

La Agroecológica, Soc. coop. de consumo responsable autogestionado

Número 5 Abril 2008

1€

**EN DEFENSA DE LA SEGURIDAD
Y LA SOBERANÍA ALIMENTARIA**

**POR
UN CONSUMO
RESPONSABLE**

**CONTRA
LAS ENFERMEDADES ALIMENTARIAS
Y LA COMIDA BASURA**



La
AGROECOLÓGICA



lacestabasica@gmail.com
fax: 91-4292938



PRODUCTOS NUEVOS DE LA CESTA BÁSICA

ALGAS

Las algas poseen un bajo nivel de grasas pero son ricas en vitaminas y minerales (magnesio, potasio, yodo, fósforo...). Tienen más calcio que la leche, más hierro que las lentejas y tanta vitamina C como un tomate. Al conservarse deshidratadas pueden consumirse durante todo el año. Introducimos 2 nuevas variedades de algas susceptibles de cocinar y combinar de distintas maneras. Proceden de Algamar (Galicia). En el boletín núm 3 (feb-08) informábamos de sus propiedades.



ESPAGUETI DE MAR

¿Cómo preparar?

- Cruda: cortar, poner en remojo 30 min y añadir a la ensalada.
- Hervida: con otras verduras o al vapor unos 30 min. O bien con arroz, guisos, rehogados, relleno de empanadas y pizzas.
- Frita: Como calamares rebozados. Escaldar primero, rebozar, freír y regar con limón

Envase de 100 g. Equivalente a acompañamiento para 10 raciones.



KOMBU

Potente carminativo. Con sólo unas briznas en los guisos de legumbres eliminan las flatulencias que éstas provocan durante su digestión.

¿Cómo preparar?

Hornear previamente 5 minutos a 200 °C sin remojar, o pasar por la sartén bien caliente. Se pueden añadir a sopas, verduras, guisos, tortillas de cebolla. En olla a presión: 20 minutos. En olla normal 1 hora.

GALLETAS

GALLETAS DE ALGARROBA

Procedentes del Rincón del Segura. Envase de 300 gr. Elaboradas artesanalmente con harina de trigo y de algarroba, licuado de soja, azúcar de caña, aceite de oliva y avellanas procedentes de cultivo ecológico. No contienen huevo.



GALLETAS MULTICEREALES

Procedentes del Rincón del Segura. Envase de 300 gr. Elaboradas artesanalmente con harina de espelta, sirope de cebada, licuado de soja, pasas, aceite de oliva, copos de avena, gofio de arroz, almendra, coco, jengibre, canela y aroma de naranja de cultivo ecológico. No contienen huevo ni azúcar.





CONSERVAS

PISTO MANCHEGO. De las Huertas del Cabriel. Ingredientes: tomate, pimiento, calabacín, berenjena, cebolla, aceite de oliva, todos ellos de cultivo agroecológico, azúcar y sal.

Cortado en dados y rehogado lentamente. En envase de cristal. Peso neto 470 gr.



VERDURAS FRESCAS: TIEMPO DE INCERTIDUMBRE

Coincidiendo con el próximo fin de la temporada de naranjas incorporamos algunos productos de huerta. Es primavera en el calendario pero el campo vive la transición de la huerta de invierno a la de primavera. Aunque el mercado global de alimentos nos acostumbre (mal) a disponer de ciertas verduras todo el año (judías verdes, calabacines, berenjenas, tomates, etc), aún no hay variedad de verduras de temporada. Tanta diversidad sólo es posible forzando la naturaleza o trayendo las hortalizas de muy lejos. En ambos casos con elevados costes energéticos, reducción de los jornales de las personas recolectoras y contaminación de la naturaleza.

Para l@s agricultor@s, con las horas de sol se alarga también la jornada de trabajo. Con meses de antelación, se siembran las hortalizas que comeremos a finales de mayo y junio. Hay mucho que plantar y transplantar de semillero a bancal, pero también mucha incertidumbre. En la agricultura no es suficiente que, acompañadas por el trabajo, las plantas crezcan, florezcan y den su fruto. Es también necesario un mínimo de horas de sol, lluvia y/o riego. En los primeros días de primavera, los cambios meteorológicos retrasan o adelantan el crecimiento de las plantas y dan algún que otro disgusto si las heladas tardías matan los tiernos brotes.

