



# entre todoCAS



## Beatriz Urbano López de Meneses

Profesora del Departamento de Ingeniería Agrícola y Forestal de la Universidad de Valladolid



## Saberes y sabores en el Bajo Tormes

Otro modelo que plasma acciones adecuadas a las vidas y las realidades que necesitamos transformar





## NOVEDADES

En este número, en el que hemos elegido como tema central el Objetivo de Desarrollo Sostenible (ODS) número doce, producción y consumo responsable, han colaborado las personas participantes del programa *Gente y Tierra* desarrollado en la red de CAS y que está subvencionado por el Ministerio de Derechos Sociales y Agenda 2030 con cargo a la convocatoria del IRPF 2020. El programa también responde al ODS 12, ya que desde el mismo se pretende profundizar y sensibilizar en el ámbito de la economía social y solidaria potenciando los recursos endógenos, las relaciones productores-consumidores, la economía verde y circular, el estudio de nuevas fórmulas de integración sociolaboral y la puesta en marcha de experiencias piloto, para ayudar a superar la situación de vulnerabilidad.

## ENRED@NDO

✓ El proyecto *Gente y Tierra* de CAS muestra alguno de los recursos en los diferentes territorios en el mapa de la web de CAS: <https://www.ong-cas.org/index.php/gente-tierra>.

✓ Día Internacional de Concienciación sobre la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos: <https://www.un.org/es/observances/end-food-waste-day>.

✓ SAVE FOOD: Iniciativa mundial sobre la reducción de la pérdida y el desperdicio de alimentos: <http://www.fao.org/save-food/es/>

✓ Plataforma técnica sobre la medición y la reducción de la pérdida y el desperdicio de alimentos: <https://menosdesperdicio.es/enlaces-interes/plataforma-t%C3%A9cnica-sobre-la-medic%C3%B3n-la-reducci%C3%B3n-de-las-p%C3%A9rdidas-el-desperdicio-de>

## Anímate y colabora con CAS:

- ✓ Con tu trabajo de voluntariado.
- ✓ Con convenios apoyando proyectos concretos de los territorios o al mantenimiento de la entidad.
- ✓ Con la donación que tú libremente fijes.

**TU DONACIÓN TIENE DEDUCCIONES FISCALES TANTO EN EL IMPUESTO DE SOCIEDADES COMO EN EL IRPF**

En este número han colaborado: Grupo *Gente y Tierra*, Beatriz Urbano López de Meneses, ADECASAL, las personas protagonista y los colectivos de AMUCA, CODINSE, ISMUR, ADECASAL, Escuelas Campesinas de Palencia, Ávila, Segovia y Salamanca, Colectivo *Tierra de Campos* y las asociaciones Alto Jalón, El Telar y La Columbeta. | Imágenes: Beatriz Urbano López de Meneses y Fernando González y las aportadas por las personas colaboradoras y entidades participantes en este número. | Consejo de Redacción: Patricia Rodríguez de Lizana A., Juan Jesús Delgado P., Rosa Mª Arranz G., JAVIER PANIAGUA G., Juan L. Rincón A., y Ana Encinas M. | C/ Eras, 28, 40551 - Campo de San Pedro, Segovia - Tfno 983 326401 | [sede@ong-cas.org](mailto:sede@ong-cas.org) | Depósito Legal: SG199/2015 | Impresión: Gráficas Lafalpoo - Valladolid. |

Imagen de portada y pag 2: «Producción y consumo responsable» Autor: ASDECOBA- ADECASAL.

Imagen de contraportada: «Conoce y controlar tu huella de CO2» Autor: Imagen libre de derechos de Internet.



## El reto de un mundo sin hambre y sostenible

Con la estrategia actual, el planeta que habitamos no podrá alimentar a las cerca de 9,6 billones de personas que lo habitarán en torno a 2050. La producción de alimentos y su distribución no es lo suficientemente eficaz ni justa para conseguir el reto de la Agenda 2030 que marca reducir a la mitad el desperdicio *per capita* mundial de alimentos, a nivel minorista y de consumo, y a lo largo de las cadenas de producción y suministro.

Después de la publicación del Food waste Index Report 2021, han salido a la luz cifras insostenibles y vergonzosas. No es viable gestionar 930 toneladas de comida arrojada a la basura y no podemos consentir que, de esas 930 toneladas, un 60% provenga de nuestras casas, porque eso significa que un 17% de toda la comida que se produce en el mundo al final se tira. No podemos acostumbrarnos a restar valor a nuestros recursos y no podemos seguir mirando a otro lado mientras la capacidad productiva de nuestros sistemas agrarios cada vez es menor.

