

ECONOMATO LABORAL AYUNTAMIENTO DE ZARAGOZA



**EXPOSICIÓN DE MOTIVOS****CONSTRUYENDO ALTERNATIVAS**

Existe una preocupación cada vez mayor sobre la calidad de los alimentos que consumimos, con un aumento de la conciencia ciudadana respecto a criterios como la procedencia, la sostenibilidad medioambiental, económica y social de las explotaciones donde se cultivan.

Mediante la puesta en marcha de un Economato Municipal pretendemos dar la oportunidad de mejorar de forma positiva la calidad de la alimentación de la plantilla de este Ayuntamiento, y es por este motivo que atendemos a la necesidad de impulsar a las administraciones públicas para que lleven a cabo acciones que influyan de forma positiva en la calidad de vida de las personas, y de la sociedad, mediante una alimentación saludable, variada y equilibrada, consumiendo productos ecológicos, de temporada y proximidad.

Tal y como se expone en el apartado 1 del presente informe los ECONOMATOS LABORALES son establecimientos de obligada creación por parte de aquellas empresas de más de 500 trabajadores.

Por definición un economato laboral es “es aquel que se crea en una o más de empresas sin ánimo de lucro y sin aportación económica alguna por parte de los trabajadores y cuyo fin último es conseguir para los trabajadores y sus familiares las mejores condiciones de calidad y precio de productos de consumo más usuales y necesarios”

En las últimas décadas hemos visto desaparecer alguno de los economatos laborales más conocidos de grandes empresas, motivado normalmente por las ganas de la parte empresarial de no involucrarse en materia asistencial y también por la aparición de la economía de escala y ampliación de oferta en las compras de los productos presentes en un economato laboral... esto ha propiciado que este derecho de los trabajadores haya sido sustituido normalmente por algún tipo de contraprestación económica.

Dicha economía de escala en la compra y en abaratamiento de los costes de los productos alimentarios conlleva numerosos peligros:

- 1.- Los referentes a la soberanía alimentaria.
- 2.- Los referentes a la calidad del alimento.
- 3.- Los referentes a los costes medioambientales.

Soberanía alimentaria.

La humanidad tiene derecho a la soberanía alimentaria, es decir que los pueblos y sus gentes tienen derecho a cultivar sus tierras como prefieran y obtener alimentos de calidad, frescos y nutritivos. La Agricultura y sus producciones son patrimonio de la humanidad que tras milenios han modificado los vegetales mediante selección de variedades para poder utilizarlos como alimento. La agricultura es un derecho del ser humano, y ha de anteponerse este derecho al de las corporaciones alimentarias.

Calidad del alimento

La humanidad tiene derecho a un alimento sano. Las grandes corporaciones basadas en la agricultura industrial envenenan el aire, el suelo y el agua para producir sus alimentos. En este proceder, contaminan también alimentos y recursos que no son de su propiedad, haciendo cada vez más difícil obtener alimentos de calidad y siendo muy difícil poder elegir. A la contaminación con fitosanitarios se añade la de plantas transgénicas (OMG) que polinizan plantas no transgénicas siendo así que los frutos acaban siendo también transgénicos. Esto hace que estos productos OMG, cuyo fin es alimentar al ganado entran de forma directa en nuestra cadena alimentaria en forma de glucosas, almidones, grasas, etc. El etiquetado no refleja esta realidad, y sólo podemos evitarla mediante el producto ecológico, que está sometido a mayor control.

Costes ambientales

La agricultura industrial está basada en la concentración de las producciones a nivel mundial talando bosques y echando a las personas de sus tierras, y la posterior exportación de esas producciones al resto del planeta en kilométricas redes de transporte. El transporte de estos alimentos, es una fuente de contaminación por el gasto de los combustibles fósiles y una práctica insostenible e irracional. No es razonable que los alimentos viajen una media de 4000 kilómetros para llegar a nuestros hogares. El objetivo es luchar contra estos alimentos kilométricos mediante alimentos de proximidad. Estos alimentos, al ser cercano el momento de consumo son recolectados en óptimas condiciones de madurez y no deben de ser tratados con conservantes. La alimentación de proximidad, es por tanto mejor opción alimentaria que la de los alimentos procedentes de las largas redes de transporte.

