



## TÍTULO

**TRANSICIÓN AGROECOLÓGICA EN EL MOIANÈS:  
¿HACIA UN DISTRITO RURAL SUSTENTABLE?**

## AUTORA

**Silvia Doneddu**

Director  
Tutores  
Curso

**Esta edición electrónica ha sido realizada en 2012**

Jan Douwe van der Ploeg

Josep Lluís Espluga Trenc y Alexandre Casademunt Monfort

Programa Interuniversitario Oficial de Posgrado en Agroecología: un enfoque sustentable de la agricultura ecológica (IV)

Silvia Doneddu

©

©

Para esta edición, la Universidad Internacional de Andalucía



## Reconocimiento-No comercial-Sin obras derivadas

### Usted es libre de:

- Copiar, distribuir y comunicar públicamente la obra.

### Bajo las condiciones siguientes:

- **Reconocimiento.** Debe reconocer los créditos de la obra de la manera especificada por el autor o el licenciador (pero no de una manera que sugiera que tiene su apoyo o apoyan el uso que hace de su obra).
  - **No comercial.** No puede utilizar esta obra para fines comerciales.
  - **Sin obras derivadas.** No se puede alterar, transformar o generar una obra derivada a partir de esta obra.
- 
- *Al reutilizar o distribuir la obra, tiene que dejar bien claro los términos de la licencia de esta obra.*
  - *Alguna de estas condiciones puede no aplicarse si se obtiene el permiso del titular de los derechos de autor.*
  - *Nada en esta licencia menoscaba o restringe los derechos morales del autor.*

**Silvia Doneddu**

**Director: Jan Douwe van der Ploeg**

**Tutor: Josep Lluís Espluga Trenc, Alexandre Casademunt Monfort**

---

# Transición Agroecológica en el Moianès: ¿Hacia un distrito rural sustentable?

---

**Máster en Agroecología:  
Un Enfoque Sustentable de la Agricultura Ecológica**

**Año 2009-2010**

---



# Índice

---

Máster en Agroecología: .....	1
Un Enfoque Sustentable de la Agricultura Ecológica .....	1
Introducción.....	4
1. Estado de la Cuestión.....	5
2. Marco Teórico .....	7
2.1 El pensamiento científico alternativo en el marco del desarrollo rural .....	8
2.1.1 Agroecología: un enfoque holístico en continua transformación.....	11
2.2 Endogeneidad y (re)localización de la producción agroalimentaria .....	17
2.3 El Distrito.....	20
2.4 Revisión teórica del Capital Social desde la perspectiva de los estudios locales y rurales .....	28
2.4.1 “Instrucciones para el uso” .....	28
2.4.2 Introducción al concepto.....	29
2.4.3 El Capital social en el contexto de los estudios locales y rurales .....	30
2.4.4 Cooperación y Redes en el Distrito .....	32
3. Preguntas e hipótesis de investigación.....	35
4. Metodología.....	38
5. Caso Estudio: La comarca natural del Moianès .....	41
5.1 Contexto histórico económico.....	41
5.2 Ecológico y certificación .....	45
5.3 Historia de un territorio...ergo...historia de personas.....	49
5.4 Historias individuales de transición, una línea común.....	51
5.5 Ecológico y local.....	53
5.6 Dificultad y lucha .....	56
5.7 El papel del consumidor y los canales de comercialización.....	58
5.8 Reflexión sobre las relaciones entre población y territorio. ....	61
6. El caso de Bonapasta: <i>Unió Local de desenvolupament Agrari</i> .....	63
6.1 La Moianesa .....	66
6.2 Biobastona .....	69
6.3 Natureco .....	72

<b>7. Construir el territorio.....</b>	<b>74</b>
<b>7.1 Plan de acción.....</b>	<b>75</b>
<b>7.2 Las iniciativas.....</b>	<b>78</b>
<b>8. Conclusiones .....</b>	<b>81</b>
<b>9. Bibliografía .....</b>	<b>84</b>
<b>10. Anexos .....</b>	<b>89</b>

## Introducción

Esta investigación se dirige a la localización y caracterización de un “Distritos Agroecológicos”, a través la identificación de los siguientes elementos: territorio, manejo ecológico y sostenible de los recursos naturales, creación de redes entre los actores dinámicas de cooperación. La investigación quiere indagar como estos elementos puedan contribuir a la generación de modelos mixtos donde la sostenibilidad ambiental y social constituye una base esencial. Durante los meses de investigación se ha procedido a través de dos principales actividades: 1) definición profundización del marco teórico 2) identificación y análisis del caso de estudio.

El análisis bibliográfico preliminar ha permitido una comparación entre las crisis globales y sistema capitalista y el modelo alternativo de producción vinculado a los procesos de (re)localización y valorización de los recursos naturales.

Particular cura se ha dirigido a los sistemas de producción sostenible, local, tradicional y ecológica, estableciendo en enfoque agroecológico como filtro para la identificación del caso empírico.

No existiendo una teorización específica sobre el Distrito Agroecológico, uno de los objetivos de la investigación es probar la posible existencia empírica de un sistema territorial que pueda representar la variable entre la teorización del Distrito y el enfoque de la Agroecología.

La hipótesis ve el Distrito Agroecológico como un sistema constituido por 4 dimensiones: una ecológica, una social, una económica y una política y considera que las actividades generadas en el Distrito Agroecológico crean dinámicas de desarrollo endógeno sustentable.

Se identificarán dinámicas cooperativas vinculadas a procesos de producción y de organización del trabajo en los cuales el territorio, el conocimiento tradicional y la sostenibilidad en la producción de

alimentos, pueden constituir elementos claves para que un territorio se enfrente a las crisis globales a través de espacios locales de cooperación que autoalimenten el desarrollo endógeno del mismo territorio.

Utilizando la "lente" agroecológica procederé en el análisis de los caso territoriales en los cuales el tema central es la (re)localización de la producción que nace por el establecimiento de vínculos entre algunos productores locales que trabajan conjuntamente para que el ciclo productivo se cumpla en el territorio.

El criterio que utilizaré para identificar dentro de los estilos de producción el modelo de producción local, es el enfoque teórico de los Distritos. Se intentará presentar la teoría de los distritos a través un análisis crítico al modelo, evidenciando fuerzas y debilidades del enfoque. Este enfoque reportó la teorización de unas estructuras productivas que se alejaban del sistema de organización prevalente y que respondían a ciertas necesidades territoriales diferentes, ajustándose a determinados contextos históricos, económicos y sociales.

## **1. Estado de la Cuestión**

La falta de resolución de la crisis alimentaria mundial y los problemas que derivan del cambio climático, obligan a una reflexión acerca el tentativo de vincular agricultura y preservación de nuestra tierra al fin de evaluar la necesidad de un uso razonado de los recursos reconsiderando la relación entre la naturaleza y el hombre.

La escasez y la ineficacia manifestada por el modelo de producción capitalista y por sus políticas ponen manifiesto la exigencia de reescribir las agendas de los países acerca temas que tocan desde cerca el papel del mundo rural a través el potenciamiento de *"estilos de desarrollo endógeno que no pueden orientarse simplemente por el crecimiento económico, de producción y productividad, sino que*

*deben asumir una orientación "pluridimensional" que incluya: los deseos y necesidades de cambio de las condiciones económicas, pero que al mismo tiempo lleve a condiciones de seguridad alimentaria, a mejores niveles de educación, de salud y de bienestar, al tiempo que introducen una mayor equidad social y sostenibilidad ambiental a los sistemas agrícolas" (Caporal, 1998).*

En este contexto, crece la necesidad de avanzar hacia una estructura diferente de la vigente, que no tenga en cuenta solamente las simples transacciones y que sea capaz de recuperar una perspectiva histórico-social relacionada con el manejo sostenible de la producción. La producción a pequeña escala adquiere un nuevo papel lejos de la segregación en las partes irrelevantes del mercado global, donde diferentes teorías de la ciencia convencional les habían ido ubicando a lo largo del tiempo y se abren nuevas oportunidades para áreas rurales y economías desestructuradas.

La revaluación de la fuerza del contexto y de su especificidad ha crecido proporcionalmente a la pérdida de vigor de las soluciones fordistas, dejando espacio a una producción vinculada a sus especificidades territoriales que no son sólo productivas, sino también ambientales, históricas, sociales y culturales.

Fenómenos como el cooperativismo o el asociacionismo contribuyen a la formación de un modelo diferente de mercado que supera la mera concepción mecanicista a favor de una relacional que permite la superación del proceso producción – acumulación – circulación del capital y los actores consiguen una congruencia entre valores comunes compartidos y la voluntad de mantener una cierta producción vinculada al territorio.

La importancia del territorio como elemento distintivo de una producción específica de alimentos viene subrayada para marcar la diferencia con las producciones de masa y la peculiaridad del territorio constituye el elemento que caracteriza la producción misma.



Por lo tanto, ciertas características del lugar, en principio surgidas como hechos físicos-naturales, históricos y culturales, pueden trasladarse y empernar la producción local, como parte del mismo desarrollo endógeno.

La coordinación entre actores en la realidad local del Distrito deriva esencialmente de la división de ciertos valores conceptuales y culturales, creando un área donde el conocimiento de cada actor se intercambia con las ideas y estimula la producción de nuevas iniciativas locales.

La comunidad local en el distrito se compenetra con la producción local y desde esta perspectiva, el conocimiento socialmente definido es resultado de la estratificación de una amplia variedad de saberes generados a través de procesos de aprendizaje comunitario. La división del trabajo y la especialización de las funciones de cada actor al interno del proceso productivo constituyen un elemento esencial para la generación del conocimiento.

## **2. Marco Teórico**

Las crisis globales, los procesos de globalización, los sistemas capitalistas y el mismo proceso de estructuración y re-estructuración de la PAC, ponen en evidencia que las políticas implementadas han conseguido una polarización de la producción agroalimentaria. En este panorama se ha ido creando una división del mundo rural en la organización del territorio que se diferencia entre producciones de masa y especialidades integradas. Esta división pone de manifiesto el contraste entre la competición sobre el precio basada en una estrategia de producción de masa que necesita como único factor de ganancia la tierra y un tipo de producción que encuentra su fundamento en el complejo de la sociedad local y un territorio en el cual se establece entre los productores y la comunidad un tipo de solidaridad estable (Becattini G., L. Omodei Zorini L., 2003).

Las producciones intensivas se vinculan normalmente a circuitos de comercialización extremadamente largos en los cuales los principales grupos de distribución de producto agro alimentario tienen el poder de decisión, no solamente en la cadena distributiva, sino también en la fase de la producción. Por otro lado los pequeños productores que intentan evitar la competencia y la presión de las grandes fuerzas del mercado agroalimentar, crean alternativas en la producción y en los canales de comercialización, consiguiendo mantenerse, no sin dificultades, dueños del ciclo de producción. Ellos se ven forzados a repensar su estructura productiva y vincularse a diferentes modelos económicos abriendo la vía a nuevos escenarios a veces de forma consciente, a veces de forma instintiva.

## **2.1 El pensamiento científico alternativo en el marco del desarrollo rural**

La consecuencia del pensamiento liberal a partir de los años cincuenta, resulta en el apartamiento de todas las realidades locales. Los trabajos de esta etapa resaltaron una figura de la sociedad rural vinculadas a connotaciones prevalentemente negativas y las investigaciones que analizaban los problemas de la modernización en el campo con el fin de identificar los límites del desarrollo para proporcionar oportunidades de cambio, veían el campesinado en un papel pasivo, como residuo anacrónico y necesitado de una transformación social para modernizarse (Sevilla Guzmán, 2006: 175). La degradación ambiental ha llevado a globalizar los problemas ambientales y consecuencias negativas sobre la sociedad, generado un incremento de la pobreza, la desnutrición y la miseria extrema en parte de la humanidad, confrontando los límites de la estructura económica actual y polarizando el equilibrio ecológico y crecimiento económico. Los nuevos problemas ambientales y la pobreza alcanzan efectos alarmantes de forma global, involucrando todos los países y

todos los grupos sociales movilizando la agenda de los movimientos presentes en los países "subdesarrollados". La crisis ataca las raíces del ideal de modernización y la base misma de los principios de desarrollo, juntando la creencia en la historia como proceso infinito constituido por el progreso y en la racionalidad de la ciencia como instrumento que justifica la explotación y el dominio de la naturaleza en beneficio del crecimiento y el consumo ilimitado de bienes, que ve en la ciudad el centro y la referencia del desarrollo. Este nueva concepción crea una visión dicotómica que separa y aleja el rural y el urbano, el agrícola y el industrial, implementando un pensamiento que concibe e desarrollo de las sociedades a medida que su economía muta de lo agrario (tradicional y arcaico) a lo moderno o industrial (Alemany, Sevilla Guzmán, 2007)

Las críticas al desarrollo rural convencional, el tema del desarrollo sostenible vinculados a movimientos sociales, el eco desarrollo, el rescate del campesinado utilizando los elementos siempre considerado por la historia como limitantes, en su beneficios, constituyeran la base teórica para el surgimiento de la agroecología.

Las estrategias de intervención en el medio rural se han ido configurando según dos principales corrientes que se refieren a la metodología de intervención actuada al fin de procurar un determinado cambio en el contexto rural a través la investigación y la tecnología aplicada.

Respecto a la diferenciación entre pensamiento científico convencional y alternativo, encontramos su concretización en el mundo rural a través la extensión rural convencional y alternativa. La extensión rural convencional nació como un instrumento conceptual y metodológico para sustentar el proyecto de modernización e industrialización de la agricultura, a través la lógica de la industrialización de la naturaleza entendiendo la agricultura

industrial como única forma de producción en los espacios rurales (Sevilla Guzmán, G. Ottmann, 2000).

La extensión rural alternativa tiene una visión crítica a la convencional y surge con el objetivo central de mitigar la degradación de los recursos naturales y los costos sociales que estaba produciendo la Revolución Verde, en los años ochentas se desarrolla la perspectiva teórica del desarrollo rural con enfoque de sistemas (Alemany, Sevilla Guzmán, 2007). Este enfoque desarrolla un cuerpo teórico y metodológico, creando propuestas de acción sobre el rol de la sociedad rural y de la agricultura en las sociedades en transformación, estableciendo la relación de esta sociedad con la naturaleza en la conformación de los modos de uso de los recursos naturales con una preocupación dirigida a la sustentabilidad ecológica y social. Este pensamiento quiere proponer el fortalecimiento de las comunidades rurales otorgándole el manejo autónomo y local de los recursos naturales, con la necesaria adaptación al nuevo escenario vinculado al desarrollo del mercado, encontrando en la propuesta de la Agronomía Social de Chayanov su marco teórico más importante. Esta propuesta es integral y plantea actuar sea sobre los aspectos técnicos de la producción, sea en los aspectos socioeconómicos, desarrollando un sistema de transformación social en el cual se alcance una evolución de la economía agraria hacia su forma más racional siguiendo las condiciones específicas de tiempo y lugar. Jerarquiza la participación de los campesinos en la determinación de la evolución de la agricultura a través de sus instituciones, planteándose la acción colectiva para generar infraestructuras organizativas como formas asociativas de producción y circulación que eviten la extracción del excedente de los campesinos. El rol de la extensión rural es la intervención para fortalecer ese proceso participativo que respecta el proceso de evolución social y ecológica, acercando el hombre a la naturaleza (Sevilla Guzman, 2006)

### **2.1.1 Agroecología: un enfoque holístico en continua transformación**

En el actual momento histórico, en consecuencia a la crisis social y ambiental, el paradigma comienza a cambiar y la perspectiva de la sustentabilidad vuelve a ser elemento central en las preocupaciones sociales, políticas e institucionales. La revalorización y recuperación de la trayectoria de la extensión alternativa se transforma en una necesidad conceptual y operativa para el desarrollo de nuevas propuestas de extensión rural que acompañen el tránsito hacia sociedades más sustentables.

La perspectiva de la sustentabilidad insertada en el marco de la extensión rural alternativa, actúa en el nivel de articulación entre los actores involucrados en la problemática de desarrollo local, intentando actuar en la integralidad de los procesos de desarrollo local donde se articulan la producción, la distribución y el consumo desde una perspectiva holística y de responsabilidad en el acceso y uso de los recursos naturales. Los procesos locales representan el núcleo de la acción, involucrando en este los recursos naturales, la tradición con su identidad y su conocimiento, llegando a integrar estrategias locales con dinámicas globales.

Finalmente, en los últimos años a través de la búsqueda de estrategias de desarrollo rural sustentable, surge la perspectiva teórica de la extensión agroecológica. Esta tiene como sus marcos teóricos más relevantes a los aportados por la ecología política y la economía ecológica, la coevolución etnoecológica y el neorodnismo ecológico. La agroecología viene definida como el manejo ecológico de los recursos naturales a través de formas de acción colectiva que presentan alternativas a la actual crisis de modernidad, mediante propuestas de desarrollo desde los ámbitos de la producción y la circulación alternativa de sus productos, pretendiendo establecer

formas de producción y consumo que contribuyan a encarar la crisis ecológica y social, y con ello restaurar el curso alterado de la coevolución social y ecológica.

En contraposición a las políticas agrarias de la Unión Europea y de los Estados Unidos, existen grupos de resistencia y de alternativa que procuran fomentar una visión contra las externalidades negativas generadas por los subsidios a las exportaciones y que luchan para extender y mejorar los subsidios para las prácticas multifuncionales. Subsidios vinculados a realidades locales, donde la agricultura tiene un papel esencial para la preservación medio ambiental, la seguridad alimentaria y el mejoramiento de la calidad de vida de las poblaciones que viven en el campo (Martínez Alier, 2005).

Un tipo de agricultura que no quede desvinculada de las tradiciones y del entorno sociocultural del territorio en el cual se integra y completa.

Según Graciela Ottmann (2005), la primera sistematización de los contenidos que permite hablar de agroecología se debe a Miguel Altieri en 1987, que la definió como las bases científicas para una agricultura ecológica, que necesitaba de una integración con otras disciplinas al fin de comprender como un todo el ciclo completo de producción. En el 1990 Gliessman empieza a sistematizar los procesos agronómicos en la visión de conseguir una agricultura sustentable a través del acceso igualitario a los medios de vida. Manuel Gonzales de Molina y Victor Toledo integraran en el marco de la agroecología la perspectiva histórica y el concepto de biodiversidad sociocultural vinculada a las prácticas agronómicas. La construcción de la agroecología como enfoque multidisciplinario se realiza a través de la convergencia y complementariedad entre ciencias sociales y naturales (Sevilla Guzman, Gonzalez de Molina, Guzman Casado entre otros).

Guzmán, González, Sevilla (2000) coinciden con que el concepto de agroecología se basa en el manejo ecológico de los recursos naturales para el diseño de métodos de desarrollo endógeno, así mismo necesita utilizar en la mayor medida posible los elementos de residencia específicos de cada entidad local.

“En nuestra opinión, la manera más eficaz para realizar esta tarea consiste en potenciar las formas de acción social colectiva, dado que éstas poseen un potencial endógeno transformador. Por lo tanto, no se trata de llevar soluciones rápidas para la comunidad, sino de detectar aquellas que existen localmente y “acompañar” y animar los procesos de transformación existentes, en una dinámica participativa. Este es el núcleo central de nuestra propuesta teórica y metodológica (Sevilla Guzmán, E y M. González de Molina, 1993)”, (Sevilla Guzman,2001: 35).

El enfoque agroecológico alcanza diferentes formas de conocimiento y se presenta como punto de encuentro en la transversalidad de su concepto desde la producción a la circulación. Este enfoque proporciona al observador instrumentos específicos dirigido a realizar un tipo de investigación participativa, donde el lado bibliográfico y de colección de datos se completa a través del intercambio de informaciones entre el observado y el observador.

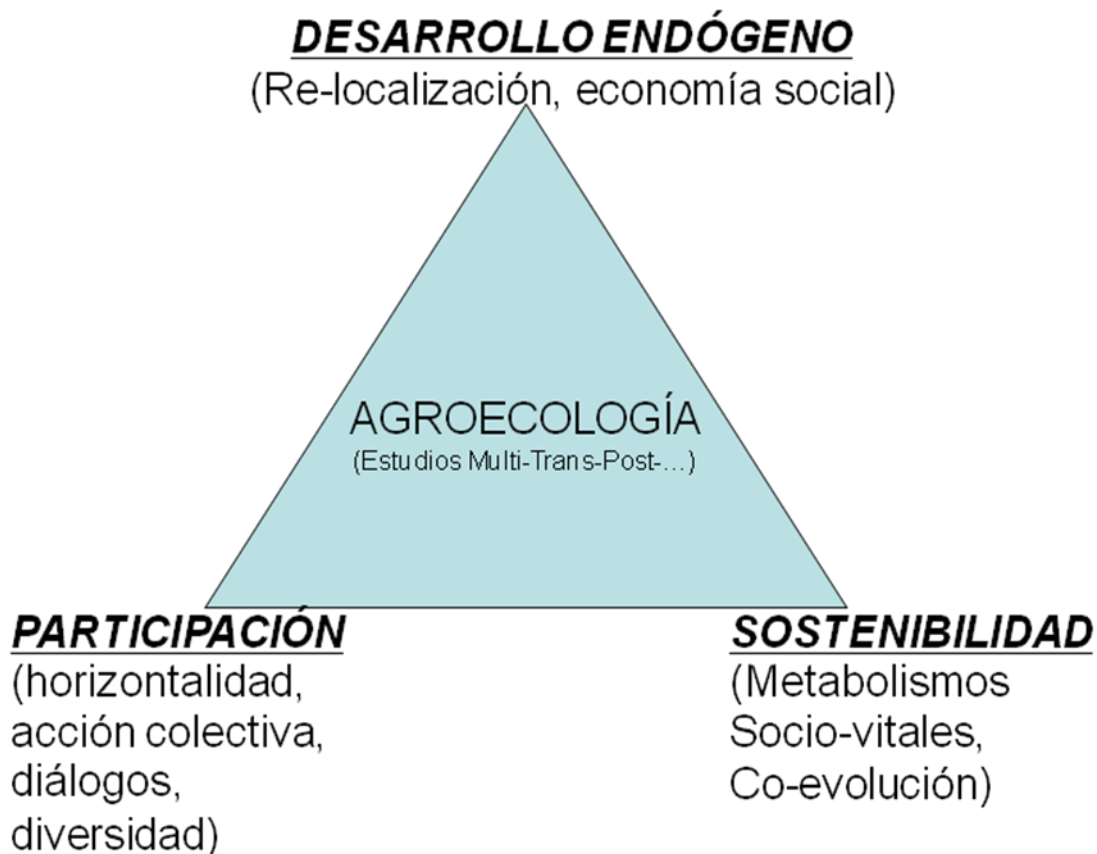
La Agroecología se presenta como el instrumento a través del cual se concretiza la preservación de la biodiversidad y del conjunto de la sociedad vinculada a un determinado ecosistema a través del manejo sostenible de la tierra y su transformación.

