

| | | | |
|-----------------------------------|--|--------------|--|
| Fecha | 27/04/17 | Lugar | Centro de Documentación del Agua y el Medio Ambiente |
| Asistentes: | | | |
| Nombre | Entidad | | |
| Teresa Artigas Sanz | Concejal Medio Ambiente Ayuntamiento de Zaragoza | | |
| Carmen Cebrián Fernández | Directora Agencia de Medio Ambiente y Sostenibilidad Ayuntamiento de Zaragoza | | |
| Antonio Huerta Bernad | Grupo Municipal Ciudadanos Ayuntamiento de Zaragoza | | |
| Olga Conde Campos | Sección de Información y Educación Ambiental Ayuntamiento de Zaragoza | | |
| Julia Mérida Conde | Sección de Información y Educación Ambiental Ayuntamiento de Zaragoza | | |
| Carlos Polo Ayerbe | Unión de Agricultores y Ganaderos de Aragón | | |
| Javier Sánchez | UAGA COAG Vía Campesina | | |
| Jorge Hernández | CERAI | | |
| Juan Hernández | Amigos de la Tierra Aragón | | |
| Ana M. ^a Sánchez Gómez | CITA | | |
| Maite Aguinaco Culebras | IAMZ | | |
| Rafael Requena Briones | AEMET Deleg. Aragón | | |
| Invitados: | | | |
| Antonio Gracia | Asoc. Detallistas frutas y verduras | | |
| Juan Sinisterra | Asoc. Detallistas frutas y verduras | | |
| Javier Millán Soler | C. I. Agrícola. C. R. Miraflores | | |
| José Antonio Blesa Sanz | Coop. F y H San Lamberto | | |
| M. ^a Luz Blesa Berne | Agricultor tradicional | | |
| Secretaría: | | | |
| Nombre | Entidad | | |
| Carmen Cebrián Fernández | Directora Agencia Medio Ambiente Ayuntamiento de Zaragoza | | Por Delegación de fecha 27 de abril de 2017 |

Duración: 1 hora y 5 minutos

Siendo las 18:30 horas, en segunda convocatoria, se da la bienvenida a todos los asistentes y se da comienzo a la sesión de acuerdo con los puntos establecidos en el orden del día.

Primero: Aprobación, si procede, del Acta de la sesión de fecha 20 de julio de 2016.

Se somete a votación, quedando aprobada por unanimidad.

Segundo: Dar cuenta de los resultados del proyecto Huertas Life km 0 "Recuperación medioambiental de espacios periurbanos mediante la intervención en el ecosistema y la agricultura ecológica", Huerta km 0 (n.º de contrato europeo LIFE12 ENV/ES/000919).

La Sr. Presidenta indica que se va a hacer una valoración técnica del proyecto, con un análisis de los resultados para establecer las líneas de futuro.

Asimismo, hace referencia a que este proyecto pertenece a la línea de Proyectos de Gobernanza cuyo objetivo es apoyar económicamente proyectos que es complicado llevar a la práctica y se valora su continuidad y replicabilidad.

En este caso, se habla de políticas públicas de alimentación que se complementarán con el trabajo que todos los implicados lleváis a cabo.

A la hora de presentar la convocatoria del proyecto Europeo, se contó con cartas de apoyo de las diferentes entidades, organizaciones y actores relacionados con el sector agrario, ecológico, sindical, vecinal etc.

Pasa la palabra a la Sra. Conde.

Sra. Conde: Explica que se pidió una prórroga que no fue concedida por lo que el 31 de diciembre de 2016 finalizó el proyecto y el 31 de marzo pasado se remitió a la Unión Europea la justificación del mismo.

Se adjunta la ponencia como Anexo.

Banco de tierras: El ayuntamiento ha actuado únicamente como intermediario; ha habido muchos problemas con el banco de tierras porque en Zaragoza, en contraste con otras ciudades, no había tierras abandonadas sino que los propietarios las tienen cultivadas con alfalfa y cobran subvención PAC. De modo que de las 62 personas formadas no todas encontraron tierras. Al Gobierno de Aragón se le demandaron hace ya cuatro años las tierras de su propiedad y en este momento están en proceso de cesión 13 has agrupadas en el Barrio de Movera.



