



Horti-reg es un proyecto de cooperación que surge desde un ámbito de trabajo colaborativo, con el objetivo de a la mejorar la autosuficiencia de las ciudades y los pueblos, a través de una horticultura regenerativa, que abastezca la creciente demanda de productos ecológicos y locales, a la vez que contribuye a la mitigación del cambio climático y la revitalización del sector agrícola, mediante el uso de métodos y herramientas más eficientes e innovadoras. Charlamos con tres de sus promotores, Javi Chaves, Noemí Salazar y Jaime García Vallejo.

- ¿Cómo surge este proyecto?

(Noemí Salazar) El proyecto Horti-Reg es una continuación del proyecto Regreso a la Tierra de Slow Food, que lleva más tiempo trabajando. Está liderado por la Huerta Esmeralda, donde está Javier, y está desarrollado por un grupo operativo con la ayuda del Gobierno Vasco y de fondos Feader. Yo lo coordino como agente de innovación y luego el resto de los socios son Jaime García Vallejo, un emprendedor que ha transmitido todo el conocimiento en la práctica; Neiker como cen-

[16]

“ El proyecto quiere testar la horticultura biointensiva regenerativa

tro tecnológico y Slow Food que se encarga de la conexión con el mercado y con la ciudadanía.

El proyecto lo que quería era testar el método de horticultura biointensivo regenerativo que gracias a Slow Food habíamos conocido en *Le Jardin de la Valette*, una finca en Francia liderada por el horticultor Sylvain Couderc. Queríamos aprender ese método y trasladarlo a una parcela experimental en Basaldea. Para ello, Jaime estuvo en una estancia de tres meses allí aprendiendo el método, no solo las diferentes herramientas sino la gestión global de la finca y transmitía todo ese conocimiento a Javi que en la Huerta de la Esmeralda lo ponía en práctica.

Jaime García, Javi Chaves, Noemí S

PROMOTORES DEL PROYECTO HORTI-REG, HORTICULTURA BIOINTENSIVA



“Es posible una rentabilidad mayor haciendo un gasto energético y una inversión menor”



alazar



(Javi Chaves) Desde Slow Food hicimos un estudio de sistemas que fueran innovadores, que estuvieran demostrando una viabilidad, porque todos somos conscientes de la tendencia de que falta relevo generacional, de que no hay un atractivo en la horticultura en nuestro Territorio y nos parecía que este camino podía ser algo más accesible para gente que quisiera adentrarse en el mundo de la producción de alimentos.

Hicimos un curso con Sylvain, hubo mucha gente interesada pero había que intentar llegar a más. Y fue cuando planteamos la posibilidad de hacer un proyecto que nos permitiera tener

sobre el terreno, en Basaldea, un espacio en el que pudiéramos demostrar a mucha más gente que esto era posible, y que se podían producir verduras en un espacio mucho más reducido, siendo mucho más eficaces con los tiempos y por lo tanto económicamente, haciéndolo más rentable.

En qué se fundamenta la horticultura biointensiva?

(Jaime García Vallejo) El método se basa principalmente en intensificar el cuidado del suelo en una parcela de pequeña superficie, para obtener más

rendimiento a través de métodos agroecológicos. Y principalmente, es un tratamiento de suelo que intenta

perturbar lo menos posible la superficie, mejorar su microbiología, para que sea el soporte principal de las plantas que vamos a instaurar en él, y se basa también en herramientas manuales y en una escala humana, es decir, que la finca esté a la escala de una persona y no de un tractor *per se*. Se basa en la estandarización de toda la superficie, en bloques que son intercambiables, de forma que las rotaciones de cultivo son fáciles de hacer, da una versatilidad muy grande, porque tus unidades de cultivo son bancales de 80 centíme-

tros de ancho y una largura variable. En cuanto un cultivo termina, ahí puede ir el siguiente. Hay veces que pasan minutos entre un cultivo y la implantación del siguiente, en vez de semanas o días, que es lo que pasa cuando tienes un tractor mucho más grande como unidad de gestión de la parcela. Intensificamos el cuidado de ese suelo, intensificamos también la densidad de planta, para obtener también un resultado muy abundante en un tratamiento. Y eso nos permite gestionarlo con

