

Què és un aliment de qualitat?

*Sobirania Alimentària
en el nostre dia a dia*



Què és un aliment de qualitat?

Perifèries

www.periferies.org

Els drets sobre els continguts del present material estan protegits per una llicència Creative Commons, excepte les fotografies amb © els drets de les quals són propietat exclusiva dels seus autors i autores.

Quadern de Sensibilització de la Associació Solidaritat Perifèries del Món per a l'exposició "Què és un aliment de qualitat?" finançat per l'Excm. Diputació d'Alacant dins del Programa Circuit Solidari.

Hem comptat per a fer-ho amb la col·laboració de la Plataforma per la Sobirania Alimentària del País Valencià, de la qual formem part.



www.sobiraniaalimentariapv.org

L'exposició va ser un projecte finançat per l'AECID a les associacions:



Circuit Solidari és un programa de sensibilització social d'àmbit provincial, gestionat per l'**Àrea de Benestar Social de la Diputació d'Alacant** amb la col·laboració d'organitzacions no governamentals i Municipis de la província de menys de 60.000 habitants.

Té com a objectiu fomentar la solidaritat i el respecte entre els pobles i les cultures, educar per al desenvolupament humà i sostenible, promoure els Drets Humans i afavorir una consciència crítica i compromesa per aconseguir un món més just, equitatiu i solidari.

PERIFERIES



Fotografies:

Cada fotografia ha estat aportada pel projecte a què fa referència

Disseny, il·lustracions i maquetació:

APS André Pessoa Studio

On és la qualitat
d'un aliment?

A la proximitat



Afavorir l'economia local, evitar el transport quilomètric i el consum energètic innecessari, i reduir l'impacte mediambiental, són factors que donen qualitat a un aliment.



LA QUALITAT D'UN ALIMENT S'HA DE BUSCAR EN:

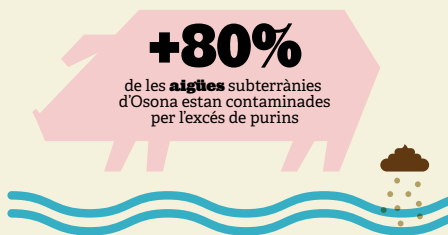
L'ús d'insums agraris no industrials (herbicides, insecticides, adobs químics)

Sabies que el glifosat, herbicida usat de forma extensiva en la producció de soia transgènica, genera greus malalties a la població que viu allà on s'aplica (càncer, trastorns reproductius, etc.)?



Un model de producció diversificat, que fugi del monocultiu

Sabies que els purins (líquid que traspua del fem animal) produïts per la producció intensiva de porcí a la comarca d'Osona ha contaminat tots els aqüífers de la conca del riu Ter, el més gran i cabalós de Catalunya després de l'Ebre?



Un model de producció que prima l'ús del treball humà sobre l'excessiva mecanització

Sabies que l'agricultura intensiva expulsa la població en requerir molt poca mà d'obra? Per exemple, la producció intensiva de soja requereix un treballador per cada 170 a 200 hectàrees



Un model de producció que respecti el cicle de l'aigua i de la terra

Sabies que l'agricultura industrial i intensiva basada en l'extensió de regadius en zones tradicionalment de secà esgota els mantells aqüífers per l'extracció excessiva d'aigua?

Quant alimenten els productes ecològics?

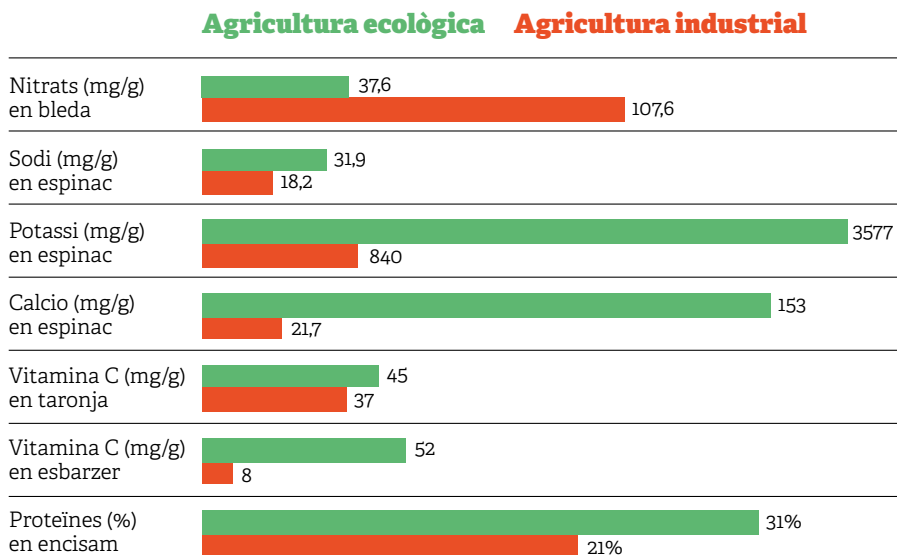
La intensificació de l'agricultura i la ramaderia, així com la tecnificació en l'elaboració d'aliments, fa que molts dels nutrients disminuïsquen o desapareguen.