Al desperdiciar los alimentos despreciamos el trabajo y esfuerzo de las personas y devaluamos los recursos (semillas, agua, piensos, etc.) empleados en el proceso, contribuimos a mantener un sistema de producción que no respeta los procesos naturales y aumenta la carga contaminante al planeta. Ignorar qué comemos o de dónde vienen los alimentos es comprometer nuestra seguridad alimentaria futura, vender el control del sistema alimentario a una industria que se rige solo por el lucro.

Las estadísticas analizadas implican que continuar con el sistema de producción actual significa que, en cualquier lugar del mundo, se impone la «moda» de despreciar los alimentos y a sus productores. Ya está globalizado el desperdicio y la pérdida de alimentos en cualquier país independientemente de su nivel de desarrollo. En todas las regiones se ha impuesto la selección de productos atractivos para la venta desechando el resto, aunque sea totalmente viable. En todo el mundo se explota a los productores en beneficio de una cadena de distribución de alimentos que solo encarece los costes económicos y ambientales y, lo más importante, incluso en aquellos lugares donde el hambre es una constante en gran parte de su población, se consume más de lo necesario y se endeudan sus recursos a costa de alimentos lejanos de menor calidad.

Es imprescindible ponerse manos a la obra para revertir esta tendencia. Desde todos los sectores es necesario reivindicar un cambio de modelo que fortalezca las numerosas iniciativas que están poniendo en marcha remedios a esta pérdida de alimentos de calidad; desde las redes de consumo que diversas regiones de nuestro entorno están promoviendo, para asegurar precios justos a los productores y alimentos de calidad para las personas, hasta las aplicaciones que facilitan la logística y la donación de alimentos perecederos, como To Good to Go o Feeding India. También es un ejemplo desarrollado en Kenia, Twiga Foods, que conecta productores con pequeños comercios y restaurantes.

*Al desperdiciar los alimentos despreciamos el trabajo y esfuerzo de las personas y devaluamos los recursos (semillas, agua, piensos etc.) empleados en el proceso.*

*Es necesario reivindicar un cambio de modelo que fortalezca las numerosas iniciativas que están poniendo en marcha remedios a esta pérdida de alimentos de calidad.*



BEATRIZ URBANO LÓPEZ DE MENESES

«La producción y consumo sostenibles afectan la manera de realizar nuestras actividades diarias»

## Educación ambiental para una producción y consumo responsables

### Implementando el Objetivo de Desarrollo Sostenible 12

G MEDIO AMBIENTE | Beatriz Urbano es doctora ingeniero agrónomo, profesora del Departamento de Ingeniería Agrícola y Forestal de la Universidad de Valladolid. Su línea de trabajo es la cadena de valor agroalimentaria desde una perspectiva sostenible y respetuosa con el medio ambiente.

**¿La educación ambiental puede ser la herramienta que estamos buscando las organizaciones para abordar el reto número 12 de los objetivos del desarrollo? ¿Por qué?**

El Objetivo de Desarrollo Sostenible número 12 de las Naciones Unidas hace referencia a la producción y consumo responsables y busca conseguir un uso eficiente de los recursos y la energía. Es el Objetivo de Desarrollo Sostenible más directamente relacionado con nuestras actividades cotidianas. En ello, la educación ambiental tiene un papel muy importante que jugar a la hora de afrontar este desafío, promoviendo un aprendizaje innovador caracterizado por la anticipación y la participación que permita no solo comprender, sino también implicarse en ello.



**¿Cuál puede ser el impacto de cambio en la sociedad actual que puede traer la producción y el consumo sostenible?**

Los impactos pueden ser enormes, ya que el objetivo de una producción y consumo sostenibles afecta a la manera de realizar nuestras actividades diarias, como los productos que compramos, cómo manejamos los residuos de nuestro hogar, cómo nos desplazamos por la ciudad, cómo nos alimentamos, cómo hacemos uso de la calefacción y la refrigeración, el agua y otros recursos de la ciudad, etc., en

definitiva, cómo nos relacionamos e interactuamos con el medio en que vivimos. En ello, la educación ambiental puede jugar un papel de suma importancia en un cambio de nuestros comportamientos cotidianos que lleve a un cambio de paradigma en el uso de los recursos y la energía hacia una producción y consumo responsables, objetivo de desarrollo sostenible número 12.