Hay un estrecho vínculo que rige las relaciones entre agroecología y biodiversidad y la importancia de las componentes socioculturales e históricas, vinculadas al manejo de un determinado territorio (Altieri, 1992) La agroecología puede ser definida como *el manejo ecológico de los recursos naturales a través de formas de acción social colectiva que presentan alternativas a la actual crisis civilizatoria. Y ello*

*mediante propuestas participativas, desde los ámbitos de la producción y la circulación alternativa de sus productos, pretendiendo establecer formas de producción y consumo que contribuyan a encarar el deterioro ecológico y social generado por el neoliberalismo actual. Su estrategia tiene una naturaleza sistémica, al considerar la finca, la organización comunitaria, y el resto de los marcos de relación de las sociedades rurales articulados en torno a la dimensión local, donde se encuentran los sistemas de conocimiento (local, campesino y/o indígena) portadores del potencial endógeno que permite potenciar la biodiversidad ecológica y sociocultural. Tal diversidad es el punto de partida de sus agriculturas alternativas, desde las cuales se pretende el diseño participativo de métodos endógenos de mejora socioeconómica, para el establecimiento de dinámicas de transformación hacia sociedades sostenibles (Sevilla Guzman & Woodgate, 1997 y 1998)*

El mantenimiento de la biodiversidad y su preservación son directamente dependientes de dinámicas políticas y sociales más que biológicas y la agroecología representaría en su aplicación un instrumento no solamente de producción alimentaria, sino de implementación de políticas públicas para el desarrollo, dirigidas a la conservación de energía, recursos y calidad ambiental (Toledo, 2006:7)





**Fuente: A. Calle**

La agroecología se posiciona como un enfoque que puede garantizar la conjunción entre variables biológicas y socioculturales, favoreciendo el mantenimiento de un equilibrio entre estas dos esferas, esta relación entre biodiversidad y cultura es más que una simple justificación teórica, sino que la presencia de la biodiversidad son directamente proporcionales a la presencia de una diversidad cultural importante.

La cultura entonces garantiza el manejo de la tierra según principios ancestrales que se transmiten oralmente de generación en generación y se basan sobre un conocimiento holístico que relacionan creencia, conocimiento, pero también práctica, que detiene un rol esencial en el uso y manejo de los ecosistemas locales.

En este contexto la preservación mutua de biodiversidad y cultura, definida por Nietschamann "concepto de preservación simbiótica", se encuentra, se integra y se justifica en la agroecología.

La agroecología contempla el reconocimiento y la valorización de la presencia de los productores locales y especialmente aquellos con una larga presencia histórica, estableciendo el dialogo de saberes como punto focal de la investigación y otorgando al productor un papel activo y esencial al fin del conocimiento vinculado ciclo productivo de los alimentos (Toledo, 2008: 196).

La agroecología como ciencia y acción social, representa el justo enfoque a la simplificación extrema de la biodiversidad que aviene en agricultura a causa de la constante intervención humana y que crea el incremento de las plagas y la pérdida de la biodiversidad a causa de la intensificación de los monocultivos.

Los efectos ambientales no deseados y las externalidades negativas causada por la intensificación de la producción agrícola, han ido lesionando progresivamente los recursos naturales y la biodiversidad. El mantenimiento de la biodiversidad se presenta como instrumento que cumple muchos servicios ecológicos, renovando determinados elementos y preservando otros, garantiendo un equilibrio en el sistema abierto y permitiendo un proficuo intercambio.

El cambio cultural, que tiene su centro en los principios de la agroecología, se dirige en la revisión del modelo de desarrollo económico vinculado a las políticas de producción alimentaria. Elemento central resulta el entendimiento que el objetivo primordial de la agricultura sustentable es la estabilidad a largo plazo y no la maximización del rendimiento de la producción, que no produce un real beneficio por el productor, sino que lleva a una aparente mejora temporal y que contemporáneamente lesiona la principal fuente de ingreso, la tierra. La agroecología reivindica el vinculo entre ciencias naturales y ciencias sociales para entender la interacción entre procesos agronómicos, sociales y económicos, un enfoque multidisciplinar que estudia una la actividad agraria bajo una perspectiva ecológica donde las relaciones socioeconómicas y los

procesos biológicos son analizados como un todo. Las variables sociales han resultado esenciales por el desarrollo de la agroecología y de los compromisos éticos necesarios para la resolución de los problemas ambientales vinculados a las prácticas agrícolas al respecto de los mecanismos que garantizan la renovación automática de la naturaleza (González de Molina, s.a.).

## **2.2 Endogeneidad y (re)localización de la producción agroalimentaria**

El debate sobre la relocalización de los alimentos, su producción y su comercialización ha intensificado su presencia en los últimos años, no solamente en los medios de comunicación, sino también como importante reflexión por parte de una sociedad civil más sensible y más afectada por las crisis globales. Si por un lado el problema alimentario ocupa un importante espacio en el escenario de crisis global, muchas reflexiones lo ven vinculado, y no independiente, de la crisis ambiental, financiera y energética (Brunori G., Guarino A.2009).

La actual situación presenta dos caras. El binomio consumidor-productor, ha vivido a lo largo de los años una relación extremadamente "elástica" caracterizada por temporadas de acercamiento y otras de profundas divisiones. Actualmente está muy vivo un proceso de reflexión recíproca sobre la manera de volver a considerar, de forma mutua, el sistema de producción de alimentos, hacia la creación de dinámicas que garanticen precios justos y autodeterminación en los procesos que afectan directamente al ciclo de producción y comercialización del producto.

La convicción por parte de los países europeos que la indigencia y los problemas relativos a una siempre más limitada capacidad adquisitiva de bienes de primera necesidad afectaban solamente a los colectivos con riesgo de exclusión social se vino abajo en los últimos años, evidenciando un incremento relevante de las personas en situación de

pobreza. La crisis alimentaria global, de alguna forma ha sacudido los más consolidados paradigmas políticos y ha creado una nueva conexión entre los movimientos de soberanía alimentaria y los movimientos ecológicos (Brunori G., Guarino A.2009).

En el actual sistema agroalimentario el papel de las multinacionales en el control del mercado se vuelve más y más dominante. Esta cara de la globalización establece una línea directa entre el control por el acceso a los recursos naturales y la producción de alimentos.

En este contexto enteras sociedades rurales se están volviendo meros proveedores de materia prima con una progresiva pérdida del control sobre el ciclo productivo.

La desconexión entre actividad humana, recursos naturales y territoriales ha creado paradigma de producción que considera el factor tierra como un elemento reintegrable a través del uso de insumos y de intensa mecanización. El resultado directo ha sido una consecuente pérdida de la biodiversidad y un empobrecimiento biológico que ha requerido la deslocalización de muchos cultivos<sup>1</sup>. Contemporáneamente a nivel social se determina una desaparición de la memoria histórica, de la tradición y del conocimiento local vinculado a la producción de los alimentos (Ventura, F., Milone, P., 2005:32).

En el marco de las teorías sobre el desarrollo endógeno, elementos tales como el conocimiento tradicional, la cultura y la historia que distinguen y identifican una comunidad local, se constituyen como elementos fundamentales de resistencia. Desde el análisis de casos empíricos se puede reflexionar sobre la reorganización en la división del trabajo y fenómenos que implican colaboración, cooperación y relaciones sociales a nivel local.

Se entiende por *endogeneidad* un conjunto de dinámicas locales (como por ejemplo la (re)localización de la producción

agroalimentaria, la gestión razonada y conjunta de los recursos naturales, la autonomía y el poder decisorio de la comunidad local...), que se produce a través de la toma de conciencia de la población local sobre la importancia y la valorización del conjunto sus capitales locales.

El problema sobre el control y la autonomía, en el marco de la temática relacionada con el desarrollo endógeno, otorga a los actores un rol esencial en la participación y en la toma de decisiones individuales y colectivas respecto al modelo social y económico local<sup>2</sup>. Sobre cada sujeto tendrá influencia su repertorio cultural, las experiencias históricas, el ambiente en lo cual actúa, las relaciones y de las redes a las cuales los actores pertenecen.

La grande diversificación del contexto en el que las personas operan, determina los grados de conciencia, de fuerza y de resilecia del sistema local hacia a las presiones externas (Long y van der Ploeg, 1994:1).

Algunos autores definen la *endogeneidad* de las economías rurales locales como el grado en que estas economías basan su desarrollo sobre los propios recursos locales, importando pocos recursos externos y elaborando los mismos en el territorio. Este ciclo implicaría un alto control por parte de la comunidad de los recursos locales y los productos elaborados localmente tendrían un determinante valor añadido. Este valor añadido se redistribuiría y (re)invertiría en la misma área generando bienestar en la comunidad local (Oostinide, et all. 2008:53).

El grado de dependencia (o autonomía) de un determinado territorio hacia los mercados globales y el suministro de tecnologías, puede definir mayor o menor oportunidad que se constituya un sistema local endógeno. Lo que se quiere evidenciar no es la exclusión de factores

---

<sup>2</sup> La agricultura, como construcción social, también depende de la elección de estos actores en relación a cómo manejar su práctica.

exógenos en el contexto local, sino un equilibrio entre factores internos y externos.

La diversidad no se aplica solamente al sistema ecológico, sino también al sistema social, cultural y organizativo.

El grado y las formas de endogeneidad varían de territorio en territorio y no se producen homogéneamente en el mismo territorio, en cuanto siempre existirán opiniones divergentes y coaliciones opuestas. El desarrollo endógeno se produce en el momento en el cual hay suficiente consenso sobre que hay que considerar recursos locales y sobre el valor de las entidades locales como recursos.

Un alto grado de endogeneidad dentro de un territorio puede resultar en la división de trabajo entre varias empresas y consecuente cooperación.

La (re)localización se presenta como un fenómeno tal vez generado por reacción a las presiones externas de los mercados y como intento de los productores de mantener el control del propio sistema productivo. Creando una especificidad en la producción y vinculando la misma a características locales se crea un distanciamiento y diferenciación del "global".

En este contexto de (re)localización de la producción, los distritos pueden distinguirse por la tipicidad determinada por la fuerza de la cooperación local.

### **2.3 El Distrito**

La comparación entre casos reales y modelo teórico ha sido necesaria para los estudiosos de proceso y dinámicas locales al fin de explicar ciertas estructuras productivas que se alejaban del sistema de organización prevalente y contestaban a necesidades productivas territoriales diferentes. Así, la teoría de los distritos marshalliana viene recuperada, contextualizada y revisitada para ajustarse al nuevo contexto histórico, económico y social.

En el análisis del modelo se consideran también las diferencias que se han producido entre el modelo teórico y los casos empíricos. Contemporáneamente se quiere evidenciar también el contexto en lo cual la teoría se desarrolló y que en su modelo aparentemente exclusivamente productivista, se pueden encontrar las bases de una economía local caracterizada por un fuerte vínculo con el territorio, su historia y su cultura.

Hablando de las diferencias entre teoría y práctica, por ejemplo, el tema de la innovación en las empresas que forman el distrito, es un elemento fundamental en el discurso del Distrito Industrial marshaliano que pero, tiene numerosas diferencias en su aplicación real, en cuanto las pequeñas empresas carecen frecuentemente de dinero para invertir en la investigación o necesitan destinar los recursos hacia otros sectores. En el mismo contexto, el tema central de la subdivisión del trabajo en el distrito marshaliano, nace desde la misma realidad productiva local, empresas hechas por personas que eligen la vía de la cooperación, que se redistribuyen los beneficios y los gastos. En la realidad productiva distritual "moderna", la redistribución del trabajo surge por la exigencia de la gran empresa, que encuentra en el "distrito" un ambiente económico listo para acoger parte de la producción, favoreciendo el descentramiento del trabajo, debilitando la lucha sindical y reducir los costes de producción.

El contexto histórico en el cual Marshall postuló la teoría de los Distritos Industriales, se caracterizaba por profundos cambios debidos a la revolución industrial y sus repercusiones en la sociedad y en la estructura productiva de Inglaterra a finales del siglo XIX. Marshall elaboró su «síntesis neoclásica», desde una revisión de la Escuela Clásica inglesa de Smith, Ricardo, Malthus y Mill y añadiendo importantes elementos del historicismo alemán, del socialismo y de la escuela marginalista.

La innovación teórica del discurso sobre todo del joven Marshall, fue debida a su particular sensibilidad hacia un tipo de estructura económica que encontraba su fuerza en la división del trabajo y sostenía la ampliación del mercado a través la creación de pequeñas empresas locales. Marshall no ignoraba las grandes empresas pero consideraba el hecho de ser menos estables y menos radicadas localmente, un elemento de fracaso a largo plazo. Estaba convencido que en cualquier espacio geográfico existía una tendencia al crecimiento de las desigualdades, visto que una determinada área hubiera atraído recursos que aumentaban su poder y entonces su renta relativa. Este discurso propone la idea que la concentración en una sola área, lleva externalidades negativas por la cualidad de la vida también, como el crecimiento de costo de la vida, escarces y crecimiento de los precios de los terrenos, falta de procesos redistributivo, tendencia a la escasez del trabajo y pobreza (Crivellini et all.,1989: 27) . No solamente. La reflexión marshalliana acerca de la producción industrial, subraya la convención que la concentración del capital y del conocimiento técnico y comercial en manos de unas pocas empresas y la intensificación de la misma concentración, puede tener solo efectos negativos hacia la "iniciativa individual".

*"While man has no power of creating matter, he creates utilities by putting things into a useful form; and the utilities made by him can be increased in supply if there is an increased demand for them: they have a supply Price. But there are other utilities over the supplies of which he has no control; they are given as fixed quantity by nature and have therefore no supply Price" (Marshall 1966:121).*

El territorio se presenta como un grande melting pot, donde se mezclan cultura, ambiente y un tejido social de relaciones formales e informales. La importancia del territorio como elemento distintivo de una producción específica viene subrayada en ocasiones donde se quiera marcar la diferencia con las producciones de masa y la peculiaridad del territorio constituye en esta visión el elemento que caracteriza la producción misma.



La dimensión local se presenta como resultado de características económicas y ambientales específicas que tienen sus orígenes en estructuras productivas históricamente pre-existentes y el valor del territorio en el modelo distritual tiene diferentes connotaciones. Territorio en el sentido de ámbito espacial donde residen físicamente un cierto número de empresas o como espacio caracterizado por determinadas variables históricas sociales y culturales. El valor de los estudios geográficos subraya la importancia de considerar la perspectiva de la posición geográfica y ambiental vinculada a fenómenos de naturaleza económico y social y no considerar la misma independientemente de estos hechos. Así que la posición geográfica adquirirá una importancia relativa y relacional vinculada a un sistema complejo de relaciones entre actores que se llaman horizontales que a su vez se vinculan a relaciones verticales que vinculan el acción humana con las propiedades ambientales específicas de cada lugar. El desarrollo endógeno entonces deriva de estas relaciones locales horizontales que se insertan y vinculan también a un contexto global (Bagnasco, :187) y permiten entender como ciertas características de un lugar, aunque existiendo desde hace tiempos, como simples hechos físicos o históricos culturales, se transformen en valores y condiciones suficientes para la producción de un valor (Dematteis, :131).

En referencia al concepto de locación física de las empresas en un mismo espacio territorial, Marshall habla de la aglomeración, y subraya la importancia de la presencia territorial de empresas locales. A través de este concepto se defiende el hecho que las empresas que ocupan un mismo territorio pueden apoyarse en su producción, gracias al factor de la proximidad, una proximidad que el distrito no es solo física.

La comunidad favorece elementos de identidad, códigos relacionales y cohesión social, pre-constituyendo un clima de confianza recíproca

entre los operadores económicos, un recurso que socialmente producido y socialmente consumado no puede ser ignorado, igualmente produce y genera relaciones de trabajo fluidas. Esencial entonces resulta un ambiente que deriva de una mezcla de relaciones económicas y sociales recíprocas y el mercado. Este tipo de economías pueden continuar y desarrollarse si este proyecto se considera como una grande empresa colectiva. El interés sociológico de este tipo de sistema es la peculiaridad de los diferentes fenómenos que se pueden distinguir en las relaciones derivadas por las variables endógenas en los diferentes niveles de sociedad contenidos en el análisis micro y contextos territoriales limitados.

La relación sistema económico- ambiente depende esencialmente por la red de interdependencias a nivel productivo y a nivel local (Garofoli, 1989: 75).

El intento de reflexionar sobre los fenómenos de abandono de la tierra, el despoblamiento de las zonas rurales y sus condiciones de vidas empezó a desarrollarse a finales de los años ochenta involucrando estudiosos de diferentes disciplinas, intentando constituir campos de debates multidisciplinarios. Esta reflexión inició una revisión de la teorización sobre el Distrito abriendo un debate sobre la hipótesis del Distrito Rural, que surgió como respuesta a los cambios y a los nuevos retos que interesaban el mundo rural

En 2003 se abrió el debate en la revista QA- *Questione Agraria*, que involucró parte de los estudiosos (principalmente italianos) implicados en el análisis de desarrollo local basado sobre el concepto marshalliano de Distrito Industrial, acerca de la posibilidad de aplicar este modelo a la realidad rural (Beccattini: 2003). En realidad el discurso había surgido ya anteriormente a causa de las transformaciones del propio sector primario, de la realidad rural y de la exigencia de la sociedad hacia un "re-pensamiento" del contexto extra-urbano y de su relación con él. Pero el debate había sido de

alguna forma pospuesto por parte de los mismos teóricos que tanto habían defendido la institucionalización del modelo de los Distritos. El discurso acerca de la aplicabilidad del modelo de los Distritos Industriales a otras realidades productivas se presentó muy difícil, principalmente debido a las resistencias de los grandes teóricos del distrito industrial, quienes intentaban preservar el modelo marshalliano de influencias externas que podrían comprometer “la pureza” del modelo (Iacoponi: 2000).

En este sentido, el concepto de Distrito Rural deriva del de Distrito Industrial, pero no es parte de él, puesto que tiene una historia reciente y menos directamente vinculable a la historia de los Distritos Industriales, dado que se configura con las políticas de desarrollo rural. Los elementos básicos de la teoría clásica de los Distritos Industriales son tres: un determinado lugar de producción, su división del trabajo a través de procesos productivos descomponibles y la intensa relación entre las empresas que favorecen las transacciones materiales y cognitivas. Sin embargo, la aglomeración territorial de las empresas en el Distrito Rural es diferente que en el Distrito Industrial, por lo que se puede trasladar la filosofía de las relaciones que existen entre empresarios y en la sociedad local, pero nunca exactamente la configuración espacial. Desde la perspectiva teórica que aquí se asumirá, habría que entender el modelo del Distrito Rural como la aceptación de una “cultura” distritual, más que como una transposición de los caracteres (Iacoponi: 2000). El Distrito Rural tiene peculiaridades que lo identifican y que lo diferencian del Distrito Industrial, principalmente debidas a la característica del territorio rural y de su sociedad. El concepto pertenece a un modelo teórico más amplio que encuentra en la teoría del Distrito Industrial su fuerza semántica pero no su completa transposición. Al contrario que en el Distrito Industrial las características de los elementos del modelo son más fluidas y mas

ocultas, porque en los Distritos Rurales no todos los "productos" son comercialmente visibles y, dada la peculiaridad de su territorialidad, también las relaciones entre actores se expresan diferentemente. Finalmente podemos afirmar que el Distrito mantiene características propias: cuenta con todas las actividades de pequeños y medianos productores que forman parte de la economía local de un territorio rural; desde el punto de vista social mantiene y promueve unas formas de vida y de cultura históricamente sedimentadas; y tiene unas características ambientales que lo diferencian radicalmente del paisaje urbano. En el distrito rural aquellos elementos de la modernización que concebían el "progreso" y el "desarrollo" lejos de la tradición rural, desaparecen para dejar espacio a dinámicas de sostenibilidad y endogeneidad. El distrito rural es algo que va más allá del distrito agrícola y del distrito agroindustrial<sup>3</sup>, porque evidencia la integración de un sistema agrícola multifuncional, vinculado a un ambiente social rural determinante y que define su caracterización per sé en su unicidad y su diversidad.

En Italia la teorización sobre los Distritos Rural, como en el caso de los Distritos Industriales, ha proporcionado soporte para una definición institucionalizada funcional a la identificación y reconocimiento de los distritos rurales y agroalimentarios de calidad, a través del siguiente decreto legislativo 228/2001

El Distrito rural corresponde a fenómenos de localización productivas acompañadas por dinámicas de división del trabajo. Es un espacio territorial caracterizado por una identidad histórica y cultural homogénea en los cuales sea presente una integración de la actividad agrícola y otras actividades locales vinculadas con las tradiciones y la vocación natural del territorio y de la comunidad que vive en ella.

---

<sup>3</sup> El aporte de Cecchi (1992) resulta muy interesante porque actúa una revisión de la teorización de Iacoponi respecto a las diferentes formas de distritos en agricultura, diferenciando el distrito agrícola del distrito agroindustrial en cuanto en el primero hay un fuerte vínculo relacional entre los productores y las pequeñas empresas locales de transformación, mientras en el segundo las empresas utilizan prevalentemente productos que proceden fuera del territorio, o sea del distrito.

La "territorialidad" y la "distritualidad" se definen como características propias del Distrito Rural. El Distrito Rural es "distritual" porque las empresas actúan una forma de producción distritual que se dirige hacia la diversificación productiva y la integración económica y social; por otro lado el Distrito Rural es "territorial", porque las empresas ocupan la parte de un determinado territorio que ellas concurren a salvaguardar para preservar la cualidad de su producción.

Sin embargo, aglomeración territorial de las empresas en el Distrito Rural es diferente que en el Distrito Industrial. Entonces resulta que al Distrito Rural, el Distrito Industrial puede trasladar la filosofía de las relaciones que existen entre productores y sociedad local, pero nunca exactamente la configuración espacial (Iacoponi: 2000).

El Distrito Rural tiene su peculiaridad que lo identifican en su complejo y que lo diferencian del Distrito Industrial. Debido a la característica del territorio rural y de su sociedad, el paralelismo no he consentido. Podemos afirmar que el concepto pertenece a un modelo teórico más amplio que encuentra en la teoría del Distrito Industrial su fuerza semántica pero no su completa transposición. Al contrario que en el Distrito Industrial las características de los elementos del modelo son más fluidas y mas escondida, porque en los Distritos Rurales no todos los "productos" son comercialmente visibles y data la peculiaridad de su territorialidad también las relaciones entre actores en su dimensión, se exprimen diferentemente.

Finalmente podemos confirmar que el distrito mantiene características propias: hay todas las actividades de pequeños y mediano productores que hacen parte de la economía local de un territorio rural; desde el punto de vista social mantiene forma de vida y de cultura históricamente sedimentate; tiene características ambientales que lo diferencian del paisaje urbano.

## 2.4 Revisión teórica del Capital Social desde la perspectiva de los estudios locales y rurales

### 2.4.1 “Instrucciones para el uso”

La teoría del Capital Social encuentra una vastísima literatura que se ha ido intensificando con el intento de explicar fenómenos sociales vinculados al individuo y su interacción con otros sujetos y la sociedad.

Para intentar presentar una teorización del Capital Social vista la diferencia en los enfoques y la multifuncionalidad de su aplicación, es muy importante por parte del investigador definir los límites dentro los cuales identificará e investigará este fenómeno.

El concepto del Capital Social es *variable* e instrumental para explicar la realidad que investigamos, no es una “formula” para el desarrollo, no es una mono-teoría. Puede tener efectos positivos y negativos, inclusivos o exclusivos, asumir diferentes formas según las esferas y los ámbitos espaciales, históricos y culturales que concurren en un ambiente y según estas mismas variables representa una realidad mutable. A causa de esta principal conformación “mutable” o pluri conceptual, la teoría del Capital Social se ha ido adaptando a diferentes campos de estudios (urbano, rural, educación, políticas públicas, migración, micro y macro economía, teorías del desarrollo...etc.), poniendo manifiesto la complejidad de la teorización y cierta debilidad de las ciencias hacia la explicación de fenómenos intrínsecos como el individuo y su forma de relacionarse con otros sujetos.

