

AGROALIMENTACIÓN

Alimentos ecológicos y sociedad

Carmelo García Romero

Especialista en sistemas ecológicos ganaderos y terapias naturales. Sociedad española de Agricultura Ecológica. Toledo. Castilla-La Mancha. España.

Lola Puig Gasul

Terapeuta Naturista especializada en Alimentación-Nutrición y gastronomía. Asociación Mercados Món Ampordà Girona. Catalunya. España.

La agroalimentación ecológica/orgánica es una muy importante opción alimentaria que ha emergido con fuerza en el último decenio, como demanda social reglamentada en la Unión Europea (UE) (RE 834/2007; RE 889/2008, RE 505/2012), para aportar soluciones alternativas a la crisis sanitaria, medioambiental y sociológica de la sociedad, así como productiva del medio rural, por la falta de innovación y competitividad ante la crisis económica.

LA ALIMENTACIÓN ECOLÓGICA

En efecto, se trata de una gran apuesta europea por el desarrollo rural, que España no debe dejar pasar, porque induce al ahorro de costos de producción (se generan insumos propios), con un mayor valor añadido a costa de la calidad, contribuyendo a la protección de los recursos naturales y biodiversidad biológica, con una repercusión muy positiva sobre la salud, esperanza de vida y estado de bienestar, al ser el alimento ecológico un producto seguro, no contaminado, certificado por empresas acreditadas y organismos públicos de control, que garantizan la autenticidad y la seguridad alimentaria de la dieta mediterránea ecológica española, (Figura 1).

Las expectativas de la alimentación ecológica son excelentes, siempre y cuando se potencie un marketing adecuado de promoción y comercialización, como han hecho otros países de la UE (Alemania, Francia, Reino Unido), con un crecimiento anual muy positivo que cuenta con un espacio rural importante y cuota de mercado amplia para alcanzar altas cotas de competitividad. Sin embargo, la estrategia debe enfocarse a

// LAS EXPECTATIVAS DE LA ALIMENTACIÓN ECOLÓGICA SON EXCELENTES, SIEMPRE Y CUANDO SE POTENCIE UN MARKETING ADECUADO DE PROMOCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN, COMO HAN HECHO OTROS PAÍSES DE LA UE (ALEMANIA, FRANCIA, REINO UNIDO) //



FIGURA 1. La alimentación ecológica es una importante alternativa alimentaria para la sociedad. Productos de huerta ecológicos en el mercado local. Ecomercats/Ecomercados Món Empordà. Torroella de Montgrí. Girona Catalunya. España. Autora: Lola Puig.

conseguir un sólido desarrollo comercial del tejido agroindustrial que facilite la venta fluida en el mercado local, de forma directa a los consumidores, de ahí la importancia de desarrollar el comercio minorista de la pequeña y mediana empresa, al estar en claro desequilibrio con el producto exportado (60-80%), para dinamizar ese bajo consumo interno (8-15 euros/persona/año) y facilitar la salida de la producción primaria ecológica al

mercado, siendo una opción rural importante de venta los Ecomercados, como es el caso del proyecto puesto en marcha en la comarca de Empordà (Girona, Cataluña).

España, con sus más de 1.600.000 ha (>5% de la superficie agraria) de agricultura ecológica y el creciente aumento de la ganadería ecológica, que ya ha superado las 5.000 granjas, se está posicionando como un país clave al tener suficiente capacidad para atender la demanda interna y comercio exterior, claro esta siempre y cuando sepamos desarrollar una industria alimentaria ecológica artesanal, apoyada por una legislación que facilite la venta directa desde la propia finca, con alto contenido de calidad mediterránea y funcional, hecho diferencial frente a otros territorios europeos.



FIGURA 2. La ganadería ecológica mantiene la fertilidad de los ecosistemas, previene los incendios forestales, y aumenta la biodiversidad. Agrosilvosistemas ovinos ecológicos de secano. Raza Manchega ecológica en pastoreo y olivar Ecológico. Finca Agroecológica Bienvenida. Abenojar. Ciudad Real. Castilla-La Mancha. España. Autora: Carmen García-Romero Moreno.



