

MÉS ENLLÀ DE L'AGRICULTURA ECOLÒGICA

UNA RECERCA ETNOGRÀFICA
ENTRE PRODUCTORS ECOLÒGICS
A LA CONCA DE BARBERÀ

JUDIT MANUEL MARTIN



El Tinter • 151

MÉS ENLLÀ DE
L'AGRICULTURA ECOLÒGICA

UNA RECERCA ETNOGRÀFICA ENTRE PRODUCTORS
ECOLÒGICS A LA CONCA DE BARBERÀ

JUDIT MANUEL MARTIN

II BECA MARIA FONT DE CARULLA

Cossetània
EDICIONS

Aquesta obra va guanyar la II Beca Maria Font de Carulla
per Incentivar la Recerca Etnològica i Cultural 2016,
convocada per la Fundació Carulla i el Museu de la Vida Rural.

El jurat que atorgà el premi estava format per
Clara Arbués, Lluís Calvo, Joan Frigolé, Jordi Llavina,
Josep Maria Sans Travé i Montserrat Soronellas.

Primera edició: gener del 2019

© del text: Judit Manuel Martin

© de l'edició:
9 Grup Editorial
Cossetània Edicions
C. de la Violeta, 6 • 43800 Valls
Tel. 977602591
cossetania@cossetania.com
www.cossetania.com

Fotografia de la coberta: Neus Ros Manuel

Disseny i composició: 3 x Tres

Impressió: Romanyà Valls, SA

ISBN: 978-84-9034-794-2

DL T 2-2019

*En agraïment als pares,
assistents incondicionals de la recerca.*

ÍNDEX

INTRODUCCIÓ	9
Motivació de la recerca	9
Alguns conceptes abans de començar.....	13
Agricultura ecològica.....	18
Desenvolupament sostenible	15
Economia solidària.....	15
Comerç just.....	16
Nova pagesia	17
L'agricultura ecològica a Catalunya.....	18
La Conca de Barberà, comarca agrícola	21
Com, on i, sobretot, qui de l'etnografia	23
RAONS PER A LA PRODUCCIÓ ECOLÒGICA	29
Detonants i motivacions	29
No hi ha agricultura si no és ecològica.....	31
Circumstàncies econòmiques: «O produïm de manera diferent o jo, com mon pare, no me'n sortiré»	38
El respecte pel medi ambient i el territori.....	47
Conclusió: és una qüestió de coherència	50

LA CONVERSIÓ A LA PRODUCCIÓ ECOLÒGICA, VIVÈNCIA I DEFINICIONS	59
La conversió com un procés de transformació	59
Vessant negatiu i vessant positiu de la producció ecològica	63
Adquisició de nous coneixements i actualització de la tradició	76
Conclusió: un procés transformador però conseqüent.....	83
EL RELAT DARRERE LA PRODUCCIÓ.....	91
Valor del producte més enllà de la producció ecològica.....	91
Construcció del valor afegit	94
Producte de qualitat	95
Producte vinculat amb el territori.....	99
Ús de varietats antigues/autòctones.....	108
Relacions econòmiques i canals de venda.....	113
Conclusió: la producció ecològica com a part d'un model agrícola alternatiu.....	125
L'AGRICULTURA ECOLÒGICA COM A ALTERNATIVA TRANSFORMADORA.....	129
Una relació diferent amb la natura i un canvi de xip global.....	129
Una pagesia diferents de la dels productors convencionals	133
No tota l'agricultura ecològica és igual.....	137
Una relació complexa amb la certificació	141
Perspectives de futur	144

INTRODUCCIÓ

MOTIVACIÓ DE LA RECERCA

El llibre que teniu entre les mans és un pas més en el meu descobriment i fascinació antropològica per la pagesia i la producció agroalimentària, és a dir, per les persones i els territoris dedicats a produir aliments, al voltant dels quals s'hi combreguen tantes experiències i fenòmens socials. Aquesta especialització personal i professional m'ha portat a conèixer la pagesia europea, des dels camps d'olivers mediterranis fins als productors de formatge holandesos, tant productors convencionals com agroecològics, ecològics o biodinàmics. En aquest cas, el relat que trobareu a continuació és fruit d'una recerca etnogràfica feta al llarg de dos anys entre petits productors ecològics de la Conca de Barberà. He volgut esbrinar com defineixen l'agricultura ecològica i com la definició va més enllà d'un simple mètode de producció: és tota una visió del món i una manera d'entendre la pagesia.

