

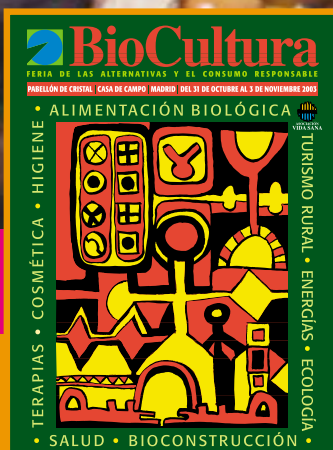
VIDASANA

Información para la acción ciudadana

OTOÑO • 2003



Alimentos bio al abasto



ESPECIAL BIOCULTURA

GRANDES SUPERFICIES

Productos bio más cerca del consumidor

PRENDAS ECOLÓGICAS

BioCultura acoge la isla del algodón orgánico

PRODUCTOS BIO

¿Certificación pública o privada?

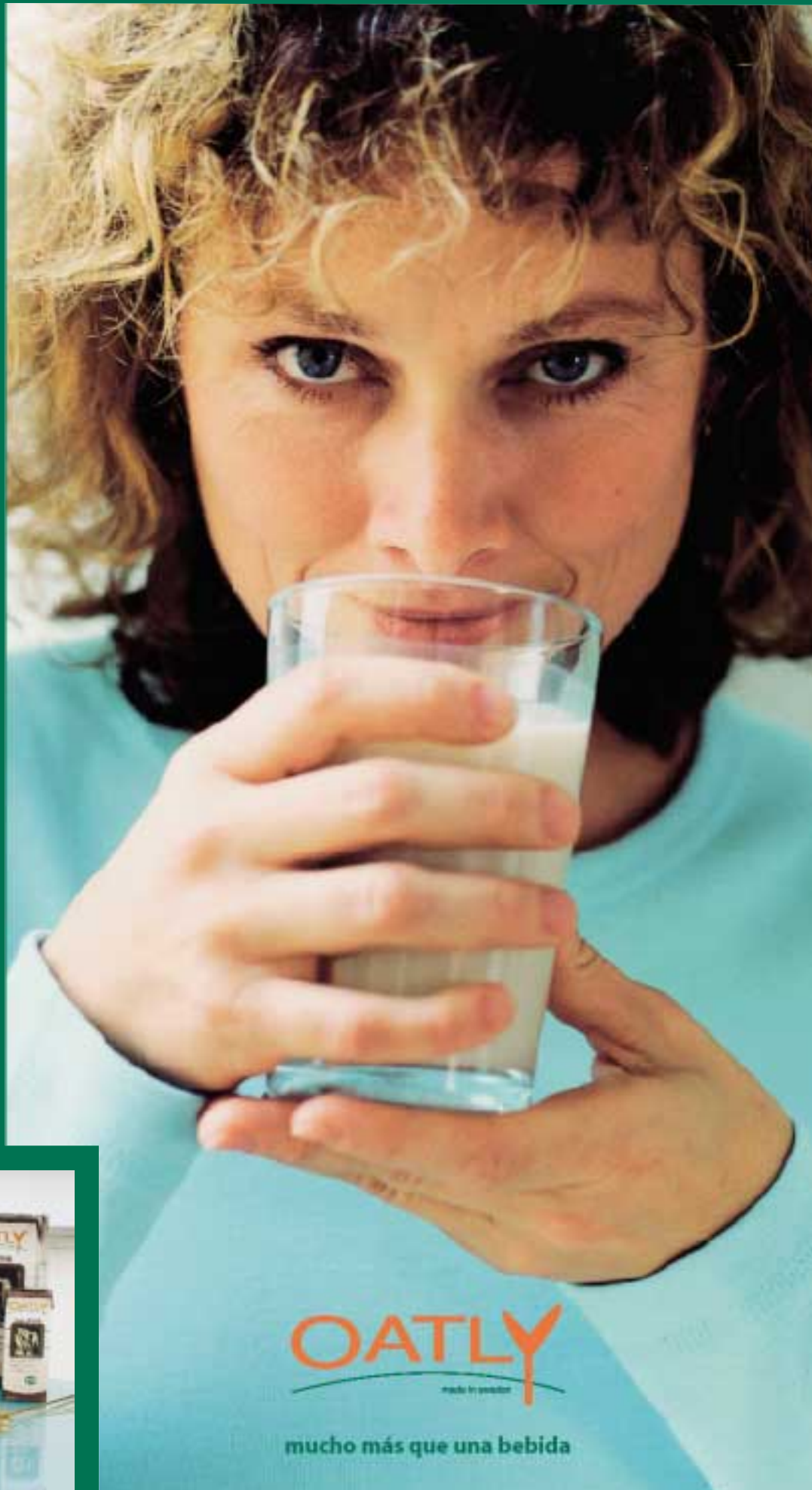
NOVEDAD

Bebida de Avena
con Calcio



- 100% vegetal
- sin lactosa
- sin colesterol
- una alternativa saludable a la leche y a la bebida de soja

Natural, con Calcio, Vainilla y Chocolate.



Distribuido por: Biocop Productos Biológicos, S.A. Ctra. Sabadell-Granollers km 12.7 N.3 08185 LLIÇÀ DE VALL (Barcelona)
Tel. 93 843 65 17 Fax: 93 843 96 00 e-mail: comercial@biocop.es

Casi tres décadas de BioCultura

Se acerca BioCultura, la feria de las Alternativas y el Consumo Responsable que organiza nuestra Asociación Vida Sana en Madrid desde hace ya 19 años. Nos hemos permitido en esta ocasión dedicar gran parte de la revista a un especial sobre este acontecimiento anual, por todos tan esperado.



Foto: BioArchivo

Las empresas y profesionales de los sectores que la conforman han alcanzado la madurez que les permite mostrar no sólo una oferta amplia y variada, sino también de la máxima calidad. Y BioCultura es su cita anual para darse a conocer y para intercambiar información y experiencias.

Los alimentos biológicos/ecológicos constituyen el principal sector de BioCultura, junto al cual se presentan multitud de productos y propuestas para la vida diaria que han sido también obtenidos por métodos ecológicos, sin el uso de sustancias químico-sintéticas.

BioCultura, además de ser la feria profesional del sector, está también al alcance del consumidor y es el escaparate de las formas de producción basadas en el respeto a la vida.

Exigencia en la selección de productos

El Comité de Selección de BioCultura trabaja con especial esmero y rigurosidad durante todo el año para que las propuestas que se presentan en la feria cumplan con todas las exigencias. Toda la oferta de alimentos se distingue por tener el certificado de biológico/ecológico, que deben llevar imprescindiblemente la certificación oficial.

Los demás sectores están igualmente sometidos a unas condiciones de participación que de año en año se mejoran y se hacen más exigentes en razón de las condiciones de los avales de garantía biológico, natural y recomendado de Vida Sana.

Hacia dónde nos dirigimos

BioCultura tiene como objetivo orientar el consumo hacia formas de producción más ecológicas y consecuentes con la contaminación que nuestro planeta padece en estos momentos.

Todo está en crisis: la producción alimentaria y la energética, la medicina, la ciencia, la tecnología, los medios de comunicación, los centros de investigación y de enseñanza..., el propio arte y el ocio se encuentran, como nunca antes, en un evidente caos. Desde la organización de BioCultura estamos convencidos de que la dirección que ha tomado el llamado "progreso" está equivocada y queremos no sólo denunciarlo y mostrarlo, sino ofrecer la información necesaria y, sobre todo, potenciar las propuestas alternativas.

Autofinanciación e independencia

La Asociación Vida Sana es la organizadora de BioCultura. En 1974 trajo e impulsó en España el movimiento de la cultura

biológica. Son ya 29 años denunciando, y anunciando con antelación, escándalos que se han ido sucediendo y, al mismo tiempo, construyendo formas de producción viables y rentables para agricultores, ganaderos e industriales; y sanas para la salud y el medio ambiente. Verdaderas alternativas a las formas de produc-

ción contaminantes. Ni Vida Sana ni BioCultura se sustentan con subvenciones ni con ayuda alguna. De la misma forma que propiciamos formas de producción autosuficientes, también nuestra actividad lo es. La autofinanciación es la base de la independencia. Al mismo tiempo, como el objetivo no es el lucro económico, sino fomentar la cultura y el desarrollo biológicos, los principios originarios son inamovibles; nada de lo que hacemos está en venta y todo sirve al interés común.

Foro de libre información y debate

BioCultura se propone ofrecer soluciones viables a los grandes y pequeños problemas; alternativas que nos conduzcan por un camino de retorno y hacia un futuro posible a través de una información libre e independiente.

Así, durante cuatro días BioCultura se convierte en centro de una importante actividad informativa y de debate. Más de 160 conferencias, mesas redondas, debates, talleres, coloquios... sobre los temas de mayor preocupación ambiental, de consumo, de salud, de alimentación... Algunos de estos temas vienen reseñados con artículos en esta revista.

BioCultura

Del 31 de octubre al 3 de noviembre

De 10 a 20 h. Pabellón de Cristal. Casa de Campo. Madrid

Entrada: 4'5 euros. Niños y jubilados: 2 euros. Incluye entrada a todas las actividades.

Previsiones de BioCultura 2003:

590 Expositores y 140.000 visitantes.

Previsión de participación por sectores:

Agricultura y alimentación biológica: 45% (alrededor de 10.000 referencias de productos certificados)

Terapias complementarias: 10%

Cosméticos: 9%

Energías renovables, bioconstrucción, complementos hogar: 8%

Ropa, calzado y complementos: 7%

Artesanías: 7%

Música y publicaciones: 6%

Turismo rural: 3%

Varios: 5%



La Asociación Vida Sana para el fomento de la Cultura y el Desarrollo Biológicos, es una entidad sin fines lucrativos, inscrita el 22 de septiembre de 1981, con informes favorables de los Ministerios de Trabajo, Sanidad y Seguridad Social, y de Agricultura

VIDASANA Sumario

EDITORIAL	3
SUMARIO	4
OPINIÓN	5

ACTUALIDAD BIO	20
LAS COMUNIDADES AUTÓNOMAS	22
Comunidad andaluza. Motor biológico de España	

ESPECIAL BIOCULTURA

SECTOR BIO	6
Mercado bio en ascenso	
GRANDES SUPERFICIES	8
Productos bio, más cerca del consumidor	



REGLAMENTACIÓN	11
• Semillas biológicas para una agricultura biológica	
• Los productos biológicos, ¿certificación pública o privada?	
NOTICIAS DEL TRIBUNAL	12
Falsos bio entre demandas y anulaciones	
COMERCIO JUSTO	12
Café sustentable, el mejor café	
CAMBIO CLIMÁTICO	13
• Gases de efecto invernadero han aumentado un 38%	
• Observatorio Forestal para amigos del bosque	
BIOTECNOLOGÍA	14
OMG. Transgénicos, ¿alguien me ha preguntado?	
NANOTECNOLOGÍAS	15
Un nuevo peligro	
PUEBLOS INDÍGENAS	16
¿Por qué son los guardianes de Gaia?	
PRENDAS ECOLÓGICAS	17
BioCultura acoge la isla del algodón orgánico	
EDUCACIÓN	18
Cerca de nuestros hijos	
MEDICINA	19
¿Quién juega con nuestra salud	



LOS SECRETOS DEL HORTELANO	25
CONSUMO	
En positivo: Pan biológico	28
En negativo: Pan convencional	29



LOS AGRICULTORES BIOLÓGICOS	30
NOS CUENTAN SU EXPERIENCIA	
Mels Pagès, una apuesta por la apicultura ecológica	
HUERTO BIOLÓGICO	32
Vestir el suelo: las cubiertas vegetales	
LOS SOCIOS PREGUNTAN	34
LIBROS RECOMENDADOS	36
HEMEROTECA	37
LA VIDA ZEN-CILLA	38
Cocineros y brahmanes	

Agradecemos la colaboración de todos los que hacen posible que este boletín salga a la luz. Animamos a la participación activa en todos los ámbitos en los que trabaja la Asociación Vida Sana. Asimismo se propone y se da permiso para reproducir los trabajos publicados en este boletín. El objetivo es informar de todo cuanto afecta a la vida en el planeta y difundir las alternativas de regeneración para motivar a la acción ciudadana. Se ruega nombrar la fuente y enviarnos un ejemplar.

Asociación VIDA SANA Mercé Rodoreda, 18. 08193 Bellaterra (Barcelona) Tel: 93 580 08 18 Fax: 93 580 11 20 E-mail: prensa@vidasana.org web: www.vidasana.org

Edita: Asociación VIDA SANA | **Fundador:** Abel González | **Edición:** Ayda Ardila | **Equipo de redacción:** Angeles Parra, Montse Escutia, Ayda Ardila | **Han colaborado en este número:** Claude Aubert, Héctor Riu, José Santamarta, Jordi Bigues, Ramón Puig, Carlos Fresneda, Teófilo González Vila, Víctor Villasante, Pedro Burruezo. | **Diseño e impresión:** El Tinter, S.A.L. (empresa certificada ISO 14001 i EMAS). | **Depósito Legal:** B-15099-1981. Impreso en papel reciclado.

Editado con el apoyo de: Ajuntament  de Barcelona

¿El buen humor está en el plato?

El buen o mal humor y las conductas o comportamientos ¿tienen que ver con la forma y con qué nos alimentamos?

¿Dependen nuestro humor y nuestro comportamiento de lo que comemos? Al respecto se oyen muchas cosas a favor y en contra. Unos afirman que la carne nos vuelve agresivos, otros que los niños se vuelven hiperactivos cuando toman demasiado azúcar, otros también que ciertas carencias podrían llevar a la delincuencia, sin contar los que piensan que no hay ninguna relación entre nuestra alimentación y nuestro comportamiento. ¿Qué se debe creer?

¿Más fibras y menos azúcar?

Los medios de comunicación ingleses se hicieron recientemente eco de un estudio realizado en Gran Bretaña sobre un grupo de voluntarios: los que recibían una alimentación rica en fibras estaban de mejor humor, raramente deprimidos o cansados, aprendían más fácilmente y dormían mejor que los otros. El estudio estaba, es cierto, patrocinado por Kellogg's, conocido fabricante de cereales para desayunos enriquecidos con fibras.

Es ya clásico que se asocie fácilmente la hiperactividad de los niños con un consumo excesivo de azúcares rápidos. Esta tesis, defendida desde los años setenta por un médico americano, el Dr. Feingold, encontró en su época un amplio eco. La industria del azúcar reaccionó vivamente, y afirma actualmente que tal tesis es infundada, basándose especialmente en un informe publicado en 1995 por la prestigiosa revista médica JAMA, que hace la síntesis entre dieciséis estudios científicos dedicados a las relaciones entre el consumo de azúcar y la hiperactividad, y concluye que el azúcar no debe ser inculpada. Pero son tales los intereses en este campo que uno puede hacerse preguntas en cuanto a la objetividad de estas conclusiones. Un estudio americano realizado en 2002 en seis países, concluye con el impacto negativo sobre la psiquis de un consumo elevado en azúcar: pone en evidencia una frecuencia de depresiones tanto más elevada cuanto más alto es el consumo de azúcar.

Selenio, litio y serenidad

El exceso de azúcares rápidos y un consumo insuficiente de fibras afectan posiblemente nuestro humor, pero ciertos oligo-elementos parecen asimismo jugar un papel particularmente importante. Varios estudios han mostrado por ejemplo que una carencia en selenio se acompaña de un aumento de ansiedad y de la frecuencia de las depresiones. Una de las explicaciones adelantadas es que el selenio es esencial para el buen funcionamiento del tiroides; ahora bien, la depresión y la disminución de las funciones cognitivas hacen parte de los efectos del hipertiroidismo, una patología que sería bastante frecuente aunque pase a menudo desapercibida. Además parecería que los aportes alimentarios en selenio sean a menudo inferiores a los aportes recomendados (ver tabla). Decir que es suficiente con tomar complementos alimentarios con selenio para tener la moral al más alto nivel sería, sin embargo, ir demasiado de prisa. El litio, otro oligo-elemento juega igualmente un papel en nuestro equilibrio psíquico, y es a veces utilizado como medicamento contra la depresión. En fin, la corrección

de las carencias en hierro y en magnesio, puede también tener un efecto benéfico sobre el control del humor.

¿Y si fueran los ácidos grasos esenciales?

Los nutrientes cuyos efectos sobre nuestra psiquis han sido más estudiados son los ácidos grasos polinsaturados, particularmente los de la serie omega 3. El docosahexaenoico (o DHA, no confundir con el DHEA, ¡este tan controvertido "elixir" de larga vida!) es especialmente abundante en las membranas de las células cerebrales y juega un papel esencial en el funcionamiento del sistema nervioso central. Una experiencia reciente ha confirmado que un aporte suplementario en ácidos grasos insaturados tenía un efecto favorable sobre el comportamiento y la facilidad para aprender en niños hiperactivos que tenían dificultades para fijar su atención. Otro estudio, realizado en Grecia, ha mostrado que el contenido en DHA de los tejidos adiposos era en promedio más débil en las personas deprimidas. Otras investigaciones resaltan además que las carencias en ácidos grasos polinsaturados serían particularmente frecuentes en personas esquizofrénicas y en niños autistas.

Aditivos y contaminantes... ¿Culpables?

La responsabilidad de los aditivos alimentarios en la hiperactividad de los niños ha dado lugar, desde los años setenta, a controversias sin fin; los fosfatos han sido particularmente puestos en tela de juicio. Lo más preocupante es sin duda la responsabilidad de los contaminantes industriales y pesticidas. El plomo es un tóxico del sistema nervioso bien conocido, y su efecto negativo sobre el comportamiento y las facultades intelectuales se hace notar en dosis inferiores a las que causan el saturnismo propiamente dicho. En materia de contaminantes alimentarios, los residuos de pesticidas son los que están en el punto de mira. Numerosas experiencias en animales han mostrado que podían modificar el comportamiento, a menudo en el sentido de una agresividad mayor o menor rendimiento en las pruebas cognitivas. En Canadá se está llevando a cabo desde hace doce años un estudio interesante y más bien inquietante sobre los niños. Un equipo de investigadores canadienses sigue desde su nacimiento a niños nacidos de madres que han tenido su leche más o menos contaminada por pesticidas y PCBs. Los que fueron alimentados con leches maternas más contaminadas tienen un coeficiente intelectual claramente inferior a los de los niños alimentados con leches menos contaminadas.

Experiencias que dan que pensar

Más allá de la simple constatación del buen o mal humor, e incluso de la depresión, la existencia de un vínculo entre agresividad y alimentación está confirmada por varias experiencias recientes. En una de ellas, efectuada en Estados Unidos, niños delincuentes fueron separados en dos grupos. El primero recibió, en forma de comprimidos, un suplemento de minerales y vitaminas, mientras que el segundo recibía un placebo. El estudio se hizo por el conocido método del doble ciego: ni los niños ni



Las personas encargadas de observar su comportamiento sabían quién recibía el complemento o el placebo. El resultado fue una disminución de los comportamientos asociales de un 47% en los niños que recibían el complemento, comparado con los que habían recibido el placebo. Una experiencia del mismo tipo fue realizada en Gran Bretaña, con prisioneros. El complemento consistía esta vez en un complejo de minerales, de vitaminas y de ácidos grasos esenciales. Aquí, una vez más, una neta disminución (un 35%) de los actos violentos se constató en los prisioneros que recibían el complemento, comparado con los tratados con placebo. Evidentemente, no se trata de atribuirlo todo únicamente a la alimentación, pero su papel es ciertamente más importante que lo que se ha pensado durante largo tiempo. Por otra parte, reequilibrar la alimentación forma parte de las acciones menos costosas y más fáciles de realizar. ■

Claude Aubert

Ingeniero Agrónomo. Director del Centro de Ecología Terre Vivante

Se encuentra selenio en:

- las nueces de Brasil
- el pescado, particularmente el atún
- los cereales integrales
- las leguminosas
- ciertas carnes (hígado de ternera, aves de corral)

Teniendo en cuenta el cambio de costumbres alimentarias, las insuficiencias de aporte en selenio parecen bastante frecuentes, y más aún bajo la influencia de lluvias ácidas y de una fertilización a menudo desequilibrada, los suelos tienden a empobrecerse en este elemento. En Gran Bretaña, el aporte nutricional de selenio se evalúa en 43 microgramos por día, mientras que el aporte recomendado es de unos 75 microgramos para los hombres y 60 microgramos para las mujeres.