FIGURA 3. Los alimentos ecológicos garantizan la autenticidad, calidad y seguridad alimentaria al consumidor. Aceite Ecológico Variedad Cornicabra. Alcudia Oro ecológico. Bodegas Baos S.A. Almodóvar del Campo. Valle de Alcudia. Ciudad Real. Castilla-La Mancha. España. Autor: Oscar Aceites Baos.

Sin embargo, dicha respuesta necesita una apuesta muy fuerte por la competitividad siempre apoyada en la investigación, formación y divulgación, recuperando la transferencia de tecnología ecológica a través de servicios de extensión agraria del territorio.

PRODUCCIÓN ECOLÓGICA Y DESARROLLO RURAL

Los alimentos ecológicos son todos aquellos procedentes de la agricultura y ganadería ecológica/orgánica, que han sido obtenidos y elaborados de acuerdo con las normas legales de la

Unión Europea. Se trata de métodos agroecológicos y biozootécnicos que mantienen la fertilidad de la tierra con materias orgánicas compostadas, sin utilizar sustancias químicas de síntesis, ni organismos genéticamente modificados, OGMs, (de consecuencias impredecibles para la biosfera), aplicando un manejo racional de los recursos locales (alternativas, rotaciones, pastoreo higiénico, etc., respetando el bienestar de los ganados, junto al uso racional de los productos naturales (fitoterapia, homeopatía, control biológico y sustancias fitobiológicas), que es la base del control y prevención de infecciones, enfermedades y/o plagas, cuyo objetivo es siempre el equilibrio y estabilidad de todos los agentes bióticos del ecosistema con los cultivos y ganadería ecológica, (Figura 2).

► Ventajas

Como consecuencia de lo anterior, el modelo ecológico aporta una serie de beneficios y ventajas, que inciden muy positivamente en un desarrollo rural competitivo y en el bienestar del consumidor, a saber:

- Garantiza la seguridad alimentaria y salud pública, se aporta mayor calidad nutritiva de alto valor biológico a las dietas

menús. El alimento ecológico es un instrumento potente de medicina preventiva (más barata que la medicina curativa) que tiene el estado en el sistema nacional de salud. En efecto más del 80% de las enfermedades que padecemos tienen relación directa con lo que comemos, de ahí la importancia de consumir dieta ecológica y particularmente suministrarla con regularidad a sectores sociales más vulnerables (población infantil, tercera edad, enfermos, deportistas).

- Preserva y fomenta los recursos naturales del ecosistema, aumenta la diversidad biológica, con ella los endemismos vegetales y se favorece la cría de las especies silvestres, como la perdiz roja Española (*Alectoris rufa*), hoy muy mestizada, y aves insectívoras, que juegan un papel relevante en el equilibrio natural.

- Protege y conserva los espacios naturales de alto valor biológico (parques naturales, red Natura), ejerciendo el pastoreo ecológico un férreo control de la biomasa inflamable que se traduce en prevención de los incendios forestales.

- Mejora la fertilidad, reciclado de nutrientes y actividad biológica del suelo, a través de las materias orgánicas, otorgando

una mayor estabilidad física; capacidad de retención de agua y protección frente la erosión del medio natural.

- Reduce los gases de efecto invernadero y se mitiga eficazmente el cambio climático, a través del manejo ecológico del suelo (abonos orgánicos compostados) y ganadería (pastoreo higiénico, rotación de cultivos y compostajes).

- Garantiza la conservación de la cultura agraria del sistema tradicional, los recursos locales, variedades vegetales, las joyas más valiosas del medio rural que secuestran los Organismos Genéticamente Modificados, y las razas ganaderas autóctonas, protegiendo su genotipo auténtico, salud y bienestar.

