

? Preguntas Frecuentes

¿Qué es la Seguridad Alimentaria?

“La seguridad alimentaria se da cuando todas las personas tienen acceso físico, social y económico permanente a alimentos seguros, nutritivos y en cantidad suficiente para satisfacer sus requerimientos nutricionales y preferencias alimentarias, y así poder llevar una vida activa y saludable” (definición de la FAO - Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura).

El derecho a una alimentación adecuada

“(…) El contenido básico del derecho a la alimentación adecuada comprende (...) la disponibilidad de alimentos en cantidad y calidad suficientes para satisfacer las necesidades alimentarias de los individuos, sin sustancias nocivas y aceptables para una cultura determinada, y la accesibilidad de esos alimentos en formas que sean sostenibles y que no dificulten el gozo de otros derechos humanos” (definición del Comité de Derechos Económicos, Sociales y Culturales de las Naciones Unidas).

🔍 ¿Dónde conseguir más información?

ALBOAN
www.alboan.org

REAS Euskadi - Red de Economía Alternativa y Solidaria de Euskadi
http://www.economiasolidaria.org/redes/reas_euskadi

COMPORTE - Comunidad de Aprendizaje y Acción para el Desarrollo Alternativo
<http://desarrollo-alternativo.org/>

CEPAG - Centro de Estudios Paraguayos Antonio Guasch - CEPAG
<http://www.cepag.org.py/>

UAGALUR - Alimentos con nombre y apellidos
<http://www.uagalur.com>

Gure Platera Gure Aukera
gureplateragureaukera@gmail.com

“Hay que recordar siempre que el planeta es de toda la humanidad y para toda la humanidad... Necesitamos ampliar más la mirada y abrir los oídos al clamor de otros pueblos o de otras regiones del propio país.”

Francisco



by muxotepotolobat

Apostar por la seguridad alimentaria • Elikadura segurtasunaren aldeko apostua

nº 7 zbk. Mayo-Maiatza, 2016.

ONGD promovida por los jesuitas
Jesuitek sortu eta bultzatutako Fundazioa



Presentación

Desde hace tiempo, una gran parte de la población ha dejado de ser soberana en su alimentación. Tanto en Euskadi como a nivel global, el sistema agroalimentario industrial ha penetrado con fuerza y pretende imponerse como el único modelo viable para “alimentar” al mundo. El problema está en que es un sistema que tiene consecuencias desastrosas, tales como la pérdida de biodiversidad, contaminación, privatización y expolio de los bienes comunes de la naturaleza, impacto sobre la salud humana, pérdida de conocimiento y diversidad cultural campesina y popular, total dependencia de las transnacionales para alimentarnos diariamente, especulación con los alimentos, etc.

Nos encontramos ante un modelo agroalimentario cuyo principal objetivo es el lucro. Es un modelo que promueve una producción de alimentos petro-dependiente y a base de agroquímicos, y una comercialización donde las protagonistas son las grandes superficies, en la que no tienen cabida los(as) pequeños(as) productores(as). En definitiva, un modelo que utiliza la producción de alimentos para alimentar el negocio de las grandes corporaciones. Y, desafortunadamente, se ha visto reforzado por políticas agrarias que lo han apoyado y siguen apoyando en perjuicio de la agricultura a pequeña escala.

Hace falta invertir de manera responsable en la agricultura y los sistemas alimentarios para mejorar la seguridad alimentaria y la nutrición, así como para garantizar el derecho a una alimentación adecuada en cantidad y calidad. Desde ALBOAN

sabemos que son posibles otros modos de producir y comercializar los alimentos. Sabemos que existen otras formas alternativas a pequeña escala que, al tiempo que buscan generar ingresos justos y medios de vida a los(as) productores(as), también se preocupan por garantizar la salud humana y natural por encima del lucro y del interés privado. Lo sabemos porque nuestras organizaciones aliadas en el Sur, como es el caso del Centro de Estudios Paraguayos Antonio Guasch, acompañan a población campesina que vive asfixiada por este modelo del agro-negocio y que le apuesta a procesos de seguridad y soberanía alimentaria. Y también vamos conociendo experiencias alternativas en nuestro entorno a través de las organizaciones y redes de economía social y solidaria con las que colaboramos, como son las que presentamos en este mini boletín: UAGALUR - Alimentos con nombre y apellidos, y Gure Platera, Gue Aukera.

