



► DOSSIERRA

► GIDA DIDAKTIKOA

► JARDUERAK

globalexpress

GAURKOTASUNA IKASGELAN

2013ko MARTXOA | 19 zk.

Etxeko hozkailuak ezkutatzeko duena

Olibondoa berezkoa duen Andaluzia hartako herri batean amonak haur txikiari olioaren jatorria azaldu dio. Handik egun batzuetara, familiaren olibadian, bere ahalegin didaktikoen porrota ikusi du: "Marta, gogoan al daukazu, nondik dator olioak?" "Botilatik", umeak, harro bere jakinduriaz. Egia hutsa den anekdota honek ederki azaltzen du zenbateraino dugun ezezaguna jaten duguna eta nolako lotura dugun geure elikagaiekin.

Global express honek azaltzen du nola funtzionatzen duen gure elikatzeko-sistemak, zerk eragiten duen mila milioi pertsonak gosea nozitzea, herrialde industrializatuak bizi diren erdian baino gehiagok gehiegizko pisua duten bitartean. Ikasgelan lantzeko proposamenak eskaintzen ditu, gure kontsumo-praktika eta azturak aldatuz bidegabekeria horri aurre egiteko.



Aurkibidea

p. 02 Sarrera

p. 03 Platera salatari

p. 04 Elikagaiak nola egiten diren

p. 05 Eredu bidegabeko eta arriskutsua

p. 08 Mahaia nola jartzen dugun

p. 10 Jatendugunak onerabakitzen duen

p. 12 Elikagaien prezioa

p. 13 Bada beste aukerarik martxan

· Sen onarekin ekoizteko beste modu batzuk

· Esku har dezagun platerarean



**Intermón
Oxfam**



Sarrera

Egunero-egunero ia mila milioi gizakik gosea nozitzen dute¹. Ezbeharra da baina ez, ordea, naturalizat jotzen ditugun horietakoa. Bitartean, herrialde industrializatueta bizi bizi erdiek baino gehiagok gehiegizko pisua dute. Beste ezbehar bat, ala? Ez, bata eta bestea sakoneko arazo baten alderdi ikusgarriak dira: kontsumo-patroi jasanezinak eta produkzio-eredu eskandalagarria, munduko populazioaren parte handi bati elikabideak eskuratzeko eskubide oinarritzak ebasten diena, herrialde askori, oinarritzko eremu horretan erabakiak hartzeko eskubide funtsezkoa lapurtzen diena.

Bertako populazioa asetzeko elikagai ekoizten duen planeta honetan, milioika lagunek egunero-egunero zer janik ez izatearen zergatiak asko dira, hara: elikagaien eta petrolioaren prezioen etengabeko gorakada, laborantzan jartzeko moduko lurren eta uraren gabezia, nekazariak (herrialde txiroetakoak, batez ere) langabe eta eskale bihurtzen dituen lurren eskuperatze zitala, klima aldaketa eta ingurumenaren hondatzea, etab.

Oraindik orain eginiko kalkuluen arabera, ekoizten diren elikagaien %1a aski omen litzateke

munduko gosea ezabatzeko. Datu horren aurrean, beste hau: FAO erakundeak dioenez, ekoizten diren elikagaien %10 - %40 alferrik galtzen dira. Baliteke, herrialde aberatsetan, kontsumitzaileok erosten dugun janariaren laurden bat egunero-egunero galtzea.

Bitxia bada ere, munduan gosea nozitzen duten gizakien %80 nekazari dira, hots, ogibidea elikagaiak ekoiztea dute².



Argazkia: Intermon Oxfam

1. "Cultivar un futuro mejor. Justicia alimentaria en un mundo con recursos limitados" txostenetik atera dira; testu hori eskura daiteke in : www.intermonoxfam.org/sites/default/files/articulos/adjuntos/110531_cultivarfuturo.pdf

2. GRAIN: *Introducción a la Crisis Alimentaria Global*, www.grain.org/es/article/categories/219-otras-publicaciones



Platera salatari

Halako batean Lurreko biztanle guztiok elkarrekin bazkaltzeko bilduko bagina, gure platerak mundu anitz horren irudia lirateke. Peter Menzel argazkilari estatubatuarrek urtetan jaso du irudietan gizakion jateko moduak. Oro har esan dezagun, mendebaldeko dieta esneki eta haragiz osatzen da, zereal eta frutak urri direlarik; hegoaldeko herrialdeak kontrakoa gertatzen da, orokorki. Horien erdibidean, dieta mediterranea agertzen da orekatuena bere osagaietan (beste kontua da kopuruak premiekin bat datozen edo larregiak diren).

Elikatze-azturak desiragarriaz dugun ideiarekin hertsiki lotuak













daudenez, dieta mediterraneoak laudorio asko jaso baditu ere (2010 urtean UNESCO erakundeak Gizateriaren Ondare Ez-materiala izendatu zuen), Mediterraneo aldeko eskualdeetako biztanleak ez ditu fededun leial: horien dietan egunetik egunera haragi gehiago sartzen ari da, berdura eta fruten kaltetan. Analisiek –eta behatze hutsak— frogatu dutenez, diru-sarrera ugaltzearen eta jendea geroz eta kalekumeago izatearen ondorioa da zereal gutxiago eta okela, arrain, esneki, fruta eta berdura gehiago hartzea.

Arazoa ez da munduko plateretan dagoena bariatua izatea, batetik bestera desberdintasun handiak

egotea baizik. Menzel argazkilariak 2006an plazaratu zuen *Hungry Planet*,³ liburuan zioenez, Alemaniako familia batek asteko janean 500 dolar gastatzen dituen bitartean, Txadeko batek dolar eta erdia baizik ez duela horretarako.

“Mendebaldeko dietak”, gainera, askoz baliabide gehiago darabiltza: lurra, ura eta espazio atmosferikoak, nahiz eta hauen kostua dendako txartelean ez diren agertzen. Horiei Singer eta Mason-ek *Somos lo que comemos* liburuan (Paidós, 2009) “oilasko merkearen ezkutuko kostuak” derizte. Jaten duguna garena islatzen du, ikusmolde fisikotik ez ezik, politika eta etikaren ikuspegitik ere.

Hainbat elikagaien aztarna ekologikoa

 1 kg	 Ur kontsumoaren aztarna (litrotan)*	 Emisioak (kg CO ₂ e)**	 Lurren erabilera (m ²)***	 Zerealak (animaliak bazkatzeko) (kg)	 Kaloriak (kcal)
 Behikia	15.500	16	7,9	6	2.470
 Oilaskokia	3.900	4,6	6,4	1,8	1.650
 Arrautzak	3.333	5,5	6,7	-	1.430
 Esnea	1.000	10,6	9,8	-	610
 Garia	1.300	0,8	1,5	-	3.400
 Arroza	3.400	-	-	-	1.300

* Onartua dago arrautzaren batez besteko pisua 60 gramo dela eta, esnearen dentsitatea, kiloa litroko

** Ingalaterra eta Galesko ekoizpenean oinarritua

*** Ingalaterra eta Galesko ekoizpenean oinarriturik, ekoizpen guztiak mota bereko lurretakoa dela onartzen da

Iturriak: Ura <http://goo.gl/MtngH>; emisioak eta lurren erabilera <http://goo.gl/T12ho>; zerealak <http://goo.gl/4CgFB>; kaloriak <http://goo.gl/7egTT>

3. “¡A comer!” izeneko liburuan oinarrituriko aurkezpen hau interneten eskura daiteke: http://usuaris.tinet.org/mikell/A_comer.pps



Elikagaiak nola egiten diren

Historia apur bat

Ekonomiako sektore guztiak bezala, nagusi dabilen nekazaritza-eredua produktibismoak gidatzen du, hau da, ahalik eta etekin handienak erdiesteko, kontua da ahalik eta gehien produzitzea, kosturik txikienean (kostu ekonomikoez ari gara, noski, ordaintzen dugun prezioa, beste hainbat aspektutan, altu-altua baita).