- Favorece la integración de la mujer y su unidad familiar en el medio rural, aumenta la demografía rural, las nuevas generaciones vuelven al campo, genera empleo rural, se disminuyen los gastos de la producción al limitar la entrada de insumos externos, a favor de la autosuficiencia y autoconsumo y empleo rural, lo que imprime competitividad al sistema, aportando un valor añadido que se queda en el campo, junto a las subvenciones recibidas.

CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ECOLÓGICOS

Los productos ecológicos en estos momentos son los únicos que nos ofrecen la garantía de ser alimento limpios de químicos y transgénicos, a no ser así no podemos hablar de alimentos, puesto que no podemos considerarlos como tal a las sustancias que una vez ingeridas alteran las funciones metabólicas del organismo. Por lo tanto un alimento ecológico está íntimamente relacionado con SALUD.

Por otro lado dentro del concepto de salud está la salud de la naturaleza y de todos los seres que la integran, es decir que

un producto ecológico lleva intrínseco el respeto por el medio ambiente y por todos los seres que han intervenido en su producción tanto a nivel de trato humano, social como profesional. Ecológico= sostenible y para eso sólo podemos hablar de semillas antiguas locales y razas animales autóctonas.

La producción ecológica facilita a su vez una mayor implicación social por lo tanto se crean puestos de trabajo mejorando la economía local. Por otro lado aseguramos el bienestar de las generaciones vegetales, animales y humanas y el ambiente presente y futuro.

Los productos ecológicos poseen la cantidad de nutrientes necesarios para ser ingeridos de forma totalmente equilibrada y saludable, estando desprovistos de sustancias o residuos que perjudican la salud y disminuyen su capacidad nutricional, (Figura 3).

Se conservan más tiempo al retener menos agua, poseen más vitamina C y antioxidantes de forma natural. A veces tienen un aspecto menos atractivo, en cambio sus características externas difieren en:

- Color: suele ser suave, dependiendo de la variedad, sin intervenciones de colorantes
- Textura: crujiente, firme, agradable al paladar.
- Brillo: la mayor parte de las veces mate o brillo natural dependiendo del alimento.
- Sabor: tradicional, auténtico, sabores de antes, puros sin máscaras.
- Aroma: muy perfumado, con todas las connotaciones aromáticas muy pronunciadas, agradable al gusto.
- Dureza: suelen conservarse muchos más días en refrigeración que un convencional.
- Calidad gastronómica: en cocina el producto ecológico es el que nos asegura una buena calidad de las recetas y la garantía de salud para el cliente. Por lo tanto el cocinero que cocina



FIGURA 4. Los ecomercados dinamizan la producción primaria ecológica y favorecen la venta directa con los consumidores. Ecomercats Món Empordà. Torroella de Montgrí. Girona Cataluña. España. Autora: Lola Puig.

con alimentos ecológicos tiene su éxito asegurado y su conciencia muy tranquila por tener garantizada la calidad del producto.

Además el alimento ecológico colabora con la economía local, dando trabajo a los productores del entorno más inmediato y mejorando el impacto medioambiental. Así, si nos organizáramos de forma coherente a nivel mundial todos desde nuestro entorno tendríamos asegurada la parte alimentaria.

ECOMERCADOS Y COMERCIO LOCAL

En la comarca del Empordà, Catalunya, España, se empezó un proyecto en 2007 que nació en base a la tertulia, desde la sociedad civil, con el objetivo claro de proteger las pequeñas iniciativas de productoras y productores de productos ecológicos locales, difundiéndolo y promocionando

sus proyectos. Para ello se escogió una plataforma común, los Ecomercats Món Empordà. Desde el comienzo en 2008 con los mercados hasta hoy, ha habido un incremento de un 30% de productores ecológicos.

