

*Mucha gente pequeña, en lugares pequeños,
haciendo cosas pequeñas, puede cambiar el mundo*



Diciembre 2017

Boletín nº 17 de El Puchero · Asamblea de productoxs

¡Nos pasamos a Karakolas!

Tras algo de debate en la asamblea de El Puchero, y su aprobación por la Asamblea del BAH!Perales (y el visto bueno de la comisión pucheril de BAH!smv), El Puchero se pasa a Karakolas.

Karakolas es una aplicación de software libre que facilita la gestión de los grupos de consumo y la coordinación de pedidos y nosotras vamos a utilizarla para intentar hacernos más fácil la vida dentro de El Puchero. El pasado 29 de noviembre algunas de nosotras estuvimos en un taller para familiarizarnos con su uso.

Ahora queda ir viendo cómo hacemos el paso de los pedidos a la nueva plataforma y que problemillas nos surgen...pero con calma, somos muchas y si a alguna le cuesta seguro que encontrará quien le eche una mano.

Seguimos con las visitas de Certificación Participativa.

El pasado sábado 4 de noviembre, se realizó la visita a Ecoopan de algunas consumidoras de los grupos de consumo del Bah Tirso y Bah Extrecho (los grupos del BAH!smv vendrán más adelante) que componían la comisión del sello de Certificación Participativa. Así las consumidoras y productoras del Puchero hemos seguido con la serie de visitas en las que seremos nosotras mismas las que certifiquemos a nuestras productoras, construyendo relaciones basadas en la confianza.

Ya tenemos "El sello".

Os presentamos el sello, diseñado por Juancar, que servirá para identificar los productos y proyectos que serán certificados en este proceso. Esperamos que en unos meses pueda verse en las etiquetas de algunos de los productos que llegan a casa.



horizontal, sacando tiempo de nuestros proyectos y con ganas hemos ido consolidando un proyecto muy enriquecedor, que a veces se hace complicado y parece no avanzar, pero aquí estamos. El Puchero es una red que nos acerca más a la soberanía alimentaria pero sobre todo es una red que nos recuerda que es posible hacer las cosas de otra manera si nos juntamos unas cuantas personas con ganas de hacerlo. En estos tiempos en los que las cooperativas estamos cediendo terreno frente a las formas de consumo tradicional que se han "ecologizado" y "sensibilizado", recordarnos a nosotras mismas que El Puchero forma parte de lo que hemos construido y mantenemos debería servirnos para fortalecer nuestras cooperativas.

Más noticias...

ECOOPAN · ecoopan@gmail.com

Hola!

Llegó el frío con el cambio de trimestre y la manera de tratar las masas cambia. Van despacio, piden más tiempo para levar. La masa madre no es un aditivo, es un proceso vivo que ha de adaptarse a las estaciones. No hay atajos. En este tiempo pues, el tiempo en el obrador, sin dejar de ser intenso, a ratos se ralentiza y si llega alguna visita en el momento justo, se puede arrellanar un momentito al calor del horno y charlar mínimamente, sobre

por ejemplo, que LAS GALLETAS ESTÁN EN EL HORNO!!

Estamos a punto con esta nueva elaboración, nuestra idea es tenerlas listas para producción y distribución durante este mes, pero aún queda por seguir afinando la receta. Tras muchas pruebas ya vamos definiendo bastantes cosas. Las habrá de algarroba, con harina de trigo, aceite y azúcar; Otra de avena, con harina de trigo, aceite y miel; Y otra de jengibre y canela, con harina de trigo, aceite y azúcar. Usaremos en todas bicarbonato como levador. A finales de año esperamos poder enviar a los grupos unas muestras para que las probéis.

Además en nuestro nuevo blog <https://ecoopan.wordpress.com/blog/> podréis ver otras noticias breves y una nueva sección en la que queremos ir compartiendo con más detalle aspectos básicos de nuestro pan y nuestro trabajo. Este mes os contamos acerca de nuestro proceso de panificación, sus fases y particularidades. Esperamos que os resulte interesante.

Muchas gracias por vuestro compromiso y apoyo.

Un abrazo de vuestros panaderos!



