. En 2002-03 la caída en el precio del café contribuyó a otra emergencia de alimentos en Etiopía.

Como en México y Filipinas, los ajustes estructurales en África no fueron sólo sobre la falta de inversión sino de la des-inversión de los gobiernos. Hubo otra diferencia importante, en África el FMI y el BM administraron a pequeña escala, tomando decisiones sobre la velo-

cidad en que los subsidios se terminaban, cuántos funcionarios debían ser despedidos. Incluso, en el caso de Malawi, decidieron qué cantidad de reservas de grano se venderían y a quién debían ser vendidas. O sea que los proconsules residentes del BM y del FMI llegaron hasta las entrañas de cómo el Estado manejaba la economía agrícola para quedarse con todo.

### LA TRAGEDIA DE MALAWI

Malawi es un ejemplo representativo de la tragedia africana propagada por el FMI y el BM. En 1999 el gobierno de Malawi inició un programa para dar a cada pequeño negocio familiar un paquete con fertilizantes y semillas gratuitamente. El resultado: excedente nacional de maíz. Lo que vino después es una historia que debe ser encumbrada como un estudio clásico de uno de los grandes errores de la economía neoliberal.

EL BM y otros donantes de ayuda forzaron la disminución y eventualmente el abandono del programa, diciendo que el subsidio distorsionaba los mercados. Sin los paquetes gratuitos, la producción cayó. Al mismo tiempo el FMI insistió al gobierno a que vendiera una gran parte de sus reservas de grano para permitir que la agencia de la reserva de alimentos pague la deuda. El gobierno cumplió. Cuando la crisis alimentaria se convirtió en hambruna en 2001-02, las reservas eran prácticamente inexistentes. Unas 1.500 personas murieron. El FMI no se arrepintió; de hecho, suspendió los pagos de un programa de ajuste aludiendo que "el sector paraestatal continuaría siendo un riesgo para la exitosa implementación del presupuesto de 2002/03. Las intervenciones del gobierno en la agricultura y otros mercados alimentarios están socavando otras inversiones más productivas".

Pero otra crisis alimentaria aún peor se gestó en 2005; el gobierno estadounidense no había tenido bastante con la estupidez del FMI y del BM. Un nuevo presidente reintrodujo el subsidio para los fertilizantes, permitiendo que 2 millones de familias lo comprasen a un tercio del precio de mercado y las semillas también con descuentos. El resultado: aumento espectacular de las cosechas durante dos años, un excedente de 1 millón de toneladas de maíz y el país se transformó en un exportador de maíz a todo el cono sur de África.

### SOBERANÍA ALIMENTARIA

No es solamente el desafío de gobiernos como el de Malawi y la disidencia de sus aliados lo que está socavando al FMI y al BM. Organizaciones campesinas de todo el mundo, cada vez más militantes en resistir la globalización de la agricultura industrial, han tomado posiciones.

Los grupos de agricultores han creado redes internacionales; uno de los movimientos más dinámicos es Vía Campesina. Ellos no sólo buscan "echar a la OMC de la agricultura", oponerse al paradigma de una agricultura industrial capitalista; también proponen una soberanía alimentaria alternativa. Esto significa en primer lugar el derecho de los países a determinar su producción y su consumo de alimentos y la liberación de la agricultura de los regímenes de comercio global como la OMC. También significa la consolidación de la agricultura a pequeña escala con la protección del mercado interior



*Para escapar del hambre, los países del Sur tienen que regresar a formas de agricultura tradicional y a eco-nomías locales...*



*La agricultura industrial empobrece a los países del Sur y provoca hambrunas y desnutrición...*

Fotos: E.V.

de los productos importados baratos; precios remunerativos para agricultores y pescadores: abolición de todos los subsidios directos e indirectos a la exportación; y el fin de los subsidios domésticos que promuevan un tipo de agricultura insostenible. Vía Campesina también pide el final de los derechos de propiedad intelectual relacionados con el comercio (TRIPs) que permite a las corporaciones patentar las semillas; se oponen a la agro-tecnología basada en la ingeniería genética; y demanda una reforma del campo. Como contraste a un monocultivo integrado global, ofrecen la visión de una economía tradicional agrícola compuesta de diversas economías nacionales agrícolas comerciando entre ellas pero centradas principalmente en la producción doméstica.

Aunque han llegado a ser como una reliquia de la era pre-industrial, los campesinos están liderando la oposición a una agricultura industrial capitalista que pareció relegarlos a la papelera de la Historia. Se han convertido en lo que Karl Marx describía como una "clase en sí misma" con conciencia política contradiciendo sus predicciones sobre su fin. Con la crisis de alimentos global, se están posicionando en el primer plano y tienen aliados y gente que los apoya. Los campesinos combaten la descampesinación; los acontecimientos en el siglo XXI están mostrando que la panacea de una agricultura industrial capitalista es una pesadilla. Con las crisis medioambientales multiplicándose, las disfunciones sociales de la vida urbana-industrial apilándose y la agricultura industrializada creando una mayor inseguridad alimentaria, el movimiento de los agricultores cada vez está ganando más relevancia no sólo en el mundo agrícola sino en todos los que se encuentran amenazados por las consecuencias catastróficas de la visión global del capital de una organización de la producción, la comunidad y la vida en sí misma.

**Walden Bello.** Este artículo apareció publicado en la edición del 2 junio 2008 de *The Nation* (Nueva York). Walden Bello es miembro del *Transnational Institute*, es presidente de *Freedom from Debt Coalition*, profesor de Sociología en la *Universidad de Filipinas en Diliman* y analista senior en *Focus on the Global South*.

**Versión íntegra del artículo original y publicado en versión reducida en**

[www.jornada.unam.mx](http://www.jornada.unam.mx)

[http://www.tni.org/detail\\_page.phtml?&lang=sp&page=bello\\_globalfoodcrisis&lang\\_help=sp](http://www.tni.org/detail_page.phtml?&lang=sp&page=bello_globalfoodcrisis&lang_help=sp)

**Artículo completo:**

<http://www.focusweb.org/how-to-manufacture-a-global-food-crisis-lessons-from-the-world-bank-imf-an.html?Itemid=159>

*Traducción: Jorge Anaya para La Jornada, en versión reducida; y Félix Nieto para Globalízate, versión íntegra.*

## CUMBRE DE LA FAO EN ROMA / CRISIS ALIMENTARIA



Foto: Gabriela Barriocanal

*La agricultura urbana puede abastecer de alimentos a muchas personas cuando el petróleo escasee y/o esté a precios imposibles...*

# EL HAMBRE NO ESTÁ EN VENTA

**Comunicado de prensa conjunto de Acsur-Las Segovias, Attac, COAG, Ecologistas en Acción, Ingeniería Sense Fronteres-Catalunya, Entrepueblos, Plataforma Rural, SETEM, Veterinarios Sin Fronteras, Xarxa de Consum Solidari... La Ronda de Doha de la OMC no resuelve la Crisis Alimentaria Global: la Sociedad Civil exige soluciones reales.**

**E**n junio, más de 240 ONGs, organizaciones agrarias, sindicatos y movimientos sociales de 50 países, promovido por la red "Nuestro Mundo No Está En Venta", enviaron una carta contundente al director general de la Organización Mundial del Comercio, Pascal Lamy, en contra de su intención de concluir la Ronda de Doha como "solución a la crisis alimentaria".

El mensaje apunta que "las negociaciones comerciales de la Ronda de Doha no abordan los desafíos más importantes que enfrenta el sistema alimentario mundial, entre los que se cuentan el cambio climático, el agotamiento de los recursos naturales, la cuadruplicación de los precios del petróleo, la ausencia de competencia en los mercados mundiales de productos básicos, la especulación financiera y la expansión acelerada de la producción de agrocombustibles".

### CARTA A LOS MINISTROS

Con motivo de la Conferencia sobre Seguridad Alimentaria de la Organización de Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) en Roma, y la reunión anual de la OCDE, los firmantes del Estado español han remitido la carta a la ministra de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino, Elena Espinosa, y al ministro de Comercio, Miguel Sebastián, diciendo que la respuesta a los aumentos de los precios alimentarios no consiste "en profundizar la desregulación de la producción y el comercio de alimentos". El mensaje también ha sido enviado al Banco Mundial, el Fondo Monetario Internacional, la OCDE, la FAO y el secretario General de la ONU, Ban Ki-Moon. <sup>1</sup>

La carta sostiene que "la incapacidad de manejar la crisis alimentaria actual es una muestra del fracaso tras tres décadas de desregulación de los mercados agrícolas. Ni la Ronda de Doha de la OMC, ni otros tratados de libre comercio bilaterales y regionales que se están negociando actualmente, podrán resolver la crisis alimentaria, porque la liberalización del comercio ha socavado la capacidad de un buen número de países para alimentarse a sí mismos".

"Consideramos que la Ronda de Doha agravará la crisis volatizando aún más los precios de los alimentos, incrementando la dependencia de los países en desarrollo en las importaciones, y fortaleciendo el poder del agronegocio multinacional en los mercados agropecuarios y alimentarios", señalan las organizaciones firmantes; y reivindican:

1. Los gobiernos y las comunidades necesitan tener una gama de herramientas a su disposición para construir sistemas alimentarios y agropecuarios resistentes, aptos para enfrentar los desafíos que se avecinan: reforma agraria y políticas que acrecienten la soberanía alimentaria, estimulen los mercados locales y apoyen la agricultura ecológica de pequeña escala.
2. La volatilidad de los precios de los productos agrícolas tiene que ser resuelta mediante políticas y acciones encaminadas a prevenir las crisis alimentarias y garantizarles a los pequeños productores rurales ingresos estables, seguros y justos. Es necesario restablecer reservas de alimentos bien administradas.





*Una de las soluciones a las hambrunas es un regreso a las agriculturas tradicionales, también en el Norte, para evitar problemas futuros...*

3. Los gobiernos deben crear redes de seguridad y sistemas públicos de distribución de alimentos para evitar hambrunas, y brindarle apoyo financiero a los consumidores más pobres a fin de que éstos puedan comer, utilizando la mayor cantidad de recursos disponibles.
4. Una reforma del sistema de ayuda alimentaria para que se compren alimentos producidos localmente.
5. La no liberalización del comercio en la OMC, ni en otras negociaciones comerciales bilaterales o regionales.

Al mismo tiempo se ha enviado a los gobiernos reunidos en Roma la "Declaración de la sociedad civil sobre la emergencia alimentaria mundial: ¡Que no se repitan los errores de siempre!", impulsada por la Vía Campesina y el Comité Internacional de Planificación para la Soberanía Alimentaria (CIP). En dicha carta, que ya han firmado cerca de 800 organizaciones a nivel mundial, se declara el "Estado de Emergencia de los Pueblos por la actual crisis de alimentos".<sup>2</sup>

Se hace un llamamiento al Consejo para los Derechos Humanos de la ONU y al Tribunal Internacional de Justicia para que

investigue la responsabilidad en las violaciones del derecho a la alimentación. Se pide el cese inmediato del desarrollo de tierras para la producción industrial de agrocombustibles. Se reclama asimismo el establecimiento de una Comisión de la ONU para la Producción Alimentaria, Consumo y Comercio, con la participación de los productores de pequeña escala de alimentos y de consumidores marginados.

"Creemos que el derecho a la comida está por encima de los acuerdos comerciales y otras políticas internacionales. En la emergencia alimentaria actual, las negociaciones mercantiles relacionadas con la comida y la agricultura deben detenerse", afirma la declaración. Finalmente se rechazan los modelos de la Revolución Verde, pero se apuesta por la participación de la sociedad civil en el desarrollo de una estrategia integral para responder al cambio climático.

#### NOTAS:

- 1 La carta con las firmas está disponible en: <http://www.oaklandinstitute.org>
- 2 La carta con las firmas está disponible en: [www.nyeleni.eu/foodemergency](http://www.nyeleni.eu/foodemergency)

# GUERRA A LA NUEVA FORMA DE USURA QUE REPRESENTA LA AGRICULTURA TRANSGÉNICA



Nuestra compañera Bea, plantándole cara a la modificación genética y apostando por la soberanía alimentaria

**Hemos dedicado ya, en los 35 números de The Ecologist, varios artículos a mostrar el daño que conlleva la usura, no sólo en lo que respecta al mundo de la economía de los más débiles, sino también el coste medioambiental y social que significa. Pues bien, tras la agricultura transgénica se esconden nuevas formas de usura y de especulación. Por ello, hay que descartar rotundamente las biotecnologías y apostar por la agricultura ecológica.**

*Renuncia al engaño y arroja la usura,  
y no habrá más bandidos y ladrones*

**Lao Tse, Tao Te King**

**H**ace un tiempo, ya lo escribí: “La agricultura transgénica es, al mundo agrario, lo que la usura al mundo de la economía”. El hecho de que alguien haga préstamos y demande un incremento es algo que ha estado tajantemente prohibido en todas las religiones tradicionales, no sólo en el islam. En absolutamente todos los libros sagrados de todas las formas espirituales tradicionales de todos los tiempos la usura ha sido condenada. Los sabios de los tiempos antiguos ya sabían, por aquel entonces, que dejar la sociedad humana a los imperativos del mundo económico, usurero y desleal, significaba llegar al agujero negro en el que nos encontramos hoy: destrucción medioambiental, atomización social, hambrunas, exclusión... Sólo en el mundo judío,

en cierto momento, se permitió hacer préstamos con incremento “al extranjero”. Y, bueno, eso sí, la Iglesia Católica, desde hace un tiempo, no sólo ya no prohíbe la usura, sino que la practica abiertamente. En otras vertientes cristianas, desde Calvino y sus secuaces, también la usura es practicada sin ningún escrúpulo. En todas las demás confesiones, por lo menos en la teoría, la usura sigue siendo considerada lo que es: un atraco a corbata armada. Ya en los Vedas y en el Tao Te King se declara la usura como un gran mal para los hombres.

## **NUEVAS FORMAS DE USURA**

Existe una usura abierta, descarada, lamentable, que practican los bancos, los estados, las instituciones internacionales, y existen otras formas de usura y de especulación soterradas, engañosas, enfermizas, que practican las empresas. ¿Por qué digo que la agricultura transgénica es una nueva forma de usura? Porque la usura tradicional significa devolver más de lo que pides, pagar

más del precio justo, entrar en una economía irreal. Así, pues, ¿no es una forma de usura que un agricultor quede vinculado económicamente a una empresa porque las semillas que compra no producirán frutos cuyas semillas germinarán de tal forma que tendrá que volver a comprar semillas a la misma empresa? ¿No es usura una agricultura que, además de lo descrito, como es el caso de determinado tipo de semillas biotecnológicas, necesitará de determinados insumos químicos, expendidos por las mismas empresas, para que esos vegetales puedan llegar al fin de su ciclo vital? Si tenemos en cuenta, además, que las empresas biotecnológicas están patentando la vida, eso ya es la forma de usura más brutal, impúdica y hereje que pueda haber pisado jamás la faz de la Tierra, pues se obtienen millones y millones de interés de algo robado a la propia Naturaleza. Empresas y estados del Norte se compinchan para practicar, al alimón, la usura convencional y la usura agraria, pues millones de campesinos pobres en todo el planeta piden préstamos bancarios para comprar semillas biotecnológicas y maquinaria que acaba de llevarles a la bancarrota absoluta. Un caso emblemático es Argentina: a más biotecnología y más producción para la exportación, más hambre, más paro, más endeudamiento y más poder en menos manos. Eso, sin hablar de los problemas medioambientales, sanitarios, sociales...

### ESPECULACIÓN A PUNTA PALA

La usura es abominable como lo es la especulación. Y la nueva agricultura biotecnológica es, fundamentalmente, especulativa, y por ello es doblemente horrorosa. Desde el momento en que la agricultura entra en el campo internacional, los precios se marcan desde Wall Street, y nunca favorecen a las clases campesinas, y tampoco a los consumidores. La agricultura industrial, biotecnológica, es usura y especulación a una escala colosal. Se benefician muy pocas empresas (Monsanto, Cargill, Novartis...), algunos intermediarios, las entidades bancarias... Mientras, se empobrece el mundo, la soberanía alimentaria global está en peligro, los peligros medioambientales son cada vez más inciertos, se monopoliza la vida y nuestros paisajes se convierten en monotonos espantosos. Mientras el mundo pobre juega a sobrevivir cayendo como víctimas de la usura y la especulación, se dejan de producir los bienes alimentarios propios y tradicionales y los países del Sur pasan de productores a importadores de productos alimentarios usurarios y especulativos producidos en los países del Norte a base de subvenciones creadas con los excedentes de la usura global. En fin, horrible. Y lo peor de todo es que nosotros podemos seguir bien pronto los pasos de muchos países africanos, latinoamericanos o asiáticos y empezar a comprar lo que siempre habíamos producido nosotros mismos.

### LA LUCHA, LA LUCHA

La lucha debe centrarse en defender la agricultura orgánica en economías locales y absolutamente desestandarizadas, con productos autóctonos, especies rústicas, tanto en agricultura como en ganadería. Esto significa, en el marco de las posibilidades que todavía ofrece nuestro mundo, una economía más real, más solidaria, más fértil. La economía de la agricultura usuraria es una economía irreal, frágil, especulativa, fraudulenta, estéril, que sólo beneficia a unos pocos. La usura agraria amputa la vida, coarta la fertilidad, desvalora el trabajo de la reproducción. La agricultura orgánica, por el contrario, es el volver al regazo de la Madre Tierra, al no confundir precio con valor, a lo femenino que



Foto: P. Iv.

*Mariano Bueno, defendiendo la agricultura local y la autoproducción, una forma de lucha contra los mercados especulativos...*

## PRODUCCIÓN AGROECOLÓGICA CAMINO DE LA AUTOSUFICIENCIA

Se estima que, cuando una "explotación" convencional pasa a ser gestionada bajo las coordenadas agroecológicas, los rendimientos por unidad de superficie pueden bajar desde un 10 hasta un 35%. Sin embargo, a medida que la finca se adentra en los procesos agroecológicos, la producción recupera la capacidad productiva e, incluso, puede llegar a superarla, dependiendo del talento organizativo de sus responsables. En cualquier caso, lo que sí está claro es que la agroecología es mucho más autosuficiente que la agricultura industrial e independiza al campesino frente a bancos, empresas de semillas, insumos químicos, grandes maquinarias... Cuando los productos agroecológicos se comercializan a un nivel local, se cierra el círculo de sostenibilidad con categoría *cum laude*. Y se ha ganado una batalla contra la usura, uno de los mayores males que asolan a nuestra especie. Por otro lado, cabe destacar que practicar el comercio agrario lo más al margen posible de Wall Street es una de las mejores maneras de llevar a cabo un activismo realmente efectivo y revolucionario. Los policultivos, por otra parte, garantizan más nutrientes a partir de una misma finca. Más autosuficiencia.

anida en cada uno de nosotros (seamos hombres o mujeres), es volver a las leyes cósmicas sagradas. La agricultura usuraria desprecia lo sagrado y lo femenino y es, verazmente, un invento del patriarcado occidental tecnológico.

