UN ACERCAMIENTO A LA GESTIÓN DE LOS BIENES COMUNES Y LAS ORGANIZACIONES COLECTIVAS EN EL PRIMER SECTOR EN EUSKADI

katilu
ideiak heltzen diren tokia
donde las ideas maduran

"UN ACERCAMIENTO A LA GESTIÓN DE LOS BIENES COMUNES Y LAS ORGANIZACIONES COLECTIVAS EN EL PRIMER SECTOR EN EUSKADI"

Estudio promovido por: KATILU, unidad mixta de innovación de HAZI, NEIKER, AZTI E INNOBASQUE

Autora del estudio: Beatriz Moral Ledesma, Doctora en Antropología Social

Personas y organizaciones que han colaborado presentando las experiencias reflejadas en este estudio
- Xabier Artola, Asociación Baserritik.com
- Estefanía Beltrán, Parzonería Entzia-Iturrieta
- José Ramón Ceballos, Trujal Cooperativo La Equidad
- Maite Durana, Asociación Urduñako Zaporeak
- Jorge Luis Echazarreta, Bodega Cooperativa San Sixto
- Josu Garaialde, Asociación Txerrizaleok
- Bernardo González, Cooperativa Bizkaia Esnea
- Óscar González, ADR IZKI
- Mikel Kormenzana, Asociación de Ganaderos y Ganaderas de Orduña Bedarbide
- Aitor Larrañaga, Aramaixo Baserri Barri
- Pedro Lizarralde, Aramaixo Baserri Barri
- Victor López, Junta Adminitrativa de Okina
- Edurne Ortún, Servicio de Asesoramiento Ecológico para Ganaderos y Agricultores Ekoizpen
- Cristina Roa, Bodega Cooperativa San Sixto
- Javi San Vicente, Comunidad de Bitigarra

Personas y organizaciones que han contribuido con sus conversaciones
- Uxue Arbe, Fundación Zadorra
- Sonia Barrondo, ADR Gorbeialde
- Txus Gómez, ADR Encartaciones
- José Ramón Mauleón, Bioalai Asociación de Consumidores de Productos Naturales de Alava.
- Yurre Peñagarikano, ADR URKOME

Diseño y maquetación: Fideliza S.L.
Edita: Katilu – 2013
Granja Modelo s/n
01192 Arkaute, Álava
info@katilu.net
www.katilu.net

Los contenidos de este estudio se publican bajo la licencia:
Reconocimiento-No comercial-Sin obras derivadas 3.0 España de
Creative Commons (más información
http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/3.0/deed.es_CO)

Índice

Introducción
¿Por qué este estudio? 4
Estructura de este documento 5

Parte I. Planteamiento, metodología e introducción a las experiencias de este estudio
Bienes comunes 6
Bien común 8
El estudio 8
Metodología 9
Introducción a las experiencias 11
Diferencias 11
Características comunes 12

Parte II. Cuadro resumen de las experiencias 13

Parte III. Las experiencias en detalle 15
Artzai Gazta 16
Txerrizaleok 19
Bizkaia Esnea 23
Trujal la Equidad 26
Coop. San Sixto 30
Baserritik.com 33
Parzonería Entzia 36
Comunidad de Bitigarra 40
Calefacción Comunal de Okina 43
Orduña
- Bedarbide 46
- Ekoizpen 51
- Urduñako Zaporeak 54

Aramaixo Baserri Barri Fundazioa 57

Parte IV. Para concluir, algunas reflexiones
Visibilización 62
El surgimiento de la comunidad 62
Factores favorables 63

Introducción

¿Por qué este estudio?

"El todo es más que la suma de las partes".
Aristóteles

Desde Katilu queremos haceros llegar una serie de experiencias tomadas de varios rincones de Euskadi en las que un grupo de personas forman parte de una comunidad, comparten un bien común y lo gestionan de forma colectiva. La idea que subyace a todos estos casos es simple pero poderosa: **si nos organizamos en común podemos conseguir cosas que no podemos conseguir individualmente.** Esta idea vieja cobra una gran vigencia en estos tiempos de crisis en los que anhelamos encontrar nuevas y más humanas formas de organizarnos.

Lo que nos proponemos al recoger estas experiencias es, por un lado, hacernos eco de un creciente movimiento que reclama el valor de lo comunal, ya que entendemos que es, cuanto menos, una vía que nos interesa explorar en la búsqueda de modelos alternativos de consumo, producción y organización; y, por otro lado, ubicar al medio rural en primera línea de este debate sobre lo comunal puesto que, en esto de compartir, es experto y pionero, y, por lo tanto, una importante fuente de inspiración y aprendizaje.

Para las personas del entorno rural puede no resultar muy original recoger un puñado de experiencias de este tipo, ya que si algo ha caracterizado el agro vasco es, precisamente, la organización colectiva; de hecho no ha sido nuestra intención **descubrir** en estos casos formas novedosas de organización. Nuestro deseo es **redescubrir**, mirar con nuevos ojos, prácticas habituales en este entorno desde la perspectiva de los bienes comunes. Y, por supuesto, también aspiramos a que se llegue a reconocer que el medio rural ha sido, y es, asiduo y experto en prácticas de organización colectiva y gestión de bienes comunes.

Por todo ello, más allá de reclamar autoría o derecho alguno al respecto para el mundo rural, sí esperamos poder contribuir a que se reconozca su valor. A fin de cuentas, el medio rural no deja de ser un experimentado campo de prácticas en este ámbito, donde se ha ido aprendiendo a base de prueba-error a lo largo de los siglos. En un momento en el que muchas cabezas pensantes reflexionan, debaten y elucubran sobre la potencialidad de un modelo basado en los bienes comunes y en el que algunas comunidades están intentando llevarlo a la práctica, lo rural nos proporciona una dilatada experiencia y una interesante variedad de modalidades. Su modelo puede ser más o menos aplicable a otros sectores, pero de lo que no cabe duda es de que puede ser una importante fuente de inspiración.

Estructura de este documento

Para facilitar la lectura, este documento se ha estructurado en las siguientes partes:

- En la primera parte se desarrolla **el planteamiento del estudio y la metodología** que nos han servido para analizar las experiencias seleccionadas así como **una introducción a algunas de sus características.**

- A continuación se aporta un **cuadro resumen** de estas experiencias que, esperamos, contribuya a que el lector o la lectora adquiera, de una forma ágil, una visión global de todas ellas.

- En tercer lugar, realizamos una **descripción detallada de cada una de estas experiencias,** descripciones a las que podéis acceder mediante los links que encontrareis en el cuadro resumen.

- Por último, aportamos unas **reflexiones** sobre las experiencias recogidas y la importancia de seguir estudiando los bienes comunes y las organizaciones colectivas.

Agradecemos la colaboración de todas las personas y entidades que han hecho posible la realización de este estudio; e invitamos a una lectura pausada que estimule la reflexión.

Contacto

Elena Gutiérrez Pérez del Notario
Responsable de Katilu
egutierrez@hazi.es
www.katilu.net

Parte I.

Planteamiento, metodología e introducción a las experiencias de este estudio

Bienes comunes

A menudo tendemos a pensar que no hay nada entre lo privado y lo público, sin embargo, existe una tercera figura, un poco olvidada y a la que no se le suele prestar mucha atención (aunque ahora esto parece estar cambiando): lo comunal. Comunal, bienes comunes, comunes, procomún, son diferentes maneras de denominar a esta tercera figura que, entendemos, alberga grandes potencialidades para el futuro y ha generado, a lo largo de la historia, importantes beneficios sociales, económicos y medioambientales.

Una manera sencilla de definir los **bienes comunes** es que son aquellos bienes "que **se producen, se heredan o se transmiten en una situación de comunidad**"(1) . La comunidad que los disfruta puede estar compuesta por todas las personas que forman parte de un grupo, un barrio, un pueblo, un país o incluso de todo el planeta. Cuando nos referimos a la humanidad como una "gran comunidad", sus bienes comunes son aquellos que **todas las personas del mundo** comparten, como son la naturaleza, el aire, la cultura o el conocimiento. Cuando nos referimos a una comunidad más pequeña y delimitada, sus bienes comunes pueden ser cualquier bien o recurso que se comparte exclusivamente entre sus miembros (un bosque comunal, un pastizal, una bodega, etc.). Aquí nos interesan estas comunidades limitadas.

Definimos **"comunidad"** como **un grupo de personas que comparte un recurso y que se organiza en torno a él.** Este grupo puede estar formado por gentes de un mismo pueblo o comunidad administrativa o por personas que comparten intereses comunes y deciden organizarse.

Resumiendo, **bienes comunes son aquellos que una comunidad comparte** (bienes, recursos, procesos, cosas, etc.) y que todas las personas que forman dicha comunidad tienen derecho a disfrutar, gestionar, utilizar o explotar.

Los bienes comunes se diferencian de lo que denominamos bien público. Hay dos maneras de definir lo público: desde el derecho, se entiende que lo público es todo aquello que es propiedad o es proveído por el Estado (en cualquiera de sus niveles administrativos); y desde la economía que es un bien que está disponible a todos y que el uso que de él hace una persona no reduce o perjudica el que puedan hacer otras de él (es inagotable). A diferencia de los bienes públicos, los bienes comunes no los gestiona el Estado, sino la comunidad que ha adquirido derechos sobre dichos bienes o recursos; los bienes comunes, además, suelen ser recursos susceptibles de agotarse o congestionarse cuando su uso no está regulado, por lo que su disfrute está restringido.

Cabe también distinguir entre los bienes comunes de acceso abierto y de acceso restringido(2). Los primeros son accesibles a todo el mundo, cualquiera puede acceder a ellos, mientras que los segundos están sometidos a unas reglas que definen quién tiene derechos sobre ellos, y cómo y cuándo se utilizan. Pero el tipo de acceso también puede ser mixto, como cuando algunos usos del recurso son abiertos pero otros cerrados (por ejemplo, cualquiera puede bañarse en el mar, pero el derecho de explotación de sus bancos de pesca está restringido). Las experiencias aquí recogidas pertenecen a la categoría de bienes comunes de acceso restringido, si bien algunos casos son mixtos.

---

(1) Ostrom, Elinor, 2000. El Gobierno de los Bienes Comunes. La Evolución de las Instituciones Colectivas. México: FCE, UNAM, IIS.
(2) Esta distinción formaría parte del debate sobre la extensión y los límites de la comunidad que hace uso de un recurso. En este sentido, los bienes de acceso abierto, según la definición de bienes comunes de algunos/as autores/as, podrían ser equiparables a lo que se define como bien público en el sentido de que se trata de recursos a los que todo el mundo tiene acceso.

Hasta aquí hemos evitado hablar de "propiedad" (comunal), ya que los recursos que se comparten no están siempre asociados a una propiedad jurídicamente reconocida, se trata de propiedades mixtas (comunal, pública o privada) o están indefinidas. Es por todo ello por lo que preferimos hablar de **"derechos"** en vez de "propiedad": **si una comunidad tiene derechos, bien sean de acceso, de extracción o de uso, de gestión o de exclusión sobre un bien, estaremos hablando de bienes comunes.**

En todo caso, debemos señalar que, en la práctica, difícilmente podremos encontrar bienes comunes "puros", ya que, generalmente, se trata de mezclas de regímenes de propiedad diferentes, de gestiones que conjugan lo estatal con lo privado y lo comunal, y de recursos que son utilizados por varias comunidades con derechos diferenciados, de modo que pueden ser abiertos y restringidos a la vez.

Hemos dicho que lo comunal ha sido, hasta ahora, un modelo al que no se le ha prestado mucha atención, ha sido también muy denostado desde planteamientos clásicos de la economía; sin embargo tenemos que señalar que, afortunadamente, esto parece estar cambiando. Elinor Ostrom ha sido una de las principales exponentes de los estudios sobre los bienes comunes y las organizaciones colectivas, y que le fuera concedido el premio Nobel de economía en el 2009 supuso un importantísimo espaldarazo para este movimiento. Para guiarnos en este complejo mundo de lo comunal, estructurar este estudio y acotar las definiciones de algunos conceptos, nos hemos servido de la obra de esta autora(3).

En la actualidad, los bienes comunes están siendo objeto no solo de multitud de estudios y debates, sino que se van convirtiendo en una alternativa muy prometedora al actual modelo económico y ha comenzado a movilizar a muchas personas en la reivindicación de lo que consideran "sus" bienes comunes.

Pero los bienes comunes no son algo nuevo, más bien todo lo contrario. Y a pesar de que muchos han desaparecido, todavía podemos encontrar comunidades que los comparten y gestionan, sobre todo en el medio rural, donde nunca desaparecieron del todo. Son esas experiencias, precisamente, las que hemos querido recoger en este estudio. No se trata siempre de organizaciones ancestrales o centenarias, sino que muchos son de nueva creación. Entendemos que el medio rural es más proclive a elegir este modelo porque les resulta cercano y conocido, puesto que ha formado parte de su manera de vivir, trabajar y relacionarse.

---

(3) Ostrom, Elinor, 2000. El Gobierno de los Bienes Comunes. La Evolución de las Instituciones Colectivas. México: FCE, UNAM, IIS.
Ostrom, Elinor, 2000. "Private and Common Property Rights". In Property Law and Economics, Encyclopedia of Law and Economics, vol. II. Civil Law and Economics, ed. Boudewijn Bouckaert and Gerrit De Geest, 332-79. Cheltenham, England: Edward Elgar.

Bien común

Todas las experiencias que aquí recogemos tienen dos características: en primer lugar, en todas ellas una comunidad o un colectivo comparte algo de una manera ordenada, es decir, cuentan con bienes comunes de algún tipo; y, en segundo, todas ellas contribuyen, de una manera u otra, al bien común.

Puede resultar confuso hablar a la vez de **bienes comunes** y de **bien común**. De manera sencilla, diremos que aquí con **"bienes comunes" nos referimos a los bienes que son compartidos por una comunidad (a través de una serie de derechos)** y con **"bien común" a aquello de lo que se beneficia el conjunto de la sociedad.**

Si hacemos aquí mención al bien común es porque consideramos que todas las experiencias que aquí recogemos (y todas aquellas que sean parecidas) revierten, de un modo u otro, en el bien común y lo hacen de una manera muy tangible. El trabajo de quienes se dedican a la agricultura o a la ganadería (particularmente las extensivas, como son la práctica totalidad de las experiencias que presentamos) es algo más que una pura actividad económica para sus habitantes, y el campo algo más que un lugar donde se producen alimentos. A menudo olvidamos que el campo también cumple otras funciones de las que se beneficia toda la sociedad: conserva el paisaje, el medio-ambiente y la biodiversidad; es depositario de un importante patrimonio cultural; es un referente identitario; y, además, mantiene áreas de recreación para el disfrute de quienes viven inmersos en las urbes. Todo esto es un bien común para el disfrute de todas las personas.

Este bien común, tal y como lo conocemos, llega hasta nosotros gracias al trabajo de muchas personas, familias y comunidades. Es un paisaje y un legado que se ha ido tejiendo a lo largo del tiempo gracias, en gran parte, al trabajo en común, a la organización colectiva y a unos recursos comunes que son explotados con la delicadeza que exige su conservación. Nuestros bosques y praderas son prueba de que una organización basada en estos principios, característicos del mundo rural vasco, funciona. Sin duda, su deterioro es, o será, prueba también de que van perdiendo su vigencia.

Este tipo de organizaciones también aportan al "bien común" en el sentido de que se trata de iniciativas que generan cohesión social, actividad económica y proyección profesional a personas y regiones.

El estudio

En este estudio nos hemos propuesto recoger experiencias de organización colectiva y bienes comunes en el agro vasco que pudieran proporcionarnos una imagen de lo que está ocurriendo a este respecto. Hemos querido identificar experiencias en las que un bien o un recurso se comparte, una comunidad está organizada en torno a ese recurso, y unas normas regulan, por un lado, el uso y explotación de este recurso y, por otro, la manera en que la comunidad se organiza y se gobierna. Con este horizonte, nos hemos dedicado a explorar el vasto mundo de lo rural y hemos ido recogiendo algunas experiencias.

¿Qué buscábamos? Experiencias en las que la unión de las personas permite alcanzar lo que no se consigue individualmente; comunidades que comparten algún bien (tangible o intangible); formas de organización que garantizan la participación de las personas en la toma de decisiones; recursos que son gestionados colectivamente de manera que se asegura su disfrute y conservación. Las experiencias que aquí se exponen cumplen estos criterios en diferentes medidas.

En todo caso, hemos procurado recoger las experiencias que cumplen un requisito fundamental y que nos parece primordial: **la implicación y la capacidad de decidir e intervenir de quienes componen la comunidad.**

Asumiendo que seguimos en una fase de exploración, no nos cabe duda de que tanto nuestros criterios como la manera en que los hemos aplicado son totalmente discutibles, pero esto lo vemos como un avance en sí mismo, ya que desde la discusión y el debate podremos ir abriéndonos paso en la jungla de lo común.

Metodología

En lo que se refiere a la metodología, cabe decir que hemos utilizado un método cualitativo, la información sobre cada experiencia ha sido recogida a través de entrevistas que hemos realizado a personas que forman parte de los colectivos seleccionados. En algunos casos, hemos completado la información recurriendo a otras fuentes documentales (Internet, prensa, etc.).

Hemos realizado este estudio entre los meses de enero a junio del 2012 y ha contado con tres fases:

Fase 1: selección de las experiencias. Durante los dos primeros meses recogimos información sobre diferentes organizaciones de las tres provincias de Euskadi (cooperativas, asociaciones, empresas, agrupaciones, etc.) y elaboramos un primer listado de más de 120 organizaciones que podían responder a nuestros criterios de búsqueda. Establecimos los criterios basándonos en diversas lecturas en torno a los bienes comunes. Realizamos tres cribas consecutivas basándonos en estos criterios así como en la disponibilidad de las personas que estaban al frente de estas iniciativas para ser entrevistadas. Es así como finalmente nos quedamos con las 13 experiencias que aquí presentamos.

Fase 2: trabajo de campo. En febrero diseñamos el guión de la entrevista, para lo cual nos hemos inspirado en el capítulo 6 del libro de Elinor Ostrom El Gobierno de los Bienes Comunes. La Evolución de las Instituciones Colectivas, "Un marco para el análisis de la auto-organización y autogestión de Recursos de Uso Común", si bien nuestras expectativas son mucho más modestas que las de esta premio Nobel. A finales de febrero comenzamos a realizar las entrevistas y terminamos el grueso del trabajo de campo a finales de marzo. Realizamos un total de de 18 entrevistas.

Fase 3: redacción del documento. Dedicamos los meses de abril y mayo a la redacción de una ficha para cada una de las experiencias. Todas ellas han sido contrastadas con las personas que entrevistamos, siempre en el intento de ser fieles a sus palabras y de reflejar lo mejor posible las características de su experiencia. A finales de mayo comenzamos la redacción de este texto introductorio, que ha sido finalizado a finales de junio.

El grueso de este trabajo son las fichas en las que se trata de describir cada una de estas experiencias. Cada ficha está dividida en varias partes: descripción, antecedentes, recurso, comunidad, reglas, ventajas y contacto. No hace falta decir mucho sobre lo que encontraremos en la descripción, los antecedentes, las ventajas y el contacto para saber de qué hablamos. Pero sí nos parece importante explicar a qué nos referimos con **recurso, comunidad y reglas.**

- Bajo el título **"Recurso"** describimos todo aquello sobre lo que una comunidad tiene derechos de uso o explotación. Pero aquí es necesario realizar algunas aclaraciones. Hemos mencionado que hablar de "propiedad" no siempre resulta adecuado. En algunos casos la comunidad o el colectivo detenta un título de propiedad (el conjunto de socios y socias, la asociación o la cooperativa, es el titular de un almacén, por ejemplo), de modo que queda muy claro quién queda excluido del disfrute de ese recurso. Pero en otros casos la titularidad puede ser pública, mixta o indefinida. A pesar de no ser su titular o propietaria (o de no serlo de manera exclusiva), una comunidad concreta (los individuos que la componen) puede tener ciertos derechos de uso, explotación o gestión sobre un recurso (un bosque o un pastizal comunales, por ejemplo). Es por ello que es importante retener la idea de que en las experiencias que aquí analizamos nos encontraremos con recursos sujetos a diferentes regímenes de propiedad que estarán a su vez combinados con diferentes tipos de derechos. Lo que realmente nos interesa aquí son los derechos sobre ese recurso y no tanto el régimen de propiedad que lo rige.

  Los bienes o recursos de los que aquí hablamos son limitados o pueden congestionarse si se usan en exceso o desordenadamente (si alguien extrae algo -madera si es un bosque, pasto si es un pastizal- se reduce la cantidad que podrían obtener otras personas, o si muchas personas lo utilizan se podría congestionar -un servicio-). Si bien en todos los casos los derechos sobre ciertos bienes o recursos están bien definidos, hay que diferenciar aquí dos tipos. Cuando el colectivo detenta el título de propiedad o se trata de un servicio creado por y para sus miembros, es fácil delimitar el acceso de personas ajenas, de modo que se puede controlar más fácilmente la sobre-explotación y la congestión. Pero en otros casos delimitar el acceso a un recurso resulta difícil o costoso pero no imposible (por ejemplo, un monte comunal)(4). En estos casos, esa limitación se basa en una serie de derechos de los que disfrutan las comunidades y han conseguido, dotándose de una forma de gobierno y de unas reglas, delimitar quién, cómo y cuándo tiene acceso a ellos diferenciando diversos derechos (de uso, de extracción, de gestión, etc...).
  Dentro de este último tipo de recurso nos hemos tomado la libertad de incluir al mercado, ya que es difícil (pero no imposible) restringir su acceso y es un recurso limitado (ya que aunque cualquiera pueda ponerse a vender no todos obtienen una cuota de mercado, y se puede congestionar). Lo interesante de estos casos es que estas comunidades, gracias a la organización colectiva, acceden a una cuota de mercado, pero lo hacen de tal manera que los individuos que las componen no compiten entre sí, sino que consiguen posicionarse en él precisamente porque colaboran. Esto puede ser un modelo de negocio interesante.

- En el apartado **"Comunidad"** hemos descrito al grupo de personas que, organizadas en torno a un recurso (lo utilizan, lo explotan, lo gestionan), forman una comunidad: describimos sus características, el tipo de relación que mantienen entre quienes forman parte de ella, las condiciones necesarias para formar parte de ella, la cantidad y tipo de personas que la componen, etc.

