



Documental 'Alter Nativas'

Acaba de lanzarse la campaña de microfinanciación para *Alter Nativas: Hacia un futuro sostenible*, un proyecto de largometraje documental sobre iniciativas de transición ecosocial.

Alter Nativas pretende generar material divulgativo de calidad para mostrar experiencias que transitan hacia un mundo más sostenible y resiliente, partiendo del análisis del contexto actual. Desde múltiples ámbitos (energía, alimentación, educación, economía, gobernanza...) y escalas (municipal, rural, urbana...), se mostrarán sobre todo experiencias de la península ibérica, siempre con un discurso universal. El enfoque del

documental será colectivo e integrador, poniendo atención en las interrelaciones y conexiones entre iniciativas.

Después de un par de años de gestación y unos últimos meses de trabajo intenso, el documental empezará a grabarse próximamente, con la esperanza de poder estrenarlo a principios de 2020.

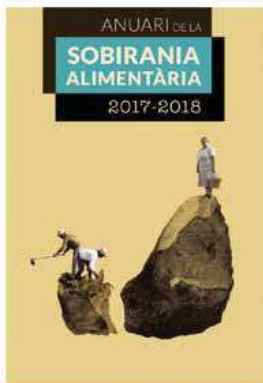
¡Os animamos a conocer más sobre el proyecto y a contribuir a hacerlo posible!

www.alternativasdocumental.info/goteo

Anuari de la Sobirania Alimentària 2017-2018

A finales de 2018, se publicó el primer *Anuari de la Sobirania Alimentària*, una herramienta de análisis crítico que recoge un gran abanico de referencias de noticias, informes, artículos de opinión, documentales y sucesos relacionados con la alimentación y el medio rural. El trabajo de recopilación se organiza en dos bloques, uno de ámbito general y otro centrado en Catalunya, País Valencià y Illes Balears, y se abre con un prólogo en el que, por un lado, dos periodistas independientes (de *El Crític* y *La Directa*) reflexionan sobre cómo reflejan los medios de comunicación el medio rural y la soberanía alimentaria y, por otro, cuatro personas de ámbitos

diferentes (universidad, producción, dinamización y administración pública) conversan sobre el pasado, presente y futuro de la soberanía alimentaria en Catalunya. Se incluye, también, un apartado final con la descripción de muchos de los colectivos que trabajan por la soberanía alimentaria en los Países Catalans.



Se trata, en definitiva, de una experiencia piloto con el objetivo de generar debates y plantear nuevos paradigmas, y que animamos a reproducir en otros territorios.

<https://anuarisobiraniaalimentaria.cat>

LA UNIVERSIDAD MUCHO POR LABRAR Y POR COSECHAR

¿Qué papel tiene la alimentación?, ¿qué se come? Mostramos tres formas diferentes y complementarias de llevar propuestas de agroecología y soberanía alimentaria al espacio universitario.

Alimentando el campus

El proyecto Red Natura: Alimentando el Campus¹ de la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica, Alimentaria y de Biosistemas (ETSIAAB) de la Universidad Politécnica de Madrid, impulsado por el Observatorio para una Cultura del Territorio (OCT) busca promover la transición hacia la sostenibilidad alimentaria involucrando a la comunidad universitaria. Al tiempo, apuesta por un medio rural vivo a través de la incorporación a las opciones del menú de productos ecológicos, de proximidad, de temporada y procedentes de la Red Natura 2000 de la biorregión de Madrid.

Como parte de este proceso, nos sumamos al lanzamiento de la foto-acción #MuestraTuMenú, con imágenes donde se comparaba un menú colmado de hidratos de carbono, azúcares procesados y agua embotellada con un menú de Red Natura, colorido y otoñal, con remolacha, garbanzos y fruta.

Temporada, proximidad y producción ecológica son conceptos, por desgracia, prácticamente ausentes tanto en las cafeterías como en los currículos y guías docentes de hace dos décadas y que, poco a poco, van ganando espacio, movidos, principalmente, por la acción ciudadana que se filtra por los muros de la universidad. Tanto entonces como ahora, comer en la cafetería no es la opción preferida, y son muchas las personas que traen la fiambrera de comida casera. ¿No es incongruente asistir a clases sobre biotecnología, fruticultura, cooperativas agrarias, desarrollo rural, etc. y, sin embargo, saber tan poco sobre la comida que se sirve en los comedores?

