

La E. coli, ¿una bacteria 'ecológica'?

Enviado por julio rojo el Jue, 07/14/2011 - 13:00

Antetítulo (dentro):

AGROECOLOGÍA // ELEMENTOS PARA ENTENDER LA ÚLTIMA CRISIS EUROPEA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

Sección principal:

Cuerpo

Cuerpo:

Primero fueron los pepinos españoles, después los brotes de soja alemanes, ahora parecen ser las semillas de fenogreco egipcias... parece claro que todavía no se conoce el origen del brote de *Escherichia coli* que ha causado medio centenar de muertes y ha afectado a más de 4.000 personas. A pesar de que muchas de las incógnitas acerca del origen del brote se encuentran todavía sin resolver, el hecho de que algunos de los alimentos 'sospechosos' vinieran de explotaciones ecológicas ha provocado una oleada de críticas hacia esa forma de producción agrícola. Por el contrario, la [Federación Internacional de Movimientos de Agricultura Orgánica \(IFOAM\)](#) apunta en un comunicado que "no es una cuestión de determinados sistemas de producción, ya que las causas de este brote de E. coli todavía no están claras". Según Blanca G. Ruibal, de la ONG [Amigos de la Tierra](#), "cuando se acusó a los pepinos españoles, se decía que una de las empresas sospechosas era ecológica. Sin embargo, se ha demostrado que la contaminación no viene de los pepinos ni de otra granja orgánica señalada; por lo tanto, la relación entre la bacteria y lo ecológico ya no tiene lugar. **La industria ha aprovechado la ocasión** para perjudicar a la agricultura ecológica".

La producción ecológica y la convencional se rigen en Europa por la **misma legislación en materia de seguridad alimentaria**, y la ecológica cuenta además con una legislación específica. "Los productos ecológicos tienen que cumplir con los estándares y los exámenes sanitarios de la misma manera que cualquier otro producto alimentario, pero además también lo deben hacer ante su comité certificador de agricultura ecológica correspondiente, demostrando que los métodos de producción son ecológicos. Por lo tanto, **tiene más controles que la agricultura industrial**, y son más estrictos", expone Ruibal.

Según detalla un informe realizado por el [Instituto de Investigación en Agricultura Ecológica \(FiBL, por sus siglas en alemán\)](#), con sedes en Suiza, Alemania y Austria, las evidencias científicas indican que la E. coli entero-hemorrágica supone un riesgo residual de toda la [producción agroalimentaria](#), y señalan que no hay un riesgo mayor en el cultivo ecológico que el convencional.

Algunas informaciones vinculan la utilización de materia orgánica (estiércol) en los cultivos con la presencia de bacterias E.coli. El técnico investigador en Agroecología y Desarrollo Rural Daniel López García apunta al respecto: "El estiércol se usa tanto en la producción ecológica como en la convencional, ya que hace tiempo que los ingenieros se dieron cuenta de que la **fertilización química en exclusiva no es capaz de mantener la fertilidad de los suelos**, que necesita aportes de materia orgánica". Como explica este especialista, para aplicar el estiércol es necesario compostarlo durante, al menos, seis meses. Este proceso alcanza hasta 70°C y en él mueren este tipo de bacterias patógenas y casi todas las formas microbiológicas vivas. "Un buen compostaje es necesario para la salubridad del cultivo", resume.

Hasta la Agencia Nacional de Seguridad Sanitaria de la Alimentación, el Medioambiente y el Trabajo (ANSES, por sus siglas en francés) ha confirmado que no hay más riesgo microbiológico en la agricultura ecológica que en la convencional, según cuenta a DIAGONAL Claude Aubert, autor del libro [Otra alimentación es posible](#). No obstante, Aubert piensa que existe una campaña para desacreditar a lo ecológico, con la publicación de libros y artículos: "Esto se explica claramente por el hecho de que lo ecológico, cada vez más demandado por los consumidores, se ha convertido en una **amenaza para la agricultura convencional**", subraya Aubert.

La ganadería intensiva

Desde organizaciones como el FiBL o el [Instituto de Sociología y Estudios Campesinos \(ISEC\)](#) de la Universidad de Córdoba, se señala a la ganadería intensiva como una de las posibles fuentes del contagio bacteriano.

