

Organiskt kooperativ visar

Blomstrande jordbruk

Taget från Tierramérica

”Ständig förbättring och talang för jordbruk är två nycklar till framgång för ett kooperativ som kan stå som modell för att få fart på jordbruket på Kuba. Allt beror på människorna”, säger agronomen Miguel Angel Salcines, och fortsätter med andra inslag som gjort denna stadsodling i Havannaförorten Alamar till en framgångssaga i Kubas annars svaga jordbrukssektor.

”Vi erbjuder flexitid, ganska höga löner och vidareutbildning. Så drar vi till oss duktiga arbetare som är avgörande för att kunna öka den organiska livsmedelsproduktionen” fortsatte Salcines, ordförande i kooperativet Vivero Alamar, som odlat helt kemikaliefritt sedan millennieskiftet.

Framgångsreceptet innehåller också öppen bokföring, rättvis vinstdelning, räntefria lån för kooperatörerna, lunch på arbetet och stöd för föräldrar med små barn: de kan komma en timme senare på morgnarna.

Den mänskliga faktorn har spelat en avgörande roll för produktionsökningen. De var bara fem när de startade 1997 med 800 kvadratmeter och nu är de 195 som arbetar på 10,14 hektar och odlar över 230 olika växter, framför allt grönsaker, frukt, bönor och rotfrukter. 95 har akademisk examen, 42 tekniskt gymnasium, och 25 procent är kvinnor. Så Salcines hävdar att detta är nyckeln för att uppnå matsäkerhet och minska importen.

2012 sköt livsmedelspriserna i höjden på grund av dåliga skördar i många länder, som i USA. Länderna i Karibien som alla importerar livsmedel drabbades hårt enligt ECLAC, ekonomiska kommissionen för Latinamerika och Karibien. Kubas importkostnad ökade till 1,63 miljarder US\$, nästan 150 \$ per capita, vilket är mycket för ett land som försöker återhämta sig från en katastrofal ekonomisk kris i början av 90-talet, och USAs ständigt pågående ekonomiska krigföring som kostar 4-5 miljarder \$ årligen. Trots det framhålls Kuba av FAO som det land som lyckats bäst att hålla hungern borta från hela befolkningen.

Vivero Alamar producerade under 2012 400 ton grönsaker, 5,5 ton läkeörter och växter för religiöst bruk, 2,6 ton torkade kryddor och 350 ton maskkompost. De drog också upp 30 000 prydnadsväxter och sticklingar till fruktträd. De populäraste produkterna bland invånarna i Alamar är färska grönsaker.

Vivero Alamar har också börjat lägga in grönsaker, frukt och örter och svamp till försäljning. Och till skillnad från andra länder där ekologiska matvaror oftast är dyrare, kan Vivero Alamar hålla lägre priser än de som fortfarande odlas oorganiskt och säljs på jordbruksmarknaderna.

De låga priserna lockar kunderna, men framför allt att grönsakerna är färska, utan kemiska rester och att betjäningen är snabb. Men trots de låga priserna tjänar kooperativet bra med pengar, försäkrar produktionschefen



Inte bara i Alamar. Detta är Pinar del Rio. Det finns 30 000 stads- och förortsodlingar på Kuba. Foto Eva Brita Järnefors

Gonzalo Gonzalez. 85 procent av produktionen säljs direkt till befolkningen, och resten till en av Gamla Havannas populäraste restauranger, Bodeguita del Medio.

Sedan starten för 15 år sedan har Vivero Alamar steg för steg närmat sig slutna kretslopp. De tillverkar egen gödsel och olika biologiska bekämpnings- och gödningsmedel. De odlar mykorrhizasvampar som binder sig vid rötterna och främjar tillväxten, och föder upp insekter och mikroorganismer som kan öka skördarna på ett naturligt sätt. Kooperativet samarbetar med 17 forskningsinstitutioner för att utveckla och införliva nya organiska jordbrukstekniker och produkter.

Jordbruket sysselsätter 20 procent av arbetskraften men bidrar med bara 5 procent till BNP. Det måste det bli ändring på. Vivero Alamar visar vägen.