

1. ¿QUIÉNES SOMOS?

Somos un proyecto agroecológico de producción-distribución-consumo de verduras y hortalizas ecológicas de temporada con el que gestionamos parte de nuestra alimentación y por ello, de nuestras vidas.

Nuestra forma de funcionar es horizontal, asamblearia y autogestionada. En este modelo organizativo hemos crecido estos últimos años y es en el que queremos seguir. Creemos en la autoorganización como herramienta para conseguir las cosas que nos interesan.

2. ¿QUÉ QUEREMOS?

Queremos crear una relación directa, cercana y de cuidado mutuo entre consumidoras y productoras. Apostamos por este acercamiento como forma de entender de dónde viene lo que nos comemos y **apropiarnos del proceso producción-distribución-consumo**.

Estamos desarrollando formas responsables y participativas tanto a la hora de producir como de consumir y creando alternativas a este sistema depredador porque lo consideramos destructivo, tanto para las personas y sus culturas, como para el entorno natural. Por esta razón no utilizamos ni creemos en la Certificación Ecológica y sus sellos. Por eso funcionamos **basándonos en la confianza entre agricultores y consumidores**.

Practicamos una agricultura que aprovecha la tradición agraria local y el conocimiento que nos han dejado nuestros antepasados, e incorporamos técnicas y elementos nuevos que hemos adquirido de estudios actuales y de nuestra propia experiencia. **Cultivamos en ecológico** teniendo en cuenta nuestro entorno, de la manera más limpia posible y cuidando y respetando lo que nos rodea.

Para nosotras la **Agroecología** significa:

- producir de forma local, fomentando los circuitos cortos de distribución y consumo.
- recuperar formas de producir y consumir alimentos de temporada y hacer conservas cuando hay excedentes.
- potenciar los recursos disponibles en nuestro entorno.
- recuperar saberes y haceres campesinos y aplicar nuevos métodos de cultivo respetuosos con el entorno.
- fortalecer el territorio y sus usos, reactivando y defendiendo el paisaje agrario de la especulación y la destrucción actual.

3. Organización y funcionamiento

Funcionamiento en colectivo

Apostamos por un funcionamiento colectivo de los grupos de consumidoras y de hortelanas. Esto significa organizarse de forma horizontal y compartiendo responsabilidades dentro de los grupos.

Funcionamiento por cuota y cesta cerrada

Consiste en aportar una cantidad fija de dinero mensual, que es la misma a lo largo de todo el año (independientemente de que los meses tengan 4 o 5 semanas) y que va en función del dinero que se necesita para cubrir los gastos de producción.

Es una fórmula para asegurar la viabilidad del proyecto, ya que elimina el concepto de precio por producto y se centra en **valorar todo el proceso productivo**. Es una manera de asumir entre todas tanto los riesgos de pérdida de producción como los excedentes.

Todo lo que se cultiva en la huerta se distribuye a partes iguales en cestas semanales, previamente planificadas para conseguir una variedad y cantidad suficientes. Una cesta está pensada para 2 personas (o para una, si es muy aficionada). Como nuestra forma de producir se basa en métodos ecológicos que siguen los ciclos naturales, las cestas se componen de verduras y hortalizas de temporada. Las temporadas dependen de la climatología del lugar donde están las huertas y esto determina en qué momentos del año se puede producir y consumir cada producto sin acudir a los métodos de la agricultura industrial.

Para nosotros este modelo de consumo representa una alternativa muy potente con respecto a la lógica actual del mercado de la alimentación porque conseguimos la comida que necesitamos fomentando valores de confianza y apoyo mutuo y no de explotación del entorno y las personas.

Supone también una gran apuesta por aprender a consumir de otra manera, asumiendo lo que se produce en cada temporada. Periódicamente evaluamos y ajustamos la planificación agrícola a las necesidades del consumo, acordando con antelación lo que nos vamos a comer.

Espacios de encuentro

LA HUERTA: Queremos que la huerta sea también un **espacio de aprendizaje colectivo y de encuentro**. Entendemos que conocer las distintas realidades de consumidores y agricultores es esencial para el buen funcionamiento de este proyecto. Nos basamos en la confianza y las ganas de apoyarnos, por lo que vemos imprescindible conocer la huerta y participar en ella siempre dentro de las posibilidades de cada una. Estando en el campo, las realidades se acercan y se refuerza el compromiso.

A la huerta podéis venir cuando queráis y os animamos mucho a que lo hagáis. Además quedamos allí para sacar adelante duros trabajos puntuales (estercolar, escardar) y para recolectar algunos cultivos muy trabajosos (tomate, tirabeque). **Sol@ no puedes, con amig@s sí.**

LAS ASAMBLEAS: Hacemos un plenario anual en noviembre con todas las consumidoras y hortelanas en el que evaluamos el año anterior, renovamos los compromisos y ponemos en común las cuentas del año que acaba y acordamos el presupuesto del siguiente. Aparte, hacemos asambleas cuando un grupo o persona lo considera necesario y lo propone.

Usamos el consenso como herramienta para llegar a acuerdos, teniendo en cuenta todos los puntos de vista y las diferentes necesidades de cada grupo.