Els **aliments ecològics**, conreats sense productes químics de síntesi i respectant el seu cicle natural,

presenten major concentració en proteïnes que els provinents de l'agricultura industrial, major contingut vitamínic (en fruites i verdures), major contingut mineral (en fruites, verdures, llegums i cereals) i major nivell de substàncies antioxidants (en fruites, verdures i oli d'oliva).

Així mateix, en els aliments procedents de la producció industrial, sol trobar-se major contingut en nitrats, perjudicials per a la salut.

Comparativa nutricional entre aliments de l'agricultura ecològica i industrial:



Aigua Clara

Cooperativa de Consum Responsable i Ecològic

Alberic, Valencia



L'Agricultura de Confiança i El Consum Responsable són en Aigua Clara l'eix d'unió entre llauradors/es i consumidors/as. Aigua Clara va nàixer amb la finalitat d'apropar els productes ecològics a la societat, i després de més de trenta anys d'història constitueix un model cooperatiu, on l'organització per comissions de treball, remunerat i voluntari, fan possible les decisions assembleàries del nostre funcionament.

Les nostres fruites i verdures de producció pròpia, ecològiques i de temporada, estan sotmeses durant tot l'any a un control de qualitat, que supervisa no solament els aspectes organolèptics, sinó també els paràmetres econòmics i socials que fan possible l'aplicació del comerç just, el consum responsable, la defensa del territori, l'autogestió i economia social, eines necessàries per a recuperar la Sobirania Alimentària.

D'altra banda, oferim una gran varietat de productes envasats i elaborats que aconseguim d'altres empreses, prioritzant els projectes familiars, xicotetes o mitjanes empreses. Aquests productes els podeu trobar en la seu de la cooperativa en la tenda d'Alberic, també a grups de consum o associacions vinculades i en els punts de distribució al País Valencià.

Els cítrics de collita pròpia (taronges, mandarines, aranges), són distribuïts per Aigua Clara per tot l'Estat a grups de consum, cooperatives i associacions, també a productors/as ecològics que han incorporat a les seues cistelles, el color taronja amb garantia de Salut.

Aigua Clara
Agricultura de confiança...Agricultura des del cor.
www.aiguacleara.org/

On és la qualitat
d'un aliment?

A la producció ecològica



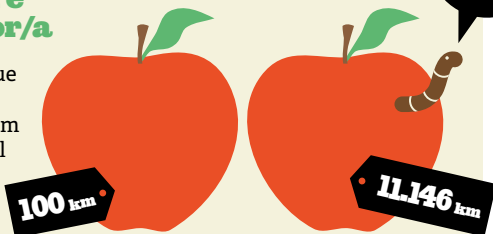
No és suficient saber que un aliment no ha estat produït amb productes químics de síntesi. Un consum ecològic implica una relació sana entre procés de producció i ecosistema. Un consum ecològic implica inputs energètics baixos en la producció i transport del producte.



LA QUALITAT D'UN ALIMENT S'HA DE BUSCAR EN:

La menor distància entre productor/a i consumidor/a

Sabies que el 36% de les pomes que es consumeixen a l'Estat Espanyol procedeixen de Xile (a més de 10.000 km de distància), tot i que l'Estat Espanyol és un important productor i exportador d'aquest aliment?



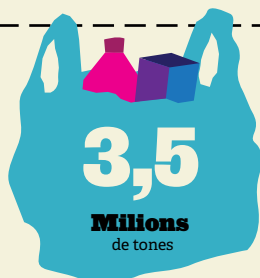
La menor distància entre el productor/a i els insums que utilitza en el procés productiu

Sabies que la soja, principal component dels pinsos que alimenten el bestiar intensiu de l'Estat Espanyol, procedeix de Brasil, Argentina i EUA?



La supressió d'envasos innecessaris

Sabies que Europa consumeix anualment uns 3,5 milions de tones de bosses de plàstic, produïts amb polietilè, un derivat del petroli del que Europa és gairebé un importador net?



Que la riquesa que es crea afavoreixi l'economia local

Sabies que a Oakland, EUA, s'estima que 35 milions de dòlars són gastats anualment en la compra de menjar fora de la mateixa ciutat?



Quins són els canals que fomenten la proximitat?