Para nosotr@s también es tiempo de incertidumbre. Incorporar nuevos productos, en diálogo con l@s agricultor@s, a precios razonables y, si es posible, estables para toda la temporada, es una tarea complicada. Empezamos con alcachofas, habas tiernas y acelgas procedentes de Ecomediterránea en Valencia.

ALCACHOFAS



Frescas y de temporada, se toman cocidas o asadas. No importa mucho si en su preparación pierden vitaminas hidrosolubles, aunque si la añadimos en arroces y guisos de patatas, las vitaminas quedarán en el caldo. Pero lo más interesante de la alcachofa son sus propiedades saludables. La sustancia amarga estimula los jugos digestivos. La cinarina favorece la secreción hepática de bilis y la reducción del colesterol. La silimarina protege las células del hígado, es antioxidante y reduce la incidencia del cáncer de piel. La inulina ayuda al crecimiento de la flora bacteriana benéfica en el colon. Es diurética y su potasio puede ayudar a bajar la tensión arterial. Las personas hipertensas deben evitar las alcachofas en lata debido a su alto contenido en sal.

HABAS.

Recomendadas para quienes padezcan dolencias cardiovasculares o diabetes. Como otras legumbres, reducen el colesterol. Debido a su fibra soluble, presentan un bajo índice glucémico, lo que permite regular la glucosa. Previenen el estreñimiento, la diverticulosis y el cáncer de colon. El hierro que contienen corrige la anemia, pero se aprovecha mejor si en la misma comida incluimos alimentos ricos en vitamina C. Su composición es similar a la de los guisantes verdes. Las habas frescas se digieren mejor que las habas secas, siendo menos nutritivas pero más vitamínicas. Su aprovechamiento aumenta cocidiéndolas al vapor para preservar el ácido fólico y la vitamina C. Las habas frescas se conservan en la nevera o en un lugar fresco, seco y protegido de la luz. Si son secas, basta conservarlas en un recipiente cerrado y en lugar fresco y seco.





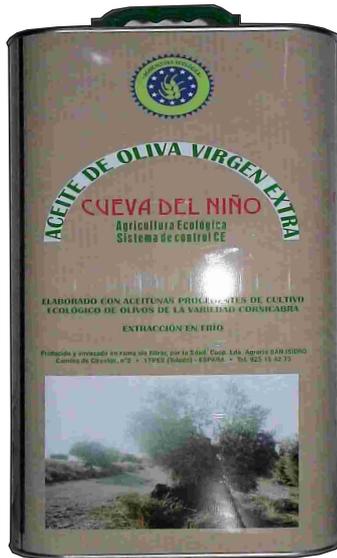
ACEITE

El aceite de esta nueva campaña se presenta en una variedad intermedia de las modalidades habituales de “suave” (aceitunas más maduras) o “afrutado” (aceitunas más verdes).

Tiene una acidez de 0,2 °. El aceite ecológico garantiza que no entra en contacto con aceituna o aceite no ecológico.

Para ello, se debe programar la recogida de aceituna al turno de molino. Los turnos de este año no han permitido cosechar dos tipos de aceituna sino sólo una.

Una maduración entre verde y madura da un aceite intermedio en sabor. Las demás cualidades: virgen extra, prensado en frío y sin filtrar, permanecen.



NARANJAS

EL IMPREVISIBLE CAMPO Y EL PREVISIBLE MERCADO

No incluimos las naranjas de mesa y zumo a las que os hemos ido acostumbrando en los últimos meses.

Las razones son:

- fin de campaña la variedad navel-late
- vientos en Semana Santa que en Levante han tirado al suelo mucha naranja y reducido, por tanto, la cantidad disponible.

La reducción de la oferta de naranja ha aumentado su precio. Los productores que se quedan sin naranja propia para atender a sus compromisos, intentan recurrir a otras cooperativas y agricultores y se encuentran que no hay naranja al precio pactado.