Se encuentran ácidos grasos Omega 3 en:

- los peces grasos y algunos moluscos
- los aceites de colza, de nuez y de germen de trigo
- las semillas de lino y de calabaza
- los frutos secos, oleaginosos

Mercado bio en ascenso

España registra el mayor crecimiento de cultivos biológicos en Europa



Foto: BcArchivo

Las últimas cifras indican que España cuenta ya con aproximadamente 665.521 hectáreas de producción bio. Este crecimiento del 37% la ubica en el tercer lugar en Europa, después de Italia y Reino Unido. Sin embargo, la ausencia de sistemas logísticos adecuados para su distribución pone al país a la cola de consumo a nivel europeo, liderado por Dinamarca y Suiza.

La superficie mundial destinada a la agricultura biológica es actualmente de 22'5 millones de hectáreas. Europa continúa siendo un continente fuerte en producción biológica, con 4,5 millones de hectáreas y casi 150 mil productores. Sin embargo, el liderazgo lo tienen regiones como Sur América (4,7 millones de has) y sobre todo Australia (10,5 millones de has), que han logrado superar a los fuertes en pocos años.

En facturación, el primer puesto en el mundo es para Estados Unidos, en donde el sector bio produce 13 millones de euros, según los últimos estimativos de IFOAM.

Pero Europa promete recuperar el liderazgo. Por ejemplo, Alemania se ha puesto como meta, de aquí a 2010, de alcanzar el 20% en superficie biológica. Así las cosas, la demanda de productos bio alemana supera los 3 millones de euros, que es el doble del mercado francés, ocupando el primer lugar en ventas.

Suecia también espera que la producción de alimentos bio se incremente: su meta es que para el 2005 el 20% de la producción agrícola sea biológica.¹

A nivel mundial, el consumo de productos biológicos ha experimentado un crecimiento anual de entre un 15% y un 20% durante la última década. Según las previsiones se estima que en 2005, el mercado biológico representará el 10% del mercado alimentario europeo. Suiza es el segundo país consumidor de productos biológicos tras Dinamarca (72€); el gasto medio por habitante en la compra de productos ecológicos es de 144 francos suizos, uno de los más altos de Europa. El consumo europeo de productos ecológicos superó en 2002 los 12.000 millones de euros.

Alemania es el mayor mercado de la Unión Europea, seguido de Italia, Francia y Reino Unido. Las previsiones de este año apuntan a que continúe aumentando la superficie destinada a la producción biológica, especialmente en el sector de la fruta, cuya producción en Alemania está previsto que llegue a un 8,1%.² Ya desde 2001 las empresas alemanas vienen registrando crecimientos considerables, que van del 30% al 50%. Italia se ha convertido en un gran exportador de productos biológicos, además de ocupar el primer lugar en superficie biológica europea, con 1.200.000 has inscritas en 2002. En Francia, las hectáreas de cultivo biológico han crecido de 1,5 a 1,7%. Según la Agence Bio, el número de empresas supera las 11.000, un 8% más que el año anterior.

Más exportación que consumo

El mayor crecimiento de cultivos biológicos de Europa se ha producido en España, donde la superficie ha aumentado en un 37% entre

2001 y 2002, ocupando el tercer lugar en superficie ecológica, después de Italia y Reino Unido, con un total de 665.521 has. La mayor superficie corresponde a Andalucía, con 285.127 has inscritas. Le siguen Extremadura con 164.339 has, Aragón con 66.374, Catalunya con 52.345 y Castilla-La Mancha con 40.873 has.

El país cuenta con 16.521 productores y 1.204 elaboradores. En este último sector, Cataluña va a la cabeza con 262 de los 1.204 elaboradores. La producción comercializada se encuentra en un volumen de 172'9 millones de euros. El 90% de la producción actual española se exporta porque no existen sistemas logísticos adecuados para su distribución. La actividad industrial ha aumentado un 31% respecto a 2001. Las tiendas especializadas están alrededor de unas 150 (40 de las cuales están en Cataluña). El sistema de producción se amplía a otros sectores como el ganadero que suma las 1.776 has, así como las industrias relacionadas con la producción animal: hay 147 registradas.

El consumo español de productos biológicos se centra en las comunidades de Andalucía y Cataluña. En esta última, las ventas han aumentado un 25%. ■

Angeles Parra

Directora de BioCultura



En BioCultura

Viernes 31 de octubre. 17 h. Sala 4
El plan estratégico de agricultura ecológica: a discusión
 Domingo 2 de noviembre. 10'30 h.
 Sala 1: *Europa y la Agricultura Ecológica: Razones para un plan estratégico de fomento*

1. Informe de IFOAM
2. Informe del Organic Monitor



Restaurante Vegetariano Multi-Tienda Natural

Alimentación Biológica
 Librería Nueva Conciencia
 Razar
 Bio-Fresco
 Herbolario

Cosmética Natural
 Nuevas Músicas
 Fórum EcoCentro
 Hemeroteca Alternativa
 Medicina Holística

C/ Esquilache, 4 (Junta Arda. Pablo Iglesias, 2)
 Metro Canal y Ríos Rosas • 28003 Madrid
 TEL.: 915-535-502 • Fax: 915-535-107 • www.ecocentro.es • eco@ecocentro.es

Replantando el Plan Estratégico de Agricultura Ecológica del MAPA

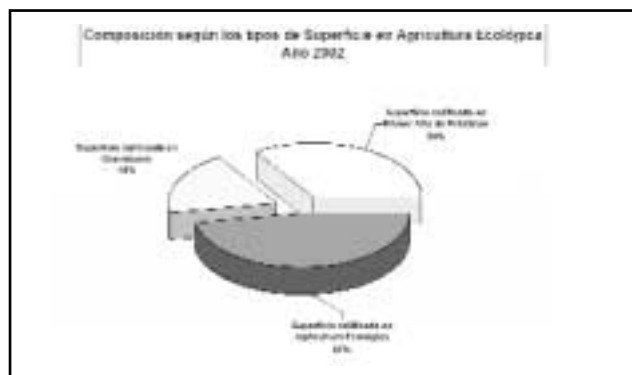
El Ministerio de Agricultura ha presentado el plan estratégico de agricultura ecológica que hace tanto tiempo que el sector viene reclamando. Tiene la finalidad de definir el marco de referencia para un debate general sobre los objetivos y acciones a llevar a cabo por el propio sector, con el apoyo de las administraciones públicas competentes. Según el propio MAPA, en el debate tienen voz todas las organizaciones agrarias, de productores, elaboradores, comercializadores, distribuidores, restauradores y consumidores, investigadores, educadores e instituciones... en fin: todos.

El debate pues se ha abierto. Justo a finales del mes de octubre finaliza el plazo de presentación de observaciones y ya está todo el mundo alborotado, puesto que el Plan es tan ambiguo y laxo que da mucho que decir. Se podrían analizar uno por uno todos sus objetivos y encontrar graves lagunas que no se sabe si responden a una falta de conocimiento sobre qué es la producción biológica por parte de la Administración o bien a que en realidad el Plan simplemente viene a cubrir el expediente y la intención que lo respalda es nula.

Desde la COAG, por ejemplo, no se han hecho esperar y no sólo han criticado el Plan del MAPA sino que han presentado su propio Plan. Según su secretario general Miguel López: "Aunque España ocupa ya el tercer puesto como productor en la Unión Europea (UE), tras Italia y Francia, el consumo del mercado interior es mínimo, su localización se centra en zonas desfavorecidas, falta información, hay carestía de insumos adecuados a este tipo de laboreo, escasa estructuración del sector, falta de apoyo del Gobierno, dependencia de las Comunidades Autónomas en concesión de ayudas y, sobre todo, falta de regulación del fraude". A todo esto se suma el incumplimiento del

estado español de la normativa comunitaria (tema de los Falsos Bio), que perjudica tanto a productores como consumidores y la predisposición del Ministerio de Agricultura hacia los organismos genéticamente modificados (OGM).

COAG propone como objetivo alcanzar una extensión de la agricultura ecológica del 20% de la superficie agraria, mejorar la competitividad de las explotaciones, promover la transformación y elaboración de productos, propiciar la apertura del mercado interior, elaborar un Libro Blanco de la investigación en Agricultura Ecológica. Para ello, considera necesario abrir líneas específicas de ayudas y de seguros, normas sanitarias, y un control y certificación estrictos, tanto de producción como de insumos, campañas de promoción, formación e investigación.



Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

Productos bio

Más cerca del consumidor

La tendencia hacia el consumo de productos sanos, sumado a las posibilidades de negocio que ofrece el mercado biológico, está impulsando a grandes supermercados convencionales como Alcampo (pionero), Carrefour, Caprabo, El Corte Inglés y Eroski, a invertir en la producción y el consumo bio. Incluso, a crear su propia marca, como Carrefour Eco, la marca de productos biológicos de Carrefour. Entre tanto, las empresas del sector biológico continúan su proceso de expansión, como es el caso de NaturaSi, Alter Vida (CommeBio) y Ecoveritas que han abierto en el último año varios supermercados biológicos en Barcelona y Madrid.

Las cifras de consumo y producción biológica están aumentando considerablemente en el mundo, gracias al incansable trabajo de concienciación que adelantan desde hace varias décadas las personas comprometidas con la alimentación sana y responsable con el medio ambiente. España, pese a estar dentro de las grandes superficies de producción biológica, aún tiene mucho por hacer. Y, quizás, el trabajo más importante sea el de promocionar el consumo bio entre la población. Un objetivo que depende, en gran medida, del hasta ahora escaso apoyo gubernamental.

El mercado biológico es un gigante dormido. Y despertará el día en que los hábitos

alimentarios de las personas retomen su camino original, es decir, hacia alimentos no irradiados, producidos sin químicos ni pesticidas, sin OMG y en las mejores condiciones económicas, sociales y ambientales: un alimento biológico.

El reciente anuncio hecho por McDonald's de vender alimentos biológicos, aunque sorprende, no es extraño: cada vez hay más personas en el mundo que rechazan la forma de actuar de esta multinacional estadounidense y, como es común, este tipo de empresas siempre echan mano de proyectos social y económicamente éticos para limpiar su imagen. Como lo divulgó la agencia EFE: "McDonald's presentó el 2 de septiembre en Mu-

nich una estrategia internacional para salir de la crisis y recuperar popularidad mediante la oferta de alimentos ecológicos. Con ello trata de recuperar su imagen, dañada en los últimos tiempos por sus materias primas, las denuncias sobre el trato que reciben los animales, así como por las protestas internacionales contra la guerra de Iraq y por las demandas por supuestos problemas de obesidad acusada por sus alimentos en Estados Unidos".

De una manera o de otra, los alimentos biológicos empezarán a estar presentes por doquier. Esto supone un desafío para un sector que hasta ahora estaba confinado en sus puntos de venta especializados. Diferentes cues-

Carrefour Eco, marca propia

Dentro del mercado convencional, Carrefour fue pionero en lanzar, en 2002, productos biológicos con su propia marca, *Carrefour Eco*. "El objetivo es dar otra alternativa de elección al consumidor y ofrecerle un producto que transmita confianza y de respuesta a su inquietud creciente por el respeto al medioambiente, la protección del hombre y del planeta y la seguridad alimentaria", sostiene María Martín de la Torre, responsable de *Carrefour Eco*.

Estos productos están presentes en todos los hipermercados Carrefour y en Carrefouronline; se ubican en los lineales, con una cartelería específica que permite su fácil identificación. En Francia se utiliza la marca *Carrefour bio*.

Actualmente se comercializan 50 referencias, entre las que se pueden encontrar conservas vegetales, zumos, vinagres, pastas, confituras, salsas, yogures, aceites, legumbres, infusiones, especias, chocolate, miel, frutos secos, quesos o leche, entre otras.

"El objetivo de *Carrefour Eco* hasta el año 2005 es el de alcanzar las 150 referencias aproximadamente, lo que supondría una progresión estimada en el número de referencias del +275%. Estas nuevas referencias se incorporarían en productos como la alimentación infantil, la mantequilla, quesos, vino,



FOTO: SUMINISTRADA

frutas y verduras, verdura congelada, azúcar o harina. Del mismo modo, se pretende introducir esta gama de productos en los supermercados *Champion*", recalca de la Torre.

Los responsables de *Carrefour Eco* estiman acabar el año con unas ventas de 1'5 millones de euros; "*Carrefour Eco* da respuesta a un consumidor que busca productos de calidad óptima, sanos y seguros y que le preocupa la protección del medio ambiente", puntualiza de la Torre.

Primer franquicia de NaturaSi en España

NaturaSi es una franquicia italiana dedicada a la distribución al por menor de productos alimenticios, biológicos y naturales, a través de 35 supermercados y tres carnicerías especializadas en carnes biológicas. En 2002 NaturaSi traspasó las fronteras italianas para abrir su primer supermercado y este año acaba de abrir otro, ambos en Madrid, dando así por cumplidas las expectativas para este año. "Entre los planes para 2004 tenemos previsto en primavera abrir otro super, que será la primer franquicia de NaturaSi en España. Con esto ya son tres tiendas, dos propias y la franquicia", señala Adolfo Alonso, responsable del proyecto NaturaSi España.

La Franquicia tiene su propia marca biológica, *NaturaSi*, que cuenta con 30 referencias de productos bio, entre arroz, pasta, aceite, legumbres, zumos y cafés de comercio justo.

En cuanto a la procedencia de los productos bio, el 50% son nacionales y el otro 50% extranjeros. En total, los supermercados tienen cerca de 3.200 referencias.

"España todavía no tiene suficiente oferta y para ofrecer variedad, que es lo que quiere el consumidor, hay que recurrir a los productos extranjeros. Los mayores distribuidores que tenemos son de Cataluña. Respecto al volumen de ventas, la cifra llega a los 700.000 euros anuales.



Foto: SUMINISTRADA

"España tiene una producción importante pero la pena es que todo va fuera del país porque falta el consumo interno; mientras que en otros países resulta más sencillo vender productos bio porque el consumidor los conoce y está concienciado de sus beneficios, que es lo que no sucede en España. En cuanto al futuro, creo que va a haber crecimiento continuo pero lento. Todo esto depende de la concienciación del consumidor y del apoyo del gobierno en campañas de difusión de la agricultura biológica", sostiene Alonso.

tiones se van a poner en consideración por los hasta ahora fieles consumidores de productos biológicos, sobre todo para aquellos para los que consumir este tipo de productos quiere decir algo más: apoyo a pequeños agricultores y productores, proyectos socialmente éticos, descontaminación del medio ambiente, mejora de la salud, conservación de la biodiversidad... El hecho de que las grandes cadenas y multinacionales quieran formar parte de este negocio, pese a lo poco ético del resto de sus actuaciones, traerá bastante de que hablar. Para muchos, no es justo que quieran estar "en el plato y en las tajás" y, sobre todo, que se aprovechen del tra-

bajo realizado hasta la fecha por los incansables convencidos que se han dedicado toda su vida a ello de forma completamente voluntaria y muchas veces altruista.

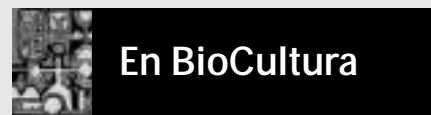
La pregunta: ¿es bueno que los productos biológicos estén presentes en muchos sitios, pese a que sean las multinacionales las que los coloquen a disposición del gran consumo? Es, sin duda, una cuestión con muchas respuestas sobre las que reflexionar.

De momento, y aunque lentamente, en España ya se están comercializando productos biológicos certificados de todas partes del mundo. Ya existen numerosos puntos de venta y desde hace unos años los productos bio

están presentes en hipermercados convencionales y se han creado diferentes supermercados bio con una amplísima oferta. ■

Ayda Ardila

Periodista Asociación Vida Sana



En BioCultura

Viernes 31 de octubre. 13 h. Sala 4: Comercio de productos biológicos en supermercados

Eroski va por su marca bio

El Grupo Eroski, del país vasco, vende productos biológicos desde abril de 2001, básicamente frutas, verduras y legumbres. "La razón de iniciar su venta es la de satisfacer las demandas de una parte de nuestros clientes -a día de hoy minoritaria- que han optado por el consumo de este tipo de productos. Los consumidores se interesan cada vez más por productos bio y además es previsible que esta tendencia siga reforzándose, aunque en estos momentos su crecimiento es reducido", señala Javier Galarza, Director nacional de compras de fruta del Grupo Eroski.

Hasta ahora en los supermercados Eroski se han vendido productos bio de diferentes marcas, pero las previsiones para el 2004 apuntan a la comercialización

de algunas referencias de producto biológico bajo marca propia. Los productos bio están en un buen número de hipermercados y en algunos supermercados del Grupo Eroski; generalmente, ocupan una parte específica dentro de la frutería que además está indicada con cartelística para conocimiento de los clientes. "El surtido de productos biológicos es un tanto variable en número y referencias en función de la época del año. El surtido de referencias de producto biológico en un momento determinado está compuesto por una media de 10 referencias" sostiene Galarza.

En cuanto al volumen de ventas, Galarza explica que "la participación de la



Foto: SUMINISTRADA

gama de productos biológicos en las ventas de la sección de fruta en 2002 fue lógicamente menor, simbólica. pero nuestro objetivo es situar la participación de esta gama de productos en niveles que multipliquen por cinco sus ventas actuales dentro de la sección de fruta".

Ecoveritas, labor de hormigas

Como resultado de un proyecto universitario adelantado por un grupo de consumidores biológicos, surge a partir de 2002 la empresa Ecoveritas. A la fecha ya existen siete supermercados Ecoveritas, cinco en Barcelona, uno en Granollers y una franquicia en Andorra. También está Cafeveritas, un moderno establecimiento de 200 m² en el que se puede encontrar todo tipo de bollería, cafés, tortillas, bocadillos... biológicos. El último supermercado lo abrieron hace pocos días con lo cual suman cinco aperturas este año y dan así por cumplidas las expectativas que tenían para 2003. "La perspectiva para 2004 es mantener el ritmo pero necesitamos mayor volumen para que los costes de transporte bajen; para ello es urgente contar con más apoyo por parte de la Administración porque lo que estamos haciendo hasta ahora todos los que trabajamos en el sector bio, es una labor de hormigas", expresa Silvio Elías, Director General de Ecoveritas.

Los supermercados Ecoveritas cuentan con más de 4.000 referencias aunque España tiene mucha materia prima, carece de suficientes industrias de transformación. Los productos frescos sí proceden todos de Cataluña.

Respecto al panorama del sector biológico español, Elías considera que se debe animar a la industria local así como promover el consumo bio. "España tiene una buena base pero hace falta apoyo gubernamental porque este sector debe crecer inmediata y urgentemente. De no ser así puede sufrir un gran atraso, aparte de desmoralizar a todos los que estamos apostando por él. El sector bio no se puede quedar como está, debe evolucionar", puntualiza el Director General de Ecoveritas.



Foto: SUMINISTRADA

Altervida, tras la consolidación

La Sociedad Alter Vida, creada en 1995 por iniciativa de un grupo de productores y consumidores de alimentos biológicos, cuenta con dos grandes tiendas Comme-Bio en Barcelona, de 300 y 400 m² cada una. Los Comme-Bio son supermercados de alimentación biológica que poseen más de 3.400 referencias; no tienen marca propia; "la mayoría de productos son nacionales, podríamos decir que está sobre el 70% nacional y el 30% extranjero", explica Santiago Sanvicens, Director de Comunicación de Altervida.

"Los dos supermercados están cumpliendo con sus expectativas, ya que preferimos ser cautos y nos fijamos unos objetivos asumibles. Básicamente, los supermercados CommeBio pretenden ser un referente de la gran distribución alimentaria biológica en Barcelona. De esta forma, estamos convencidos de que podemos contribuir a que el sector se consolide y que crezcan nuevas iniciativas que vayan en beneficio del conjunto de la producción biológica", sostiene Sanvicens.



Foto: A.A.

En cuanto a las perspectivas de Alter Vida para 2004, éstas se centran en consolidar los dos grandes supermercados CommeBio de Barcelona. "Nuestros esfuerzos van centrados a atraer a aquellos consumidores que por desconocimiento o falta de información aún no nos conocen. Sin olvidarnos, por supuesto, de los clientes fieles que tenemos desde hace muchos años. Hay mucha positividad, sobre todo en cuanto a un incremento del consumo en España", señala el Director de Comunicación de la Sociedad Alter Vida.

Ufana ecomercados, una inquietud biológica

Ufana ecomercados nació en noviembre de 2002, en la ciudad de Bañolas, provincia de Girona, como respuesta a las inquietudes de un grupo de amigos interesados en la alimentación biológica y su difusión.