Els Canals Curts de Distribució ens permeten relacions més directes amb les persones que produeixen i obtenir preus més justs per a ambdues parts. Alguns d'aquests canals segur que ja els coneixem, són:

Venda directa

És la més senzilla i tradicional, consisteix en la venda en la pròpia finca, indústria o obrador. Suposa una reducció de despeses per al productor i un subministrament més fresc i, per tant, de major qualitat. A més, podem conèixer directament els mètodes d'elaboració i valorar el treball agrari.

Mercats de barri o de productors

Cada vegada hi ha més mercats que restringeixen la seua participació a productors i productores locals, fins i tot aquells en els quals únicament podem trobar productes ecològics. Solen tenir periodicitat mensual o setmanal.

Grups de consum d'aliments ecològics

Són persones que s'organitzen amb l'objectiu d'aconseguir productes amb determinats criteris: proximitat, ecològics, etc. L'agrupació de la demanda permet una reducció dels costos de distribució. En els últims anys, aquestes experiències s'estan multiplicant ràpidament amb una gran diversitat de formes, presentant-se com a dinamitzadores del consum ecològic.

Tenda especialitzada (petit comerç)

Aquests establiments que es proveeixen de productes ecològics solen ser una de les formes més còmodes per al consum, ja que podem trobar-les en quasi tots els barris, en els mercats municipals i en molts dels nostres pobles, i disposen d'horaris comercials i de professionals que poden informar-nos.

Repartiment a domicili

Existeixen algunes pàgines web que ofereixen producció ecològica i propera a domicili, a través de cistelles o caixes, en les quals el contingut és prèviament convingut en varietat, qualitat i preu, o mitjançant un llistat de productes, realitzant la comanda telefònicament o per internet.

A més, hi ha algunes iniciatives que van augmentant i que fan que incrementalment la demanda de productes de proximitat, per exemple:

Restauració i hostaleria

Aquests llocs suposen vies normalment estables i d'un significatiu volum de comercialització, especialment per a aliments que no troben tanta acceptació en altres canals com la carn, el vi i l'oli. Són capaços de posar en valor productes locals de temporada, i és aquest valor afegit el que permet pagar preus justs per ingredients de qualitat en la carta de menús.

Menjadors col·lectius

La introducció de menús ecològics i locals en menjadors escolars, hospitals, geriàtrics, etc. suposa una ocupació de la despesa pública cap a una alimentació de qualitat, saludable i responsable amb el medi ambient i amb les economies locals de la qual es beneficien sectors sensibles de la població.

On és la qualitat
d'un aliment?

Al inter- canvi just



L'intercanvi just implica tota la
cadena de comercialització:
des de la producció al consum.



LA QUALITAT D'UN ALIMENT S'HA DE BUSCAR EN:

L'intercanvi just entre productor/a i intermediaris

Sabies que l'agricultor de poma golden, que assumeix tots els costos de producció, rep només el 20% del preu final, mentre que les cadenes de grans superfícies monopolitzen la major part dels beneficis?

20%

per al productor



80%

per als intermediaris



El respecte als drets laborals dels treballadors i treballadores

Sabies que els treballadors de les plantacions bananeres a Equador treballen entre 10 i 12 hores diàries en condicions ambientals extremes per la calor i la humitat, i que se'ls prohibeix el dret a sindicat?

El respecte als drets de la dona

Sabies que en aquestes mateixes plantacions bananeres és comú l'assetjament sexual a les treballadores per part dels seus supervisors, al punt que el dirigent empresarial Simó Cañarte va afirmar que és una pràctica socialment acceptable per raons culturals?



És cert que els aliments ecològics són més cars?

Sovint el motiu del preu més elevat d'un aliment ecològic està en la cadena de distribució, que en el sistema de mercat globalitzat pot ser molt llarga, la qual cosa encareix el producte. Per açò és important adquirir-los en els canals curts de distribució esmentats en aquest quadern, assegurant-nos de la seua procedència, sabent a qui beneficiem amb el nostre consum i aconseguint preus més assequibles.

Com pot ser que hi haja aliments tan barats?

No hi haurà algun gat amagat? Hem de ser conscients que existeixen costos no assumits (externalitzats) en l'alimentació industrial, com la manca de condicions laborals justes o la contaminació ambiental generada en la producció, transport, envasat i elaboració d'aquests aliments. Aquests costos mai apareixen en el seu preu de venda al públic, però al final els assumim d'alguna forma.

A més, com s'ha mostrat en aquest quadern, **el contingut de nutrients és major en els aliments d'origen ecològic** (en ocasions superior al 70 %), per açò, quan comprem un quilo de pomes, aconseguirem major i millor aliment si són ecològiques que si provenen del model industrial.

