romper las relaciones directas con la producción o provocar precios injustos. No obstante, vemos que el uso de distribuidoras o empresas intermediarias que ni se consideran agroecológicas ni de la economía social v solidaria es muy habitual, tanto por parte de productoras que no pueden sacar todo su producto a través de los sistemas cooperativos como por parte de muchos grupos de consumo que no pueden mantener relación directa para todos los productos que necesitan. Por lo tanto, hay necesidades que no se están cubriendo con dispositivos propios del cooperativismo agroecológico. Esto ha hecho que hayan surgido algunas experiencias que han intentado hacer esta función, resolviendo los problemas asociados a la escala actual de estos sistemas de aprovisionamiento, siguiendo principios cooperativos y agroecológicos e incorporando en su seno experiencias tanto de consumo como de producción.

La Economía Solidaria, un marco donde desarrollar la escalabilidad

La escalabilidad y el tamaño de los proyectos siempre han dado lugar a debates dentro del cooperativismo agroecológico. La situación actual, con sus amenazas y oportunidades, hace que el debate aún esté más vivo. Si queremos mejorar la sostenibilidad de los proyectos agroecológicos y extender la agroecología y la autogestión a más sectores de la sociedad, necesitamos repensar críticamente las prácticas que estamos llevando a cabo. Estos sistemas se nos están quedando cortos en su objetivo de hacer sostenible la producción y la extensión del consumo al conjunto de la sociedad para conseguir la soberanía alimentaria.

Ahora bien, estamos en un momento de visibilidad y crecimiento de las alternativas económicas y eso es también una oportunidad para el cooperativismo agroecológico. Aunque la relación entre el espacio de la Economía Social y Solidaria (ESS) y el movimiento agroecológico es evidente, en Catalunya estos han coexistido como dos espacios con dinámicas bastante diferenciadas, una tendencia que en los últimos años se está reconduciendo.

El hecho de acercar la ESS puede favorecer el desarrollo y la consolidación del cooperativismo agroecológico, ya que podría nutrirse del bagaje y experiencia de las entidades de la ESS en ámbitos organizativos, de financiación, logísticos o comunicativos, así como aportar criterios y mecanismos de evaluación, seguimiento y transparencia

de los proyectos (por ejemplo, el Balance Social).

Si hablamos de escalabilidad, también es muy claro que el mundo de la ESS puede abrir nuevos horizontes al cooperativismo agroecológico, con experiencias en sectores como el consumo energético (Som Energia) o las telecomunicaciones (Eticom Som Connexió). Y. en este sentido. recuperar el cooperativismo de consumo histórico, fuertemente arraigado a las necesidades de las clases populares, puede contribuir en el hecho de abrir nuevos imaginarios. En este sentido, este cambio de escala en el consumo podría facilitar también la experimentación de nuevas formas de cooperativismo agrario, a partir de la cooperativización de los medios de producción agroecológicos y la comercialización. Para hacer efectivo un cambio de escala que responda a los objetivos del movimiento agroecológico, necesitamos que emerjan proyectos cooperativos en el marco de la economía solidaria organizada v que ocupen cada una de las funciones y necesidades de los sistemas de aprovisionamiento de alimentos agroecológicos.

El debate sigue avanzando y el desánimo vivido en ciertos momentos va dando lugar a la efervescencia y la experimentación. En los espacios de discusión en los que hemos participado últimamente, hemos podido ver que se están buscando nuevos referentes que actúan como catalizadores de nuevos proyectos y de debates internos (un caso evidente es el fenómeno que se ha producido con el documental FoodCoop). Son muchas las experiencias de consumo organizado que están compartiendo los debates internos y los cambios organizativos con el propósito de hacer sostenibles sus proyectos. No parece fácil, de hecho nunca lo ha sido y, sin embargo, hemos conseguido llegar hasta aquí. El mercado capitalista tiene claro que hay un nicho de mercado v está actuando. Nosotras tenemos en nuestra mano la oportunidad de continuar experimentando formas creativas que sigan alimentando y extendiendo el movimiento agroecológico para acercarnos a la soberanía alimentaria desde las necesidades actuales y la escala parece ser una de las claves para avanzar.

