



Kokopelli:

Resistiendo para mantener la biodiversidad cultivada

► Texto: Rosa Barasoain y Fernando López
Fotografías: Kokopelli

En 2008 dos sentencias de los tribunales franceses han condenado a la Asociación Kokopelli, dedicada a proteger la biodiversidad cultivada, a pagar miles de euros por distribuir semillas de variedades antiguas que están fuera del Catálogo Oficial. En vez de hundirles, como persiguen sus detractores, esto ha provocado un debate social y ha dado voz a otro proyecto en marcha: un huerto demostrativo de seis hectáreas –dirigido por Raoul Jacquin, a quien hicimos esta entrevista– en el que mantener vivas las semillas, un espacio de observación y experimentación de las variedades antiguas que hasta ahora han conseguido rescatar

Esta Asociación, surgida en el año 1999 para “defender la causa de la Biodiversidad y las Semillas de Vida”, toma su nombre, Kokopelli, de un personaje mitológico asociado a la fertilidad y a la germinación. En la lengua de los indios hopis-hopi que habitan en las áridas regiones de Arizona y Nuevo México, “kokopelli” significa “pacífico” y los demás pueblos indios identifican la silueta de este personaje como “el flautista jorobado”, pero lo que representa es un flautista

que lleva a la espalda un saco de semillas y con su música y sus cantos las acompaña en su labor de fecundar la tierra.

La Asociación tiene su sede en Gard, trabajan de forma permanente y asalariada unas 14 personas –hasta 18 en plena época de recogida de semillas– y además de con la fuerza de sus principios cuenta con más de 8.000 socios (el 98% en Francia, algunos en Alemania, Bélgica, Italia, España...) y cientos de colaboradores que voluntariamente

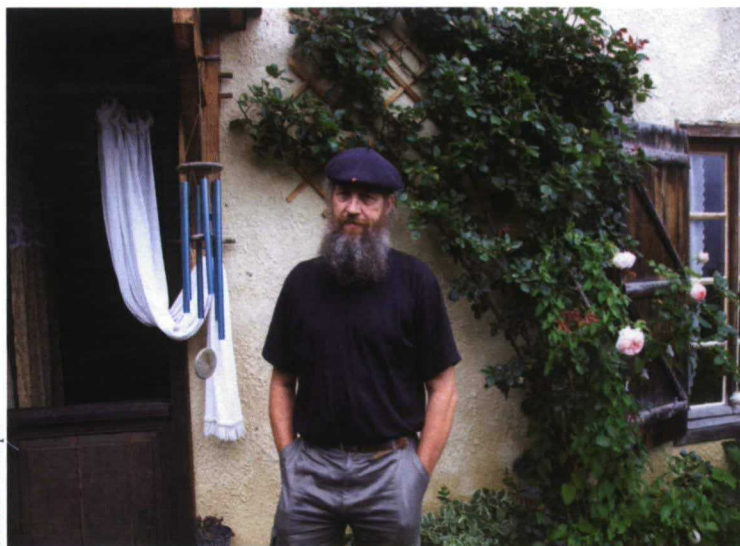
te apadrinan semillas cultivándolas en sus propios huertos para protegerlas de la erosión genética y de la hibridación; enseñan a obtenerlas –más de 40 cursos organizados sólo en este año–, y contribuyen a hacer realidad los diversos proyectos de Kokopelli.

En gran parte las semillas que distribuyen en Europa proceden de agricultores franceses con certificado ecológico que cultivan en regiones como los Alpes Marítimos, Saona y Loire, Côte D'or, el Rhône... Algunas, con certificado biodinámico, provienen de la asociación suiza Sativa; una veintena de variedades procede de Italia, unas pocas de Inglaterra y algunas menos y de forma ocasional de EEUU.

Un huerto demostrativo de cultivares tradicionales

A pesar del varapalo económico que suponen las condenas judiciales impuestas, Kokopelli sigue adelante con sus proyectos. El más reciente, el Huerto de Kokopelli, en el Parque Natural Regional de Verdon, cerca de Manosque. Raoul Jacquin, además de ocuparse de las cuestiones jurídicas de la asociación y de cuestiones legales sobre las semillas, es directamente responsable de la puesta en marcha de este huerto. Empezaron en el otoño de 2007 y según sus palabras, servirá para legitimar su estatus de productores de semillas: "Somos una asociación que vendía semillas pero que no las producía y esto nos hacía una gran falta técnica y políticamente. Es también un escaparate de la agroecología, transmisible al mismo tiempo que las semillas. Una demostración de que es posible".

