



[portada](#) | [suscripciones](#) | [archivos](#) | [lectores](#) | [foros](#) | [anuncios](#) | [links](#) | [librería](#)

## SUSCRIPTORES

USUARIO:

CONTRASEÑA:

[recordar contraseña](#)

## CONTACTO

[The Ecologist](#)

[Publicidad](#)

[Favoritos](#)

## CAMPAÑAS

[Campaña](#)

[TheEcologist](#)

[contra los](#)

[Transgénicos](#)

DISCOS  
RECOMENDADOS

[Nanas](#)

[Contemporáneas](#)



[Barcelona](#)

[Intimissimo Cafe](#)



## ESPECIAL MUNDO INFANTIL II

### Entrevista a Bigas Luna, director de “Yo soy la Juani” y hortelano

### LA JUANI Y CIENTOS DE MILES DE JÓVENES SÓLO TIENEN MODELOS Y REFERENCIAS QUE SON UNA AUTÉNTICA PORQUERÍA, POR ESO... “ELLAS SON SUPERVIVIENTES”

Jordi Bigues, amigo nuestro y ecologista y polemista insaciable, nos pone en contacto y nos habla del afán de Bigas Luna por la agroecología y la Naturaleza en general. Luna no es en absoluto un personaje inexpugnable. Al contrario, se muestra afable en todo momento y nos invita a un almuerzo exquisito con pan con aceite, nueces y vino ecológicos producidos por él mismo. Visitamos su esplendoroso huerto, la viña, los almendros. Ahora, tiene también burros. No son de raza autóctona. “Son charnegos”, dice Bigas Luna bromeando. Con el estiércol de burro “el huerto ha cambiado, tiene mucha más vida. Se fabrica un compost de una gran calidad que le da una gran vitalidad a las plantas; el que compraba antes olía a antibiótico”. Todo el huerto, la viña, la vinificación, el aceite.... Todo es ecológico. Para Bigas Luna “es muy importante tocar la tierra una vez al día. Yo hago todo lo que puedo. Ahora, con los burros, vengo cada día. Con Carmen Chaves Gastaldo, la guionista que trabaja conmigo, incluso, hemos convertido la tarea más desagradable del huerto, el quitar las hierbas, en algo muy interesante, ya que desherbamos mientras hacemos meditación”.

Bigas Luna está muy interesado, también, por la forma en que la sociedad actual nos está privando de cosas elementales. Por ejemplo, de una alimentación sana. O de una niñez feliz. Para él, “lo importante no es tanto que la sociedad funcione, las industrias, las autopistas... Sino que podamos ser felices. Primero, hay que buscar la felicidad. No sé si es muy importante que pueda llegar a mi casa veinte minutos antes o no si para ello hay que construir una gran autopista que destrozará todo el paisaje donde vivo y al que pertenezco. Si la sociedad funciona o no a pleno rendimiento es algo más secundario. Lo importante es vivir a gusto. Tal vez habrá que empezar a vivir con menos. El discurso de los políticos, que siempre piensan en más, en crecer, en generar más, es horroroso”. A todo esto, la Juani y sus amigas y amigos viven en un mundo que no es marginal, pero que sí es carne de cañón del Sistema. Modelos basura, comida basura, cultura basura... Todo es basura a su alrededor. La película de Bigas Luna nos ha dejado dicho que, pese a todo eso, “ellas y ellos sobreviven. Buscan algo más. Viven en un agujero horrible, pero quieren salir de él. Hay que escucharles”.

## CÓMO CRECE UNA LECHUGA

**-Usted ha dicho que dirigir Yo soy la Juani es como hacer crecer una lechuga... Explíquenoslo otra vez, por favor.**

-Sí, sí, es verdad. Todo es como el huerto. En realidad, a menudo, todo lo que hago o lo que veo lo comparo con el huerto. Yo soy la Juani fue un trabajo complejo. A la vez, quería que fuera una película intensa y divertida, con la que la gente se lo pasara bien. Y, evidentemente, hay muchos paralelismos entre la forma en que funcionar con un huerto y con una película. O, al menos, digamos que se puede aprender mucho de cómo llevar un huerto y extrapolarlo a otras parcelas de nuestra vida. Si tú llevas bien un huerto, tu vida irá mejor, sin duda. Si en la vida o en una película tienes un problema, en el huerto está la solución. Tocar tierra una vez al día es importante. En mis talleres de cine digital, invito a



los alumnos a trabajar en huertos ecológicos, a tocar tierra, a tener una piedra al lado de la pantalla...

