



EMPREDIMIENTO

La diversificación como oportunidad para los jóvenes en el medio rural

M^a Pilar Larumbe Martín. INTIA

Según la Real Academia de la lengua, diversificar es: Convertir en múltiple y diverso lo que era uniforme y único. Como sinónimos nos encontramos con palabras como variar, alternar, pluralizar...

La diversificación en el medio rural se entiende como la realización de varias actividades dentro de la explotación agraria o unidad familiar, con el objetivo de asegurar la viabilidad de la explotación con ingresos complementarios y crear o mantener empleo.

La diversificación es un elemento clave en la generación de renta y empleo en las áreas rurales y cada vez va adquirien-

do mayor relevancia. Las explotaciones agrarias deben ser capaces de aprovechar los recursos de la explotación. La innovación, el espíritu emprendedor y una forma de entender la agricultura acorde con las nuevas demandas de calidad alimentaria y protección medio ambiental son los puntos más señalados al hablar de diversificación.

En esta edición de Navarra Agraria entrevistamos a varias personas jóvenes que protagonizan nuevos proyectos de diversificación y empleo en el medio rural; nadie mejor que ellos para que nos hablen de este tema desde su propia experiencia.



AYUDAS

Entre los motivos que llevan a las familias rurales a diversificar sus actividades agrarias destaca generar ingresos económicos para complementar la renta, con lo que se reducen los riesgos de la explotación. Pero también hay que tener en cuenta la creación o mantenimiento de empleo de la mano de obra local, el deseo de la familia por permanecer en el medio rural, disminuir el éxodo rural de los jóvenes y legar el emprendimiento a las generaciones futuras.

Bajo la denominación de diversificación de las explotaciones agrarias se esconde un abanico muy amplio de situaciones. Se puede diversificar a través de actividades ligadas a la producción agropecuaria como tener distintos cultivos en el caso de agricultores o distintos tipos o razas de ganado en el caso de ganaderos, o combinar actividades agrarias con ganaderas.

También se puede diversificar desarrollando alternativas a partir de los recursos disponibles en la explotación, como transformar lo que se produce para dar un valor añadido a los productos. En el caso de productos agrícolas se pueden transformar elaborando conservas y mermeladas, aceite, vino; en explotaciones ganaderas productoras de leche se pueden elaborar quesos, batidos, yogures...

Otra forma de diversificar puede ser aventurarse a comercializar. Cada vez más productores optan por vender directamente lo producido en venta directa (en la propia explotación, a domicilio, en mercados locales, ferias, por internet...), evitando así intermediarios, o en circuitos cortos de comercialización (comercio minorista que mantiene la conexión entre la persona que produce y la que consume).

El modelo de explotación agraria que diversifica transformando y/o comercializando lo que produce es muy interesante, porque permite crear un proyecto viable con menos base territorial, obteniendo el beneficio por el valor añadido de la transformación y/o de la venta. De esta forma, se puede aumentar la rentabilidad de la explotación sin incrementar la dimensión física de la misma. Para muchos jóvenes, esta puede ser una opción de instalarse en el sector agrario.

Otra opción de diversificación se puede dar con el desarrollo de actividades o servicios profesionales que no estén relacionadas directamente con la agricultura. Entre otras, algunas actividades no agrarias pueden ser: servicios profesionales de ingeniería, arquitectura, asesoría, veterinaria; actividades relacionadas con las tecnologías de la información o informática; actividades artísticas y/o artesanales; provisión de servicios sociales y de cuidados de personas; talleres, pequeñas industrias o actividades de agroturismo, turismo rural, ocio, recreativas o deportivas...

AGROTURISMO, ACTIVIDAD EN AUGE

El agroturismo es un servicio planteado como una opción de **turismo rural de ocio, que incluye actividades recreativas agrícolas y ganadera**. Es un tipo de actividad turística que además

El Departamento de Desarrollo Rural y Medio Ambiente del Gobierno Foral, a través de la Dirección General de Desarrollo Rural, ofrece anualmente ayudas económicas para potenciar actividades no agrarias en zonas rurales, dentro del Programa de Desarrollo Rural de Navarra (PDR) 2014-2020. Su finalidad es diversificar la actividad de las explotaciones agrarias familiares con el fin de facilitar nuevas oportunidades laborales para completar las rentas agrarias de las explotaciones familiares y evitar la despoblación de las zonas rurales.

