

Recetas tradicionales para mejorar tu salud y frenar el cambio climático



CONGRESO MENUdaTIERRA. CONCLUSIONES

1. Es necesario promover y preservar el modelo de agricultura familiar como base para un cambio del modelo alimentario y mantener un mundo rural vivo.
2. La producción de alimentos no puede dejar de lado el cuidado de las personas igual que debemos cuidar al medio ambiente. La producción ecológica y la agroecología son los modelos a seguir.
3. La producción ha de aprovechar todos los recursos que ofrece la finca favoreciendo la economía circular y adaptándose a los ritmos de la naturaleza, tanto de las plantas como de los animales. De esta forma se es más resiliente a los efectos del cambio climático.
4. Antes la gente solo consumía lo que había en su entorno. La Revolución Verde llenó el campo de tecnología y de productos químicos, pero no ha solucionado el problema del hambre. La mejora genética ha generado una degradación de los contenidos de nutrientes de las plantas que ya no alimentan bien a la población. Esto es más grave en las semillas híbridas y transgénicas. Es necesario recuperar las semillas tradicionales y las variedades locales.
5. Los precios de los alimentos deberían ajustarse al coste real de producción y no a las especulaciones de un mercado global. Si se comercializan los productos fuera de la lógica de mercado se escapa a los efectos de las crisis y se consigue un precio justo para todos los actores de la cadena.
6. Se necesita aumentar la sensibilización de las personas consumidoras para que sepan reconocer el valor añadido de los alimentos ecológicos y locales. Muchas veces los proyectos más pequeños se sostienen gracias al apoyo de las familias.
7. Los mercados han de ser capaces de adaptarse a los nuevos retos, conociendo las necesidades de sus clientes y apoyando a los pequeños productores facilitándoles su trabajo.
8. La escuela es clave para sensibilizar desde la infancia sobre la importancia de una alimentación sana y sostenible.
9. La compra pública es un importante motor para impulsar la producción y el consumo de productos ecológicos y locales. Las administraciones han de adaptar los pliegos de condiciones de los concursos públicos para facilitar la introducción de alimentos ecológicos y locales, así como el acceso de cooperativas y pequeñas iniciativas.
10. Se necesita un salto de escala a nivel de producción para poder dar respuesta a las necesidades de la restauración colectiva. Las cooperativas de productores son

Recetas tradicionales para mejorar tu salud y frenar el cambio climático



una buena opción. También se necesitan formatos adaptados por parte de las empresas transformadoras de alimentos ecológicos.

11. El gran reto de la restauración colectiva es impulsar un diálogo entre todos los sectores que participan, donde los principios y el marco del debate y los acuerdos sea la garantía de un precio justo para la parte productora, un precio accesible y un acceso universal para la parte consumidora y unas condiciones dignas para la parte trabajadora.
12. El mercado coopta constantemente el término sostenible. El sistema se agarra a las palabras y las devuelve en forma de producto de consumo. Es imposible la convivencia entre el pequeño productor y la gran agroindustria.
13. Hoy en día la alimentación saludable y sostenible es un privilegio y no es un derecho. Está destinada a la gente que económicamente se lo puede permitir y supone la vulneración del derecho a la alimentación justa para toda la población.
14. Hemos perdido la capacidad de vivir en comunidad y es algo imprescindible para sacar adelante proyectos agroecológicos. La participación es básica para que los proyectos sean exitosos.

IDEAS CLAVES DE LAS MESAS REDONDAS

Mesa Redonda "La producción ecológica como base para una alimentación sostenible"

Moderadora: Montse Escutia. Asociación Vida Sana

Ramón Roa. Proyecto Agroecológico Tierra Papel Tijera
Iker Ulibarri. Queso y Txakoli Ulibarri Artzaiak
Pablo Jordá. Herbes del Molí

Ramón Roa. "Hemos de cambiar la conciencia desde la infancia para que la agricultura y la ganadería sean una opción laboral digna."