Proponemos la creación e implantación del Economato laboral en 2 fases:

- Una primera fase en donde sólo hubiese productos no perecederos y que no requieran conservación en frío. El objetivo es su utilización de una forma regular bajo pedidos temporales medios (quincenal, mensualmente).
- Una segunda fase tras evaluar el uso del economato durante la primera fase que extienda el catálogo a todo tipo de alimento bajo consumo programado, tomando como ejemplo el utilizado en grupos y cooperativas de consumo.

FUNDAMENTOS JURÍDICOS



Los economatos laborales deben de establecerse obligatoriamente cuando la empresa de cualquier ramo de producción cuente con más de 500 trabajadores en la misma localidad, hecho objetivo que ampliamente cumple el Ayuntamiento de Zaragoza. Los economatos laborales se encuentran regulados en el Decreto de 21 de marzo de 1958, las Órdenes de 14 de mayo de 1958 y de 12 de junio de 1958, así como el Decreto 1830/1962, de 5 de julio, que disciplina su actividad. Sobre esta normativa se han pronunciado los tribunales señalando que no ha sido derogada expresamente, ni declarada inconstitucional.

Los beneficiarios son todos los trabajadores municipales, las personas que convivan maritalmente con el titular del beneficio, así como los jubilados, viudos/as y huérfanos menores de edad y los familiares que conviven habitualmente con el titular y esté a su cargo.

La Administración del Economato se realiza por el Director y la Junta Administrativa, en donde obligatoriamente habrá 4 vocales trabajadores.



JUSTIFICACIÓN MEDIOAMBIENTAL DE UN ECONOMATO EN EL AYUNTAMIENTO DE ZARAGOZA

Características del modelo agroindustrial actual.



La agricultura hoy en día, es un proceso industrial más, equiparable a la fabricación de un automóvil o un ordenador. La tierra es la cadena de montaje donde se producen los alimentos, buscando la rentabilidad como el mayor objetivo, utilizando prácticas basadas en acortar ciclos de cría, unificar parcelas para facilitar una mayor mecanización, homogeneizar extensas superficies de monocultivos para aplicar los biocidas con mayor rapidez y economía, o unificar el punto de

recogida en un único lugar. Ya no se piensa en producir el alimento para la comarca, ni siquiera para la comunidad o el país se produce pensando en la exportación y poder llevar el producto al otro lado del planeta lo que hace que el precio del alimento se vea incrementado por el transporte de largo alcance. Hay que producirlo muy barato, recogerlo prematuramente para que soporte el tiempo de transporte, ser tratado con productos que lo conserven. En definitiva, prácticas que se encuentran fuera del alcance de los pequeños agricultores que dependen cada vez más de vender su producto a grandes distribuidores que fijan precios y condiciones.

Menos de 50 grandes transnacionales controlan la producción de semillas, los abonos, los fitosanitarios, la producción y la distribución de alimentos en el contexto mundial, conformando, un oligopolio alimentario. Sólo las 12 mayores empresas de entre las 50 (Monsanto, Gargill, Nestlé, Kraft Foods, Coca Cola, Pepsi Cola, Bunge, Unilever, Tyson Foods, ADM, Danone y Marte) controlan el 26% del mercado mundial, y unas 100 cadenas de distribución y venta controlan el 40% de dicho mercado.

