

Agroecologia per alimentar un futur sostenible

Agroecologia para alimentar un futuro sostenible

Agroecology to feed a sustainable future

Aquí hi ha bròquil. Keras Buti

RESUM

L'Agroecologia és el sistema que posa al centre les cures de l'alimentació, entesa com una cadena d'interdependència entre la cuina i el camp. És a dir, Aquí hi ha bròquil i Keras Buti són grups de veïnes que s'organitzen per a assegurar-se que el menjar que adquireixen en col·lectiu es gestiona directament amb el pagès o pagesa (assegurant que les condicions laborals són dignes), que és ecològica (sense pesticides sobre el camp ni el producte), i que l'impacte ambiental és mínim. L'objectiu d'aquest article és compartir les maneres de fer d'aquest grup de consum i cooperativa, per a posar-les a la disposició d'altres veïnes, centres educatius, equipaments cívics, associacions, etc. D'aquesta manera, poder sostenir, des de l'economia social i solidària, les xarxes comunitàries dels territoris i els valors de justícia social i sostenibilitat del medi.

Paraules clau: agroecologia, consum sostenible, rural, urbà, cooperativisme, salut comunitària.

RESUMEN

La agroecología es el sistema que pone en el centro los cuidados de la alimentación, entendida como una cadena de interdependencia entre la cocina y el campo. En esta línea, Aquí hi ha bròquil y la cooperativa Keras Buti son grupos de vecinas que se organizan para asegurarse que la comida que adquieren en colectivo se gestiona directamente con el productor o productora (asegurando que las condiciones laborales son dignas), que es ecológica (sin pesticidas sobre el campo ni el producto), y que el impacto ambiental es mínimo. El objetivo de este artículo es compartir las maneras de hacer de este grupo de consumo y cooperativa, para ponerlas a disposición de otras vecinas, centros educativos, equipamientos cívicos, asociaciones, etc. Así, las tramas comunitarias de los territorios puedan colectivamente sostenerse desde la economía social y solidaria y los valores de justicia social y sostenibilidad del medio.

Palabras clave: agroecologia, consumo sostenible, rural, urbano, cooperativismo, salud comunitaria.

ABSTRACT

Agroecology is the system that places food care at the center, as a chain of interdependence between the kitchen and the field. Aqui hi ha bròquil and the Keras Buti cooperative are groups of neighbours that organize themselves to ensure that the food they collect is managed directly with the producer (ensuring that working conditions are decent), that it is ecological (without pesticides on the field or the product), and that the environmental impact is minimal. The objective of this article is to share the ways of functioning this consumer group and the cooperative, to make them available to other neighbours, educational and civic centers, associations, etc. Thus, the community networks of the territories can collectively be sustained on the social and solidarity economy and the values of social justice and sustainability of the environment.

Keywords: agroecology, sustainable feeding, rural, urban, cooperativism, community health

Introducció

Temps enrere l'Hospitalet estava envoltat de camps; la mateixa Emma Goldman, reconeguda fotògrafa anarquista, va visitar les col·lectivitzacions agràries de Bellvitge, parant a la masia Cal Vermell, per conèixer com gestionaven els propis treballadors i treballadores aquest nou model econòmic-social. I és que l'agricultura, pilar del sistema, ha vist com diferents formes de cultiu, de tracte, han passat per ella segons les necessitats i interessos humans.

En les darreres dècades, aquests camps han sofert els canvis més grans; a partir de les polítiques agràries del franquisme, dirigides a la industrialització de les terres, amb la intensificació i mecanització de la producció, i amb els processos de requalificació i especulació immobiliària d'aquests últims anys, els camps que protagonitzaven aquest paisatge van ser desplaçats i, gairebé, han desaparegut. Avui dia només queden alguns horts informals (la supervivència dels quals passa per la seva invisibilitat) i Cal Trabal, últim patrimoni agrícola de la ciutat.

L'Hospitalet ha girat l'esquena al primer sector, pilar de les nostres cuines, excloent l'àrea de cultiu al Parc Agrari, terres amb les quals confinen les seves fronteres. Aquest procés de desposseïció de terres ha anat de la mà de la desposseïció de coneixements i imaginari cultural que les migracions rurals podien haver aportat a aquest territori. Així, s'ha passat de cuinar en olles a foc lent a descongelar al microones, i de menjar aliments a ingerir productes comestibles.

