La Garbancita Ecológica
Soc. coop. de consumo responsable autogestionado

Número 12 Enero 2009 1€

La GARBANCITA ECOLOGICA

CONTRA EL HAMBRE
LAS ENFERMEDADES ALIMENTARIAS
Y LA COMIDA BASURA



EN DEFENSA DE LA SEGURIDAD
Y LA SOBERANÍA ALIMENTARIAS
POR UN CONSUMO RESPONSABLE

www.nodo50.org/lagarbancitaecologica/garbancita

lacestabasica@gmail.com

fax: 91-4292938

CARNE BARATA: HAMBRE Y ENFERMEDADES ALIMENTARIAS

Desde 1960, la población mundial ha pasado de 2660 a 6670 millones. Se ha multiplicado por 2,5, mientras que la producción de alimentos se ha triplicado.



Según la FAO (Organización Mundial para la Alimentación de las NNUU), entre 1961 y 2005, la producción de carne de ave[1] ha pasado de 9 a 81 millones de toneladas, es decir, se ha multiplicado por 9. Este crecimiento no ha sido homogéneo. Mientras que en los países desarrollados se ha multiplicado por 6, en los países "en desarrollo", lo ha hecho por 22. En los años sesenta, la producción de aves se concentraba en países ricos (3 de cada 4 kg). Ahora, más de la mitad se produce en países con déficit alimentario, aunque destinada a la exportación[2].

En el mismo periodo, la producción de huevos[3] ha pasado de 15 a 64 millones de toneladas. En los países ricos ha crecido un 72% y en los países empobrecidos lo ha hecho un 1300%. Los países con bajos ingresos y déficit alimentario proporcionan hoy el 56% de la producción mundial de huevos[4]. Como ocurre con la producción de carne de ave, los países "en desarrollo" concentran el 70% de la producción de huevos destinada fundamentalmente a la exportación hacia los países ricos[5].

Las poblaciones del primer mundo nos alimentamos hoy con productos procedentes de países necesitados de ayuda alimentaria. Huevos y pollo globalizados, abundantes y baratos, equivalen a desnutrición y migraciones. La ayuda al desarrollo basada en el "libre comercio" de alimentos y dominada por las multinacionales, priva de seguridad alimentaria a los países pobres.

En nombre de la lucha contra el hambre, la FAO es una de las instituciones responsables del aumento de la producción alimentaria para los mercados internacionales y no para las poblaciones autóctonas. Los instrumentos empleados por la FAO son: una agricultura altamente industrializada -dependiente de químicos, transgénicos, maquinaria, energía y agua- y la imposición de un patrón alimentario basado en proteína animal que, a su vez, se apoya en piensos cuya componente principal es soja y maíz transgénico. Estas políticas destinadas a erradicar el hambre, han aumentado la pobreza y la desnutrición en los países pobres. A su vez, en los países beneficiarios del "libre comercio", avanzan las tasas de obesidad y las enfermedades cardiovasculares. Por primera vez en la historia de los países "avanzados" se reduce la esperanza de vida de las nuevas generaciones.



Tras cincuenta años de "asistencia técnica" los logros de la FAO[6] se resumen en 963 millones de personas hambrientas, de ellas, 907 millones viven en países en desarrollo. El 65% se concentra en 7 países (India, china, República Democrática del Congo, Bangladesh, Indonesia, Pakistán y Etiopía). Casi 2 de cada 3 hambrientos viven en Asia. En África, una de cada tres personas sufre desnutrición crónica (forma técnica de denominar al hambre). Sólo en el último año, ha habido 40 millones más de hambrientos y 73 el año anterior. Además, 1100 millones de personas carecen de acceso al agua potable. Al mismo tiempo, 1700 millones presentan alto riesgo de desarrollar cardiopatías y diabetes por exceso de peso. Sin embargo y a pesar de sus desastrosas consecuencias, el modelo alimentario globalizado se impone en países emergentes como Brasil, China e India.

COEXISTENCIA CON TRANSGÉNICOS?, ¡NO, NO Y NO!
NI CONSUMIDOS, NI IMPORTADOS, NI PRODUCIDOS. ¡PROHIBICIÓN!

1-El 86% carne de pollo y el 14% de otras aves.

2-En los años 60, por el contrario, las ¾ partes se producían en países desarrollados siendo consumidas localmente. .

3-El 92% procedentes de gallinas, el 18% de otras aves de corral.

4-Su producción se ha incrementado en 18 veces desde 1961.

5-En 1961, las ¾ partes se producían en países desarrollados.

6- Según el último informe de la FAO "El Estado de la inseguridad alimentaria en el mundo", SOFI 2008, en lugar de reducirse, las cifras de personas hambrientas aumentan.

FRUTOS SECOS: LA CARNE VEGETAL.

ALMENDRAS Y AVELLANAS.

ALMENDRA.



Hay almendros que dan almendras dulces (Prunus Dulcis) y otros amargas (Prunus amara). Se trata de variedades distintas. La almendra amarga no se considera alimento, aunque se emplea como aromatizante en pastelería (en cantidades pequeñas) y como aceite esencial con propiedades curativas y cosméticas. No se come porque contiene amigdalina que, en contacto con la saliva, forma glucosa, formaldehído (el responsable del sabor amargo) y ácido cianhídrico o prúsico. Este ácido al cristalizar se convierte en cianuro, veneno que causa una asfixia mortal si se ingieren 10 almendras amargas, en el caso de un niño y 20, en el caso de un adulto. En cantidades más pequeñas puede producir nauseas, trastornos respiratorios e hipotermia. La amigdalina se encuentra también en las semillas de toda la fruta dulce de hueso, pero como el hueso no se ingiere, no hay peligro de intoxicación. También se encuentra en la almendra dulce, aunque en menor cantidad que en la amarga, y desaparece cuando madura. Por eso se recomienda no comer almendras dulces cuando aún están tiernas.



Las almendras dulces contienen: agua, proteínas, grasas, hidratos de carbono y celulosa, así como, vitaminas B1, B2, B3, C, A, D y E. También son ricas en minerales: calcio, fósforo, potasio, hierro, sodio, azufre, magnesio, manganeso, cloro, cobre y cinc. Al aportar esa variedad y cantidad de nutrientes son remineralizantes, antisépticas y energéticas. Por su riqueza en fósforo y potasio, azufre y vitaminas, fortifican el sistema nervioso.