Este tipo de producción agrícola industrial, se soporta sobre una serie de máximos entre los que podemos destacar:

- La utilización masiva de agroquímicos de síntesis (fitosanitarios y abonos).
- Sustitución de mano de obra por capital (tecnología y maquinaria).
- Concentración de la producción.
- Mayor concentración de la propiedad.
- Incremento del consumo de carne y leche, que necesitan gran cantidad de agua y energía para su producción.
- Compra masiva de tierra para cultivar, principalmente en África y América Latina, por China y Arabia Saudí, entre otros países.
- Especialización territorial por productos y una nueva intensificación por territorios.
- Expansión de monocultivos a gran escala (un ejemplo es la producción de soja en Brasil, Argentina y Paraguay, dirigida a la exportación, sobre todo para alimentar el ganado europeo y chino), con la consiguiente desaparición de bosques tropicales en Asia, África y América Latina.
- Utilización de tierras fértiles y recursos para la producción de agrocombustibles, a partir de la soja, la palma africana, la caña de azúcar, etc., en detrimento de la producción de alimentos básicos para consumo humano.

Esta forma de producción no es inocua, y tal forma de proceder tiene unas consecuencias directas sobre el medio ambiente y sobre las personas.

Unas de esas consecuencias son:

- **Pérdida de biodiversidad.** Las especies vegetales y animales son sustituidas por aquellas que son más productivas o que más interesan a las corporaciones que manufacturan las semillas.
- **Despoblamiento** de zonas rurales y desaparición progresiva de pequeñas granjas agroganaderas.
- Concentración de la población en grandes ciudades, con el consiguiente aumento de la pobreza, la desigualdad y la precariedad.
- **Intensificación del uso de recursos:** agua, combustibles fósiles y suelo. Las producciones agrícolas se llevan a cabo en grandes extensiones mecanizadas, y dedicadas a un solo cultivo, requiriendo además de muchos agroquímicos en su producción grandes cantidades de combustible en su distribución a lo largo del planeta.
- **Homogeneización del consumo de alimentos** sin tener en cuenta los modos de vida y costumbres de los distintos pueblos y culturas.

- **Predominio de la cantidad de alimentos sobre su calidad.** La producción de los alimentos también se hace de forma industrial, desapareciendo los alimentos de producción artesanal.
- **Destrucción del medio ambiente.** Envenenamiento, erosión, destrucción de bosques para obtener nuevas extensiones agrícolas...
- **Subordinación de los agricultores y consumidores** en general a los intereses de la agroindustria. No pueden cultivar lo que quieren, sino aquello que les es impuesto, al igual que las variedades de lo que tienen que cultivar.
- **Concentración de poder en las transnacionales agroalimentarias** por encima de la soberanía de los pueblos.
- **Control de las semillas** por estas empresas, antes en manos de los campesinos.



El derecho de las personas debe estar por encima del derecho a lucrarse y enriquecerse de las grandes corporaciones.

El debate de los gobiernos, incluidos en la FAO, estaba centrado en la **seguridad alimentaria**, descrita como

“El derecho de toda persona a tener acceso a alimentos sanos y nutritivos, en consonancia con el derecho a una alimentación apropiada y con el derecho fundamental de no pasar hambre”. Sin embargo las organizaciones incluidas en Vía Campesina, lideradas por las mujeres, querían ir más allá de este concepto, en su crítica al control ejercido por las multinacionales agroalimentarias y la industria química y los demás instrumentos internacionales, en especial de la OMC.

Para la Vía Campesina **los alimentos no son una mercancía sino un derecho humano**. Así se acuñó el concepto de **soberanía alimentaria**, que hace referencia a que *“cada pueblo, cada comunidad, cada región, cada municipio, tiene el derecho y el deber de producir sus propios alimentos, la producción y distribución de alimentos son parte de la soberanía de un pueblo, ello es innegociable y no puede ser dependiente de voluntades políticas de otros países”*