Con apellidos que muestran el origen español de sus antepasados, Raoul Jacquin Porretaz tiene muy clara su



Fernando López

.....
Raoul Jacquin, es actualmente el principal dinamizador de Kokopelli

vocación de campesino, como lo fue su abuelo. Esa vocación salió a flote con tanta fuerza que después de haber logrado un elevado puesto como especialista en la industria panadera-pastelera de alto nivel, un día eligió dejarlo todo y dedicarse por entero a su granja. Se tituló como Técnico Agrícola y empezó su pasión por recuperar semillas locales. Ya en 1985 había recuperado una treintena de variedades francesas, principalmente maíz y pimiento morrón, y una raza de gallinas muy específica de su zona, el valle del Jura. De aquí surgió el intercambio y colaboración con Terre de Semences primero, la empresa creada por Dominique Guillet en 1995, y luego con la Asociación Kokopelli surgida de los mismos principios.

El proceso contra Kokopelli

Como nos explica Raoul Jacquin, "el proceso es muy simple, hoy en día en Francia tenemos el famoso Catálogo Oficial, y como ocurre con los emigrantes, si no tienes papeles te ponen en la frontera y punto, sin saber por qué estás ahí o por qué no. Si una variedad no está inscrita en el Catálogo Oficial queda fuera del huerto, no tiene derecho a vivir." De partida siempre han rechazado inscribir las variedades porque la única posibilidad que se ofrecía era ponerlas en un Índice (anexo al Catálogo Oficial) donde se especificaba que esas variedades estaban destinadas sólo a huertos de aficionados y para Kokopelli eso era intolerable. Es intolerable porque supone que nunca se van a encontrar ni en las tiendas ni en los supermercados de las ciudades esas hortalizas de

variedades antiguas tan deliciosas, porque un aficionado no puede venderlas, y se niega que tengan acceso a ellas los agricultores. Raoul explica: "Ahí se descubre que aunque se nos dice que si las inscribimos tendremos la posibilidad de intercambiar, de dar, de vender esas semillas, es falso, es una superchería, por eso hemos dicho que no. Y como hemos dicho que no el Tribunal considera que todas nuestras variedades son ilegales, y por tanto nos condena".

Para Raoul, "Kokopelli es ahora un museo viviente de la genética agrícola y hortelana francesa, un verdadero Museo que es reproducible, y esto les enfurece. El Estado en vez de decir, 'vosotros habéis hecho la tarea que nosotros deberíamos haber hecho y además gratis', sigue los dictados de las

grandes compañías francesas de semillas, que son quienes están detrás de todo esto".

La condena asciende a 23.000 euros, más unos gastos de 90.000 euros entre abogados, tribunales, etc. Otra condena a pagar 12.000 euros a un comerciante de semillas del Este de Francia, Philippe Bau-maux que les demandó por competencia desleal de momento la han apelado. "En cuanto al Estado, ha montado tal circo, el asunto ha despertado tales emociones, que no saben cómo hacer. Pero dentro de esos 23.000 euros hay 6.000 euros que reclama la Federación de Industriales de las Semillas, que representa a todos los grandes crápulas transnacionales de las agrosemillas y de la agroquímica, y nos han demandado para que les paguemos".

¿Qué es Kokopelli y cuáles son sus principios?

“Kokopelli promociona la fertilidad, que no puede expresarse más que en la medida que la siembras o la inseminas –según sea el reino vegetal o animal– de ahí la importancia de la semilla. Nuestro caballo de batalla es crear una independencia, una verdadera soberanía alimentaria para nuestros hijos: de los míos, de los tuyos, de todos, de las generaciones que no están todavía aquí, y a las que debemos un respeto. Y nuestra forma de mostrar este respeto es dejarles una tierra fértil y unas semillas capaces de fecundar esa tierra”.

¿Cuál ha sido el mayor éxito de Kokopelli?

“Que con nuestra resistencia hemos llevado a debate público la problemática de la diversidad biológica cultivada en Francia. Hoy en día en cualquier ciudad es difícil encontrar a alguien que no sepa qué es Kokopelli. Y también se ha puesto a debate la conservación de nuestra alimentación y la soberanía alimentaria de las generaciones futuras. Creo que también ha sido un logro que se ponga en cuestión las bondades de los biocarburantes, hemos ayudado a ver, a tener conciencia de su lado nefasto, por eso hemos lanzado la propuesta de moratoria de lo que llamamos los necro-carburantes”.

¿Cuál es ahora vuestra actividad más importante?