Ambas convocatorias están vinculados a titulares de explotación agraria y/o a sus familiares en primer grado. Existe una **ayuda para la 'Creación de empresas no agrarias en zonas rurales'**, que pretende fomentar la creación de nuevas actividades no agrarias. Y otra **ayuda a las 'Inversiones en empresas no agrarias en zonas rurales'**, que pretende fomentar la inversión y el desarrollo de las mismas.



Sivia Moreno en su puesto de venta en el ekomercado.

del alojamiento, busca combinar el disfrute del tiempo libre y la naturaleza con descubrir y disfrutar de los entornos rurales y naturales, el respeto a la naturaleza, el aprovechamiento de los recursos naturales, el apoyo a las comunidades agrícolas y su forma de vida.

El agroturismo es una de las actividades que está adquiriendo mayor relevancia en el marco de la diversificación en el seno de las explotaciones agrarias, actualmente.

Las personas que viven en grandes centros urbanos quieren acercarse al entorno rural y alejarse del estilo de vida y el ritmo de trabajo que llevan. Durante su estancia mejoran su calidad de vida, mientras disfrutan de las opciones de ocio local, buscando tranquilidad y relacionan su estancia con aire libre, salud, comida sana, hacer deporte... Existen propuestas agroturísticas muy variadas, unas enfocados a personas deportistas que incluyen actividades como rutas en BTT, montar a caballo y senderismo, y también otro tipo de propuestas como visitas a granjas de animales y a las plantaciones, así como visitas culturales (para conocer la historia y arte del lugar y descubrir sus tradiciones), actividades gastronómicas, artesanía, etc. En muchos casos, los clientes quieren aprender a: hacer pan, hacer queso, ordeñar vacas, elaborar la sidra o aceite, hacer jabón, secar flores...

Son mayoritariamente mujeres las que están al frente de los servicios de agroturismo.

AITOR ZAZPE

32 años. Aurizberri / Espinal (Navarra)

Orientación explotación: VACUNO LECHE, QUESERÍA Y VENTA DIRECTA



Soy de familia ganadera. En casa siempre ha habido animales y tenemos vacas de leche en una explotación familiar ubicada en Aurizberri/Espinal, en el valle de Erro, en la comarca de los Valles Pirenaicos Centrales, a 840 m de altitud entre montañas y pastos.

En casi todas las casas de los pueblos había siempre ganado, patatas... y hace más de 30 años que mi padre y la *amitxi* compraron las primeras novillas frisonas para dedicarse también a la producción de leche de vaca. Poco a poco, nos hemos ido centrando en el vacuno de leche y ahora tenemos una sociedad entre mi padre, mi hermano Koldo que se instaló hace 4 años y yo.

Es una **explotación familiar de vacas de leche en semi extensivo**, donde las vacas pastan el mayor número de días posibles al aire libre (aproximadamente desde que empieza a salir la hierba a finales de abril, hasta las nevadas de diciembre). En la época de pasto solo entran en la nave para el ordeño, el resto están fuera. Las vacas cuanto más sale al campo, está mejor y se previenen enfermedades.

Desde octubre de 2020 hemos diversificado la actividad integrando la transformación artesana de la leche de nuestras vacas en yogur, queso fresco y leche pasteurizada. Y a primeros de este año empezamos a elaborar también queso tierno con una curación de 30 días.

Más adelante tenemos la idea de organizar visitas a la granja y la quesería, para que los visitantes puedan conocer donde se elaboran nuestros lácteos.

Los productos son totalmente naturales. Vendemos la leche que había antes en todas las casas, como dice la *amitxi*, **la leche de verdad, sin añadir ni quitar nada, sin aditivos artificiales y sin conservantes. Nos gusta trabajar con esa filosofía, aunque la caducidad es más corta, la calidad es mejor.**

Los vendemos como **producto local del Pirineo Navarro**. Se comercializan con la marca Pirineki. La marca surge como una mezcla de las palabras: Pirineo, punto cardinal Este y esnea (leche en euskera). Hacemos **venta directa**, sin intermediarios y en la medida de lo posible en proximidad, en una pequeña tienda en el pueblo y en pequeños comercios en la cuenca de Pamplona y otros valles del Pirineo.

