

BOLETÍN DIGITAL DE LA ALIMENTACIÓN ECOLÓGICA



Un alimento ecológico es 100% alimento



Un alimento ecológico es 100% alimento

Andalucía, julio de 2011

Índice de contenidos

Presentación del Boletín Digital de la Alimentación Ecológica, julio 2011.....	2
La agroecología y el derecho a la alimentación.....	3
Razones para apostar por el algodón ecológico.....	4
El algodón ecológico aumenta sus ventas.....	5
Cómo conseguir productos de algodón ecológico.....	5
Ideas para aumentar la fabricación de algodón ecológico.....	7
Alimentación sana y ecológica en los centros escolares. Ecoalimentación.....	7
Nace la Red de Restaurantes Andaluces con Productos Ecológicos (RAPE).....	9
La producción ecológica sigue aumentando en Andalucía, estadísticas 2010.....	10
Eventos.....	11
Guías e información de interés.....	11
Otras guías disponibles:.....	11

Presentación del Boletín Digital de la Alimentación Ecológica, julio 2011

Con el fin de promocionar los alimentos ecológicos, la Consejería de Agricultura y Pesca inaugura el boletín digital de la alimentación ecológica que, dirigido a las personas consumidoras dará información sobre el sector y el beneficio de estos alimentos y destacará las principales novedades que esperamos sean de su interés.

La sociedad muestra cada vez más un mayor interés por conocer el origen de los alimentos que consume y cómo se producen. Le preocupa su procedencia, la calidad y cuestiones como el bienestar de los animales, la utilización de plaguicidas, los aditivos alimentarios utilizados y los organismos sometidos a modificaciones genéticas (OMG).

La agricultura ecológica aparece como una alternativa clara, al ofrecer un amplio abanico de alimentos frescos, auténticos y con sabor, respetando, al mismo tiempo, el medio ambiente y los ciclos de vida naturales. Desde 1991, una estricta normativa comunitaria establece un marco jurídico firme y transparente para la regulación de la

producción y el control de los alimentos ecológicos en toda la Unión, dando así confianza a la hora de incluir estos productos más saludables y de máxima calidad en sus cestas de la compra.

Desde la Consejería de Agricultura y Pesca se edita este boletín con el fin de dar difusión e información sobre noticias y avances en la alimentación ecológica esperando que sea de su interés.

La agroecología y el derecho a la alimentación



Un informe presentado por la ONU demuestra que el uso de métodos ecológicos puede duplicar la producción de alimentos en zonas críticas y, por lo tanto, es fundamental para alimentar a 9.000 millones de personas en 2050.

GINEBRA – El uso de métodos ecológicos puede ayudar a duplicar la producción alimentaria en los próximos 10 años en regiones críticas, según lo demuestra el último informe de la ONU. El estudio, basado en una exhaustiva revisión de la literatura científica más reciente, aboga por una transición fundamental hacia la agroecología como medio para incrementar la producción alimentaria y mejorar la situación de los más pobres. “Para poder alimentar a 9.000 millones de personas en 2050 necesitamos urgentemente adoptar las técnicas agrícolas más eficientes conocidas hasta el momento”.

Allí donde reina el hambre, especialmente en las zonas más desfavorecidas, los métodos agroecológicos son mucho más eficaces a la hora de estimular la producción alimentaria que los fertilizantes químicos”, afirma Olivier De Schutter, relator especial de la ONU sobre el derecho a la alimentación y autor del informe. La agroecología consiste, en esta línea, en aplicar la ecología al diseño de los sistemas agrícolas, de modo que se pueda poner así fin a las crisis alimentarias, se afronten los retos que presentan el hambre y el cambio climático, se mejore la productividad de la tierra y se protejan las cosechas gracias a un análisis del entorno natural y al estudio de árboles, plantas, animales e insectos beneficiosos.

“Hasta la fecha, los proyectos agroecológicos han mostrado un rendimiento medio de las cosechas del 80% en 57 países en desarrollo, lo que significa un aumento del 116% de media en todos los proyectos desarrollados en África”, explica De Schutter. “Los proyectos más recientes llevados a cabo en 20 países africanos han demostrado que puede duplicarse el rendimiento de las cosechas en un período de 3 a 10 años.” Todo ello mientras “la agricultura convencional acelera el cambio climático, no es resistente a los choques climáticos y exige insumos caros. Simplemente ya no es la mejor opción”, advierte el Sr. De Schutter.

