

AGRICULTURA ECOLÓGICA Y CANALES CORTOS DE COMERCIALIZACION

Propuestas para mantener la actividad de agraria en nuestros campos

Daniel López García¹
Area de Agroecología y Soberanía Alimentaria
Ecologistas en Acción

1. LA AGRICULTURA Y Y EL MEDIO AMBIENTE

1.1. La agricultura: generadora de riqueza

La actividad agraria cubre una de las principales necesidades del ser humano: la alimentación. Transforma elementos abundantes e inertes (minerales, agua y energía solar) en bienes vivos y útiles (alimentos), sin degradar -al menos en las formas tradicionales de agricultura- la base de renovación de los recursos utilizados. Es la actividad humana que más superficie ocupa en el planeta, y, por tanto, la de impactos más extensos a nivel territorial, para lo bueno y para lo malo. El medio rural acoge nada más –y nada menos- que el 50% de la población mundial y el 25% de la población española; y en él la agricultura es el elemento central de las culturas y las economías locales.

La actividad agraria se inició hace unos 10.000 años, y ha ido evolucionando de forma diferente en los diversos territorios y culturas del planeta. Las sociedades campesinas han ido adaptando sus semillas y razas ganaderas y sus formas de manejo a los distintos climas y ecosistemas, a la vez que estos ecosistemas eran transformados por la propia actividad agraria. El resultado ha sido la generación de una gran riqueza genética y paisajística, inmensamente diversa, que ha sido la forma de asegurarse la subsistencia para los y las campesinas del Mundo. Pero en la base de esta diversidad de las formas de manejo agrario siempre han estado, por un lado, el manejo de la biodiversidad, y por el otro la necesidad de conservación de los recursos naturales, ya que eran los recursos disponibles los que aseguraban la supervivencia de cada comunidad en el futuro.

Los modelos campesinos han basado su funcionamiento en la gestión de la fertilidad y de la energía disponible en la combinación de agricultura y ganadería. La primera aportaba alimento, tejidos, etc. para los humanos y alimento para los animales; y la segunda aportaba alimentos, fuerza de trabajo (animales de tiro) y estiércol, tan necesario para los cultivos. Se combinaban muy diferentes cultivos y ganados, para asegurar que la producción total fuese suficiente todos los años a pesar de los cambios climáticos, y éstos se combinaban entre sí y con los elementos naturales (bosques, sotos, riberas, etc.) buscando los mejores sitios para cada uso, y que los distintos usos se fortaleciesen entre sí². En general, se trataba de modificar los ecosistemas, introduciendo nuevos elementos que proporcionasen utilidades para las

¹ daniel.lopez.ga@gmail.com

sociedades humanas, cuidando mucho de que los recursos no fuesen nunca a menos.

1.2. La modernización agraria

En el último siglo, la modernización agraria ha transformado las formas de hacer agricultura, que hoy en día son muy parecidas en la mayor parte del planeta. Desde la segunda mitad del siglo XX, el proceso de modernización agraria fue impulsado de forma sistemática por la FAO y otros organismos internacionales, en lo que se llamó la Revolución Verde. Ésta consistió en la aplicación universal de un mismo paquete tecnológico, compuesto por el uso de maquinaria pesada, semillas híbridas, fertilizantes y pesticidas químicos. Tras más de medio siglo de Revolución Verde, hoy sabemos que ha fracasado en su objetivo inicial de salvar al mundo del hambre. Si bien la producción de cereales se ha triplicado desde entonces³, el número de personas hambrientas no deja de crecer y ha superado en 2.009 los 1.000 millones, por primera vez en la historia.

El manejo industrial de la actividad agraria introducido por la Revolución Verde ha generado importantes impactos sociales y ambientales, que hoy hacen de la agricultura una actividad contaminante, poco rentable y muy poco considerada socialmente. Este manejo, basado en la aplicación de dosis crecientes de herbicidas, plaguicidas y fertilizantes químicos, ha hecho de la agricultura un sector altamente dependiente de productos que provienen de la industria, frente a los cuales los campesinos y campesinas no controlan ni su funcionamiento, ni mucho menos los abusivos precios a los que son vendidos. Además, el uso indiscriminado para la agricultura y la ganadería de insumos químicos y otros productos poco controlados, está generando problemas sanitarios como la gripe aviar, o las verduras contaminadas de pesticidas: los alimentos industriales se han revelado tóxicos.

Impactos ambientales generados por la Revolución Verde

Después de incrementos importantes de la producción, ligados al amplio uso de fertilizantes y a la mecanización de las labores culturales, hemos visto como el contenido en materia orgánica ha descendido de forma preocupante en todos los suelos del planeta, esto es: la Revolución Verde ha mermado la fertilidad de los suelos y su capacidad de retención de agua, lo cual ha hecho que cada vez sea necesario el uso de más fertilizantes químicos y aumente la demanda de agua para riego. Algo parecido ha ocurrido con los pesticidas y herbicidas: su uso indiscriminado ha provocado, a medio plazo, la aparición de malezas, plagas y enfermedades resistentes y, por lo tanto, el incremento en el uso de los agroquímicos, muchos de los cuales deben ser retirados del mercado cada año por su comprobada toxicidad. Este incremento en el uso de químicos ha contaminado aguas, suelos y alimentos, generando importantes problemas ecológicos y sanitarios. El modelo intensivo de ganadería es un ejemplo especialmente visible de este extremo, pues constantemente nos muestra nuevos peligros alimentarios.

La lógica del monocultivo ha mermado en un 75% la diversidad de variedades vegetales manejadas en el planeta, y en un tercio las razas ganaderas; lo cual supone una enorme

² Un importante ejemplo en este sentido es la dehesa, que combinaba usos ganaderos y agrícolas y aprovechamientos extractivos como la leña o la caza, en los suelos menos productivos. Otro ejemplo sería la poda de los bosques de montaña.

