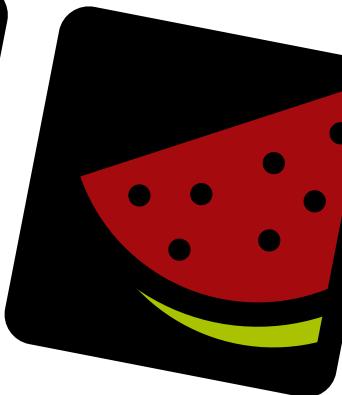
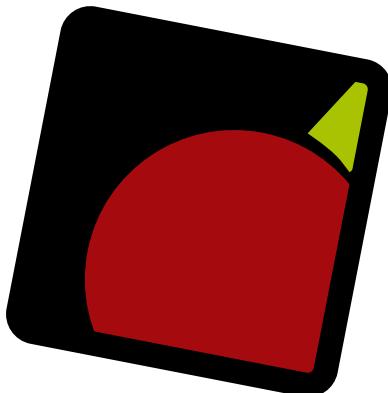




ATAQUES Y RESISTENCIAS

Josep M. Pérez Sánchez



DE L'HORTA A LA TAUЛА

Mercat de Venda Directa de Productes del Camp de Godella

Los mercados de venta directa

El consumo de proximidad
siembra salud y justicia

En anteriores números de esta publicación y en múltiples foros se vienen aportando extensas justificaciones de la importancia para la Soberanía Alimentaria de reducir los canales de comercialización, tanto en distancia como en el número de intermedios, de la producción agrícola. Aquí explicaremos la validez de una herramienta para este objetivo: los mercados semanales en la calle, los conocidos como mercadillos (normativamente, mercados periódicos de venta no sedentaria).



Mercado campesino en Godella

SUS BONDADES SON EVIDENTES

Que este tipo de mercados (junto con los mercados municipales que merecerían un análisis específico) son la plataforma ideal para poner en contacto a la población productora y consumidora de la manera más directa, es bastante evidente. Que actualmente están desvirtuados y se han convertido en el paraíso de la burda reventa barata de cualquier producto de origen incierto y garantía inexistente, también. Y además el producto agrícola, tanto fresco como elaborado, vendido por quien lo ha producido desaparece de la mayoría de estos mercados.

Pero están ahí y darles la vuelta debería ser una prioridad en las acciones de los movimientos locales por la soberanía alimentaria pues permitiría a muchas pequeñas experiencias productivas, que son actualmente hiperdependientes de un público casi exclusivamente «militante» (de la salud, del ecologismo o de la simple amistad...), el contacto con público más diverso. Además de una mayor independencia, les permitiría realizar un papel muy importante de difusión mediante los argumentos que esgrimen la Soberanía Alimentaria y la agroecología.

LA EXPERIENCIA EN GODELLA

La experiencia que mejor conozco, el Mercat de Venda Directa de Productes del Camp de Godella (Pais Valencià,

comarca de l'Horta) funciona desde mayo de 2011 y es hermana de muchas que surgen de manera incipiente; pero también de otras que se han mantenido desde mucho tiempo atrás. Funciona cada sábado en horario de 9.00 a 14.00, priorizando el criterio de la venta directa y de la proximidad, de manera que a las personas que producen en el propio término municipal de Godella, y en los próximos de Burjassot y Rocafort, no se les exige otro requisito que demostrar que venden su producto (bien directamente o a través de una persona de su confianza pero siempre

“

Hemos de promover
la instalación de paradas de
venta de producto agrícola
de proximidad y de calidad
en nuestros municipios.”

son las personas que producen las que detentan la titularidad de la licencia municipal).

Las personas que no son de estos tres municipios, además de justificar el origen propio de sus productos necesitan aportar algún otro criterio de calidad. En principio el «valor añadido» que presenta la totalidad de las ofertas recibidas es la producción con criterios de sensibilidad ambiental (certificados bien mediante el sello de producción ecológica oficial, bien mediante certificación social participativa —tenemos suerte de contar en la zona con una interesante iniciativa emergente desde la asociación Ecollaures—). Aún así, según el Reglamento que rige el mercado, otras propuestas con características especiales (producción de variedades tradicionales, experiencias de inserción de colectivos con riesgo de exclusión social, economía social...) tendrían cabida.

En este caso la iniciativa nace desde el propio ayuntamiento y se constituye formalmente como un mercado extraordinario de venta no sedentaria, en el marco de una Ordenanza Municipal de Venta No Sedentaria que existe desde 2001 y que reconoce la posibilidad de establecer este tipo de mercados semanales y su funcionamiento está regulado por un Reglamento específico de reciente creación. En otras autonomías existe legislación muy semejante en este sentido y las ordenanzas municipales de regulación de este tipo de actividades son de las primeras que se aprueban para regular la venta en la calle y los mercadillos.

REPLICAR LA EXPERIENCIA

Aprovechando la existencia de esta posibilidad en las ordenanzas o bien promoviendo modificaciones que lo recojan, se puede promover la instalación de paradas de

venta de producto agrícola de proximidad y de calidad en nuestros municipios (incluyendo nuevos puestos en los mercados ya existentes o creando nuevos mercados).

Los criterios de calidad a exigir pueden afinarse más o menos dependiendo de la realidad local, pero parece preferible dejar la puerta abierta a las y los productores locales sin más limitaciones y reservar dentro del mercado un espacio para el producto «ecológico» sin excluir a los primeros. El criterio de proximidad es en sí un criterio ecológico y que favorece la proximidad con las personas que los producen que son en definitiva quienes defienden el mundo rural.