Las personas que consumen nuestros productos valoran lo natural y saludable, por un lado, y lo local por otro. Procuramos que **nuestra producción sea sostenible y respetuosa con el**

medio ambiente durante el proceso completo, de inicio a fin. Incluso en los envases que son reutilizables. Toda esta labor nos ayuda a fidelizar a los clientes, la mayor parte son consumidores habituales de nuestros productos, que los conocen y repiten.

Desde pequeños hemos vivido el oficio de la ganadería en casa y echábamos una mano con las vacas cuando hacía falta. Antes no tenía mucha afición a las vacas, como la que pueda tener mi padre y mi hermano. Quería hacer otras cosas y he trabajado unos años fuera de casa. **Ahora veo la vida de otra manera y valoro otras cosas, y prefiero vivir en la zona y trabajar aquí.** Es un trabajo que me gusta por diferentes razones: Me gusta poder trabajar en el pueblo, con estos paisajes, en la naturaleza y ofreciendo productos de calidad. **En gran medida marcamos nuestra manera de hacer las cosas**, estar en contacto con los animales y con la naturaleza. **Es un trabajo dinámico y variado** (cuidar al ganado, hacer hierbas, arreglar cierres, ordeñar, hacer queso, las rutas de reparto, además de encargarse de atender turistas en el punto de venta). ¡No te aburres nunca!!

Optamos por la opción de diversificar transformando la leche con menos vacas

Tenía muy claro que no me iba a meter en el sector de vacuno lácteo a hacer lo mismo que antes. Eso supondría tener una explotación grande para producir mucha leche al por mayor a precios bajos. Para lo que necesitaría poner más vacas, comprar robots, hacer más inversiones y convertirnos en una macro granja.

Lo que me motivaba a diversificar con una quesería, era estar presente en todo el proceso de sus productos, en todas las fases de elaboración: Desde la alimentación del ganado hasta que los productos llegan al consumidor.

Con este proyecto nos gustaría buscar un equilibrio entre producir y vender. Queremos vivir más tranquilos, no tenemos el sueño de crecer por crecer.

El papeleo y los trámites burocráticos han sido las mayores dificultades para instalarme. Es como una carrera de obstáculos con tantos requisitos que solo llega a meta la persona que está muy motivada.

Al ser socios de INTIA, hemos tenido un gran apoyo en asesoramiento. Al enterarnos de que se estaba promoviendo un



Cuatro generaciones de la familia Zazpe en la foto, desde el txiki Haize hasta la 'amitxi' Palmira (93 años), posan junto a sus productos lácteos y sus vacas en Aurizberri / Espinal.

proyecto similar al nuestro a poca distancia, inicialmente nos generó muchas dudas de si debíamos seguir adelante con la transformación. Pero decidimos apostar de lleno y seguir adelante. **Este proyecto no hubiera sido posible económicamente sin las Ayudas de primera instalación y de inversiones del Gobierno de Navarra.**

Trabajamos tres personas en la granja: mi padre y mi hermano con el ganado y yo en la quesería, aunque nos toca hacer un poco de todo a todos.

El *aita* siempre nos decía que la forma de sacar la leche que producía la granja era transformándola en queso o yogur, y nos animaba a los hijos a elaborar nuestro producto. Creo que tenía razón y que **diversificando estamos revalorizando nuestra materia prima**, nuestro producto. Le damos **un valor añadido a la leche** y vemos que hay **consumidores que lo valoran.**

Es satisfactorio que los consumidores valoren lo que haces, como lo haces, que se den cuenta del trabajo que hay detrás de cada queso o yogur y que elijan consumir producto local, el kilómetro cero y de calidad. Nos gusta ver que disfrutan de nuestros productos y también conocer su opinión y tener trato cercano con ellos.

