

Máster en Cooperación Internacional y Educación Emancipadora

**Hegoa**

Instituto de Estudios sobre Desarrollo y Cooperación Internacional  
Nazioarteko Lankidetzeta eta Garapenari buruzko Ikasketa Institutua

Trabajo Fin de Máster

# **Estudio sobre variedades tradicionales en redes alternativas alimentarias**

El caso de Alicante (País Valencià)

**Rebeca Romero Hawley**

(Curso 2019/2020)



Universidad del País Vasco  
Euskal Herriko Unibertsitatea

Tutor/a

David Gallar Hernández

---

Hegoa. Trabajos Fin de Máster, n.º 62

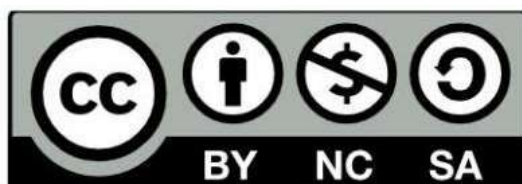
---

Hegoa  
[www.hegoa.ehu.es](http://www.hegoa.ehu.es)  
✉ [hegoa@ehu.es](mailto:hegoa@ehu.es)

UPV/EHU. Edificio Zubiria Etxea  
Avenida Lehendakari Agirre, 81  
48015 Bilbao  
Tel.: (34) 94 601 70 91 --- Fax.: (34) 94 601 70 40

UPV/EHU. Biblioteca del Campus de Álava.  
Nieves Cano, 33  
01006 Vitoria-Gasteiz  
Tfno. / Fax: (34) 945 01 42 87

UPV/EHU. Centro Carlos Santamaría.  
Plaza Elhuyar, 2  
20018 Donostia-San Sebastián  
Tfno.: (34) 943 01 74 64



Esta obra está bajo una [Licencia Creative Commons](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/3.0/)  
Atribución-NoComercial-Compartirigual 3.0 Unported

## Índice

1. INTRODUCCIÓN.....	5
1.1 Justificación .....	5
1.2 Motivación .....	7
1.3 Pregunta e hipótesis .....	6
1.4 Objetivos .....	8
1.4.1 Objetivo principal .....	8
1.4.2 Objetivos específicos .....	9
2. MARCO TEÓRICO .....	9
2.1 El sistema agroalimentario global .....	9
2.2 El movimiento global: La Vía Campesina .....	14
2.3 La Soberanía Alimentaria .....	16
2.4 La agroecología como perspectiva .....	16
2.5 Las dimensiones de la agroecología .....	17
2.6 Movimientos transformadores .....	18
2.7 Transición social agroecológica .....	19
2.8 Resistencias agroalimentarias .....	20
3. ANTECEDENTES Y CONTEXTO .....	21
3.1 Políticas públicas agroalimentarias .....	21
3.2 Marco normativo de los recursos fitogenéticos .....	23
3.3 Plan de Diversidad Agraria Valenciana .....	25
3.4 Redes cooperativas .....	26
3.5 Las redes de semillas .....	28
3.6 Biodiversidad cultivada y variedades tradicionales .....	29
4. METODOLOGÍA .....	31

4.1 Caracterización de los GC en el estudio .....	31
4.2 Fase cuantitativa .....	31
4.2.1 La encuesta .....	32
4.3 Fase cualitativa .....	34
4.3.1 La entrevista semiestructurada .....	35
5. ANÁLISIS DE RESULTADOS .....	35
5.1 Fase cuantitativa .....	35
5.1.1 Encuesta a personas consumidoras .....	35
5.1.2 Encuesta a personas productoras .....	55
5.1.3 Encuesta a personas responsables de grupo .....	80
5.2 Fase cualitativa.....	82
5.2.1 Muestra de las entrevistas a productores .....	83
6. DISCUSIÓN Y CONCLUSIONES .....	88
BIBLIOGRAFÍA .....	92
Anexo 1: Guión de encuesta para las personas productoras .....	95
Anexo 2: Guión de encuesta para las personas consumidoras .....	97
Anexo 3: Guía de entrevista a productoras .....	98
Anexo 4: Guía de entrevista a consumidoras ( <i>no se puede realizar</i> ) .....	99
Anexo 5: Transcripción de entrevistas a productores.....	100

## **Agradecimientos**

*Este trabajo culmina un año y un periodo de mi vida muy especial, por un montón de cosas, entre ellas ha sido la realización de este Máster, el cual he disfrutado muchísimo. Por ello, quiero agradecer a todo el profesorado que ha participado en él, aportando toda su implicación, recursos y saberes, y en especial le doy las gracias a mi tutor David por su apoyo y consejos en la realización de este trabajo.*

*Agradezco a Leonor Almenar por su orientación y por dejarme su TFM, el cual me ha sido de gran ayuda.*

*Doy las gracias a lxs compas del Banc alacantí de llavors (BALL), por sugerirme la idea de este estudio y por su implicación., así como a todas la personas que conforman los grupos de consumo y que han formado parte de este estudio, y por supuesto, a las personas responsables de los mismos, que han estado apoyando desde el principio el proyecto y sin los cuales no hubiese sido posible la elevada participación obtenida en las encuestas: Bioalacant, Biotrémol, La Xarxa Agroecològica de Alcoi, La Camperola, y en especial, al grupo Mercatrémol, del que soy parte.*

*Muchas gracias a los productores-agricultores: Santiago Poveda, Jose Vicente Peinado, Javi Iescas y Domingo Malea por su disposición, amabilidad y sugerencias durante las entrevistas.*

*Agradezco a Pedro Aparicio por su inestimable ayuda con la herramienta digital, sugerencias y apoyo en las entrevistas.*

*Por último, y no por ello menos importante, agradezco a mi familia por todo su apoyo a lo largo de mi trayectoria vital.*

*A todxs, mil gracias!*

*rebeca*

## 1. INTRODUCCIÓN

### 1.1 Justificación

Estamos viviendo tiempos difíciles, marcados por la incertidumbre y el miedo hacia escenarios desconocidos sobrevenidos por una pandemia sin precedentes, que está afectando a la salud de la población global, y que viene a sumarse a la crisis multisistémica que ya vivíamos, pero sobretodo, está poniendo de relieve nuestra vulnerabilidad ecosocial y la urgencia que tenemos de cambiar de rumbo en todos los procesos sociales, políticos y tecnológicos que conforman nuestro estilo de vida.

El papel que juega la conservación de la biodiversidad en este contexto es crucial, ya que esta no solo se refiere a las diferentes formas de vida que habitan el planeta, también es la que propicia que se den los procesos ecológicos necesarios para nuestra vida en él, tales como la fotosíntesis, la purificación del agua, la polinización, o la fertilidad de la tierra, necesarios/esenciales para la generación de alimentos, vestido, casas, etc. Y como se ha puesto de manifiesto, existe una estrecha relación entre la pérdida de biodiversidad y de hábitats naturales, así como la presión ejercida sobre otras especies, con la transmisión de patógenos entre animales y humanos, las zoonosis. Por tanto, la destrucción de los ecosistemas, la expansión de la agricultura industrial, la cría intensiva de animales o la deforestación descontrolada son considerados como los principales generadores de esta y otras futuras posibles pandemias.

*“La variedades tradicionales (VT) son la herencia de nuestros antepasados que modelaron los cultivos actuales a partir de los silvestres. La domesticación es un proceso de simbiosis entre plantas y personas. Un grupo de plantas se asocia a la especie humana y se modifica para prosperar; del mismo modo que cambian las poblaciones humanas, en una coevolución” (Roselló 2016).*

A pesar de la importancia que para la agricultura y la alimentación de la humanidad tienen los recursos fitogenéticos (RFAA), se están perdiendo a un ritmo acelerado. De entre todos, las variedades tradicionales son las que están desapareciendo más rápidamente, debido a la erosión y la uniformidad genética provocada por el modelo de producción industrial, la introducción de variedades mejoradas o la apropiación privada de material genético (González, Carrascosa, Soriano, García-Muñoz, Toledo, López, Hidalgo y Navarro 2014). Así como también, por la pérdida de los conocimientos campesinos (erosión biocultural). El reconocimiento a nivel mundial sobre el peligro que entraña la pérdida de RFAA y la necesidad de su protección ha motivado las normativas oficiales para la protección de la

diversidad agraria, aunque en algunos casos, han sido contrarias a los intereses de los propios agricultores y redes de semillas (Egea y González 2012).

La conservación de la biodiversidad no puede desligarse de un contexto sociocultural, tal y como plantea la agroecología. Así, como es ampliamente reconocido el papel fundamental que ha jugado y juega el conocimiento local en los procesos de desarrollo local como en la conservación de los recursos naturales de los territorios, entre ellos la biodiversidad, o en procesos de pedagogía y epistemológicos” (Freire 1970 y Fals Bordá 1985, citados en Vara y Cuéllar 2013). “De este modo, es clave en los procesos de recuperación y preservación de la biodiversidad natural y cultivada la coproducción de conocimientos transdisciplinares en un diálogo de saberes que integre conocimientos científicos con saberes construidos desde la cultura popular, así como es imprescindible la participación directa de las identidades culturales ligadas al territorio, comunidades que han coevolucionado de una manera respetuosa con sus ecosistemas, como son las campesinas e indígenas. En definitiva, la agroecología propone modelos coevolutivos sustentables basados en la superedición de los sistemas económicos y sociales a los límites biofísicos de los territorios”(Vara y Cuéllar 2013).

La conservación de la biodiversidad cultivada ha venido llevándose a cabo por las poblaciones campesinas e indígenas de todo el mundo, que con su manejo tradicional han seleccionado aquellas variedades más aptas para cada agrosistema y que poseen unas cualidades culturales más apreciadas. Pero, al mismo tiempo, el proceso de desagrarización que se viene produciendo en las últimas décadas ha alejado a la población del patrimonio agrario local. Por tanto, se hace necesario una transición agroecológica desde la cooperación social (Calle, Gallar y Candón 2013 ) para reivindicar y recuperar nuestro patrimonio agrario, mediante un nuevo paradigma basado en la alianza entre personas productoras, consumidoras y movimientos sociales para decidir aquello que se siembra, el modo de producir y el modo de distribuir alimentos (Monjane, García y Gilolmo, 2017).

El conocimiento agroecológico tradicional (CAeT) incluye los conocimientos, prácticas o cosmovisiones relacionados con la agrodiversidad y los agroecosistemas que están adaptados localmente, y que han sido desarrollados por comunidades rurales de todo el mundo a través de su interacción con el entorno natural. Por lo que, el CAeT favorece la conservación de la biodiversidad a través de un diálogo de saberes (Aceituno, Benyei, Pardo, López, Carrascosa, Perdomo, Reyes 2018). De este modo, la recuperación del CAeT, constituye una potente herramienta para la transición agroecológica (López y Guzmán 2012).

Las redes de semillas, al igual que lxs campesinxs de todo el mundo, han jugado y juegan un papel esencial en la conservación de la biodiversidad agraria y la cultura local asociada, mediante la divulgación de conocimientos sobre variedades tradicionales y locales, la promoción del intercambio y reproducción de semillas entre personas agricultoras y aficionadas, la incidencia política, el fomento de la agroecología, o el trabajo con otras redes sociales para la creación de red redes, en torno a la riqueza biocultural de los territorios.

La agroecología pretende recuperar las variedades locales culturalmente adaptadas al lugar, así como las prácticas de cultivo tradicionales, sin renunciar a las innovaciones tecnológicas que se puedan incorporar (Vara y Cúellar 2013).

Así, este trabajo pretende obtener un diagnóstico sobre el conocimiento, uso y valoración que se tiene de las variedades tradicionales hortofrutícolas, desde su producción hasta el consumo. A su vez, es esencial para la pervivencia de las VT su consumo y su reincorporación en la cultura alimentaria. En este sentido, las Redes Alimentarias Alternativas son el espacio privilegiado de su difusión. De ahí, que esta investigación se oriente al análisis del conocimiento, uso y consumo de las VT en los Grupos de Consumo (GC) de la región.

## 1.2 Motivación

A partir del deseo de extender la agroecología en todas sus dimensiones, y de creer en la importancia que tiene conocer y preservar las variedades tradicionales y locales, caracterizadas por su mejor adaptación al suelo y clima de un territorio, por favorecer la biodiversidad, la soberanía alimentaria y la riqueza cultural, así como la salud de ecosistemas autóctonos. Y, con motivo de mi reciente incorporación al “*Banc alacantí de llavors*” (BALL), asociación integrada en la Red alicantina de Semillas, en donde surge la necesidad de estimar en nuestro entorno la cuestión de si...: *¿Son suficientemente conocidas y valoradas las VT hortofrutícolas tanto por la población productora como consumidora, dentro del sector agroecológico? (qué se conoce como variedad tradicional, cuáles se conocen, se cultivan, comercializan y se reproducen, y porqué)*. Así, en base a los resultados que se obtengan, se podrá tener una idea más aproximada del grado de conocimiento y uso de las VT, que pueda servir para orientar la realización de futuras actividades de incidencia, procesos formativos u otras estrategias de sensibilización.

Por otro lado, a través de este estudio se pretende afianzar la interrelación y participación horizontal que se da en el interior de los GC, entre productorxs y consumidorxs, con el



objetivo común de promover el desarrollo rural sostenible, tomando como elemento de conexión a las VT.

Así mismo, se pretende que la información obtenida pueda servir, tanto al BALL en futuras actividades de divulgación y promoción de las VT, como para potenciar la sensibilización de las socias de los grupos de consumo de nuestro entorno ante la importancia de valorar y consumir las variedades tradicionales locales. Para de este modo, tratar de dar pasitos hacia la Soberanía Alimentaria por medio de la agroecología.

A lo largo del trabajo hago un uso expreso de la “x” como elección personal para emplear un lenguaje no sexista.

### **1.3 Pregunta e hipótesis**

*¿Son suficientemente conocidas y valoradas las variedades tradicionales hortofrutícolas tanto por la población productora como consumidora, dentro del sector ecológico, que integra varios de los grupos de consumo del sur del País Valencià?*

Una mayor conciencia sobre la importancia de las VT en las personas consumidoras podría incentivar su demanda y consumo, y en consecuencia, esto haría que estas fueran más cultivadas por las productoras, fomentando de este modo su preservación “*in situ*”. Se plantea por tanto, la siguiente hipótesis: *“Las VT no son suficientemente conocidas por la población local. Un mayor conocimiento y consumo de estas incidiría en una mayor producción y extensión de las mismas, lo cual, fomentaría la biodiversidad cultivada”*.

### **1.4 Objetivos**

#### **1.4.1 Objetivo principal**

Obtener un diagnóstico básico y aproximado acerca del grado de conocimiento y uso de las variedades hortofrutícolas tradicionales en el sector ecológico, en comarcas del sur y centrales del País Valencià, que ayude en futuras estrategias, para la recuperación y potenciación de las VT.

Así como, colaborar en el fomento de la agroecología, mediante la importancia de conocer, usar y conservar las VT ligadas al territorio, como símbolo de identidad, resiliencia y patrimonio cultural.

### 1.4.2. Objetivos específicos

- 1)- Investigar el conocimiento, valoración y uso de las VT por los GC seleccionados.
- 2)- Conocer el conocimiento y uso de las VT por lxs productorxs de los GC.
- 3)- Conocer en qué medida lxs consumidorxs de los GC conocen, aprecian y demandan las VT.

## 2. MARCO TEÓRICO

### 2.1. El sistema agroalimentario global

El paradigma de la modernidad post-industrial, fuertemente etnocentrista y centrado en la imposición global del modelo de desarrollo tecnocrático y productivista occidental se basa en un crecimiento económico ilimitado y en esconder los deterioros biofísicos y sociales (Sevilla, 2006: 11). En la actual era de la globalización neoliberal, este modelo económico depredador, biocida, patriarcal, antropocéntrico e injusto está condenando al planeta al colapso ecosocial.

Desde que, con el pretexto de “acabar con el hambre en el mundo”, se iniciara el proceso histórico acuñado como “Revolución verde”<sup>1</sup> bajo las lógicas capitalistas impuestas en el mundo rural hace algunas décadas, se ha venido conduciendo una gran transformación agraria (Sevilla, 2006). Se ha configurado un sistema agroalimentario, basado en la cientificación de los bienes comunes y en una intensificación de la artificialización de los ciclos naturales, propios de la agricultura moderna, la cual, ha perdido su finalidad de alimentar a los pueblos, y bajo el modelo del agronegocio acapara tierras, monopoliza semillas y envenena ecosistemas, eliminando su biodiversidad y fertilidad, expulsando a campesinxs de sus territorios para convertirlos, ya sea, en empresarios agrícolas dependientes de insumos externos o en jornalesxs explotadxs (Sevilla, 2006: 8). Como consecuencia de ello, se ha producido un proceso de “descampesinización”(Gallar, 2013), favoreciendo un contexto de enajenación con el entorno, donde cualquier forma de vida es susceptible de ser explotada o mercantilizada.

<sup>1</sup>Proceso de intensificación agraria, que se llevó a cabo de 1960 a 1990, y fue impulsado desde las instituciones internacionales, como la FAO o el Banco Mundial, que consistió en la homogeneización de los cultivos a gran escala mediante la aplicación de la tecnología y de gran cantidad de de energía fósil para maquinaria pesada, fertilizantes químicos, plaguicidas, o en la modificación genética de las semillas, con el objetivo de aumentar la productividad. Esta producción industrial que se implementada inicialmente en los llamados “países del tercer mundo”y destinada principalmente a los mercados internacionales, no consiguió reducir el hambre, en cambio, sí produjo una enorme pérdida de biodiversidad, el deterioro del medio ambiente y la salud pública por el uso masivo de agroquímicos. <http://www.fao.org> (consultado el 09/11/2020).

La agroindustria, uno de los mayores exponentes de este modelo de capitalismo, cada vez más financiarizado y digital está provocando la creciente destrucción de bosques<sup>2</sup> y la apropiación y degradación de los bienes comunes, como el agua, la tierra, la biodiversidad, o las semillas. El acaparamiento de tierras para la producción de monocultivos ha hecho desaparecer formas tradicionales de agricultura basadas en un manejo sustentable de los recursos naturales para satisfacer las demandas de un mercado agroindustrial transnacional altamente financiarizado. Con la industrialización agraria se ha ido reduciendo la fertilidad natural de la tierra, sustituida por insumos químicos de síntesis, provocando su erosión, además de la contaminación por el uso masivo de pesticidas, del agua, tierra y alimentos (Sevilla, 2006).

Las semillas, junto con la tierra, la fertilidad o el agua han sido bienes comunes gestionados por las personas campesinas para la producción de alimentos desde hace siglos, quienes las han seleccionado por sus propiedades organolépticas, de resistencia ante las perturbaciones ambientales, como plagas (resiliencia), por una mejor adaptación a determinadas condiciones climáticas o edáficas, además de por su productividad. Como resultado de esta selección existía una gran diversidad de variedades tradicionales localmente adaptadas (Roselló 2011). Pero con la implantación de cultivos industriales se ha producido una enorme erosión genética agraria, concentrándose en un reducido número las variedades productivas (un tipo de trigo, maíz, arroz, o de soja transgénica), resultando en una gran pérdida de biodiversidad ambiental y sociocultural, generada por un proceso de coevolución (Sevilla, 2006).

<sup>2</sup>Artículo de prensa: “Indígenas culpan a Bolsonaro de deforestación y muertes en la Amazonia” 19/11/2019: <https://www.telam.com.ar/notas/201911/409971-indigenas-culpan-a-bolsonaro-de-deforestacion-y-muertes-en-la-amazonia.html>

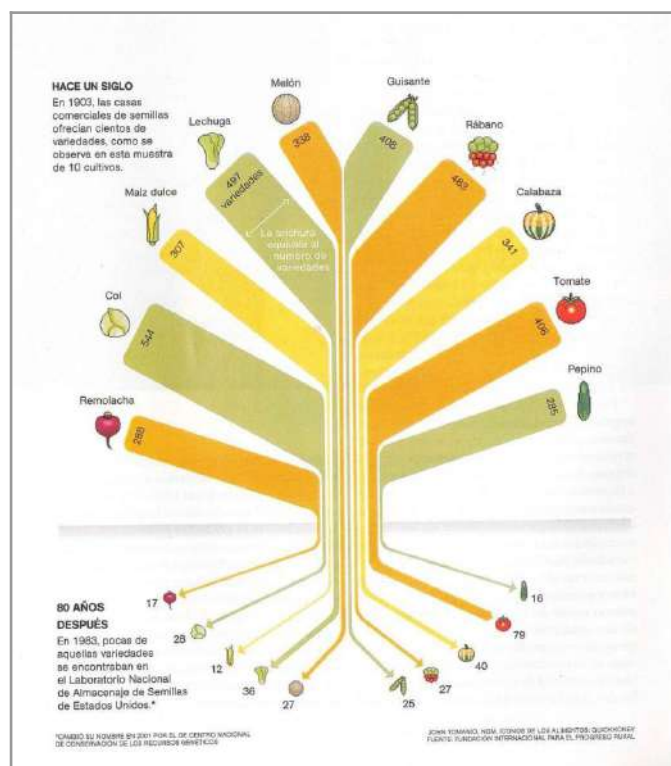


Figura 1: Erosión genética agraria (Fuente: National Geographic 2011)

La agricultura industrial amenaza la diversidad de cultivos, a través de la sustitución de variedades nativas por variedades híbridas, y por la contaminación de cultivos tradicionales y especies silvestres por organismos genéticamente modificados. Al tiempo que la agricultura se torna vulnerable a los brotes de plagas y alteraciones climáticas a medida que la producción de alimentos depende de un puñado de variedades. Las semillas comerciales están destinadas a no reproducirse, o tienen una “mejora” para un mejor rendimiento con alta dependencia de insumos químicos y riego, lo que las hacen más apropiadas para su empleo en monocultivos industriales. Esta artificialización de la agricultura, como resultado del empleo de variedades industriales produjo no solo una homogeneización de las agriculturas mundiales (Buttel 1995, citado en Vara y Cuéllar, 2013), también, una ruptura en la relación de las personas agricultoras con los ciclos ecológicos-productivos de sus agrosistemas (Vara y Cuéllar, 2013).

Especialmente dañinos para el medio ambiente y para la salud resultan los cultivos transgénicos, que provocan un aumento del uso de pesticidas por las resistencias que van generando en las especies de malezas, y que afectan a la fauna del suelo y perturban procesos claves del mismo, como el reciclado de nutrientes (Altieri y Nicholls, 2012).

Las semillas ocupan un papel central en el sistema agroalimentario, por su doble capacidad reproductiva, como generadora del alimento y de vida, y como reproductora del sistema agrario. El acceso a las semillas es, junto con la tierra, el principal elemento de soberanía de las personas agricultoras sobre el proceso productivo (Varios autores, 2017). Por todo ello,

las empresas de la industria agroalimentaria pretenden apropiarse de este bien común, requisito indispensable para la alimentación mundial, como dice Vandana Shiva, controlar el alimento y la vida a través de la propiedad de las semillas, rompiendo la soberanía de lxs campesinxs, haciéndoles dependientes. Se trata de un fenómeno de “*acumulación por desposesión*” (término acuñado por David Harvey, 2005) de los recursos fitogenéticos. Así, el trasvase de este bien común hacia la industria se apoya mediante mecanismos tecnológicos y sociales. Por un lado, con la tecnología de las hibridaciones la convierten en “producto privado”, y por otro lado, por la vía legislativa generando un marco jurídico de protección para la obtención y comercialización del material genético (Vara y Cuéllar, 2013). Además de provocar la desagrarización cultural fomentada por políticas agrarias comunitarias y una investigación científica centrada en la mejora de variedades con rentabilidad industrial (Calle, Soler, Vara y Gallar, 2012).

En la actualidad, la organización alimentaria vinculada a la globalización sigue basándose en el paquete tecnológico de la Revolución Verde (Sevilla, Soler, Gallar, Vara, Calle 2012). La ofensiva de estos oligopolios productivos, que desde los años 90 vienen imponiendo mediante leyes la privatización de las semillas, no cesa en la extensión de cultivos transgénicos asociados al uso masivo de agrotóxicos y de ganadería industrial en todo el mundo, y recientemente, con la aplicación de la tecnología digital<sup>3</sup> y otras modalidades de biotecnología están acelerando la destrucción de los ecosistemas, el cambio climático<sup>4 5</sup>, e incluso cuestionando nuestra reproducción como especie en este planeta, o sea, la continuidad de los procesos ecológicos que lo hacen habitable (Carpintero 2005, citado en Calle y Gallar 2010). Por un lado, se está dando una gran concentración corporativa en toda la cadena alimentaria industrial<sup>6</sup> de semillas, agroquímicos, fertilizantes, productos farmacéuticos para animales, genética ganadera y maquinaria agrícola. Un puñado de empresas manejan el mercado de semillas, encabezado por Bayer-Monsanto, el cual controla  $\frac{1}{3}$  de este, y asu vez, casi  $\frac{1}{3}$  del de agroquímicos. Y por otro lado, la importancia de la tecnología de los datos (Big Data) es cada vez mayor, tanto en las empresas de maquinaria, como para las que comercializan (producen, procesan, transportan, financian y venden) a escala global materias primas para alimentación humana, animal y biocombustibles (ETC 2017).

Los *imperios alimentarios* (Ploeg 2010 citado en Rosset y Martínez Torres, 2012; Calle y Gallar, 2010), que de la mano de las políticas neoliberales buscan controlar toda la cadena

3Silvia Ribeiro y Jim Thomas. “*Frente al tsunami tecnológico*”. Revista América Latina en Movimiento nº 543, septiembre de 2019. ETC group.:

[https://www.etcgroup.org/sites/www.etcgroup.org/files/files/revista\\_alaietc\\_alem543.pdf](https://www.etcgroup.org/sites/www.etcgroup.org/files/files/revista_alaietc_alem543.pdf)

4“*Alimentos y cambio climático: el eslabón olvidado*”: <https://www.grain.org/article/entries/4364-alimentos-y-cambio-climatico-el-eslabon-olvidado>

5Comunicado de prensa sobre el informe del IPCC “*El cambio climático y la tierra*” del 8 de agosto de 2019: [https://www.ipcc.ch/site/assets/uploads/2019/08/2019-PRESS-IPCC-50th-IPCC-Session\\_es.pdf](https://www.ipcc.ch/site/assets/uploads/2019/08/2019-PRESS-IPCC-50th-IPCC-Session_es.pdf)

6Versión abreviada del Informe completo: “*Too big to Feed*” realizado en 2017 por el IPES-Food, ETC Group. Donde se analiza los impactos de la concentración corporativa del sistema alimentario: [http://www.ipes-food.org/\\_img/upload/files/tbtf\\_internet\\_quality\\_spanish%281%29.pdf](http://www.ipes-food.org/_img/upload/files/tbtf_internet_quality_spanish%281%29.pdf)

alimentaria, desde la producción agronómica a la distribución y el consumo, producen grandes cantidades de “alimentos” (productos) de dudosa calidad, que son orientados a la exportación o a su procesado industrial, cuando no son desechados directamente por una baja estimación del beneficio. Lo que ocasiona, por un lado, la dificultad de acceso a una alimentación suficiente y adecuada a una gran parte de la población mundial, al mismo tiempo que promueve la extensión de enfermedades crónicas y degenerativas, por dietas poco equilibradas, con un elevado contenido en azúcares y grasas saturadas (López, 2012). El sistema alimentario globalizado, insostenible social y ambientalmente, es causante de que una de cada ocho personas pase hambre en el mundo, y de que  $\frac{1}{3}$  de los alimentos producidos se pierda, deseche o despilfarre<sup>7</sup>.

La monopolización del mercado por las cadenas globalizadas, supermercados, multinacionales de la transformación alimentaria y agentes financieros ha impedido, por un lado, el desarrollo de iniciativas de cooperación agroecológicas, como los mercados locales, y por el otro, ha reducido drásticamente la oferta de los productos alimentarios, debido a la intensa homogeneización alimentaria que se da en las grandes superficies, repercutiendo a su vez en una importante pérdida de biodiversidad (Calle y Gallar 2010; Calle, Gallar y Candón 2013).

A pesar de que en la actual etapa del capitalismo las empresas de la agroindustria estén utilizando etiquetas como “verde” o “sostenible”, en realidad, estas no comportan prácticas diferentes en sus dinámicas extractivas o de ‘no consideración’ a los bienes naturales, puesto que se mantienen los monocultivos, y la concentración de tierras y rentas en pocas manos. De hecho, estamos asistiendo a un proceso de vaciado de contenido y de cooptación del concepto de agroecología<sup>8</sup> por las grandes corporaciones.

En el plano de la gobernanza internacional, el lobby neoliberal ha impulsado nuevas instituciones, tratados y acuerdos, construyendo un andamio de jurisprudencia, que en lugar de estar anclada en los Derechos Humanos y la democracia lo está en la libertad del capital financiero y en mecanismos para blindar a las empresas frente a la resistencia y lucha de los pueblos. Como por ejemplo, la UPOV (Unión de protección de obtentores vegetales), que se encarga de legitimar la apropiación de conocimiento genético (LVC, 2019). Otros ejemplos son las leyes de propiedad intelectual y de patentes de semillas, las cuales, pretenden impedir la venta e intercambio de semillas nativas por lxs campesinxs; o los tratados de comercio e inversión, como el TTIP, CETA, o el que se está intentando establecer actualmente entre la UE y Mercosur, en los que tratan de igualar los estándares alimentarios y de protección ambiental a la baja entre las partes, afianzando y recrudesciendo el comercio globalizado a expensas de la salud, el clima y la vida de millones

<sup>7</sup>De la Granja a la Mesa. Reducir el despilfarro de comida:

<https://spip.ecologistasenaccion.org/IMG/pdf/despilfarro-comida.pdf>

<sup>8</sup>Revista Agroecología nº 33. “Entrevista a Peter Michael Rosset”. Otoño 2018. Disponible en:

<http://www.agroecologia.net/recursos/publicaciones/revistas-seae/revista-ae/revista-ae33-vd.pdf>

de seres.

El sistema agroalimentario, ha venido provocando desde los años 80 sucesivas crisis alimentarias y sociales en todo el mundo, principalmente en el Sur global. Más recientemente, en los países desarrollados se sumarían nuevas crisis, lo que se viene conociendo por “alarmas alimentarias”, intoxicaciones provenientes principalmente por las condiciones a las que la industria somete a los animales, como “el mal de las vacas locas”, “las dioxinas en pollos”, “la gripe porcina”, etc. (Calle, Soler, Vara y Gallar, 2012)

Durante el creciente proceso de industrialización y mercantilización de la alimentación se ha ido acrecentando la separación entre el medio rural y el urbano. Las ciudades se han extendido de manera artificial e insostenible para ser los centros económicos y políticos de una sociedad de consumo, totalmente desligada de los territorios, que no tiene en cuenta ni las necesidades del entorno, ni de las personas que viven en él, forzando la despoblación del medio rural, quedando este subordinado al urbano y concebido como mero proveedor de materias primas (Calle, Soler, Vara y Gallar, 2012). Del mismo modo, la relación entre las personas que producen alimentos y las personas que los consumen se ha ido distanciando durante el proceso industrializador, no solo en términos físicos, sino también en cuanto al imaginario colectivo.

Como consecuencia de la fuerte orientación productivista de este modelo, lxs productorxs de alimentos de todo el mundo (en el Sur global vienen enfrentando desde mucho antes esta situación insostenible, ya que han carecido de los subsidios que han estado apuntalando la actividad agroganadera de los países desarrollados durante décadas), se ven atrapados en una crisis por el entramado socioeconómico industrial, que impone precios decrecientes y costos crecientes, sometidxs a una gran dependencia de insumos externa, estrangulando a todxs aquellxs que no pueden competir y forzando al abandono de la actividad a pequeñxs productorxs en el medio rural (Sevilla, Soler, Gallar, Vara, Calle, 2012).

Otro de los frutos de la Revolución verde y de la lógica del poder hegemónico en la ciencia convencional, concebida como universal, ha sido la imposición de su visión tecnicista y parcelaria de la realidad, despreciando y desacreditando los saberes tradicionales, en lo concerniente al desarrollo rural (Calle, Sole, River,a 2011).

## **2.2. El movimiento global: La Vía Campesina**

Tras décadas de políticas neoliberales dedicadas a dismantelar las áreas rurales, La Vía Campesina<sup>9</sup> emergió junto a la Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo (CLOC), primeramente en América Latina, para extenderse más tarde a escala global durante los años 80 y principios de los 90. Este movimiento transnacional se compone por organizaciones de mujeres rurales, campesinas, campesinos, pequeños agricultores y agricultoras, trabajadores y trabajadoras del campo, afrodescendientes y gente joven rural

<sup>9</sup>Para ampliar información, ver: <https://viacampesina.org/es/>

de los cinco continentes. A pesar de las diferencias culturales, las personas campesinas de todo el mundo encontraban que compartían los mismos problemas globales, lo que dio sentido a una lucha popular compartida, apoyándose las unas en las otras y reivindicando el derecho de la soberanía alimentaria. De este modo, La Vía Campesina (LVC) se ha convertido en un verdadero movimiento internacionalista (Martínez-Torres and Rosset, 2010), que articula las luchas campesinas en todo el mundo, y que además, ha conseguido tender puentes entre los movimientos sociales “altermundistas”, de defensa de los derechos de las mujeres<sup>10</sup> o ambientales, del Sur y del Norte.

La Vía Campesina ha cuestionado los conceptos eurocéntricos de desarrollo, justicia y democracia, y a sus sistemas de representación política y económica, como la Organización Mundial del Comercio (OMC) el Banco Mundial, el FMI, los Tratados de Comercio e Inversión, y a las corporaciones transnacionales, como agentes del despojo. Su propuesta se asienta en la idea de *ecología de saberes*, cuestionando la neutralidad del conocimiento científico como legado del pensamiento occidental, que invalida los saberes locales y ancestrales, intentando así rescatar los conocimientos tradicionales indígenas y campesinos. Las principales demandas de LVC son una Reforma Agraria, la agricultura campesina de base agroecológica, pero también esta como paradigma sociopolítico que permita la emancipación de los sectores sociales oprimidos, propiciando unas relaciones territoriales que sean justas para consumidorxs y productorxs en base a una democracia comunitaria (Monjane, García y Gilolmo, 2017).

Tas casi dos décadas de lucha de LVC-CLOC junto a otras organizaciones para que se reconozcan los derechos de las campesinas, indígenas y otras personas que trabajan en entornos rurales, el 17 de diciembre de 2018 se aprobó la *Declaración de los derechos de los campesinos y de otras personas que trabajan en las zonas rurales*<sup>11</sup>. Esta Declaración supone un claro avance en el reconocimiento de los Derechos Humanos, poniendo el debate democrático por encima de los intereses del capital<sup>12</sup>. Sin embargo, como reconoce LVC, para que estos derechos sean efectivos requieren de Reformas Agrarias en todo el mundo.

<sup>10</sup>Declaración de las mujeres por la Soberanía alimentaria: <http://www.mujiereisenred.net/spip.php?article948>

<sup>11</sup>Adopción y aprobación de la “Declaración sobre los derechos campesinos y los de otras personas que trabajan en las zonas rurales” por la Asamblea General de Naciones Unidas:

[https://www.ohchr.org/Documents/HRBodies/HRCouncil/WGPleasants/A-HRC-WG-15-1-2\\_sp.pdf](https://www.ohchr.org/Documents/HRBodies/HRCouncil/WGPleasants/A-HRC-WG-15-1-2_sp.pdf)

<sup>12</sup>“Nuevos desafíos y mucho camino por recorrer: La Declaración de los Derechos Campesinos en la ONU”.

Diego Montón. Revista América Latina en Movimiento, 541, mayo 2019. Disponible en:

<https://www.alainet.org/es/revistas/541>



### 2.3. La Soberanía Alimentaria

La *Soberanía Alimentaria*<sup>13</sup> es el derecho de los pueblos, países y territorios a producir sus propios alimentos de manera sustentable, sin dumping por parte de países terceros, que sean nutritivos y culturalmente apropiados; y a definir y gestionar sus políticas alimentarias, garantizando el derecho a la alimentación para toda la población, con base en la pequeña y mediana producción, el acceso a la tierra, al agua, las semillas y el crédito. Respetando los diversos modos indígenas, campesinos y pesqueros de producción y comercialización agropecuaria, y de gestión de los espacios rurales, en los cuales la mujer realiza un papel fundamental (Cuellar y Sevilla, 2009). Así, como el derecho de las personas consumidoras a decidir lo que quieren consumir, quiénes lo producen, y cómo quieren que lo produzcan. Por tanto, es un llamado a la alianza internacional entre las personas productoras y consumidoras de cada territorio a construir su sistema agroalimentario que parta de la agroecología, el desarrollo sustentable, la defensa de los bienes naturales, la biodiversidad y la necesidad de democratizar la tierra mediante una Reforma Agraria Integral (Monjane, García Fernández y Gilolmo, 2017). Además, un requisito indispensable para la Soberanía Alimentaria es la reapropiación de los recursos fitogenéticos (Calle, Vara y Cuellar, 2013).