LA INVIERNA · emartinjimenez07@gmail.com

Hola a todas, desde el boletín os podemos contar alguna novedad como que hemos recibido el primer amadrinamiento a través del Puchero (gracias!) y que aparte nos visitaron de Cantabria de otro grupo que también amadrinó, lo cual nos carga las pilas,

También que nos han cedido una pequeña finca con cerezos tempranos (deteriorados, ya veremos) de variedades antiguas (jarandillana y pico limón), así que es posible que podamos dar un poquito más de respuesta a los grupos en mayo pero sin llegar a poder cubrir los pedidos potenciales. Aún así nos resistimos a meternos en más cerezo a favor de apostar por las otras frutas que ya están plantadas y en camino, de manera que nos hemos cerrado prácticamente a más grupos de consumo esperando ir ofreciéndolos a los actuales cada vez más variedad. Nos costará años, pero bueno, es el camino que hemos optado intentando aplicar una visión a más largo plazo.

Ya hemos incluido en el catálogo aguardiente, crema de castaña y pan de higo.

Acerca del proceso de certificación social estamos con ganas de participar en más visitas (nos perdimos la de Ecoopan, snif) y de que llegue el momento de ir estampando el sello en nuestras etiquetas!

Un fuerte abrazo de Eva y Miguel.

FRAGUAS · fraguaspobladores@gmail.com



Diario de abordó, día 1616 desde el inicio de la nueva era de Fraguas, tras un duro y seco otoño y unas setas que ya no aparecerán, se acerca el invierno..., hoy la luna llena y la temperatura glacial inspiran nuestras palabras:

Durante un día, una semana, un mes o un año, visitantes, colaboradorxs u observadorxs todxs fundamentales, para seguir con la construcción de un sueño y una realidad, el cantar de "El gallo Eurelio" levanta al pueblo, los seres vivos de la zona crean la banda sonora que se coordina con el sonar de las herramientas en funcionamiento.

Desde que nos llegó la denuncia con amenaza de juicio hemos estado trabajando mucho la difusión, charlas, actividades en el pueblo, haciendo visible la vida en colectivo y la autogestión cada vez más numerosa adaptándonos a las nuevas circunstancias.

Ya tras cinco años de proyecto construyendo espacios colectivos hemos afrontado la construcción de espacios individuales, también hemos renovado la instalación de agua lo que junto con el taller/cervecería acabado nos ha facilitado con creces la elaboración de cerveza.

Basados en procesos cervecerxs hemos conseguido un equilibrio entre aroma y cuerpo estabilizando cada vez más las recetas con uno de nuestros mayores retos, la temperatura siguiendo con nuestros logros, malta ecológica, reciclado de vidrio y limpieza y agua de manantial, con proyecto de hacer la cerveza con leña con la intención de disminuir el gasto de gas.

En Diciembre haremos un pedido más entre los días 18, 19 y 20. A partir de Enero salvo catástrofe termo nuclear serán la primera semana de cada mes hasta el final de las páginas...

Muchas gracias por la colaboración y el apoyo!!! Estáis todxs invitadxs a conocer-nos ! esaa peña!

Alabanzas y cantares, acertijos y refranes y con alevosía El acertijo de la Serranía: Nace de lúpulo y cebada, vive en una botella encerrada, puede ser rubia o tostada, ésta en concreto es de fraguas, si aún no sabes lo que es, Te la llevamos a casa..

PASTAS GALLA · pastasgalla@riseup.net

Pastas Galla mejora sus harinas

Quería comentar que en este tiempo Pastas Galla encontró un nuevo molino con una tecnología que permite moler los cereales totalmente y pulverizar todo el salvado consiguiendo una textura tan fina como si

fuese harina blanca pero con todas las propiedades de siempre, con todo el salvado y por supuesto todo el GERMEN del trigo por lo tanto 100% INTEGRAL. Desde hace ya 5 meses

se viene probando este proceso de molido que encontramos en un proyecto de Burgos (Padilla de Abajo) por lo que decidimos llevar nuestros granos a moler a este molino, esto produce un coste a mayores que antes no había pero también libera una parte del trabajo y sobre todo mejora enormemente la calidad del producto. Espero que estéis notando la diferencia del producto y disfrutando más esta rica y sana pasta!!