**¿Cuáles podrían ser los planteamientos de la educación ambiental para un modelo de producción y consumo sostenibles?**

Siguiendo los objetivos de la educación ambiental definidos en el Seminario Internacional de educación ambiental de Belgrado en 1975, esta deberá crear actitudes ayudando a los ciudadanos y grupos sociales a adquirir valores e interés por el medio ambiente, que los impulse a participar activamente en su protección y mejora, a través de un consumo responsable que promueva una producción sostenible. Ayudando a las personas y a los grupos



sociales a adquirir las aptitudes necesarias para resolver los problemas ambientales que conlleven decisiones cotidianas de consumo respetuoso con el medio ambiente. Generando en los ciudadanos la capacidad de evaluar las posibles alternativas de consumo y producción que les permitan decidir la opción más respetuosa con el medio ambiente en función de los factores ecológicos, políticos, económicos, sociales, estéticos y educacionales. Finalmente, promoviendo la participación de las personas y los grupos sociales para que desarrollen su sentido de responsabilidad y que tomen conciencia de la urgente necesidad de prestar atención a los problemas del medio ambiente, para asegurar que en sus decisiones cotidianas de consumo, uso de los recursos y la energía adopten medidas adecuadas.

### ¿Cómo podemos las organizaciones contribuir a ese proceso de cambio? ¿Qué podemos aportar a los pequeños productores e iniciativas locales?

Las organizaciones tienen un papel fundamental en todo el proceso y, si además desde la organización se cuida el impacto ambiental y se ofrece a los colectivos y red de contactos

la posibilidad de llevar un estilo de vida sostenible, apostando, por ejemplo, por el consumo de productos locales, de proximidad, de temporada, sostenibles y respetuosos con los recursos y la energía, etc., el impacto será aún mayor, permitiendo que los pequeños productores e iniciativas locales accedan a las cadenas de valor de consumo de la región, que contribuirán al desarrollo a través de la producción y consumo sostenibles.

*«La educación ambiental tiene un papel muy importante que jugar a la hora de afrontar el ODS12, promoviendo un aprendizaje caracterizado por la anticipación y la participación que permita no solo comprender, sino también implicarse en la producción y consumo responsables»*

### ¿Qué herramientas se pueden trabajar desde las organizaciones para apoyar al cumplimiento del ODS número 12?

Las organizaciones pueden influir enormemente sobre los colectivos y redes en las que actúan dando a conocer y reconocer actuaciones

respetuosas con el medio ambiente, mediante medidas sencillas que pueden mejorar el consumo responsable por parte de los individuos. Pueden inducir un cambio de actitud creando una predisposición a actuar de una determinada manera y promover una conciencia ecológica (componente cognoscitivo), una ecopostura (afectiva) y ecoactividad (activa). Finalmente, las organizaciones pueden generar la confianza necesaria en los públicos con los que interactúan para asegurar la implementación de las medidas y actitudes respetuosas con el medio ambiente.

### ¿Cómo describirías la ruta de las instituciones para lograr un cambio y poder llegar a tener una producción y consumo sostenible?

La ruta de las instituciones para lograr un cambio y poder llegar a la producción y consumo sostenibles creo que debe pasar por dar a conocer los beneficios para el ambiente de las decisiones respetuosas que tomamos y crear confianza entre los individuos de los efectos positivos de dichas decisiones, para finalmente conseguir involucrar a todos los colectivos en las acciones y medidas implementadas.

## Informáte en:

✓ Programa de Naciones Unidas para el Desarrollo: <https://www.undp.org/content/undp/es/home/sustainable-development-goals/goal-12-responsible-consumption-and-production.html#:~:text=Para%20lograr%20crecimiento%20econ%C3%B3mico%20>

[y,consumo%20de%20bienes%20y%20recursos.](#)

✓ Sostenibilidad para todos: <https://www.sostenibilidad.com/desarrollo-sostenible/la-sostenibilidad-del-sistema-alimentario/>.

✓ Comercio Justo: <https://comerciojusto.org/wp-content/uploads/2012/10/Art%C3%ADculo-Investigaci%C3%B3n-consumidor-responsable.pdf>.