La huerta de Zaragoza km 0, definida por el proyecto, abarca no solo el término municipal de Zaragoza sino también fincas colindantes de regadío tradicional en un radio de 20 km desde el centro de la ciudad. Esta delimitación de la Huerta de Zaragoza fue fruto de un proceso participativo dentro del proyecto.

Red de Huertas Agroecológicas

Se han generado 12 proyectos nuevos productivos y 22 puestos de trabajo.

Además se ha constituido una Red de Huertas Agroecológicas de Zaragoza que integra los proyectos generados y los existentes. En total esta red está integrada por 17 proyectos, 45 agricultores/as y 56 ha.

Recuperación de variedades tradicionales de hortalizas

En colaboración con la Red de semillas de Aragón y el Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA) se han catalogado 127 semillas que han sido cultivadas y evaluadas en la Parcela Cero, comprobando su adaptabilidad al medio.

Comercialización: El mercado agroecológico funciona desde el año 2009 y desde 2016 se ha ampliado el mismo ubicándose en la plaza del Pilar. Además se abrió un puesto en el mercado municipal de Valdespartera que ha tenido algunas dificultades y se está estudiando para volver a reactivarlo. También existen 16 establecimientos y 15 restaurantes en los que se venden estos productos que han sido buscados por los propios agricultores. HORECA ha demostrado su interés en ofertar esos productos, incluso pudiendo contactar con la finca productora. Hay un caso de venta en la propia finca, situada en B.º Montañana.

Por otro lado, ya hay dos comedores escolares que incluyen en sus menús estos productos. El ayuntamiento de Zaragoza ha aprobado unos criterios mínimos para la compra pública que prioricen los productos de proximidad y agroecológicos, estos criterios ya se han incorporado en los pliegos de las escuelas infantiles.

Marca: En julio de 2015 se presentó en esta Comisión 21, el primer borrador de la Ordenanza reguladora del uso y gestión de la marca "Huerta de Zaragoza".

Posteriormente hubo un proceso de participación, en el cual se presentaron diversas alegaciones destacando la demanda de inclusión de los agricultores tradicionales.

Como consecuencia de este proceso se incorporan dos modalidades: la marca Huerta de Zaragoza km 0 agroecológica y la Huerta de Zaragoza km 0.

Tras la aprobación de las alegaciones por unanimidad del Pleno municipal, en este momento se encuentra en período de información pública.

Difusión y sensibilización: Se acaba de presentar el libro "Patrimonio hidráulico de Zaragoza" y la exposición itinerante "Zaragoza quiere comer de su huerta" se va a prolongar en el Centro de Historias al objeto de que coincida con EcoZine.

Se está en proceso de puesta en marcha de la Red Estatal y Europea por la Agroecología.

Huella de carbono:

Se ha disminuido 10,76 t de CO₂ por eliminación del transporte al ponerse en cultivo las 26 ha de los 12 proyectos nuevos.

Además se ha disminuido en más de un 32% las emisiones de CO₂ por el modo de producción.

Para más información de todos los resultados obtenidos en el proyecto Huertas Life Km 0 consultar la presentación adjunta.

Terminada su exposición toma la palabra la Sra. Presidenta.

Sra. Presidenta: Hay que pensar en la continuidad del proyecto. El Ayuntamiento de Zaragoza se adhirió, en 2015, al Pacto de Milán por la soberanía alimentaria y es un actor más del proceso. Este pacto internacional parte de la FAO, el Ayuntamiento de Milán y otros organismos internacionales. Los municipios se adhieren al pacto por la soberanía alimentaria comprometiéndose a desarrollar políticas públicas que la garanticen.

En Zaragoza existe sensibilidad entre la ciudadanía.

Zaragoza forma parte de la Red Estatal y de la Red Europea de ciudades por la agroecología. El objetivo de estas redes es que sean prácticas y compartir ideas.

El próximo 4 de mayo tendrá lugar el encuentro de la Red Estatal. Estáis invitados. Se trata del primero. La primera sesión presencial quiere que sea muy práctica, con soluciones compartidas. Existen tres grupos de trabajo.

Para la continuidad del proyecto hay dos líneas:

1.- Asentar lo que ya tenemos:



En el marco del LIFE, todo lo que ha explicado Sra. Conde, hay que conseguir que estos proyectos se consoliden.