**-También ha explicado que comer los productos que usted mismo cultiva le hace sentirse mucho mejor, tanto en lo físico como en lo emocional...**

-En lo emocional y en lo espiritual. Insisto. Lo más importante para mí es tocar tierra. Simbólicamente y también en la práctica. Es muy sano en todos los sentidos. Como ya expliqué anteriormente, la tarea de desherbar el huerto la hemos convertido en algo interesante y profundo. El huerto, la meditación... me han hecho mejor persona. En el huerto, hacemos siempre una pequeña oración: 'Tierra, te cuidaremos a ti y a lo que nos das'. Tampoco es tan complicado tener una relación satisfactoria y armónica con la tierra. Tal vez somos nosotros los que nos complicamos la vida. Hay que pensar un poco en ir hacia atrás, sin olvidar algunas nuevas tecnologías que pueden ser positivas. Pero, en general, hay que pensar en pasar con menos, en ir a lo esencial, en volver a la tierra, que es la que nos sustenta.

## **HUERTOS URBANOS**

**-Si no lo tengo mal entendido, usted quiso convertir todo el Paseo de Gràcia de Barcelona en un gran huerto ecológico. ¿No entendieron su propuesta?**

-Sí, es cierto. Ésa era mi propuesta. Yo creo, por ejemplo, en una sociedad tecnagrícola. Como decía, volver al pasado pero sin renunciar a tecnologías limpias y a formas de producción que respeten la Naturaleza. Si nos fijamos en nuestra sociedad, sigue existiendo la agricultura, la parte industrial y la tecnología. Hay que conservar la agroecología y las tecnologías limpias, pero saltarnos el proceso industrial, que es la parte más contaminante. Si nos fijamos, las ciudades están construidas para los coches. Esto es antiecológico y antihumano. Yo pensé: si Barcelona realmente quiere ser punta de lanza en Europa, qué mejor que convertir una de sus calles más bonitas en todo un huerto ecológico, donde se unen la alimentación sana, el amor a la tierra, a las tradiciones, a la Naturaleza... El día en que algunas de nuestras calles se conviertan en huertos será maravilloso. No me hicieron mucho caso, pero las cosas pueden cambiar en el futuro... Las microutopías son posibles, son un camino.

**-¿Por qué personas de tanto calado intelectual como usted no hacen películas, discos, novelas... con temas de fondo tan importantes y básicos como la agricultura ecológica, la soberanía alimentaria, el calentamiento global, los problemas creados por los pesticidas...? Hay muchos trabajos al respecto que son ensayos, conferencias, ponencias... Pero casi no es posible encontrar trabajos de ficción sobre estos temas...**

-Es muy cierto. Llevo un tiempo dándole vueltas a este tema. Ahora mismo, me estoy planteando poder llevar el mundo de la agroecología al universo de la ficción, que sea el trasfondo de una película, que la gente joven vea cómo se poda una viña, cómo se hace un huerto, cómo hacer el compost... Todo este mundo es un mundo apasionante. ¿Por qué no puede apasionar a más personas? ¿Por qué no unirlo también a la ficción? De verdad que estoy pensando crear un proyecto alrededor de todo esto...

**-Algunos dirán que su postura de hortelano ecológico es una "boutade" más... Pero usted, la defensa de una alimentación sana, se la ha tomado bien en serio. ¿Ha habido un cambio espiritual en usted desde "Bilbao"...?**

-Lo que piense la gente no me importa demasiado. Si a alguien se le ocurre pensar que vivir de una forma lo más armónica con la tierra... es una "boutade", pues allá ellos. Una parte importante de la población va contra aquello que les sorprende. Si les sorprende que haya gente que se haga el vino y el aceite, por ejemplo, reaccionan criticando esa historia. Es curioso. Aunque luego, con el tiempo, también se aprende incluso de aquello que se ha criticado. Yo mismo me encuentro a mucha gente que se toman con mucho escepticismo todo lo del

huerto, el compost, lo de querer hacer el propio pan en horno y con levadura madre... Sí, se muestran escépticos. Pero van pasando los años y ves cómo empiezan a cambiar actitudes, incluso los más reacios. Yo quiero transmitir con todo esto el hecho de que, desde que empecé a cambiar hábitos, me siento mejor. Este transmitir felicidad pienso que es lo que puede llegar a la gente para que haya cambios reales en la sociedad. Es cierto que a más crecimiento económico... mayor posibilidad de colapso y de catástrofe. Y, de hecho, esto es una realidad intangible, que ya se está produciendo en buena parte del planeta. Pero yo prefiero no transmitir sensación de ruina y de cambios perturbadores, sino de felicidad. Va más conmigo. Creo que la gente se engancha más a eso.

