

Agricultura Sostenida por la Comunidad en Segovia, Estefanía Egido

Cerca de medio millón de personas en Europa, 17 millones en Japón, y unas 10.000 personas en España (donde hay más de 75 proyectos repartidos por toda la península) participan y se alimentan mediante el modelo que comentaré a continuación. Empezó llamándose Teikei (*cooperación*, en Japón, en los años 60) o Community Supported Agriculture (CSA, en EEUU en los años 80). También reciben otros nombres como Agricultura de Responsabilidad Compartida, o AMAP en Francia.

La **ASC (Agricultura Sostenida por la Comunidad)** Brotes Compartidos de Segovia somos una comunidad de más de 100 personas que comienza sus andanzas hace un año.

Nace del fruto de la experiencia acumulada por dos hortelanas en su iniciativa llamada *Tejiendo Raíces*, por la iniciativa del movimiento Segovia en Transición, y del entusiasmo contagioso y motivado de todas las personas fundadoras.

Abro aquí un paréntesis para remarcar que el movimiento En Transición son respuestas de las comunidades locales para mejorar nuestro entorno y el mundo. Optan por organizarse para hacer frente de manera creativa al desafío del Pico del Petróleo, el Cambio Climático y la Crisis Económica, desarrollando iniciativas locales que aumentan la capacidad de supervivencia y bienestar.

Continuando con nuestra ASC: Está formada por miembros productores (dos hortelanas), y miembros consumidores (que somos casi toda la comunidad), casi toda porque también tenemos la figura de "AMIGUE" (a modo de mecenas).

Somos una asociación y relación directa de sustento recíproco entre productor@s y consumidor@s; que compartimos los beneficios, las responsabilidades y los riesgos de la actividad agraria, mediante compromisos y acuerdos establecidos en asambleas constituidas por todos los miembros. Y está basado, sobre todo, en la responsabilidad, confianza y transparencia.

Sustento recíproco porque los miembros de la ASC asumimos los sueldos de lxs agricultores y las inversiones necesarias para llevar a cabo el proyecto. Y a cambio, los miembros somos los beneficiarios de la parte proporcional de la producción de temporada de las huertas agroecológicas trabajadas por las hortelanas.

Compartimos entre todas las personas:

1. Los beneficios: las cosechas se reparten por igual entre las familias asociadas. Pero además tiene innumerables beneficios. Volveré a esto más adelante.
2. Las responsabilidades: mediante participación activa (toma decisiones consensuadas, organización...)
3. Los riesgos de la actividad agraria. si la cosecha es buena, recibimos más productos, y

si es mala por cualquier causa natural, también participamos de las pérdidas recibiendo menos productos.

Las **responsabilidades** de las productoras son la planificación anual de producción de verduras y hortalizas. El cultivar, cosechar, realizar los repartos equitativos y distribuir en el punto de recogida.

Las responsabilidades de las consumidoras son el compromiso económico anual, que también pueden abonar en la moneda local: La Canica. Y participar en las asambleas y tomas de decisiones. De forma voluntaria se participa en algunas de las siete comisiones con las que auto-gestionamos nuestra comunidad: comisión de huerta (ayudan en los trabajos de la huerta), comisión de comunicación (gestionan el mail y wasap), comisión de tesorería, comisión de repartos, comisión de boletines informativos (El Calabazal), comisión de Días de Huerta y eventos y comisión de búsqueda de información.

Las **cuotas** son el único ingreso fijo de nuestra ASC así que su valor se ajusta para que nuestra iniciativa sea viable en distintos aspectos: En el aspecto humano, teniendo como fines que la asignación que perciben las hortelanas cubra sus necesidades económicas, así como proveerles de los medios necesarios para mantener su salud y modo de vida digno. Por otro lado, la cuota debe respetar las necesidades y posibilidades del consumidor, tratando de relacionar el precio respecto a la cantidad de verdura que recibe. A su vez, el trabajo de las productoras beneficia a la comunidad que las sustenta económicamente.

