

Amb el menjar no s'hi juga

Cada vegada més agricultors i ramaders arreu d'Europa proposen la solució a la proliferació d'escàndols alimentaris: l'agricultura ecològica. Malgrat l'auge del sector al continent, encara són pocs els qui entre nosaltres cultiven amb mètodes totalment naturals.

Vaques boges, pollastres amb dioxines i porcs malalts, són les principals pors dels consumidors europeus quan és l'hora d'anar a comprar. La solució al desgavell alimentari la proposen els agricultors i transformadors ecològics, un sector que ja representa quelcom més que una simple moda dietètica.

Als Països Catalans les diferències són notables entre la producció que es fa a Catalunya i la del País Valencià. Mentre que al Principat són encara pocs els pagesos que es dediquen a la ramaderia i agricultura ecològiques, és en canvi la zona de l'estat on hi ha la indústria de transformació més important. Per contra, a València la producció i la transformació són equiparables i és aquí on es troba un dels moviments més dinàmics, sobretot de producció agrícola amb horta i fruiters, de tot l'estat.

La definició de producció ecològica no té secrets. Són tots aquells aliments que des que el pagès els planta o els cria (en el cas de la ramaderia) fins que són consumits han seguit un procés totalment natural supervisat sempre per inspectors autoritzats per l'administració. La condició és no utilitzar cap tipus d'additiu químic ni sintètic, emprar mètodes d'elaboració naturals i defugir les mesures artificials per millorar la rendibilitat de l'explotació agrícola o ramadera.

Del control, que tant els pagesos com les indústries transformadores han de seguir, se'n cuida a Catalunya el Consell Català de la Producció Agrària Ecològica



CARLES PONT

(CCPAE), i al País Valencià el Comitè Regulador de l'Agricultura Ecològica (CRAE-València). En el cas de l'organisme català són inspectors de la Generalitat els qui vetllen per fer complir l'estricta normativa, mentre que a València és el mateix Comitè que té tècnics contractats que s'ocupen d'evitar qualsevol frau.

El consumidor diferencia un producte ecològic d'un que no ho és per una etiqueta que porta adherida a l'embalatge i que només la poden utilitzar els productes d'aquells pagesos que compleixen la normativa de producció ecològica.

Aquest sector va néixer fa uns quinze anys, tot i que no es va començar a implantar fins els anys 90

a l'estat espanyol. Les primeres normatives van sorgir a França i Alemanya, i la Unió Europea no en va treure una legislació específica fins a l'any 1992. A partir de la reglamentació europea van ser els estats primer, i les comunitats autònomes o organismes regionals més tard, els que han assumit les competències per regular i controlar la producció a cada zona.

Tot i la voluntat del sector, els pagesos ecològics avui encara són pocs. A Catalunya, dels vora 40.000 pagesos que hi ha, només 380 es dediquen a la producció ecològica, una proporció que no arriba ni a l'1 per cent. Al País Valencià, en canvi, els pagesos ecològics superen el 3 per cent del total

Vaques Brunas del Pirineu en una explotació del Pallars Jussà amb Assumpta Codinachs, propietària de la finca. La producció de carn ecològica té implantació sobretot a les comarques del Pirineu.



Al costat d'aquestes ratlles, Núria Cantí mira un recipient antiparàsits ecològic. A sota, imatge d'aquest instrument que que evita l'ús de pesticides.



CARLES PONT



d'agricultors i ramaders de la comunitat. Hi ha països europeus com Àustria en què el nombre de pagesos ecològics ja és de prop del 10 per cent del total.

Isidre Martínez, responsable tècnic de producció ecològica del Departament d'Agricultura de la Generalitat de Catalunya creu que tot i l'esforç encara falta una major difusió del que és la producció ecològica. Segons Martínez, hi ha falta d'informació per divulgar aquest tipus de producció: "Crec que és un sector emergent que la Unió Europea hauria de promocionar."

Carles Garcia, president del Comitè Regulador de l'Agricultura Ecològica del País Valencià (CRAE-València), manifesta que "la producció ecològica té un creixement continuat en el temps potser perquè hi ha una demanda que força que hi hagi una oferta". Per a Garcia el consumidor cada vegada és més conscient de la diferència entre un producte ecològic i un que no ho és.