Adrià Martín-Mayor, Gemma Flores-Pons. Patrícia Homs L'Aresta, Cooperativa Agroecológica arestacooperativa.com



CULTIVO DE ARROZ EN EL PARQUE NATURAL DE LA ALBUFERA DE VALÈNCIA

uy cerca de la ciudad de València se ubica el Parque Natural de la Albufera. Se trata de un ecosistema de marjal con una laguna central, separada de la franja costera por una barrera litoral de bosque mediterráneo y ecosistemas dunares. En el siglo xix se redujo de manera importante la extensión del lago a la vez que crecía la superficie cultivada de arroz, introducido en tiempo de los árabes. Este hecho, unido a la industrialización de la agricultura y el desarrollo urbanístico en la década de los setenta. derivó en el colapso ecológico de la Albufera. Para favorecer su conservación, se le otorgó la categoría de parque natural en 1986 y desde entonces ha recibido otras figuras jurídicas internacionales de protección. Hoy la gestión de los residuos y vertidos ha mejorado, a pesar de que la entrada de agua es menor y de menos calidad.

Actualmente, el arrozal cubre dos terceras partes de la superficie total del parque natural, concretamente 14.000 de las 21.120 ha, lo que representa el 14 % de la producción de arroz del Estado. Teniendo en cuenta el valor identitario de este cultivo, el arroz de la Albufera tiene mucha fama y está identificado con una denominación de origen. Otras actividades tradicionales de la zona son la pesca artesanal y la caza.

Cultivo intensivo dentro de un parque natural

València es solo uno de los 13 municipios que limitan con el parque, pero es el primero de ellos

en desarrollar una Estrategia Agroalimentaria municipal, fruto de un proceso abierto de consulta pública. El documento incorpora entre sus acciones dos medidas relacionadas con el cultivo de arroz. La primera es la necesidad de fomentar su gestión agroecológica. Según Josep Manuel Pérez Sánchez, jefe de sección de Agricultura y Huerta del Ayuntamiento, una transición agroecológica «podría ser un ejemplo a seguir, pero cuesta mucho introducir cambios cuando se continúan haciendo tratamientos aéreos de productos contraindicados para el agua dentro de un parque natural y muy cerca de un lugar turístico como El Palmar». Josep menciona también un conflicto clásico que quizás ya tendríamos que haber superado: desde la agricultura convencional de la Albufera históricamente ha habido un posicionamiento en contra de todo aquello que «huela a ecologista».

La otra medida relacionada con el cultivo de arroz que incluye la Estrategia Agroalimentaria no es menos compleja. Propone generar infraestructuras y procedimientos para la gestión de los residuos agrarios con una visión de economía circular. Y es que el cultivo de arroz de la Albufera genera al año 75.000 toneladas de paja que en una buena parte se queman, lo que acarrea problemas de salud como el aumento de enfermedades respiratorias y molestias oculares en las poblaciones cercanas, o la contaminación por emisión de gases de efecto invernadero. Incorporar la paja de forma inadecuada o dejarla sobre el suelo e





inundar el campo, provoca la putrefacción de las aguas con la consiguiente mortandad de peces.

La Política Agraria Comunitaria (PAC) prevé compensaciones a los agricultores por las restricciones en las prácticas de cultivo en zonas de importancia ecológica como la Albufera, por tanto, están sujetos al compromiso de gestionar la paja de arroz de forma alternativa a la quema. Sin embargo, año tras año, continúa quemándose un volumen importante de paja entre los meses de octubre y noviembre. La alternativa, que consiste en su retirada y reaprovechamiento, no presenta claros beneficios para los productores, que ven en este residuo un problema y una carga adicional de trabajo.

En los últimos años, se ha autorizado la quema de la paja de arroz de manera excepcional y bajo criterios fitopatológicos, pero la apuesta de la Generalitat Valenciana es reducirla progresivamente para disminuir las molestias que causa en el entorno. Por su parte, la Conselleria de Agricultura y Medio Ambiente ha fomentado estudios de investigación sobre usos alternativos y ha creado una Comisión Técnica para el Estudio de Alternativas a la Quema de la Paja del Arroz.

La ciudadanía se moviliza: el Banco de Paja de Arroz de la Albufera

Parece, entonces, que las diferentes tensiones impiden cualquier cambio y la situación se encuentra en un callejón sin salida. ¿Podemos encontrar alguna solución? ¿Qué se hacía antes con la paja?

Antes de su mecanización, la siega se hacía manualmente y prácticamente todo el material se sacaba de los campos hacia las trilladoras, que separaban el grano de la paja. Allí, la paja se recogía para la alimentación animal, la fabricación de papel u otros usos, como cubierta vegetal de los frutales o protección para la cerámica. El círculo se cerraba y la paja no era considerada un residuo, sino un recurso. ¿Se puede volver a esta situación?