### 2.4. La agroecología como perspectiva

Como ciencia aplicada, la Agroecología utiliza conceptos y principios agroecológicos para el diseño y manejo de agrosistemas sostenibles, donde los insumos externos son sustituidos por procesos naturales, como la fertilidad de la tierra y el control biológico, (Altieri, 1995; citado en Altieri y Nicholls, 2012), a través de propuestas de desarrollo participativo y de acción social colectiva, que impulse nuevas formas de producción y comercialización de los productos agroganaderos para dar respuesta a la crisis ecosocial del entorno rural y urbano (Sevilla, Guzmán y Woodgate, 1997, citado en Sevilla, Soler, Gallar, Vara y Calle, 2012). La Agroecología es entendida también como una ciencia transdisciplinar y pluriepistemológica, pues toca áreas de conocimiento tan diversas como los procesos biológicos, la agronomía, la ecología, la transformación energética o las ciencias sociales como la sociología y la antropología. Pero es muy selectiva con el conocimiento científico, hacia el que toma una postura fuertemente crítica, sin olvidar que se fundamenta en el “conocimiento tradicional” y la “práctica campesina” propios de los diferentes pueblos y geografías, que tiene como finalidad una agricultura sustentable al tiempo que pretende la equidad en el acceso a los medios de vida (Sevilla 2006). Tiene por tanto, una mirada holística y una naturaleza sistémica, porque aunque parte del manejo en finca, su dimensión técnica, abarca un enfoque integral comunitario, abarcando las múltiples implicaciones con la vida económica, sociocultural y política del territorio, teniendo las variables socioeconómicas un papel relevante. La Agroecología pretende, por un lado, entender las múltiples formas de dependencia generadas por la expansión de la modernidad y transmitidas por la agricultura industrializada, y por el otro, visibilizar las formas de resistencia y construcción de

<sup>13</sup>¿Qué significa la Soberanía Alimentaria? LVC, 15 de enero de 2003: <https://viacampesina.org/es/quignifica-soberanalimentaria/>

alternativas desarrolladas por el campesinado y pueblos indígenas (Cuellar y Sevilla, 2009).

**RAÍCES EPISTEMOLÓGICAS (CIENTÍFICAS Y SOCIALES)  
DE LAS DIMENSIONES DE LA AGROECOLOGÍA**

DIMENSIONES	RAÍCES			
	Científicas		Sociales	
PRODUCTIVA O ECOLÓGICA AGROPECUARIO/FORESTAL	E S T U D I O S  C A M P E S I N O S	ECOLOGÍA AGRONOMÍA	AGRICULTURA ECOLÓGICA	S O B E R A N Í A  A L I M E N T A R I A
SOCIOECONÓMICA			MANEJO CAMPELINO E INDÍGENA Como fuente de conocimiento	
CULTURAL Y POLITICA		TEORÍAS DEL Como crítica a la agricultura industrializada	DESARROLLO Dimensión participativa	
		ECONOMÍA ECOLÓGICA	CAMPESINADO Estrategias de reproducción social	
		ECONOMÍA SOLIDARIA		
		HISTORIA	MOVIMIENTOS SOCIALES	
		ECOLOGÍA POLITICA		

Cuadro 1: Fuente: Cuellar, Mamen y Sevilla Guzmán, Eduardo (2009)

## 2.5. Las dimensiones de la agroecología

En el análisis de la praxis pluriépistemológica de la agroecología, se pueden distinguir tres dimensiones:

### 1) Dimensión técnico-productiva

La Agroecología podría definirse como la ciencia de los agroecosistemas (Cuellar y Sevilla, 2009). Esta dimensión tiene que ver con el manejo en finca y se basa en el estudio ecológico y diseño de los agrosistemas para la producción sostenible de alimentos, imitando los procesos naturales y respetando la capacidad de regeneración de la biosfera, tomando del conocimiento tradicional campesino las formas de gestionar los recursos propios de cada agrosistema, siendo este una construcción social, producto de la coevolución de los seres humanos y la naturaleza. Y buscando que esta interacción sea lo más equilibrada posible (Sevilla, Soler, Gallar, Vara y Calle, 2012).

## 2) Dimensión socio-económica

La dimensión socioeconómica de la Agroecología se nutre principalmente de las *teorías del desarrollo*, en dos aspectos. Por un lado, como crítica a su ideología de naturaleza occidental, y por otro lado, de las *metodologías participativas* surgidas del desarrollo rural alternativo (Cuellar y Sevilla, 2009).

Partiendo de que el agrosistema se encuentra inserto en el sistema agroalimentario y que este lo forman un conjunto de características que definen las relaciones entre la producción, la comercialización y el consumo de los productos agrarios, estructuras estrechamente relacionadas con el propio agroecosistema (Gliessman, 2002: 319, citado en Sevilla, Soler, Gallar, Vara y Calle, 2012). Se pretende que la Agroecología pueda proveer de un mayor grado de bienestar a la población local a través de estructuras participativas.

El objetivo que pretende la Agroecología en esta dimensión se puede resumir en la búsqueda de la nivelación de las desigualdades, elevando la calidad de vida de los sistemas sociales. Para lo cual, no sirven soluciones construidas que se lleven a las comunidades sino la detección de las soluciones desde los propios recursos y cosmovisiones endógenos de cada comunidad (Sevilla, Soler, Gallar, Vara y Calle, 2012). En definitiva, más democracia, participación y horizontalidad para satisfacer las necesidades, entendidas según el desarrollo humano de Max-Neef (Cuellar y Sevilla, 2009).

## 3) Dimensión sociocultural y política

Esta dimensión comparte su raíz sociopolítica germinal con los movimientos sociales, tanto históricos (campesinos e indígenas) como los actuales nuevos movimientos globales (Calle, 2005, citado en Cuellar y Sevilla, 2009). La disciplina que estudia a estos movimientos sociales aúna el carácter científico ambiental con la militancia transformadora es la *Ecología Política* (Cuellar y Sevilla 2009).

### 2.6. Movimientos transformadores

A partir de la organización de los movimientos sociales antagonistas, a los que Beck se refirió como “subpolítica” (Beck *et al.*, 1994, citado en Sevilla, 2006), que durante los 90 fueron conformando la disidencia global frente a la globalización económica y el neoliberalismo, provenientes de diferentes corrientes, como la defensa de derechos humanos, el ecologismo social o los movimientos antiglobalización (Calle, Rivera, Soler, 2011), materializándose en diversas propuestas alternativas al sistema hegemónico, como son *el Decrecimiento*, *la Ecología Social*, *la Defensa de los Comunes*, *la Ecología política*, *el Ecofeminismo*<sup>14</sup>, *la Economía Social y Solidaria*<sup>15</sup>, *la Ética de los Cuidados*, o *la Economía*

<sup>14</sup>Puleo, Alicia (2009) “Ecofeminismo: La perspectiva de género en la conciencia ecologista” en *Claves del ecologismo social*, ed. Libros en Acción . Disponible en:

[http://mujeresenred.net/IMG/pdf/ECOFEMINISMO\\_LA\\_PERSPECTIVA\\_DE\\_GENERO.pdf](http://mujeresenred.net/IMG/pdf/ECOFEMINISMO_LA_PERSPECTIVA_DE_GENERO.pdf)

<sup>15</sup>Carta de los principios de la Economía Social y solidaria: <https://www.economiasolidaria.org/carta-de-principios-de-la-economia-solidaria/>

*Ecológica*, que colocan “el cuidado de la vida” en el centro de las relaciones socioeconómicas y apuestan por una transformación eco-social.

El proceso reduccionista de mercantilización de la vida ha sido responsable, tanto de invisibilizar los servicios gratuitos que presta la naturaleza, como aquellos trabajos no mercantilizados que realizan las mujeres (Herrero y otras, 2011). La *Economía Ecológica* propone que la sustentabilidad necesita de criterios éticos y de unas relaciones profundamente democráticas que impliquen la redistribución intergeneracional e intrageneracional de los recursos.

Se dan entonces, unas alianzas desde los movimientos socioambientales y campesino, lo que se viene conociendo como *Agroecología Política* (Calle y Gallar, 2010; Calle, Gallar y Candón, 2013), que se aúnan en torno a la propuesta de la *Soberanía Alimentaria* (Cuellar y Sevilla, 2009), y que proponen a la Agroecología como nuevo paradigma.

## 2.7. Transición social agroecológica

Desde los principios de la Agroecología, la Soberanía Alimentaria se concibe como un horizonte compartido entre productorxs y consumidorxs, que van tejiendo relaciones de cooperación entre el entorno urbano y el rural para apoyar la transición social hacia la sustentabilidad (Monjane, García Fernández y Gilolmo, 2017). Desde el Instituto de Sociología y Estudios Campesinos (ISEC) se propone que una transición social agroecológica se debe basar en un cambio profundo y sinérgico entre las dimensiones social, eco-estructural y política. Partiendo de un análisis desde la Agroecología Política del sistema agroalimentario como un “todo interrelacionado”, para crear en todas sus dimensiones una *cultura de la sustentabilidad* (cómo interactuar con la naturaleza, cómo coevolucionar), que promueva procesos de cooperación social de abajo hacia arriba (Calle, Vara y Cuellar, 2013).

Para caminar hacia esta transición, la Agroecología cuenta como herramienta fundamental *el Diálogo de Saberes*, destacando el conocimiento tradicional campesino, transmitido por las personas campesinas, la cooperación social y las metodologías participativas (López, 2012). En este sentido, como ha demostrado ser el movimiento “*Campesino a campesino*” (Holt-Gimenez, 2008) para la extensión de la agroecología en Latinoamérica y el Caribe. Otras iniciativas para el escalonamiento exitoso de la agroecología son las escuelas de campo para agricultorxs, o los intercambios entre agricultorxs (Altieri y Nicholls, 2012). En el Estado español, de los proyectos e iniciativas de apoyo al mundo rural, como la *Universidad Rural Paulo Freire* (URPF), o la *Escuela de Acción Campesina* (EAC)<sup>16</sup>, están relacionadas con la Plataforma Rural (López, 2015). Así mismo, se cuentan infinidad de casos de experimentación exitosa, en los que por medio de la investigación agroecológica se está recuperando el conocimiento tradicional campesino mediante la aplicación y el desarrollo

<sup>16</sup>Integrada en la Universidad Rural Paulo Freire, la Escuela de Acción Campesina es un proyecto educativo y político para la formación de líderes y lideresas rurales:

<http://www.revistapueblos.org/blog/2017/03/02/escuela-de-accion-campesina-un-apoyo-a-nuestra-lucha/>

de herramientas y metodologías participativas, como la *Investigación-Acción-Participación* (Sevilla, 2017); o los *analizadores-movilizadores agroecológicos* (López, 2012).

## 2.8. Resistencias agroalimentarias

Más allá de las diferentes estrategias de resistencia individuales que la población del campo está adoptando para no abandonarlo, desde hace algo más de una década está surgiendo con fuerza un nuevo *paradigma de desarrollo rural* (Ploeg *et al.*, 2010, citado en Sevilla, Soler, Gallar, Vara y Calle, 2012) que se enfrenta a la industrialización agroalimentaria y a la consiguiente desafección alimentaria (Calle, Vara, Soler y Gallar, 2012). Estos *nuevos estilos agroalimentarios* son sistemas alternativos que se articulan en una forma de producción, transformación, distribución y consumo en coherencia con los valores culturales y la praxis de la función alimentaria (Calle, Vara, Soler, Gallar 2012), y lo conforman campesinxs y pequeñxs agricultorxs que recuperan y recrean manejos de los agrosistemas en base a la cercanía y el saber local. También se encuentran los *nuevos cultivos sociales*, iniciativas muchas de ellas vinculadas a los movimientos sociales críticos con la globalización alimentaria, y el consumo, provenientes principalmente del movimiento ecologista (Sevilla, Soler, Gallar, Vara y Calle, 2012). Estas redes de abastecimiento alimentario suponen una politización del consumo, y se encuentran representados por diversos grupos de cooperación que acogen el enfoque agroecológico en todas sus dimensiones, buscan redefinir las relaciones entre productorxs y consumidorxs, así como entre el entorno urbano y el rural, en las que los *Canales Cortos de Comercialización tienen un papel central*, creando una *certificación participativa* de base social (Calle, Soler, Montiel, 2011) y planteando como ejes de actuación la recuperación de la biodiversidad, el cierre de ciclos (Sevilla, Soler, Gallar, Vara y Calle, 2012) y la *cooperación social* (Calle, Gallar y Cándón, 2013). Estas propuestas, abiertas a la participación de la sociedad en su conjunto, no sólo representan una organización de actores, también suponen la premisa para una *recampesinización* (Sevilla 2006) y para impulsar la transición agroecológica, sirviendo de sostén y fomentando la resistencia y re-existencia de pequeñas explotaciones de agricultura familiar en el medio rural, que pretenden construir sociedades más sustentables (Lopez, 2012).

Un ejemplo de *economía de los bienes comunes*, son las *Redes de Semillas*, que además de ejercer un importante papel en la práctica agroecológica y en la construcción de soberanía alimentaria (Cuellar y Sevilla, 2009), combatiendo la desagrarización cultural, están defendiendo el derecho inalienable del acceso de las personas campesinas a este bien común, ejerciendo una doble función empoderadora. Por un lado, la *democratización del cuidado*, trasladandolo desde la familia a la comunidad, el cual, había recaído principalmente en las mujeres campesinas. Y por otro, la *democratización de los recursos*, con el intercambio de semillas, actividad que ha sido arrebatada y criminalizada por los poderes económicos y gubernamentales. De este modo, reivindican la centralidad de los cuidados, así como la actividad agrícola campesina. Estas redes politizadas pueden dar lugar a una transformación desde lo local hacia niveles superiores con la creación de redes de redes (varios autores, 2017).

### 3. ANTECEDENTES Y CONTEXTO

Existe una doble tendencia general en cuanto a la producción y comercialización de alimentos ecológicos, por un lado, se da una mantenida extensión de las redes agroalimentarias basados en los circuitos cortos (López y Álvarez 2018), y por otro, se da un fenómeno de extensión también de la *convencionalización* de la agricultura ecológica, por el que la producción ecológica certificada va ganando presencia y nicho de mercado, basado en los modos y canales de producción-distribución convencionales (Sevilla, Soler, Gallar, Vara, Calle, 2012).

La agricultura de los países mediterráneos, entre ellos España, poseen un patrimonio agrícola más abundante y diversificado. Y concretamente, la agricultura de La Comunidad Valenciana está considerada una de las más diversas en cultivos del mundo. Pero dada la gran erosión genética que se ha producido en las últimas décadas, se hace necesario la recuperación y la conservación de lo que aún queda<sup>17</sup> (Roselló, 2018).

#### 3.1 Políticas públicas agroalimentarias y sobre biodiversidad

A pesar de que la Coordinadora Europea Vía Campesina, escala europea del movimiento transnacional, lleva tiempo impulsando la Agroecología campesina, en oposición al sistema agroalimentario industrial globalizado, las políticas públicas a nivel europeo se han mantenido fieles en su apoyo a este modelo de producción, y no ha sido hasta años recientes cuando en las instituciones políticas se han dejado notar algunos pequeños cambios. La PAC (Política Agraria Común) ha sido, desde su creación, la política agraria comunitaria que más influencia ha tenido en el mantenimiento de este paradigma, favoreciendo las grandes explotaciones agrarias e imposibilitando, en muchos casos, a las pequeñas su continuidad con la actividad agrícola.

Los leves cambios en la PAC han consistido en la introducción de ciertos criterios que han orientado una pequeña parte de los fondos hacia fines más sostenibles, que desde 2009 se concretaron en medidas dispersas incluidas en el Fondo Europeo de Agricultura y Desarrollo Rural (FEADER), como los pagos por hectárea a la producción ecológica. En la reforma del FEADER de 2014 se concretó en una medida agro-climática específica y en posibilidades para las administraciones estatales y autonómicas de destinar fondos al desarrollo de mercados locales o la protección y promoción de la biodiversidad agraria. Esto hubiera podido significar una mejora en la gestión de fondos por estas administraciones, pero no ha sido así ya que se han traducido, principalmente, en el desarrollo agroindustrial y la apertura de canales largos (exportación), y en crear un nicho para el producto ecológico de alimento elitista. Por tanto, son las organizaciones sectoriales, en especial las de agricultura ecológica y las ambientalistas, las que están promoviendo cambios hacia la sostenibilidad

<sup>17</sup>Roselló, J.(2018): "El fomento de la conservación de semillas tradicionales por los agricultores". Artículo de la revista Agroecología nº 33:

<http://www.agroecologia.net/recursos/publicaciones/revistas-seae/revista-ae/revista-ae33-vd.pdf>

del sistema agroalimentario, a través de una constante labor de incidencia política a distintas escalas (López y Álvarez, 2018).

Tras años de tensas negociaciones, entre diversas organizaciones ecologistas y de la agricultura ecológica, como Ecologistas en Acción o Sociedad Española de Agricultura Ecológica (SEAE), frente a la presión del el sector de la agroindustria ecológica por rebajar estándares, se aprobó en 2018, y entrará en vigor en 2022, el nuevo *Reglamento del Parlamento Europeo y del Consejo Europeo de la producción y etiquetado de productos ecológicos*<sup>18</sup>, en el que destacan aspectos novedosos respecto a las semillas (que comentaré más abajo), también la expansión del mercado para los productos ecológicos y la mejora de la libre competencia entre los productos europeos y de terceros países.

A pesar de que el Estado español es una potencia mundial en la producción ecológica, el primer país europeo por superficie cultivada, la Producción Final Agraria estatal no alcanza el 2%. Las principales producciones en 2015 fueron de aceite , hortalizas frescas, vino, carnes y frutas. De las cuales, se destinó cerca del 50% del total a la exportación, dejando claro cuál es la orientación de estas estructuras ecológicas, hacia la captación de subvenciones y la exportación, quedando un mercado interior muy reducido y desestructurado (López y Álvarez, 2018).

No obstante, en este año 2020, se han definido en la UE dos esperadas Estrategias<sup>19</sup> “*De la Granja a la Mesa*” y la de “*Biodiversidad*”, en el marco del Pacto Verde Europeo, que definirán las medidas de las políticas de la UE en materia de biodiversidad y alimentación para los próximos 10 años. Según la UE, la estrategia “*De la Granja a la Mesa*” tiene como objetivo facilitar la transición a un sistema alimentario sostenible en la UE, que proteja la seguridad alimentaria y garantice el acceso a dietas sanas con origen en un planeta sano.

A nivel estatal, en 2004 se aprobó el *Plan Estratégico para la Producción Ecológica del Ministerio de Agricultura*, seguido por otro Plan (2007-2010), y por otra estrategia, en 2014, sin plazo de finalización, objetivos, ni indicadores de evaluación. Destacar, el bajo presupuesto con el que han sido dotado estos planes y su carencia de objetivos definidos en cuanto a incremento de superficie. En cambio, uno de los aspectos más oscuros en el que han destacado las políticas agrarias estatales, es con respecto a la producción de Organismos Genéticamente Modificados (OMG), ya que España es el principal, y uno de los pocos países productores de la Unión Europea (López y Álvarez, 2018).

Por otro lado, en algunas comunidades autónomas, y principalmente en muchas ciudades, se están impulsando políticas alimentarias sostenibles, sobre todo a partir del *Pacto de*

18Nuevo Reglamento del Parlamento Europeo y del Consejo sobre la Producción Ecológica:  
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32018R0848&from=EN>

19Estrategias “Del campo a la mesa”, “Biodiversidad”:  
[https://ec.europa.eu/commission/presscorner/detail/es/ip\\_20\\_884](https://ec.europa.eu/commission/presscorner/detail/es/ip_20_884)

Milán sobre Políticas Alimentarias Urbanas en 2015<sup>20</sup>, en ciudades como Zaragoza, Valencia o Córdoba. Basado en el compromiso de satisfacer el derecho a una alimentación sana y sostenible, articulando y fomentando políticas de sostenibilidad agraria, cadenas cortas de suministro, el acceso a recursos, o la interacción entre el entorno urbano y el rural. La ciudad de Valencia aprobó en 2018 la “Estrategia Agroalimentaria Valencia 2025”, cuyo objetivo es promover un sistema alimentario local, justo y sostenible, favoreciendo un entorno de colaboración entre las personas productoras, pescadoras, transformadoras, consumidoras, organizaciones sociales y Administraciones Públicas.

### 3.2 Marco normativo de los recursos fitogenéticos

A pesar de la gran importancia que tiene para la supervivencia de la humanidad salvaguardar la biodiversidad, existe sobre ella un marco normativo abusivo de privatización y mercantilización (leyes de patentes sobre seres vivos, derechos de propiedad intelectual de la OMC). Los abusos de los Derechos Sobre la Propiedad Intelectual (DPI) frente a los Derechos del Obtentor plantea problemas éticos semejantes a los de los OMG (Roselló, 2016).

Dado el amplio reconocimiento del peligro que representa la pérdida de Recursos Fitogenéticos (RFAA) para la seguridad del sistema agroalimentario mundial, el cambio climático, la necesidad de una mayor sostenibilidad de la agricultura y la necesidad de salvaguardar la diversidad genética y minimizar su erosión ha llevado a instituciones internacionales, nacionales y regionales a elaborar instrumentos y políticas para la conservación de los RFAA. Sin embargo, la estrategia que se ha indicado y llevado a cabo mayormente es la conservación “*ex situ*”, consistente en la conservación de componentes genéticos fuera de su hábitat natural (en bancos de germoplasma). Esto supone, además de un empobrecimiento genético, la ruptura del proceso de coevolución. En cambio, hay acuerdo unánime entre técnicos y expertos en que la conservación de semillas “*in situ*” es imprescindible, ya que las semillas tradicionales o se utilizan o se pierden. Este tipo de conservación en finca implica la adecuada protección y gestión de los ecosistemas en los que habitan las variedades, y garantiza a su vez una mayor variabilidad genética, por darse un manejo de los cultivos cercano al que han recibido históricamente (Egea y González, 2012; Roselló, 2018).

Los primeros tratados internacionales en esta materia han sido: el Convenio de Diversidad Biológica (CDB)<sup>21</sup> (1992), el cual, fue el primer tratado jurídico que por primera vez reconoce el papel de la biodiversidad y hace referencia explícita a la importancia del conocimiento tradicional en la conservación y uso sustentable de recursos genéticos,

20Pacto de política alimentaria urbano de Milán: [https://www.milanurbanfoodpolicypact.org/wp-content/uploads/2018/01/Milan-Urban-Food-Policy-Pact-and-Framework-for-Action\\_SPA.pdf](https://www.milanurbanfoodpolicypact.org/wp-content/uploads/2018/01/Milan-Urban-Food-Policy-Pact-and-Framework-for-Action_SPA.pdf)

21Convenio de Diversidad Biológica de las Naciones Unidas, en 1992: <https://www.cbd.int/doc/legal/cbd-es.pdf>



representa una apuesta clara por una agricultura compleja y diversa en el uso de variedades, y conservación de tecnologías y variedades locales y en los Derechos de los Agricultores (art.8). El Tratado Internacional de Recursos Fitogenéticos para la Agricultura y a Alimentación (TIRFAA)<sup>22</sup>, firmado en 2001, en el que se crea una reserva mundial de recursos fitogenéticos, impidiendo que cualquiera que acceda a ellos pueda reclamar derechos de propiedad (revista Ae nº33), y el Protocolo de Nagoya<sup>23</sup>, firmado en 2010, en los que se insta a los países firmantes, entre ellos España, a la elaboración de medidas y políticas dirigidas a respetar, proteger, y promover los conocimientos tradicionales que contribuyan a la conservación de la biodiversidad.

En este sentido, el nuevo *Reglamento del Parlamento Europeo y del Consejo Europeo de la producción y etiquetado de productos ecológicos*, que se pondrá en vigor en 2021, ha supuesto un avance para la biodiversidad agraria, ya que declara (art. 6) la preferencia por las variedades vegetales que aporten diversidad genética, resistencias y aclimataciones a las condiciones climáticas y edáficas locales, reconociendo el material heterogéneo del agricultor como adecuado para este modelo de producción, aunque no se refiere a las VT y a las semillas de los agricultores como las que ya cumplen estas condiciones (revista Ae nº 33, Roselló, 2018.)

A nivel estatal, encontramos una iniciativa de gran relevancia, impulsada desde el Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico, con la participación de un gran número de universidades estatales, un amplio número de investigadores de diversas áreas de conocimiento, organizaciones no gubernamentales y la “Red de Semillas: Resembrando e Intercambiando” (RdS), ha publicado desde 2011 el “Inventario Español de los Conocimientos Tradicionales relativos a la Biodiversidad”<sup>24</sup>, que favorece la agroecología y promueve la biodiversidad, tanto silvestre (IECTB) como cultivada (IECTBA). En él se incluye la Plataforma digital colaborativa CONECT-e<sup>25</sup>, la cual se lanzó en 2017 con el objetivo de compilar y compartir conocimientos ecológicos tradicionales, agrupados en las secciones: plantas, variedades tradicionales y agrosistemas. Estos proyectos se han publicado bajo licencia Creative Commons en varios volúmenes y disponibles en Internet (Aceituno, Benyei, Calvet, Pardo, López, Carrascosa, Perdomo, Reyes 2018).

22Tratado Internacional de Recursos Fitogenéticos para la Agricultura y la Alimentación, firmado en 2001:  
[http://www.fao.org/pgafa-gpa-archive/hnd/files/Tratado\\_internacional\\_sobre\\_los\\_recursos\\_fitogeneticos\\_para\\_la\\_alimentacion\\_y\\_la\\_agricultura.pdf](http://www.fao.org/pgafa-gpa-archive/hnd/files/Tratado_internacional_sobre_los_recursos_fitogeneticos_para_la_alimentacion_y_la_agricultura.pdf)

23Protocolo de Nagoya, firmado en 2010: <https://www.cbd.int/abs/doc/protocol/nagoya-protocol-es.pdf>

24“*Inventario Español de los Conocimientos Tradicionales relativos a la Biodiversidad*”:  
[https://www.miteco.gob.es/es/biodiversidad/temas/inventarios-nacionales/inventario-espanol-de-los-conocimientos-tradicionales/inventario\\_esp\\_conocimientos\\_tradicionales.aspx](https://www.miteco.gob.es/es/biodiversidad/temas/inventarios-nacionales/inventario-espanol-de-los-conocimientos-tradicionales/inventario_esp_conocimientos_tradicionales.aspx)

25Plataforma digital participativa CONECT-e: <https://conecte.es/index.php/es/>

En algunas comunidades autónomas también han sido aprobados planes estratégicos, destacando el de Canarias y Andalucía ("*Plan de Fomento de las Variedades locales de Andalucía*") como los de mayor impacto. En el caso de la Comunidad Valenciana, destaca el "*Plan de Diversidad Agraria Valenciana*", documento estratégico dentro del "I Plan de Valenciano de la Producción Ecológica (2017-2020)<sup>26</sup>". El cual, ha supuesto un avance en el reconocimiento de lxs campesinxs en cuanto a su legitimidad de custodia y gestión de las semillas de variedades tradicionales (VT).

### 3.3 Plan de Diversidad Agraria Valenciana

Se compone de una serie de acciones de trabajo agrupadas por ejes, que se están aplicando en el periodo 2017-2020. Está pensado para la "*conservación in situ*", de las variedades agrarias, en el campo en el que se producen nuestros alimentos, contribuyendo a minimizar la pérdida de cultura agraria y favoreciendo la creación de nuevas oportunidades para agricultorxs y consumidorxs (Consellería de Agricultura, Desarrollo Rural, Emergencia Climática y Transición Ecológica de la Generalitat Valenciana).

El primer eje del Plan va dirigido al sector agrario, pretende el fomento, conservación y uso de las variedades tradicionales por lxs agricultorxs. Para lo que se incluye un "*Catálogo de Variedades de Interés Agrario*"<sup>27</sup>, compuesto por fichas de VT con una descripción morfológica agronómica y algo de información cultural, que se encuentra publicada en la web de la Consellería. Este catálogo se encuentra respaldado por dos colecciones físicas, una de base, y otra activa, para dar un servicio de préstamo a todxs lxs agricultorxs que deseen acceder a las variedades que en él se encuentran. Para la gestión de este catálogo ha creado una *Comisión de Variedades Tradicionales*, en la que puede participar cualquiera que tenga interés en las semillas (administración pública, universidades, cooperativas, asociaciones que trabajan por la conservación de las semillas, sindicatos agrarios, asociaciones de consumidores, sociedades científicas, productorxs, etc.) para gestionar el catálogo y seleccionar aquellas variedades que tienen un mayor valor de uso e interés de mercado. También pretende realizar una sistematización de la agricultura valenciana, mediante la recuperación del conocimiento tradicional de lxs agricultorxs, de la gente mayor, sobre todo aquel ligado a las semillas. Así como el fomento, conservación y uso de VT por agricultores. "*(...) si el agricultor no la cultiva y el consumidor no la consume, no estaremos en el sistema de conservación que deseamos, ya tenemos el sistema de conservación en neveras, ahora lo que queremos es que se conserve en campo y a través del uso y el*

26 "I Pla Valencià de producció ecològica":

<http://www.agroambient.gva.es/documents/163228750/163232590/I+PLA+VALENCI%C3%80%20DE+PRODUCCI%C3%93%20ECOL%C3%92GICA.pdf/96c71dcb-3b4a-4687-a039-81de15d1b6db>

27 "*Catálogo de variedades de interés agrario*":

<http://www.agroambient.gva.es/documents/170053765/171140569/Cat%C3%A0leg+Valenci%C3%A0%20de+Varietats+Tradicionals+d%27Inter%C3%A8s+Agrari./3c590bd3-cb50-426f-9a59-11e2c96855b2>

*consumo, ahí los agricultores son imprescindibles, ellos son los que han de decidir qué variedades se adaptan a sus entornos, con qué variedades están más agusto, y también el consumidor qué le gusta, qué es lo que quiere para su mesa, y entre esa interacción entre productor-consumidor-variedad tradicional, elegir aquellas que tengan más futuro”.*

El segundo eje del Plan va dirigido al sector ecológico, para el fomento y uso del cultivo de agricultura ecológica, enfocado a superar la dificultad que presenta el nuevo reglamento de la agricultura ecológica, el cual, sigue sin reconocer claramente las variedades de lxs campesinxs, las semillas tradicionales y locales, puesto que exige que la semilla sea también ecológica, por tanto, se trata que a través del Plan, puedan ser reconocidas las variedades tradicionales cultivadas en finca ecológica, como semilla ecológica. Y así, favorecer el acceso a lxs agricultorxs no solo a más semillas, sino tb a VT y de alta calidad<sup>28</sup>.

El tercer eje va dirigido a lxs consumidorxs, ya que no se entiende la conservación en el lugar si no hay un uso, una valoración y una demanda de una variedad por la ciudadanía. Por lo que es necesario un trabajo de divulgación, de promoción de las VT entre colectivos interesados, como ciudadanxs, restauradorxs, de la cadena de distribución, las figuras de calidad, etc. para que la variedad tradicional vuelva a ser conocida, reivindicada y tenga su lugar. Este trabajo de divulgación se orienta a mercados de proximidad y al entorno educativo, a través de los comedores escolares y huertos escolares.

El último eje hace referencia a la importancia de seguir investigando, experimentando, para lo cual hay que ayudar y respaldar a quienes hacen esta labor, universidades, asociaciones, ONG's, etc. ofreciendo los recursos disponibles.

En definitiva, este Plan de Diversidad Agraria pretende, a través de las semillas, ser una oportunidad para apoyar e impulsar los pequeños proyectos de agroecología frente a las grandes producciones de la agroindustria (Josep Roselló Oltra, Servei de Producció Ecològica de la GV).

### **3.4 Redes cooperativas**

Desde la agencia colectiva, las resistencias agroalimentarias anteriormente referidas, van tejiendo lazos territoriales entre campo y ciudad con un enfoque agroecológico, y democratizando tanto, las relaciones de producción y consumo, así como el conocimiento, o los bienes naturales (Calle, Soler, Vara, Gallar 2012; Calle, Soler, Rivera, 2011). Estas redes sociales y comunitarias proceden de lo que se ha llamado “*Agroecología en 3C*”: *Cooperación* desde abajo (democratización), *Cuidados* frente a nuestras vulnerabilidades (ecosistemas y necesidades humanas) y desde *Circuitos cortos (CCA)* alimentarios y energéticos (relocalización)<sup>29</sup>.

28 Entrevista realizada a Josep Roselló Oltra, en el programa de radio “La luna sale a tiempo” de Radio Clara, el 18 de julio de 2017: <http://audio.urcm.net/Plan-de-diversidad-agraria>

29 Artículo: Calle Collado Á. “*Democratizar construyendo sostenibilidad alimentaria*” Periódico Diagonal (11/11/15): <https://www.diagonalperiodico.net/la-plaza/28310-democratizar-construyendo->

A nivel estatal, existe una red que agrupa a las ciudades que tienen por objetivo transformar su sistema agroalimentario: “*Ciudades por la agroecología*”<sup>30</sup>, ciudades interconectadas que funcionan de manera participativa en el intercambio de conocimientos, experiencias y la visibilización de políticas alimentarias con enfoque agroecológico, etc.

Otras iniciativas que articulan experiencias en torno a la agroecología, son las Plataformas territoriales por la Soberanía Alimentaria. En nuestra comunidad, la “*Plataforma per la Soberania Alimentaria del País Valencià*”<sup>31</sup> es un espacio que aglutina y articula experiencias, colectivos, productorxs y consumidorxs en el territorio para lograr una amplia movilización social hacia la soberanía alimentaria, mediante la incidencia política, el intercambio, la reflexión y el debate.

Los *Canales Cortos Alimentarios* (CCA) son aquellos en los que “las interrelaciones se dan entre actores que están directamente implicados en la producción, transformación, distribución y consumo de nuevos alimentos” (Renting et al. 2003, citado en Sevilla, Soler, Gallar, Vara, Calle, 2012). En estos canales cortos se dan unas características que no tienen tanto que ver con la distancia o con el número de intermediarios, y sí con la capacidad de resocializar y reterritorializar el producto alimentario, con la creación de nuevas relaciones entre productor-consumidor, o la construcción de un valor adicional al producto, el cual permite al consumidor hacer conexiones con el lugar de producción. Así, se dan una variedad de tipos de canales cortos: de *venta directa* (mercados, cooperativas agrarias o grupos consumo, en finca, etc.); de *proximidad espacial* (producción local); *especialmente extendidos* (comercio justo) (Sevilla, Soler, Gallar, Vara, Calle, 2012).

Los mercados de proximidad cumplen la función de cohesionar sociedades, equilibrar dietas o garantizar unos mínimos alimentarios<sup>32</sup>. La prioridad de los mercados locales es la premisa para el cambio del modelo agroalimentario, lo que supone que el derecho a la alimentación pueda ser satisfecho mediante procesos comunitarios y más horizontales. En nuestro territorio encontramos por ejemplo, el *Mercat ecològic d’Elx*<sup>33</sup>, donde cada dos sábados en la ciudad de Elche, se dan cita productorxs, artesanzxs y consumidorxs.

