

Alimentos VIAXEIROS

DECIDES O QUE COMES?

- Cantos milleiros de quilómetros viaxaron os alimentos que consumes?
- Canto petróleo queimaron polo camiño ou levan no seu envase?
- Sabes se consumes transxénicos?
- Sabes se os teus alimentos levan tóxicos?
- Canto do que pagas vai parar á/ao labrega/o?

Petroalimentos e alimentos viaxeiros:

Os alimentos industriais consomen grandes cantidades de petróleo (en forma de abonos, pesticidas, transporte e envasado). A agroindustria é responsable de entre o 17 e o 32% das emisións de mudanza climática. O petróleo é causa de guerras e da destrución ambiental.

Calcúlase que na actualidade, a maior parte dos alimentos viaxa entre 2.500 e 4.000 quilómetros antes de ser consumidos, un 25 por cento máis que en 1980. Atopámonos ante unha situación totalmente insustentable onde, por exemplo, a **enerxía utilizada** para mandar unhas **leitugas de Almería a Holanda é tres veces superior á utilizada para cultivalas**.

Deste xeito, os prezos en orixe dos produtos agrícolas chegan a multiplicarse até por once en destino, existindo unha **diferenza media de 390 por cento entre o prezo en orixe e o prezo en destino** (COAG, 2007). Calcúlase que máis do 60 por cento do beneficio final do prezo do produto concéntrase na distribución moderna.

Transxénicos e tóxicos na túa mesa:

Na alimentación industrial é cada vez maior a presenza de compoñentes transxénicos e tóxicos. A nosa alimentación é cada vez menos saudable.

As grandes superficies controlan o mercado:

No Estado español máis do 80 por cento dos alimentos son mercados en supermercados e hipermercados. **5 grandes superficies e dúas centrais de compra** (El Corte Inglés, Eroski, Carrefour, Alcampo, Día, Mercadona) controlan **máis do 75 por cento do mercado**. Verduras e hortalizas poden multiplicar por 5 o seu prezo do/a produtor/a ao/á consumidor/a.

As grandes cadeas alimentarias teñen unha tola carreira por baixar custos e aumentar os seus beneficios, polo que buscan, ao longo e ancho do planeta, que recursos naturais e que traballadores se poden espremer mellor para sacarles proveito. Así os produtos dunha comida tradicional de domingo en Inglaterra percorrerían o equivalente a dúas voltas ao mundo (patacas de Italia 2.447 Km, fabas de Tailandia 9.532 Km, cenorias de Sudáfrica 9.620 Km, tenreira asada de Australia 21.462 Km, arándanos de Nova Zelandia 18.835 Km brócoli de Guatemala 8.780 Km, fresas de California 8772 Km) antes de chegar á mesa (o mesmo pasaría no estado español). A parte do malgasto enerxético que significa que uns alimentos que se poden atopar nun radio de 46 Km teñan que dar a volta ao mundo, estes alimentos producidos a gran escala pero afastados dos mercados mundiais requiren gran cantidade de conservantes e aditivos e expóñense a unha infinidade de riscos de contaminación. Todo iso en prexuízo da súa calidade.

Os estadounidenses importan galletas de azucre de Dinamarca e os daneses impórtanas de Estados Unidos. Non fai falta ser un lince para pensar que sería máis efectivo intercambiar as receitas. A razón de que os granxeiros británicos exporten leite e os consumidores ingleses tomen leite importado é que os compradores británicos (supermercados e produtores de alimentos) prefiren adquirir produtos estandarizados e predicibles en grandes cantidades dunhas poucas fontes, de maneira que os leiteiros ingleses vense obrigados a vendela a mercados internacionais. Estas mesmas forzas económicas explican por que na etiqueta das botellas de **zume de mazá da marca Tropicana lese: contén concentrado de Alemaña, Austria, Italia, Hungría, Arxentina, Chile, Turquía, Brasil, China e Estados Unidos**.

