



La Acequia: un colectivo agroecológico y “transgresor”

► Texto: Ignacio Amián Novales
Fotografías: Auxiliadora Soriano

Cada vez tenemos más noticias de colectivos que se organizan para cultivar y consumir productos ecológicos, muchos con un marcado carácter alternativo que recupera la filosofía de los inicios del movimiento de agricultura ecológica. Es así como ha surgido en la ciudad de Córdoba el Colectivo de Producción Agroecológica y Consumo Responsable La Acequia, de momento con más de 80 socios y más de 3.000m de huerta cedidos para esta iniciativa que ya reparte sus variadas cestas semanales con productos recién recolectados, de cerca, ecológicos y de temporada

Los patios frescos y cuidados de esta ciudad ven florecer buganvillas, jazmines, gitanillas y naranjos en espaldera. De la misma manera la ya larga trayectoria del movimiento agroecológico generado en la Escuela de Ingenieros Agrónomos de Córdoba, en torno al Instituto de Sociología y Estudios Campesinos (ISEC), así como los debates sobre los presupuestos participativos –que se vienen celebrando en los distintos distritos ciudadanos y tienen un buena dedicación a los huertos urbanos–, enmarcado todo en la rica red de movimientos sociales alternativos que se entretajan en las calles y plazuelas de la Córdoba milenaria, han dado su fruto en una decisión tomada por el Colectivo de trueque “Cotruco”. Tras varios debates asamblearios Cotruco decidió a mediados del 2005 transformarse en un peculiar colectivo de producción y consumo responsable, el Colectivo Agroecológico La Acequia. Con 80 socios y un compromiso de 40 cestas de verdura semanales (20 euros mensuales es la cuota por recibir 4 cestas al mes). Ya en septiembre 2005 se iniciaron las primeras siembras en la

parcela privada que cedió a título particular el concejal de Cooperación Ciudadana.

El Colectivo Agroecológico La Acequia se define por ser en su mayoría gente joven, profesionales de diferentes ámbitos, que participan a su vez en otros colectivos y movimientos sociales y culturales alternativos. Está organizado por doce grupos autogestionados sin ninguna reglamentación estatutaria. Sus representantes, en la asamblea del primer jueves de cada mes, tras el reparto de cestas, revisan y deciden de forma ágil y dinámica la marcha del colectivo en continua evolución y movimiento. Por ejemplo, cada mes un grupo se responsabiliza de la ayuda semanal a la recogida y preparación de las cestas. Otro lleva la contabilidad y se encarga del cobro, otro coordina las asambleas y prepara las actas.

La huerta la dirigen y coordinan tres mujeres tituladas en Agronomía y Medio Ambiente que han implantado una forma lúdica de relacionarse con la tierra. Una de ellas, Leticia Toledo (que se dedica en exclusiva a esta labor y cobra 500 euros por cuatro horas diarias de trabajo)

ha sido el alma y la ideóloga de este primer año de andadura. Desde enero de este 2006 los 1.500m de tierra cultivada en La Acequia se ampliaron con cerca de 2.000m en El Soto, y después del verano ha crecido hasta 4.000m.

Los objetivos que se persiguen

En el Proyecto presentado al Premio “Chico Méndes” del Ayuntamiento de Córdoba se definen como *“Un colectivo sin personalidad jurídica que vela por el medioambiente de esta ciudad, por la calidad de vida de las personas que la estamos construyendo y por todas aquellas que quieran enredarse en este sueño de confianza y ayuda mutua”*.

Entre sus objetivos está *“crear una red de producción y consumo de alimentos, basada en un modelo económico alternativo, centrada en el respeto a la ecología y los ciclos naturales; promover la agroecología en el área periurbana de la ciudad de Córdoba; educar y concienciar de la problemática ambiental asociada a los procesos de producción y consumo; fomentar una dieta saludable basada en frutas y hortalizas frescas de temporada y desarrollar un espacio social entre personas en la ciudad de Córdoba que fomente iniciativas transformadoras y creativas”*.

Hay una actitud ferviente por transgredir las normas sociales del mercado y las convenciones en las relaciones personales y sociales: *“Partimos de la necesidad fundamental de organizarnos como personas, no como consumidoras/es (...) por ello, creemos que cualquier alternativa ha de pasar por vernos y reconocernos como tales, respetándonos y creando una amplia red de confianza que nos lleve a apoyarnos fuera de un sistema capitalista donde sólo se prima el valor del dinero y la explotación de la Naturaleza”*.

Los trabajos agrícolas son planificados por la “trinidad matriarcal”, Leticia, Marga García y Auxi Soriano y cuando hay una faena puntual como sembrar las patatas o los ajos, quitar hierbas, instalar el sistema de riego por goteo o encañar las habichuelas se convoca vía “emilios” y se cita para una convivencia festiva. En ellas se comparte la comida que cada uno lleva y se participa en los trabajos de la huerta, siempre gratamente estimulados por la armonía, el lugar y también por la acogida que la pareja propietaria de la casa de campo y finca El Soto, Luis y Pilar, ha dado a este colectivo y sus planteamientos. La más numerosa fue la pasada noche de San Juan, con la que se hizo coincidir la cosecha de las patatas.

Resultados productivos

Es un espectáculo semanal el reparto de cestas de verduras jugosas y recién cogidas en una calle concurrida del Barrio de la Fuensanta, que siempre atrae a algún vecino que insiste en pagar lo que haga falta por llevarse algo de la maravilla que está presenciando.

El debate actual trata de profundizar en el encuentro con la Naturaleza a través de su expresión concreta en la huerta y sus frutos, así como en la forma de tenencia de la tierra, ya que la actual finca tiene plazos limitados y se va



Se han repartido centenares de manojos de más de 30 variedades de hortalizas y aromáticas



La huerta la dirigen y coordinan tres mujeres

comprobando cómo los diferentes cambios y la precariedad perjudican la obtención de resultados y dificultan los efectos del manejo agroecológico.

Las plagas y enfermedades apenas han afectado a las cosechas, sin más tratamientos que jabón de potasa en pulverizaciones y algunas trampas para los caracoles y babosas. En verano hemos utilizado leche diluida para el oidio en las cucurbitáceas (calabacines, calabazas, sandías...) y aceite de neem para controlar gusanos en los tomates. Pero por ejemplo se ha preferido dejar a los pulgones a merced de sus predadores al fin del ciclo de las habas, y se ha comprobado que las rosquillas o gusano de suelo no han causado daño alguno a las patatas al haberlas asociado con ajos, algo que también experimenté y con buenos resultados en la finca El Aguilarejo de la Diputación de Córdoba.

Ya están sembrados los cultivos de otoño y el verano ha sido un escándalo de producciones que ha admirado a los vecinos. En los nueve meses de ciclo agrícola se han cultivado y repartido centenares de manojos de más de 30 especies y variedades de hortalizas y aromáticas de temporada.

A veces el trabajo en la huerta desborda a la cooperación voluntaria, con poca experiencia todavía y con una cierta excesiva confianza en la acción de la Naturaleza, dejando de aplicar manejos y técnicas ecológicas conocidas, mientras no se alcance el equilibrio de un agroecosistema maduro. En la Asamblea de octubre, y para poder dar cobertura completa en Seguridad Social a la trabajadora, se ha acordado convertirnos en Asociación y se debate la fórmula mejor entre las cuotas por cesta y la aportación de trabajo mínimo por socio. ■