**Pedro Burruezo**  
[burruezo@theecologist.net](mailto:burruezo@theecologist.net)



# NECESITAMOS SUELOS SANOS



Foto: E.D.

La agricultura orgánica enriquece la calidad del suelo cultivable...

**No puede haber alimentos sanos y nutritivos si nuestros suelos están degradados por la utilización de biocidas y fertilizantes químicos. Los estudios alertan de suelos de agricultura industrial muy empobrecidos y alimentos sin nutrientes. La respuesta, una vez más, es la agricultura ecológica.**

## EL FÓSFORO UN EJEMPLO

En general, cuando se incluyen en la fertilización ecológica aportaciones periódicas de estiércoles o compost... no suele ser necesario un suplemento de fertilizantes minerales fosforados, ya que en los estiércoles y el compost la relación P/N suele ser mucho más alta que la resultante en el material vegetal de los productos cosechados. En el supuesto, poco probable, de que en algún caso se presentaran carencias de fósforo, sobre todo en el periodo de conversión de cultivo convencional a cultivo ecológico, se debe estimar la cantidad de fósforo necesaria para corregir la carencia en un periodo de varios años mediante fertilizantes inorgánicos adecuados y/o abonos orgánicos.

**Fernando Pomares.** Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias (IVIA)

Artículo completo: [www.eumedia.es/user/articulo.php?id=169](http://www.eumedia.es/user/articulo.php?id=169)

La prensa se ha hecho eco, en los últimos meses, de un estudio suizo que alerta sobre la pobre calidad en nutrientes de los suelos de agricultura industrial de toda Europa. El uso indiscriminado durante años y años de biocidas y fertilizantes químicos ha conllevado una degradación de la vitalidad de nuestras tierras.

El diario catalán *Avui*, con fecha del 30 de junio de 2008, abrió su sección de Sociedad con un reportaje cuyo título señalaba: "Frutas y verduras con la mitad de nutrientes que hace veinte años". La culpa la tiene la utilización masiva de fungicidas, pesticidas, herbicidas, fertilizantes químicos... "Un estudio reciente realizado en Suiza muestra que muchas verduras y frutas han perdido la mitad o más de sus nutrientes en los últimos veinte años", señala el diario citado.

### DATOS CONCLUYENTES

El estudio suizo determina, según *Avui*, que "entre 1985 y 2002, las fresas europeas habrían perdido el 43% de calcio; las espinacas, el 63% de vitamina C; y las zanahorias, el 75% de magne-

sio". Por otro lado, el mismo estudio concluye que "los análisis muestran que la lechuga convencional contiene un 35% más de nitratos que la lechuga ecológica; las acelgas, un 65% más. Y las espinacas, un 28% más". El resumen más importante de este informe citado por *Avui* es que alerta sobre los pocos nutrientes que contienen las frutas y verduras convencionales. Que estaban contaminados... ya lo sabíamos, como se comprueba al comparar el contenido en nitratos y otros contaminantes. La novedad reside en que, por todas partes, llueven datos de que los alimentos ecológicos (ver reportaje de Pedro Burruezo en página 12) tienen muchos más nutrientes. Una dieta sin alimentos nutritivos conlleva estados carenciales de salud y de todo tipo.



Foto: E. D.

### EL MILAGRO DEL COMPOST

Los cultivos ecológicos se abonan con abonos orgánicos ecológicos, como por ejemplo estiércoles de vaca, caballo, ovino o cerdo, bien compostados y procedentes de granjas donde los animales no han recibido tratamientos químicos de ningún tipo. El secreto de la agricultura ecológica no radica sólo en tener cura y decoro por las plantas, los árboles... A decir verdad, no puede haber una agricultura sana, y alimentos sanos, sin suelos limpios, sin suelos vivos, sin suelos con una gran biodiversidad.

*No puede haber alimentos sanos sin un suelo fértil y de calidad*

El mayor secreto y milagro de la agricultura biológica radica en utilizar un buen compost que sea capaz de vivificar la fertilidad de la tierra. En la visión holística de la agricultura biológica el suelo es algo vivo, que debe ser respetado, que debe ser cuidado. En la visión de la agricultura industrial, el suelo es considerado algo inerte, muerto, neutro, un simple soporte.

### APORTE DE NUTRIENTES

Se pueden aportar nutrientes al suelo por otras vías. Por ejemplo: fijación simbiótica, agua de riego rica en minerales, fertilizantes orgánicos comerciales, acolchados, sistemas biodinámicos, rotación de cultivo, utilización de leguminosas para la fijación de nitrógeno/abonos verdes... Hoy, sabemos de las contribuciones de las enzimas de las tierras (proteínas excretadas por microorganismos y raíces de las plantas) en numerosas reacciones bioquímicas que tienen lugar en los ciclos nutrientes como el carbono, nitrógeno, fósforo... y en otras reacciones fundamentales. Todo ello contribuye al mantenimiento de una buena calidad y vitalidad del suelo. Hoy, insistimos, las actividades enzimáticas son utilizadas como indicadores de la fertilidad según diversos autores. La fertilización ecológica, por sus características intrínsecas, conlleva más y mejores actividades enzimáticas del suelo, principalmente en la actividad fosfatasa alcalina. Todas estas técnicas contribuyen a crear alimentos mucho más ricos en nutrientes, en vitaminas, en minerales, en antioxidantes... La agricultura industrial, por el contrario, agota los suelos y conlleva miseria y destrucción a medio y largo plazo.

## COMPARACIÓN DEL SUELO Y LA SALUD HUMANA SIGUIENDO EL SENTIDO COMÚN

Imaginemos un organismo humano. Para que este organismo goce de salud y de vitalidad debe tener, entre otras cosas, una dieta, es decir, un aporte de nutrientes, suficiente, variado, periódico... Pues con el suelo ocurre lo mismo. Imaginemos, por un instante, que cualquiera de nosotros fuera alimentado con soportes vitamínicos, minerales, proteicos... sintéticos, procedentes de procesos químicos. El resultado sería un organismo que, a pesar del supuesto aporte de nutrientes, no estaría capacitado para asimilarlos y, pues, para gozar de salud. ¿No es más correcto, sencillo, barato y lógico consumir esos nutrientes por las vías para las que la Naturaleza nos dotó? Nuestra salud no depende de la cantidad de nutrientes artificiales que podamos consumir, sino de una dieta sana, variada, suficiente, regular... Lo mismo necesitan los suelos de nuestros cultivos. Los hemos degradado de una forma tangencial con tantas "pastillitas". Les hemos restado su vitalidad. Por eso Vandana Shiva habla de la esterilidad de la agricultura convencional.

**Esther Díaz**

# ME DA LECHE MERENGADA, ¡AY! QUÉ VACA TAN SALADA...

**Un estudio de la Universidad de Newcastle (UK), según informa Agroinformación, demuestra que la leche biológica es de mucha más calidad y más alimenticia que la leche convencional. Los resultados de este estudio se publican en la edición en línea de Journal of Science of Food and Agriculture. Nos lo explica Carles Arnau.**

**S**egún el citado informe de la Universidad Newcastle, en Reino Unido, la leche que producen los ganaderos que dejan que sus vacas pasten libremente, una leche clasificada como producto orgánico, tiene innumerables ventajas por encima de la leche convencional, ventajas que podemos ubicar en diversos ámbitos.

## LECHE ANTIOXIDANTE

El Grupo de Agricultura Ecológica de la universidad de Newcastle, encabezado por el investigador Gillian Butler, concluye en su estudio que las vacas que viven en las granjas orgánicas dan

una leche que contiene ácidos grasos más benéficos y saludables que los de la leche de las vacas de granjas de producción intensiva. La leche ecológica contiene más y mejores antioxidantes y vitaminas que la leche convencional. Parece ser que, durante los meses de verano, la ingesta de leche orgánica es doblemente satisfactoria, ya que uno de los productos de la leche –el ácido linoleico conjugado o ácido CLAP9- está presente en un porcentaje del 60% superior en la leche orgánica que en la leche convencional. Esto es así porque, en verano, las vacas que pastan libremente en los prados tienen abundante comida, tréboles frescos, hierbas de diferentes tipos... Esta alimentación tan rica hace que su leche sea mucho mejor, de mayor calidad nutricional. El estudio demuestra que las diferencias estacionales en la calidad de la leche, comparando los dos tipos de producción, existen, y son más que notables.

## LA PRUEBA DEL ALGODÓN

“Lo que es diferente en esta investigación es que muestra claramente que, en las granjas orgánicas, dejar que las vacas pasten naturalmente, usando una dieta con forraje, es la razón más importante para las diferencias en la composición de la leche orgánica y la convencional”, ha explicado el científico Gillian Butler. En el futuro, según ha comentado Butler, la investigación se enfocará a cómo mejorar la composición nutricional de la leche durante el invierno, cuando las vacas están bajo techo y se alimentan sobre todo de forraje conservado.



## LECHES SEMIDESNATADAS ORGÁNICAS EN EL MERCADO ESPAÑOL CONSUME SANO A UN PRECIO RAZONABLE Y COMPARA

Punto de venta: Esclat. Girona.

**Marca:** President ECO. Aval: Comité de Galicia. PVP: 1'39 €. Peso: 1 litro

**Marca:** Puleva. Leche convencional. PVP: 1'15 €. Peso: 1 litro

**Marca:** Ato. Leche convencional. PVP: 0'94 €. Peso: 1 litro

**Marca:** Pascual. Leche convencional. PVP: 0'99 €. Peso: 1 litro

## LECHE DE CABRA MEJOR QUE LA DE VACA

Un estudio de la Universidad de Granada demuestra que el consumo de leche de cabra tiene más virtudes para el organismo humano que la de vaca. El estudio, dirigido por el profesor Javier Díaz, concluye que la ingesta de leche de cabra ayuda a prevenir enfermedades como la anemia y la desmineralización de los huesos. Por otro lado, desde tiempos inmemoriales se sabe que la leche del ganado caprino favorece la absorción por el organismo de varios minerales tan esenciales como el hierro, el calcio o el fósforo, entre otros.





Vacas en la finca de la empresa Mas Claperol, productora de quesos y otros derivados lácteos ecológicos de gran calidad y excepcional sostenibilidad...

### **CARLO LEIFERT**

Por otro lado, recientemente, Víctor Amela entrevistó a Carlo Leifert, máximo experto europeo en agricultura y ganadería ecológicas e ingeniero agrónomo y doctor en Microbiología Bromatológica. En la entrevista de *La Contra* de *La Vanguardia* concedida a Amela, Leifert respondió a la pregunta sobre qué ventajas tenía el consumo de leche ecológica por encima del consumo de leche convencional: "Tiene un 20% más de carotenoides, un 30% más de vitamina E y provitamina A, un 60% más de Omega 3, y de un 40% a 80% más de ácido linoleico conjugado, que es anticancerígeno, cardiosaludable e inmunostimulante!". También ha dicho: "Todos los alimentos que consumimos en casa son ecológicos. En Gran Bretaña esto es ya posible, en comercios especializados: dispones de todas las verduras, hortalizas y frutas ecológicas (excepto berenjenas, no sé por qué)".

### **MÁS SOBRE ÁCIDO LINOLEICO CONJUGADO**

Por otro lado, conviene destacar que el consumo excesivo de grasas saturadas es un factor de riesgo cardiovascular. No cabe duda de que existe una clara evidencia de que la relación entre grasas saturadas y no saturadas en la carne y la leche de las reses de crianza biológica es mucho mejor que en el caso de las reses criadas y alimentadas en establos y con métodos convencionales. O lo que es lo mismo: las reses criadas de forma orgánica tienen una tasa menor de grasas saturadas respecto a las no saturadas. En la revista *Mundo natural* hemos leído: "En la ac-

tualidad, existe un creciente interés sobre el ácido linoleico conjugado, una grasa natural que se halla en reses, aves y huevos. En este sentido, varios estudios han demostrado que puede ayudar a prevenir el cáncer, reducir las enfermedades coronarias y ayudar al control del peso. Lo más destacable de esto consiste en que los niveles del ácido linoleico conjugado son más altos en la carne y la leche de las reses cuya dieta tiene un contenido más alto de hierba, heno o forraje conservado en silo. Y los estándares obligatorios de la alimentación biológica garantizan este contenido".

### **RESTITUYENDO EL EQUILIBRO**

La leche orgánica contiene casi tres cuartos más del ácido graso esencial Omega 3 que la leche ordinaria, según un trabajo de la Universidad de Aberdeen. Los ácidos grasos Omega 3 ayudan a mantener el corazón sano y garantizan un crecimiento saludable, fortalece en los huesos, dientes sin caries... El informe señala que la población podría beneficiarse perceptiblemente optando por el consumo de leche orgánica, que puede llegar a contener, según la temporada, hasta el 71% más de Omega 3 que la leche no-orgánica. Jamie Robertson, encargado de proyectos del ganado en el citado centro universitario, ha dicho: "La mayoría de la gente en el Reino Unido come demasiados ácidos grasos Omega 6 y es deficiente en Omega 3. La leche orgánica por lo tanto podría reparar el equilibrio".

**Carles Arnau**

# ALTA COCINA Y ALIMENTOS BIOLÓGICOS...

**Ha habido algunas trifulcas entre los grandes cocineros españoles durante los últimos meses. Mientras unos apuestan por una cocina lo más natural posible, a otros parece que les van los experimentos vanguardistas, incluso si se pone en peligro la salud del consumidor.**

**E**l cocinero vasco Martín Berasategui defendió recientemente, en la Exposición Internacional de Zaragoza, con motivo de una conferencia sobre alimentos sostenibles y agua, una agricultura ecológica de calidad “para todos”. El cocinero también señaló que hay que “hablar menos” y “trabajar más” para garantizar que estos productos estén presentes en nuestra dieta cotidiana. Y en todas las clases sociales. El acto también sirvió para presentar la iniciativa Mensa Cívica, que defiende una restauración colectiva ecológica y sostenible asequible a un número lo mayor posible de ciudadanos. Esta alianza europea, a la que se han sumado ciudades como Roma, Amsterdam, Londres, Sevilla y Copenhague, entre otras, promueve el uso de alimentos ecológicos y de proximidad en los menús colectivos y ya ha promulgado el pliego de contratación para implantar su modelo en los Juegos Olímpicos de 2012, ha informado Efe.

## UN PASO ADELANTE

Para Berasategui, debe irse más allá y conseguir que los cocineros se sientan a hablar con los productores de productos ecológicos para asegurar la pervivencia de estos alimentos en la mesa y que los ciudadanos sepan qué están comiendo. En opinión de Berasategui, hay que dar pasos hacia delante para que

los alimentos ecológicos, que son los mejores, lleguen a una mayoría de los ciudadanos. Para Berasategui, es importante que los alimentos ecológicos lleguen a las escuelas, no sólo en forma de alimentos, sino también a las aulas. Según el cocinero, es la mejor estrategia para que los ciudadanos del mañana sepan con qué alimentarse de la mejor manera. Berasategui, por otro lado, ha roto una lanza por la “labor sorda” de campesinos, ganaderos y pescadores, ha resaltado que su cometido es el más importante para los cocineros, que gracias a ellos pueden trabajar con unos productos excepcionales y dar prestigio a la cocina española. “¿Qué sería de nosotros sin esta gente?”, se ha preguntado el cocinero. Para él, los campesinos forman parte del equipo de cocina. Berasategui cuida mucho de no confundir el precio de los alimentos con su valor. No son los más caros los mejores nutricionalmente. También critica la comida basura. El cocinero también ha recalado que se puede comer rápido y bien si se escogen correctamente los alimentos. “Una tierra sana da cultivos, animales y seres humanos sanos”, dijo sin ambigüedades.

## CARME RUSCALLEDA

Carme Ruscalleda también ha hablado mucho y muy satisfactoriamente de los alimentos ecológicos. En conversación con los redactores de *The Ecologist*, Ruscalleda ha afirmado: “Sí tenemos en cuenta que los alimentos ecológicos son aquellos que están cultivados y criados respetando el medio ambiente y la Naturaleza, y, por ello, consumimos una gran mayoría de ellos, por convicción propia en el sentido de que significa que estamos trabajando con buenos productos, más sanos y más sabrosos. Trabajo con algunos campesinos que me proveen directamente”. También señala que los clientes de los grandes restaurantes, en general, “o, al menos, de los de nuestros restaurantes, saben del valor de las cosas, saben de la dificultad de encontrar productos de calidad, saben de sabores y de procedencias”. Por otro lado, Ruscalleda también hace referencia a los productos locales: “Procuro que la compra del Sant Pau sea “de cercanías”; ello nos garantiza un producto cercano, conocemos al productor, por lo tanto los productos no han sufrido la fatiga de un largo viaje, con ello evitaremos que el plato tenga sabores añadidos de “caja” o de “camioneta”. Naturalmente, si hay un producto que nos interesa y es un producto lejano, pero que nos garantiza la calidad exigida, lo compramos”.

Y nuestra protagonista también se adentra por caminos de sanidad pública: “Yo creo que hemos tocado fondo en el terrible problema de no contemplar la alimentación como algo impor-

## FERRÁN ADRIÀ DA LA CARA ¿MÁS “BIO” QUE NADIE?

16-06-2008. TVE. Ferrán Adrià da la cara. Habla en TVE después de la larga polémica con Santi Santamaría. Para el cocinero catalán, dueño de El Bulli, éstas “han sido las semanas más tristes de la historia de la cocina española”. El promotor de la cocina de vanguardia asegura que utiliza muchos productos ecológicos. También asevera que “la ciencia está para estos casos. Cuando hay dudas, se le consulta”. “Ha quedado claro que estos productos son sanos y que se utilizan desde hace 50 años”, explica. Pero no se está refiriendo a lo “bio”, sino a productos que contienen elementos químicos. Sí, son normales en la cocina española desde hace 50 años, como él dice, hablando de levaduras, lecitinas, y otros aditivos, pero ello no quiere decir que sean completamente inocuos. A pesar de todo el revuelo, Ferrán Adrià tal vez no representa un fraude, pero sí sus imitadores, que son legión. En cualquier caso, nosotros no vamos a pagar una millonada por un puñado de productos químicos más o menos bien aliñados. En vez de darle tanta pompa al cocinero, nosotros preferimos centrarnos en el alimento. Si este es sabroso, sano, seguro... ¿para qué tanto artificio?

tante en nuestra vida. Desde los foros de salud, de medicina, de nutrición, de docencia primaria y secundaria, y también naturalmente desde los propios cocineros, el mensaje que se emite continuamente es: cuida tu alimentación, somos lo que comemos. Tal vez avancemos y sustituyamos pésimos hábitos alimentarios por formas más racionales de alimentarse”.