En la agricultura Valenciana coexisten varios tipos, la convencional o industrializada con modelos de la agricultura familiar, dada la tradición agrícola de este territorio. Para lograr [sostenibilidad-alimentaria.html](#)

30Ciudades por la Agroecología: <https://www.ciudadesagroecologicas.eu/>

31Plataforma per la Soberania Alimenaria del País Valencià: <https://sobiraniaalimentariapv.org/la-plataforma/>

32Calle, A.: “*Mercados ecológicos, Pacto de Milán y nuevos comunes*”. EIDiario.es, 29 de mayo, 2017: [https://www.eldiario.es/ultima-llamada/mercados-agroecologicos-pacto-milan-comunes\\_132\\_3369829.html](https://www.eldiario.es/ultima-llamada/mercados-agroecologicos-pacto-milan-comunes_132_3369829.html)

33Mercat ecològic d’Elx: <http://www.visitelche.com/gastronomia/mercat-ecologic-delx/>

resistir la triple crisis que vive el mundo rural (medioambiental, económica y social), desde las personas agricultoras se van creando redes de coordinación territorial, uniéndose en cooperativas con prácticas cooperativas, o plataformas que agrupan a varios proyectos agrícolas, para de forma horizontal resistir frente a la industria agroalimentaria. Una de las iniciativas que estas redes de productores llevan a cabo es la creación y definición de *Sellos de Garantía Participativa*, prescindiendo de la certificación proveniente de los circuitos convencionales. En las comarcas de nuestro entorno encontramos a la “*Xarxa Llauradora*”<sup>34</sup>, formada por agricultores de las comarcas centrales del País Valencià (La Marina Alta, La Safor, El Comtat, La Vall d’Albaida, La Costera i l’Alt Vinalopó), los cuales se unen para compartir productos y conocimientos, abrir un mercado local, o crear un sello participativo propio, basado en la confianza: “+Bó”. Otra es la cooperativa agroecológica “*La Camperola*”, formada por diversos proyectos productivos situados en el entorno del Camp d’Elx, que cuenta con dos tiendas, donde venden sus productos al público, y además, realizan reparto de cestas bajo pedido en diferentes puntos de la provincia de Alicante.

### 3.5 Las redes de semillas

Hasta ahora, tal y como reconoce Josep Oltra, los avances en el mundo de las semillas se han producido por la sociedad civil, asociaciones como “*Llavors d’Açí*” y la “*Red de Semillas: Resembrando e Intercambiando*” (*RdS*), a nivel estatal, han estado trabajando de manera voluntaria y la Administración no les ha dado el reconocimiento que merecen, por eso ahora se las pretende reconocer, apoyar e integrar en el Plan de Diversidad Agraria.

Las redes de semillas tienen objetivos similares en todos los territorios, suelen combinar la labor de intercambio, reproducción y préstamo de semillas con otras actividades de difusión, formación, o la elaboración de material divulgativo. El servicio que se suele hacer de préstamo, lleva implícito un seguimiento de las semillas prestadas, ya que a cambio se solicita la devolución de información agronómica, morfológica, culinaria etc. de las personas que las reciben. La cual, sirve para poder caracterizar mejor las variedades que se gestionan e intercambian (González, Carrascosa, Soriano, García-Muñoz, Toledo, López, Hidalgo y Navarro, 2014).

En la asociación “*Llavors d’Açí*”<sup>35</sup>, que forma parte de la *RdS*, trabajan por las VT como una forma de potenciar la cultura popular y fomentar la diversidad agraria, se realizan acciones de investigación, conservación, promoción y recopilación de información referente a las VT del País Valencià, así como programas de sensibilización para potenciar el uso de las VT, actividades formativas, talleres, etc. Cuentan con un banco de semillas para intercambio y préstamo, también forman una red para el intercambio de información entre aficionados y agricultores. Desde 2013 vienen organizando cada año la “*Feria por la Biodiversidad Cultivada*”, en diferentes puntos de la Comunidad Valenciana. En estos encuentros se

34Xarxa Llauradora: <https://www.xarxallauradora.net/>

35Asociación “Llavors d’açí”: <https://llavorsdaci.org/>

realizan actividades como un mercado agroecológico y feria de asociaciones, catas e intercambios de semillas, o charlas sobre biodiversidad y cultura local.

En el año 2010 desde la asamblea de Llavors d'Ací se decidió descentralizar la labor de gestión de semillas que se realizaba para todo el País Valencià, por lo que en marzo de 2011 se creó el Banco de Semillas de la Comarca de l'Alacantí, en el local del Ateneo cultural "Macondo", con las semillas donadas por Mercatrèmol (Cooperativa de producción agroecológica para el autoconsumo), y con el apoyo de la Plataforma per la Soberania Alimentaria del País Valencià. Tras varios años y pasando por varios locales, la sede actual del BALL es el local de "Solidaridad Internacional" en Alicante.

El BALL pretende fomentar la creación de una *Red Alicantina de Semillas* en la que existan varios puntos donde se reproduzcan sus propias semillas, (en huertos urbanos y escolares sobretodo), para luego hacer intercambio. Una de sus principales labores es el préstamo de semillas a las personas agricultoras, tanto a nivel de huertos urbanos, de autoconsumo, o a productores. También ha colaborado junto con otras entidades como, la ONGD "Solidaridad Internacional" o G.R.A.M.A. (Grup de Recerca Agrícola Metropolitana) en un proyecto que se inició en 2018, y ha terminado recientemente: "*Protegiendo semillas, cultivando Soberanía Alimentaria*", que consiste en el fomento de la biodiversidad cultivada en los huertos escolares de la provincia de Alicante. Del mismo modo, participa con el proyecto "*Red de huertos urbanos de Alicante*", impulsado por G.R.A.M.A., que pretende fomentar el desarrollo agrosocial.

Otra de las principales labores del BALL es la reproducción, conservación e intercambio de semillas de las variedades tradicionales (VT) hortofrutícolas en colaboración con las personas productoras y con otras voluntarias. Intentando reproducir las semillas y conseguir crear una red de intercambio en el territorio, en la que cada cual haya podido crear su propio banco de semillas, consiguiendo una mayor diversificación de las variedades tradicionales y que estas no se pierdan. Otras actividades son: hacer inventarios, testeo clasificación de las semillas, realización de fichas de las VT, identificando sus características, así como adjuntando otra información cultural o útil para su siembra, crecimiento, conservación, etc. O también, llevarlas a ferias de intercambio (como la que se celebra en Turballos), mercados agroecológicos, u otros eventos para darlas a conocer, prestar o intercambiar.

### **3.6. Biodiversidad cultivada y variedades tradicionales**

Las variedades tradicionales poseen dos características que las hacen especialmente interesantes para su manejo en sistemas agroecológicos (Roselló 2016). Una es su heterogeneidad, esto es que se componen por una variabilidad de individuos más o menos diferentes entre sí, lo cual las hace más resilientes, o sea "*frente a la cambiante complejidad del ambiente son más capaces de responder acertadamente frente a eventos inesperados*" (Toledo y Barrera-Bassols 2008, citado en Vara y Cúellar 2013), y la otra que son el resultado de una selección cultural, realizada entre las múltiples posibles

combinaciones genéticas, por campesinxs y agricultorxs a lo largo de la historia de la agricultura (Vara y Cuéllar 2013).

Las características que poseen las VT las hacen especialmente idóneas para la agricultura ecológica en general, lo que se refleja en este cuadro:

<b>Principios y/o bases de la agricultura ecológica</b>	<b>Características de las variedades locales</b>
No uso de plaguicidas y fertilizantes químicos de síntesis. Para conseguir producciones aceptables es necesario servirse de la diversidad.	Elevada diversidad genética intravarietal
Estabilidad	Poblaciones heterogéneas que reduzcan el efecto de determinadas perturbaciones
Fertilización orgánica	Idóneo porque han sido seleccionadas por agricultores y agricultoras tradicionales que basan la fertilización de sus campos con estiércol y rotaciones adecuadas
Productos de elevada calidad organoléptica	Criterio muy presente en la selección del ideotipo
Reducir insumos externos	Posibilidad de producción y reproducción frente a variedades híbridas
Adaptabilidad a condiciones locales	Adaptadas a la zona donde han sido seleccionadas y con plasticidad genética

Características de la agricultura ecológica que favorecen el uso de variedades locales.

Fuente: Gimeno y Guzmán (2006)

La “memoria genética” de la variedad es la variabilidad de las características que podemos ver y que no (genotipo y fenotipo), enriquecida a lo largo de años de cultivo, cambios y cruzamientos. A este proceso de configuración de la memoria genética se le denomina coevolución. Para lxs agricultorxs tradicionales, el sistema de mejora de las variedades significa conseguir una respuesta estable y elástica a una amplia gama de factores: clima, suelo, y hasta gustos y tradiciones gastronómicas o culturales de la población (Roselló 2016).

La conservación de la biodiversidad biológica es una preocupación que debería ir unida a la conservación de la diversidad cultural, la cual es un patrimonio que también se encuentra amenazado (Roselló, 2018).

## 4. METODOLOGÍA

El periodo en el que se encuadra el desarrollo del trabajo, los meses de verano a noviembre de 2020, ha condicionado al mismo, pues hemos estado en medio de una pandemia con muchas restricciones para el contacto social. Por lo que hubo que hacer alguna modificación sobre el planteamiento inicial del estudio.

### Cronograma de las fases del trabajo

CRONOGRAMA																																										
	Junio				julio				agosto				septiembre				octubre				noviembre				diciembre																	
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4														
BÚSQUEDA Y LECTURA DE BIBLIOGRAFÍA	[Barra horizontal]																																									
MARCO TEÓRICO	[Barra horizontal]																																									
CONTACTOS PREVIOS CON GC Y BANC DE LLAVORS																																										
PROPUESTA A GC Y REALIZACIÓN ENCUESTAS																																										
REDACCIÓN SECCIONES ANTECEDENTES Y CONTEXTO																																										
ANÁLISIS DE RESULTADOS																																										
ENTREVISTAS																																										
REDACCIÓN DISCUSIÓN Y CONCLUSIONES																																										
REDACCIÓN INTRODUCCIÓN Y REVISIÓN FINAL																																										

### 4.1 Caracterización de los GC participantes en el estudio

Las personas consumidoras, como agentes de demanda, tienen un papel clave en la preservación del patrimonio biocultural, ya que si a las productoras no les resulta rentable el cultivo de estas variedades, finalmente no las producirán, y se perderían. Por tanto, es determinante que las VT sean conocidas y demandadas por las consumidoras.

La población a la que se ha dirigido el estudio es la que integra cinco de los grupos de consumo (GC) más representativos del entorno, *Biotremol*, *Mercatremol*, *Bioalacant*, *La Camperola* y *La Xarxa agroecològica*, situados en varias comarcas del sur y centrales del País Valencià. Con la cual se ha pretendido alcanzar una muestra suficientemente representativa que diese como resultado la estimación de los objetivos propuestos.

El total de los GC (5) de esta investigación se encuentran en la provincia de Alicante. Siendo cada uno de ellos de diferente tipología, en cuanto a organización y modalidad de funcionamiento. Sin embargo, todos ellos pueden agruparse en los que se viene considerando una entidad de relación directa entre productorxs y consumidorxs. El siguiente cuadro muestra las características específicas de cada grupo de consumo.

Entidad:	Tipo de estructura organización	Tipo de estructura de distribución	Año inicio	Puestos de trabajo (en jornadas completas)	Trabajo de Voluntariado	Nº de socixs/ consumidoras	Nº proveedorxs hortofrutícolas locales
La Camperola	Coop. agroalimentaria	2 tiendas venta a público	2015	4	No	No tiene	7 (son lxs propixs socixs producturxs)
Mercatremol	Asociación (Grupo de	1 tienda venta solo socixs	2008	1,7	Si	180	19



	consumo)						
La Xarxa Agroecològica	Asociación (Grupo de consumo)	Cestas por pedido solo a socixs	2009	0,75	No	85	10
Bioalacant	Asociación (Grupo de consumo)	1 tienda venta solo socixs	2004	1,65	Si	75	12
Biotremol	Cooperativa de distribución agroecológica	3 tiendas venta socixs y a público	2013	5,5	No	520	15

No se ha incluido en el estudio a empresas productoras no locales o mayormente distribuidoras de productos hortofrutícolas, por tener una menor relevancia en cuanto a la elección de variedades. Tampoco se ha incluido a otras personas agricultoras de la huerta alicantina, no proveedoras de los GC, pese a ser interesante conocer su opinión y praxis, lo que se podría dejar para una línea de trabajo futuro.

En cuanto al método elegido para la investigación se ha creído conveniente emplear el método mixto, aprovechando las ventajas de ambos métodos, con el fin de obtener una información lo más completa posible. Así, se ha realizado para el estudio una fase *cuantitativa* y otra *cualitativa*.

#### 4.2 Fase cuantitativa

En la *fase cuantitativa*, se ha realizado la técnica de la *encuesta*, la cual se ha dirigido a toda la población seleccionada (número total de miembros de los GC seleccionados, una encuesta específica para cada parte, a productorxs, consumidorxs y otra mini encuesta dirigida a lxs responsables de grupo. Con la finalidad de obtener, a partir de una recogida de datos estandarizados, un análisis estadístico de la información de las diferentes partes. Esta técnica es útil en el estudio de poblaciones extensas.

En la siguiente tabla se puede ver el total de población estudiada.

Entidad:	Nº de socixs/consumidoras
La Camperola	No tiene
Mercatremol	180
La Xarxa Agroecològica	85
Bioalacant	75
Biotremol	520
<b>Población total</b>	<b>860</b>

#### 4.2.1 La encuesta

La encuesta a las personas productoras (1) se ha dividido en tres bloques:

- 1) Datos sociodemográficos
- 2) Caracterización de la actividad agrícola
- 3) Datos sobre las variedades de cultivo

Con los resultados de esta encuesta se ha pretendido cumplir con los *objetivos específicos 1 y 2*.

La encuesta a la parte consumidora (2) se ha dividido en dos bloques:

- 1) Datos sociodemográficos
- 2) Datos relativos al conocimiento y consumo de VT

Con los resultados obtenidos en esta encuesta se ha pretendido alcanzar los *objetivos específicos 1 y 3*

La encuesta enviada a las personas responsables de los grupos (3) solo se compone de tres preguntas:

- 1) ¿De qué grupo de consumo eres responsable o trabajador/a?
- 2) ¿Qué VT identificas que se están comercializando actualmente (a lo largo del año) en tu GC?
- 3) ¿Tu entidad de consumo responsable participa en alguna red o se articula con otras organizaciones para el fomento de la soberanía alimentaria?

Con estas preguntas se pretendió conseguir el *objetivo específico 1* (con la pregunta 2)

En primer lugar, conociendo el rol estratégico que juegan en los GC las personas coordinadoras, responsables o trabajadoras, como nexos en la relación de intercooperación entre productoras y consumidoras, se les dió a conocer la idea del estudio, mediante un primer contacto telefónico. A continuación, se les envió una propuesta por correo electrónico, en la que se les solicitaba su colaboración, y donde se resumía la finalidad del estudio y su metodología. Una vez aceptada la colaboración por parte de los órganos de gobernanza correspondientes de cada GC dió comienzo la primera fase.

Las tres encuestas on-line se elaboraron con la herramienta “Google formularios”.

En la segunda semana de septiembre fueron enviadas a cada responsable de grupo los enlaces de las encuestas acompañadas de una pequeña introducción, para que ellxs las reenviasen dentro de sus organizaciones.

Se fijó un plazo de respuesta hasta el 30 de septiembre. Pero, debido a una incidencia ocurrida con el envío de encuestas, se decidió ampliar el plazo una semana más (hasta el 6 de octubre), y así poder lograr el máximo de respuestas. Por lo que se comunicó dicha

ampliación a todos los GC, y estos a su vez lo hicieron a sus lxs integrantes, enviándoles un recordatorio.

La encuesta dirigida a la gente consumidora y a lxs responsables de grupo ha sido de carácter anónimo, únicamente se les solicitaba identificarse por el grupo de pertenencia. Mientras que para la encuesta a la parte productora, se optó por solicitar la identificación (optativa), pues resultaba de utilidad para los fines del estudio, a quienes les fue asegurada la completa confidencialidad de los datos.

Una vez cerrada la recepción de respuestas, se comenzó el análisis de resultados con la citada herramienta de Google.

El guión de las encuestas se puede consultar en el *Anejo 1*.

### **4.3 Fase cualitativa**

En la *fase cualitativa*, se ha optado por la realización de una *entrevista personal semiestructurada* a algunas de las personas productoras de los GC, consideradas de interés. Aunque en un principio se había planteado también realizar una entrevista grupal a algunas de las consumidoras de los GC, que se pensó hacer vía telemática (debido a las circunstancias de restricción social), finalmente, se valoró que no iba a suponer (en ese formato) una aportación relevante para el estudio, por lo que no se realizó.

#### **4.3.2 La entrevista semiestructurada**

Se hizo una selección de las personas productoras (4) para realizarles una entrevista personal semiestructurada, con el objeto de conocer ampliamente acerca de sus motivaciones, opiniones, objeciones, etc. en el uso y comercialización de las VT. La entrevista semiestructurada, en la que las preguntas son abiertas, está pensada para dejar a lxs entrevistadxs libertad en el desarrollo de las respuestas.

Tras realizar los contactos, vía telefónica, se concretó con los productores locales (hombres) seleccionados una visita a su finca para la realización de las entrevistas. Así, de este modo se pudo conocer de primera mano cómo y de qué variedades eran los cultivos que realizan en sus fincas (con ello hubo algo de la técnica de observación). Se realizó la grabación de la entrevista, previa autorización.

El propósito en estas entrevistas ha sido, partiendo de algunas preguntas clave de la encuesta, que los entrevistados ampliaran sus puntos de vista; indagar sobre sus conocimientos agrícolas, si emplean un manejo tradicional, de dónde les ha venido sus conocimientos sobre agricultura y VT; qué ventajas encuentran en el cultivo de VT en comparación con las comerciales; si asocian las VT como una necesidad intrínseca para la autonomía del campesinado y la SA; o cómo creen que se podría fomentar su uso y consumo.

Los criterios que se han seguido para seleccionar a las personas entrevistadas han sido:

1) Género (Lo que pudo ser, puesto no se encontró a una productora con disponibilidad, de las tres únicas productoras identificadas)

2) Disponibilidad

Los *objetivos específicos* que se han pretendido cumplir con las entrevistas han sido el 1 y 2.

En el apartado de análisis de resultados de la parte cualitativa se han extraído algunos fragmentos de las entrevistas realizadas a los productorxs, aquellos aspectos más relevantes de acuerdo a las preguntas del guión de la entrevista, para una muestra de las mismas.

Si se desea consultar el contenido completo de las entrevistas, se encuentran en el *Anexo 3*.

## **5.- ANÁLISIS DE RESULTADOS**

Este análisis está orientado a los objetivos específicos del estudio, anteriormente señalados.

### **5.1 Fase cuantitativa**

Se ha considerado que los cinco grupos de consumo seleccionados para la muestra reúnen a una población suficientemente significativa para el objeto del estudio.

#### **5.1.1 Análisis de la encuesta a personas consumidoras**

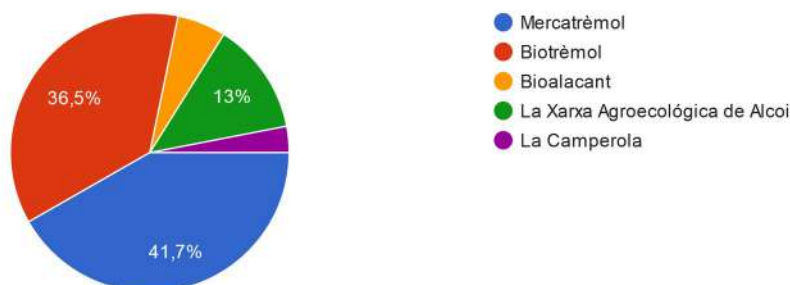
El universo del estudio ha sido de 860 personas consumidoras, contando a todos los GC, exceptuando “La Camperola”, ya que sus consumidorxs no tienen un vínculo asociativo con el proyecto. Se ha obtenido una alta participación, con un total de 230 respuestas. Por tanto, el promedio de la participación resultante ha sido de un 26,74%.

La encuesta dirigida a las personas consumidoras (EPC) se ha dividido en dos bloques, el primer bloque se refiere a la caracterización sociodemográfica (grupo de pertenencia, género, edad, formación, nivel socioeconómico, tamaño de unidad familiar), y al consumo ecológico. Y el segundo bloque corresponde a los datos relacionados con el conocimiento y uso de las variedades tradicionales (VT) hortofrutícolas.

*Bloque 1: Caracterización sociodemográfica y de consumo*

## EPC.1

Grupo de consumo al que perteneces:  
230 respuestas



Entidad:	Nº de socixs/consumidoras	Nº Socixs consumidoras que han respondido a la encuesta	% de respuestas
La Camperola	No tiene	7 (corresponden a clientes habituales )	NP
Mercatremol	180	96	53,33%
La Xarxa Agroecològica	85	30	35,29%
Bioalacant	75	13	17,33%
Biotremol	520	84	16,15%

Índices de participación en la encuesta desglosados

La participación más destacada correspondería al GC tipo asociación. Destacando Mercatrèmol, con un 41,7% con respecto al total, con una participación interna del 53,33%. Le sigue Biotrèmol, con un 36,5% respecto al total, correspondiente a una participación interna del 16,15%. A continuación le sigue La Xarxa Agroecològica con una participación del 13% con respecto al total, lo que representa un 35,29% de participación interna. En último lugar, Bioalacant ha obtenido un 13% respecto al total, siendo su participación interna de un 17,33%. Ha quedado la La Camperola sin cuantificar, debido a su peculiar tipología. Sólo se han recibido 7 respuestas respecto a un número reducido sin determinar de sus clientes comprometidxs.

## EPC.2

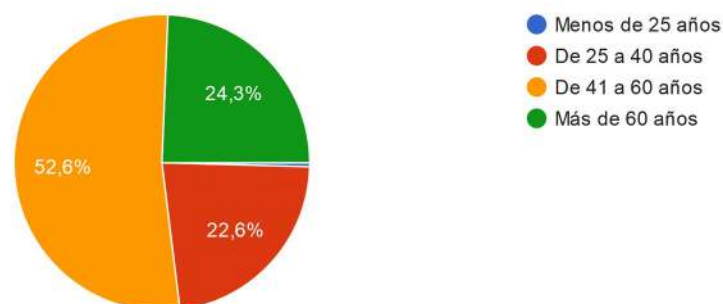
Género:  
229 respuestas



Ha habido una participación mayoritariamente de mujeres en relación al total de encuestadxs. No se ha podido hacer un análisis desagregado, ya que no se disponía de estos datos de género por cada grupo.

## EPC.3

Edad:  
230 respuestas

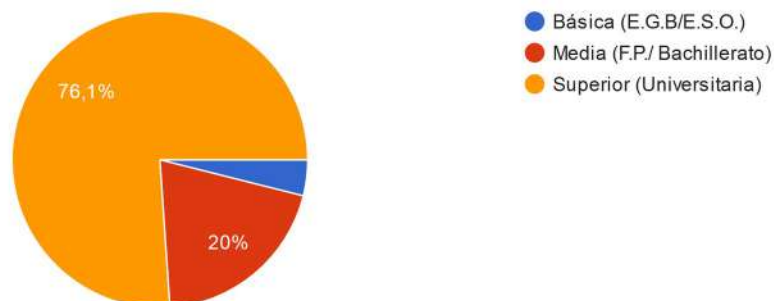


En general, la mayor participación ha correspondido a personas de mediana edad, con una bajísima participación de personas muy jóvenes. Siendo mayoritario el rango de participación entre 41 a 60 años, con un 52,6%, seguido de las personas mayores de 60 años, con un 24,3%. Es destacable, la existencia de una sola respuesta de alguien de menos de 25 años.

#### EPC.4

¿Qué nivel de formación tienes?

230 respuestas

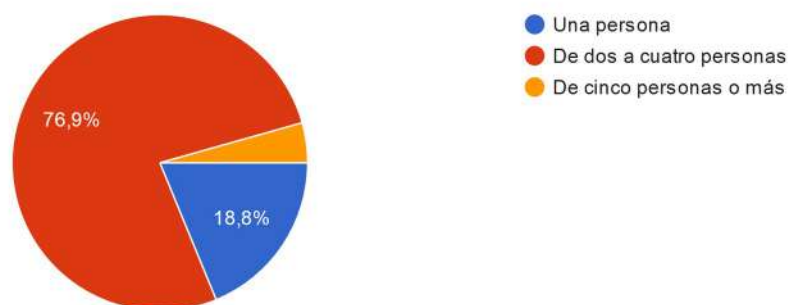


Destaca claramente un nivel formativo alto en relación al total de participantes, con un **76,1%** con estudios superiores. A su vez, destaca un muy reducido porcentaje de personas que tiene un nivel de estudios elemental, en concreto, sólo un **3,9%**.

#### EPC.5

¿De cuantas personas se compone tu unidad familiar?

229 respuestas

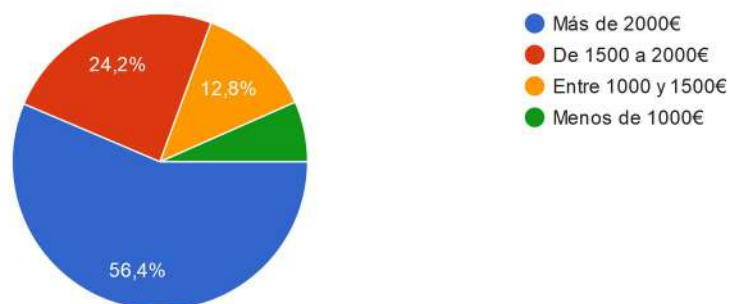


A partir del gráfico, el tamaño de unidad familiar que predomina es entre 2 y 4 personas, con casi las  $\frac{3}{4}$  partes del total. Seguido de las unidades familiares unipersonales, con casi un 20%. El modelo de familia extensa, con más de 5 miembros es el más escaso, con el 4,4%.

## EPC.6

Ingresos medios mensuales de la unidad familiar:

227 respuestas



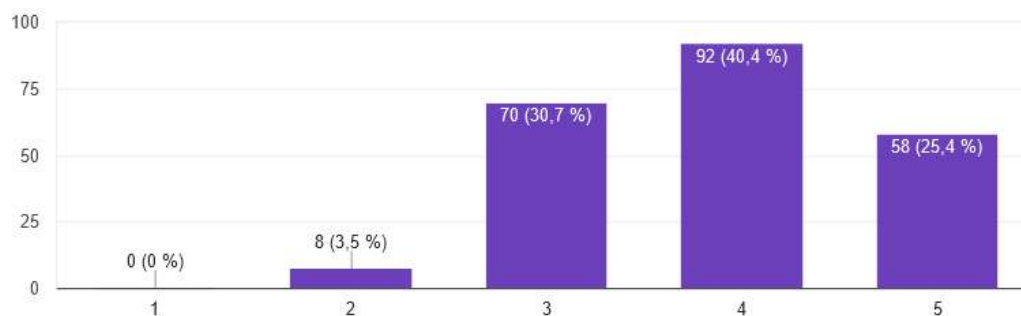
De este resultado se deduce que la mayor parte de las familias pertenecientes a los GC son de un nivel adquisitivo medio-alto, ya que más del 50% ingresan mensualmente más de 2000€. Esto contrasta con el 6,6% de familias que tienen ingresos inferiores a 1000€.

## EPC.7

¿Que cantidad de productos ecológicos se consume en tu unidad familiar?



228 respuestas



Eje Horizontal: valor 1 es nada, valor 5 es todo. Eje vertical: Nº de respuestas

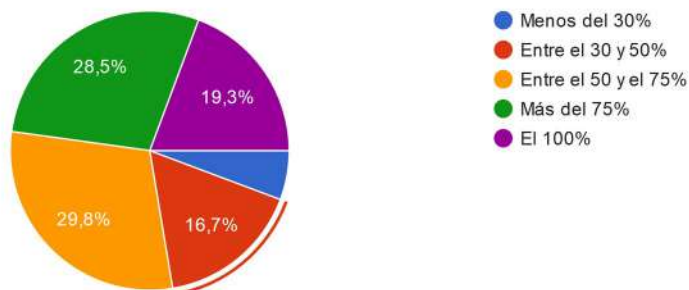
Lo más destacable de este resultado es que tenemos que más de un 25% de familias consumen todo en ecológico, y una gran proporción, más del 70% tienen un elevado consumo de dichos productos. Quedando un porcentaje residual, de un 3,5% de familias cuya cesta de la compra es mayoritariamente de productos no ecológicos.



## EPC.8

¿Qué porcentaje de verdura compra tu unidad familiar del GC?

228 respuestas



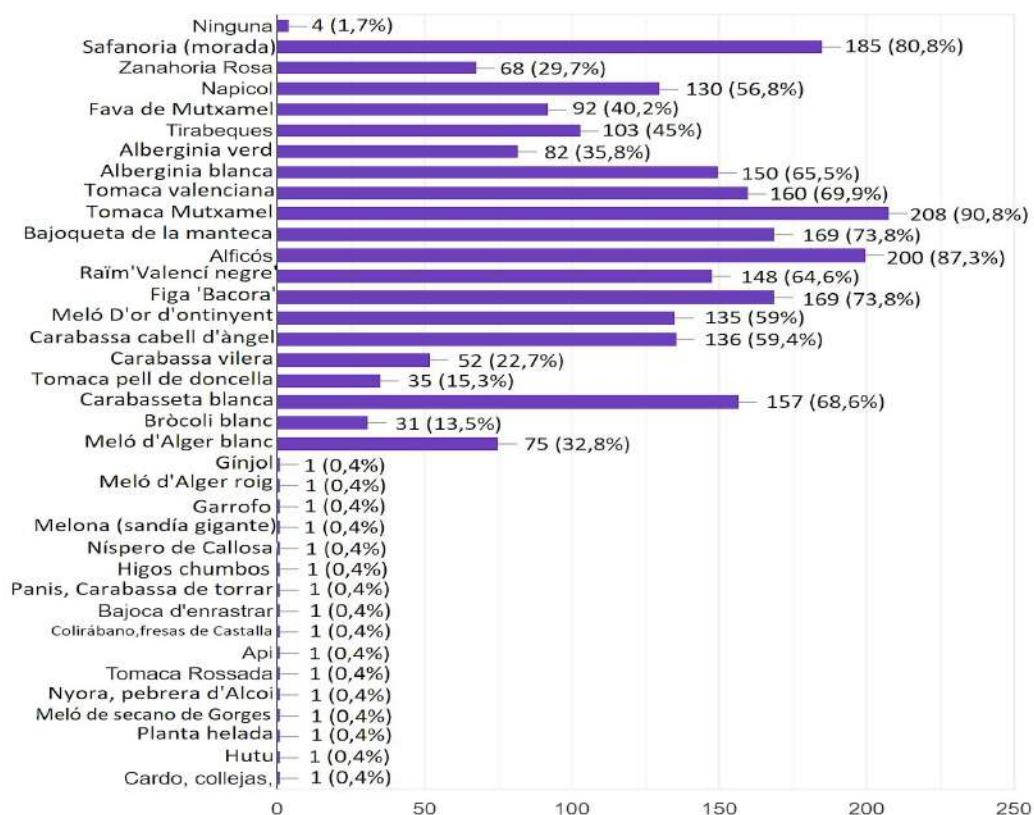
La proporción de unidades familiares que consumen entre  $\frac{3}{4}$  partes y la totalidad de la verdura en el GC supera el 50%. Otro dato significativo es que sólo el 5,7% tiene un consumo de menos del 30%.

*Bloque 2: Datos relacionados con el conocimiento y uso de VT hortofrutícolas.*

## EPC.9

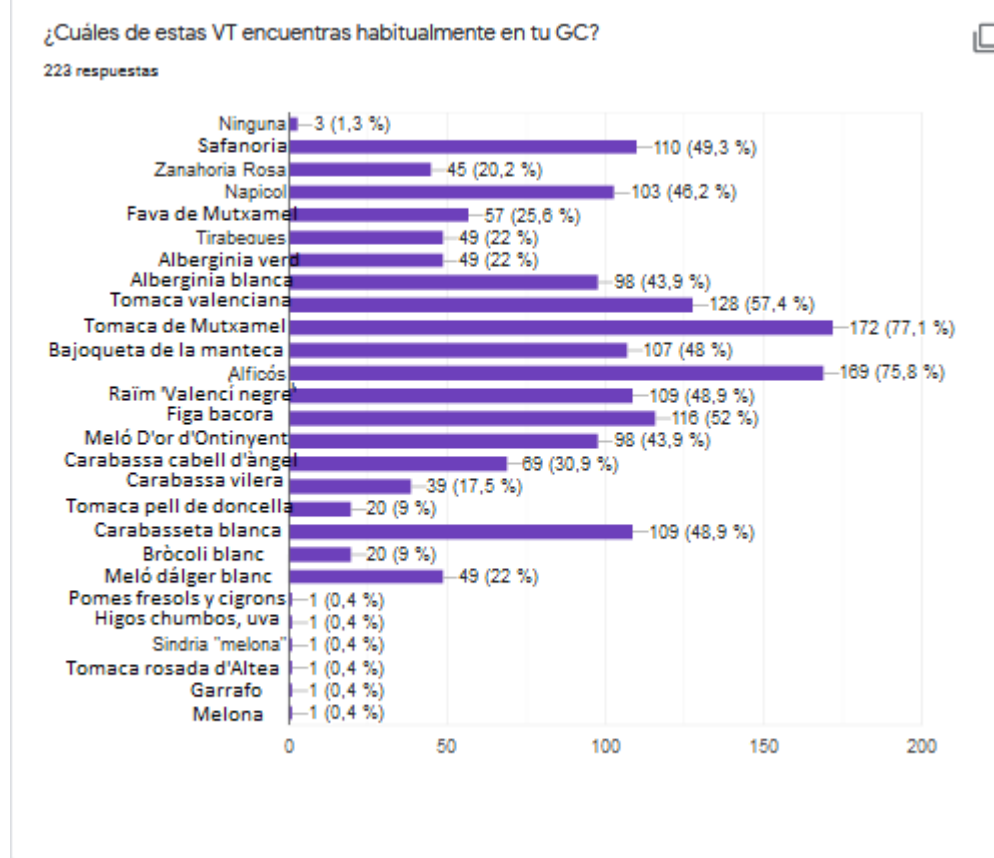
¿Qué VT conoces?

229 respuestas



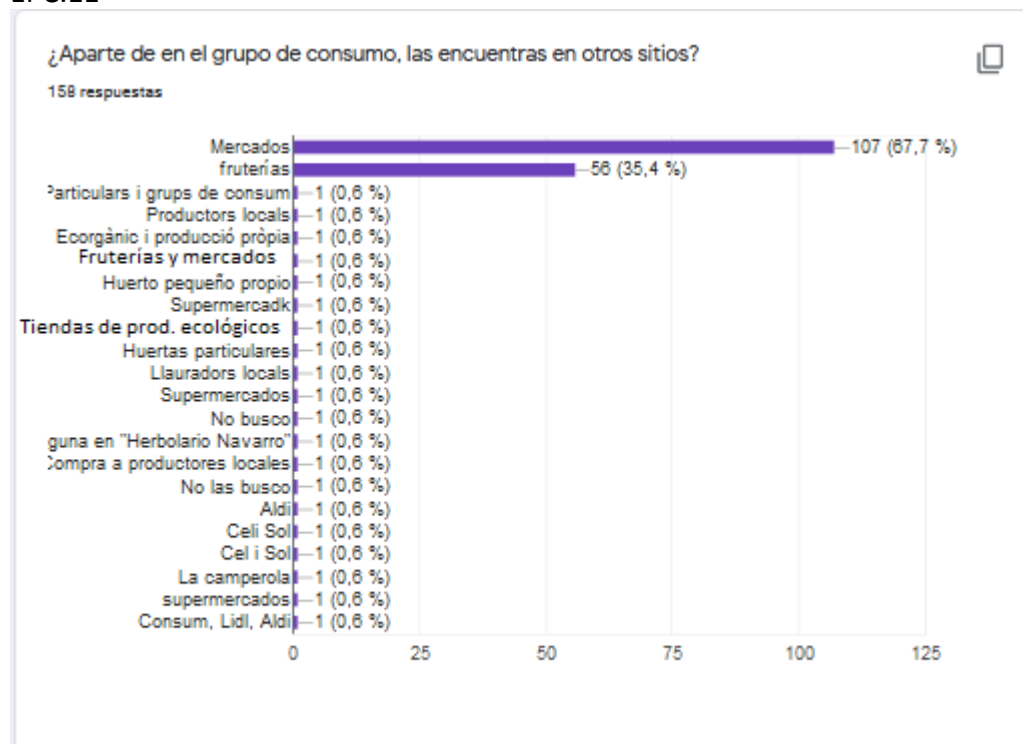
Es significativo que solo un 1,7% de las personas encuestadas no conocen ninguna VT. Por otro lado, hay una serie de variedades (aprox. 15) que son muy conocidas (el “napicol”, la “safanoria”, la “bajoqueta de la manteca”, la “tomaca de Mutxame”, etc.). Luego vemos que existen otras variedades menos conocidas, y algunas han sido aportadas por las encuestadas (aprox. 15).