Vaig treballar com a cambrera durant els meus anys d'estudiant universitària i penso que va ser la combinació del que observava en un lloc i aprenia en l'altre el que va despertar-me l'interès pel que els humans fem amb el menjar i tot el que expressem a través d'ell. Treballant a prop de cuiners i restauradors, on d'altres haguessin tirat cap a la cuina o a investigar els rituals socials al voltant dels àpats, jo en vaig sortir amb la curiositat de descobrir d'on venien els productes que feien possible aquelles menges. Qui les feia? Com les feien? Per què ningú s'ho preguntava?

Cada vegada que, tot servint plats i omplint copes, aprenia la història darrere els ingredients, de cop tenien més valor, tenien fins i tot més bon gust. Amb la història, em sentia connectada amb el paisatge d'on venien o el nom i la cura que hi havia posat la persona que els havia cultivat. Ja no només m'omplien la panxa i tenien bon gust o no, sinó que eren alguna cosa més. Les lectures en antropologia i filosofia em deien que el valor que li donava als ingredients amb relat, quan el productor tenia una història, m'obrien aquest més enllà perquè vivim en un context social de relacions socioeconòmiques basades en la desconexió.

Gaudeixo perseguint aquestes històries, perquè, d'intuir que els ingredients amb relat tenien un valor especial, he acabat descobrint que la producció agrícola feta d'una determinada manera pot servir de node de connexió entre el territori, la gent que hi viu, la seva història i la persona que s'acaba menjant o fent servir els aliments. És un fenomen d'una gran rellevància etnogràfica, perquè no només hi trobem connexions pràctiques, sinó que en la pagesia s'hi construeixen valors i elements identitaris que donen sentit, que arrelen, en un context global, com deia, d'alienació i desarrelament.

Proclamar que hom s'especialitza en l'estudi etnogràfic de l'agricultura i la producció d'aliments és tan ampli que no diu massa cosa. L'agrícola és un context immens i complex, on actualment impera un sistema socioeconòmic globalitzat dirigit per gegants empresarials del mercat mundial, el que comunament anomenem agroindústria. És un sector on abunden les problemàtiques socials. La salubritat dels aliments que es produeixen en massa actualment està sota escrutini i, en moltes parts del món, els productors agrícoles, ja siguin camperols o assalariats, viuen en la precarietat i en condicions laborals que freguen l'esclavitud. A això s'afegeix que el sector agrícola és un dels que té una petjada de carboni més elevada i que més contribueix a la desforestació i la contaminació d'aqüífers i del sòl. I no ens cal sortir d'Europa per trobar-ne exemples abundants.

Dins d'aquest context, m'atreuen els models agrícoles que fan les coses diferent, que tenen vocació de revertir els efectes de la

situació socioecològica actual dins del sector o que, almenys, tenen potencial de transformar-la. Són projectes agrícoles i ramaders que treballen en sintonia amb l'entorn i que, tot i que inevitablement alteren el paisatge, no malmeten l'ecosistema ni n'esgoten els recursos. Fan un producte de qualitat, tenint en compte criteris de salut i gust, però també amb condicions laborals justes, que els permetin viure dignament a ells i a aquells amb qui treballen. Normalment es tracta de petits productors, connectats al territori i que controlen el producte mateix, és a dir, productors la història dels quals m'atreu i em fa voler saber-ne més. I tampoc cal sortir d'Europa per trobar-ne d'aquests.

Poc després de fer treball de camp entre ramaders holandesos, indagant sobre la seva manera de vendre, vaig treballar com a cambrera en un restaurant ecològic a Barcelona. El lloc tenia un disseny modern i cuidat, amb mobiliari de fusta i aparença relaxada. El nom del restaurant, per a les nostres orelles poc avesades i molt etnocèntriques, sonava africà. Es trobava en un barri afectat per la tan repetida gentrificació i els clients eren una barreja de turistes, treballadors de les oficines del voltant i gent del barri.

