

# 10 la breva

años de autogestión  
de la alimentación  
en Málaga



**Pepa Gámez García**  
**Salvador Espada**  
**Asociación la Breva**

**C**oin y Alhaurín el Grande siempre abastecen a Málaga con una huerta sabia y callada, y en el Limonar her-

nosotr@s mism@s, pero es mejor augurio en un cumpleaños celebrar los regalos, uno de ellos muy bello, el de la Asociación. Unas plantas nos fertilizamos a otras, e incluso estamos la fauna auxiliar, un bonito grupo de president@s, secretari@s, tesorer@s, vocal@s de calidad, de producción, de fiestas, de compras, y bicipresidente. Reuniones para debatir, para anticipar y diseñar, 'que sembra@s estemos u habemos estao'. Conseguir la soberanía alimentaria en la pequeña escala es una cuestión de sentir globalmente, pensar localmente y actuar personalmente, y eso en la comida y con otras cosillas como con las bicicletas o el papel reciclado sorprendente-

inevitablemente, las frutas, verduras, carnes o preparados que comemos.

**AUTOGESTIÓN DE LA SALUD**

La autogestión de la salud se disfruta con los alimentos en un mercadillo que semanalmente y mediante la anticipación del pedido convierte el abastecimiento entre campo y ciudad, mediante la autogestión del consumo, en experiencia hermanada con otras como la Ortiga (Sevilla) o Sheikatsu (Japón) donde movimientos de amas de casa consiguen leche y lo embotellan todo con su cosita de cristal que es de retorno y te lo recogen, con 150.000 asociadas.



**La Breva**  
**C/ Salesianos, 3; Barriada de Las Flores**  
**Tlf.: 95 225 34 77**  
**Martes 18-21h.**  
**Miércoles 10-20h.**  
**Jueves: 10-14h.**



Fotos realizadas en el interior de la sede de La Breva  
 A la derecha, productos ecológicos a la venta en La Breva

moso vinimos a nacer al calor del Centro Social de un cuartel recuperado. Nuestro agradecimiento y buena vecindad para las Sociedades Excursionista y Astronómica y en las asambleas de invierno a un lindo bar. Desde entonces agricultor@s y comedor@s de frutas, verduras y hortalizas, celebramos un abrazo que simboliza el ecosistema, que nos visita como caracol en la lechuga y con estacionalidad y paciencia.

La alimentación ecológica y artesanal comienza en la tierra, esa tierra de la conjunción entre tierra, capital y trabajo. Forma una pequeña parte de nuestra economía; renta alimentaria básica es ahora de unos 100 euros (16.000 ptas.) al mes. Eso incluye leche de vaca fresca en botella de cristal y magdalenas de chocolate (artesanales).

Podríamos hablar un poco de lo que no trae el alimento ecológico consigo y de lo que la gente que lo cultivamos hemos dejado de hacer en contra de la naturaleza y de

mente (feliz cumpleaños) está cerquita.

Estamos en el Barrio de Las Flores y en los campos de Coin, Alhaurín el Grande, Motril, El Bosque y Villamartin, allí donde la vida es facilitada y extraemos su fruto reponiendo y sanando, absteniéndonos de participar de la otra manera de alguna manera y en eso estamos. Y aquí en nuestras alacenas de las cocinas y de lo que comemos.

En nuestras fincas las hierbas crecen, e insectos como mariposas y mariquitas desarrollan ciclos en una biodiversidad que en la otra agricultura de la química y la explotación mecanizada es sustituida por lo que Raquel Corburn tituló en su celebrado libro *Una primavera silenciosa*, cuando destapaba en la mitad del siglo anterior la faceta cotidiana de nuestra alimentación con restos de esos compuestos químicos de síntesis, que desde una mochilita o desde una avioneta nuestra agricultura andaluza, y otras que comemos traídas de fuera, nos aderezan, no

En la Ortiga y en nuestras organizaciones hermanas Almocafre (Córdoba), Encinar (Granada), Almoradú (Huelva) y Zoco (Jerez de la Frontera), pequeños grupos de personas nos lo vamos haciendo.

Y en Las Flores tenemos un local, donde hacemos mercadillo en el que siendo soci@ colaborador(a) puedes coger turno y capacitarte en distinguir nabos de rábanos y otras habilidades de todo tipo, preparando los pedidos para que la gente los recoja ceremoniosamente; os aseguramos que para vivir en una ciudad es un espectáculo de alegría de la huerta. Allí estamos los martes por la tarde, el miércoles de sol a sol y el jueves de mañanitas, eso sí para participar tenemos que hacernos soci@s, un poquito de por favor de 30 euros anuales, la copia de los estatutitos y si queremos podemos ser president@s o *arreunirnos* un poquito de veces o, también hay que decirlo, las fiestas que nos esperan para hacer honor a las pasadas fies-

tas donde traemos comida y platos, bebedizos y cantares en los corazones de las casas de nuestr@s soci@s hospitalari@s.