Hay que asentar espacios de comercialización, continuando con los existentes y ampliando a otros y hay que difundir la Marca y buscar la adhesión tanto de agricultores tradicionales como de agroecológicos.

2.- Abordar nuevos proyectos.

Pero antes hay que dar más fuerza al Banco de Tierras. En este momento se va a disponer de 13 has del Gobierno de Aragón. Hay que impulsar proyectos de nuevos agricultores de donde vendrían más puestos de trabajo.

Hay que sensibilizar a la ciudadanía, aunque ahora es prioritario tener más producto.

La Torre de Santa Engracia en el futuro, en colaboración con el barrio de Movera, se ve como elemento de continuidad y de replicabilidad.

Se abre turno de preguntas

Sr. Gracia (Asoc. Detallistas): Pregunta, ¿en qué tiendas se está vendiendo? ¿hay mucha producción?

Sra. Conde: Tengo la lista de las tiendas, las han buscado los propios agricultores. No hay mucha producción por el momento.

Sr. Gracia: Se dan facilidades a estos productores y es competencia. Hay que tener en cuenta a los tradicionales.

Sra. Presidencia: En el momento en que la Marca esté aprobada hay que establecer contacto con tiendas y con restaurantes, con HORECA.

Sr. Gracia: ¿Qué pasa con Valdespartera?. No se ha vendido en ocasiones.

Sra. Conde: Valdespartera solo funciona un día a la semana. Hay más demanda que oferta por lo que no se ha ido algún día.

Hacen falta más productos. Es importante tener antes la Marca como identificación.

Sr. Gracia: No estamos acostumbrados al producto ecológico.

Sra. Aguinaco (IAMZ): ¿Es por el precio?



Sr. Sinisterra (Asoc. Detallistas): La labor de concienciación es de los comerciantes, llevamos mucho tiempo trabajando con los consumidores que piden este tipo de productos, les gusta consumir de la Huerta de Zaragoza.

Sra. Conde: La encuesta que se llevó a cabo en el marco del proyecto LIFE indicaba que la gente no conocía nada respecto al número de agricultores, a la evolución, etc. Hay desconocimiento sobre el estado de la huerta de Zaragoza y sus valores, su historia. No se enseña en las escuelas.

Sr. Sinisterra: Sí se conoce, la gente demanda el producto.

Sra. Conde: La encuestas de percepción realizadas nos indican que hay bastante desconocimiento de la realidad de la huerta aunque exista demanda de producto.

Sr. Polo (UAGA): Está diagnosticado, la gente quiere producto local, por eso la necesidad de la Marca para la identificación del proyecto de proximidad. Hay que colaborar con las tiendas, restaurantes, etc, hay que dar herramientas de la Marca a los comercios comprometidos y no hay que fiarse de cualquiera.

Sr. Hernández (Slow Food, CERAI): Para poder valorar este proyecto LIFE, se ve como muy positivo que España sea uno de los países que más ha intensificado la horticultura: Murcia y Almería potencian su huerta desde 1985.

Zaragoza tuvo una estupenda huerta y era difícil replantearlo. En España ha calado que "aquí se como por precio", no por salud ni por biodiversidad.

De Europa, España es el país que ofrece menos resistencia al cambio alimentario.

Ha sido una heroicidad mantener este proyecto como han hecho los técnicos municipales.

En paralelo, hay que dar la batalla del pequeño comercio frente al grande. En los barrios se han instalado fruterías en asociación, un modelo franquiciado.

Esta batalla está relacionada con el modelo económico (grandes frente a pequeños), la diferencia entre la hortaliza industrial y la de la huerta.

Hay que diferenciar entre la Huerta del levante industrial y la de la Huerta de Zaragoza.

La huerta industrial de los países del Sur (Almería, etc) ha basado su modelo en bajar los precios a través de bajar los costes de la mano de obra, intensificar los insumos y aumentar el impacto ambiental, para hacer frente al modelo holandés (mecanizado y robotizado).



Hay que definir el modelo y trabajar mucho con el detallista, qué puede ganar frente al gran comercio.