Iker Ulibarri. "Se deberían reconquistar los valores y los sistemas de producción: los sistemas ganaderos, las rotaciones de cultivo. Los sistemas tradicionales eran sistemas infinitos. La producción industrial agota el medio y provoca el abandono de las zonas poco productivas."

Pablo Jordá. "Se necesitan más campesinos con sistemas productivos ligados a la zona, con proyectos de proximidad. El planeta nos ha dado en cada zona lo que necesitamos"



Recetas tradicionales para mejorar tu salud y frenar el cambio climático

para vivir en salud. No es necesario traer nada de fuera. Hemos olvidado nuestros superalimentos locales.”

La agricultura familiar es la clave para mantener un mundo rural vivo. La agricultura familiar es de una escala más pequeña y manejable que de espacio a más personas evitando el acaparamiento de tierras. Para que sea económicamente sostenible la clave es la diversificación y el control de la comercialización.

Es necesario promover una agricultura que recupere los suelos y cuide el entorno.

La agroecología tiene como base la producción ecológica pero incorpora el cuidado de las personas. Se ha de incluir a otros actores de la cadena para decidir conjuntamente un precio justo para todo el mundo.

Las empresas más grandes pueden ayudar y dar trabajo a otros productores, formándolos y ofreciéndoles una vía de comercialización, acordando un precio que sea justo para ellos.

Hay que encontrar vías alternativas para aprovechar cosechas que se han perdido para una vía de comercialización, por ejemplo, producir aceites esenciales de plantas medicinales que no se pueden comercializar directamente o transformar frutas y verduras.

La producción ha de aprovechar todos los recursos que ofrece la finca favoreciendo la economía circular y adaptándose a los ritmos de la naturaleza, tanto de las plantas como de los animales en la ganadería. El manejo de los animales se ha de adaptar a la climatología de la zona. Si hay suficiente producción de hierba no es necesaria la transhumancia.

Una parte de la producción se destina a autoconsumo.

Como afecta la crisis económica en el precio de los productos ecológicos.

Los proyectos que salen de las lógicas del mercado escapan más fácilmente a las fluctuaciones del mercado. Los precios se han de pactar anualmente para que todos los actores de la cadena reciban su precio justo y estar al margen de la especulación global. Es posible ofrecer precios más bajos cuando en el mercado global están más altos. El precio se ajusta a la producción y no tienen tantas fluctuaciones. De esta forma las personas consumidoras tienen precios más fijos y pueden organizar mejor su economía. El precio apoya un modelo de agricultura que huye de las especulaciones que muchas veces no tienen nada que ver con lo que pasa en el campo.

Algunas empresas han hecho un esfuerzo para bajar precios y que las personas consumidoras puedan seguir apostando por los productos ecológicos. La pandemia tuvo un fuerte impacto en las cosechas ya que los agricultores no se podían mover para

Recetas tradicionales para mejorar tu salud y frenar el cambio climático



atender sus campos en el momento conveniente. Los precios siempre están ligados a pagar un precio justo a los productores.

El precio también ha de reflejar la sostenibilidad del sistema. Los productores tienen jornadas de trabajo muy largas y eso no se puede repercutir en el precio porque no se podría pagar.

¿Es más resiliente la producción ecológica?

El modelo de producción han de enfocarse a que un año malo sea aceptable sin esperar grandes rendimientos. De esta forma un mal año climático no pone en riesgo la producción. Se han de tener razas y variedades rústicas adaptadas a fluctuaciones climatológicas. La resiliencia es saber vivir con lo que tienes y donde estás.

El cambio climático está afectando el desarrollo de las plagas. Sin frío aumentan las poblaciones y en producción ecológica son más difíciles de controlar.

