



Fiesta de la chacra.  Marta Chiappe

Calmañana: cooperativa de mujeres rurales productoras de hierbas aromáticas

32 años compartiendo **saberes y aprendizajes**

MARTA CHIAPPE, ALICIA GONZALEZ, YAQUELINE DE AMORES

Un grupo de mujeres agricultoras comenzó a organizarse hace más de 30 años para fortalecer la economía familiar mediante la producción sostenible de hierbas aromáticas. Este artículo relata el difícil inicio de esta historia, en el que se vieron obligadas a enfrentar no solo el machismo sino también el desconocimiento de lo que se necesita para vincularse con el mercado, y los modos en que hoy, tres décadas después, encaran su propio crecimiento y la necesidad de renovar la integración de su cooperativa involucrando a mujeres jóvenes.

Nuestra historia comienza en 1987, cuando la antropóloga Kirai de León presentó un proyecto en la Comisión Nacional de Fomento Rural para trabajar con mujeres rurales del departamento de Canelones en Uruguay. En ese momento, de todas las Sociedades de Fomento que había, solo tres llevaron la idea del proyecto a sus familias en las zonas de Arenales, Gardel y Pedernal (departamento de Canelones). Después de una etapa de reflexión y de mutuo conocimiento, a fines de septiembre de 1987 comenzaron las reuniones para llevar adelante la propuesta, viendo qué necesidades teníamos y qué queríamos hacer. Se hicieron cursos de primeros auxilios, de conservación de alimentos y de alimentación saludable, e incluso se hizo una quinta (huerta) de frutales

y se organizaron talleres de agricultura orgánica con apoyo de Cáritas Uruguaya. Antes no teníamos idea de qué era la producción orgánica. Podríamos haber hecho manualidades o artesanías, pero lo que nos quedó claro era que queríamos trabajar la tierra. Empezamos a probar con hierbas aromáticas que nos trajo Kirai y que no se conocían mucho en Uruguay, como el estragón (*Artemisia dracunculus*), el eneldo (*Anethum graveolens*) y el cilantro (*Coriandrum sativum*). Empezamos a trabajar en un invernáculo que había en la casa de una compañera, que fue muy útil para aprender a trabajar en grupo. El grupo de Arenales no prosperó y unos años después, en 1991, comenzó otro grupo de la zona de Tapia (departamento de Canelones).

En esa época había muchas más dificultades. Hace 32 años no había luz en la zona, tampoco teléfonos celulares ni medios de comunicación como ahora. Había compañeras que tenían niños chicos y los mandaban a avisar a las otras, o se ponían banderas arriba de los techos de las casas a manera de señales que significaban “reunión”; en el campo era una costumbre para indicar a los vecinos la hora de terminar una tarea o para avisar de una reunión. Antes no había luz ni caminos y se tenía que atravesar el campo para llegar a las casas de vecinos. Para asistir a los talleres, muchas íbamos caminando al pueblo en pleno invierno, pero era algo que nos gustaba y una forma de devolver lo que nosotras recibíamos, pues había gente que colaboraba para que nosotras hiciéramos los talleres. Íbamos cuatro de cada grupo, unas 30 mujeres en total entre los tres grupos. Al principio fue muy duro y, si no hubiese sido por el apoyo de la familia, no hubiésemos podido seguir adelante. Nos criticaban, decían que éramos unas “locas” –por decirlo suave– porque el que salía era el varón, pues no se aceptaba que una mujer volviera a las 10 de la noche a la casa después de una reunión. Y cuando íbamos a hacer el curso de primeros auxilios a Tala, se decía cualquier cosa de nosotras. Había mucho machismo, inclusive entre las propias mujeres. Era duro. Dejábamos la casa y a los hijos para aprender algo y devolver a la comunidad –aplicar un inyectable, hacer una curación o tomarles la presión a los vecinos–. Y cuando cumplimos el primer año del grupo, hubo gente que no nos acompañó.

