

El fin de la competencia, el tiempo de la colaboración

OBRADORES COMPARTIDOS PARA DINAMIZAR LA ECONOMÍA LOCAL

Los obradores compartidos han demostrado ser infraestructuras muy necesarias en el medio rural. Los motivos son diversos e interconectados; por ejemplo, el autoempleo, el aprovechamiento de pequeñas producciones y de excedentes o la recuperación de la economía a escala local y la optimización de recursos. Sin embargo, la realidad legal, económica y administrativa no parece hecha para facilitarlos. Hablamos con Marta Feliu, dinamizadora agroecológica que conoce bien este tema.

Aunque la ley no lo impide, montar un obrador compartido con registro sanitario no es algo habitual para los departamentos de sanidad. Quienes se acercan para informarse muchas veces encuentran confusión, ya que la información está muy dispersa. Esto se debe, en parte, a que el llamado paquete higiénico sanitario europeo,¹ que regula los canales cortos de comercialización, en muchas comunidades autónomas no ha sido adaptado a las condiciones concretas de cada territorio y, por tanto, no se recogen casos excepcionales. Según la persona que atienda, puede que se niegue el permiso para poner en marcha un obrador por parte de varias empresas, en el que se produzcan productos distintos con el mismo registro o uno diferente. Parece que hoy en día «lo emprendedor» se entiende más como

algo individual. En internet tampoco se encuentra información y la gente a la que se le pregunte por ello muy probablemente dirá que no se puede hacer, porque el sentimiento general es de mucho miedo hacia las inspecciones de sanidad.

Empujadas por esta situación, Marta Feliu e Inés Payá, elaboradoras de alimentos y activistas de la Plataforma per la Sobirania Alimentària del País Valencià, decidieron trabajar para que esta figura se reconozca y pusieron en marcha una jornada formativa itinerante sobre la creación de obradores para pequeñas elaboraciones que ha tenido 10 ediciones en diferentes municipios.

«Esta situación es un obstáculo grande a la hora de formalizar un proyecto», dice Marta. Ella lo vivió en primera persona hace dos años, cuando fue al área de salud a preguntar cómo podría obtener un registro sanitario para los platos que preparaba. «La respuesta fue que eso era *catering*, y que era *con Madrid*. A mí eso me sonó muy gordo,

1. Reglamentos [CE] Nos. 178/2002, 852/2004, 853/2004 y 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo

sin embargo, era solo un registro que tramitaba la persona con la que estaba hablando, que lo enviaba a Madrid y de ahí a Europa porque se trata de un registro general». En ese momento a Marta la respuesta la echó para atrás y durante los cursos que ha impartido este año por todo el País Valencià se ha dado cuenta de que le ha pasado lo mismo a mucha gente. La regulación de las condiciones físicas del espacio supone un esfuerzo y una inversión que cuesta mucho asumir en solitario. ¿Cómo abordar algo así solo para hacer mermeladas en verano?

Cocinas y hornos siempre han sido compartidos

Puede que en muchos recuerdos de infancia tengamos la imagen de las mujeres del pueblo trabajando juntas en una sala, elaborando las pastas de Navidad o los dulces típicos de cada lugar. «En fiestas de Xàtiva, las mujeres estaban todo el día en el horno, convertido para la ocasión en obrador colectivo. Para saber de quién era cada bandeja de dulces o cada pan, ponían una marca con un hierro», cuenta Marta, que recuerda que antes no era habitual tener horno en las casas o, si se tenía, era de gas y no se usaba para esas cosas; lo que tenía gracia era irse fuera a hacerlo juntas. «En la agricultura, de hecho, pasa lo mismo: las partidoras de almendra, las almazaras... nadie sabía de quién eran y cuando se estropeaban se hacía una colecta entre todos. Había un sentimiento de compartir las herramientas y los espacios, siempre ha sido así». Cuenta que en otros pueblos todavía se ve muy claro cuando se hace la matanza. Cada familia o cada persona aportaba una de las herramientas necesarias, porque una casa no las tenía todas. A cambio, se llevaban la carne fresca que había que consumir en una semana o dos.

Marta, de todas formas, no quiere idealizar la vida rural, porque sabe que había mucha «faena» y seguro que también muchos conflictos, pero está convencida de que antes la gente sentía una necesidad y era capaz de juntarse para abordarla. «Eso de *esto es mío y para mí* es de ahora, antes era más *de todos y para todos*. Los obradores no necesitaban el adjetivo de compartidos, estaban ya pensados como espacios colectivos para el bien común. Pasa como con la agricultura, que antes no necesitaba el adjetivo de ecológica». Marta afirma que esta tendencia de compartir y optimizar recursos se ha roto por el individualismo que ha impulsado el sistema capitalista, al que



Elaboración de pasta fresca agroecológica en obrador colectivo (Pasta Bruna). Foto: Inés Payá

le interesa que cada quien compre sus propias herramientas.