Agradecemos a Aguaclara y Ecomediterránea sus esfuerzos para conseguir naranjas para nosotros a precio razonable.

En sustitución, hemos comprado las naranjas a la Cooperativa Agrícola Pueblos Blancos de Cádiz.



RECETAS

PASTA INTEGRAL A LA MEDITERRÁNEA

Ingredientes

Aceite de oliva, ¼ de cebolla, 2 dientes de ajo, 6 tomates medianos maduros o en conserva, 1 cucharada de aceitunas picadas, queso parmesano rallado (u otro cualquiera que te guste) ½ Kilo de pasta integral (espaguetis o macarrones), albahaca fresca, laurel y sal (cuanta menos mejor). No es difícil encontrar albahaca fresca, ahora que empieza su temporada. Puedes comprar una planta e ir cogiendo cuando lo necesites. Recuerda que hay dos variedades y la más apta para la cocina es la de hoja grande.



Preparación

Picamos los tomates pelados en trocitos pequeños, reservándolo. Picamos la cebolla menuda y los ajos que rehogamos con un chorrito de aceite. Cuando la cebolla esté transparente, añadimos los tomates, la sal y el laurel y lo llevamos a ebullición. Llegados a este punto, bajamos la intensidad del fuego y dejamos unos 20 minutos para que reduzca la salsa .

En una olla ponemos abundante agua a hervir con un chorrito de aceite (para que no se pegue la pasta) y sal. Cuando rompa a hervir, añadimos la pasta, removiendo de vez en cuando para que quede suelta. Cuando esté cocida, colamos y escurrimos.

Añadimos la pasta a la salsa junto con las aceitunas y la albahaca. Mezclamos bien y servimos espolvoreando el queso rallado por encima. También podemos poner la pasta, una vez escurrida, en un recipiente para hornear, cubrimos con la salsa y el queso rallado, gratinamos y servimos.

ALGAS PISTONUDAS (PISTO CON ESPAGUETI DE MAR)

Ingredientes para cuatro personas

20 gramos de Espagueti de Mar deshidratado o 200 gramos fresco, 1 pimiento verde, 1 pimiento rojo, 2 calabacines, 2 tomates, 2 berenjenas, 2 cebollas grandes, 2 hojas de laurel, aceite de oliva y sal.

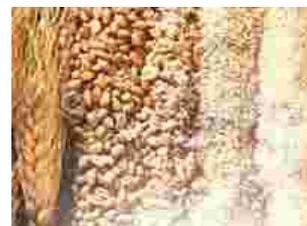
Preparación

Cocer las algas unos 30 minutos. Si están deshidratadas dejarlas en remojo unos 30 minutos. Preparar las otras verduras troceándolas en forma de dados. En una sartén con aceite, sofreír la cebolla y añadir las verduras: pimiento rojo y verde, berenjena, calabacín y tomate. Por fin añadir al sofrito las algas hervidas, dejando reposar todo el conjunto para que coja sabor.

Como el arroz y la pasta admiten cualquier tipo de verduras, recomendamos utilizar las que sean de temporada. En su forma integral, la pasta y el arroz conservan todas sus propiedades.

A FAVOR DE LOS CEREALES INTEGRALES

Durante siglos, cereales como el trigo, el arroz, el maíz, la avena y el centeno, han sido fundamentales en la dieta. Hoy, la mayoría de productos se elaboran con cereales refinados. Esto significa que la cascarrilla del grano, el germen y el salvado se eliminan al triturar los cereales en la molinera, conservando el almidón, compuesto principalmente de fécula, que se muele para obtener harina blanca. Entre los nutrientes de los cereales integrales se encuentran la vitamina E, el complejo vitamínico B y minerales como selenio, zinc, cobre, hierro, magnesio y fósforo. Estos cereales aportan también proteínas, hidratos de carbono complejos y sustancias protectoras como los lignanos, estrógenos vegetales protectores frente a enfermedades cardíacas y el cáncer.



