



Vender alimentos ecológicos en la propia granja

► Texto: Patricia Dopazo Gallego

En su pequeña granja situada en Alicante, M^a Angeles y Vicente cultivan y venden directamente alimentos ecológicos y consiguen salir adelante gracias a la asociación de consumidores ecológicos y a las actividades que organizan en la finca. Vicente nos habla de los problemas a los que deben hacer frente las pequeñas granjas ecológicas: distribución, precios, las grandes superficies... y la necesidad de una nueva conciencia social

Hace cinco años Vicente Bordera acudió a una reunión convocada para crear una cooperativa de consumo ecológico y allí conoció el interesante proyecto de M^a Ángeles Tormo, entusiasta de la agricultura ecológica por vocación y formación, que quería cultivar y hacer venta directa en su finca llamada La Bastida. Vicente lleva prácticamente toda su vida dedicado a la agricultura ecológica, pero en el proyecto de La Bastida tuvieron que empezar de cero, sin socios capitalistas. Desde el principio tenían muy claro que necesitaban el apoyo de los consumidores y han for-

mado una Asociación de Consumidores Ecológicos, que son los que realmente les apoyan con su compra habitual, tanto de la verdura del huerto como de frutas y alimentos que adquieren a otros agricultores o elaboradores. Para la venta primero habilitaron un antiguo establo, después construyeron un pequeño local para vender, además de los 7 u 8 tipos de verdura que les compraban habitualmente, una diversidad de productos y alimentos ecológicos transformados, en conserva, también productos de limpieza... un poco de todo para que los compradores no tengan que desplazarse a otro lado para completar la compra. Sólo con la difusión de boca a oreja hoy cuentan con 84 socios consumidores habituales y además están comprometidos con la sensibilización y la divulgación de la agricultura ecológica y participan en programas de radio, conferencias, organizan visitas a la finca, cursos de agricultura ecológica y charlas sobre consumo responsable.

Alimentos de la huerta y del corral

La finca se encuentra en Fontcalent, término municipal de Alicante. Con un buen calendario de rotaciones y cultivos asociados consiguen tener variedad de hortalizas y plantas aromáticas, así como un corral en el que convive un surtido de animales –muchos de ellos convertidos

ya en mascotas— y un gallinero para unas 74 gallinas de las razas Castellana negra, Negra del Penedés y Catalana del Prat roja, que intentan reproducir. Los animales abastecen a la finca de materia orgánica, que se composta y se incorpora en cada cultivo.

Cuidados del corral ecológico

Alimentan a las gallinas con trigo y avena ecológicos, de la misma provincia, y leguminosas de producción propia, que este año han tenido que sustituir por soja ecológica comprada debido a la sequía. Combinan las cluecas con una pequeña incubadora, pero hasta ahora sólo han podido reproducir la Catalana del Prat. En situaciones de riesgo de enfermedades, por ejemplo por lluvias, les mezclan en el agua durante tres días o una semana, según la situación, tintura de equinácea, activadora del sistema inmunológico, que preparan ellos mismos. “Usamos toda la planta, la dejamos macerando bastante tiempo (con 40 días sería suficiente, pero la dejamos más), luego la filtramos, le añadimos alcohol y agua destilada”. Además, tienen un amplio surtido de hierbas aromáticas con las que hacen purines: tomillo, orégano, ajedrea, mejorana, hipérico, ortiga y también rabos de cebolla, ajos pequeños... M^a Angeles nos explica cómo lo hacen: “Todas ellas las mezclamos y las ponemos en un barril de 800 litros, con estiércol de vaca. Con un soplador se introduce aire continuamente para que se produzca una fermentación aeróbica (y no putrefacción) y este proceso dura meses. Esta mezcla la aplicamos al menos una vez sobre cada cultivo. Entra en la savia y suele durar bastante tiempo en la planta. Si observamos algo raro o el clima es irregular, hacemos otra aplicación. Solemos elaborar esta mezcla dos veces al año y a veces nos sobra, entonces lo echamos diluido al cultivo más exigente. También hacemos tinturas de ortiga, de ajo, ortiga en polvo (secada al sol) que mezclamos en la comida de los animales, para que estén fuertes. Para desparasitar usamos el ajo”.

Setos, biodiversidad y control de adventicias

La finca está separada del exterior por un seto de especies autóctonas: ciprés de Cartagena, lentisco, romero, tamarisco, albardín, palmito, algarrobo, jinjolero, retama...

En La Bastida suelen seleccionar y guardar su propia semilla, pero este año han tomado la decisión de no plantarlas todas, debido al riesgo de perderlas si sigue sin llover. El pozo está completamente seco por primera vez.