Con las personas que se han acercado a hacer los cursos se ha dado cuenta de que en muchos pueblos, cuando se hace una infraestructura municipal, se deja una sala para que «las mujeres, en fiestas, vayan a hacer buñuelos u otros dulces». En muchas casas de cultura hay un rincón para cocinar en grupo... Esa tendencia de la elaboración de alimentos como algo compartido, cuidado e incluso de ocio y disfrute permanece en muchos lugares. «Tenemos la necesidad de juntarnos para hacer la comida».

Un elemento fundamental para la dinamización agroecológica

En los proyectos agroecológicos hay mucho trabajo y muy diverso, según el clima y la temporada. No hay una especialización y eso hace que haya variedad de productos y que se tenga que planificar qué hacer con los excedentes. En los proyectos en los que ha participado, Marta lo ha visto claramente: «Aunque mi dedicación principal era hacer pan, en verano estás rodeada de frutales, también hay huerta y siempre hay excedentes, por ejemplo, de tomate, entonces haces conservas y mermeladas. Al principio las haces para ti, pero cuando el proyecto empieza a ir más en serio y hay que mirar al detalle su economía, las haces también para los grupos de consumo o pones un puesto en la puerta de casa». Vender algunos tarros en estos circuitos informales no es lo mismo que hacer conservas para vender al público. Cuando se convierte en un proyecto económico por sí mismo, dice Marta, por seguridad alimentaria se necesita un espacio con un registro sanitario.

Un obrador de uso colectivo en un entorno agrícola es una potente herramienta de dinamización local. Hay dos perfiles de usuarios

Panorámica europea

El Llibrell

Dando un vistazo por Europa, encontramos fácilmente ejemplos de obradores compartidos. No hay duda de que es una figura muy utilizada para favorecer las pequeñas producciones y los productos locales. Algunas referencias:

- Francia. Hay una extensa red de obradores que se utilizan de forma colectiva que cuenta con un sitio web con unos 150 ejemplos mapeados. www.ateliersdetransformationcollectifs.fr También hay una asociación que utiliza los centros de formación agrícola para la transformación agroalimentaria. <http://lesfeesdupotager.com>
- Bélgica. Se ha publicado un documento llamado «cuaderno de los obradores colectivos de transformación». El documento recoge recomendaciones y ejemplos concretos.
- Rumanía. Gracias a un proyecto de recuperación de variedades tradicionales de pera y manzana, se puso en marcha un obrador compartido para producir principalmente zumos y mermeladas. www.szekelygyumolcs.ro
- Suecia. Desde la formación privada, ha emergido un centro de formación y asesoramiento para la pequeña producción artesanal agroalimentaria, con productos locales y recetas tradicionales. Este centro ofrece la posibilidad de alquilar la cocina. www.eldrimner.com
- Estonia. Hay una asociación que promueve la utilización de las cocinas públicas para producir elaborados ecológicos certificados. www.saaremahe.ee

potenciales: por un lado, las personas que tienen producción primaria, puesto que pueden transformar sus excedentes y ponerlos envasados en el mercado; por otro lado, quienes ya están elaborando a pequeña escala en obradores domésticos podrían obtener un registro sanitario para comercializar sus productos. Además, establecer este tipo de instalaciones en un municipio puede tener un efecto llamada para gente recién llegada, para paliar la despoblación del medio rural y ofrecer la transformación alimentaria como una forma de autoocupación a las personas del pueblo. «Para mí significa potenciar economías muy pequeñas», dice Marta. «Para dinamizar la economía de los pueblos se han hecho polígonos fantasma, pues esto sería ir al otro extremo y reconocer que en el pueblo hay una realidad en la que la gente tiene trabajos temporales o no, estudia o se dedica a la crianza... y habrá momentos concretos en los que necesitará transformar lo que tiene cerca: almendras, olivas, verdura, hierbas comestibles... Hay que dinamizar la economía también en estos niveles micro, donde se puede ofrecer a un abanico grande de población una economía autónoma y diversificada».

El papel de la administración

La legislación está abierta a la posibilidad de que en un mismo espacio puedan trabajar

diferentes personas con diferentes tipos de productos elaborados y, al tratarse de iniciativas a pequeña escala que no precisan utilizar el espacio de trabajo todos los días, esta puede ser la mejor forma de rentabilizar el esfuerzo y la inversión. Además, se podrían compartir programas informáticos, plataformas logísticas, publicidad, red de contactos, etc. Estos obradores están asentados en muchos lugares de Europa.