Raúl Silla, de la Cooperativa l'Aixada com Eixida lo tiene claro. Su colectivo y Acció Ecologista Agró fueron los principales impulsores del Banco de Paja de Arroz de la Albufera, que nació en otoño de 2014. «En una visita al parque, me llamó la atención el problema de la gestión de la paja. Desde nuestra visión como proyecto agroecológico cercano, era una oportunidad puesto que hasta ahora la paja era un recurso que teníamos que conseguir fuera», cuenta Raúl. Entonces, pensaron cómo diseñar una fórmula participativa coordinada y autogestionada que ofreciese este recurso de proximidad. Lucía Moreno, de Acció Ecologista Agró, señala que esta pequeña iniciativa «no soluciona el problema de la paja, pero dinamiza sus usos y hace red, promueve el contacto entre muchos usuarios y proyectos».

Además, según Raúl, en estos cuatro años de funcionamiento, el banco de paja ha tenido demanda de paja ecológica, «lo que ha contribuido a hacer visible que en la Albufera, excepto casos anecdóticos, no se cultiva arroz ecológico. Se ha empezado a crear una masa crítica que exige que los arrozales se conviertan a ecológico».

Una ventaja de introducir prácticas agroecológicas en el marjal sería la mejora de la calidad del agua de la Albufera. «¿Cómo podemos seguir hablando de conservación de espacios naturales protegidos si no existen estrategias de amortiguamiento de la contaminación?», se pregunta Raúl. Según Lucía, «los problemas del agua no son solo de residuos agrícolas y fertilizantes. En la Albufera hav un problema muy grande con las aguas pluviales, que recogen toda la suciedad de los pueblos de los alrededores. Por otro lado, cada vez entra menos agua a la Albufera y encima estamos alerta debido a los macroproyectos de modernización de regadíos porque comportarán una reducción de los retornos de agua». Para mejorar realmente la calidad del lago haría falta, por lo tanto, asignarle un caudal ecológico mínimo, incidir en un programa de buenas prácticas en toda la cuenca del Júcar y crear más filtros verdes como los del Tancat de la Pipa, área de reserva gestionada por el grupo ecologista. «El arroz ecológico podría ser un filtro verde fantástico», concluye Lucía. Así pues, podríamos afirmar que no hay excusas para plantearse definitivamente una transición del cultivo del arroz a la Albufera hacia la agroecología, así como una gestión no contaminante de la paja.

Obstáculos para la transición agroecológica

Algunos aspectos de la situación actual chocan frontalmente con la que podría ser una gestión agroecológica de la Albufera: el uso

indiscriminado de productos fitosanitarios, la toxicidad de las aguas de regadío y la sobreexplotación del suelo con un único cultivo. Santos Ruiz, gerente del consejo regulador de la Denominación de Origen de Arroz de Valencia, plantea una paradoja: «El único cultivo que se puede llevar a cabo en la Albufera es el arroz porque favorece la presencia de aves. Los campos deben inundarse cada nueve meses para crear un espacio confortable para ellas. Si hiciéramos rotación de cultivos, que es uno de los principios de la agricultura ecológica, no podríamos inundar los campos». En esta apreciación coincide Josep Manuel Pérez: «El manejo agroecológico de un cultivo que se repite año tras año es muy complicado. En otros humedales, el manejo permite hacer rotaciones, pero la Albufera se inunda, esta es la diferencia».

Lucía Moreno apunta también a la cuestión del agua: «Toda la Albufera se ha transformado por una gestión de agua única para el arrozal, que es muy difícil que sea compatible con otros tipos de cultivo. Pero hay terrenos donde sí se podría practicar la rotación».

En el mismo sentido se expresa Paloma Mateache, conservadora y directora del Parque Natural de la Albufera, que explica que en determinadas zonas del parque sí que se podrían introducir prácticas ecológicas, porque no se inundan todas las hectáreas de arroz y porque en el parque hay mucha materia orgánica: «En las zonas de no inundación se podría hacer fangueo y evitar el abono químico. También se podría escardar para





reducir el uso de herbicidas. Pero nada servirá si no hav estudios sobre la rentabilidad del cultivo ecológico o si no se demuestra a los agricultores que la práctica ecológica no les perjudicará económicamente».

En cambio, para Raúl, la cuestión de la transición ecológica no debería valorarse con criterios economicistas. «Tendríamos que preguntarnos qué es mejor: ¿cultivar un arroz de calidad nutricional o un arroz con moléculas perniciosas para la salud?, ¿la sobreproducción para competir en el mercado global o la producción consciente para alimentar a los territorios productores y advacentes? En definitiva, ¿llegar al colapso irreversible de un ecosistema o recuperar las prácticas sostenibles que desarrollaron nuestros ancestros?».