Hoy, en la ETSIAAB, la docencia en torno a la agricultura ecológica se limita a una asignatura optativa con seis créditos en el Grado de Ingeniería Agroambiental. La cursan una media de no más de 15 estudiantes, la mitad son erasmus de la Unión Europea y Latinoamérica, por más que el Estado español se siga situando como el primero de Europa en producción ecológica.

«Con este proyecto nos hemos sorprendido al ver que los estudiantes de Agronomía no conocen

1. Proyecto que cuenta con el apoyo de la Fundación Biodiversidad (Ministerio de Transición Ecológica)



Menú universitario un día cualquiera.

Foto: Observatorio para una Cultura del Territorio

las experiencias agroecológicas de la Sierra de Madrid, ni los circuitos cortos de comercialización, ni han tenido la oportunidad de conocer a quienes les alimentan»,² explican las impulsoras del programa. Sin embargo, gracias a estas acciones han podido comprobar que la comunidad universitaria es una aliada para el cambio, ya que «la mayoría apostaría por opciones saludables en las máquinas de venta automática, por productos locales y de temporada en el menú, por la reducción de envases y por el compostaje de los residuos orgánicos».

https://observatorioculturayterritorio.org/wordpress/?page_id=1229

Mercados en la universidad

Los edificios de la Universitat Politècnica de València ocuparon 62 hectáreas de huerta, pero pocas personas de la comunidad universitaria actual lo recuerdan. Sucedió a partir de 1969 y, de manera paulatina, la huerta parece asomarse de nuevo a esta zona de la partida de Vera.

En 2016, gracias a la colaboración entre el Grup Consum Vera y la fundación CEDAT, se creó el proyecto «Cistella responsable UPV», con dos objetivos: fomentar la venta de productos de temporada, locales y ecológicos, y favorecer la inclusión socio-laboral de personas con diversidad funcional. El personal de la Fundación CEDAT reparte todas las semanas en los despachos de la universidad entre 40 y 50 cestas de

2. <https://madridagroecologico.org/madrid-agroecologico/lo-que-esconde-la-comida/>

verduras y hortalizas, producidas en pequeñas fincas cercanas.

Por otro lado, desde 2017, todos los jueves, productoras y productores se acercan a vender sus productos al Mercado Agroecológico de la UPV, promovido originalmente por organizaciones sociales con sede en la universidad, pero actualmente ya gestionado directamente por la UPV.

En este mercado se priorizan los productos de km 0, con certificaciones participativas de garantía (SPG) o de economía social y solidaria. Actualmente, cuenta con 10 puestos con una gran variedad de productos. Para las personas productoras que participan, la asistencia al mercado supone una serie de riesgos como la inestabilidad, la dependencia de la climatología, la estacionalidad, la dificultad de fijar el hábito de compra, la volatilidad de las ventas, los costes elevados o la exigencia de tiempo. Esta situación acaba por obligarles a buscar otros canales de venta que proporcionen más seguridad. A todo ello se suma el hecho de organizar el mercado en un campus, un lugar cuya población tiene un alto nivel formativo, pero que en gran parte no tiene autonomía económica.

Sin embargo, es mucho lo que aún se podría hacer desde la universidad. Como lugar autónomo en el que muchas personas pasan gran parte de su tiempo y, por tanto, se alimentan, habría que repensarlo desde cero. Esto implicaría modificar la forma en que circulan los alimentos (de dónde provienen, cómo se transforman y presentan para el consumo), los residuos que generan (compostaje de la materia orgánica producida, disminución drástica de las fracciones plástica e inorgánica de los residuos) y qué personas o proyectos están detrás de cada una de estas fases, priorizando en los pliegos de condiciones las agroecológicas, locales, de pequeña escala, colectivas o pertenecientes a la economía alternativa y solidaria, dejando de lado el dinero como único criterio y garantizando un precio justo que permita unas condiciones dignas para todas las personas implicadas. Con ello, además, se conseguiría una pequeña diversificación de canales de venta para los proyectos productivos.