También quiero anunciar que voy a estar ausente hasta la tercera semana de febrero con lo que no podré atender pedidos hasta esa fecha, un saludo y hasta febrero. feliz entrada y salida de año a todas!!

Gracias por vuestra confianza y apoyar esta iniciativa agroecológica.

AGRANDA LA OLLA · agrandalaolla@gmail.com

Por fin, ¡bienvenido el otoño!

En Agranda seguimos cosechando castañas, llegan los kiwis y la oliva.

Este año la oliva se ha portado muy bien, el rendimiento está siendo muy bueno y los cuidados que han recibido los árboles estos últimos años se hacen notar. Para

la cosecha de este año contamos con una nueva herramienta que compartimos con Eva y Miguel de “La Invierna” y que nos está haciendo el trabajo bastante más llevadero. Llenamos las despensas y suministramos aceite de oliva virgen extra a las comisiones de conservas y cosmética.

La temporada de conservas se va relajando, hemos hecho el membrillo, el pan de higo y los vinagres están casi a punto para ser embotellados.

En cosmética la producción no para, nos preparamos para la campaña de cestas de Navidad así como para la elaboración de un stock que le





permita a Ana tomarse un tiempo de baja por maternidad. Poco a poco Arthur se va incorporando y va compartiendo con ella algunos momentos en el taller para ir aprendiendo y poder sostener la comisión mientras ella esté a otras...

Un beso, Ana

BI_ECO · adinhodi@gmail.com

EL ZORZAL · magdalenaselzorzal@gmail.com

Desde bi_eco y El Zorzal, hemos decidido comenzar una colaboración para gestionar y distribuir nuestros productos, tanto en el Puchero como en otros grupos con los que trabajamos. El objetivo de esta asociación es, por un lado, intentar facilitaros a las consumidoras la gestión de los pedidos, y por otro, ser más eficientes en las labores de reparto tanto por tiempo como por consumo de recursos.

Cada proyecto es independiente, tiene sus valores intrínsecos y no necesariamente tenemos que estar de acuerdo al 100% en nuestra visión del mundo. Pero a la vez tenemos muchos objetivos e ideas que nos unen, y queremos reforzarlas, haciéndoos a vosotras partícipes de ello.

Nos queda algún grupo de El Puchero pendiente de madrina, escribidnos en estos días así podremos sistematizar los pedidos sin causaros mucho desorden.

EMPEZAMOS EL MARTES 19 DE DICIEMBRE y desde ahí la idea es mantener pedidos cada 2 semanas.





Encantadas de recibir visitas vuestras, también lo estamos de visitaros. Esta es la idea para el trimestre que se nos presenta, haceros una visita para presentaros los proyectos, catar nuestros dulces, responder a vuestras preguntas...ponernos cara y mirarnos, vaya. Algún grupo decidido nos propone la primera fecha?.

Abrazos varios, Ainhoa (bi_eco), Jesús y Jaume (el zorzal)

LOS APISQUILLOS· pedidosapisquillos@gmail.com

El otoño apagado pero lleno de alegrías.

Se termina el verano y comienza el invierno. Dónde está el otoño? Dónde está el agua de lluvia que reaviva el campo? Dónde están los colores anaranjados brillantes de las hojas? Y las cabras y ovejas se preguntan qué comemos hoy?. Quizás en otro lugar, en la ciudad, se ha vivido con una sonrisa, en manga corta pudiendo ir al Retiro a tomar el sol. Aquí, en el campo, sonreímos con el sol y a la vez se nos encoge el corazón sabiendo lo que esto significa.

Ahora sostenemos con esperanza, compramos cebada, avena, alfalfa y paja para suplementar, apretando nuestra economía. Esto nos lleva a un constante debate sobre el cuestionamiento de nuestra actividad, en búsqueda de fórmulas creativas y nuevos replanteamientos. Trashumancia? Cambio en el manejo? Nuevas actividades económicas?

Mientras todo esto ocurre, la actividad continúa...