La administración puede tener un papel muy importante en esta propuesta, puesto que cuenta con recursos para acondicionar espacios de trabajo colectivo como el obrador del antiguo horno, espacios del mercado municipal o una parte de la almazara del pueblo. La inversión, en realidad (dependiendo del tipo de producto), no tiene por qué ser muy elevada. La administración también puede ofrecer planes de formación sobre normativa sanitaria, transformación agroalimentaria o planificación del trabajo colaborativo.

Marta piensa que sería más coherente que estas actividades se regularan desde la agricultura y que se pudieran realizar en la propia finca. «Los transformados agroalimentarios están claramente relacionados con la agricultura, mucho más que el turismo, que se cambió sin problemas a agricultura para que pudiera regularse el agroturismo como fuente de ingresos complementaria».

Panorámica estatal

El Llibrell

En el Estado español también encontramos algunas referencias. Las formas de gestión, motivaciones y personas usuarias son diversas, pero todos los ejemplos que hemos encontrado buscan posibilitar que pequeños proyectos de producción y transformación puedan salir adelante. Algunas referencias:

- Espai Cuina. Montblanc [Tarragona]. Gestionado por el Organismo Autónomo de Desarrollo de la Conca de Barberà. Cuenta con una cocina muy equipada, almacén, refrigeradores, etc. Funciona como un vivero de empresas en el que cada empresa usuaria tiene un contrato de alquiler y se responsabiliza de su producción y comercialización. Todas utilizan los registros sanitarios gestionados por ConcActiva, que tiene otros dos viveros, uno de cavas y otro de vinos. Se realizan también cursos de formación reglada en restauración.
- Obrador municipal de Carcaboso [Cáceres]. Se trata de una iniciativa municipal para favorecer las producciones locales y está ubicado en la cocina de un centro de día, aunque en estos momentos están preparando nuevas instalaciones para trasladarlo y poder utilizarlo con más autonomía.
- Vivero de empresas agroalimentarias de Jaca y Biescas [Huesca]. Está gestionado por Adecuara [Asociación para el Desarrollo Integral de la Cuna de Aragón], con un fondo LEADER en el que participan más de 140 entidades y más de 170 núcleos de población de las comarcas de la Jacetania y Alto Gállego. Elaboran en salas separadas: en Jaca tienen registro para elaborar carnes, platos preparados, repostería y mermeladas; en Biescas, lácteos, miel, vinos y licores.
- MASKILU, Zebeiro [Bizkaia]. Se trata de un local en la planta baja de un caserío rehabilitado. Surgió por iniciativa conjunta de un grupo de jóvenes productores agroecológicos de la zona y se financió con aportaciones individuales y micromecenazgo. Producen conservas y mermeladas de frutas y verduras locales.

Transformar alimentos a pequeña escala: un trabajo invisibilizado

Los cursos que han hecho Marta e Inés han tenido muy buena respuesta. Con un mínimo de 15 personas participantes y en algunos casos de hasta 30, varios ayuntamientos se han sentido motivados para apoyar el establecimiento de obradores compartidos. «Quienes estamos en la pequeña transformación tenemos una necesidad enorme de juntarnos porque tenemos los mismos problemas y es un hecho que dentro de la agroecología y la agricultura de proximidad existe este vacío. La primera vez que mucha gente se ha juntado ha sido en los cursos por la necesidad conjunta de saber qué dice exactamente la normativa sobre seguridad alimentaria y, en concreto, las excepciones para la pequeña producción y elaboración».

La proporción de mujeres en los cursos ha sido mayor que la de hombres. Y es que, como señala Marta, en este tema hay un componente de género muy importante. «Se trata de una actividad que siempre se ha hecho, pero como no estaba reconocida no se ha visibilizado. Y ¿quién la ha hecho? Las mujeres. Siempre hemos sido nosotras las que

hemos gestionado los alimentos, los excedentes, su máximo aprovechamiento. No se ha reconocido porque no formaba parte de la unidad agrícola, por eso también es muy importante reconocer que dentro de la agricultura está la posibilidad de la pequeña transformación.

Para Marta, que lleva en las venas el amor a la cocina, siempre ha sido una satisfacción poner la mesa y explicar que cada plato se ha cocinado con ingredientes de proximidad, poner nombres, señalar desde la ventana el bancal donde se ha producido, hablar de la variedad de trigo con la que ha hecho el pan. «Me he dado cuenta de que la gente valora mucho alimentarse así y hay mucha demanda. El objetivo no es solo económico, sino seguir vinculada a la agroecología y a las personas que están en contacto con la tierra, y transmitir la importancia de esto con la elaboración de platos. Aunque lo que realmente quiero ser de mayor es cocinera de comedor escolar rural y sostenible», dice riéndose.

Patricia Dopazo Gallego

Plataforma per la Sobirania Alimentària del País Valencià

Revista SABC