La almendra se digiere más fácilmente que la nuez y aumenta la secreción de la leche materna. Además, contiene ocho aminoácidos esenciales que facilitan la asimilación de las proteínas de la almendra. Es un antiséptico intestinal y urinario y por su cualidad remineralizante se recomienda en convalecencias y para el crecimiento.

Con las almendras puede hacerse leche, un buen sustituto de la leche de vaca. Para hacer esta clase de leche, se preparan siete u ocho almendras sin cáscara, pero con piel, se ponen en remojo con agua de la noche a la mañana, se quita la piel, se licuan y se toma a la temperatura ambiente. Como el calor destruye los valores nutritivos, nunca debe hervirse.

AVELLANA.



Las avellanas son una excelente fuente de proteínas. Para su conservación, se pueden mantener durante varios meses en un lugar fresco y hasta dos años en el frigorífico. Contiene agua, proteínas, grasas, hidratos de carbono, celulosa, vitaminas A, B, D, C, calcio, fósforo, hierro, potasio, sodio, magnesio, azufre, silicio y cloro, así como casi todos los aminoácidos esenciales. Estos nutrientes le aportan cualidades remineralizantes y reconstituyentes.

Considerada como alimento formador y reparador de los tejidos es muy aconsejable para el crecimiento de los niños. Por su riqueza en hierro bioasimilable es excelente en casos de anemia simple producida por la escasez de hierro en la alimentación. También se recomienda a trabajadores intelectuales o a personas con problemas de metabolismo o de hígado. Es ideal para el sistema nervioso y para enfermos del riñón. Por su escaso aporte en sodio, es muy apropiada para los hipertensos. Los frutos secos no se recomiendan a los enfermos de vesícula biliar y del hígado, aunque hemos visto que la avellana tiene propiedades curativas para estos últimos.

De todos los frutos oleaginosos, es la que contiene mayor cantidad de materias grasas nitrogenadas y la que mejor se digiere. Se puede preparar leche de avellanas del mismo modo que con las almendras.

Por su alto valor calórico se desaconseja su consumo a las personas obesas. Cien gramos de nueces tienen 686 calorías y 100 gr. de avellanas 640. En todo caso, no se trata de añadir frutos secos como alimento extra a lo que ya comemos. Sino de reducir la ingesta de carne cuyas proteínas vienen acompañadas de grasas que son más pesadas de digerir y contienen colesterol. Siete u ocho almendras o avellanas cada día (como para hacernos un vaso de licuado) sólo aportan 50 calorías y contienen los nutrientes y las cualidades saludables que nuestro organismo necesita.



Diversos estudios demuestran que, consumidos diariamente, los frutos secos no producen obesidad sino todo lo contrario. La introducción de los frutos secos como alimento extra (entre 42 y 70 gr de almendras diarias) durante 6 meses en la dieta no incrementa el peso en hombres y mujeres con peso normal, lo aumenta un poco en personas bajas de peso y llega a reducir peso en personas con sobrepeso, porque la ingesta de frutos secos produce saciedad y, por tanto, reduce el consumo de otros alimentos. En personas sometidas a dietas bajas en calorías para adelgazar se consigue una reducción de peso más prolongada y una mejor aceptación de la dieta por sensación de saciedad cuando se incorporan 84gr diarios de almendras.

(Referencia: “Frutos secos, peso corporal y resistencia a la insulina” en Frutos secos, salud y culturas mediterráneas. Editores Jordi Salas-Salvadó, Emilio Ros Rahola y Joan Sabaté Casellas. Editorial Glosa. SL. Barcelona 2005)



RECETAS

PATATAS CON APIO Y SALSA DE MOSTAZA

INGREDIENTES:

4 Patatas grandes
1 Pie de apio
Pimienta blanca
Sal
Vinagre
Salsa mayonesa
Aceite

PREPARACIÓN:

Un pie de apio cortado en tallos de 5 cm de largo, y éstos, en tiras finas, se ponen en un recipiente cubiertos de agua fría y se dejan 1 hora.
Pasado ese tiempo se sacan del agua y, bien escurridos, se colocan en una bandeja de entremés, se sazonan de sal y pimienta blanca, una cucharadita de aceite y una cucharadita de vinagre; se mezcla bien y se agrega la salsa de mostaza. Se mezcla todo y se iguala el apio, poniendo en fila, en el centro, las rodajas de patatas cocidas al natural; se sirve.

NOTA: la salsa de mostaza se hace de la manera siguiente: en un tazón se pone una cucharadita de café de mostaza y tres cucharaditas de salsa mayonesa; se unen bien y se incorpora el apio.

ENSALADA DE MANZANA Y APIO

INGREDIENTES:

Apio (1 ramita por manzana)
3 ó 4 manzanas (dependiendo del tamaño)
50 g de nueces, almendras ó avellanas (al gusto)
1 zumo de naranja pequeña
Aceite

PREPARACIÓN:

Se parten las manzanas peladas en cuadraditos, las hojas del apio bien picado, las nueces, almendras o avellanas en cachitos. En un recipiente se hace el aliño con el zumo de una naranja pequeña, aceite y vinagre y una vez hecho se añade a la ensalada removiendo bien.

NOTA: ésta ensalada contiene muchas vitaminas y es muy depuradora, ideal para eliminar toxinas después de las Navidades.

"EN DEFENSA DE LA SEGURIDAD Y LA SOBERANÍA ALIMENTARIAS. LUCHA CONTRA EL HAMBRE. LA FAO, ¿SOLUCIÓN O PROBLEMA?"

En la IIª Conferencia de Alto Nivel sobre la Seguridad Alimentaria Mundial: "los Desafíos del Cambio Climático y la Bioenergía", organizada por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) en Roma los días 3-5 de junio de 2008, el Presidente del Gobierno español anunció su compromiso de acoger en España una Reunión de Alto Nivel sobre Seguridad Alimentaria para Todos. Dicha reunión se ha convocado por el Presidente JLR Zapatero y el Secretario General de la ONU Sr. Ban Ki-Moon, los próximos días 26 y 27 de enero de 2009 para diseñar una hoja de ruta que permita el cumplimiento de los compromisos adquiridos en la Cumbre de Roma.