Outro exemplo son os espárragos: dos 50 millóns de quilos de espárragos que se consomen ao ano en España, o nacional representa entre o 10% e o 15%, o resto de China, Perú, Arxentina, ... O seu cultivo esixe abundante man de obra e barata. Sementalo é moi laborioso e a recolleita resulta carísima. Unicamente é rentable o de denominación de orixe (minoritaria, selecta e cara). Por iso, o cultivo de espárragos foi emigrando no século pasado desde o norte cara ao sur, buscando costes de produción baratos.

⊙ exterminio labrego da PAC:

A Política Agraria Común Europea (PAC), promove e apoia cos cartos dos nosos impostos este modelo de produción e de comercialización dos alimentos, esnaquizando e precarizando as economías labregas. Cada minuto desaparecen tres explotacións labregas na Unión Europea. No noso país tamén desaparecen moitas explotacións cada ano e o noso medio rural esmorece.

O consumo de alimentos locais, directos do/a produtor/a, de cooperativa ou pequeno comercio xera emprego e riqueza local e fai posible un rural vivo.

PERO FRONTE A ESTE MODELO COMERCIAL, QUE ALTERNATIVAS EXISTEN?

- En primeiro lugar, é necesario levar a cabo un consumo responsable e consumir en función do que realmente necesitamos. A lóxica do sistema capitalista baséase na produción xeneralizada de mercadorías e para que estas mercadorías sexan vendidas desenvolve un modelo consumista que parte da creación artificial de necesidades e a obsolescencia planificada dos produtos. Cada vez consideramos que para ser felices debemos de consumir máis. Pero se todo o mundo consumise como un cidadán estadounidense serían necesarios cinco planetas terra para satisfacer as necesidades de consumo da poboación mundial (Tello, 2004). Trátase dun modelo totalmente insustentable.
- En segundo lugar, podemos atopar alternativas á compra en grandes cadeas de distribución a través dos circuitos curtos e de proximidade: tendas de barrio, mercados, colmados. Trátase dun modelo comercial enraizado no territorio e a comunidade, que fortalece o tecido social do barrio e achega recursos económicos ao mesmo, aínda que é importante non caer en idealizacións simplificadas sobre o pequeno comercio como ás veces se fai. É necesario informarse de onde proveñen os produtosse alimentos que alí se distribúen, como se fabricaron, cales son as condicións laborais dos empregados... e instar aos comerciantes a promover a produción local e dos arredores e o emprego digno.
- En terceiro lugar é fundamental a acción política. No ámbito do consumo podemos participar en cooperativas de consumidores de produtos ecolóxicos que funcionan, habitualmente, a nivel barrial e que a partir dun traballo autoxestionado establecen relacións de compra directas cos produtores ecolóxicos da súa contorna co obxectivo de levar a cabo un consumo ecolóxico, solidario e de apoio ao campesiñado local.
- En cuarto lugar é necesario que esta acción política transcenda o ámbito do consumo e que rompamos o mito de que as nosas accións individuais, por si mesmas, xerarán cambios estruturais. Neste sentido, é fundamental unha acción política colectiva dirixida a conseguir cambios reais nas institucións políticas e económicas en dirección a un novo modelo de desenvolvemento e crecemento sustentable social e ecoloxicamente aceptable. Un consumo responsable só será posible nun contexto máis amplo de transformación social, política e económica e para conseguilo é fundamental a creación de espazos de resistencia, de transformación e de acción política colectiva.

VARIOS EJEMPLOS

Téxtil: No mundo, máis de 25 millóns de mulleres traballan na industria téxtil. Delas, tres de cada cinco traballadoras da confección desenvolven o seu traballo sen contrato laboral e non teñen cobertura social de ningún tipo. Este sector dá traballo a máis de 100 millóns de campesiños e procesadores sendo un dos sectores industriais de maior importancia tanto en países industrializados como en países en desenvolvemento. En países de África occidental e central, o algodón supón a principal fonte de ingresos e os recursos máis exportado.