- Por último, en **"Reglas"** hemos recogido varios aspectos. Por un lado, la manera que tiene una comunidad de organizar la explotación de un recurso, es decir, todas las normas de uso, de vigilancia y de sanción. Por otro, la manera en la que se gobiernan, los órganos de decisión, el nivel de participación de quienes componen la comunidad, la transparencia en la información, etc. Hemos descartado los casos en los que, a pesar de tener una organización de tipo colectivo (como una cooperativa o una asociación), hemos considerado que el nivel de participación de sus miembros en la gestión podía ser muy bajo, dando lugar a organizaciones que, en este aspecto, no se diferencian mucho de cualquier empresa privada en su funcionamiento.

(4) Esto sería lo que Ostrom denomina "Recurso de Uso Común", se puede agotar o congestionar y es difícil pero no imposible restringir el acceso.

Introducción a las experiencias

Las experiencias que aquí presentamos son una pequeña muestra de lo que ocurre en el agro vasco. Hemos intentado que estas fueran variadas y procedentes de diversos rincones de Euskadi. A modo introductorio de dichas experiencias, y antes de entrar a conocer cada una de ellas en detalle, describimos a continuación algunas de sus diferencias y características comunes.

Diferencias

Podríamos decir que entre las experiencias recogidas hay casi más diferencias que similitudes.

- Los bienes que comparten son, en algunos casos, recursos naturales (pastos, bosques, etc.), en otros los ha creado la propia comunidad colectivamente y son físicos (una calefacción, una sala de despiece, una tienda, un trujal, una bodega, un almacén, etc.) o intangibles (una página web, una estrategia de venta, un modelo de producción, una marca, etc.). En muchos casos se mezclan diferentes tipos de bienes que comparten (bienes físicos e intangibles). En bastantes ocasiones estos bienes compartidos o comunes son un medio para tener acceso a un recurso, preciado y escurridizo para el sector agrario: el mercado.

- Las comunidades protagonistas son también diferentes entre sí. En algunos casos son comunidades naturales (los habitantes de un pueblo o una comarca), pero en otras son intereses compartidos lo que les ha llevado a juntarse y organizarse (promocionar el producto local, mejorar las condiciones de cierto sector, generar nuevas y mejores alternativas económicas, reducir la dependencia de las grandes industrias, etc.).

- Algunas comunidades son compactas, homogéneas y mantienen estrechas relaciones entre sus miembros, pero otras son dispersas, heterogéneas y apenas se conocen entre sí. Unas son relativamente grandes (de casi 150 miembros) y otras más pequeñas (de 10). La implicación activa de sus miembros varía de una a otra.

- También encontramos grandes diferencias en la manera en que estas comunidades se organizan. Algunas son asociaciones, cooperativas o S.U.L. o varias cosas a la vez, y otras no están dotadas de ninguna forma jurídica; si bien en todas ellas sus miembros toman parte activamente, algunas son más asamblearias que otras; todas cuentan con una junta administrativa o una figura similar, pero su peso y funciones varían de un caso a otro; en algunos casos se trata de formas de organización ancestrales (cuentan con varios siglos de historia, como la Parzonería o los montes comunales) y en otros se han creado recientemente (la más joven tiene apenas un año).

- Su regulación y forma de gobierno es a veces autónoma, pero en muchos casos se trata de comunidades anidadas en organizaciones mayores o que anidan otras más pequeñas.

- Asimismo muestran diferentes formas de propiedad (privada, comunal y pública), así como diferentes tipos de derechos (de acceso, de uso, de explotación, de gestión), y que deben combinar no sin dificultades.

- En muchos casos tienen que adaptar su actividad a diferentes tipos de condicionamientos legales o administrativos (normas forales de montes, seguridad sanitaria, subvenciones, etc.) y cuentan con diferentes grados de libertad para ordenar su actividad.

Características comunes

Son muchas las diferencias que separan estos casos, pero hay algo que los identifica y por eso los hemos reunido aquí:

En todos ellos se comparte algo en colectividad.

Comparten no sin conflicto y precisamente por eso se dotan de unas normas que regulan quién, cómo y cuándo puede hacer uso de lo que comparten; cómo se organizan y deciden; cómo distribuyen lo que producen; y cómo se conjugan los diferentes intereses de sus componentes.

A pesar de que en cada caso llegan a formas de organización dispares (desde muy sencillas a muy complejas), dado que las circunstancias, el recurso y la comunidad son también diferentes, en todos ellos todos sus componentes tienen el derecho y la capacidad de intervenir, de proponer y de modificar cómo se gobiernan.

Cuentan con un acceso fácil a la información sobre el recurso que comparten, las reglas con las que se gobiernan y todo lo que ocurre en la comunidad.

En todas se busca un equilibrio, no siempre fácil, entre las capacidades del recurso y las necesidades de la comunidad.

Ostrom identifica una serie de principios aplicables a los casos de gestión exitosa de recursos de uso común y que podemos encontrar (en diferentes grados) en las experiencias que aquí recogemos. Estos principios son:

El grupo que compone la comunidad está bien delimitado. Está claro quién tiene derecho a formar parte de ella y a hacer uso de los recursos que comparten. Esto viene a menudo definido en las normas (bien sean escritas o consuetudinarias).

También están bien definidos los recursos que utilizan y los límites que deben respetar para no agotarlos o congestionarlos.

Las normas de uso de los recursos están diseñadas teniendo en cuenta su naturaleza y características.

Las personas que componen la comunidad pueden participar en la modificación de las normas de uso.

Cuentan con maneras de controlar (a veces formales, a veces informales) el uso inapropiado de los recursos y a menudo cuentan también con un régimen sancionador.

Parte II

Cuadro resumen de las experiencias

Las experiencias analizadas son la siguientes:

	Experiencias		Descripción
Producción y/o comercialización	Artzai Gazta		Productores/as de queso de leche de oveja lacha.
	Txerrizaleok		Criadores/as de cerdo de caserío.
	Bizkaia esnea		Productores/as y elaboradores/as de leche de vaca y otros productos lácteos.
	Trujal la Equidad		Productores/as de aceite de oliva para autoconsumo.
	Coop. San Sixto		Viticultores/as.
	Baserritik com		Productores/as de productos agrícolas asociados para la comercialización.
Comunales	Parzonería Entzia		Unidad administrativa que gestiona la Sierra de Entzia (comunal de varios pueblos alaveses).
	Comunidad de Bitigarra		Comunidad de cuatro pueblos de la Montaña Alavesa que comparten un monte comunal.
	Calefacción comunal de Okina		Calefacción comunal alimentada con madera de su monte comunal.
Experiencias integrales	Orduña	Bedarbide	Ganaderos/as asociados para la gestión de pastos comunales y desarrollo del sector en la zona.
		Ekoizpen	Servicio municipal para el desarrollo de la agricultura ecológica.
		Urduñako Zaporeak	Productores/as de productos agrícolas asociados para la comercialización.
	Aramaixo Basarri Barri Fundazioa		Fundación para la recuperación del caserío y la actividad agrícola, compuesta por varios grupos.

Parte II

Cuadro resumen de las experiencias

Experiencias		Recurso compartido	Objetivo
Artzai Gazta		Modelo de producción, asistencia técnico-científica y comercialización.	Competitividad y autonomía de la industria.
Txerrizaleok		Modelo de producción, asistencia en la crianza y comercialización.	Recuperar la cría de cerdo de caserío y fortalecimiento del sector.
Bizkaia esnea		Infraestructura de elaboración de leche y comercialización.	Competitividad y autonomía de la industria.
Trujal la Equidad		Trujal.	Autoconsumo y conservación del cultivo del olivo.
Coop. San Sixto		Bodega y comercialización.	Elaboración y comercialización del vino
Baserritik com		Tienda virtual y tienda física. Estrategias de venta.	Mejorar las condiciones para la venta de productos de caserío.
Parzonería Entzia		Parte de la Sierra de Entzia (arbolado y pastos, principalmente).	Explotación, gestión y conservación de la Sierra de Entzia.
Comunidad de Bitigarra		Pastos del monte Bitigarra.	Gestión de los pastos del monte Bitigarra.
Calefacción comunal de Okina		Calefacción y bosque comunal.	Autosuficiencia energética.
Orduña	**Bedarbide**	Pastos comunales, e investigación y experimentación.	Revitalizar el sector ganadero de la zona y fomentar el consumo local.
	Ekoizpen		Impulsar el desarrollo de la agricultura ecológica.
	Urduñako Zaporeak	Estrategia de venta.	Revitalizar el sector agrícola y fomentar el consumo local.
Aramaixo Basarri Barri Fundazioa		Centro de investigación e innovación, local y asistencia técnica.	Revitalizar Aramaio mediante consumo local, promoción e investigación.

Parte III

Las experiencias en detalle

Artzai Gazta

Txerrizaleok

Bizkaia Esnea

Trujal la Equidad

Coop. San Sixto

Baserritik.com

Parzonería Entzia

Comunidad de Bitigarra

Calefacción Comunal de Okina

Orduña
- Bedarbide
- Ekoizpen
- Urduñako Zaporeak

Aramaixo Baserri Barri Fundazioa

Artzai Gazta

Antecedentes

La cooperativa surgió hace unos treinta años. En un principio, su actividad principal era la producción de leche. Con el objetivo de dar respuesta a las necesidades de los consumibles de sus explotaciones y unificar necesidades, decidieron organizarse bajo forma de cooperativa y dar el salto a la producción de quesos, lo cual les exigía una organización más compleja. Con el paso del tiempo, y para dar una respuesta más eficaz a sus necesidades, decidieron formar la asociación en los años 90. En la actualidad, cooperativa y asociación trabajan en simbiosis pero dando respuesta a distintas necesidades.

Artzai Gazta se creó con el objetivo de paliar una situación en la que las personas dedicadas al pastoreo y la producción de leche de oveja se encontraban en ese momento: una situación de cautividad con respecto a la industria que compraba su leche bajo unas condiciones que no podían controlar y que les eran muy desfavorables. En el momento en que decidieron organizarse no existía ningún tipo de regulación que les protegiera de los abusos de la industria, ya que ni siquiera se firmaban contratos entre productores y compradores. Estaban a su merced en cuanto a precios, tiempos, plazos de pagos, etc.

Descripción

Artzai Gazta es una agrupación de pequeñas explotaciones dedicadas a la elaboración de queso de Álava, Bizkaia, Gipuzkoa y Navarra. Elaboran y comercializan su propio queso Idiazabal, hecho exclusivamente a base de leche cruda de ovejas latxa de sus propios rebaños.

Recurso

Los productores y productoras de queso de Artzai Gazta trabajan de manera independiente. Cada explotación se ocupa de producir su propio queso con los recursos que tiene (sus ovejas, su pasto, su quesería, mano de obra, etc.). No utilizan ningún recurso externo a las explotaciones (excepto un pequeño porcentaje de pasto que no llega al 10%). Todas las explotaciones son pequeñas y producen una media de 4.000 kilos de queso por año. Se han fijado un límite de producción que no debe rebasar los 13.500 kilos, ya que, según sus cálculos, esta es la cantidad que puede producir, como máximo, una pequeña explotación familiar sin tener que recurrir a recursos externos (material o mano de obra).

La comercialización y la asistencia científico-tecnológica son recursos comunes y de ambas se ocupan la cooperativa y la asociación.

Cuentan con una tienda, donde pueden adquirir todo lo necesario para sus explotaciones, y con una oficina, ambas ubicadas en Idiazabal. De la tienda se ocupa una persona contratada a tiempo parcial. En la oficia trabajan dos personas en la asistencia técnica y una contable. Se encargan de la asistencia técnica una ingeniera agrónoma y una química. Ambas abarcan una gran cantidad de tareas: coordinación, promoción, publicidad, relaciones institucionales, asistencia científico-tecnológica, control sanitario, organización de formación, etc.

Artzai Gazta

En lo que se refiere al mercado del queso Idiazabal se pueden diferenciar dos tipos de explotaciones. Por una parte están las pequeñas explotaciones, donde se aglutinan las que pertenecen a Artzai Gazta (116 pastores) y otras empresas familiares (que no cuentan con rebaños propios y que compran a pastores del entorno local); y por el otro está la industria, donde operan tres grandes empresas. En la actualidad, las pequeñas explotaciones producen aproximadamente un 60% del queso que se encuentra en el mercado. La situación hace unos cinco años era muy diferente, con un 75% de la producción en manos de la industria y una estrategia de venta muy elaborada. Este aumento de la cota de mercado de las pequeñas explotaciones se debe a dos razones: por un lado, a que han dejado de vender la leche a la industria y elaboran sus propios quesos; y por otro lado, a que con los mismos recursos están produciendo más leche debido a la mejora del manejo de las explotaciones.

A pesar de que han cambiado las tornas, las pequeñas empresas familiares se encuentran con grandes dificultades para acceder al mercado, ya que este ha quedado definido por el queso Idiazabal industrial: el queso ya está posicionado (su nombre, su aspecto, su sabor, su precio, etc.). Esto supone que tienen que vender su queso a un precio que no les resulta competitivo.

Ante esta situación, en Artzai Gazta han ido elaborando distintas estrategias de venta para poder vender su queso tanto a nivel nacional como internacional, y hacerlo a unos precios razonables para las explotaciones que componen la asociación. Para la venta en otros países han creado una estrategia doble: por un lado introducirse en mercados que valoran la historia y los alimentos de alta calidad Fermier; y por otro crear un consorcio, Basque Cheese Sales, junto con otras cinco queserías familiares, para acceder a mercados que requieren de mayor volumen. Además, han creado un catálogo de quesos donde se encuentra, por un lado, una marca común para todas las explotaciones del consorcio y, por otro, otros quesos especiales de la Asociación Artzai Gazta como son las etiquetas Plata y Latxa Gazta.

Comunidad

Artzai Gazta está compuesta por 116 socios y socias. Todos cumplen los siguientes requisitos: ser agricultor profesional a título principal; producir queso de leche cruda de oveja latxa; contar con un mínimo de 100 ovejas latxa; no producir más de 13.500 kilos de queso al año; no servirse de recursos externos; y respetar los protocolos sanitarios en los que está comprometida la asociación.

Entre los socios y las socias de Artzai Gazta se encuentran personas de muy diversos tipos. Hay tanto gente joven como mayor; personas que abandonaron su profesión para dedicarse a elaborar queso; otras que provienen de familias que se llevan dedicando a ello desde hace varias generaciones; y gente con muy diversos niveles formativos (algunas personas de titulación superior). Cerca de la mitad provienen de Gipuzkoa y el resto de Bizkaia, Álava y Navarra.

Son una comunidad muy activa e inquieta, siempre en busca de la mejora y con un claro deseo de controlar todo el proceso (producción, elaboración, comercialización), de manera que participan de una manera muy activa en la asociación.

Son, además, una comunidad compacta, están en continuo contacto y mantienen unas relaciones muy estrechas. Este tipo de relación se da incluso entre personas de diferentes provincias, ya que cuentan con sus propios puntos de encuentros como, por ejemplo, en las chabolas de las Sierras de Aralar y Urbia.

Reglas

Uno de los principios que rige Artzai Gazta es el de la bio-sostenibilidad. En este sentido, trabajan con su entorno local: los quesos que salen de sus explotaciones se elaboran únicamente con lo que en ellas se produce sin tener que recurrir a la compra externa de forraje, piensos, leche, etc. También tienen en cuenta que las explotaciones sean de un tamaño tal que pueda ser manejado por una familia sin necesidad de contratar a personas externas. Es por ello que sus producciones son pequeñas y no pueden sobrepasar el límite consensuado (13.500 kilos), de este modo evitan convertirse en una pequeña industria.

Desde su inicio, trabajaron para que sus quesos cumplieran con todos los requisitos de seguridad alimentaria, para lo que pusieron en marcha un equipo de asesoría científico-tecnológica que les ha ido guiando en este camino. Esto supone tener un protocolo de trabajo que debe ser escrupulosamente respetado y que marca la metodología de trabajo. Existen pocas asociaciones tan numerosas que cuenten con este nivel de compromiso al respecto, y así ha sido reconocido por instancias competentes europeas.

Artzai Gazta tiene dos figuras: la asociación y la cooperativa. La primera se ocupa de la promoción y la formación; la segunda de la compra y venta de los quesos, y de proveer los consumibles necesarios para la elaboración, conservación y venta del queso en las propias queserías. Los órganos de gobierno de Artzai Gazta son la junta directiva y la asamblea, y estas son las mismas tanto para la asociación como para la cooperativa.

Se celebra una asamblea anual ordinaria y en caso de que haya que tomar más decisiones a lo largo del año se convocan asambleas extraordinarias. Las decisiones importantes son tomadas en la asamblea. La no asistencia a la asamblea se penaliza económicamente.
La junta directiva, compuesta por un/a pastor/a representante de cada provincia y la presidenta, toma las decisiones necesarias para la implementación de lo aprobado en la asamblea. La asistencia técnica se ocupa de diseñar, programar y llevar a cabo las acciones basándose exclusivamente en las decisiones de la asamblea y de la junta.

Cuentan además con tres grupos de trabajo autónomos formados por socios y socias voluntarios: el de calificación, el de comercialización y el de formación. Las propuestas de estos grupos que afectan a toda la asociación se elevan a la junta o, si fuera necesario, a la asamblea.

Mensualmente se envían hojas informativas a todos los miembros de la asociación dando cuenta de toda la actividad y de las novedades, de modo que están puntualmente informados, algo que, además, los propios miembros reclaman activamente. Recientemente han puesto en marcha una Intranet para uso de todos ellos.

Los/as socios/as pagan una cuota anual con la cual quedan cubiertos los servicios básicos de asistencia técnica. Otros servicios extraordinarios se abonan aparte.

Las razones por las que un socio o una socia pueda ser sancionado con la expulsión son básicamente dos: dejar de cumplir algunos de los requisitos exigidos para ser socio/a; y no comunicar ni atajar problemas sanitarios que incumplan los compromisos adquiridos por Artzai Gazta en un tiempo preceptivo.

El control lo realizan las personas que se ocupan de la asistencia técnica, autorizadas legalmente por los socios y las socias, a través de información sobre las explotaciones que solicitan a la Denominación de Origen Idiazabal (donde están inscritas la mayoría de las explotaciones) y a las Diputaciones Forales.

Ventajas

Artzai Gazta ha hecho posible que un número importante de pequeñas explotaciones de queso Idiazabal pusieran término a una situación de dependencia con respecto a la industria quesera, de precariedad y de incertidumbre. Han logrado controlar la totalidad del proceso productivo y decidir sobre su modelo de producción, garantizando además la máxima calidad y la seguridad sanitaria.

Los resultados, a pesar de las dificultades de situarse en el mercado en unas condiciones dignas, son muy positivos.

Han demostrado que su modelo de producción, basado en la bio-sostenibilidad, es, además de respetuoso con el medio, rentable.

Contacto

Asociación Artzai Gazta
Kale Nagusia 37 bajo, Idiazabal (Gipuzkoa), CP 20213
Tlf. 943 187 129
artzaigazta@artzai-gazta.net
www.artzai-gazta.net

Txerrizaleok

Descripción

Txerrizaleok es una asociación de 31 ganaderos y ganaderas dedicados a la cría de cerdo en el monte procedentes de Gipuzkoa, Bizkaia, Álava y Navarra. La asociación es dueña, a título unipersonal, de una sociedad limitada, Basatxerri S.L.U., dedicada a la comercialización de su producto.

Antecedentes

Hace más de treinta años que, a causa de una enfermedad que afectó a los cerdos, se prohibió criarlos sueltos en el monte. La crianza de cerdo en los caseríos prácticamente desapareció, en particular la crianza en el monte. La carne de cerdo, desde entonces, se produce en granjas y de manera muy industrializada. Así se fue generando una gran diferencia en la calidad de la carne que se encontraba en el mercado, ya que en un extremo se encontraba la carne de cerdo ibérico y en el otro la industrial. La idea de crear una asociación proviene precisamente de la intuición de que en el mercado podría haber sitio para una carne de calidad y precios intermedios: la de cerdo de caserío criado en el monte.

Esta idea se comienza a gestar en el año 1999, cuando las Asociaciones de Agricultura y Mendikoi (en colaboración con la Diputación Foral de Gipuzkoa, la Fundación Kalitatea y Neiker) realizan un estudio para valorar la viabilidad de las explotaciones de cerdo al aire libre. En vista de los resultados, muy alentadores, decidieron impulsar la cría de cerdos en libertad y crear, con este fin, la asociación TXERRIZALEOK.

La asociación surge, en el año 2000, con el objetivo de agrupar a ganaderos y ganaderas dedicados a la cría de cerdo para dar respuesta a la demanda de carne de cerdo criado al aire libre. En el 2001 comienzan a comercializar la carne. Con el fin de facilitar la comercialización (tarea para la que la asociación tenía serias limitaciones), se crea una sociedad limitada en el 2004.

Recurso

Cada productor/a cuenta con sus propios terrenos (pinares, bosque o praderas) donde suelta a los cerdos. Se alimentan de lo que ellos mismos encuentran en estos terrenos (bellota, castaña, brotes, etc...), sin embargo esto no es suficiente para engordarlos y deben complementar su alimentación con cereales (pienso).

Cada socio/a tiene el número de cerdos que puede criar en su caserío, siendo necesaria, al menos, una hectárea para cada 25 cerdos. El número de cerdos que cría cada socio/a es muy variado, dependiendo de la cantidad de hectáreas con las que cuenta, así algunas explotaciones no sobrepasan los 50 al año, mientras que en otras llegan a criar hasta 420. Esta es una cantidad muy pequeña comparada con la de la producción industrial si tenemos en cuenta que algunos mataderos pueden llegar a sacrificar unos 5.000 cerdos al día.

La asociación cuenta con un almacén de 650 m^2, donde se encuentra la cámara frigorífica y la maquinaria para la elaboración de diversos productos, además de balanza, mesa elevadora, etiquetadoras, etc. La oficina se encuentra en la actualidad en Zaldibia y el pabellón en Zestoa, si bien la oficina se trasladará en breve también a Zestoa. Realizaron una importante inversión en el 2009 (de más de un millón de euros) para la adquisición de todo ello.

Venden su producto en las cuatro provincias, tanto en carnicerías particulares como en grandes superficies y algunos supermercados. A pesar de que Txerrizaleok es el mayor productor de carne de cerdo de Euskadi tan solo abarca una cuota de mercado del 0,4%. El resto de la carne procede de fuera: Cataluña, Aragón, Navarra y Galicia. La carne fresca se vende a precios altos debido a los costes de producción de un animal criado al aire libre y con una alimentación libre de transgénicos. El precio de la carne fresca es posible que sea la más cara del mercado, sin embargo en la elaborada sus precios pueden considerarse intermedios.