Es muy difícil la planificación de los cultivos porque los patrones climatológicos han cambiado. Las variedades más productivas están poco adaptadas y proporcionalmente bajan mucho la productividad frente a adversidades climáticas. Las variedades tradicionales de una determinada zona, anteriores a la revolución verde, son más estables con mermas inferiores en años malos. Se pone el ejemplo de pérdidas del 25% en trigo mientras que vecinos convencionales las han tenido del 60%. A eso se suma la falta de control sobre el precio y por tanto el impacto en la economía de la explotación es mucho mayor.

¿Qué buscan las personas consumidoras en los productos ecológicos?

Un producto más sano y nutritivo y un apoyo al sector primario. Es la manera de involucrarse en la parte productiva. Se busca un producto diferenciado y de proximidad, que tenga una repercusión positiva en su entorno. Se consiguen sabores más auténticos. Se busca la calidad y las propiedades organolépticas. Para favorecer la labor de las tiendas se renuncia a vender on line directamente a las personas consumidoras.

La venta directa es una opción muy importante. Muchos clientes no saben que es ecológico, pero cuando lo prueban saben apreciar la diferencia. Despiertan sabores de los alimentos que se comían antes.

Las personas consumidoras pueden visitar la finca y conocer de primera mano el sistema de producción.

Recetas tradicionales para mejorar tu salud y frenar el cambio climático



Mesa Redonda “Retos y Oportunidades en la Comercialización de Productos Ecológicos en Euskadi”

Modera: Diego Roig. Asociación Vida Sana
Ana Lametti. Propietaria de tienda asociada a Izarbide
Ion Uranga. Jefe de Desarrollo de Producto Local del Grupo Uvesco
Mikel Munduate. Director Comercial Hazibio

Ana Lametti: “Tejer red: una oportunidad para abordar los retos de la realidad de manera conjunta entre fabricantes, distribuidores, tiendas y personas consumidoras”

Ion Uranga: “Los supermercados han de apostar por el producto ecológico y ser flexibles con los productores con los que ha de existir una buena comunicación”

Mikel Munduate: “Los productores han de ser los que marquen el precio en función de sus costes. No ha de ser el comercio quien decida el precio”

La comercialización es el campo donde se está produciendo la mayor revolución del sector ecológico en los últimos años con cambios importantes en los canales de comercialización.

Redes de tiendas de proximidad, apoyan estar a pie de cayo en los pueblos.

Las redes de tiendas permiten hacer fuerza, establecer objetivos, compartir información y hacerse más visible en un mercado cada vez más complicado.

Principales retos del sector ecológico:

Los actores tienen diverso tamaño y compiten por el mismo mercado, por eso es importante tejer redes y trabajar todos juntos.

La pandemia ha sido uno de los grandes desafíos y ha sido necesario resistir y adaptarse. En los últimos años ha aumentado la oferta, pero no la demanda.

Las grandes superficies ya ofrecen producto ecológico lo que permite llegar a más gente pero no hay información en esos canales y se genera confusión.

Se necesita más sensibilización a las personas consumidoras. Las tiendas especializadas tienen más opciones de llevar a cabo esta labor.

Es necesario reciclarse sin perder la esencia de tienda.

Hay condicionantes globales y locales del entorno: cambio climático, inflación, guerra de Ucrania.

El consumidor es más sensible a los precios.

La cesta de la compra se mantiene pero el consumidor está más abierto a cambiar.



Recetas tradicionales para mejorar tu salud y frenar el cambio climático

No se compran grandes cantidades, se compra menos y más frecuentemente. Por temas económicos y para evitar el desperdicio.

Las marcas blancas aumentan su volumen de venta. Son casi un 50% de las ventas en España.

Es necesario conocer a los consumidores.

El crecimiento del sector debería basarse en el producto local y la pequeña empresa. Las grandes multinacionales y los grandes productores se han apuntado al carro y se llevan una parte importante del crecimiento.