A agricultura desenvolvida con cultivos transxénicos conduce a unha menor biodiversidade e a maior vulnerabilidade dos sistemas agrícolas. Estímase que na actualidade, o algodón transxénico en EEUU ocupa o 75% da superficie total algodoneira no devandito país.

O algodón recibe polo menos o 25% de todos os praguicidas utilizados no mundo cada ano. En India, o cultivo de algodón ocupa tan só o 5% da terra agrícola, pero asume o 55% de todos os praguicidas usados no país. A contaminación de auga corrente debido ao elevado uso de pesticidas e fertilizantes, o uso abusivo de auga (1.200 litros de auga por cada Kg de algodón cultivado), e a salinización das mesma son considerados como os problemas máis relevantes do cultivo convencional de algodón.

As corporacións transnacionais aforran en recursos destinados á produción e eluden riscos, encargando xeralmente as tarefas produtivas a outras empresas que teñen as súas sedes de traballo nos países do Sur, abusando da permisividade das súas leis, as exencións de impostos e os baixos salarios. Especialmente grave é a realidade que se vive nas maquilas (fábricas téxtils situadas en zonas francas de México, Honduras, ...), onde as empresas gozan de enormes vantaxes: exención de impostos; ausencia de lexislación social, laboral e ambiental; prohibición de libre asociación de traballadores (sindicatos)



As condicións sociais e legais baixo as cales son contratadas as traballadoras e traballadores do sector téxtil son extremadamente duras:

- Traballo por peza realizada
- Horario laboral abusivo (quendas dobres ou triplos en períodos de entrega inmediata, o "just in time").
- Ningún tipo de protección en casos de despedimento improcedente (embarazos, enfermidade, acoso sexual...).
- Exposición a perigos directos para a súa saúde (polo uso de sustancias químicas perigosas).
- Falta de hixiene nos centros de traballo...

Estas condicións agrávanse nas maquilas, e especialmente nas subcontratas, onde traballadoras e traballadores atópanse a mercé dos propietarios destas empresas téxtiles.

En India, máis de 200.000 menores de 15 anos traballan nas plantacións algodóneras, en condicións infrahumanas, ao servizo de empresas locais ou de filiais de corporacións transnacionais como Bayer, Monsanto e Unilever. En Indonesia, máis de 2.7 millóns de nenas e nenos traballan na industria téxtil desde 1987. Frecuentemente traballan entre 11 e 13 horas diarias en tempadas de alto rendemento e entre 9 e 10 no resto de tempadas.

O 50% dos subsidios á produción e o 90% dos subsidios ás exportacións a nivel mundial é realizado por EE.UU., con gran impacto nos prezos internacionais. Isto fai que en moitos casos os produtores de algodón en todo o mundo teñan que vender unha produción a prezos mesmo inferiores que o custo que xerou nas súas leiras, o que fomenta prácticas agrarias máis daniñas co medio ambiente, unha poboación rural cada vez máis pobre, famenta e descontenta e unha seguridade alimentaria que brilla pola súa ausencia. O descenso dos prezos de algodón induciron un aumento dos índices de pobreza en Benin da orde de 22%.

"The Gap", transnacional de venda ao público de roupa e vestuario en EEUU pagou a un dos seus máis altos executivos un salario anual de case 7 millóns de euros, equivalente ao de 12.000 traballadoras de Camboia (o salario dun traballador desta empresa en Cambodia é de 0,18 € por hora). Con frecuencia, menos do 1% do prezo final dos produtos téxtiles vai parar a mans de quen os producen.

A publicidade das grandes marcas quixéronse ir asociando con certos valores cos que os mozos queren identificarse, provocando ás veces unha frustración naqueles/as adolescentes que non poden acceder aos seus produtos ou ofrecer a estética que tradicionalmente é transmitida no mundo da moda.