Al principio le pusimos Por Un Mañana. Queríamos hacer algo que fuera de las mujeres para las mujeres –aunque después estas lo volcaran en la familia– y que, a la vez, pudiéramos dejar un legado a nuestros hijos y también a la comunidad. Trabajábamos en un invernáculo y plantábamos morrón, tomate, algunos frutales, y estábamos en las primeras pruebas con las hierbas. Cada grupo tenía su sistema de trabajo. Las compañeras de Gardel producían en forma individual y vendían lo que cosechaba cada una. El grupo de Tapia se había dividido en dos subgrupos: unas vendían en forma individual y las otras

trabajaban en conjunto. Nosotras, en Pedernal, éramos ocho y ahora somos seis, hubo recambio generacional de algunas. Al comienzo teníamos exclusividad en algunas hierbas. Después de que se empezó a ampliar el mercado, optamos por tener todas lo mismo y de todo porque, si alguna faltaba, la otra podía suplirla y no había problema con el mercado (cuando recibimos un pedido, tiene que cubrirse).

Para nosotras todo era nuevo. Los uruguayos éramos consumidores tradicionales: conocíamos el orégano, el ajo, el perejil y el laurel. No había mayor información sobre otras hierbas aromáticas y se trajeron muchas desde Argentina. Se trajeron libros para conocer cómo se cultivaban las plantas y cómo se procesaban especies como el estragón, la mejorana, la *ciboulette*, que eran novedosas. Producir en forma orgánica no era tan desconocido para nosotras, pues muchas nos criamos produciendo sin agroquímicos, aunque no llamáramos a dicha actividad agricultura orgánica. Después vino la remolacha o betabel (*Beta vulgaris*) y, cuando cerró el ingenio, se plantó tomate y se le echaba cualquier agroquímico. Ahora ya hemos perdido el hábito de echar venenos. En 1994 empezamos a certificar porque comenzamos a producir las hortalizas en forma orgánica. Actualmente, la certificación es con la Red de Agroecología; cuando empezamos era con Urucert. También se hizo una certificación internacional con una certificadora italiana para una exportación. Tuvimos muchos problemas porque no evaluaban solamente los productos y analizaban más bien otros factores, como la presencia de nylon en la chacra.

La creación de la marca, el ingreso a los supermercados y la importancia de la cooperativa

En los años siguientes, con el apoyo del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca (MGAP) y la Cooperación Técnica Alemana (GTZ), se hizo un sondeo en los supermercados de Montevideo para evaluar la demanda de hierbas aromáticas, ya que en aquel momento la mayoría eran importadas. Fue un desafío. Hasta aquel entonces, salir del campo era raro; íbamos muy pocas veces a la ciudad. Cuando íbamos a los supermercados, no nos daban los ojos para ver todo aquello, teníamos miedo de hablar, nos cohibíamos, no entendíamos palabras. Hoy todo eso parece muy lejano. Cuando se hicieron los sondeos de mercado y vimos que había demanda de hierbas aromáticas, empezamos a ampliar las plantaciones con el apoyo de la Junta Nacional de la Granja y el MGAP. Para entonces ya estábamos logrando certificaciones y capacitándonos en agricultura orgánica pues, para ser parte de los productos comercializados en los supermercados, nos pedían formalizar nuestro grupo. Registramos la marca Mañanitas y empezamos manejando el precio frente al supermercado. Eso nos marcó porque no teníamos idea de cómo sería. Teníamos un distribuidor en Montevideo y, como no teníamos boletas, nos estafó y no nos pagó. Fue a partir de ese episodio que vimos la necesidad de formar una empresa. Por eso, nos informamos, nos capacitamos y en 1996 nos consolidamos como cooperativa agraria Calmañana.

Luego de más de tres décadas, la cooperativa no solamente significa la posibilidad de obtener un ingreso mensual y una mejora en nuestra calidad de vida, sino que nos ha permitido lograr crecimiento personal a todas las productoras. Antes no salíamos de las chacras; hoy vamos a hablar con el ministro si es necesario. Estar en la cooperativa nos cambió la vida. Gracias a ella hemos viajado a conocer otras experiencias de mujeres e intercambiado con productoras de realidades muy distintas que nos recibieron con los brazos abiertos, haciendo que dichos viajes fueran muy enriquecedores; asimismo, hemos recibido premios nacionales e internacionales. No nos imaginamos sin la cooperativa, en torno a la cual se formó pronto una gran familia de trabajo. Y es que somos amigas, hacemos fiestas, festejamos los cumpleaños de todas... Y no sabemos qué sería de nosotras si no tuviéramos la cooperativa.

