

REPORTAXE/ENTREVISTA A CATRO PRODUCORES/AS: A AGRICULTURA ECOLÓXICA ARRANCA EN GALIZA SEN APOIO OFICIAL

COMISIÓN DE AGROECOLOXÍA DE ADEGA

Para tocar terra, para poder falarmos de futuro, imos presentalles catro casos de producións agrarias ecolóxicas. Uns son proxectos colectivos e outros individuais, pero todos supúñen unha mostra da iniciativa dos labregos e labregas, da ética coa terra e coa humanidade. Son proxectos que teñen como fin converter sol, terra, auga e coñecemento no máis esencial das nosas necesidades materiais: alimentos sans.

OS/AS PROTAGONISTAS

MANUEL GARCÍA (DAIQUI):

"A qualidade fala sempre por si própria".

"Sentimos o entusiasmo de Uxio Novoneyra quando nos seus versos asegurava que Galiza pode ser outra cousa"

XOSÉ MANUEL CASAL (HORTANOSA):

"O selo ou etiqueta é unha forma de garantía para os mercados lonxanos, mais non deixa de ser unha solución burocrática. O ideal é garantir a existencia de mercados locais ou de proximidade fortes, nos que o transporte, e polo tanto as necesidades de conservación, fora mínimo. A proximidade tamén permite garantir o coñecemento entre produtor e consumidor, a única garantía real que pode funcionar".

"No SLG atopei o ambiente adecuado ás miñas inquietudes, e gracias a eles coñecín a outra xente que está na mesma órbita. Así naceu HORTANOSA".

BEATRIZ LIJÓ E MANUEL PÉREZ (TERRA):

"Criamos TERRA, unha cooperativa de traballo asociado que se encarga de buscar e distribuir produtos ecolóxicos na comarca de Compostela, tanto frescos como elaborados, de xeito que calquer consumidor pode abastecerse ao 100% na Cooperativa".

"Devemos tender ao autoabastecemento local de produtos de tempada e, cando ésta non sexa posíbel, recorrer-mos ao envasado destes".

XOSÉ LUIS CARRERA (ARQUEIXAL):

"Pouca confianza poden ter os consumidores na sanidade alimentaria cando poden estar á venda produtos que foron tratados con pesticidas que superan 10 veces os niveis de residuos autorizados".

"Eu diríalles aos consumidores que valoren máis a alimentación, que esixan produtos libres de transxénicos, frescos (sen conservadores nen aditivos), produtos enteiros e íntegros, xa que con cada proceso desnaturalizamos o produto, e por suposto procedentes da agricultura ecolóxica".

Enviamos unha enquisa cuxos resultados presentamos aquí. Os entrevistados achegan-nos tanto os datos técnicos como os aspectos humanos e sociais da posta en marcha dun proxecto de produción ecolóxica. Insisten todos en que debemos coñecer como se producen os alimentos que consumimos, e piden aos seus clientes que os visiten.

	DAIQUI
Que motivou o teu interese pola agricultura ecoloxica?	O sentido comum e a conservación do sistema agrario tradicional como o auténtico climax da relación entre o home e a natureza.
Cómo comezaches a producir?.	A minha família era lavradora e desde sempre practicou a agricultura tradicional da Límia. Desde ha mais de 15 anos começamos a cultivar sem química e seguim-nos reafirmando nos princípios da agricultura ecológica.
Producir en ecolóxico pode ser heroico. Cáles foron os principais atrancos e as axudas que tivestes?	A falta de conhecimentos e meios técnicos para favorecer o equilibrio natural da terra son as principais dificultades. As ajudas venhen da ilusom e o convencimento firme de que a agricultura sem agro-tóxicos é possível tecnicamente e viável economicamente.
Pero, é gratificante? Qué é o que mais te entusiasma?	Sentimos o entusiasmo de Uxio Novoneyra quando nos seus versos asegurava que "Galiza pode ser outra cousa" e efectivamente a nossa terra deve ser outra cousa, pois progresar nom dever ser sinónimo de aniquilar, e producir nom o deve ser de destruir.
Qué lle dirías a aquelas persoas que están pensando en comezar a producir en ecolóxico?	Dous conselhos: observaçom e perseverancia. E sobre todo que se deixem de lérias e que ponham quanto antes as maos ao sacho.
Como labrego, qué obxectivos tes para futuro da tua explotación?	O nosso objectivo principal é aumentar e diversificar a produçom, e sobre todo buscar umhas vias de distribuição que sejam realmente justas, tanto para os produtores como para os consumidores.
Cómo vendes, a quen e onde?	Actualmente temos reparto em Vigo, Redondela, Porriño e Ourense; tamén enviamos os nossos produtos a Madrid, Santiago, Gijon, etc.
Qué lle pides ós teus clientes?	Que procurem ter umha visom global das cousas e que apreendessem a valorar o traballo dos labregos. Os Labregos Daiqui convidamos aos nossos consumidores para que nos visitem e comprovem "in situ" como se producen os seus alimentos.
Productos e prezos de venda (por unidade, mancha ou kg)	CONSULTAR WEB: pdaiqui.eresmas.com