Un ejemplo claro es Malawi, un país que puso en marcha hace unos años una extensa campaña de subvenciones de fertilizantes químicos que se ha pasado ahora a la agroecología. Esta nueva iniciativa beneficia ahora a más de 1,3 millones de personas en la más extrema pobreza y el rendimiento de las cosechas de maíz ha aumentado ya de 1 t/ha a 2-3 t/ha. El informe también destaca que los proyectos en Indonesia, Vietnam y Bangladesh han registrado una reducción de hasta el 92% en el uso de insecticidas sobre el arroz, lo que supone un ahorro considerable para los campesinos más pobres.

Información completa en: www.srfood.org

Razones para apostar por el algodón ecológico

Fabricado de manera natural y respetuosa con el medio ambiente, la salud y los derechos humanos. Así es el algodón ecológico, cuyas ventas han experimentado un fuerte aumento a pesar de la crisis: en 2010 se adquirieron unas 100.000 toneladas en todo el mundo. Los productos son cada vez más diversos y se pueden conseguir en todo tipo de estilos, desde los fabricados por las multinacionales más conocidas hasta los de pequeñas cooperativas ecológicas y de comercio justo. No obstante, todavía queda mucho que hacer para alcanzar las cifras astronómicas de la producción convencional

La calidad del algodón ecológico no tiene nada que ver con la del producido de manera industrial, ya sea en términos ambientales, económicos o sociales. Nada puede cuestionar esta verdad, en la medida en que su plantación, cultivo y recolección se realiza de manera natural, haciendo uso racional del agua, no utilizando pesticidas, fertilizantes químicos ni sustancias contaminantes de ningún tipo.

Y mientras la planta crece de forma natural en sus diferentes colores naturales y fomenta la diversidad, los procesos industriales y los tintes químicos provocan el monocultivo del algodón blanco, más barato de producir y teñir. Frente a ello, los productos elaborados con algodón ecológico son cada vez más numerosos y variados: para el cuidado y la higiene personal tanto masculina como femenina (toallitas, discos limpiadores, bastoncillos, etc.), prendas de vestir y de hogar (camisetas, lencería, toallas, mantas, etc.), para niños (pañales, juguetes blandos), material de oficina (cuadernos, tarjetas, etc.). Sus semillas también se utilizan como alimento para animales; y su aceite, como condimento en galletas y patatas fritas.

El algodón ecológico aumenta sus ventas

Los consumidores parecen estar cada vez más convencidos de las ventajas del algodón ecológico. Sobre la base de los datos del grupo americano Organic Exchange (OE), a través de su informe Farm and Fiber Report, en 2010 se vendieron unas 100.000 toneladas en todo el mundo, con una facturación de unos 4.000 millones de euros. Los principales fabricantes son India, con casi la mitad de la producción total, Turquía, Siria, China, Tanzania, Estados Unidos, Uganda, Perú, Egipto o Burkina Faso. Para 2011, las previsiones estiman que se sobrepasarán los 5.000 millones de euros.

De ello se desprende, por tanto, cómo la crisis económica no ha hecho mella en el sector ecológico, cuyo crecimiento parece imparable desde hace años. El informe Organic Cotton Market Report asegura que el año pasado se vendió un 35% más que en 2008, con unas ventas de unos 3.400 millones de euros. La tasa media anual ha crecido un 40% entre 2001 y 2009, según el informe. Por su parte, otro análisis de la compañía alemana de estudios de mercado Zukunftsinstitut asegura que entre 2005 y 2008 la cifra de negocio de productos con algodón orgánico en el comercio minorista pasó de 449 a 1.924 millones de euros.

Cómo conseguir productos de algodón ecológico

Los consumidores pueden distinguir los productos elaborados con algodón orgánico gracias a las ecoetiquetas genéricas o específicas, como la holandesa Skal o la USDA Organic de Estados Unidos, o a marcas especializadas, como Fox-Fibre. Sus responsables garantizan que se han elaborado a partir de requisitos ambientales y sociales.

Algunas de las principales y conocidas empresas del sector textil, tanto fabricantes como comercializadoras, introducen en sus prendas cada vez más algodón de origen ecológico (las tiendas ecológicas y de comercio justo son una alternativa a menor escala). Los diseñadores y firmas de moda que apuestan por este tejido también han aumentado en número y ya no sólo se centran en un estilo *hippy*. (...)