Finalment, **alimentar-se amb productes ecològics és una inversió de futur**. L'alimentació industrial globalitzada contribueix substancialment al canvi climàtic, generant al voltant del 40% de les emissions de gasos d'efecte hivernacle. Un gran nombre de malalties tenen origen alimentari o ambiental a causa dels productes químics utilitzats en l'agricultura i ramaderia industrial, com a insecticides, herbicides, antibiòtics o hormones, que són també origen o agreujant d'alteracions endocrines i de càncer. A més, s'ha demostrat que l'addició de sucres, grasses i altres components als aliments processats, amb la finalitat d'allargar la seua vida útil i facilitar el seu transport a grans distàncies, és causant de diabetis tipus II i obesitat. **Quin és el cost de la descontaminació del nostre planeta i dels nostres cossos?**

Els mites de la Gran Distribució alimentària

Més del 80% de les compres d'aliments les realitzem en hipermercats, supermercats i tendes de descompte. Set empreses (Mercadona, Carrefour, Alcampo, Eroski, El Corte Inglés, Euromedi i IFA) controlen tres de cada quatre aliments que comprem.

Al voltant d'aquest tipus de comercialització existeix una sèrie de mites que és necessari desmuntar:

Mite 1: Són més barats. La realitat és que cada setmana aquestes grans superfícies s'ocupen de fer ofertes concretes d'alguns productes, superant la resta de preus els de molts comerços xicotets. La mitjana de cost de la compra diària supera moltes vegades la compra en llocs tradicionals. A més fomenten la compra compulsiva amb missatges publicitaris agressius.

Mite 2: Ajusten els seus marges de benefici. Molt al contrari, com compren grans quantitats tenallen i espremen als seus proveïdors perquè baixen els preus i augmenten així el seu benefici. Els agricultors, ramaders i pescadors venen cada vegada més barat, però el preu final del supermercat no baixa.

Mite 3: Hi ha més varietat.

Els supermercats són els temples de la uniformitat. Per exemple, a Espanya hi ha més de 50 tipus de formatges artesans i en els supermercats només trobarem algunes marques industrials que es venen per tota Europa. El mateix ocorre per exemple amb melons i tomaques. D'altra banda si eliminàrem dos o tres grans marques multinacionals, els supermercats es quedarien mig buits.

Mite 4: Afavoreixen l'economia local.

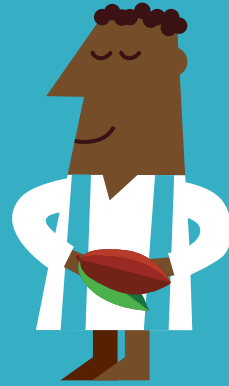
La realitat és ben diferent. En realitat la gran distribució alimentària destrueix el teixit empresarial local i també l'agricultura local. Per cada supermercat que s'obri es poden perdre fins a 276 llocs de treball en 4 anys en un radi de 15km del centre comercial. A més, cada vegada més aliments bàsics provenen d'altres països, fins i tot productes que tradicionalment es conreen en la nostra zona.



Acció de denúncia de la Plataforma en un supermercat

I el comerç just?

Un dilema



Una alimentació de qualitat valora la proximitat, però també ha de tenir en compte els hàbits culinaris i culturals tradicionals.

Produir per a un mercat internacional, encara que sigui de comerç just, no ha de generar una desestructuració dels circuits comercials locals i regionals.



El Comerç Just es basa en la comercialització de productes quilomètrics. Però... no és la proximitat una característica essencial d'un aliment de qualitat?

”

Una cultura culinària global

A Tomàquet, blat de moro, patata... La nostra cuina es basa en productes d'origen exòtic que es conreen des de fa segles a les nostres terres

B Cafè, xocolata, te... Però també en productes tropicals que no es poden produir a Europa



EL COMERÇ JUST HA DE TENIR VISIÓ LOCAL:



1 El Comerç Just ha d'assegurar relacions justes en tota la cadena:

producció, transformació, transport i comercialització

2 El Comerç Just ha d'impulsar una producció sostenible:

sense productes químics industrials i en finques diversificades

3 El comerç just no ha d'importar productes que es produeixen en el lloc de consum:

genera dependència en les economies camperoles del Sud i el seu transport comporta un cost energètic i mediambiental innecessari

Els impactes de la producció de soia a Argentina

Sofia Gatica va rebre en 2012 el **premi Goldman**, un prestigiós premi internacional per la defensa del medi ambient.

Sofia viu en Ituzaingó, un barri de sis mil persones envoltat de camps de soia transgènica en la ciutat argentina de Córdoba. La seua lluita va començar quan fa catorze anys va perdre la seua filla nounada i es va posar a investigar les causes, alarmant-se en descobrir la gran quantitat de problemes greus de salut que patia la comunitat: càncer, leucèmies, malformacions i trastorns reproductius i hormonal.