Edita



ALBOAN

alboan@alboan.org
T. 902 999 221

Colabora



Financia



PAMPLONA
Avenida Barañain, 2
31011 - Iruñea

BILBAO
Padre Lojendio, 2 - 2º
48008 - Bilbo

DONOSTIA
Andia, 3
20004 - San Sebastián

VITORIA
Monseñor Estenaga, 1
01002 - Gasteiz



Experiencias

Yvy Poty - Frutos de la Tierra

El 94% de las tierras cultivables de Paraguay están ocupadas por cultivos para la exportación. Frente a la simpatía desmedida del gobierno paraguayo hacia el modelo del agronegocio, en especial del monocultivo de la soja, y a su inexistente apoyo a la agricultura familiar, hay quienes optan por no rendirse y resistir. La *Asociación de Organizaciones Sociales de San Ignacio (AOSSI)*, formada por hombres y mujeres campesinas y apoyada por el CEPAG, es un ejemplo de resistencia y de construcción de alternativas locales sostenibles. Cuentan con una marca campesina propia que es "Yvy Poty", vocablo guaraní que significa Frutos de la Tierra. Usando esta marca, la AOSSI está haciendo esfuerzos por conformar redes con otras zonas del país para articular y coordinar la venta asociada de productos hortícolas y aceite de sésamo bajo una imagen propia, donde por fin el(la) pequeño(a) productor(a) pueda decidir cómo y a qué precio vender.

Tras años de experiencia organizativa y de producción agroecológica, el sentimiento de poder se transforma en el hacer. Ahora, el sueño de la AOSSI es construir, administrar y sostener un supermercado campesino que nada envíe a las grandes cadenas multinacionales.

El desafío inmediato es que seamos capaces de comprender que la estrecha interrelación entre el campo y la ciudad es uno de los caminos a la seguridad y soberanía alimentaria.



UAGALUR - Alimentos con nombre y apellidos

Uagalur es una iniciativa del sector agrario alavés que promueve establecer relaciones directas y establece entre las personas productoras y consumidoras mediante canales cortos de comercialización.



El proyecto, que se desarrolla en Álava desde 2008, quiere acercar el producto local a la población consumidora y dar a conocer la importancia de la agricultura y ganadería local, como suministradora de unos alimentos de calidad y como principal contribuyente al mantenimiento de un medio rural sostenible y un entorno rural vivo.

Cuenta con un punto de venta en Vitoria-Gasteiz dónde se venden los productos directamente al consumidor, sin intermediarios. Se pueden encontrar productos de temporada, de elaboración artesanal, algunos de ellos ecológicos, en definitiva, productos de calidad a precios razonables. A través de Uagalur también se organizan mercados locales y visitas escolares, se recuperan recetas, se realizan degustaciones, se participa en foros y mesas, se elaboran cestas regalo y se da formación y asesoramiento a personas productoras.

Son "alimentos con nombre y apellidos" porque, en todo momento, se puede conocer quiénes han producido aquello que se va a comer. Esto da un valor añadido a los alimentos y contribuye a poner en valor la producción local.

Gure Platera Gure Aukera



Gure Platera Gure Aukera eskola-komunitateen eta gizartearen eskaerak bultzatuta sortu da, ikastetxeetako jangeletako gaur egungo kudeaketa-eredua aldatzeko asmoz.

Hori kontuan harturik, ikastetxeetako jangela-eredu OSAUNGARRIAGO, HURBILAGO ETA JUSTUAGO bat sustatzen du *Gure Platera Gure Aukera* ekimenak. Zenbait aldaketa proposatzen ditu, jangela espazio integral eta integratzaile izan daitezen, sukalde-"zerbitzu" soil bat izan ordez. Baina aldaketok egiteko, noski, ezinbestekoak dira landa-mundu bizi baten aldeko apustua egiten duten politika publikoak.

2000. urteko araudi baten ondorioz, EAEko ikastetxe publiko guztiek kudeaketa-eredu bakarra izan behar dute, "zuzeneko kudeaketa" deiturikoa, eta catering-zerbitzu batean dago oinarritua. Beraz, ikastetxeetako sukaldeak ia guztiz desagerrarazi ditu araudi horrek.

Jangelen balio pedagogikoa berreskuratu nahi du ekimenak, eta gure seme-alaben elikadura gure ingurune eta kulturarekin lotu, alde batera utzita urrutitik datozen elikagaiak.

Hori guzti kontuan harturik, ikastetxeetako jangelen inguruko aldaketa-eskaerak bideratzeko gune bat da *Gure Platera Gure Aukera*.