### **ADICCIONES A LA BASURA**

**-¿Cree usted que a las chicas como la Juani les importa mucho la alimentación? ¿No han sido educadas para comer basura? ¿O comer bien no es una cuestión de dinero sino de entendimiento?**

-Las chicas como la Juani, efectivamente, una enorme parte de la población de la gente joven, en general, no tiene muy en cuenta la calidad de la alimentación. Sus modelos publicitarios en torno al tema de la alimentación son basura pura. Y en sus casas no siempre hay alguien que cocine, que cocine bien, que se preocupe de comprar lo mejor y no lo más barato. Son supervivientes, insisto. Todo lo que les rodea es asqueroso o casi, y la cosa no da para más. Incluso, un día, en una entrevista que hicimos a una Juani, salió este tema y ella contestó: "Yo sólo como hamburguesas y Coca-cola porque lo demás me sienta fatal". Esta frase dice mucho de cómo es su vida y de lo que les rodea. Les han acostumbrado tanto a ciertas basuras, que les es muy difícil escapar a ellas. Porque comer bien no es una cuestión de dinero, sino algo más que eso. Ahora, por ejemplo, estoy leyendo a un chef, Bittor Arginzoniz, que habla de la importancia de volver al pasado, a volver a comer bien, y él sólo cocina con fuego de leña.

**-Hablemos de otras adicciones... En Yo soy la Juani no aparece nadie ni fumando ni consumiendo ningún tipo de estupefaciente. ¿Es algo buscado? ¿Por qué?**

-Bueno, con el tema del tabaco ha sido realmente casualidad. No aparecen jóvenes fumando porque, simplemente, no lo pensamos. Con el tema de las drogas ha sido diferente. Hasta el último día tuvimos discusiones al respecto. Había diferentes puntos de vista en torno a esta cuestión. Finalmente, opté por no sacar a chavales consumiendo drogas. ¿Por qué? En ese mundo, hay gente muy metida en las drogas, pero también mucha gente joven que no consume absolutamente ningún tipo de drogas, aunque lleven el pelo de una determinada forma o tengan el coche "tuneado". También hay gente que consume de una forma esporádica, pero que no están en eso las 24 horas del día. El cine es muy impactante y haber metido drogas en las imágenes hubiera podido significar para una parte importante de la opinión pública que esos jóvenes están todo el día en eso, cuando no es así, o al menos no es así en muchísimos de los casos que yo he conocido. Lo que quieren es vivir, sobrevivir, a pesar de todo...

**Pedro Burruezo**

[burruezo@theecologist.net](mailto:burruezo@theecologist.net)

**Fecha de publicación:** 1-1-2007

**Revista:** The Ecologist para España y Latinoamérica

En 2000, 400.000 menús elaborados con ingredientes procedentes de la agricultura biológica fueron servidos en Francia. En 2005, la cifra ya ascendía a 4 millones. Estos números no incluyen los menús en los que sólo uno de los ingredientes es biológico, como un yogur o una manzana, de postre. Las cifras hablan por sí solas. Está claro que ha habido un notable progreso. Pero

el camino a recorrer es muy largo todavía. Estamos hablando todavía de un 1% de menús ecológicos con respecto al total de menús servidos en 2005. En la actualidad, en Francia, el 70% de la restauración ecológica se lleva a cabo en el medio escolar. Esto es gracias a la presión de colectivos locales. El Centre d'Initiatives pour Valoriser l'Agricultura et le Milieu Rural (CIVAM) de Gard ha sido pionero en esta materia desde 1992 junto al Conseil Regional du Gard. Otras regiones también continúan en esta senda. En Bretaña, de año en año, el número de menús "bio" o parcialmente "bio" no ha cesado de crecer. Ha pasado de 440.000 menús en 2003 a 700.000 en 2004; y a 1.100.000 en 2005.