En el aspecto económico, debemos cubrir el resto de gastos del proceso de producción. Además, creamos unos fondos y una caja de resistencia que permitan afrontar tanto situaciones de emergencia como previsiones de gastos futuros.

Comentar, además, que tenemos la posibilidad de trueque y el adaptar la cuota para personas con menos recursos, ya sean circunstanciales o permanentes. Pues dado que estamos construyendo una comunidad de responsabilidad compartida, consideramos importante que los cuidados sean multidireccionales.

Por tanto, no se establecen relaciones comerciales entre las personas productoras y los miembros consumidores, sino que ambas partes estamos igualmente comprometidas en un proyecto cuyo objetivo no es el lucro, sino la satisfacción de necesidades. No se da relación alguna entre peso del producto y su coste, se valora así la cantidad de trabajo realizado en lugar de la cantidad producida. La cantidad que se produce se calcula en función de lo que se considera suficiente para cubrir las necesidades alimenticias de hortalizas de una persona. Todas las personas participantes somos accionistas y nuestra participación se abona en la cosecha.

Va más allá que los modelos de consumo directo -tipo grupo de consumo- ya que las personas productoras y consumidoras trabajan conjuntamente, de forma cooperativa y basándose en la confianza y la solidaridad.

En el aspecto social siempre buscamos oportunidades de creación de lazos y hacer comunidad. Herramientas, momentos y lugares para compartir inquietudes sociales y ambientales, conocimientos, experiencias y entusiasmo.

Tenemos libertad de elección para nuestra propia autosuficiencia según nuestras necesidades. Nos cuidamos también entre nosotras, creando espacios comunes donde escucharnos y compartir, porque sabemos que son las personas que formamos parte de esta iniciativa las que harán que sigan viva.

Nos regimos por el principio zulú de Ubuntu: *Si todos ganan, yo gano. Cooperando, colaborando se consigue la igualdad, y con la igualdad, la armonía, y con la armonía, la felicidad de todos.*

En definitiva, las personas de la comunidad participamos de las decisiones de cómo ir procediendo en el camino de la vida de la ASC, de los trabajos en la huerta, de las distintas actividades y eventos, de re-aprender en la forma de alimentarse, y adquirimos conocimientos y habilidades plasmados, por ejemplo, en los distintos boletines, diarios de bitácora de las hortelanas y álbumes de fotos de nuestra ASC, reconectamos con la tierra, el mundo rural y la naturaleza, y un largo etc...

Quiero remarcar de nuevo el relevante componente de trabajo comunitario, de reflexión y debate, de toma de decisiones... es decir, el trabajo educo-comunicativo.

En el aspecto agrario, cultivamos mediante un manejo agroecológico. Hago un inciso para explicar brevemente el concepto:

La agroecología es en sí misma una estrategia, una herramienta y una actitud. Pues es un conjunto de técnicas multidisciplinares pues se alimenta de las técnicas tradicionales de agricultura, y a su vez, de los adelantos que se han realizado en las últimas décadas por agricultores/as ecológicos/as y los científicos/as.

Tiene en cuenta todos los aspectos que influyen en la vida de las comunidades humanas: sociales, políticos, económicos, culturales, ambientales y agrarios.

Y supone revalorizar miles de años de saber campesino que ha sabido adaptarse a sus ecosistemas naturales creando agrosistemas sostenibles en sintonía con la naturaleza y el ritmo natural de las estaciones.

Está basada en la soberanía alimentaria, y cuida de las semillas locales, el suelo, los cultivos tradicionales y de temporada...

Consideremos que es el único modelo posible mantenedor de nuestro futuro en cuanto a sostenibilidad de recursos, seguridad alimentaria y salud. Y la mejor alternativa para el porvenir del medio rural.

Tenemos tres **huertas** situadas en Caballar, un pequeño oasis en medio de la llanura castellana, un vergel donde corre el agua por un sistema de acequias durante todo el año.