"Nuestro único y actual centro de Bañolas nos sirve como prueba piloto para empezar el plan de expansión, primero en Girona y posteriormente por toda Cataluña", expresa Rafael Bahí, Director General de Ufana ecomercados.

Ese plan de expansión comprende la apertura para 2004 de tres centros más en diferentes capitales comarcales. La estrategia comercial de Ufana está basada en el producto fresco como eje de servicio y calidad. Así, los productos perecederos como frutas, verduras, carnicerías y derivados, son el motor del centro.

"Nuestro compromiso ecológico consiste en vender productos con avales o certificados ecológicos, nacionales e internacionales, tanto de alimentación como Non Food", concluye Bahí.



Foto: SUMINISTRADA

Semillas biológicas para una agricultura biológica

Cuando se aprobó el primer reglamento europeo que regulaba la producción agraria biológica en el año 1991, se dejó la puerta abierta al uso de semillas convencionales. En aquella época era prácticamente imposible encontrar semillas biológicas en el mercado y evidentemente, era imposible pretender que los agricultores obtuviesen sus propias semillas. Desde entonces, se ha ido aplazando con sucesivas modificaciones del reglamento la obligatoriedad de utilizar semillas biológicas a la espera de que el mercado estuviera suficientemente desarrollado.

Actualmente ya existen empresas de semillas que comercializan semilla biológica y parece ser que la Comisión ha decidido que ya no son posibles más aplazamientos y que definitivamente ha llegado el momento de obligar a los productores biológicos a que las semillas también lo sean. Es evidente que, a pesar de las dificultades, no se puede permitir que la agricultura biológica utilice semillas convencionales obtenidas con métodos muy intensivos de producción en los que se utilizan grandes cantidades de pesticidas.

El 14 de agosto de este año se ha publicado la modificación del reglamento 2092/91

por la que a partir de enero de 2004 será obligatorio el uso de semilla biológica aunque con grandes excepciones. El mismo reglamento obliga a cada estado miembro a elaborar una base de datos que refleje y actualice la disponibilidad de semilla biológica. A partir de la base de datos se decidirá de qué especies cultivadas hay suficiente disponibilidad de semillas y estas se incluirán en un anexo. Cuando una especie o variedad no esté incluida en el anexo el organismo de control podrá autorizar el uso de semilla convencional. El problema es que la mayor parte de empresas de semillas biológicas se encuentran en países del norte de Europa y los países del sur pueden verse obligados a utilizar semillas poco adaptadas a sus condiciones climáticas o tendrán que seguir utilizando semilla convencional con el agravio comparativo que esto supone.

Aunque el reglamento recoge la importancia de las variedades locales, no está muy claro cómo conseguir que las empresas de semillas se interesen en producirlas ya que muchas consideran que las variedades comerciales son igualmente útiles para la agricultura biológica.

Nadie tiene muy claro si esta nueva modi-

ficación del reglamento será realmente efectiva y cómo se resolverán problemas tales como el mantenimiento y gestión de la base de datos nacional o la elaboración de una base a nivel comunitario. El propio reglamento establece una nueva revisión para antes del 31 de julio de 2006 que permitirá introducir modificaciones en función de cómo hayan ido las cosas.

En España el propio sector se muestra muy escéptico frente a la falta de oferta de semilla a nivel nacional y al retraso en la elaboración de la base de datos que permitirá estudiar la verdadera disponibilidad. ■

Redacción



En BioCultura

Sábado 1 de noviembre. 13 h. Sala 5: *¿Semillas biológicas para 2004?*
Domingo 2 de noviembre. 10'30 h. Sala 3: *Presentación del manual para la siembra de semillas biológicas*

Los productos biológicos, ¿Certificación pública o privada?

El Reglamento europeo que regula la producción agraria biológica da a escoger a cada estado miembro la posibilidad de tener un sistema de control público o basado en empresas privadas. En España, a diferencia del resto de países europeos, el sector apoyó la opción de un sistema público por dos motivos principales: en primer lugar se creyó que permitiría una mayor transparencia y le daría más confianza al consumidor que fuese la administración y no una empresa privada con intereses económicos la que controlase a los agricultores biológicos y, en segundo lugar, se tenía la esperanza de que la administración asumiría los costes del control de manera que no representara una carga económica para los agricultores.

Con el tiempo no se han cumplido ninguna de las dos expectativas: en algunas comunidades autónomas se tardó mucho en poner en marcha el sistema de control y cuando se ha hecho, lo han llevado a cabo funcionarios poco formados en el tema que dificultan y complican el proceso, con el consecuente descontento de los agricultores y la desconfianza de los consumidores. Además, el control nunca ha sido gratuito y las administraciones pretenden, cada vez más, que los organismos de control se autofinancien para que no les suponga ningún gasto. No es extraño, pues, que actualmente ya estén operando en España cuatro certificadoras pri-



Foto: BioARCHIVO

vadas, algunas contratadas por la propia administración.

En beneficio de lo "bio"

Consideramos que no es justo que en una sociedad que se las da de moderna no se persiga al que contamina y sin embargo se pongan tasas a quien está colaborando por el bien común. No vale decir que exageramos o que hay que entender que los Comités y Consejos Reguladores de la agricultura ecológica tienen que autofinanciarse para poder existir: eso ya lo sabemos, pero no nos conformamos. Existe dinero público suficiente y prioridades evidentes: alimentación sana para todos los ciudadanos, por ejemplo.

Cuando un estado tiene voluntad de apoyar algo, encuentra los recursos necesarios. En este sentido podríamos destacar la iniciativa

del gobierno italiano que ha puesto en funcionamiento el famoso dicho "quien contamina paga" con un programa concreto. Esta vez no solamente paga quien contamina sino que el dinero recaudado favorecerá directamente a la producción biológica; es decir que las empresas que se dedican a la venta de fitosanitarios químicos deben contribuir en la seguridad alimentaria del país con un 0'5% de su facturación anual.

Lo que todos tenemos claro es que hay que facilitar las cosas al productor, pero no rebajando el nivel de calidad del control y las normativas sino poniendo las bases para que el sistema sea realmente eficiente.

Por tanto ¿certificación pública o privada? Si hay que pagar, mejor pagar al que te de mejor servicio. Pero, ¿quién controla al controlador? El productor se merece que le faciliten las cosas: simplificar los procedimientos y la burocracia y que se valore su trabajo y esfuerzo. El consumidor merece la garantía suficiente: asegurar la transparencia de todo el proceso de certificación y consumir alimentos sanos. ■

Redacción



En BioCultura

Sábado 1 de noviembre. 11'30 h. Sala 5: *La certificación de los productos biológicos: ¿privada o pública?*

Falsos bio, entre demandas y anulaciones

La negligencia del gobierno español y el cinismo de las multinacionales siguen generando molestias a la Comunidad Europea frente al tema de los falsos bio. Desde hace unas semanas el Estado español ha sido llamado a rendir cuentas ante el Tribunal de Justicia de la Comunidad Europea por adoptar normas y tolerar prácticas que van en contra de la legislación comunitaria en cuanto a agricultura biológica se refiere. Mientras, en el país vasco ha quedado prohibido el uso del vocablo bio en productos lácteos no certificados.

El fallo del Tribunal de Justicia de la Comunidad Europea responde a un recurso por infracción presentado contra el Estado español por la Comisión Europea, la cual no admite la utilización del término bio en productos agrarios y alimentarios que no han sido obtenidos mediante métodos de producción biológica. España lo está haciendo y con ello, contradiciendo el Reglamento CEE núm. 2092/91 sobre la producción agraria biológica, y la Directiva 2000/13/CE relativa a la aproximación de las legislaciones de los estados miembros en materia de etiquetaje, presentación y publicidad de los productos alimentarios porque inducen a error a los consumidores.

Esta decisión se produce después de que la Comisión Europea instara, por dos veces, al gobierno a que modificara la norma de referencia y la ajustara a la normativa comunitaria. Evidentemente, el gobierno español ha hecho caso omiso mientras las multinacionales continúan aprovechando el desorden y colocando en las estanterías españolas los mismos productos convencionales que distribuyen en otros países pero con el término bio.

Mientras se espera esta sentencia, destaca-



Foto: BioArchivo

mos la que ha sido motivada por demanda del Comité Andaluz de Agricultura Ecológica mediante la cual el Tribunal Superior de Justicia del País Vasco anula la Orden de 18 de agosto de 2000 del Consejero de Agricultura y Pesca de esa comunidad, donde se permitía el uso indiscriminado del vocablo bio en productos lácteos no ecológicos, contradiciendo también el Reglamento 2092/91.

Esperemos que esta última decisión sea motivo de ejemplo en otras comunidades para ver si de una vez por todas damos por terminado este tema que se está abordando desde julio de 2001 cuando la Comisión Europea inició el pro-

cedimiento de infracción contra el Estado español. Mientras se toman decisiones, la Unión de Pagesos, la Organización de Consumidores y Usuarios de Catalunya, OCUC, y la Coordinadora de Cooperativas de Consumidores de Productos Ecológicos, Ecoconsum, han iniciado una campaña para recoger denuncias contra los falsos bio. La Asociación Vida Sana, junto a 30 organizaciones más llevan dos años realizando acciones de todo tipo y recogiendo firmas contra los falsos bio, que se han ido presentando al Ministerio de Agricultura. ■

Redacción

COMERCIO JUSTO

Café sustentable, el mejor café

La industria del café empieza a entender que su futuro está ligado con la sustentabilidad y la calidad del producto. Es por ello que los cafés orgánico, de comercio justo y de sombra, conocidos como cafés sustentables, empiezan a tomar más fuerza en el mercado internacional.

Los cafés sustentables cumplen con los requisitos del comercio justo en cuanto a que se producen a partir de prácticas más respetuosas con el medio ambiente y procurando mayores beneficios económicos y sociales para los productores. Los expertos en el tema tienen las siguientes definiciones para cada uno:

Café orgánico: es el que se produce con métodos que conservan el suelo y prohíbe el uso de sustancias químicas sintéticas.

Café de comercio justo: es el que se compra directamente a las cooperativas de pequeños agricultores garantizándoles un precio de contrato mínimo.

Café de sombra: es el que se cultiva bajo la bóveda forestal, en entornos de selva, y es beneficioso para la biodiversidad y las aves.

"Mientras que la industria del café registra hoy los precios más bajos del último siglo, los cafés de alta calidad y de especialidad se cuentan entre los pocos que reciben una remuneración más alta, como es el caso de los cafés sustentables. Este sobreprecio puede brindar a sus productores beneficios ambientales, económicos y sociales superiores".

Lo anterior hace parte de las conclusiones y, a la vez, punto de partida de un trabajo de investigación desarrollado por Daniele Giovannucci, asesor del Fondo para el Medio Ambiente

Mundial en materia de proyectos innovadores en regiones productoras de café, que se titula *Encuesta sobre café sustentable en el mercado de especialidad de América del Norte* y que fue publicado en mayo de 2001.

Es la encuesta más amplia de su clase; la información fue obtenida a partir de una lista de más de 9.000 empresas relacionadas con el café en América del Norte. Esta encuesta examina las características y tendencias de los cafés sustentables desde el punto de vista de diferentes actores que van desde importadores hasta minoristas del mercado del café en esa zona del mundo. Vale destacar que una cuarta parte de las importaciones mundiales de café corresponden a Estados Unidos; las ventas totales al consumidor de bebidas de café de especialidad ascendieron a 5.300 millones de dólares en 2000, siendo uno de los mercados más activos de café en el mundo. Las cifras del mercado mundial de cafés sustentables se calculan en 530 millones de dólares al por menor.

América Latina es el principal proveedor de café sustentable. Colombia, Costa Rica, Guatemala, Indonesia, México y Perú son los principales proveedores de café orgánico. En café de comercio justo y de sombra, Colombia, Costa Rica, Guatemala y México son los principales proveedores.

En general, está claro que debe haber una sinergia entre los productores y los mercados para lograr un equilibrio justo. De otra parte, la falta de información en cuanto a mercados y tendencias limita las inversiones. Tanto importadores como consumidores de cafés sustentables manifiestan la necesidad de un único sello que integre los criterios de los cafés orgánico, de comercio justo y de sombra para facilitar al consumidor el reconocimiento de los productos.

Para más información sobre el presente estudio, se puede contactar con el autor: dpg@consultant.com 1006 S. 9 St., Philadelphia, PA, 19147, Estados Unidos

O ponerse en contacto con Héctor Riu, Coordinador de la revista "El bon café és bo per a tothom" de Setem. Tel: 93 441 53 35 www.boncafe.org www.buencafe.org ■

Redacción



En BioCultura

Domingo 2 de noviembre. 13 h. Sala 4: *El comercio justo del café: las ONGs frente a la OMC*

Gases de efecto invernadero han aumentado un 38%

El verano de 2003 pasará a la historia de Europa y España como un anticipo de lo que puede suponer el cambio climático global, con sus secuelas de olas de calor, muertes directas por hipertermia, miles de muertos por agravamiento de otras dolencias, incendios forestales, y una prolongada sequía de más de cuatro meses que termina bruscamente con tormentas, el fenómeno de la gota fría e inundaciones, con graves daños a la agricultura y las infraestructuras.

Según el gobierno han muerto 105 personas directamente a causa de la ola de calor, pero la cifra real es muy superior, y no menos de 6.000 personas fallecieron en España en el verano de 2003 a causa de la ola de calor. El gobierno del PP está retrasando y ocultando los datos de las muertes reales por la ola de calor y la contaminación por ozono troposférico, para evitar un debate como el generado en Francia, donde murieron 15.000 personas.

Los daños a la agricultura, según las organizaciones del sector (UPA, COAG y ASAJA), ascienden a cerca de mil millones de euros. Las pérdidas ocasionadas por los incendios forestales han sido igualmente cuantiosas en varias regiones (sobre todo Extremadura y Cataluña), y el consumo de electricidad creció un 14,5% en agosto a causa del mayor uso de las instalaciones de aire acondicionado.

Las emisiones de gases de invernadero en dióxido de carbono (CO₂) equivalente en España han aumentado un 38% entre 1990 y 2002. Dadas las consecuencias del cambio climático en España (inundaciones y sequías, desaparición de playas, incendios forestales, perjuicios al turismo, la agricultura, la salud y a la diversidad biológica), cabría esperar una política más beligerante por parte de la Administración. Y sin embargo ésta deja traslucir una cierta indiferencia, cuando no el más trasnochado desarrollismo, reclamando el derecho a contaminar más.

El cambio climático agrava los procesos de desertificación y erosión, la escasez de recursos hídricos debida a la deforestación, la sobreexplotación de acuíferos y una pérdida generalizada de biodiversidad en las zonas húmedas costeras y en los bosques.

El aumento de las emisiones en el año 2002 fue muy grande en España, debido al aumento del consumo de energía primaria y al mal año hidráulico, ya que la producción hidroeléctrica fue un 44% inferior a la del año 2001, y consecuentemente las centrales de carbón funcionaron más horas (el consumo de carbón aumentó un 12% respecto al año 2001).

El gobierno español, como demuestra el aumento de las emisiones, no tiene ningún plan serio para cumplir los compromisos adquiridos con la firma del Protocolo de Kioto de 1997 y en el seno de la Unión Europea, compromisos que establecen un tope del 15% de aumento entre 1990 y 2010. ■

José Santamarta
Director de la revista
World Watch

En BioCultura

Sábado 1 de noviembre. 13 h. Sala 1:
Cambio climático. La consecuencia de una economía y de una tecnología "fosilizadas"

Observatorio Forestal para amigos del bosque

Coincidiendo con la celebración de BioCultura, el Observatorio Forestal se presenta como un espacio donde se expondrá lo que pasa en nuestros bosques y qué iniciativas, organismos y personas defienden nuestro patrimonio forestal. No se trata de una institución más. El Observatorio Forestal es un espacio para compartir información y socializar todo lo que se está haciendo, en un encuentro anual.

En el Pirineo, en los Montes de Toledo, en la Cordillera Cantábrica, desde principios de agosto, la caída otoñal de hojas se ha anticipado entre seis y ocho semanas antes de lo esperado. Este anticipo de otoño es consecuencia de la agresión que ha supuesto la ola de calor y la falta de lluvias del pasado verano. Los árboles están debilitados y pueden sufrir graves ataques de insectos, hongos y enfermedades, a los que serán más susceptibles el próximo año. Esta información facilitada por la organización ecologista WWF/Adena advierte que este tipo de situaciones se repetirán cada vez con mayor frecuencia debido al cambio climático en curso producido por las actividades humanas y conmina a los gobiernos a que se empeñen más seriamente en la lucha contra esta amenaza y, con urgencia, adapten sus modelos de gestión forestal a la nueva, más dura y cambiante situación climática. En la misma dirección, colectivos locales, profesionales y nacionales, Ecologistas en Acción, Amigos de la Tierra y Greenpeace alertan en sus campañas sobre los daños que se ejerce a los bosques y la biodiversidad que guarecen.

Esta información puede leerse en boletines, programas de radio, periódicos pero no existe un espacio donde poner en común estas iniciativas. Múltiples informes avalan las afirmaciones y, a menudo, acceder a ellos no es sencillo. Las denuncias sobre los incendios forestales se desvanecen con la llegada del otoño. Por este motivo, el Observatorio Forestal, a las puertas de la celebración del 30 aniversario del movimiento ecologista, intenta levantar acta de los problemas, las propuestas y las acciones para defender nuestros bosques.

Los bosques europeos han ardido este verano por los cuatro costados. Tan al norte como Suecia y tan al este como Rusia, el fuego ha robado nuestro tesoro forestal. En España, Portugal, Italia y Grecia la superficie calcinada total se ha cuadruplicado desde los años sesenta y este año se ha batido el triste record. Sin perder de vista que en todo el Mediterráneo el 95% de los incendios forestales son provocados, la agresividad de los últimos incendios tiene parte de su explicación en una nueva amenaza: muchos suelos forestales europeos se están secando durante el verano.

En gran parte de Europa, entre marzo y julio pasado había llovido la mitad de lo usual y, mayoritariamente, en forma de chubascos torrenciales, muy intensos y cortos, de forma que la mayor parte del agua fluye como escorrentía sin infiltrarse en el suelo. Si se estudia un mapa de precipitaciones, se observa una gran mancha en el Sur Oeste de España y una amplia zona de Portugal, donde entre marzo y julio ha llovido menos de la mitad de lo habitual. Esta zona coincide con algunos de los incendios más violentos de este año, en Portugal y Extremadura. ■

Jordi Bigues

Periodista y ecologista

En BioCultura

Domingo 2 de noviembre. 11 h. Sala 2:
Observatorio Forestal

Observatorio Forestal 2003

Algunos de los temas a tratar en BioCultura son:

- Incendios forestales
- Certificación forestal
- Árboles transgénicos
- Importaciones de madera ilegal
- La huella ecológica del consumo de madera
- Ley de Montes, Inventario forestal estatal, Estrategia Forestal y Plan Forestal Estatal
- La situación de los bosques tropicales
- Plantaciones sostenibles
- Presentación de novedades bibliográficas

Calendario forestal anual

Domingo, 23 de noviembre. Día del bosque autóctono

Domingo, 21 de marzo. Día del Árbol. Día forestal mundial

Jueves, 22 de abril. Día de la Tierra

Sábado, 15 de mayo. Día Mundial de Acción Global sobre el clima

Sábado, 22 de mayo. Día Mundial de la Biodiversidad

Sábado, 5 de junio. Día Mundial del Medio Ambiente

Jueves, 17 de junio. Día Mundial contra la Desertización

OMG Transgénicos, ¿alguien me ha preguntado?

A través de la campaña "Transgénicos: ¿Alguien me ha preguntado?", La libertad del agricultor, el derecho del consumidor", las organizaciones COAG, Amigos de la Tierra, CECU, Ecologistas en Acción, Asociación Vida Sana, SEAE, y el resto de las organizaciones que componen Plataforma Rural, siguen rechazando la postura de la Comisión Europea ante la publicación de las recomendaciones sobre las directrices para la elaboración de estrategias y mejores prácticas nacionales con el fin de garantizar la coexistencia de los cultivos modificados genéticamente con la agricultura convencional y biológica.

Las organizaciones sindicales, de consumidores y ecologistas miembros de Plataforma Rural continuamos rechazando las recomendaciones de la Comisión acerca de la coexistencia entre cultivos transgénicos y convencionales o ecológicos, por considerar que sólo trata la coexistencia desde el punto de vista económico sin tener en cuenta otros efectos que a largo plazo pueden ser irreparables como la pérdida de biodiversidad agrícola.

