

# Cooperativa Zapallo Verde:

## vinculando el campo y la ciudad

JOSÉ FABARA

El modelo económico vigente ha propiciado la producción masiva de alimentos, generando problemas tanto ambientales como culturales y económicos a nivel global. Esto ha dado como resultado el empobrecimiento de la calidad de vida de muchos pueblos, el consumo de alimentos poco nutritivos cultivados con semillas genéticamente modificadas, usando abonos y pesticidas de síntesis química, y cuyos efectos negativos para la salud humana apenas se divulgan. Además, estos alimentos deben ser transportados a grandes distancias para el cumplimiento de acuerdos, convenios y otras políticas estatales e internacionales, y poder atender la demanda de mercados externos que buscan los mejores productos que se dan en cada región. Dicho modelo genera diferentes perjuicios a los pueblos, como son la pérdida de semillas nativas, la dependencia de las semillas producidas por las grandes cadenas transnacionales, la dependencia del capital para mantener los cultivos, la deforestación de la vegetación original para el monocultivo y los cambios en la dieta tradicional.

En el Ecuador existen todavía muchos pueblos que han mantenido sus tradiciones ancestrales de alimentación, pero que ahora se ven amenazados por la agricultura industrial que no toma en cuenta el costo social y ambiental. Además, debido a la cadena de intermediarios, reciben un precio muy bajo por su producción y dejan de sembrar los alimentos tradicionales y de consumo familiar porque necesitan generar dinero para satisfacer necesidades alimenticias que antes no tenían. Así, se ven obligados a comprar los alimentos más baratos que ofrece el mercado como son los alimentos industriales de poco valor nutritivo. Sin embargo, existe un número cada vez mayor de personas que busca consumir alimentos sanos, cultivados en forma orgánica.

Este artículo resume el trabajo de la Cooperativa Zapallo Verde, sus resultados y logros, y sus retos a futuro a partir de las experiencias durante este tiempo de trabajo.

### La Cooperativa Zapallo Verde: dos años de caminar

La cooperativa es un colectivo urbano que se creó hace dos años a partir de la necesidad de ofrecer y acceder a alimentos sanos producidos localmente y de manera orgánica –buscando un acercamiento directo entre productores y consumidores–, romper la cadena de intermediarios y, de esa forma, generar un pago justo, dignidad laboral, valorar la producción local y artesanal, entre otras cosas. Adicio-

Foto: Autor



Las reuniones del proyecto Zapallo Verde buscan un acercamiento directo entre productores y consumidores, sin necesidad de intermediarios

nalmente, esta busca acercar el campo y la ciudad, generar conciencia sobre la procedencia de sus alimentos y la manera y las condiciones laborales en las que se producen.

La idea de la Cooperativa Zapallo Verde nació desde dos frentes: productores y consumidores. Los primeros buscaban la manera de ofertar sus productos y los segundos de acceder a productos sanos y orgánicos. Varias personas participaron en el proceso de construcción de la antes llamada Canasta Zapallo Verde y que terminaron juntándose en este encuentro donde finalmente la idea se fue concretando. Los participantes incluyeron a personas que son parte de la Red de Guardianes de Semillas, Allpa Tarpuna y un grupo de personas que vivían en la ciudad. La idea de los participantes fue similar, así que no fue difícil ponerla en práctica. Se encontró un lugar donde se realizaba toda la parte logística, de entrega y recepción de pedidos y se asignó un grupo que coordinaba todo el proceso.

Desde un inicio hubo problemas que fueron arreglados durante la marcha: coordinar detalles como las horas de entrega, la presentación de los productos, los precios, la responsabilidad al retirar los pedidos, entre otros. De igual forma, debido a que la cantidad de pedidos variaba considerablemente de semana a semana, se generaban algunos problemas en la producción ya que la demanda era mayor

a la oferta. A partir de ello nace la necesidad de buscar e incluir más productores para satisfacer la demanda en cantidad, pero también en variedad. Durante los primeros meses la cantidad de consumidores fluctuó mucho: algunos dejaban de hacer pedidos pero, a la vez, aparecían nuevos consumidores. Pasados los primeros 12 meses, el número de consumidores –y de productores– había crecido.