El hecho de establecer un mercado periódico de venta no sedentaria hace que éste pase a ser un servicio de mercado municipal oficial, digámoslo así, de manera que habrá de cumplir con todos los requisitos de la legislación técnico-sanitaria, siendo el organismo autonómico con competencias en sanidad y mercados quien se encargará de su cumplimiento. Esto puede llegar a ser un gran inconveniente, pues la normativa española es un auténtico galimatías anticuado y cargado de puñetas según la cual casi nada de origen alimentario, sobre todo elaborado, puede ser vendido en la calle si no ha pasado previamente por centros de transformación autorizados. Queda fuera, por tanto, cualquier tipo de conserva o alimento elaborado sin registro sanitario, cualquier alimento transformado o preparado *in situ* para su consumo inmediato, etc. Esta es una realidad sobre la que hemos de incidir con fuerza pues está limitando de manera irracional la iniciativa de venta directa de las y los pequeños productores.

Mirando esa maraña de reglamentos y prohibiciones abusivas parece que quien legisla tuviese complejo de que la comida en la calle nos hiciese «pueblos atrasados»,

Mercado campesino en Godella





DE L'HORTA A LA TAULA

Mercat de Venda Directa de Productes del Camp de Godella

COMPRAR PRODUCTE FRESC DE PROXIMITAT ÉS SEMBRAR SALUT I JUSTÍCIA

cuando en cualquier parte del mundo la venta de alimentos en la calle está mucho más generalizada que aquí, conociendo y concediéndole toda su valía.

FERIAS PERIÓDICAS

Con esta perspectiva y dependiendo de donde surja y donde pretenda llegar la propuesta, existe la posibilidad de no formalizar tanto la actividad y optar por realizar «ferias» de manera periódica pero sin regularidad semanal. Esta forma de llevar a cabo la venta directa se adapta mejor a propuestas impulsadas

desde asociaciones o particulares y es mucho más dinámica y flexible pero también mucho más dependiente de contar con la connivencia de los gobiernos municipales.

En cualquier caso se trata de sentarse a pensar la forma y lanzar la iniciativa. Se puede probar con unas cuantas «ferias» e ir afinando y consolidando la propuesta.

Quedan pendientes diversas cuestiones (e incluso algunas otras opciones como los mercados municipales fijos o la venta a pie de explotación que también son susceptibles de ser dinamizadas desde la gente en

VENDA DIRECTA PER PART DELS AGRICULTORS/ES DELS SEUS PRODUCTES.

Producte fresc, saludable i de proximitat. Agricultura ecològica. Mel i derivats. Fruits secs. Planter ecològic de varietats locals... i molt més!

Cada dissabte des de les 9,00 a les 14,00 a la plaça de l'Ermita de Godella (l'Horta)
(Pots acostar-te en bicicleta o en el metro)

los pueblos y barrios) a resolver en la venta directa vía mercados campesinos pero en cualquier caso está claro que la revitalización de este tipo de espacios es un acto de justicia: recuperar algo que nos ha sido arrebatado. Como tantas otras cosas, en nuestras manos está rescatarlos y, ellos solos, construirán soberanía alimentaria en nuestros pueblos.

Josep M. Pérez Sánchez

*Técnico agrícola y medioambiental
Ajuntament de Godella (l'Horta)*



Para
saber
más

Si hay personas interesadas en lanzar una iniciativa en su municipio, ofrezco nuestra modesta experiencia para, en la medida de nuestras posibilidades, colaborar en su puesta en marcha.

En nuestro mercado en Godella ahora nos planteamos la ampliación a artesanía local y producto agrícola elaborado siguiendo siempre con el criterio de la venta directa por parte de quien produce.

Correo electrónico: vendadirecta@godella.es

V

COOPERATIVA L'OLIVERA: construir la economía social desde el mundo rural

Vallbona de les Monges es un pueblo de la Cataluña interior de secano, rodeado de colinas modeladas por frágiles paredes de piedra seca y que ha crecido al abrigo de un monasterio cisterciense femenino del siglo XIII. Unas 90 personas habitan sus casas —en verano, algunas más—, si bien a principios del siglo XX llegó a contabilizar sobre los 1.000 habitantes. El paisaje es una estampa bastante frecuente en los territorios que han ido quedando aparte del desarrollo agroindustrial: parcelas pequeñas, cultivos poco exigentes en mano de obra, abandono de las fincas menos accesibles, pérdida progresiva de elementos del patrimonio agrícola y reducción del número de agricultores a tiempo completo. En este contexto, común en muchos pueblos de nuestro medio rural mediterráneo, Vallbona empieza a ser conocida también por albergar desde el año 1974 una experiencia social y productiva que intenta caminar en sentido diferente.

Actualmente somos una organización con unos 42 miembros, integrando en este grupo a 22 personas «frágiles», que practicamos la Agricultura Social, que propone que más allá de la actividad productiva o de conservación del entorno, la agricultura puede jugar un rol importante en el ámbito social y terapéutico. Una constelación de experiencias europeas (la mayoría de pequeña escala) nos lo demuestra y nos abre nuevas perspectivas para seguir creyendo que continuarán las alternativas para un mundo rural vivo.



Para nosotros la única manera de sobrevivir siendo agricultores es intentar que nuestros productos transporten un conjunto de «valores añadidos»: económico, social, territorial, ambiental, sensorial. El alimento acaba siendo el reflejo de una tierra y una gente que la trabaja y la interpreta detrás. Tierra y Gente.

Carles de Ahumada y Pau Moragas, director y responsable de campo de L'Olivera Cooperativa.