## **LO "BIO" PROGRESA**

La escuela de Rouret en Ardèche sirve 450 menús al día y todos ellos son biológicos. En Langouët en Ille-et-Villaine, los 60 escolares del centro se benefician de la alimentación ecológica. En el colegio Delacour, en Seine-Maritime, en Clères, 450 menús son servidos cada día. El 70% de la alimentación en este centro es "bio". El "ñycée" Liberté de Romainville, en Seine-Sainte-Denis, propone un menú biológico cada semana. En el restaurante universitario de Lorient, un menú "bio" se sirve a los alumnos de forma cotidiana. Mientras que la alimentación cien por cien biológica se sirve en muy pocos centros, sí hay muchos otros que ofrecen productos ecológicos de forma habitual. Tal es el caso, por ejemplo, del Lycée de Combourg, en Rennes. Allí, el yogur que se sirve cada día es biológico. En París también hay muchas iniciativas de este tipo. Las cantinas escolares de 2º "arrondissement" proponen un producto "bio" por menú o, en su defecto, algún producto local. En el distrito 18, todo el pan que se sirve es biológico y tres productos de un menú son orgánicos una vez al mes.

Virginia Fasselle, de Interbio Bretagne, señala que "promovemos que el servicio de menús biológicos sea lo más regular posible". Para Virginia es mejor "una acción regular, cotidiana, que establezca el consumo, que una acción puntual de vez en cuando". ¿Por qué hay establecimientos que sirven menús biológicos regularmente y otros que no lo hacen dentro del mismo territorio francés? Hay diferentes razones...

## **¿SERÁ POR LOS PRECIOS?**

¿Será por motivo de los precios? La diferencia entre el aumento de precio va del 10 al 200%. Para hacer las cosas bien es preciso tener en cuenta ciertos principios: que los menús estén basados en productos de temporada y que sean locales. Cuando queremos calcar los menús convencionales, los precios pueden aumentar demasiado. Para hacer bajar los precios, es necesario empezar a pensar y a alimentarnos de otra manera. Por ejemplo, hay que priorizar las legumbres y los cereales por encima de las carnes. Habrá que elegir productos poco refinados, ricos en fibra.

Otro obstáculo: el problema de la transformación. A menos que pase por un prestatario exterior, como es el caso de París, el circuito "bio" suministra materias primas para transformar. Utilizar productos brutos, es decir, es decir se necesita tener un lugar para el almacenaje y lavado de las frutas y hortalizas, lo que, a menudo, ha desaparecido ya de las escuelas, se lamenta Stéphane Veyrat, de la organización "Un plus bio!". Las materias primas no transformadas significan un aumento del tiempo empleado en la preparación y necesidades de mano de obra. Es necesario además formar a los cocineros, que, por suerte, se muestran cada vez más favorables a lo "bio", según S. Veyrat.

## **LOS PROVEEDORES**

Otro problema es la dificultad que tiene el sector para estructurarse. ¿Por qué? A causa de la falta de proveedores en ciertas regiones. Casi todos los interlocutores interrogados sobre el asunto lamentan la falta de voluntad política de ayuda a la restauración "bio" ya la agricultura biológica en general.

¿Quién abastece a la restauración "bio"? Una treintena de plataformas con dos principales proveedores, Naturdis (Grasse) y Manger bio distribution (Gard), que pueden proveer de lo esencial para una comida ecológica y reúnen y expenden los

ingredientes necesarios para la comida. Manger bio”, primer proveedor en Francia, nace en 2001, asegura 200.000 menús por año entre 1’50 € y 2’5 € por comida. Citemos también los GAB, los grupos de productores en agricultura biológica, que tienen plataformas regionales. La sociedad Manger bio hace el 70% de su cifra de negocios en 2005 con cocinas autogeneradas y el 30% con sociedades de restauración. Cuentan poco los restaurantes biológicos de empresas o establecimientos públicos como los hospitales, o incluso los ayuntamientos. Por otro lado, otro problema puede ser el tema de la transformación. En la mayor parte de cantinas escolares, el trabajo de transformación va a la baja. Es más fácil comprar un alimento ya preparado que hacerlo allí mismo. Incluso en los colegios en que hay comedores, muchos productos vienen elaborados desde fuera. Según Armella Buisson, de Adagio, “existen ciertas costumbres de aprovisionamiento que no ayudan. Pero la verdad es que adquirir uno o dos productos biológicos genera más burocracia que si el menú es orgánico al cien por cien”.