## MARA, ALBA Y YAGO

La Asociación Segovia por el Clima nos hemos unido a Escuelas Campesinas de Segovia como guardianes de semillas, dentro de nuestro proyecto llamado *Sembrando Futuro*, el cual pretende generar educación ambiental desde una perspectiva integral en centros educativos de la provincia. A través de Mara, Alba y Yago,

se recuperó el invernadero abandonado del instituto. Este primer



año ya hemos plantado casi 4000 árboles y arbustos por los pueblos de Segovia. Nos sentimos muy bien porque creemos que estamos aportando algo a la sociedad. El programa Gente y Tierra facilita la creación de experiencias como la nuestra, en defensa de nuestro patrimonio natural y cultural. El proceso en sí es la mejor herramienta para poder mantener vivos estos conocimientos y el mejor vehículo para poder transmitirlos a los demás.

## ADRIÁN DOMÍNGUEZ

Soy un joven apicultor que vivo en la localidad vallisoletana de San Pedro de Latarce donde he decidido quedarme trabajando en el negocio familiar de agricultura ecológica y apicultura. En febrero me convertí en el vencedor del primer certamen de mieles de Valladolid, con una miel crema de lavanda, lo que

ha supuesto un espaldarazo al trabajo meticuloso de producción de este producto artesanal. Aunque continuamos con la producción tradicional de miel cruda que cristaliza El Pedregal, me he especializado en la producción de miel cremada, que se trata de la misma miel cristalizada y batida por la que

se obtiene una textura cremosa de distintas variedades bajo la marca Pecorea: tomillo, lavanda, flores, encina y brezo.



## ESTEFANÍA ALMENDÁRIZ

Volver al pueblo es posible. Estefanía Almendáriz pasó su infancia en Castroserracín junto a su familia. Al igual que muchos jóvenes de su edad marchó a la ciudad para probar otras experiencias, pero la situación de pandemia la hizo retornar de nuevo a vivir en el medio rural. Reconoce que fue ella misma la que quería

marcharse del pueblo hace años, cuando tuvo la oportunidad; sin



embargo, ahora no cambiaría por nada del mundo su modo de vida, mucho más conectada con las personas y la naturaleza. Hace unos meses se unió al movimiento Jóvenes de Castilla y León, trabajando con ellos desde el grupo provincial de Segovia y en la comisión de activismo. En su opinión, para atraer gente joven a las zonas rurales deben mejorarse varios aspectos, en especial las oportunidades laborales y de acceso a la vivienda.

## FRANCISCO RODRÍGUEZ MARTÍNEZ

AstuEnerxía S.Coop. una cooperativa energética, como AstuEnerxía, es una organización sin ánimo de lucro que procura a sus asociadas energía eléctrica y calorífica de origen renovable, que trabaja para el cambio de modelo energético desde una perspectiva socialmente

justa, respetuosa con la naturaleza y las personas. Animo a participar en ella



porque sin participación no vamos a llegar a ese nuevo modelo energético que precisa que tomemos un papel activo para dejar de ser «clientes» de grandes corporaciones transnacionales que nos asignan ese papel pasivo, y cuyos intereses nada tienen que ver con los nuestros, para pasar a ser coparticipes en organizaciones próximas a nosotras en las que somos quienes decidimos los objetivos y las prioridades.

## CEFERINO SEVILLANO PICADO

Soy miembro de Escuelas Campesinas de Salamanca. Pertenezco a la Red de Personas Productoras y Consumidoras Saberes y Sabores del Bajo Tormes. Construir zonas libres de capitalismo y patriarcado, donde la cooperación, la solidaridad, el apoyo mutuo, la igualdad y el respeto a la naturaleza son las señas de identidad.

Defendemos la alimentación como un derecho irrenunciable. Rechazamos



la cultura consumista basada en el bajo precio y de mentalidad pasiva. El precio justo, los productos de calidad, la relación de confianza entre las personas productoras y consumidoras, valorar y dignificar el trabajo de quienes producen son principios éticos de la RED. En esta solo tienen cabida las economías sociales y solidarias. Fomentamos y apoyamos las producciones de sostenibilidad medioambiental y social.

## GUILLEM CASANOVAS MATEOS

Miquel Casanovas escribió:

Guillem nació el 20 de abril de 1983. Durante el verano de 1988, un día tras otro, bajaba al jardín a plantar las semillas de fruta que quedaban de los postres. Finalmente, nació un manzano.

El Manzano

Cada semilla era una ilusión, una esperanza. Hoy tiene flores de nostalgia, tristes. En otoño, sus hojas melancólicas se acostarán en el regazo de la tierra húmeda, buscando las manos tiernas del niño que les dio vida.