Cartago (azafrán del país).  Marta Chiappe





Reunión de capacitación. Marta Chiappe

La producción en grupo

Nosotras hacemos todo el proceso, desde la semilla en la almiguera, el trasplante, el corte, el secado hasta el envasado. Con el apoyo de GTZ instalamos un secadero de hierbas en uno de los predios. El representante de GTZ trabajó a nuestro compás para armarlo con un modelo que trajeron de Alemania. Costó mucho dinero, USD 7000, cantidad que nosotras ni siquiera nos imaginábamos. Fuimos logrando experiencia de a poco. Íbamos a pie al secador todos los días y nos turnábamos para tomar temperatura y humedad. Ahí era tanto el calor que había hierbas que se achicharraban. El techo era de nylon y tenía una turbina en la punta que hacía que circulara el aire caliente. Las temperaturas de Alemania no tienen nada que ver con las nuestras, así que inventamos muchas formas para bajar la temperatura: con cañas, acolchados, sábanas mojadas... Era la primera experiencia, así que nadie tenía idea. Los secaderos los inventamos nosotras, los fuimos ideando y creando nosotras a fuerza de quemar y aprender, pero no teníamos idea de que las cosas se patentan. Tiempo después, un técnico ideó uno parecido a los que tenemos, que tenía ventanas y se mojaba todo. Y después ideamos otro, con un pasillo en el medio y una chimenea que saca el aire caliente, siempre con orientación norte-sur, que es el tipo que usamos ahora. Cada una lo adapta según lo que le convenga: unos tienen malla de sombra adentro, otros tienen chapa de compensado. Todas tenemos secadero porque desde hace unos 14 años producimos de forma individual; es más cómodo. El tiempo que perdíamos en caminar de un predio a otro, ahora lo aprovechamos produciendo en cada casa.

Los cambios en el empaquetado y en la marca

Inicialmente vendíamos las hierbas en bolsitas, pero los supermercados nos pidieron un cambio en el empaquetado. Cuando íbamos a hacer el cambio, nos enteramos que la marca Mañanitas, que pensábamos estaba registrada, en realidad no lo estaba. Resulta que había una yerba mate que traían a Uruguay de Argentina y que se llamaba Mañanita. A partir de ahí nos costó mucho cambiar la marca, pues ya teníamos todo resuelto y era volver a empezar. Desde hace 20 años, un intermediario compra nuestros productos con la marca Campo Claro. Esta marca empezó con nosotras y después se expandió a otros productos. Hicimos un convenio de venta exclusiva de hierbas aromáticas con esa marca y se acordó además que solo se utilizaría para productos orgánicos. La venta está dirigida a un

sector de poder adquisitivo medio a alto porque esa es la población que demanda estas hierbas. A pesar de que recibimos un precio más bajo que si vendiéramos directamente, tomamos la decisión de vender a través del intermediario porque no podíamos hacer todo y eso nos permite compartir los gastos de etiquetas, códigos de barras y traslados.

La organización para la producción y venta

Normalmente una de las compañeras recibe los pedidos y los distribuye a los grupos. Las hierbas secas se distribuyen proporcionalmente en función del número de personas que tiene cada grupo y luego planificamos lo que necesitamos cultivar. El pedido de hierbas se envasa los lunes y va rotando de modo que le toca una vez en cada grupo. Los otros grupos colaboran, pero solo uno se encarga de recibir y organizar los pedidos de los supermercados. Además, cada tres semanas se reciben los pedidos de hierbas frescas, pero nosotras trabajamos todo el año, todos los días. Algunas compañeras también venden hierbas medicinales y hortalizas orgánicas en ferias locales, pero no como parte de la cooperativa.

Desafíos a futuro

En los grupos tenemos compañeras desde 20 años de edad hasta más de 70. Hace tres o cuatro años venimos trabajando en el recambio generacional. Para ello hicimos un proyecto de fortalecimiento institucional con la Dirección General de Desarrollo Rural del MGAP y se han ido integrando algunas hijas de compañeras y jóvenes de la zona que quieren vivir en el campo. A raíz de eso, estamos apoyándolas para que continúen, pues el proceso de certificación lleva un tiempo, no es de un día para otro. Hay compañeras que viven exclusivamente de las hierbas y es muy importante seguir manteniendo esta fuente de ingresos que nos permite tener independencia económica y sentir orgullo por algo que es nuestro. ●

Marta Chiappe

Universidad de la República, Uruguay.

marbechiappe@gmail.com

Alicia Gonzalez

Yaqueline De Amores

Cooperativa Calmañana.

calmaniana@gmail.com