EPC.10



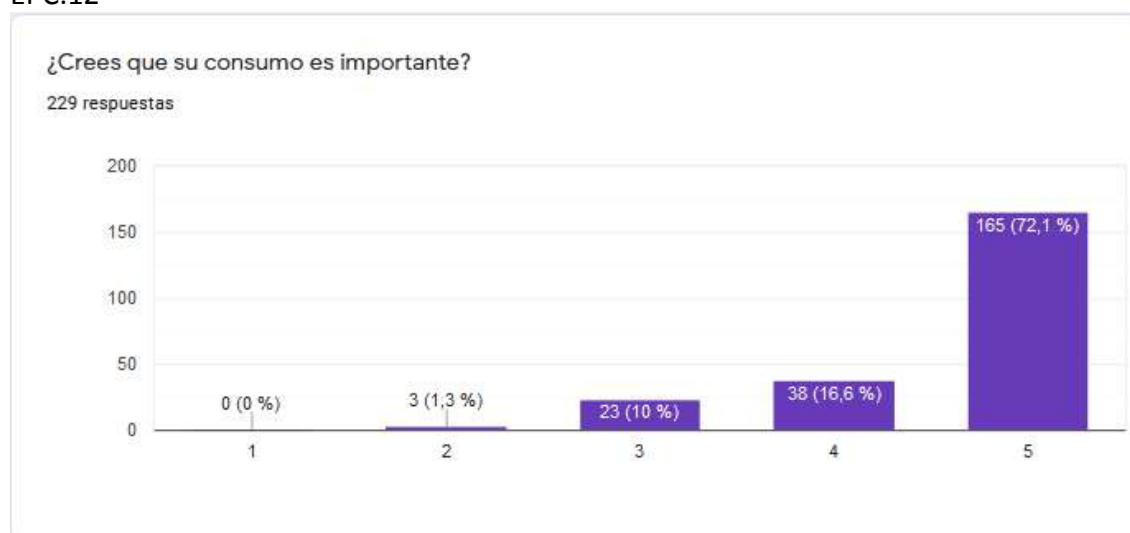
Podemos ver que las VT que lxs consumidrxs reconocen que se distribuyen en el GC son aproximadamente las mismas que ha sido reconocidas anteriormente, destacando la "tomaca de Muchamel", "el aficós" o la "figa de la bacora".

### EPC.11



Se puede comprobar que la otra mayor fuente para adquirir VT son los mercados, y en menor medida, en las fruterías. Señalar que 74 encuestadxs no han respondido otro lugar donde encontrar VT.

### EPC.12



Eje Horizontal valor 1 es nada importantes, valor 5 es muy importante. eje vertical: Nº de respuestas  
Podemos destacar que más de un 72% considera muy importantes las VT.

## EPC13

¿Por qué?
177 respuestas

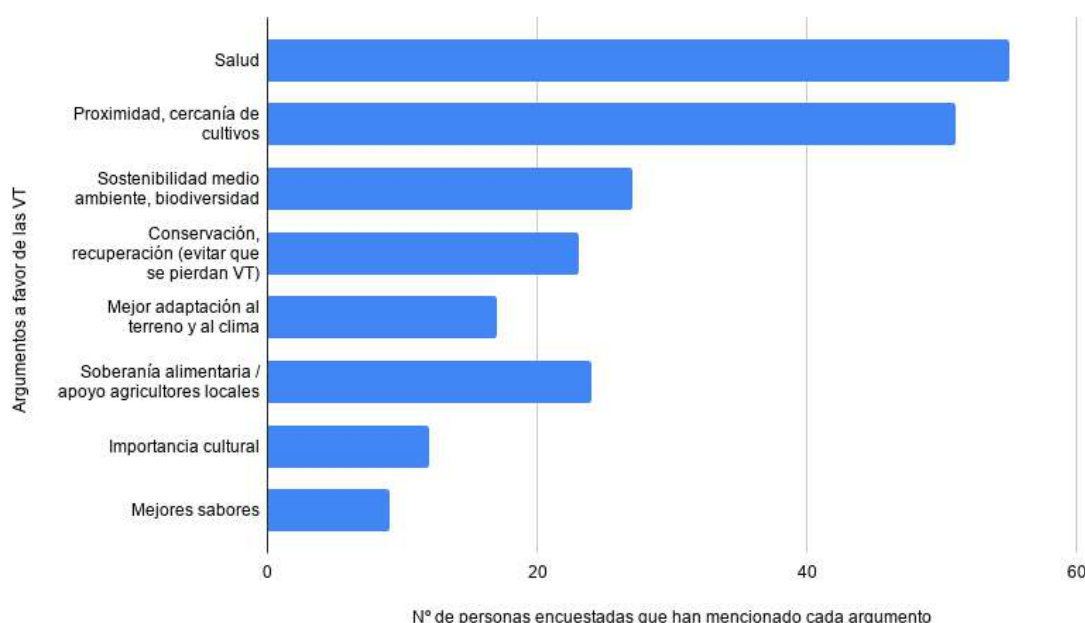
Salud
Debería comprar más productos ecológicos
Por Salud y deferencia con el pequeño agricultor de cercanía
Mantener la cultura agrícola local
Productos ecológicos más saludables
Mantener más variedades
Por salud.
Son productos de proximidad
Para que no desaparezcan
define un modelo económico y social
Por las vitaminas y proteínas que aportan
Perquè són productes de km0 que contribueixen a una economia sostenible i local, a més de ser models agraris i de producció que respecten la terra, hi ha menys intermediaris (el que suposa sous més dignes per als llauradors) i on els temps de cultiu són els de la temporada que pertoca
Creo que es importante la agricultura ecológica
Si crece aquí, será que proporciona aportes adecuados a los que afrontamos vivir aquí. Además, apoyamos a nuestros vecinos y evitamos largos transportes y lo que comportan.
Més respectuós amb les persones i el medi
Mantener variedades autóctonas
por responsabilidad con el entorno
son productos más sanos y del terreno
Para preservar su producción
Porque hay que apoyar al pequeño productor de proximidad, para que no se pierdan las variedades autóctonas, para defender la soberanía alimentaria y reducir la contaminación y preservar el medio ambiente.
Porque son productos de cercanía que son muy apreciados por parte de los habitantes de la zona
Para mantener las variedad, por la diversidad y por ser lo que mejor se adapta al terreno
És important sempre que siga producte de proximitat
Recuperación, conservación y biodiversidad

<i>es fundamental en la dieta y el aporte de vitaminas es esencial</i>
<i>Mantener biodiversidad</i>
<i>para evitar que las grandes corporaciones se apoderen del control del mercado de la alimentación</i>
<i>Porque son propias de nuestro clima y es importante mantenerlas</i>
<i>Varietats adaptades a la climatologia de la zona, és cultura, cultivades per agricultors de la zona....</i>
<i>Porque podemos llegar a cambiar el modelo de consumo con la ley de oferta y demanda</i>
<i>Mantener la producción a pequeña escala, los cultivos ecológicos y los productores locales.</i>
<i>Porque son ecologicos, sanos, tienen mejor sabor, y es importante consumir verduras y hortalizas tradicionales, que son las que tienen los sabores de siempre.</i>
<i>Para que no se pierda</i>
<i>Fomenta las variedades locales</i>
<i>Para la defensa de los productores de cercanía y un modelo agroalimentario con criterios ecológicos. En suma defensa de la soberanía alimentaria.</i>
<i>Es bueno comer verduras de producción local o cámaras próximas.</i>
<i>Són productes de rodalia i tenen menys petjada de carboni, menys intermediaris, adaptats a l'ecosistema i formen part de la cultura gastronòmica pròpia</i>
<i>A parte de los beneficios para la salud, consumiendo este tipo de productos favorecemos al productor local y si además lo adquirimos en el grupo de consumo conseguimos que al productor se le pague un precio digno y justo por su producción</i>
<i>Per la localitat, varietat, qualitat de nutrients</i>
<i>Por su importancia a nivel de salud</i>
<i>propiedades organolépticas, mayor valor nutricional</i>
<i>Producto de la tierra, vinculado al ciclo natyrak y a la cercanía</i>
<i>Creo que es importante que sea de temporada porque la tierra la da en tiempos concretos porque es lo que nuestro cuerpo necesita, es importante seguir el equilibrio con la naturaleza.</i>
<i>Incentivar su producción y consumo</i>
<i>Porque las VT tienen sabores, olores y texturas diferentes. Si no las consumes se pierden y te las pierdes.</i>
<i>Ayuda al consumo de proximidad, y a que desaparezcan estas variedades.</i>
<i>Porque son variedades locales y cercanas (menor huella de Ecológica, economía circular) y porque la tierra en que vivimos nos proporciona los alimentos que cubren las necesidades que nos genera el entorno.</i>
<i>Para fomentar y apoyar la agricultura local y no perder las variedades que caracterizan a cada zona</i>
<i>Por favorecer la agricultura local y evitar el transporte</i>
<i>Calidad nutricional y ausencia de pesticidas</i>
<i>Porque no se conocen y no están en los canales comerciales</i>
<i>Salud y conservación del entorno y las personas.</i>

<i>es importante conocer los productos autoctonos para no contaminar con el desplazamiento de otros productos similares, además del consumo optimo</i>
<i>Por los nutrientes que aportan</i>
<i>Exentos de herbicidas, fungicidas,...</i>
<i>PERDEMOS DIVERSIDAD ALIMENTARIA</i>
<i>Para no perder las variedades locales</i>
<i>Nutrición (aporte vitamínico y fibra) y buen humor</i>
<i>Para preservar las variedades y sus propiedades.</i>
<i>Per ser del terreny i de km 0</i>
<i>Soy vegana</i>
<i>En mi caso, diariamente consumo a raíz de una enfermedad que tuve. Me documenté sobre el tema y llegué a la conclusión de que si consumo era imprescindible.</i>
<i>Para mantener los cultivos y variedades locales</i>
<i>Tota pedra fa pared</i>
<i>Porque deben consumirse a diario en todas las comidas del día</i>
<i>Es importante pero hay que reconocer que los productores tienen que tener cierta rentabilidad</i>
<i>Porque nos aportan muchos nutrientes y vitaminas.</i>
<i>Proteger las variedades, proteger la economía local, favorecer la producción ecológica</i>
<i>Diversidad y localidad</i>
<i>Para su conservación. Si son tradicionales supongo que serán productos adecuados a este terreno y su clima, por lo tanto, más respetuosos</i>
<i>Salud familiar y economía social</i>
<i>Por los químicos y la karma</i>
<i>Porque son de la zona cercana</i>
<i>Por q es bueno para la salud comer productos de cercanía y de temporada</i>
<i>Salud y medio ambiente</i>
<i>Evitar la desaparición de verduras autóctonas</i>
<i>Recuperar alimentos propios de nuestros lugares</i>
<i>Creo que es omportante y necesario que noperdamos nuestras variedades tradicionales y autoctonas</i>
<i>Preservar agrodiversidad, cultura y saberes locales, mayores cualidades organolépticas</i>
<i>En la variedad está el gusto</i>
<i>Nos permite apoyar pequeños proyectos y participar de una economía social y solidaria mucho más justa</i>
<i>Cada grano de arena cuenta</i>
<i>Me gusta la variedad</i>
<i>Afecta la salud</i>

<i>No lo habia pensado antes, pero supongo que su cultivo estara mejor adaptado a nuestro entorno, seria un paso mas hacia el consumo responsable</i>
<i>Preservar el germoplasma autóctono y evitar erosión genética.</i>
<i>Son básicas para la Alimentación.</i>
<i>Tienen las mismas propiedades nutricionales o incluso más por ser variedades que están más adaptadas al clima y condiciones del suelo donde son cultivadas</i>
<i>Para que no se pierdan estas variedades</i>
<i>Para que no se pierdan.</i>

### Desglose y agrupación de comentarios extraídos de las respuestas a pregunta EPC13:



Del análisis detallado de las 177 respuestas obtenidas, algunas de las cuales incluyen más de un argumento a favor de las VT, se han clasificado un total de 218 comentarios agrupables en alguna de las 8 razones que se expresan en el gráfico.

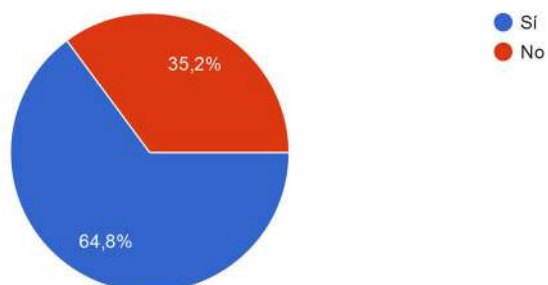
Desde el punto de vista de agencia, podríamos hacer una agrupación de los motivos según si son de interés individual: Salud y mejor sabor (64 veces mencionados), frente a los motivos de interés colectivo, todos los demás (154 veces).



#### EPC.14

¿Recibes información en tu GC acerca de las VT?

219 respuestas



Más de un tercio de las personas encuestadas afirman no haber obtenido información sobre VT de su GC, frente a casi un 65% que afirman sí obtenerla.

#### EPC.15

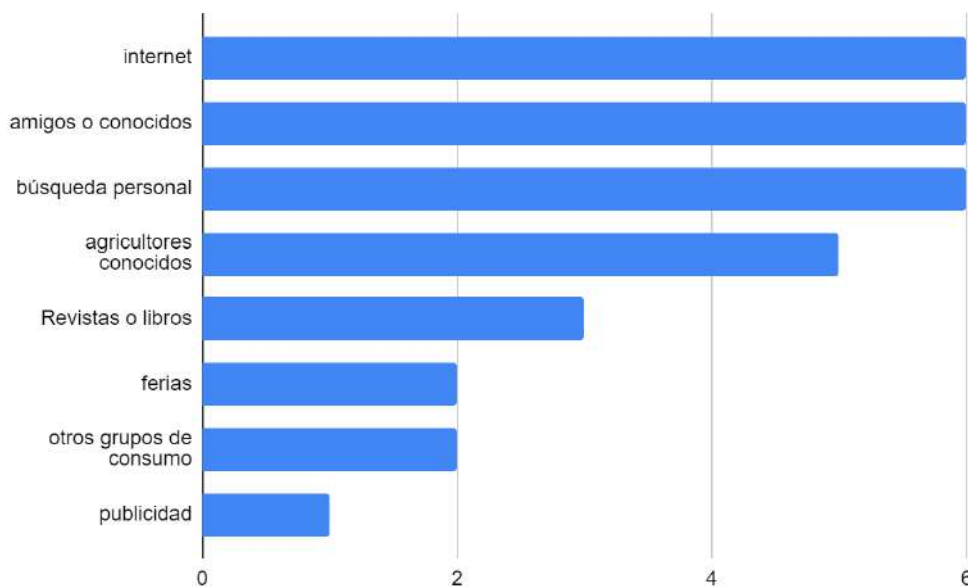
Gráfico 1:

En caso de haber recibido información sobre VT de otras fuentes, ¿de cuáles?

116 respuestas



Gráfico 2. Respuestas a la opción “otros”:



Eje Horizontal: Nº de respuestas (algunxs encuestadxs han indicado varias respuestas)

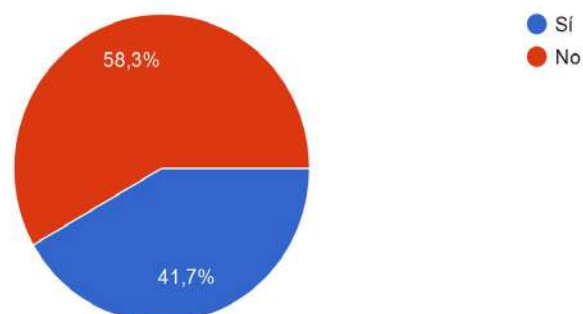
Este gráfico se ha desglosado en dos, el primero refleja las dos opciones mayoritarias, y el segundo gráfico engloba las respuestas dadas por las consumidoras en la opción “otros”, que ha correspondido a un 6,9%. El número total de respuestas a “otras fuentes de información” es mayor que el número de encuestadxs, debido a que la gran mayoría de las encuestadas han indicado más de una fuente de información.

La familia es identificada como la principal vía de transmisión cultural. Es muy destacable también el reconocimiento a la labor de divulgación de los bancos semillas.

#### EPC.16

¿Realizas alguna actividad relacionada con la agricultura?

230 respuestas



Resulta destacable que un porcentaje importante, el 41,7% de encuestadxs realizan actividades relacionadas con la actividad agrícola.

EPC.17

Gráfico 1:

En caso afirmativo, ¿cúal?

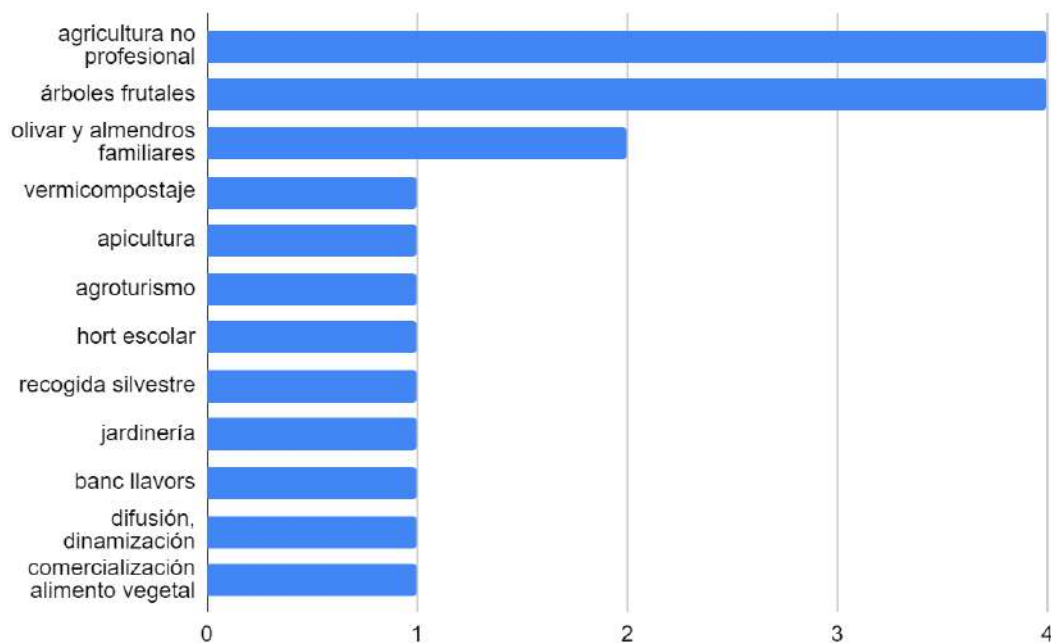
96 respuestas



El gráfico resultante ha sido desglosado en dos. El nº 1 corresponde a las respuestas ofertadas, y el apartado “otros” ha sido desglosado en el gráfico nº 2, con 19 respuestas, de las cuales hay gran variedad de opciones.

En el gráfico 1 el resultado reafirma la anterior respuesta, ya que un 61,5% de las personas que hacen alguna actividad agrícola tienen acceso a cultivar en huerto.

Gráfico 2. Respuestas a la opción “otros”:

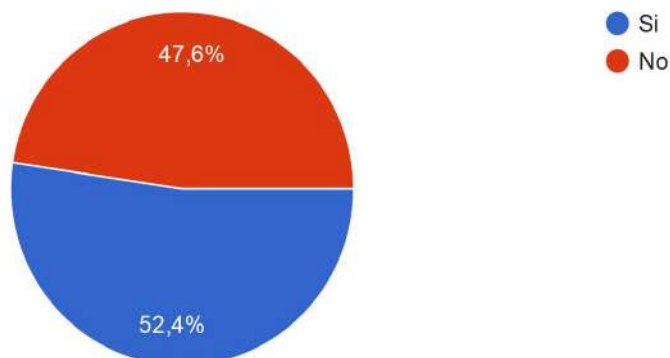


Eje Horizontal: Nº de respuestas (algunxs encuestadxs han indicado varias respuestas)

### EPC.18

¿Asocias algún plato típico de tu región con alguna VT?

210 respuestas



Resulta destacable que casi la mitad de las personas encuestadas no relacionan las VT a la cultura gastronómica.

### EPC.19

¿En caso afirmativo, cuáles?

104 respuestas

<i>Pimientos rellenos (Alcoy)</i>
<i>Paella de verduras</i>
<i>Escalibada</i>
<i>Arroz</i>
<i>Olleta</i>
<i>Fresols por ejemplo</i>
<i>Olletas</i>
<i>Bajoca farcida, renyons de masero</i>
<i>Esqueixat, bollit</i>
<i>sémola de dacsa</i>
<i>Tomate partió</i>

No
<i>Olleta por ejemplo</i>
<i>l'olleta, la pericana, la borra...</i>
<i>Espencat i arròs amb napicol</i>
<i>Ensaladas, asados, caldos, hervidos, etc.</i>
<i>ENSALADA DE VERANO CON EL ALFICÓS</i>
<i>Bollit</i>
<i>Garbanzo de Fuentesauco y cocido Madrileño</i>
<i>Pisto</i>
<i>Paella de verduras (con faves de mutxamel i bajoqueta de manteca)</i>
<i>Pericana,</i>
<i>Per dir un : "olla gitana"</i>
<i>Menestra</i>
<i>Arroz con bleas y nabos</i>
<i>Calabaza, nabo, acelgas</i>
<i>Esgarraet (pimientos, berenjenas, tomate asados en el horno), paparajotes (postre murciano que se realiza con una hoja de limonero), zarangollo murciano (calabacín, cebolla, etc), gazpacho manchego (lleva pimientos, acelgas, etc), michirones (se cocina con habas), bajoques farcides (pimientos rellenos de arroz), ensalada murciana o moje de tomate (tomate de pera, cebolla, olivas, etc)</i>
<i>Paella con "garrofo"</i>
<i>Por ejemplo Blat picar o arroz meloso con judías manteca</i>
<i>Olleta,</i>
<i>Arroces, ensaladas</i>
<i>Ollets</i>
<i>Bollitori, Mullador, Arròs d'estiu, Esgarraet, etc</i>
<i>La paella( con las judías), los bollitos de cabello de ángel</i>
<i>Calaveres en bufanda</i>
<i>La nyora a calderos, a les pipes i carasses...</i>
<i>Arros en fresols y naps</i>
<i>Paellas, cocidos, potajes etc</i>
<i>Bajoqueta manteca, para guisos varios.</i>
<i>Carabasseta en ou, carabassa torrada</i>
<i>Arrós amb faves i verdura, arrós amb carabassa, mullaor de sangatxo....</i>
<i>Arroz vegano</i>

<i>Arroces</i>
<i>Ensaladas en general (tomate, alficós), dulces con cabello de angel (carabassa), consumo de frutas (higo, melón)</i>
<i>Totes les varietats d'olla (fesols), safanòries en vinagre...</i>
<i>La pericana (bajoca d'enrastrar), bollit (bajoqueta manteca).</i>
<i>Arrós amb nap i col, escalibada, amanida d'alficós,</i>
<i>mullador , crema de carabasseta, faves a la catalana, bajoques amb tomaca.</i>
<i>Pericana, borreta amb herbes mengivoles, olleta amb fessols blancs...</i>
<i>Tomate muchamiel</i>
<i>Escalibada, arroz con nabo y judías.</i>
<i>"OLLETA", por ejemplo</i>
<i>Hervido, arroz con calabaza, ensalada murciana...</i>
<i>Potaje de calabaza</i>
<i>arroz y bancal (arroz con verduras)</i>
<i>Moje de tomate</i>
<i>Pelicana,</i>
<i>Todos los platos tradicionales locales se realizan con las VT</i>
<i>Ensalada con alficós</i>
<i>Carabasseta amb ou, encurtit de safanoria, amanida de tomaca i alficós, suc de raïm negre</i>
<i>Fabes blanques amb nap i api, alficoç, tomaca i sal</i>
<i>No sé los nombres de los platos, pero sí estoy familiarizada con platos que conozco de mi abuela y mi madre utilizando algunos de estos ingredientes</i>
<i>Borreta</i>
<i>Platos de cuchara</i>
<i>Soy de Madrid y vivo en Alicante, por eso conozco estas VT pero no las hago en platos tradicionales porque no los conozco</i>
<i>Olleta, coca</i>
<i>Tomaca valenciana, pimiento rojo...</i>
<i>Hervido</i>
<i>Gaspatxos, Puxero, Paella</i>
<i>Olleta, tomaca amb oli, bollit, putxero, tomaca amb capellà, faves sacsacs...</i>
<i>Pericana</i>
<i>fresols, olla de fresols</i>
<i>La olleta</i>

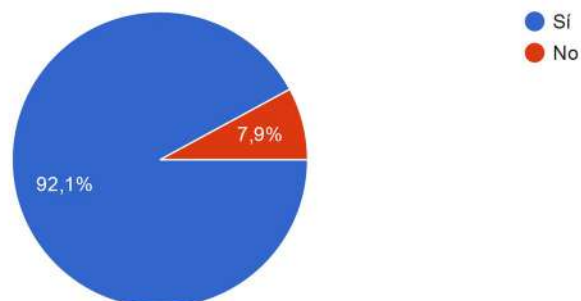
<i>Paella valenciana</i>
<i>Arroces, ensaladas, asadillo murciano.</i>
<i>Bajoquetes en ou, la resta crues ambiente ou</i>
<i>ñora</i>
<i>Gazpacho andaluz ( tomate de Muchamiel)</i>
<i>Paella, olleta, truites, plantxa</i>
<i>Sopa de almendras y ajo</i>
<i>Tomate de mutxamel, pimiento para pericana, ni</i>
<i>Zarangollo, potaje, lentejas, arroz y abichuelas</i>
<i>Bajocas con jamon</i>
<i>UVA</i>
<i>Ensaladas sobre todo.</i>
<i>Arroz con collejas, zarangollo de invierno o de calabaza roja, berenjenas fritas, col arreglá</i>
<i>bajoca farcida</i>
<i>Arroz al horno, pisto,</i>
<i>Olleta alicantina con cardos</i>
<i>Napicol con la olleta alicantina, calabacín blanco con crema de calabacín, tirabeques con tirabeques en salsa</i>
<i>Paella o arròs</i>
<i>Arròs caldós</i>
<i>Hervido valenciano</i>
<i>Aspenca. Conserva de tomaca. Pastissos de Nadal.</i>
<i>Calabazas al horno. Ratatouille</i>

Vemos, por las respuestas emitidas, que se conocen una gran variedad de platos de cocina tradicional. Los más destacados son: la “olleta alicantina” (puchero de legumbres), “arròs amb nap i col”, “pericana” (pimiento típico de Alcoy asado, pescado seco y aceite de oliva) , “amanida de tomaca i alficós” o “aspenca” (berenjena y pimiento asados, ajo, aceite de oliva y pescado).

## EPC.20

¿Te gustaría conocer más acerca de las VT?

215 respuestas

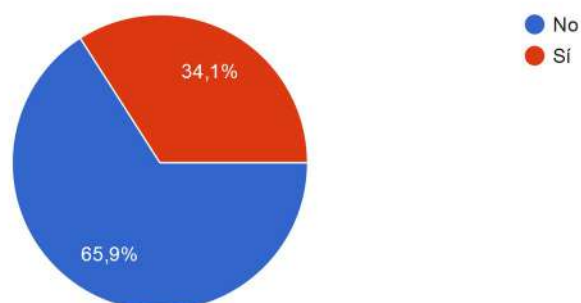


Este resultado es muy interesante, ya que muestra que existe un gran interés por conocer más acerca de las VT.

## EPC.21

¿Conoces la labor que realiza el 'banc de llavors' de tu comarca?

226 respuestas



En cambio, esta respuesta nos da a entender que una amplia mayoría de encuestadxs desconoce la labor de los bancos de semillas.

### 5.1.2 Análisis de la encuesta a las personas productoras

Para poder estimar el índice de participación entre las personas productoras, habría que conocer exactamente el número total de ellas, pero teniendo en cuenta que muchas



abastecen a varios GC, y que no hay un número fijo durante todo el año. Conociendo que Bioalacant, Mecatrèmol y Biotèmol comparten en gran medida lxs mismxs productorxs, (unxs 19), que sumados a los pequeños productorxs que forman La Camperola (7), y añadiendo a lxs proveedorxs de la Xarxa Agroecològica, pertenecientes a las comarcas del interior (unxs 9), la muestra aproximada podría estar en 35 productorxs. De lxs cuales, **19** han respondido a la encuesta. Lo que nos da una amplia participación, de algo más del **50%**.

La encuesta a personas productoras (EPP) está dividida en tres bloques, el primer bloque correspondiente a datos generales se refiere a la caracterización sociodemográfica (Identificación opcional, relación de la persona encuestada con la entidad productora, género, estudios relacionados con la agricultura, vínculos con la actividad agrícola, etc). El segundo bloque corresponde específicamente a la caracterización de la actividad agrícola, y el tercer bloque se refiere a las VT que ellxs conocen y producen.

### *Bloque 1: Datos generales*

#### EPP.1

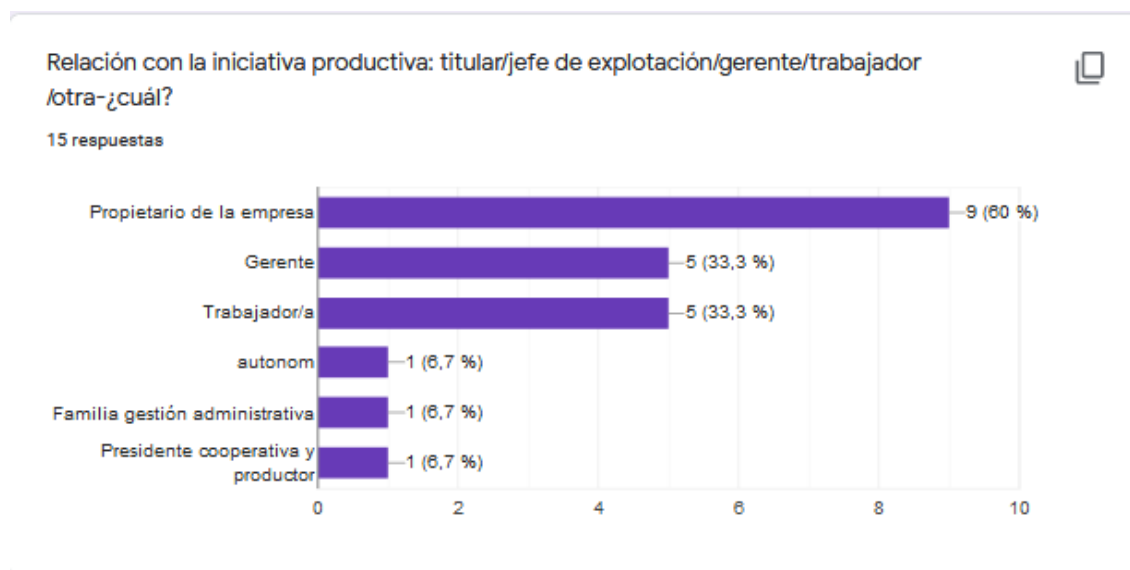
Nombre de la empresa/proyecto (opcional)

8 respuestas

Finca el Poliol
AntiguaVidaNueva
Camperola
Trompellot
Delaterra
FINCA VILLA TERESA (antiguavidanueva)
Horteco
Almorquí

Hay siete proyectos que se han identificado, porque en uno de ellos ha habido dos personas que han contestado la encuesta

## EPP.2

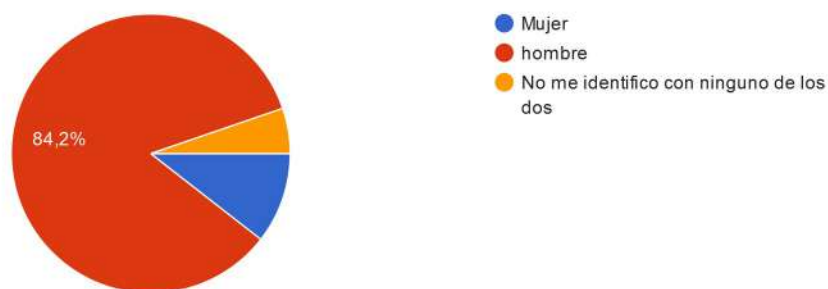


Eje Horizontal: Nº de respuestas (algunxs encuestadxs han indicado varias respuestas)

Esta pregunta resulta algo confusa, ya que se permitía varias opciones complementarias. Aunque, tras el análisis individual de las respuestas, se comprobó que la gran mayoría de encuestadxs tiene un vínculo directo con la titularidad de la empresa.

## EPP.3

Género  
19 respuestas

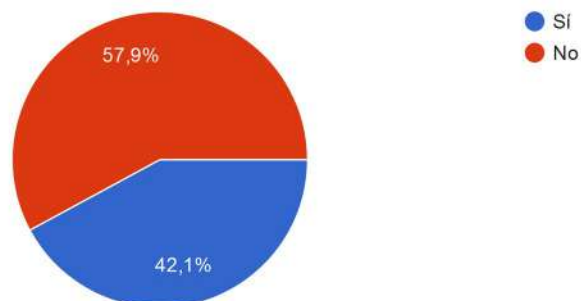


Resulta llamativo que de las personas productoras que han respondido a la encuesta, un porcentaje tan elevado sean hombres, siendo tan solo 2 mujeres productoras, y otra persona que no se identifica con ninguno de los dos géneros.

#### EPP.4

¿Tienes estudios relacionados con la agricultura?

19 respuestas



Podemos ver que una ligera mayoría de personas productoras que han contestado a la encuesta afirman no tener formación específica en agricultura.

#### EPP.5

En caso afirmativo ¿Cuáles?

8 respuestas

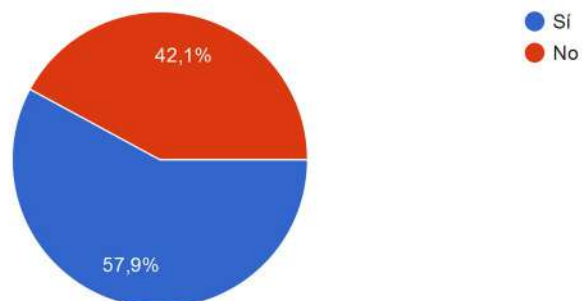
<i>Tecnico en explotaciones hortofrutícolas</i>
<i>10 años de experiencia y cursos formativos</i>
<i>Capataz agricola</i>
<i>Cursos formativos</i>
<i>Ingeniería</i>
<i>Universitarios</i>
<i>TÉCNICO SUPERIOR AGRICOLA</i>
<i>Cursos sobre agricultura ecológica</i>

En el caso de aquellas personas que sí afirman tener formación, esta resulta ser diversa.

## EPP.6

-¿En tu familia, se dedica o dedicaba alguien más a la agricultura?

19 respuestas

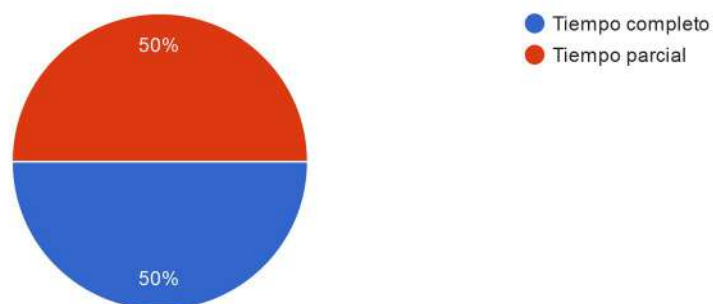


Podemos comprobar que en una mayoría de respuestas sí existe tradición familiar en la actividad agrícola.

## EPP.7

Dedicación a la actividad productiva:

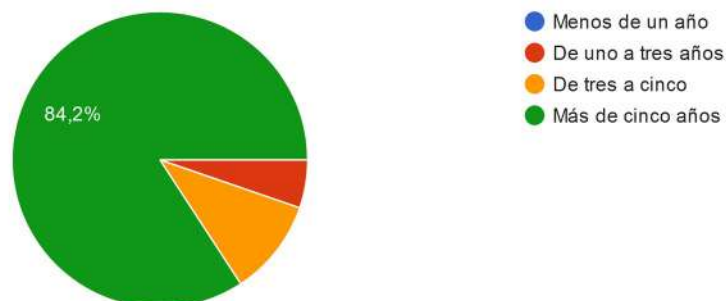
18 respuestas



Resulta significativo que haya un 50% de respuestas de gente productora de los GC que únicamente tenga una dedicación parcial a la actividad agrícola.