## SANTI SANTAMARIA

*La cocina al desnudo*, del cocinero Santi Santamaría, ganó en esta pasada temporada la primera edición del Premio de Hoy de ensayo divulgativo, convocado por la editorial Temas de Hoy y dotado con 60.000 euros. El fallo se dio a conocer en un acto presidido por el ministro de Cultura, César Antonio Molina. En su discurso, Santi Santamaría señaló “el peligro que supone para la salud el uso de sustancias químicas en altas dosis”, dentro de la denominada “nueva cocina”. Criticó abiertamente los métodos e ingredientes de algunos cocineros adictos a estas formas de cocinar, “así como a los cocineros ‘pretenciosos’ que ‘dan de comer a sus clientes platos que ni ellos mismos comerían”.

Santamaría ha dicho a los medios que “si se trata de tener experiencias imaginarias, esto ya lo logran las pastillas y las drogas”. También ha indicado que los biocombustibles “están dejando que una parte de la Humanidad se muera de hambre”. “El cocinero no debe legitimar o acallar formas de comer que no son acordes con los hábitos alimentarios saludables”, ha sentenciado Santamaría. “¿Cómo es posible que productos que no son aconsejables para la salud se estén consumiendo en buena parte de los restaurantes más importantes de este país?”, se ha preguntado el cocinero.

## NADA NUEVO BAJO EL SOL

Le han acusado de ser personalista y de querer vender más libros a costa de criticar a los demás. También han dicho de él que con sus críticas ha perjudicado a la cocina española. La verdad es que nada de lo que ha dicho es nuevo. Y, por otro lado, tampoco él se salva de la utilización de ciertos productos, pues su cocina no



*Martín Berasategui, un cocinero que apuesta por los productos ecológicos...*



*Carme Ruscalleda también defiende los alimentos “bio” y, si son de procedencia local, mejor...*

es completamente biológica, ni mucho menos. Nosotros opinamos que es un desastre que el protagonismo lo tengan los cocineros, los chefs, cuando, en realidad, quien debería tenerlo serían las madres, los padres, las abuelas... pues la cocina tiene que volver al lugar del que salió. ¿Qué importa que un país tenga a los cocineros más nombrados del mundo si en sus casas se come basura?

**Carles Arnau**



eco-union™

Asociación de profesionales por el medio ambiente

Equipo técnico multidisciplinar especializado en:

- ▶ Formación
- ▶ Comunicación
- ▶ Asesoramiento
- ▶ Participación

Áreas de actuación:

- ▶ Energía
- ▶ Agua
- ▶ Bio-construcción
- ▶ Movilidad sostenible
- ▶ Eco-diseño

+ info: [www.eco-union.org](http://www.eco-union.org)



Productos ecológicos,  
productes “bio”,  
organic food

c/ Sant Ramon, 5  
Sant Feliu de Guixols  
(Girona)  
972 32 75 31  
625 540 773  
[www.tritonsfeliu.com](http://www.tritonsfeliu.com)

bebidas,  
aperitivos  
y menús vegetarianos

drinks  
snaks and  
vegetarian food

begudes,  
aperitius  
i menjar vegetarià



ENTREVISTA A MARÍA DOLORES RAIGÓN, AUTORA DE  
“ALIMENTOS ECOLÓGICOS, CALIDAD Y SALUD”

# “LOS ALIMENTOS ECOLÓGICOS SON NUTRICIONALMENTE MÁS COMPLETOS”

**María Dolores Raigón ha escrito un libro, “Alimentos ecológicos, calidad y salud”, en el que deja las cosas muy claras. Por si alguien tenía alguna duda,**

**Marga Roldán la entrevista para The Ecologist.**

— **Definitivamente, ¿los alimentos ecológicos son nutricionalmente más completos que los convencionales? Los estudios realizados así lo indican. Presentan mayor contenido mineral, vitamínico y sobre todo mayor concentración en sustancias antioxidantes ¿De qué datos dispone usted?**

— Sí, los alimentos ecológicos son nutricionalmente más completos, exactamente. Los datos de que disponemos son las diferentes fuentes bibliográficas consultadas, y el amplio rango de analíticas sobre composición bromatológica realizadas a los alimentos en fresco procedentes de los ensayos comparativos de ecológico y convencional realizados por nuestro equipo de investigación.

— **¿Qué consecuencias sobre la salud humana tienen estos hechos?**

— Os hago referencia a uno de nuestros resultados. Si la dosis diaria recomendada de vitamina C es de 60 mg, esta dosis se puede alcanzar con unos 110 g de zumo ecológico recién hecho, mientras que, para llegar a la misma dosis en zumo convencional, hay que consumir unos 200 mg de zumo. Normalmente el consumidor no es conocedor de estos datos, por lo que su ingesta en convencional se ve mermada de esta vitamina o de algunas similares, por lo tanto esta consecuencia es clara para la salud, pero también para la economía de los consumidores.

## **MÁS VITALIDAD**

— **Los alimentos ecológicos, diríase, también tienen más vitalidad. ¿Cómo se puede medir eso?**

— Nuestro equipo trabaja siempre con metodologías analíticas referenciadas en el mundo científico. Soy conocedora de otras técnicas que son capaces de medir la energía de los alimentos, pero es algo con lo que de momento no trabajamos. Lo

cierto es que, desde el punto de vista nutricional, son alimentos más completos y por lo tanto más vitales.

— **En general, ¿cree que la opinión pública puede llegar a entender todo esto y asumir que, en cierta forma, se está alimentando de productos nutricionalmente con muchas carencias?**

— Cada vez más los consumidores somos más conscientes y estamos más preocupados por nuestra salud, nuestra alimentación, nuestro medio ambiente, las metodologías de producción de alimentos y sus repercusiones, etc.; y ello indica que, con una buena información, estos aspectos se pueden entender con más facilidad y asumir por mayor número de personas.

## **LOS PRECIOS**

— **¿Si la Administración apoyara al sector ecológico podrían bajar los precios?**

— El tema de precios es algo más complicado que el mero apoyo institucional. Es evidente que los costes de producción en ecológico son ligeramente mayores y que los apoyos son bien recibidos, pero el precio del alimento se establece en otros circuitos. El poder ofrecer alimentos cercanos a la zona de producción es una de las alternativas que harán que los precios se regulen de acuerdo a los costes.

— **En su actividad pedagógica, ¿con qué tipo de problemas se encuentra? ¿En qué medida recibe presiones o no para no divulgar este tipo de información?**

— No tengo limitaciones en cuanto a la formación de mis alumnos en la universidad, sigo los temarios marcados. A la hora de investigar, de momento puedo llevar a cabo el trabajo que quiero, aunque me gustaría un mayor apoyo, en general, a todos

los trabajos relacionados con la agricultura, ganadería y elaboración de alimentos ecológicos.

#### ALUMNOS INTERESADOS

— **¿Los alumnos están capacitados para comprender las diferencias entre productos ecológicos y productos convencionales?**

— Todavía faltan materias en la universidad para afrontar los aspectos productivos en ecológico, pero existe un importante grupo de estudiantes motivados por las técnicas y la formación en ecológico.

## UN CURRÍCULO TREPIDANTE

UNA INVESTIGADORA INDEPENDIENTE...

M<sup>a</sup> Dolores Raigón Jiménez es doctora ingeniera agrónoma por la Universidad Politécnica de Valencia (UPV). En la actualidad es catedrática de la Escuela Universitaria del área de Edafología y Química Agrícola. Adscrita al Departamento de Química de la Universidad Politécnica de Valencia. Profesora en la Escuela Técnica Superior del Medio Rural y Enología, de las asignaturas "Fundamentos Químicos de la Ingeniería" y "Vegetation and Uses of Soil".

#### Autora de libros.

- El Equilibrio Químico en Problemas. Servicio de Publicaciones de la UPV.
- Prácticas de Química. Una Perspectiva Interactiva. Servicio De Publicaciones de la UPV. Incluye CD-ROM.
- Memoria para la Transformación. Editorial Universidad Politécnica de Valencia.
- Formulación en Química Orgánica. Editorial Universidad Politécnica de Valencia.
- Prácticas de Química Orgánica. Experimentación y Desarrollo. Editorial Universidad Politécnica de Valencia.
- Alimentos ecológicos, calidad y salud. SEAE/Junta de Andalucía.

**Profesora** de la materia de "calidad de los alimentos ecológicos" en cursos organizados por diferentes entidades, entre las que destaca la Generalitat valenciana, Junta de Andalucía, Sociedad Española de Agricultura Ecológica, Ministerio de Agricultura, universidades (Miguel Hernández, Barcelona, Politécnica de Valencia, ...).

**Investigadora Principal** del proyecto "Selección por parámetros de calidad de variedades locales de lechugas, tomates y cebollas adaptadas al cultivo ecológico regional en relación al cultivo convencional".

Ref. GV05/042. Conselleria d'Empresa, Universitat i Ciència (2005-2007).



Foto: EcoArchivo

María Dolores Raigón ha escrito mucho sobre alimentos ecológicos y sus trabajos corroboran que éstos tienen más nutrientes y antioxidantes...

— **Sin suelos sanos, ¿no hay alimentos sanos y completos? ¿Qué es lo mejor para darle vida y salud a nuestras tierras?**

— Los suelos sanos son los que producen alimentos sanos, y los suelos sanos son suelos vivos, a los cuales se llega con los aportes necesarios de materia orgánica, capaz de reponer las extracciones y con capacidad de renovación de la flora y fauna edáfica, responsables de muchos de los procesos imprescindibles para el equilibrio del suelo.

— **¿Qué intereses hay en divulgar la idea de que la alimentación biológica no puede alimentar al mundo?**

— Sobre todo, desconocimiento de lo que es la agroecología. Desde el inicio de la agricultura, hace más de 10.000 años, esta práctica productiva ha sido capaz de alimentar a las poblaciones. Desde la Revolución Verde, el uso y abuso de sustancias químicas de síntesis ha provocado un desequilibrio y pobreza de los sistemas agrarios que no lo hacen sostenible en el tiempo y este modelo es el que no es capaz de solucionar el hambre en el mundo.

**Marga Roldán** es técnica asociada de la As. Vida Sana

# ELEKTR-☉N

Energías renovables - Medición ambiental

Todos los elementos para su instalación solar fotovoltaica:

Paneles, Reguladores, Baterías, Inversores  
Kits didácticos y Libros educativos

Instrumentos para medir:

Radioactividad, Electromagnetismo, Radiofrecuencia,  
Calidad del agua, Sonido, Luz, Estaciones meteorológicas

C/ Farigola, 20 local 08023 Barcelona Tel. 93 210 83 09 Fax: 93 219 01 07  
Horario de 8,30 a 14 h

[www.tiendaelektron.com](http://www.tiendaelektron.com)



# biogrà®

La gama más amplia de alimentos de cultivo ecológico  
con aval CCPAE de elaboración propia.

SORRIBAS, S.A.

Tel. 93 713 23 24 / Fax 93 713 18 65

## EL HOMBRE QUE PLANTÓ UN HUERTO Y PERDIÓ BARRIGA

**En este relato, Francisca Fernández explica muy concisamente cómo podrían cambiar las cosas, tal vez a la fuerza, si el mundo continúa por el actual camino que lleva. ¿Es ciencia ficción? No, es bastante real.**

**A**ntonio Mateos vivía en una urbanización de un pueblo costero. Una urbanización muy fea, eso sí. En un chalé. Se lo había construido él mismo, que era albañil, aunque estaba recién jubilado. La estética de la casa no podía ser más cutre, como la de la urbanización. Disponía de una parcela de terreno grande, casi media hectárea, toda llena de enanos horriblos. Tenía cuatro plantas de jardinería “quiero y no puedo” y una piscina destartada para cuando venían los nietos. En la finca había un pozo antiguo que Antonio Mateos se lo cargó en su momento.

Mateos se pasaba el tiempo sin hacer nada. Bebía mucha cerveza y perreaba tirado en el sofá de la casa viendo programas de televisión absolutamente impresentables, de lucha libre, de humor oriental... En la urbanización, en otros chalés, vivían otros como él. De vez en cuando, dejaban el sofá o para ir al bar de la urbanización, que era tan inefable como ellos mismos, o para acompañar a la *parienta* a la cadena comercial más cercana y más barata, que, en realidad, no era ni cercana ni barata. Allí, se proveían de alimentos basura ciclostilados, birriosos y contaminados.

A todo esto, el barril de petróleo llevaba un año en un precio de ascenso continuo. Ello había conllevado que los alimentos baratos que compraban Antonio Mateos y su *parienta*, a pesar de su mala calidad en todos los aspectos, se habían encarecido mucho en los últimos meses. Además, la gasolina también había subido mucho y había que pensárselo para coger el coche e ir hasta la cadena de aprovisionamiento masivo. El encarecimiento del petróleo también significaba que subieran los precios de fertilizantes, pesticidas, herbicidas y demás productos agroquímicos. Para producir una caloría de alimento, según los procedimientos industriales, en aquel estado de cosas, se necesitaban 10 calorías de petróleo o gas. El sistema de alimentos global se creó con el barril de petróleo a 15 dólares. Las cosas ya no podían funcionar de la misma manera. Importar bananas, pescado o tomates de lugares remotos se había convertido en una pesadilla. Incluso producir lechugas industriales se había encarecido notablemente.

Un día, aquella primavera, Antonio Mateos pasó por el *garden* donde había comprado las plantas de jardinería “quiero y no puedo”. Vio unas bandejas de semilleros con plantones de berenjenas, lechugas y tomates que rebosaban vitalidad. El precio no era el de otras temporadas, pero la pensión todavía le llegaba. Compró plántulas de todas las especies que pudo. Al llegar a casa, cogió la azada y se puso a trabajar sin descanso arrancando malas hier-

bas, desbrozando, oxigenando la tierra... Al cabo de dos o tres días, tenía toda la parcela plantada.

Habló con los viejos del pueblo más cercano en el casino y se elaboró un compostero doméstico para reciclar toda la materia orgánica de la casa. También adquirió algunas gallinas que se comerían las sobras de su comida, pondrían huevos y producirían un abono inmejorable. Creó setos con arbustos comestibles e intercaló plantas medicinales y especias entre las verduras. Reconstruyó el antiguo pozo como pudo y ahora, cada vez que llovía, recuperaba el agua fluvial del tejado de la casa para poder regar con el agua más limpia posible.

Los dos meses, su vida dio un giro espectacular. Se encontraba más alegre, más diáfano y más volátil. Bebía lo justo de cerveza y sólo fumaba un par de cigarrillos por las noches. Había adelgazado y ya no se levantaba con aquellas bronquitis tremendas. Se pasaba el día en el huerto y la TV estaba apagada en la casa. Su mujer le ayudaba en muchas de las tareas de la tierra. Le gustaba trabajar descalzo.

Lo mejor: había recuperado el gusto por comer, por comer de verdad. Cada mediodía y cada noche, antes de la cena, recogía él mismo los tomates, el apio, la lechuga. María hacía unas ensaladas casi lujuriosas. Comía un montón de verduras a todas horas. Se sentía más ligero. Sus digestiones eran suaves. Cuando venían los nietos, los ponía a trabajar la tierra, a quitar malas hierbas. A los críos les gustaba. Tenían sus propias herramientas de trabajo.

Los vecinos empezaron a imitarle. Estaba claro que, con la subida del petróleo, había que llevar el huerto sin productos químicos (muy caros, ahora) y el no moverse de casa para las verduras... ahorrraba mucho tiempo y dinero en gasolina. Y luego, claro, estaba la cosa de sentirse mejor, de hacer algo útil, de no envejecer sin más... El consumo de productos biológicos en la zona ascendió un 2.000% en sólo una temporada. Era un consumo “bio” no “contabilizado”, pero que era real y legítimo.

También empezó a descender el consumo de proteína animal en la zona. Los hortelanos preferían consumir lo que ellos mismos producían, de lo que sí se fiaban. La carne barata era muy poco aconsejable y la buena, era inalcanzable. Por ello, el consumo de carne convencional descendió drásticamente. Cuanta más carne consume un estado, más necesidad existe de cereales. Una tonelada de



**“A todo esto, el barril de petróleo llevaba un año en un precio de ascenso continuo. Ello había conllevado que los alimentos baratos que compraban Antonio Mateos y su *parienta*, a pesar de su mala calidad en todos los aspectos, se habían encarecido mucho en los últimos meses”**



carne equivale, más o menos, a veinte toneladas de cereales. Esas veinte toneladas de cereales necesitan muchas toneladas de hidrocarburos. Los cereales que alimentan a los animales con que se alimenta el consumidor medio occidental crean hambre y pobreza en los países desfavorecidos. Comiendo más verduras locales, huevos de granja propios y algo de proteína animal local muy de vez en vez, aquellos hombres estaban, sin darse cuenta, solucionando muchos problemas de un solo disparo: no contaminaban las tierras ni las aguas, combatían el cambio climático, contribuían a la solidaridad global, evitaban sufrimiento animal, le hacían un corte de mangas a las grandes empresas globalizadoras...

En el futuro, toda la comarca se pasó a la agricultura biológica y al comercio local. El transporte de alimentos se redujo considerablemente. Aumentó la biodiversidad en el área. La riqueza empezó a repartirse de forma más equitativa y disminuyó la tasa de desempleo. A pesar de la crisis global, energética, alimentaria y económica, en aquella comarca no faltaba nada de lo esencial. También descendieron el número de visitas al ambulatorio comarcal y el gasto de la Seguridad Social en medicamentos, puesto que la población, con una dieta más sana y ecológica, gozaba de mayor salud. La tasa de cánceres, alergias, asma y enfermedades neurodegenerativas disminuyó especialmente al cabo de tres o cuatro años. Los dueños de huertos, los agricultores más profesionales y los grupos ecologistas crearon redes de intercambio de semillas autóctonas, para cerrar el círculo agrario orgánico.

Antonio Mateos se miró un día al espejo y se vio más guapo y más joven. Su mujer le dijo: "Estás hecho un chaval". Los hijos se hicieron con otras fincas en el área y siguieron el ejemplo del padre. Crearon, asimismo, redes de intercambio de alimentos: mientras unas familias hacían el pan de levadura madre, otras producían el aceite casero y las olivas; unas familias elaboraban productos lácteos domésticos y otras se dedicaban más a la pastelería. Se creó un mercadillo semanal comarcal de intercambio de productos biológicos, locales y familiares. Como todas las familias se conocían desde hacía tiempo, no era necesario ningún tipo de control.

Políticos e instituciones de todo tipo de países visitaron el área para ver qué estaba ocurriendo allí. Los periodistas acudían desde los más insólitos medios, digitales, audiovisuales y escritos. Empezó a correr la voz por todo el planeta. Un reportaje en una cadena de TV global publicó una curiosa noticia: "El grado de autoestima y felicidad en la comarca es el mayor que existe hoy en todo el mundo". También había aumentado la esperanza de vida y, sobre todo, la calidad de vida de sus habitantes. Había plazas desiertas en los geriátricos, en las guarderías y en los hospitales. Las familias se reagruparon en torno a la tierra.