Fomentar la accesibilidad y consumo a nivel local:

Se necesita sensibilización y educación para que el consumidor sepa diferenciar. Dar a conocer las ventajas de consumir alimentos ecológicos, lo que implica para la salud y para el medio ambiente. Hay confusión con otros conceptos: vegano, envase sostenible, slowfood, etc.

Se necesitan políticas públicas y fomentar la educación en las escuelas.

Se necesita fomentar la demanda para favorecer la producción local.

Hay muchas personas que todavía no conocen los productos ecológicos no saben distinguirlos.

Los proveedores han de dar un buen servicio y ser profesionales.

Fomentar las cadenas cortas de comercialización, favoreciendo su funcionamiento y limitando la burocracia.

La accesibilidad actualmente es buena ya que los productos ecológicos están en todos los canales.

Papel de las administraciones para fomentar el sector ecológico

Las políticas públicas y la legislación deberían favorecer los cambios a mayor escala.

Se necesitan políticas educativas en todos segmentos de la población e introducir los alimentos ecológicos en comedores ecológicos. La alimentación ecológica no ha de ser una alimentación gourmet.

Las políticas sanitarias también deben ir encaminadas a fomentar el producto ecológico como una forma de alimentarse de forma sana.

Se debe garantizar la total fiabilidad de la certificación ecológica.

Retos ambientales. Como los mejora la AE

La AE es la clave por las condiciones de producción, sin productos fitosanitarios y en concordancia con la naturaleza. Permite un uso eficiente de los recursos.

Son sistemas más sostenibles. La tierra es de donde parte toda la cadena del sistema alimentario.

Recetas tradicionales para mejorar tu salud y frenar el cambio climático



Los productos fitosanitarios y abonos químicos se obtienen mediante energías fósiles y favorece el calentamiento global.

Muchos pequeños productores obtienen su rentabilidad gracias al compromiso de las familias y a la ayuda de hosteleros y comercializadores para facilitar su trabajo. Las alianzas son la clave para el desarrollo del producto ecológico y local. El sistema no favorece a los pequeños.

Para que un productor se decida a reconvertirse a la producción ecológica es necesario un asesoramiento y apoyo por parte de la administración.

Los productores sufren de una gran inestabilidad y solo la complicidad con los canales de comercialización y la flexibilidad de los compradores les pueden ayudar.

Mesa Redonda “La oportunidad de la restauración colectiva como motor de la introducción de productos ecológicos al consumo”

Modera: Montse Escutia. Asociación Vida Sana.

Fede Pachá. Director y Head Chef de Fede Pacha & Co

Paola Hernández. Coordinadora de proyectos de Mensa Cívica

Jon Garai. Gerente Ekoalde

Fede Pachá: “Comer es un acto político” Alain Ducas. Restaurador con estrellas Michelin.

Paola Hernández: “Es necesario movilizarse desde la base y participar en procesos participativos, empujando a las administraciones”

Jon Garai: “El gran reto de la restauración colectiva es impulsar un diálogo entre todos los sectores que participan, donde los principios y el marco del debate y los acuerdos sea la garantía de un precio justo para la parte productora, un precio accesible y un acceso universal para la parte consumidora y unas condiciones dignas para la parte trabajadora.”

Principales retos de la restauración colectiva para introducir los alimentos ecológicos y locales

Hay una duda razonable respecto saber la voluntad real de poder introducir alimentos ecológicos en la restauración colectiva.

Es necesario coordinar la demanda con la oferta. No es fácil tener una oferta suficiente y bien estructurada para satisfacer la demanda. Si la demanda es muy fuerte falta volumen.



Recetas tradicionales para mejorar tu salud y frenar el cambio climático

El uso de producto local garantiza el suministro en caso de factores que impidan la importación de alimentos. Es necesario mejorar la logística de comercialización del producto local.

Se necesita incidir en la educación. Los comedores escolares

Es necesario más coherencia política. La PAC ha perdido la oportunidad de introducir todos los retos del Pacto Verde en sus políticas. Se necesita un consenso político para establecer unos mínimos de compra pública de alimentación sana y sostenible a todos los niveles.