### Productores y consumidores

La cooperativa está conformada por 65 personas entre consumidores (50 individuos) y productores (15 individuos o asociaciones). La mayoría de los productores viven en las afueras de la ciudad de Quito en poblados pequeños y, en algunos casos, en zonas rurales. Los productos que se expendan semanalmente se dividen en perecibles y no perecibles. Los perecibles como legumbres y hortalizas (más de 40 variedades), el pan en base a diferentes granos, como el trigo, maíz, chocho o tarwi (*Lupinus mutabilis*), soya, quinua, endulzados con estevia (*Stevia rebaudiana*); la leche y derivados (yogurt, queso de leche de vaca y de cabra), huevos y pollos de campo, entre otros, están en la categoría “bajo pedido” y de esa forma, semana a semana, los productores aseguran con anticipación su venta. Sin embargo, los consumidores que pidan la canasta de hortalizas y verduras no pueden escoger sus productos, sino que deben esperar lo que el productor le entregará esa semana. Esto resalta la importancia del consumo según la

temporalidad de la producción y de aquellos cultivos que están listos para ser cosechados. Por otro lado, existen los productos no perecibles (café, mermeladas, encurtidos, conservas, barras energéticas, granola y otros 20 productos más) los cuales están disponibles durante los días de funcionamiento en una pequeña tienda donde funciona la cooperativa. Los productos que se expendan en la cooperativa no tienen ninguna certificación oficial o sello verde, simplemente trabajamos con lo que se llama certificados de confianza. Entre los mismos productores se certifican la forma de producir del otro productor, y los consumidores confían en que los productos que ofrece la cooperativa son orgánicos o agroecológicos. Afortunadamente, este proceso ha sido posible porque todos los productores han actuado con sinceridad y transparencia, y por ello no han existido conflictos de interés. Muy pocos productores ofrecen lo mismo, por lo que no existe una competencia directa entre ellos, sino más bien complementariedad.

La Cooperativa Zapallo Verde no fija sus precios según los del mercado, sino que cada productor establece su precio según el trabajo y otros recursos invertidos, y los consumidores –que son parte de la cooperativa– están concientes de todo el trabajo que implica los productos orgánicos que se ofrecen en la cooperativa. Por ello, a pesar de que a veces los precios son mayores a los del mercado, estos consumidores informados comprenden por qué los productos orgánicos son más caros. Dentro de la Cooperativa los consumidores participan como coproductores, cooperando activamente en la logística ya que deben cubrir un turno de atención los días miércoles de cada semana y participar en el trabajo comunitario o *minga* en las huertas de los productores, de esa manera conocen todo el trabajo que implica la producción orgánica de alimentos.

La Cooperativa genera alrededor de 400 USD semanales, de los cuales retiene el 20% para cubrir los gastos operativos (arriendo del lugar donde funciona, y un pequeño sueldo simbólico para las personas que están involucradas en el equipo de coordinación); el 80% restante es netamente para los productores.

### Funcionamiento

La cooperativa funciona en un pequeño local en un barrio central de Quito (La Floresta) y funciona los días miércoles. La relación directa entre productores y consumidores nos ha permitido llegar a consensos entre todos los que conformamos la cooperativa. Por ello, durante estos dos años, la logística ha variado varias veces hasta llegar al funcionamiento actual.

Parte de la relación directa productor-consumidor se da a partir del equipo de entrega que conformamos cada semana, integrado por un consumidor y un productor. Este equipo recibe los pagos, entrega los productos y brinda información sobre el funcionamiento de la cooperativa

A través del proyecto se resalta la importancia del consumo de alimentos según la temporalidad de la producción



Foto: Autor

a posibles nuevos consumidores, todo esto de manera voluntaria. Adicionalmente las decisiones se toman de manera horizontal: cada dos meses organizamos asambleas en donde se discute el funcionamiento, la logística, actividades a futuro, entre otras cosas. La asistencia a las asambleas de la cooperativa es obligatoria para todos sus integrantes: productores y consumidores.