A los diez años, aquella comarca, desde el punto de vista medioambiental, era la única sostenible de todo el planeta. Desde el punto de vista social y espiritual, también. Sin lujos, sin excesos, sin tecnología, todo funcionaba más que correctamente. Las grandes cadenas alimentarias tuvieron que cerrar. De la misma manera, aumentó el artesanado en todos los ámbitos.

**“Creó setos con arbustos comestibles e intercaló plantas medicinales y especias entre las verduras. Recuperó el antiguo pozo como pudo y ahora, cada vez que llovía, recuperaba el agua fluvial del tejado de la casa para poder regar con el agua más limpia posible”**

**“De la misma manera, aumentó el artesanado en todos los ámbitos. El 40% de las calorías que la población mundial consume tiene una relación directa con el uso de fertilizantes. Éstos se producen con gas natural y petróleo. Algunas empresas, con Monsanto a la cabeza, habían desarrollado estrategias fraudulentas para ganar más todavía con la crisis”**

El 40% de las calorías que la población mundial consume tiene una relación directa con el uso de fertilizantes. Éstos se producen con gas natural y petróleo. Algunas empresas, con Monsanto a la cabeza, habían desarrollado estrategias fraudulentas para ganar más todavía con la crisis. Por ejemplo, producían semillas transgénicas con las que, supuestamente, disminuía el uso de fertilizantes, pero, al mismo tiempo, ese tipo de agricultura con OMG's aumentaba el uso de pesticidas, que despachaban las mismas empresas productoras de semillas. Antonio Mateos, sin apercibirse, había creado un movimiento silencioso y casi invisible, al me-

nos al principio, que significaba una lucha directa y eficiente contra los sistemas ideados por las grandes multinacionales. Antonio Mateos gustaba de mirarse al espejo y verse más joven, hasta que cambiaron las cosas.

A Antonio Mateos le empezaron a hacer entrevistas en todas partes. Se había convertido en un líder campesino. Un día, vino a visitarle un directivo de Monsanto. Le ofreció un suculento contrato publicitario por aconsejar las semillas de la firma en anuncios televisados. Antonio

Mateos no era un activista, ni un revolucionario. Él sólo había pretendido encontrar una solución sencilla al encarecimiento del petróleo, que conllevaba el encarecimiento de los alimentos y la escasez de recursos. Buscando una idea pequeña, encontró un mar de soluciones para grandes problemas. Miró al ejecutivo y le dijo: "¿Dónde tengo que firmar?". Se compró una casa grande en la ciudad y abandonó los huertos. Volvió a perrear y se pasó, en vez de a la cer-

veza, a vicios más caros y peligrosos, pues el contrato había sido "potente". Los hijos dejaron de visitarle y su *parienta* se fue a vivir con ellos. Su casa era grande, espaciosa y lujosa, pero a su alrededor habitaban el hambre y la miseria. Se le había visto con prostitutas jóvenes, pero la sonrisa había desaparecido de su rostro. El día del infarto, en el jardín de su mansión, había plantado una hortensia que necesitaba mucha agua y abono. Sí, era bonita, pensó, pero no era lo mismo.

En el momento en que Antonio Mateos empezó a cambiar sus hábitos, el precio del maíz convencional había subido un 37% en Europa, y el del trigo un 130%. Pero en el país de Antonio Mateos, cada día toneladas y toneladas de basura iban al cubo de eso, de la basura. Se había calculado que cada año, cada familia del país de Antonio Mateos, se deshacía de casi 600 euros de comida. Mientras miles de millones de personas agonizaban, el país de Antonio Mateos, cuando éste montó su huerto, tiraba cuatro millones de toneladas de alimentos al año. Hasta los políticos neoliberales habían empezado a pedir medidas para proteger a los pequeños comercios locales, donde se compraba en medidas moderadas. El día de su muerte, Antonio Mateos había estado viendo la TV. En su país, había ya cinco millones de pobres y el crecimiento de la desnutrición infantil parecía imparable. Pero a Mateos no le mataron esas imágenes, sino el hecho de que su cuerpo no había resistido tantos años de inmundicias. Eso, y la dejadez a la que había regresado después de, casi, convertirse en un héroe.

**Francisca Fernández** es escritora ocasional, consumidora de produc-

# ALEMANIA

## MÁS CONSUMO QUE PRODUCCIÓN

**Alemania experimenta ya desde algunos años un *bio-boom* en el mercado. El aumento de granjas y superficie de agricultura ecológica queda, sin embargo, atrás. Justo al revés que en España, donde se produce más y se consume menos. Una vez más, los políticos protagonizan todo este embrollo. Nos lo explica nuestra periodista residente en Alemania, Ingrid Wenzl. Pero vaya, en cualquier caso, podríamos imitar a los alemanes en aumentar el consumo interior, ¿no?**

El desencadenante fueron las vacas locas. La alimentación de herbívoros con ovejas molidas que habían padecido una extraña enfermedad demostró más que nunca cuánto la agricultura convencional se había alejado de sus orígenes, de todo lo sensato y ético. Muchos consumidores se negaban entonces a comprar más carne de vacuno o incluso daban la espalda a los alimentos convencionales. Fue entonces cuando la ministra de Agricultura alemana de aquel tiempo, Renate Künast, anunció el famoso “cambio agrario”: Hasta el año 2010 un 20% de la agricultura en Alemania debería proceder de explotaciones ecológicas.

### LEJOS DE LA META

Dos años antes de que se cumpla el plazo, la realidad se encuentra aún lejos de esta meta. Sólo un 4,6% de las fincas alemanas trabajaban en 2006 según el estándar de explotaciones agrícolas ecológicas de la Unión Europea. Las superficies de agricultura ecológica, por su parte, llegaban, con unas 825.000 hectáreas, apenas a un 5% del total, aunque ocuparon, después de Italia y España, el tercer lugar en Europa.

El crecimiento de la agricultura ecológica autóctona en Alemania ya ha tocado techo. Después de un pico a mitades de los años 90 del siglo pasado y otro en el cambio del milenio, la agricultura ecológica en Alemania experimenta ya hace unos años un estacionamiento en el crecimiento del número de fincas y, en menor medida, en el crecimiento también de su superficie agrícola. No obstante, crece, a la vez, el mercado de los productos orgánicos. Según la Stiftung Ökologie und Landbau (SÖL), su volumen de ventas en el mercado aumentó en los últimos cinco años entre un 15 y un 18%, mientras el número de explotaciones creció solamente entre un cero hasta un 5%.

### CAÓTICAS SUBVENCIONES

Razones para esta discrepancia entre oferta y demanda hay varias. Uli Zerger, secretario general de la SÖL, ve la causa principal en la inseguridad que generan los gobernantes entre los agricultores aplicando una política caótica de subvenciones. Estas fueron establecidas en 1989 en el contexto del Programa Europeo de Extensificación, renovado luego por dos decretos en los años 1994 y 2000. Debido a su estructura federal, en Alemania son los *länder* los que fijan las subvenciones para granjas que se adaptan a la agricultura ecológica y cuál es la cuantía...

Fueron estas subvenciones las que sedujeron, en los primeros años después de la reunificación de los dos estados alemanes, a

muchas explotaciones en el este del país... Por ello, algunas de ellas se pasaron a la producción ecológica. Brandenburgo se convirtió en el *land* con el mayor porcentaje de agricultura ecológica. Alcanza casi un 10% del total de la superficie agrícola y figura, si se considera la superficie en cifras totales, después de Bavaria y Baden Wurtemberg, en el tercer lugar.

Los granjeros deben invertir durante el proceso del cambio a la agricultura ecológica en muchos casos sumas considerables para cumplir los requisitos europeos o de las asociaciones privadas certificadoras. “Mientras las granjas que anteriormente cambiaron a la producción ecológica ya trabajaban principalmente en concordancia con la Naturaleza, los de hoy en día, en cambio, se encuentran cada vez más lejos de los principios de la producción ecológica. Tienen que invertir por eso mucho para sistemas de mantenimiento en establos y otras cosas”, explica Zerger. Todo ello encarece y complica el proceso y crea una tendencia a la baja en lo que a conversiones se refiere.

### PRECIOS INFERIORES

Como todas las granjas en adaptación ya producen según las pautas de la agricultura ecológica, pero todavía no pueden certificar sus productos como tal, cobran, por lo tanto, precios inferiores. Como esta fase dura unos dos años, resulta más importante aún para ellos el saber con seguridad con cuánto dinero pueden contar en este periodo. La confusión no ayuda a que se den nuevas conversiones a la producción ecológica.

Varios *länder* han suspendido o bajado en los años 2004 a 2006 sus subvenciones para granjas ecológicas o en proceso de adaptación. En 2007 las han retomado, a excepción de Sarre, aunque en diferentes cuantías. Mientras Hesse paga en los primeros dos años solamente 160€ por hectárea de tierras de labranza a granjas en fase de adaptación, en Sajonia se abonan 314€, casi el doble. “No hay señales políticas claras y el entorno político es complicado”, critica Zerger. No hay ninguna continuidad política agraria más allá de los partidos. Más o menos, en Austria se pagan unos 100€ más por hectárea, señala Jürgen Heß, catedrático de Agricultura Ecológica en la Universidad Kassel-Witzenhausen, por lo que el porcentaje de la agricultura ecológica del total de las explotaciones agrícolas austriacas es casi el doble que la de Alemania.

### OTRAS RAZONES

Pero hay también otros aspectos importantes en juego. Por ejemplo, los precios para alimentos convencionales han subido en los últimos

meses bastante por el precio de los carburantes y por la crisis especulativa internacional. En las tierras de labranza incluso se han duplicado. También el *boom* de los biocombustibles, cultivados sobre todo para convertirse en agrofuelos con precios cada vez más altos, se ha convertido en el sueño de muchos agricultores. Instalaciones de biogás brotan en muchas comarcas como los hongos.

De esta manera, el incentivo de los subsidios para adaptar una granja a las pautas de la agricultura ecológica ha disminuido. Ya hace años no son más los agricultores convencidos que forman el grueso de los que convierten sus fincas en explotaciones ecológicas, sino las personas pragmáticas que se pasan a la producción orgánica sólo por cuestión de lucro. En consecuencia, ha habido en diferentes ocasiones pequeños escándalos sobre agricultores ecológicos certificados que luego utilizan métodos fraudulentos en el campo o huevos de "gallinas felices" que no lo son tanto. Este cambio de motivos se refleja también en el aumento de granjas ecológicas que trabajan según el reglamento europeo en vez de seguir la doctrina de alguna asociación ecológica como Demeter o Bioland, que tienen condiciones más estrictas.

Carsten Veller, de Naturland, después de Bioland la mayor asociación de productores ecológicos en Alemania, da otra explicación más para el estacionamiento de la agricultura ecológica: el debate político sobre la reforma de la Ley de Ingeniería Genética que finalizó con la nueva ley en abril de este año. "No se sabía cómo sería la situación en Alemania. Al flexibilizar la ley en cuanto a los transgénicos, eso perjudica a los agricultores ecológicos, porque la contaminación con OMG's se vuelve cada vez más probable", explica. "¿Para qué producir "bio", si te pueden contaminar tus cultivos?", se preguntan algunos agricultores. Pues habrá que presionar a las administraciones para que la ley sea rotunda, ya que la coexistencia de agricultura transgénica y biológica no puede ser viable.

#### LA FALTA DE KNOW-HOW

Otro problema más es la falta de *know-how*. "La ganadería de especies como gallinas, pavas o cerdos... ha sido un sector dentro de la agricultura ecológica que casi no ha crecido durante mucho tiempo", afirma Jürgen Heß. Como pavas y cerdos solamente sirven para la producción de carne, eso contradecía los principios de muchos productores y consumidores. Sin embargo, estas actividades



Foto: www.cekolandbau.de, Copyright: B.L.E. / Thomas Stephan

Cosecha de hinojo

ofrecen un nicho en el mercado de productos "bio" poco atractivo. Por si fuera poco, "las explotaciones convencionales en este sector son tan especializadas que se necesitan muchos conocimientos para cambiarlas a los criterios ecológicos", dice Heß. Y por último... Falta la convicción entre los agricultores convencionales de que la apuesta de los consumidores por los alimentos orgánicos vaya a ser algo duradero.

#### EL MERCADO CRECE

El desarrollo del consumo continúa creciendo, justo al contrario del estancamiento en la producción ecológica en Alemania. Este consumo es ya por tradición muy grande, viene de lejos. Actualmente, cubre sobre un 30% del mercado europeo. En los últimos años se realizó todo un salto cuando los supermercados más baratos se sumaron a la venta de alimentos procedentes de agricultura ecológica. De esta manera éstos llegaron también a clases sociales más amplias, incluso a los ciudadanos de ingresos más bajos. Según cifras de la SÖL, el volumen de ventas de alimentos ecológicos creció en 2006 en Alemania un 18% hasta 4.600 millones de euros.

Según cifras de la organización alemana de medio ambiente Bund für Umwelt und Naturschutz (BUND), la mitad de todos los productos "bio" provienen actualmente, no obstante, del extranjero. Francia y Holanda ya venden desde hace muchos años una parte de sus productos a Alemania, y desde hace unos años se abren paso en el mercado alemán también los países del este de Europa.

## LAS RAÍCES DE LA AGRICULTURA ECOLÓGICA EUROPEA

### ALEMANIA, PIONERA

Alemania tiene un papel importante en la historia y el desarrollo de la agricultura ecológica, sobre todo en Europa. Dos de los métodos importantes de cultivo ecológico fueron desarrollados allí. En los años veinte y treinta del siglo pasado se formó en Alemania y en Suiza el movimiento de "la reforma de la vida". Éste se dirigió en contra de la urbanización e industrialización. Se propagaba volver al campo y a la Naturaleza, plantar hortalizas y hacerse vegetariano. Para evitar daños sobre la salud se renunciaba a fertilizantes de nitrógeno y pesticidas a base de metales pesados. Se abonaba con compost y abono verde y no se solía remover la tierra de los bancales: fueron los inicios de la agricultura ecológica.

El creador de la antroposofía, Rudolf Steiner, hizo sus primeros experimentos en agricultura biodinámica en los años 20 del siglo pasado cerca de Breslau. Éste era entonces territorio alemán y per-

tenece hoy a Polonia. La asociación ecológica Demeter, distribuida hoy en día en todo el mundo, se basa en los principios de sus teorías y sus investigaciones. Entre sus características destaca el empleo de preparaciones biodinámicas de hierbas, estiércol y minerales. A los animales de granja no se les quitan los cuernos. No se utilizan plantas híbridas. En Alemania, Demeter cubre, entre las asociaciones de agricultura ecológica, después de Bioland y Naturland, el tercer lugar.

El otro método de la agricultura ecológica que hoy cobra mayor importancia en Europa es el del cultivo orgánico-biológico. Lo desarrolló el suizo Hans Müller junto a su esposa María y junto a Hans Peter Rusch. En los años 50 agricultores del sur de Alemania establecieron contactos con ellos y empezaron de trabajar según sus doctrinas. También la asociación agrícola Bioland se basa en él.



Foto: www.oekolandbau.de, Copyright: BLE / Thomas Stephan



Vacas ecológicas alemanas pastando al aire libre



Foto: www.oekolandbau.de, Copyright: BLE / Thomas Stephan

Gansos de granja ecológica germana

## MOTIVACIONES MÚLTIPLES

Los motivos de los consumidores alemanes para optar por productos procedentes de la agricultura ecológica son múltiples. Están los que quieren alimentarse ellos mismos o a sus hijos con comida sana, los que rechazan la cría de ganado industrial o los que lo hacen por conciencia medioambiental. La tendencia más significativa está, sin embargo, en el deseo de obtener los productos biológicos al mejor precio posible, sin mirar las distancias que recorren ni que no pertenezcan a productores controlados por las certificadoras y asociaciones más estrictas.

La meta de Künast de que la producción ecológica alcance un 20% de la producción agrícola total en Alemania en 2010 no se cumplirá. Heß calcula más bien que se moverá entonces hasta un 6 o un 7%. El gobierno actual, una coalición entre demócratas cristianos y socialdemócratas, no quiere tachar la meta de Künast de sus informes de sostenibilidad. Por razones electoralistas. Pero tampoco se pronuncian seriamente. Nadie sabe si se cumplirá algún día la meta o no. "De esta manera se convierte en una nadería sin importancia, algo vacío", critica Reinhild Benning, experta de agricultura en el BUND.

## EL USO DE LA SUPERFICIE AGRÍCOLA ECOLÓGICA SEGÚN EL BÖLW...

Según las cifras del Bund Ökologischer Lebensmittelwirtschaft (BÖLW), la superficie ecológica en Alemania se compone de un 52% de pastizales y prados, un 44% de agricultura y el resto de cultivos especiales. De las tierras de labor, por su parte, se utiliza la mitad para el cultivo de cereales y un tercio para comida para el ganado. Sólo un dos por ciento se usa para patatas y un 1,2 por ciento para verduras. En la cría de animales el ganado vacuno es el sector más frecuente en la agricultura ecológica alemana. Un 76% de las granjas tenían en el 2003 vacunos, un 21% puercos y un 18% ovejas. Sólo un tres por ciento de todas las gallinas en Alemania son gallinas ecológicas. En el caso de las vacas son menos aún: algo más de un dos por ciento de las vacas de leche pertenecen a granjas orgánicas y tienen la posibilidad de salir regularmente al pastizal. Desde 1999 las explotaciones ecológicas que crían animales se han casi duplicado.

## SÍ ES POSIBLE

El BUND cree que sí es posible llegar a la meta y busca ese 20% de agricultura ecológica en Alemania. Pero ha prorrogado la fecha tope hasta el 2015. Benning insiste en que cómo llegar allí está en las manos del ministro de Agricultura, Horst Seehofer. Un hito en este contexto podría ser una reforma agraria a nivel europeo, tal como la propone la Comisión Europea actualmente. Se pretende redistribuir las subvenciones agrarias existentes a favor de estos agricultores que trabajan en mayor concordancia con el medio ambiente. Eso sí sería algo muy revolucionario.

## UN MEJOR REPARTO

Del pastel inmenso de 40 mil millones de euros de subvenciones directas a la agricultura se quitaría a todas las explotaciones un 5%; hasta un 17% menos obtendrán las más grandes e insostenibles hasta el año 2013, según la cantidad de dinero que reciben ahora. Estos fondos se repartirán, en cambio, si la reforma se lleva a cabo y tal como está redactada ahora, entre estos productores agrícolas que sí tienen una gestión de agua sostenible o protegen el clima y la biodiversidad. "Eso ya vale para todos los que no usan pesticidas", analiza Benning. "Es por lo tanto una oportunidad excelente de promover a la agricultura ecológica".