El enfoque del Capital Social lleva al terreno de la acción colectiva y los diferentes ámbitos de investigación y la aplicación polisémica de su significado es su fuerza y su debilidad.

Como afirmado hasta ahora no hay solamente una definición que represente el Capital Social, sin embargo se podría intentar definirlo

como la capacidad del individuo de relacionarse con otros. Desde el punto de vista de la teoría, el Capital social representa un instrumento para conocer la realidad y no hay que entenderlo como una justificación de ella porque se generaría un impasse.

#### 2.4.2 Introducción al concepto

La literatura acerca el Capital Social divide la teorización bajo dos corrientes principales y en este mismo contexto también encontramos una amplia variedad para definir los dos *marcos*: estructuralista, holística híper socializada, hipo socializada, minimalista, económica, social...

El enfoque estructuralista aborda el concepto de Capital Social como un elemento que tienen a disposición el individuo y que se genera por la interacción del sujeto con la comunidad y con otros individuos. El Capital Social viene definido como la dimensión cualitativa de la economía y de la vida social y la esfera de acción del concepto se mueve entre las disciplinas de la economía y de la sociología. *Social* implica la existencia de redes, compartir normas, acciones colectivas, mientras que *capital* identifica un enfoque individualista y elección racional.

En el marco de los estudios de desarrollo rural esta perspectiva favorece una visión global que permite considerar los valores de las comunidades, las relaciones entre individuos, grupos e instituciones y el rol de la confianza en la formación de las alianzas en las dinámicas rurales.

Las relaciones enmarcadas como fenómenos generados en el ámbito de dinámicas de intercambio y de cooperación entre diferentes actores se refieren según algunos, a la presencia de la confianza dentro de un determinado ambiente cultural (Putnam, 1993 y Fukuyama, 1996) mientras según otros, relacionan las dinámicas a redes que vinculan actores individuales o colectivos (Coleman, 1988 y Granovetter, 1985).

Los conceptos de confianza en los diferentes niveles de relaciones y ámbitos de acción, ofrecen una perspectiva interesante para considerar aquellas dinámicas que según algunos autores derivan de un complejo conjunto de normas y valores tácitos.

Cuando tratamos el tema del Capital Social en el ámbito de las acciones colectivas y comunitarias, es importante tener en consideración el hecho que la acción del grupo deriva de acciones y atributos a nivel individual. Las redes no se presentan como una resultado casual si no que se generan por el esfuerzos conjuntos de individuos que dedican tiempo y energías a conectarse el uno y al otro y crear acciones sinérgicas (Glaeser et all., 1999).

### **2.4.3 El Capital social en el contexto de los estudios locales y rurales**

La teorización sobre el capital social ha seguido varias corrientes de desarrollo intelectual y uno de estos campos de investigación corresponde los estudios sobre políticas locales. Si por un lado el intento era aquello mas social de entender las dinámicas que diferenciaban los territorios en el contexto de una importante heterogeneidad, mas allá la investigación sobre el capital social se utilizó como instrumento para la implementación de políticas de desarrollo a nivel local, generando la creencia que el concepto hubiera podido ser utilizado como formula practica para llevar un mayor grado de "desarrollo" sobre todo en aquella zonas marginales y caracterizada por un "bajo nivel" de capital social.

Al fin de la presente investigación constituyen una esencial contribución a la reflexión los estudios regionales sobre el Capital Social asociados a la localización de la producción. En este corriente vinculando el tema de la producción local con la población local se concretiza finalmente el desmarque de la economía como mera transacción mercantil, empernando los conceptos económicos con elemento sociales y culturales.



La forma en la cual los actores locales se relacionan en redes en un ámbito socio espacial determinado puede aportar a las investigaciones sobre casos empíricos una interesante perspectiva (Bærenholdt et al., 2002).

La importancia de atribuir a los procesos que se desarrollan en el mercado económicos los elementos sociológicos que consideran los sujetos relacionados a redes y vinculan la elección a procesos diferentes de aquellos identificados por las teorías económicas neoclásicas, introduce la noción de *embeddedness* que considera los comportamientos y las instituciones vinculadas a las relaciones sociales. El interés en el marco de los procesos económicos se dirige con particular atención a los *micros mercados* y a los fenómenos económicos que incluyen un pequeño número de participantes y se caracterizan por una fuerte presencia de relaciones y de intercambio (Granovetter, 1995). En este tipo de dinámicas las relaciones se determinan por la importancia que asumen los actores en el conjunto de la red y el intercambio en la relación implica la transmisión de conocimiento o de cosas materiales. En este sistema complejo de redes que vincula las relaciones, hay una mutua influencia entre los actores del proceso que se condicionan recíprocamente al fin de conseguir objetivos individuales o colectivos (Brunori, 1994).

En el marco de las reflexiones sobre Endógeno y Ruralidad es importante identificar la función del capital social como indicador en la investigación de casos empíricos, en los cuales se pone manifiesto la capacidad de los actores de participar, decidir e implementar las decisiones tomadas de forma común y participativa y contemporáneamente resistir a las presiones externas dirigidas a la imposición de políticas y acciones no compartidas

Aplicando la variedad de estudios sobre el Capital Social al análisis de las dinámicas relacionales en ámbito rural y de los procesos de desarrollo rural endógeno, podemos definir el Capital Social como la

“capacidad de hacer las cosas colectivamente...la habilidad de individuos, grupos, organizaciones e instituciones de cooperar, emplear y utilizar las relaciones sociales por un propósito y un beneficio común. Así el Capital Social se puede considerar como una contribución al fin de conseguir el objetivo basándose en las relaciones. Los actores pueden ser individuos, grupos, empresas, organizaciones o instituciones” (Tisenkopfs, et all., 2008).

En el marco de los actores involucrados en las dinámicas relacionales a nivel local, no podemos simplemente referir a las redes creadas a nivel micro, refiriéndonos a las personas. Resulta esencial al fin de la investigación aplicar el concepto de análisis del capital social en las dinámicas de redes a diferentes niveles (macro, meso y micro) y a diferentes actores territoriales. El rol de las instituciones en los procesos locales resulta determinar dinámicas positivas por las redes locales, siempre y cuando se trate de estructuras presentes en el territorio, que conocen y viven la realidad y hacen parte de ella y la función es principalmente de dinamización de proceso en acto. En este contexto las instituciones que pueden favorecer el reforzamientos y la creación de redes en ámbito rural son también representadas por estructuras como los centros culturales, las bibliotecas, los bares... (Tisenkopfs, et all., 2008: 97).

En el ámbito de la comunidad local, tratando el tema de la mayor o menor participación de la población local a la toma de decisiones, se identifica el tema del control y del acceso al poder, como elemento negativo y limitante en el proceso de cooperación y condisión de los valores. El acceso al poder puede ser determinado por grupos o actores más fuertes que pueden actuar para excluir otros actores del proceso. Las dinámicas de redes establecidas entre ciertos actores pueden asumir direcciones verticales de actuación, creando fragmentación en la comunidad y limitando el acceso a los recursos locales.

#### **2.4.4 Cooperación y Redes en el Distrito**

El distrito esta creado por empresas y personas que relacionándose entre sí, constituyen un ambiente local “separado” del ambiente externo pero a ello relacionado. El coordinamiento entre actores en la

realidad local del distrito deriva esencialmente de la con división de los valores conceptuales y culturales, creando un área donde el conocimiento de cada actor se intercambia con las ideas y estimula nuevas iniciativas generando un sistema de intercambio continuo.

Partir desde el concepto que siempre existen unos confines entro los cuales se manifiestan ciertos procesos cognitivos y ciertas dinámicas, nos ayuda a evidenciar en el contexto del distrito, la importancia del territorio como confine espacial de nuestra investigación dentro lo cual, los fenómenos no se distribuyen causalmente sino que se adensan según las características propias del territorio y quien en ella vive. La importancia de delimitar que es un distrito, es importante al fin de analizar la natura de los fenómenos dinámicos que están a la base del distrito mismo. Becattini concibe el distrito como:

“Un’entita socio-territoriale caratterizzata dalla compresenza attiva , in un’area territoriale circoscritta, naturalisticamnete e storicamente determinata, di una comunitá di persone e di una popolazione di imprese industriali” (Becattini, 1990).

La comunidad local en el distrito se compenetra a creación de una economía local, donde los factores culturales y sociales son consustanciales al ciclo productivo (Marshall, 1920)

La forma organizativa del distrito deriva desde una respuesta o mejor dicho de la adaptación que el territorio genera en respuesta a presiones externas, a los cambios tecnológicos y a los retos en la transformación de los mercados.

Conocimiento socialmente definidito resulta ser la estratificación de una amplia variedad de saberes y se considera la división del trabajo, como elemento esencial para la generación del conocimiento y cooperación en el proceso productivo y cuanto más fuerte son las experiencias convividas, mayor será la convergencia hacia valores compartidos.

Sin embargo la idea de cooperación entre diferentes actores esconde dinámicas sociales difíciles de explicar. Sabemos que no siempre los productores consiguen juntar los recursos para cooperar y sabemos también que el resultado de esta cooperación no tiene el mismo resultado en todos los territorios.

Los actores locales contribuyen a la creación de un tejido social y económico que caracteriza el territorio mismo. Fenómenos como el cooperativismo o el asociacionismo contribuyen a la formación de un modelo diferente de mercado que supera la mera concepción mecanicista a favor de una relacional. Aunque estos mecanismos se concretizan específicamente en el proceso productivo mismo, derivan y se desarrollan en una realidad de redes y de actores que interaccionan entre si, al fin de crear vínculos cooperativos que lleven al conseguimiento de un objetivo común, suportado para la unión de los intereses particulares. Los actores consiguen este nivel de equilibrio debido a la congruencia entre valores comunes compartidos y la voluntad de mantener una cierta filiera productiva vinculada al territorio. Desde el esfuerzo conjunto surge el modelo del distrito que es resultado de una unión semiconsciente de una comunidad (Becattini, 2006) que puede tener fines diferentes, pero generalmente parte desde una base de profundos vínculos con la tierra y la voluntad de no abandonarla. Para que el distrito conserve su identidad en los procesos de continuos cambios, es necesario que quede invariado un núcleo característico de identidad que pertenece al área de los valores, de los conocimientos y de las instituciones e/o a los sistemas de sus relaciones (Beccatini et al., 1997).

En el marco del distrito el papel de la natura humana en la economía que mueve el sujeto según diferentes motivos personales, no puede solo quedar vinculado a un propósito egoísta. Las causas que mueven las personas y las elecciones individuales hay que considerarla como decisiones vinculadas a grupos.

### 3. Preguntas e hipótesis de investigación

Pregunta de investigación:

¿Podemos identificar en el Distrito un sistema de producción que favorezca el desarrollo endógeno coherente con los principios de la Agroecología?

Definiciones claves:

**Distrito Agroecológico:** no existiendo una teorización específica acerca del Distrito Agroecológico, uno de los objetivos de esta investigación es probar la posible existencia empírica de un sistema territorial que represente la variable entre la definición básica del modelo distritual y los elementos de sostenibilidad presentes en el enfoque agroecológico.

Distrito: Corresponde a fenómenos de localización productiva acompañada por dinámicas de división del trabajo. Es un espacio territorial caracterizado por una identidad histórica y cultural homogénea en los cuales sea presente una integración de la actividad agrícola y otras actividades locales vinculadas con las tradiciones y la vocación natural del territorio y de la comunidad que vive en ella.

Agroecológico: La producción se realiza a través de un manejo ecológico de los recursos naturales donde se toma en consideración todo el ciclo productivo. El sistema se construye en la misma comunidad rural en la cual la dimensión local representa el punto central donde se encuentran los sistemas de conocimientos portadores del potencial endógeno que permite conservar y desarrollar la biodiversidad ecológica y sociocultural.

Este sistema constituye una alternativa económica y social al modelo de producción agraria dominante.

**Desarrollo endógeno sustentable** Conjunto de dinámicas locales (como por ejemplo la (re)localización de la producción

agroalimentaria, la gestión razonada y conjunta de los recursos naturales, la autonomía y el poder decisorio de la comunidad local...), que se produce a través de la toma de conciencia de la población local sobre la importancia y la valorización del conjunto de sus recursos. El potenciamiento de la economía y de la sociedad “desde dentro” genera un desarrollo que se puede sostener en el tiempo.

El objetivo de esta investigación se dirige a la localización y caracterización de un “distrito agroecológico”, a través del análisis de los siguientes ejes: el territorio, la sostenibilidad, el capital social y la constitución de redes entre actores.

De manera más concreta, la investigación pretende averiguar cómo estos factores contribuyen a la creación de un sistema de producción local que crea un modelo mixto donde los elementos de la sostenibilidad ambiental y social se constituyen como pauta principal. Para dar una respuesta a la principal pregunta de investigación, he formulado las siguientes sub-preguntas:

¿Cuáles son las características territoriales de la producción ecológica, local, y tradicional?

¿Cuál es la función del modelo *distrettuale* en el análisis?

¿Cuáles son los elementos de sostenibilidad?

¿Cuáles son las relaciones entre los diferentes actores locales?

¿Cuál es el papel de las instituciones para contestar a las exigencias del territorio?

### **Hipótesis**

El Distrito Agroecológico es un sistema constituido por 4 dimensiones: una ecológica, una económica, una social y una política. La hipótesis de trabajo que guía la presente investigación considera que las actividades generadas en un Distrito Agroecológico crean dinámicas de desarrollo sustentables. Esta hipótesis de trabajo se desglosa en cuatro subhipótesis:

**El manejo ecológico de los recursos naturales contribuye a aumentar la conciencia ambiental de los productores y de la comunidad.**

A través prácticas agronómicas que favorezcan el aporte de mínimos inputs y que apliquen el conocimiento local en la gestión de los cultivos, se da más valor social al conjunto del ciclo del productivo y se atribuye un valor esencial a la naturaleza evitando su deterioro.

**Los procesos de coproducción y de división del trabajo generan dinámicas que ayudan a resistir la presión ejercitada por las crisis globales y por los sistemas agroalimentarios de masa:** Los pequeños productores generan una alternativa contra el abandono del campo y mantienen el control sobre su ciclo productivo a través la (re) localización vinculada a una producción sostenible de los alimentos.

**A mayor toma de conciencia sobre la importancia y valorización de los recursos locales, corresponde un mayor desarrollo endógeno sustentable:**

La comunidad toma conciencia sobre la importancia y la valorización del conjunto de los recursos locales. El intercambio de conocimiento entre la población local pueden constituir espacios de cooperación territorial conjunta dirigidos hacia un desarrollo endógeno sustentable.

**La presencia de la administración pública como dinamizadora de procesos locales y con una función instrumental para las decisiones de la comunidad local, favorece y fortalece dinámicas de desarrollo endógeno:** La creación de políticas generadas a través de métodos participativos que incluyan e involucren la población local en el proceso de toma de decisiones, representan la realización de la voluntad local sobre la gestión del territorio fortaleciendo el desarrollo endógeno sustentable.

## 4. Metodología

La investigación utiliza un enfoque cualitativo y se concentra en el contexto social y político vinculado con el territorio y el sector económico.

La metodología cualitativa resulta instrumental a la hora de investigar y explicar ciertas dinámicas generadas por redes y cooperación en el marco de la organización de la producción y la división del trabajo.

La investigación se desarrolla a través de un **análisis bibliográfico** enmarcando el contexto de las actuales crisis globales y el modelo alternativo de producción vinculado a los procesos de (re)localización, con particular atención a la producción sostenible de alimentos, producción ecológica y el enfoque agroecológico como filtro para escoger los casos empíricos de investigación.

Procedo a través de la revisión de las teorías que he establecido como contexto teórico de mi investigación:

- Contextualización de las crisis globales
- Agroecología como respuesta a las crisis
- Análisis de la literatura acerca el desarrollo endógeno
- Importancia del uso razonado de los recursos naturales, a través un análisis de las temáticas de localización del ciclo productivo.
- Revisión teórica de la teoría de los Distritos
- Capital Social indicador de análisis en las dinámicas de desarrollo local endógeno

### **Hipótesis de distrito (agro) ecológico en la comarca natural del Moianès**

Análisis caso estudio mediante **análisis documental**:

- Antecedentes históricos-económicos del territorio
- Identificación datos estadísticos socio-económicos de la comarca
- Caracterización de la producción ecológica comarcal



En relación a la definición teórica que ve “la aglomeración territorial de las empresas en el Distrito Rural es diferente que en el Distrito Industrial, por lo que se puede trasladar la filosofía de las relaciones que existen entre empresarios y en la sociedad local, pero nunca exactamente la configuración espacial”, la identificación del caso estudio se realiza según los puntos de referencias establecidos como base inicial, a través del contexto histórico económico del territorio, estadísticas socioeconómicas y el análisis de la producción ecológica y local de alimentos.

Criterios:

- Producción Ecológica
- Producción local
- Producción tradicional
- Relación de confianza entre los actores
- División del trabajo y producción conjunta del bien final
- Presencia de la Administración Pública en el proceso

Acciones:

- Análisis datos socioeconómicos comarca
- Mapeo experiencias de producción ecológicas vinculadas a una determinada área territorial.
- Identificación experiencias de productos acabados derivados del sector primario
- Verificación de las dinámicas cooperativas y división del trabajo en ámbito local
- Identificación y caracterización del papel de la administración pública

La metodología cualitativa incluye la aplicación de las siguientes **técnicas** como proceso de recogida de las informaciones esenciales a

la investigación empírica: diagnóstico rural, **observación participante** (foto reportaje, participación a mercados de productores, asambleas, visitas a fincas, empresas, bodegas, parcelas...), **entrevistas** informales, **entrevistas** semi-estructuradas y en profundidad. Los entrevistados han sido escogidos consecuentemente a partir de un primer análisis de las estructuras socioeconómicas e institucionales presentes en el territorio y relacionados con la producción ecológica. A través unas entrevistas exploratorias con el socio fundador de *Natureco*, la empresa distribuidora de productos ecológicos y creadora del proyecto de cooperación local para la producción de la pasta ecológica y con la responsable de los proyectos de dinamización local del *Consorci del Moianès*, se han podido proceder a la identificación de los actores.

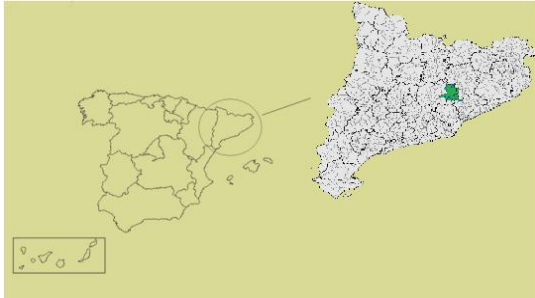
El total de las **entrevistas** efectuadas es de 13: 3 productores ecológicos, 1 panadero ecológico, 2 restaurantes, 1 casa de alojamiento rural, 1 tienda especializada en productos orgánicos y locales, 2 empresas distribuidoras de productos orgánicos, 1 empresa productora de pasta, 1 CCPAE (Consell Català per l'agricultura ecológica), 1 Consorci del Moianès.

El objetivo de las entrevistas ha sido identificar la historia del trayecto laboral de cada sujeto y de su actividad, proyectos de vida y las decisiones tomadas, la red de los entrevistados con los sectores económicos, sociales e institucionales locales y también la afiliación a cualquier organización. La percepción hacia su papel en la construcción de la comarca, de la preservación del territorio, las luchas para quedarse en el territorio.

El análisis de este caso estudio ha identificado una relevante *filiera* relacionada a la producción de pasta ecológica que requiere un análisis de la totalidad del ciclo de producción: cultivo- producción, transformación, distribución.

## 5. Caso Estudio: La comarca natural del Moianès

### 5.1 Contexto histórico económico



El Moianès es una comarca natural, no tiene competencias administrativas pero se identifica en un territorio específico. Está

El Moianès es una comarca natural formada por 10 municipalidades distribuidas en el territorio de otras 3 comarcas administrativas y que ocupan 335 km<sup>2</sup>. Está ubicada aproximativamente a 60 km de Barcelona en un altiplano a 700 m de altura y tiene alrededor de 13.000 habitantes (Vila i Purtí, X., 2008 :17).

Aunque podemos considerar hoy su posición geográfica muy central, durante la prima fase de industrialización el Moianès fue excluido del “progreso” a causa de la falta de infraestructuras como por ejemplo electricidad y carreteras. Esto significó una difícil transición desde una economía artesanal a una producción industrializada y afectó principalmente el sector textil y agrícola, que constituían la base económica del área. Los procesos que se generaron a consecuencia de la crisis de transición económica fueron aquellos experimentados por las áreas rurales marginalizada, como despoblación, abandono de la tierra y relativa pérdida de la superficie arable, de las especies de cultivo autóctonas, del conocimiento local y de la estructura social. La mecanización aplicada al sector agrícola provocó un cambio hacia un modelo agrícola intensivo que obligó muchos productores a encontrar diferentes fuentes de ingresos, marginalizando la actividad agrícola o abandonando directamente la tierra.

En los años setenta el Moianès por un lado se encontraba en una crisis profunda relacionada con sus sectores económicos históricos, por otro lado personas que vivían fuera de la comarca, en la zona

metropolitana, se visitaban el Moianès como destino turístico y empezaron a interesarse por la peculiar conservación de la cultura, por el sector artesanal, por la comida local y por la naturaleza de la región.

Este interés exógeno resultó esencial por la comunidad, empujando hacia un proceso de toma de conciencia sobre la importancia de mantener y preservar los recursos locales (Diputació de Barcelona, 2008: 6).

A causa de la distancia entre el área rural y las instituciones centrales, fue determinante la constitución de organizaciones locales que tenían la función de proveer localmente servicios de atención al ciudadano y a la pequeña empresa e implementar también investigaciones locales acerca del territorio y de la estructura económica existente.

Un rol instrumental de particular importancia en este proceso de investigación "endógena", fue determinado por la constitución del *Consorci del Moianès*, una agencia territorial identificada para ofrecer soporte para la dinamización del territorio a través la investigación y la implementación de proyectos locales. El Moianès creó un proceso participativo permanente que empezó en el 2005, involucrando no solamente el sector económico sino también la sociedad civil, abriendo un debate sobre como la comunidad local quiere construir su territorio. Desde este proceso se generó "El plan de acción de desarrollo económico y social", en el cual se evidencia la importancia de la historia territorial, de la cultura de la tradición, de la relocalización de la producción y de la preservación de la naturaleza (Diputació de Barcelona, 2008 : 229).

Parte de las pequeñas empresas decidieron invertir en la pequeña producción local, artesanal de calidad como manera de volver a obtener el control sobre su ciclo productivo.

La población ha tenido un crecimiento par al 52% desde el 1995 al 2010, pasando de 8000 a 13.000 personas, de las cuales alrededor del 40% es originario del Moianès, el restante viene desde otros lugares.

El Moianès, como otras zonas de Cataluña, ha presentado a lo largo de los años un modelo de desarrollo basado en el sector industrial, más específicamente en el sector textil. La revolución industrial representó en Cataluña el crecimiento de una industria textil que contemporáneamente a su desarrollo generaba la despoblación de muchas zonas rurales y la consecuente pérdida del peso de la agricultura.

La crisis del textil va a empezar en la década de los años cincuenta intensificándose en los años setenta que va a determinar cambios de estructura económica política y social determinantes. La industria estaba vinculada a un proceso de transformación que obliga por un lado al cierre de las fábricas textiles en el territorio y por otro lado a la implementación de nuevas tecnológica y una fuerte mecanización.