### **LAS AYUDAS**

Para sortear todos estos obstáculos, la ayuda de la clase política es necesaria. Es más, es muy difícil tirar hacia delante y promover un menú completa o parcialmente biológico sin la correspondiente ayuda de las instituciones. Esta ayuda es conveniente para contener los precios. En Gard, por ejemplo, el Conseil General ayuda cada menú “bio” con 60 céntimos de euro. El Conseil Regional PACA pilota el programa “Produce et manger bio” en la región desde febrero de 2005 y subvenciona los menús que son cien por cien biológicos con un euro por menú. Está promoviendo la idea de que en cada liceo haya un menú cien por cien biológico al menos una vez a la semana. El Conseil Regional d’ Auvergne subvenciona los menús cien por cien biológicos con hasta 80 céntimos de euro. Sólo falta que haya escuelas que soliciten estas ayudas. El Conseil General de l’ Isère pilota, así mismo, un programa llamado “Manger bio et autrement” en los colegios locales desde 2001. Existe igualmente todo un rico grupo de asociaciones que llevan a cabo la tarea de intermediación para poder difundir más los menús “bio” en todo el territorio. Por ejemplo, entidades como Un Plus Bio, ADBio, NaturDis, Manger Bio...

### **¿LO HACEN MEJOR LOS EUROPEOS?**

La Soil Association ha publicado un informe sobre el estado de la cuestión en Inglaterra. En el texto se estigmatiza la inercia de los poderes públicos británicos en la materia y citan ejemplos del continente europeo donde las cosas van por otros caminos.

La región Friuli-Venezia Giulia, situada entre Eslovenia y Austria, en el norte de Italia, es la primera región de Italia que ha adoptado una legislación favorable al consumo de productos ecológicos. Las escuelas reciben o pueden recibir subvenciones. En 2002, 400.000 menús fueron servidos con hasta un 70% de ingredientes biológicos en escuelas y colegios. En Malmö, Suecia, el 60% de la alimentación pública es “bio”. En Dinamarca, dos tercios de los municipios sirven menús con productos biológicos. En Alemania, 750 comedores escolares funcionan complemente “bio”. Una media de un comedor escolar o restaurante al día obtiene el certificado “bio” en Alemania. Lo que une a todas estas iniciativas es que hay administraciones públicas municipales, autonómicas o estatales que luchan por hacer llegar la alimentación “bio” al mayor número de escolares y/o adultos.

### **¿QUÉ PASA EN ESPAÑA?**

#### **ASÍ SON LAS COSAS (Y ASÍ SE LAS CONTAMOS)...**

La última edición de BioCultura BCN, en mayo, contó con el Festival de la Infancia Mamaterra. Se promocionaron los productos biológicos entre el público infantil. Se concertaron talleres y charlas para profesores de escuelas y nutricionistas y pediatras y se citó a responsables del área de alimentación de diferentes instituciones del área catalana. Esta iniciativa, en España, a pesar de su valía, se encuentra muy aislada. La Administración no apuesta por la agricultura biológica. Y, si no lo hace en general, menos aún en los comedores escolares,

hospitales, guarderías... Pero hay excepciones. Andalucía se ha decidido a apostar y está llevando a cabo diversas campañas para promocionar los alimentos ecológicos. Una de ellas es el proyecto "Alimentos ecológicos para escolares de Andalucía", en el que participan 16 centros de educación primaria y 5 guarderías. Este proyecto incluye la capacitación de cocineros, la confección de material didáctico y divulgativo y ha implicado tanto a productores como a padres y educadores. Fuera de Andalucía encontramos algunos proyectos aislados y casi siempre fomentados desde la iniciativa privada, como es el caso de la Fundación Futur, en Barcelona, que ofrece a las escuelas un catering en el que se incluyen alimentos biológicos, de comercio justo y de producción local.

**Montse Escutia** es ingeniero agrónomo de la As. Vida San

---

[VOLVER](#)

Derechos reservados © 1999-2004 The Ecologist para España y Latinoamérica