Ideas para aumentar la fabricación de algodón ecológico

A pesar de su creciente popularidad, la producción ecológica es minoritaria con respecto a la convencional. El informe de OE recuerda que la facturación de 2010 equivale al 0,4% de la cantidad total de algodón producida en todo el mundo, estimada en unos 25 millones de toneladas. La cooperativa Ideas enumera, en este sentido, diversos objetivos a largo plazo para incrementar el peso del algodón ecológico en el mercado: aumentar el compromiso estable de marcas y comerciantes; desarrollar cadenas de suministro con grandes niveles de comunicación, planificación y asistencia entre fabricantes, mayoristas y minoristas; asegurar la correcta calidad y cantidad de fibra de algodón producida; explorar vías de asociación innovadoras con los agricultores, a través de la distribución de beneficios; y aumentar las inversiones para la investigación, la tecnología, la financiación y los soportes de mercado, así como el conocimiento y la sensibilización sobre los productos de algodón ecológico y del comercio justo.

Información completa en:

http://www.consumer.es/web/es/medio_ambiente/urbano/2010/09/16/195807.php

Alimentación sana y ecológica en los centros escolares, Programa ecoalimentación



Ecoalimentación forma al personal de cocina de centros educativos interesados en el programa, unas jornadas refuerzan los conocimientos de estos profesionales en el marco de esta iniciativa con la que la Junta apoya el consumo de alimentos ecológicos a través de canales cortos de distribución

El programa Ecoalimentación viene desarrollándose desde 2005 con el objetivo de introducir alimentos ecológicos en el consumo habitual de los comedores sociales, especialmente en los comedores de centros escolares. Para ello el programa ha dado formación e información a personal de cocina, personal docente, escolares y familias.

Las bases del programa son:

- **Salud:** apostando por la implantación de dietas equilibradas con el apoyo de nutricionistas y personal especializado y con alimentos libres de productos químicos de síntesis.
- **Educación:** informando sobre materia nutricional y medioambiental y creando hábitos alimenticios saludables.
- **Desarrollo rural:** fomentando la producción ecológica de la zona y apoyando a los productores a cerrar la cadena mediante la transformación y distribución con el fomento de los canales cortos.
- **Medio ambiente:** conservando los recursos naturales (agua, suelo, biodiversidad...) reduciendo la carga química de los ecosistemas e incrementando la sostenibilidad local y global.

La Consejería de Agricultura y Pesca reconociendo la importancia que la labor del personal de cocina tiene en la consecución de menús saludables y equilibrados promueve el refuerzo de sus conocimientos con una serie de jornadas técnicas sobre nutrición y productos ecológicos, dirigidos a los centros educativos adscritos o interesados en participar en el programa de Alimentos Ecológicos para el Consumo Social en Andalucía, 'Ecoalimentación'. De esta forma, la Junta de Andalucía, que, desde que pusiera en marcha la iniciativa, ha logrado que actualmente cerca de 10.000 comensales de la comunidad autónoma incorporen a diario en sus dietas alrededor de un 40% de estos productos de la máxima calidad y símbolos de sostenibilidad.

La Consejería ha planificado la celebración de cursos en cada una de las provincias andaluzas, donde se han abordado temas como la alimentación ecológica y la nutrición saludable o la higiene y la seguridad alimentaria. Todo, al mismo tiempo que se promociona el nuevo 'Ecorecetario' y las ventajas de su implantación en los centros acogidos al programa. Una vez concluidos los cursos, el plan continuará con su labor de asesoramiento nutricional personalizado, de modo que el personal de cocina de los distintos centros educativos podrán plantear cualquier tipo de duda sobre los propios contenidos de las ponencias.

El próximo objetivo es abarcar a un mayor tipo de centros para extender aún más el consumo de los alimentos ecológicos, desde residencias hasta hospitales. Algunos de ellos, no obstante, ya ofrecen estos productos en sus menús diarios.

Nace la Red de Restaurantes Andaluces con Productos Ecológicos (RAPE)



La RAPE ve la luz de la mano de 15 establecimientos que ofrecen de forma permanente en sus menús platos elaborados con alimentos ecológicos. Se trata de restaurantes certificados, por lo que queda garantizada la trazabilidad de los productos desde el campo hasta el consumidor.

Los integrantes de la RAPE disponen, en este sentido, de un directorio que incluye 140 operadores andaluces interesados y capaces de hacerse cargo del suministro de los alimentos que precisan los establecimientos, un eco-recetario donde se recoge información relativa a los restaurantes que forman la red y algunos de los platos ecológicos que ofrecen y un menú o carta para cada restaurante.

