

Catemu

Ansiado revestimiento del Canal Molino - Las Vegas beneficia a 70 familias



edición 1

Nuestros Talentos

Fernando Grandón: el pequeño que se abre camino en el karate

edición 2

El Mineral

DE ACONCAGUA

Año 3 Número 11

Abril de 2018

EMPRENDEDOR

Vestuarios de Llay Llay son hechos por personas sordas y distribuidos por todo Chile



edición 4

Permacultura: La nueva forma de cultivar alimentos sanos en la zona

Por segunda año consecutivo, Anglo American y las distintas comunidades de Providencia en Chile, Permacultur y Llay Llay colaboran en conjunto con la comunidad del Programa de Fomento Agrícola y Ruralidad (PFR) del Ministerio de Agricultura - que es la fuente más buena información y apoyo técnico a pequeños agricultores de Llay Llay. (Página 2)



Pequeños agricultores de Catemu, Panquehue y Llay Llay seguirán aprendiendo cómo producir alimentos más sanos

Durante este semestre, se firmó el segundo Programa de Fomento Agrícola y Huertos Orgánicos Familiares, entre Anglo American y las oficinas de Prodesal, centrándose en la técnica sustentable de la permacultura.

Pese a las últimas lluvias, el volumen de agua caída aún no es suficiente para abastecer la sequía que afecta a gran parte de la zona central del país. Por ello, los agricultores están obligados a ver otros sistemas que les permitan subsistir y mantener sus cultivos. Una de las formas es cambiando los hábitos de producción y es ahí donde aparece como buena alternativa la técnica denominada permacultura.

El especialista Bill Mollison define la permacultura como "la filosofía de trabajar con y no en contra de la naturaleza; de observación prolongada y reflexiva, en lugar de labores prolongadas e inconscientes, de entender a las plantas y los animales en todas sus funciones, en lugar de tratar a las plantas como sistemas mono-productivos".

Desde 2014, un grupo de agricultores de la zona practica este sistema, gracias al Programa de Fomento Agrícola y Huertos Orgánicos Familiares, que se ejecuta en el marco de un convenio que volvió a suscribirse entre Anglo American y cada una de las unidades del Programa de Desarrollo Local

(PRODESAL) de las comunas de Catemu, Panquehue y Llay Llay. Así es como pequeños productores han conocido una manera diferente y ambientalmente amigable de visualizar la agricultura, optimizando los recursos con los que cuentan.

Annika Schütler, especialista de nivel mundial en esta técnica de cultivo sustentable, cuenta que "el año pasado, conversamos con Anglo American y Fundación La Semilla y, luego, incorporamos a los amigos Prodesal, para elaborar un programa que tuviera sentido dentro del contexto local en que nos embarcamos y así ayudar a la gente que vive o que ha dejado de vivir de sus campos, pero que podrían hacer economía familiar, cultivando nuevamente".

"La idea era ayudar a que pudieran cultivar de una manera más natural, reduciendo los costos en plaguicidas y fertilizantes y que eso, finalmente, aliviara su trabajo en el tiempo", detalla.

"La idea ha sido, dentro de un contexto pequeño, como los huertos familiares, aplicar estos principios, que son, por ejemplo, observar el terreno, definir cómo trabajarlos ocupando bien el agua, haciendo surcos. Se aplican también acolchados y compost."

"Paralelamente, tratamos de sacarlos de un sistema monocultivo llevándolos a entender que, para la dieta familiar, uno no necesita monocultivos, sino una planificación de una dieta, entendiendo que las plantas se complementan, y tener varios productos, ayuda a que puedas tener además un control biológico", explica.

El 2014, Schütler participó de cinco talleres con los beneficiarios. Después, Fundación La Semilla se encargó de hacer una serie de seguimientos, para saber si lo aprendido se seguía aplicando entre los agricultores.



Después de la Firma del Convenio, los pequeños agricultores realizaron los talleres de aprendizaje.



Marta Pérez Marchant, del sector de Santa Isabel, en Catemu. Elsa Caro, beneficiaria del programa.

El segundo convenio ha permitido sumar a más usuarios, entre ellos integrantes del PRODESAL de Llay Llay además de aquellos que ya han participado en Catemu y Panquehue, los que hoy suman a 40 agricultores.

"Es que, cuando uno cambia de paradigma, es muy importante mantener la motivación", acota la profesional.

NUEVOS INTEGRANTES

El segundo convenio ha permitido sumar a más usuarios, entre ellos integrantes del PRODESAL de Llay Llay además de aquellos que ya han participado en Catemu y Panquehue, los que hoy suman a 40 agricultores.

"Por un lado, trabajaremos con las personas del año pasado para profundizar los temas. La idea es llevarlos desde una etapa chica a una más grande, dentro de los

mismos principios que ya conocen. Incluso, ya podrían comercializar con un valor diferenciador. Por otro lado, trabajaremos con el otro grupo (Llay Llay), con la idea de hacerles un taller introductorio", afirma Annika Schütler.

Sobre los avances de los agricultores que vivieron la experiencia el año pasado, indica que "nos impresionó que la gente tomara los conceptos y los aplicara bien, cada uno en su contexto y a su escala. Incluso pudieron experimentar. Agradecemos las ganas que pusieron, porque les transmitimos otras maneras de hacer las cosas y apostaron por ellas".

