



Con las manos en la masa

Boletín informativo de la cooperativa ecoopan - diciembre 2004

Querid@s consumidores: a continuación os presentamos un documento que sintetiza el proceso que en los últimos tiempos ha llevado y lleva en la actualidad el proyecto **ecoopan**. Nuestra intención no es otra que la de fomentar una comunicación fluida entre vosotr@s l@s consumidor@s de pan y nosotr@s l@s productor@s (como objetivo base de nuestra cooperativa). Es por ello que queremos haceros partícipes en la evolución del proyecto y pedir vuestro apoyo para su pleno desarrollo, en un momento en el que intentamos aumentar el volumen de pedidos para que una persona más pueda integrarse y trabajar en él.

Consideramos que este aumento en nuestro grupo de trabajo (de 2 a 3 personas) es muy positivo y enriquecedor por cuestiones de organización, motivación y mejora en el funcionamiento interno de la cooperativa.



ecoopan → ESTE PAN ESTÁ MUY VIVO

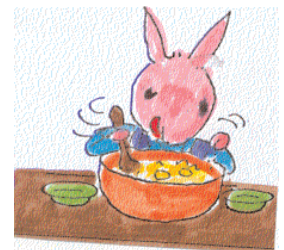
1. ecoopan es un proyecto autogestionado constituido por personas que apuestan por unas relaciones de trabajo cooperativas, horizontales y de apoyo mutuo, que de manera asamblearia trabajan por construir una iniciativa con dos dimensiones fundamentales:



ECONÓMICA En cuanto a la creación de autoempleo que funciona y evoluciona de un modo alternativo a la aplastante estructura dictatorial de las empresas y a las relaciones laborales que se dan bajo la lógica capitalista.

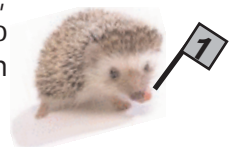
Ofertamos un producto artesano, saludable y ecológico. Y aunque exista un intercambio del producto por dinero, no se trata de una mera relación comercial, sino de unas relaciones basadas en la confianza y en la solidaridad mutua.

SOCIAL Valoramos la construcción de un tejido social asociativo estructurado en base a grupos de consumo autogestionados, que se organizan de manera autónoma y optan por un consumo responsable. Que se preguntan por los alimentos que consumen, por los ingredientes que llevan y por las condiciones de trabajo que se dan entre las personas que los producen. En definitiva, que se cuestionan si los alimentos que comen son respetuosos con el entorno, la salud y las relaciones humanas en su conjunto.



Buscamos un contacto directo con l@s consumidor@s con el objetivo de humanizar las frívolas relaciones de producción y consumo que se dan en este sistema capitalista. Intentamos que la comercialización se dé en circuitos cortos para evitar, en la medida de lo posible, la actuación de intermediarios.

Perseguimos un compromiso mutuo entre nosotros y l@s consumidor@s. De modo que su consumo estable garantice la fuerza y la continuidad de este proyecto en el tiempo. La dinámica de compromiso ha consistido siempre en priorizar por un único productor de pan, con el objetivo de no crear competencias malsanas que conducirían a que, finalmente, ninguno de estos pequeños proyectos pudieran salir adelante. Si los grupos no mantienen cierta estabilidad en los pedidos, es imposible que una iniciativa a tan pequeña escala se mantenga.



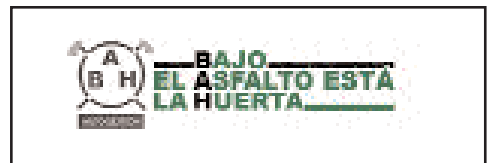
Somos conscientes de que, aunque en muchas ocasiones es dificultoso contruir en este sentido, teniendo en cuenta el esfuerzo y la organización que requiere, creemos que los caminos de la autogestión económica y política tienen cada vez más sentido en el contexto del gran mercado globalizador y constituyen una forma de lucha palpable que surge desde lo pequeño, lo cotidiano y trasciende, poco a poco, hacia una visión más global.



DESARROLLO DEL PROYECTO EN EL TIEMPO

2. El proyecto ecoopan cuenta ya con cuatro años de vida. Proceso durante el cual la cooperativa ha cambiado su ubicación, y sus miembros en mayor o menor medida, pero no su filosofía interna.

Aunque su surgimiento se produce con el objetivo de servir a la Red de Grupos de Consumo de Madrid y a otras organizaciones de consumidores como Ecologistas en Acción, el nacimiento de ecoopan está muy ligado al de la cooperativa Bajo el Asfalto está la Huerta (BAH).