El arroz integral es rico en vitaminas, minerales y oligoelementos que se pierden con el descascarillado, dado que estos principios se encuentran en el germen o embrión y en una capa, llamada aleurona, que envuelve el almidón. El germen del arroz integral es rico en Vitaminas del grupo B, especialmente tiamina o vitamina B1, la riboflavina o vitamina B2 y la niacina o vitamina B3. Es decir, todas estas propiedades están ausentes en el arroz blanco.



¿QUÉ HACE ESA FRESA EN TU MESA?



La fresa es rica en vitaminas C, A y B1, potasio y calcio. Contiene hierro, magnesio, fósforo y oligoelementos. Presenta propiedades diuréticas, depurativas y laxantes. Regula las funciones hepáticas, nerviosas y endocrinas. Tonifica la piel y baja la tensión arterial.

Pocos cultivos simbolizan la globalización alimentaria como el de la fresa de Huelva. Veamos sus rasgos.

Tradicionalmente la fresa y el fresón procedían de Aranjuez. Su sabor era exquisito y su temporada de consumo comenzaba en mayo durando algo más de un mes. El mercado mundial permite que, ya en enero, tengamos fresas a nuestra disposición.

Este “milagro” se debe a la selección de variedades más tempranas, insípidas y de menor calidad nutritiva y el empleo de fertilizantes, herbicidas e insecticidas químicos que contaminan aguas y suelos y destruyen la fertilidad de la tierra.

La fresa es un cultivo industrial que aprovecha las ventajas de cada territorio. Las multinacionales alimentarias realizan la investigación y producción de variedades en California, los semilleros en Valladolid y el cultivo en Huelva. Unos cuantos municipios de Huelva se han especializado en el monocultivo de la fresa. La mano de obra inmigrante es contratada en origen en Ecuador, Polonia, Rumania, Marruecos y Filipinas. Su destino final son los mercados de alto poder adquisitivo de Europa situados en Francia, Alemania y Reino Unido.

Concentrado en 7.000 hectáreas, Huelva es el segundo productor mundial después de California. Al comienzo de la temporada, los precios, controlados por las multinacionales, están altos para el productor. Según avanza la campaña y aumenta la producción de otras zonas, la gran distribución comienza a imponer precios más bajos. Al final de la campaña, los precios son tan bajos que el fruto se abandona en la tierra. El alto consumo de fertilizantes, plásticos, pesticidas y mano de obra obliga a las explotaciones más pequeñas a endeudarse con los bancos.

Esta violencia competitiva produce la deslocalización productiva, la ruina de los pequeños agricultores y los movimientos migratorios. La inversión para conseguir variedades más tempranas y adelantar el cultivo, implica asumir mayor riesgo de heladas y la posible aparición en el mercado de fresas procedentes de climas más benignos, que se adelantan en el calendario y son más baratas.

Estos problemas aumentan la explotación de l@s trabajador@s del campo (reducción de salario, alargamiento de jornada, destajo, incumplimiento de los convenios), aprovechando la indefensión de las personas inmigrantes, especialmente las mujeres contratadas en origen. Al tajo de la rica fresa van mujeres pobres, cuyos patronos ejercen sobre ellas su dominio empresarial y machista.



La competencia del mercado global provoca la sustitución de las zonas de cultivo tradicional por las de mayor ventaja para los mercados internacionales: de Aranjuez o California a Huelva y de Huelva a Marruecos. Las empresas más grandes y competitivas movilizan sus capitales a las nuevas regiones productoras, contribuyendo así a la continua bajada de los precios y al excedente de producción que arruina a las explotaciones más pequeñas.

Como consumidor@s responsables debemos plantearnos si tenemos o no derecho a consumir todo el año una fresa amarga que nos convierte en cómplices de la explotación de l@s trabajador@s y la destrucción de la naturaleza.

Para más información sobre la realidad que viven est@s trabajador@s escucha los programas de Agroecología y Consumo Responsable “A la rica fresa van mujeres pobres” (diciembre 2006) y “A la rica fresa de sabor amargo” (marzo de 2005). Puedes acceder a ellos a través de:

<http://www.nodo50.org/caes/articulo.php?p=802&more=1&c=1>



LA CATÁSTROFE DEL “LIBRE COMERCIO” DE ALIMENTOS:

SOBREPESO Y OBESIDAD.