DATOS TÉCNICOS DA EXPLOTACIÓN

NOME	Labregos DAIQUI	Asociacion de Horticultores HORTANOSA	Cooperativa de Traballo Asociado TERRA	Queixo Artesán da Ulloa -Asociacion ARQUEIXAL
Localización	Concelho de Rairiz de Veiga	Lugar de San Mamede (Oleiros). RIBEIRA	Concello de Boqueixón. Comarca de Compostela	Alba, Palas de Rei
Enderezo	A Carballeda-Rairiz de Veiga (Ourense)	Rua Touro, nº 21, 2º Santiago	Lugar de Galegos, 28-Rivadulla. 15885 Vedra	Alba-Palas de Rei (Lugo)
Tlf. de contacto	988-30-21-71	616-127837 (Manel)	981 512 424	982-380251
Superficie útil e características	20 Hectares	1.200 m ² invernadoiro, 1.000 m ² ao ar libre. Propiedade. 11.000 m ² en proceso de roturación	1 Ha	22 Ha (8 Ha en propiedade e 14 Ha en arrendamento)
Número de parcelas	NUMEROSAS	11	1	30

HORTANOSA	TERRA	ARQUEIXAL
Producir dunha forma respetuosa coa natureza, cos seus ciclos e necesidades. Tamén o desexo de colleitar alimentos sans, sen perigo para a terra, o consumidor ou para min mesmo.	Producindo de xeito ecolóxico apostamos por dunha nova orde social que respeite a nosa saúde e a saúde do planeta.	Ver que a agricultura convencional destrúe o medio no que vivimos. E querer sentirme ben co que fago e co que hei deixar ós que veñan.
Comencei de cero, a miña explotación fíxena roturando un monte de xestas e toxos, desde un principio en agricultura ecolóxica. Fun adquirindo os coñecementos pouco a pouco, a base da propia experiencia, a lectura e falando con outros labregos.	Somos un grupo de persoas de diferente procedencia e comezamos nisto desde cero, xa que antes ninguén de nós se adicara á produción agraria, aínda que tiveramos contacto co mundo rural, ben por procedencia directa ou pola familia.	Meus pais eran labregos que practicaban a agricultura tradicional e eu incorporeime hai uns anos e practiquei unha agricultura sen abuso de fertilizantes nin fitosanitarios. Hai 3 anos empezei a reconversión á agricultura ecolóxica.
O máis difícil é ter a paciencia e constancia suficiente nos primeiros momentos, ate que na explotación se consegue un equilibrio que a faga viábel. É duro soportar a incompreensión de moita xente, incluso doutros labregos, ou ter que convencer ao consumidor da calidade das tuas colleitas. A principal axuda foi estar afiliado ao SLG.	A falta de experiencia e a necesidade dun período de recuperación e adaptación da terra ás novas formas ecolóxicas. Isto pode levar até 3 anos, e sen subvención algunha. A axuda veu doutros colectivos como o SLG, Daiqui, ou a Asociación de Agroecoloxía Alberte Pérez.	É necesario telo moi claro e estar moi convencido, pois require moita enerxía e esforzo. Hai moi pouco asesoramento técnico e ningunha axuda económica. Os atrancos son moitos e veñen de todo o que che rodea, que é convencional e non cree nisto.
O principal é que vivo, e nunca mellor dito, cos pes na terra. A miña vida acóplase aos ciclos naturais nunha simbiose moi íntima coa propia natureza. Outras persoas dependen fortemente do que o mercado capitalista lles pon a disposición, mentres que o meu traballo permíteme unha certa liberdade e autosuficiencia.	Apostamos por un proxecto no que con recursos propios aspiramos a criar riqueza e a desenvolver unha comarca. Pero temos que dicir que nos atrae enormemente a posibilidade de traballarmos ao ar libre, sen horarios ríxidos, cunha dinámica moi variada e que pode resultar de grande creatividade.	O saber que dende o adubo que se lle bota ós prados, pasando polo pastoreo das vacas, o muxido, a elaboración do produto, o envase etc..., ata que chega ao consumidor, é todo feito de forma saudable para as persoas e o medio no que vivimos.