Historia apur bat egingo dugu orain, elikagaiak egun nola ekoizten diren argitzeko. Antzina-antzinatik nekazariak laborantzak —kalitatez eta kantitatez— hobetzeko ahaleginak egin izan dituzte, gogorrenak, osasuntsuenak, goxoenak izango ziren landareen haziak hautatuz. XX. mendearen hasieran enpresa batzuk zeregin horri heldu zioten, “era industrialean”. Geroxeago hasi ziren komertzializatzen hazi hibridoak (urruneko ahaideak ziren espezieen arteko gurutzapenak egitearen ondoriozkoak) eta landare gogorrak baina antzuak ematen zituzten. Nekazariak, beraz, urtero-urtero hazia enpresa haiei erosi behar izaten zieten, menpe-bidean barrena abiatu ziren. Menpekotasuna areagotu baizik egin ez denez, egungo oligopolio-egoera honetara iritsi gara: berton, nekazaritzako industria guztia kontrolpean duten enpresa gutxi batzuek dena agintzen dute.

Joan den mendeko seigarren hamarkadan, FAO erakundeak (Nekazaritza eta Elikadurarako Nazio Batuen Erakundeko Agentziak), nekazaritza garatzeko plan bat bultzatzea deliberatu zuen, etekin handiko haziak erdiesteko (gari, arroz eta artoarenak, batik bat) munduko gosearekin amaitzeko. Ekoizpena, izan ere, izugarri ugaltu zen ([Diccionario de Acción Humanitaria y Cooperación al](#)



Argazkia: Intermon Oxfam

[Desarrollo](#), izenekoaren arabera, 1961 eta 1980 artean, Hegoaldeko herrialdeetan urtero %2, batez beste). Etekin handiko haziek eta fitosanitarioen garapenak (lurrari nutriente jakin batzuk ematen eta izurri, intsektu eta belar gaiztoak akabatzen dizkioten produktuak) garai batez ospe ona izan zuen “iraultza berdea” errealtate bihurtu zuten. Denboraren poderioz, baina, konponketa gaitza baino okerragoa izan zela ikusi dugu.

“Iraultza berdearen” eraginak:

- Kalteak gure osasunean eta ingurumenean: ongarri sintetikoak, azkenean, lurra txirotu, antzutu, eta erosioa probokatzen dute; pestizida eta herbizidek lurrak eta urak kutsaturik, elikagaietan sartuko (eta, ondorioz, osasunarentzat kaltegarri izango) ez direla ez dago bermatua.
- Nekazaritzan biodibertsitateak galtzea: hazi uniformeak baliatzeak aniztasuna urritzen du eta horrek, gure dieta soilteaz gainera, izurriteen kontrako erresistentzia ahuldu egiten du.
- Nutrizio aldetiko galera: ongarritze sintetikoak lurrari makronutrienteak ematen dizkio baina nekazaritza tradizionalak ematen dituen oligoelementuak (lurrean eta landareetan dautzan mineralak) galdu egiten dira eta hauek nutrizioan sekulako garrantzia dute, gure osasunarentzat ezinbestekoak diren entzima, hormona eta beste hainbat elementu sortzeko aukera ematen digutelako.

- Inefizientzia energetikoa: produkzioa ugaltzea lortu zen askoz ere energia gehiago erabiliz, hau da, ongarri kimikoak, mekanikazioa, erregaiak, pestizidak, ura... hots, inbertsio handiagoa eginez, bilduko zen unitate bakoitzeko.
- Nekazarien menpekotasuna: horrelakoetan egin beharreko inbertsioak laborari txikiek egiterik ez dutenez, lurjabe handien eskuetan geratzen da nekazal eredu estentsiboa sustatzea; menpekotasun horri gehituko zaio hazien jabe diren konpainia erraldoiek sortuko dutena. Adiera horretan, erdietsi nahi denaz beste aldekoa lortzen da: laborariak bere elikadura-autonomia galdurik, azkenean, lurra ere galduko du, hazi, ongarri eta plagizidak erosteko zorretan ito delako. 2000 urtean, hazi, ongarri eta fitosanitarioek nekazariak produkzioaren laurdena kentzen zieten.⁴
- Lursail eskergak osatzeko joera: lurren eskuperatzea.
- Europa eta AEBtako soberakinek, *dumping* bidez, gainerako merkatuak inbaditu dituzte behin-behingo.

Beste eragozpen larri bat, oraino: herrialde batzuetan egoera hobetu bazen ere, gosearekin amaitzea ez zen lortu. “Iraultza berdea, gosearen egiazko kausak saihestuta, gaitz hori arintzen huts egin zuen eta, areago, zenbaitetan kaltegarri gertatu zen”. (Jorge Gutiérrez, *Diccionario de Acción Humanitaria...*).

4. COAG, citado en *Opciones*, nº 11.



Eredu bidegabe eta arriskutsua

Egungo produkzio-ereduan bukatu duen prozesuaren ezaugarriak hauek dira, oro har⁵:

Pestizida eta ongarrietan menpekotasuna: kimika platerean

Egungo nekazaritza industrial geroa eta azkarrago dabil, toki berean geratzeko. Hitz soiletan esanik, ureztatzea eta ongarrien erabilera handitzeak tartetxo bat haraxeago eramango gaitu bai, a izan ere, hortxe gara, kasik. Garatzen ari diren herrialdeetako batzuetan izan ezik, ureztatzea handitzeko tarte ezabatzen ari da. Ongarri gehiago erabiltzeak, berriz, etekin txikiagoak ematen ditu batzuetan eta ingurumenean ondorio kaltegarriak ditu.

Ongarri eta pestizida kimikoen erabilera izugarri handitzeak

(zazpigarren hamarkadan lehenen kontsumoa bikoiztu eta bigarrenena boskoiztu egin zirelarik) era askotako kutsadura eta lurren ahitzea ondorioztatu du.

Eraginkortasun eskaseko balantze energetikoa

Produkzio txikiagoa biltzeko, energia gehiago baliatzen da. Espainiako nekazaritzan, kaloria bat elikagai ekoizteko 1,25 kaloria inbertitu behar dira; Estatu Batuetan, kaloria bat ekoizteko, hamar behar dira; Gaztelako nekazaritza tradizionalan, kaloria bakarra erabiliz, 20 erdiesten ziren 20.⁶ Bartzelonako Vallès eskualdeko bost udalerritan eginiko azterketa batek erakutsi duenez, azken mendeen laborantzen produktibitatea dezente ugalduta bada ere,

efizientzia energetikoaren indizea 1,67tik (1860) 0,21era (1999) jaitsi da.⁷

Hazien merkatariekiko menpekotasuna: denen etorkizuna gutxi batzuen eskuetan

Haziak urtero erosi behar izaten dira, bildutako zereala ez baita egokia hurrengo ereintzako hazia izateko, nekazaritza iraunkor tradizionalan egin ohi den bezala; horrek sekulako ahalmena ematen die enpresa handiei eta nekazaria horiekiko menpetasun egoeran uzten du. Munduan lau konpainiak –Dupont, Monsanto, Syngenta eta Limagrain– hazien industriako salmenten erdia baino gehiago egiten dituzte eta sei enpresak agrokimikoen %75 kontrolatzen dute.