Cinc vegades al dia mengem, el què? és transgènic? té restes de pesticides? qui ho conrea o cull? en quines condicions? quin viatge ha fet fins arribar a la nostra taula? quina és la despesa per al medi ambient? Hem desconnectat del camp, i avui dia, desconeixem la història del que arriba al nostre plat. Cinc vegades al dia decidim posar fi a la violència cap a la salut col·lectiva, la individual -també de les persones productores-, la del medi ambient, amb un senzill gest: col·lectivitzar el nostre consum apostant per l'agroecologia. Així, des de la quotidianitat, les veïnes decidim transformar la nostra relació amb el menjar, amb el sistema alimentari.

Aquí hi ha bròquil i Keras Buti, col·lectius de consum agroecològic de l'Hospitalet, compartim en aquestes pàgines què significa l'agroecologia per a nosaltres i quines són les nostres eines per sembrar autonomia alimentària en els nostres barris. Davant d'un sistema que genera fam, cooperem cap a una transició ecològica des de les cures i el feminisme.

Presentació

AQUÍ HI HA BRÒQUIL

L'any 2004 un grup de persones integrades a l'Associació Waslala del barri de La Florida de la nostra ciutat ens vam organitzar per a consumir fruites i verdures ecològiques i de proximitat, directament de l'agricultor. Compartíem la necessitat individual i col·lectiva de desenvolupar un model alternatiu de consum aplicat a la nostra quotidianitat, com és la compra diària, i construir alguna cosa que fora un nexa reivindicatiu en el barri. Sempre hem intentat donar una dimensió humana a la relació entre les persones integrants del grup de consum, ser un punt de trobada.

Durant aquests anys hem desenvolupat la nostra activitat en diversos locals, compartits o no, sempre amb intenció de relacionar-nos amb la resta del teixit social.

El nombre de famílies que han format part també ha anat variant en aquests anys, fins a les 9 famílies actuals.

KERAS BUTI

El 2018 neixen l'associació i la cooperativa de consum agroecològic Keras Buti ("fem coses" en romanó), amb l'impuls de la cooperativa LaFundició i l'associació gitana de l'Hospitalet Lacho Bají Calí. El nostre objectiu principal és promoure pràctiques culturals i alhora econòmiques lligades a la ruralitat des de les perifèries de la ciutat.

En aquests anys hem anat generant espais de trobada basant-nos en dos eixos:

- La restitució de les formes de resistència de la comunitat gitana vinculades al feminisme; això és, el poble gitano també té una vinculació històrica amb el fet rural que encara perviu en algunes de les seves maneres de ser i estar en el món, i que poden servir per imaginar i posar en pràctica una economia fonamentada en els principis de l'economia feminista, posant en el centre les cures i la producció d'allò col·lectivament necessari per a portar una vida digna, compatible amb la vida al planeta.
- L'autoorganització de col·lectius veïnals per sembrar la possibilitat de col·lectivitzar el nostre consum des dels valors de l'agroecologia, així com la defensa del patrimoni agrícola. Actualment, aproximadament 40 grups de convivència participen de la cooperativa.

Valors i pràctica diària

L'objectiu principal de totes dues entitats és formar part d'un moviment social que transformi l'actual sistema depredador en una societat més justa i sostenible. Des



L'Hort de l'Eriçò, productor agroecològic de Keras Buti al Parc Agrari. Font: Arxiu propi

d'això, pretenem un canvi d'objectiu de l'economia cap al fet social, on el centre sigui l'ésser humà i no el benefici econòmic. Proposem un consum crític i conscient que no només busca que els aliments siguin ecològics, sinó que també tingui en compte criteris de salut, ambientals i justícia social. Aquests objectius els duem a terme posant al centre:

- Una alimentació de proximitat, ecològica i de temporada, respectuosa amb la natura, els sabers tradicionals de cultiu de la terra i la producció local de varietats autòctones; combatint els monocultius i explotacions capitalistes.
- La dignitat del treball agrari, de les condicions de vida i laborals dels nostres agricultors i productors. Volem que el treball del camp pugui ser una opció digna d'ocupació i garantir preus ajustats al seu valor real.
- La sobirania alimentària, el caliu de la comunitat i el veïnatge en la presa de decisions. Aquestes iniciatives les formem persones amb objectius comuns, participatives, que aportem el nostre treball al funcionament del grup de manera democràtica i autogestionada.