## EPP.8

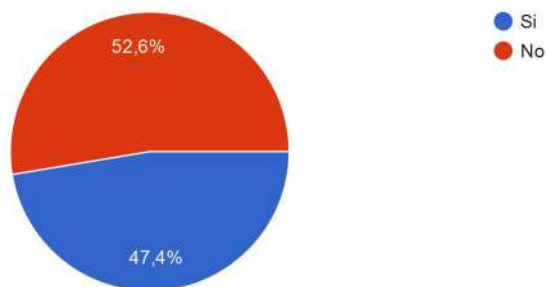
Tiempo que llevas dedicándote a la actividad agrícola productiva en ecológico:  
19 respuestas



Se comprueba que la gran mayoría de proyectos que abastecen a los GC tienen una larga trayectoria. Habiendo solo un proyecto que se ha incorporado a la agricultura ecológica entre 1 y 3 años.

## EPP.9

¿Te dedicaste a la agricultura convencional anteriormente?  
19 respuestas

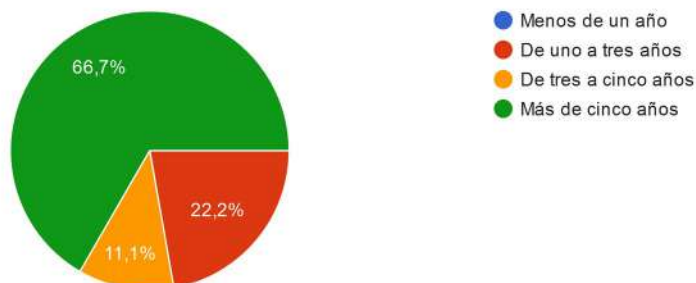


Aquí, se nos muestra que existe una gran proporción de personas productoras que han hecho la conversión de un modelo convencional al agroecológico.

## EPP.10

En caso afirmativo ¿Cuánto tiempo?

9 respuestas



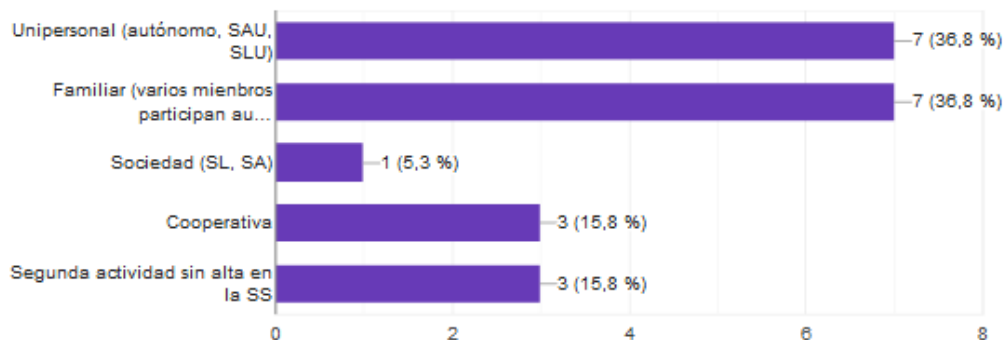
Además, aquí se comprueba que la gran mayoría de estas productoras que han hecho la conversión ya portaba un considerable recorrido en el modelo convencional.

## Bloque 2: Caracterización de la actividad agrícola

### EPP.11

Figura jurídica de la explotación:

19 respuestas



Eje Horizontal: Nº de respuestas (algunxs encuestadxs han indicado varias respuestas)

Como datos relevantes, encontramos que, por un lado, la mayoría de los proyectos son empresas familiares y unipersonales, con un solo caso constituido como sociedad convencional.

En el caso de la respuesta de cooperativa (3), se deduce que corresponden a “La Camperola”.

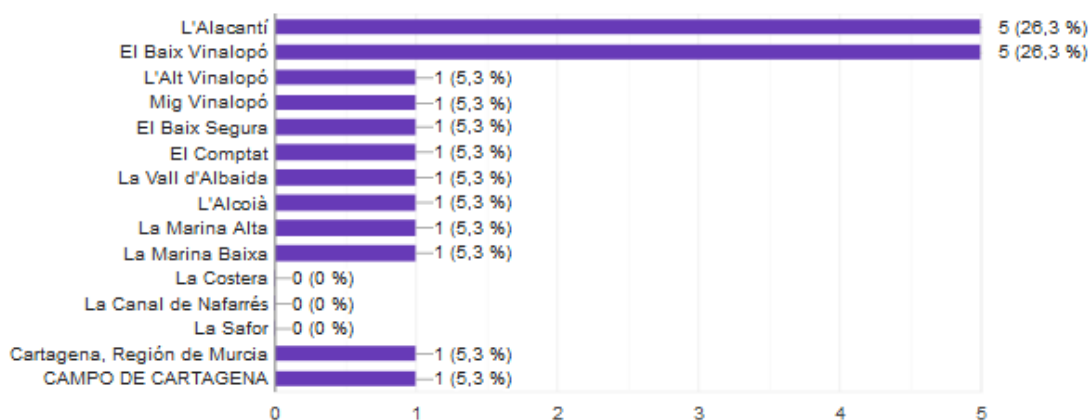
Aunque, en esta pregunta se ha dado el caso de que 2 de las encuestadas han respondido que a la vez de ser un proyecto familiar, tienen una figura jurídica unipersonal. Por otra parte, llama la atención que un número significativo, 3 respuestas, han reconocido que no tienen dada de alta en la Seguridad Social su actividad.

## EPP.12

Comarca donde se encuentra la finca: (se permiten varias respuestas)

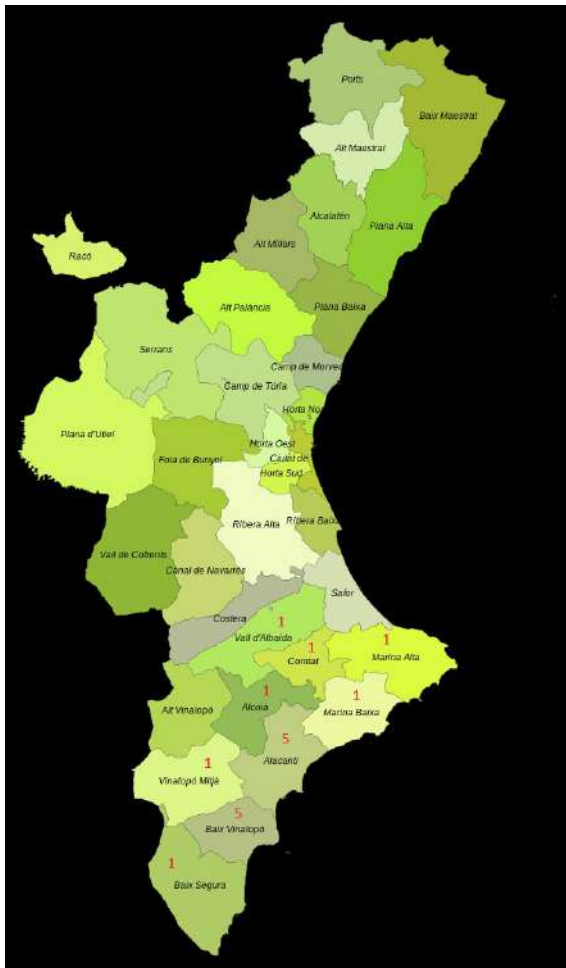


19 respuestas



Eje Horizontal: Nº de respuestas (algunxs encuestadxs han indicado varias respuestas)

Imagen de geolocalización de los proyectos por comarcas del País Valencià:



Mapa del País Valencià con sus comarcas

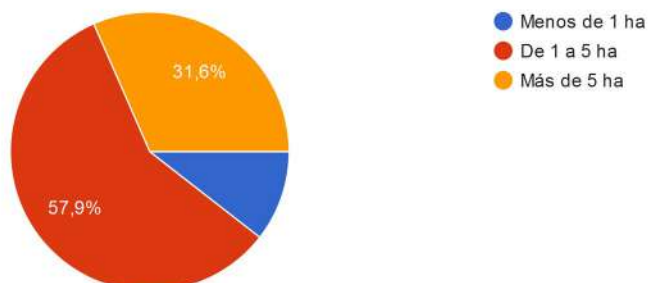
Como se puede ver, la mayoría se ubican en las comarcas l'Alacantí (5) y Baix Vinalopó (5). Cabe comentar, que inicialmente no se contempló incluir a la región de Murcia, y después hemos tenido dos respuestas de una de las fincas productoras (Finca Santa Teresa y Antigua Vida Nueva) que se encuentra en Cartagena.



### EPP.13

¿Qué tamaño tiene la finca?

19 respuestas

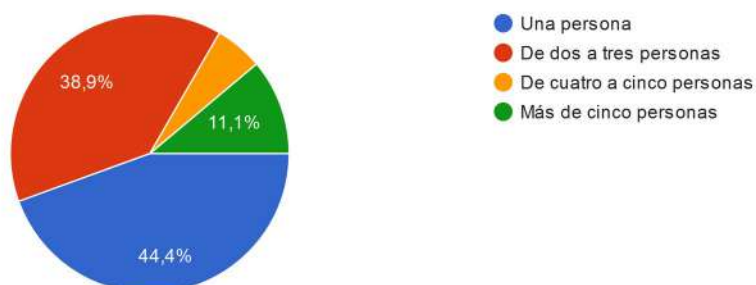


Encontramos que hay muy pocos proyectos que sean de menos de una hectárea. Siendo la mayoría pequeñas explotaciones de entre 1 y 5 ha.

### EPP.14

¿Cuántas personas trabajan para la actividad productiva?

18 respuestas

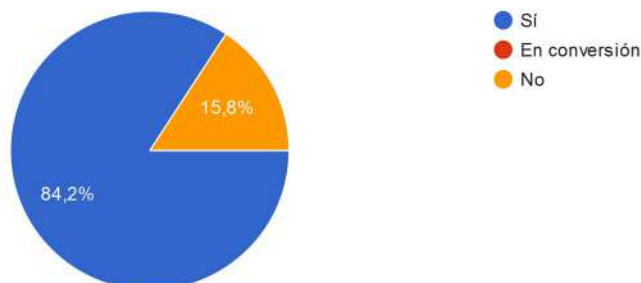


Aquí, también podemos resaltar que en una gran proporción de proyectos productivos sólo trabaja una persona. Por otra parte, sólo dos proyectos tienen más de 5 trabajadorxs.

## EPP.15

¿Tiene la actividad productiva certificación ecológica (CAECV)?

19 respuestas

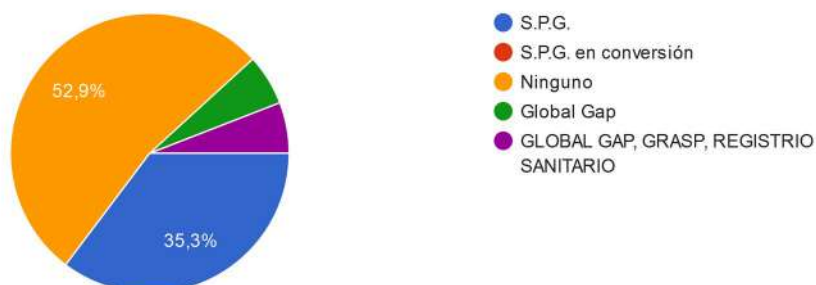


Destacar, que una gran mayoría de proyectos cuentan con certificación del CAECV (84,2%). Aunque, hay 3 respuestas de proyectos que no se ajustan a dicha normativa.

## EPP.16

¿Tiene otro tipo de certificación?

17 respuestas

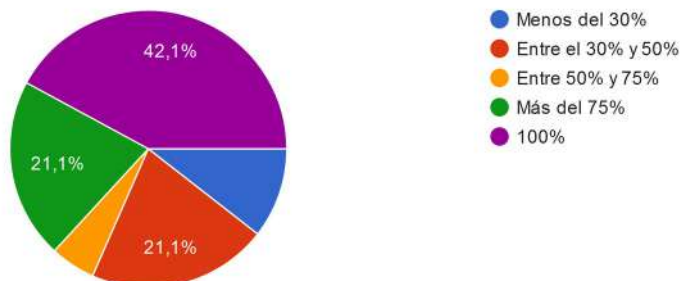


Resaltar que existen 6 proyectos avalados por un SPG. Además, como dato significativo, existen 2 proyectos que cuentan sellos de certificación internacional. También es significativo que alrededor de la mitad de proyectos no cuentan con otra certificación además de la CAECV.

### EPP.17

¿Qué porcentaje de productos destinan a canales cortos de comercialización (venta directa)?

19 respuestas

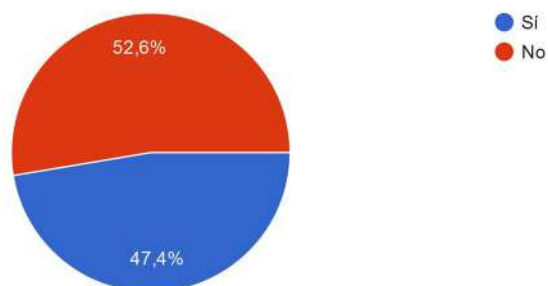


Como dato significativo, podemos destacar que casi la mitad de las fincas destinan el 100% de su producción a CCC.

### EPP.18

¿Distribuyes tu producción a través de intermediarios?

19 respuestas

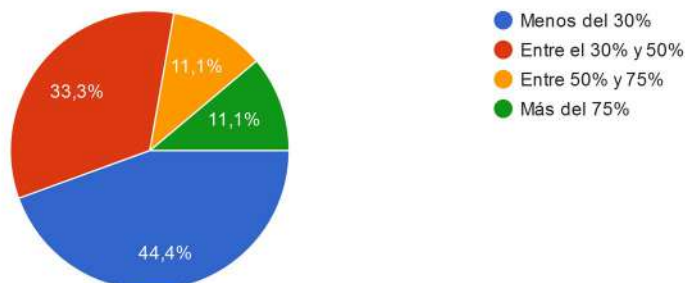


Por otro lado, más del 50% de las productoras recurren a algún intermediario para la distribución de sus productos.

### EPP.19

En caso afirmativo ¿Qué porcentaje aproximado?

9 respuestas

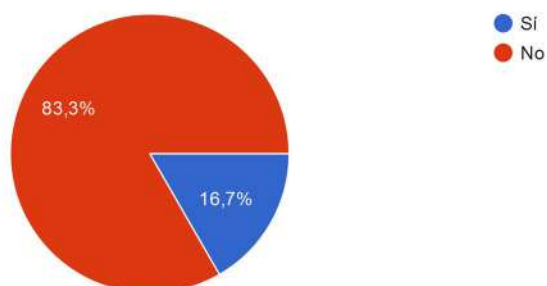


Sin embargo, cerca de la mitad de aquellos proyectos que distribuyen a través de intermediarios destinan menos de un 30% de su producción.

### EPP.20

¿Destinas producción para la exportación?

18 respuestas

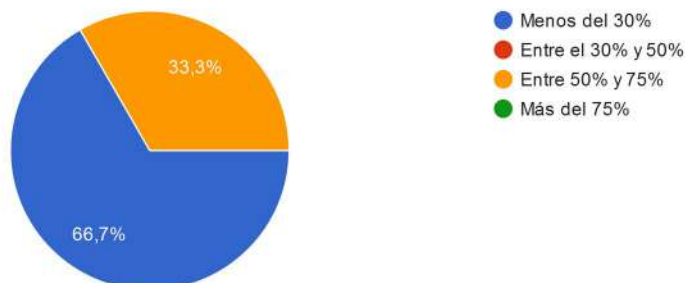


Únicamente, encontramos 3 explotaciones que dedican parte de su producción a la exportación.

## EPP.21

En caso afirmativo ¿Qué porcentaje aproximado?

3 respuestas

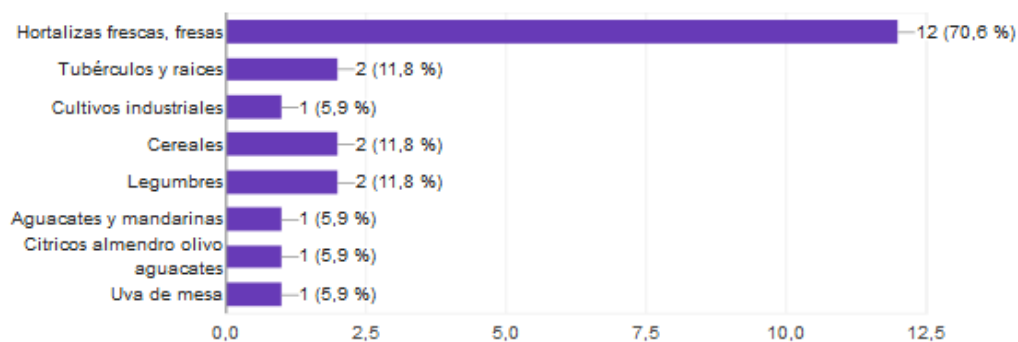


De estas 3, sólo una exporta más del 50% de la producción.

## EPP.22

¿Qué tipo de cultivos realizas de tierras arables?

17 respuestas



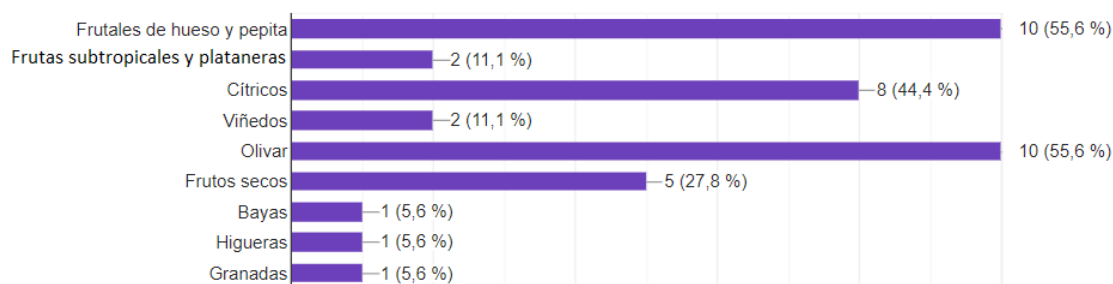
Eje Horizontal: Nº de respuestas (algunxs encuestadxs han indicado varias respuestas)

La producción de hortalizas destaca sobre las demás (70,6%), siendo residual la producción de otros cultivos arables.

### EPP.23

¿Realizas algún tipo de cultivo permanente?

18 respuestas



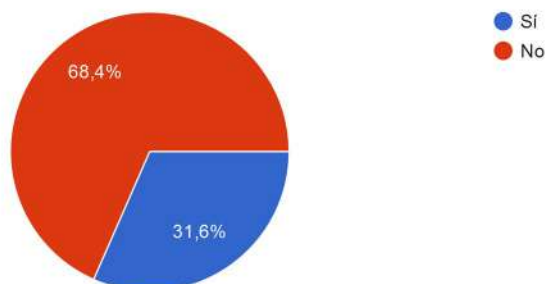
Eje Horizontal: Nº de respuestas (algunxs encuestadxs han indicado varias respuestas)

De esta pregunta se extrae que la totalidad de los proyectos productivos realizan algún tipo de cultivo permanente, de entre los que predominan frutales de hueso y pepita (55,6%) y olivar (55,6%).

### EPP.24

¿Haces algún tipo de transformación de alimentos vegetales?

19 respuestas

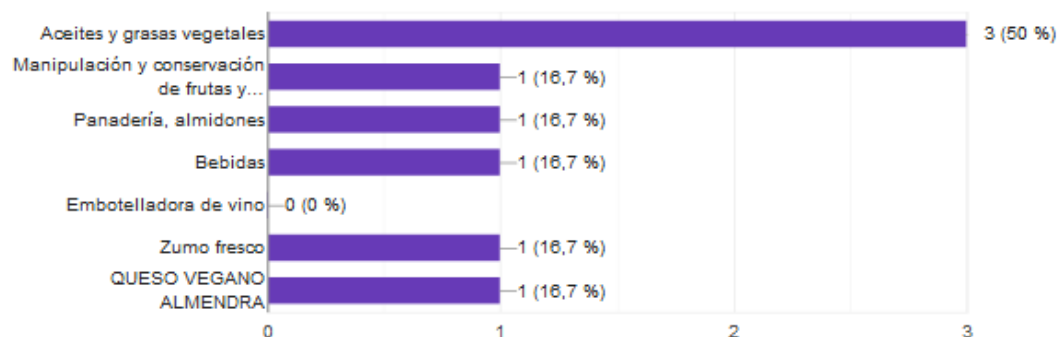


Del total de productores hortofrutícolas, solo 6 de ellos realizan alguna transformación de sus productos.

## EPP.25

En caso afirmativo ¿De qué tipo?

6 respuestas



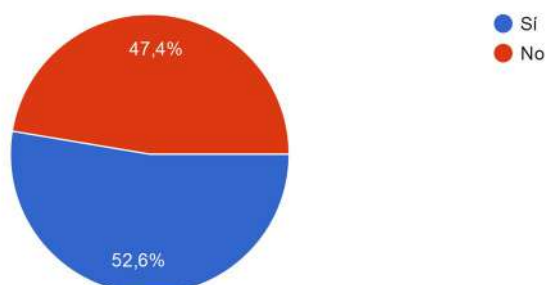
Eje Horizontal: Nº de respuestas (algunxs encuestadxs han indicado varias respuestas)

La extracción de aceite y otras grasas vegetales es la actividad principal de transformación.

## EPP.26

¿Pertenece a alguna asociación o alianza de productoras?

19 respuestas



Algo más de la mitad de las personas productoras han respondido estar asociadas entre ellas.

## EPP.27

En caso afirmativo ¿a cuál?
9 respuestas

<i>Asaja</i>
<i>Xarxa Llauradora</i>
<i>ADR Camp d'Elx y SPG Alacant</i>
<i>Biotremol</i>
<i>Xarxa llauradora</i>
<i>Terra viva</i>
<i>SAT. Biograna</i>
<i>Coperativa Agost</i>
<i>HUERTA GAMA S. COOP</i>

Como asociación mayoritaria de productorxs, destaca la “Xarxa Llauradora” (con 2 respuestas), que agrupa a productorxs de las comarcas del interior. El resto de asociaciones han resultado minoritarias (con una sólo respuesta cada una), encontramos a la Asociación “ADR Camp d’Elx”<sup>36</sup>, una agrupación de entidades y proyectos unidos para el desarrollo rural del territorio de Elche. Una de las respuestas ha referido estar asociada al SPG Alacant, que se encuentra en fase de creación. Otra de las referidas es “Terra Viva”, una asociación de productorxs y consumidorxs de agricultura ecológica de Crevillent y Baix Vinalopó, que está integrada en “La Camperola”. También, encontramos una respuesta de alguien que pertenece a “Huerta Gama S. coop”, una asociación de productorxs en Murcia, que exportan sus productos. Como asociación de productorxs de granada ecológica en Alicante, tenemos: “SAT Biograna”<sup>37</sup>, relacionada con la Denominación de Origen Protegida Granada Mollar de Elche.

Una respuesta ha indicado el sindicato agrario “Asaja”.

<sup>36</sup><https://turismoruralelche.es/a-d-r/>

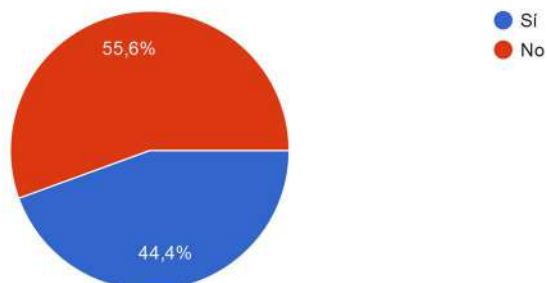
<sup>37</sup><http://granadaselche.com/asociados/biograna-sat>



## EPP.28

¿Pertenece a algún otro tipo de asociación?

18 respuestas



Además, encontramos una proporción elevada de productorxs que pertenecen a otras asociaciones.

## EPP.29

En caso afirmativo ¿a cuál?

8 respuestas

*Mercatremol*

*Grupos de consumo*

*SAT Biograna*

*Colla ecologista el campanà*

*ADR Camp Delx*

*Red de Agroecología de la Región de Murcia*

*BIOALACANT*

*Plataforma Soberanía Alimentaria PV*

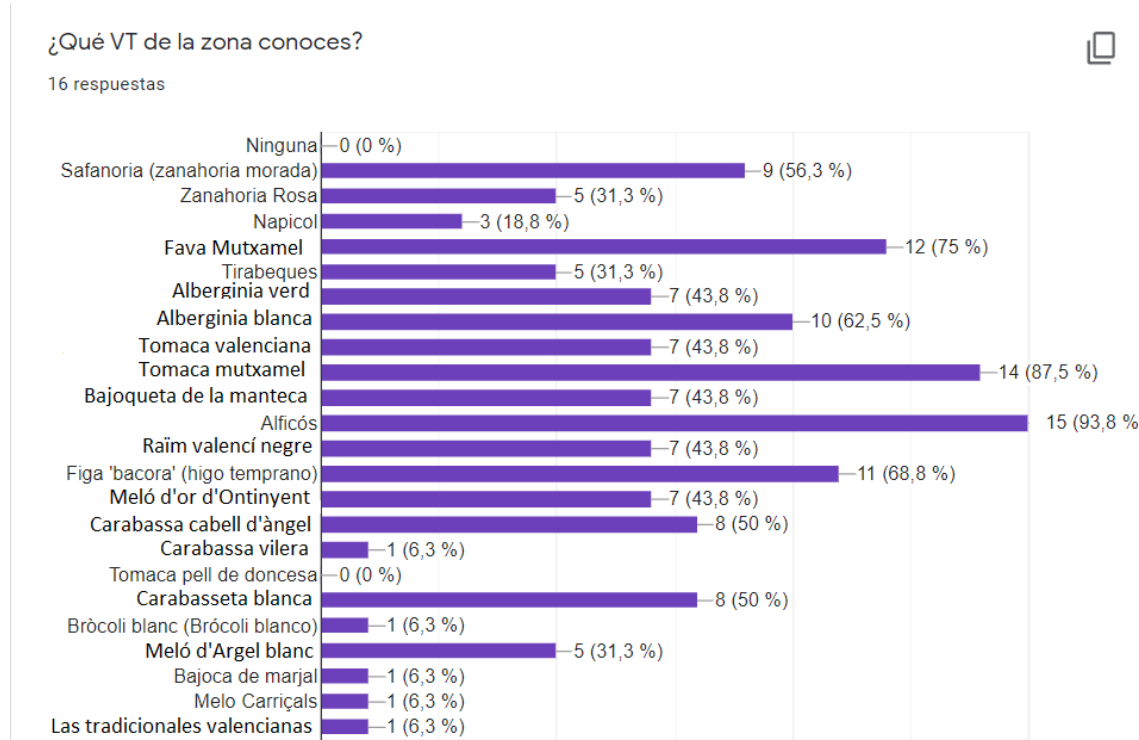
Tenemos 3 respuestas de GC, Mercatrèmol y Bioalacant, como las asociaciones más destacadas, en un rol de consumidorxs. El resto de respuestas mencionan asociaciones diversas. dentro de estas, una es de tipo ecologista: la “Colla ecologista-cultural El Campanà”<sup>38</sup>, otra es “La Red de Agroecología de la región de Murcia”, asociación que realiza

<sup>38</sup><https://elcampana.wordpress.com/>

diversas actividades relacionadas con el desarrollo rural en Murcia<sup>39</sup>. Así como también, aparece la “Plataforma por la Soberanía Alimentaria del País Valencià”.

### Bloque 3: Sobre las variedades que producen

#### EPP.30



Eje Horizontal: Nº de respuestas (algunxs encuestadxs han indicado varias respuestas)

Podemos observar que entre la gente productora existe un conocimiento general bastante amplio relativo a las VT.

#### EPP.31

¿Por qué las VT son importantes?

15 respuestas

*Estan aclimatadas al terreno*

*Adecuación a la zona y resistencia a las plagass*

<sup>39</sup><https://agroobserver.org/red-de-agroecologia-y-ecodesarrollo-de-la-region-de-murcia/>

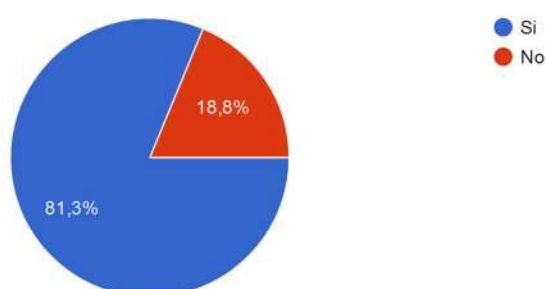
<i>cultura, tradición, sabores</i>
<i>Riqueza y gran Biodiversidad genética</i>
<i>Por todo,( biodiversidad vegetal y tradicional, adaptación al terreno, sabor y textura, resistencia a enfermedades y sequías etc</i>
<i>Son variedades adaptadas al clima i terreno, resistentes a las plagas i adoptan un sabor único y peculiar, su adaptación al terreno ayuda al ecosistema y el control de plagas</i>
<i>Se adaptan mejor al cambio climático</i>
<i>para proteger el futuro y el derecho a la alimentación de nuestras nuevas generaciones</i>
<i>Por su interés en la cocina</i>
<i>PARA PERPETUARLAS Y DARLES EL VALOR AÑADIDO QUE SE MERECE. AUNQUE LA MAYORÍA DE CONSUMIDORES LAS DESCONOCEN YA...</i>
<i>Están adaptadas al terreno, clima hace siglos</i>
<i>Están bien aclimatadas, son parte de nuestra cultura, nos diferencian de la agricultura industrial.</i>
<i>Adaptación al entorno, rusticidad, valoración por el consumidor, aroma y sabor</i>
<i>Biodiversidad</i>
<i>ADAPTACIÓN AL ENTORNO Y CLIMA</i>

En general, podemos ver gran variedad de motivos, los mayormente elegidos se refieren a su adaptación al terreno y clima, por favorecer la biodiversidad, por motivos culturales y por sus cualidades culinarias.

### EPP.32

¿Introduces VT en tu producción?

16 respuestas



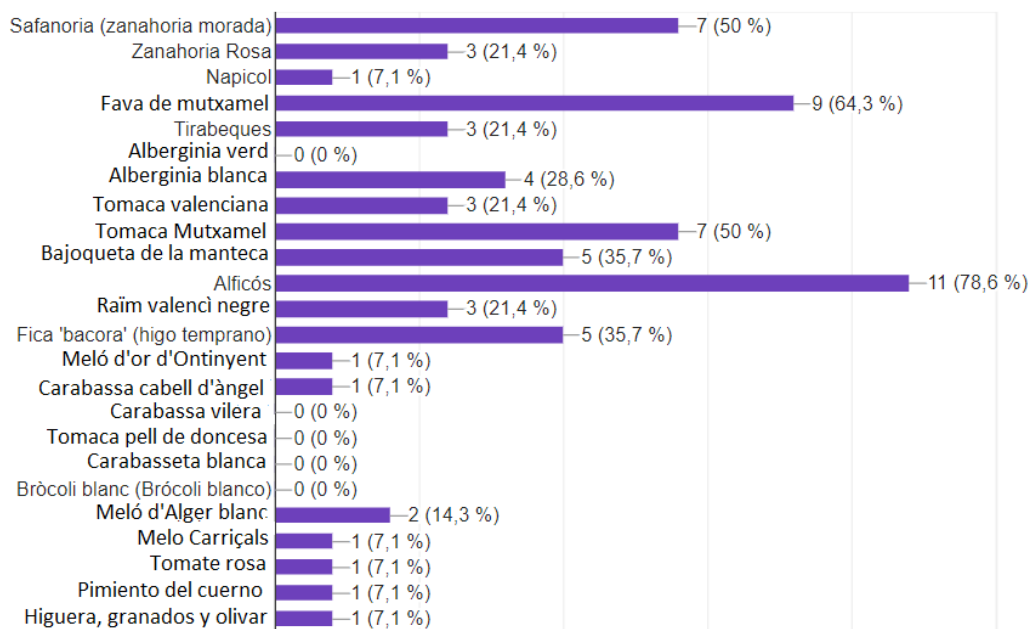
Únicamente hay tres productorex que han indicado que no utilizan VT.

EPP.33

Gráfico 1

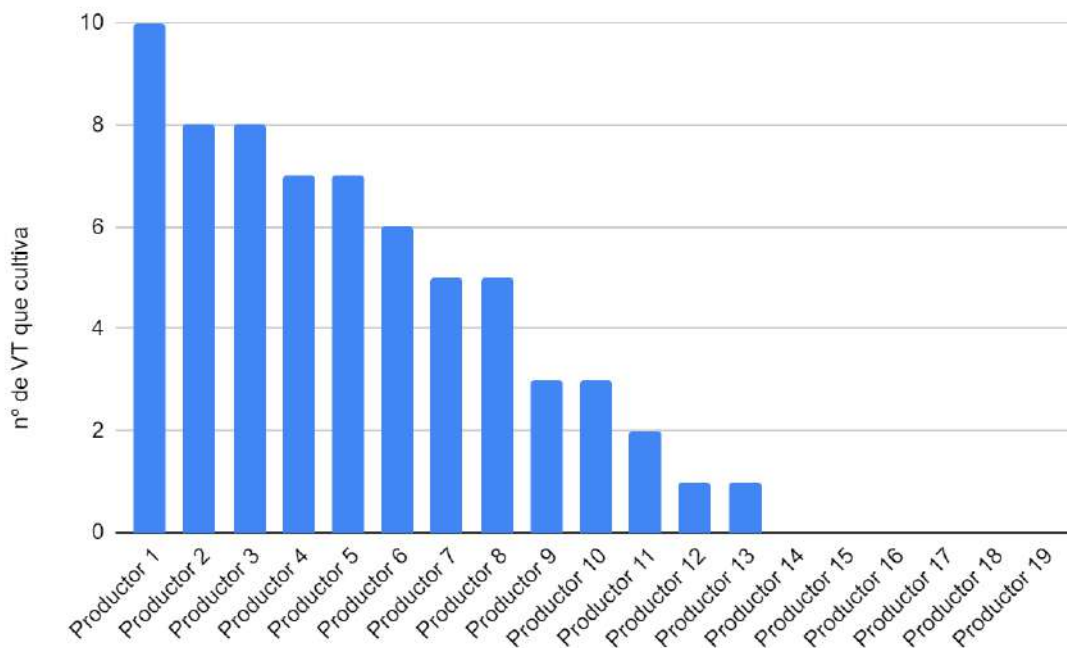
En caso afirmativo ¿Qué variedades?

14 respuestas



Eje Horizontal: Nº de respuestas (algunxs encuestadxs han indicado varias respuestas)

Gráfico 2: Número de VT que cada productor introduce en sus cultivos.

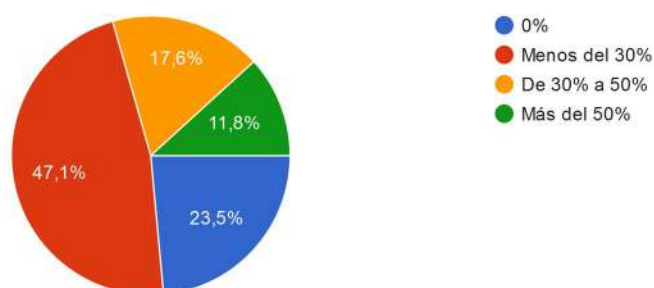


En el gráfico 1 podemos ver que las VT que principalmente se cultivan son la Safanoria, la fava de Mutxamel y el Alicós. En el gráfico 2 se observa que 13 productorxs introducen en sus cultivos entre 1 y 10 VT.

#### EPP.34

¿Qué porcentaje de tu producción es de VT?

17 respuestas

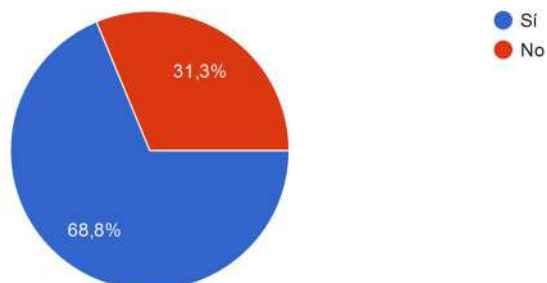


Aquí, podemos ver que sólo en el 11,8% de lxs productorxs, más de la mitad de sus cultivos son con VT. Se puede deducir claramente que en general, es mayor el uso de variedades convencionales que de VT.

### EPP.35

¿Consideras que cultivar VT es viable económicamente?