Me gusta lo que hago, y valoro mucho poder organizarme en mi trabajo, con ganas e ilusión. Como dice mi padre: *“si lo hago bien, lo hago bien para mí y si lo hago mal, lo hago mal para mí”*.

Por ahora concilio fatal la vida laboral con la familiar: invierto casi todas las horas del día en trabajar, el poco tiempo libre que tengo lo paso con mi familia, mi pareja y nuestro hijo Haize de 8 meses. Ahora estoy centrado en esto porque la ocasión lo requiere, pero espero poder organizarnos pronto.

En el entorno rural donde vivimos hay pocas ofertas de trabajo. La gente trabaja en agricultura, en ganadería o en turismo y opino que la diversificación económica en el sector puede ser una buena opción y hay que tenerla en cuenta. Es una forma de crear puestos de trabajo y de fijar población, de contribuir en tu zona y dar un servicio. Además de cuidar tu tierra y el entorno, ya que gracias al ganado los campos están verdes y cuidados.

Nuestras Batavias con resistencia a Fusarium

ENZA ZADEN



Calendario de trasplantes **HR BI:16-36/Nr:0/TBSV** **IR LMV:1/Fol:1**

VARIEDAD	Ene	Febr	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sept	Oct	Nov	Dic
BONALISA 												
SESMARÍA												
FLEXILA 												
AGILA 												
ORANE 												

Trasplantes Estas indicaciones son el resultado de múltiples ensayos durante los últimos años en el sureste español, tanto en nuestros centros propios de investigación como con los propios agricultores. Tanto las recomendaciones como los resultados pueden variar según zonas y condiciones climáticas, o si no se observan las debidas prácticas culturales.





ESTIBALIZ GOROSTIZA y LUIS BUSTINCE

43 años. Ujué (Navarra)

Orientación explotación: OLIVOS EN ECOLOGICO, TRUJAL DE
ACEITE CON VENTA DIRECTA Y AGROTURISMO

Cultivamos productos de huerta, cereal, viña y olivos, transformamos las olivas en aceite y hacemos venta directa, además de tener un establecimiento de agroturismo en el pueblo medieval de Ujué.

El primero que se instaló fue Luis como agricultor a título principal hace 23 años, continuando con la tradición familiar -cuenta Estibaliz-. Después yo, bastante más tarde, me incorporé al sector como ATP con una explotación de olivos en ecológico y un pequeño trujal que tenemos en nuestra propia casa, donde elaboramos aceite de oliva virgen extra de nuestros olivos. Es un **trabajo "artesanal"** que mostramos a nuestros huéspedes, si la temporada lo permite. También es un proyecto de vida familiar donde intentamos transmitir a nuestros tres hijos, en el día a día, los valores de esta forma de vida rural.

Comercializamos el aceite con la marca de casa: Agrovillaujué, como **producto local y sostenible**, en pequeñas botellas de vidrio de 200 ml. Se vende en tiendas artesanales de cercanía: Ujué, Olite y Pamplona y en el propio alojamiento rural a los huéspedes. Aunque la pandemia ha afectado negativamente en la venta, el objetivo es continuar con ello.

Además, **desde hace 10 años tenemos un establecimiento de Agroturismo con tres apartamentos rurales** con la misma marca Agrovillaujue. Cada alojamiento tiene el nombre de un cultivo de la zona: Cereal, Vid y Olivo, y dispone de zonas de recreo, barbacoa, merendero, juegos para niños y una granja en miniatura con gallinas y conejos ideal para los niños (sobre todo los que viven en la ciudad).

A los huéspedes les ofrecemos actividades relacionadas con el olivo y el trujal. También hacemos catas de aceite. Las visitas normalmente se hacen en temporada de oliva de septiembre hasta diciembre/enero.

Se puede contratar las estancias de agroturismo por plataformas on line, página web o por teléfono.

Esta diversificación es un complemento a la agricultura tradicional. Nos metimos en esta aventura para poder quedarnos a vivir en el pueblo y tener familia en él. Conocíamos la actividad agrícola, ya que Luis es ingeniero agrónomo y es de familia de agricultores, pero en el sector turístico éramos novatos.