Valentziako baratzekeo zitrikultura konbentzionala: balantze energetikoa

In-put energetikoak

- lan-eskua
- makineria
- gasolina
- diesela
- ongarriak
- pestizidak
- argindarra
- haziak

17.335.323 kcal/ha

Out-put energetikoak



- zitrikoaren nutrizio-balioa

14.136.314 kcal/ha

Zehazki irabazitako energia:
-3.199.009 kcal

Indize energetikoa:
OP/IP=0,91

Erdietsitako kaloriak, inbertitu bakoitzeko

Txina tradizionala	50
1826ko abeletxe ingelesa	40
Gaztelako laborantza tradizionala	20
Tsembanga	16
Egungo Espainia	1
Egungo Estatu Batuak	1

5. Food Inc. dokumentalak ederki azaltzen du nola funtzionatzen duen nekazaritzako elikagaien sistemak. Estatu Batuetako sistemaz ari bada ere, hein handi batean gureari ere aplikatu dakioke bertan adierazten dena, kultura-eremu beretsukoak baitira biak: <http://www.youtube.com/watch?v=xOKhFOzAYF4>

6. Jorge Reichmann: "Menos carne, mellor carne, vida para o campo", *El Ecologista*, 17 zk

7. "Cuando el olmo pide peras. El insostenible consumo energético del sistema alimentario", *ESFeres*, 9 zk. Eskuragarri, in [www.catalunya.isf.es/menu_publicaciones/pub_general.php?sesion_idioma=1&\\$menu=3&identifica=informes&nombrexml=118](http://www.catalunya.isf.es/menu_publicaciones/pub_general.php?sesion_idioma=1&$menu=3&identifica=informes&nombrexml=118) Zitrikulturaren energia-balantzeko iurudia ere publikazio horri dagokio.



Lurren eskuperatzea⁸

Lur-azalera handiak esku gutxitan biltzea ez da gauza berririk baina, egungo finantzen globalizazioan, horren bereizgarriek ondorioak are eta kaltegarriago bihurtzen dituzte: enpresa edo gobernuek lurak lege kanpo eta gardentasun eskasean eskuratzen dituzte, pribatizazioez, salmenta masiboez, epe luzerako kontzesioez edo, areago, lege kanpoko okupazio bortitzez baliatuz.

Bi krisi —finantzena eta elikagaiena— larriren emaitzaz, aipatutako prozesu hori azkartu egiten da 2007tik aurrera, kapital handiek hipoteken merkatuetatik ihes eginik, nekazaritza inbaditzen dutenean. Lurak eta lurak erosiz lasterketa amaigabeari ekin diote kapitalek Afrika, Asia eta Latino Amerikan: 2009an Afrikan, aurreko 22 urteetan bezainbeste diru inbertitu zen lurren erosketan. Espekulazio alorreko kausa horiei ingurumenari dagozkionak gehitu behar. Klima aldaketaren ondorioz, laborantzarako lurak urritu egin dira baina elikagaien eskaera goraka doa, bai populazioa ugaltu delako, baita herrialde emergenteetako (biztanleria handikoak, hauek) kontsumo-mailak gora egiten duelako etengabe; planetako baliabide mugatuen gaineko presioa geroz eta handiagoa da. Koadroa osatzeko, erostunak gobernu eta enpresa ahaltsuak dira eta herrialde edo demokrazia ahuletan, edo erregimen diktatorialetan dihardute: horixe dute inbertitzaileek nahiena, arestian Munduko Bankuak eginiko azterketa baten arabera.

Desberdintasunezko sisteman eginiko inbertsio zukutsu horien biktimak laborari familiak dira: belaunaldiz belaunaldi lur berean aritu dira lanean baina orain, bertatik kanporatu dituztenez,



Argazkia: Intermon Oxfam

bizitzeko bitartekorik ez dute. Giza eskubideen urraketa horiek emakumeengan dute eragin gordinagoa, berek ekoizten dituelako elikagai gehienak, baina laborantzako lurren %10 - %20 baizik ez daukate jabetzan.

Laborantza-muga atzeraka dator etengabe, laborantzarako lurak galduz

Laborantza-muga, nekazaritzan ustiatzen diren lurren eta oraindik ukitu gabe daudenen ertza da; ertz hori geroz eta azkarrago mugitzen ari da, gizakiaren presiopean eraginik batez ere.

Eskualde idor edo basamortu batzuetan, positibotzat jotzen den muga hori zabaltzea nahi dute baina beste batzuetan ertzak aurrera egiteak deforestazioa esan nahi du. Flora eta fauna laborantzako lurrek ordezkatzeko loturik dago ingurumenaren endekapenarekin, agrokimikoen erabilera masiboarekin, nekazaritza mekanizatuak premiazkoak dituen azalera erraldoiekin eta lurren gehiegizko ustiapenarekin, hau da, ingurumenari kaltegarri zaizkion faktoreekin.

Gauzak bestela adierazteko, alde batetik geroz eta gune birjina gehiago galtzen ari dira iraunkorrak ez diren nekazal

praktiken ondorioz; bestetik, presio urbanistikoak eta ingurumenaren degradazioak mehatxupean dituzte laborantzako lurak. XX. mendearen bigarren erdian honelako lurren 2.000 milioi hektarea galdu dira, hots, Kanadako azaleraren halako bi.⁹ “Giza orbanen zipriztindutako nekazaritza-matrizetik alderantzizkora igaro gara: gizateriaren erdian nekazaritza-guneak zipriztindurik” (Enric Tello).

Klima aldaketa

Egungo elikagaien ekoizpen eta kontsumo industrialak sekulako energi kantitatea irensten du eta horrek, jakina, planeta berotzen biziki laguntzen du. Negutegi efektudun gasen emisio planetarioen nukleo behinena hauek osatzen dute: nekazal abeltzaintzarekin loturiko elikagaien garraioak eta deforestazioak, laborantzako lurren maneiatzeak, ongarri sintetikoaren erabilerak, pentsu industriaren fabrikazioak eta elikagaien tokiko merkatuak suntsitzeak. Horrekin batera, elikagaiak prozesatu eta banatzen dituzten industriak ere —horien jardueran sartzen dira jakien garraioa, ontziratzea, hoztea eta merkaturatzea— emisore ahaltsuak dira. Aresti kalkulatu dutenez, emisio horien erdiraino nekazaritzako elikagaien sistemak sortarazten du ([Cocinando el planeta](#)).

8. www.intermonoxfam.org/sites/default/files/documentos/files/Informe%20acaparamiento%20de%20tierras%2001-%20sept%202011.pdf
9. Gary Gardner: Relatorio do Worldwatch Institute, citado en *Opciones*, 11 zk.



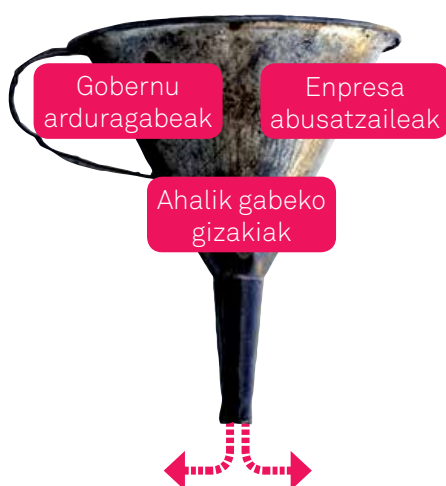
Elikaduran klima aldaketak dituen ondorioak berebizikoak dira. Lehen-lehenik, etekina geldiarazten du: arrozari dagokionez, urte-sasoi lehorrean, tenperatura gradu bakoitzeko %10 murriztu daiteke uzte. Afrikan, oso litekeena da Saharaz beheko herrialdeek murrizketa katastrofikoak nozitzea: 2080 urtean, %20 - %30 artekoa eta Sudanek eta Senegalek, bereziki, %50erainokoa.