³ La población mundial tan sólo se ha duplicado en este mismo período.

pérdida de riqueza genética, y un serio peligro para la capacidad de adaptar nuestra agricultura a posibles cambios ecológicos futuros. Genera importantes problemas de erosión por mantener los suelos desnudos y pobres en materia orgánica, y graves problemas de deforestación al ocupar crecientes zonas forestales vírgenes, con cultivos agrícolas y forestales o con ganadería. La ofensiva de los transgénicos y los agrocombustibles no hace sino agravar los problemas mencionados, ya que profundiza en esta misma lógica de monocultivos y manejos agresivos basados en el uso creciente de agrotóxicos. Y la extensión de los regadíos asociada al manejo agroindustrial está generando problemas en el acceso al agua (de riego y de boca) para millones de personas por todo el mundo, que ven como sus pozos y ríos se secan y contaminan.

En los últimos años estamos constatando, además, que el modelo de agricultura industrial impulsada por la Revolución Verde está contribuyendo de forma importante al Cambio Climático. La deforestación creciente, ligada a la roturación de nuevas tierras agrícolas, supone, por un lado, la reducción de un importante sumidero de carbono y, por otro lado, la liberación a la atmósfera de gran parte del carbono que estaba acumulado en los suelos en forma de materia orgánica. Esta actividad, según datos del IPCC (Panel Intergubernamental sobre Cambio Climático) genera el 20% de las actuales emisiones de CO₂.

Por su parte, la orientación de las producciones hacia el mercado mundial está haciendo que los agricultores y agricultoras pierdan el control sobre los precios, que quedan en manos de las distribuidoras. Pero también generan un modelo centralizado de distribución, en el que los alimentos recorren grandes distancias por todo el planeta desde la producción hacia el lugar donde se procesan o envasan, y de ahí hasta el lugar de consumo final. Este modelo de distribución no sería posible sin el consumo de grandes cantidades de petróleo. Esto ha hecho que, hoy en día, se hable de *petroalimentos* al referirnos a aquellos alimentos que gastan en su producción y distribución más energía de la que aportan, contribuyendo así de una forma importante al Cambio Climático.

Este modelo agroalimentario requiere además de grandes infraestructuras de transporte y logística, y de la destrucción de importantes cantidades de alimentos que no encuentran mercado, o no a los precios requeridos por las Cadenas de Distribución. La agricultura globalizada se muestra, por tanto, altamente ineficiente desde un punto de vista ecológico, pues consume más recursos de los que genera.

1.3. Hacia una agricultura sostenible

Frente al modelo industrial y globalizado de agricultura, cada vez más voces claman por un cambio de rumbo hacia formas ecológicamente sostenibles y socialmente justas de manejo de los recursos naturales. La Agroecología plantea formas de manejo basadas a la vez en modernos conocimientos científicos y en los aspectos positivos que nos aporta el conocimiento tradicional campesino. Esta propuesta se basa en el aprovechamiento de los recursos locales y la biodiversidad, integrando agricultura, ganadería, pesca y silvicultura. Propone el incremento de la diversidad de vegetales y animales utilizados en cada finca, la recuperación de las razas y variedades locales y la diversificación de paisajes como vía para maximizar la eficiencia productiva y ecológica de los agroecosistemas. En general, procura la reducción al máximo del uso de

productos externos a la finca, maquinaria pesada y combustibles fósiles; la sustitución de los agrotóxicos por un manejo adecuado y por preparados naturales realizados a partir de las plantas locales, la restitución de la materia orgánica al suelo, la gestión eficiente del agua y la humedad en los agroecosistemas, y, ligado a ello, la minimización en el uso de agua de riego.

El manejo agroecológico, a su vez, va acompañado de la dinamización de las formas sociales y culturales de cada territorio, de cara a fortalecer los lazos entre las comunidades y el medio ambiente local, y a reconstruir las economías locales en una lógica de sostenimiento de la vida. En esta línea, la recuperación y fortalecimiento de los mercados locales es una clave imprescindible para la puesta en valor de la biodiversidad cultivada por parte de las comunidades locales, y para dejar campo a las pequeñas producciones sostenibles de cada territorio. Esto nos permite reducir distancias de transporte, pero también eliminar intermediarios y permitir a las pequeñas fincas campesinas conseguir precios dignos por sus producciones.

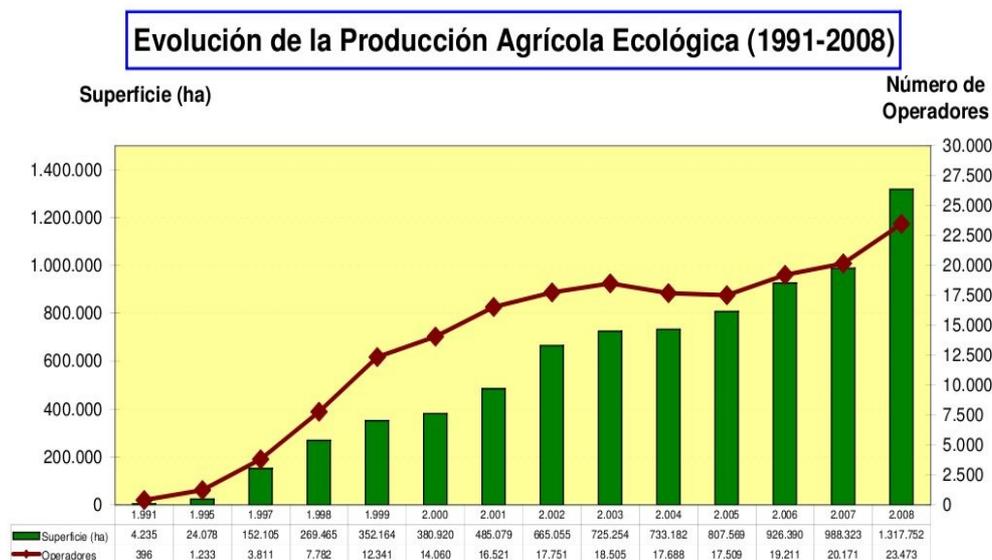
La actividad agraria ha pasado en pocas décadas de ser la actividad económica principal de las sociedades humanas a ser una actividad residual que paulatinamente se ha ido transfiriendo a los países “subdesarrollados”. En cualquier caso, aún hoy el 85% de los alimentos del mundo se cultivan y consumen dentro de las mismas fronteras nacionales, la mayor parte por comunidades campesinas y a partir de variedades y razas agrarias tradicionales; y la mitad de la población mundial aún habita en el medio rural, y sigue dependiendo directamente de la agricultura, la pesca o la ganadería, produciendo al menos el 70% de los alimentos del planeta⁴. Pero la otra mitad de la población, la que vive en ciudades o en sociedades urbanizadas, ha asumido modelos económicos dependientes del mercado para cubrir la mayor parte de sus necesidades de subsistencia, entre ellas la alimentación.