Fonte: www.ropalimpia.org

*Algúns ingredientes dun típico **LOGURT** industrial (por exemplo de macedonia).*

Leite: Segundo os datos das Cámaras de Comercio, o número de quilos de leite traídos desde Francia entre decembro do ano 2008 e novembro do ano pasado aumentou nun 285%, ao pasar de 1,4 millóns de quilos a máis de 5,6 en só un ano.

Un aumento que só se deu no caso do leite francés xa que os outros dous países que comercializan leite na comunidade galega, Portugal e Países Baixos, non só non aumentaron o número de quilos importados o ano pasado senón que reduciron significativamente o número (un 20% en Portugal). Con todo, pese ao incremento do número de quilos importados desde Francia, o valor dos mesmos caeu nun 67%. A caída, de 353 millóns até uns 115 en 2009 débese, en gran medida, á caída imparabile dos prezos de materias primas durante o último ano. Un prezo que, a pesar de baixar máis da metade, segue sendo inferior ao que se paga en Galicia polo litro de leite, o que fai rendibles as incorporacións.



A cantidade importada supón o 6% da produción galega, cifrada en 2.300.000 toneladas e, á súa vez, o 18% da adquirida por España, que ascendeu a 8.000.000 de toneladas no 2009, e onde a demanda interna de lácteos é de nove millóns de toneladas, mentres a cota asignada é de 6,2. Dáse a circunstancia de que nesta campaña láctea, en Galicia 2.294 gandeiros, o 66% do total nacional, excederon a cota de produción.

A estas cifras hai que agregar a importación de 1,6 millóns de quilos de queixos, na súa maioría de barra e procedentes de Alemaña, que se venden na comunidade galega a pouco máis de 2 euros/quilogramo, prezo que está por baixo dos custos de produción nos países de orixe.

Galicia rexistrou uns prezos medios de 28,8 céntimos o litro de leite no 2009, tres por baixo do que as industrias pagan aos produtores noutros puntos de España.

Os sindicatos responsabilizaron ás distribuidoras de non aterse ao pacto de Madrid, continúan a súa estratexia de venda de leite a 48 ou 50 céntimos o litro e as promocións do tres por dous, sen que freeen ás empresas que non asinan contratos homologados. De 12.000 produtores galegos, soamente 1.323 puideron subscribilos.

Varios meses despois do acordo asinado en Madrid entre a interprofesional láctea, ou Goberno e a distribución para por fin a crise dúas prezos, a realidade é que en Galicia só se firmaron ou 10% dos contratos homologados e cinco empresas pagan ou leite entre 0,22 e 0,24 euros, cando o prezo establecido como referencia foi de 0,28 euros máis unha prima de transporte. Esas firmas son Río, Celta, Reny Picot, Clesa e Lactalis.

Azucres: Un dos impactos máis graves da industria azucreira son as verteduras de impurezas sobrantes nas correntes de auga, causando danos a flora e fauna e á conca dos ríos usados. Tamén, a industria da cana é unha das industrias máis contaminantes en canto á emisión de residuos á atmosfera. E, o seu uso intenso de agroquímicos faina tamén un importante contaminante ambiental. Máis grave: a cana está entre os grandes consumidores de auga, xunto ao arroz e ao algodón. Hai que entender que o 70 por cento da auga doce consumida no mundo consómea a rega.

A produción de cana continúa sendo a base da produción azucreira mundial, e como antes a explotación dos traballadores da cana segue sendo brutal e a súa condición de vida miserable. O que noutroa foi Santo Domingo, logo chamada a Española, é hoxe República Dominicana (a máis de 6.000 Km.), e é alí onde se dá a máis brutal explotación. Os traballadores da cana, de orixe haitiana, son semi-escravos e cortan unha tonelada de cana diaria baixo temperaturas de 40 graos centígrados por dous dólares diarios.