AQUÍ HI HA BRÒQUIL

La participació és imprescindible per formar part del projecte i totes tenim el mateix nivell de compromís. És a partir d'aquesta implicació voluntària que el grup de consum té sentit, i per a fer-ho de manera horitzontal i el més democràtica possible, la presa de decisions es fa en assemblea mensual de sòcies.

La nostra relació amb el productor també és directa. Cada dues setmanes seleccionem els productes de temporada d'un llistat que ens envia (no per cistella tancada),



Cistelles Aquí hi ha bròquil. Font: Arxiu propi

i els recollim dins d'una franja horària convinguda el mateix dia de la setmana. Per a gestionar-ho, es fan tornos de manera voluntària per separar els productes en cistelles per a les famílies i també tornos per a les tasques d'administració, com són l'enviament de comanda conjunta i la comptabilitat.

Fins a l'arribada de la pandèmia, el grup de consum ha intentat donar a conèixer aquesta manera de consumir al barri on estava el local, organitzant mercats ambulants d'intercanvi durant quatre anys, tallers de cuina i, a nivell de ciutat, participant a les festes de solidaritat de l'Hospitalet i d'Esplugues. Hem intentat explicar com es pot actuar per canviar l'actual sistema econòmic des d'una cosa tan quotidiana i necessària com el consum diari. Aquesta voluntat s'ha manifestat de manera intermitent i desigual durant els 17 anys que portem d'activitat, depenent del temps que les persones del grup hi podien dedicar a aquesta tasca.

KERAS BUTI

L'activitat econòmica que tenim és lleugerament diferent a la d'*Aquí hi ha bròquil*: les cistelles de consum que Jonàs (el nostre productor agrari) ens proporciona són tancades; és a dir, en elles apareix un assortiment dels aliments que la terra dona en aquesta temporada, sense triar productes i amb unes quantitats estàndard. També comptem amb les taronges/límones de l'Albert (la família de les quals ja conreava des de la masia Cal Bielet del Garro, derrocada per a construir la Rambla de la Marina a Bellvitge), puntualment cervesa artesana, oli del *Sindicato Andaluz de Trabajadores - SAT* (amb grans comandes per a no repercutir amb gran impacte ambiental) i el 2021 els ous del Piki (veí vinculat a l'associació Lacho Bají Calí). Tot és ecològic encara que

alguns aliments no comptin amb el certificat europeu que l'avalua (que considerem un formalisme més).

L'objectiu és anar fent més completa la comanda d'aliments, sempre preservant que els preus siguin assumibles per a la majoria de butxaques. L'agroecologia ha de respondre al fet que les classes populars puguin accedir a l'alimentació sostenible. Per això apostem per l'Economia Social i Solidària, fent xarxa amb iniciatives col·lectives de la ciutat que treballen per això, com La Col·lectiva, Ateneu cooperatiu de l'Hospitalet, la Xarxa d'Economia Solidària de l'Hospitalet (XESLH) o la Federació de Cooperatives de Consum.

La sobirania de la cooperativa es troba a l'assemblea, de la qual formen part totes les sòcies. Amb la finalitat de trobar-nos en espais de proximitat ens organitzem per nodes situats actualment a: Bellvitge, La Torrassa, el Centre i La Marina. També ens agrada sortir a veure l'Hort, menjar juntes i al final ens agrada trobar-nos per la ciutat.

Aprenentatges, assoliments i reptes de la nostra activitat

La terra requereix de temps, de cures, d'un clima no sotmès als nostres impactes, perquè a les nostres cuines arribin tomàquets amb sabor, color i olor. Segurament són tomàquets més lletjos que els del súper, o tenen una forma estranya. El natural és rar, i a *Aquí hi ha bròquil* i *Keras Buti* ho hem après de nou. Així com noms de productes desconeguts del Baix Llobregat i que a les fruiteries semblen estar en perill d'extinció.