Posibilidades similares ofrece otra propuesta de la Comisión Europea que se discute actualmente en el Consejo de Agricultura. Según ésta, se redistribuirían las ayudas directas de agricultura a pastizales, lo que favorecería otra vez a ganaderos ecológicos que tienen pastos. El trasfondo de esta propuesta es que las tierras de labor suelen producir CO<sub>2</sub> mientras los prados reducen las emisiones acumulando CO<sub>2</sub> en forma de carbono en su vegetación.

"Se trata de medidas concretas para llevar la agricultura ecológica hasta el 2015 al 20%; sin embargo, Seehofer bloquea estas medidas. Se deja dirigir por los responsables de las explotaciones agrarias a gran escala en el este de Alemania y por los grandes consorcios químicos", critica Benning.

La situación de la agricultura ecológica se encuentra en Alemania a años luz de la que hay en España. Sí, hay más tradición, más costumbre de comprar "bio", más información, más conciencia, mejores condiciones y un mayor mercado. Pero, con vistas a la gran demanda por parte de los consumidores, ahora le toca al gobierno mover ficha a favor de una política más favorable a la producción ecológica local... ¡A que se retome el proceso que empezó Renate Künast!

**Ingrid Wenzl**

# EL ABUELITO DE HEIDI: UNA LEYENDA URBANA

**Joaquín Albaicín nos muestra en este artículo que adquirir productos biológicos no es fácil ni barato cuando se sabe poco de ello. Con no poca ironía, señala las limitaciones de comercialización del sector. Aunque, eso sí, para morir "de viejo", hay que comer "bio".**



Foto: EcoArchivo

*El abuelito de Heidi era de los que morían de viejos... Ahora, ya no ocurre...*

Cuando era niño, y no hace de ello muchísimos años, era muy frecuente escuchar a interlocutores con el rostro consternado que Fulanito o Menganita habían fallecido "de viejos". Hoy, al menos en España, esa expresión se ha volatilizado de tan radical modo del habla cotidiana que uno la calificaría de desconocida para quienes engrosan la generación más joven. En verdad, hace bastante -y estoy seguro de que a muchos lectores les sucede igual- que no escucho decir que alguien ha muerto de viejo. Salvo a aquellos que pierden la vida en accidentes o guerras, a prácticamente todo el mundo se lo lleva ese tumor cuyo nombre -por higiene psíquica- mejor ni mencionar y que no era en el pasado sino una de las muchas enfermedades -ni de lejos la más común- que una persona podía contraer. De hecho, caer víctima de la misma se consideraba producto de la mala suerte, y de una mala suerte tan poco extendida que apenas dejaba tocadas del ala a las estrellas de Hollywood y otras celebridades por el estilo, en tanto hoy la impresión es que se trata del final inevitable de todos cuantos poblamos el planeta, por no decir que de casi el único cuadro clínico preocupante. Porque, ¿de cuántas personas sabemos que padezcan tuberculosis, o tos ferina, o tisis, o cólera, o el tífus...? Yo diría que de ninguna. Con lo otro, todos conocemos o hemos conocido a un buen puñado.

Y es que la pandemia en cuestión no aborda como caballo de Troya únicamente la nicotina y el alquitrán de los cigarrillos: viaja camuflada como polizón en tan variadas sentinas como las chimeneas de las fábricas, los ordenadores, los teléfonos móviles, los tubos de escape, los herbicidas y pesticidas con que rociamos los alimentos destinados a nuestra boca, la contaminación auditiva que dispara los niveles de estrés, los productos que tocamos... Las personas de que, muy de cuando en cuando, recibimos noticia en las secciones de sociedad de los periódicos a cuento de que han muerto con ciento diecisiete años de edad auestas, son siempre gente que cabalgó con Pancho Villa, o nativa de una región recóndita de Nepal o, simplemente, vecina de una aldea gallega ya casi despoblada... Gente, en fin, nacida en lo que verdaderamente podemos llamar otra época, venida al mundo con otra constitución, alimentada de acuerdo con otras pautas y que durante la mayor parte de su existencia ha permanecido lejos y a salvo de las agitaciones y avances principales del mundo moderno. Lo que parece indiscutible es que la agricultura transgénica, la vacunación a mansalva y el tratamiento industrial de medicinas y alimentos han desequilibrado por completo la dieta y, por tanto, el organismo humano, lo cual no es de extrañar, por cuanto, a la luz de infinidad de investigaciones y denuncias que se nos antojan muy serias, hoy, mayormente, no sabemos qué comemos cuando alzamos en el tenedor una verdura, una croqueta o un bocado de carne. Esto no le sucedía al guerrillero villista ni a la campesina galaica nacida bajo el gobierno de Sagasta, pero a nosotros, sí.

## ¿QUÉ HA SIDO DE LAS PATATAS?

Unos meses atrás, comentábamos en casa que desde hace mucho no hay modo de que salga una tortilla como Dios manda, ya la prepare mi mujer, mi madre o quien sea, porque las patatas se quedan a medio freír y, por lo general, con un sabor dulzón. Ayer mismo, en el bingo, escuché cómo se lo advertía al camarero una señora, desesperada por no cantar ni línea desde que reinaba Carolo:

-Que las patatas de la tortilla estén bien hechas, por favor. No me importa esperar, pero que no vengan crudas.

Esa notable variación en el sabor y la textura de la patata había despertado nuestras sospechas de que tan apreciados tubérculos estuvieran siendo afectados por alguna aplicación de ingeniería transgénica o, cuando menos, fumigados a mansalva con alguna clase de pesticidas -o lo que fuera- que les dejara ese gusto o resabio tan poco grato al paladar. Mi cuñada Soraya dijo entonces, poco más o menos:

-Las únicas patatas que saben como siempre son unas gallegas, blancas, que vienen en paquetes de cuatro y cuestan cuatro euros...

Es decir, que para comer una patata normal en vez de una "de diseño" ineluctablemente rechazada por tus papilas gustativas, ¡has de pagarla como capricho de *gourmet*!

## LA PLAGA

La de pagar precios cada vez más altos por un peor servicio o un artículo de peor calidad que la de toda la vida, y precios aún más altos y rozando los niveles de la exclusividad a cambio del producto de siempre, antes condumio común para ricos y pobres, es plaga que se extiende por doquier. E inunda todos los campos, no sólo el de la alimentación.

Haz la prueba alojándote en Estocolmo en un hotel de cinco estrellas. Te topará con la desagradable sorpresa de haber de abonar la tarifa propia de tales establecimientos, pese a que los botones tienen instrucciones de no subir tus maletas a la habitación, por muy cargado que te vean. La razón es que "obligar" a un botones a cargar con tu equipaje es considerado un alarde de medieval menosprecio hacia él. ¡Le estarías tratando como a un servidor, argumentan! La realidad, opinen lo que opinen los suecos, es que, independientemente de cómo le trates, ese señor es no otra cosa que un servidor, y lo absolutamente ridículo es tratarle como si no lo fuera al tiempo que, al pagar tu factura, contribuyes a la prosperidad personal de un individuo que no cumple con las funciones propias de su oficio. Situaciones como estas se reproducen como las moscas en este mundo crecientemente cutre en el que las disponibilidades mínimas de toda la vida se consideran un lujo y por cuyas esquinas vas pagando facturas infladas a cambio de que te sonría un memo, mundo perfectamente retratado en la revista *Dinero*, de Miguel Brieva, cuya colección completa acaba de ser editada en forma de libro y cuya lectura no queremos olvidarnos de recomendar<sup>1</sup>.

## TERRORISMO SUICIDA

En el prólogo a la edición de *Dinero*, Santiago Alba Rico evoca una noticia aparecida en su momento en la prensa a propósito de cómo cincuenta mil espectadores aplaudieron como locos la hazaña de un americano, Joey Chestnut, que batió el *record* mundial al zamparse sesenta y seis perritos calientes en sólo doce minutos y derrotar al seis veces invicto, Takeru Kobayashi, que sólo pudo engullir sesenta y tres. Percibo como muy atinada la definición del nuevo as dada por Alba Rico: terrorista suicida, pues nos perfila, en efecto, al cateto devoraperritos como lo que es, una de las más exitosas variantes del del arquetipo o icono *pop* más importante de nuestro tiempo, el *jihadista* del absurdo.

No me considero, quiero aclararlo, un obseso de ninguna clase de pureza –original o inventada–, y me cuento entre quienes opinan que un guiso cocinado con ilusión y saboreado en familia alimenta infinitamente más que un plato paradigma de ortodoxia y armonía orgánicas preparado con la impersonalidad y profesionalidad características de la mujer occidental –y espero que accidental– de hoy. Añadiría que, acaso, y aunque nuestros ojos no lleguen a verlo, el hombre podrá terminar por tornarse inmune a toda la nueva gama de enfermedades desatadas por la manipulación industrial de alimentos gracias a las respuestas a las mismas generadas y acuñadas por su propio organismo en el curso de las próximas generaciones. Pero, si se entiende –con Coomaraswamy– que la vida es “*un medio hacia un fin más allá de sí misma, no algo que haya de ser vivido a toda costa*”, y que dicho fin no es, por tanto, el progresivo refinamiento y resistencia física del cuerpo, sino la progresiva no-dependencia del mismo... Si se cuenta uno, en fin, entre quienes creen en lo cabal del principio fundamental del ayurveda, es decir, que la salud psicofísica depende fundamentalmente de la salud espiritual, el unánime entusiasmo despertado por el tipo humano representado por el terrorista suicida Chestnut suscita bastante dentera. Esto, de cualquier modo, es una cuestión sobre la que ya me explayé en un ensayo anterior<sup>2</sup>.

## UNA DIETA SANA

Quedémonos, pues, con el axioma de que optar por una dieta natural y sana parece, en principio, un excelente medio de defender nuestro derecho a recuperar el casi extinguido placer de morir de viejo. Pero, esa dieta, ¿está de veras a nuestro alcance? No sólo ignoramos mayormente qué comemos, por muchas etiquetas que los alimentos lleven adosadas (no consta, por ejemplo, con qué hierba o cereales se ha alimentado a los animales cuya carne estamos comprando), sino que tampoco parece existir una red de suministro de comida ecológica verdaderamente al alcance de todos, o, cuando menos, no parece que esa red cuente con el auxilio de la publicidad más adecuada a sus fines comerciales en un mundo en que la difusión de información no es asunto precisamente a menospreciar.

Me explico. Leo, por ejemplo, un artículo muy bien fundamentado en que se explica que la mitad del jamón dulce o cocido que adquirimos en las tiendas no es jamón, sino aditivos, colorantes, conservantes, saborizantes, salmuera... cóctel que puede deparar consecuencias gravosas para la salud de quien lo consuma. Se trata, se nos dice, de un sucedáneo de embutido que sabe a jamón, pero no lo es. La dificultad está en que nadie me explica en el artículo qué he de hacer para comer jamón de verdad. Imagino que irme a vivir al campo, criar mis propios cerdos y ocuparme personalmente de la matanza. Como soy escritor, la verdad es que no sé por dónde habría de comenzar esa reconversión de mi vida en la del porquero, y tampoco si me merecería en verdad la pena dar una vuelta de trescientos sesenta grados a mi existencia sólo para asegurarme el disfrute de un buen jamón.

Los vinos ecológicos, leo en otro excelente artículo, son mejores, porque “*tienen más resveratrol y no tienen residuos de fitosanitarios sintéti-*

*cos*”. Como si me hablaran en chino mandarín. Infiero, sí, aunque en virtud de un mero acto de fe, que los vinos ecológicos son mejores para mi salud que los otros. Pero nadie me explica cómo proceder si salgo una noche de copas. ¿Pido un vino ecológico? ¿Una cerveza ecológica? ¿Un *gin tonic* ecológico? ¿Qué marca de ginebra, cerveza o vino? Y, ¿dónde? Porque yo, noctámbulo empedernido, no he oído hablar de ellos.

## MODELO SOCIAL

Evidentemente, la culpa última de mis dudas, más que específicamente sobre los productores, recae en un modelo de sociedad pensado y diseñado para que la vida de todos discurra por cauces cien por cien opuestos a los esgrimidos por la visión ecologista, y cuyas instituciones no facilitan precisamente las cosas a quienes la sustentan. Pero también parece de cajón que una empresa ha de ser eficaz y competir en las condiciones que exige el mercado actual, y no sé por qué razón las de alimentos ecológicos deberían obviar los costes en publicidad e imagen que ese implacable mercado impone a cuantos concurren a su juego. Ecológica o no, la empresa debe ir en busca de los consumidores, no al revés. Si no se tiene dinero para hacer publicidad a troche y moche, me parece genial que se abastezca de tomates biológicos a una comarca, porque menos da una piedra, pero me parece también claro que en estos momentos no puede hablarse de una verdadera red de comida biológica de la que cualquier habitante de España tenga conocimiento y a la que pueda recurrir cotidianamente. Los propietarios de muchas tiendas de comida biológica no parecen darse cuenta de que es muy difícil que uno imagine que en ellas puede adquirirse azúcar, pan o rábanos si lo que se exhibe en sus escaparates es un despliegue de libros sobre Feng Shui, conversaciones con los ángeles y métodos para “visualizar” hadas, todo ello aliñado con tallas de deidades hindúes y dioses del antiguo Egipto. En *Pryca* puede uno, sí, comprar el periódico, pero nada en el aspecto exterior de sus instalaciones justifica la confusión de este supermercado con un quiosco de prensa.

No soy agricultor, transportista ni especialista en análisis de mercado, pero me parece obvio que algo –el *marketing* o lo que sea– falla. Sinceramente, no me parece normal que, para comprar alubias biológicas, haya uno de llamar a un teléfono –para mayoristas– de Cáceres o solicitar la inspiración de la diosa Isis... porque ni soy mayorista, ni vivo en Cáceres ni he nacido en 956 a. C.

En segundo lugar, y carencias informativas aparte, ¿cuánto cuesta comer sano? No me sirve, lo siento, la analogía con las tiendas de “comercio justo”. ¿Es justo pagar doscientos euros por un poncho cuyo roce te araña la piel y con el que, a no ser que vivas en el altiplano andino, vas a hacer el ridículo si sales con él puesto a la calle? Hay gente, lo sé, que no se siente ridícula paseando con un poncho andino y un casquete tibetano por las calles de Pontevedra, pero ese, hablando francamente, es su problema. Pasa lo mismo cuando entro en una tienda de comida ecológica. No entiendo muy bien si se trata de comer sano o de conseguir llegar a la talla cero. ¿Por qué he de dejar de comprar una caja grande de suculentas galletas *María* y sustituirla por una bolsita con seis galletitas minúsculas, de muy mal aspecto y de las que, para saciarme, tendría que comprar –a cuatro veces el precio de la caja grande de *María*– unas seis bolsitas? ¿Porque –es un suponer– *María* es filial de una multinacional que suministra las suelas de las botas a las tropas de un dictador africano que trafica con diamantes extraídos con mano de obra esclava? No lo veo.

## DIFERENCIA DE PRECIOS

Es cierto que esta diferencia de precios es especialmente notoria –ignoro si como resultado de la puesta en práctica de una estrategia disuasio-





*Sí hay gente que ha sobrevivido al intento de producir alimentos de la forma más respetuosa posible, pero, eso sí, no gracias al mundo moderno, sino a pesar suyo...*

ria- en las grandes superficies comerciales. Podrá también objetarse que es de justicia pagar más por una patata buena (biológica) que por una pseudopatata. Mas no creo que deba olvidarse que no estamos hablando de productos elaborados por procedimientos industriales, sino de la patata o las uvas de toda la vida. Una patata o una uva no son un zapato ni un coche. El hecho de que una patata haya sido obtenida mediante agricultura biológica no la hace "mejor": la hace, sencillamente, patata, patata normal y corriente, patata de la rabia y de la idea. Y no entiendo por qué razón esas patatas antes estaban en todas las tiendas y supermercados y ahora no, o, en caso de estar, cuestan más caras. Hace unos días, en Madrid, comí en un restaurante vegetariano del Paseo de la Florida un excelente menú que me costó sólo nueve euros. Muy barato, sí, pero no sólo comparado con otros restaurantes, sino también... con lo que me habría costado adquirir esos mismos alimentos biológicos en una tienda. Dado que lo normal es que comer en casa salga más barato que fuera, hay algo que no me cuadra.

Si se trata de abaratar costes, tampoco entiendo por qué no existe una cadena de supermercados donde se vendan únicamente alimentos biológicos. En el mundo que aplaude al *jihadista* de los perritos, quienes preferimos los alimentos biológicos también pagamos, es decir, no sólo Chestnut se gasta el dinero. También nosotros podemos hacer rico a un empresario emprendedor.

En ningún momento pretendo sentar cátedra sobre complejas cuestiones técnicas y de mercado cuyos secretos desconozco. Me limito a comentar una serie de escollos que se presentan al urbanita medio que quisiera consumir sólo alimentos biológicos, y que le salen al paso no sólo cuando sale de viaje, sino sin moverse de -en mi caso- Madrid. Y lo comento a fin de que entre las personas más implicadas y, por tanto, más capacitadas para resolverlo, se genere un debate y, si es posible, unas respuestas. Porque ni a mí ni a nadie nos vale de nada la existencia de unos productos ecológicos que no sabemos dónde se venden o cuya compra nos va a suponer un quebranto económico que, en el caso de las economías modestas, puede ser importante.

### EL ABUELITO DE HEIDI

Siempre queda, sostendrán algunos, decantarse por la vida más o menos aislada en un entorno natural sano donde pueda ejercerse una absoluta soberanía alimentaria. El problema es que, hoy, vivir como el abuelito de Heidi -es decir, como un campesino o pastor sin grandes recursos económicos- resulta muy caro. Lo que antes era la vida de un paleta no necesariamente acomodado, se considera hogaño un lujo bastante lejos del alcance de la inmensa mayoría. El abuelito de Heidi necesita, hoy por hoy, varias *Visa Oro* para mantener el tipo y, el día en que una de sus cuentas registre un descuberto de un euro y le vuelquen por ello el importe íntegro de la tarjeta, se acabaron la montañita y la cabañita y, además, todo atisbo de sosiego: su móvil acogerá alrededor de treinta llamadas diarias de gente cuyo oficio consiste en dar educadamente la plasta, recordando las muchas facilidades de pago que *Visa* puede poner a disposición del abuelito de Heidi a fin de que satisfaga al menos parte del importe adeudado antes de suicidarse.