En referencia al sector agrícola, la transformación industrial y la falta de un recambio generacional, llevó a una reducción del 52,9 % de las explotaciones en el Moianès, durante el periodo 1982-1999 y el consecuente abandono de la tierra. El cambio de los payeses para salir de la crisis y no tener que abandonar fue principalmente dirigido a la ganadería por un lado y por otro a una agricultura sostenible englobado en la producción ecológica

Las crisis agrícolas derivadas por la intensificación de la producción y su mecanización conocen en el Moianès 2 etapas. Una primera relativa a mediados del siglo XIX cuando el Moianès pasa de producir por el autoconsumo y empieza a producir también por comercializar, especializados e en cereales i legumbres y también viñedos. Pero a finales de 1800 a causa de la caída de los precios agrícola derivados por la intensificación de la producción y por la filoxera, el territorio

resultara afectado por una profunda crisis que afectara sobretodo los viñedos. Los cultivos volverán entonces a los cereales y a las producciones mediterráneas con mucho menos valor económico.

La tradición ganadera de la zona está especialmente vinculada a la ganadería ovina y a la trashumancia que la caracterizaba. La actividad entra en crisis cuando entra en crisis la manufactura de la lana y empieza a adquirir importancia la industria del algodón.

Después de las crisis de finales del siglo XIX, la agricultura se sitúa en una posición en la cual conviven la mecanización y las antiguas prácticas tradicionales. La producción queda vinculada al autoconsumo y a las producciones extensivas de secano como patata, legumbres y cereales, base de la alimentación. La ganadería estabulada de porcinos, vacas, pollos seguía paralelamente a la ganadería extensiva de ovejas. La tierra resultaba en manos de pocos.

Actualmente el porcentaje de las empresas agrícolas es del 14% y el peso del sector primario en el Moianès supera enormemente la media catalana que es del 2%. El uso del suelo resulta así distribuido: cultivos 21,5%, bosques densos 66,2%, improductivo artificial 1,51%, improductivo natural 1,02%, praderas 0,19%, matorral 8,91%, bosque claro 1,13%.

Muchos de los pequeños productores han diversificado la producción, integrando también otras actividades, como restauración o alojamiento rural.

Hay una parte de los agricultores que se han vuelto trabajadores agrícolas dependientes o obreros agrarios bajo la ganadería y la agricultura industrial, teniendo una ganancia, como visto anteriormente establecida por la industria y no muy alta. Las explotaciones son caracterizadas por pequeña dimensión.

Son presentes de forma prevalente las producciones mixtas agrícolas ganaderas, donde se cierra el ciclo en finca.

## 5.2 Ecológico y certificación

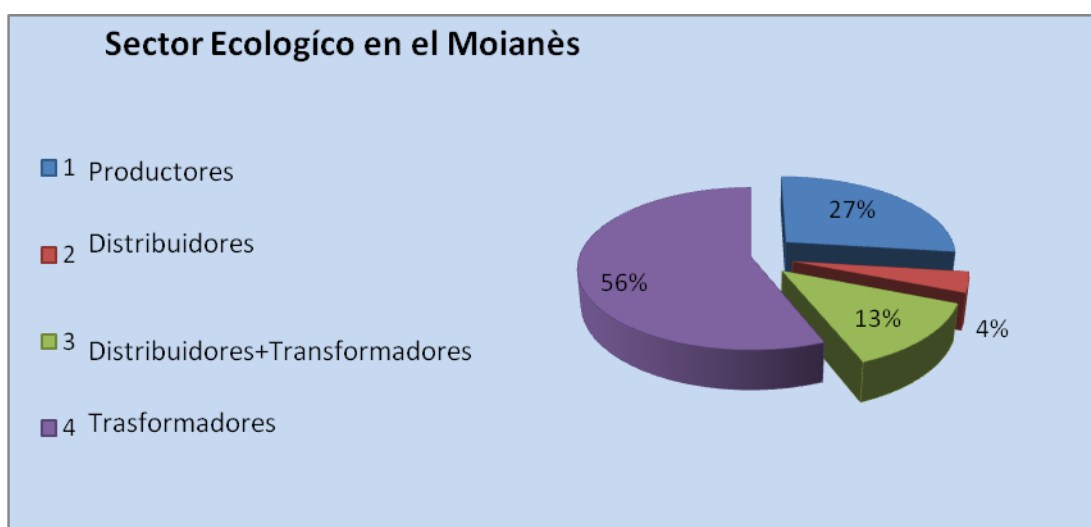
En el año 1994 con el proceso de transferencia de la competencia de agricultura y ganadería a las Comunidades Autónomas y en específico las funciones de control y certificación, el CRAE fue desapareciendo progresivamente y las comunidades autónomas crearon consejos reguladores de agricultura ecológica. En principio en Cataluña se creó un organismo dentro el departamento de agricultura donde los mismos funcionarios del departamento desempeñaban las funciones relacionadas al tema de la agricultura ecológica. Esta estructura no respondió al creciente desarrollo del sector ecológico. En el año 1994 se creó el CCPAE (Consell Català de l'agricultura ecológica) que viene dotado de una personalidad jurídica propia en el 2000 y empieza a funcionar activamente en 2001. El CCPAE es un tipo de entidad mixta (pública- privada): privada por el personal y por el presupuesto que está financiado por los mismos socios a través de las tasas que versan al organismo, mientras que jurídicamente el CCPAE es una empresa pública en cuanto depende del departamento de agricultura. Este organismo, que fue creado en Cataluña, ha servido de referencia a las otras comunidades autónomas para la creación de mismos organismos en otros territorios autonómicos. Las funciones que tiene asignadas por ley son básicamente dos: realizar el control y la certificación en base a la normativa europea y a la normativa catalanas; la promoción del conocimiento y de la aplicación del sistema de producción ecológico y de los productos ecológicos mismos (ccpae.org).

Los expertos del sector subrayan que la relevancia del CCPAE como organismo está en su forma jurídica que asocia a la eficiencia de un sistema privado, que no depende de subvenciones y ayudas, un sistema público de control que permite garantizar una cualidad de los servicios para todos los asociados, sin diferenciar la importancia del usuario según sus ganancias, en oposición a la presión de quienes

apoyan la introducción, en el sistema catalán de certificación ecológica, de empresas certificadoras privadas.

El director del CCPAE defiende como principal elemento de fuerza del organismo, la junta, que está formada por miembros elegidos por potaciones democráticas: es un organismo independiente que aunque se coordine con el departamento de agricultura y ganadería, tiene la posibilidad de tomar decisiones independientemente (entrevista Daniel Valls)

En el Moianès la producción ecológica representa el 7%, ocupa alrededor de 462 ha del total de la SAU que corresponde a 6918 hectáreas y está progresivamente aumentando (Vila i Purti, 2008: 120).



**Fuente: Consorci del Moianès, 2008**

Las razones que mueven los productores hacia la certificación, son principalmente la posibilidad de caracterizar la producción y poderla definir como de calidad a través de la presencia del sello. Sin embargo desde las entrevistas resalta el hecho que a nivel de confianza, sobre todo en casos de relaciones directas productor-comprador, el principal elemento que diferencia un producto del otro es conocer quien lo produce. Ecológico es mejor siempre que se



conozca como dónde y quien lo produce. Desde aquí nace un vínculo muy fuerte entre el concepto de producción ecológica y producción local. Varios actores también han manifestado que el sello no tiene importancia en aquellos casos donde productores no quieren "convertirse" al ecológico certificado, aunque produzcan ecológico de toda forma. El concepto alrededor del rechazo al sello, como una intrusión no justificada, mientras por otro lado la producción "convencional", no tenga que certificarse, encuentra en la población local soporte y apoyo que también se manifiesta directamente con el uso y la compra de aquellos productos sin sellos por lo cual la comunidad está dispuesta a garantizar su calidad.

A seguir se adjuntan los datos de las certificaciones ecológicas en el Moianès y el tipo de empresa de referencia.



**Nombre i tipologia d'inscrits com a operadors ecològics al Moianès (Act. 30/10/2009)**

Municipi	Total inscrits	Tipus
Calders	2	Productors ramaders
Castellcir	1	Productor elaborador
Castellterçol	4	Un elaborador importador i tres productors ramaders
Sant Quirze Safaja	1	Elaborador
Monistrol de Calders	1	Productor ramader
Moià	9	cinc productors ramaders, un productor elaborador, un elaborador, un elaborador comercialitzador i un comercialitzador
Granera	0	
L'Estany	0	
Collsuspina	0	
Santa Maria d'Oló	1	Productor ramader

Font: CCPAE

**Règim jurídic dels operadors ecològics al Moianès. (Act. 30/10/2009)**

Municipi	Total inscrits	Règim jurídic dels operadors
Calders	2	2 Persones físiques
Castellcir	1	1 S.L.
Castellterçol	4	1 S.L., 3 persona física
Sant Quirze Safaja	1	1 S.L.
Monistrol de Calders	1	1 Associació
Moià	9	1 S.C.P., 3 S.L., 1 S.A., 1 Associació, 3 persones físiques
Granera	0	
L'Estany	0	
Collsuspina	0	
Santa Maria d'Oló	1	1 persona física

Font: CCPAE

Aquest projecte està subvencionat pel programa de projectes Innovadors d'acord amb l'Ordre TRE/337/2008 i està patrocinat pel Servei d'Ocupació de Catalunya i cofinançat pel Fons Social Europeu i la Diputació de Barcelona

Edita:



**CONSORCI DEL MOIANÈS**  
Can Carner - Joles, 11-13 - Moià  
T 93 830 14 18 - F 93 820 76 24  
c/e: cmoianes@diba.cat



**Diputació  
Barcelona**

### 5.3 Historia de un territorio...ergo...historia de personas.

Introduciendo el caso empírico es necesario definir el sujeto de esta investigación. El Moianès es un territorio que como muchos, tiene una conformación de producción dicotómica. Si bien hay una parte del territorio que se dirige hacia una producción ecológica, tradicional local y sostenible, también hay la presencia de producciones convencionales, intensivas y grandes empresas de sector agroalimentario. Evidenciando esta división quiero proceder en identificar en mi análisis aquellos casos que emergen como "transición". Una transición que no es solo de producción, sino también social, ecológica, política y administrativa. Por el movimiento en transición se trata de lucha y compromiso diario personal que se transforma también en una re visitación de las antiguas relaciones y una construcción de nuevas redes.

Aunque podemos considerar hoy la posición geográfica de la comarca del Moianès muy central (porqué alcanzable desde Barcelona en circa 40 minutos, igualmente lejos desde mar y montaña), durante la primera fase de industrialización el Moianès fue "excluido del progreso" a causa de la falta de infraestructuras como por ejemplo electricidad y carreteras. Esto significó una transición muy lenta desde una economía artesanal hacia una producción industrializada, que afectó principalmente el sector textil y agrícola, que constituían la base económica del área. Los procesos que se generaron a consecuencia de la crisis de transición económica fueron aquellos experimentados por las áreas rurales marginalizada, como despoblación, abandono de la tierra y relativa pérdida de la superficie arable, de las especies de cultivo autóctonas, del conocimiento local y de la estructura social. La mecanización aplicada al sector agrícola provocó un cambio hacia un modelo intensivo que obligó muchos productores a encontrar diferentes fuentes de ingresos,

marginalizando la actividad agrícola o abandonando directamente la tierra.

Como indica Marta Soler (2004: 20) acerca de la intensificación agrícola en los años noventa:

*"La respuesta individual de los agricultores ante esta crisis de rentabilidad es una profundización de la intensificación agrícola en un intento de aumentar su producción y así sus ingresos vía precios o, en el caso de los países ricos, vía subvenciones públicas. De esta forma se entra en un círculo vicioso ya que una mayor intensificación de las explotaciones agrarias conlleva mayores costes para el agricultor y un aumento de los excedentes que reduce aún más los precios".*

Debido a este modelo de producción el sector agrario se transforma en un simple proveedor de materia primaria a grandes industrias de transformación y de distribución. El productor pierde el control sobre el ciclo productivo y sobre la producción misma, considerando que a elegir que producir y cómo hacerlo no es más el sí no el mercado.

Flexibilidad e integración productiva entran a partir de los años ochenta como elementos basilares del cambio agrícola actuado con una nueva visión organizativa económica postfordista. Tecnología e información resultan los instrumentos esenciales de este cambio. En este contexto aumentando la producción y su mecanización se reducen los tiempos de y racionalizando la producción se quieren reducir los costes y incrementar los ingresos, como principal objetivo estructural. El cambio estructural implica pensar a la demanda al consumidor, no solo contestar a necesidades, sino crearlas artificialmente, vigilando los consumidores y el cambio de la demanda misma. Surge entonces un nuevo modelo de trabajo:

*"una nueva división del trabajo interempresarial a escala global a través de la externalización de tareas, la subcontratación y los acuerdos de colaboración estratégica con el objetivo primordial de reducir costes y aumentar la capacidad de reacción de la empresa a los cambios impredecibles de los mercados. En estas redes globales de empresas fuertemente jerarquizadas las empresas más pequeñas asumen los riesgos de la excesiva flexibilidad, mientras las grandes empresas multinacionales mantienen una posición de control estable y segura (Amin y Dietrich, 1991)", (Soler, 2004).*

## 5.4 Historias individuales de transición, una línea común

*"...no hay emprendedores ahora...Nosotros nos arriesgamos...mi padre ha sufrido un mogollón...No quiero sufrir así...Triste es haber dejado el mundo de la agricultura...es muy triste lo que han hecho, antes el bosque era bonito, los ganaderos pasaban y limpiaban los montes...lo vamos a pagar...Han ido amargando el payes...el payes era el tonto...". (Megadins,5/5/2010)*

¿Por qué y cómo se realiza la transición de ciertos actores hacia la producción ecológica y local? La realidad reside en el marco histórico del desarrollo de los sistemas agroalimentarios mundiales aquí presentado. Contestos que afectaron la tierra, la zonas rurales y quien vivía en ella.

La transición también deriva de diferentes motivaciones. Las razones económicas, personales, sociales y ecológicas se mezclan por obtener un único resultado que todas las personas entrevistadas definen como *"...difícil, pero no podría hacer nada otro"*, y esto nada más se refiere a una voluntad personal más que a una razón económica. Porque algunos de ellos tenían por ejemplo, empleos seguros en empresas, otras vivían en Barcelona, otras van trabajando en lo mismo toda la vida y lo que hacen lo llenan de valor que les pone cada día a la prueba, por algunas es la vuelta a cuidar las tierras de los padres.

Parte de las empresas normalmente individuales o familiares decidieron invertir en la pequeña producción local, artesanal, de cualidad como manera de volver a obtener el control sobre su ciclo productivo. El elemento importante del análisis no es la cantidad de la producción ecológica certificada sino las razones que lleva a ella, la relocalización de la producción, la transición ecológica, social y política administrativa que interesa la comarca en la cual la cura y a la preservación del territorio y los esfuerzos que se dirigen a la creación de condiciones para que las personas se queden en territorio, representan la base de las políticas públicas y el compromiso de ciertos productores y pequeños empresarios locales.

La voluntad de recuperar la tierra y las casas rurales de la familia o solamente el saber de madres y padres, mueve muchos actores a empezar un proceso hacia la realización de un proyecto en el cual principalmente son solos e independientes en las decisiones, en la inversión, en la repartición del trabajo. Un tipo de dinámica que, como indicado precedentemente, puede interesar el núcleo familiar donde se encuentra el apoyo y donde se comparte esta construcción. A parte las subvenciones a la tierra, las personas confirman de no haber tenido acceso a ningún tipo de financiación pública para empezar la actividad, procediendo a través pequeñas inversiones personales. Solamente en los últimos tiempos con la actividad ya estructurada algunos confirman que han recibido financiación pública para reformar o ampliar parte de su actividad.

*"No montéis nunca un negocio por las subvenciones, autoabastecerte de lo que ganas, si te cuye bien...pues piensas en cómo invertir..." (Megadins, 5/5/2010)*

La inversión personal conlleva a la estabilización de las empresas a asestarse en una dimensión normalmente pequeña o media con inversiones y ampliaciones basadas en la voluntad de cumplir un proyecto o a través de un razonamiento relacionado muchas veces con exigencias personales que dejen espacio también a la vida familiar, *"poquito a poco"*

La pregunta de dónde venían las personas y cuáles eran sus historias de vida antes de esta transición, ha evidenciado numerosos elementos comunes en el análisis.

La mayoría de las personas entrevistadas proviene normalmente de familias que tenían pequeñas parcelas que trabajaban de forma extensiva la tierra, diversificando la producción. Esta condición cambia por ellos en la década de los años ochenta donde muchos productores, presionados por la intensificación de la producción y el cambio en el mercado, se encuentran en una situación de cambio no gestionable. Algunas de las personas mencionan que decidieron

estudiar agraria para seguir la tradición de familia, pero la formación que encontraban y la vuelta al campo, indicaban que las cosas habían cambiado:

*"...tenias que tener 2000, 20000 mil gallinas, 400 cerdos no eran bastante, no había futuro..." y "resultaba imposible competir con las grandes integradoras como Valls, Compagnys, Guisona... entonces bueno siempre abajo siempre abajo".(Bernard Rubió, 5/5/2010)*

Este sistema de intensificación creó formas de destruturalización de la economía y de las familias que se endeudaron y en muchos casos se vieron obligadas a vender sus tierras. Abandonando la tierra algunos encuentran otros trabajos en otros sectores dentro y fuera de la comarca.

Se pone manifiesto la necesidad de buscar una alternativa. ¿De qué forma una parte de la población local se organiza para volver al campo?

La necesidad de volver a un movimiento natural, que se integrara en el contexto de una zona productora y transformadora de productos agroalimentarios, empezando por la gente porque es a la *gente* que le toca *hacer el cambio y que se lo crea*. Empezando también con una diversificación territorial de la producción, a través la creación de estructuras que ayuden los productores a integrar sus ingresos, como por ejemplo casa rurales, restaurantes y actividades pequeñas que nacen como familiares, que se basan sobre la inversión personal.

## 5.5 Ecológico y local

En los casos territoriales presentes en el Moianès, la relocalización de producción y la decisión de optar por una producción ecológica, tiene dos razones básicas: una estructural y una social.

La razón estructural está principalmente relacionada con las dimensiones en general de las fincas, de las parcelas y de las pequeñas empresas, que han mantenido una estructura de alguna

forma "familiar". Entonces parte de los mismos entrevistados declarar que la agricultura ecológica puede ser la única opción en el Moianès sea por la dimensiones de las parcelas, por la preservación del territorio, sea por la necesidad de tener un espacio en el mercado sin competir con las grandes distribuidoras y tampoco hacer parte de ellas a toda costa.

*"..Todos los productores que habíamos durante el cambio, fueron absorbidos por empresas más grandes...el bonito es crear pequeñas empresas y cada uno tenga su oferta y motivación y no ser una fábrica de hacer comida! ...¿De dónde venimos? volver a ellos!" (Megadins, 5/5/2010)*

Por algunos la decisión de transición surge a consecuencia de un proceso a través del cual han agotado la confianza en el modelo convencional a causa de una conversión que los ha llevado a la ruina por las deudas, hay un ganadero que cuenta como los herbicidas han quemado su tierra. Hay otros por los cuales la producción ecológica es una elección cociente de valores y de vida, como los casos en específicos de neos rurales y agroecológicos, hay otros que simplemente han crecido con la agricultura tradicional de la diversificación y de las rotaciones y estar en ella es el sistema normal de producción.

En relación al factor social, se evidencia que las relaciones a nivel de redes y de contactos formales, informales y de confianza se han ido intensificando contemporáneamente a la pérdida de la solución de una producción convencional e intensiva. Entonces se prospectan dinámicas en las cuales la idea es que se cree una estructura para que "la comarca se levante" y las personas se queden a vivir y no se tenga que abandonar tierra y territorio.

En la continua recerca de soluciones en el territorio, la voluntad individual se cruza con la exigencia de alguien otro, creando nuevas relaciones, restableciendo las antiguas que se habían perdido,



cruzando exigencia de económica con la confianza de plantear un proyecto común.

De los 12 entrevistados, 3 de ellos cierran el ciclo en finca, en cuanto tienen animales y también cultivan para proveerle forraje. De los tres, dos no necesitan integrar forraje y uno compra parte del forraje en invierno a uno de los otros dos porque no tienen mucha tierra y aunque intente que pasturen en el bosque para reducir la compra externa necesitan integrar.

Respecto a la sensibilidad que los entrevistados enseñan hacia la producción local hay que evidenciar algunos puntos: confianza, proximidad, sentido de pertenencia al territorio, ecológico-local es un binomio importante.

*"Yo no puedo comprar a todos yo voy con quien tengo que ir...si lo tengo en Moia...no me voy más lejos...y ecológico por supuesto...nuestro futuro es este...."(Voltes, 12/5/2010)*

- *"Conozco la persona, conozco como produce"*: No todos comparten la idea que ecológicos necesariamente signifique "mejor", lo que opinan es que si se conoces alguien, sabes cómo produce. Entonces el elemento que sobresale es el factor de la confianza que te permite relacionarte con las personas.
- *"Tenemos cosas que son ecológicas pero pasan del sello"*: La certificación no siempre es importante, sobre todo lo confirman personas que tienen actividades como restaurantes, casas rurales, que compran directamente a los productores, porque la calidad y la seguridad del producto no lo establece necesariamente un certificado.
- *"Los productos, mayoría zona de Moianès, es nuestra riqueza"*: Si el producto y la producción está cerca no hay razón por buscar lejos.
- *"Todo lo que podemos llega de aquí"*: Hay que utilizar los productos locales y si bien, ecológicos, porque son del territorio, lo identifican a través de su historia y sus personas, sobre todo en el caso de la

comarca la producción es muy diversificada con lo cual, no habrían en un principio razones por referirse a otros territorios.

- *"..Volver a comer como antes, el huevo ecológico es igual al huevo del payes, ecológico es mas bueno, significa proximidad y respecto...intentamos tener productos ecológicos".* Se considera frecuentemente que ecológico es asociado a algo tradicional, no es una innovación, si no es una vuelta a tradiciones que se han perdido o que se están perdiendo.

La percepción de la localidad y de la necesidad de quedarse en el territorio se manifiesta también a través de la preocupación hacia el recambio generacional y la importancia de construir por un lado una estructura estable para que los jóvenes se puedan quedar, por otro lado proceder hacia la formación ecológica de las personas para que sepan e entiendan como gestionar los recursos locales.

## 5.6 Dificultad y lucha

*"Fue difícil es difícil y será difícil estamos luchando como los cristianos en los tiempos de nerón productos ecológicos siempre nos seguirán siendo vistos como bichos raros".(Bernard Rubió, 5/5/2010)*

Productos de la agricultura y productos elaborados, quien los produce y quien comercializa. Pero el resultado es lo mismo y muchos de las personas que trabajan con producción biológica encuentran dificultades, resistencias culturales y políticas.

La falta de información y de sensibilización de los consumidores es una de las principales causas que según las personas que trabajan en el sector conlleva a la dificultad de comercializar los productos. Sobre todo los productores que decidan no pasar por canales de venta convencionales y no quieren hacer parte de la cadena de la grande distribución agroalimentaria. Pequeñas tiendas especializada o venta directa al consumidor es la forma a través la cual los productores

encuentran su espacio. Una desinformación también muy vinculada al precio. A veces resulta difícil informar y no todas comprenden porque se quiere hacer un producto natural y bueno.