Piña: É o segundo cultivo tropical en volume, só superado polo plátano, e conforma máis do 20% da produción comercial deste tipo de froitos, da cal o 70% consómese fresca no país de orixe. O resto destínase ao enlatado en almíbar, que é a forma máis consumida no resto dos países. Os principais produtores son Brasil, a Tailandia, Filipinas, China e India (todos a máis de 9.000 Km.), que concentran o 50% da produción. Outros produtores de relevo son Costa Rica, Indonesia, Kenia, México, Nixeria.



Fresa: Huelva, Almería (uns 900 Km.), nos meses de verán tamén en Galicia.



Melón: Fóra de estación son importados desde decembro até marzo desde Costa Rica e Brasil (máis de 8.000 Km).



Pexego: Unha gran parte do consumo fóra de tempada procede de Arxentina, Chile, ... (a uns 10.000 Km.). A primeira quincena de maio, chegan ao mercado os froitos procedentes de Sevilla, Huelva e Valencia. En xullo fano os procedentes de Murcia, Estremadura, Tarragona e Barcelona. Os que aparecen en setembro son de Lérida e Aragón.



Pera e mazá: Proveñen de moitos lugares do mundo, entre eles Sudáfrica (máis de 8.000 Km).

Plátano: Na actualidade tamén se cultiva en Canarias, Filipinas (máis de 11.000 Km.), Ecuador (máis de 8.000 Km.) ...



Uva: A recolección da uva lévase a cabo entre mediados de setembro e final de novembro. Por tanto, as uvas frescas de tempada pódense degustar durante os meses de outono e principios de inverno. Hoxe en día, a vide cultívase nas rexións cálidas de todo o mundo, sendo os maiores produtores: Australia, Sudáfrica, os países de Europa (Italia, Francia, España, Portugal, Turquía e Grecia) e no continente americano, os mellores viñedos atópanse en California, Chile e Arxentina. Fora de tempada ou produto pode percorrer máis de 10.000 Km.

En total o proceso do noso iogurt suporían uns 100.000 Km. e moito máis...

Alguns ingredientes que poderían estar nunha ENSALADA

Produtos hortofrutícolas: En España os produtos encárase un 603% do campo ao supermercado. Por exemplo, a cebola ten un prezo de orixe de 0,07 euros e o consumidor paga 1,10, sendo a diferenza dun 1.571%; ou o caso da leitunga, sendo 0,26 €/Kg. o custe de produción, 0,27 €/Kg. o de venda e no supermercado non baixa de 1 € por unidade. Outros exemplos significativos desta diferenza de prezo entre o campo e a mesa son: a pataca cun 1.314%, o tomate para ensalada 1.130% e o melón cunha variación do 1.120% sobre o prezo. Ademais, no sector gandeiro as diferenzas son dun 470% no porco e un 430% na tenreira.

Os agricultores non chegan a percibir nin un 7% do prezo dos seus produtos nos supermercados.

Esta problemática crea dúas consecuencias: non ofrece ningunha garantía de rendibilidade ao produtor e a industria, ao traballar con niveis tan baixos, non ofrece prezos concretos polo produto.

Soia: A soia ocupa o primeiro lugar dos bens de exportación na Arxentina (a máis de 10.000 Km.).

O crecemento continuo da superficie de sementa, a evolución técnica das sementes modificadas xeneticamente para tolerar o uso de herbicidas e o uso de tecnoloxías de sementa directa simplificaron o proceso das explotacións agrarias do país. A mellora do rendemento e as condicións de mercadeo internacionais a prezos extraordinarios trouxo aparelado o aumento de produción en virtude da expansión da fronteira de sementa, entre outras variantes. Con iso, avanza sobre outro tipo de producións, e a soia gañou espazo á gandería, á leitería, aos cintos hortícolas, aos montes, instalouse á beira das rutas da pampa húmida e ata ingresou á zona de illas. Ao gran crecemento da produción soeira sumáronse outros impactos, como o emprego masivo de praguicidas e fertilizantes, denunciados polas súas presuntas consecuencias para a saúde da poboación e o ecosistema, principalmente o das poboacións contiguas a campos agrarios.