Los Ecomercados Món Empordà son una Asociación sin ánimo de lucro llamada también Món Empordà, que pretenden ser mucho más que un simple mercado, es decir una plataforma para potenciar, defender y promocionar todas las iniciativas locales que se acerquen a la filosofía del proyecto. La asociación se propone crear mercados donde encontrar productos y servicios de la zona, hechos con materias primas limpias de químicos, de sustancias modificadas genéticamente, con filosofía de respeto a la naturaleza y que sigan criterios de sostenibilidad, con un intercambio directo entre productores y consumidores. Un mercado justo donde poder hacer tertulias, compartir, e in-



tercambiar conocimientos con gente afín a esta opción de vida. Un mercado con alma, auténtico, lleno de contenido y sentido.

Desde la Asociación tenemos claro que los mercados Món Empordà no se conviertan en un aparador o feria temática, queremos un mercado semanal práctico, funcional y auténtico donde los productores se puedan ganar la vida y los consumidores puedan disfrutar de los buenos productos de nuestra tierra, (Figura 4).

La Asociación de referencia dispone de una Comisión que tiene como finalidad la de seleccionar los servicios, productos y productores que cumplen la filosofía y normativa Món Empordà. Esta comisión tratará cada caso de una manera personalizada.

► Requisitos

El criterio básico en el que se basa la Comisión a la hora de valorar y seleccionar las propuestas es que sea un producto o servicio de productor, local y ecológico. Entendiendo por ello lo siguiente:

Productor

- Aquellos que hacen lo que vienen a vender.
- Puntualmente y como complemento se pueden ofrecer productos que no han hecho pero de origen local y ecológico.
- Los productores que no pueden asistir a todos los mercados pueden asociarse entre ellos y representar los productos de otros (sin incremento de precio).

Local

- Producido preferentemente en el Empordà y por extensión en el área de Girona o comarcas vecinas.
- Producto con “sentido” local, preferentemente de acuerdo con las tradiciones y las prácticas locales.

Ecológico

- Más allá de criterios orgánicos y biológicos, la producción ecológica la entendemos como una coherencia entre los recursos, la salud y el medio ambiente.
- Marco operativo: Normativas de referencia de la producción ecológica.
- La Comisión también valora el compromiso de conversión y la investigación de prácticas alternativas y populares.

Los mercados Món Empordà son unos mercados semanales donde el consumidor puede comprar directamente al productor productos locales, ecológicos y de calidad. También son espacios de arte, música, espectáculos infantiles, espacios para recuperar los valores de nuestra tierra y el respeto por el medio ambiente.

En estos mercados podemos encontrar: fruta, verdura, hierbas, plantas aromáticas, panes de cereales antiguos cocidos en horno de leña, lácteos de vaca y de oveja de raza recuperada, huevos, embuti-

OTROS EJEMPLOS DE COMERCIALIZACIÓN ECOLÓGICA

Otra iniciativa importante dentro de nuestra sociedad que está funcionando muy bien en Cataluña (Taula de Treball de Menjadors Escolars Ecològics) y en algunos otros puntos de España, como Andalucía, es la implantación de los alimentos ecológicos en los centros escolares, centros de discapacitados y en los hospitales. Se ha demostrado que han mejorado los rendimientos escolares, han bajado las bajas y han ahorrado medicación.

Y por último mencionar la Red de Cocineros Terra Madre de Slow Food con el concepto de Restaurantes km 0 (cerca de 100 en la Península Ibérica, España) que trabajan con alimentos limpios de químicos, locales, de la temporada, de pesca de artes menores, con una declaración directa a trabajar sin transgénicos de variedades o especies antiguas y autóctonas para preservar la Biodiversidad planetaria y proteger el medio ambiente desde el corazón.

dos, miel, cervezas, infusiones, chocolate, carne de ternera, cordero, pollo y cerdo, setas y trufas, planteles y semillas, jabones y cosmética natural, un-

güentos, detergentes, un espartero, un herrero, cesteros, platos de cerámica, velas de cera de abejas, pasteles, tofu y seitan a granel, frutos secos, legumbres.