Pero, vivir como el abuelito de Heidi, además de muy caro para el bolsillo, resulta imposible. De hecho, tendría uno que dar con un lugar a salvo de la rapiña de las constructoras, ansiosas siempre por levantar una autopista o una urbanización, y no conozco dónde pueda encontrarse semejante paraje. Y, de existir, es muy dudoso que su propietario -los paletos han aprendido mucho- no te pida, para firmar el contrato de alquiler, diecinueve años de aval bancario. De cualquier modo, salvo de tratarse del guardabosques de un parque natural, el abuelito de Heidi no podría eludir la presencia en su idílico horizonte de postes de la luz o de teléfono de alto componente peligroso para la

salud. Y tendría, por supuesto, que olvidarse de educar a Heidi, pues ¿cómo perder cuatro horas diarias en llevarla hasta el colegio más próximo y traerla de vuelta? Y, de no hacerlo, ¿cómo evitar que el Estado le retirara la custodia de Heidi? ¿Cómo va, además, a permitir el Estado que la pequeña e inocente Heidi consuma leche de cabra ordeñada por un solitario elitista y machista que no se ha dado de alta como autónomo y no consta que cumpla con los controles sanitarios preceptivos en la Unión Europea?

### LA CIVILIZACIÓN ACTUAL

Esta civilización -todo lo indica- está diseñada para que absolutamente todo el mundo viva en ciudades y no conozca el campo más que en excursiones guiadas (y, pronto, pagadas). La existencia del abuelito de Heidi no sólo no está contemplada en sus leyes, sino que nada más puede suscitar recelo y desconfianza. El abuelito de Heidi no es en la actualidad más que una leyenda urbana. Ni siquiera comprando un caserón en un pueblo abandonado eludiré el abuelito el acoso del Estado: podrá vivir allí, sí, pero siempre y cuando se comprometa a ejercer las funciones de alcalde, a instalar un mesa electoral en el ayuntamiento el día de las elecciones (para votar él y su familia), a mantener y costear el funcionamiento de una escuela (a la que sólo acudirán sus hijos)... Y olvídense el abuelito de vender a nadie las lechugas cultivadas por su callosa mano: tanto esa extremidad suya como las lechugas tienen que pasar por una inspección de Sanidad. Sospecho que pronto será obligatoria la existencia de una sucursal de *Barclays* y una tienda de *Movistar* allá donde habite una sola persona. Porque, ¿no es, en verdad, un atraso que en el monte Aneto o el Sahara no se encuentre un solo cajero automático?

Es probable, y quisiera subrayarlo, que los agricultores biológicos hayan de encarar coacciones semejantes a las padecidas por este hipotético abuelito de Heidi, y que en ello resida al menos parte del problema de que hayan de marcar sus productos con precios más altos que los de los alimentos dominantes en el mercado. No es fácil, en efecto, escaquearse, se sea pobre o rico. De cualquier modo, eso sería sólo la punta del iceberg. Un libro sagrado hindú, el *Linga Purana*, advierte de que, en el Final de los Tiempos, la comida ya cocinada será puesta a la venta. ¡Ojalá fuera este el más grave de los Signos apocalípticos! De todos modos, parece irreversible. Aquellos de esta generación que merezcamos la bendición de poder morir de viejos, seremos afortunados.

**JOAQUÍN ALBAICÍN** es escritor, conferenciante y cronista de la vida artística, autor de -entre otras obras- *En pos del Sol: los gitanos en la historia, el mito y la leyenda* (Obelisco), *La serpiente terrenal* (Anagrama) y *Diario de un paulista* (El Europeo).

### NOTAS

1 Random House Mondadori, 2008.

2 *Díme lo que comes y te diré quién eres* (*The Ecologist* n° 17, abril 2004).

# LA SEMILLA DE NAVDANYA



Foto: I.H.

*La agricultura que se practica en Bija Vidyapeeth guarda el tesoro de la fertilidad femenina y sigue las pautas de la Naturaleza*

**Bija Vidyapeeth es el nombre de la granja donde la fundación (Research Foundation for Science, Technology and Ecology) dirigida por Vandana Shiva en India trabaja en pro de la agricultura orgánica y por la defensa de las semillas locales, en contra de la agricultura de las grandes corporaciones transnacionales.**

**Iara Houghton ha estado de viaje por el subcontinente asiático y nos acerca una forma de entender la ecología y la agricultura, concebidas en el marco de lo sagrado, que debería ser un ejemplo para todo el planeta e, incluso, para muchos grupos ecologistas.**

*Necesitamos recordar que la verdadera moneda de la vida es la propia vida*

**Vandana Shiva**

**E**l estruendo de las lluvias amazónicas chocando contra el suelo es la música que acompaña a Sheela Didi mientras limpia el arroz. En la granja orgánica de Bija Vidyapeeth, el primer banco de semillas que Vandana Shiva creó en India, se aloja durante estos días un grupo de estudiantes estadounidenses. Algunos de ellos se han acercado a la cocina y ayudan cuidadosamente en la limpieza de semillas de arroz, quizá por primera vez en su vida. “Esto es una forma de meditación”, comenta la joven Andiara, concentrada en apartar las pequeñas piedras de los granos.

## **NUEVE SEMILLAS**

El Movimiento por la Biodiversidad que la amiga de *The Ecologist* Vandana Shiva comenzó hace más de 20 años tuvo su origen en una visita al sur de India, cuando la Revolución Verde (que era cualquier cosa... menos verde) continuaba provocando estragos en la agricultura del país. Fue entonces cuando Vandana conoció a una familia de granjeros que trabajaba con diversas variedades de semillas en su huerto. Desde este momento, Vandana –con doble significado: nueve semillas y nuevo regalo–

empieza a trabajar para extender la agricultura orgánica en las nuevas generaciones.

“La agricultura química e industrial está basada en la ‘Monocultura de la Mente’”, sentencia Vandana Shiva. Cuando nos alimentamos de semillas de monocultura, en nuestra mente sólo crece más monocultura. Y nuestra mente, un campo fértil, va produciendo más y más semillas de monocultura. En cambio, “la biodiversidad –apunta Vandana– nos prevé de beneficios inesperados. El neem, el vitex y la pongania provienen pesticidas naturales; los excrementos de vaca actúan como fertilizante y la integración de legumbres con cereales nos da nitrógeno gratis. De esta manera aumenta la fertilidad del suelo, la productividad y los nutrientes de los alimentos”.

De la tierra al plato todo está conectado. En la granja de Bija Vidyapeeth ha llegado la hora del almuerzo. Los estudiantes se dirigen hacia el comedor, se autosirven los platos y se sientan a disfrutar del banquete. La biodiversidad de texturas, sabores y olores que llena la boca de los jóvenes estalla en un prolongado “mmmmmm” comunitario. Después del deleite, friegan sus platos, descansan durante un rato y se dirigen a su clase de filosofía védica.



Foto. I. H.

*Bija Vidyapeeth es un referente mundial que debería ser un ejemplo para aquellos que ven la agricultura ecológica sólo como un negocio más...*





Foto: I. H.

Estudiantes de todo el mundo, también de India, llegan cada año a Bija Vidyapeeth para sumar fuerzas en el trabajo por una visión sagrada de la vida y de la agricultura, en pos del gran cambio...

“Navdanya tiene dos funciones. En primer lugar, es un banco de conservación de todas las variedades de semillas indias (50.000 descubiertas hasta el momento). Además, es un centro de educación y entrenamiento tanto para los agricultores de India como para estudiantes extranjeros que llegan de todas partes del globo a formarse en este centro”, explica Darwan Singh Negi, coordinador regional de la ONG.

#### COOPERATIVA ECOLÓGICA

Bija Vidyapeeth no sólo es el mayor punto de recolección de semillas de Navdanya, sino que también mantiene en funcionamiento dos acres de cultivo orgánico y ofrece alojamiento y cur-

sos a estudiantes o voluntarios de todo el mundo. Pero no todo se queda aquí: el proyecto se ha extendido a 22 estados de India. “En cada estado colaboramos con 200 o 300 pueblos. En cada pueblo viven de 30 a 40 familias y solemos tener un 60% de éxito”, se enorgullece Darwan. “Es un trabajo lento, los agricultores empiezan a cambiar cuando ven los resultados. Ellos sólo confían en la práctica. Dos veces al año los traemos a Bija Vidyapeeth para que vean directamente que la agricultura libre de pesticidas, fertilizantes y químicos... funciona”.

A los granjeros que deciden experimentar con agricultura ecológica Navdanya les prevé semillas a un 10% más del coste local con transporte incluido. Después de la cosecha, se deben comprometer a devolver la mitad a Navdanya. A no ser posible, tienen que compartir las semillas de la recolecta con dos o tres agricultores vecinos. “De esta manera tenemos la confianza de que, si perdemos una cosecha, los granjeros de al lado van a tenerla”.

#### UN OASIS ORGÁNICO

Estos puntos de conservación de biodiversidad que promueve Navdanya son pequeños oasis que ayudan a respirar a India -segundo productor agrario del mundo-, cuyo crecimiento económico es el más rápido del planeta desde 2003. Paralelamente, la desigualdad social se ha incrementado a un ritmo acelerado y *The World Factbook*, en 2007, estima que un 25% vive bajo el umbral de la pobreza. En este contexto, la Revolución Verde y el

## DETENER LA DESAPARICIÓN DEL GANGES

“Detener la desaparición del Ganges” es la última campaña que Navdanya está llevando a cabo con el apoyo de cientos de agricultores y santones locales. La madre Ganga, columna vertebral de la vida espiritual, cultural y física de India, se encuentra en grave peligro debido a que la construcción de más de dos docenas de presas en lo alto de los Himalayas está secando el río.

<http://www.navdanya.org/>

modelo corporativo han llevado a más de 200.000 granjeros al suicidio, según datos de la Organización Mundial del Comercio.

“Son personas que compran semillas biotecnológicas. Después, al devolver el dinero a las corporaciones, tienen que pagar un precio muy alto. Si no tienen este dinero pagan con su vida”, asevera Darwan Singh. “Sin embargo, para la agricultura orgánica -continúa- no se necesita dinero. Sólo tenemos que escuchar el inmenso conocimiento que conservan las personas mayores de los pueblos. Esto se basa en seguir a la Naturaleza, y no en intentar que la Naturaleza nos siga a nosotros”.

Vandana Shiva, en su artículo *The biodiversity way: 20 years of Navdanya*, añade: “El control corporativo de las semillas ha conseguido inventar semillas no renovables. De esta manera, los granjeros se ven obligados a comprar los granos anualmente. Esto significa más provecho para las empresas y más pobreza y deuda para los granjeros. Esto significa también menos biodiversidad”. Pero Darwan ha esbozado una sonrisa esperanzadora: “Si los precios de los alimentos siguen subiendo como hasta ahora en todo el mundo, garantizo que en los próximos años la mayor parte de la población india volverá a autocultivar sus tierras”.

## SEMILLAS DE CONCIENCIA

Al escuchar la entrevista, Alex, un voluntario alemán que llegó a la granja hace dos meses, se acerca y asegura: “Con proyectos como éste, el mundo saldrá adelante después de la catástrofe que se avecina”. Él ahora está ayudando en la cocina amasando *chapatis* mientras el cocinero le explica la técnica detallada en esa maestría de cocinar las tortitas tradicionales indias. Esta vez la harina es integral, orgánica y fresca. Dentro del cuarto mágico de las semillas, entre toda la biodiversidad que se respira, guardan más de 70 variedades de trigo.

Preservar semillas... el corazón de la filosofía y obra de Navdanya. “Este trabajo -explica el coordinador regional Darwan Singh- me ha traído la satisfacción. Antes era un hombre de ne-



Darwan Singh, coordinador regional de Research Foundation for Science, Technology and Ecology ...

gocios y solía estar enfadado y triste pero ahora ya no necesito buscar la satisfacción afuera porque Dios está dentro de mi corazón. Y Él es el que entrega la satisfacción a mi vida”.

Una semilla más de conciencia en la mente humana, la granja de Bija Vidyapeeth, situada en el estado de Uttaranchal, en el noroeste de India, transmite paz, tranquilidad, paciencia. Los estudiantes salen ahora de su clase de yoga y se dirigen al comedor; Sheela Didi, conservadora de semillas, arranca las hierbas no aprovechables para la siguiente cosecha; las vacas aran la tierra y el tiempo sigue su curso.

La expansión de biodiversidad de semillas va calando en las raíces de Gaia, en rebeldía contra el monocultivo del sistema contemporáneo y en sintonía con el lento despertar del planeta.

**Iara Houghton Villoldo** es colaboradora habitual de *The Ecologist*

## VANDANA SHIVA, PRESIDENTA DE HONOR DE LA FUNDACIÓN +ÁRBOLES ECOLOGÍA SAGRADA...

Se la considera la máxima representante de la ecología espiritual, la ecología profunda que ha aprendido a comprender el mundo como algo sagrado. “Sólo una visión sagrada de la vida puede proteger la vida”, afirmaba en una entrevista reciente publicada por *The Ecologist*.

Detrás de un colorido sari y un rostro amable y conciliador, Vandana Shiva es un huracán que sacude conciencias por donde pasa. No se arruga ante nada y es capaz de plantarle cara a las grandes corporaciones internacionales, a las que acusa de criminalizar la agricultura, apropiarse de los recursos básicos y expoliar la tierra.

Lúcida, revolucionaria, enérgica y carismática. Mujer vital, valiente, incansable en sus denuncias, firme defensora de la agricultura orgánica como la verdadera solución al cambio climático y de la necesidad urgente de reforestar el planeta, Vandana Shiva ha aceptado recientemente ser la presidenta de honor de la Fundación + árboles, entidad que trabaja en pos de re-

forestar el mayor número de hectáreas posible en la cuenca mediterránea.

Los donativos que recibe Vandana Shiva (una persona de una extraordinaria sencillez) por sus conferencias a lo largo de todo el planeta van directamente a su fundación en India para aumentar los recursos materiales y humanos en la lucha por una agricultura orgánica, local y lo más “gaiana” posible. Vandana es asociada a *The Ecologist*, persona de conversación lúcida y brillante y una de las mujeres clave en el pensamiento ecologista en estos momentos de caos social y medioambiental global para revertir la situación de degeneración que padece el planeta y nuestra sociedad.



Foto: Kalko

Vandana Shiva pasó recientemente por Barcelona...

# CÓMO COCINAR TU VIDA

DORIS DÖRRIE / KARMA FILMS

¿Es importante que los platos tengan buen gusto, sabor, color, aromas...? Pues claro que sí. Pero, más que eso, es importante que cada receta haya sido elaborada con amor, con productos artesanales, orgánicos, lo más naturales posible. Dar las gracias por los alimentos y cocinar con ese tipo de productos es estar en consonancia con los ritmos del Universo. Eso es lo que se desprende del visionado de la película de Doris Dörrie... *Cómo cocinar tu vida*. En ella, el maestro zen Edward Brown nos habla de comida, de recetas, de espiritualidad, de alimentos... Es una película bella que nos puede ayudar a transformar nuestra mirada hacia el alimento y, más aún, a transformar nuestros hábitos alimentarios hacia una forma de comer que no sea "engullir".

El maestro zen insiste mucho, a lo largo de sus diálogos con la cámara, en el hecho de trabajar con las manos. Dice: "Tenía 19 o 20 años cuando empecé a cocinar. La cocina es algo sencillo y directo a la vez que estéticamente muy agradecida. A lo largo de nuestra vida hacemos muchas cosas a nivel intelectual. Yo no era feliz en el colegio con todos aquellos ejercicios mentales del tipo 'dime lo que sabes y me demostrarás lo que has aprendido'. Eso no era lo que yo quería, no me satisfacía en absoluto. Cuando

empecé a cocinar, descubrí algo que de verdad me llenaba. Podía hacer algo con mis propias manos... y tenía buen sabor".

## ALIMENTOS ORGÁNICOS

Todo un apartado de la película está dirigido a la calidad de los alimentos. El maestro apuesta claramente por los alimentos orgánicos y deja a un lado, siempre que se puede, los alimentos industriales. De todas formas, los alimentos ecológicos no son contemplados de forma aislada. Para que cumplan con su función de salud, de orden cósmico, de regeneración, tienen que ser contemplados desde una visión más amplia, que incluya el aspecto espiritual. El maestro zen Edward Brown señala en el filme: "Para hacer una comida deliciosa, hay que prestar una atención especial y dedicarle un esfuerzo sincero y entusiasta. Los estudiantes de zen que cocinan en el centro Tassajara no son cocineros profesionales, pero cocinan con mucho amor y eso es lo que hace que los platos sepan tan bien. Si tratas la comida con cariño, eso muestra el auténtico corazón de la persona que la está manipulando. Es como un padre que trata a su hijo con todo el amor del mundo. El niño se siente querido y arropado y crece de la manera adecuada".

## CLASES DE COCINA

Muchas de las imágenes están tomadas de las clases de cocina del maestro. Mucho más que clases de cocina habituales, los encuentros con el maestro, sean en la cocina o en cualquier otro lugar, en el campo o en la despensa, son una forma de iniciación, de aprendizaje. Edward Brown utiliza la cocina como una forma de iniciación al mundo espiritual y no sólo como una forma de aprendizaje nutricional, gastronómico... Muchas veces, sus metáforas están basadas en anécdotas de su vida relacionadas con alimentos, recetas, platos... "Cuando empecé con las clases en 1985 me divertía mucho. Cocinábamos y a la vez yo contaba historias. El tiempo ha pasado y hoy en día hay mucha gente que mientras doy clase no hace más que hablar. Y yo a menudo me pregunto: porque están aquí y como van a aprender nada si hablan tanto. La gente está confundida y cree que la felicidad, verdaderamente, no está relacionada con nada".

## "CORTA ZANAHORIAS..."

Suzuki Roshi fue el maestro de Edward Brown. También cita frases y anécdotas de otros maestros y sabios. En cierto momento, Edward señala que uno de los sabios le contestó, al ser preguntado por la enseñanza de la cocina, que: "Cuando cortas zanahorias, corta zanahorias... Cuando remuevas la sopa, remueve la sopa". Habitualmente, nuestra mente está ocupada en muchas divagaciones y no podemos concentrarnos en hacer bien lo que estamos haciendo, por humilde que sea. La directora de la película ha escrito del maestro: "Conocí a Edward Brown cuando daba clases en Tassajara. Me impresionó su forma de cocinar sin dogmas y a la misma vez su conexión con las enseñanzas zen. Cuando le vi cocinar quería que sus conocimientos llegaran a más gente. Pensaba que podía ser útil para todos ya que a través de la cocina establecía una conexión con nuestro propio cuerpo. Todo esto era como las instrucciones para vivir la vida y una vez que todos estos conocimientos han llegado a ti de la manera adecuada, se queda para siempre en ti".



Una escena de la película: una clase de cocina al estilo zen...

**María Bienvenida de Vargas**



# Les revistes de la Fundació es renoven

nous  
horitzons  
fundació  
noushoritzons.cat



"Yo como rápido y **saludable**, ¿sabes cómo?"