La historia de nuestras huertas comienza al conseguir la generosa cesión de huerta de una hectárea con frutales y otros árboles de ribera y arbustos autóctonos y 3000 m² de huerta con agua ilimitada para riego. También conseguimos otras dos huertas más pequeñas, lo que constituye casi 5000 m² de terreno en producción hortícola.

No tenemos una certificación formal legal, sino que se basa en la confianza, transparencia y la propia observación *in situ* en las huertas de su manejo.

Compramos abono ecológico para empezar a dar vida al suelo. Nuestra idea es ir mejorando con el tiempo la estructura y composición del suelo (minerales, nutrientes y vida microbiana). Y por ende controlar las potenciales plagas y plantas adventicias. Mediante rotación de cultivos, aporte de materia orgánica (compost, abono y paja ecológica), plantación de abonos verdes... Consideramos el suelo como la base y sostén de la vida y de nuestra salud.

Vallamos para no tener que compartir nuestro alimento con los animales oriundos.

Cultivamos con semillas tradicionales locales y ecológicas conseguidas en diversos Bancos de Semillas Tradicionales de la zona como la Red de Semillas de Segovia, la Troje y el Banco de Semillas de Tejiendo Raíces.

Por tanto, nos alimentamos de variedades locales o adaptadas siempre que es posible, unas 50 variedades verduras y hortalizas distintas tradicionales y otras tantas decenas de variedades que no hemos conseguido aún ecológicas o tradicionales. Consideramos la bio-diversidad primordial para asegurar nuestro sustento y soberanía alimentaria.

Controlamos, y si es necesario, tratamos las plagas con fermentos naturales que nosotras mismas preparamos con las hierbas que crecen por la zona o hemos plantado en nuestras huertas. Y también plantamos flores y otras plantas acompañantes

Tenemos plantado un jardín de aromáticas con unas cuarenta especies. Entre las que se encuentran las que tienen propiedades atrayentes para insectos beneficiosos, como por ejemplo los polinizadores, propiedades repelentes de insectos no deseados, propiedades fungicidas y/o insecticidas, propiedades culinarias y propiedades medicinales.

También cultivamos flores dentro de nuestras huertas, que además de realizar sus importantes funciones para mantener el equilibrio hortícola, son incluidas en las cestas repartidas a las unidades de consumo.

Por tanto, tenemos un abastecimiento colectivo de alimentos sanos, frescos, de calidad, de temporada y locales. ¡Y, sobre todo, riquísimos! Y más sabiendo y conociendo de donde salen y siendo partícipes y conocedores de absolutamente todo el proceso de producción. A través de los Días de la Huerta, de participar en la comisión de huerta (colaborando y recibiendo

conocimientos y habilidades de las distintas actividades hortícolas) y de los Diarios de Bitácora que redactan y envían las hortelanas. Y abordamos localmente los retos ambientales globales, entre ellos el cambio climático.

Los **repartos** se realizan en Segovia capital, a 30 km de las huertas, y nos organizamos para distribuirlas entre las personas que viven en los distintos pueblos. En los repartos se incluyen los Boletines de las Cestas o los boletines mensuales de El Calabazal. En ellos los miembros recibimos información sobre los productos incluidos en las cestas, un aprendizaje que comienza en desaprender y después reaprender a alimentarnos con muchos productos que incluso desconocíamos o nunca habíamos probado. Toda una suerte de sorpresas encadenadas. En ellos aprendemos sobre las propiedades de los productos, su procedencia, las distintas variedades que tenemos en nuestras huertas, cómo limpiarlas, conservarlas y cocinarlas, recetas...

Colaboramos con otros productores locales y mismos principios que los nuestros.