Se necesita una mayor estructuración del sector a nivel productivo y de comercialización.

La temporalidad del producto local no siempre es bien aceptada en restauración colectiva.

Los formatos en los que se vende el producto ecológico no están adaptados a la restauración colectiva. Es difícil encontrar formatos grandes.

Propuesta: crear una mesa de coordinación entre productores, distribuidores, agentes, restauradores y consumidores.

Políticas públicas y restauración colectiva

A nivel europeo hay diferentes estrategias y planes de acción que apoyan el uso de alimentos ecológicos en restauración colectiva. Se habla de un 25% de productos ecológicos en la restauración colectiva. Hay una campaña europea para impulsarlo ("Buy Better Food"). Se está negociando dentro de la propuesta de ley de Sistemas Alimentarios Sostenibles. Se basa en 7 criterios:

Alimentación saludable

Economía social y derechos laborales

Acción climática

Productos ecológicos y otros productos agroecológicos

Comercio justo

Apoyo a los pequeños Agricultores

Normas de Bienestar animal

El objetivo del 25% de alimentos ecológicos es una meta, pero hay que acompañar a las administraciones con objetivos realistas y evaluables en base a los productos que tienen a su disposición. Otros países europeos ya han incorporado mínimos obligatorios. En España el Ministerio de Consumo lanzó una consulta, pero en algunos sectores como los comedores escolares no se ha resuelto.

Navarra obliga a que todos los departamentos del gobierno de Navarra a compra pública sostenible. Esto ha permitido introducir alimentos ecológicos en los comedores

Recetas tradicionales para mejorar tu salud y frenar el cambio climático

escolares. Se ha triplicado la venta de productos ecológicos en dos años. Anualmente se venden 80.000kg de verdura y 100.000kg de fruta en este canal. Cuando se apuesta por el producto ecológico a nivel público se obtienen resultados.

A veces las políticas es mejor que vayan de abajo arriba, con propuestas del sector privado que reciben el apoyo de las administraciones públicas: por ejemplo, la creación de una cocina central y centro de transformación de alimentos que luego se sirven a distintos comedores que ha recibido el apoyo del ayuntamiento, Diputación y Gobierno Vasco.

Restauración colectiva y certificaciones

Hay mucho debate respecto a la certificación del producto (existen unos 400 a nivel mundial relativos a la alimentación). A veces la evaluación no es muy rigurosa.

Se intenta desarrollar una certificación del servicio, en Catalunya el sello Ecolocal, Intereco ofrece también una certificación.

El sistema exige que el producto esté certificado. Los pliegos para los concursos van variando y hay bastante confusión con los diferentes certificados.

Certificar un comedor es difícil porque trabajar al 100% en ecológico es casi imposible en la restauración. Se deberían dar facilidades para identificar platos que estén elaborados con producto eco.

Las certificaciones son caras y suponen un sobre coste.

Principales barreras

La principal no es el precio. No es real en la actualidad. El producto local, ecológico y de temporada puede llegar a estar incluso más barato que el convencional.

Es el precio en el momento que la mejor oferta es la que prima para ganar un concurso. Se quiere hacer, pero no se quiere pagar más. Se ha demostrado que es posible.

Las empresas han de tener un acompañamiento para poder hacerlo: cocineros, monitores y familias. Esa ayuda es una barrera.

La logística y la distribución: es necesario profesionalizar el canal. Tener oferta suficiente y un buen servicio frente a la demanda. Diálogos de mercado: administración más empresas se han de unir en base a un menú y fijar los criterios.

Los pliegos de condiciones de los concursos públicos no lo facilitan. Los criterios de carácter ambiental son difíciles de introducir.

Se necesita invertir para adaptar las cocinas, los menús y las recetas.

La ambición se ha de aumentar de forma gradual: frutas y verduras es lo más fácil.

Es necesario educar a los usuarios y establecer un diálogo.