No em van venir de nou les queixes i l'estupor sobre el preu, el qual, sense ni reflexionar-hi abans, molts clients trobaven car i ho atribuïen al producte ecològic. Recordo especialment l'estupor davant dels plats amb pollastre, que solen ser de les opcions barates i que allà era el plat més car de la carta. Però em va fer adonar del grau de confusió que hi ha al voltant de la cuina i els productes ecològics. Hi havia expectatives esperables, com una carta amb plats saludables, que era certament un dels objectius del restaurant. Però el concepte de salut venia més d'estereotips que no pas de la comprensió del que vol dir ecològic. Per a la majoria de clients, salut volia dir plats lleugers amb molta verdura o pastissos sense sucre.

Em sorprenia la varietat d'associacions que la gent feia amb el concepte *ecològic*. Clients que esperaven plats sense gluten o que assumien que, en ser ecològic, també era un restaurant vegetarià o vegà. Curiosament, també s'esperaven un tipus de gastronomia exòtica o almenys poc tradicional. Això ho veien confirmat en plats que por-

taven cuscús o curri, tot i que en general la xef feia plats més aviat normals. Així, part de la meva feina era explicar als clients el que es trobarien a la carta, que implicava que els ingredients fossin ecològics i el perquè d'algun dels preus.

Treballant allà, no només vaig descobrir que la definició comuna d'agricultura i producte és més aviat confusa, sinó que també em va fer reflexionar la meva pròpia definició quotidiana. Perquè els clients no eren els únics que associaven altres coses al producte ecològic. Jo tenia clar la definició formal d'agricultura ecològica, perquè m'hi havia apropiat des de la recerca i de manera professional. Però, tot i així, quan interactuo amb el producte ecològic com a consumidora valoro coses que surten de la definició tècnica. És per això que em semblava que el restaurant tenia moltes coses que calia millorar, ja que, tot i que garantien que tots els ingredients estaven certificats, compraven quasi tots els productes a una gran empresa, sense parar compte en l'origen del producte ni les condicions socials en què es produïa.

De fet, jo formava part d'una cooperativa de consum del barri, per tenir fàcil accés a productes ecològics i estar vinculada a una estructura econòmica alternativa. En aquest context, potser no es confonia ecològic amb exòtic o vegetarià, però sí que s'esperava que el producte fos també altres coses, amb la idea que comentava abans de *productes amb història*. Pel que fa als criteris de compra, el debat a la cooperativa girava al voltant de productes que, a part de ser ecològics, havien de ser també sostenibles, de proximitat i socialment justos. En alguns casos, es discutia fins i tot si aquests valors havien de passar per sobre de tenir o no la certificació social.

Per tant, aquestes dues esferes quotidianes em deien que l'agricultura ecològica va més enllà de ser un mètode productiu. És un fenomen social que té a veure amb els models agrícoles alternatius, perquè al seu voltant, sobretot des de la perspectiva dels consumidors, s'associen i es construeixen fenòmens polítics, debats ètics, expectatives en salut i qüestions socials. Vaig començar a sospitar que l'ecològic és un mode de producció agrícola al qual, tot i no ser-ho per definició, se li associa un potencial de transformació social i econòmica, a causa del seu caràcter alternatiu respecte al model agrícola hegemònic.

Aquestes intuïcions van ser el detonant de la recerca que ha tingut com a resultat aquest llibre. Em vaig proposar comprendre la relació entre la producció ecològica i tots aquestes fenòmens que m'havia anat trobant vinculats a ella en un context o altre. Per fer-ho, em va semblar que calia deixar la perspectiva del consumidor i anar a l'origen. Per entendre com la producció ecològica pot esdevenir quelcom més i connectar-se a un model agrícola alternatiu, calia resseguir la història del producte, observar allà on es produeix i preguntar a aquells que el produeixen.

Una pregunta tan àmplia va bifurcar-se en altres qüestions. Què implica produir de manera ecològica? No només des d'un punt de vista tècnic o conceptual, sinó en la realitat complexa del pagès que, per exemple, cultiva oliveres i fa oli ecològic. En l'esfera de la producció, com interactuen els productors amb qüestions com la sostenibilitat, la sobirania alimentària o el comerç just, que tan sovint s'associen al producte ecològic? Com defineixen, a través tant de les pràctiques com en el discurs, l'agricultura ecològica? Per què han escollit dedicar-s'hi? Tota la producció ecològica és igual? I jo vaig voler començar a investigar a la Conca de Barberà i alguns dels pagesos que hi fan producció ecològica, com veurem tot seguit.