Ha sido una aventura gratificante, tanto es así que ahora nos planteamos la ampliación y mejora de alojamiento con activi-

dades de turismo activo, ofreciendo: visitas guiadas al olivar, paseos a caballo, rutas de senderismo por el término y alrededores, interpretaciones paisajísticas: Huerta, Cereal, Vid, Oliva...

Las mayores dificultades las encontramos en las trabas administrativas sobre todo porque nuestro proyecto es poco convencional.

Las normativas en este sentido no valoran las pequeñas explotaciones ni la economía circular, o al menos en nuestro caso. No se orientan lo suficiente y si hay un fallo administrativo, aunque sea subsanable, conlleva la pérdida de ayudas. Estas ayudas son indispensables para los que nos empeñamos en vivir en el entorno rural y luchar contra su empobrecimiento.

Solicitó ayudas de inversiones al Departamento de Desarrollo Rural para modernizar la maquinaria del trujal y poder automatizar algo el proceso, y así obtener aceite de más calidad. Me denegaron la ayuda por pequeños fallos de forma en relación a las udes y la superficie. En la normativa no aparecía esto, pero la interpretaron así. No nos dieron ninguna opción de rectificar y subsanar el error. Hemos recurrido y todavía no nos han contestado. Ahora estamos pensando solicitar ayudas de diversificación para ampliar el proyecto de agroturismo.

Nosotros contamos con la UAGN para asesoramiento y con INTIA para la formación.

Por definición, **cuando diversificas, entras en un sector distinto a tu profesión lo cual conlleva un esfuerzo en aprendizaje y manejo de lo que supone una nueva actividad.** Día a día compaginar tareas es complicado, ya que al dedicarte a varias tareas siempre hay trabajo pendiente.

Disfrutamos con nuestro trabajo y seguimos apostando por nuestro proyecto, el trabajo lo tenemos en casa y toda la familia forma parte de él. **Lo complicado es encontrar tiempo para desconectar**, porque siempre hay cosas que hacer... A las personas que quieren apostar por su explotación diversificando, les deseo mucha suerte y mucha paciencia. Les doy la más sincera enhorabuena porque, aunque no es una tarea fácil **aporta un modo de vida muy gratificante.**

La diversificación la entendemos como imprescindible para el mantenimiento de las explotaciones y del medio rural. No es fácil vivir en el pueblo, pero nos da una experiencia única y la calidad de vida en él es excepcional.



JAVIER ALEGRIA

30 años. Asarta (Navarra)

Orientación explotación: EXPLOTACION AGRICOLA Y GANADERA, Y CARBONERA

Mi explotación es de toda la vida, de padre y abuelos agricultores y ganaderos. Está formada, por un lado, de 45 vacas de raza pirenaica más la cría y el engorde y por 80 hectáreas de secano que las dedico a la siembra de forrajes, pastizales, cereal y colza. Además, en invierno, hago leña de encino en el monte de mi padre, parte de la leña la usamos para calentar la casa y con la que me sobra **hago carbón vegetal de encino como se hacía antiguamente.** Al no tener jefe, soy yo el que decide y me organizo a mi manera. Es lo que yo he elegido y vivo feliz.

Me decidí a quedarme en el campo y con las vacas después de haber trabajado en diversas empresas y darme cuenta que eso no me hacía feliz; no hay nada mejor pagado que la libertad de vivir a tu aire. Por otra parte, me motivaba seguir trabajando la tierra que cultivaban mis antepasados. Mi padre se quería jubilar y era la oportunidad de quedarme yo, así que en el 2018 me instalé como joven agricultor y ganadero.

Inicialmente no pensé en diversificar porque la explotación ya estaba diversificada de por sí, montada y en funcionamiento. Pero mi padre desde pequeño me aficionó a ir al monte a hacer leña. Él nunca hizo carbón y me tomaba por loco cuando le dije que quería probar. Me animé con una carbonera en un año que hicimos mucha leña y sobró, para aprovecharla. Así que le dije a un amigo que también es agricultor y ganadero que me enseñara y parece que aprendí bien.