*"...ha aterrizado una franquicia de esas de comida transgénica y bueno se ha llevado el gato al agua porque por 50 euros te llevas todo un carro de comida para casa tienes para todo un mes...pero claro...las consecuencias de lo que estas comiendo dentro de unos años cuando empiecen a salirte manchas en la piel y en los análisis te digan uiuiiiuui que vamos maaaaa!!Esto lo tiene muy descontrolado ¿a quién darás la culpa?" (Bernard Rubió, 5/5/2010)*

Como muchos advierten que la difidencia en relación al precio surge también porque la gente sigue queriendo comer barato sin ponerse el problema de que diferencia haya entre os productos...y que si se puede gastar 30 céntimos mas cada vez sube la gasolina pero tiene que cuestionar la diferencia de precio entre un producto y el otro...no todo es más caro:

*"Cuando hay estas bajadas de consumos y estas crisis y estos tiempos tan malo las personas lo primero en lo cual ahorra es la comida aunque parezca mentira pero de lo primero de que se saca es del comer..." (Fermentus, 27/09/2010)*

Hasta las grandes integradoras hicieron presión el caso de la petición por una normativa sobre el cerdo ecológico en Cataluña, mientras que en toda España ya la normativa se había aprobado, obstaculizando el proceso:

*"...Las grandes integradoras que no quería que esto saliera adelante...ya ves tú...como si esto fuese un peligro para la grande producción" (Bernard Rubió, 5/5/2010)*

Las dificultades son internas ay externas. Gestión de las tareas y gestión de todas las practicas que implica una pequeña empresa en la cual cada uno hace algo o hace todo y donde todo lo que implica burocracia y búsqueda de consumidor a veces resulta un problema más de gestionar fuera de la producción. Cerrar el ciclo en finca garantizando la autosuficiencia por supuesto en el caso de las personas que trabajan con una forma de producción agroecológica encuentra los problemas de a gestión de todo el ciclo de la

producción por supuesto. Un sistema que como declaran las entrevistadas necesita mucha dedicación y en realidad es el problema que el precio que tendría un tipo de producción así ahora en al consumidor: “no lo puedes cobrar porque sería un lujo”.

Por aquellos que querían también encontrar una forma de ingresos alternativos o integrativos, en la venta de la lana por ejemplo, se pone manifiesto que ya nadie la compra y que se espera que se encuentre alguien interesado a lo cual se la regala para liberar el espacio y no tener que llevarla a plantas de reciclaje especial. En este mismo sentido transformar productos primarios como la leche por ejemplo, pone en evidencia los límites de la legislación sobre la producción artesanal, que en Europa presenta grandes diferencias entre los países.

El mercado a veces requiere una estandarización alimentaria innecesaria que los consumidores asumen y filtran a causa de la desinformación y a la costumbre visual a ciertos productos: medidas que por ejemplo implica la dimensión, el aspecto de fruta y verdura o simplemente el tiempo de matanza de los animales y desde el punto de vista institucional muchos evidencian la falta de información y sensibilidad de los políticos acerca de la producción intensiva y los transgénicos.

## **5.7 El papel del consumidor y los canales de comercialización**

En los casos analizados resalta que los canales de venta varían y dependen principalmente del tipo de producto que se comercialice. La mayoría de los productores no venden a las grandes superficies. Acerca de los productores entrevistados que optan por las distribuidoras, principalmente la fábrica de pasta y el horno artesanal de pan y productos pasteleros, lo hacen a través de las 3 distribuidoras locales presentes en la comarca (2 de productos

ecológicos, 1 de productos de pan y pastelería). Los productores que eligen este canal consideran que resuelve ciertos problemas de la fase de venta que ellos consideran problemática desde el punto de vista de la gestión, como por ejemplo el transporte, publicidad y alojamiento de los productos de forma constante. Las distribuidoras principalmente trabajan con tiendas especializadas en productos ecológicos o pequeñas botigas o grupos de consumo. En el caso de la pasta, por ejemplo la fábrica vende directamente la pasta ecológica o dietética a las distribuidoras que la venden bajo marca propia.

Los otros productores utilizan principalmente canales de ventas locales aunque tengan problemas para constituir unas formas estructuradas y estables que le permita garantizar una hipótesis de ventas constantes. Muchas de las cooperaciones que surgen a nivel local, derivan sin duda desde esta exigencia de los productores de encontrar espacios de ventas. Restaurantes, botigas, carnicerías, tiendas especializadas, casas rurales, comedores escolares, hornos y grupos de consumo, representan principalmente los canales de venta. El hecho de evitar la intermediación es un tema sentido sea por quien produce que por los quienes compran.

Los entrevistados creen principalmente que las personas no estén sensibilizadas e informadas y esto afecta la capacidad de elegir las prioridades en un sistema que reflexiona todas sus contradicciones.

*"Si bien se puede pensar de gastar más por la gasolina cada vez se le incrementa el precio, mas difícilmente algunos gastarían más, poco más por buena y sana comida", (Dirk, 14/09/2010)*

La comida resulta ser el primer elemento de recorte de las familias durante las crisis, como confirma uno de los entrevistados, a veces se detecta que estos ahorros no son debido a la pérdida del poder adquisitivo, sino a cambios de hábitos debidos al miedo o a la presión exterior en la información.

Los productores y los que comercializan los productos ecológicos consideran que muchas personas se acercan a este tipo de producto por cuestiones de salud.

*“Alguien está enfermo se crea conciencia, no hay conciencia de diferencia si no hay información... Ecológico, cercano, sano, local ¿cuál es el factor clave? No hay que ser radical integral para ser así...el radical y el convencional y en el medio se pierde mucho... ¿por qué no va la gente normal a la feria ecológica...la clase media? Igual las mierdas de las grandes industria habría que ponerlo bien grande, entonces igual la gente lo entendería”.*(Fermentus, 27/04/2010)

También en el caso por ejemplo de aquellos consumidores que se podrían considerar más sensibilizados como por ejemplo las cooperativas de consumo que se refieren a cooperativas de productores, se detectan puntos críticos que nos permiten todavía relevar la importante distancia que divide la producción del consumo. No siempre el consumidor entiende la inversión de quien trabaja el campo o cría ganado, de las complicaciones que puede haber atrás de esta estrecha relación que nos vincula a la comida, como producto que llega a nuestra mesa.

En específico la existencia de cooperativas de producción agroecológicas que buscan consumidores en una zona rural, se ve afectado por ejemplo por otras problemáticas añadidas respecto a las que se pueden encontrar con grupos de consumo en ámbito urbano. Por ejemplo el hecho que mucha gente tiene su pequeña huerta, o que en verano a la gente le sobra verduras y se la regala, entonces también la cooperativa no consigue trabajar a nivel local sino que necesita moverse más hacia el área urbana. Otras problemáticas se relevan en el ejercicio del compromiso, por ejemplo por un lado aceptar el contenido de las cestas por otro de respetar los tiempos de recogida también durante los meses de verano.

## 5.8 Reflexión sobre las relaciones entre población y territorio.

Muchos de los entrevistados coinciden en el hecho que un papel esencial de sensibilización hacia la producción ecológica la favoreció la creación de la primera empresa de distribución en el territorio, que ahora mismo emplea 50 trabajadores y trabajadoras. Vegetalia surgió en el 1986 por Salvador Sala que venía de haber trabajado la tierra hasta a los de haber trabajado en el campo hasta su veinte años, para luego viajar como camionero en Europa. Durante los viajes entra en contacto con la cultura vegana, vegetariana, macrobiótica y a la vuelta en Castellcir y decide empezar una empresa de distribución de productos. Salvador sostiene que la filosofía de su trabajo reside en el hecho que *"para nosotros ir bien, nadie tiene que ir mal...ni tierra ni trabajadores"* (Vegetalia, 10/05/2010).

Desde esta empresas y por 2 antiguos socios de Vegetalia, surgirán en los años noventa otras dos empresas de distribución: Natureco y Natursoy, el primero especializados en productos ecológicos, el segundo soya y derivados. Una mezcla de casualidad y previsión como muchos la define:

*"Estas empresas han dinamizado un poco el territorio, coincidió aquí, pues y se potenció..."*(Vilarasa, 10/5/2010)

Se piensa que la presencia de estas empresas en el territorio sea fundamental, que sean una importante fuente de ocupación, sin embargo se guarda la posición que el territorio tiene que mantenerse como es, sin grandes empresas, sin una carretera que tenga un impacto negativo sobre el acceso a la zona, llevando las personas a considerar la comarca como una tierra de pasaje. El tema de la carretera y del debate respecto a los cambios en la dirección hacia la cual se dirige la visión de la comarca, ocupan un espacio muy importante en la percepción de una necesidad de preservación del territorio. Si bien, se habla de dificultades respecto a la comunicación

vial con las principales arterias, también se evidencia que esta característica dona tranquilidad, favorece la preservación y mantenimiento mismo de la estructura natural de la comarca. La mejora de las infraestructuras, entendiendo por ellas el buen estado de las carreteras, la señalización, la presencia de oficina de turismo y de servicio de atención a la ciudadanía, significa por los entrevistados que las personas se queden en el Moianès.

La historia de la "vuelta" o de la elección del Moianès como un territorio donde se elige de vivir es un tema que se repite entre los actores entrevistados. La cualidad de la vida como punto esencial de las razones de quedarse en el Moianès: naturaleza, espacios, distancias alcanzables sin transportes, frecuentemente se comparan la condiciones de vida ciudad-zona rural sobre todos reflexión que surge en aquellas personas que han decidido salir de Barcelona. Las personas evidencian el hecho que aunque resulte cerca de Barcelona, se ha quedado tradicional en muchos de sus aspectos. El hecho que sobre todo Moià, casi duplique su población durante los meses de verano debido a la presencia de segundas casas y de turismo de estación, viene considerado como un enriquecimiento no solamente económico sino cultural también, en cuanto favorece intercambios y apertura.

La revisión de la estructura de la economía local pasa también por una importante revisión de las relaciones entre las personas en el territorio. Progresivamente en este contexto indicado algunos actores descubre que no se puede trabajar solos, que es necesario cooperar a través también mecanismos de confianza derivados en algunos casos por la necesidad, en otros por el conocimiento personal directo o por el objetivo común que se quiere alcanzar a nivel territorial. La organización de las relaciones a nivel económico normalmente son acuerdos informales basados en la confianza. Aunque los actores están trabajando progresivamente hacia el establecimiento de nuevas



relaciones interpersonales de forma individual y a través la función dinamizadora que ejerce el *Consorti del Moianès* a nivel territorial, confirman en algunos casos la dificultad que encuentran en desarrollar relaciones de cooperación, definiendo los autóctonos del Moianès en cierta manera "cerrados".

## **6. El caso de Bonapasta: *Unió Local de desenvolupament Agrari***

El caso de *Bonapasta* se refiere al proceso de localización de producción de pasta ecológica en el Moianès. El proyecto involucra diferentes actores locales que decidieron cooperar para garantizar un ciclo productivo cerrado en el territorio. Los actores locales que crearon el proyecto "Unió Local per desenvolupament Agrari" son principalmente tres. Jaume Illa, ganadero ecológico que cultiva la espelta; Dionís Guiteras, distribuidor de la pasta bajo la marca "Bonapasta" y también transformador de la espelta en harina; la pequeña fábrica local de pasta "La Moianesa".

La decisión de no vender a supermercados y grandes superficies alberga por un lado en razones ideológicas vinculadas a las polémicas contra las grandes corporaciones de alimentación y su rol en la desaparición progresiva de los pequeños productores locales, por otro lado por razones económicas en cuanto los actores locales opinan que la pequeña producción tiene que encontrar y reflexionar sobre la creación y el mantenimiento de espacios diferentes donde la cualidad y a través diferentes canales respecto a las producciones de masa. La iniciativa "Unión local de desarrollo agrario" ha ganado un premio especial como mejor producto en la feria de *Biocultura* 2010 el pasado mes de Abril en Barcelona, poniendo manifiesto la importancia de cerrar el ciclo productivo en el territorio.

¿Cómo nace el proyecto? En principio los actores concuerdan que fue un encuentro casual, que se fortificó debido a las necesidades individuales de los productores y a la condivisione de ciertos valores relativos al territorio. Los actores entonces se relacionan durante uno de los encuentros que el *Consorti del Moianès* organiza periódicamente en el marco de su función dinamizadoras. Encuentros en los cuales los productores de la zona conocen las actividades que hacen otros productores locales, organizan actividades conjuntamente, hablan de los problemas del territorio y de la economía local. En este contexto Dionís Guiteras de la distribuidora Natureco, que importaba anteriormente la pasta desde Italia, empieza a hablar de la posibilidad de trabajar en un proyecto conjuntamente con los otros productores locales y la asociación con Jaume Illa ganadero que también producía cereales ecológicos y la fábrica de pasta la Moianèsa, fue la clave para empezar a trabajar concretamente.

Los actores comparte la visión de un territorio donde las personas puedan vivir, donde haya trabajo para que las personas se queden. La sostenibilidad de la producción a pequeña escala y la producción ecológica, constituyen por ellos el medio a través alcanzar este objetivo territorial. El tema de la dimensión de la producción y de los canales de ventas son tópicos que se repiten a lo largo de las entrevistas.

Respecto a la investigación sobre el proyecto de Bonapasta, en el caso de estos tres actores se ha trabajado más en profundidad:

- Jordi Soler, La Moianesa, 3 visitas a la fabrica, 2 entrevistas semi-estructuradas, 1 entrevista informal.
- Dionís Guiteras, Natureco, 3 visitas a la empresa, 2 entrevistas semi-estructuradas, 1 entrevista informal.
- Jaume Illa, Biostona, visita a 3 de las 4 parcelas, entrevistas en el campo por un total de 4 horas.

## **Proyecto de Producción de Pasta de Espelta del Moianès:**

Desde hace unos años en el Moianès se están convirtiendo cultivos dedicados a la agricultura convencional para dedicarlos a la agricultura ecológica. Parte de éstos cultivos se están destinando al cultivo de Espelta. La Espelta es un cereal muy antiguo que tiene una proporción de proteínas muy superior al trigo duro. Se digiere mejor y hay personas intolerantes al trigo que toleran la Espelta. Al ser un tipo de trigo tan antiguo el cuerpo humano está mejor adaptado a su consumo. En un territorio tan pequeño como El Moianès, están establecidas una parte importante de las empresas Catalanas dedicadas a la producción y comercialización de productos ecológicos.

Una de ellas es Natureco que comercializa todo tipo de productos BIO. A propuesta de Natureco y con la colaboración de La Moianesa y de Jaume Illa, Productor de la Espelta cultivada en El Moianès, se está haciendo un proyecto para elaborar una Pasta Integral de Espelta ecológica 100% de El Moianès. La Espelta se cultiva, el grano se convierte en harina y utilizando ésta harina se elabora la Pasta que se envasa en marca BONAPASTA que comercializará Natureco. Todo el proceso hasta que el producto está listo para su venta se ha hecho sin salir de la subcomarca de El Moianès. El consumidor sabe perfectamente cuál es el origen de la Pasta de Espelta y se han ahorrado costes económicos y costes medioambientales muy importantes durante todo el proceso.

## 6.1 La Moianesa



1 Jordi Soler, La Moianesa

La Moianesa es la marca de una empresa familiar del mismo nombre, fundada por el bisabuelo del actual propietario. Tiene una planta de producción pequeña y poco tecnificada (los espaguetis se envasan manualmente). La pasta se seca a baja temperatura. La Moianesa también elabora pasta para otras marcas, algunas de pasta ecológica. En este caso, la planta se dedica una jornada entera únicamente a la pasta ecológica. Hace años, la empresa también se dedicaba a distribuir a tiendas de toda Cataluña, pero con la proliferación de los hipermercados muchos comercios pequeños cerraron. Entonces decidieron concentrarse únicamente en la producción. La Moianesa no tienen voluntad de servir a grandes superficies ni de crecer en volumen de producción, porque valora mucho la independencia y el hecho de poder ofrecer una atención personalizada a los clientes.

La Moianesa es una empresa familiar de 10 trabajadores dedicada a la fabricación de Pasta. La empresa la creó el bisabuelo del actual propietario a finales del siglo XIX para transformar en Pasta la harina de trigo aportada por los payeses de la zona. A partir de los años 60 se empezó a producir la Pasta utilizando exclusivamente sémola de trigo duro. A partir de los años 80 La Moianesa empezó a especializarse en productos dietéticos y a principios de los años 90 se empezó a fabricar también Pasta BIO utilizando sémola de trigo duro procedente de agricultura ecológica. Actualmente el 50% de la producción total de la fábrica es pasta ecológica.

Productos fabricados:

Tipos de Pasta: Pasta Blanca, Pasta Integral, Pasta de Espelta, Pasta de Verduras (con Tomate, Espinacas, Ajo, Cebolla,...), Pasta de Kamut, Pasta con Quinoa, Fideos, Macarrones, Rigatone, Spaghetti, Tallarines, Galets, Pistones, Maravilla, Letras, Estrellas, Cintas, Espirales,...

El proceso de elaboración de la Pasta en muchas de sus fases sigue todavía fases artesanales, manuales y tradicionales.

1. Mezcla de la Sémola de trigo duro con agua en las pasteras.
2. Prensado de la Pasta en el sinfín de la prensa (máquina de fabricar la Pasta)
3. Paso de la Pasta prensada a través del molde (se da forma a la Pasta)
4. Cortado de la Pasta a la medida deseada (Unos cuchillos debajo del molde cortan la Pasta)
5. Pre-Secado de la Pasta (Para que la Pasta no se pegue entre sí)
  6. Secado de la Pasta (El secado es a baja temperatura)
7. Almacenado
8. Envasado (A medida que van llegando los pedidos)

**Calidad:**

La Moianesa tiene implantado un sistema de calidad APPCC (Análisis de Control de los

Puntos Críticos). En éste sistema se controla la calidad del agua, las materias primas, controla la seguridad higiénica durante el proceso de fabricación, se hace una homologación de los proveedores, se hacen unos registros de limpieza y mantenimiento, se hace un tratamiento continuo de desinsectación y desratización y se forman a los trabajadores en materia de seguridad alimentaria.

**Tecnología:**

Para fabricar la Pasta se necesitan máquinas de mucha embargadura. La Pasta se fabrica en las prensas. El secado del producto se hace en unas líneas y rotantes mediante aire caliente.

**Comercialización:**

La Pasta, al final de todo el proceso una vez envasada, es enviada a Distribuidores especializados en alimentación ecológica. Ésta Pasta es etiquetada en la marca de los distribuidores que llevan sus productos a pequeñas tiendas y supermercados especializados en productos BIO.

La Moianesa no tiene marca propia en el segmento de la Pasta ecológica, sólo es fabricante. Trabaja para distribuidores especializados que son los responsables de la distribución del producto.

**Fuente: La Moianesa**

Los canales de ventas de *La Moianesa* son principalmente botigas, restaurantes, hostelería, tiendas especializadas de alimentación dietética y ecológica. La crisis se ha detectado más en la rama de la hostelería y no en los otros canales de venta. La elección de los canales de venta es relativa principalmente al hecho que se trata de una producción que no puede competir por precio con las grandes multinacionales de la pasta, pero si por calidad e independencia demostrada en la gestión de sus relaciones locales y comerciales. Jordi Soler, hijo del gerente, que con 32 años trabaja en la empresa desde hace 15 años, confirma que respecto a la producción industrial, *La Moianesa* necesita mucho más tiempo para hacer las pastas y los costes son mayores. Por esta misma razón ha sido fundamental la elección de los canales de ventas y trabajar pasta diferente de

pequeña producción y de calidad. Las maquinas utilizada en la producción son principalmente de segunda mano y muchas vienen de otras pequeñas empresas de pasta que, intentando cambiar hacia la producción industrial, han ido progresivamente cerrando. En la empresa trabajan 10 personas más Jordi y su padre. El nivel de conocimientos de los procesos y de la producción por parte de las personas que trabajan en *La Moianesa* es muy especializado y esencial:

*"...hacer esta pasta es arte...depende del clima del tiempo, de la humedad y tú tienes que saber cómo...Hacemos pasta artesanal secamos a baja temperatura...la pasta seca durante 24/30 horas....una grande empresa necesita 4-5 horas, el gusto y la textura es totalmente diferente!...las maquinas hacen pocos kilos, menos presionas la pasta más que queda duro el trigo...manualmente lo envasamos a mano... la corta si es automática..." (Jordi Soler, 3/5/2010)*

La pasta ecológica se fabrica según las ordenes y las comandas que llegan y se organiza la producción de la semana el viernes anterior, porque hay líneas de producción diferentes. No trabajan con stock, a parte la producción convencional de la cual tienen *un poco de stock...pero no mucho*. El agua, que se utiliza es de la red pública, evaluada como muy buena y ricas en minerales. La empresa no ha accedido a ninguna financiación pública.

## 6.2 Biobastona



2 Jaume Illa, Biobastona

Biobastona es una finca con dos socios que trabajan en la agricultura ecológica desde el 1992. La producción, está certificada por el *Consell Català de la Producció Agrària Ecològica*. Biobastona tienen 4 explotaciones donde produce ternera y cereales: avena, espelta y centeno. Tienen 100 cabezas de ganado (50 por socio). Los canales de comercialización son principalmente la venta directa sea de carne que de cereales. La cultivación de cereales sirve principalmente por autoabastecer la cría de ganado, permitiendo no tener que integrar con compra externa el forraje de las explotaciones de 32 hectáreas.

Jaume Illa, que trabaja en el proyecto, cuenta como convirtió las explotaciones de convencional a ecológico: *"La agricultura química es más cómoda pero se acaba..."*

Jaume Illa trabaja en agricultura ecológica desde hace 20 años y sus ingresos dependen únicamente de la agricultura y la ganadería. El cuenta que en una ocasión tenía que utilizar un herbicida y al aplicarlo al campo. Siguiendo las instrucciones reportada en la etiqueta relativa a la cantidad después de la operación, el campo entero se quemó. Se dirigió entonces al comercial del producto que en un principio lo acusó de haber utilizado una dosis excesiva y luego lo volvió a llamar preguntándole de evaluar el coste total de sus pérdidas que la empresa habría procedido a su reembolso. El reembolso final fue evaluado y consistió en un voucher de productos de la empresa correspondiente al valor indicado por el ganadero. Jaume Illa nunca utilizó el voucher y decidió empezar la conversión a la agricultura orgánica y su visión actual hacia la agricultura convencional y el uso de los pesticidas es extremadamente crítica:

*"Es que este año va a llover mas...es que este año va a haber... no responde sobre qué pasa en condiciones diferentes...no puc tratar con esta gente". (Jaume Illa, 27/04/2010)*

*"Hace 2 años en junio justo antes de la cosecha empezó a llover mucho esto genero el crecimiento de mucha hierba que dificulto mucho la cosecha como las maquinas no podían hacerlo bien, en toda las planas de Bages pusieron herbicidas, 8 días después estaban cosechando el grano...los vamos a comer todos esto grano, sin*

*control... Yo sé con 100 euros tengo el problema solucionados...a mucha gente no se le ocurre que después el producto lo comemos". (Jaume Illa, 27/04/2010)*

Sus críticas al sistema agrícola convencional relacionan todo el ciclo del producto, definiendo como los problemas que se afectan el sistema no son solamente problemas económicos relacionados con el precio de los insumos. El está convencido que la comarca tiene una *posibilidad si en la agricultura ecológica va a controlar todo el ciclo*, una agricultura hecha por campos pequeños y zonas de montañas, intentando de incorporar a la agricultura ecológica los jóvenes, que ahora mismo tienen en Cataluña dos diferentes escuelas de formación, la escuela agraria de Vic, *intensiva y no laica* y la escuela agraria de Manresa *mas extensiva y laica*.