En cualquier caso, la agricultura sigue siendo importante para muchas comarcas rurales, en las que significa el principal sector de actividad por empleo directo e indirecto. Pero la actual tendencia hacia la industrialización y capitalización de las producciones seguirá disminuyendo el número de agricultores y agricultoras, y sobre todo de aquellas fincas más pequeñas, con manejos más sostenibles y más adaptadas al medio natural local. En este sentido, la agricultura ecológica está suponiendo un importante balón de oxígeno para algunas de estas explotaciones, más diversificadas y ligadas a formas de comercialización alternativas, que consiguen así poner en valor producciones que en el Gran Mercado no pasan de ser marginales.

La superficie certificada en cultivo ecológico se incrementó en 2008 en el Estado Español en un 33%, acelerando incluso la tendencia creciente experimentada desde mediados de los '90, y alcanzando el 5% de la superficie agraria estatal. Respecto al consumo de alimentos ecológicos, que apenas alcanza el 1% del total estatal, creció en ese mismo año en un 15%. El consumo interno de alimentos ecológicos, y sobre todo el de hortalizas ecológicas, está permitiendo

⁴ “¿Quién nos alimentará?: preguntas sobre las crisis alimentaria y climática.” Boletín nº 102 del Grupo ETC. Canadá, 2009.

el establecimiento de mercados locales de productores/as, alianzas entre productores y consumidores, y la comercialización local de los productos. Estas fincas agrícolas y ganaderas ecológicas diversificadas y de pequeño tamaño, están más cercanas a los criterios de la Agroecología que la simple agricultura ecológica certificada. En este sentido, suponen una oportunidad para recuperar modelos de gestión de los recursos agrarios al servicio de las comunidades locales, y en armonía con la naturaleza.



4

Evolución de la Agricultura Ecológica en España, 1991-2008. Fuente: MARM, 2009

2. ¿QUÉ SON LOS CANALES CORTOS DE COMERCIALIZACIÓN?

Con frecuencia, existe una gran diferencia entre los precios que los consumidores pagan por sus alimentos y lo que los agricultores reciben por ellos. Esto es debido al actual modelo de relaciones producción-distribución-consumo, que incluye una gran cantidad de intermediarios y que esta llevando a muchas personas al abandono de la actividad agraria.

2.1. Canales Cortos de Comercialización y Mercados Locales

Los Canales Cortos de Comercialización (CCC) son aquellos que permiten una relación más directa entre productores/as y consumidores/as (pequeñas tiendas, grupos de consumidores, mercadillos, restaurantes, colegios...). Se pueden definir como aquellos canales de circulación de los bienes económicos en los que

sólo hay "un único intermediario entre el producto final y el consumidor, y entre el productor y el elaborador. Si no hay intermediarios hablamos de venta directa". En cuanto al sistema agroalimentario, con los CCC reducimos intermediarios y conseguimos que los agricultores reciban un precio justo por sus productos y que los consumidores accedan a alimentos más baratos y de mayor calidad.

Los CCC permiten que el valor añadido de la producción agraria revierta en las pequeñas explotaciones y la población rural, mejorando así las economías rurales en clave de sostenibilidad. Además permiten a los consumidores una relación de confianza con sus alimentos, que serán productos de temporada y libres de pesticidas. Y que la agricultura y el consumo de alimentos no sean actividades impactantes para el medio ambiente, ya que se evitan muchas emisiones por quema de combustibles fósiles al acortar el transporte de los alimentos, y se hacen innecesarios una gran cantidad de embalajes.

Los Canales Cortos se refieren al número de intermediarios en la cadena de distribución. Desde la perspectiva agroecológica, a menudo se asocian también al concepto de Mercado Local. Este se define como aquel intercambio de bienes que "se desarrolla en el ámbito de movilidad habitual de los diferentes agentes. También en ámbitos geográficos singulares con un buen conjunto de referencias culturales comunes". La idea de mercado local es por tanto un concepto territorial, que se amplía o reduce físicamente en función de los distintos productos y de la carga simbólica que aportan y, por lo tanto, es también un concepto cultural. La tortilla de patata es un alimento local en el Estado Español; el arroz de Badajoz será un alimento local en toda Extremadura, ya que no hay arroz en otras zonas de la región; y los zarajos de Cuenca son producto local sólo en Cuenca.

