

Unidad 4 Producir diferente

Page 44

A. ¿Invernaderos sostenibles?

Locutor: El control biológico es un proyecto sostenible que restablece el equilibrio natural que siempre ha existido. Un sistema que asegura y garantiza la capacidad productiva que protegen los cultivos al que maneja las plantas y al consumidor. Gracias a la cercanía y la confianza con nuestros clientes, podemos trabajar juntos por un compromiso con el medio ambiente. La prueba de nuestro éxito es que, en Almería, más del 70 por ciento del cultivo intensivo bajo plástico utiliza ya insectos para la agricultura, produciéndose un incremento de nuestra cuota de mercado a nivel nacional e internacional. Almería se ha convertido en un referente mundial sin precedentes con Agrobío, como productor de más de un tercio del mercado mundial de biopolinización. Agrobío es la empresa de referencia en España y lucha por la implantación del control biológico a nivel mundial, por una producción agrícola sostenible y unos productos más sanos.

Agrobío S.L.

B. Abejas milenarias en América Latina

Texto en pantalla: Las abejas se encuentran en peligro de extinción; sin embargo, hay mujeres mayas, guardianas de la abeja melipona que trabajan por preservarla como Elvia...

Elvia: Desde que yo tenía cinco años, siempre yo salgo en la luz de la luna, extendiendo la mano, pido como poder al universo, que quiero hacer cosas grandes. En la infancia, yo no tuve suficientes estudios. Vivía yo en pobreza extrema y también sufrí muchos golpes de la vida, pero también yo lo fui tomando como un examen de vida. Las abejitas las ves tan pequeñas, pero son tan inteligentes y tienen la mentalidad de un ser humano. Y las abejas de allí vienen cuando se le pone la ofrenda que eso es a Kaab. Se le pide a que caiga la lluvia, que caiga la lluvia para que florezcan los árboles, las plantas. Entonces las abejas de allí van a ir y polinizar todo. Porque las abejas dependen de la floración. Me ha dado motivación, me ha dado aliento, me ha dado fuerza, fortaleza. Nosotras con esto, lo de la miel y de las abejitas, podemos hacer algo en grande, hacer una gran empresa. Pero pues en realidad nunca me imaginé que lo iba yo a hacer en estos tiempos. Que toda la lucha que yo hice valió la pena. Porque lo que yo me aprendí que sin las abejas no habrá vida. Soy abeja maya. Xunan Cab.

2. ¿Qué está pasando bajo este mar de plástico?

Locutor: En la sociedad, tendemos a simplificar la complejidad de nuestro entorno poniéndoles etiquetas a las personas, los países y por supuesto a los productos. En nuestra mente el plástico es sinónimo de no natural, y en consecuencia el cultivo bajo plástico es clasificado como artificial contaminante pero ¿qué pasaría si la sociedad incluso nosotros mismos fuéramos conscientes de lo que realmente está pasando bajo este mar de plástico?

Este jardín tropical, este sumidero de CO₂ no siempre lo fue. Hace poco más de medio siglo lo único que exportaba esta árida región era a los propios habitantes que emigraban para poder ganarse la vida. Hoy somos la principal región hortícola de España y el mayor exportador de hortalizas de Europa. Hoy nuestro modelo es imitado en los cinco continentes pero, ¿a costa de qué? dirán algunos. Y nosotros deberíamos decir a costa de poder alimentar de forma saludable a más de 500 millones de europeos, respetando y fomentando la conservación de nuestro entorno. Pero no hablemos sólo de grandes cifras miremos los cultivos de invernadero más de cerca. No más cerca todavía porque aquí también somos líderes en los últimos diez años ninguna región del mundo tiene más extendido el control biológico. Hoy el 100 % de los pimientos de invernadero que salen de Almería y Granada usan fauna auxiliar para el control de plagas y enfermedades. Hoy somos la región de España con el sistema de riego más tecnificado y eficiente del mundo. Rentabilizamos el agua hasta 12 veces más que otro tipo de cultivo.

