



# Con las manos en la masa

Breve presentación de la cooperativa ecoopan - diciembre 2004

**ecoopan**

## PAN ECOLÓGICO ARTESANAL

El actual sistema de mercado mundial se basa en la producción a gran escala para la obtención de los mayores beneficios al menor coste posible, ignorando las repercusiones sociales, sanitarias y medio-ambientales que su forma de producción industrializada provoca.

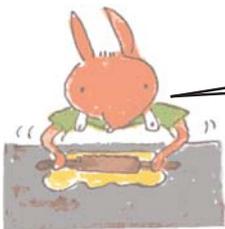
Una manera de hacer efectivo un consumo responsable es preguntarse por el origen de los ingredientes y la forma en que se ha producido lo que comemos. En la forma en que se produce está incluido no sólo el trabajo físico -cómo se toman las medidas, se amasa, se deja alzar, se cuece el pan en el horno, se transporta...- sino también cómo son las relaciones de trabajo, dónde se vende, cómo se reparten los ingresos... En definitiva, quiénes lo trabajan, quiénes lo consumen y la relación entre ell@s, los medios de producción y el medio ambiente.

En esta escueta nota informativa, sólo vamos a referirnos a las cuestiones más básicas. Otras informaciones interesantes al respecto de la cooperativa Ecoopan (como por ejemplo nuestro boletín) se adjuntarán al final de este documento junto con otros anexos.

### L@S PANADER@S

Ecoopan es un proyecto autogestionado por personas en paro (su número ha oscilado siempre entre 1 y 4) que trabajamos haciendo el pan. Su proceso cuenta ya con casi 5 años de andadura. Actualmente los implicados somos Nuria, Javi y Encarny.

Surgió con la intención de abastecer a los Grupos de Consumo Autogestionados de Madrid, favoreciendo los circuitos cortos de comercialización en base a la venta directa al consumidor sin intermediarios. De hecho, toda nuestra producción actual se distribuye entre el BAH, la red de GAKS (Grupos de Consumo Autogestionados) y otras agrupaciones de consumidores que surgen a partir de Ecologistas en Acción.



¿Será posible que no reproduzcamos las relaciones de producción y consumo capitalistas?

#### EL PAN...

**LA HARINA (trigo y centeno):** de Villares, Elche de la Sierra (Albacete). Elaborada de forma artesanal a partir de cereal de cultivo ecológico tras su selección y control de calidad (con aval de organismo de control de la A.E. de Castilla-La Mancha). Se realiza la molienda del grano completo en molino de piedra tradicional. La harina así obtenida lleva todos los componentes del grano en sus proporciones naturales.

Es harina 100% integral. También hemos usado harina integral procedente de trigo ecológico cultivado por una pareja de pequeñ@s agricultores de Piñel de Abajo (Valladolid), pioneros en la práctica de agricultura ecológica de Castilla y León.

**LA LEVADURA:** Usamos levadura panadera (no química) que compramos en una panadería de Madrid.

**SAL:** Utilizamos sal marina sin refinar que compramos en herbolario.

**AZÚCAR:** Es azúcar integral de caña procedente de la agricultura ecológica, distribuido en las tiendas de comercio justo.

**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.

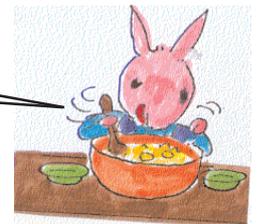
**PASAS:** También de cultivo biológico compradas en herbolario.

**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.

¿Será posible caminar al margen de las relaciones de poder patriarcales que genera la estructura dominante?

#### LOS INGREDIENTES



**ecoopan**

## LA ELABORACIÓN

El pan lo amasamos a mano y lo cocemos en dos hornos de gas en nuestra casa. Es decir, todo el proceso de preparación de ingredientes, amasado, fermentación, planificación de pedidos, limpieza y demás, lo realizamos en nuestro pequeño domicilio.

La producción artesanal y la escasez de medios, pues no contamos con muchos en nuestro trabajo (salvo los dos hornos y todos los utensilios para el pan) hacen que nuestra producción sea limitada en el tiempo y el espacio. No obstante, creemos que es un producto saludable y de calidad.



## VARIETADES

### PAN DE TRIGO

Normal  
Ajo  
Especias (cilantro, comino, e hinojos)  
Cebolla

### PAN MEZCLA DE 50% TRIGO Y 50% CENTENO

### PAN DE CENTENO

### PANECILLO DE SEMILLAS

(semilla de lino, sésamo, amapola, copos de avena y pipas de girasol)

### PANECILLO DE PASAS, NUECES Y MIEL

## RELACIONES COMUNICATIVAS ENTRE PRODUCTOR@S Y CONSUMIDOR@S

En este punto vamos a referirnos principalmente a uno de los objetivos primordiales de nuestro proyecto, y de este documento en su conjunto. Consideramos fundamental abordar una cuestión como el compromiso mutuo y la corresponsabilidad a la hora de marcar las pautas de nuestras relaciones, necesidades, limitaciones, etc.