Més dones havien enterrat als seus fills poc després de nàixer.



Sofia Gatica i Maria Milagros Godoy, mares d'Ituzaingó, en la seva visita a Barcelona el 2012

Al saber que a principal causa de la contaminació en el barri són les fumigacions amb agrotòxics que es realitzen per a conrear soia transgènica, van lligar caps que posteriorment van ser confirmats: la causa dels danys en la salut era Monsanto, l'empresa propietària de la soia transgènica i dels seus agrotòxics associats, fonamentalment el glifosato.

Des d'aleshores no s'han cansat de tallar els carrers, d'entrar en els camps per a evitar les fumigacions, de recórrer els passadissos oficials, de promoure estudis que confirmaren els efectes nefasts del glifosato en la salut humana i, especialment en les dones, a causa del seu major percentatge de teixit adipós en el qual es fixen les substàncies tòxiques.

Aquesta soia transgènica és la mateixa soia transgènica que Europa importa per a alimentar al seu bestiar. Si Europa no importara la soia transgènica, elles no estarien exposades a aquest genocidi encobert, un genocidi que s'amaga després del poder de les transnacionals que governen el sistema agroalimentari global.

L'Alficòs

Grup de consum ecològic d'Elda i Petrer



Som un Grup de Consum localitzat en les poblacions d'Elda i Petrer, basat en l'adquisició d'aliments i productes obtinguts mitjançant tècniques de producció ecològiques i/o biològiques de la màxima qualitat per al consum dels associats i associades, eliminant al màxim del possible l'existència d'intermediaris i potenciant que el procés de producció siga sostenible des del punt de vista social i ambiental. Tractem de fomentar les relacions entre agricultors/es, elaboradors/es i consumidors/es,

basades en la solidaritat i en la complementarietat d'interessos, de manera transparent i cercant el benefici de totes les parts.

L'Alficòs està compost per 28 unitats familiars consumidores i ho proveeix un total de 19 productors i productores de diferents aliments.

A més, realitzem un altre tipus d'activitats com l'organització de cursos formatius i campanyes d'informació, difusió i sensibilització. També treballem en xarxa amb molts altres grups de consum.

L'Horta Cel I Sol

Repartiment de caixes de verdures setmanals per la comarca de l'Alacantí



Som Isara Belinfante, Daniel Morante i Daniel García. En acabar els estudis d'agricultura Biodinàmica a Holanda, ens vam venir a Mutxamel, on en l'actualitat tenim unes terres arrendades i les treballem.

La totalitat de la finca té quasi 3 hectàrees; una hectàrea i mitjana conreada amb verdures, mitja hectàrea amb tarongers i una altra hectàrea amb abonaments verds i/o farratges.

En l'actualitat l'activitat més important que realitzem és el cultiu d'hortalisses. No disposem d'hivernacle, per la qual cosa tot el que conreem és a l'aire lliure, o el que és igual, verdures i hortalisses de temporada. Des de tomaques, cogombres, jueves, melons, carbassons, carabassa, etc., en l'estiu, fins a carxofes, faves, remolatxes, carlotes, creïlles, cols, bledes, espinacs, etc., en l'hivern.

El nostre treball amb la terra, per a poder traure aliments d'ella, té uns principis i normes que fan que les hortalisses puguin créixer sanes i nutritives

Actualment servim caixes setmanals de verdura ecològica directament a famílies de la comarca i a alguns grups de consum propers.

Melmelades ecològiques

La Vega



Sóc Encarna Greciano i faig mermelades ecològiques. El nom del meu projecte és La Vega (fins ara li cridava Veya) i estic radicada a Orba, Marina Alta. La idea és ampliar i a poc a poc anar fent tota classe de dolços, galetes, pastes...

Vaig començar fent mermelades i tot tipus de conserves aprofitant els excedents de la meua horta fa uns cinc o sis anys i a poc a poc vaig produir més a mesura que les meues mermelades anaven agradant, així que vaig ampliar els sabors comprant verdures a altres agricultores ecològiques.

Les meues mermelades són de fruita de temporada com a taronja, taronja amb xocolata, llimó amb gíngebre, taronja caramelitzada, nespra... i de verdures, carbassó, pebrot roig, ceba, albergínia... Tinc unes 25 varietats que venc en Mercats de la Terra, tendes gourmet, fires ecològiques i d'artesania o directament en les finques ecològiques.