Tomate: Aínda que podemos atopar os tomates durante todo o ano, os de mellor calidade, sobre todo para ensalada, son os que se colleitan nos meses de verán. Do mesmo xeito que os pementos e as berenxenas, con quen comparten familia botánica, os tomates soportan mellor as altas temperaturas e son máis sensibles ao frío. Fóra de tempada, o lugar de procedencia habitual soe ser: Bélxica, Holanda (máis de 1.700 Km.).



Cenoria: Podemos atopar cenorias frescas no mercado durante todo o ano, pero as de tempada son as que se cultivan a finais de primavera o resto teñen que ser transportadas desde distancias superiores aos 900 Km.

Atún: Unha vez que en Europa foron "destruídos" os propios peixes coa sobreexplotación decidiuse saquear a biodiversidade dos mares de Somalia, a súa alimentación. O valor de cada atún supera os 300 dólares. Os barcos rastreadores que pescan ilegalmente nos mares desprotexidos de Somalia roubaron centos de millóns de dólares anuais de atún, camarón, lagosta e outras formas de vida mariña. Os pescadores locais perderon repentinamente o sustento e agora padecen fame.



O exceso de envasado, un claro exemplo, as latas:

O aluminio non se atopa na natureza no estado que o atopamos nas latas. A bauxita, un óxido de aluminio, atópase en terras onde chove moito, como as tropicais. A súa extracción terase que facer, pois, en zonas de alto valor ecolóxico.

Impacto ambiental: Fabricar unha tonelada de aluminio supón extraer de 4 a 5 Tm de bauxita procedente de extraccións ao aire libre que xeran moitos residuos e provocan a deterioración de ríos e acuíferos. A industria do aluminio está considerada unha industria moi contaminante (dióxido de xofre -choiva aceda-, fluoramina -provoca alteracións nos ósos, riles e cabelo-, etc.). Coa extracción da bauxita dáse unha degradación case irreversible da paisaxe e prodúcense grandes emisións de po.

O proceso máis impactante, con todo, é a fabricación a partir da alúmina (produto intermedio entre a bauxita e o aluminio) do aluminio, pola elevada cantidade de enerxía (3 veces máis que unha tonelada de aceiro) que se necesita. A xeración de residuos e o custo da enerxía (e da man de obra) fai que os países industrializados, consumidores do aluminio, opten por situar estas fábricas nos países tropicais empobrecidos, xunto á extracción da bauxita. A fabricación de aluminio vai asociada por esta razón á construción de infraestruturas de obtención de enerxía (plantas nucleares, presas hidráulicas, etc.). Mesmo en Chile procedeuse a instalación dunha fábrica de aluminio que usaría a bauxita importada doutros países afastados para poder implantar presas hidráulicas nunha zona de gran valor ecolóxico e pouca poboación.

En Brasil o Goberno e as empresas transnacionais de aluminio, que son principalmente xaponesas, decidiron construír centrais hidroeléctricas, para satisfacer a demanda enerxética. Na actualidade cinco grandes presas reteñen parte do capital da conca amazónica, alagando máis de 5.000 km² de bosque para fornecer electricidade a baixo prezo á industria do aluminio e afectando gravemente a máis de 30.000 persoas. O goberno brasileiro subvenciona esta fonte de enerxía xunto coa Unión Europea e o Banco Mundial, o encoro de Tucuruí é un bo exemplo disto.

Reciclaxe? Coa introdución das latas de aluminio (e tamén cos brics e co envase de vidro non retornable), as empresas de bebidas afórranse o custo da reutilización. A gran beneficiada dos cambios nos hábitos de compra (envases non reutilizables, etc.) é a gran distribución, as grandes superficies comerciais. Por cada lugar de traballo creado en hipermercados calcúlase que se perderon catro. Precisamente os sistemas de antes, que obrigaban á proximidade, eran máis intensos en man de obra que os de agora.