No hay formatos adecuados para la restauración colectiva.

Recetas tradicionales para mejorar tu salud y frenar el cambio climático



Papel de los pequeños productores en este tipo de canal

Se necesita un salto de escala para poder vender a la restauración colectiva. Organizarse y unirse es una de las formas básicas.

Hay que ayudar a la parte productora en su nacimiento.

En los pliegos de condiciones, en los menús, se ha de tener en cuenta la temporalidad de la producción.

Los productores ecológicos cuidan de nuestra tierra. Las administraciones públicas deberían valorarlo y premiarlo.

Se ofrecen ventanas de oportunidad para la incorporación de jóvenes al sector agrario. Por desgracia, cada vez se pierden más productores y los incentivos a través de la compra pública ayudaría a que muchos continúen con su actividad.

2-3.000€ millones anuales mueve la restauración colectiva pública al año. Los concursos deberían ofrecer lotes a los que tengan acceso pequeños productores o cooperativas de productores.

Mesa redonda "Promoviendo la alimentación sostenible desde las entidades"

Modera: Montse Escutia. Asociación Vida Sana

Enrique Banet. Fundación Galicia Verde

Eneko Viñuela. Coordinador de Justicia Alimentaria

Maritxu Arroyo. Asociación Bizilur

Enrique Banet. "Sería necesario llevar a cabo un análisis de los contenidos de nutrientes de los alimentos para demostrar que hoy en día son pobre en ellos y sacian, pero no alimentan"

" Todos tendríamos que conocer la verdad, debería haber debates públicos y que no se nos oculten las cosas"

Eneko Viñuela. "Hay lobbies empresariales casi mafiosos que tienen más poder que las administraciones. Hay que quitarles poder para poder construir un modelo alimentario diferente"

"La población ha de tener capacidad crítica para saber cuando la están engañando en el consumo, y luego que cada uno decida lo que quiera"

Maritxu Arroyo. "Las instituciones deberían llevar a cabo política pública alimentaria real y liberar a muchas grandes infraestructuras para que se pudiera cultivar en esas tierras"



Recetas tradicionales para mejorar tu salud y frenar el cambio climático



“Las personas deberían plantearse un reto durante un tiempo limitado y ver a que productos puede acceder y hasta que nivel puede cambiar su modelo”.

Todas las personas tienen derecho a acceder a una buena alimentación, especialmente las personas en situación de exclusión social.

Debemos cuestionarnos qué es el término sostenible. Hoy en día se habla de ello en todas las grandes cadenas de distribución. Nos están usurpando el término sostenible. Ya hace tiempo que la alimentación es una mercancía, pero como ahora lo que vende es lo verde también el negocio alimentario se apunta al carro de lo verde.

Hoy en día la alimentación saludable es un privilegio y no es un derecho. Está destinada a la gente que económicamente se lo puede permitir y supone la vulneración del derecho a la alimentación justa para toda la población.

Hemos de empezar a deconstruir todo lo que ha creado la gran industria. Por ejemplo, en Árabá hay una gran empresa de Almería que ha instalado un invernadero muy grande produciendo tomates hidropónicos de forma intensiva pero lo enmascara como sostenible porque es km0. Los empleos que están creando no son empleos dignos. Se ha construido con dinero público y se ha facilitado la creación de nuevas canalizaciones e infraestructuras. La administración pública está promoviendo un modelo de producción de alimentos son personas.

En todos los canales infantiles se promociona el modelo alimentario industrial con anuncios de comida basura. También en los canales de la televisión pública.

Para construir un modelo alimentario sostenible hay que denunciar y ayudar a desmontar el sistema alimentario actual.

Es muy importante trabajar dentro de los centros escolares para impregnarlos de lo que significa una alimentación sostenible. Pero la realidad en el comedor escolar es muy distinta. La comida es precalentada y transportada a grandes distancias. Este modelo va en contra de la educación.

