

TEMA DEL DÍA | MODELOS ALTERNATIVOS DE CONSUMO

APUESTA POR EL PRODUCTO LOCAL Y ECOLÓGICO

En la capital funcionan desde hace años una decena de grupos de consumo y comercios sostenibles, a los que se suman iniciativas como el mercado ecológico y el obrador de productos frescos

M. RODRÍGUEZ / VALLADOLID

La pandemia puso en jaque la globalización de los mercados, y la posterior crisis económica y energética está forzando un cambio a marchas forzadas en los sistemas de producción y distribución, incluidos los de los alimentos.

Los episodios puntuales de desabastecimiento que se han vivido en los dos últimos años han hecho que mucho volvieron a poner el foco en los productos de cercanía y en modelos como los grupos de consumo o las tiendas de ecológico, que se abastecen de los productores locales. Una forma de consumo más sostenible, que no acaba de cuajar porque los productos ecológicos tenían un coste más elevado que los que se ofrecen en los supermercados. Algo que también está cambiando esta crisis, donde los precios de la cesta de la com-

pra se han disparado, lo que ha motivado que ahora sean muy similares a los de estos circuitos.

Un modelo que nació en la capital hace más de dos décadas cuando nació el grupo de consumo de 'La Patata'. Una iniciativa motivada por la inquietud de un grupo de consumidores preocupados por conseguir productos ecológicos y elaborados por productores locales.

Ahora dos décadas después, la oferta de productos ecológicos ha llegado incluso a las grandes superficies, pero estos grupos mantienen su vigencia. De hecho, consideran que su apuesta por promover sistemas alimentarios locales y sostenibles como alternativa a los problemas de abastecimientos e incremento de los costes de distribución se consolida en plena crisis económica.

Esta es también una apuesta del Ayuntamiento de la capital. En el año



1. 'La Patata', el referente de los grupos de consumo en Valladolid

PRIMER GRUPO DE CONSUMO. Esta iniciativa de un grupo de consumidores concienciados con la necesidad de promover el uso de los productos ecológicos surgió a finales de los 90 en el barrio de Girón. Es el grupo más veterano de la capital y todavía mantiene muchos de sus socios originarios. De hecho, solo con entrar en su almacén se nota los vínculos de amistad y solidaridad que se establecen. «Los 'patateros' son un grupo de gente que apuestan por un modelo de consumo responsable. Muchos están desde el principio por conciencia social aunque ahora hagan menos pedidos», explica Memé, una de sus socias. Esta vallisoletana explica que ahora se ha generalizado más este tipo de consumo, por que ella tuvo que esperar más de un año para poder entrar. El motivo es que este colectivo fija límites para poder asegurar la gestión y distribución de los pedidos semanales, que entraña cierta complejidad. «Ahora somos unas 40 unidades y está abierta la posibilidad de que nuevas per-

sonas se sumen a esta iniciativa», apunta.

Uno de los requisitos es pagar una mínima cuota trimestral y otro colaborar. El grupo se autogestiona y eso implica que todos deben hacerse cargo de diversas tareas. Para eso se fijan calendarios de repartos y cada 'patatero' debe hacerse cargo de su parte. «Los pedidos son semanales y en la lista hay todo tipo de productos. Lo más demandado son las verduras y hortalizas, pero también se pueden hacer pedidos extraordinarios de lácteos, carne, pescado, celulosa, macrobióticos, cosméticos...».

Y si alguien se pregunta cuál es la ventaja de pertenecer a uno de estos grupos de consumo, cualquier 'patatero' le respondería que «la diferencia de los productos es abismal y se apoyo lo local». Pero también recalcan que el posible inconveniente de la diferencia de precios con un comercio tradicional ya no es tal porque los costes de distribución están provocando que ahora se igualen.

Lo que sí que cambia es la forma en la que se consume. Estos

grupos requieren del usuario una importante previsión en la cesta de la compra e incluso estar dispuesto a hacer un poco de despena con los pedidos extraordinarios. «Los pedidos se abren el martes por la noche, al acabar el reparto de la cesta semanal, y se cierran el jueves al mediodía. Y luego están los extraordinarios, que se hacen con una periodicidad bastante más amplia», detallan.

Desde el grupo también se explica que la opción de consumir productos ecológicos, que llegan directamente en bruto de los productores implica más trabajo. «El producto viene en bruto y muchas veces no se ve tan bonito como los que están en los expositores de los comercios. Pero luego la calidad y el sabor marcan la diferencia», recalcan.