Bigarrenez, muturreko klimari dagozkion jazoeren maiztasuna eta gogortasuna areagotu egingo dira: beroaldiak, lehorteak, uholdeak... Bien bitartean, urte-sasoietako aldaketa erdi-ezkutuko baina kezkarriek, lehorte luze eta beroagoak, laborantza-aro laburragoak, ezin aurreikusizko euri-patroiak eta antzekoek ereitea, lantzea eta biltzea noiz den egokia edo noiz komeni den jakitea gero eta zailago egiten dute.

“Erronkaren eskala eta larrialdia gorabehera, emisioak murrizteko egintza egokiak praktikan jartzean gobernuek porrot egin dute, bai banan-banan, baita kolektiboki ere. Neurriak hartu ordez, presio-taldeei egin diete jaramon, hau da, etorkizun iraunkor baterako bidea hartuz gero, galerak izan ditzakeen enpresa erraldoiek talde txikia. Munduko gainerako gizaki guztiok irabaztun gertatuko ginateke”¹⁰

Elikadura sistemaren gaitzak

Arazoak Elikadura-sistema puskatua



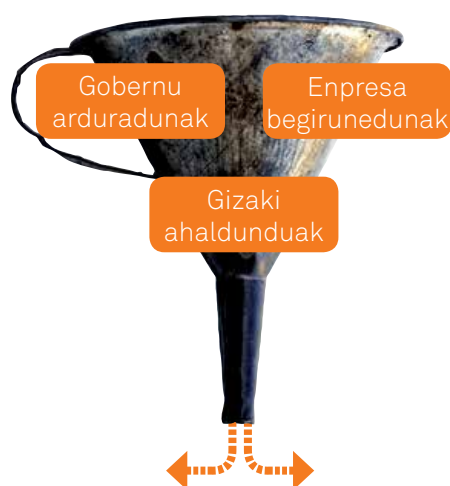
Produkzio eredua
(Iraunezin eta bidegabea)

- Eskuperatzea
- Inbertsiorik ez

Kontsumo eredua
(Arduragabea)

- Xahuketa
- Bidegabeko merkataritza

Konponbideak Elikadura-sistema bidezkoa



Produkzio eredua
(Iraunkor eta bidezkoa)

- Lurra izateko eskubidea
- Nekazaritza txikian inbertsioa

Kontsumo eredua
(Arduraduna)

- Aurrezkia
- Bidezko merkataritza

Iturria: berton egina

Jana eguneroko kontua badugu ere, horren gaitzen sustraiak sakon eta konplexuak dira. Mahai gaineaz ez dagoena, berriz, sistema puskatu horretako bidegabeko harremanen, bidegabeko botere-banaketa alderdi agerikoa da: elikagaiak ekoizten dituztenek eta kontsumitzen ditugunok erabakitzeke unean ahalmen gutxi dugu baina botere

horren jabe direnek –gobernu eta korporazio handiek— maiz arduragabekiaz dihardute, guztien ongiagatik bainoago, diru-gose eta egoismoagatik. Hori guztia sistema kontsumista honetan posible da, xahutzea ohiko kontua izaki. Gauzak funtsez bestelakotu ahal izateko, sistema aldatzeko urratsak eman behar dira. Ez da lan samurra, faktore asko daude hor

tartean, baina horietako bat, hain zuzen, egunero platera betetzen dugunok gara. *Global express*-eko edizio honek –faktore politiko eta ekonomikoen aurrean itsuarenak egin gabe— kontsumo-ereduari eta guk, banaka zein taldeka, egin dezakegunari heldu dio. Herritarrak kontsumitzaile den aldetik, badu transzendentzia politikorik, dudarik gabe.

10. “Cultivar un futuro mejor. Justicia alimentaria en un mundo con recursos limitados”. www.intermonoxfam.org/sites/default/files/articulos/adjuntos/110531_cultivarfuturo.pdf



Mahaia nola jartzen dugun

Gure platera pizten duten elikagaiak lau bidetatik, batez ere, eskuratzen ditugu: saltoki tradizionalen, supermerkatuan, hipermerkatuen eta zuzenean. Horietako bakoitzak bere ezaugarriak ditu.

Saltoki tradizionalen ohiko eta ugariak diren gertuko denda espezializatuak (frutategia, harategia, etc.) maiz famili negozioak dira eta, batzuetan, soldatapeko norbaitek dihardu lanean bertan. Handizkako merkatuan hornitzen dira eta, normalean, lekuan lekuko eta sasoian sasoiko produktuak dituzte; elikagaien jatorria ondotxo ezagutzen dute; auzategiko bilbe sozialean elementu garrantzitsuak dira.

Artekaririk gabe, **ekoizleari zuzenean** erosten zaio ferian, asteko azoka ibiltarian, udal merkatuan, kontsumoko kooperatiba eta elkarteetan. Saltokiko arduraduna, eskuarki, ekoizle familiako senideren bat

izaten da. Elikagai ekologikoen zuzeneko kontsumoan haxe da aukerarik ohikoena.





















Laborariarentzat horrek lana astunagoa (ordutegia luzatu egiten baita) egiten dio baina, beste aldetik, nolabaiteko independentzia eta produktuen gaineko zuzeneko kontrola bermatzen dio, ekoizteko moduz eta prezioaz erabakiak har ditzakeelako. Merkataritza-bide horiek egiazko protagonistengana gerturatzen gaituzte, beraiekin harremanean sartzeko aukera ematen digute, boterea ekoizten eta kontsumitzen dutenen eskuetan uzten dute, ingurumenari eta gizarteari dagokionez, nekazaritza-plegu jasangarriagoak erakusten dizkigute; nekazal munduari aukerak ematen dizkiote, gertuko elikagai (hauek bai 0 kilometrokoak!) kalitadedunak eskuratzea errazten dute, kontsumitzaileari lehen eskuko informazioa ematen diote, elkar laguntza sustatzen dute eta

gizarte-ehuna osatzen dute.

Gertuko saltokiaren eta azalera handiaren artean (erdibidean, ikusi batera) **autozerbitzuak** eta **supermerkatuak** daude; erdibidean baino zehazkiago, erraldoietatik saltoki xumetik baino hurbilago daude eta, izan ere, horietako asko enpresa handien jabetzakoak dira. Gertutasun espaziala abantaila badute ere, merkataritza eta enpresa alorretako logika enpresa handienaren interesak betetzen dituzte hornitzaileekiko harremanei, lan baldintzei eta gizarte-ehunari dagokionean.

Espainian, elikagaien %80 baino gehiago horrelako saltokietan (hipermerkatuetan,¹¹ batik bat) erosten dira; bertara, kontsumitzaileok eta elikagaiak bidai bat (kontsumitzaileak, laburra; elikagaiak, luze-luzea) egin ondoren iristen gara, erregaia kontsumitu eta horrek sortarazitako aztarna ekologikoa utzi ondoren.