LOS REPARTOS: Aunque sea un ratito, intentamos coincidir en los repartos y tener así un punto de encuentro semanal que también puede servir para vernos y comentar cosas.

OTRAS FORMAS MÁS FESTIVAS DE RELACIONARNOS:

- Organizar encuentros, fiestas, jornadas para fomentar la agroecología, para conocernos mejor, para sacar pelas si se necesitan...
- Colaborar con vosotras en las iniciativas que estéis impulsando en vuestros colectivos.

4. PROYECTOS COLECTIVOS EN LOS QUE ESTAMOS PARTICIPANDO

· Producción de plantel y semilla ecológica. Nos hemos juntado con varios proyectos agroecológicos de Perales de Tajuña para producir nuestro propio plantel y conservar y recuperar semillas de variedades locales y tradicionales. Lo consideramos de gran importancia para aumentar nuestra autonomía en todo el proceso agrícola.

· Uso compartido de herramientas, maquinaria y almacén con otros proyectos afines.

5. COMPROMISOS DE LOS GRUPOS DE CONSUMIDORAS

· Hacerse cargo de la cesta cada semana: repartir la verdura que llega al grupo en cestas individuales; en casa, limpiar la verdura, conservarla, cocinarla y comerla o, si tú no estás, buscar a alguien que lo haga.

· Compromiso grupal o individual de mantener el número de cestas acordado durante un año. Se renueva a principios de noviembre.

· Pagar la cuota mensual del grupo en el primer reparto de cada mes. · Tener un local/ lugar donde repartir y recoger la verdura.

· Venir a las reuniones que acordemos.

· Venir a la huerta 2 o 3 veces al año.

· Organizarse dentro del grupo de manera horizontal y compartiendo responsabilidades.

6. COMPROMISOS DE LAS HORTELANAS

· Producir verdura variada todas las semanas del año, intentando seguir las planificaciones acordadas colectivamente. · Cosechar y llevar semanalmente la verdura al lugar de reparto.

· Informar de lo que pasa en la huerta.

· Preparar las reuniones conjuntas.

· Organizarse de forma horizontal y compartiendo responsabilidades.

NUESTRA HUERTA Y EL TRABAJO EN ELLA

Ubicación de las tierras

La huerta está en Chinchón, a 40 km de Madrid, más exactamente en la zona de la Vega de Chinchón más cercana a Morata de Tajuña, junto al río Tajuña. Compartimos terreno con otro colectivo afín. Hemos llegado a un acuerdo de arrendamiento con un agricultor del pueblo.

Toda la vega de este río contiene una extensa zona de huertas tradicionales que en su época dieron de comer a Madrid. Actualmente está bastante abandonada y muy amenazada por planes desarrollistas. Muy cerca de nuestra huerta encontramos interesantes espacios naturales: humedales como la laguna de San Juan, donde abundan patos, rapaces y otras aves; cortados yesíferos con plantas valiosas y singulares adaptadas a las condiciones extremas del medio seco y sin apenas suelo en el que viven; el río con su vegetación de ribera...

Forma de trabajar

Tenemos una planificación agrícola dividida en bloques de rotación (bloque Primavera, bloque de Verano, bloque de Otoño/Invierno). Esto nos permite no repetir cultivos en la misma parcela. De esta manera dejamos descansar la tierra, manteniendo el equilibrio de los nutrientes y mejorando el control de las plagas y las enfermedades.

Nuestra forma de cultivar se basa en:

- abonado con estiércol de las explotaciones ganaderas locales.
- riego por goteo: nos permite una mayor eficiencia del riego con un gran ahorro de agua y también mejoras en la producción y en las condiciones de trabajo. Desde el punto de vista del ahorro energético, la zona en la que estamos permite el riego por goteo sin necesidad de usar motor.
- prevención de plagas y enfermedades (mejor prevenir que curar): es imprescindible para mantener las plantas sanas y fuertes ante posibles ataques. Para ello utilizamos un buen sistema de rotación. En ocasiones, para controlar ciertas plagas y enfermedades aplicamos tratamientos con productos no sintéticos específicos de la agricultura ecológica (BT, jabón de potasa, caldo bordelés, azufre o Neem).
- semilla y plantel: poco a poco vamos avanzando para conseguir mayor autonomía y conocimientos. Trabajamos en recuperar variedades locales juntándonos con otros proyectos agroecológicos de Perales de Tajuña.

Las cestas

Actualmente hay dos personas a tiempo completo que se dedican a la huerta junto a otros compañeros que, de forma esporádica, echan una mano. Cultivamos para 15 cestas semanales (algunas de ellas destinadas a trueques). Las cestas suelen tener variedad de verduras de temporada: más escasas en invierno y primavera y más abundantes en verano y otoño. Todo ello dependerá de las condiciones climáticas, dificultades de riego, nuevas plagas, estado de la semilla y el plantel, etc.

Planificamos conjuntamente con nuestras consumidoras las cestas que vamos a cultivar.

¡Salud, agroecología y soberanía alimentaria!



La Huerta de
Hebra

Contacto:

Alberto 656 27 24 72 - malatestamix@riseup.net