"El Convencional lo portas a una multinacional...producen más...pero en la reunión de payes convencional acabas desmoralizados...cuando plegamos...si estas en una reunión de productores ecológicos hay una euforia que se pueden probar y hacer, comunicándonos...". (Jaume Illa, 27/04/2010)

La ganadería ecológica ha encontrado en el territorio en su comienzo cierta desconfianza por parte de los productores convencionales<sup>4</sup>. La crisis del sector de ganadería convencional fue debida principalmente al escándalo de la *vaca loca* que hizo bajar drásticamente las ventas de carne convencional, sin afectar las ventas del producto ecológico. Los canales de ventas que utiliza Biobastona son diferentes, teniendo en consideración también sus dos producciones: carnes y cereales.

*"El segùl lo vendo interesa a Sosa..., lo he vendido a Francia, te lo pagan bien...pero va bastante contra la idea ecológica...quiero intentar de hacer todo aquí...no hay muchos pagesos...plantar cosas típicas de aquí cigrons mongetes de aquí". (Jaume Illa, 27/04/2010)*

Los cereales, como confirmado anteriormente, parte están dedicados a la cría del ganado, otra parte a algunas empresas de producción y transformación, como por ejemplo Natureco que transforma la espelta en harina que luego servirá a la Moianesa para la producción de la

---

<sup>4</sup> Diferente el discurso en el territorio acerca la cría de las ovejas en cuanto no había muchas diferencias entre convencional y ecológico, tratándose principalmente de una práctica extensiva.



pasta de espelta y siempre a la *Moianesa*, *Biobastona* vende los triticales. Mientras parte de la producción de centeno la vende a una empresa de elaboración y distribución de ingredientes de postres y gastronomía.

La venta de la ternera tiene diferentes canales, la hostelería, las carnicerías y venta directa al consumidor. Jaume encuentra varias dificultades y muchas horas de promoción y la burocracia. Desde el punto de vista de la comercialización el problema principal es la falta de tiempo para encontrar el consumidor.

*"Con los consumidores directos lo mejor siempre me llaman y te felicitan". (Jaume Illa, 27/04/2010)*

Los grupos de consumo difícilmente quieren introducir en las cestas carne. También se releva una reducción general del de consumo y sobretodo del consumo de carne ecológica debido a la diferencia de precio con la convencional ("*...a 19 euros los filetes llegan... no preguntes de donde vienen, certificación, etc....ecológica sale en tiendas a 30...*"). También Jaume está cociente que tiene que vender todo el animal, no puede basarse en las peticiones, convencionales en la restauración, donde se pregunta principalmente por ciertas partes del animal (solo filete, solo entrecot...etc.). Entonces la resolución pensada por Jaume, ha sido envasar al vacío 10 kg de carne, como caja estándar, donde hay un poco de todo y ciertas partes las ha transformadas en hamburguesas.

Jaume ha decidido por el proyecto de la espelta invertir en una peladora considerado que hasta ahora tenía que transportar y llevar la espelta en un sitio que tenía la máquina y también a la solución mejor que puede adoptar para la conservación los cereales que produce, para establecer un control de plagas a través del tipo de contenedores y de la temperatura.

### 6.3 Natureco



Natureco es una empresa distribuidora de productos ecológicos que nace en el 1993 por iniciativa de Dionís Guiteras, que es el gerente y su hermano. Trabaja principalmente con “los países Catalanes” (Cataluña, Baleares, Andorra y Valencia) y tiene 2500 referencias. La empresa trabaja con pequeñas empresas intentando siempre más que sean catalanas. Se trata de una figura extremadamente activa a nivel territorial. Las relaciones con estas empresas se basan sobre contratos y muchas relaciones personales. Dionís también es presidente de ERC (Izquierda Republicana Catalana) y presidente de la AE2- *Associació empresarial per l’agricultura ecològica*.

Dionís Guiteras define la zona del Moianés, una zona un poco especial, una comarca que tiene una historia muy industrial desde la edad media, hasta a mediados de 1800, donde se producía lana y algodón hasta a la crisis textil. En la comarca siempre se ha tenido todo el ciclo productivo y ahora mismo él considera respecto a la agricultura, que en el Moianès la agricultura no tiene futuro si no es ecológica.

Natureco tiene 21 empleados y probablemente necesitará 1 más por los molinos con los cuales transformará los cereales en harina y sémola. El molino de sémola es antiguo reformado y el molino de harina viene de Alemania. Dionís Guiteras confirma que el proyecto de pasta empezó cuando decidió no importar más pasta desde “*La finistra sul cielo*”, en Italia. Entonces la primera inquietud sobre esta idea de localización empieza hace 7 años

*“Las razones a la reconversión al local fueron varias, a través del Consorci se han hecho varias reuniones de varios tipos y sectores, social y económico, urbanismo, estructurales de paro y económico...muchas dirigidas a entender como queríamos nuestra comarca. Allí aparecieron muchos agricultores que tenían problemas para subsistir porque sus producciones son pequeñas y o se convertían a la agricultura ecológica o...era una necesidad de todos...” (Dionís Guiteras, 20/04/2010)*

A lo largo de los años siguientes se establecieron las primeras relaciones por un lado con la fábrica *La Moianesa*, que utilizaba todavía en su elaboración de pasta antiguos moldes de bronce y también surgió la necesidad de buscar cereal en Moia para hacer pan

y pasta. La importancia de elegir los productores está relacionada sea con las relaciones sea con el producto y su forma de producir:

*"...son 10 agricultores en total, 1 Vargará, 1 en la Sagarra, Noria, Valles Oriental, Sardanya, son gente que conocemos desde hace mucho años, que no sean solo cerealista, cultivan su cereal por el animal y rotan con leguminosa". (Dionís Guiteras, 20/04/2010)*

Se busca las materias prima hablando con los agricultores y si bien el precio de compra es más caro, se reducen los gastos de transporte, intentando resaltar la base del proyecto: poco consumo energético, que es comercio justo y que *haya los nombres de quien produce*. Se piensa también en trabajar por la recuperación de variedades de trigo antiguas. Trabajando de esta forma se pueden pagar muy bien los productores y todavía el precio final por los consumidores es correcto. A nivel local siguen surgiendo las iniciativas para mantener el ciclo productivo en el territorio como por ejemplo la creación de una sala de despiece ecológica en Sant Quirze de Safaja, sin embargo el proceso sigue en fase de transición y todavía es necesario trabajar conjuntamente para consolidar el proceso local

Los canales de canales de venta de Natureco, como mencionado precedentemente, no contemplan las grandes superficies, se trata de comedores escolares, asociaciones de consumidores, botigas especializadas y restauración.

## 7. Construir el territorio

Al Moianès se integran los municipios de Calders, Castellcir, Castellterçol, Collsuspina, L'Estany, Granera, Moià, Monistrol de Calders, Sant Quirze Safaja y Santa Maria d'Oló. Forman parte de un territorio que por las características históricas, socioeconómicas y geográficas con características homogéneas y por las pequeñas dimensión, necesita actuar conjuntamente en el marco territorial del proyecto. El Consorcio representa la entidad territorial que trabaja en proyectos de análisis, estudios y acciones locales

El Consorci ha desarrollado varios proyectos desde el año en lo cual ha nacido, en 1994. Empezó con un análisis del territorio para entender cual era la estructura socioeconómica, en cuanto no existían datos a nivel territorial que podrían ofrecer un imagen de los que era el territorio, si no bien los datos que había estaban agregados a datos de otros territorios. El Consorci surgió como figura jurídica, al fin de implementar relaciones territoriales con varios actores políticos y institucional principalmente para localizar en el territorios servicios que la administración central no era en grado de gestionar: ocupación, formación, empresa, desarrollo local, fueron las primeras áreas de investigación.

Aunque la sede central del Consorci es en Moiá, los servicios tienen una función itinerante por los municipios, descentralizando para ser más próximo al territorio, normalmente los técnico viajan al pueblo que requiere la consulta. También las acciones por ejemplo, seminarios, conferencia y cursos de breve duración de desarrollan rotativamente en todos los pueblos de la comarca. Los objetivos han ido ampliándose según la necesidad del territorio, procediendo progresivamente y a través las subvenciones limitadas que el Consorci recibe proponiendo proyectos a la Diputació, Generalitat, y obteniendo en este periodo un primer proyecto Leader.

Los proyectos entonces son pequeños y tienen que tener unas estructuras y unos objetivos proporcionados y razonados. Los proyectos del Consorci empezaron con el fin de para levantár la situación de la comarca que sobre todo a partir del 1995 fue afectada por una crisis muy dura que obligó a una revisión y una reconversión ocupacional y a una emigración de la comarca.

En relación al sector ecológico uno de los temas que trabaja directamente el Consorci es el tema de la conversión, el sector agrícola convencional *que no va*. Se detecta, cierta resistencia en los productores convencionales (principalmente de cereales) y en el sector ecológico en proporción hay pocos productores. Los convencionales ven el ecológico todavía como una cosa rara, por esta misma razón se intenta informar y organizar cursos y seminarios para explicar cómo funciona la conversión, la comercialización, la parte practica de las rotaciones y porque es necesaria. Volver a repensar a cómo se la cultivaba hace 25 años, antes de la conversión a intensivo recuperando las practicas de los padres que los hijos han ido olvidando y rechazando.

La red territorial del Consorci respecto a la promoción de la producción ecológica es principalmente con la agrupación de botiguers, restauradores, actores del sector turístico, productores del sector primario, las pequeñas empresas, pero también la población y las mensas ecolares.

## 7.1 Plan de acción

El Consoci del Moianès ha desarrollado en las diferentes fases de su presencia en la comarca un plan de acción que determinaba algunas líneas de acción según las exigencias que había manifestando el territorio sobre tondo en la década de los 90, principal periodo de crisis de la comarca. Los principales objetivos eran la localización la dinamización y el potenciamiento.

El trabajo empezó con una caracterización del territorio a través de un trabajo de campo que pudiese ampliar la información estadística del territorio que no existía o bien se presentaba obsoleta de manera que no reflejaba la realidad territorial

Las primeras acciones se dirigieron al mapeo de los recursos culturales, museales, históricos y turísticos, que en su conjunto permitieron empezar un trabajo de investigación dirigido a la creación del Ecomuseo del Moianès y a un plan de desarrollo turístico sostenible (1997-1998), promoviendo también actividades económicas y planes ocupacionales. En la fase siguiente (1998-1999) se realiza el proyecto del Ecomuseo que viene definido como el instrumento que la población de un determinado ámbito territorial crea per difundir, estudiar y preserva las propias características sociales, culturales y contemporáneamente poder explicar el mismo territorio donde se ubica la población. El plan de acción que sigue su desarrollo desde hace más de 5 años, investiga y responde a la estructura del tejido del territorio y de la población del Moianès, tocando en sus análisis todas las componentes presentes en el territorio identificando puntos positivos y críticos, evidenciando la exigencia de determinados servicios sociales, de educación, ocupacionales, apoyando el tejido empresarial y asociativo. El proyecto ha intentado suportar una visión del Moianès como un territorio singular, donde se reúnen factores de identidad, recursos económicos y ambientales que hay que preservar, empezando por una estrategia de presa de decisiones locales, valorizando el medio ambiente y buscando un equilibrio entre la preservación y la economía promoviendo la voluntad de cohesión social y calidad de vida de los habitantes. Por ejemplo, el proyecto "Espacio e interés Natural del Moianès realizado en el 2004 tenía como finalidad la preservación de los valores naturales del Moianès y la creación de una información solida para definir conjuntamente a nivel territorial

espacios protegidos. A partir de esta análisis de los diferentes estudios se creó el "*Pla d'acció participatiu per al desenvolupament econòmic i social del Moianès*", sobre la base de la abertura de un debate permanente acerca de cómo "queremos el Moianès mañana".

En este contexto el análisis del sector agrario se dirige a una reflexión sobre la preservación y la dinamización en un marco de desarrollo rural integrado que tenga en cuenta la conservación y la mejora del medio ambiente. En referencia al contexto del sector agrícola, se establece la importancia de profundizar el conocimiento del sector ecológico a través de un análisis de todo el ciclo productivo local: producción, transformación y comercialización poniendo manifiesto la importancia de la *artesanía* ecológica en el mundo rural del Moianès.

Otra iniciativa que toca desde cerca el sector de producción de alimentos locales y ecológicos se organizó con el intento por un lado de dar a conocer los productores del Moianès a personas fuera de la comarca y por otro lado por potenciar el conocimiento sobre la producción local.

Desde el proceso participativo se evidenciaron entre otros los siguientes puntos:

1. Preservar el ambiente
2. Planificar un crecimiento limitado que permita ser territorio huésped y contemporáneamente (re)localizar las producciones
3. Potenciar el valor efectivo de las actividades económicas propias a través una oferta comercial y turística diferenciada y de calidad
4. Garantizar la disponibilidad de servicios, potenciando la calidad de la vida y la cohesión social
5. Reforzar la capacidad política local

Desde el punto de vista de la transición ecológica los siguientes elementos definen un aparente cuadro que dirige la comarca hacia la voluntad de preservación medio ambiente:

- El debate sobre la ampliación de la carretera (Tama que recurre en mucha de las entrevistas)
- Pacto territorial de zona Slow (Proyecto participativo, Territorios Serenos)
- Pacto territorial de zona ambiental protegida (Decreto de la Generalitat que amplía el PEIN)
- Reflexión sobre el sector de producción Biológica (Diagnostico del Consorci del Moianès y acciones de promoción por la agricultura ecológica)
- Reflexión sobre la (re)localización de la producción (Proyecto, Unión Local para el desarrollo agrario)

## 7.2 Las iniciativas

Entre varias iniciativa se evidencian en concreto tres proyectos de dinamización local y un pacto territorial dirigido a la ampliación de las zonas de ambientales protegidas.

El tema de las huertas de los municipios del Moianès tiene un valor muy importante por su riqueza y por su riesgo de abandono. *Desde la huerta a la taula, Sábados a las huertas*, son iniciativas que quieren revitalizar las funciones de las huertas y la recuperación de las huertas abandonadas. Entonces huertas como autoabastecimiento para las familias, huertas de ocio y recreo, los mercados campesinos con productos de la huerta, son también unas de las iniciativas que ve la recuperación de la tradición de las huertas de los pueblos como puntos centrales del proyecto. La acción de mapeo de las huertas en los municipios del Moianès ha llevado a la presentación de la iniciativa la pasada semana en Moia, donde se han presentado los resultados del proyecto participativo.



*Test'am*, es un proyecto surgido quería relacionar los productores y los elaboradores de productos locales de calidad y ecológicos con el sector de la hostelería del Moianès de forma que los productos utilizados en la cocina Moianesa, viniesen directamente del Moianès. Pero esta ocasión de encuentro también favoreció la implementación de relaciones y el acercamiento de actores económicos de la zona que anteriormente no se conocían entre ellos y nunca habían pensado de colaborar. Contemporáneamente la presa de conciencia sobre la calidad y la cercanía de productos y productores en el territorio se ha también favorecido la idea de recuperar recetas de cocinas originarias y antiguas que se iban perdiendo, involucrando en esta idea la "detentoras" de las tradiciones culinarias, madres y abuelas.

### **Territoris Serens**

*"En conseqüència, de totes aquestes qüestions es desprèn que, mancats d'un veritable compromís global per adoptar polítiques que permetin avançar realment en un model de desenvolupament sostenible, les limitacions citades només es poden veure superades des del món local si existeix el convenciment per part de la població de la necessitat d'aquest nou model de desenvolupament, amb les apostes estratègiques (i, per tant, també les renúncies) personals i collectives que això comporta".( <http://www.territoriserens.cat/>)*

Es un proyecto local y transnacional que ve la colaboración de varios actores para reflexionar sobre la preservación los valores vinculados a la vida en el mundo rural y garantizando sus tiempos de vida. Trabajar hacia el mantenimiento de un alto nivel de calidad de la vida, definiendo "territorios serenos" aquellos que *"apuestan por un modelo de desarrollo centrado en la gente que vive en el territorio, potenciando la participación y el dinamismo de los agentes y los recursos propio, haciendo de la serenidad un paradigma del estilo de vida que se tienen que conseguir"*. 25.000 personas en 33 pequeños municipios ubicados en las zonas de Cabrerès, Moianès, Vall del Ges, Orís i Bisaura i el Lluçanès.

La construcción de este proceso tiene que ser continuo en el tiempo sin una fecha final con dinámicas colectivas de adaptación. Si bien la

principal protagonista es la ciudadanía es importante definir el rol de algunos agentes como dinamizadores del proceso.

Los objetivos que se ha definido durante el proceso han sido:

Un entorno que no presione físicamente ni psicológicamente, con una grande cualidad ambiental i paisajística, con un urbanismo racional e integrado que da importancia al tratamiento de los espacios abiertos y públicos. Una red de relaciones sociales de proximidad fuertes que basadas en la cooperación y el soporte mutuo, puedan contribuir a necesidades del territorio que ni el público ni el privado pueden satisfacer. Una nueva valorización personal y colectiva de la variable del tiempo que tenga en cuenta sus diferentes usos relacionando los tiempos de vida y los tiempos de trabajo. El utilizzo del capital territorial en una clave de desarrollo humano que supere la concepción de explotación económica promoviendo el uso de los recursos naturales vinculado con factores ambientales, sociales, educacionales, etc.) en el cual las empresas manifiesten un compromiso con el proceso del territorio. Una actitud de convivencia y abertura a interna y externa, un territorio que acoja los nuevos que llegan. Un proceso de decisión colectiva, dialogo, debate y gestión de los conflictos.

### **Pacte de ampliación área ambiental protegida**

Se amplía por aprobación de Gobierno de Cataluña el espacio de interés del Moianès de 8.500 hectáreas, multiplicando por 5 la superficie actual protegida y uniendo 4 sectores existentes de forma de garantizar la conexión ecológica

La modifica del PEIN permite de pasar desde 2.050,84 hectáreas protegidas a 10.583,77. La ampliación consiste en incluir dentro este espacio las tierras que contienen elementos de interés natural (flora, fauna, hábitats, patrimonio geológico) en los municipios de Moià, Santa Maria d'Oló, l'Estany, Castellcir, Collsuspina, i Muntanyola.

Hasta ahora el espacio del Moianès estaba formado por cuatro sectores no conectados entre si y con esta ampliación se va a mejorar la representación de elementos de biodiversidad y del patrimonio geológico presentes en el ámbito natural del Moianès.

Esta ampliación se ha desarrollado en el marco de un convenio de colaboración entre los municipios de Moià y l'Estany con la Direcció General del Medi Natural, firmado en 2007. Después de un primer conjunto de estudios se va a definir que los valores naturales iban mas alla de estos dos municipios y en el octubre de 2008 todos los municipios implicados han podido conocer el proyecto aportando comentarios e indicaciones En el junio de 2009 se va a presentar el proyecto con todas las aportaciones en una nueva propuesta.

En el Febrero de 2010 el proyecto de modifica del PEIN se va a presentar a la información publica durante un mes.

## **8. Conclusiones**

Las crisis globales y el proceso de globalización, los sistemas capitalistas y las políticas agrarias, ponen manifiesto que las acciones implementadas han llevado a una polarización de la producción de los alimentos, integrando en este sistema de organización las multinacionales de la distribución que controlan de forma dominante también la producción agraria. Muchas tierras no dan ganancias suficientes por el sistema intensivo de forma que los productores venden debajo del coste de producción, mientras el precio que llega al consumidor puede llegar a un incremento del 400%.

Este proceso deriva de la asimilación de la lógica capitalista en la producción agra alimentar que comporta la concentración de la oferta en las manos de grandes corporaciones internacionales.

Las producciones intensivas se vinculan a circuitos muy largos de comercialización en los cuales los principales grupos de distribución tienen un poder de control no solamente relativo a la cadena

distributiva, sino también a la fase de producción. Por otro lado los productores que trabajan pequeñas parcelas, buscan evitar la competencia y la presión de las fuerzas del mercado creando alternativas en las producciones y en los canales de comercialización. El uso de la tierra como mero factor de producción a través de estrategias intensivas, se oponen estructuralmente y ideológicamente a una producción a pequeña escala que busca calidad y biodiversidad basada en la tradición y en el conocimiento local, que quiere la independencia de agro tóxicos y especialidad de semillas impuestas por las grandes lobby químicas y farmacéuticas.

Esta reflexión lleva a la convicción que es necesario dar relevancia a aquellas dinámicas territoriales que crean estructuras de producción alternativas y diferentes. Producciones que nacen en las sociedades locales en la cual se establecen vínculos a través de prácticas compartidas y redes de cooperación durante el ciclo productivo.

El caso identificado quería poner en evidencia las transiciones de una determinada área rural que encuentra en la revaluación de los recursos y en la comunidad local los puntos básicos para poder preservar la naturaleza, luchando contra el abandono del territorio y de las tierras.

El incremento de la población en el Moianès en los últimos 10 años, permite relevar una importante inversión de tendencia respecto a las situaciones de muchas áreas rurales que van progresivamente hacia el despoblamiento. Aun más importante resulta la posibilidad de las personas de poder vivir y trabajar en el Moianès, como el hecho que hayan estructuras y servicios a la ciudadanía descentralizados a nivel territorial

¿Por qué se puede hablar de transiciones en el Moianès?

Después del análisis del caso estudio se pone manifiesto que hay una potencial transición agroecológica, en *sensu lato*, dirigida a la valorización de la producción local y vinculada a los procesos de

relocalización según prácticas de manejo ecológico a través dinámicas en las cuales los actores comparten procesos y objetivos.

Sin embargo se pueden identificar a nivel local, otras dinámicas en transición, entendiendo por transiciones todos aquellos procesos que a nivel de la comarca se están dirigiendo hacia un cambio estructural sustentable y que ven involucrada la comunidad en las tomas de decisiones, caracterizándose por una mutación en la organización, cambios sociales y relacionales.

Son 4 los elementos identificados en transición: ecológico, administrativo, social y cultural.

Desde el punto de vista social se presenta la construcción de sinergias a diferentes niveles en la comunidad, compartiendo valores, conocimiento y confianza. Sinergia que interesan el individuo dentro de la comunidad y el individuo como actor en los procesos económicos.

A nivel cultura, la transición se dirige a entender de *dónde venimos* y *a donde vamos*, valorar los recursos históricos y culturales locales, haciéndolos accesibles a la comunidad y los visitantes.

Una transición administrativa, dirigida hacia la localización de servicios públicos y estructuras en el territorio descentralizadas, una administración local que conozca y viva el territorio que lo dinamice y que transforme en políticas territoriales las exigencias de la comunidad y del territorio.

Una transición ecológica que no se dirige solamente a la sustentabilidad del manejo de la producción, si no también involucra debates y acciones respecto las condiciones ambientales y la sostenibilidad del territorio, relevando puntos clave que pueden dirigirse a la construcción de un pensamiento compartido respecto a las políticas necesarias para conseguir el objetivo final que es la preservación de la naturaleza.