EL DOBLE LENGUAJE

La seguridad alimentaria es el derecho de todas las personas a disponer de alimentos sanos y nutritivos. Como forma de acabar con el hambre y alimentar a la población, la Organización Mundial de Comercio (OMC) y la FAO imponen un modelo alimentario basado en la producción industrial a gran escala para el mercado internacional. La OMC desregula el comercio mundial de alimentos y productos agrícolas, sentando las bases para un intercambio mercantil compatible con los intereses de los principales países y bloques capitalistas. La FAO complementa este papel, al dirigir su actuación a la integración de los países empobrecidos en el mercado internacional, proveyéndoles de recursos para orientar su producción agrícola hacia la exportación. Este modelo, que habla de eficiencia productiva mercantil, presenta un acusado comportamiento asimétrico entre países, sometiendo las economías subordinadas a los intereses de los más fuertes. Como el objetivo es la maximización del beneficio, la producción y el comercio de alimentos no se orientan a la satisfacción de las necesidades sociales, sino a producir y distribuir las mercancías alimentarias de la forma más rentable para las empresas del agronegocio.

Las multinacionales, agentes principales de este modelo, violan derechos humanos, constituciones de los estados, acuerdos internacionales, derechos y libertades. Pero no podrían hacerlo sin la complicidad de los gobiernos globalizadores, la impunidad de las instituciones del capitalismo internacional (OMC, FMI, BM, OCDE, Unión Europea, OTAN etc.) y la impotencia de la ONU y sus organismos especializados.

La crisis económico-financiera global aumenta la pobreza, el hambre, la explotación y la subordinación de las mujeres. Los gobiernos y organismos internacionales, lejos de poner coto a las multinacionales, bancos y especuladores causantes de la crisis, les entregan los recursos públicos, dándoles más poder. La catástrofe que nos amenaza es multilateral: alimentaria, social, política y bélica.

El hambre y la desnutrición afectan a 963 millones de personas, y en aumento. La toxicidad de los alimentos industrializados amenaza a la mayoría de la humanidad. Las victimas de la mercantilización y la globalización alimentaria no son producto de un "orden natural", sino de un orden social basado en la desigualdad, la explotación y el dominio sobre las personas y la naturaleza. Las víctimas alimentarias son víctimas de un asesinato en serie. Si 35 mil personas mueren de hambre cada día, la mitad niños, ¿por qué en los países desarrollados se arrancan olivares, se sacrifican rebaños y se pagan cuantiosas sumas para que la tierra no produzca? ¿Por qué se invierten 900 mil millones de dólares cada año en gastos militares y no se invierte una parte de estos recursos en combatir el hambre e impedir el deterioro de los salarios? ¿A qué obedecen bloqueos criminales, incluidos alimentos y medicinas, para matar de hambre y enfermedades a pueblos enteros? ¿Dónde está la ética, el respeto a los derechos humanos y el sentido de tales políticas?

El modelo de "seguridad alimentaria" de la FAO se evidencia hoy, en 3 imágenes: los flacos que se mueren de hambre, los gordos que se mueren de comida basura, y la población de Gaza que se muere de la misma causa: la globalización económica y el imperialismo.

EL LIBRE COMERCIO MUNDIAL, UN MONSTRUO INGOBERNABLE

Casi una década después del fracaso de la III Cumbre Interministerial de la OMC en Seattle (diciembre de 1999), conocida como "Cumbre del Milenio", se intensifican los daños producidos por la globalización y mercantilización de la agricultura, los alimentos y los servicios sociales. El hambre, las enfermedades producidas por desnutrición y toxicidad de los alimentos industrializados, crecen paralelas al cambio climático, las catástrofes naturales, la pérdida de biodiversidad, el despoblamiento del campo, las migraciones, la precariedad, la privatización de la protección social, la exclusión, la violencia competitiva y la violencia armada.

El fracaso continuado de las cumbres de la OMC expresa la imposibilidad de "ordenar el libre comercio mundial". La "libertad comercial" basada en el beneficio privado, la competitividad y el intercambio desigual, es una lógica excluyente y totalitaria, incompatible con la vida, el respeto, la cooperación y la paz. Una guerra civil molecular de todos contra todos que, constantemente, se incendia en guerra armada. Sin embargo, la imposibilidad de impulsar un "libre comercio ordenado", no quiere decir que fracase el libre comercio. Por el contrario, éste avanza mediante acuerdos bilaterales, multilaterales más expoliadores si cabe. El problema del libre comercio mundial es, precisamente, él mismo. Desde la lógica competitiva y lucrativa basada en la desigualdad, no hay diálogo con los derechos humanos, la soberanía de los pueblos, la democracia y los límites de la naturaleza.

En el último año hemos asistido a la escalada del hambre por un alza brutal de los precios de los alimentos básicos.



En el contexto de recesión económica mundial producida por la debacle financiera, dichos precios están cayendo de la mano del aumento de la pobreza y la exclusión. Sin embargo, el Comité de Seguridad Alimentaria Mundial de la FAO (17/10/08) nos da las recetas de siempre. Por un lado, medidas a corto plazo de índole caritativo que frenen la conflictividad social pero no interfieran en el mercado, ayudas a los colectivos excluidos para acceder a los alimentos básicos que el mercado les niega, así como subvenciones y créditos para que los pequeños agricultores se impliquen más en el mercado mundial. Por otro, medidas a medio plazo como cerrar la ronda de libre comercio de Doha, profundizar en la apertura de los mercados y aplicar las nuevas tecnologías (transgénicos), junto con las preexistentes (abonos químicos y tratamientos agrotóxicos) para intensificar la producción y evitar la lucha por la tierra entre alimentos y carburantes.

La FAO elude cualquier medida que limite la libre circulación de capitales y la concentración de tierras, recursos agrícolas y alimentarios en manos de las multinacionales. La cifra de hambrientos y obesos crece con los precios de alimentos e insumos agrícolas, al tiempo que las multinacionales de semillas, fertilizantes y distribución de productos agrarios y comida basura incrementan sus beneficios. Las instituciones políticas como la FAO, al servicio del mercado global, son corresponsables de que en estos 60 años, no sólo no se ha resuelto el problema del hambre, sino que se ha agravado.