Treballa sola amb una mica d'ajuda de la família i a part dels productes de la meua horta compre a altres agricultors de la zona. El sucre és de canya integral ecològic així com tots els altres ingredients que faig servir, canyella, gíngebre... No use cap espessidor, ni tan sols agar-agar, perquè treballa a poc a poc, i posant amor en cada dolç que faig. Una mica a la manera del slow-food. Em dedique a això perquè m'encanta la rebosteria i fer coses que en consumir-se produïsquen plaure i que a més siguen sanes i per descomptat sense productes químics.

Pertany a la Cooperativa Integral Valenciana a Tornallom des de fa poc temps, i ara en el nucli de la zona espere començar a fer més coses.

Biobèrnia

Hortalisses i fruites ecològiques



Venda de verdures i fruites ecològiques en l'hort i repartiment de caixes personalitzades en herbolaris de la zona.

Sóc Susana Ferrando, agricultora ecològica des que vaig acabar els meus estudis d'Enginyeria Tècnica Agrícola fa 25 anys, ja que mai he volgut estar en una oficina i no estava d'acord amb l'agricultura química.

Abans em dedicava només al cultiu ecològic de fruiters a Callosa d'en Sarrià com a taronges, llimons, avocats, nespres i algun fruiter més, i em conreava les meues pròpies verdures. Fa 5 anys li plantegem aquest projecte a un amic que tenia un hort abandonat a Altea i li va agradar i ens ho va cedir perquè conrearem verdures ecològiques per a la venda. Em dedique a açò perquè és una manera de viure dignament de l'agricultura i preservar la terra ja que és el ben mes preuat que tenim. Així pose el meu gra d'arena per a poder trencar amb els grans circuits de producció i comercialització que no beneficien ni al consumidor ni al petit agricultor.

Pasta Fresca Bruna



Som dues persones, Inés i Montxo, a les quals ens agrada la pasta fresca, i que fa uns dos anys vam tenir la sort d'aprendre a fer-la.

El nostre ideari ens porta al moviment per la Sobirania Alimentària, i des d'aquest punt pensem a començar a fer pasta ecològica de qualitat per a oferir-la als grups de consum i altres persones i col·lectius afins.

Es tracta d'un procés artesanal, a petita escala, en el qual utilitzem farines ecològiques de proximitat. Elaborem pasta seca, i fresca per comanda.

Estem a Petrer, i participem en diferents iniciatives col·lectives, com a mercats, moneda social i intercanvis en la província.

El Banc de Llavors de la Comarca de l'Alacantí



Les llavors són font de vida i origen dels aliments, per açò és fonamental que el seu control recaiga en els camperols i camperoles i que es recupere el costum d'extraure i intercanviar llavors, fomentant les varietats tradicionals i ecològiques, i rebutjant les llavors transgèniques i les que provenen de grans empreses i multinacionals.

En paraules de Vandana Shiva (Premi Nobel Alternatiu): "El qui controla les llavors controla l'agricultura, el menjar i l'economia".

Segons la FAO (Organització de Nacions Unides per a l'Agricultura i l'Alimentació) des de començaments del segle passat, s'han perdut més del 75% de les varietats que alimentaven a l'ésser humà.

En haver-se perdut tanta diversitat genètica, els nostres sistemes naturals, ja no només els agraris, es troben en una situació d'alta vulnerabilitat. Ens trobem en una situació en la qual hi haurà menys capacitat de resposta davant un esdeveniment ecològic inesperat.

El Banc de Llavors de l'Alacantí forma part de l'associació Llavors d'Ací, que promou la conservació de la biodiversitat agrària al País Valencià, i que anima a la creació de Bancs de Llavors comarcals i la seua coordinació en xarxa, organitza fires d'intercanvi de llavors, xarrades i cursos relacionats amb la biodiversitat conreada.

Mercat **Arrels en Sant** **Joan d'Alacant**



Organitzat per la Plataforma per la Sobirania Alimentària, se celebra el segon diumenge de cada mes en la Plaça de l'Ajuntament, als matins a l'hivern i a les vesprades a l'estiu.

S'organitza des d'octubre de 2011 i ho formen al voltant de 14 puestos d'alimentació: formatges, fruites i verdures, pa, rebosteria, oli, cerveses, vins, conserves, menjar preparat, cosmètica natural, torrons, etc. Tots els productes són ecològics, de temporada i de proximitat.

Mercat **de la Terra** **en Xaló**



Mercat mensual d'aliments ecològics i tradicionals de la zona, que se celebra des de maig de 2013. Està organitzat per Agricultura i l'Ajuntament de Xaló, i té lloc el primer dissabte de cada mes en horari de matins en la Plaça Major.

A més d'alimentació, cada mes realitza també activitats relacionades amb els oficis tradicionals del poble i el saber local i popular.