"Yo iba de fast food cada mañana, porque con sólo una hora para comer, ya me dirás... Pero, para no perder ritmo de trabajo, fui perdiendo ritmo de salud. Un día descubrí Biocop, que tiene productos biológicos de verdad y que, además, son fáciles y rápidos de preparar. Por ejemplo, las tortitas de arroz. Son bajas en calorías y ricas en proteínas, o sea que que van perfectas para la fitness. Son sencillas, ligeras y muy fáciles de comer: las tengo en el desayuno, la merienda, como tentempié y hasta como cenapé, untadas con queso, paté, mermelada... Son super digestivas y muy saludables, porque están elaboradas de forma absolutamente natural, y el arroz es biológico, o sea, que procede de cultivo ecológico, sin utilizar abonos químicos, ni pesticidas, ni ninguna clase de manipulación genética"



Saber lo que comes

## LA SENDA NATURAL

MASANOBU FUKUOKA

Terapión

Libro de interés primordial para todos aquellos que quieran comprender cómo hay que volver a una agricultura orgánica y cuáles son los motivos. La sabiduría de Fukuoka nos adentra en un mundo, el de la agricultura, que él ve de una forma bien distinta a la visión de un ingeniero agrónomo convencional. Imprescindible.



## LA DIETA DETOX PARA CUERPO Y MENTE

DR THOMAS RAU/ SUSAN WYLER

Integral

Puedes mantener una salud longeva y/o puedes curarte fácilmente de ciertos problemas de salud. Para ello, nada más que seguir este libro y el sentido común. Medicina orgánica siguiendo un método muy suizo que recomienda alimentos biológicos, determinadas combinaciones alimentarias, hábitos sanos... ¿Y explica el por qué de todo eso, para que seamos conscientes de cada acto?

## ALIMENTOS ECOLÓGICOS, CALIDAD Y SALUD

VV.AA.

Junta de Andalucía



Datos y estudios por un tubo para comprender por qué los alimentos ecológicos son los más sanos en todos los aspectos y, también, los más necesarios para nosotros y para el planeta. Si tiene usted una tienda

de productos "bio" y quiere convencer a alguien del consumo de estos alimentos, este libro es muy recomendable. Le sobrarán argumentos de todo tipo.

## COMER BIEN PARA VER MEJOR

RAÚL FLINT

Integral

Un doctor, el señor Flint, estaba llevando a cabo algunos experimentos sobre dietas, alimentación lo más natural posible, algunas patologías alimentarias... Sin darse cuenta, llegó a una conclusión muy curiosa: la visión de los que se alimentan con productos orgánicos es mucho mejor de los que se alimentan con productos convencionales. ¿Problemas de presbicia y miopía? Nada, muchos alimentos orgánicos, mucha vitamina y mucha fibra.



## LA VÍA CAMPESINA

ANNETTE AURÉLIE DESMARAIS

Edit. Popular

¿De qué hablamos cuando hablamos de problemas alimentarios? Vía Campesina es el mayor ente formado por agrupaciones campesinas de todo el mundo que lucha por un concepto de agricultura y de alimentación que sea lo más orgánica posible, local, que reparta la riqueza... Libro clave para discernir lo que está pasando en el mundo del campesinado.



## EL CREPÚSCULO DE LA ERA TRÁGICA DEL PETRÓLEO

RAMÓN FERNANDEZ DURÁN

Virus edit.

Subtítulo: "Pico del oro negro y colapso financiero (y ecológico) mundial". ¿Qué va a pasar cuando no haya más petróleo? ¿Qué va a pasar cuando se encarezca mucho más el poco que queda? ¿Qué mundo nos espera sin fertilizantes, sin pesticidas...? ¿Es el final de la era del pe-



tróleo el final de nuestra civilización? Pasará mucho antes de lo que parece...

## COMBATIR LA ALERGIA DE MODO NATURAL

ARUN KUMAR SETHI

Edic. Obelisco

El enfoque de la medicina convencional tiene muchas limitaciones para la curación de las alergias, que se han disparado, principalmente, por una alimentación muy tóxica. Existen alternativas terapéuticas. Este libro es una guía coherente de diversas maneras de ver estas patologías y de cómo tratarlas.



## RECETAS PARA IR DE EXCURSIÓN

MARGOT FONTAINE

Olañeta Editor

Libro no especializado en la alimentación orgánica. Pero, vamos, todas las recetas del libro se pueden hacer también con alimentos biológicos. O casi todos. Libro elegante, bonito y apetitoso. Para excusiones saludables...

## PURO SABOR

VV.AA.

Asociación CAAE

Los chefs de 15 restaurantes elegidos andaluces elaboran 15 recetas, todas ellas a partir de alimentos ecológicos. Algunas se acercan más a lo que sería la cocina vegetariana. Otras son recetas más o menos singulares, pero con elementos convencionales, sólo que con productos "bio". Todo muy apetitoso...

## UNA HISTORIA MARAVILLOSA

JOCELYNE ROBERT

Malsinet editor

La fecundación, la gestación, el parto... Todo explicado a un niño. Lenguaje fácil, pero estricto. Desde el principio, hasta el final. Con ilustraciones muy claras. Bueno, a algunos padres también les quedará más claro después de leer este libro.

# COME Y CALLA...

**Hay una inabarcable cantidad de citas relacionadas con la alimentación. Dichos, refranes, palabras de sabios... Siempre es lo mismo: somos lo que comemos.**

- Dime lo que comes y te diré quién eres...

## Refrán

- De los diez factores de riesgo identificados por la OMS como claves para el desarrollo de las enfermedades crónicas, cinco están estrechamente relacionados con la alimentación...

**Anónimo**, en la puerta de un retrete de un restaurante "bio"

- Si quieres vivir cien años, come "bio" todos los días del año

**Anónimo**, un asistente a una conferencia en BioCultura sobre producción ecológica

- Cocinar es un inmenso acto de amor

**Carlo Petrini**, presidente de Slow Food

- Gallina que mal come, mal pone

## Refrán

- La única manera de conservar la salud es comer lo que no quieres, beber lo que no te gusta, y hacer lo que preferirías no hacer...

**Mark Twain**

- Mejor es la comida de legumbres donde hay amor que de buey engordado donde hay odio

**Cap 15. vers. 17**  
**Proverbios**

- El mundo es una gran olla. El corazón, la cuchara. Según cómo remuevas, se saldrá la comida...

**Proverbio zen**

- Así como el sabio no escoge los alimentos más abundantes sino los más sabrosos, tampoco ambiciona la vida más prolongada, sino la más intensa...

**Epicuro**

- Por todo lo dicho, el problema del azúcar es un problema de educación que



Foto: P. M.

*El espantapájaros sabe muy bien qué pasa en nuestros campos...*

tiene sus inicios en la infancia, pero que no disminuye cuando la persona es adulta. Los dulces son las sustancias estimulantes de los niños; los adultos que también sienten la necesidad de consumir sustancias estimulantes no son precisamente las personas más idóneas para convertirse en un ejemplo para la juventud...

**Dr M. O. Broker**

*La salud por la alimentación*  
Integral

- De todos los animales de la Creación, el hombre es el único que bebe sin tener sed, come sin tener hambre y habla sin tener nada que decir

**Anónimo**

- En cierta ocasión, Julio César le dijo a uno de sus seguidores, Paulus Romelius: "¿Cómo has conseguido llegar a tu edad con tan buen aspecto?". El senador, ni corto ni perezoso, le contestó. "Para el interior, miel. Para el exterior, aceites"...

**La salud por las abejas**

**John Steinbeck** (1902-1968). Novelista estadounidense

- Los animales se alimentan; el hombre come; sólo el hombre inteligente sabe cómo comer

**Brillant-Savarin**, gastrónomo francés

- "...-¿Comemos juntos?

—Tengo un compromiso pero lo arreglaré. Tiene que ser un sitio cercano. He de hacer unas pruebas antes de abrir la tienda por la tarde y a las seis tengo que estar en casa. Un sitio donde podamos comer cualquier cosa.

*Era lo que Carvalho jamás quería comer..."*

**Manuel Vázquez Montalbán**

- La mayor virtud del verdadero gourmand es no comer nunca más de lo que se pueda digerir con dignidad, ni beber más de lo que se pueda soportar con plena consciencia

**Grimod de la Reyniere**

- La comida es una parte importante de una dieta equilibrada

**Fran Lebowitz**

- Tu memoria será el mejor álbum de fotos; así que cuídala, buena alimentación, pocas drogas y mucha vida...

**Antonio Cabado**

- El ayuno tiene un papel de purificación, pero es al mismo tiempo otra forma de oración. No se trata simplemente de dejar de comer, sino también de abandonar todo lo superfluo en relación entre el ser y el Divino...

**Shajj Khaled Bentounés**

*El sufismo. corazón del islam*  
Ediciones Obelisco

- Una buena compañera era la mayor recompensa que podía tener un hombre. De hecho, de las cuatro mayores tragedias que los lakotas consideraban más difíciles de superar, la primera era la pérdida de una esposa o una compañera. La segunda era que un niño perdiera a su madre antes de ser destetado; la tercera era una hambruna; y la cuarta era una derrota de un guerrero en combate. Así, pues, las mujeres y los niños eran lo más importante en la vida de los lakotas

**Luther Standig Bear** (Jefe Oso Erguido)

- Más vale sembrar una cosecha nueva que llorar la que se perdió.

**Alejandro Casona** (1903-1965)

Dramaturgo español.





# ASOCIACIÓN VIDA SANA

## PUBLICACIONES

### CUADERNOS TECNICOS

LAS CAUSAS DEL PARASITISMO. FISILOGIA Y RESISTENCIA DE LA PLANTA.  
FACTORES EXTRINSECOS QUE CONDICIONAN LA RESISTENCIA DE LA PLANTA  
*Francis Chaboussou* 2'40 €

### LIBROS DE AGRICULTURA BIOLÓGICA Y BIODINÁMICA

EL HUERTO BIOLÓGICO  
*Claude Aubert* 16 €

CALENDARIO SOBRE AGRICULTURA BIOLOGICO-DINAMICO  
*Maria Thun* 7'25 €

CURSO SOBRE AGRICULTURA BIOLÓGICA DINÁMICA  
*Rudolf Steiner* 12'05 €

LA ELABORACIÓN DE LOS PREPARADOS BIODINÁMICOS  
*Ch. Wistinghausen* 4'90 €

EL EMPLEO DE LOS PREPARADOS BIODINAMICOS.  
*Ch. Wistinghausen* 4'90 €

EL HUERTO ECOLGICO ESCOLAR Y FAMILIAR  
*Gaspar Caballero de Segovia* 32 €

BALCÓN Y TERRAZA COMESTIBLE  
*Gaspar Caballero de Segovia* 12.50 €

LA ACCION DE LOS PLANETAS EN LOS CULTIVOS Y EN EL HOMBRE  
*Bernard Lieveg* 4'90 €

EL HUERTO FAMILIAR ECOLÓGICO  
*Mariano Bueno* 36 €

LA GRANJA Y EL HUERTO BIODINÁMICOS  
*Kjell Arman* 7'35 €

SEMBRAR, PLANTAR Y RECOLECTAR EN ARMONÍA CON EL COSMOS  
*Maria Thun* 12'05 €

MANUAL DE COMPOSTATGE CASOLÀ  
(català) C.E.P.A 7'25 €

CALENDARIO LUNAR  
*Artus Porta* 7'50 €

EL CONTROL DE LAS PLAGAS  
*Maria Thun* 9'10 €

QUÉ ES LA AGRICULTURA BIODINÁMICA  
*Herbert Koepf* 4'25 €

CÓMO OBTENER TUS PROPIAS SEMILLAS  
MANUAL PARA AGRICULTORES ECOLÓGICOS  
*Josep Roselló i Oltra* 16 €

TRATAMIENTOS ANTIPARASITOS EN GANADERÍA ECOLÓGICA  
A. Bidarte, y otros 9 €

COMO HACER UN BUEN COMPOST  
*Mariano Bueno* 16 €

TRANSGÉNICOS:EL HAZ Y EL ENVÉS  
*Jorge Riechman* 19 €

LA ABEJA. CONDUCTA Y CUIDADOS  
*Matthias K. Thun* 15 €

APROVECHAR LOS RECURSOS SILVESTRES  
*Maurice Chaudière* 19 €

JARDINERIA CON POCA AGUA  
*Günther Kunkel y Mary Anne Kunkel* 18 €

PLANTAS PARA CURAR PLANTAS  
*Bernard Bertrand y otros* 16 €

EL OLIVAR ECOLÓGICO  
*Manuel Pajarón* 19'5 €

EL VINO DEL CIELO  
*Nicolas Joly* 23 €

EL SUELO, LA TIERRA, LOS CAMPOS  
*Claude Bourguignon* 10 €

EL HUERTO BIOLÓGICO  
*Claude Aubert* 16 €

### LIBROS TEMAS DE SALUD Y ALIMENTACIÓN

EL MEDICO NATURISTA OPINA  
*Pedro Ródenas* 11'50 €

EL EQUILIBRIO A TRAVÉS DE LA ALIMENTACIÓN  
*Olga Cuevas* 16'90 €

LOS PELIGROS DE LAS VACUNAS  
*Dr. Xavier Uriarte* 18 €

EL ALIMENTO COMO MEDICAMENTO:  
UNA GUÍA PARA EL PACIENTE ONCOLÓGICO  
*Dr. Xavier Uriarte* 24 €

VACUNACIONES SISTEMÁTICAS EN  
CUESTIÓN ¿SON REALMENTE NECESARIAS?  
*Juan Manuel Marin* 18 €

NUUESTRO FUTURO ROBADO  
*The Colburn/Dianne Dumanoski/J Petterson Myers* 16 €

DIETÉTICA NATURISTA EN EL CÁNCER  
*Xavier Uriarte* 11,50 €

EL PLASMA DE QUINTON  
*André Mahé* 4 €

ALIMENTOS ECOLÓGICOS, CALIDAD Y SALUD  
*Junta de Andalucía* 15 €

DOSSIER FIBL: CALIDAD Y SEGURIDAD DE LOS  
ALIMENTOS ECOLÓGICOS 2 €

### ECO-BIOCONSTRUCCIÓN

VIVIR EN CASA SANA  
*Mariano Bueno* 13'25 €

EL GRAN LIBRO DE LA CASA SANA  
*Mariano Bueno* 21'75 €

ECOLOGÍA Y ESPIRITUALIDAD. **¡NOVEDAD!**  
*The Ecologist. Ediciones Obelisco* 12 €

### MEDIO AMBIENTE Y ECOLOGÍA

LA GLOBALIZACIÓN  
Revista Sostenible? 12€

EL TAO DE LA ECOLOGÍA  
Edward Goldsmith 15 €

LAS SEMILLAS DE LA MUERTE  
Carlos Amorío 10 €

LA REVOLUCIÓN ECOLÓGICA  
Raúl de la Rosa 10 €

LA OTRA ÁFRICA  
Serge Latouche 16 €

CHINA EN AFRICA  
Varios autores 14 €

### CONSUMO

GUIA DE CONSUM RESPONSABLE DE JOGUINES 7'21 €

### LIBROS INFANTILES

QUÈ ES L'AGRICULTURA ECOLÒGICA?  
E. Sánchez/M. Escutia 14 €

POSTER CALENDARIO DEL HUERTO ESCOLAR (català y castellano) 3 €

### DVD

LA ELABORACIÓN DEL COMPOST  
Enrique Banet 15 €

### CDs MÚSICA

NANAS CONTEMPORÁNEAS  
K Industria / The Ecologist, varios autores 11 €

BARCELONA, INTIMÍSIMO CAFÉ  
Burruezo & Bohemia Camerata 11 €

Disco: Multaqa antigüa contemporània **¡NOVEDAD!** 15 €



## MONSANTO Y SUS TRAMPAS...

LA JUSTICIA CONTRA LA TRANSNACIONAL

**En un acuerdo extrajudicial entre Percy Schmeiser y Monsanto del 19 de marzo de 2008, la empresa asumió su responsabilidad por la contaminación genética de los campos de Percy Schmeiser.**

En un juicio anterior, el Tribunal Supremo Canadiense había reconocido la legalidad de la protección de la patente de [las semillas] Transgene perteneciente a Monsanto, pero al mismo tiempo este tribunal habría remitido al Parlamento canadiense para que éste volviera a evaluar la cuestión de la legalidad de una patente en relación a la vida y las formas de vida. De acuerdo con normas legales anteriores, el propietario de una patente es en cierto modo el propietario de la cosecha respectiva. La cuestión sigue pendiente de que el Parlamento canadiense la vuelva a evaluar.

Dado que Schmeiser pudo probar que nunca había utilizado semillas de Monsanto modificadas genéticamente (MG) ni el herbicida total Roundup Ready que obligatoriamente acompaña a las semillas MG de Monsanto y que, además, él no sacaba provecho alguno de la contaminación de sus cosechas, fue absuelto de las demandas de compensación por parte de Monsanto\*.

### MONSANTO POR TODAS PARTES

En 2005, Schmeiser volvió a encontrar plantas MG de Monsanto en sus campos. Informó a Monsanto y le exigió que las eliminara. Monsanto confirmó a Schmeiser que las plantas eran Roundup Ready y, por lo tanto, propiedad de Monsanto. Remitiéndose al veredicto vigente que mantiene que el dueño de una planta también es responsable de los daños de contaminación de la planta, Schmeiser logró que las plantas fueran eliminadas profesionalmente y que la factura de este trabajo fuera remitida a Monsanto. En anteriores intentos de llegar a un acuerdo Monsanto no había accedido a pagar los gastos de eliminar las plantas que ascendían a 660 dólares, así que Schmeiser había demandado a la compañía por ello. Monsanto sólo habría accedido a pagar los daños por la contaminación a condición de que Schmeiser firmara un "pacto de silencio", es decir, accediera a no hablar nunca acerca del caso, lo que durante el

resto de sus vidas les habría privado, a él y a su mujer, del derecho a hablar públicamente acerca del caso o de, en el futuro, volver a demandar ante ningún tribunal a Monsanto por contaminar su cosecha. Schmeiser se negó. Las exigencias de Monsanto eran totalmente inmorales. Cuando el juez preguntó por qué Monsanto no había pagado simplemente la módica cantidad de 660 dólares, el abogado de Monsanto Richard W. Danyliuk respondió que lo que había en juego era mucho más que 660 dólares.

### UN JUICIO MUNDIAL

Una hora antes de que empezara el juicio el 19 de marzo de 2008, Monsanto aceptó todas las demandas de Percy Schmeiser y asumió su responsabilidad por la contaminación de sus campos. Monsanto no sólo pagó los daños sino que también aceptó que Schmeiser informara al público acerca de lo que había pasado y que expresara en público su opinión y su postura acerca de este caso. El hecho de que Monsanto asuma, como propietario de la patente de Transgene, la responsabilidad de la contaminación de los campos vecinos abre el camino a todos los granjeros del mundo para que exijan compensaciones a Monsanto.