Recuperem les receptes de les àvies, elles sí que sabien de reaprofitament, de les propietats de cada aliment i d'estirar al màxim el menjar. Abans, perquè no hi havia recursos, però ara perquè segueix sense haver un altre món que doni resposta al nostre hiper consumisme, contaminació i extracció de recursos naturals.

En aquest sentit, la hiperproducció de plàstics també ens ha fet tornar a lògiques antigues, per la qual cosa cada col·lectiu ha implantat estratègies perquè l'impacte ambiental fos menor. Per exemple, *Aquí hi ha bròquil*, compra producte a granel que divideix entre les sòcies, i *Keras Buti* continua aprenent sobre fibres vegetals per a substituir les caixes de plàstic per cistelles de vímet creades per les pròpies sòcies.

AQUÍ HI HA BRÒQUIL

Assoliments

La participació al grup de consum ha influït molt positivament a la vida quotidiana de cadascuna de nosaltres. Ens ha ensenyat i hem posat en pràctica la confiança en el



Taller de cistelles amb fibres vegetals amb la Mónica Guilera. Font: Arxiu propi

treball de les altres, responsabilitat en el projecte buscant com millorar-ho, com exercir l'autogestió en els temes materials prioritzant la situació vital de cada moment de les persones del grup i la voluntat de compartir de manera comunitària una cosa molt important i beneficiosa.

Creiem que la capacitat d'adaptació a les circumstàncies durant la vida del grup i la relació que mantenim entre totes, ha sigut un gran assoliment.

Reptes

El repte a curt termini és situar-nos en un nou local ja que en aquest moment no en tenim i estem desenvolupant l'activitat al domicili particular d'una família del grup. Som optimistes i confiem que aviat trobarem un altre espai compartit (o no) amb altres entitats.

Els reptes pendents continuen sent ampliar el nombre de persones del grup i augmentar la nostra participació en projectes de ciutat al costat d'altres entitats i associacions amb interessos comuns.

Un altre repte que veiem necessari afrontar actualment és posar en valor la forma d'organització de petits grups de consum enfront de tota l'oferta actual de productes ecològics a supermercats i superfícies comercials, que no existia en els nostres inicis. A més, la transformació del sistema alimentari no pot convertir-se en una etiqueta o via perquè les multinacionals generin negoci nou basant-se únicament en evitar l'ús de pesticides, però sense fer front a la resta de factors: producció intensiva, homogènia, deslocalitzada, amb aliments quilomètrics, treball precari i abús de la pagesia.

KERAS BUTI

Assoliments

Igual que *Aquí hi ha bròquil*, el nostre major assoliment ha estat sobreviure; sobreviure a una ciutat de ciment, amb molts pocs arbres i, menys encara, espais de cultiu que ajudin a cobrir el dret a l'alimentació comunitària¹.

Fruit del treball en xarxa realitzat aquests anys, s'han anat cobrint els diferents engranatges de la cadena alimentària des d'una pràctica d'economia social i solidària vinculada a les xarxes comunitàries de les perifèries. En aquest temps, l'associació i cooperativa han aconseguit generar 4 llocs de treball, 1 vinculat a l'eix de migracions de l'Ateneu Cooperatiu la Col·lectiva, 1 que desenvolupa línies específiques vinculades al Pla Integral del Poble Gitano, 1 que està donant suport al treball del camp de L'Hort de l'Eriçó i un altre que treballa a la cuina del Casal de Gent Gran de Bellvitge. Al projecte del Casal de Bellvitge se li uneix un altre projecte a la cuina del Casal del Centre, utilitzant producte de proximitat i dinamitzant, des de la cuina, la dimensió comunitària de l'equipament al barri.

Reptes

- **Repartiment sostenible**

Keras Buti té com a objectiu reforçar els ecosistemes de cooperació locals de cara a promoure una economia local resilient, justa i sana. No obstant això, conforme augmenten els nodes de repartiment, han de fer-se més trajectes en furgoneta. Amb la finalitat de reduir el seu impacte mediambiental, enguany s'ha començat a implementar, en part del circuit, el repartiment en cargo-bike pel col·lectiu LHenBici. El repte passa per consolidar aquesta via, suplint al màxim possible el cotxe, i generant nous llocs de treball dignes, des de la distribució agroecològica.