# nuestra vida

## EN SALAMANCA

**ADECASAL - Apuesta por un desarrollo sustentable** - | Contribuimos a favorecer las acciones, productos y métodos de producción respetuosos con el medio ambiente y promover un consumo responsable basado en la soberanía alimentaria, con criterios agroecológicos,

poniendo en valor los productos locales y variedades tradicionales, adaptadas a nuestro territorio, cultivadas de forma segura y orgánica. De este modo ayudamos a mantener vivos huertos y tierras abandonadas con criterios de sostenibilidad medioambiental y compromiso social. Gracias a grupos de consumo, como la red de productores-consumidores y mer-

cados locales, ponemos en valor los productos de kilómetro cero, locales y con carácter social, reduciendo así la huella de carbono que deja la agricultura convencional y el mercado actual. Y finalmente hemos visto la necesidad de crear un centro que sostenga e impulse todos nuestros planteamientos y principios, que es el obrador comunitario de Buenos Aires.

## EN ESPAÑA



**COLECTIVOS DE ACCIÓN SOLIDARIA - Responsables por naturaleza, primera propuesta: Consumir frutas y verduras de temporada** - | Los grupos de CAS se comprometen con la defensa de la tierra. Así, el Grupo de Comunicación elabora y difunde la tarjeta conmemorativa del Día Internacional de la Madre Tierra y el Grupo de Medio Ambiente trabaja en la sensibilización y responsabi-

lidad de las personas con la tierra. Este mes nos comentan: Seguramente que en nuestra frutería abundan, durante todo el año,



atractivas frutas y verduras de países lejanos. Con la globalización de la economía y el avance en los medios de transporte y comercialización, resulta muy sencillo, rápido e incluso barato, disponer de aguacates de Perú, plátanos de Tanzania o nueces de California. Pero ¿qué coste medioambiental tiene esta disponibilidad? Comer lo

que queremos cuando nos apetece es muy cómodo, pero pasa factura a nuestro planeta. Transportar alimentos durante largas distancias genera una importante cantidad de emisiones de CO<sub>2</sub>, debido al combustible utilizado por camiones, aviones o barcos. Apostemos por alimentos de temporada y de cercanía producidos en nuestro entorno, con-

tribuyendo al mantenimiento de nuestra economía local, la fijación de población y el cuidado del medio ambiente.



## EN CANTABRIA



**ASOCIACIÓN LA COLUMBETA - Apicultora profesional** - | Inés Fernández comienza su labor como apicultora en 2015, pero es en el 2017 cuando comienza con la producción de miel. Hace un año decide abrir su tienda Secretos de Abejas y poner en marcha un proyecto con una visión didáctica, complementando su tarea de comercialización con la labor

de divulgación y sensibilización hacia el mundo de la apicultura. En Secretos de Abejas podemos encontrar productos derivados de la miel como jabones, champú, pasta dental, cosmética, material didáctico, y además, productos elaborados por la propia Inés como propóleo, jalea real, miel, velas, telas enceradas o bálsamo labial.





## EN PALENCIA

### ESCUELAS CAMPESINAS DE PALENCIA - ¿A qué sector no llega el consumo responsable? - I

Encontrándonos en un medio rural rodeado del agronegocio y con presencia de mano de obra barata, proveniente de familias inmigrantes y de escasos

recursos, el consumo responsable es una incógnita. Hemos puesto



en marcha un huerto en un espacio abandonado que ahora es utilizado por una familia monoparental, asegurando un acceso a la tierra, con técnicas de producción agroecológicas, y favoreciendo la economía familiar. Pretendemos promover un consumo responsable y reducir la brecha de economías precarias.

## EN ZARAGOZA

### ASOCIACIÓN ALTO JALÓN - Promoviendo desde Gente y Tierra Comunidad Ecosostenible Comarca km 0 - I

El pasado 23 de abril la asociación, junto con otras entidades, organizó una visita a las fincas de Saltamontes Bio, donde vimos cómo se gestiona una finca frutícola de

forma ecológica y presenciamos una demostración de suelta de depredadores para combatir una plaga sin necesidad de utilizar productos químicos. Esta es una actividad de sensibilización del proyecto Comunidad Ecosostenible Comarca km 0, cuyo objetivo es fomentar la producción y consumo ecológico en la comunidad de Calatayud y formar una red de consumo de productos

de cercanía, ecológicos y responsables social y medioambientalmente.