Hoy en día los concursos públicos para comedores escolares solo son accesibles para grandes empresas. Hoy en día, con la inflación, se ha bajado todavía más la calidad de los alimentos en los menús escolares.

Los comedores escolares permiten que la alimentación saludable y sostenible sea universal porque no depende de la economía de las familias.

Se necesita investigar para saber cuáles son las tendencias del sistema alimentario.

La mayor parte de la población no entiende las etiquetas de los alimentos.

Antes la gente solo consumía lo que había en su entorno. La Revolución Verde llenó el campo de tecnología y de productos químicos, pero no ha solucionado el problema del hambre. La mejora genética ha generado una degradación de los contenidos de nutrientes de las plantas que ya no alimentan bien a la población. Esto es más grave en las semillas híbridas y transgénicas. Es necesario recuperar las semillas tradicionales.



Recetas tradicionales para mejorar tu salud y frenar el cambio climático

Proyecto Corredores Verdes: hacer corredores de producción de alimento alrededor de las ciudades para asegurarse el suministro independientemente de la situación mundial. Hay un acuerdo entre productores y consumidores.

La agricultura ha de estar al servicio de las personas y proporcionarles una alimentación de calidad: agricultura ecosocial. El agricultor ha de recibir el precio justo por su trabajo y el consumidor ha de poder comprar alimentos de calidad.

Como comunicar como entidad lo que es la alimentación sostenible

Es muy difícil. El mercado coopta constantemente el término sostenible. El sistema se agarra a las palabras y las devuelve en forma de producto de consumo. Es imposible la convivencia entre el pequeño productor y la gran agroindustria.

Lo importante es el valor de lo social. Solo es sostenible si el proyecto tiene un valor social en su entorno. Una gran superficie puede vender ecológico, pero no puede vender social.

Hay una gran confusión de términos entre las personas consumidoras. La recomendación es hacer lo más lógico: como lo más ecológico y lo más local que te puedas permitir.

No se puede considerar ecológico un producto que viene de muy lejos, aunque esté certificado como ecológico. El sistema alimentario hay que abordarlo globalmente.

Hasta que punto las entidades asumen el papel que debería tener la administración pública.

Muchas veces la administración pública hace todo lo contrario e incluso pone trabas al trabajo de las entidades.

La administración siempre va por detrás del movimiento social. Y van a hacer las cosas cuando quieren. No cuando existe la demanda del movimiento social. El político no tiene el poder. Lo tienen las grandes cadenas de distribución y el lobby empresarial de la industria alimentaria. Los movimientos sociales están para denunciar y tirar del carro.

La sociedad se organiza para cubrir las demandas a las que no llega la administración. Las políticas públicas, especialmente las europeas, van en contra del modelo alimentario que promueven las entidades. Se potencia que haya pocos agricultores dedicados a productos de exportación como el vino o el aceite. Los otros productos mayoritariamente se importan de otros países.

Las entidades sociales, más que asumir el papel de la administración se defienden para poner en marcha iniciativas que demuestren que su modelo es posible. El dinero público es de todos y no debería gastarse en potenciar a la agroindustria.



Recetas tradicionales para mejorar tu salud y frenar el cambio climático



Mesa redonda "Recuperando la tradición para una cocina más sana y sostenible"

Moderador: Alf Mota. Ecochef y contenidos de ecogastronomía

Satxa Zeberio. Gerente de Bio-K

César Lema. Dr. Biología. Aprovechamiento de recursos silvestres

Marijo Imaz Gurrutxaga. Ayuntamiento de Orduña

Importancia de la recuperación de la cultura alimentaria y de las variedades locales.

Dinamización de proyectos para impulsar el sector primario: plan de desarrollo agroecológico. Como respuesta a una crisis económica y de otros sectores como la industria. Se dinamiza toda la cadena de valor desde la producción hasta el consumo.

Uno de los ejes de actuación: dietas sanas y sostenibles.