Unos productos que deben estar acreditados con el consiguiente sello ecológico, algo que todavía implica un proceso farragoso y limita el número de emprendedores.

El grupo tiene abierta la posibilidad de sumar nuevos patateros

2016, el Consistorio firmó una alianza por la soberanía alimentaria, con el objetivo principal de promover un modelo de alimentación en la ciudad más saludable y sostenible.

ESTRATEGIA ALIMENTARIA. En los años siguientes se llevó a cabo un diagnóstico y un proceso de reflexión sobre el sistema agroalimentario local, y esto derivó en un proceso participativo para la redacción de la Estrategia Alimentaria propia, que se aprobó en 2018. «Es un proceso que no surgió de la nada, sino que se apoyó en diversas iniciativas que estaban trabajando hacia la soberanía alimentaria en el territorio desde hacía años», reconoce la concejala de Medio Ambiente, María Sánchez.

De hecho, los estudios previos demostraron que el 20 por ciento de los alimentos que se consumen en la capital proceden de otros lugares. Un

porcentaje que se incrementa hasta el 90 por ciento si se centra en los pescados y mariscos congelados. «Las conclusiones eran claras. Un porcentaje muy significativo de lo que entra en la cadena alimentario se pierde en la distribución y producción y posteriormente en residuos de alimentos aprovechables. Y se aprovechan de forma muy insuficiente los suelos cultivables de Valladolid y su entorno, por lo que se están desperdiciando oportunidades de autoabastecimiento», detalla Sánchez.

Para cambiar este modelo se han puesto en marcha iniciativas facilitar el acceso a alimentos saludables, ecológicos y de calidad. Un buen ejemplo es el ecomercado de la Plaza España, que se organiza el segundo domingo de cada mes y que acaba de celebrar su cuarto aniversario. Pero también se fomentan las redes locales de contribución, se apuesta por la

sensibilización para una nueva cultura alimentaria consciente y se trabaja en la prevención del desperdicio de alimentos.

Además, para coordinar a las personas productoras, elaboradoras y tiendas ecológicas de la ciudad se constituyó la asociación VallaEcolid. «Este proyecto colectivo trata de facilitar que los productos ecológicos estén disponibles y al alcance del pequeño comercio, los mercados de abastos, la hostelería y la restauración, los comedores y servicios dependientes de la administración y el consumidor final individual», explica su responsable, Fanny Díez Amo.

El Ayuntamiento también está incluyendo en los pliegos de contratación de las escuelas infantiles criterios de alimentación saludable y sostenible. Un planteamiento muy en la línea del que ahora se propone desde el Ministerio de Consumo para que

los centros educativos apuesten por menús saludables, de proximidad, ecológicos y respetuosos con el medio ambiente. En Valladolid, en una primera fase que se inició el año pasado, en seis escuelas infantiles se incorporarán productos agroecológicos locales en el menú, con la idea de que en el futuro se vayan ampliando. «Se distribuye una tonelada al mes de verduras y frutas, además de media en productos secos (legumbres y pasta)», detalla Fanny Díez.

Además, la Concejalía de Medio Ambiente realiza labores de educación y sensibilización, como una escuela de familias, con visitas a las huertas comunitarias, talleres y exposiciones en institutos, y una campaña sostenida por el 'Derecho a una alimentación saludable y sostenible' junto al resto de municipios de la Red de Ciudades por la Agroecología.

Plan Disfruta Seguro

Seguros del Hogar

Añade ventajas a tu Seguro del Hogar incluyéndolo en el Plan Disfruta Seguro:

Paga mes a mes Recibe hasta un

8% de bonificación el primer año*



Al contratar tu Seguro del Hogar con una prima mínima de 150€, y fraccionar el pago mes a mes, te llevas una tarjeta para apoyar el comercio local:



* Bonificación el primer año sobre la prima de los seguros incluidos en el Plan Disfruta Seguro. Para acceder a la bonificación, se requiere la agrupación mínima de dos de los seguros incluidos en el Plan Disfruta Seguro, siendo al menos uno de ellos de nueva contratación. Todos los seguros asociados al Plan, deben estar contratados en la misma Caja Rural, debiendo estar al corriente de pago con cargo a la tarjeta Tarifa Plana Multitransquilidad. Se entregará una Tarjeta Visa de 15 euros a aquellos clientes que contraten un Seguro Multirriesgo del Hogar con una prima anual de 150€ y fraccionen el pago mensualmente con la Tarifa Plana Multitransquilidad. Quedan incluidas las pólizas contratadas dentro del periodo promocional independientemente de su fecha de efecto. La tarjeta tiene la consideración de rendimientos de capital mobiliario, sujeto a la retención establecida en la legislación vigente. Promoción no acumulable o compatible con otras ofertas vigentes. Consultar bases de la promoción en www.segurosrga.es