- **Keras Buti - la Chalmeta**

Fruit del treball en xarxa realitzat durant aquests dos últims anys al barri de La Marina, amb la nostra participació activa a diferents espais comunitaris (taules comunitàries, grups de treball, mercat, etc) i la col·laboració amb agents del territori tant institucionals (tècniques de districte, de Barcelona Activa, de l'ASPB, etc) com comunitaris (associacions de comerciants, paradistes del mercat, associacions culturals, etc.) s'ha enfortit un teixit i hem consolidat una posició que ens permetrà fer un salt d'escala amb l'obertura de l'economat, botiga i espai comunitari als baixos de la cooperativa d'habitatge de la Chalmeta (La Marina del Prat Vermell).

El nou espai funcionarà com a economat de la cooperativa d'habitatge i botiga oberta al nou barri de la Marina (amb aproximadament 28.000 nous habitants) així com a espai cultural i comunitari de referència especialitzat en economia social, ecologia i alimentació sostenible.



*L'HenBici transporta les cistelles de verdures de Keras Buti al node de l'Ateneu Engranatge a la Marina Zona Franca, 2021.
Font: Arxiu de L'HenBici*

- **Accessibilitat sense precarietat.** Ens imaginem altres maneres de fer? Un dels objectius fundacionals de Keras Buti és reivindicar el dret a l'alimentació saludable per a les classes populars, els col·lectius subalternitzats i les perifèries urbanes. Trobem una manca d'iniciatives adreçades a la implementació de sistemes alimentaris sostenibles, justos i de proximitat als nostres barris, el que podria ser indicatiu d'una "elitització" de l'accés a una alimentació sana, que cal contrarestar. Com podem fer accessible l'agroecologia a les economies més ajustades sense que això passi per l'abaratiment del producte -i conseqüent explotació del camp-? Com podem plantejar-nos un canvi en l'imaginari social si el material impedeix que aquesta sigui una opció viable?

Un referent d'això és el model "Solo tiempo" del col·lectiu BAH! (Bajo el Asfalto está la Huerta), pel qual persones a l'atur poden collir les terres del comú, aprenent de les productores i sense cap cost més enllà del temps dedicat.

"Neix com una aposta política. Enteníem què els diners el que compren és temps. (...) En els barris, on hi ha tanta desocupació, ens hem oblidat que l'important no és tenir diners sinó tenir una xarxa. Si tens temps i estructura per a fer-ho, pots tenir menjar.²"

- **Accés a la terra**
El major repte social al qual ens enfrontem és la falta d'accés a la terra. El sistema de tinença del Parc Agrari es basa en l'acumulació de terreny per poques mans, sense relleu generacional i amb cultius extensius que afebleixen la qualitat del camp. Mentre continuï entenent-se com a bé especulatiu i no d'ús i consum local, mentre l'administració no posi barreres a la pressió urbanística ni als nous models de tecnologia

verda que vénen a explotar la dignitat del camp, seran les veus dels fons financers els qui decideixin el que mengem a casa nostra. És necessari alliberar sòl i que la seva gestió sigui públic-comunitària, salvaguardant el patrimoni agrícola que ens envolta i manté. En aquest estira-i-arroña, la cooperativa de treball LaFundició (sòcia col·laboradora de Keras Buti) ha adquirit una finca de dues hectàrees al Parc Agrari per proveir de productes agroecològics la cooperativa, ajudar a les pageses i pagesos -incentivant la incorporació de joves, sobretot gitanos, amb el suport del Pla Integral del Poble Gitano- i evitar l'especulació sobre aquest espai. Esperem que, com aquest cas, altres iniciatives cooperatives es decideixin a alliberar espai, frenant la financerització de la cadena alimentària.

Afectació de la COVID19

AQUÍ HI HA BRÒQUIL

L'Hospitalet és una ciutat amb escassos espais per compartir sense mediar una relació econòmica. Dona l'esquena a les escasses zones rurals que queden i que actualment es troben en risc de ser destruïdes per les polítiques i desenvolupaments urbanístics de l'ajuntament.