Hay que profundizar para saber qué queremos. Hay pequeñas organizaciones de consumidores, con las que hay que trabajar más, y consumidores "no organizados". Ha de haber un modelo biodiverso, capaz de fomentar la biodiversidad. No podemos competir contra el tomate convencional si no hay biodiversidad.

El modelo agroecológico no solo es de lucha biológica, es más complejo.

Hay cierta dificultad para trabajar con los restaurantes. Como indicador, los únicos que utilizan este producto son Casa Lac, La Ontina, gente de Navarra. No solo hemos perdido la huerta, también la restauración y la cocina.

En resumen, hay que trabajar con los consumidores y recuperar el prestigio de la Huerta de Zaragoza entre los restaurantes.

La gente está resistiendo más que en otras ciudades pero, debido al gran varapalo de 1985, costará recuperar.

Sr. Gracia: De Gallur hacia arriba hay una gran actividad, es una huerta viva. Hacia abajo solo hay alfalfa.

Sr. Sánchez (UAGA): Coincido con Jorge Hernández en que hay que apoyar a los detallistas. ¿Qué pasó con la demanda que se hizo para sacar la fruta a la calle?. En otras ciudades como Berlín, París o Barcelona, sí se puede. Por cierto, que Barcelona quiere adherirse al modelo holandés de producción.

Hay que hacer autocrítica por parte de los productores en cuestiones como la PAC, la unidad de precio, el concepto de agroecología sin definir, el acceso a la tierra, etc.

Existe una dificultad para consolidar a los productores. Da la enhorabuena a los diferentes actores del proyecto a pesar de las dificultades existentes, los ciclos de la administración son muy diferentes a los del campo y los proyectos empresariales.

Es conveniente aprovechar la existencia de UAGA para comunicaciones, hacer debates de transición, crear compromisos, explicar a los agricultores, realizar un enfoque de márketing para los detallistas, etc. UAGA no puede ser ajeno, ha de apoyar de forma colectiva.

Sr. Conde: La restauración está empezando. No al mismo nivel que por ejemplo en Tudela, pero ya puede verse producto de la Huerta de Zaragoza, por ejemplo, en las cartas de los restaurantes del Tubo, pone "verduras de la Huerta, Tomate rosa, etc".



Hemos avanzado y entendemos que el consumidor está por ello.

HORECA ha hecho propuestas, hermanamientos agricultor-restaurantes, por ejemplo, pudiendo incluso identificar en el restaurante el campo de cultivo.

Esto supone organización de los agricultores. Hay que abordar cómo dar respuesta a esta demanda.

Sr. Millán (C. I. Agricultores C. R. Miraflores): De las 12.000 hectáreas del término municipal, bastaría con 6.000 hectáreas para abastecer a Zaragoza, sin embargo sólo el 10% se dedica a agricultura tradicional y el resto es alfalfa y maíz.

Hay que estudiar el modo de revertir la situación actual de los agricultores "intensivos" y cómo hacer la transición.

¿Cómo conseguir los 3 modelos generados en el proyecto LIFE (escuela agrícola, cultivo agroecológico y la biodiversidad en las fincas de cultivo)?

Sra. Conde: La agroecología está por definir, no es solo la no utilización de químicos. También es otra forma de trabajar, generando biodiversidad, entendiendo la naturaleza como la aliada al cultivo, la valoración del trabajo agrícola, el modelo de comercialización etc.. Hay que estudiar mucho los diferentes temas.

En la parcela Cero se ha experimentado como la biodiversidad repercute en la disminución de plagas en los cultivos.

Sr. Millán: La DGA tiene una parcela de 50 hectáreas en la Alfranca. Contacto David Guzmán.

Sra. Conde : Las tierras cercanas a la EDAR La Cartuja generaban dudas y la UE no lo vio con buenos ojos.

Sra. Presidenta: pide el contacto de David Guzmán.

Sr. Gracia: Para utilizar la marca, habrá que cumplir requisitos. Hay productos que no son ecológicos, ¿quién controla?

Sr. Sánchez: Es una buena reflexión. Se pedía a UAGA que hiciera de policía. Lo que debe primar es el comportamiento ético: si se incumple no se compra, como pasaba con el ganado. Él no va a hacer de policía, los agricultores deben responsabilizarse.

Se trata de vender con ética, de eso va la agroecología.



Sr. Gracia: De eso va toda la agricultura.