### QUÉ ES LA BREVA

La BREVA es una asociación de agricultores-productores y consumidores que desde mayo de 1995 trabaja para promover la producción y el consumo de alimentos ecológicos. Creemos que el planeta que habitamos, la Tierra, es un ser vivo lo mismo que las plantas, los árboles, los animales, los seres humanos... Es la madre que nos da alimento y cobijo a todos. Creemos que los herbicidas, abonos sintéticos, etc. que la agricultura

los ritmos de la tierra y de los animales, que cuida el equilibrio natural de los ecosistemas y los potencia. La agricultura que practican nuestr@s agricultore/as se parece mucho a la que hacían tradicionalmente nuestr@s abuel@s (utilización de estiércol, rotación de los cultivos, manejo de la fauna auxiliar...) incorporando nuevos conocimientos actuales.

### PRECIOS ASEQUIBLES

Como consumidores nos agrupamos para conseguir alimentos biológicos cercanos y de calidad contactando con agricultores que conocemos y sabemos que utilizan prácticas 'limpias' y de 'cuidado' al trabajar con la tie-

nales, nombre, apellidos, dirección y un teléfono, y abonando una cuota de 15 euros al semestre. La actividad más importante de la asociación es El Mercadillo. En él l@s soci@s pueden adquirir frutas y verduras de la estación. Semanalmente figura en el local de la asociación un listado con la oferta disponible para la semana siguiente. L@s soci@s encargan y abonan los alimentos que necesitan, y a la semana siguiente se les tiene preparada una caja con ellos. A esta modalidad le llamamos "pedido", y tiene una bonificación del 10% con respecto a lo que llamamos "venta directa", que consiste en un mercadito con frutas y verduras para soci@s que no han



química (convencional) vierte sobre la tierra obligándola a producir grandes cantidades de productos vegetales, normalmente de una sola especie, la están envenenando, al igual que a los acuíferos, los ríos y los mares. Que todo está unido a todo, y por tanto, cualquier agresión que cometamos contra la tierra revierte en nosotr@s y en los demás seres vivos. Vemos día a día como aumentan nuestros problemas de alergia, por ejemplo, o como nacen nuevas enfermedades relacionadas con la alimentación (vacas locas, pollos con dioxinas...). Muchas especies animales y vegetales están desapareciendo, otras mutando y otras en grave peligro de extinción.

Como agricultores apoyamos una agricultura y una ganadería que no utiliza abonos químicos, insecticidas, herbicidas, hormonas o cualquier otro componente químico-sintético agresivo con el medio natural.

Apoyamos una agricultura y una ganadería que trabaja de acuerdo con los ciclos y

rra. Al eliminar intermediari@s conseguimos pagar un precio asequible por los alimentos que comemos, y pagar un precio justo al agricultor. Y así tiene que ser si queremos que el agricultor, el pequeño agricultor, no sea también una especie en peligro de extinción. En La Breva acordamos en reunión conjunta de consumidores y agricultores el precio que se paga en origen por las frutas y verduras, y los actualizamos periódicamente.

Ahora que las grandes multinacionales de la alimentación están viendo un potencial en el mercado ecológico, y que muchas empresas que utilizan aditivos peligrosos y productos transgénicos están sacando una línea de alimentos ecológicos al mercado, es más necesario que nunca que los consumidores nos asociemos.

### ¿CÓMO FUNCIONA LA BREVA?

Cualquier persona interesada puede pertenecer a la asociación dando sus datos perso-

podido hacer su pedido, o personas que se acercan por primera vez a la asociación.

En La Breva además de frutas y verduras de temporada, también tenemos productos lácteos, pollo, huevos, legumbres, cereales, pasta... todo de producción ecológica. También se puede encargar por teléfono y pedir que te lo llevemos a casa. Los miércoles de 10 a 20 horas (ininterrumpidamente) y los jueves de 10 a 14, podéis llamar al teléfono de la asociación: 952 25 34 77 y acceder a través del buzón de voz a la oferta de frutas y verduras que se pueden pedir para la semana siguiente y dejar un mensaje con lo que necesitéis y un número de teléfono de contacto. Las personas interesadas en este servicio, además de la cuota semestral de 15 euros, abonan 30 euros al darse de alta, que se devolverán al cursar baja. El pedido a domicilio se incrementará con gastos de transporte que pueden oscilar entre tres y siete euros para la ciudad de Málaga.