La Paridera de Cabras

Este año, después de un mes de septiembre muy intenso de trabajo, con los partos aglutinados en pocos días (hasta 23 nacimientos en un día!), la incorporación de una compañera nueva en el equipo de cabras, y 200 chivos que sacar adelante, llega el final con muy buenos resultados; alegría por el trabajo realizado, cabritos sanos y a tiempo para las navidades.

Mejoras en el invernadero de ovejas

Con casi ya 300 ovejas, un único invernadero se nos queda pequeño. En octubre encontramos una oportunidad en Pontevedra, sin pensarlo mucho, Milli y Álvaro se

fueron con la Transit y algo de herramienta a desmontar y trocear un túnel de 40 metros, como pudieron y con ayuda de unos amigos gallegos lo metieron en la furgoneta. Ahora nos queda el trabajo de montarlo.



La Quesería se hace realidad.

Esta temporada los yogures y quesos irán etiquetados.

Ilusionadas y pacientes porque la burocracia va muy, muy despacio. Obtenemos los frutos de este verano cuando nos dedicamos a finalizar la construcción del local y elaborar la memoria sanitaria, unos trabajos que sobretodo nos han servido a nosotras, dotándonos de seguridad en la elaboración.

La nueva situación nos supone un reto en cuanto al uso del nuevo espacio, controles e informes que debemos rellenar y aprendizaje y experimentación en la elaboración del queso.

El número de registro todavía tardará unos meses. Cuando llegue realizaremos una gran fiesta de Inauguración y agradecimiento a todas las colaboraciones.

Un cambio importante es que no habrá queso de untar, al menos por el momento. Destinaremos la leche a yogur y queso madurado (60 días de maduración).

En enero comienzan los yogures de cabra y en marzo tendremos los primeros quesos curados.

Los repartos son quincenales.

1º reparto de YOGUR de Cabra.	Zona Sierra-Este:	Martes 9 de Enero
	Zona Madrid:	Martes 16 de Enero

Gestión de pedidos.

Otra novedad: Esta temporada comenzamos a funcionar con el software colaborativo KARAKOLAS, una herramienta con la que muchos grupos ya funcionáis. Este cambio nos supondrá un tiempo de adaptación, os pedimos paciencia. Además, Chete, la persona encargada de los pedidos deja el proyecto y pide un relevo. A partir de ahora será María quien se encargue de esta parte.

Vuelve Susana, compañera que pasó el año pasado en Urniza (colectivo ubicado cerca de Pamplona). Allí, entre otras cosas, hizo la temporada de la manzana. Elaboró



Presentación campaña CROWDFUNDING

Raíces para volar: liberar la tierra para continuar la reapropiación de nuestros medios de vida.

**Sábado
16 Dic**

**Cooperativa "Los Apisquillos"
en Banco expropiado
La Canica**

Calle Huerta del Bayo, 2.
Lavapiés

17:30 h

Presentación Colectivo Los
Apisquillos y Campaña
Crowdfunding

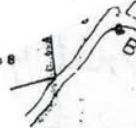
18:30 h

Debate: Más allá de la propiedad de la
tierra... ¿Cómo reapropiarnos de lo
inapropiable?

Dinamizado por Grupo de reflexión -
Tetuán

20 h

Cierre musical serrano



Organiza

Colaboran



Cooperativa agroforestal
los Apisquillos

BAH!
Bajo el Asfalto
está la Huerta!

Grupo de
reflexión
Tetuán

Los
Lomos

riquísimo zumo de manzana que más adelante ofreceremos a los grupos de consumo. Cerramos el año 2017 con el lanzamiento de una campaña de financiación colectiva: **Raíces para Volar**. A través de la Plataforma de Crowdfunding Goteo.org para la compra de una hacienda (conjunto de parcelas rústicas) en Puebla de la Sierra. Damos comienzo a la campaña con una presentación y debate en el Banco expropiado La Canica el **Sábado 16 de Diciembre a las 17:30**.

Trataremos algunas cuestiones que nos surgen en torno a la compra de tierra y el régimen de propiedad. Os invitamos a que reflexionéis con nosotras y dibujemos un horizonte que supere ciertas constricciones que frenan el desarrollo de la agroecología en el medio rural. Esperamos que os podáis pasar a participar de este proceso, nos interesa mucho conocer las posibilidades de tu identificación con la tierra.