3. Agricultura andaluza ecológica

Locutor: Gracias a una magnífica tierra y una localización extraordinaria, Andalucía es el territorio idóneo para la producción de productos ecológicos. Tanto es así que de las más de dos millones de hectáreas de producción ecológica con las que cuenta España, el 51,8% está en Andalucía.

La producción ecológica se encuentra regulada en España desde 1989. En 1993, entró en aplicación el primer reglamento comunitario que fue sustituido por el actual. A la cabeza siempre el producto vegetal, seguido del animal, textil o industrial.

A esto hay que añadir que además de ser muy buenos productores también crecemos en el consumo de este. Cabe recordar que España y sobre todo Andalucía han disfrutado siempre de una huerta estupenda, obteniendo materia prima de primera calidad. Estamos ya entre los diez países que más consumen alimentos ecológicos. España ha aumentado un 40% en dos años la demanda interna de productos ecológicos, una cuestión que estrecha márgenes con los porcentajes de producción, con una exportación que alcanza el 80%.

Es cierto que el perfil del consumidor ha cambiado considerablemente por varios motivos: el primero y más importante la concienciación por la salud y mejora del medio ambiente. Le sigue el mayor acercamiento al consumidor en líneas comerciales y la bajada de precios dada por el aumento de producción.

1. El milagro de las abejas cubanas

Locutora: Las alarmas están encendidas: la población de abejas en el planeta está disminuyendo por el cambio climático, la agricultura intensiva, las plagas y los agroquímicos. Pero en Cuba, estos polinizadores parecen tener un paraíso. En los montes de la provincia de Matanzas en el oeste de la isla, las abejas tienen una dieta rica en flores silvestres y producen una miel de gran demanda en Europa.

Santiago Esteban Fundora (productor de miel): No usamos ningún tipo de químico a la hora de fumigar los de los aviarios de savia. No tenemos ningún tipo de enfermedad y por lo tanto no usamos ningún antibiótico; es una miel realmente limpia.

Locutora: Santiago y su hermano Rogelio tienen 600 colmenas. Ambos se lanzaron a la apicultura durante la crisis económica de los 90 tras el colapso de la Unión Soviética. Desde ese país llegaban anualmente a la isla miles de toneladas de pesticidas fertilizantes y herbicidas químicos para la agricultura. Privada de esos recursos, en parte también por el embargo de EE. UU, Cuba empezó a desarrollar los biofertilizantes y los biopesticidas reduciendo a niveles muy bajos el uso de agroquímicos. Por decreto todos los apicultores cubanos con más de 5 colmenas están obligados a vender su miel a la estatal APICUBA que a cambio les da combustible, equipos e insumos a precios subsidiados.

La isla produjo el año pasado 8 800 toneladas de miel 1 300 más de lo planeado por APICUBA. De ese total unas 1 900 toneladas fueron certificadas como miel orgánica.

Locutora: La miel cubana ya se vende en Alemania, Francia, España, Gran Bretaña o Suiza. Junto con la meta de crecimiento, las autoridades cubanas apuntan ahora a conseguir nuevos mercados, con China y Arabia Saudita en la mira.

2. Agricultura a la cubana

Fernando Funes Monzote (doctor en ciencias y científico): Cuando pienso lo que soy hoy, lo que hago, tengo que remitirme a mi infancia que transcurrió en el Instituto de Ciencia Animal. Este trabajo de mis padres específicamente el estudio de los pastos y forraje me llevó a recorrer toda la isla y a conocer la agricultura desde su adentro.

La agroecología como una concepción multifuncional que no solamente se enfoca en los aspectos tecnológicos, en los aspectos digamos biológicos, el sistema productivo sino también los aspectos económicos y sociales, parecía ser desde aquel momento una concepción que tenía mucho que aportar al campo cubano.

En el año 2011, tomé la decisión de comenzar este proyecto, Finca Marta en memoria de mi madre, un lugar donde había poco aparentemente qué hacer. Comenzamos a estructurar un modelo de producción agroecológica.