La producció de carn ecològica té implantació sobretot a les comarques del Pirineu. Un grup de ramaders del Pallars Jussà s'hi dediquen i van crear una cooperativa que reparteix carn de vedella ecològica en diferents establiments de les comarques de Lleida i Tarragona. Una de les explotacions és la que tenen l'Assumpta Condinacs i en Ramon Font a Pobellà (Pallars Jussà) des de fa dotze anys.

El procés de producció comença amb les pastures, que es fan amb

conreu totalment ecològic. Els mascles es mantenen al ramat amb les vaques mentre pasturen. Un cop crien, el vedell viu amb la mare fins els set mesos i després s'estan entre quatre i cinc mesos més als prats. Els darrers dos mesos els vedells s'engreixen amb pinso ecològic fins que són traslladats als escorxadors. El procés d'un vedell ecològic és de vora un any i mig, mentre que un engreixat amb pinsos artificials i en ramaderia extensiva es trasllada a l'escorxadors quan encara no arriba a l'any.

Assumpta Condinacs, que és, a banda de ramadera, responsable de producció ecològica del sindicat Unió de Pagesos i vocal del Consell Català de la Producció Agrària Ecològica, explica que les explotacions ecològiques tenen una altra filosofia. Segons Condinacs, "és tot un món, el sòl, el medi en què es crien els animals, l'alimentació que reben, tot plegat és diferent".

Però fer producció ecològica no és tot flors i violes. De fet, aquests ramaders del Pallars es mostren molt crítics amb l'administració. Un dels problemes que denuncia Condinacs és que mentre que la normativa europea del 1992 estableix ajuts per a aquest tipus d'explotació, a l'estat espanyol no va ser fins el 1995 que va sortir un reial decret que informava d'aquestes ajudes i que les posava a disposició dels agricultors. En el cas de Catalunya denunciaven els ramaders que encara va ser més tard i no hi va haver ajudes per producció ecològica fins l'any 1998. Aquest any s'haurien hagut de re-

partir aproximadament uns vint milions de pessetes entre els prop de tres-cents ramaders, però es queixen que encara no els han repartit els diners.

Per Assumpta Condinacs, el problema és que "l'administració no es creu que això de la producció ecològica pot anar bé perquè altrament ja hi destinarien més diners dels que hi donen".

L'exemple d'Hortec. Uns dotze pagesos de tot Catalunya van decidir l'any 1992 unir-se per crear una cooperativa de productes agraris ecològics: naixia Hortec. La proposta era comercialitzar productes totalment naturals agrupant-se i creant una central de reserves i distribució per abaratir costos.

Set anys més tard del seu naixement l'experiència ha estat tan positiva que aquest col·lectiu de pagesos ja té més de vint-i-quatre productes al mercat i uns trenta clients, la majoria botigues especialitzades, per tot l'estat. Hortec actualment té un espai al centre de Mercabarna on venen enciams, olives, préssecs, peres o mel, entre molts articles més; això sí, tots sota el segell de qualitat que els acredita com a aliments ecològics.

Josep Serra i Núria Cantí tenen una explotació agrícola al poble de Sant Jaume ses Oliveres, a l'Anoia. Núria Cantí és una de les responsables d'Hortec i explica que amb la cooperativa els pagesos associats hi han guanyat molt. La societat va sorgir després que molts pagesos, arribats des d'Olot, Reus o Lleida, s'adonessin que tots anaven a les mateixes botigues a vendre els seus productes. "Això -recorda Cantí- ens va fer pensar que agrupant-nos podíem rendibilitzar costos i millorar el servei."

La cooperativa Hortec treballa amb el que se'n diu la programació de conreus. Cada cert temps la junta de la cooperativa es reuneix per programar què produirà cada pagès durant una època concreta. Per exemple, un dels pagesos s'ocupa de plantar enciams des del gener fins el maig i és el que subministrerà els clients portant sempre el producte a Mercabarna, on hi ha el centre de reserves i distribució.