## 9. Bibliografía

Acosta Naranjo, R., *Dehesa de la sobremodernidad, la cadencia y el vértigo*, Badajoz, 2008

Alemany C., Sevilla Guzmán E., *¿Vuelve la Extensión Rural? Reflexiones y propuestas agroecológicas vinculadas con el retorno y fortalecimiento de la extensión rural en América Latina*, en *Realidad Económica*. Buenos Aires Argentina, 2007

Altieri, M., A., 1992, "El Rol Ecológico de la Biodiversidad en Agroecosistemas" en *Revista Agroecología y Desarrollo*, Nº 4, CLADES. Santiago, Chile.

Àmbit Rural; Consorci per la promoció dels municipis del Moianès, 2006. *El sector agrari al Moianès. Estat actual i identificació d'estratègies per la seva preservació i dinamització*.

Bærenholdt, J.O., Aarsæther, N., *Coping Strategies, Social Capital and Space*, *European Urban and Regional Studies*, en *European Urban and Regional Studies*, April 2002 vol. 9 no. 2

Becattini, G., Omodei Zorini, L., *Identità locali e rurali e globalizzazione*, en *La Questione Agraria n.1*, 2003

Becattini, G., *I distretti industriali*, en "Quaderni di economia del lavoro", fasc. 41/42, anno 1990,

Becattini, G., Rullani, E., *Sistema locale e mercato globale*, en Cossentino, F., Pyke, F., Sengenber, W., *Le risposte locali e regionali alla pressione globale, il caso dell'Italia e dei suoi distretti industriali*, Bologna 1997, pag 237.

Becattini, G., *Vicisitudes y potencialidades de un concepto: El Distrito Industrial*, en *Economía industrial* nº359, 2006.

Brunori G. "Spazio rurale e processi globali: alcune considerazioni teoriche", in Panattoni A., (a cura di), *La sfida della moderna ruralità*, CNR-RAISA, Pisa, 1994

Brunori G. and Rossi A, "Synergy and Coherence trough Collective Action: Some Insights from Wine Routes in Tuscany", *Sociologia Ruralis*, Vol 40, Issue 3, 2000

Brunori G., "Post-rural processes in wealthy rural areas: hybrid networks and symbolic capital", in Marsden, T.K. and Murdoch, J. (eds), *"Between the Local and the Global: Confronting Complexity of the Agri-Food Sector"*, Volume 12, Series Research in Rural Sociology and Development. Elsevier: Amsterdam 2006

Brunori G., Guarino A., *Security for Whom? Changing Discourses on Food in Europe in Times of a Global Food Crisis in Food Security, Nutrition and Sustainability*, 2009,

Calabuig, J., Consorci per la promoció dels municipis del Moianès, 2006. *Propostes d'actuació pel desenvolupament turístic del Moianès*.

Caporal, F., *La extensión Agraria del sector público ante los desafíos del desarrollo sostenible: El caso de Rio Grande do Sul, Brasil*, 1998

Càtedra de Geografia i Pensament Territorial de la Universitat de Girona; Consorci per la promoció dels municipis del Moianès, 2004. *Pla d'acció del sector turístic a partir de la diagnosi estratègica territorial del Moianès*.

Càtedra de Geografia i Pensament Territorial Universitat de Girona ; Consorci per la promoció dels municipis del Moianès, 2004. *Diagnosis estratègiques territorials. Document d'estratègies pel territori del Moianès*. Diputació de Barcelona

Càtedra de Geografia i Pensament Territorial Universitat de Girona; Consorci per la promoció dels municipis del Moianès, 2006. *Quantificació de la segona residència al Moianès i anàlisi de la seva incidència econòmica*. Generalitat de Catalunya i Fons Social Europeu.

Consorci per la promoció dels municipis del Moianès, 1997. *Anàlisi sobre la potencialitat del sector turístic del Moianès*. Diputació de Barcelona i Fons Social Europeu.

Consorci per la promoció dels municipis del Moianès, 1997-1998. *Estudi del mercat laboral del Moianès*. Diputació de Barcelona i Fons Social Europeu.

Consorci per la promoció dels municipis del Moianès, 1998-1999. *Estudi per la Creació de l'Ecomuseu del Moianès*. Diputació de Barcelona i Fons Social Europeu

Consorci per la promoció dels municipis del Moianès, 1999. *Els emprenedors del Moianès. Perfil i anàlisi de necessitats*. Diputació de Barcelona i Fons Social Europeu.

Consorci per la promoció dels municipis del Moianès, 1999. *L'atur al Moianès. Estudi sobre els perfils i col·lectius d'aturats*. Diputació de Barcelona i Fons Social Europeu.

Consorci per la promoció dels municipis del Moianès, 2000. *Pacte Territorial, El Moianès, la comarca natural*.

Consorci per la promoció dels municipis del Moianès, 2001-2002. *Evolució del mercat de treball del Moianès*. Diputació de Barcelona.

Consorci per la promoció dels municipis del Moianès, 2002. *Pla d'acció "L'Ecomuseu del Moianès"*. Diputació de Barcelona.

Consorci per la promoció dels municipis del Moianès, 2004. *Pacte Territorial, El Moianès, la comarca natural*.

Consorci per la promoció dels municipis del Moianès, 2005. *Informe de dinàmica de població*. Diputació de Barcelona.

Consorci per la promoció dels municipis del Moianès, 2005-2006. *Pla de recepció i acollida al Moianès*. Diputació de Barcelona.

Diputació de Barcelona, *Informe estratègic del Moianès, 2008*, <http://www.diba.cat/promoeco/descarregues/2009/iemoianes.pdf>

Fukuyama F, *Trust*, London, 1995

Garrido F., González de Molina M., Serrano JL y Solana JL, *El paradigma ecológico en las ciencias sociales*, Barcelona, 2007

Garofoli, G., *Piccole imprese, innovazione e territorio: economie di apprendimento sistema innovativo locale*, en Camagni R., Capello, E., *Apprendimento collettivo e competitività territoriale*, Milano, 2002

Glaeser E.L, Laibson D., Scheinkman, J. A., Soutter C. L., *What Is Social Capital? The Determinants of Trust and Trustworthiness*, Working Paper 7216, Cambridge, ( MA ), 1999

Gonzalez de Molina, M., *Orígenes históricos de la agroecología, s.a.*,

Goodman, D., SorJ, B. and Wilkinson, J., *From Farming to Biotechnology: A Theory of Agro-Industrial Development*. New York, 1987



Granovetter, M., Economic action and social structure: the problem of embeddedness, *The American Journal of Sociology* [AJS], 91(3), 481 - 510.

Guzmán Casado, M Gonzalez de Molina y E. Sevilla Guzmán (2000). *Introducción a la agroecología como desarrollo rural sostenible*, Madrid: Mundi-Prensa.

Iacoponi, L., *Impresa agraria ed ipotesi distrettuale: dai sistemi produttivi agroalimentari ai sistemi territoriali*, Paper, 2000

Iacoponi, L., *Sviluppo sostenibile e bioregione: il metodo dell'impronta ecologica localizzata*, *La questione agraria* nº4, 2001

INFORME ESTRATÈGIC DEL MOIANÈS Projecte REPTE\_Diputació de Barcelona, 2008

Institut de Treball Social i Serveis Socials; Consorci per la promoció dels municipis del Moianès, 2005. *Pla d'acció per la gent més gran de 65 anys del Moianès*. Diputació de Barcelona.

Marsden, *The Condition of Rural Sustainability*, Ansen, 2003

Marshall, A. *Principles of economics*, London, 1920

Martínez-Alier, J., "Los conflictos ecológico-distributivos y los indicadores de sustentabilidad" en *Revista Iberoamericana de Economía Ecológica*, Vol. I. 2005

Ottmann, G., Sevilla Guzmán, E., *Agroecología y sociología histórica desde Latinoamérica: elementos para el análisis y potenciación del movimiento agroecológico. El caso de la provincia argentina de Santa Fe*, Córdoba, 2005

QA- *La Questione Agraria* nº1, 2003

Sevilla Guzmán, E., *Introducción a Perspectivas agroecológicas desde el Pensamiento Social Agrario*, Córdoba, 2006.

Sevilla Guzmán, E., "La perspectiva sociológica en agroecología: una sistematización de sus métodos y técnicas" en *Agroecología e Desarrollo Rural Sustentável*. EMATER/RS. nº 1; vol.3, pp. 18-28.

Sevilla Guzmán, E., *De la sociología rural a la agroecología*, Barcelona, 2006

Smith, A., *Teoría de los sentimientos morales*, I edición 1759

Soler, M., *El contexto socioeconómico de la agricultura ecológica: la evolución de los sistemas agroalimentarios*, en Doc.SAA y AE, 2004

Territoris i Organitzacions; Consorci per la promoció dels municipis del Moianès, 2005-2006. *Pla d'acció participatiu per al desenvolupament econòmic i social del Moianès: Com volem el Moianès del demà*. Generalitat de Catalunya i Fons Social Europeu.

Toledo, V., M., *Biodiversidad y Cultura*, 2006,

Toledo, V. M., Narciso Barrera-Bassols, *La memoria Biocultural*, Barcelona, 2008

van der Ploeg, J.D., Long, A., *Born from within*, Assen, 1994,

van der Ploeg, J.D., Long, A., *Beyond modernisation: the impact of endogenous rural development*, Assen, 1994

van der Ploeg, J. D., Renting H., Brunori G., Knickel K., Mannion J, Marsden T, de Roset K., Sevilla-Guzmán E., Ventura F. *Rural development: from practices and policies towards theory*, "Sociologia Ruralis", Vol. 40, n. 4. 2000.

van der Ploeg, J.D., Marsden, T., *Unfolding webs, The dynamics of regional rural development*, Assen, 2008

van der Ploeg, J.D., *The New peasantries: struggles for autonomy and sustainability in an era of Empire and Globalization*, London, 2008

Ventura, F., Milone, P., *Innovattività contadina e sviluppo rurale*, Roma, 2005

Vila i Purtí, X., *El Moianès, Estudi d'una comarca social i natural*, Barcelona, 2008

## 10. Anexos

### Entrevistas

#### **Bernard rubio, Botiga**

#### **Usted es el dueño de la botiga, El único?**

El único?

#### **Y desde cuanto tiempo trabaja en eso**

Desde el 95, la tienda desde el 95

Siempre ha trabajado en este sector, o...  
si...No yo he empezado como ganadero

#### **Antes del 95 era ganadero**

si

#### **Como decidió cambiar**

Porque me arruine.....

#### **Debido a**

Los precios

Imposible competir con las grandes integradoras valls compagnys  
guisona entonces bueno siempre abajo siempre abajo..

#### **Era convencional o ecologico**

No no yo tenia convencional no existía todavía ni se oia hablar de  
agricultura ecológica cuando yo empeze en el 80, 85..ai perdona...(se  
marcha para atender un cliente)

Yo soy ingeniero agrónomo dedicado a la industria aliment  
especialidad industria alimentaria, pero lo que a mi siempre lo que  
me ha atraido es el campo, y la vida... yo naci en Barcelona pero ya a  
os 20 años me...termine la carrera y me vine me estableci aquí,  
propuese intente poner una granja empezando por conejos pollos  
cerdos pero imposibleimposible imposible sostener el negocio

#### **Cuando le pregunto si era convencional entiendo por ella si era intensiva**

Si si

#### **Y cuanto duro en ganadaria**

89

Mmpues...unos 5 años 80 85....tuve que abandonar cerrar y estuve 5 años pagando deudas de la empresa

### **Ya entoces decidí abrir...**

Entonces encontré trabajo como comercial en imbutidos tarradellas antes de que fuese el monstruo que hoy día es y en tarradellas me pase unos 3 años hasta que ya era jefe de ventas y debido a la presión y al agobio y a la forma de trabajar en esta empresa me decidí ponerme por mi cuenta porque yo allí no...no se podía vivir en una empresa tan grande...entonces yo....

### **Como decidí abrir eso, le vino natural como trabajaba...**

No empeze con este local como almacén me puse a la representación y distribución de embutido eso por mi cuenta y aquí empecé a abrir un pequeño... una pequeña tienda..y bueno poquito a poquito la hemos ampliado y la hemos hecho... la hemos renovado hace 7 años que le hemos renovado todo de arriba abajo...y siempre buscando el producto especializado siempre buscando la máxima calidad y siempre buscando lo mejor de lo mejor pues entonces claro en el tema alimentación el mejor producto es el ecológico no cabe dudarlo existe nada mejor del producto ecológico y desde aquí hemos empezado hemos sido la primera empresa en toda Cataluña en elaborar cerdo ecológico es más somos nosotros lo que hemos estado insistiendo el CCPAE que para que de una vez por todas sacaran la normativa sobre el cerdo ecológico porque ya en toda España la otras autonomías ya tenían su normativa y en Cataluña no había manera de que saliera por que había las presiones de las grandes integradoras que no quería que esto saliera adelante..ya ves tu ...como si esto fuese un peligro para la gran producción

### **Y entoces de donde cogéis el cerdo...**

Entoces me puse en contacto con el único ganadero que estaba intentando también hacer criar el cerdo ecológico que es un chico que está en Turrello que es Diu Miquel Puig y él empezó también

poniendo una granja de cerdas y bueno al principio los primeros años estuvimos trabajábando solo con el ahora ya tenemos otros sitios que nos suministran cerdos ecológicos, un poco mas lejos per también son muy buenos y de mucha calidad.

**Y los productores que teneis en general que son ecológico o no que teneis aquí en la tiena, privilegiais la zona del moianes o cualquier producto que vosostros que pensais que es bueno, de calidad y..**

De producto ecológico lo que siempre claro es que a ver en la zona es donde estan la mayorias de fabricantes y productores aquí entonces si lo que es productos que no se tiene que elaborarlo lo consumimos de aquí y ya te digo la materia prima para trabajar para elaborar si no es de aquí de la zona viene de Olot que es la zona mas...cercano que tenemos después tengo otro proveedor que me suministra embutido ecológico pero ibérico y esta esta en jabugo en Huelva

**Y tenéis mas relación con los distribuidores o con representantes o mas con el productor directamente**

Yo la relación la tengo col productor directamente vamos es que los conozco todos los fabriacantes Salvador Sala Tomas Redondo el Dionis Dionis ...Dionis

**Guiterra?**

Eso Dionis Guiterra

**Y que relación teneis con el consorci del moianes**

Ai mucha relación yo lo uso mucho el consorci para mi es una maravilla

**En que actividad**

En muchas ...Subvenciones permisos información bolsa de trabajo bolsa de personal.....bueno..para todo tipo ellos nos invitan siempre a todas las promociones y a todas las iniciativas que tienen de ferias de degustaciones, ahora vamos aqui ahora vamos alla quereis venir? o

les enviamos los productos y ellas ya misma ...muy bien muy bien con el consorci muy bien

### **Y habeis recibido financiación**

Del consorsi no pero el consorci nos tramita subvenciones ahora estamos en plena tramitación de otra subvencion

### **Que son de reformas o...**

Para ampliación para ampliación

### **Y trabaja alguien mas aquí?**

Eso va...por....hacienda trabajo...sanidad?

### **No eso es para mi...**

Hay una 10 personas trabajando pero muy muy esporadicas. Hay 5 fijos en plantilla y otros 5 que vienen de refuerzos los fines de semanas

### **Estais sufriendo crisis?**

Si

### **Mucho?**

No aguantando pero si, hay un...mas que crisis yo diría que hay un cambio total en los habitos de consumo de la forma de comprar de la gente de comer de la gente un cambio total...

### **Por ejemplo?**

Por ejemplo a ver...yo se que aquí mis clientes una gran maioria de mis clientes no están sufriendo las crisis porque la maioria son administrativos de de o sea funcionarios maestras de escuela médicos.... personal que no ha notado... no se ha quedado sin trabajo no...pero es tan grande no la crisis pero si es la sicosis de cris lo quele esta influyendo que ni ellos no se atraven a gastar como gastaban antes por el miedo a que va pasar a que no sabemos hasta cuando vamos a tener trabajo si nos vamos a quedar sin...

Si..si cambia en el consumo si antes se gastaban un jamos de bellota ahora compran un jamon del país, y si antes se hacia muchos regalos

en navidad ahora se pasan con lo minimo o sin nada...eso es...eso es el cambio

**Y a parte la relación con el consorci del moianes a nivel local tiene otra relación con asociaciones..**

Todas.. yo hasta ahora yo eral el presidente de la unió dels botiguers...el avic pero bueno sigo estando, en la junta

**Y la unió es territorial**

Local local solo local

**Cual son los punto positivos y críticos de su trabajo que va bien y que va mal que cambiaria**

Que va bien y que va mal ....De mi trabajo? de lo que yo estoy haciendo?

**Si**

Todo va bien como hasta ahora yo no cambiaria nada ....porque para que voy a cambiar?sigo elaborando, seguimos haciendo ...acabamos de hacer la biocultura en Barcelona, este fin de semana hemos estado todo el finde semana en Montjuic y bueno no para tirar coetes pero si un poco mejor del año pasado

**Y a nivel territorial en el moianes hay algo que tendría que mejorar y cambiar**

En el moianes...no en el moianes a ver...si se ha dado la casualidad que todo ese mundo haya ha hecho su evolución aquí en el moianes ha sido por el culpable de todo el responsable es Salvador Sala, Salvador Sala fue la primera persona que trajo aqui

La elaboración del tofu y del seitan y de las hamburguesas vegetales ..el fue lo que entrodujo todo eso aquí, tuvimos la suerte la casualidad o la suerte de que este señor era de aquí y aquí empezó a elaborar y todos lo demás todos han sido trabajadores que estaban co el y se han ido poniendo por su cuenta ....Tomas Redondo...Tomas Redondo era un trabajador.....Natursoy....Y Carmen Asencio su mujer es..... la también era ....ellos eran también empleados de salvador

sala y cada uno se han ido poniendo por su cuenta y se han ido ampliando el negocio...a ver...pero eso es pura casualidad ha pasado aquí pero podiera haber pasado en cualquier otro sitio pues la genete se ha ido estableciendo y bueno no se han marchado se han quedado aquí ecepto bio spidi que emperaon también aquí pero se trasladaron a girona, pero empezaron aquí ...se llamabam luz de de vida y ahora es **biospidi...biodispidi** es el mayor emporador de productos ecológicos de España...eso lo has visto ya ?

**No... es que están en otro...**

Esta en nSan martin...en san marti ..no En San Gregori están en Girona

**En Girona, claro.....si ...yo estoy trabajando en el Moianes**

No no pues el moianes pues buenos si puongo a ayudado dado mucho a conocer la comarca esto no elhecho que toda esta evolucion ha nacido aquí toda esta movida todo este movimiento esto para mi no hace falta cambiarlo y ya me esta bien... me dices si a nivel local hay otras cosas que habría que cambiar pues bueno...hay cosas que nunca se cambiaran...la manera de pensar de la genet aquí arriba no la podemos cambiar la idiosincrasia la forma de ser es un pueblo conservador moia y estamos sufriendo muchas consecuencias.. pero eso no esnta nada con la agricultura ecológica

Bueno...Bueno no hablmos de política

**También a veces todo se repercute ...**

Repercute pero en forma muy negativa.....

Pero el tema de cómo es la gente te refieres al hecho que esta cerrada...que esta menos dipuesta al intercambio..inovacion...o a que La gente lo que son digamos son naturales de aquí son mas cerrado.quiza.tenemos la suerte que ha venido mucha gente de fuera y ha traido aires nuevos si el natural el autentico nacido aquí tienen la tendencia a ser muy conservador



## **Y cuando decidiste de mudarte de Barcelona hasta aquí porque lo hiciste**

Mi familia...mi familia es de aquí de **Monstain de Caldes**

Y eso de mas rubio es la casada antigua.....

Eso es mas rubio (*enseña fotos en la pared*)...esa casa es Rubio

A vale...La masilla de familia

Si ....aquí ha vivido toda mi familia durante 800 años...esta es mi familia...800 años

### **Existe todavía la casa?**

Sisis...Bernard de rubio es el fundador de la familia y 800 años después allí estamos nosotros

Fue difícil arrancar cuando empezaste el cambio la actividad

Fue difícil es difícil y será difícil estamos luchando como los cristianos en los tiempos de nerón productos ecológicos siempre nos seguirán siendo vistos como bichos raros

### **Y todo lo que tenéis es ecológico?**

Todo lo que elaboramos si...hay también productos que no se pueden elaborar en ecológico entonces lo tenemos que comprar convencionales...pero todo lo que podamos lo hacemos ecológico

### **Y todavía piensas que hay resistencia en el tema del ecológico?cuestion cultural..o de precio**

Es una cuestión sobre todo en ese momento de precios a parte de que hace falta muchísima información y much información y hablar mucho informar informar informar enseñar que la gente se piensa que dices ecológico porque quieres ganar mas que lo quieres vender hay mucha gente que se piensa que es ecológico porque es caro entonces cuando les tienes que explicar que hacemos las cosas asi porque queremos trabajar de esta manera y porque nos interesa hacer un producto tan natural y bueno y cuando hay estas bajadas de consumos y estas crisis y estos tiempos tan malo las personas lo primero en lo cual ahorra es la comida aunque parezca mentira pero

de lo primero de que se saca es del comer...aquí ha aterrizado una franquicia de esas de comida transgénica y bueno se ha llevado el gato al agua porque por 50 euros te llevas todo un carro de comida para casa tienes para todo un mes...pero claro...las consecuencias de lo que estas comiendo dentro de unos años cuando empiezen a salirte manchas en la piel y en los análisis te digan uiuiuiiiuui que vamos maaaaaal!!esto lo tiene muy descontrolado a quien daras la culpa

Y bueno aquí sus clientes son principalmente gente de moia o también vienen de otros sitios

Si..viene gente de toda Cataluña viene gente de...tengo clientes hasta de reus que me llaman una vez al mes porque encontrar carne de cerdo ecológica, butifarra ecológica y fresco ecológico no lo encuentran en ningún otra parte y como aquí estamos un poco una concentración de todo lo que aquí pueden venir y pueden encontrar aquí en nuestra casa el cerdo e yo les he proporcionado los proveedores de cordero y de ternera y bueno es una señora que tiene la síndrome de SQM la síndrome esta de sensibilidad química...SQ..una enfermedad que se llama SQM sensibilidad química múltiple...que precisamente a la biocultura van a donar una conferencia sobre esta y han estat explicant que la gent que esta (inaudible) esta malaltia que es una malaltia que no pots... cualsevol producte quimic et produeix una sensibilitat y una alergia implorable i cla no pot tener lloc porque **inaudible** product quimics a l'atmosfera entre munsina el ambientador a un restaurant y bueno yo que se els products de la neteja lo que fas servir per terra els que fas servir per netejar qualsevol cosa qualsevol cosa que sigui a l'atmosfera **es po---cuan respirin aixoes posen** .....va tot el dia amb una masquereta per respirar y bueno ve aquí per comprar això porque no pot menjar cap no pot menja cap producte quimic cap...y buen

pues et dona tota la confiança del món una persona que ven aquí i es gasta una massada en menjar be pues es molt agradecid..

Hay algo que no te he preguntado y que quieres añadir

Yo es que no se si he entendido bien el título de tu trabajo cual es...

Bueno no es que relativamente importante eso...es el tema es vinculado a la producción local y todos los sectores que están vinculado a ella..digamos..entonces yo en particular empiezo por el sector ecológico pero ecológico como distinción entre sector de cualidad y convencioanl..