En la Declaración de Nyéléni (Mali) en el marco del Foro Mundial de la Soberanía Alimentaria celebrado en 2007, se defendió lo siguiente: *“La soberanía es un derecho de los pueblos a alimentos nutritivos y culturalmente adecuados, accesibles, producidos de forma sustentable y ecológica, y su derecho de decidir su propio sistema alimentario y productivo. Esto coloca a aquellos que producen, distribuyen y consumen alimentos, en el centro de los sistemas y políticas alimentarias, por encima de las exigencias de los mercados y las empresas”.*

Por fin, en el año 2010, en la Conferencia de los Pueblos sobre Cambio Climático, celebrada en Cochabamba, se defendió claramente que la soberanía alimentaria hace referencia:

“al derecho de los pueblos a controlar sus propias semillas, tierra y agua, garantizando, por medio de una producción local y culturalmente apropiada, el acceso de los pueblos a alimentos suficientes, variados y nutritivos en complementariedad con la Madre Tierra y la profundización de una producción autónoma, participativa, comunitaria y compartida de cada pueblo y nación”.

La Confederación General del Trabajo (CGT) defiende también esta concepción de soberanía alimentaria.



La última ofensiva de las corporaciones agroalimentarias, los OMG.



Una de las últimas innovaciones de las grandes corporaciones son los organismos modificados genéticamente, conocidos como transgénicos. Su desarrollo se basa en instalar en el código genético de un ser, parte del código de otro.

Esto permite la aparición de nuevos seres vivos con características de los dos organismos y que sobrepasan las barreras de la especie, pudiendo incluso mezclar características entre los vegetales y otros seres vivos.

¿Cuál es el objeto de esta modificación?. La respuesta es que esta modificación no tiene más interés que el de aumentar la productividad evitando los gastos de producción. Además también está la posibilidad de patentar seres vivos cuyos derechos protegerán las leyes.

Básicamente los OGM se basan actualmente en dos variantes principalmente:

- Una de las vías es la de presentar resistencias al glifosato, un herbicida total químico que actúa traslocándose al interior de la planta de modo que inhibe la síntesis de la clorofila matando a la planta al no poder realizar la fotosíntesis. Esta resistencia, que presentan las plantas de soja transgénica permite la fumigación masiva con este herbicida dejando con vida sólo aquellas plantas que lo resisten.

- La otra vía es la del maíz BT, que produce en su interior el *Bacillus thuringiensis*, bacilo tóxico para las orugas de modo que éstas no pueden realizar sus taladros en la caña del maíz, quedando de pie para ser cosechadas por medios mecánicos. Estos productos hacen que sea más fácil su manejo por medios mecánicos, ya sea por la cosechadora o por la distribución indiscriminada de herbicida por medios aéreos que facilitan una posterior recogida mecánica.

Conviene recordar que la normativa prohíbe el uso de estos productos agrícolas para consumo humano, y a pesar de ello, en 2001, una variedad de maíz BT, acabó en la línea alimentaria de consumo humano al aparecer en las tortillas de maíz para comida mexicana producidas por Kraft.

¿Existe riesgo de contaminación en España?. Un 90% del maíz transgénico de Europa se cultiva España, siendo la Comunidad Autónoma de Aragón la que con diferencia más superficie dedica a este cultivo.

El maíz es una planta gramínea, que se poliniza generalmente por medio del viento, y según la temperatura y la fuerza del viento, el polen viaja más o menos lejos, pudiendo polinizar otros tipos de maíz, ya sea este convencional o ecológico. Los controles a los que se somete el maíz ecológico hacen que esta contaminación sea indeseable puesto que el producto es rechazado. Esto es remediado por algunos agricultores, según manifiestan plantando más tarde de modo que la floración se produzca cuando ya no hay polen BT en el ambiente. El maíz convencional en cambio no está sometido a tales controles, lo que provoca que éste resulte polinizado o hibridado con el BT, resultando más que posible que el maíz BT, cuyo fin es la alimentación animal acabe en la línea de consumo humano. Algunos agricultores manifiestan que ambos maíces se mezclan en las cooperativas.

