

El 'boom' de las cooperativas de consumo

Jueves, 15 Febrero, 2007 :: 15 lecturas

Los hay que no quieren o no pueden permitirse los prohibitivos productos con sello ecológico de los supermercados y aún así consiguen llevarse a la boca tomates y lechugas libres de esencias químicas por un precio razonable. A cambio, se organizan en cooperativas de consumo y asumen el trabajo de contactar con los productores y gestionar el reparto entre los miembros del grupo.

Cada vez son más en todo el Estado y están mejor engrasadas. Sus socios buscan comer sano pero consiguen algo más: revitalizan las huertas cercanas a sus ciudades, fomentan el consumo responsable y alimentan una cultura que se perdía, centrada en una mayor conciencia sobre lo que comemos, cómo y cuándo lo hacemos y de dónde viene.

Hablamos de Almocafre, en Córdoba, de La Ortiga en Sevilla, de la Coordinadora de Grupos de Consumo Agroecológico de Madrid, entre más de un centenar. Muchas de ellas se formaron en los años 90. Como Germinal, nacida en el barrio de Sants de Barcelona en 1993, que fue la primera catalana en constituirse. «Hoy hay más de 40 cooperativas sólo en Cataluña», apunta Ferrán Alejandre, su tesorero. El local de la barriada eminentemente obrera donde cada jueves hacen el reparto contrasta con el del potentado barrio de Sarriá y el del industrial pueblo de Rubí, donde estos años han surgido dos 'sucursales' de la cooperativa. En total, unas 130 unidades de consumo, a las que llaman familias, grupos de amigos, estudiantes y otros vecinos individuales que se agrupan para hacer un pedido semanal de entre 30 y 70 euros de media. Manejan unas 200 referencias, desde productos de huerta de temporada hasta cosméticos y jabón, pasando por el pan, aceite, legumbres o huevos que adquieren directamente a cerca de 30 proveedores.

En esencia, todas funcionan de manera muy similar: personas de un mismo barrio o ciudad forman grupos no muy numerosos organizados en torno a un pequeño local urbano donde reciben los alimentos directamente de los productores. Los miembros se reparten las tareas de comprar y gestionar los pedidos, de mantener el local, la contabilidad y los contactos con otros grupos afines. Pueden ser cooperativas o simples asociaciones. Las más grandes tienen algunos empleados y las hay, incluso, en las que los propios agricultores son socios de la cooperativa y participan en la toma de decisiones.

Consumo local

Creen las cooperativas que un producto no es ecológico si tiene que recorrer cientos de kilómetros hasta formar parte de su nevera. «¿Lo es un kiwi cultivado sin nitratos pero que procede de Nueva Zelanda o de California?», preguntan. El equilibrio es frágil y en cada movimiento se asume que puede darse una cuota de contradicción. Para evitarlas, a la hora de elegir sus proveedores priman, ante todo, la cercanía, el número de manos que 'tocan' cada artículo -cuantas menos, mejor- y la coherencia entre la explotación ecológica y las condiciones laborales de los trabajadores.

Aunque cada vez más agricultores se animan a plantar ecológico, es fácil que, cuando cogen cierto tamaño, el proceso de producción se aleje del original. Lo mismo sucede con las propias cooperativas, cuyo modelo asambleario a veces les sumerge en largos procesos de debate interno. Por otro lado, son partidarias de la producción artesana y local, más que de los sellos certificadores. Según Carmen Casas, miembro de la cooperativa Almocafre del barrio cordobés de Vista Alegre, «el aval del CAE -el organismo regulador de los productos ecológicos- no siempre tiene el mismo sentido de lo ecológico que defendemos nosotros. Con nuestros proveedores nos movemos más por una relación de confianza».

Fuera de las grandes moles urbanas como Madrid, el País Vasco y Barcelona, es en Andalucía, el paraíso de la agricultura ecológica, donde más se ha desarrollado el cooperativismo. Desde su creación en 1994 en el entorno de Aedenat y el instituto de Estudios Campesinos de Córdoba, Almocrafe ha disparado su tamaño y modificado su modelo de gestión. Hoy dispone de un local de 110 metros cuadrados en el que trabajan tres personas y vende al público más de 1.200 referencias. En temporada, las cebollas pueden encontrarse aquí a 0,90 euros el kilo y los tomates, hasta a 0,87 euros. Incluso en invierno consiguen buenos precios gracias a los microclimas de diferentes zonas cercanas. «Aquí se

producen pimientos rojos todo el año», asegura Carmen.