Sr. Sánchez: Hay que volver a reunir a los agricultores y retomar esta cuestión.

Sr. Gracia: La menor calidad se corresponde con la crisis, no se valoran ya las cosas y se mira solo el precio: ha sido un daño para el pequeño comercio.

Por un lado se montan tiendas, hasta 30 en una calle. Es necesario controlar esta cuestión.

Además, no se permite sacar el producto a la calle. Dicho en Sanidad: ¡solo pasa aquí!

El pacto alimentario está muy bien y la comida saludable, pero hay muchos establecimientos de chinos y paquistaníes que no cumplen las condiciones sanitarias. Están denunciados y esperan a ver qué dice la policía. Es imposible que, con esos precios, estén pagando como los demás (Hacienda, ...)

Sr. Sánchez: Esto afecta indirectamente al proyecto, ¿se va a llevar este producto a cualquier tienda?, ¿sin garantía sanitaria?.

Sr. Gracia: El sector está muy descontento. Los cátering de los colegios son una porquería: la peor fruta, el peor pescado, los niños no quieren fruta porque es mala.

Sr. Blesa (Coop. San Lamberto): Hay que felicitar a los técnicos por lo que se ha conseguido, que es un éxito.

Si no se ayuda a los agricultores, no pueden salir adelante. Necesitan estar bajo un paraguas, protegidos y guiados. Si alguien hace algo mal, repercute en todos.

“El hortelano ha desaparecido”. En su familia el oficio se remonta al padre de su abuelo. En los años 80, Mercazaragoza estaba llena de hortelanos. La llegada de General Motors no fue lo esencial en esta pérdida de hortelanos, fue cuando el Ayuntamiento se apoyó en las cadenas que crean puestos de trabajo, pero solo son amigos del dinero. Ellos vendían a los minoristas, no a las cadenas, y luego los pequeños se fueron quedando desabastecidos y los hortelanos no podían vender.

Sr. Sánchez: Y la PAC.

Sr. Blesa: A mí nadie me ha ayudado nunca. El hortelano murió porque murió el detallista. Él ha vendido en Mercazaragoza, en Lanuza,...

Zaragoza tiene más tierra productiva que cualquier otro sitio. Si los agricultores que han empezado en el proyecto no se agrupan, van a una y no se les apoya esto no tira. Zaragoza tiene un clima especial.



Sr. Millán: Tiene razón. Si no se agrupan será muy difícil que subsista el producto ecológico. El que sabe, sabe que lo bueno está dentro. Hay trabajo para todos, pero hay que ayudar a los pequeños, y es complicado. Zaragoza tiene un clima especial.

Sr. Huerta (Grupo Municipal de Ciudadanos): Familia de Épila. ¿Por qué no funciona la Huerta de Zaragoza?

General Motors ha transformado al agricultor clásico en agricultor de domingo. La agricultura de herbáceos es fácil y supone un suplemento al sueldo.

La clave está en la unión, vía cooperativismo. Sería una cooperativa única, agroecológica y tradicional, con la marca de Zaragoza.

Con la globalización no se puede competir con los productos frescos, no de temporada, hay que definir estrategias de cultivo, reducir los precios del transporte, etc. Es una vía que hay que estudiar:

Sr. Hernández: Las hortalizas hoy en día son mercancía estandarizada.

En la torre de Santa Engracia de Movera hay unas 30 variedades de tomate y en el banco de germosplasma 172 variedades de tomate.

Se ha perdido la cultura hortícola de calidad. Él fue jefe de mercados alimentarios, y fue promotor, a través de pliegos, etc, de la promoción de la huerta de Zaragoza pero se fue abajo.

Nos han invadido otros modelos de agricultura. Hoy en día sin la soja americana España no comería proteína animal. Mi propuesta es vigilar a los comercios. La ética que se pide al agricultor del mercado agroecológico no se hace en otros ámbitos, el jamón de Teruel, por ejemplo.

Hay que trabajar con el detallista. El problema es que se vende tomate en cualquier época.

Interesa producto km 0 y de temporada. Hay cierta confusión entre estas ideas. Hay que interiorizar estas ideas entre la ciudadanía a través de la educación.

Los comedores escolares.- La Unión Europea prohíbe que se exijan productos de aquí en las compras públicas. ¿Qué deja la UE? Solo la opción de que los alimentos mejoren la salud y la biodiversidad.

