

B/B

¡Monta un grupo de consumo responsable!



Los alimentos que tomamos en nuestra dieta habitual recorren no cientos sino miles de kilómetros antes de llegar a nuestro plato ya que proceden de enormes monocultivos dedicados a la exportación, que arruinan al campesinado y hacen la tierra cada día menos fértil. Se trata de un sistema que, en definitiva, supone la pérdida de soberanía alimentaria de los pueblos. Ante esta situación, están surgiendo muchos grupos de consumo responsable que apuestan por una agricultura local y respetuosa con la tierra.

Helena Sancho Jericó

Los alimentos que tomamos habitualmente recorren no cientos sino miles de kilómetros antes de llegar a nuestro plato ya que proceden de enormes monocultivos dedicados a la exportación, que arruinan al campesinado y hacen la tierra cada día menos fértil. En este contexto, tanto en Bizkaia como en el resto del Estado, se está dando un *boom* en la formación de grupos de consumo responsable. Son organizaciones de entre 10 y 30 casas dependiendo del grupo que apuestan por retomar un modelo de consumo más acorde con la naturaleza siguiendo varios criterios. En primer lugar, se proveen de alimentos sanos a un precio justo, apoyando así métodos de producción que no tengan un impacto negativo sobre el entorno. También tienen en cuenta que los productos sean cercanos, porque así se genera una relación de confianza con las personas productoras, prescindiendo de intermediarios, que



suelen abusar de su posición de poder. De esta manera, también logran reducir el gasto de recursos y la emisión de contaminantes, embalajes y transportes. Por último, otro de los criterios suele ser fortalecer las redes locales de colaboración entre personas y colectivos.

David García Ávila forma parte del grupo *Letxuga Taldea* que está organizado en torno al Casco Viejo de Bilbao. “Organizamos este grupo con el fin de conseguir una alimentación mejor que la que ofrecen los supermercados, sin productos químicos y sin transgénicos y, en definitiva, para estar más cerca de la soberanía alimenticia”, comenta. “El precio, la variedad y la periodicidad las consigues de mutuo acuerdo con la persona productora y eso hace una relación más cercana”, continúa explicando. “Conoces el lugar donde trabaja y asumes que pueda tener una mala o una buena temporada. Al final estableces una relación más justa”. Cada grupo busca una forma de funcionar que le sirva. Los miembros se reparten las tareas de comprar y gestionar pedidos. Pueden ser cooperativas o simples asociaciones y agricultoras y agricultores también pueden formar parte de la asociación.

En este caso, Isabel Loidi Basterretxea es la productora que abastece a *Letxuga Taldea*

desde su huerta de Galdames, con cestas de verduras de unos 10 euros que deja cada semana en la Ekoetxea, local que usa este grupo para reuniones e intercambios. Isabel tiene muy claro que la agricultura ecológica tiene mil ventajas. “Para mí no es sólo no echar veneno a las verduras, es una forma coherente de entender la vida. En la agricultura ecológica está todo más integrado y haces las cosas sin dejarlas a medias, cerrando los ciclos de la naturaleza y buscando que la tierra sea cada vez más fértil”, asegura.

Aunque todavía no hay un censo concreto de explotaciones ecológicas y de grupos de consumo responsable en Bizkaia, Iñaki Urkijo, miembro de la ejecutiva de Euskal Herriko Nekazarien Elkartasuna (EHNE) y productor de Llodio estima que “existen más o menos unas 120 explotaciones y unos 12 grupos de consumo”. Se trata de un tema que está despertando “a los baserritarras que en el mercado tradicional no tenemos hueco, tanto por el tipo de producto como por el precio, y al colectivo de consumidores que cada vez valora más la confianza de conocer el origen de sus alimentos”, afirma.

Desde EHNE, llevan unos años impulsando este modelo de agricultura de responsabilidad compartida (ARCO) que se basa en el principio de que la responsabilidad de la agricultura no



Bilboko Aste Berdea

2009ko Ekaina

Semana Verde de Bilbao

Junio de 2009

Bilbao



www.agenda21bilbao.net



PARA FORMAR UN GRUPO DE CONSUMO RESPONSABLE:

- Contactar con algún grupo ya formado para conocer a fondo su funcionamiento. Uno de los grupos veteranos en Bilbao es *Letxuga Taldea* (letxugataldea@gruposyahoo.com). Llevan 4 años funcionando. En EHNE (945 27 54 77) también facilitan información, así como en la Ekoetxea (944 79 01 19).
- Es conveniente que existan unas 10 "familias" o casas para alcanzar los pedidos mínimos que exigen algunos productores o productoras.
- Contar con un local donde recibir y gestionar pedidos, aunque no es necesario que esté arrendado o sea en propiedad. Existen asociaciones que con gusto compartirían su local para este menester.
- Contactar con varios productores y productoras y, en la medida de lo posible, conocerlos.

debe recaer sólo en el colectivo de agricultores, sino que debe ser compartida por el público consumidor. "Recuperamos la relación directa y les pedimos a los consumidores y consumidoras que se impliquen en los aspectos relacionados con su alimentación para que tomen decisiones sobre este tema y las hagan respetar", comenta Urkijo. Se trata de una de las pocas opciones que quedan para mantener el poder de decisión sobre la alimentación. "Si hacemos una encuesta, el 95% diría que quiere una alimentación libre de transgénicos, y eso en los supermercados resulta imposible", asegura Iñaki.

Las ventajas de formar un grupo de consumo responsable son infinitas. "Al final, es comer otra cosa totalmente diferente de lo que ofrece la industria alimenticia. Los productos tienen calidad, sabor y son sanos", asegura David. "Es una manera de sacar el producto más cómoda, porque te aseguras una clientela y planificas mejor la producción. Además, es más humano, porque vas conociendo a la gente, que además, por desgracia, vive en la ciudad y está bastante desvinculada de la naturaleza. Con lo cual, también es una posibilidad para que entiendan qué es el campo y lo disfruten. Es un sistema muy coherente", recalca Isabel. ●