Los CCC son una propuesta interesante para apoyar a las pequeñas fincas rurales de producción diversificada y para facilitar a los/as consumidores/as un acceso satisfactorio y barato a alimentos locales, ecológicos y justos. Algunas de las ventajas que ofrecen estos modelos son las siguientes:

- Comprando directamente a los productores eliminamos intermediarios que elevan el precio de los alimentos de forma innecesaria. De esa forma, el/la agricultor/a recibe un precio justo, y los/as consumidores/as pagamos también un precio justo.
- Tenemos la posibilidad de conocer directamente a los/as agricultores/as: la forma en que trabajan, las problemáticas que les afectan, las distintas posibilidades de colaboración entre producción y consumo.
- Conocemos a otra gente de nuestro barrio o pueblo, fortaleciendo lazos entre vecinos/as y disfrutando de realizar actividades saludables en compañía.
- Apoyando a los/as pequeños/as agricultores/as ecológicos/as de nuestra zona, conseguimos mantener formas de vida dignas y sostenibles en el medio rural. Mantenemos un medio rural vivo y sostenible, cerca de los

núcleos de mayor tamaño, y contribuimos así a mantener la naturaleza y el equilibrio territorial.

Otros atributos interesantes para considerar una alimentación sana, justa y sostenible:

Los alimentos locales

Consumir alimentos cultivados en las cercanías de nuestro lugar de residencia permite mantener un medio rural vivo en los alrededores de los núcleos de población, los más amenazados por la especulación urbanística. Además, al reducir distancias de transporte eliminamos gasto de petróleo y obtenemos alimentos más frescos.

Los alimentos de temporada

Los alimentos de temporada son aquellos que se consumen frescos en los lugares donde se han producido, esto es, en el mercado local. Las temporadas de cosecha de cada cultivo cambian según los climas de cada zona, y un alimento puede ser de temporada o no en función de lo que consideremos “mercado local”. Por ejemplo: los tomates y pimientos se dan en verano, y en invierno hay coles, puerros y alimentos que se conservan bien desde el verano, como la patata, la cebolla o la calabaza. Pero las naranjas, que sólo se dan en ciertas zonas del Estado Español, ¿son alimentos de temporada en Madrid?

Consumir alimentos de temporada nos asegura que los alimentos son frescos y están cosechados maduros. Por lo tanto, son más saludables y sabrosos. Además así nos aseguramos de que no están cultivados en el otro hemisferio, o en invernaderos muy forzados y poco sostenibles. Y esto no quiere decir que nuestra alimentación sea poco variada, porque en cada época del año hay diversos alimentos, ¡y además nuestro cuerpo está adaptado desde hace miles de años a esta estacionalidad!

Los petroalimentos

Se llaman así porque consumen mucho petróleo, al viajar grandes distancias desde el lugar de producción hasta el lugar de consumo, así como en el propio proceso de producción. Se estima que la agricultura intensiva gasta entre 6-7 veces más energía por unidad de alimento obtenido que la opción agroecológica.

2.2. Diversas formas de mercados locales y ccc:

Hay muy diversas formas de acceder a los alimentos de nuestra zona, reduciendo al mínimo los intermediarios. Cada modelo ofrece ventajas y desventajas y, debido a la fuerte demanda de alimentos ecológicos existente entre los/as consumidores/as, y la dificultad que manifiestan para acceder a ellos, nos parece interesante considerar todas estas formas para hacer llegar la mayor cantidad posible de alimentos ecológicos y locales a la mayor cantidad de consumidores/as. A continuación vamos a ver algunas de estas modalidades:

Venta a pie de finca

Probablemente, la forma más sencilla y más tradicional de canal corto es la venta directa a pie de finca. Simplemente, acercándonos al lugar de producción, podremos acceder a los alimentos más baratos que en ningún otro sitio, y sobre todo más frescos, y por lo tanto de mayor calidad. Además tendremos la

oportunidad de conocer de primera mano las técnicas de producción, y de valorar en su justa medida el trabajo productivo de los y las agricultoras. Y sobre todo, podremos establecer una comunicación directa con ellos/as, tan necesaria para construir la confianza que necesitamos para que la relación sea lo más positiva posible.

Mercados de calle o de productores

Hace no muchos años, la mayor parte de las fruterías y de los puestos de venta de vegetales en los mercadillos estaban regentados por las propias familias productoras. Sin embargo, hoy en día los mercadillos de barrio o de pueblo se abastecen de los grandes almacenes mayoristas, y distribuyen productos llegados de cualquier parte del Mundo. Afortunadamente, cada vez encontramos más mercadillos en los que los productores se han organizado y sólo se permite vender a productores/as y, normalmente, en muchos casos exclusivamente ecológicos.

A veces, estos mercadillos se realizan una vez al mes, o cada quince días, y en ellos podremos encontrar todo tipo de productos locales, a precios justos para quien produce y para quien compra. Además, nos dan la ocasión de poder conocernos y hablar de todo lo que nos interese sobre las formas de producción y las condiciones de vida de cada parte. Estos mercadillos son muy importantes para apoyar a los y las productores/as locales, porque así pueden vender directamente sus productos sin tener que realizar la distribución, pero también porque suponen un importante punto de referencia para los/as consumidores/as, en los que contactan con productores/as para establecer otras formas de distribución, como los grupos de consumo.

Reparto a domicilio

Cada vez es más frecuente contactar con productores/as o empresas que aceptan pedidos y los distribuyen a domicilio, ya sea a través de una “caja” con el contenido (variedad y cantidad) predeterminado, o a través de un listado de productos elegibles. Normalmente establecen un consumo mínimo a partir del cual es posible acercar los alimentos al domicilio del/la consumidor/a. Los pedidos se pueden realizar por teléfono o cada vez más a través de internet.

Grupos de Consumo

Los Grupos de Consumo (GGCC) de alimentos ecológicos son grupos de gente que se une para pedir productos de forma colectiva, abaratando así los costes de transporte de los alimentos, y reuniendo pedidos más grandes, lo cual hace más fácil que a los productores/as les resulte rentable llevarles un pedido. Este sistema está teniendo una expansión muy rápida, y presenta características muy interesantes. Por ello le vamos a dedicar el siguiente apartado al completo.