Un abrazo

DECORRAL · info.decorral@gmail.com

¡Buenas!

Este mes de noviembre ha sido muy ajetreado en la granja agroecológica deCorral. Hemos realizado dos repartos, puesto que se nos juntaron dos lotes para la venta; los primeros pollos, los pollos de los 100 días, nos descompensaron la agenda y se nos colaron entre el lote planificado para noviembre y el siguiente lote, que se repartirá la semana del 18 de diciembre. Por ello, el año lo empezaremos sin vender, hasta el mes de febrero no sacaremos un nuevo lote a la venta. De ahí en adelante, venderemos todos los meses. Las fechas aproximadas son las siguientes:

Febrero: martes 6	Abril: martes 9	Junio: martes 4
Marzo: martes 13	Mayo: martes 8	Julio: martes 2

Esperamos que no haya más incidencias y podamos cumplir con el calendario establecido.

Por otro lado, comentaros que, por motivos logísticos, vamos a empezar a pedir un pedido mínimo de 12 unidades. En muchos casos, vamos a poder hacer la vista gorda con algunos grupos. Esto se debe a que las zonas donde reparten estos grupos están muy cerca unas de otras. Una vez nos hagáis los pedidos, os informaremos de si va a ser posible no llegar al mínimo.

Por el momento, poco más. Daros las gracias por hacer posible este proyecto consumiendo nuestros pollos.

Un fuerte abrazo, Álvaro y Alberto.





¡Empieza el proceso de introducción del programa karakolas en el Puchero!
(<http://karakolas.org/>)

Karakolas no es sólo un software para la gestión de grupos de consumo, es formar parte de una comunidad de personas comprometidas con el consumo responsable y el desarrollo de software libre.

Marcela, del equipo de karakolas, se ofreció a dar un taller de manejo de la herramienta. Algo complejo al principio, pero con su ayuda ya veremos que es más sencillo de lo que parece!

El mismo programa nos facilita tutoriales explicativos así como apoyo desde su gente, con quién podéis contactar en el siguiente email: alecramps@riseup.net (Marcela).

El proceso de entrada ya está abierto, cada productor deberá rellenar una tabla con su proyecto y abrir pedido.

Como consumidor cada grupo deberá darse de alta con un email de contacto que será el administrador del grupo. Para ello deberéis mandar la dirección a Marcela alecramps@riseup.net.

LA JABONETTA · lajabonetta@gmail.com

Fiesta del bah!

Ya termino la fiesta que cada año se celebra en apoyo a uno de nuestros grupos de consumidores del Puchero, el BAH! Perales (Bajo el Asfalto esta la huerta).

Acciones como ésta no solo buscan sacar dinero para el colectivo, también es una forma de conectar gente, aprender (se hicieron diversos talleres de productos artesanos, como cervezas y jabones) y dar a conocer proyectos de agroecología como el del Puchero.

Agradecerles a los productores del Puchero por ese cestón que rifaron que fue inmenso y demuestra que nuestro proyecto nos nutre de muchos de los productos que precisamos. Para "La Jabonetta" fue muy reconfortante realizar un taller con gente con tanto interés por lo artesanal. Quisimos dar especial importancia al jabón de la abuela, para poder aprovechar los propios residuos que generamos como consumidores ¡Esperamos que el próximo año sea igual o mejor!



Otras cosas que pasan en El Puchero...

CABAH! el grupo de la CABA del BAH!smv

El grupo de del BAH!smv de la Casa Autogestionada del Barrio Aluche (CABA) está buscando a más personas que quieren entrar a formar parte del grupo y de la cooperativa, así que si conocéis a gente que viva por la zona y que piense que solo hay grupos en el centro, decidles que nos escriban a bahsmv@gmail.com. Gracias



SELLO de PARTICIPACIÓN COLECTIVA

Ya se ha realizado la tercera visita a proyectos dentro del proceso de Certificación Participativa para crear el Sello de El Puchero.

