



AGRICULTURA RESPONSABLE CONSUMO RESPONSABLE

DESDE LA AGROECOLOGÍA Y EL CONSUMO RESPONSABLE...

El 20 de febrero de 2005, el Gobierno convoca un referéndum sobre la Constitución Europea (C.E.). Esta C.E. es, en realidad, un Tratado (acuerdo entre Gobiernos) que incorpora más de 17 años de legislación comunitaria.

La Unión Europea desde sus inicios como C.E.E. (1957), ha elaborado Tratados como Maastrich (1992) y Ámsterdam (1997) que fijaron el proceso y las condiciones para que, la moneda única y las políticas monetarias, constituyeran la columna vertebral de la UE, subordinando las políticas económicas y sociales. El gobierno del PSOE quiere mostrar su apoyo al eje franco-alemán, consiguiendo el respaldo de la población española en el referéndum.

En el terreno de la agricultura, la alimentación y el mundo rural, esta "Constitución Europea" no habla de política alimentaria, ni de política agraria, sino de política agrícola (Secc.4ª, título III, arts.121-128) en la que se incluyen agricultura, ganadería y pesca. La Política Agrícola Común (PAC), fue la primera política común europea, con presupuesto comunitario y el origen del mercado común europeo. La C.E. ratifica la visión mercantil de la 1ª PAC. Se limita a considerar los productos del campo como mercancías (Art. III-121 y 122), regulando su espacio de intercambio, en un mercado único, mediante la estabilidad de las producciones y el control, es decir, reducción de los precios. Para ello precisa "incrementar la productividad agrícola" (art. III-123), lo cual es el origen de la expulsión de campesinos, del deterioro ecológico y de la inseguridad alimentaria. Las normas se articulan mediante Organizaciones Comunes de Mercado que se rigen también por productos, sin distinción de condiciones sociales, ecológicas, territoriales o de tamaño de la explotación agraria, y donde el mercado nivela a favor de los más grandes y más competitivos, que a su vez, reciben más incentivos de la PAC, vía ayudas.

Las condiciones sociales del campo desaparecen (ni una palabra sobre jornaleros e inmigrantes) y se diluyen en un término económico, la renta, y en un lenguaje ambiguo "garantizar un nivel equitativo a la población agrícola" que se consigue, precisamente, reduciendo efectivos agrarios (mano de obra y pequeños agricultores eliminados por la

competencia) o precarizando sus condiciones hasta la esclavitud de los inmigrantes. La C.E. no emplea "maquillaje" medioambiental en la PAC: el apoyo a las zonas desfavorecidas por condiciones estructurales o naturales es de cara al mercado (art. III-126). El Parlamento Europeo no dirige la PAC, lo hace el Consejo Europeo. Aunque mantenga aún cierta distancia con el modelo de modernización, mucho más agresivo, de EEUU, la PAC no es una política social, sostenible, que defienda la seguridad alimentaria, que impulse un mundo rural vivo y que proteja un modelo de agricultura vinculado al territorio y cohesionado al interior de la UE. La PAC es un instrumento de la globalización para la liberalización del comercio de mercancías alimentarias y la aplicación de la OMC en Europa. Sus reformas han secundado las políticas comerciales internacionales fijadas por la OMC como si fueran condiciones "inevitables". Estas políticas son responsables del hambre en los países empobrecidos y de la comida basura, la obesidad infantil, el deterioro ecológico y la desaparición de las pequeñas explotaciones familiares y comunitarias en los países desarrollados como es el caso de España. La PAC no impulsa la soberanía y seguridad alimentarias de los pueblos europeos, sino la competitividad del Bloque capitalista de la UE frente al de EEUU.

Desde la cooperación y el apoyo mutuo entre experiencias agroecológicas y de consumo responsable, intentamos recuperar una relación solidaria y directa entre colectivos del campo y la ciudad, oponiéndonos a que los alimentos sean tratados como mercancías y a la confrontación de intereses entre productores y consumidores.