Sr. Sánchez: En relación con los pliegos para los comedores escolares, existe un cierto margen de lo que indica la norma a lo que se puede hacer.



El cambio climático llena la boca a la UE. La comunidad educativa articula que tendamos a una vida más sana.

Sr. Polo: En el Mercado Agroecológico (Muestra Agroecológica) se hace inspección pero, si quieren, pueden hacer trampa. Es difícil inspeccionar, se hacen visitas, se controla, se han dado avisos, ... Si se detecta hay que trasladar para hacer inspección.

Hay que crear canales para que la gente se exprese respecto a este punto.

La Marca es importante para dar credibilidad.

Sr. Polo: El cooperativismo es complicado pero, si se hace, se puede utilizar la Marca. Es necesario que haya producto y dignificar. Las cooperativas de agricultores se podrían adherir a la marca.

Sr. Antonio Blesa: Las hortalizas son sabor, pierden cuando les da el aire. Es educación. El tomate holandés fue un boom, el de Zaragoza se agrietaba y, año a año, desapareció. No es difícil reintroducirlo porque, si el tomate es bueno, gusta.

Sr. Blesa: No hay cultura. Esa es la batalla.

Gracias por la marca para todos. Yo lo propuse en la reunión anterior.

Sr. Gracia: El consumidor pide tomate duro.

Pregunto a Olga Conde, ¿este año van a vender algo ecológico?

Sr. Sinisterra: Llevo 35 años vendiendo tomates. Hay demasiado tomate malo. Vuelve el tomate bueno pero se demanda el malo. ¿Ha visto desaparecer variedades buenas?

Se pueden traer variedades con sabor en invierno pero en Zaragoza se mira el precio.

Sra. Mérida: ¿Cómo consolidar esto?. Es un error ir por el precio. Hay que intentar recuperar la cultura, el patrimonio, la vida.... Es en lo que hay que trabajar.

Sr. Gracia: OK, pero la gente mira el precio. Hay que concienciar.

Sra. Conde: Para los comedores escolares hay cláusulas en los pliegos. Un complemento que están poniendo en algunos lugares en los pliegos es que el adjudicatario se comprometa a llevar a los niños a visitar los huertos. Es una forma de influir indirectamente en la cercanía.



Si hay un engaño en la Muestra Agroecológica, es necesaria inspección. La marca va acompañada de un reglamento y puede haber sanciones. Si no funciona, nos perjudicamos todos. Los mismos agricultores lo ven así.

Sr. Sánchez: El primer año hubo un fraude en la patata de un distribuidor.

Sra. Conde:

Zaragoza es una ciudad privilegiada por su tierra fértil.

Hay que aprovechar este potencial para producir.

Hay que creérselo y así contagiar a la ciudad, a los nuevos y a los hijos de los agricultores.

Los detallistas tienen que disponer de producto y este tiene que poder llegar a las tiendas.

Promoveremos una reunión entre agricultores y detallistas para favorecer el encuentro.

Hay que educar a todos, no solo a los niños. Es difícil pero no imposible. Los niños aprenden del ejemplo de los adultos.

Está el ejemplo de Tudela, su huerta no es mejor que la nuestra.

Comer bien tiene repercusiones mucho más positivas que el vestir bien.

Es difícil, es un reto colectivo.

Sr. Gracia: Tiene que haber más difusión y visitar a los detallistas.

Sra. Presidenta: Esta Comisión 21 ha de ser permanente y con reuniones periódicas. Hoy cerramos el proyecto LIFE pero volveremos a convocarla.

Sra. Conde: Y si hay sugerencias, podéis enviar un correo. En la Red de ciudades por la Agroecología participan organizaciones de cada ciudad.

Sra. Sánchez (CITA): ¿Qué ciudades la integran?

Sra. Conde: Pamplona, Valencia, Madrid, Manresa, Las Palmas de Gran Canaria, El Prat de Llobregat, Lérida, Granollers.

En el País Vasco tienen redes propias.



Sra. Artigas: Reconocimiento a Olga Conde que se jubila.

Siendo las 20:35 horas, se levanta la sesión.

La Presidenta



La Secretaria , p.d.,