Es por ello que os lanzamos, lo más brevemente posible, nuestra propuesta de funcionamiento:

- Se trataría de un **compromiso anual** (once meses en realidad, puesto que en agosto paramos, porque el calor madrileño no es amigo de los hornos) con un sistema de pedidos fijos y estables en la medida de lo posible, con la posibilidad de variación en la tipología cada dos meses.

Como es de suponer, al comienzo estableceríamos un **periodo de prueba** de unos dos meses (por ejemplo) con la intención de que probeis el pan, os familiariceis con él, y hagais un cálculo de cuánto consumiríais a la semana si es que os interesa el producto. Esto nos daría una idea más clara en el futuro para que ambas partes podamos organizarnos con mayor facilidad (para que haya la menor variación posible en la planificación de nuestro trabajo).



- En lo que respecta a la distribución, os informamos que no disponemos de **medios de transporte**, y que tenemos la intención de proponer a los diferentes grupos de trabajadores algún tipo de intercambio económico (pago de gasolina, etc.) o del producto, para hacer posible el traslado del pan. En primer lugar, de nuestro domicilio al centro social, y más tarde, a cada grupo con el resto de los productos. La propuesta se estudiará y concretará al máximo en este próximo mes, con intención de presentársela en la siguiente asamblea.

- En cuanto al precio o al valor del pan, vemos que sería interesante **romper con la estructura de precios** y pedidos y funcionar con un **sistema de cuotas**, mucho más acorde con la filosofía y principios ideológicos de Ecoopan y de las propias cooperativas. Esto, sin embargo, nos ha planteado ciertas complicaciones a la hora de establecer una cuota, ya que al tratarse de un producto elaborado y con una oferta de ocho variedades se presentan dos **dificultades** (que hayamos detectado) básicas: primero, la **preferencia** de l@s consumidor@s por alguna de las variedades lo que impide una distribución homogénea, aleatoria o con alternancia de las diferentes tipologías; y segundo, la diferencia sustancial en el **coste de producción** (materias primas y esfuerzo físico) de cada una de las variedades en la que se sustentan hasta ahora las diferencias de precio entre las mismas.

Para superar esto, proponemos algunas opciones que debemos valorar conjuntamente:

## \* Propuesta 1. Simplificando al máximo

Consistiría en eliminar las tipologías de pan que introducen una sensible variación en el coste de producción para poder así homogeneizar el precio y establecer una cuota fija independiente de la tipología elegida. Creemos que esta propuesta es la más sencilla desde el punto de vista organizativo, pero supone un empobrecimiento del proyecto, dado el camino recorrido.

Las variedades a eliminar serían:

- pasas, nueces y miel
- semillas (girasol, linaza, lino, avena)

La cuota establecida sería: 8,50 por unidad de consumo (u. c.) mensual.

## \* Propuesta 2. Una media ponderada entre las variedades

La segunda propuesta, sensiblemente más compleja, sería la siguiente: Después del periodo de prueba, una vez ajustado el consumo más o menos fijo de pan de cada cooperativa (en el caso del BAH! de Perales sería innecesario pues ya conocemos el consumo) estableceríamos una cuota haciendo una media del coste de cada variedad, de manera que las diferentes tipologías deberían guardar la misma proporción con respecto al pedido total, ya aumente éste o no. Todo ello para que no suponga pérdidas económicas para Ecoopan en aumento desmedido de las variedades más costosas de producir o "increíbles" beneficios debido al aumento de las variedades menos costosas.

	Pedido Total Coop.	Trigo (N, A, E, CB)	Mezcla y centeno	Pasas y semillas
Porcentaje	100%	50%	30%	20%
Nº panes	70	35	21	14
Nº panes	90	45	27	18

*Cuota mensual (por u.c.): 8,18 euros.*

**Nota 1:** Continuando en nuestra idea de romper el sistema de precios y pedidos, todas las cuotas que proponemos son mensuales. Como hay meses que tienen cuatro semanas y otros tienen cinco, hemos realizado una media: multiplicando el precio del producto por 48 (número de semanas, con excepción de las cuatro semanas de agosto, que descansamos), entre 11 (todos los meses, menos agosto).

Este sistema supondría que la cuota fijada sería superior al precio actual de las variedades más baratas e inferior al de las más caras, con lo que si todo el mundo consume siempre la misma tipología de pan, el esfuerzo económico de asumir este sistema recaería sobre los mismos. Para subsanar esto (si es que l@s consumidor@s decidierais no asumirlo) hemos pensado un sistema rotativo de distribución de las variedades, que puede ser por semana, mes o el periodo que establezcamos, respetando, claro está, determinadas alergias o "aversiones" alimentarias (celiac@s).

Esta fórmula tiene la ventaja de que introduce variedad en nuestra mesa, pero reduce la posibilidad de pedir a la carta, que por otra parte es un inconveniente ya superado en el caso de las verduras.

