

# NUEVAS y EXTRAÑAS HIERBAS EN LAS CAMPAS VASCAS

**Un somero y (necesariamente) incompleto repaso a las emergentes experiencias que se están consolidando en Euskal Herriak relacionadas con la práctica de la agroecología<sup>1</sup>, alimentadas tanto por el discurso de la soberanía alimentaria, como por el deseo de superar las dicotomías campo-ciudad, productor-consumidor o como un simple recurso pragmático para sobrevivir a la aniquilación del sector primario vasco por la *blitzkrieg* desarrollista.**

En Noviembre de 1999, en Seattle, se realizaron unas masivas protestas contra la reunión de la Organización Mundial del Comercio que produjeron la paralización de la ciudad y contribuyeron al fracaso de la cita. Éstas colocaron al denominado *Movimiento Antiglobalización* bajo los focos mediáticos e inauguraron un ciclo de respuestas a las sucesivas cumbres de los distintos órganos de coordinación del capitalismo mundial. En el Estado Español tuvieron su culmen en las movilizaciones desarrolladas durante el semestre de la presidencia española del Consejo Europeo en el año 2002.

Durante estos años, tanto en las “contracumbres” como en los diversos Foros Sociales, el movimiento muestra una oposición a los efectos negativos de una economía globalizada que parece quedarse principalmente en lo simbólico<sup>2</sup>. Mientras, un sector del mismo pugna por erigirse en interlocutor de las instituciones para empujarlas a regular los excesos del neoliberalismo.

Con todo, en el Reino de España surgían algunas iniciativas que llevaban a la práctica su crítica a la economía de mercado, como los **GAKs** (*Grupos Autogestionados de Konsumo*) y el **BAH!** (*Bajo el Asfalto esta la Huerta!*), ambos en Madrid. En Euskal Herriak hemos tenido que esperar al presente lustro para ver la extensión de iniciativas autogestionadas relacionadas con la agricultura ecológica y local.

---

<sup>1</sup> Por supuesto, entendiéndola no como un mero seudónimo de agricultura ecológica, sino como iniciativas que suman a la producción de alimentos la generación de tejido social y de conciencia frente a la devastación del territorio.

<sup>2</sup> Sin desdeñar sus aportaciones de análisis que desmenuzaban los mecanismos de producción industrial de alimentos y su distribución en el libre mercado a través de grandes superficies.

En años anteriores la única referencia de acceso al ecoconsumo, más allá de las tiendas, fueron las asociaciones: **Bizigai** y **Marisatsa** (y recientemente **Lur Gozo** y **Amaren**) en Bizkaia, **Otarra** en Gipuzkoa, **Bio-Alai** en Araba y **Landare** en Navarra.

A grandes rasgos comparten un funcionamiento similar: se dispone de un local (propio o en alquiler) al que acuden los socios para realizar su consumo. La gestión del local se sostiene con el trabajo voluntario de los socios y para su complemento existe un marco de trabajo asalariado. Al producto se le grava con un tanto por ciento para sufragar los gastos de la asociación.

A menudo este modelo se ha visto tensionado entre la tendencia a “profesionalizarse”, es decir, a proveerse de la más amplia gama posible de productos con tal de que sean “técnicamente” ecológicos<sup>3</sup> (relativizando su origen) y el deseo de adquirir productos con criterios sociales (local, sin intermediarios, producción familiar o cooperativa...)

Esta tensión puede ser el resultado de la confluencia en un mismo espacio de gentes con perfiles heterogéneos: buscadores de salud, ecologistas, personas concienciadas y/o militantes, amas de casa, despistados, amigas de lo esotérico....

**Bio-Alai** parece funcionar como el paradigma de las consecuencias del crecimiento excesivo. Un número de socias que ronda los 700 los llevó a una situación difícilmente manejable para el trabajo voluntario que rige la Junta Directiva y a recurrir a la ampliación del trabajo asalariado, diluyendo el carácter familiar y participativo de sus orígenes.

Considerar esta experiencia llevo a **Bizigai** a establecer un tope de socios a partir del cual intentar fomentar una réplica, un modelo de crecimiento horizontal a semejanza de lo ocurrido en otros grupos, como los **Germinal** en Barcelona.

En los últimos años han surgido en el Gran Bilbao nuevas experiencias de *ecoconsumo*: grupos que optan por una organización más “ligera”, sin local propio, sin liberadas, con un número de miembros que no supera (ni quiere superar) la media centena, realizando pedidos conjuntos directamente al productor (generalmente no perecederos: aceite, pasta, cereales, legumbres, frutos secos, harinas...).