2007rako aztarna ekologikoa (Ha)

 Animalia biziak	 1.605
 Haragia eta haragikiak	 67.779
 Esnekiak, arrautzak	 162.204
 Arrain- itsaskiak	 420.580
 Zerealak eta zerealezkoak	 776.167
 Lekadun eta frutak	 527.640
 Azukrea eta azukrezkoak	 89.548
 Kafea, tea, kakaoa eta espeziak	 66.528
 Animalientzako pentsuak	 459.805
 Jaki prestatuak	 63.583











Iturria: http://issuu.com/amigos_de_la_tierra_esp/docs/informe_alimentoskm?mode=window&pageNumber=2, pág. 47

11. Supermercados no, gracias, Icaria, 2007.



Gure autoan sartutakoan, elikagai gehienek, munduko zeinahi bazterretan hasitako bidaia luze baten azken etapa (denetan laburrena) egingo dute.

Inportazioa. Batez besteko km. 2007an

Animalia biziak	2.439 km 
Haragia eta haragikiak	2.380 km 
Esnekiak, arrautzak	1.339 km 
Arrain- itsaskiak	6.787 km 
Zerealak eta zerealezkoak	4.234 km 
Lekadun eta frutak	5.034 km 
Azukrea eta azukrezkoak	3.216 km 
Kafea, tea, kakaoa eta espeziak	6.227 km 
Animalientzako pentsuak	7.901 km 
Jaki prestatuak	1.937 km 

Iturria: http://issuu.com/amigos_de_la_tierra_esp/docs/informe_alimentoskm?mode=window&pageNumber=2,pág. 11

Elikagai-multzoek batez beste eginiko kilometroak 2007an



Bidaia horietako askoren arrazoia nekez uler dezakegu. Egutero 330.000 kilo oilasko inportatzen dira eta 205.000 esportatzen; Espainiak Erresuma Batuari 220.000 kilo patata saltzen dizkio eta 72.000 kilo erosten.

“Egutero Europako hainbat herrialdetatik Espainiara doaz 3.500 txerri eta egun horretan bertan 3.000 urdek beste alderako bidaia egiten dute. Kontsumitzen ditugun elikagai askok eginiko kilometroek hau bezalako absurduak ez ezik, bidegabekeria latzak ere erakusten dituzte: Victoria lakuan (Afrikan) multinazionalak egutero perkak tonaka harrapatzen dituzte eta, bien bitartean, ertzetan bi diren bi milioi pertsonak gosea nozitzen dute”. (G. Duch, *Lo que hay que tragar*).



Nork erabaki du zer jan behar dugun?

Jarduteko modu harrigarri bezain eskandalagarri horrek *supermerkadista* bataiatu duten ereduaren logikari erantzuten dio: horrek ez du esan nahi horrelako saltokiak den-denaren errudun direla, sistemaren erdi-erdian daudela baizik. Bestela adierazteko, kate handiek — kateak, kate — prozesu osoa ekoiztetik (lurren jabeak beraiek direlako edo beren baldintzak noiznahi ezartzen dizkietelako gainerakoei) bukaeraraino kontrolatzen dute kontsumismora indultzeko berariaz diseinututako establezimenduetan. Saltoki hauek (geure kontsumo-azturez ematen dizkiegun datu mordo horien truk, berariazko txartel “pertsonalizatuen” bidez abantaila txikiren bat ematen dizkigutenak) kontsumo gizartearen zentro kultural bilakatu zaizkigu, premiak asetzea aisialdiko jarduera bihurtuta.

Mundu zabaleko elikadura-sisteman mila enpresa

baino gutxiagok —komertzial, transformatzaile, fabrikatzaile eta xehekariak eta, areago, funtsezko baliabideekin (lurra, ura, haziak, teknologiak, azpiegiturak) loturikoak— aukera eta erabakien %70 kontrolatzen dute. Kontrolpean dituzten elikagai-kateen arauak xedatze horretan —prezio, kostu eta estandarrei dagokienez— kostu gehienak non bilduko diren eta arrisku gehienak zeinek hartuko dituen determinatzen dute. Katean barrena balioaren parte handi bat xurgatuko duten bitartean, kostuak eta arriskuak parte-hartzaile ahulenen artean banatuko dira: nekazarien eta oinarriko langileen artean, eskuarki.

Funtsezko pieza, jakina, banaketa kontrolatzen duten enpresak dira. Espainian horien boterea zitzu bizian igo da: 1987 eta 2007 urteen artean, hamar talde handienek beren fakturazioak hamarrez (gutxienez) biderkatu zuten (4.365 milioi eurotik

48.000 milioira). Egun Espainiako Nekazaritza Ministerioaren datuen arabera, bost banatzaile nagusiek xehekako salmenten %40 baino gehiago biltzen dituzte: Mercadona, Carrefour, Día, Eroski, Auchan-Alcampo, Lidl eta El Corte Inglés konpainiako elikagaien departamentuak, txikizkako salmentetatik 40.000 milioitik gora fakturatzen dute.

Kate handiek etekinik handiena bilatzen dute. Sistema desberdintasunean oinarritua dagoenez (ekoizle asko, batetik, eta erosketa-zentral handi gutxi, bestetik) erostunek ekoizleei baldintza ezinago gogorrak ezar diezazkiekete: jatorrian erosketa-prezioak finkatzea, eskaintzako prezioak edo produkzio-kosteez azpiko prezioak onartzea... Hori dena ekoizleen lepotik aterako da. Era berean, gutxien kostatzen den lekuetan ekoiztea ere kapitulu horretan sartzen da: lan-baldintzak, tokiko nekazaritzan negozio horrek izango dituen



Argazkia: Cosmopolita



eraginak, ekoizpen herria urrun dagoen, bost axola. Kostu ekologikoak, prezioan sartuak ez daudenez, denok ordainduko ditugu.

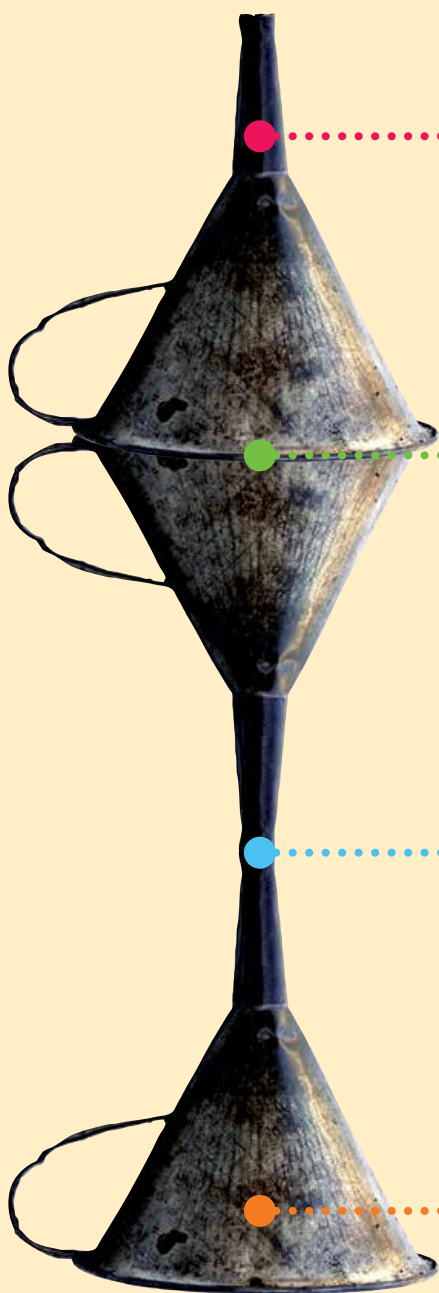
Etekinen bilaketa gordin horren adibide bat, hornitzaileei ordainketak 100 eguneraino atzeratzeko ohitura hedatua da,

baina erosten dugunok unean bertan ordaintzen dugu dena. Atxikitako diru hori inbertitu egingo dute konpainiek, mozkin gehiago harrapatzeko. Zentzugabekeria (bidegabekeria) gerta daiteke horrela: ekoizlea zorretan sartuko da, luzapenari eutsi ahal izateko eta, bitartean, bere dirua beste batzuentzat etekinak ateratzen

ari da. Hau da, etekin handienak dakarren “kosta ahala kosta” hori ekoizleari kostako zaio.