NUESTRO PAPEL EN ESTE DRAMA

Los que matan a tantas personas en el mundo son el capitalismo, el neoliberalismo, las leyes de un mercado salvaje, la deuda externa, el subdesarrollo y el intercambio desigual. Pero no podrían hacerlo sin nuestra colaboración como consumidor@s. En la medida en que nuestro consumo procede de alimentos industriales globalizados y marcas blancas en grandes superficies, además de lesionar nuestra salud, cooperamos con el aumento de hambre en el mundo. Incluso, consumidor@s supuestamente responsables, adquirimos alimentos ecológicos de importación y fuera de temporada. Si queremos formar parte de la solución, debemos cambiar nuestras pautas alimentarias, adecuarlas a los ciclos de la naturaleza y la distribución en circuitos cortos. No podremos hacerlo sol@s. Por eso debemos asociarnos con otr@s consumidor@s para adquirir alimentos ecológicos de temporada, producidos por pequeñ@s productor@s agroecológic@s cercanos. Estamos por la reducción drástica -en la dieta de los países ricos- de proteína animal y que no proceda de explotaciones intensivas.

La condición de la seguridad alimentaria es la soberanía alimentaria. Soberanía alimentaria es el derecho de los pueblos a decidir acerca de la producción, distribución y consumo de sus propios alimentos. Eso supone considerar la producción de alimentos como una necesidad social y no como un negocio. La producción de alimentos debe satisfacer prioritariamente, las necesidades alimentarias de las poblaciones locales y comerciar con el posible excedente. Sin embargo, no podrá haber "otra producción de alimentos" sin "otro comercio, distribución y consumo" de los mismos. Es necesaria nuestra implicación como productor@s y consumidor@s.

Cuando el mercado nos sume en el caos, el hambre, la inseguridad y la guerra, y las instituciones políticas son impotentes o cómplices, es necesaria la intervención de la sociedad. Es el momento de pasar a la acción. Productor@s agroecológic@s y consumidor@s responsables, unid@s contra la globalización alimentaria.

CONCENTRACIÓN
Palacio de Congresos de Madrid. Pza. Joan Miró. Lunes 26/I/09. 17:45 h

LISTA DE FIRMANTES: GRUPOS AUTOGESTIONADOS DE CONSUMO (GAK's) DE MADRID, LA GARBANCITA ECOLÓGICA (Madrid), COLECTIVO AGROECOLÓGICO CEFARES (Productores ecológicos de Extremadura), FORO SOCIAL DE SEGOVIA, ALGAMAR (Productores ecológicos de Galicia), ASSI (Acción Social y Sindical Internacionalista – Zaragoza), ECOMEDITERRÁNIA (Productores ecológicos de Valencia), ASOCIACIÓN CULTURAL CANDELA (Madrid), BIOPRASAD (Productores y elaboradores ecológicos de Cataluña), BIO NATURA (Productores ecológicos Cataluña), ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES ECOLÓGICOS NATURA BIO (de Aragón y Cataluña), AIGUACLARA (Productores y Consumidores Agroecológicos de Valencia), ATENEO REPUBLICANO DE VALLEKAS, SECCIÓN DE MEDIO AMBIENTE DEL ATENEO DE MADRID, ASOCIACIÓN DE CULTURA POPULAR ESTRELLA ROJA (Madrid), COLECTIVO CAMBALACHE (Oviedo-Asturias), UJC-MADRID, CAES (Madrid), GRUPO DE CONSUMO "LOS ESPIGADORES" (Mataelpino-Madrid), SOLDEPAZ-PACHAKUTI (Asturias), LA UNIÓN DE UNIONES DE AGRICULTORES Y GANADEROS (Estado Español), PLATAFORMA TRANSGENIC ZERO (País Valencià), PLATAFORMA DE CIUDADANOS POR LA REPÚBLICA, PCE (M-L), COLECTIVO DE CONSUMIDORES DE ABC (Madrid), ECOPORTAL.NET (Argentina), ÁREA FEDERAL DE ECOLOGÍA Y MEDIO AMBIENTE DE IU, ASOCIACIÓN STOP IMPUNIDAD (Defensa Internacional Derechos Humanos), ATENEO LIBERTARIO AL MARGEN (Valencia), RADIO VALLEKAS (Madrid), COORDINADORA ECOLOXISTA D'ASTURIES, ALTERNATURA: EL RINCÓN DE LOS CEREZOS (Extremadura), COLECTIVOS DE COLOMBIANOS REFUGIADOS EN ASTURIAS "LUCIANO ROMERO MOLINA", ALTERNATIVA SÍ SE PUEDE POR TENERIFE (Movimiento Ciudadano por la isla), PROYECTO CULTURAL LA TERTULIA (Getafe-Madrid), GRUPO DE ESTUDIOS AGROECOLÓGICOS (GEA), ACCIÓN CULTURAL CRISTIANA (Madrid), CLUB DE AMIGOS DE LA UNESCO DE MADRID (CAUM), ASOCIACIÓN DE VECINOS DE ZARZAQUEMADA (Leganés-Madrid), SINDICATO DE OBREROS DEL CAMPO Y DEL MEDIO RURAL (SOC), COORDINADORA ECOLOGISTA Y VEÍNAL D'ALDAIA (Valencia), COORDINADORA SINDICAL DE IZQUIERDAS DE ASTURIAS (CSI), CENTRO DE ESTUDIOS RURALES Y DE AGRICULTURA INTERNACIONAL (CERAI), ASOCIACIÓN CANARIA DE ECONOMÍA ALTERNATIVA, COLECTIVO MANOTERAS (GRUPO DE CONSUMIDORES-MADRID), PCPE, COLECTIVO FEMINISTA "LAS GARBANCITAS" (Madrid) ASOCIACIÓN ECOLOGISTA LOBO CERVAL (Extremadura), ECOLOGISTAS EN ACCIÓN GRANADILLA (Extremadura), CJC, COMITÉ ESTATAL DE SOLIDARIDAD CON CUBA (CESC)-MADRID, COLECTIVO 26 DE JULIO (Solidaridad con Cuba).

.

COEXISTENCIA CON TRANSGÉNICOS NO, NO Y NO! NI PRODUCIDOS, NI IMPORTADOS, NI CONSUMIDOS. ¡PROHIBICIÓN!