La visita fue a Ecoopan y podeís ver el informe en el siguiente enlace, donde iremos colgando los siguientes informes:

INFORMES VISITAS SELLO

<https://drive.google.com/drive/folders/0Bx4J9g5Wp2ldQUFmTldMUKhNczg?usp=sharinghttps://drive.google.com/open?id=0Bx4J9g5Wp2ldQUFmTldMUKhNczg>

Esperamos que en los próximos meses, los proyectos que aún no se han animado a rellenar el formulario lo hagan para poder entrar en el sello, por ahora son **11 los proyectos que han rellenado el formulario** con la información de cada proyecto, y la hemos volcado en una tabla que ayude a conocer cada proyecto, a comparar y a analizar distintos aspectos de cada uno. Este proceso sigue abierto y los proyectos que se están incorporando ahora también pueden participar.

ENCUESTAS PARA SELLO PRODUCTORXS

https://docs.google.com/spreadsheets/d/1sr9rW_vdwXtT_GnpBcYtD2Xvadgrf0z3tJK2pweEf0/edit?usp=sharing

También esperamos que sigan llegando más valoraciones para que el sello sea realmente fruto de un proceso colectivo en el que se impliquen todas las personas que forman El Puchero. Las respuestas de los grupos y proyectos los estamos volcando en el siguiente enlace:

VALORACIONES DE LOS GRUPOS

<https://docs.google.com/spreadsheets/d/1jzvQKWT1EgRujrDEQkotRhgS5iLytwdS1VlPWYw0CGA/edit?usp=sharing>

PRÓXIMAS VISITAS

Esperamos que de la asamblea del 13 de diciembre salgan las fechas para las próximas visitas. Si para marzo tenemos cinco o seis vistas hechas podremos dar un paso más y avanzar para dar el sello a los proyectos que han ido cumpliendo el proceso.

ENCUESTA de SATISFACCIÓN

En la asamblea de junio se presentó la encuesta y se realizó una valoración conjunta sobre ella. Ya se ha lanzado a los grupos para que sirva como herramienta de evaluación y de pistas a los proyectos de cómo se reciben sus productos en los grupos de reparto.

HERRAMIENTA PARA ORGANIZAR EL TRANSPORTE

Algunos productores ya han realizado los cálculos y otros están en ello.

<https://docs.google.com/spreadsheets/d/164Sp37l2QZuMcmqjmTgZ0Km5vU0K7ytSSkTRVmFEwPA/edit?usp=drivesdk>

PRÓXIMA ASAMBLEA

Miércoles 13 de diciembre
AAVV de la Elipa
19:00 Pagos y gestiones
con productoxs
19:30 Asamblea General
Puchero

Proyectos

La asamblea del puchero está formada por los grupos del BAH! Perales, BAH!smv , La Ramona y AVA del SAS, y Gazpacho Rebelde, además de los siguientes proyectos: Ecoopan, Apisquillos, Oleollano, Pizzanarte, Fraguas, El Zorzal, Pincelada, Verdarel, El Majadal, BiEco, La Invierna / Agranda, El Molino Rojo, Las Frescas/Pastas Gaia, Pizzanarte, De Corral, Jabonetta y Legumbres Vallarna-Valdavia.

Enlaces de interés

Herramienta para previsión de pedidos

Os recordamos la necesidad de que las personas que hacen de enlace en cada producto rellenen este excel para facilitar la organización de cada proyecto:

<https://docs.google.com/spreadsheets/d/1CcFgazb1chpXpGoWKF2-LBSfYfuJRDOqzO2JjeEYWiU/edit?usp=sharing>

Histórico de actas de El Puchero

Actas y documentos históricos de El Puchero, desde sus antecedentes y creación hasta la última acta, incluye documentación de plenarios y encuentros:

<https://drive.google.com/drive/folders/0Bx4J9g5Wp2IddlRCLVRTTjY5MGs?usp=sharing>

Hemeroteca de El Boletín de El Puchero

Un lugar donde consultar los boletines anteriores:

<https://drive.google.com/drive/folders/0Bx4J9g5Wp2Idfmt0Z3F1YWp1YVptWU9BRnhhaFpXYkxya0FXcm56NW5BN25QUnp1WC01bFE?usp=sharing>