Hemos ido creando un sistema que se engrana tecnológicamente a partir de tecnología práctica y método agroecológico que se conecta a la matriz ambiental natural del ecosistema y que genera sustentabilidad.

Nosotros consideramos que hay cuatro pilares fundamentales en los cuales hemos trabajado y continuaremos trabajando: el primero es la producción y el medio ambiente; segundo la educación y la investigación; tercero, los mercados, la comercialización de nuestros productos y como cuarto el agroturismo. Para ello contamos con una licencia de gastronomía y hacemos gastronomía también en la finca.

Taller multimedia

Reflexiona con un vídeo: Soberanía alimentaria

Locutora: América Latina y el Caribe poseen un extraordinario patrimonio de culturas alimentarias. Por milenios, sus pueblos, especialmente las mujeres, vienen desarrollando una gran diversidad de conocimientos alimentarios y especies agrícolas. Estas prácticas sostenibles se siguen transmitiendo en resistencia a nuevos modelos de producción que entienden a la alimentación solamente como un negocio. Concentrado cada vez más en unas pocas corporaciones transnacionales, este modelo se propaga acaparando tierras y poniendo en riesgo otras prácticas y conocimientos. Aunque de alta productividad, este modelo genera hambre ya que combina daños ambientales concentración y el desperdicio de cerca de un tercio de los alimentos producidos para el consumo humano que, en la región, llega a las 127 millones de toneladas por año, más que lo necesario para alimentar a las 34,3 millones de personas con hambre.

Locutora: La soberanía alimentaria es la alternativa sostenible ecológica y equitativa frente a este modelo fallido, e incluso la solución a la crisis alimentaria y a la emergencia climática actual.

Locutora: La industria se ha centrado en la reproducción de unas pocas variedades con el 70% de la alimentación provenientes de apenas doce especies vegetales. Esto ha generado una pérdida de agrobiodiversidad ahora agravada con los transgénicos haciéndonos más dependientes de la tecnología corporativas y más vulnerables a catástrofes y plagas.

La soberanía alimentaria defiende la preservación de la biodiversidad a través de la reproducción de las semillas campesinas, fomentando su diversidad y capacidad de adaptación que aseguró la subsistencia humana por milenios.

Documento 1: Invernaderos diferentes

Reportero: Llegamos a un centro experimental donde llevan 40 años investigando cómo combatir las plagas y cómo reducir el uso de productos químicos. ¿Qué hay Juan Carlos en este invernadero?

Juan Carlos: Pues te voy a mostrar un ensayo que hemos hecho de tomate, pimiento y berenjena. Pimiento picante.

Reportero: Que están todavía...

Sí, en fase de desarrollo.

Juan Carlos: ¿Cómo lo ves, David?

Reportero: He mirado, pero...

Juan Carlos: No hay, ¿no? En este caso no. Es un ácaro pequeñito.

Reportero: Color crema.

Juan Carlos: Te voy a mostrar una caja de abejorros para que podáis verlo, que son los polinizadores.

Reportero: Ah, mira. ¿Qué hacen?

Juan Carlos: Estos van buscando el alimento, comen de la flor y provocan que cuajen los frutos. Anteriormente había que aplicar fitohormonas a las flores directamente para que cuajaran los frutos del tomate.

Reportero: O sea echar más química.

Juan Carlos: Sí, más químicas. Y ya se hace de modo natural. Tenemos varias líneas de trabajo, pero una de ellas es la gestión integrada de plagas y enfermedades. Y nos dedicamos sobre todo a desarrollar protocolos o estrategias para mejorar el control de esas plagas.

Reportero: Juan Carlos nos está abriendo la puerta de un invernadero rosa, no blanco. ¿Y eso?

Juan Carlos: Esto lo que intenta cambiar es la longitud de onda de la luz que pasa a través del plástico para que aumente la fotosíntesis y por tanto la producción de la planta.

Reportero: Si esto funciona, ¿el mar blanco puede pasar a convertirse en rosa?

Juan Carlos: Bueno, rosa u otros colores, pero es una línea de trabajo muy interesante.

RTVE