En el caso particular de los cultivos próximos a Zaragoza, el maíz convencional que va a parar a la producción de almidón de maíz está sembrado en los campos colindantes de maíz BT. La empresa Campo Ebro Industrial produce almidón y glucosas a partir del maíz. Estos productos se utilizan en refrescos, edulcorantes, galletas, golosinas, dentríficos, y la nueva línea de productos intravenosos o para hemodiálisis. Campo Ebro consume 350.000 toneladas de maíz al año y Aragón produce unas 800.000. Algunos trabajos científicos en 2006 y 2008 certifican la contaminación de maíz ecológico y convencional en Aragón y Cataluña y dictaminan que la coexistencia es imposible. Del total del maíz OMG plantado en toda España, ARAGÓN CULTIVA EL 40%, QUE SUPONE EL 70% DEL TOTAL DEL MAÍZ PRODUCIDO EN ARAGÓN.

Entonces, tenemos que unas 560.000 toneladas son de maíz OMG frente a las 240.000 ecológicas y convencionales. El maíz transgénico podría estar no ya en nuestra línea alimentaria, sino en los propios sueros intravenosos.

El caso de la soja, es el mismo, ya que no tenemos la garantía de que la soja para consumo humano no contenga trazas de soja transgénica. En Méjico consideran incompatible la existencia de los cultivos de soja OMG y las colmenas al considerar más que probable que su polen pueda llegar a contaminar la miel. Por otra parte, la soja, que es pariente del nabo, la col y otras plantas de la familia es fácilmente hibridable lo que la hace un organismo poco seguro biológicamente. Preocupante es el hecho de que esa soja llegase a la cadena alimenticia humana, ya que el herbicida que se usa en el control de malas hierbas de estos cultivos es el glifosato, producto que en 2015 ha sido clasificado como posible carcinógeno en humanos por la Agencia Internacional para la investigación del Cáncer.

Los Productos químicos de nuestros alimentos.

Según los resultados de los análisis realizados por la Agencia Española de Consumo, el 28% de los alimentos analizados presentan restos de plaguicidas. Estos plaguicidas, en la mayor parte de los casos y con diferencia, se encuentran dentro de los Límites Máximos de Residuos autorizados. El problema es que estos residuos se contemplan para productos considerados en solitario, y la realidad es que nuestros productos presentan verdaderos cócteles de estos productos. Un total de 119 fitosanitarios han sido encontrados en nuestros alimentos, siendo las frutas las que más llevan, poniendo el ejemplo de que en peras se han detectado hasta 49 productos diferentes.

España es el país de la UE donde los ciudadanos están expuestos a más plaguicidas. En la Universidad de Stuttgart, I. Witte se ha descubierto como la combinación de varios productos produce una reacción en cadena en las células que no podemos evaluar ni predecir.

A parte de aquellos productos que son altamente solubles en las grasas y que se acumulan en nuestro cuerpo o en el de los animales de los que nos alimentamos, es destacable el grupo de los llamados disruptores endocrinos.

Éstos compuestos son sustancias químicas que alteran o modifican el funcionamiento hormonal animal y humano. Hay compuestos que se parecen tanto a las hormonas femeninas naturales que pueden suplantarlas activando o bloqueando procesos biológicos naturales relacionados con los estrógenos. Debido a la complejidad del sistema hormonal los efectos pueden ser muy variados, desde alteraciones en el desarrollo embrionario hasta el funcionamiento de la insulina.

Hoy se han identificado 33 de estos compuestos entre todos los que se encuentran en nuestros alimentos, llegando a encontrar 16 de ellos en las peras o 13 en las manzanas.

Diferentes formas de producción.