Algunos de sus miembros han optado también por la “cesta fija”: una agricultora reparte semanalmente una cesta con las hortalizas de que dispone en ese momento a cambio de una tarifa fija. **Lurgorri**, **Letxugak Taldea**, **el Grupo de Consumo Responsable de Portugalete** o **Txokolat** son algunos de esos grupos. El hecho de que este último haya surgido de las entrañas de la Ekoetxea (sede de Ekologistak Martxan) o que el sindicato CNT este formando otro podría indicar que la praxis de los movimientos sociales empieza a ser porosa a las distintas facetas del discurso agroecológico.

En Vitoria-Gasteiz, a iniciativa de gente de la ONGD **Mugarik Gabe** y tras realizar algún curso específico sobre soberanía alimentaria así como un seminario sobre Consumo Consciente, surgió la iniciativa de crear un grupo de consumo directo con agricultores de Alava. En este caso se contemplaron dos modalidades de cestas:

---

<sup>3</sup> El sello ecológico se limita a la proscripción del uso de agrotóxicos, fertilizantes químicos o transgénicos. Tanto entre productores como entre consumidores surge cada cierto tiempo el debate acerca de los límites de la certificación ecológica: ¿qué procedimientos de cultivo, modo de explotación y distribución resultan legítimos dentro del concepto “ecológico”?

- *Abierta*, trabajando sobre un listado cedido por un agricultor con los productos de cada temporada a quien se le hace un pedido semanal, siempre intentando cumplir un consumo mínimo.
- *Cerrada / abierta*, con diferentes agricultoras de El Mercado de la Tierra.<sup>4</sup> Al principio era una bolsa cerrada por un importe determinado (alrededor de 8 euros). Ahora, a parte de esa cesta, existe la posibilidad de pedir huevos, carne, fruta, etc. No sólo son productos suyos, sino que también traen de Navarra, etc.

No siempre son los consumidores los que ponen en marcha estos proyectos. En el caso del grupo **Nerbioi** fueron baserritarras ligadas a *EHNE*<sup>5</sup> los que armaron un sistema de venta directa a personas consumidoras de Ugao, Laudio y Orduña. Quincenalmente se manda una hoja de pedido a través del correo-e o del teléfono y al cabo de una semana remiten los productos a cada una de las localidades.

Hortalizas, quesos, pan, mermeladas, huevos, sidra... son algunos de los productos locales ofertados. Pero también distribuyen producto foráneo que no se puede producir en su red como vino, legumbres, naranjas, cereales, aceite... a los que gravan un pequeño tanto por ciento.

Es interesante señalar cómo estos baserritarras funcionan con el reglamento propio de Nekasare, el cual no se limita a los dictados del sello ecológico sino que delimita un modelo de agricultura campesina: integrando animales, plantas y seres humanos, cerrando ciclos dentro del baserri (caserío) o dentro del propio grupo, con un número pequeño de trabajadores por explotación, limitando (y cuidando) el trabajo asalariado o recomendando el cultivo al aire libre.

Esta modalidad de recorrido ultracorto<sup>6</sup> conoce una vuelta de tuerca cuando se realiza en un circuito cerrado sin la intervención del precio como factor de intercambio; es decir, los consumidores pagan un dinero que permite a un/os agricultor/es dedicarse a cultivar y repartir todos los alimentos que produzca.

Al respecto, un ejemplo: **La Montañuela**, ubicado en el norte de Burgos y recientemente puesto en marcha. Su promotor produce verdura y fruta que reparte semanalmente en unas cestas entre sus asociadas, las cuales pagan por adelantado una cuota fija. Éstas no eligen el contenido de las mismas sino que se adaptan a la producción estacional de la finca, repartiendo tanto los riesgos climáticos como los beneficios por producción extra superando, en cierto modo, la lógica de las leyes del mercado.

El hecho de utilizar energías renovables, recursos locales, realizar jornadas de trabajo compartido, cursos, talleres, comidas campestres, etc. refuerza el carácter social de la propuesta.

Su inicial área de distribución es el norte de Burgos, Bilbao y Gasteiz, buscando, a medio plazo, prescindir de estas dos últimas ciudades (o derivar a ellas futuros proyectos similares) para centrarse en su propia comarca.

En unas coordenadas similares se está gestando **Errilur ekimena** en Llodio (Alava), incidiendo al presentar su proyecto en su carácter social, basado en la soberanía alimentaria y

<sup>4</sup> Espacio reservado a la producción ecológica en La Plaza de Abastos.

