

MADRID// V ANIVERSARIO DEL BAH! DE PERALES Y I ANIVERSARIO DEL GRUPO DE SAN MARTÍN

Bajo el Asfalto está la Huerta, agricultura ecológica entre la ciudad y el campo

Tras cinco años, 230 hogares se alimentan de las cosechas del BAH! (Bajo el Asfalto está la Huerta), colectivo madrileño que busca la autogestión productiva y ecológica de la distribución y el consumo agrícola.

Laura Corcuera
Redacción

Trabajar en un ecosistema urbano es una opción que condiciona proyectos agroecológicos como el BAH!, que acaba de cumplir cinco años en Perales de Tajuña y uno en San Martín de la Vega. En Madrid, el acceso a terrenos cultivables es muy difícil, hay una marginación de la actividad agrícola y un desplazamiento que se suma a la creciente contaminación.

El BAH! realiza la distribución de sus verduras y hortalizas mediante el sistema semanal de bolsas fijas, que divide en partes iguales la producción entre los grupos de consumo y las personas integrantes. Cada bolsa se compone de un lote de verduras variadas de temporada. La cantidad de bolsas ha aumentado de las 35 en el comienzo del proyecto a las 230, número en el que el BAH! se ha estabilizado.

Las técnicas agrícolas que el grupo de trabajadores utiliza en las tierras del BAH! garantizan el consumo de productos absolutamente naturales. Las personas que integran este proyecto conocen y participan en el proceso de cultivo, en los tratamientos de agricultura ecológica y en su distribución.

El segundo domingo de cada mes se realizan trabajos colectivos a los que se invita a integrantes de la cooperativa. Los Domingos Verdes son días de ejercicio en el campo, ayuda al Grupo de Trabajo y conocimiento directo de las técnicas utilizadas en la producción de las verduras que se comen.

“Somos una iniciativa social y económica de personas y grupos. Estamos construyendo una alternativa de organización social de base, autogestionaria e independiente del Es-

Se participa en el proceso de cultivo, en los tratamientos de agricultura ecológica y en la distribución

tado y de los grandes poderes políticos y económicos”, ha escrito uno de los integrantes. “Proponemos practicar la democracia directa en asambleas, acciones directas y la autogestión a todos los niveles desde una clara opción anticapitalista y de implicación en los movimientos sociales urbanos y rurales”, concluye.

Autogestionar la alimentación como alternativa a una comida industrial, vendida en grandes superficies, que perjudica la salud y provoca graves desequilibrios sociales y ambientales no resulta fácil; el BAH! cuenta



Archivo BAH!



Archivo BAH!



Archivo BAH!

AL AIRE LIBRE. Los segundos domingos de cada mes, todos los miembros de la cooperativa están invitados a unas jornadas de trabajo colectivo en los terrenos de Perales de Tajuña y San Martín de la Vega. El objetivo es conocer directamente las técnicas de cultivo de las verduras y hortalizas que consumen. Son los llamados “Domingos Verdes”.

con una fuente principal de ingresos: cuotas fijas por cada bolsa (40 euros mensuales) que se complementan con acciones como la venta de camisetas, cenas solidarias, fiestas o aportaciones solidarias.

Origen del proyecto

En 1999, surge un colectivo que agrupa a gente diversa para trabajar la ecología social. Una de las iniciativas que el BAH! propone es la Cooperativa Agroecológica de Producción y Consumo. La cooperativa ocupó en 2000 una parcela de suelo agrícola público en Torrejón, perteneciente a la Consejería de Medio Ambiente, para cultivar una huerta vecinal, denunciar la depredación que produce la construcción de grandes infraestructuras, la política medioambiental oficial y, en general, una ordenación del territorio que refleja las desigualdades sociales.

Aquel año consiguieron sacar una cosecha, pero la finca tuvo que ser abandonada por la presión del Gobierno madrileño. El proyecto continuó en la vega del río Tajuña, donde se recuperaron 2,5 hectáreas de tierra de cultivo, en régimen de cesión o en régimen de arrendamiento. Allí se mantiene desde hace cinco años.

El BAH! consigue el terreno y todo lo necesario para cultivarlo (semilla, herramienta, conocimiento, maquinaria, estiércol, agua...), distribuye la producción y la consume. La propiedad de los bienes de producción y de la propia producción es colectiva, así como su gestión. Las siete personas que trabajan el campo componen el grupo de Perales, cuyo nombre hace referencia a la localidad donde se concentran los terrenos de cultivo, Perales de Tajuña y alrededores.

A principios de 2004, se impulsa la formación de otro BAH! en San Martín de la Vega y Morata de Tajuña. Cinco personas comienzan a cultivar las dos hectáreas de huerta de la nueva cooperativa y en marzo se empieza a cosechar.

Los actuales 22 grupos de consumo (doce de Perales y diez de San Martín) están repartidos por diferentes barrios de Madrid y los componen 230 viviendas (130 unidades del BAH!-Perales y 100 del BAH!-San Martín). Aunque la gestión está separada en dos cooperativas con sus respectivas asambleas, el proyecto es unitario. Cada persona tiene un compromiso fijo de consumo por un año, que debe intentar mantener y si no, informar a la asamblea con suficiente antelación. Los grupos de consumo participan en

labores de gestión y son autónomos en su organización interna.

El grupo de trabajadores tiene también compromiso anual, de noviembre a noviembre. Planifica y produce verdura suficiente para toda la cooperativa durante todo el año. También informa del día a día de la huerta y promueve la participación de las personas consumidoras en la planificación de los cultivos.

El objetivo pasa por autogestionar la alimentación como alternativa a una comida industrial

Para conseguir producción que no puede asumir el grupo de trabajo, el BAH! colabora con otros grupos agrícolas que poseen maquinaria y conocimiento para hacer garbanzos. Participa de un tercio de la responsabilidad (riesgos, gestión, trabajo...) y recibe un tercio de la producción.

Soberanía alimentaria, financiera y organizativa

Cada grupo es autónomo al organizarse y funcionar en la producción y en el consumo. La actividad se de-

sarrolla en diferentes espacios (asamblea de cada grupo, asamblea general, plenarios, comisiones de trabajo y Domingos Verdes). Varios grupos de consumo pertenecen, por ejemplo, a la Red de Grupos Autogestionados de Consumo de Madrid, con la que comparten la distribución y el transporte de los productos.

La cooperativa también edita un boletín interno, *El Berenjenal*, que con once números en su haber refleja la evolución del BAH! y de otras iniciativas relacionadas con la agroecología. Asimismo, cada primavera se realiza un curso de agroecología (el próximo programa estará pronto en su página web).

Con cinco años de experiencia, se ha decidido buscar la estabilidad y no crecer por un tiempo. Con el fin de asentar la estructura, el tamaño no pasa de las 230 bolsas y las 9,5 unidades de trabajo. Son muchas las solicitudes de entrada en el BAH!, por lo que esta cooperativa apoya la creación de otros proyectos autónomos que respondan a los mismos principios.

EXPERIENCIAS HERMANAS

► El Puchero asocia a distintos proyectos de producción y transformación de alimentos, como La Yogurtera, Ecopan y Los Apisquillos (ganado). Ahora preparan huevos, miel, vino y aceite.

► Surco a Surco es otra cooperativa cuyos cultivos se ubican en el medio rural y no periurbano (La Iglesuela, Toledo). Tiene siete grupos de consumo, todos menos uno en Madrid.

► La Legona, ubicada en la Sierra Norte de Madrid, funciona de manera similar aunque limitada por los inviernos más extremos.

Más información

↳ bah.ourproject.org