## EN ÁVILA

### ESCUELAS CAMPESINAS DE ÁVILA - Día Internacional de la Tierra - I

En Escuelas Campesinas de Ávila estamos muy concienciados por el cuidado y el respeto del medio ambiente, por lo que siempre hacemos una reivindicación y sensibilización especial en cada

una de nuestras actuaciones.



Una de nuestras actuaciones dentro del programa Gente y tierra ha sido la conmemoración, el jueves 22 de abril, del Día Internacional de la Madre Tierra. Cabe destacar la importancia que tiene el medio en el que vivimos para poder llevar a cabo nuestra actuación indispensable y garantizar el bienestar de todas las personas.

## EN ÁVILA

### AMUCA - ¿Producción y consumo responsable? Sí - I

Está claro que a este ritmo nuestro estilo de vida actual será difícil de mantener en el tiempo, para ello es importante conseguir un uso eficiente de los recursos y de la energía. Nuestras actividades coti-

dianas, como la manera de hacer la compra, de cocinar o de hacer uso del agua o de la calefacción, pueden marcar la diferencia. AMUCA apuesta por un comercio de barrio y productos de temporada, pues el fomento de las economías locales es fundamental para lograr el desarrollo de la población. Trabajamos para crear oportunidades de desarrollo a partir

de proyectos de agricultura sostenible. Durante el 2020 se realizaron cinco jornadas de autoconsumo y sostenibilidad, apostando por una agricultura ecológica y su comercialización en diferentes pueblos de nuestra provincia, Ávila, y para este año queremos dar continuidad a esa labor trabajando también con los más pequeños en la realización de campamentos saludables.



*Esta iniciativa nace en un momento en el que cada vez sentimos con mayor claridad y necesidad que, en las propuestas rurales y campesinas, la soberanía alimentaria como concepto político debe tomar forma real en iniciativas como esta de la red y otras*

## Saberes y sabores en el Bajo Tormes

Con los principios de la agricultura sostenida por la comunidad y la agroecología como herramienta

ADECASAL | La creación de la red local de productores/as y consumidores/as: Saberes y Sabores del Bajo Tormes, así como el establecimiento de sus fundamentos teóricos y objetivos, fijaron las bases para establecer los criterios de calidad de las producciones, marcar las líneas que cuidar y proyectar las relaciones entre la producción y el consumo.

► **CONTEXTO EN EL QUE NACE LA RED** | Esta red local surge como alternativa a la despoblación, al acceso al derecho a una alimentación sana y a la presión económica a la que se ven sometidas pequeñas poblaciones rurales o barrios urbanos; y, el fundamento está en procurar el cuidado de las personas y de la tierra de este medio urbano y mundo rural.

El desarrollo y gestión de este proyecto que nace en la década pasada, es llevada a cabo por ADECASAL y por ASDECOBA, fundamentalmente, en sus ámbitos geográficos de actuación de Salamanca.

Nace esta iniciativa en un momento en el que cada vez sentimos con mayor claridad y necesidad que, en nuestras propuestas rurales y campesinas, la soberanía alimentaria como concepto político debe tomar forma real en iniciativas como esta de la red y otras.

La soberanía alimentaria, que compartimos, se define como «el derecho de los pueblos a alimentos nutritivos y culturalmente adecuados, accesibles, producidos de forma sostenible y ecológica; así como el derecho a decidir sobre su propio sistema alimentario y productivo». La red Saberes y Sabores del Bajo Tormes hace suyos, además del sentir de la soberanía alimentaria, los principios de la agricultura sostenida por la comunidad y la agroecología. Es la herramienta con la que pretendemos asegurar una alimentación justa y sana.

► **PROCESO DE CREACIÓN DE LA RED** | El primer paso que se dio, en 2013 para constituirla, fue hacer partícipes del proyecto a los productores/

as interesados/as de la zona de actuación (norte y oeste de la provincia de Salamanca) y, junto con las personas ya participantes e implicadas, determinar con qué criterios de calidad debemos producir y cuáles son los mínimos compromisos que se asumen entre todas las personas productoras.