Hacer camino desde la base

Es precisamente la relación con los arroceros (un sector totalmente masculinizado) lo que más está costando en el día a día del banco de paja. «Al principio parecía que tirábamos de favores», cuenta Lucía. «El primer año, el banco de paja consistió simplemente en un llamamiento para pasar la tarde en la siega del arroz y decirle a la gente: mirad, aquí hay paja y os la podéis llevar. El siguiente año hicimos una demostración del empacado, porque mucha gente decía que no se podía. Los propietarios no estaban especialmente ilusionados; si alguien recoge la paja, perfecto, pero siempre que no sea ninguna molestia». Raúl cree que este escepticismo tiene relación con la escala de las propuestas: «Se piensa que la solución tiene que ser de un cariz empresarial fuerte y nosotros hablamos de otro tipo de metodología mucho más práctica, social y de interacción con el espacio y no tanto de maquinaria pesada, grandes inversiones, etc.».

Sin embargo, la edición del Banco de Paja de Arroz de la Albufera de 2017 fue un punto de inflexión gracias a la complicidad de un empacador local, José Luis, que además de preparar el empacado, proporcionó almacenamiento y distribución, de forma que la gente podía ir a recoger paja durante todo el año. «Hemos pasado de 3000 balas de paja a más de 30.000 en un año, el equivalente a 200 hectáreas, que ya es una buena cantidad», explica Raúl. Las personas que recogen la paja pagan un euro por bala al empacador para cubrir sus gastos.

Lucía dice que uno de los éxitos del banco de paja es hacer red: «A cada proyecto que llega con ideas sobre cómo utilizar la paja lo ponemos en contacto con otros similares. También tratamos de darles visibilidad, porque son muy inspiradores». Para ella, sería un éxito conseguir que en el parque de la Albufera las próximas infraestructuras se construyeran solo con paja de arroz y esta práctica se podría extender al resto de espacios naturales. «Si todos los campos de cítricos de los alrededores usaran la paja de arroz para acolchar la tierra, mitigaríamos el problema de la paja y el ahorro de agua sería notorio», añade Raúl.

En cualquier caso, una transición a ecológico por parte de todo el arrozal parece una tarea utópica actualmente, aunque está muy cerca el ejemplo del Parque Natural del Delta del Ebro, donde buena parte del arroz es ecológico y se valora la recuperación de prácticas tradicionales. «Para nosotros lo más importante es conectar los proyectos agroecológicos que ya existen aquí y hacernos fuertes gracias al apovo mutuo y las alianzas. Si somos capaces de contextualizar todo esto en la pequeña escala en la que estamos trabajando, en una transición agroecológica en la que intervengan los grupos de consumo y el resto de actores, podemos colocar fácilmente tanto la paja sin residuos como el arroz ecológico entre las redes que hemos tejido», asegura Raúl. Para Josep Manuel Pérez, la alianza con el consumo es básica, «estaría muy bien si el sobrecoste de producir de manera ecológica se asume por parte de la población y de la administración». Respecto al precio, para Lucía, un buen reto sería retirar todo el arroz de la Albufera de los canales globalizados de comercialización, «porque si no, es imposible, ahora mismo están pagando a 30 céntimos el kilo de arroz. Es un cultivo que sobrevive por las ayudas de la PAC. Debemos hacer reflexionar a la sociedad sobre nuestros espacios naturales porque a toda la gente que viene de visita al parque siempre se le llene la boca de orgullo y gozo con la Albufera y la agricultura, pero...; dónde compran el arroz?».

> Celia Climent de la Hera **CERAI**

Patricia Dopazo Gallego Plataforma per la Sobirania Alimentària del País Valencià v Revista SABC



Los huertos pueden ser espacios de ocio, terapéuticos o educativos; espacios donde desarrollar un papel de cuidados, donde huir del ritmo frenético de nuestras vidas o incluso donde desarrollar elementos propios de una identidad y recordar un pasado vivido. Mediante la historia de cuatro mujeres que cultivan en las Huertas Sociales del Espacio Rural Gallecs (Catalunya), este artículo pretende poner un foco sobre esas otras funciones de los huertos, a veces infravaloradas.

Las muieres hortelanas

lvira no trabaja en el mercado laboral, pero hace más horas que un reloj: prepara comidas diarias para sus tres hijos, lava y plancha la ropa, va a comprar, barre, ordena la casa y quién sabe cuántas cosas más. Además, hace otros trabajos puntuales como coser, hacer jabón

artesanal, conservar semillas o preparar conservas para el invierno. Cuando tenía 20 años llegó a Mollet del Vallès desde Jaén y desde entonces han pasado 42 años, de los cuales lleva 12 trabajando este huerto, ahora (verano) con tomates, pimientos, berenjenas, calabacines, etc.