Su capacidad de producción está limitada por razones financieras, ya que al menos el 50% de la carne que venden no es fresca sino elaborada (jamón, chorizos, etc.) y esto requiere de músculo financiero para invertir en la infraestructura necesaria.

Reciben diversas subvenciones, no por la cría de cerdo en sí (que no está subvencionada) sino por la organización del sector que procura la asociación y por los servicios técnicos que presta. También reciben financiación para llevar a cabo diferentes proyectos concretos que han ido realizando a lo largo de los años, como pruebas con distintas genéticas, con distintos piensos, con el cerdo ecológico, diversos tipos de curación, desarrollo de softwares propios, etc.

En la actualidad se enfrentan a una situación muy delicada, puesto que el precio del pienso ha subido de manera desorbitada en los últimos años. Los piensos representan en la actualidad el 60% del total del coste de la producción y nuevas subidas serían mortales para el sector. Si a esto se le añade el hecho de que la capacidad de venta está muy limitada por las características actuales del mercado, el margen de maniobra con el que cuentan es bastante pequeño. En esta situación, la estrategia que han considerado más adecuada es la de la diferenciación: contar con un nombre y una marca propios que sea distintivo de calidad.

La cría de cerdo en caserío es una actividad complementaria a otras actividades económicas (ganaderas o agrícolas, incluso trabajos por cuenta ajena). En este sentido, estas explotaciones no presentan una gran dependencia de la actividad, y sus propietarios/as no dudarían en abandonarla si no les resulta todo lo rentable que ellos esperan que sea.

Comunidad

La asociación está formada por 31 productores y productoras. Entre ellos encontramos un poco de todo: personas dedicadas a la ganadería a título principal, otras con dedicación mixta, otras que trabajan por cuenta ajena, que compaginan esta actividad con un agroturismo, etc. Quienes se dedican a la ganadería suelen combinar la cría de cerdo con la de otros animales (ovejas, vacas, pollos...), si bien hay algunos que se dedican exclusivamente a la cría de cerdos. La asociación no cuenta con ningún requerimiento particular para entrar en ella en lo que a las características o dedicación se refiere, aparte de contar con suficiente terreno para la cría. Sí existen, sin embargo, unas barreras de otro tipo: el cupo de venta. Tan solo pueden entrar nuevos/as socios/as cuando la demanda es mayor a la que puede cubrir la producción de los y las socias.

Sus miembros provienen de diferentes rincones de las cuatro provincias: 19 de Gipuzkoa, 1 de Álava, 9 de Bizkaia y 2 de Navarra. Tan solo se conocen entre ellos quienes viven cerca. Por lo demás, esta actividad no les ha llevado a establecer una relación particularmente estrecha. El único lugar de encuentro es la asamblea general, a la que algunos miembros nunca han acudido.

Reglas

El funcionamiento de la agrupación es el siguiente. El ganadero o la ganadera proporciona el espacio para la crianza en su finca, compra el cerdo a la asociación y una vez engordado lo vuelve a vender a la asociación. Txerrizaleok prepara una programación en la que se determina cuándo se introducirán las crías de cerdo y cuántas en cada explotación. El número de cerdos dependerá del número de hectáreas disponibles para la crianza con la que cuenta cada explotación. Una vez las crías han sido adjudicadas, los ganaderos y ganaderas deben ocuparse de criarlos siempre siguiendo el reglamento de la asociación en lo que se refiere al manejo, el pienso, la vacunación y el control. La asociación proporciona continuo servicio técnico a los/as socios/as con la finalidad de que los cerdos sean criados según los criterios establecidos, que son, precisamente, los que garantizan la calidad de su carne.

La asociación se ocupa de la atención veterinaria para controlar tanto la salud de los animales como la medicación que se les dispensa, puesto que han optado por no realizar tratamientos preventivos (aparte de la desparasitación). La medicación se proporciona de manera gratuita para evitar que los productores recurran a otros medicamentos que podrían poner en riesgo la calidad del proceso de crianza.

El servicio técnico realiza controles del estado de los animales en general, así como de parásitos y peso. Esta supervisión se realiza acudiendo a todas y cada una de las explotaciones al menos tres veces en cada ciclo: al introducir la cría, a la mitad y al final de cada ciclo. Pero también se lleva a cabo en el matadero una vez los animales han sido sacrificados. Otros aspectos (muestras de contaminación por micro-organismos o salmonela) son controlados por el propio matadero.

El respeto a las normas de crianza es lo más habitual. Cuando esto no ocurre se penaliza. El animal que no ha sido criado según los requisitos de la asociación tiene muchas probabilidades de no ser tan lozano como

los demás. La asociación compra los cerdos criados por kilo, de modo que el ganadero o la ganadera encontrará en el precio que se le paga la primera penalización. Además, cuanto menos pesa el animal menos se paga por kilo, de modo que será penalizado por doble partida.

Una vez criado el animal, la asociación lo vuelve a comprar. La comercialización corre a cargo de Basatxerria. Todos los productos comercializados están identificados con el nombre del ganadero o ganadera, algo que, además de ser una estrategia de venta, es algo que les proporciona mucha satisfacción.

Como ya se ha mencionado, la asociación Txerrizaleok creó una sociedad limitada unipersonal para la comercialización de su producto, Basatxerri. Ambas entidades comparten presidencia, secretaría y tesorería. La asociación tiene como órganos de gobierno la asamblea y la junta directiva. La junta directiva está compuesta por siete ganaderos/as, que se reúnen una vez cada mes y medio o dos meses. Las decisiones importantes son tomadas por la asamblea, que se reúne una vez al año.

La gestión del conjunto la lleva un gerente, que no es socio y que tiene derechos limitados en sus actuaciones. Cuentan asimismo con 14 trabajadores asalariados.

No se paga ninguna cuota anual, sino una única cuota de entrada de 3.000€.

Los/as socios/as tienen acceso a la información sobre la actividad de la asociación y de la SLU a través de la asamblea anual y de un boletín que se distribuye una vez cada dos meses por correo electrónico. Pero el contacto más asiduo de los/as socios/as con la asociación es través de la llamada telefónica que reciben todas las semanas por parte del servicio técnico.

Ventajas

Es muy posible que estos ganaderos y ganaderas no lograran vender ni uno solo de sus cerdos si no contaran con la asociación. Esta les ha permitido tener capacidad negociadora y un importante nivel de penetración en el mercado, organizarse de manera eficiente y poder llegar a comercializar un producto de calidad. Gracias al impulso de Txerrizaleok se han podido crear nuevas explotaciones, aprovechar recursos infrautilizados e innovar el sector. Trabajando en asociación han podido realizar diversas experimentaciones para mejorar su producto y recibir subvenciones para ello. Nada de esto hubiera sido posible de otro modo.

Por último, es importante destacar que los ganaderos y ganaderas se sienten orgullosos de su labor y que la ven reconocida en las etiquetas de sus productos donde aparece el nombre de su criador/a

Contacto

Txerrizaleok Elkartea
Plaza Simón Labayen, s/n
CP 20490. Albiztur (Gipuzkoa)
Tlf.: 943 655 682
contacta@txerrizaleok.com
www.txerrizaleok.com

Bizkaia Esnea

Descripción

Bizkaia Esnea es una cooperativa compuesta por 56 productores y productoras de leche de vaca que se dedican a la producción, transformación y comercialización de su propia leche. Todos ellos forman parte asimismo de la cooperativa Ganaderos Unidos del Valle de Karrantza (GUVAC-LECHE). Comenzaron su andadura hace dos años vendiendo su leche fresca a través de máquinas expendedoras. En la actualidad también comercializan leche UHT, mantequilla y en breve lanzarán nuevos productos.

Bizkaia Esnea es uno de los mayores productores de leche de Karrantza y de Bizkaia, y el agente socio-económico más importante del Valle. Cuenta con una facturación mensual de unos 780.000 €.

Antecedentes

Bizkaia Esnea nació en el 2009 en el seno de GUVAC-LECHE (cooperativa dedicada a la recogida de leche de los caseríos del Valle de Karrantza) con el fin de hacer frente a una situación cada vez más insostenible para los productores y productoras de leche del valle, puesto que no tenían más remedio que vender su leche a grandes centrales lecheras a un precio con el que no alcanzaban a cubrir los gastos de producción. Ante tal situación, y después de ver cómo muchos caseríos abandonaban la actividad por no poder hacer frente a los gastos, decidieron organizarse para comercializar su propio producto y obtener un margen de beneficio que les permitiera subsistir.

Con anterioridad habían tratado de paliar esta situación diversificando el número de industrias a las que vendían su leche para tratar así de conseguir mejores precios. Sin embargo esta medida no resultó todo lo eficaz que esperaban.

Recurso

Bizkaia Esnea no se puede entender sin GUVAC-LECHE, ya que surge a iniciativa de sus socios y socias dedicados a la producción de leche y bajo su auspicio. De hecho, los recursos necesarios para poner en marcha Bizkaia Esnea (transporte de la leche en frío) fueron facilitados por GUVAC-LECHE.

Sin embargo, el proyecto requería de nuevos medios y de una importante inversión inicial en maquinaria de pasteurización y en comercialización. Para llevar a cabo esta nueva actividad de transformar y comercializar su propia leche fresca, Bizkaia Esnea ha invertido en la adquisición de la infraestructura necesaria para ello, como tanques de entrada de leche cruda, tanques estancos para la leche pasteurizada, envasadoras, equipamiento de refrigeración para la flota de vehículos de distribución y, finalmente, las propias máquinas expendedoras. Estas representan una inversión clave, puesto que fue la vía de lanzamiento e introducción en el mercado de su producto.

Bizkaia Esnea

La transformación en leche UHT requería también de la instalación de nuevos tanques para almacenamiento y envase. Sin embargo, por ahora no pueden afrontar el gasto que supone la pasteurización para UHT y la envasadora. De momento, y en espera de poder contar con la financiación necesaria para llevar adelante el proyecto de producción propia de UHT, llevan la leche a pasteurizar y envasar a una empresa ubicada en Soria. De ahí la leche ya envasada es transportada a su almacén y al punto de distribución. Una parte de esta leche es distribuida por Bizkaia Esnea en las zonas que les resultan más accesibles; del resto se ocupa una empresa externa que cuenta con 22 comerciales y que distribuyen la leche en el resto de la provincia. La leche UHT fue lanzada al mercado en marzo del 2011.

El proyecto de contar con un sistema propio de almacenamiento y de pasteurización está muy avanzado y esperan poder realizar el ciclo completo para producir leche UHT en un futuro próximo.

En enero del 2012 han lanzado un nuevo producto: la mantequilla. En la actualidad están trabajando en la ampliación de la diversificación (flanes, cuajadas, queso, etc.) y esto ha supuesto nuevas inversiones.

Producen un total de 44.000 litros de leche diaria. De toda la leche que recogen solo el 5% está destinada a leche fresca, aproximadamente el 37% a UHT y siguen teniendo que vender lo restante a la industria. Esperan poder transformar y comercializar toda su leche y poder así prescindir de las grandes centrales lecheras para dar salida a su producto.

En cuanto al rendimiento, se puede decir que los resultados indican que están yendo hacia la buena dirección. Debido a que las nuevas instalaciones han requerido de cuantiosas inversiones, todavía será necesario un poco más de tiempo antes de que las explotaciones obtengan el rendimiento esperado de esta transformación, aunque cabe señalar que ya empiezan a notar sus efectos positivos.

Comunidad

Bizkaia Esnea está compuesto por 56 socios y socias, miembros, a su vez, de GUVAC LECHE. La totalidad se dedica a la producción de leche de vaca y proceden de Karrantza y Lanestosa. La principal condición para ser miembro de Bizkaia Esnea es ser productor/a de leche, de modo que quien cese en su actividad también lo hace como socio/a. Hay un número importante de mujeres titulares de explotación, aproximadamente la mitad.

Los/as socios/as de Bizkaia Esnea son baserritarras de caseríos implantados en el valle desde hace mucho tiempo, de modo que se conocen de siempre.

Junto con ganaderos y ganaderas de Euskal Herria han ampliado el proyecto y en la actualidad producen, transforman y comercializan leche procedente exclusivamente de explotaciones de Euskal Herria bajo el nombre de Euskal Herria Esnea (euskalherriaesnea.com).

Reglas

Cada socio/a es propietario/a y gestiona su propia explotación. La totalidad de la leche que recoge la vende a la cooperativa. A diferencia del sistema de recogida de las centrales lecheras, que mezclan toda la leche de todas las explotaciones, Bizkaia Esnea realiza un muestreo diario de la leche de cada explotación para seleccionar la de mejor calidad y destinarla a la leche fresca.

En el caso de que algún productor o productora no estuviera cumpliendo con los parámetros sanitarios, esto se vería reflejado en los análisis de las muestras que se realizan diariamente y su leche no sería recogida hasta que los análisis cambiaran sus resultados. Esto se puede entender no solo como una medida sanitaria, sino también como una manera de sancionar las malas prácticas que afectan a la calidad general de la leche.

Bizkaia Esnea cuenta con un consejo de administración (compuesto por siete personas al frente de la presidencia, vicepresidencia, tesorería, secretaría, más tres vocales) y una asamblea como órganos de gobierno. Si bien sus estatutos obligan a convocar una asamblea general anual, en Bizkaia Esnea se celebran más. Cuando se trata de temas que requieren tomar decisiones importantes, y siempre que sea necesario, pueden convocarse hasta cuatro asambleas

mensuales. El número de socios/as que acude varía, dependiendo del tema que se vaya a tratar, pero en general hay una participación cuantiosa. Las decisiones se toman siempre en la asamblea.

La admisión de un nuevo miembro se realiza a través del consejo y debe ser aprobada por la asamblea.

El consejo de administración se ocupa esencialmente de las cuestiones del día a día: atender las necesidades de la cooperativa, organizar las recogidas de leche, la venta, etc. Cada miembro del consejo se ocupa de un tipo de labor diferente (realización del muestreo de la leche, venta a industria, facturación, etc.). Cuentan además con dos personas asalariadas que trabajan en la oficina bajo la supervisión del propio consejo.

Todos los miembros están al tanto de las actividades que se realizan en la cooperativa y tienen acceso totalmente libre a cualquier tipo de información. En las asambleas se les informa de la marcha de las actividades de la cooperativa y en ellas se toman todas las decisiones.

Además de estatutos, cuentan también con un reglamento interno. Ahí se regulan aspectos como el tratamiento y los procedimientos que se deben tener en cuenta para garantizar la calidad de la leche, o la regulación de ciertas actividades para evitar la competencia deshonesta, entre otros.

Ventajas

Bizkai Esnea ha supuesto para sus socios y socias la posibilidad de que su actividad como productores/as de leche sea, al menos, rentable. De este modo, han conseguido mejorar la situación del sector en la zona.

Gracias a esta nueva fórmula, en la que, además de producir, también transforman y comercializan, han conseguido objetivos tan concretos como mejores precios por litro de leche, pero también otros de mayor alcance como mantener viva la actividad lechera y revitalizar la actividad económica del valle de Karrantza. Bizkaia Esnea juega un importante papel como agente económico en la zona, de modo que su actividad condiciona en gran medida la situación de la comarca.

Bizkaia Esnea, con su actividad, genera trabajo en la comarca: además de las casi 50 familias de las explotaciones que viven de la producción de leche, también proporciona trabajo a transportistas, especialistas en control técnico, veterinarios/as y otros/as profesionales. Se han creado seis puestos de trabajo directos y más de treinta indirectos.

No quieren posicionarse en el mercado por el precio, ya que saben lo que eso significa, sino por otras características: ser artesanal, de calidad y local. Hasta el momento, han tenido muy buena acogida de sus productos.La diversificación productos dentro de Bizkaia Esnea y el lanzamiento de Euskal Herria Esnea junto a productores de otras provincias son muestra de la buena salud de este proyecto.

Pero sin duda, uno de los principales logros ha sido conseguir mayores cotas de autonomía con respecto de las centrales lecheras y la gran industria. La revitalización de la actividad económica local ha sido posible gracias a la organización colectiva para hacer frente a una situación de total dependencia y precariedad.

El mantenimiento de la actividad lechera en la comarca es asimismo fundamental para preservar el entorno del valle de Karrantza, considerado como el pulmón de Bizkaia.

Contacto

Bizkaia Esnea Kooperatiba Elkartea
Bº Boiano s/n, Karrantza (Bizkaia), CP 48191
Tlf: 946 107 051
info@bizkaiaesnea.com
www.bizkaiaesnea.com

Trujal Cooperativo La Equidad

Descripción

El Trujal La Equidad es una cooperativa de elaboración de aceite de oliva para auto-consumo que se encuentra en Moreda de Álava, en la Rioja Alavesa.

Antecedentes

La cooperativa se fundó hace 66 años (en 1946) en una época en la que Moreda de Álava vivía del aceite y la riqueza se medía por la cantidad de olivos que se tenían en propiedad. A pesar de que la práctica totalidad de sus habitantes eran productores de aceite, en el pueblo tan solo contaban con tres trujales donde llevar sus aceitunas a molturar, todos ellos privados. De modo que unos cuantos decidieron crear un trujal común gestionado mediante una cooperativa.

Cuando se fundó la cooperativa, Moreda de Álava vivía del aceite, siendo entonces el vino una producción de auto-consumo. A partir del auge del vino, las tornas fueron cambiando, hasta hacer del aceite un cultivo residual. A partir de los años 50 se empezaron a arrancar olivos y se pasó a plantar viña. Solo en Moreda se llegaron a arrancar más de 50.000 olivos, dejando menos de la quinta parte.

A pesar del declive del mercado del aceite, la cooperativa ha subsistido hasta la actualidad, pasando a convertirse en una cooperativa para el auto-consumo.

La Rioja Alavesa es el único lugar de Euskadi donde se produce aceite de oliva, y Moreda de Álava, municipio de gran tradición aceitera, es su mayor exponente.

Recurso

La cooperativa está organizada en torno al trujal, siendo esto lo único que comparten sus socios/as. Cada quien tiene sus propios olivos y se ocupa de su cultivo; todas las aceitunas, sin embargo, se molturan en conjunto, y, después, cada cual recibe la cantidad de aceite correspondiente a los kilos de aceituna que ha aportado.

El tipo de oliva de esta zona es la variedad arróniz, cultivada por todos los miembros de esta cooperativa. El aceite que producen no lleva mezcla de otras variedades, siendo esta la característica que hace de este aceite un producto muy especial. La aceituna arróniz se cultiva exclusivamente en la Rioja Alavesa y en la Rivera Navarra, la margen izquierda del Ebro.

La producción es muy reducida, puesto que el olivo es un cultivo residual y alternativo a la viña y al cereal. Es por ello que están apostando más por la calidad que por la cantidad.

Para mejorar la calidad del aceite renovaron el trujal hace doce años. Se dotaron de instalaciones modernas que les permiten producir un aceite de muy alta calidad y es así como se empiezan a plantear su comercialización. Para ello están recibiendo ayuda de las instituciones, como el Gobierno Vasco y la Diputación Foral de Álava, que ven potencial en un producto que ha dado pruebas de su alta calidad. De hecho, este año su aceite ha obtenido el distintivo de calidad de Euskolabel. Esperan que en un futuro no muy lejano el aceite pueda llegar a convertirse en un complemento al monocultivo del vino.

Es difícil calcular la cantidad de aceite que producen, puesto que la productividad del olivo varía mucho de un año a otro, si bien estiman que su producción es entre 100.000 y 150.000 kilos de aceituna por año, lo cual supone entre 20.000 y 25.000 litros de aceite. Casi toda la producción es para auto-consumo, dejando una pequeña parte para la comercialización (el 0,5% aproximadamente), algo que realizan a través de la marca "La Equidad".

Comunidad

La cooperativa está compuesta por 111 socios y socias, y todos se dedican a la elaboración de aceite de oliva autóctona de la variedad arróniz. Aproximadamente el 90% de las familias del pueblo cuentan con un miembro que pertenece a la cooperativa. También hay algunos/as socios/as procedentes de otros pueblos cercanos que también cultivan la aceituna arróniz. Para pertenecer a la cooperativa es necesario cumplir dos únicos requisitos: ser vecino/a de la Rioja Alavesa y tener olivos.

Todos los miembros de esta cooperativa comparten un mismo propósito: producir aceite para su propio consumo. Pero este objetivo esconde otro, igualmente importante: hacer que el olivo no desaparezca de la zona. El cariño que profesan por el olivo es sin duda uno de los motores de esta cooperativa. La implicación de este pequeño pueblo con el mantenimiento del cultivo del olivo se ha visto reflejada este año en la organización de la primera edición de la Fiesta del Aceite de Oliva de Álava (en la que el trujal ha tenido un gran protagonismo), celebrada el 24 de marzo de 2012, y que, esperan, seguirán organizando en los próximos años.

De un tiempo a esta parte la rentabilidad económica está empezando a ser también una cuestión de interés, ya que con la mejora de la calidad se van generando expectativas de que la venta del aceite pueda llegar incluso a generar algún beneficio en un futuro.

Moreda de Álava es un pueblo muy pequeño (unos 260 habitantes) y las relaciones son estrechas. En lo que se refiere a los socios y las socias de la cooperativa, no solo podemos decir que se conocen entre sí, sino que también conocen a sus respectivas familias en varias generaciones (hijos e hijas, nietos y nietas, yernos, nueras, etc.). Mantienen una relación buena en general y un contacto continuo propio de pueblos tan pequeños.

El trujal es un elemento que cohesiona a la gente del pueblo, una institución referencial y muy querida. Es algo que en el pueblo sienten como suyo.

Reglas

El funcionamiento de la cooperativa se basa en el principio de que cada productor/a lleva sus aceitunas al trujal y se lleva el aceite que corresponde a la cantidad que haya aportado de aceitunas. Es decir, todas las aceitunas de los/as socios/as se ponen en común, y cada socio/a se lleva en litros de aceite la proporción que corresponde a la cantidad de aceituna aportada. Una pequeña parte de este aceite se lo queda la cooperativa para su posterior comercialización. Cada socio/a puede hacer lo que quiera con su aceite: dedicarlo al auto-consumo o venderlo, incluso crear su propia marca (como ya han hecho algunos).

La cooperativa cuenta con una junta rectora que se compone de las personas que ocupan la presidencia, la vicepresidencia, la secretaría y la tesorería más tres vocales, además de dos "vigilantes". Los "vigilantes" tienen por función vigilar el buen funcionamiento de la junta y trasladar las opiniones de los socios y las socias a la misma; es una figura que viene marcada por los estatutos y es más formal que real, puesto que existe plena confianza en la junta. Esta se elige por votación entre todos los socios y las socias, y se renueva parcialmente cada dos años.