Vendo el carbón que produzco en restaurantes o a particulares de la zona. Siempre, **a la hora de vender, en la medida que se pueda hay que diferenciar tu producto, ponerlo en valor porque para malvenderlo es mejor no producir. El carbón es un producto artesanal, de mucha calidad y que da mucho trabajo.** Esto hay que explicárselo a la gente y transmitírselo a la sociedad para que sepan valorarlo y aprecien la diferencia, el que lo prueba repite.

El mayor apoyo a la hora de instalarme ha sido el de mis padres y mi novia. También he contado con las ayudas a la primera instalación agrícola y a la inversión en maquinaria agrícola.

Anualmente, el Gobierno de Navarra ofrece unas ayudas de diversificación con actividades no agrarias. Hice con el INTIA un estudio y presenté un plan para crear una empresa. El proyecto consistía en hacer carbón vegetal como se hacía aquí antiguamente, con leña de encino del monte de mi padre, pero al final renuncié al proyecto porque me exigían tantos permisos y además cumplir durante bastantes años unos requisitos, que



se me quitó la ilusión y las ganas de seguir adelante.

Las mayores dificultades al instalarme han sido toda la burocracia y papeleos administrativos. Por otra parte, al segundo año de instalarme me retuvieron la PAC casi un año y me hicieron 5 inspecciones diferentes, con la incertidumbre de si cobraría las ayudas y la PAC o mandaría mi vida y la de mis padres a la ruina. Otra gran dificultad es la desvinculación de la sociedad con el mundo rural, a veces nos tratan y persiguen como si fuésemos terroristas medioambientales y no se dan cuenta que nos necesitan por lo menos cinco veces al día. Ahora, para hacer cualquier cosa, hay que pedir un montón de permisos a medio ambiente y ni ellos se aclaran con lo que piden.

Creo que diversificar es bueno para mi explotación. En mi caso tener ganado y distintos cultivos **me ayuda a reducir costes de producción,** es decir, a tener **menor gasto en abonos y herbicidas.** Por un lado, los forrajes como leguminosas ayudan a fijar el nitrógeno en el suelo y el ganado, al pastar en las praderas, con el estiércol también abonan el terreno. Además, con la rotación y la diversificación de cultivos se previene la aparición de malas hierbas y de algunas plagas y enfermedades en los campos. También se controla la evolución de malas hierbas al hacer el corte en el forraje antes de que haga simiente.

Esta diversificación también mejora la producción de cereal en el año siguiente, ya que la tierra descansa con la rotación de cultivos y las fincas están más limpias. **El campo y el ganado crean una sinergia en la cual uno ayuda al otro y se complementan.**

Todo esto, ayuda a la sostenibilidad medioambiental ya que se reduce el uso de productos químicos, aumentan los rendimientos y además el uso de estiércol para abonar el campo aporta nutrientes que duran por lo menos 2 o 3 años y ayudan a fijar materia orgánica en el suelo o CO₂.

Mi recomendación para otras personas que quieren diversificar es que trabajen en lo que les guste y les haga feliz. Diversificar les ayudará a tener una empresa más fuerte, pero siempre haciendo números y cuentas, viendo la rentabilidad. Si tu inversión está en cuatro montones diferentes y algo va mal, es difícil que pierdas todo, por lo tanto, corres menos riesgos.



SILVIA MORENO Y ASIER IRIBARREN

39 años. Caparroso (Navarra)

Orientación explotación: HORTALIZAS Y FRUTA ECOLÓGICA DE TEMPORADA EN EXTERIOR E INVERNADERO CON VENTA DIRECTA



Silvia y Asier son pareja y deciden crear una pequeña empresa familiar, “El puente viejo”, dedicada al cultivo y venta de verdura y fruta ecológicas, que nace en 2018. Cultivan 5 hectáreas de hortaliza certificada en ecológico, donde producen: tomate de mesa, ajo, borraja, acelga, puerro, pimienta, calabacín, coles, brócoli, calabaza, cardo, cebolla, lechuga, patata, alcachofa, espárrago y mucho más, con rotación de cultivos para evitar que el suelo se agote y prevenir enfermedades. Asier está más volcado a la parte agrícola y Silvia a la comercializadora, aunque ambos hacen de todo.