“ Este camino puede ser más accesible para adentrarse en la producción de alimentos ”

herramientas manuales que generan una gran eficiencia y una gran soberanía. Luego, por el otro lado se fundamenta también en una

buena planificación y gestión empresarial. Todos los cultivos tienen un seguimiento de qué rendimiento por metro lineal tienen, qué densidad tienen, la fertilización está estandarizada, el riego está estandarizado, la densidad está estandarizada, los procesos de recolección están estandarizados, entonces se busca la eficiencia en la optimización de procesos, no tanto en el crecimiento por escala. Incluso en la comercialización, que es clave también porque se basa en la venta directa, y esa mentalidad de optimización de procesos se aplica, claro, tanto a la pro-

“ El sistema se basa en herramientas manuales y en una escala humana ”

ducción como al procesado, como a la venta.

¿Entonces, produz un poco en

función de lo que la gente va a querer? (J.G) Eso no es así al 100%, hay ciertos productos que hacen del reclamo principal. Luego lo complementamos con productos que la gente igual conoce menos y con productos que la gente no conoce. Está claro que el tomate va a atraer a la gente, esa misma persona se va a llevar lechuga y va a curiosear sobre la espinaca japonesa.

Esto va también ligado a optimizar al máximo la temporada. No nos cerramos sólo a lo que creemos que puede tener salida, o a lo que igual es más ren-



LOS SOCIOS DE LA COOPERATIVA ATIENDEN SU PUESTO DE LA PLAZA DE ABASTOS.

table, también hay que tener en cuenta los ciclos. Yo creo que hay que también ir mentalizando en esa idea de temporada, de mucha diversidad. Esa diversidad y ese colorido al final hace que la gente pruebe y yo creo que también aporta viabilidad.

Paradójicamente, siempre hemos creído que por la meteorología de Álava

un bajón absoluto... Si consigues doblegar esos cultivos de invierno, eso da una seguridad económica enorme, porque no compites con otros horticultores tanto, aportas una diversidad que quita consumo de la verdura que viene de la otra esquina de la península y generas un flujo de caja que te hace no estar tan saturado en verano, incluso poderte tomar un descanso razonable en esa época.

O sea, que estamos ante un sistema que permite profesionalizarse y vivir con una buena calidad, que permite la conciliación.

(J.G) Este año ha sido como un entrenamiento y estoy muy satisfecho con cómo ha funcionado. Hemos visto que no es algo que ocurra en otro país, en otro contexto, en otra cultura de consumo, en otro clima, sino que sistemáticamente lo hemos aplicado al contexto vitoriano y ha seguido perfectamente el itinerario que teníamos.

(J.C) Hay que tener claro que este sistema no es para llevarlo una persona sola. En el caso de Sylvain tiene una persona contratada. En nuestro caso hemos formado una pequeña cooperativa y tenemos distintas líneas de trabajo. La principal es la producción y comercialización, y demostrar que eso

aporta la viabilidad suficiente al proyecto. Pero luego también queremos lograr que más personas puedan emprender. Queremos aportar al bien común y a que todo esto cambie un poco, lo vemos como una tendencia internacional y como una pequeña revolución en el sector. Estamos colaborando con el Departamento de

“ Hemos tenido 107 variedades de verduras de 50 productos diferentes”

Promoción Económica del Ayuntamiento de Vitoria, porque el hecho de que estuviera yo en Basaldea permitió hacer ahí el proyecto. Luego hemos puesto en marcha un espacio demostrativo. Nos hemos presentado a la licitación para llevar la gestión y el mantenimiento de ese espacio. Eso va a permitir que tengamos un campo abierto para hacer formación, para hacer visitas, que la gente pueda conocer cómo trabajamos. Y luego, otra cosa que hemos visto en este año es que hay que conseguir las herramientas específicas, muchas de ellas es complicado porque están fabricándolas lejos de aquí. Entonces estamos diseñando también nuestras propias

[18]

“ Hay que ir mentalizando en la idea de temporada y diversidad”

era difícil contar con una diversidad en los cultivos hortícolas...