“Lo que solemos hacer”, nos cuenta Vicente, “es comprar semilla convencional no híbrida, la sembramos y la recogemos de las mejores plantas. Si al sembrar la segunda generación funciona bien, ya nos fiamos y la consideramos nuestra. En el caso de los plántulos es más difícil porque no te aseguran que no sean híbridos, además es semilla muy viciada, muy acostumbrada a productos químicos. El intercambio es también difícil, debes conocer bien al productor, que sea de mucha confianza”.



M^a Angeles
y Vicente
cuidan de
diversos
animales en
la granja

Además Vicente considera que hay que cultivar algo que se parezca a lo que se suele consumir en cada sitio, pensando en los hábitos o preferencias de los consumidores de esa zona.

En cuanto al control de las adventicias “es lo que se lleva la mayor parte del tiempo de trabajo en agricultura ecológica, hay quien dice que hasta el 70%. No es lo mismo hablar de adventicias en horticultura que en fruticultura. En horticultura suele ser un incordio, aunque tiene su parte positiva: se las damos a los animales, y entonces parece que son dos trabajos en uno, quitarlas del cultivo y darlas a los animales”. Vicente comenta que lo mejor suelen ser las cubiertas o acolchados, pero en Alicante las cubiertas suelen dar problemas con los caracoles y la paja hay que traerla de Castilla la Mancha, sale cara y suelen reservarla para el compost.



En La Bastida hace tiempo que se imparten cursos



En el gallinero se intenta reproducir razas autóctonas

¿Cómo ha sido la experiencia de ofrecer cursos en La Bastida?

Empezamos hace tres años y es un complemento más. Hacemos dos cursos al año de agricultura ecológica, en primavera y en otoño, de una semana de duración. Son intensivos, se tocan todos los temas y se puede ampliar si los asistentes quieren. La mayoría son jóvenes que tienen interés en agricultura, algunos quieren dedicarse profesionalmente y otros que incluso ya se dedican.

¿Qué proyectos tenéis a corto y medio plazo?

Queremos promover más las actividades, las visitas... especialmente las de niños, que ya no tienen referencias agrícolas donde ir a ver animales y plantas, aquí hay una buena muestra. Otra cosa que queremos fomentar son las visitas escolares, en las que exigimos participación de los maestros, para que sean didácticas, no sólo de esparcimiento. A los niños les gusta tanto que traen a sus padres y eso es muy gratificante...

No dejar caer los principios

En la finca aplican la Agricultura Biodinámica porque "aporta herramientas que no están en la agricultura ecológica, va un poco más allá, te da más juego, en situacio-

nes malas tiene más recursos". Vicente aprendió en Alemania y la lleva practicando desde 1983. Para él existen esencialmente dos tipos de agricultura ecológica "que se apliquen unas variantes u otras dependerá de que se viva en una u otra zona climática, de la cultura, pero están los que respetan unos principios básicos de prevención, cuidado de la tierra, etc. que son los que consiguen el éxito, y los que dicen que hacen agricultura ecológica pero no hacen compost, lo cual es una aberración y una fuente de problemas que aparentemente se pueden solucionar con una serie de productos autorizados por la ley de producción ecológica, pero es un engaño y una trampa y a larga tienen serios problemas".

¿Qué opinas acerca de la rentabilidad de las pequeñas granjas ecológicas?

Es complicado, porque primero hay que tener habilidad para producir y después un apoyo del consumidor, que te compre los alimentos. Si esto se consigue, es ideal en todos los sentidos: para el consumidor porque conoce bien al agricultor y confía en él y en lo que le ofrece, y para el productor porque está haciendo algo con cariño y se lo está entregando a alguien que lo recibe con cariño, es algo gratificante. La venta directa es básica, y si tienes poco terreno es cuestión de diversificar cultivos y de hacer otras actividades, como en nuestro caso la enseñanza, pero te tiene que gustar.

El tema de la distribución de alimentos procedentes de la agricultura ecológica siempre ha sido polémico, porque eleva mucho los precios finales. ¿Qué piensas de esto?

Normalmente un distribuidor necesita disponer de cámaras frigoríficas, almacén, etc. Para mover poco producto no es rentable y además no es un sistema ya montado, como en convencional, donde hay gente cultivando por todas partes, con almacenes por todos los sitios. Las distribuidoras actuales son criticadas pero hay que tener en cuenta que lo hicieron porque creían en ello, arriesgaron, y lo han pasado mal. Al principio no ganaron dinero, ahora por fin parece que están funcionando. ¿Tú sabes lo que es distribuir cantidades pequeñas de cosas? Tienen el mismo papeleo que una empresa grande y muchos menos beneficios.

Lo ideal es que todo fuera venta directa, pero esto tiene sus limitaciones...