A través de los medios de comunicación hemos venido insistiendo en que los métodos y técnicas propuestos para permitir la coexistencia de estos cultivos que, supuestamente, evitarían la contaminación, son ineficientes y no están basados en ningún estudio científico hecho en condiciones de nuestro país o de cualquier otro. Mientras las medidas propuestas por la Comisión no estén avaladas por investigaciones científicas independientes, no se pueden establecer como recomendaciones o medidas a tomar.

El concepto de coexistencia propuesto está basado en la libertad del agricultor a elegir el tipo de cultivo que quiere en su explotación, transgénico o no, pero la Comisión insiste en que esta libertad se consigue estableciendo umbrales de "presencia accidental" de organismos modificados genéticamente (OMG), es decir, contaminación, en cultivos convencionales y biológicos. Esto significaría la desaparición de una agricultura libre de transgénicos a medio plazo y, de paso, cualquier posibilidad de elegir del agricultor y del consumidor.

Además, la Comisión considera que el sector convencional y biológico deben asumir los gastos derivados de la protección de sus cultivos, cuando lo justo es que los costos de aplicar medidas de prevención de la contaminación, separando las cadenas de producción de alimentos, recaigan en aquellas empresas que originan la contaminación y que sostienen que es posible esa coexistencia, y no en los métodos de producción de alimentos que no contaminan, como la agricultura biológica.

La Comisión propone que cada Estado Miem-



bro examine su legislación sobre responsabilidad civil, cuando la actual legislación ni siquiera regula la responsabilidad en caso de daños ambientales y sociales (incluyendo las pérdidas económicas) provocados por OMG, que deben recaer en las empresas productoras de esta tecnología, siguiendo estrictamente el principio de "quien contamina paga". A partir de esto, no es extraño suponer que las directrices propuestas por la Comisión no tendrán un carácter vinculante para los Estados Miembros, los cuales desarrollarán, si lo creen conveniente, una legislación propia. Este procedimiento provocará distorsiones económicas y legislativas entre los Estados Miembros y pondrá en entredicho la equidad entre ciudadanos europeos.

Normas estrictas a OMG

Incesantemente, las organizaciones integrantes de Plataforma Rural reiteramos la solicitud de:

- una legislación y el establecimiento de medidas efectivas y obligatorias para evitar la contaminación por OMG en semillas, cultivos y alimentos.
- el desarrollo de investigaciones independientes con la colaboración del sector no OMG, que prueben la viabilidad práctica de la coexistencia, con aceptación y compromiso en asumir los resultados
- el mantenimiento de la moratoria europea ante la falta de estas medidas.
- la responsabilidad de los daños provocados por la presencia de OMG, que debe recaer en las empresas productoras de esta tecnología. Se debe establecer un marco legislativo que regule la responsabilidad en caso de daño al medio ambiente, la biodiversidad agrícola y la salud humana y en caso de pérdidas eco-

nómicas por contaminación, estrictamente basado en el principio de "quien contamina paga".

- un umbral cero de contaminación genética para cultivos convencionales y biológicos. Para la agricultura ecológica deben de mantenerse de forma íntegra todas las regulaciones.

Hasta que no existan unas normas eficaces que preserven de la contaminación genética los cultivos convencionales y biológicos y garanticen que parte de la agricultura y alimentación se quede realmente libre de transgénicos, se debe prohibir el cultivo de OMG en España y en Europa. ■

Los impactos del maíz transgénico

"Al grano: impacto del maíz transgénico en España", es el último informe de Amigos de la Tierra España y Greenpeace España, en el cual se analizan los resultados e impactos del cultivo de maíz modificado genéticamente en los últimos 5 años sobre el medio ambiente, la agricultura, la socioeconomía y la salud. El informe revela que el maíz transgénico no produce más que las variedades convencionales y que además la baja incidencia del taladro no justifica su empleo. Destaca problemas relacionados con el maíz transgénico, como las contaminaciones de otros cultivos, aparición de resistencias en los insectos que supuestamente controla o impactos sobre anima-

les beneficiosos. También analiza la aprobación muy controvertida de este evento en la Unión Europea y su histórica en Estados Unidos, así como la total falta de transparencia y de evaluación de los impactos de los OMG por parte de la administración.

www.tierra.org/transgenicos/transgenicos.htm
www.greenpeace.org/espana_es



En BioCultura

Viernes 31 de octubre. 12 h. Sala 1: *Al grano: el impacto del maíz transgénico en España*
Sábado 1 de noviembre. 12 h. Sala 1: *Biocultura. Transgénicos: ¿alguien me ha preguntado?*

Un nuevo peligro

Con el apoyo de BioCultura, desde The Ecologist hemos querido afrontar nuestras actividades en la edición de la feria en Madrid bajo un prisma nuevo, que coincide con el núcleo central del último monográfico que acabamos de poner a la venta: analizar cómo la tecnología agrade a la sociedad humana y al medio ambiente y comprender por qué la ciencia y la tecnología no son "inocentes" ni neutrales, sino que están al servicio de ejércitos, megaempresas y estados. En el número 15 de The Ecologist hemos repasado (casi) todo lo que hay que repasar sobre transgénicos, teléfonos móviles, era atómica, colonización del espacio, industria química. El resultado es devastador. Lejos de entristecernos, este enfoque debe permitir a la ciudadanía tomar renovados bríos para ser capaz de detener el ascenso de nuevos peligros tecnológicos, entre los que la *nanotecnología* representa un ejemplo emblemático.



Foto: BIOCARCHIVO

Extraña combinación

La *nanotecnología* es una extraña combinación de física, química, bioquímica, biología molecular, robótica y transgenia. Con la manipulación genética y la robótica procura diseñar aparatos a escalas microscópicas que, y eso es lo más peligroso, tengan la capacidad de autoreplicarse. ¿Es ciencia-ficción? No. La *nanotecnología* ya existe y es utilizada con cierta frecuencia en medicina, por ejemplo, para el diseño de monitores que puedan investigar dentro de los propios organismos. También en informática se construyen *nanotubos*. Sin embargo, como prevé la mayoría de los especialistas, la *nanotecnología* tiene un potencial enorme en sus usos bélicos. Se habla, por ejemplo, de *nanorobots* replicantes capaces de cruzar las líneas enemigas, infiltrarse en los organismos de los soldados, dirigirse hacia sus cerebros y, allí, autodestruirse. También se piensa en la *nanotecnología* para el espionaje y ya se están llevando a cabo costosísimos proyectos en este campo.

Peligro invisible

De hecho, todos los militares tienen puestos sus ojos en la *nanotecnología* para la construcción de armas cada vez más selectivas y mor-

tíferas. Algunas de ellas podrían ser, incluso, racialmente selectivas; es decir, podrían actuar sólo en soldados negros u orientales, por poner un caso. El mayor problema de la *nanotecnología* es que trabaja a unas escalas invisibles y con un potencial, la biotecnología, cuyo impacto en la vida a través de las generaciones es y será siempre imprevisible. Las medidas técnicas de control son incapaces, según los analistas más comprometidos, de asegurar un control ecológico en caso de un accidente. La previsión es justo lo contrario: cualquier mero fallo, tecnológico o humano, en un laboratorio o en un atentado terrorista, ya en una guerra o en un estado en paz, podría conllevar un "green go", un gran desastre a una escala colosal, mucho peor que Chernobyl y cuyas consecuencias futuras nadie es capaz de imaginar siquiera.

Pat Roy Mooney, fundador de ETC, uno de los grupos que se están oponiendo a la *nanotecnología* por su capacidad destructora, ha alertado sobre la capacidad para multiplicarse de los *nanocborgs*. Es un riesgo, incluso mayor, que el de la energía nuclear. Y lo peor de todo es que esta tecnología está pasando desapercibida para la opinión pública. Por ello, desde The Ecologist y a través de BioCultura queremos informar a los ciudadanos de cómo desde los laboratorios financiados por estados y grandes empresas se están llevando a cabo experimentos cuyo único fin es el control de los poderosos, la destrucción y la muerte. ■



En BioCultura

Redacción de The Ecologist

Sábado 1 de noviembre. 16 h. Sala 1:
Nanotecnologías. La incertidumbre del nanomundo

NO TE PIERDAS LA CITA
Una tecnología imprevisible

Gian Carlo Delgado Ramos será el encargado de hablar sobre *nanotecnologías* en la jornada que The Ecologist ha dedicado, dentro de las actividades de BioCultura, a la relación entre ecología y nuevas tecnologías. Gian Carlo Delgado es autor de "La amenaza biológica" (Plaza y Janés, 2002) y, en la actualidad, candidato doctoral en Ciencias Ambientales, opción Economía Ecológica, en la Universidad Autónoma de Barcelona. En el último número de The Ecologist (nº 15, trimestre octubre-noviembre-diciembre, "Homo Tec-No-Logicus": La era Terminator), ha publicado un esclarecedor artículo que muestra el potencial destructor de las *nanotecnologías*. Por otro lado, el autor también señala quién está detrás de este tipo de carísimas investigaciones: grandes multinacionales y departamentos de Defensa como el de Estados Unidos.

Calefacción Central Eléctrica Ecológica y de Bajo Consumo

ELKAtherm



CALOR SANO Y LIMPIO

Tecnología Alemana
Sin obras - Sin Tuberías
Sin Mantenimiento
Ahorre hasta un 60% en Electricidad
10 AÑOS DE GARANTÍA

Si desea más información escriba o llámenos

Serec, s.l. Haustechnik

Avda. Penedés, 18
E-08800 Vilanova i Geltrú - Barcelona

Tel.: 902999371 / 938140176

Fax: 93 811 56 94

comercial@serec.jazztel.es

¿Por qué son los guardianes de Gaia?

El mundo actual se dirige hacia el abismo a pasos acelerados. Sin embargo, no es justo decir que todos tenemos el mismo grado de responsabilidad. Los pueblos indígenas de todo el orbe no tienen la culpa de que la economía excedentaria haya construido una sociedad suicida. Las fórmulas familiares, sociales y productivas de los pueblos originarios han mantenido el estrecho vínculo que, antaño, unió al hombre con Gaia.

Somos todos iguales, pero no tanto. Mientras una parte de la Humanidad se ha dedicado, en los últimos siglos, a crear una sociedad basada en el afán de lucro y la explotación de la propia Humanidad y de los recursos naturales, otras culturas han continuado viviendo en el marco del matrimonio que, durante miles y miles de años en la historia de nuestra evolución, unió al hombre con la Madre Naturaleza. Decimos, habitualmente, que los pueblos indígenas son los guardianes del mundo... Pero, ¿por qué?

Madre tierra

La mayoría de zonas vírgenes en el planeta coinciden con territorios indígenas. Y las zonas menos contaminadas y más silvestres también coinciden con áreas de colectivos originarios. Las culturas vernáculas NO son responsables de la mayoría de atentados aberrantes que se han cometido contra el hombre y contra Gaia. Y esto es así porque todas las culturas indígenas, desde los aborígenes australianos a los colectivos amerindios, desde los vernáculos africanos a los cazadores-recolectores de Papúa Nueva Guinea, viven en el contexto de un sistema espiritual que, aunque mantiene matices diferentes según cada pueblo, tiene una característica común: la Creación de Dios, la Madre Naturaleza, el don de la vida y el orden cósmico tienen unas leyes inalterables y hay que respetarlas a ultranza. Cada pueblo ha construido supersticiones, cánones espirituales, mitos y leyendas... para que los integrantes de cada comunidad se mantengan fieles a esas leyes, que tienen por objeto regular la vida en familia, en comunidad, la economía, la arquitectura, la recolección o

labranza de alimentos, la caza...

Eco-nomía y política

La verdadera sostenibilidad, de la que tanto se ufana Occidente, es la de los pueblos originarios. Si son los guardianes de Gaia es porque los principales recursos pertenecen a todos. No se produce para vender, no hay excedentes. Sólo se produce, se recolecta o se caza para el autoconsumo. El objetivo de estas actividades no es nunca el lucro, sino la supervivencia. La economía siempre es estable y local. No existen empresarios y asalariados. La jornada laboral es muy pequeña. La mayoría del tiempo es dedicado a la familia, a la cultura y al deporte. En cuanto a política, existe una absoluta biorregionalización de las decisiones. Éstas se toman por consenso entre todos los habitantes. No existe el estado. Entre los nómadas, no suele haber líderes. En otras comunidades más "evolucionadas", los habitantes de cada zona eligen a sus representantes entre las personas de respeto. Cuando un líder actúa en contra del clan, como ocurre entre los masais, por ejemplo, el jefe (que no tiene un poder coercitivo) es sustituido rápidamente.

Familia y demografía

La sociedad indígena está basada en la familia y en el clan. Es la familia y la comunidad quienes defienden los intereses del individuo con fórmulas sociales, heredadas de la Tradición y bajo leyes sagradas, que impiden los cambios.



Foto: BioArchivo

Los pueblos vernáculos han construido sistemas espirituales que les permiten vivir en una estrecha armonía con la Madre Naturaleza

Esta estabilidad garantiza la seguridad del individuo, de la familia y del clan. Y, también, del medio ambiente. Existe, deliberadamente, la baja densidad demográfica, ideal para la vida humana y, en general, para la sostenibilidad de los ecosistemas. La educación es oral y es transmitida, en el seno familiar, por los mayores. Ancianos y bebés son respetados de forma estricta. Se fomenta siempre el conocimiento del medio natural, que ayuda a comprender las leyes familiares y sociales.

Naturaleza

La cultura indígena impide a las comunidades desequilibrar la Naturaleza. Se descartan todas aquellas técnicas o tecnologías que tienen un impacto que exceden el límite de tolerancia de cada lugar. Los conflictos se dan muy levemente entre cazadores y recolectores. Son más habituales de pueblos sedentarios. Pero tanto si los indígenas son nómadas como agricultores, sus armas tienen un poder de destrucción muy limitado, al contrario de lo que ocurre en Occidente. En general, se trata de pueblos muy adaptados y la Naturaleza les prevé de absolutamente todo para vivir dignamente, pero sin sobrepasarse en los límites. Construyen sus casas, por ejemplo, con madera, piedras, barro... Es decir, con aquellos materiales ecológicos y locales que más tienen a mano. Las formas de este tipo de edificios siempre están sometidas a la ética y a la estética del medio.

Pedro Burruezo

Redactor jefe de *The Ecologist*

Conocer es amar

Una mesa redonda en honor de Gaia

Durante muchos, muchos años, los pueblos nativos han sido despreciados por Occidente. El ejemplo estadounidense, un ejemplo de destrucción y explotación continuos, es emblemático (sobre todo, cuando consideramos que los estadounidenses se llaman a sí mismos el "país de la libertad"). En la mesa redonda que se celebra en Biocultura el 1 de noviembre, se intentará huir de los tópicos chamánicos y demás para ahon-

dar en las propuestas y estrategias que tienen los pueblos originarios actuales para detener la destrucción en sus territorios (a manos de multinacionales, estados...), mantener sus sistemas tradicionales frente a la "invasión" occidental y presentar propuestas que puedan alentar a los ciudadanos occidentales más concienciados para defenderse de la tiranía neoliberal en economía, agricultura, medicina...



En BioCultura

Sábado 1 de noviembre. 19 h. Sala 4: *Qué pueden hacer los pueblos indígenas por el futuro de Gaia*

BioCultura acoge la isla del algodón orgánico

Más de 12 empresas, la mayoría artesanas y nacionales, han escogido a BioCultura como punto de encuentro para dar a conocer las novedades del sector del algodón orgánico, así como para compartir experiencias en lo que promete ser un pujante sector dentro de la industria textil. Y no es para menos si consideramos las palabras de Jim Thomas, participante en la campaña contra transgénicos de Greenpeace UK: "el algodón transgénico se usa para prendas de vestir así como para la producción de aceite de semillas de algodón que a su vez puede usarse en latas de comida procesada o pescado".



FOTO: EXPRESION ANDINA

El cultivo del algodón es uno de los más importantes del mundo y provee de aproximadamente la mitad de los requerimientos de fibra a nivel global. También es amplia la contaminación y la degradación del suelo que su cultivo lleva asociados, pues aunque sólo representa el 3% de la tierra cultivada, utiliza el 20% de los pesticidas que se consumen en el mundo. Muchos de ellos son insecticidas y defoliantes con una toxicidad elevada que, además de perjudicar al medio ambiente afectan seriamente la salud de las personas. Una tercera parte del algodón que se comercializa en el mundo está manipulado genéticamente.

Ante este problema, el mercado del algodón orgánico está experimentando un fuerte crecimiento en los últimos años. En la campaña 2000-2001 se produjeron 6.000 toneladas de algodón orgánico en 12 países. Turquía es el principal país productor, seguido de Estados Unidos, India, Perú, Uganda, Egipto, Senegal y Tanzania. La Asociación Americana de Comercio Orgánico (OTA) estimó un crecimiento anual del 22% en la industria de fibra orgánica.

Importantes empresas del sector textil han empezado a introducir líneas de ropa ecológica. Así, en 1999 fueron líderes de ventas de ropa confeccionada con algodón orgánico Patagonia (USA), Otto (Alemania), Nike (USA) y Hess Natur (Alemania), aunque cada día son más las empresas que se incorporan a este mercado. Algunas

empresas han desarrollado líneas de algodón orgánico 100% mientras que otras han empezado a mezclar una parte de algodón orgánico con algodón convencional.

En España algunos artesanos y pequeños empresarios se han animado a trabajar el algodón orgánico. La mayoría de ellos compra el algodón a Expresión Andina, una empresa que desde 1995 se dedica a la promoción y distribución de los hilados de *Inca Tops de Arequipa* (Perú) en España y que cuenta con el aval ecológico Skal. "Recientemente se ha organizado un grupo de compra formado por varios fabricantes de tejido y prenda, a fin de abastecerse directamente del hilado en Perú mediante compras conjuntas que reducen el precio tanto de la materia como del transporte", señala Ramón Puig, director de Expresión Andina.

Orgánico y convencional

Las diferencias entre un algodón convencional y uno orgánico están principalmente en el mantenimiento de la fertilidad del suelo y en los métodos de control de plagas. Los productores orgánicos utilizan diferentes técnicas para mantener y aumentar la fertilidad del suelo como el compost, los abonos verdes y el mantenimiento de una cubierta vegetal durante el invierno; además se realizan rotaciones con el fin de diversificar las producciones y gestionar mejor los ciclos de nutrientes. El control de plagas se consigue mediante agentes de control biológico como depredadores naturales, parásitos y parasitoides; otras medidas culturales que ayudan al control de plagas son las rotaciones, la gestión del agua y, cuando es necesario, la utilización de pesticidas de origen natural. ■

EMPRESAS QUE OFRECEN PRODUCTOS DE ALGODÓN ORGÁNICO EN ESPAÑA

EMPRESA / MARCA	LOCALIDAD	TEL / FAX
Domo Art	Terrassa	93 785 51 01
El Cuc Natural	Oliva (Valencia)	96 283 95 08
Rat Rata	Girona	97 222 22 78
Artesanía Silvestre	Onteniente	96 291 05 66
El Quetzal de las Indias	Madrid	91 365 11 68
Uxia	Rubielos de Mora (Teruel)	97 880 42 87
Terrytowel	Centelles (BCN)	93 881 08 75
Expresión Andina	Mataró (BCN)	93 790 78 44
Carretera y Manta	Ezcaray, La Rioja	94 142 73 45
Fox-Fibre Colorganic	Mataró	93 757 68 87
L'O Ka Terre	Nescus (Francia)	0561011010
Teixidors SCCL	Terrassa	93 783 11 99
El Osito Feliz	Sevilla	902 51 55 27
Bebé ecológicos	Almería	950 13 57 00



Hilados de algodón Orgánico
Hilados de Alpaca

Confraria Sant Elm, 4 - 08301 Mataró (Barcelona)

Tel.: 93 790 78 44 - Fax: 93 796 26 78 - E-mail: andin@pass.es

Cerca de nuestros hijos

La sociedad en la que vivimos levanta barreras insalvables entre padres e hijos. El Attachment Parenting International propone recuperar ese vínculo perdido y fomentar la cercanía, la proximidad y el contacto entre padres e hijos. El parto natural, la lactancia prolongada, la cama familiar o la escuela en casa son algunas de las manifestaciones de esta "nueva" manera de ser padres, tan vieja como la vida misma.

Si algún rasgo define a la mayoría de los padres de hoy en día es la falta de contacto diario con sus hijos. Las urgencias de la vida moderna han levantado un muro en las familias: padres e hijos se despiden a primerísima hora de la mañana y pasan ocho, diez y hasta 12 horas alejados sin remedio.