“Una es hacer evolucionar la legislación francesa y europea, esto es muy importante por el momento; y la otra es la puesta en funcionamiento del Huerto de Kokopelli, porque es lo que nos va a permitir tener una buena gestión y abrirnos a los medios. Es también un lugar donde testar nuevas variedades que se nos han dado y poder hacer una selección varietal. Por ejemplo, en la “Gama tienda” tenemos más de 600 variedades de tomate y algunas no se corresponden con lo que se ofrece en la etiqueta. Si dice que el tomate variedad Géante d’Oren-

Semillas sin fronteras

Kokopelli tiene bajo su protección miles de variedades. Raoul afirma que “sólo de Francia tenemos 1.200 en la “Gama tienda” (que pueden comprarse en bolsitas de 3,30 euros) y unas 1.500 de la “Gama colección”, variedades muy poco conocidas y a veces literalmente en vías de extinción que se distribuyen gratuitamente a los socios activos interesados en conservarlas. Con sus colaboradores se llega a cultivar “más de 2.500 variedades antiguas de hortalizas, algo de flores y algo de maíz y de cereal”.

Otra labor de Kokopelli es el envío gratuito de semillas ecológicas a comunidades rurales de países empobrecidos. Cada año entre 300 y 400 colaboradores envían semillas producidas en sus propios huertos para contribuir a esta iniciativa de solidaridad internacional. Con esta labor se quiere contribuir a la soberanía alimentaria de los pueblos, que puedan cultivar sus pequeños huertos familiares en ecológico y tengan autonomía de semillas, para paliar “una crisis alimentaria sin precedentes”. Casos tan sangrantes como que en la actualidad en Burkina Faso y Senegal, casi todas las semillas de huerta proceden de Francia y son híbridos F1.

burg es una variedad de tomate tipo “carne de buey”, muy rojo, muy grueso, que alcanza 1,200kg sabemos que el más grueso que se obtenga hoy será de 200gr. Y así con otras variedades, incluido el maíz, del que tenemos más de 60 variedades buenísimas. ¿Para qué queremos el maíz OGM si tenemos variedades excelentes? Crecen muy bien sin necesidad de riego, ni de insecticidas, y por supuesto, sin necesidad de Round-up y sin necesidad de gasoil, porque en la asociación cultivamos con tracción animal”.

¿Tiene el Gobierno francés un centro donde guardar semillas?

“¡No! Tiene el Bureau de Ressources Genétiques (BRG), que no hace absolutamente nada. Son funcionarios del estado francés con sus burocracias, sus llamadas por teléfono y sus comidas ¡pero no hacen nada! El IN-RA conserva algunas semillas; hay algo de cereal que se guarda en Clairmont Ferrand; al lado de Montpellier se conserva maíz; en Bretaña se conservan coles... pero nada estructurado, como no lo hay tampoco en el tema de la patata. No hay una verdadera política de conservación. Pero luego hay una gran cantidad de bancos de semillas privados, más de los que nos podemos imaginar, más de lo que Kokopelli tendrá nunca, pero que no son de acceso público”.

¿Cuántas variedades se han perdido?

“Si cogemos una especificidad francesa, el Catálogo Oficial, desde 1905 –en un siglo– hemos perdido el 95% de las variedades, de la biodiversidad vegetal. Esto está



El huerto de Kokopelli se encuentra en el Parque Natural Regional de Verdon, cerca de Manosque

en los textos legales. Se ha perdido ese 95% de variedades con las que cuentan los vendedores de semillas desde hace un siglo, pero muchas de estas variedades las tiene Kokopelli, o Essem'bio, o Biau Germe... Hay pequeños intercambios de colecciones a nivel internacional, de grupos similares a Kokopelli como Seed Savers en los EEUU. No hay feria, mercado o conferencia en que no haya alguien que nos haga llegar las alubias que cultivaba su abuela, el pimiento, el tomate, ensaladas... Algo que se creía perdido a nivel nacional la gente a nivel local nos lo aporta, porque quieren mantener esa biodiversidad cultivada. Pero la legislación actual en vez de protegerlas, porque existen, y son muy frágiles, en vez de hacer algo por su continuidad, lo que se ha propuesto es hacerlas desaparecer. Esa es la política francesa actual”.

¿Por qué algunos gobiernos quieren hacer desaparecer estas variedades?

“El problema que tenemos en Francia es que Francia es el líder mundial en la producción de semillas hortelanas con una multinacional y están en una situación de monopolio. Y cuando estás en una situación de monopolio no se tolera nada, se quiere erradicar todo lo que no está contigo. Y es que la principal característica de todas las variedades de Kokopelli, que son conservadas, cultivadas, guardadas por Kokopelli, es que son reproducibles e idénticas. Cualquiera que compre un sobre de semillas este año –si tiene atención y pone cuidado– dentro de 150 años los nietos de los nietos de nuestros nietos las conservarán todavía. Y esto en esta economía de mercado, en el liberalismo a ultranza, es intolerable. No toleran que la vida se reproduzca gratuitamente en los campos de los agricultores o en los huertos de los aficionados.