Buruargiren batek egoera horiek (onilaren legea) irudiz jantzi zituen.

Zeinek kontrolatzen du nekazaritzako elikagai-sistema?



HAZI-ENPRESAK

Hiru enpresak kontrolatzen dute mundu osoko hazien merkatua, bertan hazi hibridoak guztiaren %47 delarik
MONSANTO*

DUPONT
SYNGENTA

*Monsantok hazi transgenikoen mundu-merkatuaren %88 kontrolatzen du.

EKOIZLEAK

1.022.000

Estatu espainiarrean, bertan nekazaritza, abeltzaintza, basogintza eta arrantza sarturik.

ENPRESA BANATZAILEAK

Estatu espainiarreko elikagaien banaketa guztiaren %75 bost enpresak kontrolatzen dute

CARREFOUR
MERCADONA
EROSKI
AUCHAN
EL CORTE INGLÉS

KONTSUMITZAILEAK

40.000.000

biztanle ditu estatua espainiarrak

Irudi hau atera dugu publikazio honetatik: Petroaliments o sobirania alimentăria? (2009)
<http://es.scribd.com/doc/14211964/Petroaliments-o-Sobirania-Aliment-Aria-Baixa>



Elikagaien prezioa



Argazkia: Ministerio de Agricultura, Chile

Horrek guztiak balio al du mila milioi gizakik premiarik oinarritzkoena ezin asetzea esplikatzeko? Inondik ere ez. Funtsezko elementu bat falta da, kontsumo-gizartearen kode genetikoari dagokiona: elikagaiak merkantzia bilakatu dira eta horren zeregin behinena etekina ateratzea da, oinarritzko eskubide izate hori bigarren mailara pasata. Zerealak, gantzak, haragia eta beste elikagai batzuk aspaldi honetan espekulatze produktu bihurtu direnez, finantzen logikaren arabera dira. Laborantzen prezioak, izan ere, egun Chicagoko Burtsan ezartzen dira. Fernando Barciela-k El País egunkarian idatzi duenez, “Egia aitortzeko, horrelako lanabesak herritar bilakatu dira Chicago, Londres edota Pariseko merkatuetan nekazal lehengaien gorakada historikoa gertatu den une berean”. Nekazaritza-merkatuan finantza-konpainien parte hartzea duela 20 urte %10ekoa zelarik, orain %40koa da, hau da, lauokiztu egin da, zehatz-mehatz.

Goldman Sachs-ek 1991n sortu zuen finantza-lanabesak oinarritzko produktueta (gari, arroz, kafea) inbertsioak egitea bideratzen du. “2000 urtetik orain

arte —dio Gustavo Duch-ek *La Jornada* egunkarian—, puzteko beste burbuilarik ezean, oinarritzko elikagaien prezioa hirukoiztu egin da, finantza-aktiboen presentzia hein horretan areagotu ahala”.

“Goldman Sachs-i arrain eta ogietan inbertitzeak, mirarizko ugaltzearen itxaropenez, urtean 5.000 milioi dolarreko etekinak ematen dizkio. Dirutza horrek, urte gutxitan, mundu osoko gosea konpontzeko balioko luke baina, noski, hori ez da Sach-en asmoa, ez da bere negozioa, zeharo alderantziz: gose-ekoizlea da, gosea fabrikatzen du”.

Batzuentzat “nekazal lehengaiak” direnak beste batzuentzat jana da. Kontua da marketin horren “alboko eraginak” nolakoak diren. 2005 urtetik elikagai oinarritzkoenen (artoa, garia eta giza elikadurako jaki behinenen) prezioak izugarri garestitu dira, gorakada ez da gelditu. Munduko Bankuak dioenez, 2008 urteko prezio-gailurrak pobrezian amilarazi zituen 100 milioi gizaki, horietako 30 milioi, Afrikan.

“Prezioen aldakortasun eroak pobrezian bizi diren herritarrei

kalte ikaragarriak dakartzkie baina Cargill, Bunge, ADM eta gainerako nekazaritzako industriei, aldiz, sekulako etekinak ematen dizkie; kalkuluen arabera, hiru enpresa horien artean mundu osoko zerealen merkataritzaren %90 kontrolatzen dute. Prezioak egonkor mantentzen diren garaietan mozkin-marjinak estu-estuak dira baina ezegonkortasunak merkataritza itzel horiei beren ezagutza pribilegiatuak ustiatzeko aukera ematen die, erreserbak, eskaintza eta eskaeraren mugimenduez (guretzat, ustekabenez; horientzat, aurreikusiez) baliatzeko. Bunge enpresak 2008ko bigarren hiruhilekoan aurreko urteko epe horretan baino lau bider gehiago irabazi zituen. 2010 urtean, laborantzen prezioak bat-batean igo zirenean, Cargill konpainiak etekin handienak erauzi zituen 2008tik. Mozkinen arrazoia, Greg Page presidente eta zuzendari exekutiboaren esanetan, “nekazal merkatuetan prezioak, oster, biziki aldakorrak” izatean datza”.



Bada beste aukerarik martxan

Nekazaritza iraunkorra, ekologia eta sen onarekin ekoizteko beste modu batzuk

Eredu hori nagusia izateak ez du esan nahi bakarra denik. Pertsona eta kolektibo asko dihardute lanean, bestelako parametro bidezkoago eta zentzuzkoagoetan.

“Azalera homogeneo itzelen eredu *supermerkadista* horren (homogeneotasun eta globalizazioa) aurrean, nekazaritza tradizionalak bere-berea duen mosaiko-paisaia dago, aniztasuna eta biodibertsitatearen babesle”, idatzi du Ramón Margalef ekologiararen gurasoak.

Nekazaritza iraunkorra, laborari txikiek mendez mende praktikatu duten nekazaritza tradizionalaren hobekuntzan eta ahaleginean oinarritzen da; bere ezaugarriak dira ingurumenean kalterik ez eragitea, natur baliabideak babestea, tokiko baliabide berriztagarriak erabiltzea, teknologia egoki eta merkeez

baliatzea, kanpotik oso gai eta gauza gutxi ekartzea eta, horrenbestez, autosufizientzia maila handia.

Monolaborantzen ordez, tokian tokiko mikroklimari egokituriko laborantza eta barietate desberdinak konbinatzen ditu. Praktika horiek, luraren erabilera optimizatzeko aukera ematen dute, bertan uztartzen baitira hazkunde mantsoko eta azkarreko laborantzak eta, gainera, landareek nutrienteez dituzten premia elkarren osagarriak aprobetxatzen direlako (landare batzuek, adibidez, premiazkoa duten nitrogenoa beste batzuek finkatzen dute lurrian). Praktika horiek, bestetik, urtean zehar elikagaien produkzioa eta, hortaz, lana eta irabaziak urtean zehar antolatzen laguntzen dute. Izurriteak nozitzeko arriskua arintzen (monolaborantzetan, larriagoa) eta

belar gaiztoen hazkundera (hauek, monolaborantzen produktibitatea urritzen dute) ahultzen laguntzen dute. Azkenik, argitasunaz hobeki baliatzeko bidea ematen dute, landare batzuek beste batzuei itzala ematen dietelako, hauen mesedetarako.