La forma que adquiere la inseguridad alimentaria en los países desarrollados es “la comida basura”.

La “comida basura” es el resultado de convertir la comida en una mercancía.

. Los alimentos “basura” se caracterizan por un abuso de hidratos de carbono “rápidos”, grasas de origen animal, colorantes, conservantes, edulcorantes, saborizantes y otras sustancias tóxicas.

Estas sustancias están presentes, sobre todo, en los alimentos industrializados

- dulces, refrescos, aceites y carnes de baja calidad
- distribuidos masivamente a través de grandes superficies, cadenas de supermercados y cadenas de “comida rápida” de bajo precio.

El hambre y la comida basura son las dos caras de la mercantilización y la globalización de los alimentos.

La comida basura está unida al hambre como la cara a la cruz de una moneda. Mientras más de ochocientos millones de personas enferman y mueren por hambre, mil trescientos millones de personas enferman y mueren por las enfermedades asociadas al sobrepeso y la obesidad.

El aumento simultáneo de estas formas de inseguridad alimentaria es exponente de su origen común.

En EEUU y Europa, el sobrepeso y la obesidad aumentan rápidamente desde la pasada década de los ochenta. La causa es la generalización de la comida basura

Las muertes por enfermedades debidas a este modelo de alimentación (cardiopatías, cáncer, diabetes tipo b y enfermedades circulatorias) crecen más rápido que las causadas por el hambre.

Los cambios en la dieta, instigados por las multinacionales alimentarias se globalizan, desde los países ricos, al resto del mundo incluyendo a los países más pobres. Los gobiernos de derechas (globalizadores) y de izquierdas (alterglobalizadores) participan, por acción u omisión, en dichos cambios alimentarios.





"LLAMAMIENTO DE LA "VÍA CAMPESINA":

17 DE ABRIL, DÍA DE LA LUCHA CAMPESINA"

La crisis alimentaria mundial está comenzando a aparecer en su dimensión real. Durante las últimas décadas, el hambre estaba "escondida" en áreas rurales o zonas marginales. Ahora, el número de afectados aumenta. Surgen disturbios por la necesidad de alimentos y en muchos lugares del mundo vuelven las colas de gente hambrienta.

Al mismo tiempo, la economía campesina está siendo destruida. Millones de campesinos de Indonesia, Filipinas, Tailandia, Bangladesh tienen que abandonar sus familias y aldeas para ir a otros países, porque allí no hay posibilidades de poder ganarse la vida. Miles de campesinos acaban con sus vidas por la desesperación y la pobreza.

Las empresas transnacionales de agronegocios aumentan su control sobre la alimentación mundial y la economía agrícola. La liberalización del comercio de alimentos y la inversión del gran capital en la agricultura, lo hace posible.



Los subsidios gubernamentales a las multinacionales alimentarias en el norte están dirigidos a la agricultura industrial, eliminando explotaciones agrícolas en el Norte y en el Sur por medio de "dumping"

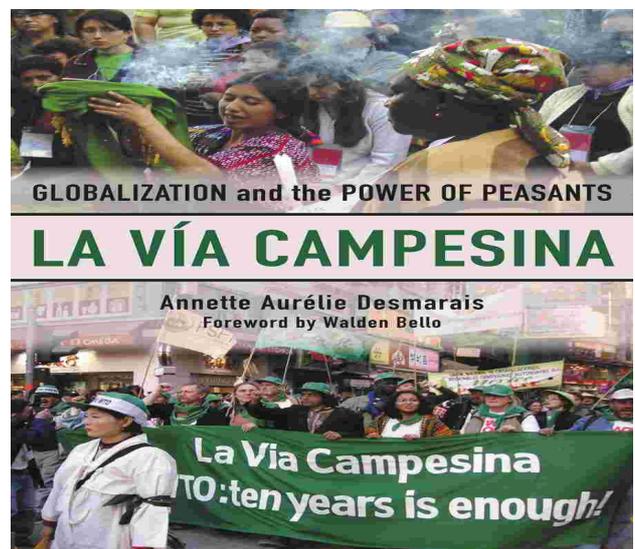
A través de la revolución verde, las multinacionales excluyen la sabiduría y los conocimientos locales en la agricultura e imponen nuevas tecnologías e insumos agrícolas que los campesinos tienen que comprar. Hoy, la avaricia de las transnacionales es todavía más peligrosa, ya que pretenden apoderarse de mucha más tierra para convertirla en monocultivos de agrocombustibles. Es decir, para cultivar alimentos para los automóviles.