Con el fin de garantizar el acceso a una alimentación de calidad, junto a otras Administraciones públicas, se podrían ofrecer becas para una alimentación sana, financiadas con un gravamen a productos poco saludables como las bebidas azucaradas o al kilometraje acumulado de los alimentos.

Por último, y teniendo en cuenta la función de la comunidad universitaria como creadora y transmisora de conocimiento, se debería implicar a las escuelas y grupos de investigación relacionados con la alimentación en cualquiera de los aspectos anteriormente señalados, buscando el compromiso de todo el personal y del alumnado en su propia alimentación.

<http://www.upv.es/entidades/CCD/infoweb/ccd/info/983989normalc.html>

Debates críticos y multidisciplinares sobre agroalimentación

Durante los últimos años, en la Universitat Autònoma de Barcelona se está llevando a cabo un proyecto encaminado a promover debates sobre el sistema agroalimentario.

La primera fase (2014-2016) consistió en organizar una serie de debates con profesorado y alumnado, por separado, con la finalidad de explorar cómo se percibe el sistema agroalimentario actual y en qué medida la soberanía alimentaria es una alternativa a tener en cuenta para paliar sus impactos negativos. Cada debate se iniciaba con una conferencia de una persona externa, invitada a hablar sobre el concepto de soberanía alimentaria y su relación con la temática propia de cada facultad en cuestión. Estos debates tuvieron lugar en las facultades de Ciencias Políticas y Sociología, Economía y Empresa, Ciencias de la Educación, Letras, Ciencias, Biociencias, Medicina y el Instituto de Ciencia y Tecnología Ambiental.

La segunda fase (2016-2018) tenía el objetivo de introducir el debate en el aula mediante dos fórmulas. Por un lado, se generó un repositorio virtual de materiales sobre soberanía alimentaria y, por otro, se elaboró el pack didáctico «Alimentar Barcelona», que ofrece recursos y describe con detalle cómo realizar una visita guiada con estudiantes por diferentes espacios urbanos, con la finalidad de analizar críticamente cómo se alimenta la ciudad. A partir de la excursión, cada grupo hizo un trabajo de curso evaluable en sus respectivas asignaturas y con posterioridad se celebró una jornada de intercambio en la que pudieron presentar sus resultados y debatirlos conjuntamente.

Los resultados muestran una serie de fortalezas del concepto de soberanía alimentaria, como su interdisciplinariedad intrínseca, su potencial para



Menú de temporada y proximidad, apostando por una transición alimentaria. Foto: Observatorio para una Cultura del Territorio

evidenciar vulnerabilidades sociales o su capacidad transformadora. Se detectan también una serie de debilidades que dificultan su aceptación en varios sectores académicos, como la supuesta idealización del campesinado, una consideración naïf y poco realista del consumo alimentario o su difícil encaje en una sociedad donde las clases populares son muy poco *soberanas* en general. Se observa también la dificultad de llegar más allá del profesorado y el alumnado previamente convencido de la necesidad de reflexionar sobre modelos agroalimentarios alternativos.

La tercera fase (2018-2020), en funcionamiento en estos momentos, consiste en la aplicación del pack didáctico «Alimentar Barcelona» a la totalidad de estudiantes de varias asignaturas de diferentes facultades del campus. Se trata de una manera de superar los límites de las anteriores experiencias, con un proyecto multidisciplinar de amplio espectro. En cada asignatura se prevé analizar cómo se alimenta una gran ciudad, sus impactos y consecuencias, para posteriormente compartir reflexiones y debates en una jornada multidisciplinar, abierta a toda la comunidad universitaria.

Todos estos proyectos se han coordinado en el grupo de investigación ARAG (Agricultura, Ramadería i Alimentació en la Globalització) y han contado con el apoyo económico de la Fundación Autònoma Solidaria y la colaboración de la *Revista Soberanía Alimentaria, Biodiversidad y Culturas*.

<http://universidadesdelatierra.org/>