En coherencia con esta actividad, sólo cabe el RECHAZO a la Constitución de la Europa del Capital y la Guerra. Pero caben diversas formas de decir NO. Promovemos un RECHAZO que contribuya a oponerse no sólo al texto y al contexto social de la C.E. de la Europa del Capital, sino también a la campaña humillante y manipuladora del Gobierno a favor del sí. Promovemos este NO Ampliado, en la ABSTENCIÓN, mientras seguimos contribuyendo, con nuestra actividad cotidiana, a fortalecer la autonomía, el reconocimiento mutuo y la cooperación entre las distintas luchas sociales antiglobalización desde abajo.

NO A LA CONSTITUCIÓN EUROPEA



LA CIUDAD
EducArteSano, Pan (eco)lógico:
autoempleo y participación social
en el terreno de la alimentación

EducArteSano, Pan (eco)lógico es un proyecto para la producción de pan agroecológico e integral, la sensibilización a favor de una alimentación agroecológica y responsable partiendo del pan y el autoempleo.

EducArteSano intenta restablecer el valor de un producto básico en nuestra alimentación, el pan, que en su forma de producción actual, subordinada al beneficio económico, ha perdido gran parte de su valor nutritivo, cultural, social y ecológico. Se ha deteriorado: 1) en el campo (con semillas de mayor rendimiento, pero híbridas –estériles-, que dependen de abonos y plaguicidas químicos cuyos residuos quedan en el cereal y que dan harinas de poca calidad panadera); 2) en la molienda (eliminando de la harina el salvado y el germen, sus componentes más nutritivos, con el uso del molino de cilindros que extrae mejor la harina blanca, pero perjudica el desarrollo natural de las levaduras; y 3) en la elaboración del pan (empleando levadura industrial para ahorrar tiempo de fermentación y sustancias añadidas para: compensar los nutrientes previamente eliminados de la harina, facilitar la fermentación, conservar la masa y luego el pan e, incluso, simular el olor al pan que el procedimiento industrial no puede evocar). En este proceso se ha despojado al pan de sus cualidades nutritivas y saludables y se ha degradado el conocimiento y la dignidad del oficio panadero, reduciéndolos a la venta de un producto altamente industrializado. Hoy consideramos superfluo el pan, una vez eliminados, al elaborar la harina, los componentes integrales de los cereales y desvirtuado el proceso de elaboración artesanal, precisamente los factores que hacían del pan un alimento completo. Nuestra dieta ha arrinconado el pan y a cambio, ha incorporado un alto consumo de dulces y carnes para compensar el déficit de azúcares y proteínas del pan industrial de harina blanca. Pero esta sustitución artificial es la causa de muchas enfermedades modernas (alergias, caries, hipercolesterolemia, obesidad, diabetes, cáncer, etc.) que tienen su base en una dieta que ha tirado por la borda al pan verdadero.

EducArteSano busca reconstruir el conocimiento artesano-tradicional de hacer pan y la relación social, cultural y ecológica perdida. 1) Nuestro pan está elaborado con harina integral (sin quitar salvado ni germen) de trigo ecológico (sin productos químicos), extraída mediante molino de piedra y cultivada por pequeños productores también panaderos. El salvado, además de proteínas y vitaminas, aporta fibra, que regula la función intestinal y favorece la eliminación del colesterol y otras sustancias tóxicas. Para evitar la irritación