Después vino la etapa de comunicación e incorporación para constituir el grupo de personas consumidoras. Poder comer, y comer sano, es un derecho irrenunciable, así como decidir en cada territorio qué sembrar y qué comer. Esta red pretendía y quiere defender y cuidar estos derechos, recuperar una forma de alimentarnos y relacionarnos, creando un circuito corto de comercialización y acceso a la alimentación, con el modelo productivo que han practicado nuestras gentes a lo largo de los siglos: el agroecológico. Todos los productos son locales y con un criterio fundamental de confianza mutua, libres de transgénicos y elaborados de acuerdo a criterios de sostenibilidad medioambiental



y social, con unas condiciones y salarios dignos para las personas que producen estos alimentos. Después de algunos años de funcionamiento, ahora estamos en el proceso de constitución de la red en una asociación como figura jurídica.

#### ▶ PRINCIPIOS QUE GUÍAN ESTA RED DE APOYO COMUNITARIO |

✓ **SOBERANÍA ALIMENTARIA.** Entendemos la alimentación como un derecho y no una mercancía más con la que negociar. Por esto damos prioridad a nuestro derecho a decidir qué queremos comer y cómo queremos que se produzca y distribuya, rechazando la cultura consumista basada en el bajo precio y una mentalidad pasiva.

✓ **PRODUCCIÓN LOCAL.** Prioridad a las producciones locales para fomentar el desarrollo local respetando los criterios de la Soberanía Alimentaria, o producciones con fuerte talante social y comunitario. La alianza entre personas productoras y consumidoras permite recrear el vínculo campo-ciudad.

✓ **PRODUCTOS DE TEMPORADA.** Los productos son de temporada respetando el ciclo de producción.

✓ **PARTICIPACIÓN ACTIVA.** Las personas que integran la Asociación se implican en la gestión de la Red y se comprometen a la formación periódica que de diversas maneras se va realizando permanentemente.

✓ **PRODUCIDO A LA MANERA TRADICIONAL.** Las producciones y productos ofrecidos deben responder a los criterios de la agroecología y respetar unas condiciones laborales dignas.

✓ **JUSTICIA SOCIAL.** En lo global, considerar las repercusiones que nuestro modelo de consumo genera en los productores/as de los países más empobrecidos; en lo local, reconocer y valorar el trabajo de las

personas productoras a través de un precio justo.

#### ▶ DIFICULTADES QUE VAMOS AFRONTANDO |

✓ Aunque tenemos claro que no entraremos en la dinámica de «etiquetas» ecológicas con toda la parafernalia administrativa, también de costes económicos; sin embargo, sí tenemos la preocupación por que en algunos casos pudieran afectarnos las exigencias sanitarias actuales que están programadas y elaboradas desde un modelo agroalimentario industrial, que nada tiene que ver con la iniciativa local que estamos queriendo seguir apoyando.

✓ Asegurar con garantía que la apuesta que estamos llevando a cabo tiene mucho de relaciones humanas de confianza y poco o muy poco de mercantilización de necesidades de vida.

✓ Cómo hacer conciencia en las personas que participamos en la red de que los criterios de «precio justo» no están en acceder al producto más barato, sino al producto con el precio más justo.

✓ Cómo ir creciendo en compromisos compartidos, como la fidelidad, la permanencia, la transparencia, la disponibilidad, la confianza y la aceptación mutua del precio justo.

#### ▶ RETOS DE FUTURO |

✓ Ser capaces de romper en las relaciones del grupo la dinámica de

productor/a, consumidor/a; apostando por un modelo comunitario que nos haga avanzar, superando todo tipo de trabas, hacia la consecución del derecho soberano a una alimentación sana.

✓ Recuperar y potenciar los mercados locales comunitarios como herramientas, donde se cuide el hacer de ellos, sobre todo, espacios de relación mutua entre productor/a y consumidor/a.

✓ Dar la respuesta adecuada a los vacíos legales que se puedan producir.

✓ Tener los mínimos mecanismos de garantía en la producción, asegurando toda la confianza en las personas consumidoras.