Se celebra una asamblea ordinaria anual obligatoria. El número de asambleas extraordinarias depende de los temas que haya que tratar, pero suelen ser una o dos. Cuando se renovó el trujal se hicieron más asambleas de lo habitual puesto que había muchos temas económicos que era importante tratar con todos los/as socios/as.

La cooperativa cuenta con unos estatutos donde se establecen los objetivos y el funcionamiento general de la cooperativa.

Aunque no tienen un reglamento interno escrito, sí cuentan con una serie de reglas establecidas que son del conocimiento de todos los miembros de la cooperativa y que aplica la junta rectora. Todos los/as socios/as deben adherirse a esas indicaciones, que son, básicamente, de carácter operativo. La junta, por ejemplo, indica la fecha en la que se empieza a recoger la aceituna (fecha en que la aceituna está en el momento adecuado para ser recogida), cuándo se comienza a molturar, cuándo se reparte el aceite, el orden en el que pueden venir los/as socios/as a molturar para evitar aglomeraciones, etc.

La instalación de un nuevo trujal y el nuevo modo de producción han exigido que las reglas se fueran adaptando a nuevas exigencias, ya que con el nuevo sistema la aceituna, una vez recogida, tiene que ser inmediatamente llevada a molturar para garantizar la calidad del aceite. Con el antiguo trujal, los productores podían almacenar la aceituna durante semanas, de modo que las indicaciones de la junta rectora en cuanto a las fechas de recogida y calidad de la aceituna no eran tan estrictas. Todo parece indicar que han realizado esta transición sin mayor problema.

Las posibilidades de que un/a socio/a abuse del uso del trujal son prácticamente inexistentes, puesto que cada uno/a trae sus aceitunas, son pesadas en el mismo trujal y se lleva el aceite que le corresponde.

Los socios y socias pueden estar al tanto de las actividades de la junta rectora a través de un estadillo anual que se entrega a cada socio/a por correo o directamente en la asamblea ordinaria. Ahí se presentan las cuentas anuales. Las noticias también corren rápido por medios más informales, sobre todo en un pueblo tan pequeño y donde todos se conocen.

Cuando más trabajo hay en el trujal es durante la campaña. Es el único momento en el que se cuenta con una persona empleada (un mes o mes y medio). Tanto entonces como durante el resto del año, el trabajo de los miembros de la junta rectora o de cualquier otro/a socio/a no es remunerado.

Los gastos se cubren entre todos los socios y socias: a través de una cuota anual van pagando las amortizaciones de la inversión que han hecho en el trujal; además, pagan un tanto por kilo de molturación, ingreso que sirve para pagar los gastos ordinarios anuales.

Ventajas

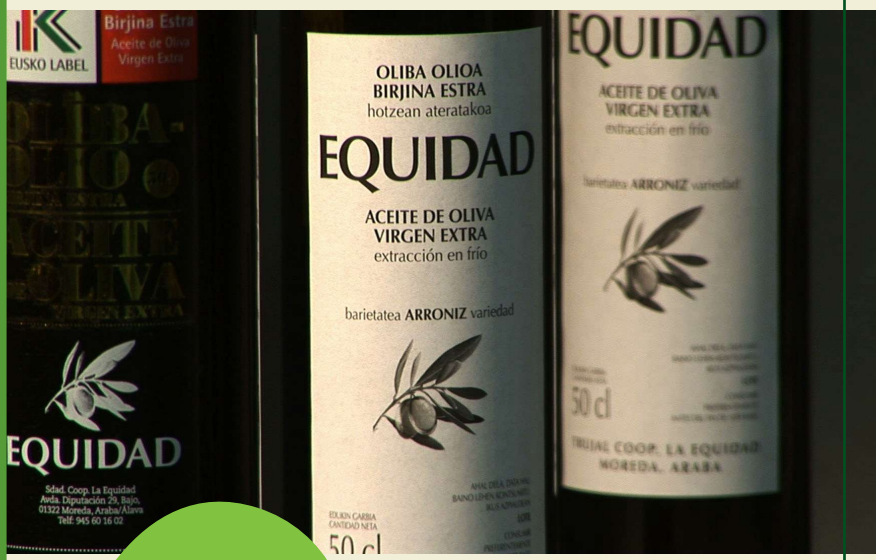
La propia existencia y forma de funcionamiento de esta cooperativa permite a sus miembros tener acceso a una infraestructura común: el trujal. Sin ella, la molturación y la producción de aceite serían un problema que cada productor/a debería resolver individualmente. Al realizar estas tareas en común, no solo ahorran dinero, sino que además ven resuelto cada año el problema de la producción de aceite gracias a una dinámica ya instaurada desde hace años.

Si bien su funcionamiento no es asambleario, el reducido tamaño de la cooperativa y del pueblo permite que las y los socios puedan ejercer control sobre lo que ocurre en el trujal. Los mecanismos de toma de decisiones garantizan que se contará con todos sus miembros para realizar cualquier cambio o afrontar cualquier situación. El tamaño reducido de la cooperativa y del pueblo les permite asimismo controlar la actividad de la junta rectora.

La forma en la que está organizada la producción hace innecesario cualquier mecanismo de control o vigilancia del uso que sus socios y socias realizan del trujal.

El hecho de que la cooperativa lleve más de 60 años funcionando y que sigan formando parte de ella la mayoría de las familias del pueblo dice mucho de su buen funcionamiento y aceptación. Si tenemos en cuenta que la mayor parte de las familias forman parte de la cooperativa, no podemos pasar por alto la aportación de esta a la economía del pueblo, algo que podrá incluso reflejarse en los ingresos si consiguen, como esperan, ir aumentando el nivel de comercialización de su aceite.

Por último, hay que señalar el carácter cohesionador del trujal en el pueblo. A su alrededor se realizan muchas actividades en las que todo el pueblo, de manera directa o indirecta, participa. No es casualidad que el único bar del pueblo se encuentre, precisamente, al lado del trujal.



Contacto

Trujal Cooperativo La Equidad
Avda. Diputación Foral de Álava, 9
CP 01322. Moreda (Álava)
Tlf.: 945 601 218
Fax: 945 601 499

Cooperativa de vino San Sixto

Descripción

San Sixto es una pequeña cooperativa de producción de vino de Denominación Origen Rioja ubicada en el pueblo de Yécora (Rioja Alavesa). Sus socios/as aportan la uva a la cooperativa y esta elabora el vino en su bodega para después comercializarlo. En la Rioja Alavesa existen varias pequeñas cooperativas que tienen un funcionamiento similar a la de San Sixto.

Antecedentes

La cooperativa se fundó en 1954 en respuesta a las nuevas condiciones de producción del vino, ya que la introducción de maquinaria (tractores, fundamentalmente) hizo inviable continuar con las pequeñas bodegas, que se encontraban en lugares bastante inaccesibles para este vehículo.

Desde un principio, el objetivo principal de la cooperativa fue la comercialización de su producción, sin embargo, una parte era destinada al autoconsumo. La aportación de uva de algunos/as socios/as era pequeña, por lo que preferían recibir su parte en vino. El aumento de la producción de todos los/as socios/as, el descenso del consumo y la regularización del pago del IVA (en todo el vino que sale de la bodega debe repercutir el IVA) han terminado con el autoconsumo, práctica que ha desaparecido hace unos doce años. En la actualidad comercializan todo el vino que producen, la cooperativa paga a los/as socios/as por la uva y estos deben pagar por el vino que consumen de la cooperativa.

Recurso

San Sixto cuenta con una bodega que se halla en el mismo pueblo. En ella se encuentra toda la infraestructura necesaria para la elaboración de vino del año: recepción de uva, báscula, tolva, lagar, depósitos de hormigón y de acero, maquinaria de procesado, cubas de maceración, prensa, filtros, etc. Cuentan asimismo con un laboratorio para analizar la calidad de la uva y de los vinos.

En 1999 terminaron las obras destinadas a ampliar las instalaciones de la bodega. Otra inversión importante ha sido la compra de una máquina de análisis de uva y de vino en el 2004. Después se han ido realizando diversas inversiones en mejoras, mantenimiento, renovación en maquinaria, etc.

Las tareas administrativas propias de la cooperativa las realiza una persona contratada a tiempo completo. Además cuentan con un bodeguero contratado también a jornada completa.

La producción de la cooperativa es de 1.700.000 kilos de uva tinta al año, toda ella destinada a producir vino del año. La práctica totalidad (más del 90%) de la producción es vendida a granel a una única gran bodega. El resto es comprado por los socios y las socias, por amistades y conocidos de estos o vendido directamente en la propia bodega.

Cada socio/a es propietario/a de los viñedos en los que trabaja. La media de hectáreas que posee cada cual es muy reducida, ya que pocas explotaciones tienen más de 5 o 6, algo normal en la Rioja Alavesa, donde los cultivos tienden a ser muy pequeños, a excepción de las grandes bodegas.

El acceso al mercado de su producto está condicionado por varios factores que son propios del complejo mercado del vino y que no abordaremos aquí. La cooperativa San Sixto opta por vender toda su producción a un solo cliente, algo que conlleva ventajas y desventajas. Sin duda, es más fácil y proporciona mayor capacidad negociadora vender de una sola vez la totalidad de la producción de manera regular. Sin embargo, no cabe duda de que contar con un único cliente puede conllevar grandes riesgos al poner todos los huevos en la misma cesta.

Comunidad

San Sixto está compuesta por algo más de 60 socios y socias, un número que apenas ha cambiado desde sus inicios. Sí ha crecido, sin embargo, el número de hectáreas de viñedos, ya que sus miembros han ido aumentado sus plantaciones. No se plantea, en la actualidad, la entrada de nuevos socios, ya que eso supondría aumentar la capacidad de elaboración, algo que requeriría de nuevas inversiones que en este momento no les interesa realizar.

Todos los miembros de la cooperativa de San Sixto deben cumplir y cumplen los siguientes requisitos: ser productor/a de uva y que sus viñas estén inscritas en el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Rioja. En la práctica esto es así, si bien cabe mencionar que todos ellos no solo son de la Rioja Alavesa, sino del mismo Yécora. Para ser miembro de esta cooperativa no es necesario tener una dedicación exclusiva al cultivo de la vid (puede dedicarse a otras actividades agrarias o a trabajos por cuenta ajena), aunque sí debe ser viticultor/a de carácter profesional.

La edad media de los/as socios/as es alta, unos 50 años. De hecho uno de los problemas que afrontan es el del relevo generacional. La actual situación de crisis está agravando esta circunstancia, puesto que las personas más jóvenes ya no ven en el vino una salida interesante.

Hay casi el mismo número de mujeres que de hombres entre los socios, si bien, al igual que ocurre en otros lugares, muchas mujeres son titulares únicamente de manera nominal.

Yécora es un pueblo muy pequeño, con una población que en el 2008 no alcanzaba los 300 habitantes. Esto supone que en la mayoría de las familias alguien es socio/a de San Sixto (la única cooperativa vinícola del pueblo), y que sus socios y socias se conocen todos entre sí y se ven muy a menudo. El bar es uno de los puntos de encuentro de los habitantes de Yécora y ahí se suelen encontrar también muchos de los/as socios/as. Mantienen relaciones que se pueden considerar bastante personales y cercanas.

Reglas

Los miembros socios venden su uva a la cooperativa, que les es pagada por remolque y por su calidad. Una vez entregada la uva, la cooperativa se ocupa de todo el proceso de elaboración y comercialización del vino.

Cada viticultor/a organiza su trabajo como quiere en sus viñas, si bien debe respetar algunos requisitos y, sobre todo, asegurar la calidad de la uva, que será controlada en el laboratorio de la bodega. Todos los remolques de uva son analizados y se paga según el peso y la calidad.

La fecha de inicio de la vendimia, es decir, la fecha en la que se abre la recepción de uva en las instalaciones, se negocia entre la cooperativa, la bodega compradora y el enólogo. A partir de ese día, y con una fecha tope, cada socio/a va llevando la uva a su conveniencia. Tendrá a su disposición el laboratorio para que pueda ir decidiendo en qué momento recoge las uvas de qué viñedos para garantizar su mayor calidad.

Las sanciones son particularmente severas en los casos en los que no se haya realizado un tratamiento adecuado de la uva. Por ejemplo, que la uva no sea llevada a la cooperativa en el momento de ser recogida o que se descubra alguna mala práctica puede llegar a ser motivo de expulsión.

El vino ya elaborado es vendido a otra bodega. Si hubiera beneficios en un ejercicio, una parte de estos pasarían a engrosar el capital que cada socio/a tiene en la cooperativa.

San Sixto tiene, como órganos de gobierno, una junta rectora y una asamblea. La junta rectora está compuesta por presidente, vicepresidente, tesorero y cuatro vocales. Se renueva parcialmente cada cuatro años.

Se celebra una asamblea anual obligatoria y es la junta la que toma las decisiones del día a día. Si bien no se celebran muchas asambleas, el tamaño del pueblo, el tipo de relación que mantienen entre los/as socios/as, la asiduidad con la que se ven y los encuentros informales, permiten que los miembros de la cooperativa realicen un seguimiento estrecho de todas las actividades de la junta, de modo que tanto su participación como el control sobre la actividad de la junta es considerable, aunque sea por vías informales.

Las decisiones importantes y las relacionadas con la forma de funcionamiento son siempre tomadas en la asamblea. La junta también celebra, en situaciones delicadas, reuniones a las que convoca a varios/as socios/as. Aunque no esté presente la totalidad de los miembros, esto les permite tener un espectro mayor de opiniones y generar mayor consenso.

No se pagan cuotas anuales, sino una única cuota al entrar y otra por la cantidad de viñas. Si alguien aumentara su número de viñas deberá pagar por ello.

Cuentan con unos estatutos así como con un reglamento interno que no está recogido en un documento, sino que es el compendio de decisiones que se han tomado por la asamblea y que aparecen en las actas.

Ventajas

Contar con la cooperativa supone para los viticultores y viticulturas una gran ventaja económica además de comodidad. Siempre resulta más fácil negociar la venta de una gran cantidad de vino a través de una sola persona que vender lotes pequeños por medio de los propios productores. Para sus socios/as es mucho más cómodo y eficaz.

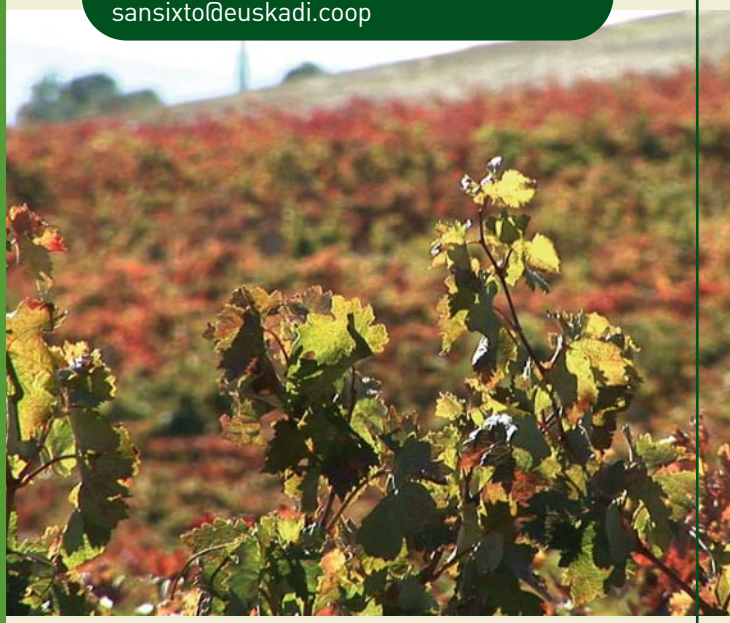
También revierte en mayor seguridad para los/as viticultores/as, ya que cuando llega la vendimia saben de antemano dónde van a vender sus uvas.

Otra ventaja considerable es que la bodega se ubica en su mismo pueblo, de manera que no tienen que desplazarse con el cargamento.
La existencia de la cooperativa aporta al pueblo de Yécora una importante actividad económica. Además es un elemento que dinamiza el pueblo y favorece la interrelación entre sus habitantes.

El cambio en el modelo de producción de las grandes bodegas, que están pasando gradualmente de comprar la uva a productores externos a producirla ellas mismas, aumenta la vulnerabilidad de las pequeñas cooperativas, ya que podría darse el caso de que las grandes bodegas prescindan de la producción que aquellas les ofrecen. La cooperativa como forma de organización colectiva demuestra en estas situaciones, más si cabe, su pertinencia, ya que sus socios cuentan con una mayor capacidad negociadora de la que tendrían si fueran independientes.

Contacto

Bodega Cooperativa San Sixto
C/ San Sixto, 12
Yécora (Álava), CP 01322
Tlf: 945 601 448
sansixto@euskadi.coop



Baserritik.com

Descripción

Baserritik.com es una asociación de productores y productoras de diversos sectores que venden sus productos a través de una página web nacida en la comarca de Urola Kosta. La web está en funcionamiento desde octubre del 2011. Cuentan con un servicio de reparto a domicilio y en abril de este año han abierto una tienda en Zarautz.

Si bien esta iniciativa surge y está en funcionamiento en Urola Kosta, su objetivo es que cada comarca cuente con un servicio similar, para posibilitar que en cada una de ellas se pueda consumir lo que ahí se produce.

Antecedentes

La idea de reunir a los y las baserritarras para vender en conjunto sus productos surge de una situación generalizada en el agro vasco: la dificultad para vender sus productos en un mercado competitivo en el que el producto exterior, la industria agroalimentaria y las grandes superficies prevalecen.

Las pequeñas explotaciones de los caseríos locales no cuentan con muchos espacios a los que poder ir a vender. No hay muchos mercados para el producto local y los que existen no cuentan con la frecuencia que sería necesaria para poder dar salida a toda la producción. Además, la propia producción conlleva mucho tiempo de dedicación por lo que es difícil conjugarla con la comercialización.

Algunos/as baserritarras habían optado por explorar individualmente la venta on-line, pero con poco éxito, puesto que una página web requiere de mantenimiento, dedicación, difusión y unos gastos que no son siempre asumibles. Además, comprobaron que el gasto en transporte para repartir los pedidos aumentaba considerablemente el precio de los productos.

Pero esta misma idea, si era puesta en común, si agrupaba a un colectivo, presentaba una dimensión totalmente diferente. Así, decidieron crear una página web común en la que vender los productos de un grupo de productores y productoras, de manera que podrían optimizar muchos recursos, reducir gastos y conseguir un impacto en el mercado que no habrían podido conseguir si hubieran seguido trabajando cada cual por su cuenta.

El proyecto surgió de los/as propios/as baserritarras, impulsado por un pequeño grupo que ha dinamizado el proceso. Hay que señalar que, al mismo tiempo, desde la Asociación de Desarrollo Rural de Urola Kosta Urkome se estaba pensando en poner en marcha una iniciativa similar, por lo que decidieron apoyar el proyecto y dotarle de financiación.

Recurso

Siendo la finalidad de esta asociación la comercialización, el recurso común principal con el que cuentan es la propia página web o la tienda virtual. En ella los productores y las productoras ofrecen sus productos, generando así una oferta amplia y variada gracias a la aportación de cada uno.

La tienda virtual está alojada en www.urolakostaonline.com y también se accede a través de la página web de la asociación (www.baserritik.com).

No comparten ningún recurso de producción, ya que de esta se ocupa cada cual en su propia explotación.

Cuentan con un local que les ha cedido el Ayuntamiento de Azpeitia, donde preparan los pedidos. En abril de este año han abierto una tienda en Zarautz donde venden sus productos directamente.

La asociación representa una puerta al mercado para que puedan acceder sus socios y socias en igualdad de condiciones y hacerlo de manera que los demás no sean competencia sino apoyo. Así que cuanto mayor y más variada sea la oferta mayores serán también las posibilidades de conseguir y fidelizar más clientes.

Comunidad

La Asociación Baserritik.com la componen 45 socios/as, algunos de los cuales son asimismo asociaciones o sociedades. La práctica totalidad provienen de Urola Kosta, aunque también cuentan con socios y socias de otras comarcas. Cuando no cuentan con un tipo de producto para ofrecer en la tienda virtual invitan a productores/as de otras comarcas, de manera que su oferta pueda ser variada y completa para que la clientela pueda encontrar en ella todo lo necesario para la alimentación.

Todos los sectores están representados, de modo que entre sus productos encontramos de todo: fruta, verduras, huevos, lácteos, quesos, carne, charcutería, pan, pasteles, bebidas, conservas, frutos secos, condimentos, etc.

Los requisitos para formar parte de la asociación son: vivir del primer sector, aunque en caso de que no haya suficientes productores/as de un determinado producto se admitirán productores/as de dedicación mixta; ser productor/a, en principio, de la comarca de Urola Kosta, si bien productores y productoras de otras comarcas también pueden participar cuando su producto no se encuentra en la comarca o hay demanda suficiente; contar con un registro sanitario o, en el caso de la fruta y la verdura, estar dentro del programa de la Diputación Foral de Gipuzkoa de desechos químicos; y, en caso de que se trate de productos elaborados, ser productor/a de, al menos, uno de ellos.

Se trata de una comunidad dispersa que se ha creado con la propia asociación. Se puede decir que, en general, no se conocían entre sí de antemano, aunque dentro de cada sector que compone la asociación (los de la carne, verduras, lácteos y fruta) sí existía una relación anterior a la creación de la entidad.

De momento el proyecto está limitado a Urola Kosta, pero su objetivo es que esta sea una alternativa posible también en otras comarcas.

Reglas

El funcionamiento de la asociación es sencillo. Cada productor/a proporciona un listado de los productos que desea vender en la web, garantizando su disponibilidad, calidad y buenas condiciones. Cada productor/a debe ocuparse de tener en stock los productos que se anuncian en la web y de llevarlos al almacén o al punto de recogida para preparar las cestas en la fecha y hora convenidas. A través de la página web se recogen los pedidos y se preparan las cestas en el almacén entre todos los socios y socias. Una vez listas, se hace el reparto, que se realiza dos veces por semana a través de una agencia de transporte. Por último, cada productor/a recibe el dinero de la venta de sus productos, dejando una pequeña parte para la asociación con el fin de cubrir los gastos generados.

Si bien los precios los establece cada productor/a, cuentan con que en el futuro se negociará una política de precios en cada sector para evitar problemas.