Algunos de los componentes de ambos proyectos eran los mismos y aunque son autónomos completamente, siempre han tenido lazos de estrecha unión. En los momentos iniciales del BAH, cuando ambas cooperativas no llegaban al volumen de producción deseada, el pan se incluía en las bolsas de verdura puntualmente, para que éstas pudieran sostenerse y l@s consumidor@s no recibieran un lote de verdura demasiado escaso.

Durante dos meses se llevó a cabo una colectivización del pan y del yogur para que el grupo de trabajadores del BAH de ese momento pudiera recibir algunos ingresos, en una situación de parón de bolsas por no haber producción.

De igual modo, existía y existe una colaboración por parte del grupo de trabajadores, en el reparto semanal, ya que al no disponer ningún tipo de vehículo, ecoopan tenía una imposibilidad considerable para trasladar los pedidos a Seko.

Haciendo un recordatorio justo de la historia, no se puede olvidar tampoco el compromiso recíproco en el tiempo con los grupos de la Red. El pan llega a esta estructura en un momento de crisis en el que la Red no tiene productor de verdura y apenas otros productos para poder continuar su desarrollo semanal. Durante casi un año, los grupos no reciben apenas otro producto que el pan, y su funcionamiento y citas periódicas se dan solamente en base a recoger este producto.



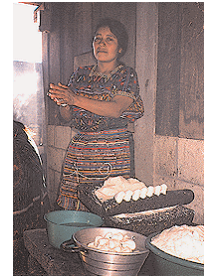
Con el tiempo, como era deseable, la Red ha crecido y los productos que se consumen son muchos, y se intenta por ambas partes que el compromiso de pedido y estabilidad con el pan continúe, aunque no siempre se consiga.

2

Con este breve repaso de la historia llegamos al momento actual. El número de personas de la cooperativa ha oscilado siempre de 1 a 4 personas. En función de las circunstancias, el proyecto admitía un mayor o menor número de trabajadores.



Tal y como os explicamos en diciembre del año pasado, nuestro objetivo primordial era aumentar el volumen de pedidos para favorecer la incorporación de una persona más en el proyecto. De este modo, el grupo de trabajadores contó con una jornada completa de al menos 35 horas y dos medias jornadas de unas 17 o 18 horas respectivamente.



Las asignaciones correspondientes eran para:

La jornada completa 478 euros
La media jornada 180 euros

Este objetivo se cumplió en gran medida, gracias al esfuerzo y participación de productor@s y consumidor@s, aunque en muchas ocasiones, la inestabilidad de los pedidos generó una inestabilidad económica no deseable para la buena marcha de la cooperativa.

Esta es una de las cuestiones que pretendemos solucionar en la medida de lo posible.



Concluyendo con el año pasado, queremos comunicaros que, en líneas generales, estamos satisfechos con los resultados obtenidos gracias al esfuerzo de tod@s. De modo que alcanzamos muy a menudo el mínimo planteado (170 panes semanales) e incluso lo sobrepasamos en el mes de julio (200 panes semanales). Esta cantidad, como era de esperar, se redujo a la mitad con la llegada del verano.

No obstante, Ecoopan ya había apostado por aumentar para este año una de las medias jornadas a jornada completa e incluso, si fuese posible conseguir 3 jornadas completas para la cooperativa.

Para ello haría falta llegar a un pedido de 270 panes semanales, que generarían tres jornadas de 35 horas cada uno, con asignaciones de 478 euros respectivamente.

Pero la realidad supera la ficción, y el volumen de pedidos aún no es el deseado (pues estamos con una media de 160 / 165 panes semanales).

Es esta, entre otras razones, una de las causas que nos impulsaron a participar en la coordinación con otros segundos productos, y facilitarnos así la incorporación en las cooperativas de Surco a Surco y BAH-San Martín.



Conseguido ese volumen, no podríamos subir más, teniendo en cuenta nuestra limitada infraestructura y la acumulación de trabajo que se da en cuatro días (domingo a miércoles) en base a los dos días de reparto (lunes y martes). Pero sí es cierto que nos interesaría mucho llegar a esa cantidad marcada, ya que de otro modo no recibiríamos unos ingresos mínimos para poder dedicarle tiempo al proyecto.

Nuestra organización de trabajo se desarrolla fundamentalmente de domingo a miércoles. Las cuestiones más organizativas, como la contabilidad, planificación, ajuste de incidencias, etc. solemos realizarlas el viernes; es por ello que necesitamos que los pedidos se realicen de martes a jueves como día límite.