intestinal en personas muy sensibles a un alto contenido en fibra, empleamos harina al 90%, (que elimina los trozos más gruesos de la cascarilla). El germen es el componente más nutritivo del grano. Al tratarse de la parte de la semilla que desarrollaría la nueva planta, contiene una mayor proporción de proteínas y oligoelementos. Germen y salvado contienen más de la mitad de las vitaminas B presentes en el cereal. 2) Lo más importante del proceso artesanal es la utilización de levadura madre (fermento natural) que se consigue con un trozo de masa de la hornada anterior. Necesita más trabajo manual, en cantidad y en habilidad y más tiempo que la levadura industrial, pero tiene muchas ventajas. El proceso más prolongado y los fermentos adicionales que contiene la levadura madre, facilitan que las sustancias que componen la masa se transformen en compuestos más nutritivos y más simples y por tanto, más digeribles (como si la levadura hiciera una predigestión del pan). El salvado queda asimilado al resto de los componentes y no visible en trozos gruesos. Además, logra ese olor característico a pan de forma natural, sin tener que añadir grasas y otras sustancias que lo simulen. En resumen, la levadura madre prepara el pan para que sus nutrientes nos alimenten mejor, protejan la flora intestinal y no desgasten nuestras reservas minerales, potenciando las propiedades del pan integral y ecológico. La fermentación láctica, producida por la levadura madre, da al pan un cierto sabor ácido, responsable de su mayor conservación (dura toda la semana tierno), aunque hay que protegerlo con un paño y guardarlo en sitio fresco. Para la cocción usamos hornos eléctricos recuperados. Cada pieza de pan contiene 1 kg de masa.

EducArteSano es una actividad para potenciar la participación social en el terreno del consumo responsable de alimentos. Esta actividad está basada en relaciones de apoyo mutuo entre iniciativas rurales de agricultura ecológica y redes urbanas de consumo responsable. Propicia relaciones campo-ciudad no reguladas por las leyes del mercado. Si el origen de la comida sana y suficiente está en la producción, la condición de dicha producción agroecológica está en la conciencia y la práctica asociativa de las redes de consumidores. Partimos de una relación inicial presidida por la legítima necesidad de impulsar tanto pequeñas explotaciones agroecológicas en el campo, como redes de consumidor@s de alimentos sanos en las ciudades. A partir de aquí, realizamos actividades de coeducación para mostrar las causas que explican la ciega movilización de la población a favor de la comida basura. A través de hojas informativas, charlas, cursos, talleres, etc., promovemos el conocimiento, el debate y la cooperación social en defensa de la seguridad alimentaria, la producción y el consumo responsable de alimentos y la resistencia frente al control que las multinacionales y la economía global, ejercen sobre el derecho a una alimentación sana y suficiente para todas las personas.

Email de contacto: juliajara65@jazzfree.com.



DEL CAMPO AL EURO
Córdoba Serrana

*Hay dos Córdobas que quiero
 una sultana y gallarda
 de patios y limoneros
 de llanuras y naranjos
 digna de noches de ensueños*

*Otra serrana y morena
 que vibra de sentimientos
 que sufre calladamente
 que estando cerca, está lejos.*

*Hoy mi recuerdo es a esa
 que sufre y que tanto quiero
 recordando...que algún día
 en la luna de sus sierras
 recibí la luz del cielo,
 en un pueblo pequeñito
 que llevo dentro...muy dentro.*

*Allí...recibí sus olores,
 tan hermosos y terrenos,
 olor de jara y encina
 de manzanilla y romero
 de noches de primavera
 en las eras de sus pueblos.*

*Vi trigales y olivares
 y a unos muy frondosos huertos.
 Vi hermosos encinares
 y a sus rudos jornaleros
 esos que siembran sus tierras
 y las riegan con esfuerzo,
 con sudores y fatigas
 con amores muy sinceros
 jornaleros que emigraron
 llorando, ¡ay!, llorando
 cuando se fueron.*

*De pena lloran mis tierras
 cuando nos marchamos lejos,
 quedando, dueños de ellas
 los que nunca las quisieron.*

*Los que no saben de soles
 quemando sobre sus cuerpos,
 ni de tormentas de junio,
 ni temporales de invierno,
 no han luchado por vosotras
 tierras de mis sentimientos
 y hoy un manto de nostalgia
 se os atisba desde lejos.*



*Hoy cuando yo os vuelvo a ver
 se entristece mi cerebro,
 pues veo a tus encinares
 que no los pierde ni el tiempo
 aunque os comen los matojos
 en vez de ese trigo bueno.*