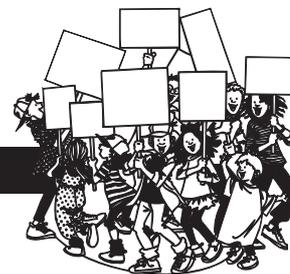
Viva la lucha campesina Fuera la alimentación de la Organización Mundial del Comercio (OMC)

Vía Campesina. movimiento internacional de más de 300 organizaciones campesinas de pequeños propietarios, jornaleros sin tierra y desplazados. Defiende la soberanía alimentaria, la reforma agraria, la biodiversidad y la salida de la agricultura de la OMC.

Dumping. Venta por debajo de los propios costes de producción para arruinar a los competidores, en este caso pequeños campesinos.

Revolución verde. es el proceso de industrialización de la producción de alimentos. Consiste en la aplicación masiva de tecnología industrial (químicos, pesticidas y transgénicos) en la agricultura. Su finalidad es aumentar la productividad en la producción de alimentos para el mercado mundial.





HABLAN LOS PRODUCTORES

llueve por fin para el campo, para el arroyo, para el campesino, para los pajaros, para todos nosotros llueve despacio.

pronto se abran las flores del campo y su olor y color se proyectara cual pelicula de ficcion. en esta pelicula los actores conocen muy bien su papel y con el cumplen. unos daran de comer al ganado otros daran de comer a las personas.

esta noche la lechuza nos ha mostrado su vuelo blanco y nos ha maravillado con su silencio. ese silencio que dice tanto, que permite el oír las letras de los libros, que permite que quien escribe estas letras se levante por la madrugada a ordenar el dia. a planificar si no se puede ir a la huerta se puede ir a por leña para el fuego del invierno.

en la huerta las patatas van saliendo con furia y con hambre de sol. las cebollas se estiran queriendo llegar a las nubes, impacientes por la lluvia. son notas de valor, son notas de lucha por la vida.

los manzanos brotan con fuerzas desproporcionadas, queriendose agarrar a la tierra como si se les fuera a arrancar.

esta noche me he puesto en el porche a ver llover, tenia tantas ganas de oler la lluvia, de sentir su agua en mi rostro y mis manos... me quede varias horas pensando en la naturaleza, como sentira algo que es vital para ella. si yo disfruto jugando con el perro en el bosque y la lluvia, que sentiran mis compañeros los alcornos que forman un bosque denso donde la vida recorre cada rincon...

decidme aceituneros, quién, quién levantó estos olivos. disfruto entre los olivos levantados por el padre y el tío de mi compañera, esos olivos que permiten la vida a la perdiz y la liebre, al lagarto ocelado, a la culebra. me siento bien viendo que los trabajos en el campo los hacemos con amor. ese amor que ciega, ese amor ciego que al abrir la mirada contempla la primavera.

los prados pequeños pero ricos en hierbas, parecen esperar a nuestro burrito...es en estos prados donde los ancianos alimentaban sus ganados, hoy como muebles arrinconados, cubiertos de polvo se abandonan. solo nosotros les miramos de reojo con las intenciones claras...hay que recuperarlos.