ALGUNS CONCEPTES ABANS DE COMENÇAR

En la narració anterior he esmentat conceptes diversos que segurament tots hem sentit en un lloc o altre i que hem entès en funció del context. Abans d'entrar pròpiament al treball de camp i al relat que n'ha sorgit, és útil que els precisem i els posem nom, per poder entendre la seva connexió amb el focus de la recerca.

Tot seguit, he volgut definir les nocions i els fenòmens que m'han servit de marc conceptual per abordar l'etnografia. Per fer-ho, he utilitzat no tant fonts acadèmiques, sinó recursos teòrics d'organitzacions i institucions socials que els fan servir, que els posen en pràctica. Tots aquests conceptes tenen a veure, d'una manera o altra, més directament o menys, amb els projectes que he pogut observar al llarg de la recerca i aniran apareixent al llarg del relat.

*Agricultura ecològica*¹

La producció agrària ecològica denomina tant la producció com l'elaboració d'aliments i es defineix com un sistema de producció natural i de màxima qualitat. S'hi restringeixen l'ús de productes químics de síntesi, com herbicides, adobs químics o plaguicides, i els organismes transgènics. Per això es considera un sistema respectuós amb el medi ambient i les persones.

A Catalunya, la producció ecològica la garanteix l'organisme anomenat Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE), que és qui certifica els productes i les explotacions i supervisa el procés de conversió. El CCPAE certifica que els productes vegetals són:

- Productes cultivats sense adobs ni pesticides de síntesi química (fungicides, insecticides o herbicides). Per tant, sense residus d'aquestes substàncies.
- Només s'utilitzen adobs orgànics i minerals naturals i es limita la fertilització de nitrogen a 170 kg N/ha i any (com a les zones vulnerables).
- La sanitat vegetal es basa en mètodes preventius i tan sols es poden utilitzar fitosanitaris naturals que es troben recollits en l'Annex II del Reglament (CE) 889/2008.
- No estan autoritzats els cultius transgènics.

I el CCPAE certifica que els productes animals:

- Són productes que provenen d'una ramaderia que proporciona unes condicions de vida dignes al bestiar i als ramats, amb respecte per les seves necessitats biològiques i de comportament.
- L'alimentació d'aquest bestiar es realitza amb productes ecològics.
- Els animals herbívors tenen accés a pastures, i les aus i els porcs, a patis.

1. Consell Català de la Producció Agrària Ecològica. La certificació ecològica. Disponible a <http://www.ccpae.org>.

- Els allotjaments dels animals tenen una superfície mínima, permeten l'entrada d'abundant llum natural i estan perfectament ventilats.
- La sanitat es basa en la selecció de races adequades, bones pràctiques zootècniques, densitat adequada i alimentació d'alta qualitat. Els antibiòtics com a tractament preventiu no estan autoritzats.

Desenvolupament sostenible

Sostenibilitat és una d'aquelles paraules que es fan servir tant que han perdut el seu significat. Actualment, a gairebé tot se li pot afegir l'adjectiu de sostenible: empreses, productes de neteja, menjar, esdeveniments... Ha esdevingut una espècie de «rentat de cara», un concepte que per la seva ambigüitat afegeix quelcom de positiu sense acabar de dir-ne res.

En aquest llibre parlarem molt de sostenibilitat, ja que defensarem que les pràctiques observades al llarg de la recerca tenen la característica de contribuir al desenvolupament sostenible del territori. Però ens referim a sostenible en sentit fort, per descriure una manera de fer que actua en el present sense comprometre les generacions futures i que actua per obtenir «una vida digna per a tots dins del planeta i que reconcilia l'eficiència econòmica, la inclusió social i la responsabilitat ambiental».² Per tant, la sostenibilitat és una característica i un fenomen transversal on convergeixen les esferes econòmica, social i mediambiental o ecològica.

Economia solidària

L'economia solidària és rellevant perquè és un dels fenòmens en què sovint es troben inserits els productes ecològics. Determinades cooperatives de productors i consumidors són exemples d'aquest tipus d'economia, que es postula com a alternativa per esmenar l'economia global. Les pràctiques econòmiques anomenades socials o so-

2. European Union. Sustainable Development. Disponible a <http://ec.europa.eu>. Traducció de l'autora.

lidàries tenen com a objectiu principal la satisfacció de necessitats, per sobre del benefici econòmic. Actuen segons criteris de solidaritat, sostenibilitat, participació i inclusió i tendeixen a ser organitzacions horitzontals i independents dels poders públics.