<http://mercatcamperolarrels.wordpress.com>
www.facebook.com/mercatdelaterraxalo

Com lluitar per
una alimentació de qualitat

L'organització

Consumir aliments de proximitat i de temporada, y directament del productor/a requereix que els consumidors s'organitzin per a què funcionin els circuits curts de producció i comercialització

Organitzar-se per comprar directament al productor o a través d'intermediaris amb un fort component social, és una estratègia quotidiana que:

A Implica canvis en la nostra manera de vida i de consum cap a models més sostenibles

B Facilita accedir a aliments de qualitat

C Afavoreix el manteniment del nostre teixit camperol

D Impulsa la producció agroecològica



Sabies que el nombre de grups i consumidors de consum ecològic a l'Estat Espanyol no para de créixer? Segur que hi ha un a prop de casa teva... i si no és així, organitza't amb veïns i amics!

Sabies que l'Espai per un Comerç Just agrupa més de 30 organitzacions de tot l'Estat Espanyol i Portugal que ofereixen productes locals i d'importació seguint els principis que defineixen un aliment de qualitat?

+30

organitzacions de tot
l'Estat Espanyol i Portugal

Què és la Sobirania Alimentària?

Aquest concepte naix en 1996 en el si de La Via Campesina, moviment internacional que agrupa milions de camperols i camperoles, xicotets i mitjans productors, pobles sense terra, indígenes, migrants, treballadors i treballadores agrícoles de més de 150 organitzacions de 70 països.

La Sobirania Alimentària es defineix com el dret dels pobles a aliments nutritius i culturalment adequats, accessibles, produïts de forma sostenible i ecològica, i el seu dret a decidir el seu propi sistema alimentari i productiu. La sobirania alimentària posa a les persones que produeixen, distribueixen i consumeixen aliments en el cor dels sistemes i polítiques alimentàries, per sobre de les exigències dels mercats i de les empreses.

En el nostre territori existeixen moltes iniciatives de producció i consum que cerquen fer les coses d'una altra manera, que cerquen la sobirania alimentària. També hi ha moltes organitzacions socials, centres de recerca i mitjans de comunicació que denuncien les conseqüències del model alimentari predominant, algunes de les quals (pobresa de la pagesia en moltes parts del món, contaminació, problemes de salut, etc) hem vist en aquest quadern.

Aconseguir la sobirania alimentària és un objectiu que només podem aconseguir entre totes i tots, actuant de manera local i sabent que la nostra petita aportació quotidiana treballa en sintonia amb el de molts milers de persones a tot el món.



Mobilitzacions a Alacant durant el dia de la Lluita Camperola de 2012

La Plataforma per la Sobirania Alimentària del País Valencià

A l'octubre de 2009 es va formar la Plataforma per la Sobirania Alimentària del País Valencià, un moviment aglutinador i incliusiu a la participació d'organitzacions, productors i productores, grups de consum, horts comunitaris i, en general, tota persona preocupada per la sobirania alimentària.

El seu objectiu és generar aliances i cooperació per a la construcció de la Sobirania Alimentària en les nostres comarques. A més està en coordinació amb altres plataformes estatals i moviments internacionals com La Via Campesina.

Algunes activitats concretes són: trobades, i reunions de coordinació; accions de sensibilització i denúncia com a xarrades, celebració del Dia Internacional de la Lluita Camperola, accions contra els transgènics, etc.

Alguns temes prioritaris són: creació d'una certificació agroecològica participativa, promoure les relacions productors-consumidors, organització de mercats camperols, incidència política, lluita contra els transgènics, etc.

Des de la Plataforma per la Sobirania Alimentària del País Valencià s'han recopilat aquelles experiències que es relacionen amb la producció i venda d'aliments ecològics en un Mapatge que podràs trobar en la pàgina d'internet:

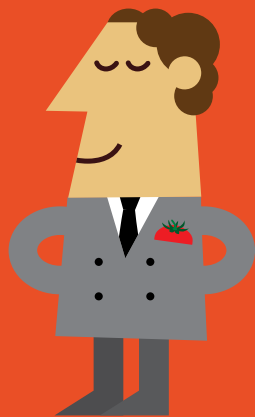
Suma més experiències o iniciatives. Contacta

Aquest mapatge està en contínua actualització, si coneixes alguna experiència productiva, grup de consum, hort comunitari, organització, etc. que no aparega en ell, pots enviar la informació des de la mateixa pàgina d'internet, o al correu: plataformasobalvalencia@gmail.com



Com lluitar per
una alimentació de qualitat

Incidència política



Canviar els nostres hàbits de consum és necessari, però no suficient. L'organització en cooperatives i grups de consum s'ha d'acompanyar d'una proposta política, si realment es vol enfrontar l'insostenible model de producció i comercialització industrial.