Clara Aguilera anima a los restaurantes andaluces a tomar parte en esta iniciativa que supone un paso adelante en el aumento del consumo interno y la mejora de la comercialización de los productos ecológicos, al introducir estos alimentos en el canal HORECA (Hostelería, Restauración y Catering), dos propósitos contemplados en el II Plan Andaluz de Agricultura Ecológica 2007-2013. Algo que otorga a los establecimientos participantes el valor añadido de la ampliación de su oferta gastronómica con menús ecológicos.

El auge que actualmente experimentan los productos obtenidos mediante técnicas respetuosas con el medio ambiente hacen de esta Red de Restaurantes una gran posibilidad para sus integrantes, al mejorar su valoración por parte de las personas usuarias de estos servicios, ya que su certificación supone una garantía para quienes demandan alimentos ecológicos, una tendencia actualmente en aumento. La RAPE ha sido impulsada por la Consejería de Agricultura y Pesca con jornadas técnicas y gastronómicas, la propia certificación y la elaboración de material promocional.

El porcentaje de la producción ecológica española destinado al canal HORECA, limitada al 2% mientras la media europea ronda el 5%, es una muestra del potencial de negocio que ofrece este ámbito a los operadores ecológicos andaluces. Andalucía es líder en cuanto a extensión dedicada a la Producción Ecológica con más de 800.000 hectáreas y un valor de producción comercializada que se estima en alrededor de los 232 millones de euros. En cuanto a las industrias del sector, éstas han crecido más de un 17% hasta alcanzar actualmente las 759.

La producción ecológica sigue aumentando en Andalucía, estadísticas 2010

Los datos de 2010 muestran que la producción ecológica sigue en auge, creciendo tanto en superficie, en explotaciones ganaderas, acuicultores y elaboradores, aunque queda estabilizado el número total de operadores.

Los principales aumentos se han producido en la superficie de frutales así como en el número de cabezas de caprino de leche y de aves de carne. El número de industrias también se ha visto incrementado en un 20%, debiéndose principalmente al aumento del número de mataderos y salas de despiece, de la industria de la galleta y confitería, así como de envasadoras de granos y conservas.

Cabe destacar el inicio de la actividad de la acuicultura marina tras la entrada en vigor del nuevo reglamento el pasado año, que se sumaría a la piscifactoría en tierra ya existente.

De ésta forma se constata la gran diversidad en la producción de alimentos ecológicos en Andalucía, así como en su elaboración posterior, lo que permitiría disponer en el mercado una amplia gama de alimentos frescos y elaborados.

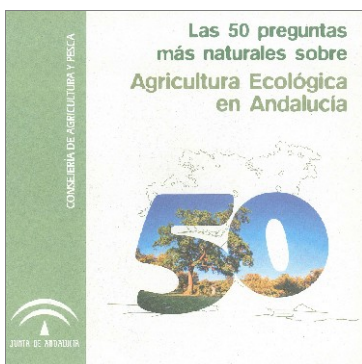
En cuanto a la distribución provincial, Huelva y Cádiz siguen en cabeza de la ganadería, con el mayor número de explotaciones ganaderas, los elaboradores se encuentran principalmente situados en Granada, Sevilla y Córdoba y en cuanto a superficie agrícola destaca Jaén seguida de Huelva y Cádiz.

Eventos

- [Feria periódica: Feria Ecológica de Productores Locales. Alameda de Hércules, Sevilla](#)
- [XVIII Jornadas Técnicas SEAE “Manejo agroecológico del suelo”. Granada, 22-24 de septiembre de 2011](#)

Guías e información de interés

[Nueva actualización de la Guía Las 50 preguntas más naturales sobre agricultura ecológica en Andalucía](#)



La guía de Las 50 preguntas más naturales sobre agricultura ecológica, es un documento que da respuesta a las principales dudas que los consumidores plantean sobre los productos ecológicos. De nuevo hemos actualizado su contenido para aclarar cuestiones como ¿que es un producto ecológico?, ¿como se identifica?, ¿que tipo de productos existen?, ¿cuales son los principales motivos para consumirlos?, ¿a qué tipo de control están sometidos?, así como la producción ecológica andaluza en números.

Otras guías disponibles:

[Guía de puntos de venta de alimentos ecológicos en Andalucía](#)

[Directorio digital de elaboradores de alimentos ecológicos de Andalucía](#)

[Directorio digital de operadores ecológicos de Andalucía proveedores de restaurantes](#)

[Manual de etiquetado de productos ecológicos](#)

[Estudio del consumo de alimentos ecológicos en Andalucía 2007](#)

[Manuales técnicos – boletines – cursos](#)



AGRICULTURA



NOTICIAS



GANADERÍA



PESCA Y ACUICULTURA



JUNTA DE ANDALUCÍA