

# JORNADAS EN DEFENSA DE LA TIERRA CUIDANDO LA VERA Y A LA GENTE QUE NOS ALIMENTA

## PROPUESTAS DE ASISTENTES A LAS JORNADAS

### ¿Qué cambios serían prioritarios en la Comarca para avanzar desde la Alimentación en el cuidado del entorno y de la gente que nos alimenta?

- ✓ Educar en comprar y en comer. Teniendo en cuenta el Plan Alimentario de la Reserva de la Biosfera gallega, hacer esto desde la Vera ayudándose de agentes de aquí (red pública escolar, productores, centro de investigación, universidad, etc.).
- ✓ Ganadería como bomberos de la Sierra, especialmente monte público y fincas particulares que se ofrezcan.
- ✓ Formas de gestión descentralizadas.
- ✓ Educar en comer y en comprar
- ✓ Circuitos cortos en los planes alimentarios
- ✓ Coordinar las necesidades de consumidores y productores
- ✓ Procesos con amplia temporalidad
- ✓ Implicar a todos los agentes
- ✓ Soluciones a la gestión de residuos a nivel local
- ✓ Integrar la separación de residuos orgánicos en el hogar
- ✓ Mataderos comarcales para gestionar la carne local
- ✓ Normativa respecto a la transhumancia más realista
- ✓ La mala gestión de la dehesa
- ✓ Más apoyo a la ganadería extensiva
- ✓ Unión entre los ganaderos
- ✓ Hacer visibles a las pequeñas empresas agroalimentarias
- ✓ Gobernanza correcta del suelo de pasto.
- ✓ Mejorar la distribución de los productos y la comunicación entre productores y consumidores
- ✓ Orgullo de lo propio
- ✓ Educación en valores
- ✓ Apoyar la agroecología y artesanía alimentaria frente al agronegocio e industria ecológica.
- ✓ Priorizar el consumo de productos de temporada.
- ✓ Información sobre qué comemos, de dónde viene, y cómo se produce. Cuidado con los BIO
- ✓ Diferenciación entre producción intensiva y ganadería extensiva.
- ✓ Conseguir dar valor al producto ecológico y que consigan un precio justo.
- ✓ Más mercado y menos supermercados a la hora de comprar, priorizando a agricultores locales.
- ✓ Concienciar para acabar con el uso de pesticidas.
- ✓ Charlas e información a consumidores sobre la importancia de comer más sano.
- ✓ Coordinación entre productores y estrategias comunes hacia el consumo.
- ✓ La escuela como precuela de vida sana.
- ✓ Recuperar los mercados de abastos municipales en que sólo haya productores locales y con coste de alquiler cero o la mitad del recibo de la luz anual (ventajas fiscales en el espacio).
- ✓ Una logística buena de los productos eco.
- ✓ Conocer a productores de todo tipo de alimentos.
- ✓ Modelos de compostaje comunitario como inicio



# JORNADAS EN DEFENSA DE LA TIERRA CUIDANDO LA VERA Y A LA GENTE QUE NOS ALIMENTA

- ✓ Pastos arbolados y de sierra y monte gratuitos (cabras)
- ✓ Pago ambiental al pastoreo (cortafuegos).
- ✓ Cogobernanza: qué paisaje queremos.
- ✓ Formación a consumidores para el ecológico.
- ✓ Educación para la separación de residuos: compostar.
- ✓ Visibilizar y poner en valor en la sociedad local lo sostenible.
- ✓ Apoyo al consumo local.
- ✓ Consumo local, de cercanía.
- ✓ Fomento de la producción de productos ecológicos
- ✓ Productos de temporada
- ✓ Introducir consumo de productos ecológicos en comedores escolares y residencias de mayores
- ✓ Señalar quién lo ha producido y en qué condiciones laborales, el recorrido de los productos y su gasto energético, quién los vende, ...
- ✓ Educar en comprar, cocinar y comer

## ¿Qué ideas clave de lo escuchado podrían ser interesantes para aplicar en la comarca?

- ✓ Formación y asociacionismo de productores y cocineros para comedores y ampas de los colegios.
- ✓ Compostaje de restos orgánicos en municipios
- ✓ Ganadería ecológica: comercializar
- ✓ Pastoreo/transhumancia
- ✓ Pastoreo sierra modelador paisaje para evitar fuegos
- ✓ Venta a través de grupos de consumo/ecotienda online.
- ✓ Obradores compartidos
- ✓ Implantar sistema similar a eficiencia energética en los alimentos
- ✓ Visitas escolares a fincas ecológicas incluyendo educación ambiental
- ✓ Educar en sabores reales.
- ✓ Generar ecosistemas y dar valor pedagógico a los comedores escolares
- ✓ Poner en la base de la pirámide alimentaria la cocina con tiempo y el comer en familia
- ✓ Mapeo de productores y agentes locales del sistema alimentario
- ✓ Coordinación en los precios y tiempo suficiente para la consolidación de los proyectos (mirada a futuro)
- ✓ Concienciación y gestión municipal
- ✓ Modelos de recogida de residuos puerta a puerta
- ✓ Contactar productores y consumidores
- ✓ Democratizar el consumo eco, mediante colaboración/agrupación.
- ✓ Búsqueda de territorios disponibles para ganadería extensiva
- ✓ Apoyo a las estructuras existentes
- ✓ Sostenibilidad y viabilidad económica de los proyectos.
- ✓ Educar socialmente para que los proyectos tengan acogida.
- ✓ Colaboración entre todos los estamentos relacionados con la agroecología
- ✓ Asociación entre productores
- ✓ Comercializar producto final
- ✓ Agrupaciones y cooperación.
- ✓ Antes de sensibilizar es necesario que haya modelos de gestión de residuos urbanos adecuados, hacer gestión forestal desde el pastoreo dirigido, generar espacios



# JORNADAS EN DEFENSA DE LA TIERRA CUIDANDO LA VERA Y A LA GENTE QUE NOS ALIMENTA

comunales mancomunados (obradores) como parte de la gestión desde las administraciones locales, mercados locales en los pueblos.

- ✓ Compostaje local
- ✓ Cesión de terrenos para el pastoreo extensivo.
- ✓ Educación en valores y ambiental.
- ✓ Apostar más por la ganadería extensiva: “marca de extensivo”
- ✓ Formar y concienciar
- ✓ Dar ejemplo institucional, demostrando interés y ejecutando proyectos agroecológicos
- ✓ Venta directa y local
- ✓ Consumir productos de temporada
- ✓ Coordinación entre productores de leche para transformar y comercializar conjuntamente.
- ✓ Que se proteja la cabra verata y se permita y fomente que se pastoreen los montes de la Vera.
- ✓ Red/asociación de agricultores y ganaderos donde puedan intercambiar producciones para abaratar costes con insumos que ambos necesitan: estiércol por higos descartados o residuos vegetales.
- ✓ Exponer claramente el uso del territorio y la gobernanza. Cada territorio tiene un potencial para lo que está estipulado. No permitir los cambios de uso si esto va en perjuicio del sistema alimentario y del entorno.
- ✓ Incluir la formación en agroecología en la carrera de los maestros.
- ✓ Compostaje local promovido por los Ayuntamientos: educar, recogida y elaboración.
- ✓ Plan verato de alimentación y soberanía alimentaria. Sentarse desde los diferentes espacios para ver cómo afrontar el tema (con recursos para ello).
- ✓ Etiquetar algo más que el ecológico: huella carbono, fijación población, etc.
- ✓ Alimentación como valor pedagógico en el cole.