Los 210 socios pagan cada año 37 euros y a cambio obtienen descuentos del 5%. Almocrafe se surte tanto de los pequeños productores periurbanos como de grandes proveedores como Gumendi o Ecomediterránea. «Aplicamos márgenes de hasta un 20% sólo para mantenimiento. Si hay beneficios, se reinvierten, y si hay excedentes de producto, se intercambian con otras cooperativas como La Ortiga de Sevilla», añade Carmen. El grupo colabora con las instituciones locales por medio de charlas en colegios, la creación de un banco de semillas y en ferias.

Pero no todas las cooperativas han logrado aún este desarrollo. En Cartagena, entre campos de golf e invernaderos nació hace un año la asociación Ecomur. Las 50 familias que la forman se encuentran con la paradoja de comprobar cómo miles de toneladas de frutas y hortalizas con el sello ecológico salen cada día del puerto de su ciudad en dirección a Alemania, donde triplican su valor «Apenas trabajamos con tres agricultores locales. Aquí todo se exporta, hace falta más variedad y demanda», señala Ricardo Fresno, uno de los fundadores.

Y es que el tamaño importa a la hora de negociar precios y conseguir el favor de los productores. Los miembros Karakoleka, un grupo de consumo con sede en el centro social La Escalera Karakola de Madrid, de 40 unidades, se abastece principalmente de hortalizas de la comarca de La Vera, Cáceres.

Pero para completar la cesta se une a otros ocho grupos de diferentes barrios de la capital en la Coordinadora de Grupos de Consumo Agroecológico de Madrid. Juntos negocian, por ejemplo, la compra de leche a un productor cántabro o el aceite a una almazara de Toledo. «Nos gusta tratar con pocos proveedores, pero de confianza», afirma José Miguel Lorenzo, miembro de Karakoleka. «Tenemos cierto grado de tolerancia respecto al aspecto de los alimentos que recibimos. No nos importa si las verduras vienen con algún caracolillo o si la fruta no es perfecta; sabemos que el cultivo ecológico tiene mermas, además de la dependencia de la climatología y del medio».

La formación de grupos de consumo ha favorecido una industria de baja intensidad o de subsistencia en los alrededores de las grandes ciudades, un tejido en ocasiones precario y amenazado por la expansión urbanística. Para las cooperativas, la colaboración de las instituciones es posible si éstas favorecieran los menús ecológicos en los colegios o en residencias para mayores, por ejemplo. Lo ecológico es caro porque es escaso, pero la eliminación de intermediarios y una apuesta oficial decidida abaratarían los precios.

LAS REGLAS DE LA AUTOGESTIÓN

- **Comercio justo.** La autoorganización y el control del suministro alejan a las cooperativas del ciclo pernicioso del mercado de los alimentos, como la especulación con los precios y la globalización, es decir, recrudescimiento de las desigualdades y explotación de menores y mujeres.

- **Cooperación.** Una coordinadora de cooperativas de consumo engloba a 27 de los principales colectivos de todo el Estado. Andalucía, Cataluña y Madrid disponen de distintas redes de coordinación propia.

- **Buenas prácticas.** Los proveedores deben mantener la fertilidad de los suelos a largo plazo, reducir al mínimo el uso de energía fósil en la práctica agraria y proporcionar a los animales domésticos condiciones de vida dignas.

- **Mercado.** España es uno de los principales productores de alimentos ecológicos, pero la gran mayoría se exporta a países como Alemania o el Reino Unido donde triplican su valor.

- **Concienciación.** Asumen una labor de reeducación y difusión del consumo responsable, así como otros trabajos de barrio, bien mediante charlas en asociaciones de vecinos o colegios, como mediante actividades lúdicas o proyectos, como el banco de semillas.