

Ecoagricultura per a turisme

El 1993 un grup de mallorquins, liderats per Tomàs Martínez i Gaspar Caballero, decideixen portar endavant una idea que feia molts anys que els rondava pel cap: crear una organització destinada a mostrar els beneficis de l'agricultura ecològica i, més enllà encara, demostrar que és ben fàcil crear un petit hort ecològic. Tant Martínez com Caballero són professors i, des de l'inici tingueren clar que calia imprimir un marcat caràcter didàctic a l'experiència.

Naix l'organització amb el nom d'Associació per al Foment de l'Agricultura Ecològica (AFAE), amb la intenció inicial de "començar a mostrar les possibilitats ensenyant als més petits, a les escoles". "De fet –diu Caballero–, al centre de disminuïts psíquics en què treball, els al·lots es van dedicar a aquesta activitat de manera entusiasta". A poc a poc, però, l'interès per l'agricultura ecològica va anar ampliant-se. "Aviat començarem a sortir per tots els pobles de Mallorca per mostrar-ne les possibilitats", recorda Martínez. Poble rere poble, aquells partidaris de l'ecoagricultura explicaren a centenars de persones –unes 600 fins ara– què és l'agricultura ecològica: "és un sistema de producció que no empra pesticides ni productes químics de síntesi i utilitza adobs orgànics, rotacions i associacions de cultius per conservar i millorar la terra i protegir el medi ambient".

A pesar que en principi podria semblar que el que explicaven era purament teòric, el fet és que la seva experiència els convertia en veritables especialistes en aquest tipus d'agricultura. Gaspar Caballero ho recorda: "Jo fa uns 18 anys que hi vaig començar i des d'aleshores he fet múltiples pràctiques per intentar sempre millorar la productivitat i adequar l'agricultura ecològica al clima mediterrani de Mallorca". Al llarg dels anys, aquests ecoagricultors han anat fent proves, a vegades en terrenys llogats, a vegades en terrenys cedits per diverses institucions –ajuntaments, la Universitat... L'èxit dels cursos per fomentar l'ecoagricultura fou ràpid i intens. Cada vegada eren reclamats per més

L'acord entre hotelers de Cala Millor (Mallorca) i l'Associació per al Foment de l'Agricultura Ecològica significarà la primera experiència de producció a gran escala de l'ecoagricultura. Els turistes alemanys consumiran productes d'horta ecològics. Una iniciativa pionera que pot treure de la marginació l'agricultura ecològica mallorquina.

llocs. Si primer era una experiència purament didàctica, ben aviat es va convertir en una mena de possibilitat real de "reciclatge professional". Molts pagesos s'hi acostaren a veure què ensenyaven.

La gran oportunitat. A Mallorca, actualment, l'agricultura ecològica té una incidència marginal. Únicament hi ha unes dues dotzenes de persones que la practiquen de forma exclusiva, que són productors, i la comercialització és completament anormal. No gaudeix de xarxes de distribució consolidades, els preus són excessivament alts... Ara això podria començar a canviar. És la gran oportunitat dels membres de l'Associació per al Foment de l'Agricultura Ecològica per demostrar que més enllà de cursos, es pot posar en pràctica una explotació a gran escala que podria significar un tomb en l'evolució de l'ecoagricultura a Mallorca.

El març de 1995, mentre l'AFAE feia un curs a Sant Llorenç, el regidor de Turisme d'aquest Ajuntament, Miquel Galmés, s'hi mostrà especialment interessat. Quan finalitzà el curs es posà en contacte amb Martínez i Caballero i els plantejà un repte: "Seríeu capaços de fer això a gran escala per donar producció suficient als hotelers de Cala Millor?".