(J.G) No lo creo. Nosotros hemos tenido ciento siete variedades de verduras de cincuenta productos diferentes. La gente de la que aprendemos muchísimo viene de Canadá, de Suecia, de Maine, con inviernos mucho más duros. La luz, la variación de las horas de luz al cabo del año, que parece ser el factor limitante, no lo es. Hay un montón de limitantes que nos los creemos y los asumimos, pero que no deberían ser así. Y juegan en contra del propio sector, porque si consigues hacer una temporada productiva donde los ingresos se parezcan más a una meseta, en vez de a un pico de verano seguido de



herramientas, fabricándolas con talleres locales para además poder comercializarlas.

¿Utilizáis herramientas de precisión o sistemas digitalizados?

(J.G) Es interesante transmitir que si bien sobre el terreno la aplicación es

“*Gastamos toda nuestra energía en gestionar mejor nuestros cultivos*”

relativamente manual y está muy desmecanizada, detrás de eso, la planificación la hacemos con un software de cultivos y que te extrae todas las tareas que tienes que hacer semanalmente y es súper preciso. Te dice cuántas semillas tienes que comprar al principio de temporada, sabes exactamente qué día tienes que sembrar qué, de qué variedad y qué rendimiento potencial tiene y luego con la TPV, el ordenador de venta, sabemos cuál es el rendimiento real de venta. Entonces cotejamos eso año tras año y vamos dando con cuáles son exactamente nuestros rendimientos por hortaliza y en qué época del año. Esto nos permite hilar cada año más fino.

Pero luego sobre el terreno, irónicamente, no nos hace falta desarrollar herramientas sofisticadas: tenemos dos sembradoras de precisión, manuales, que funcionan a la velocidad a la que caminas y luego usamos un motocultor de dos ruedas con una serie de aperos que nos ayuda a triturar cultivos, preparar el suelo a nivel superficial sin invertir las capas y luego tenemos alguna herramienta eléctrica también. Nos interesa esta metodología como una metodología de decrecimiento energético, es decir, de que la huella total de la producción de alimentos sea lo menor posible. Y gastar toda nuestra energía, en vez de pedir préstamos para pagar a empresas de tractores, gastar toda nuestra energía en aprender a gestionar mejor nuestros cultivos.

¿Con qué superficie es recomendable



LA HUERTA ESMERALDA, EN BASALDEA, ES EL CENTRO DE TESTAJE DEL PROYECTO.

seguir este sistema para que sea rentable?

(J.G) El objetivo final, según Sylvain, sería cultivar una superficie de 5.000 metros cuadrados como cultiva él y tener unos rendimientos en torno a 85.000 euros al año en ventas. Nosotros estamos en torno a los 2.000, pero hay que tener en cuenta que no solo nos estamos dedicando a la producción.

(J.C) Sylvain en su primer curso hablaba de 60.000 euros. En tres años ha subido a 85.000. Podemos hacer también una reflexión sobre cómo modelos más o menos convencionales van a la baja y se están manteniendo gracias a las ayudas en muchos casos. Sin embargo, alguien que conocemos desde hace tres años, ha incrementado su cifra de ingresos y va a más.

Es un sistema biointensivo que aporta cada vez más vida. Tiene una parte de intensificación porque aprovechas, optimizas, no vuelves a empezar cada año. El bancal permanente es clave, cada año va mejor porque le aportas más microbiología, un cultivo viene detrás de otro y lo enriquece. Cada año es posible que tú tengas una rentabilidad mayor, haciendo incluso un gasto energético menor y una inversión menor.

(J.G) Cultivamos en unas densidades que son el triple de densas. Muchos

agricultores hacen un ciclo o dos como mucho al año y nosotros hay veces que hacemos cuatro, incluso cinco, en el

“*Nos interesa como metodología de decrecimiento energético*”

invernadero. Si multiplicas, es lo de quince veces en un sistema convencional. Entonces esos dos mil cien metros por quince ya son otra dimensión.

(N. S) Y llevado a la parte más del consumidor estamos produciendo en muy poca superficie alimentos para muchas familias de, por ejemplo en este caso, Vitoria. Si ves las toneladas de alimentos que se producen en esa pequeña superficie ves que puede ser muchísimo más eficaz.

(J.C) Y luego que es una herramienta también para ayudar a la gente a encontrar una tierra en la que empezar. Si tú necesitas cinco mil metros, tu abanico de opciones es inmensa. Si necesitas tres o cinco hectáreas más la maquinaria, te pones unas inversiones que asustan a cualquiera.