\* N. de la t.: Las semillas MG de Monsanto se tienen que comprar obligatoriamente con el herbicida *Roundup Ready*, al que son resistentes. De hecho, su modificación genética se hizo para que fueran resistentes a este potente herbicida. Por otra parte, las semillas MG contaminan e invaden con enorme facilidad campos vecinos de cultivos convencionales y Monsanto exige sistemáticamente daños y perjuicios a los dueños de los campos que han sido contaminados por "utilizar" su patente.

Para más información [www.percy.schmeiser-on-tour.org](http://www.percy.schmeiser-on-tour.org), [www.percyschmeiser.com](http://www.percyschmeiser.com) Global Research/Current Concerns (Traducido del inglés por Beatriz Morales Bastos) <http://www.rebellion.org/noticia.php?id=69849> Enlace con el original: <http://www.globalresearch.ca/index.php?context=va&aid=9494>

# ¿LE INTERESA LA ENERGÍA SOLAR?



CENTRO DE ESTUDIOS DE LA ENERGÍA SOLAR  
SOLAR ENERGY TRAINING CENTRE  
Asociado a Solar Energy International

- Primer Centro Internacional en formación de especialistas en Energía Solar.
- Certificación Internacional ISO 9001.
- Bibliografía técnica y software profesional.
- Completo programa de formación a distancia para la obtención del Diploma de:

## PROYECTISTA INSTALADOR DE ENERGÍA SOLAR

CENSOLAR, Parque Industrial PISA • C/ Comercio, 12 • 41927 Mairena del Aljarafe, Sevilla (ESPAÑA)  
☎ 954 186 200 FAX: 954 186 111 Email: [censolar@censolar.edu](mailto:censolar@censolar.edu)

[www.censolar.edu](http://www.censolar.edu)



**ESPAÑA**

**LO "BIO" CRECE**

Poco a poco, la agricultura y la ganadería ecológica van haciéndose un hueco en el sistema primario español. En concreto, en agricultura, durante 2007 se dedicaron 988.323 hectáreas a este tipo de cultivos, lo que supone un incremento del 6,7 por ciento respecto a 2006 y sitúa a España como el segundo país de la Unión Europea en superficie, después de Italia, informa EcoAlimenta.com. La asignatura pendiente continúa siendo el bajo consumo que se da en nuestro país. Especialmente, la producción "bio" ha crecido en Andalucía, que concentra casi el 60% de las hectáreas, aunque es Asturias la que más ha incrementado su superficie en 2007 (+102%) hasta las 6.631 ha inscritas. En ganadería, repiten liderazgo los andaluces en número de explotaciones.



La agricultura ecológica en España sigue creciendo...

**VALENCIA**

**HUERTOS "BIO" EN BENIFAÍO**

Enclavada en la Ribera Alta del Júcar, en la provincia de Valencia, con un clima mediterráneo-marítimo, se encuentra la granja La Peira. En esa finca, los vecinos de Benifaíó que quieran cultivar sus alimentos tendrán la posibilidad de tener su propio



En Benifaíó se alenta el autoconsumo y la agroecología...

huerto ecológico, informa Adriana Pérez/Noticias Positivas. A través de la concejalía de Medio Ambiente del Ayuntamiento de Benifaíó y en el marco del Pla Ecològic Integral de Ramaderia i Agroecologia (PEIRA), se ha impulsado esta iniciativa que tiene como principales objetivos fomentar la agricultura ecológica, producir alimentos sanos y frescos y recuperar la variedad hortícola tradicional de la región.

[www.benifaio.es/](http://www.benifaio.es/)

[www.lapeira.org/](http://www.lapeira.org/)

**TRANSGÉNICOS**

**9 MILLONES DE ACTIVISTAS**

Ya son 9 millones de personas las que viven en el estado español en territorios que se han declarado libres de transgénicos. Un rechazo a los OMG's que no puede ser ignorado durante más tiempo por el Gobierno, ya que estas declaraciones son el reflejo institucional de la oposición social mayoritaria. Y la cifra está en aumento con las decenas de campañas e iniciativas que se están desarrollando a todos los niveles. Los últimos en incorporarse a esta lista han sido municipios como Altea en Alicante, Val do Dubra en A Coruña, La Acebeda en Madrid, Etxauri en Navarra, Elche de la Sierra



La sociedad muestra claramente su rechazo a los OMG's

en Albacete o la Diputación de Málaga. Puedes consultar el mapa que vamos actualizando <http://www.tierra.org/spip/spip.php?article433>

**ECOSISTEMAS**

**UN JARDÍN COMPLETO...**

El Museo Nacional de Ciencias Naturales (CSIC) inauguró recientemente el Jardín Educativo del Bosque Mediterráneo, un lugar enfocado a la sostenibilidad y a la sensibilización ambiental. Será permanente a partir de ahora en los alrededores del museo y ha sido creado para el disfrute del visitante, dotándolo del contenido educativo necesario para conocer tanto la diversidad vegetal como la geología del terreno de la Comunidad de Madrid. Para ello se han confeccionado núcleos independientes dentro del propio jardín que reflejan no sólo la flora autóctona de la Región Central, sino la de un gran número de comunidades peninsulares. Cinco módulos recrean los diferentes ecosistemas que integran el Bosque Mediterráneo: el Jardín de las Rocas, con rocas representativas de cada región; los Yesos, que recoge algunas de las plantas del sureste, como el pítano, la efedra o la nébeda; las Calizas, que alberga ricas comunidades de plantas calcícolas de la parte este de la provincia; el encinar manchego, el alcornocal, el quijar y las fresnedas están ubicados en la zona de transición. Por último, y aprovechando el desnivel del terreno, la parte alta acoge la zona del piornal y pinares albares en el módulo de la Montaña.



Una de las zonas del nuevo jardín...

**LA INSTANTÁNEA**



**"ANTES DE LA AGRICULTURA"**

Si con la agricultura empezó el desastre, con la agricultura podemos volver al lugar del que partimos...

Foto: Arturo Vallacacas



## REFORESTACIÓN

THE ECOLOGIST Y MADERAS NOBLES LLEGAN A UN ACUERDO DE "RESPONSABILIDAD"



Foto: P.M.

Una vez concluido el acuerdo, Juan Valero (de Maderas Nobles) y Pedro Burruezo (como portavoz de The Ecologist) se fueron a celebrarlo no con cava ni con una cena de gala, sino con un buen trago de agua pura de la Fuente de la Plata...

The Ecologist tendrá, dentro de muy poco, su propio bosque de "Responsabilidad", después de haber llegado a un acuerdo con los responsables de Maderas Nobles de la Sierra de Segura. La citada empresa plantará la cantidad de 625 árboles más otros tantos arbustos en una zona medioambientalmente muy degradada en la cabecera del río Guadalquivir, cerca de las cuencas del Segura, Júcar y Guadiana, en

la provincia de Albacete. La firma se compromete al cuidado de los plántones hasta que los árboles, de especies mediterráneas, adaptadas al terreno (encinas, robles, coscojas, espinos, pinos, áceres, lentiscos y acebuches), hayan crecido lo suficiente para ser autosuficientes. Además, la empresa también se compromete a salvaguardar el bosque durante 25 años, tiempo en el que no podrá ser talado ni desarraigado ningún árbol bajo ningún concepto.

De esta manera, The Ecologist pasa de las teorías a la acción poniendo en práctica, en la medida de las posibilidades de la revista y de su presupuesto económico, acciones y medidas que tienen por fin compensar su huella de CO<sub>2</sub> en emisiones de efecto invernadero y también el contribuir a la reforestación de las zonas de la península más afectadas por la desertización y el deterioro medioambiental. Las técnicas llevadas a cabo son de silvicultura intensiva, ecológica y sostenible, que

Por otro lado, Maderas Nobles ya acoge en sus terrenos de Alcaraz una reserva botánica para proteger y divulgar los endemismos de la Sierra de Segura e invita a la sociedad a apoyar esta iniciativa tan singular como necesaria. Sabinas negras, encinas, laureles, coscojas, saúcos, tomillo, enebros, madroños, membrilleros y espinos negros. Estas son sólo algunas de las especies de árboles y arbustos autóctonos, de escasa presencia o raras, que ya forman parte de la nueva reserva botánica de Maderas Nobles de la Sierra de Segura. Con ella, la empresa de silvicultura sostenible de Albacete pretende acercar al público la riqueza botánica de la zona, protegerla y realizar una labor de educación medioambiental. Aquí, se conservan y seleccionan las semillas recolectadas por la empresa y que sirven de suministro de la reserva botánica. A los visitantes que se acerquen a conocer la reserva se les entregarán semillas y se les mostrarán diferentes modos de plantarlas, para así sumar esfuerzos y multiplicar resultados.

promueven la eco-nomía local y favorecen a la población rural y la creación de puestos de trabajo en el área.

**The Ecologist**

### BIOAGA USA CORP.

Abonos y piensos naturales Desde 1960  
Los Angeles, Cal. USA  
Web: www.bioaga.com  
E-mail: bioaga@bioaga.com

Rte. en España  
**BIOAGA**  
Tudela, Navarra  
Tel. 902 154 531

BIOAGA a la cabeza de la alta tecnología con sus abonos EKOLOGIK, conocidos internacionalmente por sus excelentes resultados: producción y calidad.

### FERTILIZANTE EKOLOGIK Y PIENSOS BIO-KLEN ECOLÓGICOS:

#### RECORD CON EKOLOGIK:

- ✓ 14.000 Kgs. de ARROZ por Ha. con 2,1 mg/kg. de Vitamina A
- ✓ 215.000 Kgs. de TOMATES por Ha. con 11% Brix Vit A +29%, Vit. C +3%
- ✓ 415 Kgs. de ACEITUNAS por árbol más 3º de grasa, +7% Rto. -1,5º acidez
- ✓ 14.000 Kgs. de UVA de viña en secano por Ha. 14º+1º Brix+17,5 Resveratrol
- ✓ 80.000 Kgs. de PATATAS por Ha. +46% Vitamina A
- ✓ 22.000 Kgs. de MAIZ por Ha. con 155 mg/Kg. triptófano y 10 mg/kg Vit. E

RECORD CON BIO-KLEN: Aumento de proteína y menos colesterol.



*La opción inteligente  
para la gente sana*

*Si realmente deseas una dieta sana para tu familia, nosotros cultivamos la huerta y te llevamos semanalmente a tu casa las frutas y hortalizas frescas, libres de químicos, plaguicidas y hormonas y con toda la fuerza de su sabor.*

- 4 cajas → 120 euros (un mes)
  - 26 cajas → 680 euros (seis meses)
  - 52 cajas → 1.330 euros (un año)
- (transporte incluido)

Pide información ☎ 973 79 13 91

**Suscríbete a la versión electrónica de The Ecologist.**  
Por sólo 16 euros, podrás acceder por un año a más de 2.000 archivos sobre medio ambiente, salud pública, globalización, agricultura, manipulación genética, contaminaciones alimentarias... Idiomas: castellano, inglés y francés. Los mejores especialistas. Los documentos más rigurosos. Llámanos: 972 32 82 93.

O envíanos tus datos de correo electrónico y de domiciliación bancaria a: [suscripciones@theecologist.net](mailto:suscripciones@theecologist.net)

**www.theecologist.net**



K a i h o 8

ARQUITECTURA Y BIOCONSTRUCCIÓN

PROYECTOS DE  
ARQUITECTURA  
PARA UN HABITAT  
SALUDABLE

c/ San Conrado 3, 1º  
Edif. Vista Eder  
Entrada por:  
c/ Coronel de Diego, 8  
San Lorenzo de Escorial  
(28200) Madrid  
Tel.: 91 890 49 64  
Fax.: 91 890 82 35  
[kaiho8@kaiho8.net](mailto:kaiho8@kaiho8.net)

II CONGRESO INTERNACIONAL DE MEDICINA AMBIENTAL

## PESTICIDAS, TRABAJO Y MENTIRAS...

**En el II Congreso Internacional de Medicina Ambiental (organizado por la Fundación Alborada), en Madrid, se celebró una mesa redonda protagonizada por miembros del Colectivo Ronda, especialistas en pesticidas.**

Intervinieron los doctores Julián Márquez, José González, Gaetano Ferrara y Mauro Minelli, y los abogados Angela Sivilli y Jaume Cortés del Colectivo Ronda. El colectivo es un despacho de abogados de Barcelona, cooperativa única en toda Europa en su modalidad, que lleva más de 35 años trabajando en el campo de las enfermedades laborales y son pioneros en la defensa y estudio de estas patologías. En los últimos 10 años, el Colectivo Ronda se ha hecho cargo de más de 150 casos de intoxicación por pesticidas en los centros de trabajo.

Jaime Cortés afirmó: "Estamos en condiciones de afirmar que el síndrome químico múltiple, junto con el síndrome de fatiga crónica y la fibromialgia, son las enfermedades laborales y ambientales del siglo XXI". Para Cortés, el problema no ha hecho más que empezar a insinuarse. Sobre todo, teniendo en cuenta que va en aumento y la mayoría de afectados no tienen todavía un diagnóstico de ca-

becera correcto. "Se ha estado exponiendo a la población a todo tipo de productos químicos y plaguicidas sin ningún tipo de control", ha denunciado. El resultado de esa falta absoluta de prevención y control que vemos de una forma más evidente es el síndrome químico múltiple, o intolerancia química.

### TRASTORNOS, EXPOSICIONES...

El síndrome químico múltiple es un trastorno adquirido mediante una exposición a un producto químico. Jaime Cortés ha explicado que "en el 80% de los casos se trata de una exposición puntual intensa, pero, en el 20% restante, la exposición es pequeña y continuada en el tiempo". Cuando la exposición ha tenido lugar en el lugar de trabajo, se trata de un accidente de trabajo. "Sin embargo", ha denunciado el abogado Jaime Cortés, "todas estas enfermedades tienen en común el hecho de que, a pesar de estar científicamente demostradas, son negadas sistemáticamente tanto por los

jueces como por los médicos y, lo que es más grave, por la Administración". "No lo quieren reconocer. No les conviene", ha asegurado el experto.

Los afectados más graves de Intolerancia Química no pueden seguir trabajando y les cuesta realizar una vida normal. A pesar de ello, sus incapacidades difícilmente son reconocidas como accidentes laborales. En la mayoría de casos la baja de los trabajadores se tramita como enfermedad común y las prestaciones médicas van a cargo de los centros asistenciales de la Seguridad Social y no directamente de las mutuas de accidentes de trabajo, que son las que deberían hacerse cargo. Los médicos han advertido que, si bien es primordial atender bien a los pacientes y hacer que se sientan comprendidos en vez de despreciados, como sucede demasiado a menudo, no hay que engañarlos nunca. No existe hoy en día un tratamiento eficaz para esta enfermedad. En la agricultura se ahorrarían mu-



Fotos: EcoArchivo

*Una alimentación orgánica puede prevenir de muchas enfermedades o ayudar a mitigar los efectos de patologías ya contraídas...*

chos afectados por esta enfermedad si los hipotéticos pacientes se pasaran a la agricultura ecológica.

**Redacción**

Próximo número 36 de

**The Ecologist**

**ÁRBOLES  
ENTRE LA TIERRA  
Y EL CIELO**

**H<sub>2</sub>O POINT**  [www.h2opoint.com](http://www.h2opoint.com)

Agua para beber y cocinar  
Sistemas para la cal  
Filtros para la ducha  
Ahorradores de agua  
Gestión de agua de lluvia  
Depuración de residuales  
Kits de análisis  
Equipos de potabilización  
...y mucho más.

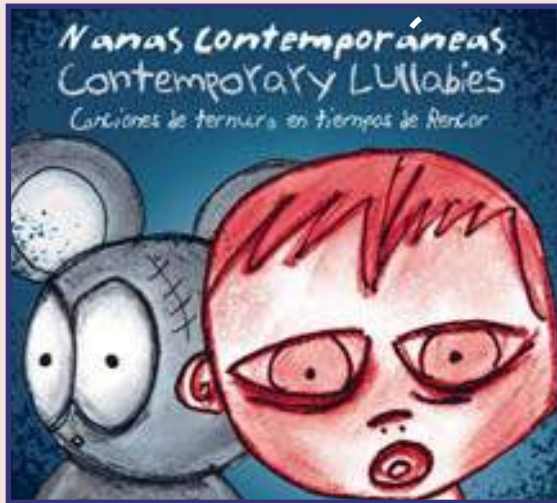
Rector Triadó 13 08014 Barcelona **902 252 900**



19 nanas jugosas, serenas, divertidas y clásicas  
para la banda sonora de tu bebé

Montserrat Figueras, Pascal Comelade, Maria del Mar Monet,  
Marlango, Lole y Manuel, Vainica Doble, Cathy Claret, Robert Wyatt,  
Petrona, Muchachito, Marc Parrot, Lea Shalom & Bohemia Camerata...

Una edición selecta y decorosa



Un regalo hermoso, una escucha relajante  
Un disco por el parto natural, la lactancia materna  
y la alimentación biológica para los pequeños

11 euros, gastos de envío incluidos  
Pide el Cd a:

[publicidad@theecologist.net](mailto:publicidad@theecologist.net)  
972 32 82 93  
[www.theecologist.net](http://www.theecologist.net)

# ecoalojamientos

Alojamientos rurales y  
agroturismos  
respetuosos con el  
medio ambiente



Establecimientos rurales certificados con el  
Distintivo de Garantía de Calidad Ambiental



[www.ecoturismecatalunya.com](http://www.ecoturismecatalunya.com)  
info@ecoturismecatalunya.com - Tel. 620 799 282



*Alternativa de Futuro*  
Alimentación Natural y Ecológica  
PRODUCTOS BIOLÓGICOS



[www.elgranero.com](http://www.elgranero.com)

| Solicite nuestro CATÁLOGO GRATUITO de referencias |  
más de 300 referencias en productos biológicos.

Avd. M<sup>a</sup> Garcini, 56 | Paracuellos de Jarama Telf.: 902 18 07 93  
info@elgranero.com | 28860 | Madrid

## Tratamiento Natural del Agua

Tel. 972 874026

CONSÚLTENOS,  
Le enviaremos  
información  
completa de los  
diferentes  
sistemas

...podrá beber  
agua del  
grifo !



SOMOS  
ESPECIALISTAS  
EN TRATAMIENTO  
y GESTIÓN DEL AGUA

E-Mail: [agua@aguanatural.com](mailto:agua@aguanatural.com)  
Visítenos en [www.aguanatural.com](http://www.aguanatural.com)  
c/ Afores, 5/n - 17451 Sant Feliu de Buixalleu (Girona)



# BioCultura

MADRID 2008

bio

**CAT**

CATALUNYA,  
COMUNIDAD  
AUTÓNOMA  
DEL AÑO  
EN BIOCULTURA

Feria de productos ecológicos  
y consumo responsable

**30,31 DE OCTUBRE y  
1,2 DE NOVIEMBRE**

**PABELLÓN DE CRISTAL. CASA DE CAMPO**

ORGANIZA ASOCIACIÓN VIDA SANA