Para Annika Schütler, la permacultura "es una forma de hacer las cosas en que cualquiera las pueda integrar. Cuando uno llega acá y vemos los cerros degradados,

la permacultura es la solución para pensar en reforestarlos. Hay que hacer ciertos trabajos de tierra, buscando acapilar agua e incorporar materia orgánica en el suelo, que es aquello que les falta. Los agricultores pueden ayudar cambiando la forma en que producen".

Uno de los objetivos paralelos es que, al tratarse de técnicas innovadoras, pueda surgir gente joven, "para que haga las cosas de manera distinta".

BENEFICIARIOS ALABAN LA TÉCNICA

Hace unos días se firmó a cabito, junto con la firma del nuevo convenio, una Clase Magistral de Permacultura, que sirvió, de paso, para que los agricultores que participaron en la etapa anterior, comentaran cómo les ha resultado esta forma de producir alimentos y los beneficios que han obtenido en su economía doméstica.

Marta Pérez Marchant, del sector de Santa Isabel, en Catemu, contó que "nuestra casa tiene un huerto con almendras, cerezas y damascos, pero nos hacían falta las verduras y, gracias al curso, pudimos hacerlo. Con eso tuvimos para todo el verano lechuga, berenjena y poroto verde. No compramos ninguna verdura en meses".

Experiencia similar es la que comenta Elsa Caro, quien dice que le encanta la agricultura y, particularmente, las flores: "Pero ahora me gustaría cosechar lechugas, tomates y toda clase de verduras. Esto es algo productivo, porque uno aprende mucho".

Una clase magistral con dos expertas

"Sembrando el cambio. Permacultura aplicada a los huertos familiares" fue el nombre a la clase magistral que dictaron Annika Schütler y Lily Foster, en medio de la actividad en la cual se dio comunidad al Programa de Fomento Agrícola.

"La idea es hacer ver cómo puede aumentar la producción y, a la vez, generar una cultura de comercialización local leyendo redes de distribución. Nuestro objetivo es dar más herramientas para la producción y ver la comercialización a largo plazo", explicó Lily Foster a "El Mineral".

Pese a que esta técnica se ha aplicado mayormente en zonas rurales, poco a poco se ha ido traspasando a zonas urbanas, donde hay familias que mantienen huertos domiciliarios.

"La permacultura urbana es un tema joven, pero es el futuro. Hay que pensar que casi el 70 por ciento de la población mundial vive en ciudades. Lo que funciona para una familia en el sector rural, hay que ver cómo se integra en la cultura urbana", agrega Lily Foster.



Lily Foster y Annika Schütler, las expertas.



El alcalde de Catemu, Boris Luksic, acompañó a los beneficiarios de su comuna.



Usuarios de Prodesal, junto a las actividades presentes antes de la firma del convenio.



Patricia Fernández Reta
Gerente de Sustentabilidad Anglo American

"Vamos a seguir apoyando este tipo de programa"

"Para nosotros es sumamente importante, como Anglo American, que el aporte que podamos hacer como vecinos de la comunidad, la gente lo tome con entusiasmo y logremos desarrollar programas de esta naturaleza, que van en beneficio de todos. Nosotros también aprendemos con estos intercambios de experiencias y nuevos conocimientos. Por eso vamos a seguir apoyando este tipo de programas y ojalá se pueda ir sumando más gente de Llay Llay, Catemu y Panquehue".



Boris Luksic
Alcalde de Catemu

"Estamos contentos que se hayan sumado más personas"

"Pareciera que las personas que tienen una superficie muy pequeña de tierra no son muy tomadas en cuenta. Pero, a través de nuestro Prodesal, hemos logrado que así sea. Faltaban programas que tuvieran que ver con economía doméstica. Que la gente produzca compost es una innovación y es algo que conocíamos, pero que se había dejado de lado. Gracias a este convenio, lo podemos llevar adelante. Estamos contentos que se hayan sumado más personas".



Raúl Vega
Jefe Técnico Prodesal Llay Llay

"Nos enfocaremos a los adultos mayores"

"Hemos constatado que se obtuvieron buenos resultados con los usuarios de las comunas vecinas y queremos intentar implementarlo con cinco beneficiarios y que sean más el próximo año. La idea es aprovechar los recursos en espacios reducidos. Nuestros participantes han trabajado la producción de hortalizas y nos enfocaremos a los adultos mayores, para cumplir con un rol social, y que produzcan de una manera más natural".



Miriam Martínez
Jefe Técnico Prodesal Catemu

"Estamos contentos con el avance"

"En principio no estábamos muy convencidos, pero hoy puedo decir que estamos contentos con el avance y el interés de los agricultores en participar. A pesar de la lluvia, llegaron todos a presenciar la charla. De Catemu participan 15 y se sumarán entre 5 y 10 más".



Luis Salgado
Jefe Técnico Prodesal Panquehue

"Este programa replantea la idea de producir de manera sana"

"Me parece bueno que se traigan especialistas que tienen otra mirada sobre la agricultura. Esto nos sirve para reforzar los conocimientos de antiguas generaciones, pero que últimamente se han enfocado a producciones a gran escala, que contienen mucho químico y uso de pesticidas, lo que va en contra de la salud de las personas. De esta manera, este programa viene a replantear la idea de producir alimentos de manera más sana. El año pasado, participaron seis personas y ahora se suman cuatro más".