Poniendo punto final a este apartado, os comunicamos que tenemos intención de hacer una especie de publicación trimestral para daros información del proyecto, del producto, de las diferentes formas de uso del pan, y de otro tipo de cuestiones de interés que mantengan nuestra comunicación activa.





3. La cooperativa se desarrolló en torno a un producto que desde hace siglos constituye la base de nuestra alimentación.



Durante mucho tiempo, el pan formó parte de los hogares como una tarea más a desempeñar. Especialmente en el campo, cada semana, las abuelas elaboraban artesanalmente el pan que su familia consumiría. Sin embargo, como sucede con otros muchos productos, y con la mayor parte de la sabiduría popular, esta buena costumbre que implicaba una cierta autonomía alimenticia, queda relegada al olvido y es sustituida por el consumo inconsciente de un pan industrial, cada vez más prefabricado y artificial.



En este contexto, surge la iniciativa de producir un pan artesano, ecológico e integral, que aun con una imagen diferente a la habitual, intenta encaminarnos hacia un hábito alimenticio saludable y de mayor calidad.

ES ECOLÓGICO por una cuestión ética y respetuosa con el medio ambiente y con nuestra salud individual.

ES INTEGRAL porque supone una fácil digestión para nuestro organismo, debido a la larga fermentación natural, provoca una sensación de saciedad mayor a la del pan blanco, y alimenta más. Por otro lado, el salvado, es decir, la materia fibrosa en sí, tiene la capacidad de aumentar el volumen intestinal, es un buen remedio contra el colesterol y el estreñimiento y, además, ralentiza la asimilación de la glucosa.

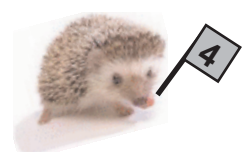


ES ARTESANO porque lo amasamos a mano y lo cocemos en dos pequeños hornos de gas en nuestra casa. Esto implica la transformación de nuestra vivienda durante, al menos tres días, en un lugar de trabajo precario pero sostenible, con las ventajas e inconvenientes que esto supone.



La infraestructura, en general, es muy limitada. Nos encontramos en Vallekas, (Entrevías), Calle Carlos Auriolés, número 46, 3º C. Teléfono 91 785 76 93.

Y en este tercer piso sin ascensor se desarrolla nuestro centro de operaciones. Allí almacenamos los ingredientes y no contamos con más medios de producción que los dos hornos y los pequeños utensilios utilizados en la elaboración del pan y su distribución: barreños de amasado, moldes para la cocción, recipientes para la sal y el azúcar, rodillo, espátulas de cocina para cortar y trabajar la masa, paños, cortador de ajos, mortero para las especias, bolsas y sacos de papel, mochilas grandes para hacer parte de la distribución en el transporte público, etc.





Principalmente trabajamos con la panadería Rincón del Segura. Está ubicada en Elche de la Sierra (Albacete), y surge del seno de un grupo de familias que vivían en la comunidad del Arca de la Longuera, Villares (Albacete) que practicaban agricultura ecológica en la finca de la Longuera. En la actualidad lo siguen haciendo, y no solamente obtienen trigo con el que elaboran su pan, sino además maíz, centeno, arroz, lentejas, garbanzos, etc.



Realizan la molienda del grano completo en un molino de piedra tradicional. La harina así obtenida lleva todos los componentes del grano en sus proporciones naturales. Es harina 100% integral.

Puntualmente, también utilizamos harina integral procedente de trigo ecológico cultivado en Valladolid.

Levadura

Empleamos levadura de cerveza (fresca o panadera).

Sal

Utilizamos sal marina sin refinar que compramos en herbolario.



Ajos y cebollas

En los panes que lo llevan, intentamos que sean de cultivo ecológico. Mayormente los obtenemos por medio de nuestro consumo en la Red de Gaks o en el BAH. En las temporadas de difícil acceso, los compramos en el mercado del barrio.

Especias

Empleamos fundamentalmente cilantro, comino e hinojo, que obtenemos también en el herbolario.

Sésamo

De producción ecológica (alto contenido en calcio) que utilizamos para decorar los panes, dándoles un toque más sabroso.

Pasas

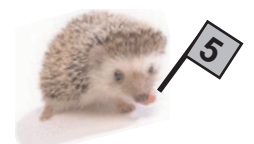
También de cultivo biológico compradas en herbolario.

Nueces y miel

Habitualmente ecológicas, procedentes del grupo de consumo. Pero cuando es más complicado compramos las nueces en el mercado del barrio y la miel en el herbolario.