La madre se incorpora al trabajo cuando acaba el "permiso" y entrega complacientemente al bebé de tres meses a la abuela, a la niñera o a la guardería. El padre siente más que nunca la presión laboral y ha de prolongar eternamente las jornadas. El niño pasa de pronto a brazos ajenos, nadie repara en sus necesidades emocionales.

Luego, allá por los dos años, los padres se empeñan en tenerlo ocupado el máximo tiempo posible, por aquello de hacerlo compatible con sus "obligaciones". El niño se cuelga la mochila antes de tiempo, y pronto empezarán a caerle del cielo las actividades extraescolares. Que si natación, que si gimnasia, que si música, que si baile. El caso es tenerlo "activo" mientras los padres trabajan; poco importa que duerman menos de lo que deben, que no puedan jugar a sus anchas, que tengan siempre encima los ojos repriminatorios de un adulto que está cubriendo la ausencia de los padres.

Luego vendrán el estrés infantil, la hiperactividad, la agresividad a flor de piel, las anorexias y las depresiones a edades cada vez más tempranas. Cuando queramos darnos cuenta, nuestros niños serán unos perfectos e incomprensibles extraños: las distancias serán insalvables.

Attachment Parenting International

Contra esta falta de contacto entre hijos y padres, contra esta ruptura que empieza a gestarse incluso antes del propio nacimiento, ha levantado la voz un grupo de psicólogos infantiles en la onda de John Bowlby, Mary Ainsworth, Selma Fraiberg o la mismísima Jean Liedloff, autora de "The Continuum Concept".

Los padres norteamericanos han pasado a la acción y han creado Attachment Parenting International (API), que cuenta ya con 100 grupos en todo el mundo: de Holanda a Australia, pasando por Ecuador, Gran Bretaña y Canadá. El embrión, sin embargo, estuvo en Estados Unidos, el país donde la ruptura entre padres e hijos es más evidente y sangrante.

El "attachment parenting" o paternidad con



Foto: BioArchivo

"vínculo" promueve el contacto, la proximidad y el apego entre padres e hijos. Está científicamente demostrado que esa cercanía estimula el desarrollo emocional del niño, nutre su inteligencia y le hace a la larga más autónomo y seguro de sí mismo.

Los seis mandamientos del "attachment parenting" son: parto natural, conexión emocional, lactancia prolongada, contacto físico, cama

compartida y proximidad diaria.

El "attachment parenting" incita a los padres a que recuperen su propio instinto y decidan, sin tener que recurrir al experto de turno, si quieren dormir con sus hijos, si hay que responder al llanto nocturno, si es mejor seguir dándole el pecho, si es más beneficioso llevar al bebé colgado que en carrito, si conviene llevarle a la guardería para que "socialice"...

Los cimientos del "attachment parenting" se ponen en los primeros cuatro años de vida del niño, pero el "vínculo" se puede consolidar a partir de esa edad con el "homeschooling" (la escuela en casa) o con opciones de educación alternativa que permitan un contacto más estrecho entre padres e hijos.

Carlos Fresneda

Corresponsal en Nueva York de El Mundo e Integral

Más información:

www.attachmentparenting.org
ALE. Asociación Libre Educación
www.educacionlibre.org
ale@educacionlibre.org
educacionlibre@educacionlibre.org



En BioCultura

Sábado 1 de noviembre de 10 a 20 h. Sala 2
 Jornada para la libre educación

Educación es obligatorio, escolarizar no

La Constitución española (art. 27.4) declara obligatoria la educación básica, pero no impone obligatoriamente la escolarización. Sin duda todo ciudadano tiene la obligación de adquirir la educación básica que, dado el grado de desarrollo de cada sociedad, se requiere para integrarse en ella en condiciones de ejercer plenamente sus derechos y cumplir sus obligaciones. La escolarización es sólo un medio, aunque para la mayoría sea el único accesible, y sólo un medio con que alcanzar esa educación básica obligatoria.

Lamentablemente las propias leyes educativas, incluidas todas las postconstitucionales conciben y definen la educación básica en términos que suponen confundirla con la escolarización y transfieren a ésta la obligatoriedad que la Constitución sólo hace recaer sobre aquélla. Por desgracia, en educación, persiste en la sociedad española, en la mayoría de los políticos y de los ciudadanos, una mentalidad estatista que costará todavía mucho tiempo extirpar y que ciertamente no facilita una favorable acogida social a esta opción.

Estoy decididamente con quienes defiende el derecho de los padres a optar por la llamada escuela en casa. Y estoy por tanto, contra la imposición generalizada de la escolarización. Pero defender ese derecho de los padres no supone que se tenga un concepto negativo del sistema educativo escolar institucional

pues no hay que olvidar que los grandes sistemas educativos nacionales modernos constituyeron un instrumento decisivo en la constitución misma y en el progreso de los correspondientes Estados.

En cuanto a las razones por las que va creciendo el número de familias que optan por la escuela en casa, son muy diversas. Habrá muchos casos en los que se trata de huir de la educación escolar institucional a partir de alguna experiencia negativa. Sería preocupante, sin embargo, que las razones fueran sólo esas negativas.

En todo caso, son los padres los que han de valorar, con los asesoramientos necesarios, las circunstancias y decidir qué es realmente lo mejor en su caso. Y aunque la escuela en casa siga siendo minoritaria, lo que será, en todo caso, inevitable es que el propio sistema educativo experimente cambios cualitativos radicales.

Creo que ha llegado el momento de que la Administración educativa (tanto la estatal como la autonómica), por una parte, y las familias que optan por la escuela en casa, a través de sus asociaciones, por otra, se pongan en contacto y afronten conjuntamente los problemas que se plantean en torno a esta opción y elaboren las medidas precisas para darles la debida solución.

Teófilo González Vila
Doctor en Filosofía

¿Quién juega con nuestra salud?

Los ciudadanos optan cada vez más por las llamadas medicinas alternativas, mientras que la medicina oficial responde más a los intereses de la industria que a los de los usuarios. Por otro lado, los fraudes y los errores de la medicina institucional abren las puertas de las "otras medicinas" a un público cada vez más mayoritario.

Homeopatía, naturismo, medicina tradicional china, naturopatía, ayurveda, higienismo... son muchas las disciplinas englobadas dentro del ámbito de las llamadas medicinas alternativas. Aún hoy permanecen aisladas premeditadamente del sistema sanitario oficial a pesar de haber sido largamente probada su seriedad y eficacia.

El sistema oficial se resiste a reconocer como oficial algo que se aparta de un sistema que reporta grandes beneficios económicos a los negocios transnacionales aliados del poder.

Por otra parte también son numerosísimas las terapias que se practican en todo el mundo no sólo para mantener la salud, sino también para remediar numerosos males e incluso para curar muchos de ellos. Reflejo terapia, osteopatía, sofrología, terapia neural, flores de Bach, polaridad, kinesiología, reiki, acupuntura, moxibustión, quiromasaje, drenaje linfático, quiropráctica, corrección postural, shiatsu, digitopuntura, masaje, hidroterapia, cromoterapia...

Además, si algo puede adjudicarse a estas medicinas y terapias es el hecho de que la mayoría de ellas trabaja realmente en la prevención de la enfermedad y en el bienestar y la salud, en este apartado podríamos también incluir terapias como el Qi Gong, Tai chi, yoga, katsu-guen, etc.

No hay que olvidar tampoco, que a diferencia de la medicina alopática, considerada la oficial, las medicinas alternativas pueden presumir de no tener efectos secundarios sobre la salud, muy al contrario de lo que ocurre con la medicina convencional, sus tratamientos y sus fármacos que no solamente tienen en muchos casos efectos secundarios sino que llegan a ser a veces incluso causa de enfermedad. Sin ir más lejos y por poner un ejemplo, los aparatos utilizados en el diagnóstico precoz que estarían en la oficialmente denominada medicina preventiva, pueden producir cierto tipo de cáncer...

Desgraciadamente, y al amparo de este vacío legal se da el problema de que podamos encontrar en este campo a verdaderos expertos o a intrusos fraudulentos. Al estado, en sospechosa connivencia con la industria farmacéutica y las instituciones que representan los intereses de la clase médica, le sale a cuenta el actual caos legislativo existente, ya que fomenta el que una parte de la población siga sospechando de la poca eficacia de acupuntores o doctores homeopáticos, a los que mete en el mismo saco que a charlatanes curanderos o chamanes que jamás estuvieron en la selva.

Regulación

Desde el sector de las medicinas complementarias se viene insistiendo, desde hace años, en que lo que se necesita es una regularización del



Foto: BioArchivo

No en vano, en la antigüedad se decía que el verdadero médico es aquel que mantiene sano a su pueblo

sector, un aclaramiento de la legislación, para dar confianza a la opinión pública y evitar el intrusismo. También desde las herboristerías se demanda que exista una titulación homologada que cree verdaderos profesionales de los herbolarios. Las virtudes de las medicinas complementarias están intentando ser ocultadas por las instituciones médicas y el estado, pero los usuarios son cada vez más receptivos a las terapias no agresivas. Según datos de la Fenaco (Federación Española de Asociaciones Profesionales de Naturopatía), la cifra de naturópatas en España sobrepasa ya la cantidad de 5.000 profesionales. Desde la citada entidad, se advierte de que la principal diferencia entre la naturopatía y la medicina química es que la primera busca la salud y el equilibrio de los usuarios, mientras que la segunda se limita a tratar la enfermedad.

Plantas medicinales

Otra de las polémicas del sector es una hipotética ley que el PP lleva anunciando desde hace años. Esta ley, parece ser, según el proyecto del decreto, estipularía una cantidad de 250 plantas medicinales tradicionales de venta libre. Otras, como el hipérico u otras muy comúnmente usadas en la actualidad, serán de venta exclusiva en farmacias. Se volverá a legislar sobre el etiquetado de las plantas medicinales y sobre la composición de los preparados. En definitiva, lo que una vez más quiere el ejecutivo del PP es legislar a favor del sector farmacéutico y de los laboratorios y dejar a un lado al sector de las herboristerías, un colectivo que cada vez más está "arañando" cuota de negocio a las grandes industrias. En 2000, el sector facturó 25.800 millones de pesetas y según Afepadi, una de las asociaciones del gremio, el 85% de ese monto se vendió fuera de las farmacias. Arguyendo temerarias excusas (algunas plantas pueden tener efectos secundarios...), el sector farmacéutico no quiere perder su parte del pastel, pese a que, como se especifica desde el sector de las herboristerías, quien menos puede hablar de algo así es el sector farmacéutico, pues la infinita mayoría


de sus productos tienen efectos secundarios y nadie se queja por ello.

Seguridad social

A todo esto, los usuarios pueden acceder a cualquier tratamiento químico agresivo en la Seguridad Social, pero la sanidad pública ha dejado exentos de cuidados naturales a aquellos ciudadanos que no están dispuestos a ser tratados sistemáticamente con fármacos o terapias que podrían causarles daños en sus organismos. Mientras que la SS costea fármacos carísimos, sigue negándose a pagar tratamientos inocuos y baratos. El estado, bajo la presión del lobby farmacéutico, no trabaja en pos de los derechos y los intereses de los ciudadanos, sino de los de las grandes empresas. Mientras, las mutuas privadas, que tienen una visión más cercana a la realidad por sus intereses comerciales, ya hace años que han empezado a introducir en sus servicios la posibilidad de acceder a diferentes terapias y medicinas, como la homeopatía, la acupuntura o los tratamientos con hierbas tradicionales. En España, hay tres millones de personas que padecen osteoporosis. Más de un millón padece algún tipo de fobia social. Somos dos millones de diabéticos. Los que padecen síndrome de colon irritable ya llegan a seis millones. Hay una pandemia de cáncer en toda Europa y continúan creciendo las tasas de enfermedades degenerativas y patologías desconocidas. No nos olvidemos que no existe la información sobre tratamientos preventivos, de que el estado no informa sobre lo saludable que es la dieta biológica, de que un enorme porcentaje de las enfermedades tiene su origen en la alimentación y en el nefasto estado del medio ambiente... Además de cambiar los sistemas de salud deberíamos solucionar de raíz los problemas que crean estas enfermedades: dietas saludables, medio ambiente limpio, espiritualidad en paz, vida tranquila... Pero, sin enfermos, ¿de qué iba a vivir la industria? Y, sin industria, ¿podría existir la corrupción? El resultado es que tenemos un sistema sanitario poco eficiente y caro, que beneficia a las industrias con el dinero de todos nosotros. Es urgente un lobby ciudadano en pos de una nueva cultura de la salud. ■

Nuria Olivella

Asociación Vida Sana



En BioCultura

Todos los días se realizan numerosas charlas, talleres y conciertos terapéuticos



Cursos de la Asociación Vida Sana

- Curso de Cristalizaciones sensibles. Del 6 al 8 de diciembre. Profesorado: Marie-Françoise Thesson y Miguel A. Sánchez Bravo
- Curso a distancia de introducción a la agricultura biológica
 - 22ª edición: de octubre a diciembre
 - 23ª edición: de enero a marzo de 2004.
 Profesorado: Montse Escutia, Adoración Yuste, Diego Rivera, Juan Pícazos y Santiago Soto.
- Primer curso a distancia de transformación de alimentos biológicos. De octubre a diciembre. Profesorado: Diego Rivera, Montse Escutia y otros expertos y profesionales.
- 5º Master de agricultura biológica (Universidad de Barcelona). De octubre de 2003 a diciembre de 2004. Profesorado: 35 ingenieros y expertos nacionales y extranjeros.



Proyectos e investigaciones

• Proyecto de recogida de datos

El rápido crecimiento de los mercados europeos de productos biológicos frente a un limitado acceso a la información de mercados ha llevado a la UE a financiar el proyecto *Sistema de información europeo de mercados ecológicos* (Eisform por sus siglas en inglés). El proyecto está previsto para tres años; desde abril se está analizando la situación actual en 32 países, así como desarrollando propuestas para establecer un sistema estadístico homogéneo para el sector bio, con un significativo potencial de desarrollo, con mejores beneficios ambientales y económicos. Las entidades colaboradoras del proyecto están situadas en el Reino Unido, Suiza, Austria, Alemania, Italia, Dinamarca, Polonia y Holanda; se cuenta también con el apoyo de agencias internacionales como Eurostat, la Comisión Europea, FAO, OECD y la Federación Internacional de Movimientos de Agricultura Biológica (IFOAM), que están contactando a todas las organizaciones interesadas en participar en la iniciativa.

Más información:

www.eisform.org www.agroecologica.net

• Unión Internacional de Investigación

El pasado junio se fundó en Berlín la Sociedad Internacional para la Investigación en Agricultura Ecológica, ISOFAR. Cerca de 100 científicos de todo el mundo, entre agrónomos, socioeconomistas, veterinarios y expertos en nutrición y alimentación, integran el grupo de miembros fundadores. www.iol.uni-bonn.de

• Guía sobre algodón biológico

La presencia de químicos altamente tóxicos en el algodón convencional ha dado origen a una guía sobre algodón biológico en internet. A través de una web es posible encontrar textiles sanos que no atentan contra el medio ambiente, así como intercambio de ideas, conexión con expertos en el tema y nexos entre proveedores y compradores. Quienes deseen más información o quieran registrarse pueden acceder a www.organiccottondirectory.net



• Reglamentos para empresas gastronómicas

Para tener más claridad a la hora de ofrecer menús biológicos, la Soil Association ha creado unos reglamentos para empresas gastronómicas como restaurantes, cafés, hoteles... Recordemos que esta asociación certifica el 80% de todos los productos bio vendidos en el Reino Unido. De esta manera las empresas alimenticias tienen más credibilidad a la hora de garantizarle al cliente que los ingredientes utilizados son producidos biológicamente.

www.OrganicTS.com

Actualidad económica

Entre 23 y 25 mil millones de euros es el volumen de ventas previsto para el mercado biológico mundial durante este año, mientras que para 2005 el International Trade Center prevé ventas del orden de, entre 29 y 31 mil millones de euros. Así las cosas, las ventas en Alemania están calculadas en 3.100 millones de euros; en Gran Bretaña, 1.750 millones; Italia, 1.400 millones y en Francia, 1.300 millones. Según el estudio de Ifoam, las mayores áreas de superficie biológica corresponden a Australia (10.6 millones de has), Argentina (3,2 millones de has) e Italia (1,2 millones de has). El estudio completo "The World of Organic Agriculture 2003" se encuentra en internet. www.ifoam.org/pub_news.html



Novedades

• Mermelada de aloe

La empresa Abellán Ecological Food de Murcia ha anunciado la venta de mermeladas y membrillo de aloe, siendo esta una novedad para el sector biológico español. El aloe procede de Palma de Mallorca, de la empresa Fleur Aloe; después de varias pruebas realizadas este verano el producto saldrá al mercado en octubre y su lanzamiento se hará durante la feria BioCultura en Madrid.

• Alimentos bio en escuelas

El ejemplo italiano de alimentación biológica en las escuelas ahora lo adopta Francia. Una escuela de la Rue Wurtz de París recibe diariamente una comida plenamente biológica para 400 alumnos. En lugar de 1,48 euros, cada comida cuesta 2,22 euros. La diferencia es asumida por la escuela que está financiada por el Ayuntamiento de París. Los padres de familia siguen pagando el mismo precio que antes, según destaca la revista especializada *Du sol à la table*.

• **Las multinacionales dan un giro biológico.** El mercado biológico está cambiando y expandiéndose. Ahora es posible encontrar marcas de productos bio procedentes de las grandes multinacionales. Hay varios ejemplos: Nestlé, Mars (Seed of Change), Kraft Jacobs Suchard (Callebaut NV, Invernizzi), Mc Donalds, Unilever Bestfoods, Uk (Go Organic), Twinings, H.J. (Organic Ketchup), Frito-Lay, de PepsiCo Inc, (Tostitos Organic Tortilla Chips), Tyson Foods Inc. (pollo "natural Nature's" Farm) y Ben & Jerry's Homemade, (está probando helados naturales).



Expansión bio

• Expectativas en Lituania

El gobierno de Lituania contempla un incremento del 3.5% en la superficie agrícola biológica para el 2005 y de un 5% hasta el 2006. Al cierre de 2002, la superficie de agricultura biológica llegó al 0,3% con 392 granjas agrícolas que cultivan actualmente 8.780 has. La mitad de la superficie está destinada para pastoreo y cultivos de forraje para crianza de animales. El 35% se destina para cultivos de cereales, 9% para verdura, leguminosas y patatas, 6% para la producción de frutas.

• Aumento en los Países Bajos

En 390 hectáreas aumentó la superficie cultivada biológicamente en los Países Bajos, alcanzando así 43.100 hectáreas. La cuota dentro del mercado alimentario se mantuvo constante en el 1,6% y durante el primer trimestre de 2003 se elevó a 100 millones de euros, informa el foro de mercados ecológicos ZMP. Un 48% de las ventas de productos biológicos se lleva a cabo en supermercados; 38% en comercios de alimentos naturistas y 14% corresponde a los mercados de agricultores o la comercialización directa. En 2004 los Países Bajos serán país del año en Biofach.

• Crece el mercado portugués

Desde 1998 la superficie cultivada biológicamente en Portugal se ha triplicado hasta alcanzar las 86.000 hectáreas. Actualmente existen más de 1.059 productores certificados, especialmente de aceitunas, cereales y vino, que son vendidos en supermercados, tiendas de alimentos naturistas, mercados semanales y servicios de entrega a domicilio.

• En Inglaterra, casi el 3% de la superficie agrícola es bio

Dentro del marco del nuevo plan de acción ecológico gubernamental de Inglaterra, se ha elaborado una estadística según la cual el 3% de la superficie es ecológica, con un total de 252.000 hectáreas. Más de la cuarta parte aún son superficies en conversión; el país cuenta con 2.600 productores y 1.500 elaboradores. Los estándares legales nacionales existentes hasta ahora con la denominación "UK Register of Organic Food Standards (UKROFS)" serán convertidos en un reglamento con la denominación ACOS la cual significa "Advisory Committee on Organic Standards".



Manifiesto

Sobre el futuro de los alimentos

En el marco de la reunión de la Organización Mundial del Comercio, celebrada el pasado mes en Cancún, y a partir de las legislaciones que pretende imponer la OMC en materia de agricultura, comercio y alimentación, entre otros temas, líderes ecologistas, campesinos... de todo el orbe (bajo el nombre de Comisión Internacional sobre el Futuro de los Alimentos y la Agricultura) se reunieron en la región italiana de la Toscana para redactar un manifiesto que, al mismo tiempo que denunciara cuáles son los verdaderos intereses de la OMC en los campos citados, también pudiera hacer ver a la ciudadanía de todo el planeta que hay al-

ternativas para una agricultura y una alimentación sostenibles.