16 respuestas

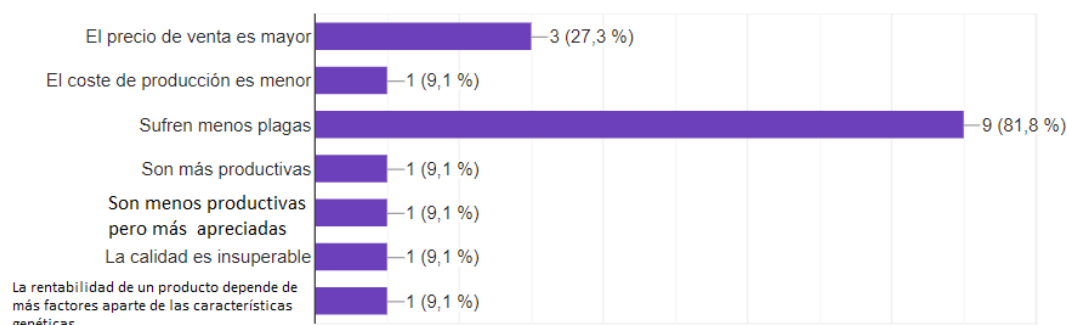


A pesar del resultado de la anterior pregunta, respecto a un menor uso de VT frente a las variedades convencionales, aquí se muestra que sí son consideradas rentables económicamente las VT por dos tercios de las productoras que han respondido. Hay tres productoras que no han contestado.

### EPP.36

En caso afirmativo ¿Por qué?

11 respuestas



Eje Horizontal: Nº de respuestas (algunxs encuestadxs han indicado varias respuestas)

Aquí, destaca claramente como motivo fundamental de mayor rentabilidad, es su resistencia frente a plagas.

### EPP.37

En caso de que consideres no viable económicamente el cultivo de VT, explica brevemente porqué.

5 respuestas

No hay demanda

Son muy poco productivos y suelen verse afectados por enfermedades

El mercado no está acostumbrado a comprar estas variedades. Prefieren el producto que ya conocen.

Se tiene que valorar lo que hay detrás de esos productos

LOS CONSUMIDORES NO LOS VALORAN PORQUE LA MAYORÍA NI LOS CONOCEN. ADEMÁS, SE HAN ACOSTUMBRADO A LO QUE LES OFRECE EL MERCADO (la perfección visual, entre otras)

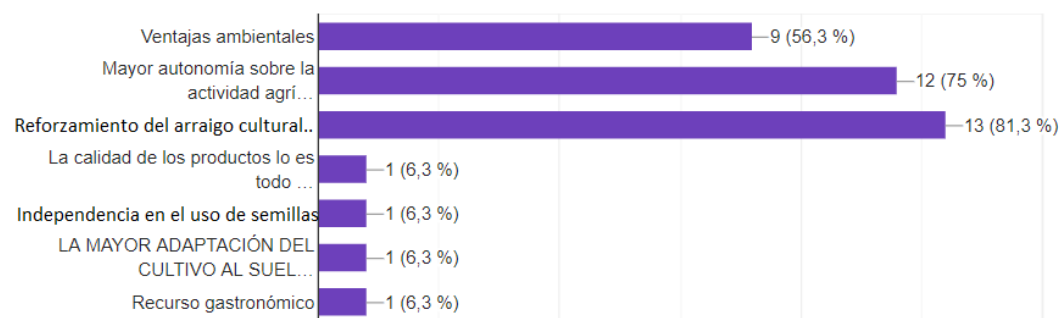
De las 5 respuestas que no consideran viable las VT, se destaca que se debe a una falta de valoración por parte de la gente consumidora.

### EPP.38

En comparación con las variedades comerciales, ¿Qué otras ventajas tiene o podría tener el cultivo de VT?



16 respuestas



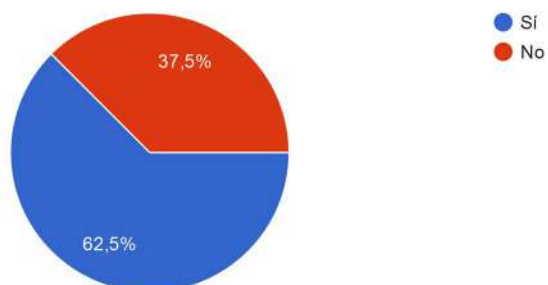
Eje Horizontal: Nº de respuestas (algunxs encuestadxs han indicado varias respuestas)

Destacar que se admite mayoritariamente como ventajas adicionales de las VT, que refuerzan el arraigo cultural (81,3%), seguido de que provee de una mayor autonomía del campesinado (75%), y detrás las ventajas ambientales (56,3%).

### EPP.39

¿Reproduces tu mismx las variedades que cultivas?

16 respuestas

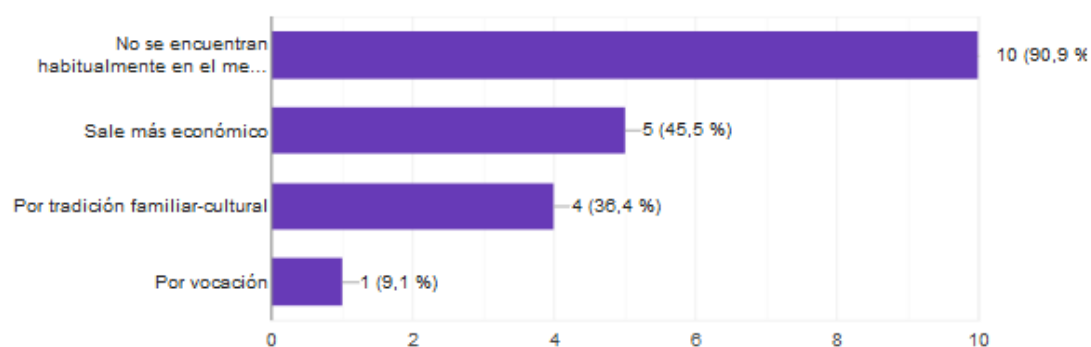


Aquí, se aprecia que una clara mayoría de productoras que utilizan VT realizan su propia reproducción de semillas.

### EPP.40

En caso afirmativo ¿Por qué razones?

11 respuestas



Eje Horizontal: Nº de respuestas (algunxs encuestadxs han indicado varias respuestas)

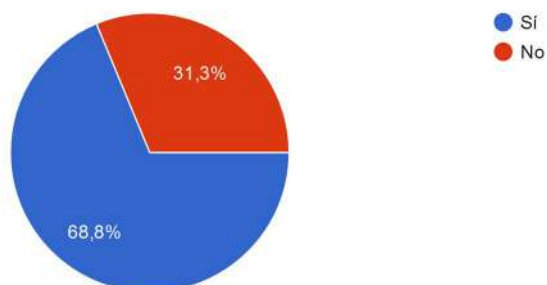
Claramente, se muestra que el principal motivo es que son variedades que no se pueden adquirir en el mercado.



#### EPP.41

¿Realizas intercambios de semillas de VT?

16 respuestas

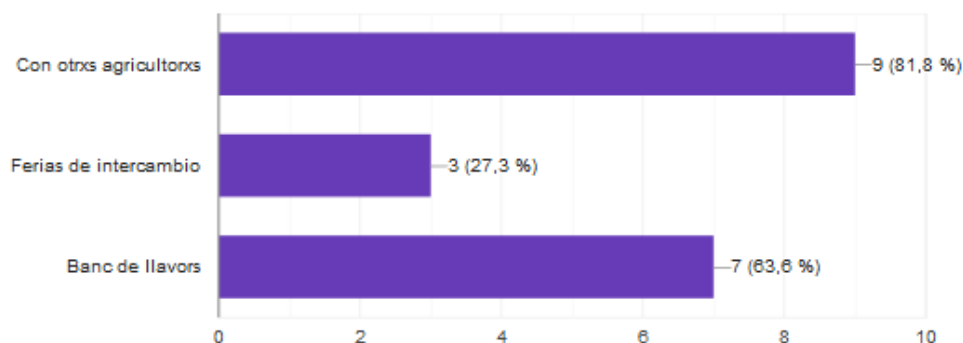


Destaca que casi dos tercios de las productoras que han respondido a la encuesta realizan intercambios de semillas.

#### EPP.42

En caso afirmativo, ¿De qué manera?

11 respuestas



Eje Horizontal: Nº de respuestas (algunxs encuestadxs han indicado varias respuestas)

Claramente, como espacio predominante de intercambio de semillas de VT, estaría la intercooperación entre agricultorxs, seguido del banc de llavors, quedando las ferias con menor relevancia.

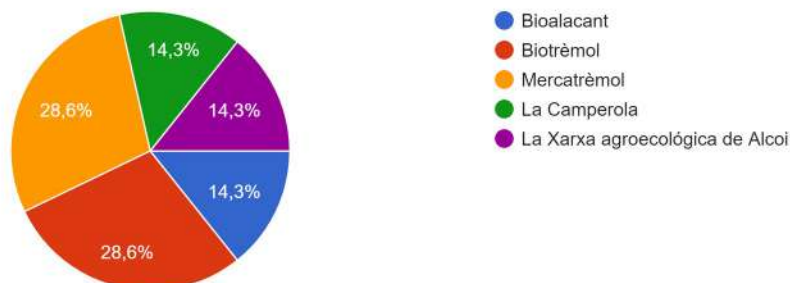
### 5.1.3 Análisis de encuesta a personas responsables de grupo

Esta encuesta se compone únicamente de tres preguntas en las que se identifica el GC de la persona encuestada; saber cuál es el conocimiento de la persona responsable a cerca de las VT que se comercializan en ese GC, y si el GC en cuestión se articula con alguna otra red en torno a la Soberanía Alimentaria.

## EPR.1

¿De qué grupo de consumo eres responsable o trabajador/a?

7 respuestas

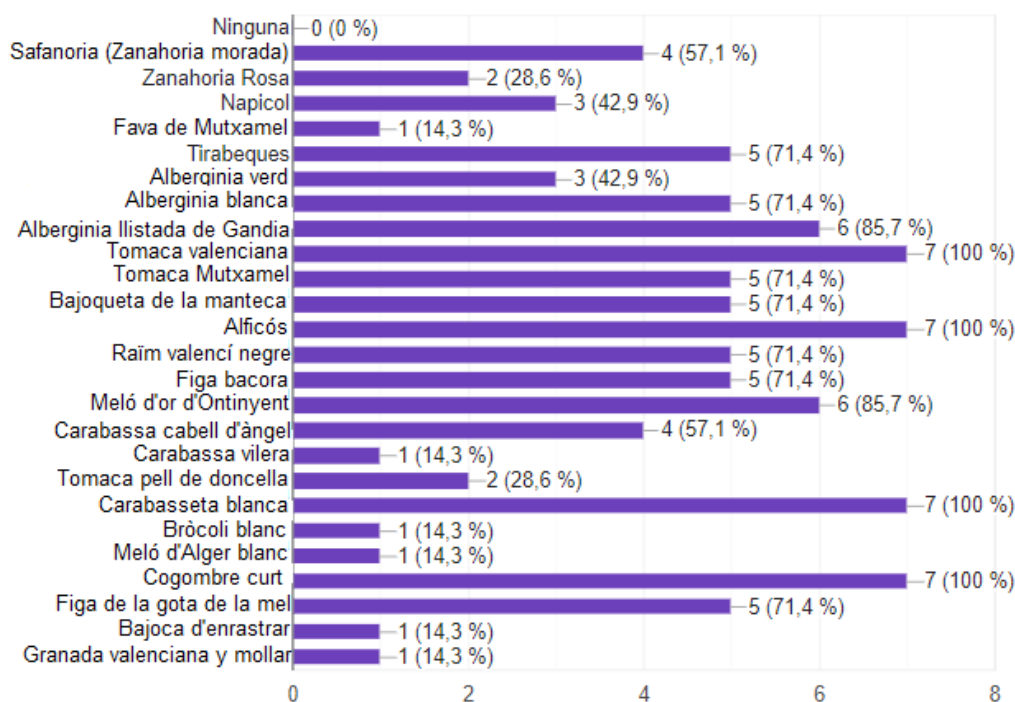


Ha habido respuestas en representación de todos los GC.

## EPR.2

¿Qué VT identificas que se están comercializando actualmente (a lo largo del año) en tu GC?

7 respuestas



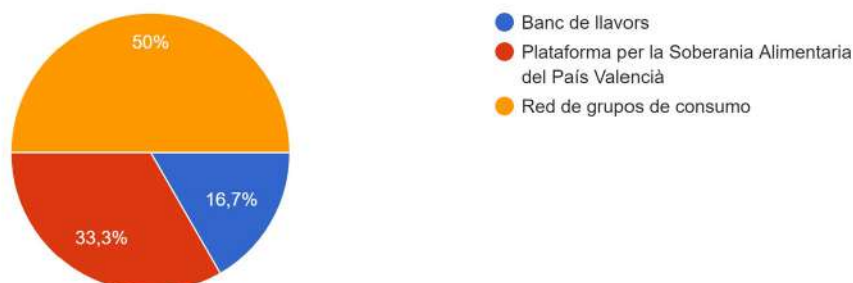
Hay cuatro VT que son conocidas y distribuidas en todos los GC: “*tomaca valenciana*”, “*alficós*”, “*carabasseta blanca*”, y “*cogombre curt*”.

Hay una cantidad media de unas 15 VT que son reconocidas por lxs responsables de los GC. Luego destaca el representante de la La Camperola, identificando 24 variedades de VT.

### EPR.3

¿Tu entidad de consumo responsable participa en alguna red o se articula con otras organizaciones para el fomento de la soberanía alimentaria?

6 respuestas



A partir de las respuestas individuales, se puede identificar que solo La Camperola y Bioalacant participan de la Plataforma per la Soberanía Alimentaria del PV. Y solo Biotrèmol colabora con el Banc de llavors. Luego, tenemos que Mercatrèmol y La Xarxa Agroecoògica se identifican como participantes en redes de grupos de consumo.

### 5.2 Fase cualitativa

Se compone de una muestra de las entrevistas realizadas a cuatro de las personas productoras del estudio.

Caracterización genérica de los cuatro productores entrevistados:

Nombre persona/proyecto	Santiago Poveda/Almorquí	Javi Iescas/Camperola	Jose Vicente Peinado	Domingo Malea
Género	Hombre	Hombre	Hombre	Hombre
Municipio/Comarca	Monovar/Mig Vinalopó	Camp d'Elx/Baix Vinalopó	Elche/Baix Vinalopó	Aspe/Mig Vinalopó
Modelo de organización	Autónomo	Cooperativa agroalimentaria	Autónomo	Autónomo
Dedicación actividad	Completo	Completo	Parcial	Completo
Tipo producción	Hortalizas, olivar, frutos secos	Hortalizas, frutales y olivar	Cereales, frutales y olivar	Hortalizas
Tamaño finca	> 5 ha	1-5 ha	1-5 ha	1-5 ha
nº trabajadores	2-3	2-3	2-3	1
Tipo certificación	CAECV	CAECV/SPG	CAECV	CAECV
Canal de distribución	CCC	CCC/intermediarios	CCC	CCC

Proporción VT	<30%	30-50%	>50%	
---------------	------	--------	------	--

### 5.2.1 Muestra de las entrevistas a productores

Se puede consultar el contenido completo de las entrevistas en el *Anexo 3*

#### Santiago Poveda

Santi vive y tiene su proyecto productivo en Cases del Senyor, una pedanía de Monóvar (Alicante), en la comarca del Mig Vinalopó. Tiene un gran recorrido como agricultor, aunque no por tradición familiar sino por elección personal, siendo uno de los pioneros en esto de la agricultura ecológica. Su finca, repartida en varias parcelas, de más de 5 ha en total, es muy diversa en hortalizas y con algunos olivos y frutales; es autónomo y su dedicación a la actividad agrícola es a tiempo completo, con certificación CAECV desde hace 22 años. Destina el total de su producción a la venta directa (GC y elaboración de cestas para la población aledaña).

Nos cuenta que desde pequeño sintió una gran afición por la agricultura y admiración hacia los agricultores: *“Desde muy joven ha sido mi pasión. Sin tierras, hasta que compré una parcela de tierra en un nacimiento de agua, llamado L’Almorquí”*. Y también, su gran pasión por las VT: *“Fue una obsesión por conocer a quien las cultivaba, cómo y por qué. Me fascinaba conocer sobre cómo influía la luna. He compartido mis semillas con todo el mundo. Hay algunas que las tengo como oro en paño”*.

En su producción, una buena parte son VT: *“Mi producción es de 60% de variedades comerciales (híbridas) y 40% o algo más de VT, unas por perpetuarlas y otras porque tienen mercado. Algunas variedades las cultivo para mí”*. Nos explica las razones para ello: *“Desde siempre me he interesado mucho por las variedades, he indagado en la zona, preguntando a los paisanos y he conseguido seleccionar algunas variedades que son muy interesantes y que me han dado una reputación importante, como el melón, que me dio un agricultor una semilla que él mismo se reproduce todas las variedades, este agricultor es mayor, de Monóvar”*.

*“Comparando las VT y las comerciales, en lo que es la planta no hay tanta diferencia en la resistencia a plagas. Hoy en día la mejora genética (híbridos) van en la línea a hacerlas resistentes a virus, patógenos del suelo, etc.”*

Sobre cómo valora la evolución en el manejo y reproducción sobre VT *“(…) Un agricultor no puede dedicarse a producir VT si no hay primero un interés por el consumidor que valore el producto y lo compre. Segundo, se tiene que conocer el manejo de esa variedad. Tercero, que dé una productividad aceptable y que la diferencia de producción menor se vea compensada con el precio que paga el consumidor”*.

En su opinión, si la gente está informada sobre las VT, estas tienen buena acogida: *“Si*

*introduces una VT pero no das una información adicional, si no explicas o la das a probar... Y sí, la gente es muy receptiva a probar y a experimentar ese tipo de cosas.” Igualmente, para incentivar su consumo: “Si introduces una VT pero no das una información adicional, si no explicas o la das a probar... Y sí, la gente es muy receptiva a probar y a experimentar ese tipo de cosas”. “Es importantísimo que cuando el consumidor vaya a comprar le digan que ese producto es una variedad tradicional además del precio y el origen”.*

*“Por ejemplo, una variedad de tomate, el “tomate pera” que he introducido este año, en la web de venta directa aquí en Monovar lo introduje explicando que lo recogemos maduro que es cuando más sabor tiene y que para lo que mejor puede ir es para las salsas y ese tomate ha triunfado, ha tenido muy buena aceptación en el mercado ( de venta directa)”.*

*“En la web esta donde pongo información adicional sobre la variedad, pongo algunas recetas y digo de donde las recogí y quien me las dio para que no se pierda una semilla, no se pierda el nombre de quien la conservó”.*

*“Para que no se pierdan las semillas el productor se tiene que comer su producto, conocerlo. Los agricultores estamos a ver que es lo que te puede hacer marcar la diferencia. Pero el consumidor tiene que responder a ese producto. Por ejemplo, el tomate rosa, Samuel (Mercatremol) que: “sí... ya se está empezando a conocer...” Para que desbanque un tomate tradicional a uno comercial tiene que haber información, el consumidor tiene que apreciar sus características ( su aroma, sabor, etc..)”.*

### **Javi Iescas de la cooperativa “La Camperola”**

Javi y su hermano Jose Iescas viven en Crevillent, trabajan juntos desde hace más de 10 años en la agricultura con un enfoque agroecológico. Son productores de la asociación “Terra Viva” perteneciente a la cooperativa “La Camperola”, y tienen sus cultivos repartidos en varias parcelas entre el Camp d’Elx, Crevillent y La Romana. Javi tiene una dedicación completa a la actividad agrícola.

La Camperola se formó en 2015, a partir de varios proyectos previos de las comarcas de Baix Vinalopó y Bajo Segura. Se compone por socias cooperativistas y trabajadoras entre proyectos productivos, dos tiendas (en Elche y Santa Pola), gestores de distribución, etc. La totalidad de su producción está destinada a canales cortos (elaboración de cestas, y venta directa en tienda). Entre sus líneas de actuación se encuentra la recuperación de semillas y cultivos locales, y en estos momentos están trabajando en la creación del SPG de Alicante. También colabora con diversas entidades, de la economía social y solidaria (REAS, FIARE, FEVECTA), La Plataforma per la Soberania Alimentaria, la Asociación Entrepueblos, La Vía Campesina Internacional o la Universidad de Alicante.

A Javi, su interés y gran motivación por las VT no viene por tradición familiar, más bien a partir de inquietud personal y por afinidad a los principios de la agroecología.

En relación a las VT, cultiva habitualmente un gran número de VT y además trabaja por su

recuperación. Ya que considera que se encuentran en riesgo de desaparición muchas de ellas. Para él el cultivo de estas variedades tiene muchas ventajas. Al mismo tiempo, reconoce que en general las VT son apreciadas por las personas de su entorno, nos da a conocer algunas de ellas como *“el nap de Crevillent”* o *“la lletuga de Crevillent”*: *“(…)” La “valenci” es más pequeñita, feita y tal, pero cuando ponemos en el listado VT, la gente lo pide, aunque no lo conozca, y aunque luego la semana siguiente no te lo pida, pero esa semana, la primera, te lo va a pedir, la va a probar.” “El “nap de Crevillent” se conoce aquí con todos los viejecitos, porque los agricultores de aquí,...han plantado toda la vida nabos y tienen su puestecito del mercado de abastos, y lo siguen llevando, y en las tiendecitas de barrio...” “por ejemplo un puchero de aquí no se concibe sin un “nap de Crevillent”. (...) y lo buscan...por el sabor, es mucho más potente, tiene diferencia”.*

Él cree que hay que hacer una labor importante de recuperar el conocimiento campesino y sobre las VT que se encuentra en las personas mayores, ya que de otro modo se perderá. *(...) “Yo creo que habrá que registrarlo, creo que debemos hacer entrevistas...y la transmisión oral también, lo que pasa es que creo que las generaciones jóvenes de ahora no estamos preparadas para adquirir conocimiento vía oral” (..) “que en los momentos que corren, la gente joven lo tendríamos que tener por escrito”.*

Para incentivar el conocimiento y uso de las VT sugirió algunas ideas: *“Generar un sello “VT”, por ejemplo, igual que hay un sello de ecológico...(…) “dije, y si hacemos una IGP del “nap de Crevillent”, una denominación de origen no, porque es muy jodido, pero una identificación de garantía del producto, es una gama menos que la DOP.”*

### **Jose Vicente Peinado**

La entrevista se realiza en la estación experimental agraria de Elche de la Conselleria de Agricultura(<http://www.agroambient.gva.es/es/web/desarrollo-rural/transferencia-de-tecnologia>), donde trabaja como funcionario, y de paso nos explica el trabajo que desde las estaciones agrarias se realiza. Una de ellas es el préstamo de semillas, para lo cual, tienen una diversa colección de VT, disponible de manera gratuita para cualquier persona que desee cultivarlas.

A Jose Vicente le viene por tradición familiar su relación con la agricultura, y por gran interés personal, considera la actividad agrícola un hobby y para experimentar. En su empresa familiar se produce, además de olivar para la elaboración de producción limitada de aceite, granadas de la variedad *“mollar”*, autóctona de Elche, que cuenta con una DOP. Además ha recuperado y reproduce una variedad antigua de trigo, en ecológico, pero que desafortunadamente no encuentra mercado para la elaboración de harina y lo tiene que vender como convencional. Destina toda su producción a canales cortos, y cuenta con certificación CAECV.

En primer lugar nos explica que la agricultura no es su actividad principal, aunque sí está

muy relacionado con ella: *Es una dedicación parcial, la principal actividad es de funcionario en la estación experimental agraria de Elche. Estudié ingeniería agrónoma y después por tradición familiar en la agricultura me llegó una finca que he reconvertido en agricultura ecológica*. En cuanto a VT que él maneja: *“He procurado introducir y mantener variedades tradicionales en mis cultivos, la última aportación fue la plantación de una hectárea (11.00m<sup>2</sup>) de una VT de la zona, “oliva callosina” en una pedanía de Elche.” (...) De granado tengo la “Mollar”, que es la de la zona.*” Y opina que a pesar de los obstáculos que tienen en el mercado las VT, sí considera que gracias a los grupos de consumo se pueden seguir fomentando.: *“Viable sí que veo el cultivo de VT, lo que no tiene salida son grandes producciones a día de hoy por la comercialización”. (...) “pero yo veo que sí que está mejorando (el movimiento de los GC) y creo que mejorará más.”*

Con respecto al conocimiento tradicional opina: *“De las personas mayores) he aprendido un montón, si no hubiera sido por las personas mayores posiblemente no estaría donde estoy. ...Igual que en la agricultura la selección de semillas se llama “selección masal”, la gente antes veía los mejores tomates y sin saber a lo mejor porque ...guardaba las semillas, hacía una selección visual y gustativa, ellos sabían lo que hacían sin tener tanto estudio como hoy en día”. “La transmisión boca a boca de esa gente mayor es un legado que no se puede perder y que no debemos de perder. ...yo todo lo que se del olivar es gracias a mi suegro, (...) Esta transmisión del conocimiento de generación en generación, de la gente mayor) se mantiene en la gente que tiene una vinculación con el campo, por ejemplo yo y mis hijos lo ven porque vivimos en el campo, lo ven un poco porque lo viven de la familia, (...)*”.

En su opinión, el cultivo de VT no es viable económicamente dentro del sector agroecológico, ya que existe una demanda escasa dentro de las redes alternativas alimentarias.

En cuanto a cómo mejorar la difusión y conocimiento de la VT, nos acerca al trabajo que llevan a cabo desde las estaciones agrarias. Y enfatiza que es una labor que debemos hacer desde los grupos de consumo: *“(...)se está haciendo, en la página de la Consellería de Agricultura, a través de Pep Roselló se está haciendo mucho, sobre todo en hortaliza, y en los grupos de consumo también... es una cuestión que como grupo de consumo tenemos que ir trabajando, (...)”* También apunta que la información en los GC es imprescindible: *“En Mercatremol yo intento poner la variedad, aunque a veces me lo tendría que currar más porque a veces vas con prisa, lo pones ahí en boli...pero yo sí que quiero que identifiques la variedad “Mollar de Elche”, y...que el consumidor elija”.*

### **Jose Domingo Malea**

Él es de un pueblo de Valencia (Macastre), ha sido un agricultor autodidacta, aunque le viene de tradición familiar su relación con la vida rural, ya que en su familia se dedicaban a la ganadería y tenían tierras, allí fue donde empezó a cultivar. Luego se vino a Sax (Alicante), donde hizo un curso de agricultura del SERVEF, y ahora, ya con 68 años, está jubilado pero

sigue llevando él solo 1,5 ha de cultivos hortícolas variados, a tiempo completo con certificación CAECV. Destina el total de su producción a los GC de Alicante.

Su principal motivación para la agricultura ecológica es que ha encontrado una forma de vida que le satisface enormemente.

Por VT entiende *“(...)eso entendería por tradicionales, las que cultivaban nuestros padres y abuelos. Las que mejor se han adaptado a la zona, las que la gente ha pensado que mejor rendimiento les daban y las ha elegido y las han modificado año a año, (...)”*

Nos cuenta que en estos momentos está colaborando con el BALL en la reproducción de algunas VT, con la *“zanahoria morada”*, la *“zanahoria rosa”* o el *“guisante tirabeque”*. Por otro lado en sus preferencias de cultivo están la VT, *“Para mí el mejor tomate es el valenciano”*, (..) No obstante, aprecia algunas cualidades de la variedad híbrida *“óptima”*, que es el que actualmente está llevando a Mercatrèmol, como que se adapta bien al frío y es productivo. Valora especialmente que también la variedad que cultiva sea productiva. Reconoce que reproduce pocas variedades de las que cultiva, *“(...)me es mucho más práctico el ir al vivero”*.

Nos refiere que la gente consumidora da una buena respuesta ante lo que produce, que se lo hacen saber *(...) hago una media de 8 o 10 cestas a la semana y el 90% de lo que produzco va a Biotremol, Mercatremol y La Camperola,...y si, los consumidores..., si aguantamos y no nos ha barrido la marabunta de las grandes superficies, es por los productos que ofrecemos”. “(...) y cuando tu dices, esa calabaza es calabaza totanera, ásatela y verás.. y es que están buenas”*.

En cuanto a las maneras de fomentar el consumo, nos refiere aquí faltan iniciativas para promover el consumo de producto local, *“Casi no hay ferias y no hay restaurantes, restauración ni puestos en los mercados que digan que por ejemplo tienen un 30, o 40% de productos locales”*. Propone, que instituciones locales apoyen eventos donde se consuman y den a conocer los productos locales, *“por ejemplo hacer una concentración de la fiesta de las cosechas donde se coman cosas del campo y elaborar asados, platos típicos.... Se puede hacer en septiembre que es cuando más hay de todo, vienen los frutos del otoño, la uva, la mangrana y tal, y por otra parte está todo lo del verano aun, con música, etc. Yo eso de niño lo viví ”*.



## **6. DISCUSIÓN Y CONCLUSIONES**

Esta discusión surge a partir de los resultados de las encuestas a consumidorxs y productorxs de los GC y también a partir de las entrevistas personales realizadas a cuatro de estos productoxs, donde se ha podido ampliar algunas cuestiones de interés.

Entre las personas consumidoras de los grupos de consumo (GC) que han respondido a la encuesta, existe un número importante de VT que son ampliamente reconocidas y muy valoradas por distintos motivos, por soberanía alimentaria, para conservar la biodiversidad, o por razones culturales y de salud. La encuesta revela que la mayoría de consumidoras reconoce bastantes VT que son distribuidas en su GC y también, haber obtenido información sobre ellas a través de los mismos, además de por transmisión cultural a través de la familia. Un dato significativo que se puede relacionar con el conocimiento e interés sobre VT es que casi la mitad de las consumidoras encuestadas realizan alguna actividad relacionada con la agricultura, principalmente huerto. Pero sobre todo, cabe destacar que la gran mayoría de consumidorxs expresa querer conocer más acerca de las VT. Lo cual, supone una oportunidad de potenciar este conocimiento, no solo desde los GC, también desde el BALL, ya que solo un tercio afirma no conocer la labor que realizan las redes de semillas.

Por otro lado, alrededor de la mitad de las consumidoras encuestadas relaciona alguna VT con la gastronomía, dando numerosos ejemplos de platos típicos. Sin embargo, hay un número elevado de ellas que no las relacionan. En este sentido, cabría fomentar la cultura gastronómica local asociada a las VT.

La mayoría de proyectos productivos son pequeños y se sitúan principalmente en las comarcas de Baix Vinalopó y l'Alacantí.

De las personas productoras encuestadxs, en su mayoría hombres, la mitad tienen una dedicación parcial a la actividad agrícola, portan una larga trayectoria como agricultorxs, (más de cinco años), y aproximadamente la mitad de ellxs provienen de un modelo de agricultura convencional (también con largo recorrido). Encontrando tan solo un proyecto de reciente incorporación.

Casi la mitad de lxs productorxs encuestadxs destina el total de su producción a los canales cortos, y de aquellxs que recurren a algún intermediario lo hacen en pequeña proporción. Solamente tres productorxs destinan algo de su producción a la exportación, y solo uno lo hace mayormente. De esto podemos deducir que los GC suponen una estabilidad para los proyectos productores que forman estas redes alternativas alimentarias, lo que se demuestra por el asentamiento en el tiempo de los proyectos que las conforman (Bourrut-Lacouture 2012), pero también, que representan para el sector una demanda limitada, por la escasísima incorporación de nuevos proyectos de agricultura ecológica a las mismas. Esta estabilidad basada en la relación directa entre consumidorxs y productrxs que los GC representan se constata por el elevado número de productorxs que destinan el total de su producción a los CCA, como los cuatro productores entrevistados, quienes destinan su producción íntegra a estos canales. Por tanto, la ampliación de estas redes supondría una

mayor estabilidad para el sector agroecológico.

Los tipos de cultivos que predominan en los proyectos productivos son los hortícolas, aunque todas las fincas tienen también cultivos permanentes, entre los que destacan el olivar, frutos secos y otras frutas, como la granada.

Dado que las VT son idóneas para ser prioritariamente incorporadas en la agricultura ecológica, por las características intrínsecas de ambas, y que su vez, las VT encuentran casi exclusivamente su canal de distribución a través de los CCA, donde los GC tienen un papel central, pareciera que las circunstancias en estos CCA son propicias para el incremento del uso y consumo de las VT. Sin embargo, esto contrasta con la escasa presencia de las mismas en los cultivos, y por tanto, con su menor presencia en los GC con respecto a otras variedades convencionales (VC). Esto puede deberse a varios factores, por un lado, que estos GC no representen una demanda suficiente de las VT, y por otro lado, a que no exista una información suficiente desde los GC, porque aunque un elevado número de lxs consumidorxs hayan afirmado haber obtenido información de VT a través de ellos, se hace necesario que las VT estén acompañadas de una clara identificación, y a ser posible de alguna información adicional que describa sus cualidades organolépticas o indicaciones culinarias, tal y como han manifestado con sus opiniones los productores entrevistados, quienes perciben que las VT son verdaderamente apreciadas por lxs consumidorxs cuando las conocen, dando ejemplos relativos a su experiencia sobre la receptividad que han encontrado en la gente consumidora cuando se les ha facilitado información sobre VT, o las han probado. Por tanto, sería necesario fomentar desde los GC la comunicación en torno a las VT, para que así pudieran ser apreciadas y demandadas en mayor medida.

En los proyectos productivos de las personas entrevistadas existe un predominio del uso de VC. Una menor productividad de las VT frente a las VC, ha sido un motivo recurrente para los productores entrevistados. Esta realidad contrasta con la opinión mayoritaria de los mismos en reconocer que el cultivo de las VT sí es viable económicamente dentro de los GC, puesto que reconocen que son muy apreciadas por lxs consumidorxs. Y además, existe una coincidencia entre productorxs y consumidorxs respecto al interés y las ventajas (culturales, soberanía alimentaria, adaptación al terreno, etc.) que entrañan las VT frente a las VC.

Con respecto al intercambio de semillas, se extrae que sí existe una red de intercooperación entre productorxs, y entre las razones que dan principalmente para ello destaca que las VT no las encuentran fácilmente en el mercado, además de que sale más económico, lo cual también contrasta con el hecho de que la producción de VT frente a la de VC sea residual.

En torno a la mitad de productorxs afirman estar asociadxs entre ellxs, dos de ellxs lo están a la *Xarxa Llauradora*, con la finalidad de fortalecer la Soberanía Alimentaria y los CCA, otro tipo de asociaciones son entre productorxs y consumidorxs (*Biotèmol*, *Terra Viva*), sindicatos agrarios (*Asaja*), orientados al mercado (*Cooperativa de Agost*, *ADR Camp d'Elx*,

*Huerta Gama S. Coop*) o a la protección del producto en origen (*Biograna*). En cuanto a la relación social de los GC con otras entidades sociales, destaca la red de GC, como la *Xarxa Agroecològica*, y en menor medida con el *Banc de llavors*.

La mayoría de productorxs encuestadxs afirma reproducir sus propias semillas, lo cual principalmente se debe a que las variedades que reproducen no se encuentran en el mercado, dos tercios afirman que realizan intercambio de semillas entre ellxs, y también con el banc de llavors de su comarca.

En cuanto a la certificación de la producción, destaca el hecho de que los productorxs de los GC, en su mayoría, estén certificados con el sello del Comité de Agricultura Ecológica de la Comunidad Valenciana (CAECV). Por otro lado, seis proyectos cuentan con aval de un SPG, y hay dos que tienen sellos internacionales (Global Gap, GRASP).

A partir de lo anterior, y sabiendo que la mayoría de las VT y su reproducción tienen más difícil encaje con la certificación oficial, y que tienen que ser lxs propios agricultorxs interesadxs quienes las reproduzcan, podemos identificar dos tendencias entre las agricultorxs de estas RAA. Por un lado, existe una parte de ellxs que está más politizada, y en coherencia con los principios de la agroecología, y que se organizan para crear un SPG al margen de la certificación oficial, lo que también favorece que puedan reproducir sus propias variedades. Por otro lado, tendríamos a aquellxs productorxs que, si bien, se encuentran dentro las RAA, no concuerdan tanto con el enfoque agroecológico, ajustándose más a los estándares de comercialización ecológica más convencionales, y que a su vez se encuentran más atomizadxs.