*Sierras duras cordobesas
 vuestros hijos os queremos
 y añoramos con volver
 a nuestros queridos pueblos
 cuando esté cerca ese día
 en que volemos al cielo.*

*A ti Córdoba serrana
 la de los cantos que brotan
 de hondos muy hondos pechos
 como gritos ahogados
 frutos de sus sufrimientos
 y de sus grandes amores
 para ti hoy va mi recuerdo.*

Felicitas, 2003
 Miembro del Comité de Empresa de Limpiezas
 del Hospital Clínico de Madrid



LA AGROECOLOGIA Y EL CONSUMO RESPONSABLE DIALOGAN CON OTROS MOVIMIENTOS SOCIALES.

V JORNADAS UNIVERSITARIAS DE COOPERACIÓN: “NUEVOS TIEMPOS, NUEVA COOPERACIÓN.

Organizadas por la Cátedra de Cooperación de la Universidad de Córdoba y la Delegación de Participación Ciudadana del Ayuntamiento de Córdoba, 11 y 12 de diciembre de 2004. El GAK de CAES aceptamos la invitación de dinamizar el taller de Seguridad Alimentaria que fue un éxito de participación (más de 90 estudiantes de Agrónomos). Los debates mostraron las dificultades de l@s estudiant@s de agronomía intoxicad@s por el discurso a favor de la industrialización y globalización agraria y alimentaria, para abordar el problema de la inseguridad alimentaria. La ideología del mercado global intenta conciliar una agricultura y ganadería para el mercado mundial, con la cooperación “compasiva” y “solidaria” con las personas más desfavorecidas, como paliativo ante la pobreza y el hambre que este sistema global genera. Por nuestra parte, defendimos el consumo responsable organizado colectivamente y la agroecología, como alternativa a la globalización de la producción de alimentos y no como “segmento de calidad” de dicho mercado mundial. El debate permitió abrir interrogantes en much@s alumn@s ante el pensamiento único que les inculcan.

CURSO DE COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS ECOLÓGICOS.

19/X a 21/XII de 2004. Organizado por la Escuela Agraria de Manresa, que lleva más de una década impulsando no sólo la formación sino también la construcción de redes de producción y consumo ecológico. El GAK de CAES contribuimos a una mesa redonda el 14/XII/04, sobre experiencias, junto con Terra Sana (ver boletín sep 04) y Biocoop (red de supermercados ecológicos de Francia). Las diferentes experiencias –consumo autogestionado, cooperativa de productores para mercado local y red de tiendas y supermercados para la promoción de comercio ecológico y justo dando prioridad a los productores locales– coincidíamos en la insuficiencia de los criterios

ecológicos de mercado para solucionar por un lado, la tendencia a la expulsión de pequeños productores ecológicos por el mercado global y por otro, el derecho a una alimentación suficiente, nutritiva, segura y ecológicamente sostenible para toda la población y no sólo para quien pueda pagarlo. La alianza estratégica del consumo responsable con los pequeños productores agroecológicos, precisa de una mayor sensibilización social y del crecimiento de experiencias asociativas organizadas, desde la producción y desde el consumo, en reconocimiento y apoyo mutuo.

PRESENTACIÓN DEL LIBRO “EL MOVIMIENTO ANTIGLOBALIZACIÓN EN SU LABERINTO”.

Organizado por Rostoll Verd, grupo de consumo agroecológico. En el Casal Popular, La Faduya, de Manresa, 14/12/2004. Fue la última presentación del libro durante el año 2004. Un espacio de encuentro con compañer@s que se esfuerzan cada día en organizar un consumo agroecológico responsable, en el que, al hilo de la presentación del libro, dialogamos sobre nuestro papel de inserción en los movimientos sociales. En particular, las dificultades internas del Movimiento Antiglobalización para mantener la autonomía respecto a los agentes de la socialdemocracia en los movimientos sociales y articular la resistencia a la globalización capitalista, expresado en la cooperación de los grupos locales.