La idea de acabar con las distribuidoras y que todo sea local es muy difícil de alcanzar, entre otras cosas porque estamos acostumbrados a tener siempre de todo. Si le dices a un cliente que se esté desde junio a octubre sin comer manzanas te dirá que estás loco; y lo mismo con el pimiento rojo y el tomate, todo el mundo tiene clarísimo que es normal y que tiene que haber todo el año. Lo que hacemos es traer poco, avisar que es de invernadero o en el caso de las manzanas traer de Italia, donde sí hay una organización de productores de manzana buena, traer alguna de Navarra -pero hay poco, porque se cogieron en

septiembre u octubre— y avisar para que se vayan acostumbrando a un orden ético: comprar primero por temporada, y luego por cercanía, en especial a personas conocidas. Eso tiene siempre prioridad.

Compramos directamente a varios productores de la provincia pero faltan productores locales.

¿Exigís la certificación a los agricultores a los que compráis?

Normalmente sí, pero la normativa es muy amplia y cada asociación puede hacer sus concesiones. Nosotros exigimos más de lo que exige el Comité de Agricultura Ecológica, que no es un organismo hecho desde los agricultores, para diferenciarlos, sino que está hecho para agruparlos, y en ese aglutinamiento se pierden las diferencias. Nosotros sí que miramos esas diferencias y apretamos.

¿Qué piensas de los actuales precios de los alimentos frescos agrícolas?

Que a los agricultores cada vez se los dan más bajos

¿Y por qué están tan caros en el mercado?

Eso lo decidieron en el Club de Roma. No son precios reales. Ya no es el señor del carro, el que tiene el huerto, el que te vende. Está el señor del camión que viene de una zona de producción donde se tienen que poner todos de acuerdo para poner los precios, después son los almacenistas, después los comerciantes... Sólo falta que vengan los políticos y digan que hay que bajarlos. Cada vez que sube la inflación se dice que sube el IPC y así baja la inflación. Sobre todo suben los precios de alimentación, hidrocarburos, etc. Dentro de la alimentación se seleccionaron ciertos productos de primera necesidad. Pero no pagan más a los agricultores. Como compensación dicen que dan las subvenciones agrícolas ¡Nadie les dice a las empresas que fabrican automóviles que bajen el precio de los coches! Esa es una de las razones por las que se produce el mayor abandono de tierras.

¿Y cuál crees que es la solución?

La única solución está en manos de los consumidores. Con la venta directa, o lo que pasó en un principio en la agricultura ecológica y que se está empezando a perder, todos teníamos claro que además de producir íbamos a comerciar limpiamente. Se dijo que eran los agricultores los que pondrían los precios, y eso funcionó durante muchos años.

¿Qué opinas de la venta en grandes superficies?

Yo no soy amigo de las grandes superficies, porque me parece que son las que se han cargado la agricultura. Esas iniciativas macro van reventando precios, no hay que ir por ese camino. Hay países que están organizados, los productores de más prestigio se están agrupando empresarialmente para no ser absorbidos por otras organizaciones económicas, grandes superficies, etc. Siguen vendiendo en las tiendas especializadas de toda la vida que venden también con un ideal, con otro tipo de economía. El grueso de la gente sigue comprando en estos sitios, saben que es otra historia. Si esto siguiera para adelante entraríamos en una diferenciación de normativas y diferentes avales. La cosa es tan fuerte que las propias cadenas de supermercados están financiando sus propios avales de garantía, tienen el dinero para hacerlo. Hay empresas grandes con línea ecológica, no les supone mucho coste y encima lo pueden vender más caro, pegan un pelotazo auténtico. Desde luego ellos no van a buscar una finca y la van a poner en producción, a mejorar el suelo, trabajar justamente...

¿Los alimentos ecológicos son caros? ¿se cultiva ecológico para las élites?

Así, sin pensar, la gente que más acceso tiene a los alimentos y productos ecológicos es gente de renta media-alta, pero también tienen más acceso al golf y a los Mercedes y más acceso a todo... Pero aquí viene gente que no tiene tanto dinero. No creas que son sólo los más acomodados los que se pueden permitir consumir ecológico, eso es un mito.

Vivimos en la abundancia, unos dentro de la abundancia estarán en peor o mejor lugar...

La gente en general se queja por ejemplo de que la patata está muy cara, pero luego compra un queso de importación... Cada uno tiene su escala de valores: irse de cena, o irse a Benidorm y gastarse lo que no se ha gastado en comida en un año... Cada cual verá cómo lo organiza. Yo creo que vale la pena organizarlo en función de la salud propia y del medio ambiente y estar tranquilo con lo que estás haciendo.

Detrás de cada oferta hay una trampa, no se sabe cuánta gente ha tenido que morir intoxicada o explotada para que haya una oferta de azúcar o de café. La gente debe asumir el coste real. ¿Qué cobra una persona por estarse una hora haciendo no se qué y qué cobramos nosotros? Yo no tengo ciertos lujos, pero en mi casa todo es ecológico. Eso da un cambio a la vida que a la larga se nota en la salud y a corto plazo es satisfacción. ■



Los niños no tienen referencias agrícolas, por eso fomentamos visitas escolares, pero con ayuda de los maestros