MÁS INFORMACIÓN SOBRE LA CAMPAÑA EN:WWW.nodo50.org/lagarbancitaecologica/garbancita

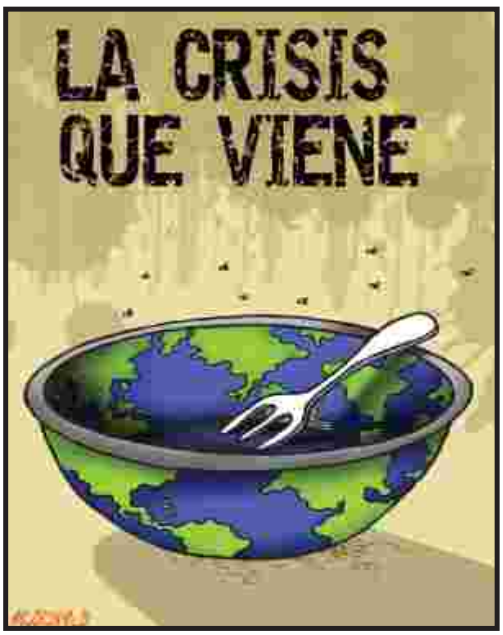
Para ADHESIONES al MANIFIESTO:lagarbancitaecologica@nodo50.org; gaksmadrid@nodo50.org ; móvil 690198356.

EL GRUPO DE ESTUDIOS AGROECOLOGICOS (GEA) Y LA CAMPAÑA CONTRA LA INSEGURIDAD ALIMENTARIA.

Desde principios de noviembre hasta el momento, se han publicado 13 artículos de 9 autor@s diferentes. Los textos abordan distintas temáticas relacionadas con la seguridad y la soberanía alimentarias.



Varios de ellos se centran en la FAO y la OMC, así como en su protagonismo en la globalización y mercantilización de los alimentos. Otros tratan la problemática del hambre, el consumo responsable, la tecnología, los agrocombustibles, los transgénicos, etc. Hay varios artículos en última fase de correcciones y otros en proceso de elaboración. El nivel, la complejidad y la profundidad de los artículos es diverso y también hay temáticas más conocidas que resultan más amenas y fáciles de leer. Por eso hay opiniones de dificultad de comprensión para un público más amplio de determinados artículos. Sin embargo, para otros colectivos la dificultad ha estimulado el debate.



Es la primera vez que, desde el Grupo de Estudios Agroecológicos (GEA) de los GAKs, vinculamos directamente el trabajo de estudio y elaboración con una campaña de intervención social.

En octubre de 2008 decidimos investigar el tema del hambre y la crisis alimentaria. Se lo propusimos a los GAKs y, en sólo tres meses, los resultados están a la vista. Los artículos tienen buen nivel y suman cerca de 50 páginas de producción propia. Algunas de las personas que escriben es la primera vez que han hecho un esfuerzo de estudio y elaboración de este tipo.

Hemos trabajado de forma cooperativa y horizontal para hacer artículos con nivel y potenciar el apoyo mutuo entre los más nuevos y los más veteranos.

Verartículos en:
WWW.nodo50.org/lagarbancitaecologica/garbancita

PRESENTACIÓN DE LA CAMPAÑA: "EN DEFENSA DE LA SEGURIDAD Y LA SOBERANÍA ALIMENTARIAS. LUCHA CONTRA EL HAMBRE. LA FAO, ¿SOLUCIÓN O PROBLEMA?" EN EL ATENEO DE MADRID.

Organizado por la Tertulia Republicana del Ateneo de Madrid, alrededor de 70 personas mantuvieron el lunes 12 de enero de 2009, un animado debate en la Sala de la Cacharrería.

Las sucesivas intervenciones de un representante del Grupo Autogestionado de Konsumo (GAK) de Vallecas, una compañera perteneciente al Colectivo de Consumo Manoteras y otra en representación de La Garbancita Ecológica, Soc. Coop. de Consumo Responsable Autogestionado y Popular, pusieron sobre la mesa una gran cantidad de información sobre la globalización de los alimentos. También se detuvieron en nuestros propios hábitos "globalizados" de consumo, y pasaron lista de las dificultades y los logros en el crecimiento del consumo responsable enfrentado al totalitarismo de las multinacionales que colonizan nuestros deseos y corrompen nuestras conciencias.



Se informó del proceso de estudio colectivo que, dinamizado por el Grupo de Estudios Agroecológicos (GEA) de los GAKs, ha permitido la elaboración y publicación de 13 artículos y 6 más de próxima aparición.

(Más información en:WWW.nodo50.org/lagarbancitaecologica/garbancita).

Se pidió apoyo para la campaña y asistencia a la concentración ante el Palacio de Congresos y Exposiciones que acogerá la "Reunión de Alto Nivel sobre Seguridad Alimentaria para Todos", el próximo lunes 26 de enero de 2009 en la Plaza de Joan Miró a las 17:45.

La sesión acabó después de numerosas intervenciones en las que aparecieron tanto nuestras luces como nuestras sombras, bastantes personas tuvieron la oportunidad de llevarse panes ecológicos integrales de trigo y de espelta y centeno, así como libros, revistas y folletos elaborados y editados por los colectivos convocantes.





LAS DIMENSIONES DE LA CRISIS

La crisis económica promovida por los bancos y otros especuladores atenta contra la seguridad alimentaria, el empleo, la salud, la jubilación y la vivienda de tod@s y muestra quién manda sobre nuestros derechos fundamentales.

CRISIS SANITARIA. El 90% de las muertes por cáncer se deben a productos industriales incorporados por la economía de mercado, en la naturaleza, el trabajo, los alimentos y el hogar. Si nos hubieran dicho hace 50 años que el desarrollo en España iba a matar anualmente 1400 personas por accidentes de trabajo, 3000 por enfermedades profesionales, 4000 por accidentes de tráfico y más de 2000 por suicidios, no nos lo hubiéramos creído.

CRISIS ECOLÓGICA. Nadie, salvo Aznar, se atreve a negar los efectos sobre la naturaleza del crecimiento económico y la competitividad: cambios climáticos apocalípticos, contaminación del agua, el aire y el suelo, perdida de fertilidad de la tierra, destrucción de las cadenas alimentarias, disgregación de ecosistemas formados durante milenios y pérdida de la biodiversidad que amenaza también a la especie humana.

CRISIS DE LA NATURALEZA HUMANA. La economía de mercado solo es viable con la creación de un individuo de mercado. El capitalismo produce mercancías para las personas, pero también personas para las mercancías. El individuo de mercado que dedica su vida a producir y consumir mercancías es el "hombre nuevo" producto del totalitarismo capitalista, un ser débil e ignorante que necesita apuntalar su frágil personalidad con tecnologías y objetos que degradan su naturaleza social.