Los alimentos ecológicos son unos alimentos que están producidos de forma más respetuosa con el medio ambiente, de modo que los productos que se usan para luchar contra los seres que se alimentan de ellos están más controlados, y generalmente no son de síntesis química, además de que el espectro de productos a utilizar es más reducido. El precio de estos productos es más elevado, y por ello, para garantizar que el producto se ajusta a lo regulado, se someten a controles de residuos más rigurosos por parte de la administración y ahora, con la fiebre de la externalización también al control de empresas privadas. Esto nos ofrece más garantías sobre la salubridad de estos alimentos.

No obstante, si de sostenibilidad hablamos, un producto ecológico que viaje muchos kilómetros es menos tóxico que un producto convencional, pero el combustible usado en su transporte lo hace menos sostenible que aquel que se cultive en las proximidades del lugar de consumo.

Otra gama de productos son los llamados de producción integrada. En ellos, los productos agrícolas de síntesis química están más controlados que en el cultivo convencional de modo que la cantidad de tóxicos que contienen es más reducida. En este tipo de proceso productivo, tratan de servirse de los enemigos naturales de los seres que se alimentan de nuestros cultivos y si el espectro de los seres que se alimentan de los cultivos supera unos límites es cuando se usa el tratamiento químico como último recurso. Pretende esta ser una forma sostenible de agricultura que no entre en conflicto con la **“productividad ni las exigencias de los consumidores”**. Ante la ausencia de producto ecológico, éste es mejor opción que el convencional, que está sometido a tratamientos químicos a calendario rotativo, que es lo que se venía haciendo de forma tradicional desde la administración mediante los boletines de avisos fitosanitarios.

The logo consists of the text 'te hago eco' in a sans-serif font. 'te' is in a small, dark grey font above 'hago'. 'hago' is in a large, dark grey font. 'eco' is in a large, light green font.

La solución: El alimento ecológico, y el alimento de proximidad.

Como hemos dicho y visto el panorama alimentario, el consumo de productos ecológicos es hoy por hoy el mejor método de evitar el riesgo de consumir productos contaminados. No obstante lo ecológico, solo en la producción puede generar una agricultura que en sí no sea sostenible.

El comercio de proximidad adquiere tanta importancia como el consumo de productos ecológicos, por su frescura y mejores propiedades y calidad. Es de este modo que los productos sean recolectados en su punto óptimo de consumo y no tiempo antes para garantizar que no se deterioren en el viaje.

En cualquier caso, para garantizar un alimento de calidad la recomendación es la de utilizar producto fresco de proximidad, que lleva menos productos al no ser necesarios los conservantes.

El porqué del economato.

Hace tiempo, algunas empresas disponían de economatos para su plantilla, cuyo objetivo era proporcionar el acceso a la alimentación básica a precios asequibles. La entrada en escena de las grandes corporaciones y grandes superficies comerciales propiciaron un escenario en el que los trabajadores y trabajadoras, podían proveerse de los alimentos más baratos fuera que en el propio economato, y es así que éstos fueron desapareciendo poco a poco.

Estas grandes corporaciones, cambiaron también el modo de trabajo, pues los productos que ofrecen proceden de lugares remotos donde los productos han de ser recolectados fuera de sazón, tratados con productos que retrasen la maduración en unos casos, o tratados con productos que provoquen la maduración en otros... Un escenario en el que los productos tienen buen aspecto pero menor calidad que el producto fresco recién recolectado que podemos encontrar si los productores se encuentran próximos o lo más próximos posible al lugar de consumo.

El economato hoy es una necesidad, no como antes económica, **sino una necesidad para tener derecho a la salud como consumidores,**

También, cómo no, que los productores tengan derecho a producir para consumidores cercanos, eligiendo las semillas que mejor se adapten a las condiciones locales, y cultivando las variedades que desde siempre se habían producido, evitando así gran cantidad de agroquímicos en su producción y transporte. Poder vender los productos a un precio razonable, puesto que no hay que repercutir muchos kilómetros en la distribución y gastar por lo tanto menos combustibles y generar menos CO2.