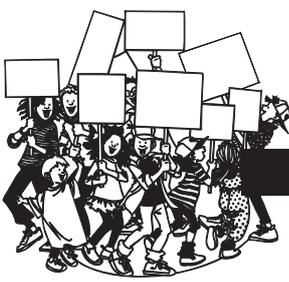
ahora toca en estos dias, tiempos para la lucha social, para despertar al dormido jornalero, despertar al cansado campesino, a despertar al pequeño ganadero. hablarles de sus derechos, de sus sueños, de sus posibilidades, de su papel en el campo y en el pueblo. les hablo de colectivizar lo material y la mano de obra, de colectivizar los sueños de libertad, los sueños de dignidad. sueños donde no entra la explotacion, por estar prohibida en nuestras utopias.

despacio siempre, despacio, al ritmo de los ancianos que soportan el paso del tiempo y el peso de la sabiduria campesina, caminamos hacia ellos, hoy es dia de tertulias tambien, en la puerta de algun corral, en la consulta del medico, o en el unico bar que tenemos y quizas el ultimo. donde los ancianos entretienen el tiempo entre la conversacion y las cartas.

hoy me siento fragil, rompible, de cristal y sensible...mi mirada es triste y melancolica, quiero tanto a la vida que no puedo olvidar a resto del mundo, a ese resto que le falta de tanto, como nos sobra a nosotros. es tiempo de saborear el cafe caliente y despertar con algun acto de rebeldia...algo que implique resistencia campesina, que me convierta en combatiente en este mundo de consumo, no estoy por la labor de entregar mis armas, mi azada y mi gorra republicana, mi tristeza es preambulo de una inquietud de movimientos y su inercia me atrapa. voy camino al bosque. el olor a hojas de alcornos humedas me anima y el perro corriendo libre y contento me hace sonreír por un momento.

sueño con un mundo mejor, pero no quiero quedarme esperandolo, quiero construirlo, por ello cultivo con amor y resistencia. ahora, las rosas rojas me obligan a acercarme a verlas y admirarlas, pronto seran las patatas, las judias verdes, los calabacines, las cebollas, las lechugas o las remolachas, rojas tambien, las que me atraigan a mi y al amor por la vida.

desde un rincon de la extremadura rural una familia campesina. COLECTIVO AGROECOLÓGICO CEFARES



LA BOLSA O LA VIDA

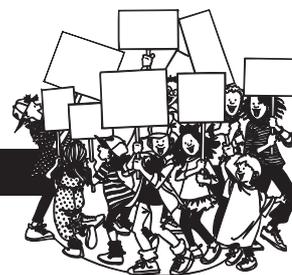
Las bolsas se utilizan para el transporte cotidiano de objetos de todo tipo. Habitualmente son de plástico, cuyo componente principal es el polietileno. Esta sustancia, además de no ser biodegradable, implica la emisión de gases contaminantes. Cada año circulan en el mundo entre quinientos mil millones y un billón de bolsas. El 90 % de ellas termina en los vertederos, las incineradoras y en el mar. En el estado español, utilizamos 238 bolsas por persona y año. De éstas se recicla sólo un 9%.

Como alternativa al plástico se utilizan bolsas de papel. Sin embargo, su proceso de producción y transporte requiere, además de una enorme deforestación, un elevado gasto energético y de productos químicos para la transformación de la celulosa y la pasta de papel.

Debemos apostar por la reducción y la reutilización de las bolsas de plástico y de papel. Pero también buscar soluciones más respetuosas con el medio ambiente.

Como consumidores responsables, apostamos por las bolsas de tela de algodón. Utilizamos bolsas artesanas producidas en un proyecto de autoempleo. Están realizadas con una materia prima natural, autóctona y con tintas no contaminantes. Los motivos, en diferentes colores, tienen que ver con otros proyectos de consumo responsable, como EducArteSano y los Grupos Autogestionados de Consumo de Madrid (GAKs), ya conocidos por los consumidores/as de la cesta básica. Es lavable y permite múltiples usos. Su tamaño es de 40x47 cm. y su precio es de 6 €