Pipas de girasol, lino, copos de avena y linaza

Producción ecológica que también obtenemos en herbolario.



3.2. L@s querid@s consumidor@s que llevais tiempo con nosotr@s, habreis observado ciertos cambios que se han venido produciendo en la última etapa con el objetivo de mejorar la calidad del producto.

- El primer y más relevante es que el pan se desmiga menos, problema que llevábamos tiempo intentando solucionar. Para esto se ha necesitado mejorar y alargar el proceso de amasado y, del mismo modo, alargar considerablemente el proceso de fermentación (de una hora, antes, a 2 o 3 actualmente).

- Habíamos introducido una proporción de azúcar biológico en cada masa para contrarrestar la acidez y darle un sabor ligeramente más dulce, pero al no tener la seguridad de que surgiese efecto y mereciese la pena, hemos decidido quitarlo.

- Decoramos la superficie de los panes con semillas de sésamo para darle un toque más sabroso y favorecer la flora intestinal.

- Intentamos conseguir una corteza más dura en el acabado del pan, con el propósito de que la miga conserve mejor la humedad y el pan dure más tiempo.

- Sustituimos los tres cortes laterales por uno central, ya que veíamos que el pan lo admitía mejor e incluso se desmoronaba menos.

3.3. Desde el comienzo hemos ofertado principalmente, tres tipos de pan: normal, ajo y especias. Todos ellos con un peso de 600 gramos y un precio de 1,65 euros por pan. En junio de 2004 os enviamos la siguiente notita informativa, con el objetivo de clarificar y abordar la cuestión de la subida de precios:

“En los últimos tiempos, han sido varias las ocasiones en las que se ha mencionado el tema de la subida del precio del pan. Desde Ecoopan habíamos pensado en abordar el tema con calma pues ya hacía dos años y medio que no se incrementaba el precio.

Pero ha sido a raíz de comentarios y de tener en cuenta los cálculos reales con respecto a los productos utilizados, cuando hemos tomado conciencia, una vez más, de los escandalosos incrementos de los precios desde la llegada del euro.

Sin ir más lejos, la levadura de cerveza que durante tres años mantenía su precio en 4,50 euros, lo ha aumentado 2,50 euros de golpe en enero de este año. La harina subió en octubre de 2003 y ha vuelto a hacerlo en febrero de 2004. Lo mismo ocurre con otros productos, tipo la sal, el gas y por supuesto el transporte público, que utilizamos para hacer gran parte de los repartos.



También es apreciable para nosotr@s en el incremento de los gastos el hecho de empezar a incluir en el pan la semilla de sésamo y el azúcar integral biológico, elementos que se han utilizado durante este año, conservando el precio anterior. Es decir, sin ningún aumento por ello.

Con todo esto, nos parecía necesario plantearos una subida en el precio que esperamos no os suponga mucho problema en asumir. No obstante, si alguna persona piensa que es excesivo o que realmente no lo puede pagar, nos gustaría que hablase con nosotr@s antes de dejar de consumir, pues nos parece fundamental adaptarnos a las necesidades y realidades de nuestr@s consumidor@s. Esta no es una propuesta cerrada”.

Sin más, os comentamos que hemos aprovechado para incluir las últimas variedades de pan y enviaros la lista de precios.

- " **PAN DE TRIGO**..... (1,90 euros)
 - Normal
 - Ajo
 - Especias (cilantro, comino, e hinojos)
 - Cebolla Nuevo
- " **PAN MEZCLA DE 50% TRIGO Y 50% CENTENO**Nuevo (1,95 euros)
- " **PAN DE CENTENO**
(Su realización es mucho más laboriosa y requiere más tiempo por la dificultad en el amasado; precisamente por esto, estamos amasando sólo cada 15 días esta variedad y no cada semana)..... Nuevo (2,00 euros)
- " **PANECILLO DE SEMILLAS**
(semilla de lino, sésamo, amapola, copos de avena y pipas de girasol) Nuevo (1,70 euros)
- " **PANECILLO DE PASAS, NUECES Y MIEL** Nuevo(1,70 euros)



Con respecto a estas dos últimas variedades, hemos observado que, aunque han tenido éxito entre los consumidores, su precio ha resultado muy caro y poco accesible para algunos bolsillos a largo plazo. Es por ello que estamos planteándonos varias cuestiones:

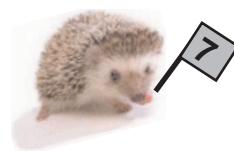
- Bajar el precio
- Hacerlos de tamaño grande, con menor cantidad de semillas y de pasas, ya que la causa de su precio más elevado respondía a un total de ingredientes con un precio considerablemente más caro que el resto de las variedades. En breve os plantearemos algo en firme que pueda favorecer vuestro consumo y disfrute de estos panes.