«He trabajado en varias empresas como administrativa y comercial, y nunca pensé que acabaría en el sector primario. Asier se dedicó a ello en su juventud, ya que su familia se ha dedicado a la agricultura de forma convencional y el campo siempre le ha gustado y ahora (eso también lo teníamos claro) que volvíamos a trabajar la tierra, decidimos hacerlo de forma ecológica.

En 2018, Asier ya llevaba unos años en el campo convirtiendo la tierra en ecológica y yo, tras una temporada en casa, me animé a dar salida a nuestro producto de forma on line. Porque pensamos que se podía asociar las nuevas formas de consumo y el uso de las tecnologías al sector primario.

Este año, tras tres de trabajo, me instalaré como agricultora porque queremos autoabastecernos de todos los productos que comercializamos, quiero estar más en contacto con la tierra y hacer una transición tierra-consumidor muy directa.

Creemos que la diversificación es un factor que te distingue, y te acerca al consumidor. Nuestra forma de diversificar en la parte agrícola es ofrecer al consumidor una gran variedad de productos (tenemos unos 30 cultivos diferentes a lo largo del año y cultivamos tanto en exterior como en invernadero) y ofertar esa variedad siempre te abre más puertas. Además, al comercializar nuestros productos directamente, somos nosotros los que nos acercamos al consumidor mediante los mercados de venta directa. Eso facilita la llegada de nuestros productos al consumidor y nos ayuda a fidelizar a los clientes o a alcanzar a nuevos clientes.

Desde el principio, abrimos varios canales de venta: una tienda de productos ecológicos “El puente viejo” en el pueblo, donde vendemos productos propios y de terceros; nuestra tienda on line www.elpuenteviejo.es, ferias como Bio cultura (Barcelona, Madrid, Cantabria, Bilbao) y Navarra ecológica... y mercados (ekomercado de Iruña, Plazara de Estella, Azoka de

Ordizia), en grupos de consumo de Pamplona, tiendas y restaurantes en Navarra y País vasco... También elaboramos cestas semanales, con productos variados de temporada.

Tener varios canales de venta es bueno, porque a veces unos están más flojos y otros te van mejor. Y si solo te dedicas a vender de una manera y esta falla, es malo para el negocio. Además, con los canales de venta directa, las productoras ponemos en valor nuestro hacer y conseguimos mejores precios.

Queremos diferenciar nuestro producto, lo vendemos bajo nuestra propia marca El Puente Viejo, como cultivo propio en ecológico, dando a los clientes las explicaciones necesarias para cubrir sus expectativas, con una presentación cuidada.

Nuestros clientes son personas que valoran la economía local, que quieren un producto limpio de químicos, preocupadas por el bienestar humano y de la tierra.

Durante el confinamiento hubo un aumento de ventas muy significativo, ya que se puso en valor el producto local, pero después bajó a niveles anteriores. Ahora, poco a poco van surgiendo entidades interesadas por el tipo de producto que trabajamos. Notamos mayor interés sobre todo por productos que sean directos, a lo mejor nos hemos dado cuenta que no ha hecho falta irse muy lejos a comprar alimentos de calidad.

La diversificación ayuda a la sostenibilidad. En cuanto al medio ambiente, con más variedad de cultivos, hay más variedad de vida, ya que damos más oportunidades a diferentes tipos de seres vivos (plantas, animales, hongos y microorganismos): Obtenemos una mayor diversidad biológica.

Me gusta lo que hacemos porque desarrollamos toda la cadena productiva-comercial, desde comprar todo lo necesario para nuestros cultivos hasta llegar con nuestro producto al cliente final. Tenemos un amplio abanico de posibilidades de trabajo; aunque a veces pueda resultar agotador. Al ser autónomos, podemos conciliar mejor nuestra vida laboral con la familiar.

Día a día, seguimos pensando en diversificar, fijándonos en proyectos originales, mezclando ideas y adaptándonos a nuestra explotación y a las nuevas demandas. **A futuro puede que hagamos visitas guiadas a la explotación y/o hagamos conservas con nuestros propios excedentes.**»