Se parten da agricultura convencional, dicir-lles que ao principio pode ser duro, mais se perseveran ao cabo dun tempo os beneficios ven-se por si sós. E se empezan en ecolóxico directamente a nima-los e felicita-los polo camiño escollido.	Sobre todo, que empecen pouco a pouco, de forma escalonada, pois os primeiros anos son os máis duros, debido á falta de experiencia e a que a terra necesita un prazo para se recuperar das agresións sufridas.	Non desesperarse na reconversión, por que aínda que pareza difícil, como todo necesita un período de adaptación e despois todo vai sendo máis fácil.
Incorporar animais á miña explotación, para dispor na propia explotación da suficiente materia orgánica. Tamén ampliar a superficie de horta ao ar libre, e poñer uns poucos frutais.	Abastecer as necesidades de produto fresco do noso grupo de consumidores. Temos que adquirir experiencia na produción natural de froitas e hortalizas e recuperar a fertilidade do terreo.	Poñer en marcha a diversificación da produción de leite, en queixo, iogur, leite fresco... Tamén temos en mente o agroturismo como un complemento a esta actividade
Vendo a seis froiterías da Povia do Caramiñal e Ribeira. Cando a produción é moi forte vendo-lle a máis froiterías e incluso a algún maiorista de confianza. Algunhas familias e un restaurante da zona compran-me directamente. Tamén lle vendo á Cooperativa TERRA.	Vendemos os produtos a consumidores da comarca de Compostela, mediante pedimento telefónico e realizando un reparto semanal a domicilio. Para poder consumir é necesario pagar unha matrícula de 5.000 pesetas.	A todo tipo de tendas, restauración, turismo rural, supermercados, na propia granxa. A distribución facémola directamente. Só mandamos fóra de Galiza un 5 % da produción.
Ao vender nun mercado fundamentalmente local, a relación cos consumidores é moi directa, algúns incluso visitan a miña explotación, e o que lles pido é comunicación, confianza e que valoren na súa xusta medida os meus produtos.	Que sexan responsábeis e analisen as consecuencias das súas decisións de consumo: o futuro está nas mans do consumo responsable, daqueles produtos sans para a terra e para as persoas. A calidade e a posibilidade de visitar o lugar de produción favorecen a confianza.	É difícil ter contacto con todos os clientes pero si o temos con moitos deles e lles pedimos que nos visiten para que vexan o que facemos e como o facemos.
Pemento de Padrón (400 a 150), Leitugas (75-125), Xudias (325-125), Couveflor (200-150), Repolo (150-100), Nabizas (75-125), Espinaca (75-125)...	Acelgas (175), Berza (190), Leituga (150), Pataca (85), Porros (280), Fariña (230), Fava (630), Queixo (1380), Ovos (455)...	Queixo Nabiza: 800 ptas/peza. Queixo Arzua-Ulloa: 700 ptas/peza. Iogur: 700 gr. 300 ptas/ ud. Iogur: 400 gr. 200 ptas / ud.