Los GGCC suelen empezar al ponerse en contacto con productores/as que les abastezcan directamente, normalmente primero de producto fresco, que presenta un consumo muy cotidiano, y más tarde ampliando la relación con productores/as de otros alimentos. Por la complejidad en la gestión de los pedidos a diversos proveedores, los GGCC suelen tener un tamaño limitado,

entre las 10 y las 30 familias o viviendas, y a menudo los pedidos se realizan mediante el sistema de “cesta fija”.

Cooperativas de Consumidores

Muchas cooperativas de consumo presentan así soluciones a algunas de las limitaciones de los GGCC profesionalizando la gestión, y ampliando su tamaño (hasta 500 familias en algunos casos del Estado Español) para poder pagar a las personas que la realizan. Suelen agrupar a productores/as y consumidores/as, y así, los/as agricultores/as locales encuentran una forma de sacar mayores cantidades de producto que en Grupos de Consumo, más pequeños, pero hacia un consumidor que le da preferencia frente a alimentos ajenos a la asociación.

Normalmente tienen una tienda con horario comercial o reducido, a la que los/as socios/as pueden acudir a adquirir los productos a un precio reducido, y en horarios amplios. Cada socio puede comprar lo que quiera, y las cooperativas se esfuerzan por tener la mayor variedad posible, dando prioridad a los productos locales y a los que vienen directamente desde los/as productores/as.

Pequeño comercio de alimentación

En muchos casos, la forma más fácil de acceder a los alimentos ecológicos es mediante pequeños establecimientos que se abastecen directamente desde los productores y productoras de la zona. A veces estos establecimientos se encuentran en el mercado de abastos de tu localidad, otras veces son herbolarios o tiendas de dietética... A veces incluso algunos/as agricultores/as o agrupaciones de agricultores/as ponen su propia tienda para distribuir el producto.

Este modelo de Canal Corto suele ser un poco más caro para el/la consumidor/a, y puede ofrecer peores precios para productores/as, pues tiene una infraestructura más costosa, y hay un intermediario. Sin embargo, es accesible a una mayor población y resulta muy cómodo, por tener horario comercial, y porque el consumidor/a no tiene ningún compromiso de compra, y puede elegir lo que quiere; y el/la productor/a no necesita así preocuparse de la comercialización.

Restauración colectiva y comedores escolares

La introducción de menús con alimentos ecológicos y locales en comedores de instituciones públicas (o *Consumo Social*: colegios, geriátricos, hospitales, guarderías, etc.), permite acceder a los agricultores/as a un mercado que se sostiene con gasto público, y que debería ofrecer un servicio de alimentación de calidad, responsable con el medio ambiente y con las economías locales. Además, permite acceder a sectores muy sensibles de la población (infancia, personas mayores o enfermas, etc) a alimentación saludable y de calidad, con muy bajo coste cuando se abastece directamente desde los/as productores/as. Desde esta idea, en distintas zonas del Estado español se construyen alianzas entre las organizaciones del sector de la agricultura ecológica y la Administración o los/as usuarios/as de los servicios públicos (AMPAs, etc.), que permiten el florecimiento de numerosas iniciativas.

La gran oportunidad de una demanda tan estable y predecible como la restauración colectiva presenta, sin embargo, importantes retos a los que habrá que ir dando respuesta. En el segmento de la producción, muchos colegios y empresas de catering apuntan la dificultad de conseguir la diversidad y la estabilidad necesarias en el abastecimiento, sobre todo si se accede directamente a los agricultores, poniendo de relieve la necesidad de una mayor organización de la distribución. Se apunta que es difícil establecer un precio fijo por temporada, que los alimentos no se adaptan a las formas que requieren las cocinas de gran escala: limpieza, estabilidad y homogeneidad de calibres, tamaño de envases... En el segmento de las cocinas, como cada comedor tiene su propio menú, señalan que se les complican los pedidos. A su vez, el personal de cocina suele presentar resistencias a adaptarse a los alimentos de temporada y a menús más equilibrados (menos fritura y sobre todo menos carne, que supone la parte más cara del menú).

Sin embargo, el precio del producto no suele ser un problema, ni su calidad. Muy al contrario, por ejemplo en Andalucía se cubren los costes del programa de Comedores Escolares con el mismo presupuesto que en los comedores convencionales⁵; y en otros proyectos en que se requiere de distribuidoras, el sobreprecio no sobrepasa el 30%. En las encuestas a cocineros, la calidad del alimento es precisamente el aspecto más valorado del Programa por parte del personal de cocina.

Estas iniciativas están teniendo en los últimos años un desarrollo muy amplio en España y sobre todo en Andalucía, ligado a la cada vez mayor demanda de alimentos ecológicos. De hecho, en otros países europeos como Italia o Dinamarca esta idea alcanza ya a cientos de miles de escolares gracias al apoyo de las administraciones, y está siendo un elemento muy importante de cara a mantener la agricultura ecológica en los alrededores de las ciudades.

3. ¿COMO CREAR TU PROPIO GRUPO DE CONSUMO?

Hay muchas formas de acceder a los alimentos ecológicos: cada vez es más fácil encontrarlos en los supermercados o en tiendas especializadas, podemos recibirlos a domicilio a través de internet, o en mercadillos específicos de alimentos ecológicos... Como hemos visto, los grupos de consumo son una de las múltiples formas posibles de Canales Cortos de Comercialización. Sin embargo, es un modelo importante, por el compromiso y la confianza que surgen entre producción y consumo; y por su potencialidad para establecer redes sociales entre los/as consumidores/as que permitan la creación de otros proyectos sociales alternativos. Quizá por ello, los Grupos de Consumo de alimentos ecológicos se multiplican por el mundo desde hace algunas décadas, alcanzando a incorporar, en muchos territorios, a mucha gente.