El nostre grup de consum és una petita iniciativa molt viva i eficaç que estableix ponts amb el camp i els seus productors, apropant als veïns i veïnes que participem i afavorint la relació entre elles, oferint la possibilitat de transformar el que està establert.

La Covid19 ens va afectar dràsticament: l'espai en el que estàvem no oferia les condicions necessàries per mantenir les mesures de seguretat i vam suspendre l'activitat durant alguns mesos. Les assemblees es van espaiar en el temps i van passar a ser virtuals.

En aquests moments hem tornat a l'activitat limitant l'espai a punt de recollida i fent les assemblees a l'aire lliure. El grup de consum tenim la voluntat de continuar, adaptant-nos a la situació.

KERAS BUTI

L'emergència sanitària s'ha traduït en una emergència alimentària; cues interminables de persones amb fam han desbordat tant els serveis socials com els col·lectius informals de veïnes que han intercooperat per a donar una resposta col·lectiva. Recordem també que, a part de l'empobriment general de la població, un percentatge bastant significatiu de la ciutat es troba en situació administrativa irregular. No tenir papers empeny a la població a una economia submergida que l'aïlla de qualsevol dret a l'atenció pública. Acceptar aquesta realitat, tancant els ulls a les xarxes d'interdependència i el dèficit en justícia social, només ens vulnerabilitza com a societat.



Comissió de cistelles durant la Covid19. Font: Arxiu propi

Amb el confinament s'ha tornat a cuinar a casa, això ha fet augmentar les sòcies i el camp ha aconseguit un major múscul que ha estès en moviment recíproc cap a la ciutat, aportant verdures i fruites ecològiques i intercooperant amb la Xarxa de Suport Mutu Veïnal, que han promogut veïnar-se enmig de la distància social. Totes tenim, totes necessitem, totes compartim.

L'alimentació no concerneix l'esfera privada o individual, sinó que és una qüestió de drets i conseqüentment, ha d'abordar-se col·lectivament des dels diferents òrgans socials.

Cap a on ens imaginem que va l'agroecologia a l'Hospitalet?

Un pilar fonamental és l'accés a la informació i la formació, i per això el boca a orella és la nostra eina més eficaç. Quan parlem amb les nostres amigues i familiars, i els expliquem en què consisteix la agroecologia, desitgen formar part d'això encara que els majors inconvenients són la falta de temps i de recursos, d'aquí ve que la comunitat sigui imprescindible per a fer d'aquesta una opció real. A més, fer-ho en col·lectiu genera benestar i alegria; reconèixer i celebrar la diversitat cultural i alimentària, així com recuperar coneixements tradicionals o receptes d'aprofitament ens acosta als nostres arrels rurals, al respecte als cicles ecològics i als vincles més justos entre territoris. Cada dia, més veïnes aposten per canviar de model alimentari.

L'alimentació digna ha de ser un dret, no un negoci, i com *Aquí hi ha bròquil* i *Keras Buti*, petits grups en molts llocs estan transformant la seva quotidianitat des de la

cuina. Ens toca teixir xarxes, intercooperar per a enfortir el mercat social de la pagesia i barris (escoles, veïnes, casals, etc) que està emergint arrelat al territori (Barcelonès i Baix Llobregat). Des del que és socialment just, des del feminisme comunitari que restituïm de les nostres àvies, regenerant allò local, creant comunitat, transcendent el mercat i reconstruint els temps de vida digna del nostre món.

NOTES

1. Recomanem buscar el projecte "Paysages nourriciers", a Nantes (França). Es van activar horts en zones urbanes amb la finalitat de proporcionar aliments gratuïts a centenars de llars vulnerabilitzades. Aquestes hortes es troben disperses pels 11 districtes de la ciutat, amb pràctiques agrícoles ecològiques, utilitzades per un total de 250 jardiniers urbans amb el suport d'especialistes locals.

2. Declaracions del BAH!, Xerrada "De lo que se come, se cría. Projectes de transformació des del menjar", La Col·lectiva 2020.

<https://www.youtube.com/watch?v=cTEME3RmpJw>