CRISIS DE LEGITIMACIÓN POLÍTICA. El estado, dominado por el mercado, incumple todas las promesas constitucionales, y en particular, su obligación de "remover los obstáculos que impidan garantizar los derechos y libertades de l@s ciudadan@s". En lugar de juzgar y encarcelar a los grandes especuladores que se lucran con las necesidades de la gente (en la Revolución Francesa se les cortaba la cabeza), los poderes públicos les toleran privatizar sus grandes ganancias y propician la socialización de sus ocasionales pérdidas.

El capitalismo no crea su propia tumba sino las condiciones para su propia sostenibilidad. Por eso en épocas de crisis, se radicalizan la explotación, la subordinación de las mujeres, la degradación de la naturaleza, la represión y la guerra.

LA CRISIS DE LA IZQUIERDA. El vacío de oposición anticapitalista explica que, para la mayoría, el capitalismo se muestre como un mal menor, algo negativo pero inevitable. La teoría del mal menor conduce al peor de los males. El mal mayor para la izquierda es la pérdida de su autonomía y la desconexión de la lucha popular, única fuente de su poder social. Si la gente no los protagoniza, no habrá cambios. Pero la necesidad de una cultura de participación, conciencia política y valor para la lucha, choca con la pasividad, la desconfianza y el oportunismo del ciudadano de mercado. La izquierda posibilista y cómplice es coautora de esta degradación. La regeneración de la izquierda nada tiene que ver con el terreno electoral porque la única fuente de cambios reales es el poder constituyente popular en su autodeterminación contra el capitalismo. Al igual que la democracia y la libertad, la izquierda sólo puede existir en la lucha contra el capitalismo, que es también una lucha ecológica y feminista.

Cuando el capitalismo no es capaz de mantener su ciclo de explotación y la gente no puede seguir trampeando y viviendo como lo hacía, aparecen las luchas espontáneas. Si la izquierda no se hace cargo de estas luchas, lo hará la derecha, siempre auxiliada por la izquierda cómplice. Las soluciones son conocidas: contra el paro, abaratar el despido y reducir la protección por desempleo; contra la recesión, dinero para los empresarios y contención salarial y ahorro en pensiones, sanidad y educación; contra la crisis económica, darle más poder a quienes la han provocado; contra la lucha popular, represión y eliminación de las libertades de los sectores en lucha.

Ninguna identidad contiene toda la pluralidad de sujetos capaz de poner la fuerza necesaria para el enfrentamiento con el capitalismo que es una fuerza no sólo exterior, sino también interior a la izquierda. Tod@s debemos dar nuestra fuerza a otr@s combatientes y recibir la suya, siempre desde la autonomía respecto a la izquierda capitalista. En todo caso, nuestra dispersión y nuestras enfermedades sólo tienen cura dentro de la confrontación con el enemigo. Los programas, jornadas, cursillos, foros, artículos y libros, sólo tienen sentido si apuntan, como una flecha, a la organización de las víctimas del terrorismo del estado, del mercado y del machismo.

¿NUCLEARES? NO, GRACIAS.

la energía nuclear es muy cara.

La industria nuclear, apoyada por determinados políticos y sindicalistas aparentemente de izquierdas, omite intencionalmente tanto su contaminante y peligroso ciclo de vida como sus costes ocultos. Los gases de efecto invernadero provenientes de la extracción del Uranio, su enriquecimiento, la construcción de los reactores, el cementerio nuclear, el transporte y gestión de residuos, el desmantelamiento de la central y los gastos en seguridad civil y militar en el entorno de las centrales nucleares, siguen sin comparecer como costes ya que el precio Kw sería impagable.

La energía nuclear no es fiable.

La dirección de la Central Nuclear de Ascó ocultó información sobre una reciente avería al Consejo de Seguridad Nuclear y manipuló los detectores de radioactividad en los circuitos de refrigeración. Por eso, seguían realizándose visitas de colegios a sus instalaciones sin saber que el líquido del reactor penetró en el sistema de ventilación. La ocultación de la gravedad de los numerosos incidentes en Trillo y Almaraz, y el espectáculo de los guardas de seguridad de Vandellós II impidiendo el acceso a los bomberos que acudían a extinguir un fuego en la sala de turbinas, son claros ejemplos de la nula fiabilidad.La inquietud de ANAV (consorcio creado entre Endesa e Iberdrola para gestionar las plantas nucleares de Ascó y Valdellos) se limita a la repercusión mediática de la fuga. "Nuestro objetivo es no aparecer en los titulares. Ahora nos conformamos con no salir mucho en portada. Otro año así sería desastroso", ilustra un directivo.





LA GARBANCITA ECOLÓGICA EN BIOCULTURA 2008.

Desde el jueves 30 de octubre al domingo 2 de noviembre, se celebró en Madrid la feria anual de la ecología y el consumo responsable, dando cita a todo tipo de empresas dedicadas a la producción y la difusión de productos ecológicos.

Dentro de la feria, se celebraron unas jornadas de formación bajo el lema "Mejorar y fortalecer el mercado interno de productos ecológicos".

El jueves 30 se inauguraban las jornadas con la presencia de Clemente Mata (del Ministerio de Medio Ambiente, Medio Rural y Marino) y Ángeles Parra (de Vida Sana, organizadora de la Feria). El crecimiento del consumo ecológico lo vinculaban con el incremento de campañas formativas por parte de la Administración y de técnicas de comunicación masiva para explicar qué es "ecológico". Clemente defendía el consumo de alimentos ecológicos por ser más beneficioso para el medio ambiente y para la salud de las personas. Al mismo tiempo, justificaba los precios elevados con los que estos productos salían al mercado: "esos precios son la justa retribución a la labor social que los agricultores están realizando" con la producción ecológica.

En la mañana del jueves también acudimos a la charla "Marketing de productos ecológicos", a cargo de Alberto López (tienda ecológica Economato Macabeo). En un principio, el ponente expuso las condiciones del producto ecológico tales como: cultivado/elaborado por productores cercanos, compra directa sin intermediarios, alimentos etiquetados y precio elevado. Después, al plantear la importancia de conocer al consumidor, defendió poder ofrecerle tanto productos cotidianos, de consumo diario, como productos exóticos.

Uno de los elementos comunes en estas dos ponencias fue la justificación del precio elevado del producto ecológico, convirtiéndolo irremediablemente en un productos de consumo elitista donde sólo acceden a consumir sano quien se lo pueda permitir.