3.1. Una breve historia de los Grupos de Consumo en el Mundo

⁵ Programa de Alimentos Ecológicos para el Consumo Social, de la Junta de Andalucía: <http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/opencms/portal/DGAEcolologica/ecoalimentacion?entrada=tematica&tematica=650>. Consultado el día 26 de enero de 2010.

Tras la crisis alimentaria generada por la Segunda Guerra Mundial, los procesos de industrialización alcanzaron de lleno al sector agrario, en base a lo que se llamó la *Revolución Verde*. Precisamente en algunos de los países más castigados por la guerra (Japón, Alemania, Austria...) surgieron a finales de los años '60 diversos movimientos que trataban de generar alternativas a los efectos nocivos de esta "revolución": se comenzaban a percibir los efectos nocivos para la salud humana y para el medio ambiente de la agricultura industrial, y cada vez había más agricultores y población rural que emigraba a las ciudades, lo cual generaba importantes desequilibrios territoriales y sociales⁶.

En Japón surgen en esos años numerosos grupos de gente que contacta directamente con agricultores/as para que les abastezcan de alimentos saludables y de calidad. Una década más tarde, surge el modelo de los *Teikei*⁷ (*conexión*), que establece las formas de relación entre producción y consumo en base a una Carta de Compromiso. Esta Carta recoge 10 principios que definen la forma y funcionamiento de los grupos, y la relación y el compromiso mutuo entre producción y consumo. Después de más de 30 años de experiencia, en Japón se cuentan cerca de 5000 Teikeis, en los que están involucrados más de un millón de personas, y muchas otras personas en otras fórmulas de cooperativas de consumo.

En EEUU surgen, a finales de los '70, los *Community Supported Agriculture* (CSA)⁸, frente a la desaparición de las pequeñas explotaciones agrarias en todo el país, y a las dificultades de la población urbana para acceder a alimentos frescos. Este movimiento surge de forma autónoma e independiente de la administración, adoptando muy distintos modelos de relación entre producción y consumo. Hoy en día, decenas de miles de familias en EEUU, se organizan en más de 3000 CSA, suponiendo un apoyo muy importante para muchas pequeñas granjas. Además se ha desarrollado una extensa red de mercados de productores/as, ecológicos/as o no, en gran número de ciudades y pueblos como, por ejemplo, Nueva York, donde cada semana se celebran en distintos puntos de la ciudad 50 mercados de productores/as.

En Europa también se han extendido ampliamente este tipo de proyectos desde los años '60, siendo quizá la red más importante en la actualidad la de los AMAPs (*Associations pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne*)⁹. Los AMAP fueron impulsados en sus inicios por una alianza entre organizaciones de productores/as, ecologistas y consumidores/as, con apoyo estatal, si bien hoy conforman una red autónoma. Esta alianza apoyaba a los agricultores/as y formaba los Grupos de Consumo, en base a una *Carta de los AMAP* que define criterios de producción y de relación entre producción y consumo. Desde el inicio del movimiento, en el año 2000, en Francia se han creado más de 1.000 AMAP, que reúnen cerca de 50.000 familias.

⁶ Una buena novela para ilustrar este proceso en los Estados Unidos de los años '50, tan interesante como descarnada, es "Las uvas de la ira", de John Steinbeck.

⁷ <http://en.wikipedia.org/wiki/Teikei>.

⁸ http://en.wikipedia.org/wiki/Community-supported_agriculture.

⁹ <http://alliancepec.free.fr>. Esta red apareció en 2001 y en 2007 contaba con cerca de 400 experiencias que agrupan a cerca de 30.000 familias

Los nombres de las tres experiencias hacen referencia a una misma idea: la agricultura no es asunto sólo de agricultores y agricultoras, sino que es un bien social, del conjunto de la sociedad y, como tal, la sociedad en su conjunto debe comprometerse por una agricultura saludable, en armonía con la naturaleza, y socialmente justa. Tanto los Teikkei como los AMAP surgen alrededor de una Carta de compromiso, y las tres experiencias surgen de la alianza entre organizaciones de productores/as y otras organizaciones sociales. A partir de estas fórmulas, el movimiento sigue creciendo en todo el Mundo: los CSA en Canadá y el Reino Unido o los AMAP de Centroeuropa, la permacultura en Australia, los *Gruppi di Acquisito Solidale* (GAS) en Italia... También en el Estado Español encontramos experiencias interesantes.

3.2. Los Grupos de Consumo en España

La modernización agraria llega a España más tarde que a otros países europeos, así como la Agricultura Ecológica. A mediados de los '80 surge en Reus (Tarragona) *El Brot*, la primera cooperativa de consumidores de productos ecológicos. A finales de los '80 nace *Ecoconsum* (Coordinadora catalana de consumidores/as responsables de productos ecobiológicos)¹⁰, y a principios de los '90 surge en Andalucía el embrión de lo que hoy es la *Federación Andaluza de Consumidores y Productores Ecológicos* (FACPE)¹¹. A partir de entonces se multiplican por todo el territorio estatal las experiencias de consumo asociativo de alimentos ecológicos, que hoy son centenares y que agrupan a miles de personas, en las ciudades y en muchas zonas rurales, adoptando muy diversos modelos.

Desde las grandes cooperativas de consumidores y productores de Andalucía, Euskadi, Murcia o Albacete, al firmamento de pequeños grupos de consumo de Catalunya o Madrid, los diferentes modelos de grupos de consumo se van adaptando a cada situación concreta. Algunas experiencias con fórmulas más alejadas de las relaciones mercantiles, como aquellas surgidas en torno a la iniciativa Bajo el Asfalto está la Huerta (BAH!), que no asignan precio a los alimentos que producen, y que se basan en la propiedad colectiva (producción-consumo) de los medios de producción y de la propia producción. Y otras con fórmulas más convencionales, que buscan llegar a un público más amplio por medio de tiendas abiertas al público y profesionalización de la gestión.