Si algún producto estuviera en malas condiciones o si no se cumpliera alguna de las normas establecidas, el productor o la productora correría con los gastos ocasionados y pagará una multa de 10 €. Si las infracciones se repitieran, la sanción iría aumentando gradualmente desde vetar la venta en la web de sus productos durante un mes o más tiempo hasta la eventual expulsión de la asociación.

La web la administran dos informáticos que, hasta la fecha, han trabajado de manera voluntaria pero que estarán remunerados en un futuro próximo.

La asociación cuenta con una junta compuesta por presidente, secretario, tesorero y dos vocales. En ella están representados los diferentes sub-sectores que componen la misma: fruta, verduras, carne, productos lácteos. De este modo, pueden tomar decisiones que se adapten a las necesidades de cada uno de ellos. La junta se reúne con bastante asiduidad: como mínimo una vez cada 15 días, aunque a menudo lo hacen más de una vez por semana.

La junta tiene poder decisorio, si bien es en la asamblea donde se toman las decisiones importantes y se pueden revocar las tomadas por la junta. Al tratarse de una asociación de reciente creación, aún no han establecido una dinámica. En principio, se celebrará una asamblea anual. Al agrupar a personas de diferentes sectores es difícil celebrar asambleas más asiduamente puesto que tienen ritmos de trabajo muy diferentes que son difíciles de compatibilizar.

Se paga una cuota única de entrada de 500 €.

Se considera que las asociaciones o cooperativas que forman parte de la asociación son iguales que los socios y las socias particulares y deben cumplir las normas de la misma manera. En todos los casos, cada socio/a (sea este una agrupación o un particular) tiene derecho a un voto en las asambleas.

Se informa a los/as socios/as de las actividades y novedades de la asociación a través de correos electrónicos que reciben con regularidad.

Ventajas

La asociación permite a sus socios y socias acceder al mercado en unas condiciones a las que les hubiera sido imposible acceder si hubieran ido cada cual por su lado. Con la aportación de todos consiguen generar una amplia y variada oferta, toda ella ubicada en un único punto (la página web o la tienda), de modo que resulta cómodo y práctico para la clientela. Esto supone, entre otras cosas, una manera de optimizar recursos y esfuerzos tanto para la comercialización como para la promoción de los productos de la comarca.

Productoras y productores no se encuentran solos ante la compleja tarea de comercializar sus productos en un mercado difícil y altamente competitivo. Además no ven mermados los precios por la intervención de intermediarios.

Proyectos de este tipo ayudan a mantener los caseríos en actividad, con lo que ello supone de conservación del paisaje y cuidado de los montes, algo de lo que disfrutamos todas las personas, seamos o no baserritarras.

Esta iniciativa ha recibido el certificado de buena práctica a nivel del Estado español de N-economia.

Contacto

Baserritik.com
Calle Landeta, s/n
Azpeitia (Gipuzkoa), CP 20730
Tlf. 606 454 610
baserritik@baserritik.com
www.baserritik.com

Parzonería Entzia

Descripción

"Parzonería" es un término local propio de los territorios guipuzcoano y alavés que hace referencia a condominios intermunicipales, agrupaciones de pueblos que participan en la propiedad y disfrute de tierras compartidas.

En Euskadi existen seis parzonerías: Parzonería General de Gipuzkoa y Álava; Parzonería menor, de Komuntxiki o de Gipuzkoa; Parzonería de Entzia de Arriba; Parzonería de Iturrieta; Parzonería General de Entzia; Parzonería de Apota-Ubarrundia.

Al igual que otras parzonerías, la de Entzia es una comunidad administrativa de origen inmemorial. Está compuesta por los municipios de Salvatierra/Agurain, Asparrena y San Millán, y los seis pueblos que componen, a su vez, la Parzonería de Entzia-Arriba: San Vicente de Arana, Kontrasta, Alda, Ullibarri-Arana (municipio del Valle de Arana), Onraita y Róitegui (municipio de Arraia-Maeztu).

Antecedentes

Como acabamos de mencionar, el origen de las Parzonerías se pierde en los tiempos. Lo que conocemos sobre ellas es que surgen cuando varios pueblos acceden a la propiedad de unos montes y acuerdan utilizarlos en común. Previo a estos acuerdos, entre estos pueblos ya existía una relación fruto de la proximidad geográfica o por pertenecer a la jurisdicción de una misma villa o hermandad.

Los acuerdos a los que llegan para el aprovechamiento común de estos montes van formando un modelo de gestión que es el resultado de relaciones pastoriles ancestrales y que llega, no sin haber sufrido cambios y adaptaciones, hasta nuestros días.

Recurso

La Parzonería de Entzia es titular del monte de utilidad pública 609 en la Sierra de Entzia, con una superficie de 3.284 hectáreas, de las cuales casi tres cuartas partes es arbolado (principalmente hayedo) y el resto pasto.

En su origen, todo el monte se utilizaba de manera comunal, de modo que cualquier vecino/a parzonero/a podía servirse de sus recursos (arbolado, pastos, agua, etc.). Sin embargo, como consecuencia de las tendencias desamortizadoras del siglo XIX, en 1860, se dividió el arbolado y se adjudicó a las distintas entidades que componían la Parzonería, quedando el reparto de la siguiente manera: 2/8 para Salvatierra, 3/8 para la Hermandad de San Millán y Asparrena, (que posteriormente, al constituirse como municipios, a su vez lo dividieron al 50%) y 3/8 para los seis pueblos. Por el contrario, el resto de aprovechamientos (pasto, aguas, caza, roturos, caminos, chabolas, ocio, etc...) continuaron mancomunados. Es decir, separaron la propiedad del vuelo (arbolado), que se adjudicó a cada una de las entidades, y la del suelo, que se mantuvo en comunidad.

Parzonería Entzia

Esto supone que cada entidad gestiona su arbolado de manera independiente, asumiendo los gastos y beneficiándose de los ingresos que se derivan de la explotación de su bosque. Hay que señalar que los seis pueblos que componen la Parzonería de Entzia-Arriba no han dividido el arbolado que les fue adjudicado sino que se mantiene de forma mancomunada entre ellos, de modo que realizan la explotación en común y los ingresos se gestionan en su Parzonería (Entzia-Arriba).

El arbolado ha sido una fuente importante de ingresos (cuenta con un hayedo muy valioso de unas 2.500 ha), aunque en la actualidad el precio de la madera ha bajado mucho y los beneficios han disminuido. Para estos pueblos, y fundamentalmente para los más pequeños (los que componen la Parzonería de Entzia Arriba), su arbolado ha sido particularmente importante desde el punto de vista económico, ya que, además de ser una fuente de recursos para los vecinos (leña, madera para construcción, para utensilios, etc., si bien en la actualidad únicamente se mantiene la explotación de la leña), la venta de madera es uno de los recursos más importantes para las haciendas locales.

El pasto, a diferencia del arbolado, es mancomunado y cualquier vecino/a parzonero/a tiene, en principio, derecho a su disfrute. La Parzonería cuenta con unas 620 ha de raso donde crece el pasto, a las que hay que sumar algunas zonas de arbolado donde también se puede pastar. Esta superficie provee de alimento a 37 explotaciones, con un total de 1.123 UGM, de las cuales el 26% es de ganado equino, el 28% ovino y el 46% vacuno. Esto supone más de 37 puestos de trabajo, puesto que varias explotaciones son sociedades o comunidades de bienes. El pasto es, sin duda, un recurso de gran valor para estos pueblos en los que la ganadería es una actividad económica muy importante.

Pero el monte no es únicamente un recurso económico. Sus más de 3.000 ha tienen un valor medioambiental incalculable, cuya conservación ha sido posible gracias a que los parzoneros han sabido explotar este monte con racionalidad, garantizando la conservación de ecosistemas que en la actualidad es merecedor de la calificación de Lugar de Interés Comunitario y por tanto sujeto a las correspondientes normas de protección medioambiental.

Comunidad

Forman parte de la Parzonería todas las personas que viven y están domiciliadas en cualquiera de los municipios o pueblos que la componen. Todas ellas tienen derecho, en principio, a la utilización de los recursos provenientes del monte.

Ahora bien, el derecho a los aprovechamientos está vinculado no al vecino o a la vecina como persona individual, sino a la unidad fogueral (grupo de personas que viven de manera continuada en una misma casa), que además habrá de reunir los requisitos exigidos en cada caso.

Así, para acceder a los pastos, además de tener la condición de vecino/a parzonero/a, se exigen otros requisitos, como dedicarse a la ganadería, trabajar tierras propias, estar inscrito en el padrón con una antigüedad mínima de un año, hallarse al corriente en el cumplimiento del pago de los cánones y veredas, estar inscrito en los Registros de Explotaciones Ganaderas de la Diputación, tener la explotación ubicada en la localidad de la que es vecino/a, cumplir las exigencias de la normativa foral referente al control sanitario, y haber obtenido la autorización de la asamblea para el aprovechamiento de los pastos.

Ha sido, quizás, la dependencia que han tenido los pueblos del monte lo que explica el afán de los vecinos y las vecinas en la defensa de un sistema de gestión propio como es la Parzonería, y el grado de implicación que todavía en la actualidad tienen en la ordenación de usos y aprovechamientos del mismo.

No cabe duda de que hay un apego particular por la Parzonería, de manera especial en los pueblos pequeños, cuyas vecinas y vecinos siguen haciendo gala de costumbres comuneras muy arraigadas.

Reglas

La Parzonería gestiona todo tipo de actuaciones y aprovechamientos del monte a través de las ordenanzas, siempre sujetas a la Norma Foral de Montes.

Al estar diferenciado el vuelo del suelo, es cada entidad, y no la Parzonería, la que gestiona su propio arbolado, si bien todas las actuaciones y aprovechamientos forestales están sujetos a la autorización previa de la Diputación Foral de Álava de acuerdo con lo que establece la Norma Foral de Montes.

Así, la Diputación, a propuesta de los titulares, aprueba el Plan de Aprovechamientos anuales ejerciendo además el control de los mismos. En lo que se refiere a la extracción de madera o leña, el señalamiento de los árboles a talar lo realizan los representantes de cada entidad en su propiedad, siguiendo las determinaciones técnicas y bajo la supervisión de los guardas de Diputación.

Los ingresos y los gastos derivados de las intervenciones en el arbolado los percibe y asume la correspondiente entidad propietaria.

Todo/a vecino/a parzonero/a tiene derecho a reclamar los lotes de leña o fogueras, que se extraen, al estar dividida su propiedad del arbolado del municipio al que esté adscrita la unidad fogueral a la que pertenece.

Todos los demás aprovechamientos del bosque son mancomunados. No cabe duda de que esta diferenciación en la gestión de los aprovechamientos, unos mancomunados otros privativos, es fuente de conflictos, particularmente cuando se trata de conjugar el aprovechamiento del bosque y del pasto, por lo que desde hace algunos años la Parzonería está buscando una fórmula de gestión conjunta del arbolado, que, sin menoscabo de los derechos de las entidades, facilite la gestión íntegra e integral de todos los recursos generados en el conjunto del espacio que conforma la Parzonería de Entzia
En principio, cualquier vecino/a parzonero/a adscrito a cualquiera de las entidades que conforman la Parzonería puede servirse del pasto de cualquier lugar del monte. Esto no quiere decir que haya total libertad de acción, ya que su uso está regido por las ordenanzas de la Parzonería (siempre sujetas a la norma foral), las cuales regulan dónde, cuándo y quién puede llevar a pastar a su ganado. En dichas ordenanzas se establecen las normas que rigen los aprovechamientos ganaderos, como las condiciones de acceso a los pastos, el calendario de pastoreo, la carga máxima ganadera, las cuotas y el régimen sancionador. Se considera aprovechamiento ganadero tanto la utilización directa de pastos como la utilización de equipamiento de uso común (abrevaderos, caminos, mangadas, etc.).

Cada año se realizan las solicitudes de entrada de ganado y la totalidad de la carga (1.000 UGM) se distribuye entre las unidades foguerales solicitantes. La suma total del ganado para el que se solicita el aprovechamiento no puede superar el total del ganado censado en la explotación. Del mismo modo, los ganaderos y ganaderas deben demostrar que cuentan con terreno y alojamiento propios suficientes y adecuados para alojar y alimentar durante los meses de invierno (periodo en el que no está permitido el pastoreo) a todas las reses para las que solicita la entrada en los pastos.

En lo que se refiere a otro tipo de exigencias que deben ser acatadas por los y las ganaderas, señalaremos, entre otras, la de respetar los cierres para la forestación y la regeneración del arbolado; que la tierra sea cultivada y el ganado atendido personalmente o con ayuda familiar, pero sin personal asalariado; que todos los animales estén censados, identificados, marcados y que cumplan todas las exigencias sanitarias; que colaboren en la limpieza de abrevaderos y mangadas; o que den cuenta a la Parzonería de roturas o desperfectos en los equipamientos.

Las sanciones de las ordenanzas se centran fundamentalmente en controlar que sea únicamente el ganado autorizado el que utilice los pastos. La sanción más dura es la prohibición de llevar el ganado al monte durante tres temporadas. Cabe señalar que se imponen muy pocas sanciones porque el nivel de cumplimiento de la ordenanza es alto. Las sanciones por incumplimientos menores se tramitan a través de la Diputación mediante el guarda forestal.

Los órganos de gobierno de la Parzonería son la presidencia, la junta de gobierno y la asamblea general. La presidencia corresponde a la alcaldesa de Salvatierra/Agurain. La junta de gobierno está compuesta por ocho representantes miembros de la asamblea general (en proporción a su cuota de participación): dos de Salvatierra/Agurain, uno de Asparrena, uno de San Millán y cuatro de los seis pueblos restantes. Manteniendo la misma proporción de representación, la asamblea está compuesta por dieciséis miembros de los ayuntamientos y los pueblos que forman parte de la Parzonería.

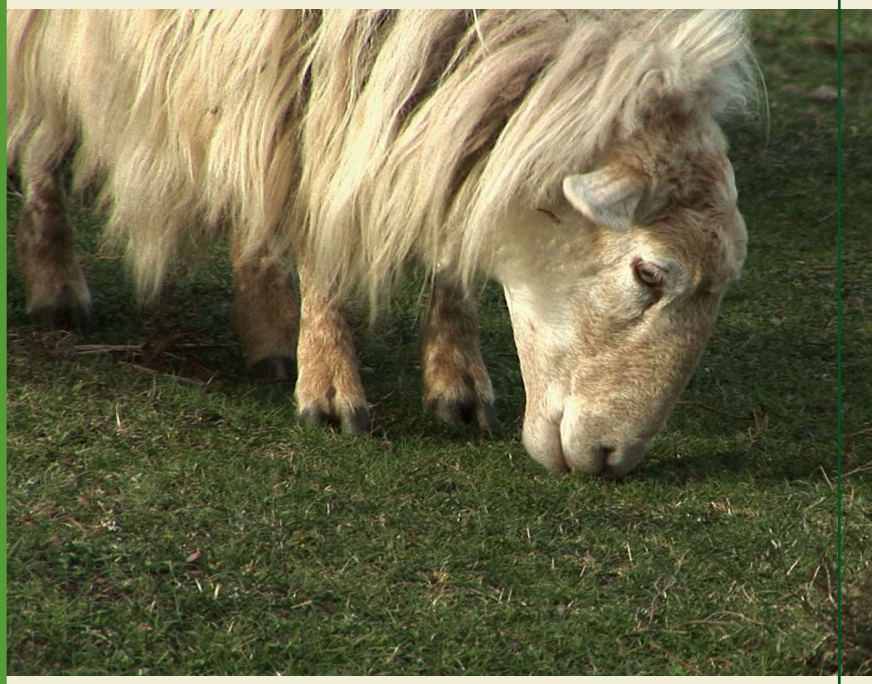
La Parzonería tiene su sede y secretaría en el ayuntamiento de Salvatierra/Agurain y cuenta con una gerente.

Aunque orgánicamente no forma parte de la Parzonería (algo que los ganaderos vienen reclamando desde hace tiempo), existe una Comisión de Ganaderos compuesta por seis miembros elegidos por ellos mismos (dos representantes de cada subsector, y de ellos uno por los pueblos que conforman la Parzonería de Entzia-Arriba y otro de los otros tres municipios). Esta comisión tiene carácter meramente consultivo para todos aquellos asuntos relacionados con los aprovechamientos ganaderos.

Ventajas

Esta institución de origen ancestral ha hecho posible durante siglos, y sigue haciéndolo hoy en día, el uso mancomunado del monte a la vez que su conservación. La explotación de sus múltiples recursos por usuarios/as de muy diversos intereses no es tarea fácil. Sin embargo, la Parzonería, no se sabe si a pesar o gracias a lo difícil que es encontrar este equilibrio, ha conseguido recorrer siglos cumpliendo la doble función de explotar los recursos que ofrece el monte para responder a diversas necesidades de sus parzoneros/as, y conservar los valores naturales y medioambientales del monte en un estado que puede ser calificado de excepcional.

Las diferentes parzonerías que existen en el País Vasco no comparten todas las características aquí expuestas y han tenido un desarrollo que las ha llegado a diferenciar entre sí en diferentes medidas. A pesar de ello, esta forma de organización secular tan particular y compleja no deja de ser una muestra de cómo se pueden conjugar a lo largo del tiempo, por un lado, explotación y conservación y, por otro, intereses y necesidades diferentes e incluso opuestos. Todo ello por el bien común.



Contacto

Parzonería de Entzia
C/ Zapatari, 15
Salvatierra/Agurain (Álava), CP 01200
Tlf.: 945 300 155 / Fax: 945 312 024
parzoneria@gmail.com

Comunidad de Bitigarra

Descripción

La Comunidad de Bitigarra es una agrupación de cuatro pueblos de la Montaña Alavesa, San Vicente de Arana (adscrito al Valle de Arana), Róitegui, Ibisate y Sabando (adscritos al Ayuntamiento de Arraia-Maeztu), que comparten un monte común.

Antecedentes

Los orígenes de la Comunidad de Bitigarra, al igual que en muchos de los casos de los montes comunales, se pierden en la historia. Es una de las tantas agrupaciones de pueblos que existen en Álava en las que comparten el aprovechamiento de montes comunales. Su bosque está dividido entre los cuatro pueblos titulares, siendo la explotación exclusiva de cada uno de ellos, mientras que los pastos son de uso común.

Recurso

El monte que comparten estos pueblos es aproximadamente de unas 300 hectáreas, 145 de las cuales son superficies de pastables. El aprovechamiento del bosque y de los pastizales está diferenciado. El arbolado pertenece a la Junta Administrativa de cada pueblo y el beneficio que se saca de él es para cada pueblo. Una mojonera distribuye el arbolado que corresponde a cada uno de ellos. El suelo, sin embargo, es considerado común y en él puede pastar el ganado de todas las explotaciones ubicadas en cualquiera de los cuatro pueblos que componen la comunidad.

Aparte de las suertes foguerales (lote de leña que se concede a las casas que lo solicitan), en la actualidad el bosque no está siendo explotado puesto que el arbolado es todavía joven. Si se explotara, los beneficios irían a parar al pueblo propietario de esos árboles. Sí se aprovechan, sin embargo, los pastos, donde pasta el ganado de las explotaciones de los cuatro pueblos de manera indiferenciada.

La Comunidad de Bitigarra cuenta con cinco ganaderos y una ganadera. Dependiendo del pueblo al que pertenezcan, además de poder pastar en Bitigarra, tienen derechos para pastar también en otros montes (las Parzonerías de Entzia, la de Iturrieta, la de Atxuri, la de Gipuzkoarro y la de Nazazarra, además de los montes de cada pueblo), de modo que no dependen exclusivamente de este pasto. Cada cual decide dónde va a llevar a pastar a su ganado y paga las cuotas anuales allá donde vaya.

Aunque la comunidad de Bitigarra pertenece jurisdiccionalmente al ayuntamiento de Arraia-Maeztu, la propiedad del monte es de los pueblos.

Comunidad

Las personas que se pueden beneficiar del monte comunal son, en principio, todos los vecinos y vecinas de los cuatro pueblos. Se benefician de él de tres maneras: a través de las suertes foguerales, a través de la explotación maderera (aunque actualmente no se da) y a través del uso de sus pastos.

La evolución del perfil socio-económico de sus habitantes hace que, en la actualidad, el colectivo de personas que se benefician y gestionan este recurso sea más reducido que en épocas anteriores. En lo que se refiere al bosque, no todos los hogares reclaman la suerte fogueral. En lo que se refiere al pasto, en la actualidad son pocos quienes lo aprovechan, puesto que muy pocas personas se dedican a la ganadería. En su totalidad se trata de ganaderos/as profesionales y de momento no se han visto en la tesitura de tener que decidir si quienes no se dedican a la ganadería de manera profesional también podrían utilizar los pastizales.

Como ya hemos mencionado, tan solo hay en Bitigarra cinco ganaderos y una ganadera. Se conocen de toda la vida y mantienen vínculos relativamente estrechos relacionados con su actividad profesional, difícilmente separable de lo personal.

Reglas

La Junta de la Comunidad de Bitigarra está compuesta por los miembros de las Juntas Administrativas de los pueblos a los que está adscrita (presidencia, secretaría y vocales). Los componentes de estas Juntas se eligen a través de listas abiertas por sufragio universal de los vecinos y vecinas empadronadas en cada pueblo. Los pueblos son los titulares de los montes, si bien el disfrute está dividido entre el vuelo (el bosque) y el suelo (los pastos), siendo el vuelo privativo de cada pueblo y el pasto común. Cada pueblo cuenta con sus propias escrituras.

La Junta de Bitigarra se reúne una vez al año para hacer las cuentas y en otras ocasiones siempre que sea necesario. En estos casos, simplemente se ponen en contacto los miembros de las Juntas y fijan una reunión para tratar el tema que les ocupa.

Hasta ahora, la Junta de la Comunidad no contaba con ninguna forma jurídica y ha estado funcionando por normas consuetudinarias y de buena fe, a través de acuerdos, pero recientemente han iniciado los trámites para contar con una figura legal y tener así unos estatutos y un NIF. Esto les va a permitir agilizar algunos trámites y no depender tanto de las Juntas Administrativas de los pueblos.

Los estatutos han sido elaborados por una asesoría jurídica y han sido aprobados en cada concejo. Sin embargo, no se basan en ellos de manera estricta para organizarse, sino que continúan utilizando el funcionamiento de siempre. Los estatutos les proporcionan simplemente un marco legal en el que actuar.

El monte de la Comunidad de Bitigarra no puede ser enajenado o utilizado con otros fines que no sean los propiamente comuneros.