De este modo, se concluye que la conservación y fomento de las VT está muy condicionada a la existencia y evolución las RAA, y que la extensión de estas experiencias repercutiría en una mayor proyección y uso de las VT. Pero además, estas iniciativas pueden tomar dos caminos, uno sería el de quedarse estancadas como “espacios de refugio” (Calle, Soler, Montiel 2011) para minorías, lo que también repercutiría desfavorablemente para las VT. Y el otro camino, es el reto de que estas “islitas” se entrelacen con otras estructuras para crear un tejido social, tratando de tejer otros mundos, “transformarse en archipiélagos, y ser corriente que penetra en multitud de flujos vitales” como afirman Calle, Soler, Montiel (2011), cambiando tendencias actuales, como la que afecta a las VT.

De modo que, como refiere Roselló (2016), *“las cuestiones relativas a la conservación y utilización sostenible de los recursos fitogenéticos pueden parecer técnicas, pero en realidad son socioeconómicas, políticas, culturales, legales, institucionales y éticas”*.

Teniendo las premisas de que las VT se adaptan perfectamente a los principios de la agricultura ecológica, que son viables económicamente, que son interesantes para lxs productorxs y muy apreciadas por lxs consumidorxs de las RAA. Concluimos que hay alguna conexión que falla, y esta podría estar en la comunicación que existe entre productorxs y consumidorxs respecto a las VT dentro de los GC. Esto se traduciría en la necesidad de

potenciar estos canales de comunicación para identificar correctamente a las VT y trasladar los valores inherentes a las mismas a los consumidores.

Esta necesidad detectada, la labor imprescindible de potenciar la información sobre las VT podría servir al Banc Alacantí de Llavors (BALL) para focalizar su actividad de sensibilización hacia los consumidores de los GC estudiados u otros del entorno.

Como ideas para implementar desde los GC, que han sido aportadas desde los productores entrevistados, tenemos por ejemplo la correcta identificación de la VT en el etiquetado, acompañando a la información de origen y productor. Otras ideas serían escoger las VT de cada temporada y en los boletines informativos, web u otro canal, acompañar a la descripción de cada VT de alguna indicación culinaria o receta. Otra sería hacer material ilustrativo, tipo dibujos de las VT con sus características y colocarlas en el local del GC.

Además, desde el BALL y los GC se podrían organizar eventos en los que se promoviera las VT, por medio de catas, talleres de extracción de semillas, cocina, etc.

Mejorando en este sentido la comunicación entre productores y consumidores repercutiría en un fomento del cultivo de VT por los productores, ya que, en función de las preferencias de las personas consumidoras ellos planificarían su producción. Esto a su vez, satisficaría la necesidad que expresan las personas consumidoras, en su mayoría críticas y concienciadas, de poder identificar mejor qué variedades hay en su GC y elegir las VT para su cesta de compra, así como aumentar su conocimiento sobre ellas. De este modo, se les estaría haciendo partícipes de un proceso de apoyo a la agroecología, dotando de un mayor sentido a su capacidad de elección de unos productos sobre otros dentro del GC. Y entre todos se estaría contribuyendo a extender la biodiversidad cultivada y la soberanía alimentaria.

Como futura línea de investigación se plantea interesante indagar sobre qué estrategias se puedan dar entre productoras y consumidoras de los GC del entorno para fomentar la soberanía alimentaria y el enfoque agroecológico, y así fomentar que la evolución que se da en estos grupos pueda encaminarse hacia una transformación agroecológica, en vez de acercarse a “espacios de refugio” para minorías.

## BIBLIOGRAFÍA

- Aceituno, L., Benyei, P., Calvet, L., Pardo, M., López, D., Carrascosa, M., Perdomo, A., Reyes, V. (2018): Conect-e: documentando, compartiendo y protegiendo el conocimiento agroecológico tradicional”, en Actas del Congreso de SEAE: “Sistemas alimentarios agroecológicos y cambio climático”, 14-17 noviembre de 2018. Logroño (La Rioja). Disponible en: [https://www.researchgate.net/publication/332548190\\_CONECT-e\\_documentando\\_compartiendo\\_y\\_protegiendo\\_el\\_conocimiento\\_agroecologico\\_tradicional](https://www.researchgate.net/publication/332548190_CONECT-e_documentando_compartiendo_y_protegiendo_el_conocimiento_agroecologico_tradicional)
- Altieri, M. A., Nicholls C. I. (2012): “Agroecología: única esperanza para la soberanía alimentaria y la resiliencia socioecológica”. *Agroecología*, 7(2): 65-83
- Bourrut-Lacouture, S. (2012): “Los Grupos de Consumo: una alternativa para la agricultura familiar”. Trabajo de Fin de Máster
- Calle Collado, A., Gallar D., Candón, J. (2013): “Agroecología política: la transición social hacia sistemas agroalimentarios sustentables”. *Revista de Economía crítica*, nº 16. Disponible en: [http://revistaeconomicritica.org/sites/default/files/revistas/n16/08\\_ColladoGallarCandon.pdf](http://revistaeconomicritica.org/sites/default/files/revistas/n16/08_ColladoGallarCandon.pdf)
- Calle Collado, A., Vara Sanchez, I, Cuellar, M. (2013): “La Transición social Agroecológica”, en Cuellar, M, Calle, A. Gallar, D. (eds), *Procesos hacia la Soberanía Alimentaria*, Icaria, Barcelona. Disponible en: [https://www.academia.edu/32045083/La\\_Transición\\_social\\_Agroecológica\\_capítulo\\_del\\_Libro\\_Soberanía\\_Alimentaria\\_Editorial\\_Icaria](https://www.academia.edu/32045083/La_Transición_social_Agroecológica_capítulo_del_Libro_Soberanía_Alimentaria_Editorial_Icaria)
- Calle Collado, Ángel, Soler Montiel, Marta y Rivera Ferre, Marta (2011) “Soberanía alimentaria y Agroecología Emergente: la democracia alimentaria”, en Calle Collado, Ángel (ed), *Democracia Radical. Entre vínculos y utopías*, Icaria, Barcelona.
- Calle collado A., Soler Montiel, M., Vara Sanchez, I. y Gallar Hernandez D. (2012): “La desafección al sistema agroalimentario: ciudadanía y redes sociales”. *Interface*, vol. 4(2): 459-489.
- Cuellar Mamen y Sevilla Guzmán Eduardo (2009): “Aportando a la construcción de la Soberanía Alimentaria desde la Agroecología”. *Ecología política* nº 43.
- Cuellar Padilla, Mamen y Sevilla Guzmán Eduardo (2009): Aportando a la construcción de la Soberanía Alimentaria desde la Agroecología. *Cuadernos de Ecología Política* nº 38. Disponible en: <https://www.ecologiapolitica.info/?p=4848>
- Espluga, J. et al. (2018): Agroecología tradicional e identidades locales para la sostenibilidad y contra el despoblamiento rural. *Revista PH 98 artículos* nº 98. Instituto Andaluz del Patrimonio histórico, pp.108-130.
- Gallar Hernández, David y Matarán Ruiz, Alberto (2015). “La construcción social de la ruralidad: coevolución, sustentabilidad y patrimonialización”, en Castillo Ruiz, José y Martínez Yañez, Celia (cords.), *El patrimonio agrario. La construcción cultural del territorio a través de la actividad agraria*, UNIA, Sevilla, pp.73-117. Disponible en: <https://www.unia.es/>

[explorar-catalogo/item/patrimonio-agrario](#)

- Gallar Hernández, David (2013). "Economías campesinas como cultura a rescatar", *Soberanía Alimentaria. Biodiversidad y culturas*, 12, pp 18-21. Disponible en: <http://www.soberaniaalimentaria.info/publicados/numero-12/300-economias-campesinas-como-cultura-a-rescatar>
- Gallar Hernandez, David y Calle Collado, Ángel (2010). Agroecología Política: transición social y campesinado. VII Congreso Latinoamericano de Sociología Rural-ALASRU. Porto de Galinhas, Pernambuco, Brasil. Disponible en: [http://www.deseosenelinsomnio.com/wp-content/uploads/2013/06/GT2-Agroecologia-Politica.-Transicion-Social-y-Campesina\\_do.-ALASRU.pdf](http://www.deseosenelinsomnio.com/wp-content/uploads/2013/06/GT2-Agroecologia-Politica.-Transicion-Social-y-Campesina_do.-ALASRU.pdf)
- Gallar Hernández, David y Calle Collado, Ángel (2017). La construcción de sujetos políticos y la agroecología: una lucha por la vida. Instituto de Sociología y Estudios Campesinos (ISEC). *Boletín ECOS* 39, junio-agosto. Fuhem ecosocial. Disponible en: [https://www.fuhem.es/media/cdv/file/biblioteca/Boletin\\_ECOS/39/Construccion-sujeto-politico\\_D\\_GALLAR\\_A\\_CALLE.pdf](https://www.fuhem.es/media/cdv/file/biblioteca/Boletin_ECOS/39/Construccion-sujeto-politico_D_GALLAR_A_CALLE.pdf)
- Gimeno, H. y Guzmán, G. (2006): "Hortelanos y variedades tradicionales en el municipio de Castril (Granada)". Congreso SEAE Zaragoza 2006.
- González, JM., Carrascosa, M., Soriano, JJ., García-Muñoz, T., Toledo, L., López, P., Hidalgo, J., y Navarro, A. (2014). "Investigación-Acción Participativa como herramienta de empoderamiento: El caso de la descripción participativa de variedades tradicionales en las redes de intercambio de semillas". Comunicación en el IV Congreso Internacional de Etnobotánica ICEB, Córdoba, 17-21 de noviembre 2014.
- Herrero, Yayo; Cembranos, Fernando y Pascual, Marta (coord.) (2010): *Cambiar las gafas para mirar el mundo*, Madrid, Libros en acción.
- Holt-gimenez Eric (2008): "Campesino a Campesino. Voces de Latinoamérica Movimiento Campesino a Campesino para la Agricultura Sustentable". SIMAS. Managua. Disponible en: [http://www.simas.org.ni/media/1335459671\\_CaC\\_Voces\\_latinoamerica.pdf](http://www.simas.org.ni/media/1335459671_CaC_Voces_latinoamerica.pdf)
- LVC. Comunicado: "Los derechos campesinos, para ser efectivos, requieren Reformas Agrarias en todo el Mundo", 22 de mayo 2019. Disponible en: <https://viacampesina.org/es/la-declaracion-de-los-derechos-campesinos-en-la-onu/>
- López García, Daniel y Guzmán Casado, Gloria (2012). "Si la tierra tiene sazón... El conocimiento tradicional campesino como movilizador de procesos de transición agroecológica". *Agroecología*, 7(2), 7-20. Recuperado a partir de: <https://revistas.um.es/agroecologia/article/view/182811>
- Martinez-Torres Maria Elena and Rosset Peter M. (2010). *La Vía Campesina: the birth and*

evolution of a transnational social movement, *The Journal of Peasant Studies*, 37:1 149-175. Disponible en: <https://doi.org/10.1080/03066150903498804>

-Monjane Boaventura, García Fernández Javier y Giolmo Lobo Pablo (2017): "Las luchas campesinas en el siglo XXI", *Pueblos. Revista de información y debate*. 72, primer trimestre de 2017. Disponible en: <http://www.revistapueblos.org/blog/2017/01/25/las-luchas-campesinas-en-el-siglo-xxi/>

- Revista Agroecología y Divulgación (2018). "Semillas y agroecología". Num. 33, otoño 2018. (Consultado el 10 de Agosto de 2020), disponible en: <http://www.agroecologia.net/recursos/publicaciones/revistas-seae/revista-ae/revista-ae33-vd.pdf>

-Rosset, Peter M., and Martínez-Torres, María Elena (2012). Rural social movements and agroecology: context, theory, and process. *Ecology and Society* 17(3): 17. <http://dx.doi.org/10.5751/ES-05000-170317>

-Pérez Neira, David, Soler Montiel, Marta (2013): Agroecología y Ecofeminismo para descolonizar y despatriarcalizar la alimentación globalizada. *Revista Internacional de pensamiento Político- I Época*, vol. 8, pp. 95-113.

-Sevilla Guzmán, Eduardo (2017): Sobre las perspectivas teórico-metodológicas de Agroecología. *Redes: Revista de desarrollo Regional*, Vol. 22, nº 2, pp. 13-30. Disponible en: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/autor?codigo=332744>

-Sevilla Guzmán, E. (2006): Agroecología y Agricultura Ecológica. Hacia una "RE" Construcción de la Soberanía Alimentaria. *Agroecología*, Vol. 1, pp. 7-18. Disponible en: <https://revistas.um.es/agroecologia/article/view/13>

-Sevilla Guzmán, E., Soler Montiel, M., Gallar Hernández, D., Vara Sánchez, I., Calle Collado, A. (2012): "Canales cortos de comercialización alimentaria en Andalucía". Investigación por el Centro de Estudios Andaluces, Junta de Andalucía.

-Varios autores (2017): "Diálogos entre la economía feminista y la economía de los comunes: la democratización de los cuidados" en *Rebeldías en común. Sobre comunales, nuevos comunes y economías cooperativas*. Libros en Acción.

-Velasco Sesma, Angélica (2010): "Justicia social y ambiental: mujeres por la soberanía alimentaria". *Investigaciones feministas*, vol 1, 161-176. Disponible en: [https://www.researchgate.net/publication/277755983\\_Justicia\\_social\\_y\\_ambiental\\_mujeres\\_por\\_la\\_soberania\\_alimentaria](https://www.researchgate.net/publication/277755983_Justicia_social_y_ambiental_mujeres_por_la_soberania_alimentaria)

## ANEJOS

### Anexo 1: Guión de encuesta para las productoras locales (fincas)

#### 1) Datos generales

**EPP.1** -Nombre de la persona productora (opcional): (respuesta corta)\_\_\_

**EPP.2** -Nombre de la empresa/proyecto (opcional): (respuesta corta)\_\_\_

**EPP.3** -Género: (opciones) Mujer/Hombre/No me identifico con ninguno

**EPP.4** - Estudios relacionados con la agricultura: No/Sí

**EPP.5** -En caso afirmativo, ¿Cuáles? (respuesta corta)\_\_\_

**EPP.6** -¿En tu familia se dedica o dedicaba alguien más a la agricultura? Sí/No

**EPP.7** - Relación con la iniciativa productiva: (casillas) titular/jefe de explotación/gerente/trabajador/otra-¿cuál?

**EPP.8**- Dedicación a la actividad productiva: (opciones) tiempo completo/parcial

**EPP.9**-Tiempo que llevas dedicándote a la actividad agrícola productiva en ecológico: (opciones) <1 año/1-3 años/3-5 años/>5 años

**EPP.10**- ¿Te dedicaste a la agricultura convencional anteriormente? Sí/No

**EPP.11**- En caso afirmativo, ¿cuánto tiempo? (opciones) <1 año/1-3 años/3-5 años/>5 años

#### 2) Caracterización de la actividad agrícola productiva

**EPP.12**- Figura jurídica de la explotación (se permiten varias respuestas): (casillas)

- -Unipersonal (autónomos, SAU, SLU)
- - Familiar (varios miembros participan aunque no estén dados de alta)
- - Sociedad (SL, SA)
- - Cooperativa
- - Segunda actividad sin alta en SS
- - Otro

**EPP.13**- Comarca donde se encuentra la finca: (se permiten varias respuestas) (casillas) l'Alacantí/ El Baix Vinalopó/ L'Alt Vinalopó/Les Valls del Vinalopó/ El Baix Segura (comarques del sud)

El Comtat, La Vall d'Albaida/ L'Alcoià/ La Marina/La Costera/ La canal de Nafarrés/La Safor (comarques centrals)

**EPP.14**- Tamaño de la finca: (opciones) <1ha/1-5ha/>5ha

**EPP.15**- ¿Cuántas personas trabajan para la actividad productiva? (opciones) 1/2-3/4-5/>5

**EPP.16**- ¿Tiene la actividad productiva certificación ecológica (CAECV)? (opciones) Sí/ en conversión/No

**EPP.17**- ¿Tiene de otro tipo de certificación?: (opciones) SPG/SPG en conversión /Otro\_\_\_/Ninguno



**EPP.18-** ¿Qué porcentaje de productos destinan a canales cortos de comercialización (venta directa)? (opciones)

<30%/ 30%-50% /50%-75%/>75%/100%

**EPP.19-** ¿Distribuyes tu producción a través de intermediarios? No/Sí

**EPP.20-** En caso afirmativo, ¿qué porcentaje aproximadamente? (opciones)

<30%/ 31%-50% /51%-75%/>75%

**EPP.21-** ¿Destinamos producción para la exportación? No/Sí

**EPP.22-** En caso afirmativo, ¿qué porcentaje aproximadamente?

<30%/ 31%-50% /51%-75%/>75%

**EPP.23-** Tipo de producción:

-Tierras arables (cultivos hortícolas, cereales, etc.) Sí/No

Se permiten varias respuestas (desplegable)

- -Hortalizas frescas, fresas
- -Tubérculos y raíces
- -Cultivos industriales
- -Cereales
- -Legumbres
- -Cultivos en verde para alimentación animal
- -Barbechos
- -Otros

**EPP.24-** Cultivos permanentes (frutales, cítricos, viña, etc) Sí/No

Se permiten varias respuestas (desplegable)

- -Frutales de hueso y pepita
- -Frutales subtropicales y plataneras
- -Cítricos
- -Viñedos
- -Olivar
- -Frutos secos
- -Bayas
- -Otros

**EPP.25-** Haces algún tipo de transformación de alimentos vegetales: No/Sí

**EPP.26-** En caso afirmativo, ¿de qué tipo? (se permite varias respuestas, casillas)

- -Aceites y grasas vegetales
- -Manipulación y conservación de frutas y hortalizas
- -Molienda y conservación de frutas y hortalizas
- -Panadería, almidones, amiláceos
- -Piensos
- -Bebidas
- -Embotelladora de vino
- -Otros productos de origen vegetal

**EPP.27-** ¿Pertenece a alguna asociación o alianza con otras productoras? Sí/No

**EPP.28-** En caso afirmativo, ¿a cuál? (respuesta corta)\_\_\_\_\_

**EPP.29-** ¿Pertenece a algún otro tipo de asociación? Sí/No

**EPP.30-** En caso afirmativo, ¿a cuál? (respuesta corta)\_\_\_\_\_

3) Sobre las variedades que cultivas

**EPP.31-** ¿Qué VT de la zona conoces? (casillas) LISTADO DEL BALL/otras\_\_\_\_\_

**EPP.32-** ¿Por qué crees que las VT son importantes? (respuesta corta)\_\_\_\_\_

**EPP.33-** ¿Introduces VT en tu producción? Sí/No

**EPP.34-** En caso afirmativo, ¿qué variedades? (casillas) listado del banc/otras

**EPP.35-** ¿Qué porcentaje de tu producción es de VT? (opciones)

0%/<30%/30-50%/>50%

**EPP.36-** ¿Consideras que cultivar VT es viable económicamente? Sí/No

**EPP.37-** En caso afirmativo, ¿Por qué motivo? (casillas): el precio de venta es mayor/ el coste de producción es menor/sufren menos plagas/son más productivas/Otras razones\_\_\_\_\_

**EPP.38-** En caso de que lo consideres no viable económicamente, explica brevemente porqué (respuesta corta)\_\_\_\_\_

**EPP.39-** En comparación con las variedades comerciales, ¿qué otras ventajas tiene o podría tener el cultivo de VT? (casillas): mayor autonomía sobre la actividad agrícola/ ventajas ambientales/reforzamiento del arraigo cultural con el territorio/Otras\_\_\_\_\_

**EPP.40-** ¿Reproduces tú mismo las variedades que cultivas? Sí/No

**EPP.41-** En caso afirmativo, ¿por qué razones? (casillas): No se encuentran en el mercado/sale más económico/por tradición familiar-cultural/Otras\_\_\_\_\_

**EPP.42-** ¿Realizas intercambio de semillas de VT? Sí/No En caso afirmativo, ¿de qué manera? (se permiten varias respuestas) (casillas): Con otrxs agricultrxs/Ferias de intercambio/Banc de llavors/Otras\_\_\_\_\_

**Anexo 2: Guión de encuesta para las socias consumidoras del GC.**

1) Datos generales

**EPC1-** Grupo de consumo al que pertenece:

- Biotremol
- Mercatremol
- La Camperola
- Bioalacant
- La Xarxa Agroecològica

**EPC2-** Género:

- Mujer
- Hombre
- No me identifico con ninguno de los dos

**EPC3-** Edad:

- <25 años
- 25-40 años

- 41-60 años
- >de 60 años

**EPC4-** ¿Qué nivel de formación tienes? (opciones): Básica (E.G.B./E.S.O.)/media (FP/bachillerato)/superior (universitaria)

**EPC5-** ¿De cuántas personas se compone tu unidad familiar? (opciones): 1/2-4/>5

**EPC6-** Ingresos medios mensuales de la unidad familiar (opciones): <1000€/1000-1500€/1500-2000€/>2000€/prefiero no decirlo

**EPC7-** ¿Qué cantidad de productos ecológicos se consume en tu unidad familiar? (escala lineal): Nada----todo

**EPC8-** ¿Qué porcentaje de verduras compra tu unidad familiar de GC?

## 2) Datos relacionados con el conocimiento y el consumo de las VT hortofrutícolas

**EPC9-** ¿Qué VT conoces? (casillas): listado del banc/ninguna/otras\_\_\_

**EPC10-** ¿Cuáles de estas VT encuentras habitualmente en tu GC? (casillas): listado banc/otras\_\_\_

**EPC11-** Aparte del GC, ¿Las encuentras en otros sitios? (casillas): mercados/fruterías/otras\_\_\_

**EPC12-** ¿Crees que es importante su consumo? (listado lineal) Poco importante---Muy importante

**EPC13-** ¿Por qué? (respuesta corta)\_\_\_

**EPC14-** ¿Recibes información en tu GC acerca de las VT? No/Sí

**EPC15-** ¿En caso de haber recibido información sobre VT de otras fuentes, de cuáles? (casillas): Familiares/banc de llavors/otras\_\_\_

**EPC16-** ¿Realizas alguna actividad relacionada con la agricultura? No/Sí

**EPC17-** En caso afirmativo, ¿Cuál? Huerto/cultivo balcón/agricultura profesional/Otra\_\_\_

**EPC18-** ¿Asocias algún plato típico de tu región a alguna VT? No/Sí

**EPC19-** En caso afirmativo, ¿Cuáles? (respuesta corta)\_\_\_

**EPC20-** ¿Te gustaría conocer más acerca de las VT? No/Sí

**EPC21-** ¿Conoces la labor que realiza el "banc de llavors" de tu comarca? No/Sí

### **Anexo 3: Guía de entrevista para las productoras**

*(En estas entrevistas, el propósito sería: Indagar sobre sus niveles reales de concienciación y compromiso por la Soberanía Alimentaria. Sobre la dimensión productiva de la agroecología, el manejo en finca. Y si realmente asocian las VT como una necesidad intrínseca de la autonomía del campesinado y la SA.*

*Conocer cómo realizan algunxs agricultorxs el proceso de reproducción de variedades,*

Además, de qué tipos de obstáculos encuentran para ello aquellxs más comprometidxs.

Con respecto a las productoras menos concienciadas, tratar de generar una reflexión sobre el tema, que pueda favorecer la transición hacia una mayor concienciación y compromiso.

A partir de algunas preguntas clave de la encuesta, se pretende que nos amplíen sus puntos de vista, pudiendo surgir ideas de mejora entre todxs).

1) -**¿Cuál es tu motivación para dedicarte a la agroecología?** (Objetivo específico nº 1)

2)- **¿Qué entiendes por variedades tradicionales (VT)?** (Objetivo específico nº 1)

3)- **¿Consideras que las VT son importantes? ¿Por qué?** (ampliación de la pregunta formulada en la encuesta, número 32 del formulario para productorxs) (Objetivo específico nº 1 y 3).

(Respuesta a esta pregunta en la encuesta: Por su mejor adaptación al entorno, valoración del consumidor, rusticidad, aroma y sabor)

4)-**¿De dónde viene tu conocimiento sobre las VT?** (Objetivo específico nº 1 y 2)

5)-**¿Cómo valoras la evolución y la situación actual en el manejo y reproducción de las VT desde la perspectiva agrícola?** (Objetivo específico nº 1 y 2)

5)-**¿Cómo valoras la evolución y situación actual respecto al conocimiento y apreciación de las VT por las consumidorxs?** (Objetivo específico nº 1 y 3)

6)-**¿En tu familia o entorno se dedica o dedicaba alguien más a la agricultura, cultivando VT? Si son personas mayores, ¿Qué has podido aprender de ellas? ¿Cómo crees que se podría recuperar ese conocimiento tradicional histórico acumulado?** (Objetivo nº 1 y 2)

7)-**¿De qué manera asocias el conocimiento sobre VT con la cultura local?** (Objetivos nº 1, 2 y 3)

8)-**¿Cómo crees que se podría incentivar un mayor conocimiento y consumo de VT?** (Objetivos nº 1, 2 y 3)

**Anexo 4: Guía de entrevista grupal a las consumidoras** (finalmente no se pudo realizar)  
(Queremos conocer qué nivel de conocimiento y concienciación sobre las VT tienen las personas consumidoras de los GC. También generar entre ellas un diálogo en torno a las diferentes visiones y perspectivas a cerca de su importancia.

*Por otro lado, reforzar el valor cultural-tradicional (gastronomía, festividades, etc.) que poseen las VT para la comunidad. Así mismo, reconocer la necesaria relación que se precisa entre los actores sociales implicados para avanzar hacia la Soberanía Alimentaria).*

- 1) ¿Por qué son importantes las VT? (desde diferentes perspectivas: producto, para mercado local, como conocimiento campesino, manejo campesino, manejo agroecológico, resistencia contra la Rev verde, identidad, tradición, política, biología, ...)(Objetivos nº 1, 2, 3)
- 2) ¿Cómo valoráis la oferta que existe de VT en los GC? ,...(Objetivos nº 1, 2, 3)
- 3) ¿Por qué creéis que no se comercializan más VT? (Objetivos nº 1, 2, 3)
- 4) ¿De qué manera asociáis la gastronomía local y las VT? (Objetivos nº 1, 2, 3)
- 5) ¿Cómo crees que se podría extender el conocimiento y consumo de las VT? (por ejemplo mediante eventos que involucren a la comunidad: con el sector hostelero, incorporando a la comunidad en catas populares de VT, ...; otras ideas, si se realizan algunas de estos en tu comarca,...) (Objetivos nº 1, 2, 3)
- 6) ¿Conoces las actividades que realiza el Banc Alacantí de llavors? (en cualquier caso dar a conocer las actividades referentes a las VT) (Objetivo nº 1)

## **Anexo 5: Transcripción de entrevistas a productores**

### **1.¿Cuál es tu motivación para dedicarte a la agroecología?**

#### *Productor 1: J.Vicente Peinado*

*Es una dedicación parcial, la principal actividad es de funcionario en la estación experimental agraria de Elche. Estudié ingeniería agrónoma y después por tradición familiar en la agricultura me llegó una finca que he reconvertido en agricultura ecológica. Aunque mi dedicación no es 100% a la agricultura lo tengo como un hobby para la experimentación. Mi motivación sería por **vocación y creencia en ello**.*

#### *Productor 2: Javi Yescas*

*Es una **cuestión bastante ideológica**, porque estudié trabajo social y antropología, pero he optado por la agroecología como un **modelo de vida** en una ideología de **autosuficiencia** dentro de un **pensamiento ecologista**. **Creo que es una manera sana y saludable de tener un trabajo, me sirve de gimnasio, de psicología, y ecológicamente porque creo en un mundo más sostenible. Es vocacional** y también porque me gusta ser emprendedor, he tenido proyectos de cerveza artesanal.*

#### *Productor 3: J.Domingo Malea*

*Pues, yo en esto empecé hace casi veinte años, y empecé por hobby, hace 4 años vi la manera de continuar mi hobby, ganándome la vida. Yo nací en Macastre, a 150km de aquí, en la provincia de Valencia. En casa éramos fundamentalmente ganaderos y carniceros pero teníamos tierras, no vivíamos de la agricultura pero hacíamos cosas, en casa no faltaban nunca tomates, melones, ... Fundamentalmente plantaba mi padre para alimentar el ganado: el maíz, la alfalfa, etc, entonces yo todo eso lo dominaba y dominaba la herramienta. Me vine a esta comarca con 22 años por que aprobé una oposición y llevo 46. Hace como 15 o 20 mis padres habían envejecido, había que ir a cuidarlos y como teníamos bancales abandonados, los pusimos en marcha. Mi padre lo abonó, lo mandó labrar y hicimos un huerto familiar que aun existe: Para mi era el más completo que he*

visto, pues en 1500 metros había árboles de 40 variedades diferentes y todas las variedades de hortaliza y aromáticas. Allí es donde me enganché a la agricultura y empecé a hacer ecológico. Luego aquí hice un curso de agricultura ecológica en el Servef en Aspe y cada vez intento perfeccionar más. Yo tengo 68 años, podría estar jubilado, renuncio a mi pensión por la agricultura ecológica, y me compensa lo que hago por encima de la pensión. A veces digo, si lo que saco con la agricultura ecológica fuese lo mismo que saco con la pensión, lo haría, porque me llena la vida, y además me da salud. El hecho de llevar cositas a casa del campo lo considero un privilegio, y además en esta dinámica social de luchar por lo ecológico, pongo mi granito de arena. Yo digo que ahí tengo mi gimnasio y también que el día que no me voy a casa cansado, es que no he trabajado porque ahí hay trabajo para irte cansado. También combinas trabajo duro con otros más livianos. El tipo de agricultura de verduras y hortalizas y el de venta de cercanía que te obliga a tener bastantes cosas para poder facturar al cabo de la semana lo suficiente para sobrevivir, yo cultivo más de 40 productos diferentes, en este momento tengo en marcha 20 o 25, pero de ello se puede vivir y yo no quiero otra cosa para mí, yo soy feliz haciendo esto, pero el urbanita fracasa

#### **Productor 4: Santi de l'Almorquí**

*Desde pequeño tenía afición por la práctica de la agricultura, a pesar de que en mi familia no había ninguna tradición familiar. Fue creciendo mi inquietud y admiración por los agricultores así que me fui metiendo. Al principio, la primera certificación fue de la mano de una asociación-grupo de consumo: "Vida sana", que elaboró un conjunto de normas, y ellos certificaban. Luego, cuando se creó el comité de certificación ecológica hace 22 años me certifiqué.*

*Desde muy joven ha sido mi pasión. Sin tierras, hasta que compré una parcela de tierra en un nacimiento de agua, llamado L'Almorquí de 1800m<sup>2</sup>, un barranco donde empecé a trabajar. Asta que me acogí a unas ayudas destinadas a fijar la población en el mundo rural, para aquellos que se daban de alta por primera vez en la agricultura. Así fue pasando años de fracasos, hasta hoy día que tengo más de 5 hectáreas y me considero estable en la actividad.*

## **2.¿Qué entiendes por variedades tradicionales?**

#### **Productor 1: J.Vicente Peinado**

*Ese concepto de esos alimentos que ya no se ven, que no eran tan perfectos, tan duros, tan bonitos...*

#### **Productor 2: Javi Yescas**

*Una de las características que podría ser antigua, que no está sujeta a criterios del mercado, o solamente, por ejemplo el tomate mutxamelero es menos productivo a veces y hay otra forma de entenderlo u otra forma de poderlo, (...) a lo mejor da menos rendimiento, pero una VT tiene unas características no solo de antigüedad, sino también de sabor y de adaptación al medio ambiente, o las cuestiones climatológicas, o a los recursos hídricos del terreno, y más resistente a las plagas, Y no siempre es tan productiva como el mercado desea, a veces sí, pero otras veces tiene menos problemas de plagas... y tienen mejor sabor, y producen un poquito menos. (...) Este año por ejemplo estaremos en tres, el nap de Crevillent, alficós un años sí y una año no, hubo un año que plantamos un tomate que nos trajo un chico de Elche, que nos ha desaparecido, el año pasado si plantamos alcachofa de estas de la Almajara, que es una variedad tradicional violeta, que eran con pinchos, que no había manera de venderla, jaja. claro, la gente se pinchaba. Yo muchas de las VT de las que había en la encuesta, yo no sabía que eran como tradicionales...Yo relaciono lo tradicional a lo escaso pero es mentira, hay alguna tradicional como el Alficoz que se planta en muchos sitios.(...) sí que se conoce en toda Valencia, pero las grandes empresas no lo comercializan porque no tiene un formato estándar, como a veces se enrolla y tal...los*

*agricultores sí que lo plantan, pero en los supermercados yo no lo he visto...,no es como el pepino holandés que son todos iguales,...el alficoz es muy heterogéneo y por eso creo que no se comercializa.*

### **Productor 3: J.Domingo Malea**

*Lo primero considero que son aquellas que sea han cultivado toda la vida en la zonas donde estás, eso entendería por tradicionales, las que cultivaban nuestros padres y abuelos. Las que mejor se han adaptado a la zona, las que la gente ha pensado que mejor rendimiento les daban y las ha elegido y las han modificado año a año, tanto las personas como el clima.*

### **Productor 4: Santi de l'Almorqui**

*Aquellas que no ha estado sujetas a variaciones severas por parte del agricultor. Las variedades se deben intercambiar para que no degeneren.*

***Las tradicionales no significa que estén adaptadas al medio, tradicionales de otros lugares (Asturias) pueden ir bien aquí. Tradicionales entendiéndose que no han variado en su forma o en su resultado del producto final. Luego, sí, hay VT hechas a una zona o clima, y que luego responden mejor, o responden mal si las cambias de esa ubicación.***

*En algún momento las variedades han llegado de algún sitio, y no creo que en 50 años una variedad se adapte a un suelo o clima.*

*Se habla en las VT que son resistentes a las sequías y a las plagas. Y mi experiencia no me dice mucho a favor de eso. Habría que saber de donde viene la semilla, quien se la ha dado a quien y cuanto tiempo lleva siendo cultivada en un mismo clima o suelo. Es cierto que sí hay plantas que se adaptan al medio pero necesitan tiempo.*

*Antiguamente L'Almorquí era un caserío grande y cuando yo lo compré ya se había extinguido la población de ahí. Fui buscando las semillas por las casas y encontré muchas variedades de judías, pero no tuvieron viabilidad. Hay una variedad de judía de Santa Ana que sigo reproduciendo. Esas variedades solo funcionan allí con ese agua y ese agrosistema (posiblemente se debe al agua pero están adaptadas a ese lugar). En ese entorno se daban en general las judías, esas y otras.*

## **3. ¿Consideras que las VT son importantes? ¿Por qué?**

### **Productor 1: J.Vicente Peinado**

*Sí, Por interés en la cocina, razones ambientales, arraigo cultural y mayor autonomía de lxs agricultorxs. He procurado introducir y mantener variedades tradicionales en mis cultivos, la última aportación fue la plantación de una hectarea (11.00m2) de una VT de la zona, "oliva callosina" en una pedanía de Elche.*

### **Productor 2: Javi Yescas**

*Sí. Por la autonomía relacionada con las semillas. Yo ahora compro tomate industrial, un plantel, y las semillas y no se puede reproducir. Nosotros podemos reproducir las semillas, entonces la autonomía de poder ir al vecino , intercambiarlas, controlar tú todo el proceso también.*

### **Productor 3: J.Domingo Malea**

*Considero que son importantes. En sí, por el hecho de ser tradicionales para mí ya son importantes. También, una de mis teorías sobre la agricultura es que el agricultor tiene que ser productivo. Hay que cultivar las VT, y a ser posible conservarlas sin dejar de ser productivo. (Cuántas VT tienes introducidas en tu cultivo? Yo me hice socio, de una manera egoísta del banco de semillas de Murcia, y por ejemplo las semillas de "calabaza totanera" las*

conseguí a través del campo, igual que del "tomate negro cejín", etc. Y en estos momentos estoy colaborando con el banco de semillas de Alicante, a nivel del "guisante tirabeque", "zanahoria morada" y "zanahoria rosa", como reproductor, y luego, la "berenjena listada de Gandía" es una berenjena de la zona más o menos, y sueles pedir esos productos. Siempre que puedo, por ejemplo en los tomates, el tomate posiblemente más productivo que hay y que da un tono de calidad bastante bueno es el "óptima", el "óptima" es un híbrido, y ahora te cuento, el que hay ahora en Mercatrèmol es ese. Es que el "óptima" se adapta muy bien para cultivarlo de una manera tardía. Por ejemplo tienen una imagen bastante buena para la fecha en al que estamos, y más aquí en Sax, que por las noches aquí hemos bajado ya a dos o tres grados, hace ocho o diez días. Entonces el óptima se adapta bastante bien, y es bastante productiva la mata, pero es un híbrido. Yo prefiero el "valenciano" o el de "Cejín", o tomates tradicionales de la zona. Para mí el mejor tomate es el valenciano, porque yo soy nacido en Valencia, lo traje yo aquí a esta zona. En estos momentos lo cultivan más gente, pero en esta comarca el primero que lo cultivé fui yo, en plan de cultivar una cantidad mediana, y para mí es el mejor. Yo he experimentado y ahora ya tengo más o menos delimitado qué tomates quiero plantar todos los años. Por ejemplo, el "rosado de barbastro" yo también lo planto, y después el de "pera", los tomates de mata baja, vendo bastante a mi nivel, habré vendido unos 1500 kilos o por ahí.