### Actividades y retos para el futuro

Durante estos dos años de trabajo hemos logrado una logística simple y eficiente; ahora que eso está en marcha hemos determinado algunos aspectos en los que debemos mejorar para la sostenibilidad de la cooperativa. Entre los más importantes están el lograr una mayor producción de hortalizas y verduras orgánicas y la diversificación de la oferta. Para esto debemos contar con productores de otras regiones del país, lo que permite mayor variedad de productos. Solo así podemos alcanzar el objetivo de llegar a ofertar el 90% de los productos de consumo básico (pescado, arroz, papa, tomate, harinas, habas, tubérculos andinos, entre otras cosas). También es necesario atender a la demanda urbana estableciendo una tienda de atención permanente que, man-

teniendo el mismo enfoque de la Cooperativa, permita que mayor número de personas pueda acceder a los productos orgánicos y al mismo tiempo sea un espacio de reflexión sobre temas relacionados con la alimentación.

Nuestros objetivos de dar a conocer y promover el consumo de la diversidad de alimentos que existen en nuestro país y que se producen de una manera sustentable, se va cumpliendo en el caminar de Zapallo Verde. En resumen, lo logrado en los dos años de la Cooperativa para establecer una forma organizativa que plantee una manera distinta de producir, comercializar y consumir alimentos sanos, que promueva una economía a escala local, que defienda la diversidad agrícola y cultural, la solidaridad y la corresponsabilidad social y ambiental, muestran que es posible a pesar de los retos que toca afrontar y superar a nuestra cooperativa. ■

### José Fabara

Los Ríos 442 y Loja, Urb. La Colina, Sangolquí  
Teléfonos: (+593) 02-2331955 (+593) 98928309  
Correo electrónico: cucuyo@rocketmail.com  
Blog: zapalloverde.blogspot.com



## ORGANIZACIÓN

### Abastecimiento y venta de productos

- (1) el día viernes de cada semana los consumidores reciben la lista de productos por correo electrónico;
- (2) los pedidos se realizan por correo electrónico y estos se reciben solamente hasta las 15h00 del día lunes;
- (3) los pedidos son sistematizados por un equipo de coordinación, que también se encarga de comunicar a cada productor el pedido de la semana;
- (4) los días miércoles, en la tarde (entre las 14h00 y 16h00) los productores entregan los productos solicitados bajo pedido y además reciben el pago correspondiente a los pedidos de la semana anterior;
- (5) en las últimas horas de la tarde los consumidores retiran sus pedidos (entre las 17h00 y 19h30).

## REQUISITOS PARA SER PARTE DE LA COOPERATIVA

### Nuevos productores

Deben cumplir algunos requisitos mínimos: (1) producir sus propios productos, no se aceptan intermediarios; (2) entender la lógica y los objetivos de la cooperativa; (3) estar dispuesto a cubrir un turno de atención los días miércoles; (4) en la medida de lo posible, para la elaboración de los productos el cooperativista ha de usar la materia prima producida y expandida por otros productores de la cooperativa (por ejemplo, leche para hacer yogurt); (5) generar la menor cantidad de desechos a partir de envolturas innecesarias o recipientes extras; (6) participar de las asambleas bimensuales; (7) cumplir los horarios establecidos para la entrega de productos y la recepción de pagos; y (8) como nuevo productor orgánico, debe estar dispuesto a que los otros productores de la cooperativa "certifiquen" su trabajo.

### Nuevos consumidores

Los nuevos consumidores deben: (1) entender y estar de acuerdo con los objetivos y el método de funcionamiento de la cooperativa; (2) estar dispuestos a cubrir un turno de atención los días miércoles; (3) rehusar los envases innecesarios y llevar su propia canasta o bolsa de tela para retirar los productos comprados –la cooperativa no provee bolsas plásticas–; (4) depositar como garantía 10 USD para poder hacer un pedido (este dinero sirve de garantía para los productores cuando un consumidor no retiró su pedido esa semana, así el productor no pierde ya que recibe el valor de ese depósito; si este sobrepasa el monto, la cooperativa cubre el valor del pago pero luego este debe ser cancelado por el consumidor); (5) participar de las mingas (trabajo comunal) que se organizan una vez cada dos meses en la huerta o el lugar de trabajo de los productores; (6) cumplir los horarios de las actividades (envío de pedidos, retiro de pedidos, etc.)