<sup>5</sup> Euskal Herriko Nekazarien Elkartasuna (Sindicato agrario vasco)

<sup>6</sup> En los circuitos de distribución largos y medios intermedian empresas distribuidoras y centrales de compra que abastecen grandes superficies comerciales, restaurantes, hospitales, etc. Los circuitos cortos implican la venta a asociaciones de consumo o establecimientos comerciales.

el trabajo campesino. Al igual que Nerbioi surge de la línea de actuación abierta con el seminario ARCo (agricultura de responsabilidad compartida) realizado en Durango (Bizkaia) en noviembre de 2006 por COAG<sup>7</sup> y EHNE que visualizo diversas experiencias internacionales de agricultura sustentada por la comunidad.

Y como máxima expresión de los modos cooperativos entre campo y ciudad se debe señalar a las cooperativas que integran producción, distribución y consumo en uno. La primera experiencia vasca empezó a rodar en el Urola guipuzcoano un par de años atrás, inspirada por el modelo pionero del **BAH!**

**Uztaro Kooperativa** se compone de 42 unidades de consumo que aportan 60€ mensuales, los cuales permiten a un par de personas trabajar a jornada completa en labores hortícolas y de reparto, además de cubrir los gastos de la huerta, vehículo, etc.

Semanalmente se reparte de manera equitativa la producción hortícola para cada unidad. La planificación de la huerta, así como el funcionamiento interno de la cooperativa se decide en asambleas periódicas en las que se difumina la habitual división entre productoras y consumidores.

A esto también ayudan los *auzolanak* (campos de trabajo) findesemaneros en los que las consumidoras experimentan *in situ* el trabajo rural, así como las labores no remuneradas en las distintas comisiones (semillero, frutales, etc.). En suma, a la necesidad de alimentarse se le responde con esta estructuración en un movimiento social que adopta vías colectivas y no capitalistas.

En la misma onda se maneja desde hace más de un año **Tomate Gorriak** de Iruña. Mas de 100 consumidores organizados en 7 grupos de Iruñalde<sup>8</sup>, con una cuota mensual de 50 € y una bolsa semanal que incluye, según temporada, de 4 a 6 productos de huerta y 1 o 2 elaborados (pan, seitan, queso, yogur, mermelada, pomada, jabón, miel). Algo que les diferencia de los anteriores puede ser que optan por agricultores experimentados, mientras que **Uztaro** y **BAH!** Facilitan la incorporación de neófitos.

Diferentes experiencias y en distintos grados dentro del esfuerzo por recomponer el modo de satisfacer una necesidad radical sin recurrir a sucedáneos de alimentos, ni a circuitos pergeñados por la industria alimentaria.

Artículo aparecido en el número 33 de la revista Ekolurra

✚ info en la **red**:

- Bizigai: [www.geocities.com/bizigai](http://www.geocities.com/bizigai)
- Bio-Alai: [www.bioalai.org](http://www.bioalai.org)
- Landare: [www.reasnet.com/landare](http://www.reasnet.com/landare)
- Lur Gozo: [www.urdaibai.org/es/lurgozo.php](http://www.urdaibai.org/es/lurgozo.php)
- Lurgorri: <http://kooplurgorri.googlepages.com>
- Letxugak Taldea: [letxugaktaldea@yahoogroups.com](mailto:letxugaktaldea@yahoogroups.com)
- Grupo consumo Portugalete: [info@consumeycalla.com](mailto:info@consumeycalla.com)
- Txokolat: [txokolat\\_taldea@googlegroups.com](mailto:txokolat_taldea@googlegroups.com)

<sup>7</sup> Coordinadora de organizaciones de agricultores y ganaderos.

<sup>8</sup> Área metropolitana de Pamplona

- Mugarik Gabe: [araba@mugarikgabe.org](mailto:araba@mugarikgabe.org)
- Nerbioi: [www.ehne.org/es/noticias\\_detalle.asp?id=128](http://www.ehne.org/es/noticias_detalle.asp?id=128)
- La Montañuela: <http://lamontanuela.blogspot.com>
- Uztaro: [uztaro.nireblog.com](http://uztaro.nireblog.com)
- Tomate Gorriak: [tomategorriak@gmail.com](mailto:tomategorriak@gmail.com)
- Bajo el Asfalto esta la Huerta!: [bah.ourproject.org](http://bah.ourproject.org)
- Grupos autogestionados de Konsumo: [www.nodo50.org/caes](http://www.nodo50.org/caes)
- Germinal: [www.coopgerminal.org](http://www.coopgerminal.org)