Las asociaciones de consumidores han abierto poco a poco el mercado interior estatal, y suponen una posibilidad para que los pequeños agricultores puedan vender su producción en buenas condiciones y puedan mantenerse en la actividad. Aunque ya es posible encontrar alimentos ecológicos en supermercados y muchos otros establecimientos, suponen la posibilidad de consumir ecológico a bajos precios y de forma asociativa. A su vez, estos modelos cada vez son más viables a medida que las redes de distribución y consumo se van fortaleciendo, pero también porque muchos pequeños

¹⁰ <http://www.ecoconsum.org>.

¹¹ <http://www.facpe.org>.

agricultores ecológicos que no quieren exportar ni vender sus productos a los supermercados o distribuidoras, están cada vez más organizados¹².

Distintas formas de organizar los pedidos en un Grupo de Consumo:

-POR PEDIDO: cada consumidor/a realiza cada semana un pedido, escogiendo de entre los cultivos que se pueden cosechar en esa temporada, en función de los precios acordados para toda la temporada con el/la agricultor/a.

-SISTEMA DE CESTA FIJA: El/la agricultor/a elabora, cada semana, una cesta para cada consumidor/a con los alimentos disponibles. La cantidad de alimentos y el precio están, normalmente, prefijados entre productor/a y consumidores/as, y permanecen fijos cada campaña. Así nos ahorramos tener que hacer pedidos cada semana y permitimos que el/la agricultor/a pueda planificar bien los cultivos.

-SISTEMA DE COOPERATIVA UNITARIA: Los/as consumidores/as pagan una cuota fija al mes, que alcanza para sostener una parte (o todos) los costes de cultivo, incluyendo ingresos para el agricultor/a. A cambio, reciben una parte de lo que se cosecha proporcional a lo que han aportado. Así nos ahorramos los pedidos y facilitamos la planificación, y además compartimos los riesgos de la producción agraria con el/la agricultor/a, del que nos convertimos, de alguna manera, en socios/as.

3.3. Principios y limitaciones de los Grupos de Consumo de alimentos ecológicos

Podemos trazar unas líneas generales comunes a la mayor parte de los grupos de consumo existentes en el Estado Español:

- Compromisos económicos entre producción y consumo basados en las capacidades y necesidades de cada parte, intentando minimizar la influencia de los precios de mercado en la valoración del producto y asegurando la viabilidad de las explotaciones.
- Apoyo a las pequeñas explotaciones y mantenimiento de población en el medio rural.
- Asegurar que la producción se realiza bajo condiciones de trabajo dignas.
- Comunicación permanente entre producción y consumo: profundización de relaciones y de comprensión mutua.
- Fomento de las producciones diversificadas y del uso de variedades agrícolas y ganaderas locales: reproducción de la biodiversidad cultivada.
- Aprovechamiento sostenible de los recursos ecológicos locales: búsqueda de la autosuficiencia y del cierre de ciclos ecológicos dentro de las fincas.
- Producciones de temporada, estacionales.
- Minimización de las distancias de transporte de los alimentos.

¹² Ponemos como ejemplo a ARAE en (Castilla y León), la iniciativa Nekasare (Bizkaia), la Xarxeta de Pagessos (Catalunya) o la ya extinta Red de EcoProductores Andaluces (REPA).

- Conexión entre tejidos sociales rurales y urbanos para establecer relaciones de confianza, pero también como fórmula de articular el territorio en torno a las grandes áreas metropolitanas.

Por otro lado, estas iniciativas también presentan muchos problemas y contradicciones en común:

- Precariedad en los medios de producción, la logística y el consumo.
- Dificultad para establecer redes de distribución directa, por los bajos volúmenes de pedido.
- Contradicciones entre la necesidad de implicación y trabajo voluntario por parte de los socios y la escasez de tiempo para participar.
- Contradicciones entre la esencia participativa y transformadora de los proyectos y su eficiencia económica y organizativa.
- Fuertes debates ideológicos que dificultan el funcionamiento colectivo entre personas diversas: respecto a la legalidad de los proyectos, la profesionalización de la gestión o de la producción, la regularización del trabajo agrícola...
- Incomprensión entre producción y consumo, entre rurales y urbanos/as.
- Dificultad de acceso a la tierra para uso agrario.

Cada diferente modelo responde a contextos y objetivos diferentes, resuelve ciertas contradicciones y se atrapa más en otras. Sin embargo, esta diversidad y plasticidad de los modelos de Responsabilidad Compartida entre producción y consumo asegura la estabilidad de las experiencias, que en los últimos años se multiplican a gran velocidad. Los muchos encuentros, debates, revistas y textos que surgen y circulan entre y desde ellas muestran que este movimiento no está, ni por asomo, agotado, y que tiene asegurada su existencia frente al desarrollo de la Agricultura Ecológica Mercantil.

Es más, la crisis ecológica, económica y cultural que cada vez nos golpea con más fuerza, hace pensar que este tipo de iniciativas basadas en el manejo sostenible de los recursos locales y en el apoyo mutuo van a ser cada vez más necesarias. Tenemos mucho campo por delante.

¿Cómo crear un grupo de consumo de alimentos ecológicos?

1º PASO: REUNE UN GRUPO DE GENTE

Un número óptimo, para empezar, suele ser juntar 10 casas, aunque a veces con 5 basta. El tamaño del grupo debe fijarse en relación con el pedido mínimo que puede hacer rentable la distribución, y también con la facilidad que tengáis para organizaros. También es importante, por ejemplo, considerar el espacio que tenéis para recibir los productos.