El jueves tarde acudimos al "Taller de identificación e interpretación de etiquetas", dirigido por Marga Roldán. Se mostraron todo tipo de sellos de certificación ecológica de empresas privadas y públicas, tanto nacionales como internacionales. "El etiquetado es la garantía de que un producto es ecológico", es decir, la certificación persigue controlar la producción ecológica. Fortaleciendo su defensa de la certificación, Marga declaró que había que apostar por el crecimiento del sector ecológico, incluso entre las grandes superficies, a las cuales acuden muchos consumidores que no tienen tiempo o que están acostumbrados a comprar en estos espacios. En la ronda de intervenciones, cuestionamos que se fomentase la extensión de lo ecológico a través de las grandes superficies, ya que contribuía al crecimiento de un consumidor ecológico sin información e individualizado. Valoramos que su propuesta era parte del problema, ya que la gran distribución y las grandes multinacionales son las culpables de la inseguridad alimentaria que se traduce en enfermedades y muertes en los países enriquecidos y en hambre y desnutrición de los países empobrecidos.

El viernes 31 acudimos a la charla sobre "Gestión de la tienda y de los stocks. Canales de suministro" a cargo de Erika Clamont, Responsable del Área de Comunicación de El Vergel. Explicó que la tienda se divide en diferentes secciones como alimentación, cosmética, librería o herbolario. Trabajan tanto con marca propia como con productos de comercio justo. Atienden diariamente una demanda de fruta y verdura ecológica que disponen en lo que se denominó estuche ecológico (envases de plástico). Uno de sus objetivos prioritarios es "llegar a todo tipo de público", lo que les plantea cubrir las demandas realizadas por los clientes incluso ante solicitudes de productos frescos de fuera de temporada. En general, hablan de ofrecer productos nacionales pero alrededor de un 10% de sus productos son importados especialmente de Alemania, Bélgica y Holanda.

Su propuesta ecológica va dirigida a la población con capacidad económica suficiente para adquirir estos productos, adecuadamente etiquetados y envasados, pero sin querer mirar de frente a los problemas. Se echó en falta a lo largo de su intervención el análisis de la situación actual en materia de seguridad y soberanía alimentaria, hasta el punto que cuando se les interpeló por el hecho de distribuir productos frescos de fuera de temporada e importados de otros países (en lugar de favorecer los cultivos tradicionales y los circuitos cortos), la respuesta fue "somos una empresa de servicios, nuestros clientes vienen a comprar productos para alimentarse".



Tras su intervención se abrió un turno de palabra donde varias personas expresamos nuestro desacuerdo con su modelo. La actitud fue en todo momento la de intentar acallar los puntos de vista diferentes enmascarando su verdad bajo frases como "lo verdaderamente interesante es saber que estamos diferentes personas y proyectos apoyando lo mismo en una misma trinchera".

Creemos que frente a estos modelos que fomentan el individualismo es necesario apostar por grupos de consumo responsable autogestionados que no sólo se preocupen de comer sano sino de crear lazos solidarios entre el campo y la ciudad, impulsar el consumo responsable agroecológico, analizar las causas de la inseguridad alimentaria y generar propuestas organizadas de denuncia contra el actual sistema alimentario global que provoca enfermedades y obesidad en los países ricos mientras mata de hambre en los países pobres.

LA GARBANCITA EN EL CONGRESO DE BIOCOMPOST DEL PUERTO DE LA CRUZ (TENERIFE)

La Garbancita ecológica participó en la II Conferencia Internacional sobre Eco-biología del Suelo y Compost, desarrollado en el Puerto de la Cruz, Tenerife del 26 al 29 de noviembre de 2008. Fuimos invitados por Biomasa, empresa coorganizadora de la Conferencia, cuyos trabajadores son consumidores de la Cesta Básica quincenal de nuestra cooperativa. Entregamos una ponencia (en inglés ya que se trataba de un congreso internacional) acerca de la teoría y la práctica de nuestra cooperativa inserta en el proyecto de los Grupos Autogestionados de Konsumo (GAKs). La presentamos verbalmente en la mesa redonda sobre "Eco-biología y mejoras en el Compost, los Suelos, los Cultivos y los Alimentos".

El consumo responsable, aparentemente, nada tiene que ver con la fertilidad del suelo. Sin embargo, no habrá solución para la erosión, contaminación y agotamiento de la fertilidad de la tierra producidas por la agricultura industrializada y mercantilizada si no hay un cambio en las formas de consumo irresponsable en las que se apoya el comercio global de alimentos. En dicha Conferencia presentamos nuestra apuesta para incrementar el consumo responsable en Madrid y ampliar el apoyo a los pequeños productores agroecológicos con los que nos relacionamos.





HABLAN LOS PRODUCTORES

¡VIVA EL LIMÓN ECOLÓGICO!



Hola, espero que estéis leyendo estas líneas junto a un delicioso vaso de limonada... No hay nada mejor... Pero con un secreto: Para un litro de limonada, ralla la piel de uno de los limones y pon esa ralladura en agua unos momentos mientras preparas el zumo de tres limones. Añádelo a continuación a la limonada y endúlzalo al gusto. ¡Verás qué rico!

Pero no sólo eso. Muchos estudios hablan de los beneficios de la vitamina C (de la que el limón contiene en abundancia) para hacer frente a los catarros, enfriamientos y gripes de esta época del año. No sé si se considera probado científicamente, pues el premio nobel de Química –cuyo nombre no recuerdo en estos momentos– que se convirtió en defensor del tema fue ridiculizado por sus propios compañeros.... de momento... quizás hasta que se descubra el papel de alguna proteína o sustancia que actúa de barrera en esos casos, en relación con la vitamina C. Pero seguro que mal no va el practicarlo por si las moscas. Aparte de otras muchas aplicaciones del limón, de las que podemos hablar otro día. Hoy quiero contaros un poco el por qué de mi entusiasmo por el tema. Y gracias al cual habéis probado unos limones que según tengo entendido os han parecido estupendos.

Pues bien, los árboles que los han producido, estaban agonizando hace dos años. Los limoneros abandonados y sin recibir el agua que necesitan –que es mucha–, mueren pronto.