Explicant més detingudament la idea, el regidor els va dir que sabia que els hotelers d'aquesta zona (d'alta qualitat i de clientela bàsicament alemanya) podrien estar interessats a oferir, almenys a una part de la seva clientela, uns productes d'hort conreats de manera ecològica. De fet, deia, molts alemanys estan habituats, al seu país, a consumir productes ecològics, fins i tot pagant un poc més. Tenint en compte que aquella és una zona d'alt poder adquisitiu, la diferència que es pogués establir en els preus no seria gaire important. Els hotelers podrien veure amb molt d'interès la proposta. No podem oblidar que una de les màximes preocupacions dels turistes alemanys que arriben a Mallorca –segons diuen les enquestes– és el respecte al medi ambient i tot el que l'envolta.



tes d'elit

La idea que el regidor de Turisme plantejava a Martínez i Caballero era bastant ambiciosa. "Tot un repte, difícil d'assumir en un principi, però que evidentment ens vàrem prendre amb molt d'interès. De fet, no diguérem que sí tot d'una, ni prop fer-hi...". Abans de prendre decisions, hi hagué contactes de l'Ajuntament de Sant Llorenç amb l'Agrupació Hotelera de Cala Millor. La resposta va ser pràcticament immediata: hi estaven interessats, molt interessats.

L'AFAE es va prendre amb tranquil·litat el tema. Començaren a mirar les possibilitats reals que hi havia. Durant quasi un any –fins ara mateix– avaluaren el pro i el contra. Localitzaren una finca de la rodalia, ho pensaren perfectament tot i, ara fa unes setmanes, donaren la resposta: estan disposats a portar endavant el projecte.

El projecte. En aquest moment el projecte està en fase de preparació. És necessari que alguna institució –el Consell Insular de Mallorca, la Conselleria d'Agricultura o la Unió Europea– s'interessí pel tema per donar l'empenta necessària en el primer moment. Tomàs Martínez explica que "no es tracta que subvencionin a llarg termini, sinó que assegurin la fase de rehabilitació de la finca". Segons Caballero una finca que ha estat explotada per sistemes agrícoles convencionals –"químics", en diuen ells– necessita un període de preparació "que pot durar, almenys, un any". Posteriorment exigeix entre dos i cinc anys per anar obtenint més bons rendiments, i no és fins al cinquè any, aproximadament, que la producció arriba al nivell òptim. Aquest procés de preparació, especialment el primer any, necessita suport institucional: "durant aquest temps hi ha d'haver un grup de persones treballant, potser quatre o mitja dotzena, que lògicament han de cobrar i no poden obtenir rendiments encara de la producció perquè serà insuficient i tampoc no serà totalment ecològica". El Consell Regulador d'Agricultura Ecològica exigeix uns controls que una finca en fase de rehabilitació no pot oferir.



L'ecoagricultura es va implantant progressivament. Consisteix en un sistema de producció que no empra pesticides ni productes químics de síntesi i utilitza adobs orgànics, rotacions i associacions de cultius per conservar i millorar la terra i protegir el medi ambient.

Aquest és un dels punts que preocupen l'AFAE: "Esperam que els hotelers entenguin que a l'agricultura ecològica no se li pot demana el mateix que a la química: cada producte és d'una estació determinada, la terra necessita un període de readaptació... això implica paciència, saber esperar. Si ens hi posam d'acord i saben esperar, d'aquí tres o cinc anys podrem servir productes d'alta qualitat a preus totalment competitiu".

Els preus i la qualitat. Aquests són uns dels





JOAN CELIÀ

punts que més interessin l'AFAE per poder demostrar que els mites que hi ha darrere l'ecoagricultura són falsos: "Els productes d'horta ecològica no són ni pitjors, ni més lletjos ni més cars. El que passa ara és que estem immersos en un cercle viciós: poca producció, preus alts, demanda alta. Aquest projecte pot tenir la gran virtut de destruir aquesta falsa imatge. Quan s'aconsegueixi superar la producció purament familiar –com la que hi ha ara– l'oferta pot augmentar molt i els preus poden ser perfectament competitius amb els productes de l'agricultura química".

Hi ha prou mercat per aquesta agricultura? Els promotors de l'AFAE no ho dubten. Creuen que n'hi ha, i molt. "És ben segur que, en aquests moments, hi ha més demanda que oferta. El projecte de Cala Millor podria tenir la virtut d'animar altres productors a arribar a acords semblants amb altres hotelers o, senzillament, podria animar els distribuïdors a interessar-se pels productes ecològics. Així, l'oferta s'equilibraria amb la demanda, els preus baixarien, s'obtenrien guanys i es trencaria el cercle viciós que hi ha ara".