La zona de bosque se aprovecha a través de las suertes foguerales, siendo esto algo que gestiona cada pueblo, pues a cada uno le corresponde una zona del arbolado. De momento no se están extrayendo árboles maderables, pero cuando se haga también será gestionado por cada pueblo y el beneficio conseguido irá al pueblo titular.

De los pastos, a diferencia del bosque, se ocupa la Junta de la Comunidad de Bitigarra. Son, sin embargo, los/as ganaderos/as quienes los gestionan. El hecho de que sea el grupo de ganaderos/as quien se ocupa de la gestión de los pastos y no la Junta en representación de todos los vecinos y vecinas se debe a que, en la actualidad, son muy pocos quienes se dedican a la actividad ganadera y tienen un interés directo en los pastos.

Los/as ganaderos/as funcionan como un grupo compacto y toman las decisiones en conjunto, si bien no están constituidos en asociación (como en otros lugares). Dependen formalmente de la Junta de la Comunidad de Bitigarra, por lo que siempre deben elevar a esta cualquier tipo de decisión que afecte a los montes. No realizan ninguna acción sin el consentimiento de los pueblos que la Junta representa.

Al ser exclusivamente los/as ganaderos/as quienes se benefician del pasto, asumen los gastos derivados de su uso y de las mejoras que se realicen (cierres, cercados, alambrados, abrevaderos, etc.). Para ello pagan unas cuotas anuales que se calculan sobre las unidades de ganado mayor que cada cual lleva a pastar (13 € por UGM). También cuentan con ingresos a través de subvenciones institucionales. Estas subvenciones, si bien están destinadas a los/as ganaderos/as, se solicitan y tramitan a través de la Junta.

Los/as ganaderos/as también se ocupan de gestionar los trabajos que son necesarios en los montes. Cuando se trata de trabajos menores los realizan ellos mismos en veredas (trabajo comunitario) y cuando se trata de trabajos mayores acuden a alguna empresa, que es remunerada a través de subvenciones públicas.

No hay cupos de ganado porque de momento no hay demasiada carga ganadera para el pasto que tienen. En caso de que hubiera exceso de ganado o escasez de pasto sería necesario instaurar unos cupos. Aunque no haya sobrecarga, cada ganadero/a debe realizar una declaración anual a la Junta de la Comunidad en la que se comunica el número de cabezas de ganado que va a llevar a pastar. Cuentan con un calendario donde se señalan las fechas de inicio y de fin del pastoreo que corresponden al descanso sanitario que se realiza entre el 25 de diciembre y el 1 de abril. Durante esta época el ganado no puede subir a pastar al monte.

Los animales pueden andar libremente siempre y cuando no molesten al resto de ganado. Cuando surge algún problema, procuran solucionarlo entre ellos, ya que no cuentan con ninguna instancia para resolver conflictos. Se realiza una vigilancia informal que se lleva a cabo de manera natural cuando se va al monte a ver cómo está el ganado. Todos conocen a los animales y saben de quién son, de modo que si hay ganado extraño o algún problema con algún animal se lo comunican de inmediato a su dueño/a. Esto no solo sirve para controlar malas prácticas, sino sobre todo para identificar incidencias (una yegua pariendo, una animal cojo, etc.) que se comunican en cuestión de horas.

Ventajas

La Comunidad de Bitigarra, al igual que las Parzonerías, se rigen por unas normas de origen ancestral que han permitido a lo largo de la historia, y siguen permitiendo en la actualidad, un aprovechamiento y una gestión racionales de los pastos.

Cabe destacar su carácter participativo, algo que es posible tanto por el reducidísimo tamaño del número de habitantes y de ganaderos/as como por el funcionamiento propio de los concejos, el cual garantiza la participación y su carácter democrático. El hecho de que existan dos niveles institucionales (las Juntas Administrativas y la Junta de la Comunidad) no supone ninguna pérdida en la calidad de la participación, puesto que una no está por encima de la otra, sino que se trata de instituciones complementarias e imbricadas la una en la otra.

A pesar de su carácter histórico, la Comunidad ha demostrado tener capacidad para adaptarse a los cambios socio-demográficos de los que ha sido objeto su población al pasar la gestión de los pastos a aquellas personas que los siguen utilizando, los ganaderos y ganaderas, sin detrimento del recurso. El resto de vecinos y vecinas no solo no se ven afectados negativamente porque algunas personas exploten un recurso que ya no utilizan, sino que esto les repercute de manera positiva ya que, a través de su actividad ganadera, están cuidando el entorno y el paisaje.

Si bien el bosque y los pastos son gestionados separadamente, la inevitable relación entre la Junta de la Comunidad de Bitigarra y las Juntas Administrativas de los pueblos (ya que los miembros de la primera pertenecen también a las segundas) permite que se realice una gestión conjunta del monte, algo fundamental para su conservación y para mantener un equilibrio óptimo entre bosque y pastizales.

Contacto

Comunidad de Bitigarra
Juntas Administrativas de San Vicente, Róitegui, Ibisate y Sabando.

Calefacción Comunitaria de Okina (Álava)

Descripción

Okina es uno de los pueblos del municipio de Bernedo, situado en la comarca de la Montaña Alavesa, y que cuenta con un bosque comunal de unas 1.000 hectáreas. A finales del 2010 pusieron en marcha una iniciativa pionera en Euskadi: dotarse de una calefacción comunitaria alimentada con la madera procedente de sus bosques comunales.

Antecedentes

Aprovechando que contaban con la adjudicación de la obra civil para instalar la red de gas en el pueblo, y una vez comenzado el acometido de las obras para este fin, decidieron que en vez de alimentar la calefacción con gas lo harían con la madera procedente de sus bosques comunales. La causa de esta decisión fueron las dramáticas subidas en el precio del gas de hace dos años, lo cual les llevó a buscar nuevas alternativas más económicas. No les fue muy difícil llegar a la conclusión de que podían contar para ello con los recursos de su propio pueblo: el bosque.

Esta nueva opción fue analizada y para ello se realizaron estudios pormenorizados sobre diversos aspectos: inversiones, gastos y beneficios a corto y largo plazo, tecnologías y materiales disponibles para elegir los más adecuados en su caso, masa forestal que necesitan para alimentar la calefacción, sostenibilidad del bosque, ejemplos en funcionamiento de otros lugares del mundo, etc. La definición de cada detalle del proyecto ha sido realizada con gran esmero. Nada ha sido dejado al azar.

Calefacción Comunitaria de Okina (Álava)

Recurso

El recurso que van a compartir es una calefacción comunitaria alimentada con la madera del bosque comunal del pueblo.

El proyecto, si bien no está aún finalizado, se encuentra en un estadio de su desarrollo muy avanzado. En la actualidad, cuentan con la instalación de la red de tuberías en todo el pueblo, con sus correspondientes accesos a las casas de quienes han querido formar parte de este proyecto y que representan casi la totalidad de la población de Okina (aproximadamente el 80%). Les queda por instalar la caseta de calor y el apéndice de almacenamiento de la astilla. Cuentan con tener la calefacción comunitaria en funcionamiento a modo de prueba a inicios del año que viene (2013) y de manera definitiva (100% del rendimiento) ese mismo invierno.

La inversión es algo más costosa que la que necesita la instalación de gas por varias razones: requiere de tuberías dobles, el material del que estas tuberías están hechas es muy costoso, y los contadores de kilocalorías que necesitan son más caros que los habituales. Según sus cálculos, estos gastos, sin embargo, quedan compensados con lo que ahorrarán a largo plazo en el consumo.

Han conseguido diversas subvenciones (de la Diputación Foral de Álava y del programa Erein del Gobierno Vasco) para financiar este proyecto, si bien no para su totalidad. El pueblo tendrá que hacer frente al 20% del total.

Una de las opciones con las que contaban para poner en marcha, mantener y gestionar este tipo de calefacción comunitaria era contratar una empresa que se ocupara de todo ello. Sin embargo desecharon esta posibilidad porque el presupuesto era demasiado elevado. Es por ello que han optado por una gestión autónoma.

Comunidad

El grupo de personas que se va a ver beneficiado por este proyecto es la práctica totalidad del pueblo. Participan todas aquellas personas que serán las utilizadoras de la calefacción comunitaria y que suman más del 80% de las casas de Okina.

Se trata de una comunidad pequeña (unas 20 casas) y muy compacta en el sentido de que mantienen entre sus miembros una estrecha y cordial relación. Son capaces de identificar objetivos comunes y el apego que sienten por su pueblo les da la fuerza necesaria para llevar adelante iniciativas que redundan en el beneficio común.

Otro aspecto importante, y que garantiza una óptima gestión del bosque, es el apego que sienten por él. Consideran que es muy importante cuidarlo y conservarlo en las mejores condiciones posibles.

Las características de esta comunidad, junto con su gobierno a través del concejo abierto, facilitan enormemente la gestión comunitaria, ya que cuentan con un mecanismo de participación muy arraigado y que ha demostrado su eficacia a lo largo del tiempo. El conjunto de sus habitantes se consideran "una piña", algo a lo que probablemente participa el hecho de que muchos de ellos sean parientes.

Calefacción Comunitaria de Okina (Álava)

Reglas

Okina, al igual que muchos pueblos pequeños alaveses, se gobierna a través del concejo abierto y de una Junta Administrativa. Es necesario subrayar aquí el carácter profundamente democrático y participativo de este modo de gobierno. La Junta Administrativa es elegida por sufragio universal a través de listas abiertas cada cuatro años. Las decisiones son tomadas en concejos abiertos y la Junta Administrativa tiene una función gestora y ejecutora.

El reducido tamaño de Okina facilita la comunicación entre todos sus habitantes y que haya, por lo tanto, una total fluidez y transparencia en la circulación de información. Esto supone que todos los habitantes están al día de todos los movimientos de la Junta incluso sin necesidad de acudir a los concejos.

Otro aspecto que redunda en un funcionamiento altamente participativo es que no solo todos se conocen, sino que mantienen entre sí buenas relaciones.

En lo que respecta a la gestión de la calefacción comunitaria, la Junta Administrativa de Okina ha sido quien ha llevado el peso de todo este proceso, con el apoyo de la Asociación de Desarrollo Rural de Montaña Alavesa. En el futuro será esta misma Junta la entidad propietaria y titular de este recurso, y se tendrá que ocupar de su mantenimiento, del mismo modo que hace con el alumbrado público, la estación depuradora u otras infraestructuras del pueblo.

La extracción y transporte de la madera se realizará a través del trabajo comunitario (en veredas). Aquellas personas que no puedan participar en el trabajo tendrán que pagar por ello (como es costumbre). Los gastos que se generen en la utilización de maquinaria y el tiempo invertido de quienes participen en el trabajo será anotado, calculado y retribuido debidamente (como se hace habitualmente en las labores realizadas en veredas).

Cada casa del pueblo que utilice la calefacción comunitaria tendrá que hacer frente a un recibo anual en el que se pagará una parte de amortización y una de gastos (consumo de cada casa, gastos de mantenimiento, trabajos realizados, etc.).

Ventajas

La primera ventaja y motor de este proyecto ha sido la económica, ya que con la calefacción comunitaria ahorrarán dinero a largo plazo. Sin embargo, hay otras ventajas que vienen a reforzar lo acertado de esta apuesta por la calefacción comunitaria.

Es, sin género de dudas, un combustible mucho más económico que el gas o el gasoil, sobre todo teniendo en cuenta la escalada de precios que estos combustibles están sufriendo en los últimos años.

Se deja de consumir petróleo o gas, lo que les proporciona una mayor autonomía energética respecto a grandes compañías energéticas, menor vulnerabilidad ante los altibajos del mercado y mayor poder de gestión y decisión al utilizar como combustible un recurso propio. La utilización de la madera como combustible les permitirá seguir realizando una explotación adecuada del bosque, conservando así en buenas condiciones su patrimonio forestal al mantenerlo limpio y cuidado, algo que reduce considerablemente el riesgo de incendios. La calefacción comunitaria les va a permitir consumir menos madera (entre 90 y 100 toneladas al año) de la que hasta ahora estaban utilizando de manera individual a través de las denominadas "suertes foguerales" (lotes de madera procedente del bosque comunal adjudicada a cada casa que así lo solicitara).

El trabajo de la extracción de madera se va a optimizar al tener que ser realizado en conjunto y no de manera individual. Hasta ahora, cada casa tenía la responsabilidad de ocuparse de cortar la madera que le correspondía y de transportarla. Con la calefacción comunitaria este trabajo se realizará en conjunto.

Al realizarse el trabajo en veredas, y al ser remunerado parte del mismo y de la utilización de la maquinaria, se generará trabajo dentro del mismo pueblo. El dinero, como bien han sabido valorar en Okina, se quedará en el pueblo en lo que se pague por el trabajo (tirar, cortar, trocear, abrir, transportar...) y por la utilización de la maquinaria (tractor, motosierra, etc.) de quienes participen en él.

Contacto

Junta Administrativa de Okina
www.izki.org

Orduña

En Orduña nos encontramos con una experiencia que difiere de las demás aquí recogidas. Así, en ella se conjugan varias organizaciones y esto la hace particularmente interesante. Si la unión y organización de individuos puede dar resultados que serían imposibles de alcanzar de otro modo, la unión y coordinación de organizaciones puede ir incluso más allá. Este es el caso de Orduña, donde varios colectivos, junto a un servicio municipal, trabajan, cada uno desde su ámbito pero en cooperación, a favor de la soberanía alimentaria, básicamente, impulsando y promocionando los productos locales.

Aquí recogemos la descripción de los que consideramos los tres principales agentes de este movimiento: la Asociación de Ganaderos y Ganaderas Bedarbide, el Servicio Municipal de Asesoramiento Ecológico para Ganaderos/as y Agricultoras/es Ekoizpen, y la Asociación de Productoras/es Urduñako Zaporeak. Los tres trabajan en estrecha colaboración y a menudo es difícil precisar a quién debemos adjudicar ciertas iniciativas, por lo que en su descripción no hemos podido evitar algunas repeticiones.

La Asociación de Ganaderos y Ganaderas Bedarbide puede considerarse el núcleo de donde ha ido surgiendo este movimiento. El servicio de asesoramiento ecológico Ekoizpen es una de las más importantes apuestas del ayuntamiento dentro de los compromisos que ha ido adquiriendo en relación con la soberanía alimentaria. La Asociación de Productores/as Urduñako Zaporeak surge bajo los auspicios de este servicio, si bien hoy en día funcionan autónomamente, aunque siempre en coordinación.

En Orduña hay más iniciativas que las tres que aquí describiremos, si bien todas ellas surgen de o están relacionadas con la actividad de estas tres. A lo largo de las descripciones de estas organizaciones se mencionan algunas de ellas.

Bedarbide

Descripción

Bedarbide es una asociación de ganaderos y ganaderas de Orduña y de la Junta de Ruzabal que tiene por objetivo la mejora del sector ganadero de la comarca a través de la optimización de sus recursos, la investigación colectiva y el fortalecimiento de la autonomía de las explotaciones. La Junta de Ruzabal agrupa a los pueblos de Belandi, Lendoño de Arriba, Lendoño de Abajo y Mendeika, administrativamente adscritos al municipio de Orduña.

Antecedentes

La Asociación Bedarbide nace hace doce años con la intención de recuperar la explotación de los montes comunales y de implantar una gestión racional de estos como recurso básico para la ganadería extensiva. Los pastos comunales se hallaban en una situación de deterioro y abandono, entre otras razones por el declive de la producción ganadera y el auge de la industrialización. La producción ganadera se debilitó además por la pérdida de acceso a una zona importante de pastos comunales debido a conflictos de tipo territorial con Villalba de Losa, que hoy en día siguen sin resolverse.

La recuperación y buena gestión de los pastos comunales representaban para el sector ganadero de Orduña y de la Junta de Ruzabal una posibilidad para reflotar su actividad.

Si bien en sus inicios sus objetivos estaban centrados en la recuperación del comunal, algo que han conseguido en buena medida, con el tiempo han ido ampliando sus miras. En la actualidad trabajan para transitar hacia un nuevo modelo de producción basado en la agro-ecología y para que la ganadería extensiva juegue un papel estratégico en el desarrollo de la comarca y la construcción de la soberanía alimentaria.
Bedarbide ha sido una de las principales impulsoras y referentes del actual movimiento de Orduña que trabaja por el desarrollo de la producción ecológica y la soberanía alimentaria.

Recurso

En Orduña y la Junta de Ruzabal cuentan con seis montes comunales, cinco que corresponden a cada uno de los pueblos (Orduña, Belandia, Lendoño de Abajo, Lendoño de Arriba y Mendeika) y un sexto, común, el de La Ponata, que pertenece a la Junta de Ruzabal. Además cuentan con concordias con otros pueblos vecinos que les permiten el acceso a sus pastos comunales (y viceversa).

Los primeros pasos que dan para recuperar estos pastos son conseguir, por un lado, que su gestión pase a manos de los/as propios/as ganaderos/as y, por otro, destinar recursos económicos para su mejora.

Los pastos comunales representan uno de los recursos fundamentales para asegurar la rentabilidad de las explotaciones, pero también hay otros factores que intervienen, y la asociación se propuso trabajar sobre ellos. En este sentido, se ha realizado un trabajo individualizado, analizando pormenorizadamente las cuentas de explotación

de cada ganadero/a para identificar los problemas que tenía cada una y así poder planificar una gestión óptima, reduciendo gastos y fortaleciendo su autosuficiencia en la medida de lo posible.

Iniciaron una serie de análisis y experimentos para la mejora de los forrajes y para ello crearon el Grupo de la Hierba. La función de este colectivo es la de ir asumiendo o modificando técnicas que incidiesen eventualmente en una mejora de la rentabilidad de su explotación de modo que el resto de los socios y socias pueda ir integrándolas a su ritmo. Las experimentaciones se basan en los resultados del análisis de las cuentas de explotación, ya que en estas quedó claro que el alimento del ganado era uno de los gastos más importantes. Hasta entonces la gestión del forraje había estado muy condicionada por los intereses de los comerciales de los abonos y de piensos, y no tanto por las necesidades de las personas ganaderas, deteriorando así su calidad. Los experimentos del Grupo de la Hierba (enriquecimiento de la tierra a través de cultivos específicos, pastoreo rotacional, nuevas técnicas de siembra, recuperación de cultivos tradicionales, etc.) han dado unos excelentes resultados, la calidad ha mejorado notablemente y han demostrado que no son necesarios ni fertilizantes químicos para mejorar un pasto pobre ni tanto pienso para engordar el ganado.

Las explotaciones que han incorporado las modificaciones basadas tanto en los resultados del análisis de las cuentas de explotación como en los de la experimentación del forraje han podido comprobar que su rentabilidad ha mejorado.

El nuevo tipo de manejo de los pastos que Bedarbide propone y lleva a la práctica en la medida de lo posible implica, además, un mayor respeto al medio ambiente y una mejor conservación de los recursos naturales puesto que no utilizan fertilizantes químicos ni pesticidas, y reducen y gestionan la materia orgánica de manera óptima, protegiendo así tanto los acuíferos como el medio ambiente en general.

Otra de las funciones del Grupo de la Hierba es reforzar las relaciones, del propio grupo y de la asociación.

Además de los comunales, los ganaderos y ganaderas de esta asociación comparten un edificio que será acondicionado en un futuro próximo para albergar una sala de despiece, un obrador cárnico y una tienda colectivos, que permitirá cerrar el ciclo del producto transformándolo y permitiendo así su comercialización legal y en manos del sector.

Pero la producción no es necesariamente rentable a no ser que se conjugue con una comercialización eficiente. Es por ello que también llevan a cabo acciones dirigidas a hacerse un hueco en el mercado, fundamentalmente el local. Para ello han colaborado con el servicio municipal de Ekoizpen y la asociación de productores Urduñako Zaporeak. En esta colaboración han alcanzado varios logros: la creación de un grupo de consumo (el primero de Nekasarea y del que han surgido nuevos grupos), la revitalización del mercado de baserritarras, el consumo de producto local en las comidas populares, la puesta en marcha de una cocina municipal (que proveerá de productos a la residencia de mayores, al centro de día y a la escuela pública), la promoción de sus productos a través de la oficina de turismo, la apertura de una tienda de productos locales (Zaharra 12), la colaboración con el departamento de comercio del ayuntamiento para introducir el producto local en el pequeño comercio y los restaurantes locales, etc. Además han realizado pruebas para comercializar la carne en otros formatos (paquetes de 5 kilos) a través de los grupos de consumo y de redes de amistades.

Los resultados, hasta ahora, van siendo muy buenos hasta el punto de llegar a considerar que en Orduña lo que falta son más explotaciones...

Comunidad

Bedarbide está compuesta por unos 40 socias y socios. Los requisitos que se exigen para formar parte de la asociación es ser titular o co-titular de una explotación y residir en Bizkaia y/o Álava. Las y los socios residen y tienen su explotación en el municipio de Orduña o su comarca, de ahí que puedan ser de Bizkaia o Álava, siendo la mayor parte de municipios del Territorio de Álava.

Los primeros años de la asociación estuvieron muy centrados en Orduña y la Junta de Ruzabal y fueron muy importantes para recuperar el tejido de relaciones en torno a los comunales que, con el tiempo, se había deteriorado. La actividad de la asociación les ha permitido fortalecer y mejorar sus relaciones y, en consecuencia, ir fijando objetivos comunes respecto a los pastos comunales y, después, a otros temas.

Posteriormente, con la implicación en otras temáticas y con la ampliación de objetivos, también vino la ampliación de socias y socios hacia los municipios de la comarca en función de su interés en participar en la asociación.

No todos los/as socios/as comparten los mismos intereses. Hay a quien le preocupan más los comunales y quien se centra más en la comercialización o la cooperativa. Sin embargo, esta disparidad no repercute negativamente en la asociación sino al contrario, ya que va generando nuevas líneas de trabajo.

Hoy en día, y fundamentalmente gracias a la asociación, todos los ganaderos y ganaderas se conocen entre sí. Realizan actividades a lo largo del año a las que acude la práctica totalidad de sus miembros, como poner una txosna en fiestas, participar en las comidas populares de San Juan, visitar otras experiencias, organizar comidas, cursos de formación, etc. La participación ha conseguido cohesionar mucho a sus miembros.

Reglas

Bedarbide es una agrupación de la que cabe destacar su carácter asambleario. Si bien la asociación cuenta con una junta directiva, todas las decisiones se toman en la asamblea, de modo que celebran varias anuales, tantas como sea necesario y generalmente más que reuniones de la junta. En ella se tratan exclusivamente temas administrativos y esta tiene una función puramente ejecutiva.

