

«No vendemos pan,
vendemos otra forma
de organizarse»

COOPERATIVA TERRA DE PA, VALENCIA

La economía feminista propone un sistema económico con la vida en el centro o, lo que es lo mismo, que en lugar de la vida al servicio del capital [como ocurre ahora], sea el capital el que esté al servicio de la vida. Hay muchas personas expertas, páginas escritas y horas de debate donde todo esto se justifica y se reflexiona sobre ello, pero ¿existen experiencias que lo estén poniendo en práctica? La cooperativa Terra de Pa parece una buena referencia.

María Ángeles Sáez, Rocío Albuixech y Vicent Vercher tenían en común que les gustaba hacer pan y que no tenían a nadie cerca con quien compartir esta afición, por eso buscaron foros virtuales. Se conocieron a través de la pantalla, pero pronto se pusieron cara y empezaron a hacer pedidos conjuntos y a reunirse para cocinar. «Todo comenzó en 2009 cuando nos dejaron un local en La Vall d'Uixó; allí quedábamos un domingo al mes y estaba muy bien porque podíamos ir con los niños, que tenían un parque al lado; era el momento en el que compartíamos lo que habíamos hecho solos, lo que no podíamos contarle a nadie más», recuerda Rocío, que añade que ya entonces, medio de broma, solían preguntarse: ¿montamos una panadería?

Buscando una vida digna de ser vivida

Y años después se pusieron en marcha con ese sueño, cada quien desde su propia situación. «Yo

había dejado hacía tiempo mi trabajo de oficina porque me rayaba mucho que todo el mundo estuviera encerrado en trabajos de ordenador, quejándose y reivindicando el papel del *llaurador*, pero no hubiera nadie que se hiciese *llaurador*, ni panadero, ni nada», explica Vicent, «así que yo tiré por ahí y estuve un tiempo de panadero en una tienda». Sus compañeras estaban por entonces en trabajos de crianza. Rocío había pedido una excedencia, «había trabajado 15 años en una agencia de viajes enorme, que finalmente cerró, y entonces me puse a pensar qué hacer. No quería volver a lo mismo, no me gustaba, ni tampoco quería dejar a los niños siempre al cargo de otras personas. Me gustaba hacer cosas con las manos e hice algunos cursos de pastelería».

Decidieron buscar un obrador para hacer pan y distribuirlo, pero surgió la oportunidad del traspaso de una pastelería a un precio asumible. Terra de Pa arrancó en verano de 2016 y rápidamente empezó a ir bien porque no empezaron de



Vicent, Rocío y M.ª Ángeles.
Foto: Terra de Pa

cero. Parte de la clientela de la pastelería previa se mantiene y sirven también a los grupos de consumo ecológico a los que abastecía Vicent en su trabajo anterior. Eligieron ser cooperativa porque era el modelo de empresa que se adaptaba a lo que querían hacer, aunque era el más lento y complejo de poner en marcha. «Una S. L. la haces en un momento, eso dice mucho del mundo en que vivimos», dice Rocío.

¿Cómo llevan la tensión entre el capitalismo y la vida? M.ª Ángeles explica que tenían claro que iba a ser una forma de vida, con un sueldo para llevar a casa a final de mes, «pero no lo hicimos con pensamiento capitalista, pensando en arañar de donde sea para que fuera hiperrentable desde el primer día. Lo primero que hicimos fue el horario; en comparación con el de un negocio similar, sabemos que es reducido, pero pensamos que es suficiente». A la clientela le extraña que cierren a las 17:30, pero ellas explican que es la

hora a la que sus hijos salen del colegio y que quieren estar con ellos. «Y les parece muy bien, se organizan y reservan lo que necesitan. Lo que vendes al final es más que un pan, es otra forma de organizarse y de hacer las cosas», dice M.ª Ángeles.

«En Valencia conozco mucha gente que ha montado cosas y acaba en una dinámica de trabajar hasta morir y cierran en 3 años», cuenta Vicent, «te quemas porque tu intención es ganar dinero, no vivir. Mi intención no es esa. Yo quiero vivir de esto mucho tiempo». Vicent entra a las 9:30 y se va a las 17:30. Explica que entienden el trabajo como la parte de la vida en la que se contribuye al funcionamiento de todo, pero la vida tiene que equilibrarse con otras cosas. «Solo queremos tener dinero para lo que necesitamos y no somos gente de muchas necesidades, aunque hemos hecho un esfuerzo por reducirlas porque sabíamos que al principio no sería fácil. Contar

con el apoyo de nuestro entorno más cercano hasta que el proyecto se establezca está siendo muy importante».