Una de les característiques comercials de l'agricultura ecològica és el manteniment dels preus que implica un concepte diferent al de l'agricultura química. "És cert que el consumidor d'agricultura ecològica ha d'entendre que l'objectiu comercial és evitar les enormes oscil·lacions del mercat actual. Es tracta de trobar un punt intermedi entre els preus mínims i màxims d'ara mateix, de forma que el productor pugui assegurar-se uns ingressos mínims tot l'any, més enllà de les "dents de serra" actuals."

Parades en crestell. La base que ha de permetre demostrar la capacitat productiva de l'agricultura ecològica és la tècnica de "parades

Gaspar Caballero i Tomàs Martínez, artífexs de la implantació de l'agricultura ecològica a Mallorca. Una volta signat l'acord per tirar endavant el projecte, l'objectiu és el procés de preparació. El primer any, especialment, necessita el suport institucional. Una finca que ha estat explotada per sistemes agrícoles convencionals, químics, necessita un període de preparació d'un any. Posteriorment, exigeix entre dos i cinc anys per anar obtenint més bons rendiments, i no és fins al cinquè any que la producció arriba al nivell òptim.

en crestell". Darrere aquest nom hi ha una innovació de Gaspar Caballero. Ell, però, no diu que sigui exactament això: "el que jo he fet és una adaptació al clima mediterrani mallorquí dels diversos mètodes que he vist aplicar per Europa. Diríem que és una síntesi pròpia, davant la realitat mallorquina". Molts dels mètodes d'ecoagricultura que s'han provat a Balears han fracassat –poca productivitat, productes poc atractius visualment...– fins ara. Les parades en crestell han demostrat que s'han superat aquests problemes: la productivitat és molt superior a l'agricultura química, la rendibilitat és també superior, els costos són menors –esmerça, per exemple, un 50% menys d'aigua–, l'esforç és menor i la preparació que cal és també inferior a l'agricultura química. Tot plegat dóna unes possibilitats desconegudes fins ara a l'ecoagricultura a Mallorca.

Les parades en crestell es basen en la preparació del terreny d'una determinada forma. Es fan rectangles d'1'5 metres d'amplària i de longitud indiferent a la terra ja preparada. L'ample es divideix en tres zones, dues de 60 cm separades per una de 30. En cada zona lateral es posa el compostatge i es prepara el reg a través de tubs exsudants –és a dir, que deixen caure l'aigua de forma uniforme, no gota a gota–, llavors ja està llest per la sembra. A la zona central es col·loquen teuladers o bigades que separen espais on se sembren plantes aromàtiques i flors. Cada bigada serveix de pas per evitar trepitjar el que s'ha sembrat.

Se sembra de forma rotatòria en períodes de quatre anys, de manera que un mateix tros de terra només produeix el mateix producte una vegada cada quatre anys. "Això –diu Caballero– permet que la terra es vagi fent cada vegada més productiva". Els animals produiran els excrements que, mesclats amb altres fems orgànics, formen el compost.

L'anàlisi de la posada en marxa de les parades en crestell és tan primmirada que fins i tot s'ha previst l'estructuració espacial dels cultius, on i com –a quines distàncies i a quins llocs– s'ha de sembrar cada producte.

El resultat, assegura l'AFAE, és "una agricultura que, senzillament, és la mateixa que feien els padrins i repadrins, sense productes contaminants, més sana i més bona".

Tomàs Martínez ho resumeix molt gràficament: "Qui menja una vegada un producte d'agricultura ecològica no vol tornar a menjar-ne d'altre tipus".

El repte, ara, es diu Cala Millor. La primera vegada que l'ecoagricultura té l'oportunitat de deixar endarrere la marginalitat per entrar de ple en la normalitat dels mercats agrícoles. Fins i tot, potser, una possibilitat de futur per a la malmesa pagesia mallorquina.

Miquel Payeras