“El problema es que esta cepa es resistente a antibióticos, y por lo tanto tiene que ver con el contacto de esta bacteria con éstos y con la construcción de una resistencia a los mismos. En la **ganadería ecológica sólo se permite un máximo de tres aplicaciones de antibióticos al año**, por lo que el contacto bacteria-antibiótico y la construcción de la resistencia es mucho menor, mientras que en [ganadería convencional](#) se pueden aplicar todas las veces que se quiera, y por lo tanto el ritmo de exposición a herbicidas, antibióticos, etc. es mucho más intenso que en el método ecológico”, explica Mámen Cuéllar, investigadora del ISEC de la Universidad de Córdoba.

En el informe realizado por el FiBL, se indica que “la extrema intensificación de los sistemas de manejo del ganado ha llevado a convertir el uso de los **antibióticos en una parte esencial de las estrategias de mantenimiento de su salud**, con el objetivo de no dejar que aparezcan las infecciones provocadas por una alta densidad de población en los establos. La producción ganadera intensiva conduce a un mayor uso de antibióticos y provoca la aparición de resistencias”.

Que viene el 'lobby'

Claude Aubert, autor del libro Otra alimentación es posible (La Fertilidad de la Tierra Ediciones), denuncia que “hay una **campaña para desacreditar lo ecológico**, que se manifiesta en la publicación de libros y de artículos negando sus efectos benéficos, sobre todo en cuanto a la salud” Para Aubert esto sucede porque ha crecido la demanda por parte de los consumidores de lo ecológico frente a los productos de la agricultura convencional. En el mismo sentido, Blanca Ruibal, de la ONG Amigos de la Tierra, señala: “No existe un lobby verde, pero **si existe un lobby industrial, muy fuerte**. En organismos de certificación, ministerios, etc., la industria está siempre sobrerrepresentada, mientras que en los comités de participación los ecologistas y los consumidores son una minoría. Si hubiese un lobby verde no habría 70.000 hectáreas de transgénicos en España.”

Breve cronología de las pesquisas

El pasado 2 de mayo, las autoridades alemanas informaron de un brote del Síndrome Urémico-Hemolítico. El 24 de mayo habían fallecido 3 personas y 80 estaban hospitalizadas. Las autoridades de Hamburgo sospecharon de unos pepinos orgánicos españoles. Ya en junio, varios laboratorios revelaron que la bacteria es un híbrido compuesto por dos cepas diferentes de E.coli. El 4 de junio, fuentes gubernamentales alemanas difundieron que los enfermos pudieron contaminarse en restaurantes de Lübeck, y dos días después unos brotes vegetales de una granja orgánica a 70 km. de Hamburgo fueron identificados como la fuente sospechosa. A finales de junio ya se contabilizaban medio centenar de muertes. A falta de pruebas concluyentes, unas semillas importadas pasaron a estar en el punto de mira. En esas fechas se produjeron nuevos casos en Burdeos; las sospechas recaen sobre unos brotes germinados en un centro de jardinería.

Recuadro:

¿SABEMOS LO QUE COMEMOS?

La cadena de distribución convencional es fundamental para entender el caso E.coli. «Jamás en la historia europea se han tenido tantas medidas de control y seguridad alimentaria y jamás ha habido tantos escándalos. Con la E.coli se ha evidenciado que, en un sistema donde la alimentación es una mercancía que recorre miles de kilómetros y pasa por infinitas manos, la trazabilidad de los alimentos [origen, ubicación, seguimiento del producto] resulta muy complicada.

La alternativa no es sólo trabajar sobre el equilibrio ecosistémico, sino además [recuperar el poder de lo que producimos y comemos](#), y eso es un problema de la sociedad en su conjunto», dice Mamen

La E. coli, ¿una bacteria ‘ecológica’?

Publicado en Periódico Diagonal (<https://www.diagonalperiodico.net>)

Cuellar, investigadora del Instituto de Sociología y Estudios Campesinos de la Universidad de Córdoba (ISEC). Frente a casos como el de las [«vacas locas»](#), la fiebre aftosa, la [gripe aviar](#) o este último, los alimentos ecológicos y la producción local son una opción cada vez más considerada.



Temáticos:

[Ecología](#)

[Agroecología](#)

Edición impresa:

Licencia:

[CC-by-SA](#)

Posición Media:

Columna derecha

Compartir:

Tipo Artículo:

Normal

Info de la autoria:

Redacción

Autoría:

[Julio Rojo](#)