#### **Productor 4: Santi de l'Almorquí**

Para un agricultor es importante la sanidad y tener unos cultivos sanos para que sea rentable. Por ejemplo los alficoces (VT) que cultivo muchísimo tiempo por su sabor y productividad. Pero la planta es muy sensible al hongo y tienes que estar muy encima del azufre y cola de caballo. Este año hemos comprado una variedad híbrida de pepino que han tardado en enfermar muchísimo sin tener que echarles nada.

Las VT que puedan resultar interesantes se quedan en un reducido grupo, no son todas. Yo las que he seleccionado no las cambio por nada: Tomates, alficoces, melones...

### **4.¿De dónde viene tu conocimiento sobre las VT?**

#### **Productor 1: J.Vicente Peinado**

A partir de **la formación y de la inquietud**. En los 90 contacté con Josep Roselló y Alfons Domínguez en Carcaixent porque yo soy de Gandía. Ya vi que había otra forma de cultivar, no como en la formación reglada que era con químicos plaguicidas, etc. Había **un cambio** en aquellos momentos

#### **Productor 2: Javi Yescas**

Relacionado con el mundo agrícola o la agroecología, por ejemplo mi hermano, también autodidacta, ha conocido a muchos colectivos, muchos bancos de llavors y mucha gente mayor también. El "nap de Crevillent" lo conozco por la gente mayor. Las dos cosas conocer a colectivos que trabajan en temas de VT, y gente mayor. Como nos movemos en el mundo agrícola, tanto en el convencional como en el ecológico, siempre preguntamos. Por ejemplo, en Elche hay un instituto experimental, y muchas veces vamos, y pedimos a ver qué tenéis y estamos en contacto con los chicos de la almajara que tenían VT, y lo que no conocemos pues preguntamos, y esto...?(...)  
Mira, acabo de hablarte del nap de Crevillent y tenemos una que es la lechuga de Crevillent, que está en el banc de llavors (Elche), pero esa hay que recuperarla, porque nosotros no sé si tenemos alguna semilla. Un chico de Elche una vez nos la volvió a recuperar, no si la hemos vuelto a perder o la tenemos..."Lletuga de Crevillent", que es como una romana pero menos alta, que es de invierno, que no aguanta la calor, bueno es de ahora.

#### **Productor 3: J.Domingo Malea**

De mi relación con la gente, de tener esa sensibilidad. Por ejemplo, tengo ya las semillas de un melón parecido al "piel de sapo", pero que se hace más grande, y es originario de la huerta valenciana, y yo iba detrás de él,



*porque yo me crié en Valencia y me acordaba de ese melón, que mi padre lo plantaba, jeje. Este año lo ví en Mercatrèmol, lo habían comprado a un proveedor de Valencia, digo este es que yo busco, yo iba detrás de él. Y me he comprado un par de melones y he conservado las semillas, y el año que viene lo voy a plantar. O sea me gusta, tendré ya cinco, seis o siete cosas, variedades, que las he ido encontrando. Siempre busco el tema productividad, o sea, si no te ganas la vida con esto, el campo te expulsa. Entonces, busco que sea una variedad productiva que le saques rendimiento, y en ese equilibrio es que creo que hay que moverse. Yo entiendo que una variedad porque la plantaban nuestros abuelos, pero que la plantas y no da rendimiento, y que hay otras en el mercado, ecológicas...yo estoy certificado, el campo y yo como agricultor, y entonces no puedes ser "un quijote", todo evoluciona...Pero todo lo que puedo tradicional...es más incluso soy un poco reactivo a algunas variedades, ahora está la coliflor morada, la coliflor amarilla...si la coliflor blanca está buena porque pintarla, supongo que es una manipulación genética. Eso, lo tradicional, pero guardando equilibrios, yo no soy de todo tradicional, tradicional pero guardando equilibrios.*

#### **Productor 4: Santi de l'Almorquí**

*Los primeros cursos que hice eran los que organizaba Vida Sana. Otros cursos de capacitación, varios de horticultura, viñedo, etc. He estado dedicado muchos años a trabajar muy duro y considero que tengo un nivel de exigencia alto, me gusta estar satisfecho de mi huerta, soy muy metódico.*

***Fue una obsesión por conocer a quien las cultivaba, como y por qué. Me fascinaba conocer sobre como influía la luna.***

***He compartido mis semillas con todo el mundo. Hay algunas que las tengo como oro en paño.***

*De las personas que tenían tradición agrícola en la zona, mayores y jóvenes, me he intentado relacionar con todos. Había al principio muchas faenas que no sabía hacer, podar la viña, almendros, injertar, y yo iba con las cuadrillas para ayudar y he hecho muchas jornadas. Es de ahí de donde tienes información cuando vienes de un mundo que no es el agrícola, haciendo preguntas. La gente mayor hacía todo de modo empírico. La mayoría de veces tenían razón pero con la experiencia he visto que a veces no era así.*

*El conocimiento y la dedicación a la agroecología requiere que seas capaz de enfrentarte a situaciones que no controlas ( climáticas, de suelo, etc) y si consigues no rendirte, si superas esta fase, es un modo de vida, te integras en el ciclo, te consideras como parte de ello e intentas sacar el beneficio de hacerlo lo mejor que puedas y que te salgan las cuentas, y tratar de sacar el beneficio personal que no es dinero.*

### **5.¿Cómo valoras la evolución y la situación actual en el manejo y reproducción de las VT desde la perspectiva agrícola?**

#### **Productor 1: J.Vicente Peinado**

*Hay un movimiento que sí, que creo que va para delante, pero con unas producciones limitadas. Yo hortícola ahora no planto, es decir cuando yo hacía hortícola para mí, si que utilizaba VT, pero era autoconsumo. No he hecho hortaliza para vender, yo estoy en arbolado, y si que he hecho una plantación de una variedad autóctona, que es "la oiva callosina". **De granado tengo la "Mollar", que es la de la zona. De higeras también mantengo las que había antiguamente aquí, y sí las he reproducido a través de esquejes.** Y aquí donde trabajo (la estación experimental agraria de Elche) hacemos producción de semilla autóctona, tenemos un banco de semillas y cualquier persona puede venir aquí a pedir variedades autóctonas, pero es a nivel particular, no podemos vender.*

***Viable si que veo el cultivo de VT, Lo que no tiene salida son grandes producciones a día de hoy por la comercialización,*** pienso que si vamos a una macroproducción como es el mercado convencional, no se si eso (las VT) tendrían cabida en los mercados. ...yo por ejemplo, tengo una producción pequeña, si tuviera una producción grande no habría posibilidad de comercializar eso... tendría que buscar un intermediario. ...Tiene que ser

rentable, la gente tiene que vivir de ello, ...en verano suben las producciones y baja los consumos, ahora vamos al contrario, ahora tenemos más consumo y hay menos producción... En el caso que yo conozco de Mercatremol, exceptuando algún caso que vive de ello, los demás son a tiempo parcial... Pero yo veo que si que está mejorando (el movimiento de los GC) y creo que mejorará más.

### Productor 2: Javi Yescas

El (sector) agroecológico siempre intenta potenciarlo, pero como lo agroecológico tiene una cuota de mercado tan pequeña, a lo mejor en la incidencia social no es representativa. Si hacemos una estadística dentro de lo ecológico pues tenemos (la VT) con una gran importancia, un 20, un 30, un 50%, no sé...Pero si hacemos una estadística a nivel global fuera del sector agroecológico, la incidencia es 0,1-1...Y creo que en esa parte, en lo agroecológico conforme vaya subiendo (producción y consumo), irá subiendo también las VT. Y el agroecológico es todavía un sector pequeño dentro del ecológico. Entonces, creo que es importante que se potencie, y bueno, nosotros ahora vamos a intentar mantener la lechuga, el nabo, el "alficós" como no está en tanto peligro, como siempre hay semillas, algún año plantaremos, otro año no, pero el nabo y la lechuga creo que esos sí que están al borde...la haba cuarentona es tradicional del campo de Elche y de Crevillente. **La "haba cuarentona" no se conoce en casi ningún sitio, se planta en agosto y septiembre, ahora el mes que viene se tienen habas, que son las caras, y semillas solo encuentras en el camp d'Elx., en convencional, pero es una variedad tradicional.** Esta todavía se mantiene bien, está muy buscada. Por lo menos en Elche, Crevillente, en las zonas así, ...se llama "primerenca" o "cuarentona", se plantan en septiembre y las normales se plantan a partir de noviembre, para tenerlas en marzo. Están en diciembre, para navidad ya hay, un poquito, antes incluso. El año pasado yo cogí algunas a finales de noviembre, incluso. Claro, estas dan menos producción, la mata luego se hace muy grande, da menos pencas y a lo mejor hay que ¡darla un poquito...pero la vendes más cara, nadie tiene en ningún lado. Esta la cultivamos, el año pasado saqué seis kilos en ecológica, y este o la voy a reproducir, espero sacar algo más, aunque sea para mí, para replantar.

### Productor 3: J.Domingo Malea

Vamos a ver, yo estoy practicando agricultura ecológica y utilizo los canales cortos de comercialización. Yo no creo, no me interesa hacer otro tipo de agricultura, aunque pudiera. Yo reproduzco muy pocas cosas de las que planto, por ejemplo la calabaza sí, también judías que este año las voy a plantar de semilla., me es mucho más práctico el ir al vivero. Algún vivero me ha reproducido semillas que yo le he llevado por que ellos tienen la mecanización, la climatización de los sitios donde las ponen, lo tienen todo muy preparado. Yo tendría que tener aquí un pequeño invernadero para meterlo en otras épocas del año, para adelantarlas. Yo en estos momentos prefiero el vivero

### Productor 4: Santi de l'Almorquí

Mi manejo agrícola desde el principio se basó en la idea de la autosuficiencia y "no depender tanto" para alimentar a mi mismo y mi familia. A base de autoconstrucción de apero (bici tractor y otros...)  
**(...) Un agricultor no puede dedicarse a producir VT si no hay primero un interés por el consumidor que valore el producto y lo compre. Segundo, se tiene que conocer el manejo de esa variedad. Tercero, que dé una productividad aceptable y que la diferencia de producción menor se vea compensada con el precio que paga el consumidor.**  
**Mi producción es de 60% de variedades comerciales (híbridas) y 40% o algo más de VT, unas por perpetuarlas y otras porque tienen mercado. Algunas variedades las cultivo para mí. Hace 2 años colaboré con Llavors de Aci reproduciendo semillas que ellos tenían estancadas. Consistía en que tú las reproducías, tú te quedabas una parte y ellos el resto. Por ejemplo, un tomate que tiene un sabor que mi familia no quiere otro, pero que es feo y da poca producción.**

*Para que no se pierdan las semillas el productor se tiene que comer su producto, conocerlo. Los agricultores estamos a ver que es lo que te puede hacer marcar la diferencia. Pero el consumidor tiene que responder a ese producto. Por ejemplo, el tomate rosa, Samuel (Mercatremol) que: "si... ya se está empezando a conocer..." Para que desbanque un tomate tradicional a uno comercial tiene que haber información, el consumidor tiene que apreciar sus características ( su aroma, sabor, etc..)*

*Comparando las VT y las comerciales, en lo que es la planta no hay tanta diferencia en la resistencia a plagas. Hoy en día la mejora genética (híbridos) van en la línea a hacerlas resistentes a virus, patógenos del suelo, etc. en el tomate no he visto una mayor resistencia de las VT en comparación a las comerciales ( que son de hecho resistentes).*

## **6.¿Como valoras la evolución y la situación actual respecto al conocimiento y apreciación de las VT por las consumidoras?**

### **Productor 1: J.Vicente Peinado**

*Yo creo que se ha dado un paso hacia adelante, y la gente ya empieza a valorar las VT. Como ejemplo, tenemos la "granada Mollar d Elche", que es la autóctona de la zona, pero por motivos comerciales, hay otras variedades más vistosas, como la "Acco" o la "Wonderful", variedad de de granada rojas totalmente, que si ves unas y otras te tiras a las rojas porque crees que hay más madurez. La Mollar es rojiza-amarilla, de más calidad pero visualmente llama menos. Al mercado vienen variedades anteriores a la Mollar, que tienen calidad pero quizá no tanta como la Mollar en cuanto a dulzura, y hunde el mercado cuando llega la Mollar, porque la gente ya está cansada de granada. Lo conoce la gente de aquí, ahora se ha hecho una DOP (denominación de origen protegida)de la granada Mollar de Elche. Pero claro, si los comercializadores no apuestan por esa variedad en concreto es difícil. ...pero sí hay una revalorización, sobretodo en mercados más locales. **En Mercatremol yo intento poner la variedad, aunque a veces me lo tendría que currar más porque a veces vas con prisa, lo pones ahí en boli...pero yo sí que quiero que identifiques la variedad "Mollar de Elche", y...que el consumidor elija.***

### **Productor 2: Javi Yescas**

*La gente más mayor si que las busca. El otro día un grupo de consumo de Elche, pues podríais mirar el tema del "nap de Crevillent", la hemos plantado tres veces. El año pasado nos vino una plaga de oruga y nos quedamos sin nabos, y tengo que pedir la semilla a otro chico. Hay gente así más mayor que sí que busca, y gente así más concienciada. La gente joven le da un poco igual, pide lo que hay en la lista y no pregunta. Y por ejemplo, sí que es verdad, cuando pusimos la "uva valenci", que sta la tenemos en el campo de Paco, tenemos una parra, son 50 kilos, pero oye...La "valenci" es más pequeñita, feita y tal, pero cuando ponemos en el listado VT, la gente lo pide, aunque no lo conozca, y aunque luego la semana siguiente no te lo pida, pero esa semana, la primera, te lo va a pedir, la va a probar. Claro, en el agroecológico, yo si mañana me voy a "Eco Iris" (distribuidora mayorista d producto ecológico), que vende a tiendas, yo ahí no lo sé, si la valenci...si dirá la valenci pa ti".jeje. Pero lo pongo en el listado de "La Camperola", que ha trabajado sobre todo en grupos de consumo, que han desaparecido, pero que acaban siendo clientes, gente concienciada y van a por ello. Y casi que no miran tanto el precio, al final se mira, porque si lo pones muy alto..., hay alguna cosa que he vito yo que era un pelín carita y han respondido bien....por lo menos para probar.*

### **Productor 3: J.Domingo Malea**

*El consumidor cuando se lo demuestras, las aprecia. Te voy a contar una anécdota, mi consuegra le dijo a mi hija: a tu padre no le compramos porque sea familia, le compramos porque lo que nos trae está muy bueno. Tengo una quincena de amigos y familiares a los que vendo sus cestitas, que no me compran todos todas las semanas, hago una media de 8 o 10 cestas a la semana y el 90% de lo que produzco va a Biotremol,*

*Mercatremol y La Camperola, y sí, los consumidores, si aguantamos y no nos ha barrido la marabunta de las grandes superficies, es por los productos que ofrecemos. Yo tengo una clienta que me compra 3 kg de tomates todas las semanas (mientras tengo) y me dice que es que mis tomates no los encuentra en ningún sitio, o sea, que ahí triunfamos. Mis acelgas me las quitan de las manos y hay gente que dice.. la madre de un amigo mío le dice que traiga acelgas, pero las de ese amigo tuyo, no las del mercado. Eso lo valoran mucho, y cuando tu dices, esa calabaza es calabaza totanera, ásatela y verás.. y es que están buenas. Y el guisante tirabeque, casi no está en el mercado tradicional, ya solo lo consumimos los ecologistas. En eso tenemos un mundo, el tomate valenciano y el rosado de barbastro son los tomates antiguos que se han dejado de comercializar por que el tomate actual tiene una corteza de 1mm y el tomate antiguo tenía una corteza 5 veces inferior, que pasa, que el de la corteza de 1mm te aguanta un mes de trasiego por cámaras y el nuestro se tiene que consumir en la semana, pero eso la gente lo valora y además las cosas criadas de una manera ecológica sin pesticidas ni insecticidas, se nota. Las grandes producciones se han ido a variedades resistentes aunque pierdan el sabor, y ahí tenemos un terreno impresionante. Esas variedades que se han hecho al terreno además tienen el sabor del terreno. Recuperar este tipo de agricultura es una de las razones por las que debemos resistir el tiempo que podamos porque las variedades autóctonas, las variedades antiguas tienen muchísima más textura, sabor y de todo que las variedades nuevas que van a decir, ¿que hay que hacer para que resistan? Un cambio genético que tal.. y después no saben a nada, los tomates no saben a nada, y después si que es cierto que nuestros productos son productos de temporada sin embargo en la agricultura convencional como cultivan en Brasil, etc, cuando aquí es invierno allí es verano.. ahora hay de todo todo el año, está todo globalizado pero los productos nuestros de temporada, es muy importante. Si tenemos la mejor uva del mundo que es la uva del Vinalopó, y además la que están haciendo en ecológica está buenísima, ¿pero por qué comprar esa uva que viene de Sudáfrica, o de Chile o de tal.., si tenemos las mejores naranjas de Europa y del mundo en la comunidad valenciana ¿por qué irse a comprarlas a..? La única excusa que puede tener es que cuando aquí no hay oferta, traerlas de otro sitio porque la gente quiere consumir naranjas..*

**Productor 4: Santi de l'Almorquí**

*Si introduces una VT pero no das una información adicional, si no explicas o la das a probar... Y sí, la gente es muy receptiva a probar y a experimentar ese tipo de cosas. Por ejemplo, una variedad de tomate, el "tomate pera" que he introducido este año, en la web de venta directa aquí en Monovar lo introduje explicando que lo recogemos maduro que es cuando más sabor tiene y que para lo que mejor puede ir es para las salsas y ese tomate ha triunfado, ha tenido muy buena aceptación en el mercado ( de venta directa). En la web esta donde pongo información adicional sobre la variedad, pongo algunas recetas y digo de donde las recogí y quien me las dio para que no se pierda una semilla, no se pierda el nombre de quien la conservó.*

*Hemos llegado a una situación tan bonita de relación con el consumidor de aprecio a tus productos, que hasta esperando porque saben que vas los martes y jueves.*

*Los precios son mantenidos, que cubran los costes de producción y luego no son un problema a la hora de que el consumidor elija o no un producto.*

**7.¿En tu familia o entorno se dedicaba o dedica alguien más ala agricultura, cultivando VT? Si son personas mayores ¿Qué has podido aprender de ellas? ¿Como crees que se podría recuperar ese conocimiento tradicional histórico acumulado?**

**Productor 1: J.Vicente Peinado**

*(De las personas mayores) he aprendido un montón, si no hubiera sido por las personas mayores posiblemente no*

*estaría donde estoy. ...Igual que en la agricultura la selección de semillas se llama "selección masal", la gente antes veía los mejores tomates y sin saber a lo mejor porqué ...guardaba las semillas, hacía una selección visual y gustativa, ellos sabían lo que hacían sin tener tanto estudio como hoy en día. La transmisión boca a boca de esa gente mayor es un legado que no se puede perder y que no debemos de perder. ...yo todo lo que se del olivar es gracias a mi suegro, lo he visto y a veces son cosas sencillas que no caes hasta que las ves, ...aunque muchas veces hay cosas un poco insólitas que no sabes porqué, en el tema del olivar sin ir más lejos, los rendimientos, el año pasado tuve un rendimiento del 11% y este año del 23% y yo lo asocio al cambio climático, no lo se, ahí estamos indagando un poco el porqué esas variaciones de producción y de rendimiento. (Esta transmisión del conocimiento de generación en generación, de la gente mayor) se mantiene en la gente que tiene una vinculación con el campo, por ejemplo yo y mis hijos lo ven porque vivimos en el campo, lo ven un poco porque lo viven de la familia, indudablemente ellos tienen más conocimiento que una persona urbanita que vive en el centro de Elche o de Alicante, es decir, la gente que tiene un apego o cierto vínculo al campo si que lo va a medio vivir, pero se va perdiendo, indudablemente en las generaciones siguientes a nosotros ahí hay un problema de transmisión.*

*(¿como se podría recuperar este conocimiento acumulado?) Como se ha hecho toda la vida, de padres a hijos, con el abuelo, el nieto. ...La familia es el eje principal de esa transmisión o por el interés propio de la gente que aun sin serlo busca la gente, yo por ejemplo lo que hacía era cogerme la bici y pararme a hablar con la gente de los campos, ... ese tipo de cosas, salir por el campo y hablar con alguien*

### **Productor 2: Javi Yescas**

*(...)el nap de Crevillent lo conozco por la gente mayor. (Para preservar el conocimiento ecológico tradicional que la gente mayor posee)... Yo creo que habrá que registrarlo, creo que debemos hacer entrevistas...y la transmisión oral también, lo que pasa es que creo que las generaciones jóvenes de ahora no estamos preparadas para adquirir conocimiento vía oral. Por ejemplo, tenemos sociedades antiguas que transmiten todo oralmente y tienen una memoria de diez generaciones. Nosotros tenemos una memoria corta y una sobredosis de información (...) que en los momentos que corren, la gente joven lo tendríamos que tener por escrito. Sí creo que hay riesgo de que se pierda, porque cada vez la gente joven se dedica menos a la agricultura, y los que se dedican llaman a un ingeniero agrónomo, que le dice que dos más dos cuatro, 10 hectómetros cúbicos de caudal, y 16 kilos de nitrógeno por ha, y lo hacen, ganan su dinero y ya está...o no lo ganan, porque en el convencional no te creas tú que... a no ser que tengas 8 tractores y 20.000 ha, luego si que hay gente que ama la agricultura y la naturaleza y que se preocupa, pero una parte muy pequeña, total, que la sociedad tampoco está ruralizada. A lo mejor, en Teruel, en la poquita gente que queda hay menos...También! Los hijos se van a la ciudad, sí que hay riesgo de que se pierda. Es un tema también de despoblación, de urbanización, es un tema de que la actividad agrícola ya no es un modo de vida en un pueblo, sino que ya es que tenemos la ciudad y a lo mejor hay 500.000 ha, que lo lleva una empresa con un tractor grande con una variedad productiva, y se acabó, a sacar dinero. Por eso creo que cuanto más se escriba en artículos y en libros, mejor! Para que cuando alguien quiera...y no está el abuelito que se va a morir...ostia, el "nap de Crevillent"! Yo he buscado en internet y solo hay un párrafo así, de uno que iba al mercado de Elche cuando lo vendía en sacos, y cuando se hizo famoso lo vendían todos en las tiendas de elche, en el mercado central, y el "nabero", la figura del nabero ya no existía...ni Wikipedia ni na! Y es famosillo, hace unos años se lo intentaron llevar a Villajoyosa o a Villena, pero por el terreno no le salía igual de sabroso, o algo pasó ahí...*

*Por ejemplo en Matola no tienen una conciencia agroecológica el "haba cuarentona" se da, en Matola, en Camp d'Elx, pues eso es una población envejecida. Nosotros estábamos cultivando aquí y al final hemos llegado a parar allí en lo de Paco, porque vimos la oportunidad de hacer la finca circular, el tiene ovejas...lo mismo que si alguien pone una granja de gallinas al aire libre...*

### **Productor 3: J.Domingo Malea**

*El tema de recuperar las VT... está en la UVI , Yo aunque me considero joven, ya soy mayor nuestros abuelos se han muerto y nuestros padres se están muriendo y cada uno que se va, normalmente el hijo o tiene trabajo en la industria o ha estudiado ... La agricultura, yo soy de los que piensa que te puedes ganar la vida con ella, pero la gente se ha hecho urbanita, el trabajo lo entienden como las 7 o las 8 horas diarias y después me voy a mi casa y los fines de semana libres y vacaciones.. y la agricultura no es eso. En la agricultura, o te haces agricultor o esto te expulsa, o cuando están las cosechas tu trabajas todo lo que haga falta trabajar, 12, 14, 16 horas diarias sábados y domingos y después ya un día de lluvia, dices, me voy antes porque aquí no hago nada, o en invierno yo ahora tengo los 4 meses míos de relax ya que no están las plantaciones a tope ni las recolecciones a tope.. La agricultura te tienes que adaptar a lo que es ser agricultor o fracasas. Toda la gente que viene ideologizada, que bonito es el ecologismo y la agricultura ecológica y tal, por encima del 95% fracasan, esa es mi experiencia de los que he conocido. Si tu quieres vivir de la agricultura tienes que ser agricultor. Si quieres hacer agricultura de la que hacían nuestros abuelos es una agricultura de esfuerzo, de trabajo .. y hoy está la agricultura de lo que yo llamo de tractor, me voy a labrar.. 2 horitas de arar y a casa, me voy a fumigar, llena la cuba, 2 horitas y a casa. La agricultura ecológica como la hacían nuestros abuelos requiere adaptarte al tipo de vida que hacían ellos, pegarte a la tierra, esfuerzo físico, que te guste, que el esfuerzo no sea algo que asimilas como malo.. Entonces, si los viejos se están muriendo y los jóvenes están amañados a un tipo de vida que no es el de la agricultura, este tipo de agricultura no tiene futuro, quedaremos 4 nostálgicos y la agricultura de futuro será en la que agricultores asesorados por ingenieros agrónomos te dicen, venga, vamos a plantar 100.000 brócolis que la exportación o grandes distribuidoras nos las compran, y plantan 100.000 Brócolis y les dan el tratamiento adecuado, asesorados, la cantidad de agua, de tal, incluso en ecológico. Eso, aunque a mi no me guste, pienso que es el futuro. Nosotros no tenemos capacidad de contrarrestar eso. Juegan con los precios y creo que es la dinámica que se va a imponer. Sobre la cuestión del aprendizaje de las personas mayores recuerdo que cuando hicimos la huerta huerta mi padre y yo, me mandó un par de veces a un amigo suyo y aun recuerdo cosas como que cuando se atan las barracas de tomateras con las cañas, se hacen los atados a la altura de los ojos. Reconozco que he sido bastante autodidacta, hoy ya internet te da mucha información, yo aun consulto cuando voy a plantar alguna cosa y dudo en algo, miro en infoagro aunque después voy a mi bola. Soy muy simple, con 4 eslóganes se puede aprender mucho, para mi cosas como "el ojo del amo engorda el caballo" me paso la vida en medio de la plantación y observando. El campo te habla, las plantas te dicen si tienen sed, ves que algunas plantas no van y puedes darte cuenta de todo si sabes observar. Salvo que ahora utilizamos una mula mecánica y antes era animal y que ahora regamos con goteo y antes era a manta, todo lo demás continua siendo la agricultura de nuestros abuelos: manual, de escarda..*

#### **Productor 4: Santi de l'Almorquí**

*Desde siempre me he interesado mucho por las variedades, he indagado en la zona, preguntando a los paisanos y he conseguido seleccionar algunas variedades que son muy interesantes y que me han dado una reputación importante, como el melón, que me dio un agricultor una semilla que él mismo se reproduce todas las variedades, este agricultor es mayor, de Monovar.*

### **8.¿De que manera asocias el conocimiento sobre las VT con la cultura local?**

#### **Productor 1: J.Vicente Peinado**

*Aquí por ejemplo tenemos un montón de variedades en aceite de oliva en la provincia de Alicante, y yo creo que alucinaríamos con la diferencia de sabores, no tiene nada que ver el aceite callosina con la picual, blanqueta.., el sabor también se acostumbra, a mi me gusta el aceite de aquí pero el aceite del pueblo de al lado, a lo mejor no me gusta, los sabores también se amoldan a la zona.*

### Productor 2: Javi Yescas

*(...)El "nap de Crevillent se conoce aquí con todos los viejecitos, porque los agricultores de aquí,...han plantado toda la vida nabos y tienen su puestecito del mercado de abastos, y lo siguen llevando, y en las tiendecitas de barrio de la carnicería que lleva veinte años también venden el "nap de Crevillent", y eso es importantísimo, (...) por ejemplo un puchero de aquí no se concibe sin un "nap de Crevillent". (...) y lo buscan...por el sabor, es mucho más potente, tiene diferencia.*

*(...) las habas para semana santa, lo que pasa que en la semana santa ya es tardía pero bueno, si comerlas crudas, ...en el almuerzo, y en los bares de pueblo te puedes encontrar habas y estas cositas... los guisantes, que ahora mismo no sé si conozco alguna VT, o no pero el producto de temporada, en crudo, lo puedes encontrar en bares, en tiendas, en mercados de abastos, cosa que en los restaurantes no. En la pedanía del Camp d'Eix "está petaó", hay mucha agricultura todavía, cada vez menos, pero un montón, ya aquí en Crevillente se ha perdido. Ahora me he metido en el Consejo Agrario Medioambiental y vamos a ver si reactivamos algo de agrícola aquí, porque aquí se acaba la alfombra, y...aquí hay muy poco trabajo, no hay un sector...y con Paco dije,y si hacemos una IGP del "nap de Crevillent", una denominación de origen no, porque es muy jodido, pero una identificación de garantía del producto, es una gama menos que la DOP. Así que voy a reunirme con el concejal de agricultura y a ver que dice...Es que el "nap de Crevillent", que es algo identitario,...es que el partido político que esté no va a tener problema...lo pones como algo tradicional..*

### Productor 3: J.Domingo Malea

*Casi no hay ferias y no hay restaurantes, restauración ni puestos en los mercados que digan que por ejemplo tienen un 30, o 40% de productos locales. Únicamente las cooperativas locales lo que promocionan a nivel local es su aceite, su vino, almendras,.. En otras zonas: Navarra, la rioja, zona del Ebro, parte del país vasco...allí todo el tema de cercanía por ejemplo la feria de la alcachofa, comiendo variedades de platos de alcachofas y todo eso.., eso aquí casi no existe, por lo menos en las zonas donde yo me muevo. Sería interesante pero desde donde partimos, va a ser muy difícil que eso arraigue a nivel popular.*

### Productor 4: Santi de l'Almorqui

*Con la gastronomía, aquí cerca hay un molinero que muele semillas de maíz blanco y hace tortitas en una época determinada del año. Aquí en la zona en fiestas de verano, se toman las "guijas" o "almortas" o "guixes", que se toman hervidas con sal en las fiestas de la Virgen como aperitivo.*

## 9.¿Cómo crees que se podría incentivar un mayor conocimiento y consumo de las VT?

### Productor 1: J.Vicente Peinado

*... (La difusión sobre VT) se está haciendo, en la pagina de la Consellería de Agricultura, a través de Pep Roselló se está haciendo mucho, sobre todo en hortaliza, y en los grupos de consumo también... es una cuestión que como grupo de consumo tenemos que ir trabajando, este es Pepe, este es Juan y este es Andrés (la identificación de la VT) y tu eliges, y tu vas y compras. (desde la Consellería) en la página de agroambient, ... tenemos un catálogo aquí, se ha hecho un trabajo bueno, ... tenéis la formación más enfocado a profesionales del sector, no quiere decir que no pueda venir una persona externa, ...un curso de introducción a la agricultura ecológica, ...formación hacemos bastante. ...Intentamos desde la consellería dar difusión. Aquí (en la estación experimental agraria) estaba en convencional y la vamos a pasar este año casi seguro al 100% ya en ecológico. Con la granada, aquí en la zona se potenciado el tema de postres, concursos de degustación... con el aceite se podría hacer igual, es una cosa que tengo pendiente que me gustaría hacer aquí cuando tenga tiempo.*

### Productor 2: Javi Yescas

*Justo con esto, denominaciones de origen, protecciones de productos locales, y luego campañas publicitarias y marketing, porque estamos en la sociedad del espectáculo, y haciendo cultura de esa VT, cultura gastronómica, cultura identitaria, la gente ya sabemos que se coge enseguida al patriotismo, pues para que fomentemos na bandera o una idea de patria pues fomentamos un cultivo, un color de tierra, no sé... Así, dándolo a conocer con diferentes estrategias de publicidad, pero protegiéndolo. Y luego, siendo generosos, si algún día saco bastante nabo de Crevillente, voy a los bancos de semillas y lo dejo, Luego cuando lo pierda, voy al banco de semillas y alguien nos lo da, que ya nos ha pasado. (...) **Generar un sello "VT", por ejemplo, igual que hay un sello de ecológico... igual muy ecológico preservar el haba en Matola, la cuarentona esta, aunque le echen una fumigadita de yo que sé, porque los convencionales a la haba no le echan mucho, le echan hierro, que eso es ecológico, le echan azufre, el que quiera, yo no le echo, y no sé si le echarán algún insecticida..., pues yo que sé, a lo mejor es ecológico también preservar esa VT aunque no sea ecológica, una VT, luego "VT ecológico", "Vt no ecológico", pero claro, la genética de esa planta adaptada al terreno, luego, hasta los convencionales le echan menos cosas porque tienen menos plagas... Entonces, yo creo que hay que proteger las VT sean ecológicas o no, y luego por supuesto potenciar la agroecología. A lo mejor desde la perspectiva de la VT le vas metiendo agroecología también al resto de la población: "mira que a esta haba no hace falta tirarle mucho porque como está adaptada al terreno...". (En La Camperola) (...) en la lista siempre ponemos origen, y que yo recuerde, en la "valenci" pusimos VT,... y si no lo ponemos en la lista, en el mail explicativo lo ponemos. A lo mejor alguna vez se nos puede pasar, pero puedo intentar de incidir más... si solemos poner alguna historieta... explicarlo, seguro! Nosotros tenemos dos árboles de naranja dulce "la imperial", una VT, que la conoce muy poca gente, es dulce, dulce, dulce, y la gente nos la pide.***

### Productor 3: J. Domingo Malea

*Habría que crear esa conciencia ciudadana de que primero lo nuestro y después... Nuestro padres se alimentaban respetando los ciclos de la naturaleza y sobrevivieron y nosotros, mira, ahora estamos con una pandemia que... Y con el tema del cambio climático.. yo me he atrevido este invierno, mira, yo lleva 4 años aquí cultivando alcachofas y gente de la zona me decían "tú, cultivando alcachofas en Sax, no me lo creo, a 480m. Que en invierno las huela" Aquí no se plantaban alcachofas y yo llevo 4 años, es el cambio climático, huela mucho menos que helaba antes, aun no me las ha helado y espero que no me las hiele, y este año me he atrevido a plantar más que nunca, me la voy a jugar, me gasto un dinero en plantones y en semillas voy a llenar el campo lo mismo que en verano, la hectárea y media va a estar plantada de cosas de invierno, ya veremos como me sale.*

*Sería cuestión de aprovechar cosas que ahora no se pueden hacer, aprovechar las instituciones, ayuntamientos, etc para promover que tal día los agricultores de la zona llevan su mercancía autóctona y solo se permita vender mercancía autóctona y hacerlo como una fiesta.*

*Otra idea es que si se premiará (por ejemplo) a la mejor calabaza, no a la más grande que ahí en Castalla hacen unas inmensas para la gran industria alimenticia, sino por el sabor de la calabaza, de los mejores tomates, etc etc.. y hubiese una gente que aportase la mercancía, eso yo lo veo super-interesante, y el tomate más grueso y las alcachofas mejores, a mí me gusta hacer los tomates gordos yo he hecho uno de 1,370kg, es mi récord. Un tomate valenciano. Esas cosas se podrían fomentar, **por ejemplo hacer una concentración de la fiesta de las cosechas donde se coman cosas del campo y elaborar asados, platos típicos.... Se puede hacer en septiembre que es cuando más hay de todo, vienen los frutos del otoño, la uva, la mangrana y tal, y por otra parte está todo lo del verano aun. Con música, etc. Yo eso de niño lo viví. Ahora va mas de ferias, quizá es más posible.. Esta zona la veo bastante desarraigada, también es cierto que estoy en un pueblo donde no hay tanta tradición de cultivo de verduras y hortalizas como por ejemplo en la vega baja. Aquí toda la vida ha sido Uva, almendra, vino y aceite.***



***Productor 4: Santi de l'Almorquí***

***Es importantísimo que cuando el consumidor vaya a comprar le digan que ese producto es una variedad tradicional además del precio y el origen.***