Todos los ámbitos o aspectos sobre los que trabaja la asociación son tratados en la asamblea. Un ejemplo de ello son los experimentos que realizan en torno al forraje. No todos sus miembros participan en estos experimentos (la participación es voluntaria), sin embargo los resultados se comparten íntegramente en la asamblea y, según los resultados obtenidos, se van tomando las decisiones sobre el camino a seguir. Esta manera de proceder se basa en la metodología de la educación popular, que propone la creación de grupos promotores que llevan a cabo diversas iniciativas que serán eventualmente secundadas por el resto.
Se organizan para poder investigar y avanzar también en otros temas como la provisión alternativa de pienso, los comunales, la comercialización, sanidad, etc. Los avances y resultados se presentan siempre en la asamblea y se van tomado decisiones al respecto.

Este modo de funcionamiento asambleario permite una transparencia total de la información y una calidad considerable en la participación, puesto que no solo todos sus miembros están al tanto de lo que ocurre en la asociación, sino que todos son partícipes de las decisiones que se toman. Esto, a su vez, favorece que se respeten las decisiones tomadas, ya que las sienten suyas, sienten que controlan el proceso de toma de decisiones.

La manera de gestionar los pastos comunales, al igual que todo lo demás, se decide en la asamblea. Ahí se fijan las fechas de entrada y salida del ganado, así como el tipo de abono que se

utiliza en los pastos. Las actuaciones anuales (desbroce, cierres, bebederos, etc.) se deciden en la asamblea a propuesta de los usuarios de los comunales, que para la Junta de Ruzabal son los propios Concejos de las Juntas Administrativas.

Se siguen respetando las normas de la organización histórica en el sentido de que cada pueblo lleva a pastar a su ganado al comunal que le corresponde.

Las reglas que regulan la utilización de los comunales son conocidas por todos. En caso de infracción se impondría una sanción. Esto ocurre en contadas ocasiones y la penalización suele ser privar del aprovechamiento de los pastos comunales a quien infrinja las normas.

No tienen un sistema de control formal, ya que se ejerce una vigilancia natural entre quienes utilizan los pastos. Cualquier incidencia tiene muchas posibilidades de ser vista por alguna de estas personas, que darían parte a la Junta de lo ocurrido. Antes de que se creara la asociación y se hiciera cargo de los comunales, se infringían muchas normas que regulan su uso. Ahora la asociación y las personas socias realizan un control mucho más eficaz.

Todos los socios y socias de Bedarbide han entrado recientemente a formar parte de una antigua cooperativa agrícola de Orduña que estaba prácticamente abandonada. Esta cooperativa es propietaria de un edificio en el que Bedarbide estaba interesada para instalar en él una sala de despiece, un obrador cárnico y una tienda colectivos. Después de negociar con los/as socios/as que quedaban en la cooperativa, llegaron al acuerdo de que los miembros de Bedarbide se integrarían como nuevos socios de la cooperativa. Es así que Bedarbide obtiene el edificio y pasa de ser solo una asociación a ser también cooperativa.

Ventajas

Bedarbide ha conseguido poner en marcha en el municipio de Orduña todo un movimiento que ha ido más allá de los intereses económicos de los ganaderos y ganaderas. Gracias a su iniciativa, se ha creado toda una infraestructura en la que está implicada todo el municipio mediante la aplicación de un modelo que apuesta por la soberanía alimentaria. Para ello ha sido fundamental la incorporación en el Plan Estratégico de Desarrollo del municipio de una línea en la que la agricultura pasa de ser secundaria o complementaria a ser primordial. De este modo, han conseguido convertir el carácter agrícola del municipio frente al industrial de otras localidades de la comarca en una fortaleza, algo que hasta hace poco se consideraba una debilidad.

El ayuntamiento ha entendido el calado de esta propuesta y ha dado pasos muy importantes, entre los que destacamos la creación de un servicio municipal de asesoramiento ecológico para ganaderos y agricultores, Ekoizpen, que describiremos a continuación. La creación de Ekoizpen y la colaboración con la asociación han supuesto un salto cualitativo en el avance de todo este proceso al permitir instaurar una dinámica constante y una coordinación para la gran cantidad de proyectos y líneas de trabajo de la propia asociación.

Gracias al carácter netamente asambleario de Bedarbide, se ha conseguido tejer una red consistente de relaciones entre los ganaderos y las ganaderas, haciendo así posible la identificación y prosecución de objetivos comunes, y la generación de una conciencia para ir relocalizando la economía y las relaciones.

Pero la característica más interesante de Bedarbide es sin duda su visión integral. Entienden la actividad agrícola de Orduña como un factor fundamental del desarrollo del municipio y que debe estar vinculada a otros, si no a todos, ámbitos de actividad.

Contacto

Ekoizpen Urduña
Calle Gran Vía 10 - planta baja.
Orduña (Bizkaia), CP 48460
Tlf: 945 384 050
ekoizpen@urduna.com
www.urduna.com/castellano/08/ayuntamiento/ekoizpen.php

Ekoizpen Urduña,

Servicio de asesoramiento ecológico para ganaderos/as y agricultores/as, Orduña

Descripción

Ekoizpen Urduña es un servicio municipal que funciona desde el año 2006 cuyo objetivo es la creación de un sistema alimentario local, basado en la soberanía alimentaria y la agroecología.

Antecedentes

El Plan Estratégico 2004-2007 de la ciudad de Orduña recoge como uno de sus principales objetivos el desarrollo de la agricultura y la ganadería ecológica con la doble finalidad de revitalizar el primer sector y conseguir un desarrollo sostenible y armónico con el medio ambiente. Además, en el Plan Territorial Parcial del Área Funcional de Llodio del 2005, se designa a Orduña como "ciudad verde".

Las actuaciones con las que se ha querido dotar de contenido a estos planes se basan en el "Estudio - Diagnóstico sobre la Agricultura y Ganadería Ecológica", que fue realizado en el año 2004 (único estudio de este tipo hasta la fecha en Euskadi). La creación del primer "Servicio de Asesoramiento Ecológico local de Euskadi Ekoizpen Urduña" fue una de esas actuaciones.

Descripción del servicio

Ekoizpen trabaja en colaboración con otros departamentos municipales, como turismo, comercio o formación (autoempleo), de modo que sus actividades están coordinadas e integradas dentro de un mismo marco de actuación, una sociedad pública municipal que tiene como objetivo promocionar la ciudad de Orduña, denominada Urduñederra.

El objetivo principal de Ekoizpen es el desarrollo agroecológico de Orduña mediante la integración del concepto de la soberanía alimentaria en todas las acciones desarrolladas por los diferentes sectores del municipio. Para ello se trabaja desde diversos ámbitos que, como se verá, coinciden en gran medida con aquellos en los que también trabajan Bedarbide y Urduñako Zaporeak. Es difícil en muchos casos delimitar qué actividades corresponden a una organización u otra, puesto que las tres trabajan en estrecha colaboración y simbiosis. A continuación se describen algunas acciones en las que Ekoizpen ha participado.

Uno de los servicios que ofrece Ekoizpen es el apoyo a la conversión al modelo agroecológico de los/as productores/as que así lo deseen. Esto no impide que también se asesore sobre diversos aspectos a productores/as no ecológicos, sobre todo en lo que respecta a la mejora de su producción y a la promoción del producto local. Desde 2006, son doce las explotaciones (de agricultura y ganadería) que han decidido dar el paso hacia el modelo agroecológico.

En lo que respecta a la promoción y sensibilización de la producción agroecológica de manera específica, Ekoizpen organiza cursos y talleres. Cuentan con un Foro de Agroecología de carácter mensual que lleva funcionando seis años y que ya cuenta con más de cincuenta sesiones realizadas. Este foro se ha convertido en un importante punto de encuentro.

En esta misma línea de promoción se han instalado huertos y jardines ecológicos participativos en tres puntos históricos de la ciudad, donde la ciudadanía puede aprender a cultivar un huerto de estas características y a valorar el trabajo de la producción agrícola. Con el área de Turismo se organizan visitas guiadas a los huertos agroecológicos de Orduña, visitas que han contado con mucha afluencia y una valoración muy positiva por parte de los participantes. También se organizan degustaciones.

Ekoizpen asimismo ha participado en la formación para la mejora de la rentabilidad de las explotaciones.

En lo que se refiere a la promoción del producto local, se han llevado a cabo varias iniciativas. Por una parte, se ha recuperado el mercado mensual de productores y productoras locales. También se puso en marcha un grupo de consumo en 2008, Nervioi Kontsumo Taldea, que se provee de productos locales y que en la actualidad funciona de manera autónoma. Se han promovido las relaciones entre productores/as locales, comercio, hostelería y la oficina de turismo, lo que ha permitido una mayor presencia del producto local en muchos establecimientos.

Ekoizpen también ha participado en la creación de la asociación Urduñako Zaporeak, que agrupa a productores y productoras de la zona (y de la que hablaremos más adelante). Esta asociación trabaja por la promoción de sus productos de manera colectiva. También se ha abierto una tienda, "Zaharra 12", donde se comercializan los productos de Orduña y de otras comarcas limítrofes.

Otro proyecto de gran interés es el de la cocina municipal, aunque aún no está en funcionamiento. Se trata de poner en marcha una cocina municipal en la residencia de Orduña que dé servicio a la propia residencia, al centro de día y a la escuela pública. Este servicio sería una expresión directa del compromiso municipal con el desarrollo local puesto que se proveería de productos locales en la medida de lo posible.

Por último, se está elaborando una ordenanza municipal para realizar una reestructuración de las tierras municipales. Para ello se está elaborando un censo en el que se analizan los usos que de estas tierras se está realizando en la actualidad. La idea es destinarlas a jóvenes o a nuevos agricultores y agricultoras, o a huertos lúdicos o medicinales.

Desde que se redactara el Plan Estratégico de la Ciudad de Orduña, se han ido dando importantes pasos que están transformando la realidad del municipio. No cabe duda del compromiso adquirido por el ayuntamiento en esta materia, que se plasma de manera particular a través de la actividad de Ekoizpen. Pero hay que destacar entre las iniciativas municipales una que resulta particularmente significativa: la aprobación en el pleno del Ayuntamiento del 27 de enero de 2012 de una declaración institucional a favor de la soberanía alimentaria y en apoyo a la diversidad, declaración en cuya redacción participaron el consistorio, Bedarbide y Urduñako Zaporeak.

No se trata de reproducir aquí el contenido completo de esta declaración, pero sí de señalar dos de sus elementos: la definición de Soberanía Alimentaria y el compromiso de Orduña.

Según esta declaración, la soberanía alimentaria es un modelo alternativo que entiende "la alimentación como un **derecho**, y no como una mercancía; que prioriza el **respeto a la naturaleza**, la biodiversidad, **las condiciones de vida de los y las productores,** la **salud** de los consumidores, y la **participación** de todos y todas en las decisiones que nos afectan".

Orduña se compromete así a:

1. Transformar la manera en que se producen y consumen los alimentos. Apostar por sistemas alimentarios locales que proporcionen alimentos seguros, saludables, respetuosos con la naturaleza, y que garanticen el bienestar de los animales. Para ello optan por el modelo de producción agroecológico, que requiere de una gran cantidad de campesinado. Así, Orduña se compromete a seguir proporcionando el servicio de Ekoizpen, a luchar contra el uso del transgénico, a promover los productos locales, a recuperar tradiciones locales sobre el procesamiento de alimentos y a aplicar una gestión de los residuos que cierre los ciclos de producción.

2. Cambiar las maneras en que se distribuyen los alimentos. Posibilitar que el campesinado pueda producir y procesar alimentos para sus propias comunidades. Acortar canales de distribución, intensificando relaciones entre productores/as y consumidores/as, gracias a infraestructuras públicas de consumo colectivo (como la cocina municipal).

3. Poner en valor y mejorar las condiciones sociales y el trabajo en el sistema agrario alimentario. Luchar por la mejora de las condiciones sociales y laborales de todas aquellas personas que trabajan en toda la cadena alimentaria (producción, procesado, distribución y venta).

4. Reclamar el derecho a nuestros bienes comunes. Manejar los bienes comunes (la tierra, las semillas tradicionales y reproducibles, las razas de ganado, los árboles, los bosques, al agua, el aire y el conocimiento) de manera colectiva y democrática, garantizando el respeto de los derechos humanos, el equilibrio de género, el beneficio conjunto de la sociedad y el respeto de la tierra.

5. Profundizar en nuestro modelo de ciudad democrático, equitativo y paritario. Defender la participación activa y de calidad de la ciudadanía, en qué y cómo se produce y distribuye, con especial interés en los derechos de las mujeres y en involucrar a la juventud.

6. Cambiar las políticas públicas de gobernanza de nuestro sistema agrario y alimentario. Trabajar por un cambio en las políticas públicas para que estas se basen en el derecho a la alimentación, generando marcos legales que garanticen precios justos y estables para las personas productoras de alimentos, que promuevan prácticas agroecológicas, que internalicen los costes externos en los precios y que implementen la reforma agraria.

Ekoizpen ha jugado un papel importante dentro de este movimiento. Ha sido el punto de conexión entre el ayuntamiento y otros agentes. A través suyo se ha podido ir articulando toda una serie de actividades de las que a veces ha sido promotor y otras se ha constituido como el apoyo necesario para su gestión y realización.

Contacto

Ekoizpen Urduña
Calle Gran Vía 10 - planta baja.
Orduña (Bizkaia), CP 48460
Tlf: 945 384 050
ekoizpen@urduna.com
www.urduna.com/castellano/08/ayuntamiento/ekoizpen.php

Urduñako Zaporeak

Descripción

Urduñako Zaporeak es una asociación que agrupa a personas de Orduña dedicadas a la producción agrícola. Sus objetivos son comercializar sus productos en grupo, potenciar el consumo de productos locales y recuperar la actividad agrícola profesional de Orduña.

Antecedentes

La feria bianual "Algusto", que se celebra en el BEC de Bilbao en colaboración con la Fundación Slow Food de 2007, fue el punto de partida de esta agrupación. Quienes son en la actualidad miembros de la asociación fueron invitados a participar de manera individual en la feria; decidieron, sin embargo, ir en grupo bajo el nombre de Urduñako Zaporeak con el fin de facilitarse el trabajo mutuamente. Ante el éxito obtenido y la buena experiencia de trabajar en común, decidieron crear la asociación e iniciar un camino juntos.

Urduñako Zaporeak se inscribe dentro de un movimiento más amplio de la ciudad de Orduña que trabaja por la soberanía alimentaria, en el que están involucrados el ayuntamiento y varias agrupaciones, factor que ha dado un gran impulso a Urduñako Zaporeak (y viceversa).

Recurso

El grupo de productores de Urduñako Zaporeak trabaja por hacerse un lugar en el mercado, muy copado en la actualidad por las grandes corporaciones alimentarias y las grandes superficies. A pesar de que su interés se centra principalmente en el mercado local, este está condicionado por varios factores que juegan en su contra y que la propia asociación resume así: los actuales hábitos de consumo; la aplicación e interpretación de las normativas sanitarias por parte de sanidad que, en última instancia, perjudica a las pequeñas producciones y beneficia a las grandes industrias; dumping de precios; la ausencia de redes de distribución del producto local; y la falta de medios y de mecanismos eficaces para la comercialización y promoción de sus propios productos.

Para intentar superar estas dificultades, Urduñako Zaporeak, a menudo en colaboración con las demás agrupaciones de la zona que trabajan por la soberanía alimentaria, han puesto en marcha una serie de acciones a nivel local para facilitar la comercialización

Urduñako Zaporeak

y promoción de sus productos: realizan catas, visitas a las explotaciones, talleres (sobre todo para recuperar tradiciones culinarias), cursos de formación; participan en las festividades locales, en el mercado de los sábados de Orduña, en ferias de alimentación en distintas ciudades; visitan otros países para conocer nuevos modelos de producción o comercialización; colaboran con los departamentos de Turismo y Comercio; junto con el ayuntamiento (a través del servicio municipal Ekoizpen) pusieron en marcha una tienda en Orduña para comercializar los productos locales; y en la actualidad están pensando poner en funcionamiento una tienda on-line.

Todas estas actividades tienen como objetivo ir haciéndose un hueco en el mercado, de manera particular en el local, y, en última instancia, ir construyendo el camino hacia la soberanía alimentaria.

No cuentan con infraestructura propia. Utilizan dos locales del ayuntamiento, uno para reunirse y otro para almacenar.

Comunidad

Urduñako Zaporeak está compuesta por diez personas, todas ellas dedicadas a la producción, transformación y venta de sus producciones agrícolas. Para formar parte de la asociación es requisito que su actividad esté ubicada en Orduña y que se dediquen a ella de manera profesional.

Sus miembros se dedican a la elaboración de diversos productos: txakoli, caracoles ecológicos, vinagre, huevos ecológicos, pastelería artesanal, frutas y hortalizas ecológicas, mermeladas ecológicas, quesos y carne.

Todos sus miembros se conocen y mantienen una relación muy estrecha y cercana. Se ven, se reúnen o realizan actividades en conjunto a menudo, además de estar en continuo contacto por teléfono o e-mail, de manera que todos están al tanto de lo que acontece en la asociación y de lo que ocurre en la explotación de cada cual.

Es un grupo compacto, bien avenido, con un alto grado de compromiso y una gran actividad e iniciativa.

Reglas

Urduñako Zaporeak está organizada como asociación. Cuenta con una junta directiva compuesta por presidenta, vicepresidenta, secretaria, tesorera y vocal, y una asamblea de socios/as. Sin embargo, funcionan básicamente de manera asamblearia, entre otras razones porque son solo diez socios/as, pero sobre todo porque sienten una gran implicación en el proyecto. De hecho, a las reuniones de las juntas suelen acudir los/as diez socios/as.

Si bien cada uno de los miembros de la junta tiene sus funciones bien delimitadas, no dudan en colaborar en sus tareas si así fuera necesario. Realizan su trabajo sin ningún tipo de remuneración y lo combinan con sus obligaciones diarias.

La información, gracias a este tipo de funcionamiento casi asambleario, circula con facilidad, tanto la que se refiere a las actividades y gestión de la asociación como a la actividad particular de cada socia o socio. Además de a través de las reuniones, también se mantienen en contacto casi diario a través del teléfono o el correo electrónico, de manera particular las personas que pertenecen a la junta. En este sentido, no se dan cuentas anuales a la asamblea, como ocurre en otras asociaciones, sino que la junta se ve sometida a una especie de evaluación continua.

Se organizan de manera puntual para cada una de las actividades que realizan. Cuando se trata de acudir a una feria o a un evento de venta, elaboran un listado con los productos que aporta cada quien. Después de la venta se realiza un albarán donde se da cuenta de los productos vendidos y se les remunera en base a las ventas de cada uno/a. Todo el dinero se reparte así entre los/as productores/as. Sin embargo, cuando realizan talleres el dinero que ganan por ello va íntegramente a la asociación. Otras vías de financiación son las subvenciones que reciben de las instituciones. El dinero que consiguen por una u otra vía les ayuda a cubrir algunos gastos como desplazamientos, dietas, viajes, etc., aunque a menudo tienen que ponerlo de su propio bolsillo.

Reglas

Además de la actividad que realizan como asociación, cada productor/a funciona también como empresa independiente, realizando sus propias ventas al margen de la asociación.

En Orduña cuentan con una tienda, Zaharra 12, en la que se venden exclusivamente productos locales. Esta tienda fue una de las iniciativas impulsadas por Urduñako Zaporeak junto con el ayuntamiento de Orduña. Si bien en un principio iba a ser gestionada por la asociación, se consideró más adecuado que el ayuntamiento sacara a concurso su gestión. De modo que es independiente de la asociación pero les une el mismo objetivo de promocionar el producto local y trabajan en estrecha colaboración.

Proveen de productos a un grupo de consumo, lo que ha permitido a algunos de sus miembros afianzarse en su actividad.

Cuentan con unos estatutos que fueron cambiados al poco tiempo de su aprobación, ya que comprobaron rápidamente que los objetivos inicialmente marcados eran insuficientes. En un principio, los estatutos delimitaban su actividad al sector agrario exclusivamente, sin embargo enseguida comenzaron a colaborar con otros sectores, como turismo, comercio y educación, y quisieron que esto quedara reflejado en sus estatutos.

Están participando en un proyecto de cocina para la escuela pública, acción que se integra en el compromiso del ayuntamiento en promocionar y facilitar la comercialización de los productos locales.

Ventajas

La Asociación Urduñako Zaporeak ha proporcionado a sus socias y socios la posibilidad de alcanzar objetivos que habrían sido impensables si hubieran actuado de manera independiente. Promocionan y comercializan sus productos bajo el paraguas común de Urduñako Zaporeak, consiguiendo así una identidad distintiva, tan importante en un mercado saturado, y un aumento de sus ventas. Han accedido bajo esta denominación tanto a redes comerciales (ferias, mercados, comercios locales, etc.) como institucionales (por ejemplo, relaciones con su ayuntamiento, la Diputación de Bizkaia y el Gobierno Vasco) o de otro tipo (las demás agrupaciones de Orduña, la Fundación Slow Food, etc.).

La creación de la asociación ha generado una mayor cohesión entre quienes se dedican a la producción agrícola, además de haber incentivado la actividad.

No se debería entender que su objetivo es únicamente económico y de mejora en sus ventas y beneficios, sino que su actividad y sus logros deben ser evaluados en relación a la comunidad en la que se ubican, Orduña. Los objetivos de Urduñako Zaporeak coinciden y se complementan con los de otras agrupaciones y los del propio ayuntamiento, en el sentido de que todos tienen como meta la soberanía alimentaria de la zona, la revitalización del sector agrario de Orduña y la valoración del producto local. Es, en todos los casos, una actividad que genera beneficio no únicamente a sus miembros, sino a toda la comunidad.

Además, se deben tener en cuenta los beneficios indirectos que genera la apuesta por el producto local y que abarcan desde el fortalecimiento de la economía local hasta la reducción de emisiones gracias a la reducción del transporte.

Contacto

Ekoizpen Urduña
Calle Gran Vía 10 - planta baja.
Orduña (Bizkaia), CP 48460
Tlf: 945 384 050
ekoizpen@urduna.com
www.urduna.com/castellano/08/ayuntamiento/ekoizpen.php

Aramaixo Basarri Barri

Descripción

Aramaixo Basarri Barri (ABB) es una fundación que tiene como finalidad la revitalización del pueblo a través del desarrollo rural, la participación y la investigación. ABB está formada por diez grupos cuya actividad está orientada al desarrollo de productos de Aramaio, la revitalización del mercado local, la gestión forestal, la soberanía energética, la recuperación del patrimonio cultural y arqueológico, y el desarrollo del ocio y el turismo sostenible.