El documento está firmado por, entre otros, Edward Goldsmith (fundador de The Ecologist), Jerry Mander (presidente de la Junta del Foro Internacional sobre la Globalización y autor de libros tan importantes como *En ausencia de lo sagrado*), Vandana Shiva (directora de Research Foundation for Science, Technology and Ecology, India, y autora de libros como *La praxis del ecofeminismo*) y Claudio Martini (presidente de la región de la Toscana).

La traducción completa del manifiesto se puede encontrar en las páginas web:

www.theecologist.net y www.vidasana.org



Comunidad andaluza

Motor biológico de España

La Comunidad de Andalucía es la más grande en superficie biológica en toda España. En el primer semestre de 2003 registró el mayor aumento dentro de la UE al superar las 285.127 hectáreas. La agricultura andaluza es única en Europa por la diversidad de su producción y el olivo es el cultivo más importante en cuanto a superficie cultivada. El aceite de oliva tiene prestigio internacional.

Con 285.127 hectáreas inscritas, la Comunidad de Andalucía sigue ocupando el primer lugar en superficie biológica en España, tras registrar en el primer semestre de 2003 un incremento del 26.48% que equivale a 58.634 hectáreas nuevas y que es, además, el mayor aumento dentro de la Unión Europea -el doble al de la media

anual en la UE-. En superficie, el liderazgo lo tiene la provincia onubense con 75.923 has., seguida de Córdoba, con 53.859 has y Jaén, con 33.583 has.

En la actualidad, Andalucía cuenta con cuatro certificadoras, todas privadas: la Asociación Comité Andaluz de Agricultura Ecológica (C.A.A.E), Sohiscert, Agrocolor y Ecal. La más antigua es el



Foto: BioARCHIVO

La importancia de la agricultura en la economía actual andaluza crea una oportunidad ideal para el desarrollo de la agricultura biológica

Certificadoras privadas en España



ASOCIACIÓN COMITÉ ANDALUZ DE AGRICULTURA ECOLÓGICA

Cortijo de Cuarto s/n
41014 Sevilla
Tel.: 954 68 93 90
Fax: 954 68 04 35
Dirección postal: Apartado de correos 11107 CP: 41.080 Sevilla
Alcance de Certificación: Andalucía
www.caae.es/pages/index.htm



SOHISCERT

Alcalde Fernández Heredia, 20
41710 Utrera (Sevilla)
Tel.: 955868051 - 902195463
Fax: 955868137
www.sohiscert.es
Contacto: Eduardo Merello (Director Técnico) o Pablo González
Alcance de Certificación: Andalucía; Castilla La Mancha; Aragón



ECAL España

C/ del Estudio, 33
28023 Madrid
Tel.: 91 3571200 / Fax: 91 3071544
www.ecal-e.com
Contacto: Marta García
Alcance de Certificación: Andalucía y Aragón



AGROCOLOR

Ctra. de Ronda, 11. Bajo
04004 Almería
Tel.: 950-28.03.80
Fax: 950-28.13.31
www.agrocolor.com
Contacto: Gerardo Romero (Director Técnico)
Alcance de Certificación: Andalucía



Las riquezas andaluzas

El ecosistema andaluz y la tradición agrícola de la zona, garantizan una agricultura sostenible y crean una oportunidad ideal para el desarrollo de la agricultura biológica en Andalucía. Su clima resulta ideal para diversos cultivos, desde los frutos tropicales en la costa a los cultivos de secano en las montañas del interior. Las características topográficas de la zona han prevenido en gran parte las explotaciones grandes y uniformes.

El olivo continúa siendo el cultivo más importante en cuanto a superficie cultivada, y los ingresos que genera. La mayoría de las aceitunas están destinadas para la producción de aceite virgen de oliva, a través de cooperativas que se dedican exclusivamente a la molienda de aceitunas de cultivo biológico. Andalucía es la única zona en Europa donde se pueden cultivar frutas tropicales como aguacates, mango y chirimoya. Otro mercado fuerte es el de los cítricos que, junto con las frutas tropicales son exportados en su mayoría al norte de Europa, por los precios altos que cotiza. Destacan también los vinos blancos afrutados y el cerdo ibérico, criado al aire libre en las dehesas de alcornocales y encinas.

Las montañas del interior dan pastos para los rebaños de cabras y ovejas, que producen queso fresco, y chivos y corderos para la mesa. En cultivos extensivos de secano están el trigo, la cebada, y los girasoles, así como algodón, ajo, arroz y espárragos. El clima de la costa favorece el cultivo de hortalizas tempranas y fuera de estación.

C.A.A.E. que desde hace unos meses dejó de ser público al convertirse en Asociación. Las más nuevas son Agrocolor y Ecal que empezaron a certificar en agricultura biológica a partir de este año.

Así, la mayor parte de los datos señalados en este artículo provienen del C.A.A.E.

Dentro del Decreto de Producción Agroalimentaria Ecológica aprobado recientemente por el gobierno andaluz, se ha incorporado la creación del Consejo Andaluz de Producción Ecológica. Este órgano colegiado consultivo, adscrito a la Consejería de Agricultura y Pesca, se encargará de prestar asesoramiento técnico y de fijar criterios para la ordenación del sector.

En cuanto al Decreto de Producción, que constituye una de las medidas previstas en el Plan Andaluz de Agricultura Ecológica 2002-2006, éste unifica en un único marco normativo las distintas disposiciones sobre la actividad biológica en Andalucía, adaptándolas a las nuevas directivas comunitarias.

Sello de liderazgo

En el primer semestre de 2003, el C.A.A.E. destaca un crecimiento de 736 operadores más para un total de 4.650 operadores en la zona. De ese nuevo grupo, 48 corresponden a empresas de elaboración y transformación de productos. En productores también hay novedades: El C.A.A.E. reporta un incremento del 14'19% con 526 productores nuevos, para un total de 4.402 productores. Sohiscert y Agrocolor cuentan con un total de 318 y 20 productores, respectivamente. Esta última, cuenta con 334,36 has registradas. Ecal todavía no tiene ningún productor registrado pero sí varios en proceso. En general, este aumento es clave para el desarrollo de la producción biológica de la comunidad, ya que además de manipular y transformar el producto, se comercializa con marcas andaluzas, dejando el máximo valor añadido.

Según datos del C.A.A.E., cuya garantía es líder en el mercado europeo de productos biológicos, y Sohiscert, que hace parte de Ecocert, por provincias tenemos que: Córdoba agrupa el mayor número de operadores, alcanzando 1.269 operadores; le sigue Granada con 1.651 operadores y Almería con 1.249 operadores. En cuarto lugar se ubica Huelva, con 786 operadores, seguida de Sevilla, con 39.628 hectáreas y 557 operadores.

La facturación de productos biológicos por las empresas registradas ha supuesto unos 72 millones de euros en 2002. Estos datos sitúan al C.A.A.E. entre los primeros organismos de certificación a nivel mundial.

Francisco Casero Rodríguez, presidente del C.A.A.E, sostiene que "la agricultura y ganadería tienen que dar respuesta a la preocupación y demanda de la sociedad en relación a un desarrollo sostenible, protegiendo el medio natural y garantizando la producción de alimentos de calidad y esto es responsabilidad del sector agrario, siendo la agricultura y ganadería ecológica sus mejores exponentes".

En general, las personas comprometidas con la certificación en Andalucía, insisten en potenciar el consumo interno a través de redes de distribuciones, central de compras y ventas, así como en el desarrollo de las asociaciones de consumidores.

Acuerdos

La Asociación Comité Andaluz de Agricultura Ecológica mantiene un acuerdo con Biosuisse, organismo de certificación de Suiza, que ha favorecido que siete empresas registradas en el C.A.A.E. hayan superado en los primeros seis meses de 2003, las ventas-operaciones comerciales realizadas con Suiza en 2002. Un acuerdo importante si se tiene en cuenta que el gasto medio por habitante en la compra de produc-



Control y Certificación en Agricultura y Ganadería Ecológica

Acreditado por ENAC conforme a la norma UNE-EN 45011 para Agricultura Ecológica CASTILLA - LA MANCHA, ANDALUCÍA Y ARAGÓN

Homologación: NOP (USA), JAS (Japón), Logo AB (Francia), DELINAT (Suiza)

Alcalde Fernández Heredia, 20. 41710 - Utrera (Sevilla)
Tlf. 95 586 80 51 - 902 195 463. Fax. 95 586 81 37
e-mail: sohiscert@sohiscert.com [http:// www.sohiscert.com](http://www.sohiscert.com)

tos biológicos en Suiza es de 144 francos suizos, uno de los más altos de Europa.

El C.A.A.E., que se encuentra en proceso de autorización por el Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA), ha logrado un acuerdo con el nº 1 en la certificación de productos biológicos de Estados Unidos, QAI, una organización que certifica dos tercios de los productos que se comercializan en Estados Unidos con el distintivo "USDA-ORGANIC". Con este acuerdo, el C.A.A.E. pone a disposición de las empresas, no sólo andaluzas sino de todo el territorio español, el distintivo biológico a través de un trabajo de colaboración en el que el C.A.A.E. llevará a cabo los trabajos de control y QAI emitirá los certificados auspiciados bajo estos exhaustivos controles.

Así mismo, el C.A.A.E. ha conseguido la acreditación ante el Ministerio de Agricultura, Pesca y Bosques de Japón (MAFF), que permitirá ofrecer a los operadores registrados que lo soliciten, dicha certificación basada en las normas de referencia para los productos biológicos en Japón; de esta manera, se podrá usar el sello JAS en los productos que se comercialicen con destino al país nipón. ■

Direcciones de interés en Andalucía

ASOCIACIONES DE LA AGRICULTURA BIOLÓGICA

- **Aula de AE de Sevilla, Escuela UIT Agrícola**
Cortijo del Cuarto. Apdo 11043
Bellavista, 41013 Sevilla
Tel.: 95 469 07 54/50
am2iaas@uco.es
- **Asociación para el desarrollo de la Sierra de Segura, Colectivo ecologista Segura Verde / CODA**
C/ Mayor s/n, 23370 Orcera, (Jaén)
Tel.: 953 48 21 31/85
segura@arrakis.es
- **Biosegura**
Ayuntamiento de Beas de Segura
Paseo Constitución s/n 23280 Jaén
Tel.: 953 425 063
Fax: 953 458 009
info@biosegura.com

ASOCIACIONES DE CONSUMIDORES DE PRODUCTOS BIOLÓGICOS

- CÁDIZ**
- Tagarnina. Avda. San Severiano 19, bajo A, 11007
- CÓRDOBA**
- Almocafre. C/ Sto. Domingo de Guzmán 28, 14009 Tel.: 957 27 92 40
- GRANADA**
- El Encinar. C/ Ebro 21, 18007
 - El Manantial. Ayto. de Loja, 18300 Loja
- JAÉN**
- Vida Sana Vital. C/ Juan Montilla 30 - 3ª izda., 23002 Tel.: 953 23 11 89
- MÁLAGA**
- La Breva. C/ Huerta del Conde 7, 29012 Tel.: 95 222 59 51
- SEVILLA**
- La Ortiga. C/ Procurador 19, 41003 Sevilla
Tel.: 95 570 01 24

Número de operadores y superficies en agricultura biológica certificados por el C.A.A.E.

PROVINCIAS	OPERADORES	PRODUCTORES	ELABORADORES	IMPORTADORES	SUP. AE	SUP. RE	SUP. TOTAL	%
ALMERIA	778	751	27	0	9.298,75	7.641,38	16.940,13	6,03
CADIZ	241	227	14	0	2.390,55	17.036,51	19.427,06	6,92
CORDOBA	1.235	1.163	70	2	19.270,73	34.557,20	53.827,94	19,16
GRANADA	617	584	33	0	17.027,72	7.779,49	24.807,21	8,83
HUELVA	553	533	20	0	8.905,40	66.785,86	75.691,25	26,94
JAEN	358	342	16	0	2.317,30	31.161,08	33.478,38	11,92
MALAGA	393	358	33	2	2.007,14	15.196,35	17.203,49	6,12
SEVILLA	485	444	40	1	4.167,51	35.392,56	39.560,08	14,08
ANDALUCÍA	4.660	4.402	253	5	65.385,10	215.550,43	280.935,54	100

Fuente: Comité Andaluz de Agricultura Ecológica (11/09/03)

Número de operadores y superficies en agricultura biológica certificados por SOHISCERT

PROVINCIA	PRODUCTORES (A)	ELABORADORES (B)	SUP.TOTAL (Has)	TOTAL OPERADORES(A+B)
ALMERÍA	43	1	427	471
CÁDIZ	31	1	45	77
CÓRDOBA	2	0	32	34
GRANADA	56	1	977	1.034
HUELVA	1	0	232	233
JAÉN	3	1	105	109
MÁLAGA	180	3	2.306	185
SEVILLA	2	2	68	72
TOTAL ANDALUCÍA	318	9	4.192	2.215

Fuente: Sohiscert. (2002)



Esta sección está pensada para compartir todos aquellos pequeños y útiles conocimientos que se han aprendido a utilizar en los huertos después de años de práctica. Para participar, enviar vuestros secretos por correo, fax o e-mail explicando en qué consisten, y dónde los habéis puesto en práctica. En www.vidasana.org encontrarás una amplia recopilación de "secretos".

ASOCIACIÓN VIDA SANA
Mercè Rodoreda, 18
08193 Bellaterra, Barcelona
Fax: 93 580 11 20
E-mail: info@vidasana.org

Reproducción del Aloe Vera

Para reproducir las plantas de Aloe Vera, a principios de otoño se desplantan los hijos y se dejan una noche junto al aloe madre. Al día siguiente se plantan en el lugar escogido.

Isidre Rovira Gómez. Valldoreix (Barcelona)



Foto: BioArquivo

Suero de leche anti hongos

Para prevenir las enfermedades producidas por hongos en las plantas, diluir suero de leche en agua a partes iguales y aplicar una vez por semana durante las primeras fases del crecimiento de la planta.

Ismael Rodríguez. Calatayud (Zaragoza)



Foto: BioArquivo



Foto: BioArquivo

Pájaros sí, gatos no

Los pájaros como el petirrojo o los carboneros son grandes consumidores de insectos y larvas. Para favorecer su presencia en el huerto se pueden colocar nidos y comederos protegidos contra los gatos. Una plataforma en lo alto de un palo en donde se coloca un

cubo o recipiente invertido, es una buena alternativa para impedir que los gatos trepen por el palo.

Susana Gallo Sánchez. Sevilla

Arena para conservar zanahorias

Si durante el invierno colocamos las zanahorias dentro de un cubo con arena se conservan frescas durante varias semanas siempre que el ambiente no sea demasiado seco.

Veronique Fontaine. Grenoble (Francia)

Purín de ortigas para puerros grandes

Los puerros crecen más rápido y se hacen más grandes si se riegan regularmente con purín de ortigas.

Santiago García de Miguel. Tamarite de Litera (Huesca)

Perejil sin flores

Para que el perejil dure más tiempo se deben cortar las flores en cuanto aparezcan.

María Jiménez Lafuente. Granada

Mostaza para conservar zumos

Una forma sencilla de conservar los zumos de frutas es añadir 15gr de granos de mostaza por litro de zumo. Cuando se abre el zumo se pueden colar los granos si nos molesta encontrarlos.

Sara Bonet. Barcelona.

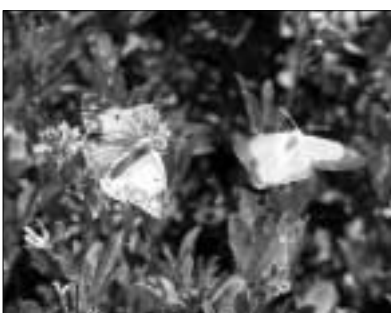


Foto: BioArquivo

El trébol ahuyenta mariposas

Si se planta trébol entre las coles y coliflores se evita que la mariposa de la col ponga sus huevos en ellas.

Aranca de Diego. Gijón

MI BELLEZA ES NATURAL

LL REGENERATION



Línea de cuidados naturales para pieles exigentes - altamente eficaz

Con el extraordinario Biokomplex

**ANNEMARIE
BÖRLIND**
NATURAL BEAUTY

INFORMACIÓN:

ANNEMARIE BÖRLIND España, tel. 93 285 11 94, en herbolietética y ecofiendas

abellán ecological foods



Elaboramos conservas ecológicas de forma totalmente artesanal

Mermeladas con **sirope de manzana**

Mermeladas con **azúcar de caña**

Mermeladas con **aloe vera**

Carne de membrillo con azúcar de caña

Carne de membrillo con sirope de manzana

Carne de membrillo con aloe vera

Zumos de tomate, de naranja...

Conservas vegetales: tomate, alcachofas...

Envasamos: Aceites de oliva y girasol, miel, polen, azúcar de caña, sirope de manzana, legumbres...

Comercializamos una línea de cosmética natural de aloe vera.

Nuestra empresa es un proyecto social con la finalidad de ayudar al Tercer Mundo, para lo cual cedemos una parte importante de nuestra facturación a **INTERMÓN OXFAM**.

www.abellanecologicalfoods.com
El Raal (Murcia) – Tel. 968-811924

BEBÉS
ecológicos

Los **BEBÉS MODERNOS** usan **PAÑALES MODERNOS**



¡Sin dañar el medio ambiente ni el bolsillo!

Productos naturales, ecológicos y prácticos para bebés y soluciones saludables y económicas para la menstruación femenina.

Juan XXIII, n.º 26; 04600 Huércal-Overa (Almería) Tel/fax: 950-13 57 00 Info@bebesecologicos.com; www.bebesecologicos.com



ACESOL
EL CALOR AZUL



Creamos el ambiente más SANO en su hogar

Recomendado por
alergólogos.

No resecan el ambiente ni
consumen oxígeno.

No crean diferencias de
temperatura.

La emisión y el reparto del
calor son totalmente
uniformes.

No contaminante.

No produce olores, ni
residuos, ni gases, ni humos.

No manchan las paredes.

Fácil y rápida instalación

con todo...

lo que usted necesita

con ausencia total de obras

con el mínimo consumo

con el máximo rendimiento

con la máxima seguridad

con la tecnología más avanzada

con el máximo ahorro

con la máxima garantía, 10 años

con más de 30 modelos para cada necesidad

compárala con las demás y ahorra la diferencia

**La Respuesta al Futuro
de la calefacción**

iat INGENIERÍA ASTURIANA TERMOELECTRÓNICA, S.L.
Polígono industrial de Riaño 2. Parcela 39 - 45.
33920, Riaño, Langreo, Asturias, España.



i Más información en: **902 10 31 41 / www.acesol.net**



Pan biológico

EN POSITIVO +

El pan es uno de los alimentos más conocido y consumido en el mundo. Gracias al trabajo de verdaderos artesanos que elaboran pan biológico de levadura madre, el consumidor puede recuperar el sabor original y la calidad energética y organoléptica que la industria convencional han hecho desaparecer.



Foto: BioArchivo

Elaboración de la masa madre

Ingredientes: Dos cucharadas soperas de harina integral de trigo biológico; una cucharada de agua de manantial o depurada (*) y una pizca de sal marina atlántica no refinada.

Elaboración: Disolver la sal en el agua y mezclar con la harina, utilizando una cuchara de madera o acero inoxidable; dejar la mezcla tapada con un trapo limpio dentro de un recipiente de vidrio, a una temperatura de entre 36 y 37° C. A las 24 h añadir una cucharada de agua y dos de harina, un poco de sal y remover; bajar la temperatura a 20-25° C constantes. 24 h más tarde se repite la operación. Se continúan añadiendo las mismas cantidades de harina, agua y sal, reduciendo los tiempos a medida que el volumen de la nueva masa aumenta. Cuando el volumen crece unas cuatro veces desde el añadido anterior, la masa madre está lista para preparar la masa del pan.

Nota: Estas indicaciones son aproximadas dado que de la calidad de los componentes, la temperatura y otros factores como humedad ambiental y presión, dependen los resultados.

(*) El cloro y otras impurezas presentes en el agua afectan a la levadura madre pudiendo acabar con los microorganismos que la forman.