Sabies que a Catalunya es van recollir més de 100.000 signatures a favor d'una Iniciativa Legislativa Popular contra els transgènics que, si bé no va ser aprovada, va arribar al Parlament Català?



Sabies que la Plataforma Rural, representant a l'Estat Espanyol de La Via Campesina, que agrupa dos sindicats camperols, ONG i Organitzacions de Consumidors i consumidors sota el lema Per un món rural viu, planteja Accions d'incidència política a nivell estatal i europeu?



Com treballem contra els Transgènics?

En coordinació amb altres plataformes, col·lectius i organitzacions de tot l'Estat, la Plataforma per la Sobirania Alimentària realitza un ardu treball d'incidència i sensibilització al voltant dels transgènics i els impactes que aquests causen.

L'Estat espanyol és l'únic que conrea transgènics a gran escala de tota la Unió Europea, malgrat el rebuig de l'opinió pública i a les seues més que provats impactes. Sabem que els transgènics no són únicament una amenaça per a l'agricultura camperola, sinó que també generen desequilibris en els ecosistemes, que posen en perill la biodiversitat sense la qual la vida no és possible. No representa únicament riscos difícils de mesurar contra la nostra salut, sinó que a més atempta contra el dret a la informació i a poder decidir què mengem.

Som conscients que en lloc de reduir el fam en el món genera desequilibris soci-econòmics, i que després d'ells, augmenta el fam i les desigualtats i es dilapida la Sobirania Alimentària dels pobles.

Les accions contra els transgènics solen concentrar molta activitat durant la setmana Internacional de Lluita Camperola, al voltant del 17 d'abril, però aquest treball es realitza durant tot l'any i ha aconseguit que nombrosos municipis hagen declarat el seu rebuig a aquesta inhumana tecnologia, com són els casos d'Altea, Agres, Alcoi, Calp, Crevillent o Ontinyent, així com moltes províncies (Albacete, Palencia, Vitòria-Gasteiz, etc.), Comunitats Autònomes com Astúries, País Basc o Canàries, o països com França o Alemanya, els dirigents dels quals han entès els perills que comporta aquest tipus de cultius.



Quadern informatiu elaborat per la Plataforma

Obstacles a la producció local i artesanal

Una altra de les línies d'incidència de la Plataforma per la Sobirania Alimentària se centra en les barreres legislatives que impedeixen iniciatives productives xicotetes i de base local. Són normatives sense justificació raonable més que la de beneficiar a l'agroindústria.

Aquestes normatives comprenen infinitat d'àmbits que es refereixen als usos del sòl, l'àmbit laboral, la producció primària, l'elaboració i transformació d'aliments, el seu transport, i la venda dels mateixos.

En països com França, on la tradició elaboradora de formatges, mermelades i altres aliments és molt apreciada, s'han dotat de normatives específiques per a defensar aquelles produccions més emblemàtiques o que generen treball i revitalització dels entorns rurals.

El nostre treball en aquest sentit se centra principalment a tractar de denunciar aquelles normatives que, en lloc de defensar a productores i consumidors, únicament cerquen el benefici de les grans agroindústries.

A més tractem d'aconseguir excepcionalitats i certa flexibilitat que possibiliten activitats en una lògica basada en la producció d'aliments de qualitat. La unió i organització de petites iniciatives locals pot ser una bona eina per a la creació d'obradors compartits o en la generació de relacions basades en la confiança.



Referències i pàgines web

Plataforma per la Sobirania Alimentària del País Valencià

www.sobiraniaalimentariapv.org

Llavors d'ací

www.llavorsdaci.org

Revista Opcions

<http://opcions.org/es>

Revista Soberanía Alimentaria, Biodiversidad y Culturas

<http://soberaniaalimentaria.info>

Plataforma Rural

www.plataformarural.org

La Via Campesina

<http://viacampesina.org/es>

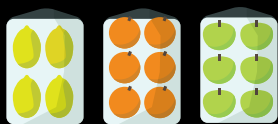
Consumo Responsable

www.consumoresponsable.org

Guia de consum responsable de l'Organització de Consumidors de Catalunya (en catalán)

www.ocuc.org/phocadownload/publicacions/guies-consum/consum%20responsable%20daliments%20la%20guia.pdf

On **NO ESTÀ** la qualitat d'un aliment?



Un aliment de qualitat **NO** és un **producte** presentat higiènicament en un embolcall de poliuretà al supermercat

On **ESTÀ** la qualitat d'un aliment?



Un aliment de qualitat és produït **respectant i conservant** els cicles de la natura i evitant el consum d'energies fòssils innecessàries



Un aliment de qualitat **permet viure dignament** a tots i totes les persones que ha aportat el seu treball des del camp fins a la taula



Un aliment de qualitat **és natural**, no presenta restes de químics de síntesi