La Xarxa d'Economia Solidària de Catalunya (XES) defineix l'economia solidària com

economia al servei de les persones basada en la cooperació i el bé comú [...]. Defensa un sistema econòmic respectuós amb les persones, el medi ambient i els territoris, que funciona sota criteris democràtics, d'horitzontalitat, transparència, equitat i participació. L'economia solidària contempla una nova forma de produir, distribuir i consumir, i representa una alternativa viable i sostenible per satisfer les necessitats individuals i globals.³

Al treball de camp, l'economia solidària no apareix com a pràctica explícita, però que sí que és afí al que fan els informants. Per això ens serveix per entendre i analitzar les pràctiques econòmiques dels informants.

Comerç just

És fàcil associar el comerç just amb alguns productes determinats, com el cafè o el cacau, o a allò que compres quan entres a la botiga d'alguna ONG que treballa en països llunyans. Però el comerç just és un fenomen molt més ampli que va néixer per compensar les relacions asimètriques d'intercanvi entre països en el context del mercat global, que es basa en productors empobrits i on el preu no respon a les necessitats social.

Fairtrade és una de les organitzacions globals que treballen per garantir i certificar el comerç just i ho defineix així:

El comerç just té a veure amb millors preus, condicions laborals dignes, sostenibilitat local i condicions d'intercanvi justes per als productors i treballadors de països en vies de desenvolupament. Tot exigint a les empreses que paguin preus sostenibles (que mai no poden caure per sota del preu de mercat), Fairtrade aborda les

3. Xarxa d'Economia Solidària. Disponible a <http://xes.cat/>.

injustícies que el mercat convencional, que discrimina els productors més pobres i dèbils i els permet millorar la seva situació i tenir més control sobre les seves vides.⁴

El concepte de comerç just s'aplica la majoria de vegades a relacions desiguals entre països, i rarament es fa servir dins el context de la producció agrícola europea. Però, com veurem, el mercat convencional i les relacions asimètriques que estableix també afecten els productors europeus, que poques vegades reben un preu just pels seus productes. Per això ens servirà per explicar les vies de comercialització diferents i alternatives que hem trobat al treball de camp.

Nova pagesia

Aquest és el concepte més teòric dels que hem definit, ja que no el prenem d'institucions ni pràctiques, sinó del debat sociològic sobre camperolat i agricultura. La nova pagesia treballa dins del marc d'un paradigma agrosocial, construït per la interacció dels vuit elements que el defineixen: l'escala local, la diversitat, el medi ambient, la cooperació, la innovació, l'autonomia, el compromís social i l'alentiment. Aquest nou model s'allunya del paradigma vigent del mercat agroalimentari global i es defineix com

un fenomen global que té sentit a escala local. A través dels components del nou paradigma agrosocial, s'ha pogut comprovar el canvi de model de les noves generacions de pagesos i pageses que aposten per un desenvolupament local harmònic. L'activitat que porta a terme la nova pagesia, entre moltes altres coses, alimenta el capital social, manté connectats els mons rurals i urbans, aposta per una qualitat òptima dels aliments —i així promou la salut de les persones—, torna a habitar espais abandonats, inventa noves relacions socials, proposa maneres alternatives d'organització i col·laboració, pensa en les generacions futures i lluita per mantenir un espai agrari ric, divers i econòmicament dinàmic.⁵

4. Fairtrade International. About. Disponible a <https://www.fairtrade.net/>. Traducció de l'autora.

5. MONLLOR, Neus: «La nova pagesia: vers un nou model agrosocial», *Quaderns Agraris*, núm. 35 (desembre del 2013), p. 7-24.

La nova pagesia ens servirà per comprendre la complexitat dels projectes estudiats dins del context agrosocial actual, que va més enllà de la innovació de la producció ecològica.