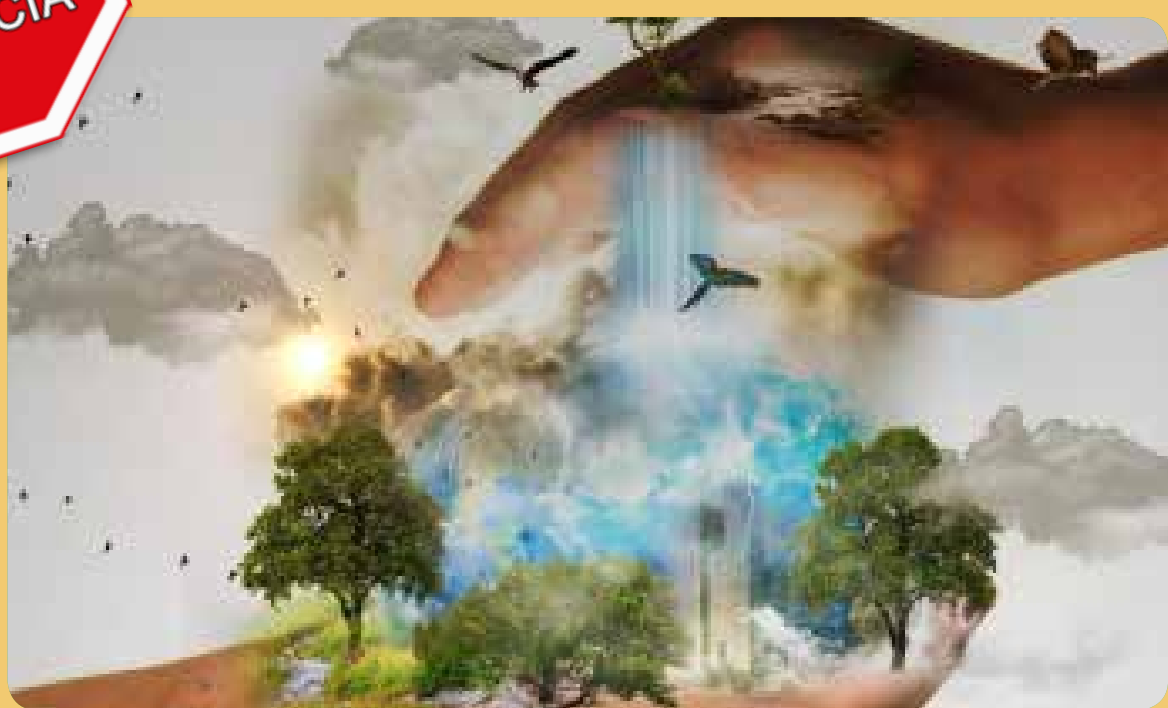
✓ Que la ética sea el único criterio de referencia en una asociación conjunta entre producción y consumo. Y, para ello, es muy importante la dinámica abierta y de participación entre todas las personas que formamos parte de la red.

✓ Poner todas las energías posibles en la iniciativa que en estos próximos meses vamos a llevar a cabo para crecer, junto con el resto de colectivos en red, con la puesta en marcha del obrador comunitario de almacenamiento, conservación y distribución de alimentos agroecológicos para dar una respuesta más fiel y responsable al producto que estamos utilizando para la elaboración de las más de setecientas comidas entre las distintas iniciativas.

## Junta Directiva

En su última reunión celebrada el 12 de abril la Junta Directiva de CAS ha acordado finalmente celebrar la Asamblea General Ordinaria de

asociados anual el día 21 de mayo a las 16:00 horas, mediante multi-conferencia a través de Zoom. Así mismo cuenta con la previsión de celebrar un encuentro presencial, esperado y necesario, en cuanto las condiciones sanitarias mejoren.



## HUELLA DE CARBONO

La huella de carbono es el rastro de gases de efecto invernadero (GEI) que dejan las actividades humanas. Es la que originamos cada persona en nuestra vida cotidiana: alimentarse, desplazarse, calentarse, utilizar recursos energéticos, etc. La huella de carbono también es la referencia que tomamos como el inicio para empezar a reducir el consumo y llevar una forma de vida más sostenible y responsable con el medioambiente.

Actualmente, nuestra mayor emisión se debe a la utilización del gas natural, petróleo y carbón para obtener la electricidad y la calefacción, por lo que ese será el punto que debemos minimizar para reducir esas emisiones.

Debemos optar por fuentes de energía renovables y dejar a un lado los combustibles fósiles, y lo conseguiremos con pequeños cambios: ahorrar electricidad y papel, reutilizar materiales, usar más la tecnología led, usar medios de transporte compartidos, regular nuestro termostato (no más de 21° en invierno), etc.

Si queremos saber nuestra huella de carbono podemos usar una calculadora de huella de carbono, como la del siguiente enlace:  
<https://calculator.carbonfootprint.com/calculator.aspx?lang=es>

SUBVENCIONADO POR:

Gobierno de España | Ministerio de Derechos Sociales y Agenda 2030

✓ APOYO AL TERCER SECTOR DE ACCIÓN SOCIAL CON CARGO AL 0,7 DEL IMPUESTO DE SOCIEDADES