Aún no tenemos claro si podría ser de vuestro interés la elaboración de bases integrales de pizza, aunque vemos muy dificultosa su distribución.

Llevamos tiempo pensando en la posibilidad de elaborar galletas integrales, con plátano, pasas, etc. Estas responderían a un reparto mensual si los pedidos saliesen adelante. Nos gustaría que fuerais contemplando esta opción.

Existe una última propuesta relacionada con la levadura madre. Esta es una petición realizada por alguno de los grupos, y que queremos estudiar a partir del momento en el que las tres personas que integramos el proyecto en la actualidad nos ubiquemos completamente.



3.4. Queríamos aprovechar este espacio para haceros un pequeño apunte acerca de la conservación del pan.

En primer lugar, es importante mantenerlo en la bolsa de papel o de tela (aún mejor), a ser posible dentro de la nevera para que conserve mejor su humedad.

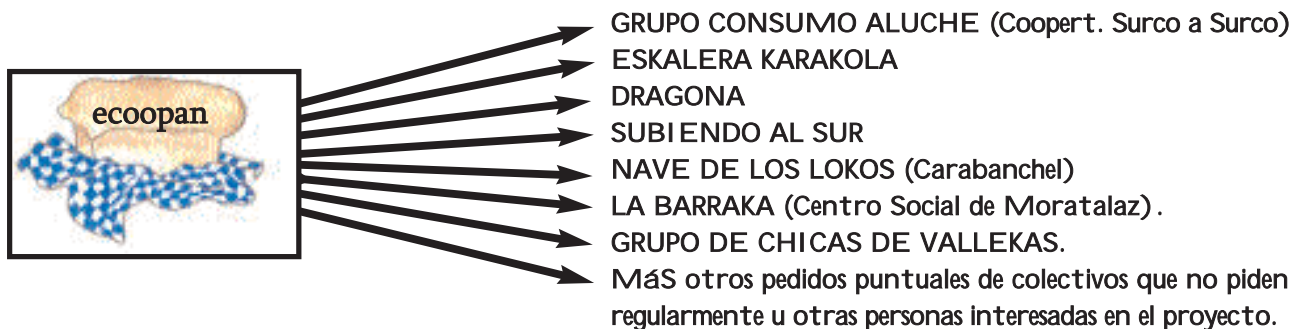
En segundo lugar, aunque pueda resultar obvio, es aconsejable congelar el pan en rebanadas cuando llega y aún está tierno, si es que no se va a comer en los primeros días. Esto garantizará su óptimas condiciones a la hora de consumirlo.

En el caso de que el pan ya esté más duro y menos gustoso, es muy efectivo y sabroso tostarlo en rebanadas. Recomendamos que lo probeis, mejora considerablemente. Una vez tostado (o sin tostar), combina muy bien con alimentos crudos, como el guacamole o el preparado de tomate natural, aceite y ajito, y demás delicias que seguro se os ocurrirán.

Simplemente informamos en este punto acerca de los grupos a los que servimos semanalmente, y de cómo realizamos el reparto.

Los grupos del BAH y de la Red (CGT, Estrecho, Aravaca, Prospe, G.T. Perales, G.T. San Martín, Alcalá, Elipa, Lavandería, CNT) se distribuyen desde el grupo de trabajadores a sus respectivos locales con todo el conjunto del pedido de verduras.

El resto de grupos que nos hacen pedido son los siguientes:

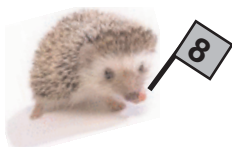


A todos estos grupos se les distribuye en sus locales respectivos (moviéndonos en el transporte público) o se queda en un punto intermedio para facilitarnos el trabajo y desgastar menos nuestra espalda.

Sin más, ponemos punto final a este escrito, y os agradecemos vuestra atención y apoyo.

Nos pasaremos en las siguientes asambleas para conocer vuestra opinión con respecto a las variedades de pan, etc.

Estaremos en contacto,
abrazos de **ecoopan**



agradecemos infinitamente a nuestro querido erizo Igor su ayuda y colaboración inestimable en todos los trabajos de maquetación, diseño, impresión de todos nuestros documentos