cajaviva
caja rural

www.cajaviva.es www.ruralviva.com

2. Un proyecto viable y consolidado



ECOGERMEN. Esta cooperativa de consumo ecológico nació inicialmente como un grupo de consumo en 2003. El cambio de formato vino obligado por el gran crecimiento del número de socios, que imposibilitaba el sistema de autogestión, actualmente son cien, y que también propició la apertura de la tienda en Girón en 2009. Lo que no ha variado en todo este tiempo es su apuesta por el consumo de productos ecológicos, con criterios éticos, y de productores locales. «Nuestra apuesta es por el producto local y de temporada porque eso evita la huella de carbono de transportarlo desde puntos lejanos», detalla Guadalupe Martín, una de las tres trabajadoras de la tienda.

Este modelo necesita de un consumidor concienciado con un tipo de consumo saludable, sostenible y responsable medioambientalmente, pero también de productores locales de ecológico. «Hay productores locales que llevan muchos años y eso ayuda que tengamos lo suficiente para abastecernos. Por ejemplo, nosotros no tuvimos problemas con el aceite de girasol porque lo traíamos de Burgos», detalla Martín. En esta cooperativa recalcan que la diferencia de precios con la compra tradicional se ha estrechado mucho. «El precio depende de la forma en la que compramos. Un modelo de alimentación más saludable rebaja la diferencia, además de que ahora se ha igualado por los costes de distribución que nosotros no tenemos con los productores locales». Y eso lo nota porque la tienda está abierta al público y notan que cada vez hay más demanda y se acercan nuevos clientes de todos los barrios de la capital.

De hecho, desde la cooperativa están convencidos de que si se abrieran más comercios de ecológico en Valladolid se «potenciaría» el consumo y se beneficiarían los productores locales. «Cualquier tienda de ecológico mira más por el producto local y eso también tiene un impacto económico positivo porque se mantienen puestos de trabajo».

De hecho, las sinergias son claras: Ecogermen venderá la próxima semana los primeros productos del obrador compartido, que vendrán a paliar una de las carencias que había en la capital, ya que hasta ahora no había pan ecológico certificado en la provincia. Entre sus clientes, también hay personas con sensibilidad química, que buscan productos sin pesticidas.

3. Un obrador para los productos locales



OBRAJADOR Y CENTRO DE ACOPIO. Este proyecto, que figuraba en la Estrategia Alimentaria del Ayuntamiento, ya está en funcionamiento desde hace unos meses en una nave de Mercaolid, aunque todavía no se ha inaugurado oficialmente «Es una iniciativa, que cuenta con apoyo municipal, que pretende ser referente en la región para conseguir una alimentación saludable, con el consumo de los productos de temporada producidos fundamentalmente en el entorno geográfico», detalla Fanny Díez Amo, responsable de VallaEcolid.

Por un lado, el obrador surge de la necesidad de transformar los excedentes de la huerta local. En abril consiguió tres registros sanitarios comunitarios para todos los usuarios: sala de pan y repostería con gluten y sin gluten; sala para comidas preparadas y conservas y almacén de acopio y distribución. «Estos meses han sido para hacer pruebas. Sacar el producto es más difícil».

La nave cuenta con varios espacios y dos líneas de producción, una para productos con gluten y otra sin. Una de esas salas es para los proyectos estables durante todo el año, como pueden ser los de panadería, comidas preparadas,... Actualmente hay cuatro emprendedores, que se centran en panadería y repostería con y sin gluten, producción de productos veganos y conservas vegetales. «Ahora tenemos el foco puesto en conseguir nuevos productores que quieran transformar y facilitar que se instalen nuevos emprendedores», reitera Díez.

Otra de las salas de este espacio se destina a los usuarios, prioritariamente los hortelanos que quieren transformar el excedente de campaña, como por ejemplo pasó la semana con un productor de Burgos que envió un gran excedente de tomates. En este caso se opera por el sistema de maquila, que consiste en que un productor manda a otra persona a transformar el producto ecológico. «Es la mejor fórmula porque la gente tiene miedo a emprender». Y en ese camino, este colectivo se encarga de apoyar a los 26 socios que tiene actualmente. «Ayudas en el proceso y en la búsqueda de nuevos nichos para la comercialización conjunta, además de buscar fondos para impulsar la transformación de productos de la huerta».