Gaur egun, Ipar eta Hegoaldeko instantzia asko-asko dute nekazaritza iraunkorraren alde, hala nola Oxfam, ActionAid eta gobernuz kanpoko beste erakunde ugari, hauek beren garapen-proiektuetan integratu dutelarik; Vía Campesina erakundea, herrialde garatueta eta garatze bidean doazen herrialdeetako nekazariak osaturiko erakunde-sarea; ikerkuntza eta informazio zentroak, hala nola Londresko International Institute for Environment and Development (IIED), besteak beste.



Argazkia: Carmir



Esku har dezagun platerean

Sasoiko eta tokiko elikagaiak

“0 kilometro elikagaiek” saihesten dute milaka kilometroko bidaia alferrikakoa, energia asko aurrezten dute, tokian tokiko nekazal ekonomia babesteaz gainera.

Egoki diezaiozun elikagaien kontsumoa, unean uneko premien arabera eta ahal den neurrian, urte-sasoien erritmoari. Urrutitik ekartzearen, negutegien, hozkailu eta besteren kontsumo energetikoak ez egiteaz gainera, unean-unean ditugun premietara erantzuten dute sasoiari sasoiko elikagaiak. Udako fruta eta barazkiak (letxuga, tomate, meloia, etc.) fresko eta arinagoak dira eta hidratatzen laguntzen gaituzte; udazken eta negukoek, berriz, kaloria gehiago dituzte eta arnasbideetako gaitzetatik babesten gaituzte (elikagai antiseptiko eta anti-mukolitikoak: tipula, baratxuria, porrua).

Haragi eta haragizko gutxiago

Okelaren kontsumoa urritzea mesedegarria dute gure osasunak eta planetak. Haragiaren ekoizpenaren aztarna ekologikoa beste elikagai askorena (zerealena, adibidez) baino hagitz handiagoa da. Egia da aztarna hori ekoizpen-metodoaren eta okela-motaren arabera aldatzen dela (behikiak osatzen du aztarna handiena eta oilaskokiak txikiena) baina, orokorki, energia eta ur gehiago kontsumitzen du, azalera handiagoa behar du eta kutsadura handiagoa sortarazten du. Animalia-jatorriko kilo bat proteina erdiesteko, landare-jatorriko 3 - 20 kilo proteina baliatzen dira. Gerora



Argazkia: Echiner

okela bihurtuko diren abelburuak bazkatzeko baliatzen diren zerealak zuzenean elikagai izango balira, askoz ere gizaki gehiago elikatuko lirateke. Kutsadurari dagokionez, FAO erakundeak dioenez, emisio kutsatzaileen %18ren erruduna abeltzaintza sektorea da.

Haragiaren egiazko prezioa kalkulatzeko ezinezkoa da, prezioak biziki aldakorrak direlako eta, diruaz gainera, beste elementu asko sartzen direlako bertan, horietako batzuk merkatuak gutxiesten baditu ere (kutsadura, lurren degradazioa); dena den, argi dago okela asko jatea arraz garestia dela, are okela jaterik ez dutenentzat ere. Ganadua (behiak, batik bat) bazkatzeko larreak, gaur egun, basoari edo nekazaritza tradizionalari lurra kenduz osatzen dira.

Hobe freskoa, zorrerik gabe

Aurretiaz prozesaturiko elikagaien prestatzeak beren

gastu energetikoa %30ean handitu dezake; horrekin batera, kontuan izan dezagun jaki horri osasunarentzat oso mesedegarriak ez diren substantziak gehitu zaizkiola (kontserbatzaileak, etc.).

Alferrikako hondakinak eta hauen gestioaren kostu energetikoa murrizteko gauza asko egin daitezke, hala nola, elikagaiak erostean, alferrikako ontzirik (porexpanezko erretiluak, bereziki) ez hartzea, soltean erostea, etab. Horrela jokatzek, erretilu bakoitzeko 0,08 MJ aurrezten du (bonbilla baten ordu eta erdiko argialdia). Plastikozko zorro horien alternatiba egokia dira karro edo orgatxoak, ehunezko poltsak, saskiak, etab.

Ontziak behin baino gehiagotan erabil daitezke: aukera dagoenean, egokiena da itzultzeko modukoak aukeratzea (beirazkoak, dendan jasotzen dituztenak), ontzien fabrikazioaren kontsumo handi hori alferrik ez egiteko eta alferrikako



Argazkia: Intermón Oxfam



hondakinak ez sortzeko; aukera hori ez dagoenean, has gaitzen horixe eskatzen.

Trazabilitatea: bidea ezagutu eta exijitzea

Egun, oraino, trazabilitatea oso elikagai gutxiri eskatzen zaio eta, gainera, oinarri-oinarrizko adieran, baina jaten duguna nondik etorri den eta zein baldintzatan sortu duten ezagutzea ezinbestekoa dugu, geure erabakiak arduraz hartzeko. Etapa bakoitza atzemateak produktuaren eta prozesuaren inguruko datuak emango dizkigu; elikagai horren atzean zein enpresa dauden jakiteak, horiek gizartearekin eta ingurumenarekin nola jokatzeko duten ezagutzeko bidea eman diezaguke eta horrek, bere aldetik, aukera emango digu geure erosketak jokaera arduratsua bermatuko diguten enpresei egitea.

Adiera horretan, elikagai freskoen kasuan batik bat, gertuko saltokia da aukerarik egokiena, bertako pertsonalak normalean bai baitaki saltzen duena nondik ekartzen duen.

Auzoko merkataritza

Centro de Investigación e Información en Consumo (CRIC) erakundearen iritziz, autoz erosketak egitera behin bakarrik joatean gastatzen dugun energia horrekin bonbilla bat 800 orduz pizturik eduki genezake.

Auzoko saltokian erosketak eginez, gainera, merkataritza txikiaren alde eta tokiko ekonomiaren egiten dugu, saltzailearekin harreman zuzenagoa finkatuz.

Auzoko nahiz periferiako azalera handiaren joko-arauak onartzeak, bestetik, jasaten dituenarentzat eskalabuzakoak diren lan-ordutegiak onartzea dakar.

Kontsumo kooperatiba eta elkarteak

Elikagai ekologikoen kooperatibetan kontsumitzailea da ekoizlearekin zuzenean kontaktatzen duena, dela elikagaiak erosteko, dela erantzukizunak partekatzeke; horrela, gizarteaz eta ingurumenaz errespetu sakonagoa duen produkzio-sistema, bidezkoagoa,

bultzatzen da eta, aldi berean, banaketa-katean faseak alferrik gehitzearen ondorioz, elikagaia “zamatzen” duten kontsumo energetikoak saihesten dira. Kooperatiba horietako batzuk ekoizleek eta kontsumitzaileek osatzen dituzte.

Beren hiru euskarriak hauek dira:

- Elikagai eta jaki osasungarriak eskuratzea, ekoizleengandik zuzenean; elkar ezagutza eta sostenguan oinarrituriko harreman bidezkoak ezartzea, merkatuaren logikatik at.
- Gai sozialetan eta ingurumen alorrean arduratsu izango den kontsumo kritikoa praktikatu eta sustatzea.
- Autogestioa.