¿Plan de negocio?

Rocío dice que este trabajo la ha liberado mucho, porque es la primera vez que está haciendo lo que quiere. «Es un privilegio que no sé cuánta gente tendrá. Nadie me dice lo que tengo que hacer y todas las decisiones las tomamos en asamblea, en consenso».

Al principio, les preocupaba cubrir gastos y pensaban que tendrían que hacer más horas, pero no es así, salvo en épocas concretas. «De todas formas, yo me exijo mucho», dice Rocío, «siempre pienso que estoy haciendo pocas horas y me doy cuenta de que es la inercia que llevo de otros trabajos. No pasa nada por no hacer más horas, no es necesario. Es importante aprender el autocontrol». Dicen que este conflicto con la presión es permanente, pero según Vicent, «ya nos pilla mayores, hemos estado en otras cosas... La parte más guay es que todo lo condicionamos a estar bien todas, cada una se adapta a las condiciones vitales del grupo, sin desequilibrios». Las decisiones se toman teniendo en cuenta los ritmos y respetando el elemento del grupo con más limitaciones, asumiendo que hay cosas a las que no van a llegar y sin forzar nada. «Vicent no está criando y a lo mejor tiene más tiempo, pero ese ritmo no puede seguirlo el resto del grupo porque tenemos que atender otra parte de nuestras vidas. Ese respeto mutuo ya es una manera de cuidarnos entre nosotros», dice Rocío. M.^a Ángeles añade que con esa confianza han conseguido sentir que no van de casa al trabajo, sino de casa a casa.

Vicent es muy escéptico con los planes de negocio porque conoce muchos proyectos que los han hecho y han quebrado. «Antes, la gente se montaba una tienda de verduras porque tenía un campo, ese era todo el plan de negocio». Sin embargo, tuvieron que hacerlo porque el banco se lo pidió para el préstamo del horno. La economía que aplican es prácticamente doméstica, no de negocio. «Como mi abuela, que ponía el sueldo en cuatro sobres, uno para cada semana, y lo que sobraba de cada semana, a otro sobre, el de los ahorros. No hay más. Si sales de ahí, ya tienes que pedir créditos, etc., y eso es artificio», dice Vicent.

Es el primer año y, aunque todavía no consideran que hayan llegado a un salario «digno», están

cobrando cada mes. «Además, hemos seguido haciendo inversión por el bienestar, por ejemplo, la amasadora, que al principio no teníamos y era todo con la batidora y a base de brazos; o la cámara frigorífica, que nos permite planificar y repartir mejor el trabajo en el tiempo, sin forzarnos. Al final con el dinero compras tiempo», cuenta M.^a Ángeles. «¡Invertimos el dinero en irnos antes a casa!», concluye Vicent, «porque el dinero no vale para mucho, pero el tiempo sí».

Rocío dice que han ido aumentando la producción porque la tienda está más animada, «llegará un momento en que necesitaremos más gente». Piensan que para trabajar de forma óptima a la larga deberían ser dos personas más, y les gustaría que entraran como socias de la cooperativa para tener todas el mismo estatus. «Si hay gente que entiende nuestra manera de trabajar, que implica ir poco a poco y no esperar grandes cosas, nos gustaría mucho que se sumaran y que aportaran», dice Vicent.

El cereal, el vínculo con la tierra

Las harinas las compran en la Harinera Roca, de Agramunt (Lleida), un negocio pequeño, y a Silvia López, una productora de cereal y legumbres que heredó los campos de su familia en Teruel y que hace poco que tiene su propio molino. Están muy contentas con ella. «Silvia tiene formación en agricultura y ha investigado sobre cereales en la universidad. Ella lo hace todo,

“ En un horno es perfectamente viable pagar más por la harina y comprarla de calidad y proximidad sin que se refleje excesivamente en el precio final. ”

incluso va al banco de germoplasma de Madrid a pedir variedades, las prueba, nos las da a probar a nosotros... así podemos valorarlas con ella y adaptar nuestros procesos», cuenta Vicent.