Agora a produción de bebidas pódese facer lonxe do consumidor final, e concéntrase o poder destas empresas, con mercados enormes e moito poder de decisión.

Doutra banda, as latas de aluminio non son reutilizables. A pesar de todo, si a lata de aluminio vai parar ao vertedoiro, é moi probable que perdure sen degradarse, xa que é inoxidable; si vai á incineradora, produciranse emisións de metais pesados á atmosfera e un resto de cinzas e desperdicios ricos en metais pesados.

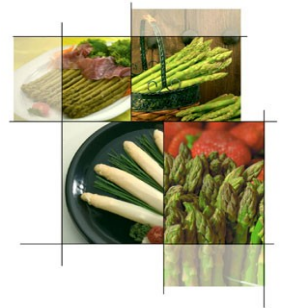
Espárrago: China, Perú, Argentina (máis de 9.000 Km.).

Cebola: A produción mundial de cebolas creceu en forma constante nas últimas décadas como consecuencia dunha expansión da superficie do cultivo, conxuntamente cun aumento nos rendementos.



Os principais produtores son China, co 33% da produción; India, co 10%, e EE.UU., co 6%. En América do Sur os produtores máis importantes son Brasil, cunha produción (orientada á exportación) que corresponde ao 2% do produto mundial; Argentina; Colombia; Chile e Perú (en calquera caso máis de 10.000 Km.).

Os catro principais exportadores reúnen o 50% do comercio internacional en termos de volume. India e os Países Baixos contribuíron co 18% e o 17%, respectivamente, do volume exportado.



Millo e pataca: En España comezouse a cultivar millo transxénico en 1998, o Bt 176, actualmente retirado do mercado por unha serie de problemas ambientais. Actualmente cultívase o millo da multinacional Monsanto, MON 810, unhas 80.000 hectáreas, situando a España como único país da Unión Europea que cultiva transxénicos a gran escala.

E... hai unhas semanas, a Comisión Europea autorizou unha pataca transxénica, denominada Amflora, da multinacional química BASF, que entraña riscos sanitarios inasumibles. A pataca Amflora vaise a cultivar fundamentalmente para uso industrial. Pero atoparémonola nos nosos pratos por varios motivos. Primeiro porque se autorizou para uso en pensos compostos, polo que de todos os xeitos chegaranos a través dos derivados animais, igual que co millo. E segundo porque se coará na cadea alimentaria por contaminación dos cultivos. A propia Organización Mundial da Saúde e a Axencia Europea do Medicamento advertiron da importancia dos antibióticos afectados por esta. A presenza da pataca de BASF nos campos podería aumentar a resistencia de determinadas bacterias a antibióticos imprescindibles en tratamentos, por exemplo o da tuberculose. Non é cientificamente descartable que acabemos comendo tortillas de patacas que anulen o efecto de medicamentos importantes.



O millo e a soia transxénica cóanse nos nosos alimentos a través de derivados como ingredientes e aditivos. Os transxénicos supoñen un grave risco para a nosa saúde. Os sistemas de avaliación de impacto sobre a saúde están manipulados e non funcionan correctamente. Así se puido demostrar con millos de Monsanto como o MON 863, por exemplo. Os transxénicos non son a solución como din as grandes empresas biotecnolóxicas. Ese é a súa mensaxe publicitaria, enganoso, para desviar a atención das solucións reais. De feito, só catro empresas biotecnolóxicas controlan o 90% do mercado dos transxénicos.

A fame existe por un desfasamento entre a produción de comida e a poboación humana. Pero a fame non é exclusiva de países con pouca produción alimentaria. A xente pasa fame porque é pobre e non pode comprar comida ou porque non ten terra para cultivar alimentos. Polo que os transxénicos non son a solución.

En total, cantos quilómetros suman os alimentos cos que elaboras unha ensalada? Que supuxeron?

Máis información: arela@microutopias.org