Kontsumo-gizartearen bi zutoin kontrajarriak —kooperazioa eta kontsumo kritikoa— dagokienez, adiera politikoko egiazko alternatiba dira. Kontsumo alorreko aferetan antolatzea funtsezkoa da, Michael Renner-ek dioen bezala: “Biziki indibidualizaturiko kontsumoko jarraibideak nagusitzeak ezinbestean garamatza eskala handian ondasun eta zerbitzu asko biderkatzea. Horrek, praktikan, alferrikakotasuna eta beharrezkoak ez diren eskakizun materialak bermatzen ditu” (Worldwatch Institute-ren txostena, 2004).



Argazkia: Tabacalavapias



Elikagai ekologikoak

Ez dira ekoizpen konbentzionalekoak bezain intentsiboak, energia kontsumitzeari dagokionez. Elikagai horiek freskoak, gertukoak eta sasoiakoak badira, banatze eta mantenu alorretako gastuak murrizten dira eta, bestetik, elikatze-sistema humanoago eta ingurumenarekin harmoniatsuagoa indartzen da horrela.

Bidezko merkataritza

Gobernuz kanpoko erakunde batzuek, gizarte mugimendu zenbaitek eta NBEak sustaturiko merkataritza alternatiba honen xedea, ekoizleen eta kontsumitzaileen artean harreman komertzial garden eta bidezkoa bermatzea da. Kontsumitzaileari bermatzen dio erositako produktua duintasunez egina dela, esplotazio-aztarnarik gabe, bidezko soldatak

ordainduta, eta gehiegikeriazko arauak ezarriko lituzketen banaketa-kate edo artekaririk gabe komertzializatu dela. Salmentatik erdietsitako etekinen zati bat ekoizleen kooperatiba eta elkarteak sostengatzera bideratzen da, horien boterea indartzeko.

Bidezko merkataritzako sareek hiru dimentsiotan dihardute lanean: merkaturatzean, sentsibilizatzean eta salaketan, truke komertzialak arautzen dituzten bidegabeko baldintzak mahai gainean ipintzeko eta herritargoak bete behar duen rola agerian uzteko. Horrela, merkataritza osoa berdintasunean egin dadin laguntzen du.

Elikagairik ez xahutzea, ez alferrik galtzea

Eskuarki alferrik galtzen dugun janaria, elikagaien ekoizpenean baliatzen den energia guztiaren %10 - %15 ingururen parekoa da.

Bestela esateko, 1.000 MJ inguru xahutzen da urtero, gizaki bakar batek sorturiko hondakinez (Dutilh eta Linneman, 2004). Horrek esan nahi du, Bartzelonako biztanleek sorturiko hondakinen energiarekin, 112.600 etxebizitzako urteko argindarraren kontsumoa horni litekeela.¹²

Maiz sinestarazten diguten bezala, ez gara inondik ere kontsumitzaile indibidualak, eragile aktiboak baizik, izpiritu kritikoz eta informazioz jantzirik, eta taldeka antolatzeko gaitasunez hornituak: formula hori ezinbestekoa dugu, egungo elikadura-sistema horren aurkako alternatibak eraikitzeko, elkar-lan, esku-hartze, elkartasun eta elkarrekiko errespetuzko alternatibak, geure elikadurarekin, bera posible egiten duten gizakiekin eta bera euskailu duen sistemarekin lotura bidezkoagoa, adeitsuagoa, iraunkorragoa izan dezagun.



Argazkia: Intermón Oxfam

12. Ingeniería Sin Fronteras: "Cuando el olmo pide peras. El insostenible consumo energético del sistema alimentario", *ESFeres*, 9 zk.

Global express-en asmoa, hedabideek adierazten dutenaz ikasleen artean galderak sortzea da. Kontua da errealitatearekiko ikusmolde kritikoa sustatzea, horrek munduaren egoera — garatzen ari den munduaren egoera, bereziki — ulertzeko bidea emango dielako.

Informazio-txostena: **Araceli Caballero**

Jarduerak eta gida didaktikoa: **Israel García, Marga Florensa, Quique Porcar, Jordi Sant, M. Àngels Alié, Lucas Pérez eta Anna Duch**

Diseinua eta edizioa: **Estudi Lluís Torres**

Ilustrazioak: **Xavier Gàndara, Peix**

Itzulpena: **Edorta Agirre**

Koordinazioa: **Anna Duch**

Gehiago jakin nahi...?

Aldizkariak

- **Elikadura-burujabetza**
<http://revistasoberaniaalimentaria.wordpress.com/>
- **Opciones (11 eta 12 zk. bereziki)**
<http://opcions.org/es/revista>

Artikuluak

- Miren Etxezarreta:
“Food Wars” eta “El gran robo de los alimentos”
www.mirenetxezarreta.es/food-wars-y-el-gran-robo-de-los-alimentos/

Filmak

- **Los espigadores y la espigadora**
Agnès Varda, 2000
- **Los espigadores y la espigadora... dos años después**
Agnès Varda, 2002
- **Food Inc.**
<http://www.youtube.com/watch?v=xOKhFOzAYF4>
- **El mundo según Monsanto**
<http://vimeo.com/13096415>

Bideoak

- **Dos tomates y dos destinos:**
www.youtube.com/watch?v=JWwkiaY1yVg&feature=g-logo-xre

Webak

- **Campana CRECE**
www.intermonoxfam.org/es/campanas/proyectos/crece
- **GRAIN**
www.grain.org/es

Liburuak eta liburuxkak

- Duch Guillot, Gustavo eta Fernández Such, Fernando:
“La agroindustria bajo sospecha”, *Cuadernos CiJ*, 171 zk.
www.cristianismeijusticia.net/sites/default/files/es171.pdf
- Duch, Gustavo:
Alimentos bajo sospecha, Los Libros del Lince, 2012.
- Febrer, M. Teresa de eta Medina, José M^a:
Guía de incidencia para el derecho a la alimentación.
www.derechoalimentacion.org/gestioncontenidosKWDERECHO/imgsvr/materialcamp/doc/Guia%20de%20incidencia%20para%20el%20derecho%20a%20la%20alimentaci%C3%B3n.pdf
- Fritz, Thomas:
Globalizar el hambre, Ecologistas en Acción, ACSUR et al., 2012
- Grain, VV. AA.:
El gran robo de los alimentos. Cómo las corporaciones controlan los alimentos, acaparan la tierra y destruyen el clima, Icaria, 2012.
- Sebastián, Luis de:
Un planeta de gordos y hambrientos, Akal, 2009.
- Ziegler, Jean:
El hambre en el mundo explicada a mi hijo, El Aleph, 2010.
Bada titulu bereko bideo bat, liburuan inspiratuta:
www.youtube.com/watch?v=vOK0P0-L7n4

Blogak

- <http://loquehayquetragar.wordpress.com/>
- <http://gruposdeconsumo.blogspot.com.es/>

¡Sartu gure webean eta deskarga ezazu Global express!

www.kaidara.org



- 19. alea: Elikatze-sistema
- 18. alea: Matxinada sozialak
- 17. alea: Krisi ekonomiko globala
- 16. alea: Kopenhageko Gailurra
- 15. alea: Nekazal erregaiak
- 14. alea: Kontsumoa
- 13. alea: Turismoa
- 12. alea: Petrolio
- 11. alea: Pobrezia

- 10. alea: Klima aldaketa
- 09. alea: Larrialdia eta elkartasuna
- 08. alea: Joko Olinpikoak
- 07. alea: Demokrazia
- 06. alea: Armamentismoa
- 05. alea: Afrika eta lehortea
- 04. alea: Irak
- 03. alea: Lurraren Gailurra
- 02. alea: Argentina krisian
- 01. alea: Afganistan