Hortec distribueix tot l'any i com que conformen la cooperativa pagesos d'arreu de Catalunya es combinen les plantacions en funció del clima. En èpoques que al Principat no hi ha un determinat producte, com poden ser per exemple els tomàquets, el que fa Hortec és comprar-los a pagesos ecològics del País Valencià o d'Andalusia per garantir sempre el subministre als seus clients.

A banda de les botigues especialitzades en menjar ecològic, com poden ser les barcelonines Delicatessen o Com-Bio, la cooperativa catalana també distribueix a supermercats que tenen apartats especials per a productes ecològics o a petites botigues a les quals els seus clients els ho demanen.

Núria Cantí assegura que de mica en mica la gent té més clar que aquest producte ha de trobar-se arreu: "No té sentit que només el vinguin unes botigues determinades, crec que a la llarga qualsevol supermercat o gran superfície tindrà un apartat específic per als nostres productes perquè es prioritzarà la qualitat."

Però la producció ecològica no és del tot fàcil. En Josep Serra fa molts anys que es trenca el cap per tal de trobar mètodes totalment naturals per eradicar plagues o per rendibilitzar els conreus a base d'adobs que no siguin sintètics. Serra assegura que la seva formació és totalment autodidacta: "Fer productes ecològics vol dir molta dedicació. Nosaltres hem après molt de l'Escola Agrària de Manresa, on

es fan molts cursos especialitzats d'aquest tipus de producció, la resta ho hem anat provant nosaltres mateixos, a vegades fins i tot perdent-hi diners." Segons aquest pagès de l'Anoia "és tot un repte veure que mitja plantació de préssecs se't fa malbé per culpa d'alguna plaga i tu no pots tirar-hi químic, has d'empescar-te-les per fer-la fora amb productes totalment naturals".

Tots els productes que planten a l'explotació el Josep i la Núria es fan seguint un cicle totalment natural que comença amb la fertilització dels camps amb adob natural d'ovella, vaca o conill.

Ecològic no vol dir car. Moltes vegades el consumidor relaciona els aliments ecològics amb un preu molt més alt que els convencionals. Els pagesos asseguren que aquest és un sentiment erroni i que en tot cas qui encareix la majoria de vegades el producte ecològic no són ells sinó els distribuïdors.

Pel que fa a la ramaderia, Assumpta Condinacs manifesta que "no hi ha una gran diferència entre la carn de vedella normal i l'ecològica, la variació de preu oscil·la entre un 25 per cent i un 30 per cent més car". Els mètodes més lents de cria dels animals, l'alt preu dels pinsos que donen a les vaques, els productes veterinaris i alimentaris addicionals, són els arguments que donen els pagesos per justificar la diferència de preu del seu producte respecte del convencional.

Un percentatge que s'acosta a les



CARLES PONT

250 pessetes per cada mil que costa un quilo de carn és el que es troba ja el consumidor a la botiga. "Això —segons Condinacs— no és massa si tenim en compte la diferència entre posar un tall de la nostra carn a la paella i posar-n'hi un de determinats animals criats amb el mètode convencional."

Pel que fa als agricultors, aquests afirmen que les diferències també parteixen de la qualitat del producte. Perquè serveixi d'exemple, entre un enciam ecològic i un de convencional pot haver-hi unes seixanta pessetes de diferència. En el cas del préssec, "si té una qualitat molt bona, i depenent de l'any, la diferència pot arribar al doble de preu que un de convencional", sentencien els productors.

Josep Serra justifica aquest preu: "Creiem que la gent ha de triar, hem de pensar que no es pot comparar un préssec nostre i un que s'ha estat un any en una cambra frigorífica." Segons Serra cal tenir en compte que els preus són similars a anys enrere i que sempre van en funció del mercat: "De fet, cobrem els mateixos preus que fa tres anys, encara que, és clar, que no arribarem mai als preus d'un producte convencional perquè la qualitat té un preu".

Els diners, segons els productors, no són un problema, perquè el client tria qualitat quan escull un aliment ecològic, i és que els pagesos i transformadors que es dediquen a aquest sector asseguren que amb el menjar no s'hi juga.

Josep Serra mostra préssecs cultivats ecològicament. Tots els productes que planta Serra es fan seguint un cicle totalment natural. A sota, ramaderia criada amb processos naturals.



CARLES PONT

Carles Pont