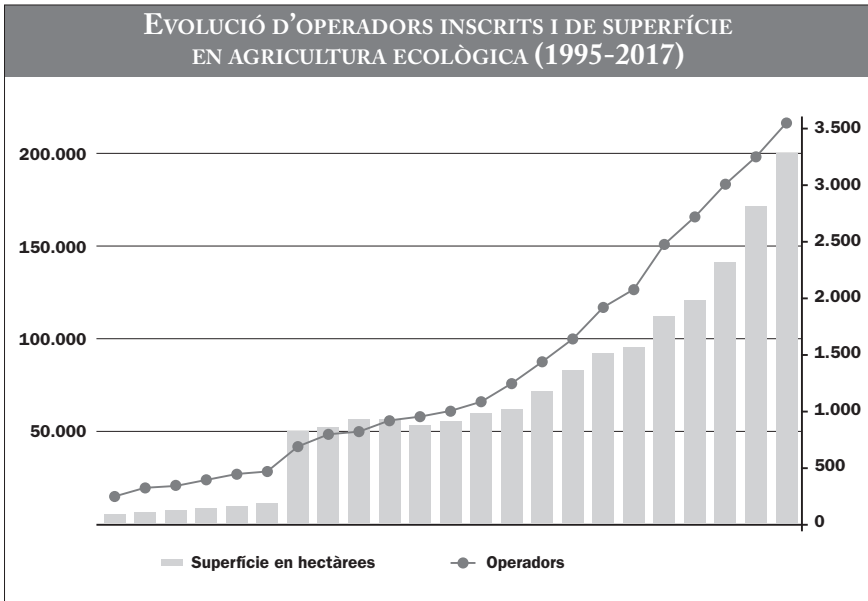
L'AGRICULTURA ECOLÒGICA A CATALUNYA⁶

La recerca etnogràfica equival a posar els ulls i endinsar-se en un territori molt concret. Tot i així, una s'hi llença amb l'esperança que allò que en surti, fruit de l'anàlisi i el relat d'unes circumstàncies determinades i vinculades a unes vides idiosincràtiques, pugui servir per comprendre fenòmens més amplis. Perquè això sigui possible, cal contextualitzar l'àrea de recerca dins del marc social més ampli del que forma part i al qual el relat etnogràfic vol contribuir. L'àrea de recerca la conformen petits productors ecològics de la Conca de Barberà i, malgrat que les conclusions siguin característiques d'aquest camp, també ens dirà quelcom de l'agricultura ecològica a Catalunya i a Europa.

La producció agrària ecològica catalana és el context dins el qual els informants del camp d'estudi desenvolupen les seves pràctiques. Actualment, podem parlar d'un sector en auge. La tendència en la producció ecològica és de seguir creixent, tant en nombre d'operadors dins la certificació oficial, com en nombre d'explotacions agràries i de superfície dedicada. (*Vegeu el gràfic de la pàgina següent.*)

Segons dades de l'Observatori de l'Agricultura i l'Alimentació Ecològiques, la superfície agrària útil (SAU) en producció ecològica ha anat augmentant progressivament, i ha arribat a duplicar-se en els últims cinc anys. El 2017 hi ha 177.389 ha de SAU ecològica, que suposen un 15,8% de la SAU total de Catalunya. Si ens fixem en la distribució territorial, Lleida és la província amb més SAU ecològica, seguida de Barcelona. Com veiem en el gràfic, el 2017 hi havia 3.543 operadors inscrits al registre del CCPAE.

6. La font de les dades estadístiques recollides en aquest apartat són el cens agrari (Idescat 2009) i el recull d'estadístiques del sector ecològic a Catalunya 2000-2017 del CCPAE.



Font del gràfic: recull d'estadístiques del sector ecològic a Catalunya 2000-2017 del CCPAE.

Pel que fa als sectors, la major part de la SAU ecològica a Catalunya són pastures i bosc. Però, si ens fixem en els cultius, la distribució està clarament marcada per la trilogia mediterrània. La vinya és el cultiu ecològic més desenvolupat, amb gairebé 15.000 ha, i representa el 25% del total de la producció de vinya a Catalunya. Tot seguit trobem l'olivera i, després, els cereals i les lleguminoses per a gra. La preponderància d'aquests tres cultius es manté en les quatre províncies i el camp d'estudi dins de la Conca de Barberà també és representatiu d'aquests percentatges. *(Vegeu el primer gràfic de la pàgina següent.)*

La majoria d'operadors ecològics es dediquen a la producció vegetal, després trobaríem els elaboradors i els comercialitzadors i, finalment, la producció ramadera, amb 654 operadors el 2017. El sector ramader està clarament caracteritzat pel vaquí de carn, les explotacions del qual es concentren al nord de Catalunya. *(Vegeu el segon gràfic de la pàgina següent.)*