Como tantas cosas que estamos poniendo en peligro con nuestras prácticas consumistas, el cultivo del limón, que durante siglos ha sido el producto característico del Sureste de nuestra península, en particular de la huerta murciana, está siendo abandonado. En los últimos años ha venido siendo habitual ver las cosechas de limones en el suelo, porque, al parecer nadie quería recogerlos tal y como estaba el precio en el mercado, debido a las importaciones de limón de bastante peor calidad, pero más barato aún con el consiguiente coste añadido en transporte y a pesar del coste energético insostenible que ello supone.

Ante una producción que siempre había sido relativamente fácil de comercializar, cualquier esfuerzo por modificar hábitos y rentabilizar el proceso, me temo que en general ni siquiera se considera. Se suele optar por la vía fácil del abandono. O lo que es peor, esperar a la recalificación de los terrenos...



Pero...¿Pueden abaratarse costos?

¿Puede conseguirse un producto que sea rentable para el agricultor, y podamos comprarlo en el mercado a un precio razonable?

¿Dónde se dispara el coste, para que al final sea más barato un limón traído de Turquía, o de Argentina?

Todo ello, unido al convencimiento de que no podemos seguir envenenando tanto el planeta como a nosotros mismos, ni renunciar a nuestra soberanía alimentaria, fue el reto para asumir el compromiso de transformar una zona dedicada tradicionalmente al cultivo convencional del limón, pero que ya se había abandonado y los árboles (más de 5.000) estaban condenador a morir, para decidirme a iniciar la aventura de recuperar esos árboles para el cultivo ecológico y buscar modos alternativos de comercialización que permitan su viabilidad mediante el intercambio directo del agricultor al consumidor, evitando los pasos intermedios que encarecen el proceso hasta lo imposible.

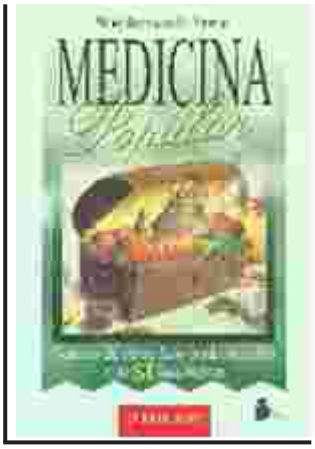


Bueno, y en ello estamos. Pero otro día os contaré como ha sido el proceso hasta conseguir que los árboles vuelvan a la vida, como podéis apreciar en las fotos que os mando. Ha sido un gran esfuerzo, no exento de espinas, pero muy gratificante cuando al final obtienes limones como rosas. Y espero poder seguir adelante con ello. Es una tarea en la que creo que estamos todos. Y os agradezco la parte en la que vosotros participáis del proceso. Como os he dicho, el limón combina con casi todo: pescados, paellas, marisco, ensaladas, sopas, verduras... Y con sus propiedades... no dejéis de consumirlo. Tenemos la suerte de tenerlo cerca y asequible por tanto, en todos los sentidos.

Un abrazo, Carmen



LIBROS RECOMENDADOS



MEDICINA POPULAR. TESORO DE REMEDIOS TRADICIONALES QUE SI FUNCIONAN

Wendy Rossman y Neil Stevens
Ed. Sirio, 259 páginas, 10.75€

Los remedios curiosos, populares y tradicionales contenidos en este libro están destinados a atender dolencias leves, molestias transitorias y pequeños accidentes caseros.
Han sido recopilados de diferentes épocas y culturas, muchos de ellos legados por los indios norteamericanos, indígenas de México y América del Sur.
Si durante cientos, tal vez miles de años, fueron eficaces para curar los achaques de nuestros antepasados, quizás puedan también curar ahora los nuestros.



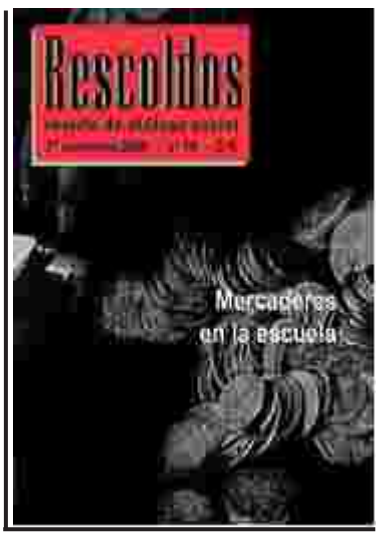
CANCIONES QUINTÍN CABRERA

Ed. Denes. Colección Calabria Poesía, 138 páginas, 11€.

Este libro de Quintín Cabrera resume sus 22 años de música y camino. Este poeta, cantante popular, uruguayo resistente, se siente ciudadano del mundo y así los expresan sus palabras y su guitarra de fondo. “Vengo de un país que no existe... y me siento compatriota de los barcos”
En esta obra encontramos sus poemas “radicalmente tiernos y tiernamente radicales”.
En el contenido político de sus poemas se descubre al luchador que retrata la sociedad en la que vivimos y las emociones de quienes viven lanzándole coces al sistema.

El libro de Canciones esconde el quehacer con dignidad de la poesía y la música de Casi, casi, una vida, recoge las canciones que nos llevan al recuerdo, a la memoria, a esas ganas de luchar, a esos episodios que narrándolos un poeta, nos llaman a la reflexión y al movimiento.
Quintín Cabrera, “ese uruguayo desplazado que canta para vivir, porque lo suyo no es un oficio, es una respiración”.

Quintín Cabrera, toda una vida ayudándonos



REVISTA DE DIÁLOGO SOCIAL RESCOLDOS Nº 19. MERCADERES EN LA ESCUELA.

ASOCIACIÓN CULTURAL CANDELA
2º semestre 2008, 5€

PARA LA REFLEXIÓN

-El mercado va a la escuela: notas sobre las tendencias mercantiles en educación. Beatriz Quirós.
Escuela pública ¿gratuita?.Maite Pina,
-La educación infantil pública ¿un lujo para pobres? Lourdes Quero.
-La “mercantilización profesional”: la Formación Profesional virtualizada. Luis A. Cerrón.
-Universidad, democracia y mercado en la sociedad neo-neoliberal. M. Teresa Molares.

Y otras secciones: VOCES COMO COCES, DE NUESTROS BARRIOS..., ¿De qué se responsabiliza el consumo responsable? P. Galindo y otros artículos.

La Garbancita Ecológica
Soc. coop. de consumo responsable autogestionado



Boletina Libre de Transgénicos.
¿Transgénicos? No, gracias.
Ni producidos, ni importados,ni consumidos
Coexistencia con transgénicos: ¡No! ¡No! y ¡No!