También realizamos **eventos y actividades**:

Un día al mes en fin de semana tenemos el Día de la Huerta. En este día se emplea la primera parte de la mañana para trabajar en la huerta, en las tareas necesarias del momento en comunidad. Conocer más lo que hay en la huerta y aprender cómo se cultiva y trata. Además, aprovechamos para practicar el deporte de moda: **Agrofitness!!** en nuestro gimnasio particular. Las actividades son para todas las edades y cada uno participa en función de sus necesidades y gustos.

En la segunda parte de la mañana realizamos otro tipo de actividades: talleres como el de realizar pesto. Degustaciones explicadas como la de variedades de tomates tradicionales. Visitas a otros proyectos. Charlas. Veladas poéticas. Juegos, gimkanas, actividades para peques (como el tradicional paseo en chiqui-tractor)...

Y por supuesto, comer compartiendo deliciosas viandas, cocinadas con los productos de la huerta mayormente y compartimos recetas.

En septiembre han sido las Jornadas de Puertas Abiertas.

Y también participamos en certámenes, jornadas y eventos como *PanDuro* o estas mismas jornadas.

Presentada a grandes rasgos nuestra modesta pero entusiasta iniciativa quiero detenerme en algunos de los innumerables **beneficios de este nuevo modelo**:

1. Contribuimos al mantenimiento de un mundo real vivo. Único medio de donde obtener nuestras necesidades primarias.
2. Dejamos atrás la economía para dar paso a la eco-sí-nuestra comunitaria, local y solidaria. **Creamos** nuestras propias reglas bajo los estándares de la economía social.

3. Creamos puestos de trabajo dignos y autogestión y empoderamiento a todos los niveles.
4. Evitamos ser cómplices del bucle de violencia que supone el comer comida convencional.
5. También dejamos de contribuir al problema político del hambre en el mundo (un séptimo de la población mundial).
6. Impedimos ser partícipes de los problemas ambientales que supone la producción convencional de comida.
7. Ni contribuimos a tirar el tercio de la producción mundial. FAO y OMS.
8. Tampoco somos partícipes de que la mitad de las verduras y hortalizas que producimos en España vaya directamente a la basura. (datos del Ministerio- MAPAMA)
9. No queremos cuentas con las 7 grandes empresas multinacionales que manejan casi el 80% del mercado internacional de la comida y que no producen alimento sino economía. No nos dejamos engañar por la industria alimentaria que mantiene los precios muy bajos artificialmente y a consta de nuestra salud. Vandana Shiva.
10. Queremos ser de ese 75% de pequeñas producciones que se encarga de alimentar realmente al mundo, datos de la FAO.
11. Evitamos que nuestros alimentos recorran los 4000 km de media que recorren la comida de los mercados o supermercados. Y por ende evitamos esa producción de miles de toneladas de CO₂
12. Nos alejamos de la sociedad con alimentación adicta al petróleo (Ester Vivas). Pues somos mucho menos dependientes de este recurso.
13. Contribuimos a la biodiversidad, cultivando muchas especies de variedades tradicionales y semillas naturales y libres. La única alternativa que garantizará el futuro de nuestra especie frente al cambio climático, al hacer de reserva y colchón. La alta biodiversidad serán el seguro de vida para la humanidad. Que solo sean ya 30 especies de plantas los cultivos que alimentan al mundo según la FAO hace más que vulnerable nuestro porvenir alimentario.
14. Nos alimentamos con alimentos sanos, sabrosos y nutritivos. Hipócrates. Que contienen y conservan todos los micronutrientes, minerales, oligoelementos, enzimas y microorganismos necesarios para evitar enfermedades debidas al déficit de micronutrientes: algunas tan de moda como enfermedades crónicas, diabetes, alergias, intolerancias, obesidad, cáncer, alzheimer...
15. Ayudamos a la regulación del clima, y combatimos el cambio climático, al mantener una buena tierra fértil y en buen estado. Expertos: Aumentar un 2% la materia orgánica de todo el suelo para deshacernos de todo el gas de efecto invernadero de todo el planeta.

16. Consideramos en sí mismas las dimensiones sociales, éticas, ecológicas, económicas y políticas.