Un pan biológico de levadura madre se reconoce por su sabor fuerte, ligeramente ácido; el color de la miga es oscuro, su aspecto es compacto y no se ve bien el salvado; el pan artesano no alcanza un gran tamaño debido a la ausencia de gasificantes y a la presencia del salvado; es más pesado que el pan industrial; por su larga fermentación este pan produce una corteza gruesa que lo protege y lo conserva

El pan biológico se elabora a partir de: harina integral completa (harina + salvado + germen) obtenida de la molienda de granos de trigo de cultivo biológico; en dicha harina integral encontramos: el endospermo, compuesto principalmente por el almidón (hidrato de carbono) y el gluten (proteína); el salvado (cascarilla) que es la parte más externa y rica en fibra; y el germen, de donde nacen las raíces y el tallo y que lo convierten en la parte más nutritiva. Todos estos elementos hacen que la proteína de la harina integral sea de mayor calidad biológica que la proteína de la harina blanca.

La verdadera levadura madre se obtiene amasando harina de trigo de semillas de variedades panificables, cultivadas biológicamente, agua depurada y sal marina. La masa se deja en reposo para su fermentación. La levadura madre realiza una predigestión del pan que facilita una mejor asimilación de los nutrientes, a la vez que protege la flora intestinal. Este pan tiene más sabor, un sabor distinto, más ácido, y se conserva fresco durante más tiempo.

El pan biológico es una indiscutible fuente de fibra, vitaminas, minerales, hidratos de carbono y proteínas, indispen-

sables para tener una buena salud. El salvado, eliminado en el pan convencional, es óptimo para eliminar el estreñimiento; tiene también la capacidad de absorber el colesterol y sustancias tóxicas ingeridas a través de los alimentos, con lo cual se convierte en un óptimo desintoxicante.

Claves para un buen pan

- La levadura madre es susceptible de ser contaminada por otras levaduras por lo que no se debe añadir nunca a la levadura madre levaduras prensadas ya que esto da lugar a alteraciones considerables en la calidad de la fermentación; es por ello que se recomienda no amasar en el mismo lugar panes biológicos y convencionales.
- La levadura madre se debe renovar cada cierto tiempo para evitar degeneraciones y contaminaciones que disminuyan la calidad del pan.
- El horneado a 200° C dura aproximadamente 60 minutos. Los hornos más indicados son los de leña pero de no tenerlos se debe optar por los de calefacción indirecta.
- Cuando el pan sale del horno se debe dejar reposar. Lo ideal es consumirlo 10 o 12 horas después de la cocción. ■

Pan convencional

Del pan que elaboraron los egipcios hace miles de años, cociéndolo entre dos piedras previamente calentadas, ya no quedan más que recuerdos emanados de viejos hornos o deteriorados molinos. La industria se ha encargado de minimizar los procesos para producir grandes cantidades en el menor tiempo posible y a bajo costo, haciendo uso de más de 100 aditivos, además de coadyuvantes, semillas híbridas, fertilizantes químicos y ahora, también, levaduras transgénicas.

A partir del siglo XVII empezó a degenerarse la elaboración del pan con la sustitución de la levadura madre por levadura de cerveza; la invención de la molienda con cilindros en lugar de muelas, que hicieron que se fuera desechando el germen y el salvado. Después vino la siembra de trigos híbridos y estériles; métodos de fertilización química de los cultivos que han dado lugar a harinas poco panificables, origen de la utilización de coadyuvantes y aditivos. En suma, un pan que en nada se asemeja al alimento que crearon los egipcios hace miles de años.

El pan que se consume actualmente contiene poca calidad nutritiva porque con el refinado de la harina ha perdido el salvado y el germen así como la fibra alimentaria, cuya escasez es la causa del estreñimiento que padecen miles de personas.

Las harinas blancas con las que se elabora el pan convencional tienen un 100% menos de vitamina E, 84% menos de piridoxina, 80% menos de tiamina, 77% menos de biotina y niacina, 78% menos de ácido fólico, 67% menos de riboflavina, 50% menos de vitamina B5, 74% menos de potasio, 75% menos de magnesio, 85% menos de manganeso, 70% menos de fósforo y 76% menos de hierro. Como si fuera poco, también pierden el 50% de zinc, el 84% de manganeso, 74% de cobre y 60% de calcio.

Asimismo, las harinas que se encuentran en el mercado pueden contener residuos tóxicos procedentes de los tratamientos fitosanitarios, efectuados tanto en el campo como durante el almacenamiento. A esto se suma el engaño de muchos fabricantes que ofrecen pan 'integral' elaborado igual que el pan blanco pero con un añadido de salvado que no procede de la misma harina ni en la proporción adecuada, además de fermentarlo con levaduras industriales, carentes de germen.

El etiquetado es otro factor negativo pues muchos de los aditivos aplicados en la preparación de las harinas no aparecen mencionados en el envase del producto final, como es el caso del bromato de potasio que, pese a su prohibición sigue siendo utilizado.

Tiempo, la excusa de siempre

Los principales problemas de la agroindustria parten de la necesidad por reducir los tiempos. Por ejemplo, la velocidad con que se hace y se consume pan hoy en día, no permite dejar la masa en reposo para su fermentación. Es por esta razón que la industria usa aditivos para agilizar el proceso. Las levaduras convencionales tienen como finalidad la gasificación de la masa, impidiendo la fermentación completa de la misma debido al corto periodo entre la preparación de la masa y su cocción, ocasionando una gran cantidad de dióxido de carbono. La separación de las cascarillas y el germen de trigo para favorecer la conservación de la harina es otro gran error porque la desnuda de sus principales nutrientes.

Para lograr la estandarización del color se agregan blanqueadores como el peróxido de benzoilo o el óxido de cloro que aseguran un máximo blanqueado en 32 horas, que en un proceso natural puede durar varias semanas. Así mismo, la mecanización de los procesos ha ocasionado que la masa circule por diferentes máquinas, equipos, cintas transportadoras... lo que a su vez ha provocado la aplicación de todo tipo de aditivos con funciones emulsionantes, estabilizantes, emulgentes y gelificantes para suavizar esta mecanización. A esto se suma el uso de antioxidantes, reguladores de pH, conservadores, gasificantes, humectantes

y otros aditivos, bajo el amparo de la legislación que siempre ha seguido el ritmo de la industria convencional.

En este tipo de panadería se aplican aditivos procedentes de aceites de soja, grasas animales y sebos, como es el caso de los mono y diglicéridos de los ácidos grasos escondidos bajo el n° E 471 y los ésteres de dichos monos y diglicéridos destilados, en especial el E 472. Todo lo 'necesario' para que la masa adquiera la tenacidad necesaria para soportar la mecanización.

Además, como la industria ha previsto que el pan dure mucho tiempo en las estanterías, antes de ser envasado se agregan conservantes químicos en la masa, o se fumigan los panes a la salida del horno, o se irradian con rayos U.V., o en túneles con microondas... ¡como para no perder el hilo de la modernidad! ■

Nota: Si quieres saber más acerca del pan convencional podés leer el artículo de investigación *Pan convencional, un híbrido de la industria*, publicado en el número de otoño de 2002 de esta publicación.



En BioCultura

Viernes 31 de octubre. 17 h. Sala 3 *El problema de las levaduras en la panificación*



Mels Pagès,

una apuesta por la apicultura ecológica



FOTO: SUMINISTRADA

España es un país privilegiado para la producción de miel. Su climatología, con abundantes días de sol; su flora, rica en plantas mielíferas como el romero, el espliego, el azahar, etc, y su orografía abundante en zonas montañosas y aisladas, libres de toda contaminación, la hacen el lugar ideal para la producción de mieles de calidad.

En el mercado pueden encontrarse numerosas mieles artesanales o... supuestamente artesanales. La demanda por este tipo de producto y la imagen de producto natural que por sí misma tiene la miel, han contribuido al desarrollo de grandes empresas dedicadas al comercio de la miel que juegan la carta de la producción artesanal y local sin llegar a ser-

lo realmente. Tanto es así, que muchas de las colmenas que abastecen de miel a estas empresas se encuentran en países lejanos como los de la Europa del este, de América del sur o la China.

Por suerte, todavía es posible encontrar familias dedicadas a la producción artesanal de miel de calidad. Es el caso de Mels Pagès, pequeña empresa familiar dedicada

a la apicultura biológica. Nuestra afición es reciente: en 1998 empezamos con la apicultura convencional y en tan sólo dos años nos decidimos por la producción de miel ecológica. El motivo de introducirnos en la apicultura ecológica se debe tanto al respeto por las abejas y el entorno natural, como al hecho de conseguir un producto de la máxima calidad y diferenciado del resto.

“No es un trabajo fácil”

La empresa se sitúa en la Comarca del Pla de l'Estany en Gerona pero las colmenas se distribuyen por diferentes parajes naturales de la provincia: Oix, Lladó, Les Gavarres y Camprodón. Actualmente disponemos de 220 colmenas y la intención es ir reconvirtiéndolas cada año un número determinado de colmenas convencionales a ecológicas a medida que aumente la demanda y el mercado se vaya ampliando.

La apicultura ecológica no es fácil. Regulada por el mismo reglamento europeo que regula la agricultura biológica, exige situar las colmenas a una distancia mínima de 3 km de cualquier fuente de contaminación, incluido cualquier tipo de cultivo convencional.

La dificultad está en encontrar lugares donde instalar las colmenas, que cumplan la normativa ecológica y al mismo tiempo tengan la floración necesaria para conseguir buenas cosechas. En Cataluña estos parajes suelen estar en zonas montañosas alejadas y de difícil acceso.

Este hecho limita mucho la producción de miel ecológica en España. Actualmente la producción ecológica de miel en España es muy limitada y una gran parte se dedica a la exportación; por lo tanto es difícil encontrar cantidad y variedad.

Para nosotros, el futuro de la apicultura ecológica depende tanto de la conservación de nuestros parajes naturales, como también del incremento de las actuales zonas de cultivo ecológico.

Control biológico

La apicultura siempre ha estado muy ligada a la agricultura y por ello sólo con la reconversión de la agricultura se podrá generalizar la apicultura biológica. El caso más claro es la producción de miel de azahar. Actualmente resulta imposible encontrar este tipo de miel biológica ya que no existe una superficie de cultivo biológico de naranjos suficientemente extensa.

Otro factor clave: Las abejas son un factor imprescindible de polinización del entorno, necesario para mantener la biodiversidad. Algunos cultivos no pueden

dar fruto sin las abejas. El uso masivo de pesticidas ha limitado mucho su presencia y hoy en día resulta difícil encontrar colmenas salvajes. No estaríamos muy equivocados si afirmásemos que la agricultura actual se encuentra en manos de la apicultura.

En la producción de miel biológica no se utiliza ningún tipo de pesticidas para controlar a las plagas que afectan a las abejas. La más temida, la varroa, se controla con aceites esenciales como el timol o ácidos orgánicos como el ácido fórmico. Actualmente también se está experimentando con la homeopatía.

Desde hace unos años, existe una nueva amenaza para la miel: los cultivos transgénicos. Es imposible controlar que las abejas no recojan el polen de este tipo de cultivo y la única garantía es mantener una distancia suficiente para que las abejas no puedan llegar hasta ellos, tal como ocurre en la apicultura ecológica.

La presencia de miel biológica en el mercado es relativamente reciente. Hasta ahora había muy poca gente dedicada a ello y la producción era tan limitada que el apicultor podía vender directamente a familiares y amigos su escasa producción. Afortunadamente cada vez son más los apicultores que se interesan por tratar sus colmenas de forma poco agresiva. Los avances en la



La miel, más que un alimento, es una medicina con infinitas propiedades. La miel biológica es una garantía de calidad que asegura la integridad del producto y la ausencia de residuos perjudiciales para nuestra salud

Aunque se considere la miel como un producto natural, puede contener residuos de pesticidas o de antibióticos. Además, las mieles industriales se pausterizan lo que conlleva que pierdan la mayor parte de sus propiedades: La miel biológica siempre garantiza un producto totalmente natural que no contiene residuos químicos ni ha sufrido procesos que adulteren sus propiedades. En el mercado convencional existen mieles, que sin ser biológicas, son de producción realmente artesana y por lo tanto de buena calidad. Sin embargo también existe la miel de producción industrial que, además de contener residuos ha sufrido procesos de pasteurización que eliminan sus propiedades naturales.

investigación para tratar plagas como la varroa han sido decisivos para que algunos se decidieran a dar el paso.

Mels Pagès comercializa directamente y con marca propia para evitar que intermediarios o distribuidores encarezcan el producto. Esto nos obliga a realizar un gran esfuerzo ya que al ser una pequeña empresa familiar disponemos de pocos recursos. Nuestra miel se vende en tiendas de dietética y de productos ecológicos, principalmente de Cataluña.

Víctor Villasante

Apicultor y responsable de la comercialización de Mels Pagès



Vestir el suelo: las cubiertas vegetales

Elemento básico para mantener la fertilidad del suelo, durante siglos se ha asociado al abandono de los campos y, por tanto, a una mala práctica agrícola. De hecho, de forma natural, un suelo abandonado se cubre rápidamente de una cubierta vegetal formada por múltiples especies de plantas. Sin esta protección, el suelo se ve sometido a los rayos del sol y a la lluvia que destruyen la materia orgánica presente y degradan su estructura iniciando los procesos de erosión. Las cubiertas vegetales son necesarias para frenar los problemas de desertificación que azotan a las grandes regiones agrícolas del mundo y de los que nuestro país no está a salvo.



Foto: BioArchivo

Las cubiertas vegetales son un elemento básico en agricultura biológica, especialmente cuando se trata de cultivos perennes, ya sea de regadío (cítricos, fruta dulce, etc) o de secano (olivar, viña, almendros, etc). En este tipo de cultivos las cubiertas vegetales constituyen la manera más sencilla de aumentar la biodiversidad del sistema. En los cultivos extensivos como los cereales, las cubiertas vegetales o barbecho en verde son una buena alternativa al barbecho blanco donde el suelo se deja a merced de la climatología durante un largo periodo de tiempo. También en la huerta son útiles para permitir el descanso del suelo de modo que recupere su fertilidad natural después de un periodo de explotación intensiva.

Las cubiertas vegetales suponen numerosas ventajas para el suelo y para los cultivos:

- Protegen el estrato fértil del suelo favoreciendo la acumulación de materia orgánica y de humus estable y evitando las pérdidas de suelo por la acción mecánica de las gotas de lluvia en los suelos desnudos.
- Contribuyen a mejorar la estructura del suelo gracias a la formación de complejo arcillo-húmico y a la acción física combinada de las raíces superficiales y profundas de las plantas presentes: esta mejora, ya sea en suelos demasiado compactos o demasiado arenosos, se mantiene estable a lo largo del tiempo.
- Mejoran la retención hídrica y la respiración de las raíces como consecuencia de la mejora de la estructura del suelo. Esto afecta tanto a la nutrición de las plantas como a la vida de los microorganismos del suelo que encuentran condiciones óptimas para desarrollarse.
- Solubilizan los macro y micronutrientes que se encuentran bloqueados en los suelos calcáreos gracias a la acción ligeramente acidificante del manto herbáceo. El aumento de la actividad microbiana unida a la acción enzimática radical acelera la disponibilidad de aquellos elementos que no son asimilables en suelos alcalinos (hierro, fósforo, etc.)
- Aumentan la biodiversidad del sistema. Las plantas que forman parte de la cu-

bierta herbácea sirven de refugio y alimento a depredadores naturales.

- En los cultivos perennes favorecen la mecanización de las labores ya que la cubierta vegetal minimiza la compactación del suelo producida por la maquinaria, aún después de una lluvia abundante.

Manejo de las cubiertas vegetales

Lo ideal es que un suelo agrícola permanezca cubierto la mayor parte del tiempo posible. En base a las condiciones ambientales y culturales la cubierta vegetal podrá ser temporal o permanente.

Cuando se trata de cultivos anuales como los cultivos extensivos o la huerta, la cubierta vegetal es temporal y cubre aquellos periodos de tiempo que el suelo no está ocupado por el cultivo o los cultivos principales. En este caso, tiene además una acción directa sobre la fertilización del suelo ya que cumple las funciones de un abono verde. Debe tenerse en cuenta que ha de pasar como mínimo un mes de tiempo desde que se elimina la cubierta vegetal hasta que se implanta el cultivo: la cubierta vegetal debe segarse y dejarse secar en la superficie del suelo antes de ser enterrada. Si se entierra cuando todavía está fresca, se pudre dando lugar a sustancias tóxicas para las raíces de las plantas.

En el caso de cultivos perennes la cubierta vegetal puede ser temporal o permanente en función, básicamente, de la pluviometría, aunque también puede deberse a causas culturales (p.e. la necesidad de eliminar la cubierta en el momento de la recolección cuando se trata de pequeños frutos como la avellana o las aceitunas). En las zonas de secano se puede mantener la cubierta durante el otoño y el invierno y eliminarse cuando llega la primavera y empieza a faltar el agua. Aunque esta sería el tipo de práctica más habitual, cada vez hay más agricultores que experimentan la importancia de mantener la cubierta vegetal durante todo el año, incluso si el agua es muy limitante: las ventajas sobre la fertilidad y la estructura del suelo y el aumento de la retención hídrica compensan la posible competencia por el agua que existe entre la cubierta y el cultivo principal. Sin embargo, debe ser cada agricultor el que decida qué tipo de gestión se adapta mejor a sus condiciones y actuar en consecuencia.

En el caso de regadío la práctica más habitual y recomendable es mantener una cubierta vegetal permanente. En este caso los aportes de abonos se realizan siempre sobre la cubierta. El movimiento natural descendente de la materia orgánica durante los periodos de lluvia ayudan a su incorporación en el suelo sin que sea necesario enterrarla. La competencia por el agua y los nutrientes entre el cultivo y las



Foto: BioArchivo

hierbas se ve ampliamente compensada por el aumento de la fertilidad y la mejora de estructura que permite que las plantas se adapten mejor a la falta de agua o de nutrientes. Obviamente, se ha de recordar que la fertilidad del suelo se potencia de forma progresiva y que no conviene someter a las plantas a esfuerzos inútiles. Para evitar que la competencia sea excesiva debe controlarse periódicamente el desarrollo de la cubierta, cortando o triturando la hierba cada dos semanas en los periodos de máximo desarrollo (primavera y verano). De esta forma se favorece la humificación de los restos vegetales y se evitan al máximo las pérdidas hídricas por la evapotranspiración de la masa vegetal. En el caso de plantaciones jóvenes, en las que los árboles compiten peor, se puede reducir la cubierta vegetal al espacio entre líneas, manteniendo el pie de los árboles libre de hierba.

Tipos de cubiertas vegetales

Las cubiertas vegetales pueden ser espontáneas o cultivadas. Para obtener una cubierta vegetal espontánea basta con dejar crecer libremente la hierba e ir segándola periódicamente para ayudar a seleccionar aquellas plantas silvestres que aguantan la siega. Las plantas silvestres que crecen son indicadoras del estado del suelo: en los suelos con un exceso de nitrógeno dominarán las gramíneas sobre las leguminosas mientras que si existen carencias de nitrógeno la cubierta estará formada predominantemente por leguminosas. Con el paso del tiempo, a medida que el suelo se equilibra también se produce un equilibrio en-

tre las dos familias de plantas. Si predominan las plantas con las hojas dispuestas en roseta se trata de suelos arcillosos, mientras que en los suelos arenosos dominan las plantas con porte erecto.

Las cubiertas vegetales cultivadas funcionan como un abono verde y sólo se diferencian en los objetivos perseguidos. El abono verde se siembra con el objetivo de fertilizar un cultivo mientras que una cubierta vegetal se siembra con el objetivo de proteger y mejorar el suelo. No obstante, con el abono verde se obtienen las ventajas de las cubiertas vegetales y con éstas se fertilizan los cultivos. Lo más habitual es sembrar una mezcla de gramíneas (avena, cebada, ray-grass, etc) y leguminosas (veza, guisantes, trébol, etc). Las especies que se elijan deben ser poco exigentes en agua y nutrientes, producir una cantidad considerable de biomasa, tener un bajo coste de implantación y ser una fuente de nutrientes para el cultivo. También podemos mejorar una cubierta vegetal espontánea sembrando en ella la especie de planta que nos interesa.

Las cubiertas vegetales son un recurso barato y sencillo para valorizar la fertilidad de los suelos, especialmente aquellos más frágiles donde el riesgo de erosión es alto. Igual que nos protegemos nosotros frente a los rayos del sol, así deberíamos proteger a nuestros suelos, proporcionándoles el mejor vestido que nos brinda la naturaleza: las plantas. ■

Montse Escutia

Ingeniero Agrónomo Asociación Vida Sana



Naranjos reconvertidos biológicamente

?