El caserío es para esta fundación la unidad económica básica y buscan su reactivación a través de la actividad agrícola y ganadera.

Antecedentes

ABB comienza a germinar entre un grupo de personas que miraba con desánimo cómo estaba desapareciendo todo un modo de vida en su pueblo, en gran parte, como consecuencia de los grandes cambios que ha sufrido el medio rural al someterse a un modelo de producción muy diferente del que habían tenido tradicionalmente, en el que el caserío había sido eje de la actividad rural y de vida del pueblo. Guiados por la idea de que estos cambios no habían sido nada positivos y con la intención de conservar y de relanzar el caserío, deciden ponerse manos a la obra.

Es así que, hace aproximadamente cuatro años, un grupo de doce personas provenientes de caseríos de Aramaio y dedicadas a la elaboración de sidra, deciden agruparse y empezar a hacer algo en su sector. Su intención no era tanto obtener lucro de esta actividad, sino de conservar y revalorizar una de las actividades propias del caserío. Era una manera de empezar por algún sitio.

Después de visitar otras experiencias de elaboración de sidra en su entorno deciden asociarse y crean Aramaixoko Sagarzaleen Elkartea. Es así como se forma el primero de los diez grupos que hoy en día componen ABB y que podemos considerar como el germen de esta fundación.

La idea de crear ABB surge de la asociación de sidreros y del grupo para la recuperación del patrimonio. Contaron desde el primer momento con el apoyo del Ayuntamiento, institución que ha jugado un importante papel en la creación, impulso y estructuración de ABB y de los demás grupos. Además de proporcionarles locales, infraestructura y apoyo técnico, ha elaborado un plan de desarrollo rural basado en la potenciación de sus propios recursos alimentarios, energéticos y culturales. Para dar forma a este proyecto se inspiraron en otros proyectos de desarrollo rural, como Ezkio-Itsaso, Zerain, Lastur y Beizama.

La idea de revitalizar el caserío, y con él un estilo de vida y unos valores, prendió fácilmente en el pueblo. El grupo de la manzana se convirtió en un ejemplo que fueron siguiendo otras personas del pueblo, y así, surgieron nuevos grupos en torno a diversas actividades, hasta llegar a los diez que actualmente componen ABB.

Si bien su andadura se inicia con la idea de recuperar el papel del caserío, no debemos entender que se trata simplemente de revivir un modo de vida del pasado que añoran, sino que redescubren en él valores tan actuales como los que se preconizan desde la soberanía alimentaria y energética, la sostenibilidad, el circuito corto, etc., y todo ello sin necesidad de recurrir a modelos ajenos.

Recurso

ABB, como organismo paraguas que alberga a los diez grupos, cuenta con infraestructura propia de uso común. Por un lado, han inaugurado recientemente un centro de investigación e innovación municipal y que aun no está en total funcionamiento. Está acondicionado para que los grupos puedan iniciar ahí su actividad (transformación y elaboración) hasta que consigan el grado de autonomía necesario para poder continuar su actividad fuera del centro. En este sentido, se podría decir que se trata de un "semillero" de iniciativas y de un lugar abierto para la experimentación y la investigación. Los grupos tienen a su disposición los espacios y ellos tendrán que aportar la maquinaria necesaria para su actividad. El mismo centro tiene asimismo una zona (aun sin terminar de acondicionar) que será destinada a la formación, donde tendrán cabida cursos, charlas y otras actividades formativas.

Por otro lado, el Ayuntamiento ha rehabilitado el antiguo matadero para que los grupos puedan hacer uso de este local. Ahí, entre otras actividades, se preparan las cestas de los grupos de consumo.

Desde hace dos años cuentan con un animador, contratado por el propio ayuntamiento, que tiene como labor dinamizar la fundación y sus grupos. Su trabajo consiste en ayudar a los nuevos grupos a organizarse, a encontrar referencias cercanas que les sirvan de ejemplo o inspiración, guiarles en el quehacer burocrático, animar a la gente a que forme nuevos grupos, coordinar personas, proporcionar contactos, tramitar subvenciones, etc. Desde su llegada en 2010 se han creado ocho nuevos grupos. Una vez la fundación esté definitivamente registrada, el dinamizador será contratado por la propia fundación.

El Ayuntamiento va a proporcionar asimismo terrenos para desarrollar la propuesta del grupo dedicado a la gestión del bosque y producción de energía de biomasa.

Los recursos con los que cuenta cada uno de los grupos, al ser cada uno de ellos autónomo e independiente, no responden a esquemas similares. En lo que se refiere a los grupos que se dedican a la elaboración o a la transformación, todos los miembros de cada grupo comparten algunos recursos comunes. Sin embargo, eso varía mucho de uno a otro, ya que no tienen las mismas necesidades ni las mismas dimensiones, por ejemplo, el grupo dedicado a cultivar hortalizas que el dedicado a la leche. En algunos casos los recursos comunes son mínimos y en otros requieren de infraestructuras considerables o maquinaria. Lo que sí encontramos en todos los grupos es que cada miembro cuenta con su propia explotación, es decir, su propio caserío.

ABB promueve entre sus grupos la idea de presupuesto base cero, es decir, se trata de optimizar al máximo los recursos con los que cuentan, si es posible, poniendo en común lo que tiene cada cual. Evidentemente, aquí de nuevo la idiosincrasia de cada grupo es diferente y las necesidades en cuanto a la inversión varían. De todos modos, siempre procurarán que esta sea lo más ajustada posible.

Otro recurso potencial y que están empezando a activar es el auzolan. Cuentan con que algunas de las actividades que se realicen desde los grupos se lleven a cabo en auzolan, por ejemplo, algunas de las labores de Aramaioko Ondarea Berreskuratzeko Taldea (Grupo de Recuperación del Patrimonio de Aramaio) dirigidas a la recuperación de patrimonio (ermitas, caminos, fuentes, etc.).

Comunidad

Aramaio es un pueblo de 1.600 habitantes y 241 caseríos. Prácticamente todos los caseríos están involucrados directa o indirectamente en ABB. Esto quiere decir que en la mayoría de los caseríos alguno de sus miembros participa activa y directamente en ABB o lo hace de manera indirecta a través de algunas de las entidades que forman los grupos. Cabe destacar que en Aramaio una gran parte de su población vive en caseríos y que, incluso, quienes residen en su pequeño casco realizan algún tipo de actividad agrícola.

Como ya hemos dicho, ABB está compuesta por diez grupos con personalidad jurídica propia:

ASE, Aramaixoko Sagarzaleen Elkartea (Asociación de Productores/as de Manzana de Aramaio). Este grupo se dedica a hacer zumo de manzana, pero también a recuperar especies casi perdidas y a promover las variedades propias del valle. Cuenta con 36 miembros.

Grupo de horticultores-as de Aramaio: es un grupo de horticultores-as que preparan cestas de verduras semanalmente para el grupo de consumo. Está compuesto por 4 miembros.

IRIKIÑ, grupo de derivados hortícolas: este grupo se dedica a la elaboración de conservas de los productos de sus propias huertas. Forman parte 20 personas.

Grupo de productores-as de huevos: están investigando las posibilidades de la producción de huevos ecológicos. Cuentan con 5 productores de huevos.

Grupo de productores-as de leche: es un grupo de 6 pastores que recoge toda su leche de manera unificada. Tienen intención de elaborar su propia leche y están preparando el lanzamiento de nuevos productos (queso y yogures).

JARINDO Aramaixoko Ganaduzainen Elkartea (Asociación de Ganaderos-as de Aramaixo): realizan inversiones en grupo para el ganado de montaña.

Grupo de consumo Amailur: grupo de consumo compuesto por 11 familias. Tienen como finalidad impulsar el consumo responsable.

ARBEL, Aramaixo baserritarren kooperatiba (Cooperativa de baserritarras de Aramaio): es una cooperativa de baserritarras que elabora pienso. También espera ofrecer en breve a los habitantes de Aramaio nuevos servicios como plantas y semillas ecológicas, herramientas de trabajo, ropa de trabajo, etc.

Grupo de gestión del bosque y para el desarrollo de un proyecto de energía: este grupo espera poder realizar una gestión sostenible de los montes y, al mismo tiempo, aprovechar su madera para producir energía.

AOBT, Aramaioko Ondarearen Berreskurapen Taldea (Grupo de Recuperación del Patrimonio de Aramaio): la finalidad de este grupo es recuperar y dar a conocer el patrimonio de Aramaio.

Los grupos participan en la fundación pero conservan total autonomía, lo cual no impide que se fomente entre ellos la colaboración y la coherencia en sus objetivos. Del mismo modo, cada grupo debe buscar la financiación para sus proyectos, si bien la fundación les proporciona el apoyo técnico necesario para ello.

No existen requisitos indispensables para formar parte de ABB. Sin embargo, sí se han definido unas condiciones que esperan cumplan todos los grupos: los grupos deben estar abiertos sin límites a cualquier habitante o a cualquier persona que tenga una explotación o unidad productiva en Aramaio; practicar y promocionar la agricultura natural; y realizar las inversiones estrictamente necesarias o, si es el caso, ninguna.

La investigación es otro de los pilares de ABB. Si bien no podemos decir que sea un requisito indispensable para formar parte de la fundación, animan a todos los grupos a desarrollar algún tipo de investigación relacionada con su actividad (recuperación de especies, selección de especies por su mejor adaptación al medio, modos de producción ecológica, elaboración de productos, investigación y recuperación del patrimonio, etc.). El grupo más activo a este respecto es el de la manzana que ha recuperado un importante número de variedades locales. Además colabora con la Red de Semillas de Euskadi y con Bionekazaritza (Asociación Alavesa de Agricultura y Ganadería Ecológica) y lleva a cabo experimentos en Izki, Valderejo y Aramaio junto con otras organizaciones. También es particularmente activo el grupo de recuperación del patrimonio.

Cada grupo tiene su propia manera de organizarse por lo que cada uno define los requisitos necesarios a cumplir para formar parte del talde. En algunos casos, y dependiendo de la naturaleza de su actividad, se requiere realizar una inversión inicial o contar con cierta infraestructura; en otros casos no es necesario.

En principio, todas las personas que participan en los grupos son de Aramaio. Sin embargo, la fundación está abierta a la colaboración con personas o grupos procedentes de otras zonas. De hecho, mantienen relaciones de colaboración e intercambio de información con diversos organismos en los que coinciden en filosofía y objetivos.

Reglas

ABB es una organización que aun está en construcción, por lo que muchas de sus características están en proceso de definición. En lo que se refiere a las normas con las que regulan toda su actividad, cabe decir que se van elaborando y reajustando sobre la marcha en la medida en que los grupos y la propia fundación van tomando forma. Sin embargo, cuentan con algunas bases aunque pueden estar sujetas a modificación.

ABB se ha constituido recientemente como fundación. Han elegido esta figura por dos razones. La primera, porque querían que la propia figura jurídica reflejara su objetivo de trabajar por el interés común de su población; la segunda, porque era la figura más apropiada para dar cabida a la diversidad de entidades que la componen (asociaciones, empresas, cooperativas, etc.).

Sus órganos de gobierno son el patronato, la comisión ejecutiva y la gerencia. El patronato es el principal órgano y está compuesto por once representantes: tres del Ayuntamiento, cinco de los grupos dedicados a actividades agrícolas o ganaderas y elegidos por los propios grupos, y tres miembros de los grupos que se dedican a tareas socioculturales, igualmente nominados. Quieren conservar el carácter participativo de ABB, de modo que esperan realizar las reuniones del patronato de manera abierta para que cualquiera pueda participar.

El comité ejecutivo está compuesto por la persona que ocupa la gerencia y cuatro representantes del patronato. Se reunirá mensualmente para asegurarse de que se van cumpliendo los objetivos marcados. La gerencia se ocupará del día a día y también tiene carácter ejecutivo.

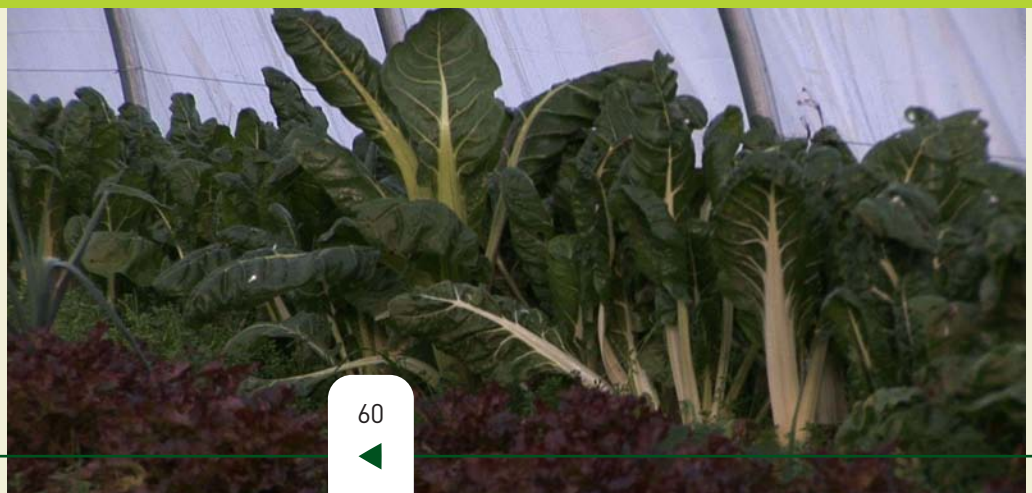
Si bien estos son los órganos formales de la fundación, quieren también mantener lo que denominan "la comisión general" y que ha sido la forma en la que, hasta ahora, se han organizado. Se trata de una especie de asamblea donde todo el mundo participa, donde se encuentran todos los representantes de todos los grupos, se toman las decisiones sobre qué rumbos tomar, circula toda la información sobre ABB y sobre cada uno de los taldes, etc. En suma, es el lugar donde se intercambia y fluye toda la información, y donde se van diseñando las estrategias a seguir. Es totalmente participativa no solo por su modo de funcionamiento, sino también por la asiduidad con la que se suelen reunir, que puede ser de una o dos veces cada quince días (y acuden una media de 15 personas). La fundación se rige por unos estatutos donde se recogen los objetivos y los criterios generales de organización.Los estatutos son relativamente estándar, si bien se han servido de la experiencia de otras iniciativas similares para adaptarlos mejor a sus necesidades.

Aun no han redactado el reglamento interno, pero se prevé que en él se recoja todo lo que queda fuera de los estatutos y que está relacionado con aspectos más operativos de la fundación, como el uso y disciplina de todas las instalaciones comunes, las exigencias sanitarias que deben cumplir los grupos, pautas de colaboración con otras entidades, etc. De todos modos, cabe señalar que entienden que el reglamento interno tiene que ser adaptable a las diversas circunstancias a las que se van a ir enfrentando y que no pueden prever por el momento.

Cada grupo cuenta asimismo con sus propios estatutos y los más veteranos incluso con un reglamento interno. Muchos grupos se han servido de los estatutos de otros para luego adaptarlos a sus necesidades. Esto sirve, además de para facilitar el trabajo, para que los mismos principios se vayan expandiendo en todos los grupos.

La información circula, como hemos mencionado, en la comisión general, pero también fluye de manera informal a través de encuentros casuales, en el bar, por teléfono o por e mail, de manera que hay una gran comunicación entre todas las personas activas en ABB. También utilizan medios más formales, como los medios de comunicación locales cuando es necesario, por ejemplo cuando se crea un nuevo grupo. Dentro de poco contarán con una página web y con una intranet.

De todos modos, hay que decir que el funcionamiento tanto de ABB como de los grupos no está muy reglamentado, en parte porque se hallan aun en los inicios, pero también porque quieren conservar la flexibilidad y libertad que da moverse dentro de cierta informalidad. De momento, se dejan llevar por una viva dinámica que ni siquiera saben a dónde les va a llevar.



Ventajas

ABB se encuentra aun en sus inicios, por lo que todavía está por ver qué resultados puede generar este movimiento. Sin embargo, sí podemos decir que ha conseguido logros importantes como movilizar a una gran parte de la población de Aramaio con el objetivo de mejorar la calidad de vida del pueblo a través de la revitalización de la actividad agrícola y de la cultura del caserío.

A través de los grupos y de la cobertura que ofrece ABB se han puesto en marcha varias iniciativas y actividades: la producción y la elaboración de productos locales, la recuperación de patrimonio, el consumo local y la investigación en diversos ámbitos (recuperación de especies, adaptación de especies, biomasa, huevos ecológicos, patrimonio, pastos y pienso ecológico, etc.). Estas actividades son posibles porque se realizan en grupo y porque se ponen recursos en común; de otro modo serían inviables.

Las actividades participativas han conseguido que las relaciones entre las gentes del pueblo se densifiquen, que haya más interacción, que se conozcan más y mejor, que colaboren en proyectos comunes y que, además, todos remen en la misma dirección.

El proyecto tiene la virtud de ser integral por varias razones: porque su visión abarca lo económico, lo social, lo cultural y lo medioambiental de manera interrelacionada; y porque ha conseguido involucrar a todo tipo de agentes (grupos, asociaciones, empresas, ayuntamiento) y de personas (jóvenes, mayores, mujeres, hombres, agricultores-as, ganaderos-as, profesionales, aficionados-as, novatos-as, experimentados-as, productores-as, consumidores-as, etc.).

Sus actividades y sus grupos están empezando a dar sus primeros frutos y apuntan en la buena dirección. Sin embargo, pensamos que el primer éxito de ABB es, precisamente, su capacidad de convocatoria y su carácter netamente participativo.

Contacto

Aramaixo Basarri Barri
Ayuntamiento de Aramaio
Plaza Bixente Goikoetxea, 1
CP 01160. Aramaio (Álava)
Tlf.: 945 445 016
udala@aramaio.org

Parte IV

Para concluir, algunas reflexiones

Desde nuestra inquietud exploradora en los vericuetos de la gestión de bienes comunes y organizaciones colectivas, y en relación a esta primera colección de experiencias que aquí presentamos, nos parece interesante aportar algunas reflexiones que, esperamos, sirvan para ir enriqueciendo este debate.

Visibilización

En primer lugar, queremos dejar constancia de la importancia que nos parece que tiene ir haciendo un trabajo de visibilización de este tipo de experiencias de organización colectiva y de gestión de bienes comunes. Pero para que algo se pueda ver y ser distinguido de lo que lo rodea es necesario que tenga una identidad. Como dice el dicho, "izena duenak izana du"(5). Y es eso precisamente lo que hemos querido hacer: rescatar de la indefinición un tipo de prácticas que por habituales (en el mundo rural) no llaman nuestra atención, y que por su diversidad y plasticidad no se nos presentan de manera definida. Esperamos que esta visibilización sirva para ir definiendo un modelo de organización y de gestión colectiva que sea más justa y más sostenible no solo para el medio rural, sino también para otros sectores. De ahí la importancia de seguir esta labor (tan rural) de recolecta de otras experiencias similares, de modo que su análisis pueda acercarnos a ese modelo.

Esta es también una labor de rescate de un tipo de prácticas (en muchos casos ancestrales) que corren el peligro de ser engullidas y destruidas por dinámicas individualistas y competitivas tan propias de nuestra sociedad y de nuestros mercados. Esto supondría una gran pérdida en todos los sentidos, incluso en lo que se refiere a nuestro patrimonio y acervo cultural.

Es vital que demos importancia a estas experiencias en su justa medida y que este reconocimiento vaya acompañado por el apoyo institucional que merecen, ya que se trata de iniciativas que realizan un gran aporte tanto al entorno inmediato en el que surgen como a la sociedad en general, algo que no siempre es reconocido o recompensado como merece.

El surgimiento de la comunidad

Más allá de la gran diversidad que las caracteriza, en todas estas experiencias hemos encontrado que sus miembros consiguen poner en común ciertos intereses, encontrar un punto común que los une, los motiva y los convierte en una comunidad. Sin duda, a menudo les une algo tan pragmático como garantizar o reforzar la viabilidad económica de su modo de vida, pero hemos visto que en muchos casos también toman parte otras motivaciones menos prosaicas: el apego a su bosque, la defensa de una identidad, el cariño al olivo, el orgullo de su trabajo, el empeño en mejorar su entorno, el arraigo a su pueblo, etc. Estos elementos e intereses comunes, a través de un proceso lleno de misterio (ya que en ocasiones ocurre y en otras no), consiguen que un simple grupo de individuos se convierta en una comunidad o un colectivo y que actúen de manera organizada.

También hemos visto que, en muchos casos, hay unas cuantas alma maters, personas con gran capacidad de liderazgo, que son quienes consiguen aunar o enunciar claramente los intereses de diferentes personas e inyectar vitalidad a los proyectos. Este es otro misterio, ya que no se trata de algo que se pueda predecir ni calcular.

(5) "Lo que tiene nombre tiene ser".

Factores favorables

Siguiendo de nuevo a Ostrom, nos gustaría terminar esta parte identificando los factores que favorecen que la gestión de los recursos comunes resulte eficaz y que estos puedan ser durables. Estos factores se pueden identificar, en diferentes medidas, en muchas de las experiencias que aquí hemos analizado.

Estos serían los principales:

Quienes participan de la comunidad cuentan, sin que les resulte muy costoso, con información precisa sobre las condiciones del recurso y sobre los beneficios y costes resultantes de su explotación.

Conocen y entienden los beneficios y riesgos potenciales que implica permanecer en una situación en comparación con los que supondría la aplicación de algunos cambios en su funcionamiento.

Comparten normas de reciprocidad y confianza, muy valiosas particularmente en el inicio.

El grupo que usa el recurso es relativamente estable.

Cuentan con vivir y trabajar en la misma zona mucho tiempo (incluso que lo hagan también sus descendientes), por lo tanto utilizan su recurso de manera que no se encuentre esquilmado en el futuro.

Utilizan normas de decisión colectiva que pueden variar entre la unanimidad y el control de unos pocos (o incluso una escasa mayoría) y, por lo tanto, evitan altos costes de negociación.

Pueden desarrollar sistemas de control y acuerdos para el régimen sancionador relativamente precisos y poco costosos.

No nos cabe duda de que estas son experiencias que nos enseñan lo que pueden aportar principios como la colaboración y la participación; la importancia de organizarse y dotarse de normas para regular las acciones de los individuos y garantizar el mantenimiento de un recurso; y, sobre todo, que las organizaciones colectivas pueden ser, y son, eficaces económica, social y medioambientalmente.