

COOPERATIVA AL OULFA

Naïma, una presidenta emprendedora y generosa

Naïma Lasri, madre de un niño que se siente orgulloso de ella, es originaria del douar de **Lalla Takerkouste**, en la provincia de Al Haouz. Allí cursó la primaria y la secundaria, luego se trasladó al liceo en Agadir, donde obtuvo un bachillerato en letras. Continuó sus estudios superiores en historia y geografía, pero más tarde repitió el bachillerato en la rama científica para estudiar farmacia. Fue entonces cuando regresó a su pueblo natal para trabajar como auxiliar de farmacia.

En su trabajo, Naïma se dio cuenta de que muchas mujeres que acudían a la farmacia tenían conocimientos y habilidades, especialmente en el ámbito culinario, y un fuerte deseo de hacer algo productivo. Así nació la idea de crear una asociación o cooperativa para ayudar y reunir a estas mujeres. Además, el padre de Naïma era comerciante, y junto con su hermana, ella se encargaba de la contabilidad. Naïma ya estaba preparada para lanzarse en esta aventura colectiva.



Entre 2012 y 2015, el grupo de mujeres alquiló una casa y puso en marcha talleres de bordado, repostería y artesanía, así como clases de inglés por las tardes para los niños. En 2015, ya contaban con algunos ahorros. *“Entonces pudimos elegir un proyecto. El Estado nos ayudó y viajamos para conocer otras experiencias, como en Chefchaouen. Fue así como surgió la idea de crear una cooperativa de queso. Nuestros socios y el Estado no estaban muy convencidos. Entonces fuimos a la feria internacional de agricultura de Meknés, donde conocimos a mucha gente, incluida la embajada de Alemania, que estaba presente para valorar los saberes locales y apoyar proyectos en Marruecos. Aceptaron acompañarnos en nuestra idea de crear una cooperativa de queso de cabra y vaca. Nos financiaron formaciones técnicas para su elaboración”.*



Hasta hoy, dos veces al año, personas mayores de Alemania vienen a seguir apoyándolas, como una especie de formación continua. Naïma explica que *“el departamento de agricultura de Marrakech financió la compra de cabras, eligiendo una raza productora de leche. Catorce mujeres recibieron cada una dos cabras, y nosotros les compramos la leche. El resto del rebaño conforma nuestra granja caprina. Así que tenemos una crianza de cabras, pero compramos la leche de vaca”*.

Para participar en este proyecto, **la cooperativa selecciona a mujeres que realmente necesiten trabajar**. Actualmente, catorce mujeres trabajan en la cooperativa, doce de ellas en la producción de queso. Dos mujeres y cuatro hombres se encargan del cuidado de las cabras.

Naïma es generosa. El local de la cooperativa de quesos fue construido en un terreno donado por ella y sus hermanos, quienes estuvieron de acuerdo en apoyar la iniciativa.

La cooperativa también ha atravesado momentos difíciles. El equipamiento para la producción de queso consume mucha energía. Naïma admite: *“Pasamos por una etapa complicada debido a las facturas de electricidad tan elevadas, que llegamos a considerar cerrar la cooperativa. Caritas Maroc nos apoyó en el momento justo. Financiaron la compra e instalación de paneles solares. Les estamos muy agradecidos porque gracias a eso la cooperativa pudo continuar, con una fuente de energía más respetuosa con el medio ambiente y menos costosa. Además, como la cooperativa está ubicada en la entrada del douar, la iluminación también sirve para quienes regresan de noche”*.



La cooperativa ha recibido formación en marketing. **Actualmente participa en mercados solidarios y también comercializa sus productos en grandes superficies** como Marjane. Un antiguo vigilante que era estudiante en aquel entonces, regresa de vez en cuando para ayudarlas a vender sus productos.

Naïma añade que el queso es un producto perecedero y, por tanto, no es fácil de manejar. Algunas mujeres no quisieron implicarse en este proyecto. Algunas crearon una cooperativa de repostería, otras una de bordado. Y para otras, el Estado compró cabras. Estas nuevas cooperativas podrán dedicarse a la cría de ganado. ¡En diciembre de 2025 se inaugurarán estas cooperativas con 400 cabezas de ganado!

En un hermoso espíritu de solidaridad, cada cooperativa vende sus propios productos y también los de las demás. Esta ayuda mutua ejemplar continúa día a día. Si alguna vez pasas por Lalla Takerkoust, haz una pausa: los quesos, tan variados como deliciosos, te están esperando, y Naïma estará encantada de explicarte todo sobre su elaboración.