Además, como nuestras variedades son independientes, se han cultivado durante decenios sin necesidad alguna de toda la cantidad de productos químicos que se nos quieren imponer hoy en día, y como en general las multinacionales de las semillas son también multinacionales de la agroquímica, esto les atañe doblemente. Quieren ver desaparecer no sólo a Kokopelli sino también los libros de Kokopelli y nuestras acciones, que les son completamente molestas, por ejemplo en el tema de los OGM. De acuerdo, estamos en contra, pero estamos en contra porque no nos aportan nada, porque hemos visto que no los necesitamos, tenemos de todo sin los OGM”.

Tenéis dos sentencias en contra y pueden denunciaros nuevamente...

“Ese es el problema. Las variedades que protegemos siguen siendo ilegales, ¿cómo continuar vendiéndolas? Ellos pueden muy bien hacer que se nos condene o no”.

¿Y qué vais a hacer?

“Hay que continuar. Hay que hacerles caer en sus propias contradicciones, en sus propias responsabilidades.



Cultivan más de 2.500 variedades antiguas de hortalizas, algo de flores y algo de maíz y cereal

Tienen que hacer su trabajo, nosotros hacemos el nuestro. Ya sólo faltaría que nos acusaran de no ayudarles”.

¿Cuál es el trabajo más importante para conservar las variedades, el tema legal, la concienciación...?

“Hay que hacer las dos cosas al mismo tiempo. Sabes que una variedad en tres, cuatro años la has perdido y lo que alegan los enemigos de Kokopelli es que no tenemos legalidad, que no tenemos gran cosa que mostrar. Por eso es esencial que este huerto que hemos puesto en marcha funcione como un escaparate, que puedan venir los medios de comunicación y que los alimentos obtenidos en sus cultivos sirvan a los científicos e investigadores que

sostienen nuestra filosofía para mostrar en cifras que tenemos razón. Grandes científicos, de gran categoría mundial desde cancerólogos, genetistas, incluso filósofos y escritores, necesitan ver, palpar este huerto, porque las dos vías de trabajo son esenciales”.

Kokopelli no puede vender semillas, pero ¿intercambiarlas? ¿hacer una red para conservarlas?

“Hace tiempo que lo pensamos y de hecho empezamos así, cada socio pagaba una cuota y tenía derecho a unas semillas. Era un sistema de apadrinamiento, cada uno ‘adoptaba’ unas semillas, las multiplicaba y nos las devolvía, etc. El problema es a dónde llevaba esto, porque hoy día hemos perdido nuestro ‘saber hacer’ campesino. La gente ha perdido el sentido mismo de las semillas, no saben cuándo hay que sembrarlas y cuándo recogerlas, por eso es tan importante hoy el trabajo de Kokopelli. No podemos dejar en la Naturaleza todas las variedades porque en pocos años todas ellas se mezclarían y desaparecerían. Hay que hacer una verdadera labor pedagógica para que la gente pueda reapropiarse del saber y de las semillas ¡es un patrimonio de la Humanidad! y no es otra cosa”.

Sois el Arca de Noé de las semillas

(Se ríe) “Es así como se llama el proyecto de Fundación Rockefeller y Bill Gates (un refugio para almacenar semillas de especies comestibles del mundo en una isla junto al Polo Norte), que se limita a guardarlas en el congelador ¡pero para ellos! Porque se han dado cuenta de

que se está contaminando todo el planeta. Pero se limitan a ponerlas en un congelador, es una catástrofe. Aquí es todo lo contrario, queremos que las semillas vivan”.

¿Puedes describir un poco los huertos que estáis preparando?

“Estamos en Moustiers-Sainte-Marie, en una zona privilegiada y protegida. Rodeado por un circo de rocas, en este pequeño valle no hay otros espacios cultivados en kilómetros a la redonda, con una especie de microclima y con una gran fuente que crea un ambiente estupendo. De momento es un huerto muy riguroso, porque tenemos obligación de llegar a unos resultados, tiene que ser algo modélico para callar a nuestros detractores. El terreno de cultivo está en terrazas, vamos reconstruyendo sus viejos muros, muy bellos, y la tierra tiene mucho humus, porque llevaba decenios sin cultivar, de hecho todavía nos queda mucho por desbrozar. Trabajamos con tracción animal y ya tenemos dos hectáreas con decenas de cultivos: tomates, pimientos, guindillas, muchísimo maíz y también algunas selecciones de flores.

Lo más curioso es que este huerto nos lo presta el Estado francés, porque hoy día todos los parques naturales están bajo la tutela del Estado. El hecho es que nos condicionan la distribución de variedades francesas pero a la vez nos prestan la tierra para continuar”. ■

Más información
www.kokopelli.asso.fr

Raoul en el huerto. Desde antes de la fundación de Kokopelli ya tenía interés por guardar semillas antiguas