Recuperación de saberes: producción ligada a la tierra, recuperación de variedades.

Comercialización local: mercados, restauración, comedores públicos (escuela y residencia de 3ª edad).

En la comunidad se ha de generar la necesidad de alimentarse bien. Muchas veces la gente se siente culpabilizada por no poder alimentarse mejor. Trabajar la justicia alimentaria.

Prospección de variedades locales, muchas conservadas en huertos locales. En una finca municipal se crea un huerto frutal de variedades autóctonas de manzano. Proyecto con las escuelas del municipio para recolectar las manzanas y hacer zumo de manzana que el ayuntamiento usa como obsequio.

En las escuelas se introducen recetas tradicionales para despertar ese gusto desde la infancia.

Los productos artesanales son más caros y es complicado hacer llegar a las personas consumidoras el valor añadido que supone utilizar como materia prima productos locales. Son productos con muchos valores añadidos: cuidado de la materia prima desde el inicio, preservación de variedades locales, protección del medio, se evita transporte a largas distancias, se genera economía en zonas rurales.

Tradicionalmente se han desarrollado sistemas naturales de transformación como las fermentaciones para poder conservar los alimentos durante más tiempo.

Se ha perdido la cultura de saber la temporalidad de los alimentos porque hoy en día tenemos de todo en el supermercado durante todo el año.

La recolección es una actividad tradicional que la humanidad ha llevado a cabo durante miles de años. Mucho más que la agricultura y la ganadería. La encina es uno de los

Recetas tradicionales para mejorar tu salud y frenar el cambio climático

árboles más presentes en Europa y la bellota fue una importante fuente de hidratos de carbono durante miles de años. Según la FAO, una persona adulta podría alimentarse solo de bellotas. Si un tercio de nuestra alimentación fuera de recolección se reduciría muchísimo el impacto de la producción de alimentos disminuiría mucho. Los cultivos anuales como los cereales son poco sostenibles y ocupan mucho territorio.

La recolección de alimentos permite una mayor soberanía alimentaria.

Si no partimos de recuperar la calidad humana, aprender a convivir y a negociar para tomar decisiones, será difícil cambiar el modelo alimentario. Hemos perdido la capacidad de vivir en comunidad y es algo imprescindible para sacar adelante proyectos agroecológicos. La participación es básica para que los proyectos sean exitosos.

Nos hemos convertido en una sociedad muy dependiente de los que nos ofrece el mercado. Hemos perdido el conocimiento de lo que supone la producción de alimentos. Actualmente hay municipios trabajando en clave de desarrollar un sistema alimentario territorializado. Muchos se agrupan dentro de la Red de Municipios por la Agroecología. Son municipios de todos los tamaños. Es más fácil generar comunidad en un entorno más pequeño y son más estables a lo largo del tiempo. La estrategia se mantiene porque se convierte en la estrategia de las personas. Se avanza si las personas quieren avanzar porque hay pocos recursos económicos.

¿Cómo hacer llegar el mensaje a los más jóvenes?

Es importante ofrecer una alimentación que sea sabrosa.

Es fundamental introducirlo en la educación ya desde las primeras etapas.

Las familias han de ser coherentes. Los olores de nuestra infancia quedan fijados en el cerebro. La juventud es un momento de revelarse contra todo, pero si durante la infancia se ha estado en contacto con una buena alimentación, cuando se es adulto hay más posibilidades de volver.

Muchas veces no hay un buen modelo alimentario en las familias. Es importante que lo tengan en las escuelas.

La gente joven han de relacionar la forma de alimentarse con su impacto medioambiental. Hay muchos jóvenes sensibilizados con el medio ambiente.

Actualmente hay muchas modas alimentarias que favorecen la desinformación entre los más jóvenes. Existe mucha desinformación que también afecta a los adultos.

Los niños tienen curiosidad, pero a veces las familias les condicionan pensando que un determinado alimento no les gustará.