En Terra de Pa tienen claro el respeto por el oficio, por hacer las cosas de forma pausada, dándoles el tiempo que necesitan, y especialmente la importancia de la calidad de la materia prima y de pagarla a un precio que permita vivir a la persona productora. Dicen que en un horno es perfectamente viable pagar más por la harina y comprarla de calidad y proximidad sin que se refleje excesivamente en el precio final porque «la mayor parte del precio de un producto de horno, el 75 %, es el trabajo; no como en otros sectores, donde si cambias la calidad de la materia prima, ya no salen las cuentas», explica Vicent.

Rocío piensa que la gente está harta de comer mal, «la tónica general no es comprar las cuatro barras a un euro de Mercadona, sino valorar los productos hechos con cuidado, sin porquerías; y no tienes que cobrar millonadas por eso. La materia prima es superimportante. A lo mejor lo que sienta mal no es el pan, es el pan mal hecho». Cuentan que han conocido gente que no podía comer pan porque no les sentaba bien y, sin embargo, sí que pueden comer su pan. «Para ellas es un cambio muy importante», dice Vicent, «lo notas en la forma en la que lo cuentan, que va más allá de lo individual, han visto que hay algo en el pan procesado que no funciona bien, lo cuentan a la gente de su alrededor y así se van cambiando las dinámicas de consumo, porque quizá también lo aplican a otros alimentos».

Mejorar una sociedad «profundamente enferma»

El local está en un barrio popular, con muchas personas procedentes de pueblos. M.^a Ángeles es la que suele estar más en la tienda y le gusta contar que son una cooperativa, de dónde vienen las harinas, hablar de recetas tradicionales, etc. «Me doy cuenta de que la gente se sorprende de que hables con ellos. Ese trato es importante en el barrio porque se retoma la red social de verdad». Vicent cuenta que hace poco llegó a la tienda un señor mayor con unas fotos de una alquería que hubo cerca de allí, cuando aún no había edificios. «Sus padres vivían allí y hacían pan y lo vendían en la puerta de casa y estaba todo emocionado. Es como un barrio-pueblo y estamos a gusto porque los tres somos de pueblo».

De momento no están en ninguna asociación de comercio local ni en el gremio de panaderos, porque prefieren ir haciendo las relaciones desde abajo. «Nos han llamado para hacer mercados, pero yo no entiendo por qué un productor que está toda la semana currando, llega el domingo y tiene que irse a un mercado. Si tuviera que hacerlo para sobrevivir, lo haría; pero ahora no, porque entramos en una dinámica de capitalismo verde: producir, producir, producir y estar en todas partes. Que vaya otro, que tiene que haber para todos», dice Vicent. Participan en la feria del barrio, tres días al año donde se encuentran con la gente que les compra y se toman algo juntas.

Vicent ha estado mucho tiempo involucrado en los movimientos sociales y está cansado de sus dinámicas. Tiene claro que los cambios de calado vienen más lentos porque están basados en el día a día, aunque valora mucho la militancia en grupos de consumo y cosas similares. Él se encuentra ahora en otro punto. «No pasa nada, ya nos encontraremos. No tengo esa ansiedad de hacerlo todo cuanto antes; haré una parte y quien venga detrás que continúe. Para mí lo primero es vivir, no voy a sacrificar a mi familia, amigos, pareja... ya he pasado mucho tiempo desatendiendo estas cosas por la militancia, que siento que fagocita la vida».

Ven de manera crítica cómo funcionan muchos negocios «alternativos», donde las personas empleadas sufren presión detrás del mostrador por parte de gente de su propio ámbito político y militante. «Nunca nos hemos sentido esclavos del trabajo y por eso nuestros clientes no son nuestros jefes. Hablamos con ellos en igualdad y pueden decir lo que quieran, pero eso no implica que mañana vayamos a hacerles un pan», dice M.^a Ángeles.

Para Rocío es importante no marcar objetivos inalcanzables y hacer las cosas con alegría, porque eso se contagia. «Estamos contentas porque trabajamos en lo que queremos, intentamos hacerlo lo mejor posible y a la gente le gusta lo que hacemos. Creo que para transformar la sociedad ya es suficiente con eso».

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