Ahora hay que valorar si merece la pena, o no. Por otro lado, esta propuesta está diseñada con la idea de crear una bolsa básica, en la que, además de las verduras, se incluiría un pan por cesta (si consideramos el pan como producto de primera necesidad), pero nuestra experiencia nos dice que (aunque parezca increíble) no todo el mundo quiere consumir nuestro producto, por lo que habría cestas sin pan y, por tanto, sin la cuota correspondiente; y, por otro lado, también sabemos que hay u. c. que precisan más de un pan, y dado que la idea de la autogestión alimentaria, que Ecoopan promueve, es cubrir las necesidades de consumo de pan de todas las u. c., éstas pagarían las cuotas correspondientes a los panes que reciban.

### \* Propuesta 3. Intentando romper, con no pocas complicaciones (ánimo, que ya queda poco)

La fórmula anterior puede seguir recordando al sistema de precios y pedidos, homogeneizados sí, pero precios al fin y al cabo, pero la única forma que hemos encontrado de solucionar esto definitivamente dentro de un funcionamiento cooperativista, es que el coste total del pedido de pan de toda la cooperativa se reparta por igual entre todas las u. c., si es que todas piden pan, en caso contrario, se dividiría únicamente entre las u. c. que recibieran pan, independientemente del número de panes que lleguen a cada una. Todo esto si respetamos las diferentes necesidades de pan de cada una de ellas, sino tendríamos que establecer una u. c. básica de pan (un pan por u. c., dos panes, o lo que acordemos) y dividir el coste total entre el número de u. c. básicas de pan (ejemplo, si la u. c. básica es un pan y el pedido total son 70 panes por semana, tendríamos que dividirlo entre 70, si la u. c. consta de 2 panes, se dividiría entre 35, etc.). Es decir, en definitiva, con esta fórmula la cuota se establecería de la siguiente manera.



Nosotr@s produciríamos un volumen de pan para toda la cooperativa que se ajuste a las necesidades de tod@s, las vuestras y las nuestras, a cambio recibiríamos una cantidad de dinero que cubriría los costes de producción, remuneraría el trabajo realizado... Esta cantidad se dividiría:

- **Opción A:** Entre el número de bolsas que reciban pan sin tener en cuenta los panes que llegaría a cada bolsa, atendiendo a las diferentes necesidades.

Si son 70 panes semanales, pero sólo hay 40 u. c., la cuota sería 14,31.

- **Opción B:** Entre el número de panes totales. La cuota sería igual para tod@s l@s consumidor@s del producto en cuanto al número de panes, pero de tipología variable. Si son 70 panes semanales (pedido total de la cooperativa), con 35 u. c. básicas y dos panes por cada u. c., la cuota sería de 17,02.

Nosotr@s no hemos encontrado la fórmula perfecta. Siempre nos acabamos encontrando con algunos problemitas, de momento presentamos estas propuestas, que son el resultado de no pocos quebraderos de cabeza, para que las estudiéis, las debatáis o las tiréis a la basura si queréis, pero esperamos que entre tod@s lleguemos a dar con la más adecuada. Si se os ocurre alguna forma de organizarnos estamos abiert@s a vuestras sugerencias. Si no se os ocurre nada y tampoco os convence lo que nosotr@s proponemos aquí, siempre podemos seguir con el sistema de precios y pedidos tan resultón hasta ahora. En este caso podéis consultar los precios con los que ahora funcionamos en el boletín.

**Nota 2:** Para las propuestas 2 y 3 tendríamos que introducir alguna modificación en los panes de semillas y pasas. Éstos serían panes de 600 gr, igual que los demás, y la cantidad de ingredientes adicionales habría que reducirla para que el coste del pan no se disparase y la cuota no saliese excesivamente alta, debido todo ello a la considerable diferencia de precio que tienen estos ingredientes con respecto a los de otras variedades.

**Nota 3:** Entendemos que si decidimos funcionar con otro sistema que no sea el de precios y pedidos (lo cual desde Ecoopan es lo que nos parece más interesante), durante el periodo de prueba sí que mantendríamos los precios, por la dificultad que entraña otra fórmula mientras no haya una situación estable.

La decisión final, sea cual sea, se tomaría en el plenario que se celebrará con motivo de la presentación de El Puchero que se menciona en el documento adjunto.

**Nota 4:** Queda pendiente de solucionar qué ocurriría si en una semana el pedido no llegase como consecuencia de alguno de los siguientes casos: los problemas con el transporte o que afecta a terceras personas (como por ejemplo, que el pan se haya hecho, pero no llega a l@s consumidor@s), por enfermedad de l@s trabajador@s o ruptura de los medios de producción (hornos). ¿Quién asumiría este coste?

## PARTICULARIDADES DEL VOLUMEN DE LA COOPERATIVA

- En el BAH-Perales, (compromiso previo) seguiríamos produciendo los lunes como hasta ahora.
- Para el BAH-San Martín, trabajaríamos el miércoles siempre que se consiga un pedido mínimo de 40 panes semanales (para que nos compense emplear un día más). No existiría tope máximo de producción.
- Con Surco a Surco, sin embargo, lo tenemos más complicado, pues el recibir la verdura el martes, como Perales, nos limita mucho el tiempo. Es por ello que hemos fijado un máximo de producción de 40 panes. A partir de ahí, no podríamos asumirlo, salvo que consiguiéramos a corto-medio plazo otro local con más infraestructura como para poder aumentar la producción.