Tengo dos campos de naranjos que me gustaría reconvertir a la agricultura biológica pero tengo algunas dudas: ¿Cuáles son las asociaciones más beneficiosas? ¿Cómo puedo combatir el temido minador? ¿Cuál es el mejor preparado para las trampas para la mosca blanca de la naranja? ¿Cómo aplicarlo?



Foto: BioArchivo

Para favorecer la diversidad en un campo de cítricos existen dos técnicas básicas que son: el mantenimiento de una cubierta vegetal permanente y setos vivos alrededor de la finca y en los taludes y franjas interiores. Como cubierta vegetal se puede utilizar veza-avena, trébol blanco-ray-grass italiano o las propias hierbas que crecen de forma silvestre. Como setos vivos se pueden incluir frutales silvestres como ciruelos y serbales; plantas de ribera como sauces o adelfas; arbustos mediterráneos como durillos, madroños, mirto o genista y plantas cultivadas como nísperos, laureles, membrillos, etc.

El minador es una plaga que afecta sólo a los brotes tiernos y cuando el árbol está en condiciones óptimas se recupera fácilmente. Además es una plaga que suelen controlar bien sus enemigos naturales. En caso de ataque fuerte o si los árboles están debilitados se puede usar *Bacillus thuringiensis*, nim, extracto de ajo o algún aceite parafínico.

La mosca blanca no se controla con trampas sino que es la mosca de la fruta. Para las trampas contra la mosca de la fruta existen diferentes preparados que se pueden utilizar. Los más aconsejables son proteína hidrolizada al 1% y fosfato biomónico, jugo de manzana o vinagre (70%) mezclado con insecticidas autorizados (30%). La mosca blanca no suele ser problemática una vez que el sistema se ha equilibrado. Si existe un problema puntual puede controlarse con jabón potásico. ■

Controlar el escarabajo de la patata

?

*Me han recomendado que utilice *Bacillus thuringiensis* para controlar el escarabajo de la patata. Sin embargo yo tenía entendido que el *B. thuringiensis* se utiliza para controlar larvas de lepidópteros (mariposas) ¿Es eficaz también para coleópteros (escarabajos)?*

Existen dos tipos de *Bacillus thuringiensis*. El tipo *Kurstaki* que se utiliza contra larvas de lepidópteros, es decir, contra orugas y el tipo *tenebrionis* que es eficaz contra ciertos tipos de escarabajos, entre ellos el de la patata. Sin embargo sólo es efectivo cuando las larvas están en los primeros estadios de desarrollo. ■



Foto: BioArchivo

Alimentos a la brasa poco recomendables



Foto: BioARCHIVO



He oído decir que cocinar alimentos a la brasa no es muy recomendable. ¿Es cierto? ¿A que se debe?

La cocción de alimentos a la brasa presenta problemas cuando se trata de alimentos que contienen grasas, especialmente como la carne y el pescado. El calor de las brasas provoca la fusión de parte de la grasa que contienen. Esta grasa en contacto con las brasas genera una reacción química que provoca la síntesis de benzopireno y otros hidrocarburos cancerígenos que se expanden junto al humo. Como el humo pasa a través de la carne o el pescado, estos absorben parte de los hidrocarburos generados. Es importante evitar que se produzca llama porque ésta aumenta considerablemente la cantidad de hidrocarburos presentes en la carne. Si tenemos que hacer una barbacoa lo más aconsejable es utilizar carbón vegetal y elegir carnes o pescados poco grasos. ■

Beneficios del pan integral



¿Por qué antes se recomendaba comer pan blanco y actualmente está tan de moda el pan integral?

El pan blanco se elabora con harina refinada a la que se han eliminado todas las capas externas del grano de trigo, lo que se conoce como salvado y germen. En el proceso de refinado se eliminan la mayor parte de vitaminas y minerales que contiene el trigo, además de otros compuestos con propiedades antioxidantes como los compuestos fenólicos. Por ejemplo, se elimina el 72% del hierro y el 81% de ácido fólico. Por tanto, es evidente que para la salud es mejor comer pan integral que pan blanco. Antiguamente se recomendaba comer pan blanco debido al ácido fitico. El ácido fitico es un constituyente de los cereales que se encuentra básicamente en el salvado y en el germen. Puede combinarse en nuestro organismo con algunos minerales, principalmente calcio, magnesio y hierro, dando lugar a fitatos que no son asimilables y se eliminan con las heces. Por eso durante años se consideró que el ácido fitico podía causar desmineralización y se recomendaba el pan blanco. Sin embargo, ensayos realizados con animales no han podido demostrar que el consumo de pan integral cause desmineralización y al contrario, se ha podido demostrar que el ácido fitico es un antioxidante que protege contra el cáncer y que ayuda a disminuir los niveles de colesterol. ■



Foto: BioARCHIVO



CASA DE REPOSO LOS MADROÑOS

Un lugar para descansar y renovar la Energía Vital.
Una vuelta a la Naturaleza y al reencuentro con uno mismo.
Trabajos con el cuerpo y la respiración, técnicas de relajación y crecimiento personal.
Co-escucha. Qi gong y danzas para armonizar cuerpo, mente y emociones. Alimentación Vegetariana.
Dietas depurativas. Ayunos. Asesoramiento médico. Charlas. Talleres de masaje y Cocina.
Excursiones (monte y playa). Piscina...

12594 Oropesa del Mar (Castellón)
Tel. 902 199 741 y Fax: 964 760 658

<http://www.casadereposo.com> • e-mail: casadereposo@casadereposo.com

Los socios que lo deseen pueden solicitar una copia de la versión original completa de los artículos recogidos en esta sección.

HEMEROTECA

Ojo con el teléfono

Revista: The Ecologist nº 15. Otoño 2003
Idioma: Castellano
Contacto: Pedro Burruezo
Mercè Rodoreda, 16 08193-Bellaterra (BCN)
Tel. 93 692 66 75
redaccion@theecologist.net www.theecologist.net

El último número de The Ecologist, en su edición para España y Latinoamérica, está dedicado a analizar cómo la tecnología nos agrede constantemente. Hay interesantes artículos que estudian la energía nuclear, los transgénicos, las nanotecnologías y la conquista del espacio. Destacan, no obstante, dos reportajes que, respectivamente, abordan el tema de la radiación que producen los teléfonos móviles y las consecuencias del uso masivo de pesticidas en la agricultura industrial. El primero da consejos para que podamos protegernos de los efectos perniciosos que producen las radiaciones de los celulares, sobre todo en bebés y en niños, cuyo grosor craneal es vulnerable a las radiaciones. El segundo aporta datos nuevos sobre consecuencias del uso de pesticidas en Estados Unidos, India...



Agua que no has de beber

Revista: Les Quatre Saisons du Jardinage. Nº 141. Verano 2003
Idioma: Francés
Contacto: Terre Vivante
Domaine de Raud. 38710-Mens. Francia
Tel. 04 76 34 80 80
terrevivante@wanadoo.fr www.terrevivante.org

El uso de pesticidas sitúa a la agricultura química en la tarima de los acusados no sólo por los efectos de los biocidas en los alimentos, sino también en el medio ambiente. El "Dossier Eau" de la revista que nos ocupa analiza intensamente cuáles son las consecuencias de la utilización de productos de síntesis en el agua que abastece a las regiones francesas. También se habla de los nitratos. Se dice entre otras cosas que, por ejemplo, las aguas contaminadas con nitratos pueden ser bombas de relojería: está documentado que su ingesta puede provocar cáncer. En las regiones más polucionadas, como la Bretaña, el tratamiento de las aguas de la red para abastecimiento es costoso y lo paga el erario público. ¿No sería mejor, gracias a una agricultura limpia, no contaminar las aguas freáticas?



Todo bio

Revista: AZBIO. Septiembre 2003
Idioma: Italiano
Contacto: Lorenzo Tossi
Via Goito, 13. 40126 Bologna (Italia)
Tel. 390516575850

Estupenda revista italiana íntegramente dedicada al mundo de la agricultura biológica, desde sus múltiples subsectores y ramificaciones. Uno de los artículos más interesantes del número habla, por ejemplo, de la formación de inspectores para la certificación de productos biológicos. En el apartado de transformación, diferentes especialistas abordan el universo del vino con abundantes ejemplos y apartados. Se apuesta por la calidad y se cita algunos casos de viticultores con sus propias palabras. Otro de los reportajes más importantes es un repaso a toda la maquinaria que se puede utilizar según la normativa "bio". El texto viene trufado de fotos y cada modelo se describe con sus principales características, marca, velocidad... Un estudio dice que el consumidor "bio" italiano es más hedonista que ambientalista.



**NECESITAMOS VOLUNTARIOS
VOLUNTEERS WANTED**

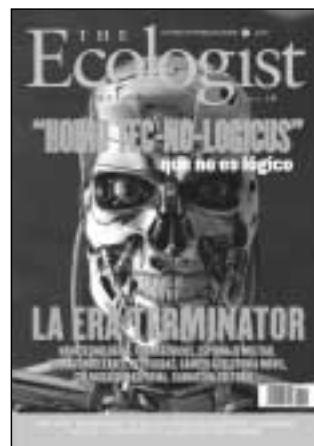
The Ecologist, en su versión para España y Latinoamérica, es un proyecto ya consolidado y seguro. Ahora, es necesario que el mensaje de respeto por el mundo natural de The Ecologist llegue cada vez más a un mayor número de personas. Para ello, necesitamos voluntarios que quieran trabajar con The Ecologist, en secretaría, administración, ferias, congresos, organización de eventos, venta de publicidad, promoción de la revista... The Ecologist también puede ser, si tú tienes la energía necesaria, la plataforma a través de la cual poder crear tu propio empleo, un trabajo respetuoso desde el punto de vista social y medioambiental. Escribenos. Estamos abiertos a tus propuestas...

publicidad@theecologist.net

THE Ecologist

para España y Latinoamérica

Suscríbete



12 € - anuales (4 números-trimestral)

www.theecologist.net

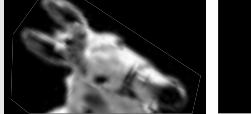
THE ECOLOGIST

Mercè Rodoreda, 16

08193 Bellaterra. Barcelona

Tel y fax: 93 692 66 75

E-mail: suscripciones@theecologist.net



Cocineros y brahmanes

Igual que el agua se purifica por medio de un filtro, el "prána" (la fuerza vital) del "tapasvi" (asceta) es como un filtro que purifica a la Naturaleza. Para la elaboración de ciertos remedios, los médicos ayurvédicos suelen usar una determinada piedra natural con la cual purifican el aceite que ha sido servido con hierbas medicinales. De forma similar, la energía vital pura del "tapasvi" puede purificar la Naturaleza corrigiendo los desequilibrios creados por el hombre...

Sri Mata Amritanandamayi Devi "Amma"

Ese potaje sabía a Dios... Anónimo

Verdaderamente, son muy pocas las cosas que el ser humano necesita para vivir con dignidad y salud. Un techo que le cobije, una familia que le ampare, aire limpio, agua cristalina, un mundo bello, unas raíces... Y, además de alguna que otra cosa más, necesita también una alimentación sana, nutritiva y suficiente.

En la medicina ayurvédica se le llama "crimen contra la sabiduría" (*prajnaparadha*) a todo aquello que el hombre hace en contra de su salud, consciente de que es perjudicial para él. Por ejemplo, sería *prajnaparadha* salir de casa sin abrigo en un día de frío polar; exponerse voluntariamente a contaminantes muy peligrosos: consumir drogas químicas muy tóxicas... En el ámbito de la alimentación, el hombre contemporáneo comete *prajnaparadha* continuamente.

Seguiríamos en las mismas coordenadas de la retórica mecanicista y racionalista que la sociedad contemporánea, blanco de nuestra puntería, si pensáramos que basta con consumir productos biológicos, locales, frescos, en su mayoría vegetales y/o silvestres para gozar de una buena salud. Hay algo más... Ese algo es muy difícil de explicar, pero existe. Ya hemos entendido que el alimento puede ser el medicamento. Pero no sólo por razones fisiológicas...

Siguiendo con la literatura ayurvédica, digamos que, en India, sobre todo hasta la colonización occidental, muchos cocineros y doctores eran brahmanes. En los hogares tradicionales de Bengala, por ejemplo, el que cocinaba (la tradición se mantiene, pero con menos fuerza) tenía la consideración de un sacerdote. Porque alimentarse es algo más que ingerir productos. De la misma manera que curarse es algo más que tomar fármacos, sean alopáticos, homeopáticos, hierbas tradicionales o lo que sea. La alimentación siempre tuvo, en los tiempos anteriores a nuestra civilización, una consideración sagrada.

¿Quién no recuerda, de la niñez, el caldo caliente o la tibia infusión que nos reconfortaban en nuestros periodos de enfermedad? Todo lo que giraba alrededor de los ingredientes y de la preparación de ese caldo o in-

fusión, la atención, el decoro, los sentimientos, los anhelos... era más curativo que el líquido en sí. Las madres atentas, los abuelos fraternales, el padre severo pero piadoso, la comida en familia, siempre a punto... Eran hábitos alimentarios correctos, proveedores de salud y bienestar.

Los platos son sabrosos, o pueden serlo, porque detrás de ellos hay, o puede haberlas, personas que cocinan con cariño. Las recetas necesitan su tiempo, los ingredientes requieren un buen trato, la tecnología más adecuada es la tradicional... Si los alimentos son biológicos (en la medida de lo posible) y sí, además, se ha cocinado con *rasa* (una expresión traducida sería "con ángel"), con ilusión y emoción, el resultado serán platos gustosos, reconfortantes, medicinales, portadores de vida. Esa alimentación diaria, donde en la rutina familiar se manifiestan los dioses de las pequeñas cosas, contribuye a mantener un sistema inmunitario sólido, fuerte, resistente.

Lo contrario es *prajnaparadha*. El hombre contemporáneo come productos nefastos y, para colmo, los cocina con hornos microondas, los consume en solitario, los prepara en dos minutos y se los *traga* en uno... El hombre actual vive en ausencia de lo sagrado y ello incluye sus hábitos alimentarios, exentos de todo ritual, de toda acción de gracias, de toda trascendencia. No es que pretendamos que la preparación y el consumo de

una ensalada o de un plato de pasta tengan que convertirse en insufribles liturgias propias de sectas mesiánicas o de iluminados barbudos. Es algo muy íntimo, personal, intransferible.

La alimentación sana, contraria a *prajnaparadha*, no requiere de parafernalias ni de chamanismos. Es la comida "zen-cilla", tradicional, familiar, basada en lo que da la tierra según cada estación, mayoritariamente de nuestra región y vegetal, sin productos químicos ni aditivos, sin modificación genética, con el tiempo de cocción adecuado, con las manos sabias y cariñosas, con el anhelo de la unión familiar y diaria, sin tecnologías absurdas, sin excesos en ningún aspecto, sin prisas patológicas, sin miedos ni temores infundados... Siguiendo con la poética védica, realmente es ése el tipo de alimentación que está en el ritmo cósmico, al compás de los astros y de sus leyes. ■

Pedro Burruezo

*Redactor jefe de The Ecologist
y colaborador de diversos medios*

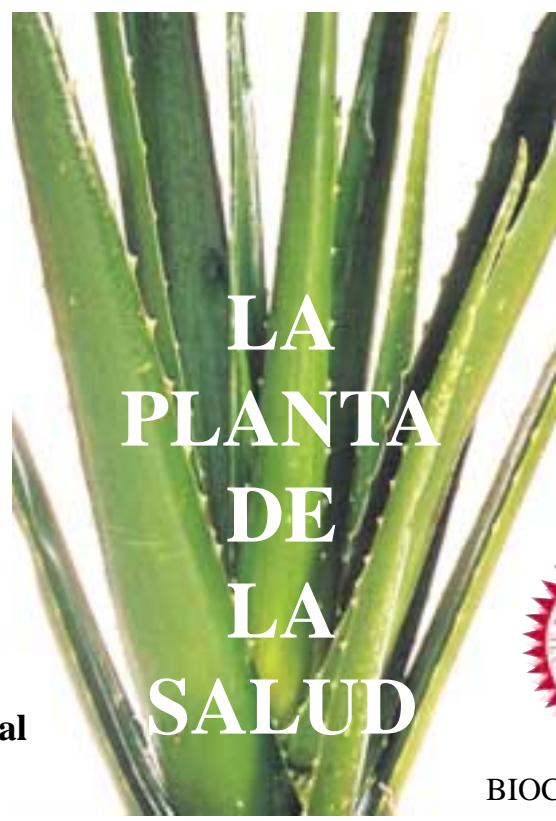


Foto: BioArchivo

Una alimentación, a la manera más tradicional, es la mejor forma de cuidar nuestra salud y preservar nuestras costumbres



UN MILAGRO DE LA NATURALEZA



ALOE VERAPURO
MARCA REGISTRADA
GARANTÍA SEGURA
CULTIVO BIOLÓGICO
C.B.P.A.E. Nº 206 / E
ECOCERT ANC21 / 02-RF

- Productos:
- *Zumo y pulpa pura 100%
 - *Gel dentrífico
 - *Crema hidratante
 - *Desodorante
 - *Champú de aloe más aceite de jojoba y hierbas silvestres
 - *Gel ducha y baño
 - *Crema multiusos corporofacial
 - *Mermeladas con aloe vera

LA PLANTA DE LA SALUD



BIOCULTURA MADRID: ESTAND 73

TDVI SL. Laboratorios. Capitán Salom, 12. 1º A. 07004-Palma de Mallorca. Tel. 971 91 00 95. Fax 971 91 00 96

En MADRID los supermercados ecológicos ahora son DOS

NUEVA SUCURSAL

Horario 10.00-20.30

**C/Guzmán El Bueno, 28
(Esq. Meléndez Valdés)**



El Supermercado Natural

Más de 3000 productos ecológicos

Frutas y verduras ecológicas, pan, quesos, carne y embutidos ecológicos, herboristería y cosmética natural

SE HACEN ENTREGAS A DOMICILIO.
Llama o pregunta directamente al personal del supermercado.



C/ Guzmán El Bueno, 28
(Esq. Meléndez Valdés)
Tel. 915 445 663
Horario: Lunes a Sábados de 10.00 a 20.30 hs.
Autobuses: 21-2-202
Metro Argüelles - Moncloa



También nos podéis encontrar en:
C/ Doctor Fleming, 1
(al lado del Estadio Bernabeu)
Tel. 914 583 254
Horario: Lunes a Sábados de 10.00 a 20.30 hs.
Metro Bernabeu - Lima

Desde el 31 de Octubre al 3 de Noviembre en BIOCULTURA (pabellón de productos biológicos STAND 71) podéis recoger VALES DESCUENTO 10% para utilizar en cualquiera de nuestras tiendas en Madrid. Promoción válida del 3 al 8 de Noviembre

Productos nutricionales orgánicos de máxima eficacia

**ABONOS ORGANICOS
PARA FONDO Y COBERTERA**

Duetto

5 - 5 - 8 - 55 M.O.

GUANITO

6 - 15 - 3 - 55 M.O.

PHENIX

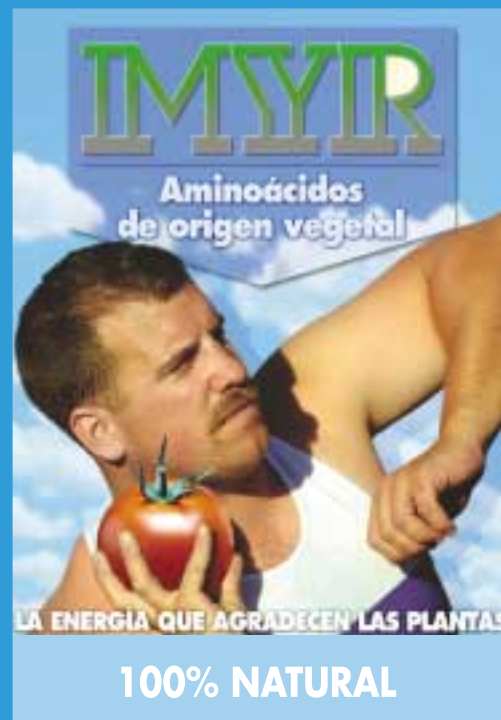
6 - 8 - 15 - 50 M.O.

TKO

12 - 10 - 3 - 54 M.O.

dix

10 - 3 - 3 - 82 M.O.



Agro-Nutrientes Especiales

Tel. 973 500 645 - Fax 973 500 411
www.ane.es ane@ane.es
Apartado, 91 - 25300 TÀRREGA (Lleida)

Lo Natural en la Nueva Agricultura



Grupo Internacional de Tecnologías Naturales

Uno de los más importantes del mundo en la investigación sobre nutrición vegetal orgánica