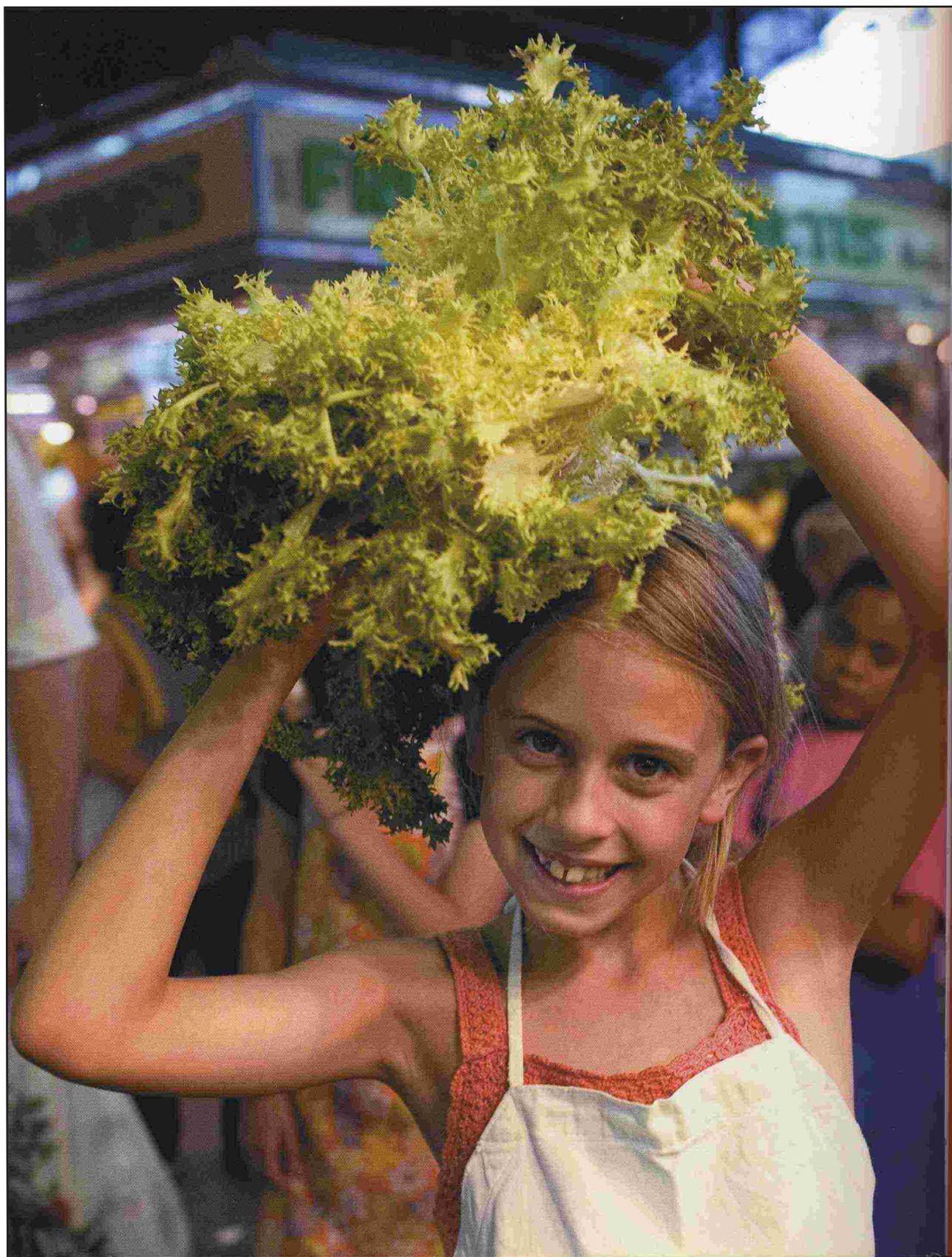
La transición energética

Las fuentes renovables sólo cubren el 60% de la energía. Ni doblando la cifra podrían cubrir el incremento de demanda. Las eléctricas apuestan por prolongar la vida de las nucleares.



¿Nucleares otra vez? NO, GRACIAS

Boletín Libre de Transgénicos.
¿Transgénicos? No, gracias. Ni producción, ni importación, ni consumo
Coexistencia con transgénicos: ¡No! ¡No! y ¡No!



**Boletín Libre de Transgénicos.
¿Transgénicos? No, gracias. Ni producción, ni importación, ni consumo
Coexistencia con transgénicos: ¡No! ¡No! y ¡No!**