2º PASO: ACORDAD LA FORMA DEL GRUPO

A veces los/as productores/as os sugerirán la forma de organizar los pedidos, pero si no, lo tendréis que pensar vosotr@s. También tenéis que pensar otras cosas: ¿cada cuánto tiempo queréis recibir los alimentos? ¿cómo vais a organizar el reparto entre las distintas casas? ¿y los pagos? ¿quién se comunica con los/as productores/as? ¿queréis agricultura ecológica certificada u os vale con conocer de primera mano la finca y las formas de producción?

3º PASO: BUSCAD PRODUCTORES/AS POR VUESTRA ZONA

Para ello podéis hablar con otros grupos de consumo que conozcáis, con asociaciones de agricultores/as ecológicas de vuestra zona, o con el grupo de Ecologistas en Acción que encontréis más cerca. Normalmente, los grupos empiezan pidiendo producto fresco (frutas y hortalizas), que se consume de forma más cotidiana, y más tarde buscan otros alimentos: pan, aceite, huevos...

4º PASO: ACORDAD UN SISTEMA DE PEDIDO, REPARTO Y PAGOS

Primero debéis tener claro dónde vais a recibir los alimentos. Después reuniros con los/as agricultores/as (si es en su finca, ¡mucho mejor!) y ponerlos de acuerdo en el día y la hora de reparto, y en cómo y cuándo vais a realizar pedidos (por internet, por teléfono...) y pagos (a la semana, al mes, en mano, por transferencia...?)

Y POR ÚLTIMO, ¡A COMER Y A DISFRUTAR DE SABER LO QUE COMES Y QUIÉN Y CÓMO LO HA CULTIVADO!

4. PARA AMPLIAR INFORMACIÓN...

4.1. Páginas web

ENTIDADES PARA EL FOMENTO DE LA AGRICULTURA ECOLÓGICA:

- ECOLOGISTAS EN ACCIÓN: www.ecologistasenaccion.org
- SOCIEDAD ESPAÑOLA DE AGRICULTURA ECOLÓGICA:
www.agroecologia.net/
- INTERECO, Asociación de certificadoras públicas de Agricultura Ecológica en España: <http://www.interecoweb.com/>
- RED ESTATAL DE SEMILLAS “RESEMBRANDO E INTERCAMBIANDO”:
www.redsemillas.info/
- MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE (MARM), sección de agricultura ecológica:
<http://www.mapa.es/es/alimentacion/pags/ecologica/introduccion.htm>
- EXTREMADURA SANA, Red Agroecológica de Extremadura:
<http://www.extremadurasana.org>
- TIERRA SANA, Asociación de Productores Ecológicos de Castilla-La Mancha:
<http://www.tierrasana.es>

ENTIDADES DE CONSUMO ECOLÓGICO:

- FACPE, Federación Andaluza de Consumidores y Productores Ecológicos:
www.facpe.org
- ECOCONSUM, Coordinadora Catalana de Cooperativas de Consumidores Responsables de Productos Ecobiológicos: <http://www.ecoconsum.org>
- BIOSEGURA, Asociación de Consumidores de Productos Ecológicos de Murcia: www.biosegura.net
- LA TIERRA LLANA, Asociación de Consumidores y Usuarios de Productos Ecológicos de Albacete: <http://latierrallana.castillalamancha.es/>
- GRUPOS DE CONSUMO AGROECOLÓGICO DE MADRID:
<http://gruposdeconsumo.blogspot.com/>

RESTAURACIÓN COLECTIVA ECOLÓGICA:

- SLOW FOOD ESPAÑA: <http://www.slowfood.es/>
- PROYECTO ALIMENTOS ECOLÓGICOS PARA ESCOLARES DE ANDALUCÍA:
<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/opencms/port al/DGAEcológica/ecoalimentacion?entrada=tematica&tematica=650>
- TAULA DE TREBALL DEGRUPS LOCALS PER A L'ALIMENTACIÓ ESCOLAR ECOLÓGICA (LA TAULA): <http://decreixement.net/grup/grup-de-multiplicadors-de-lagricultura-ecologica/missatge/aliments-ecologics-les-escoles-i-page>

SOBERANÍA ALIMENTARIA:

- PLATAFORMA RURAL: www.nodo50.org/plataformarural

- NO TE COMAS EL MUNDO: <http://www.noetmengiselmon.org/spip.php?lang=es>
- VETERINARIOS SIN FRONTERAS: www.veterinariossinfronteras.org
- VÍA CAMPESINA: www.viacampesina.org

PUBLICACIONES PERIÓDICAS:

- LA FERTILIDAD DE LA TIERRA: www.lafertilidaddelatierra.com
- AGRO-CULTURA: <http://www.agro-cultura.org>
- OPCIONES: www.pangea.org/cric
- SOBERANÍA ALIMENTARIA, BIODIVERSIDAD Y CULTURAS:
<http://www.soberaniaalimentaria.info>

ALGUNOS LIBROS RELACIONADOS CON EL TEMA:

- “El huerto familiar ecológico”. Mariano Bueno. RBA libros. Madrid, 1999.
- “Agroecología. Bases científicas para una agricultura sustentable”. M. Angel Altieri. Ed. Nordan Comunidad. Montevideo, 1999.
- “Introducción a la Agroecología como Desarrollo Rural Sustentable”. Gloria I. Guzmán Casado, Manuel González de Molina y Eduardo Sevilla Guzmán. Ed. Mundiprensa. Madrid, 2000.
- “Con la Comida no se Juega”. Daniel López García y J. Angel López López. Ed. Traficantes de Sueños. Madrid, 2003
- “Los pies en la tierra. Experiencias y reflexiones hacia un movimiento agroecológico”. Autoría colectiva. Ed. Virus. Barcelona, 2006.
- “Del campo al plato. Los circuitos de producción y distribución de alimentos”. Xavier Montagut y Esther Vivas. Icaria. Barcelona, 2009.