La alimentacion ecológica ha ayudado mucho al al levantamiento de esta comarca pues eso si que lo puedes afirmar....sin lugar a dudas yo calculo que unas 300 personas viven hoy aquí en el moianes de del tema ecológico trabajando directamente o indirectamente por las empresas que están produciendo productos ecológico si pues claro claro ha sido una transformación de la comarca evidentemente gracias a la ecología...que mes pots dir..no se

Lo vees como un sector que se esta desarrollando potenciando

Si ...creo que puede y no estoy diciendo ninguna tonterías...puede que sea el único de todos los sectores que no esta en crisis de echo por el mismo director del banco ...que siempre inaudible tiene como jardinero vosotros sois los únicos que no os quejais

### **Consorci del Moianès**

Soc tecnica de diferent areas, comers, ecomuseo turism, ocupacio...fins al 2011 per a la la estructura que tenim, suport a l'empresa..

Van agruparse de forma conjunta pera ententar tendres unos servicis que sin una forma mancomunat no hi habían pugut tendre, cuan hem fet el estudi del territorio empecem amb el servei d'ocupacio, un estudi s'h a empezat a treballar mes conjuntamnet buscant un tecnic i decidint la forma jurídica que podríem utilizar...el consorci fue la formula...

Des de el princip hi havia solament 5 areas, ocupacio, desenvolupament local, turismo, empreses, formació, i despres dependen de les exigencies dels ayuntaments s'ha anat ampliant, ara tenim 10 areas ...

Tenim el Project macro...bueno...macro...que es el projecte ecomuseo tos dan suport a aquest projecte local...tenim la central aquí en Moia, pero cuan sirvi tenim oficines itinerants, es truca el tecnic i el tecnic es desplaza al poble, bolsa treball, empresa o que sigui...intentem decentralizar molt el servei..com las actuacions, fem formació de aquesta en paralela, curs cort, seminari, confeencias, els fem en tots les pobles....tinc una memoria i...si una cosa puc ser la fem, si no puc ser ya la deixem, no hi ha molt diners treballem per financements i subvencions pel projectes...ara tenim leader es el primer any...

Abans de fer una actuacio o un projecte tenim que fer un estudi, tener la cosas claras, saber como fer-la, tenim to be organitzat i aixi funciona be...o sigui mes a mes com no som una comarca es molt complicat, i quan hem emezat ...com Moianès no existía res no hi havia cap estudi ..res..com es aquest...estudi....com fem aquest...estudi....que es aquest...estudi....ara mes o menys fa 2 anys tenim moltes estudis...es per exemple..el estudi sobre la segonas residencia ha estat molt difícil...hi ha que anar a veura casa per casa... Intendre decidir des de el consorci quina variable hi ha que mantener i per quant anys ...actualizar...tot això

Ara per eixaple hiha 15 casas rurals i abans cuan ha iniciat el consorci hi havia res...

Nostres cosas son ...formiguetas...no son macros, venim de agricultura tradicional i textil....es clar el textil tenim crisis una important va ser al 1995 cuan va tancar una fabrica textil i va ser cuan es pensa al consorci...molta gent sin treball el tema de la reconversió...mica a mica...les persones s'han buscat la vida en un altra feina i un altra comarca...tot els Project que tenim son petita

coseta, pero responde al territorio on hi ha micro empresa, autoempleo...com el tema del texti i com el tema de la agricultura ha necessitat una revisio

No hi ha reconversió de convencional a ecológic, es un tema que treballe des de aquí, clar hi ha unas empresas agroalimentaria ecológica molt important, i tenim un sector agrari convencional que no va, falta ....costa molt...els operadors ecológic en el Moianès son pocs, hi ha montanyas, pasturas...hi productors productors no hi ha molts...encara lo veuen com unas cosas rara....tenim otro projecte, portem per eixemple un pagesos de convencioanl a la explotacio de uno que fa ecológic i el explica, tambe el director del CCPAE va venir per parlar de com fe la conversió...com es comercializa...ancara lo veuen com una cosa....La produccio ecológica necesita la rotacions... Fa 25 anys treballaban asi i despres ha sido mes fácil pasarse al intensiu.....els cereals convencioanal els venden aquí a un acooperativa

Hi ha un altra projecte de l'hort a la plaça...hi 27 ha d'hortes....es per recuperarlos les tradiccions i tambe la forma de menja i comercializar al mercat...

### **Cooperativa Datzira, Paloma Fuentes**

**Si quieres contarme como haberis empezado igual con la cooperativa con la asociacion o habeis empezado desde antes..**

Estamos inscritos en el CCPAE desde el 99 me parece algo asi hace 11 12 años. Al principio hacíamos mas extensivo, siempre huerta mas patatas dieta seca, porque vivíamos en el pirineo y era mucho mas frio

#### **Donde en el pirineo?**

En Berguerá nada mas a 1400 metros antes habíamos hecho huerta pero no ...INAUDIBLE .y allí empezamos a hacer cestas con 3

productores mas también hacíamos cestas y al bajar al moia pues claro cambiamos porque era muy lejos la gente y todo y empezamos al mercado e inaudible...luego iba bien para la cesta..Claro luego lo de la cesta lo hemos ido cambiandolo bastante a lo que es el AMAP, el Amap es muy ambiguo, Amap hay mil modleos de AMAP. La idea tampoco es que nosotros hacemos solo huerta, nosotros lo tenemos super variado, tenemos cerdos, ponemos carne de cerdo en invierno, tenemos cabritos, cabritos lacteos, ponemos yougures quesos frescos, hay huevos y gallinas, digamos que la idea es una descubierta...es que es difícil...la autosuficiencia tener una serie de familias, ahora estamos teniendo 30 falta alguna mas pero bueno y entonces queríamos hacer un ciclo una producción variada, cerrada, los animales también no... hacer tapar en casa...inaudible..bueno es realmente muy fuera de onda

No bueno...Es muy difícil,Es muy difícil

Necesita mucha dedicación eso es el problema que el precio que tendría un tipo de producción así no lo puedes cobrar porque sería un lujo entonces...lo estamos dando un poco bajo de precio inaudible..Pero bueno cuando es un ideal no queríamos ni hacer poco producto y revender productos de otra gente e inaudible..productos nuestros y es de fuera no cargamos nada, no queremos nada de intermediarios

**...Y con los consumidores...los que están asociados a vosotros los habéis encontrados o ellos se han acercando a vosotros, hablando con la gente...en el mercado..**

Las primeras personas a través del mercado, lo que pasa que empezamos en una zona allí por allí del Moianès, y es también muy difícil, porque como hay mucha gente que tiene huerto familiar en el pueblo. Claro nuestro modelo es que la gente coge el compromiso todo el año paga fijo la cesta, por eso varimas mucho la cesta, tanto

como en verano haya 12 13 productos diferentes, el doble que en invierno la cesta, siempre cobramos lo mismo entonces en invierno tienen que aguantar también..o sea que es un compromiso anual que provisionamos inaudible la cantidad en invierno. Entonces claro es que igual a la gente le costa mucho, porque sobre todo en verano a la gente rural en la zonas rurales le regalan un mogollón de verduras tienen un pequeño huerto entonces era muy difícil... cada vez pues saliendo mas cerca de Barna mas cerca de Barna...inaudible y ya llevamos 2 o 3 cooperativa. Entonces la idea es que la gente es socia paga igual todo el año y nosotros trabajamos para ellos, hacemos reuniones de planificación, ellos dicen la variedad que plantamos ..van decidiendo..o sea la idea es que no somos autónomos que trabajamos y vendemos a cualquiera ..trabajamos por la genet de la cooperativa y en eso estamos

### **Y esto funciona**

Es difícil...es difícil...es difícil...en la cesta cerrada es difícil que la gente aguante que le pongas lo que quieras

### **Y la gente entiende el compromiso que teneis en el sentido se acerca también por eso**

La cesta la tenemos cerrada por eso tenemos pocos (rie)

Es que es eso. Ya claro ibamos a hacer 50 cesta cuando erábamos inaudible personas pero era en plan inaudible...el compromiso que si se va de vacaciones en verano todo el mundo paga la cesta inaudible..claro nosotros trabajamos igual la gente siempre en agosto se largaba inaudible tenia el mercado de moia...entonces claro eso ha hecho que ha bajado el numero, claro la gente que esta ahora esta muy comprometida si se larga sin problema busca algun familiar que la recoja y la paga igual...claro es otro concepto no es el concepto del payes que vende que te vende y tu le compras si no que tu estas trabajando con la gente inaudible..y tiene que haber algo fijo para conseguir...un sueldo fijo para ...tambien una de la gente es un

ateneo de Poblenu de un espacio ocupado, gente que tiene ... digamos que el proyecto que hay nuestro es mas político que económico porque digamos prácticamente es mas (rie)..arruinoso..pero bueno nos va ir bien..tampoco queremos mas..pero bueno costa eso,como el mercado esta como esta los precios están como están, nosotros tampoco queremos entrar en rolo competitivos a costa de cobrar como locos..pero bueno tampoco queremos hacer otra cosa y ahora mismo estamos yo mi compañero y otro chico que esta media jornada pero bueno cobrando lo mismo ...en plan cooperativo

### **Y viveis los tre alla tambien**

Buenos los dos y el otro chico en la casa al lado

### **Y ha sido muy un problema encontrar la tierra**

Si si

### **La habeis alquilada o cedida**

Tenemos como un alquer de 30 años pero a cambio de reconstruir la casa inaudible que era en ruina pura entonces claro lo que era mas difícil encontrar como tenemos cabras y la tenemos sueltasvan a su rollo tenemos que encontrar una finca aislada primer objetivo, pero cerca por la tierra cultivar cultivar cultivamos 1 hectarias y casi otra por los animales de huerta solo un hectaria

### **Y de rotaciones que haceis normalmente**

como tenemos tantas cosas diferentes lo que vamos haciendo es variar dentro de la parcela lo mas grande que hay son las patatas que igual ocupan un tercio de la hectáreas

### **los animales?**

Las cabras, al Jaume illa compramos algo porque no nos da bastante, vamos a comprar un molino porque nos los venden muy bien de precio... maquinarias tampoco queremos lo tengo clarísimo...no le damos nada de pienso ...



- **¿Las 30 hectáreas las lleváis también vosotros?**
- Sí.
- **¿Y que tenéis ahora?**
- Ahora esparceta... ¿conoces? ¿cómo se llama en italiano? Que pones en los sacos... es parecida a la alfalfa, pero es más rústica, menos productiva, se puede pastorear directamente, la alfalfa no se puede pastorear.
- **¿Y siempre lo tenéis en ecológico?**
- Sí, todas las fincas.
- **¿Y todos las treinta?**
- Sí. Entonces hacemos un tercio de los cultivos para pastura y tierras, un tercio sólo para siega y un tercio para granos.
- Entonces la esparceta tengo bastante, solamente la mitad. Los guisante con triticales, y ahora hago besa con espelta.
- Para pastura y para grano.
- **Y rotaciones de control.**
- Sí, y nunca siembro los cereales solos, siempre con leguminosas, porque el estiércol sólo llega para muy pocos. Y de granos normalmente, este año ya he sembrado espelta con besa para grano y...
- **¿Lo tratas tu el grano?**
- Lo guardo todo para las ovejas. No vendo nada, solo vendemos cordero ecológico. Todo el grano, todas la cosechas son para las ovejas.
- Un poco raro ovejas, porque no hay muchos que tratan ovejas ¿no?
- Sí, aquí es una zona tradicionalmente de ovinos, mucho más antiguamente y ahora todavía quedan rebaños... rebaños ecológicos hay pocos. Porque en realidad la diferencia entre un rebaño tradicional no ecológico y un rebaño ecológico es muy pequeña, la diferencia sólo es la fertilización de los campos y la renta del producto que va por otros canales. La mitad de los corderos los comercializamos directamente y la otra mitad se los queda un carnicero de Moia.
- **¿Y a quién vendéis directamente?**
- ¿A quién?
- **Sí. ¿grupos de consumo?**
- Grupos familiares, de la zona o de cerca, y cooperativas de consumidores cada vez más. Empresas a veces, para alguna comida de empresa. Y ya está.
- **¿Y cuantas ovejas tienes?**
- 300 sólo el cordero. Nosotros empezamos... no somos pageses, somos menos rurales...
- **¿Cuándo habéis empezado con esto?**
- En el 2007.No hace poco.
- **¿y tú eres de Moia? ¿O de la zona?**
- De Barcelona.

- ¿Y trabajas sólo?
- Sí. Sólo.
- **¿Cómo aprendiste?**
- Soy Ingeniero agrónomo. Siempre trabajamos en granjas. Y siempre he trabajado afuera.
- **¿Y que tal el cambio? ¿te convence?**
- Sí, ya había estado viviendo siempre fuera en casas de pagès. Por aquí también puedes encontrar fincas con una dimensión mínima. Y empezar de cero no es fácil.
- **¿Cómo habéis hecho con la finca? ¿os la han cedido?**
- Alquilado. Arrendamiento.
- **¿Era la mejor solución?**
- Era la única solución.
- Es muy difícil. Luego... por ejemplo un problema es los empresarios del porcino buscan muchas tierras donde criar **crines** y están dispuestos a pagar por la cesión de las tierras para criar los **crines** tanto o igual que el arrendamiento. Y entonces la competencia no es otro pagès sino un empresario porcino. El teniendo estas tierras a disposición, puede poner X plazas más de porcino, aquí en Catalunya el porcino es muy fuerte. Y luego, otras dificultades prácticas y técnicas hay muchas, porque igual que Cerdeña, no sé si más o menos. Aquí estamos más elevados, el verano es un poco más corto. Pero luchamos siempre contra la climatología. Contra el calor y el verano. Y eso condiciona totalmente las producciones. Por ejemplo, años buenos las cosas dan más... los años malos...
- **¿En media cuanto tienen? ¿Cómo es? ¿Uno cada dos años, o así?**
- ¿De corderos? No aquí llegamos a la media de 1,1 corderos por oveja y año, hay ovejas que hacen dos, y hay ovejas que paren al cabo de ocho meses. Hay ovejas que paren una vez al año sólo un cordero. Luego hay bajas de corderos... ahora hay muchas... según la época. Bueno, eso son problemas técnicos, luego... el principal problema es la adquisición de tierras y los ingresos también. Los ingresos bajos y al final te salen la mitad de las subvenciones, y la mitad ingresos. Entonces es una actividad dependiente de las ayudas públicas.
- **No conseguís sacar otra... ¿no le ves la posibilidad de sacarle un ingreso entero? ¿O sí? Sin las subvenciones.**
- No, en nuestro caso es imposible.
- **¿Qué tendrá que cambiar?**
- La mentalidad del consumidor y el precio de las materias primas, de los alimentos. Las ovejas están durmiendo.... Normalmente las saco por aquí, tal vez están más abajo.
- **Tienen un montón de espacio**
- Sí, es la única manera de controlar por el bosque... lo que pasa es que sólo el bosque es muy difícil que vivan... ahora las saco

- al campo y están todo el día en el campo. Entre brotes de guisante...
- **El tema que tenéis el campo también reduce cualquier tipo de gasto con el tema de la alimentación.**
  - Si hubiera que comprar la alimentación, sería mucho menos rentable, más todavía. Tenemos ventaja. Lo que pasa que con el calor las ovejas tienen... por eso ahora es buena hora... sino es imposible. Cada vez se van más arriba. A ver que vayan bajando... Bueno, iremos a sacarlas.
  - **¿Cómo haces para gestionar 365 días al año?**
  - Este año hago vacaciones.
  - **¿Sí? Tienes a alguien que te las cuida.**
  - No, un amigo que. Porque es una ayuda puntual. Te vas de vacaciones y en casa tienes a alguien que también tienes que pagarle. Bueno, como los autónomos. No sé si te das cuenta, pero la mayoría de las matas no tienen hojas, ya están comidas... Normalmente se ve algún cencerro. Una campana. Pero están muy arriba. Están lejos.
  - **¿Las campanas que tenías... que se escuchaban cerca de la casa qué eran?**
  - Igual si las saco mañana...
  - No, ahora...
  - Ah! Arriba hay un corral donde están los corderos. Y aquí están todas las ovejas sin corderos. Si tienen que parir se están cubriendo.
  - **¿Y el tema del queso, como es que no lo has? ¿No te interesa...?**
  - Son mercados distintos y...
  - Necesitas demasiada...
  - Necesitas infraestructura que... y creo que es más fácil de comercializar un cordero que no el queso que necesita una elaboración importante.
  - **¿También aquí tienen el problema de las limitaciones por el tema artesanal y todo? Que no puedes trabajarlo de forma muy artesanal.**
  - Bueno, sí. Pero aquí hay mucha gente que hace quesos. Tendría salida... muchos que tienen rebaños de ovejas o cabras, lo que hacen es vender la leche. A un productor, que antiguamente tal vez tenía cabras y ovejas y ahora sólo se dedica únicamente a los...
  - **¿Y tú lo haces?**
  - No, no. Es una raza de carne. Tiene justo la leche para los corderos y ya está. Sino hay que especializarse con otras razas.
  - **¿Y de dónde es la raza?**
  - De aquí, de la zona ripolliesa. De Ripoll... para toda la zona... muy sacrificada. Igual nos tendremos que meter por ahí...
  - **¿y la sacrificas aquí en el matadero?**

- En Moianès.
- **Que, ¿es ecológico también?**
- Yo creo que no lo hacen muy bien. Al menos es el único matadero...
- ¿Por qué no lo hacen muy bien?
- Porque primero debes empezar sacrificando, en un día, primero los ecológicos para que toda la maquinaria los reciba limpios y después los animales convencionales... yo diría que lo hacen unos y después otros y ya está...
- **¿A no tenéis una separación entre un matadero ecológico y convencionales?**
- No. Tampoco es cosa que sea 100% accesible, pero que yo sepa tienen que empezar con los ecológicos primero. En el matadero el 95% de los corderos son convencionales y no matan cada día. Yo soy el único que lleva cordero ecológico. Llevo uno, dos a la semana.
- **¿y a cuanto lo sacrificas?**
- ¿De peso? ¿O de edad?
- De edad
- Más o menos tres meses. 27, 28 kilos. Vivo es unos **13 kilos canal**.
- **¿y colaboras con alguien de la zona? ¿con otro productor?**
- No, nos conocemos pero poco. Y al final voy a ver un cliente que quiera ternera ecológica y cordero ecológico, pero esa misma cooperativa... por ejemplo ahora las comandas las mandan distintas.
- **No coincidís...**
- No, funciona una iniciativa del consorcio de Moianès de juntar a productores, carniceros y restaurantes. De ahí ha salido el Jaume Illia, y yo, y otro que hace pollo ecológico, hicimos...
- **¿quién es el que hace pollo ecológico?**
- Está en Collsuspina...
- Un restaurante del Estany, de Moià ha incluido nuestros productos en la carta. Cordero de la Ginabreda, ternera de Vilalta... y es una iniciativa buena. ¿Estás preparada para el campo? ¿Más o menos?
- Sí.

Archivo: Fermentusl.wav

- Lo que es la empresa hacemos dos cosas...
- Son dos líneas de producción independientes...
- Son dos cosas totalmente distintas. Una es la línea ecológica que es el pan. Y luego tenemos, que es lo que más hacemos, es la pastelería, que es lo convencional.
- ¿Y qué porcentaje producen de uno y de otro?

- Un 25 de pan...
- Un 25 de pan ecológico. Que tampoco es poco. Es bastante también.
- No, está muy bien. El objetivo es igualarlo. Porque el pan se come cada día y los postres no tanto. El objetivo este año... por ejemplo el objetivo era igualarlo...
- 25 es en facturación, no en kilos. Medido en facturación... también el pan es más barato.
- No, no.
- Pero a ti una boda te representa...
- Pero una pieza de pan es mucho más cara que...
- Bueno, en facturación un 25 y un 75...
- **Para lo que es la producción convencional ¿la materia prima dónde la recogéis? ¿Por acá o la importáis desde fuera?**
- No, no tenemos volumen como para importar todavía.
- **¿de dónde compráis?**
- Aquí, local. El 70% puede venir de la red local... no, más. Porque el arroz también es de aquí...
- Todo lo tenemos cerca.
- A 60 kilómetros máximo. Los de los 50 kilómetros...
- No, no llega... ¿De aquí a Vic cuánto hay?
- No, pero Curato es lo... alguna cosa más lejos, de Girona. Y quitando lo del cartón y eso del Vallès. Estamos hablando sólo de materia prima.
- La materia prima es cerca.
- Materia prima, al menos en los 50 kilómetros todo. O sea local.
- **¿la parte del proyecto con Natureco? ¿cómo surgió?**
- Bueno, nosotros el origen nuestro es trabajar con restaurantes. Es restauración sólo, entonces montamos la empresa con la idea de hacer pan y pan bueno. O sea aquí no entras en un sitio que todo ha de ser ecológico. Lo ecológico, simplemente lo hicimos como un valor añadido. Ya lo hicimos... intentamos hacer un pan antiguo, con levadura madre... todo esto. Cuando estábamos con todo esto... dijimos vale, un paso más es hacerlo todo en ecológico, sin ningún aditivo, nada de todo esto. Pero nosotros en principio no vendíamos a canales de tiendas ecológicas ni nada...
- Ni era importante que sea ecológico. Fue lo de menos. Luego lo hemos realizado.
- Lo tenemos como un argumento más para vender nuestro pan. Pero es un argumento.
- **SIL: Una diversificación de la producción en realidad... ¿Y cuándo surgió la empresa?**
- En el noventa y... en el 2005 prácticamente porque era noviembre...
- **¿Y antes era una empresa de pan o la habéis montado vosotros?**
- No, lo hemos montado nosotros. Aquí antes, hacía muchos años que estaba cerrado. Hacían helados aquí. Nosotros, ni bien llegamos aquí, poco a poco fuimos cambiando las cosas. Pero llegamos hacer el pan sólo.
- **Esto de la producción tradicional, ¿Cómo la aprendisteis? ¿La aprendisteis de alguna forma... a través de alguna persona?**
- Bueno, sí. De Italia. Muchas cosas... por ejemplo empezamos con la masa madre, la levadura natural la trajimos del Valle d'Aosta, de un pastelero muy

conocido que hace el *panettone*. Y bueno, él nos enseñó, me enseñó hacer el *panettone* y de a partir de ahí ya empiezas a hacer... yo ya había hecho pan, pero nunca lo había hecho con ese sistema. A partir de ahí vas aprendiendo y al final queda...

- **¿y la maquinaria y todo? ¿lo habéis comprado por acá?**
- Sí.
- **¿Cuánta gente trabaja aquí?**
- En el obrador somos 6. Que lo conté el otro día. Contando al Iñaki.
- 6 en obrador, contando al Iñaki. ¿Y tú te cuentas?
- Sí.
- Pues 8.
- ¿8 de qué?
- Somos 8, la Gema y yo.
- A vale, y al Antoni ¿qué?
- Somos 9. tenemos un comercial en Valencia.
- **A vale. Un comercial, luego administración y a las máquinas. ¿Y están fijos en plantilla o depende de la producción?**
- Es claro, llevamos muy poco...
- Hay dos hijos...
- Uno hijo...
- No el Óscar también... dos hijos
- Claro, progresivamente irán entrando fijos pero claro. Hay momentos en que hay...
- Desde hace dos años estamos creciendo mucho. Pero porque empezamos haciendo la pastelería. Y con la pastelería es cuando hemos pegado el... básicamente el pan, trabajamos dos, y el resto están haciendo todo el día pastelería.
- **¿Y tenéis otras relaciones, otros proyectos con otras empresas de acá?**
- Sí, las conozco, las de Sosa. Tenemos una alianza con una empresa muy grande, que es la que le vende... nosotros no le vendemos el pan a Natureco. Nosotros le vendemos el pan a Sosa, a Comercial Sosa, Sosa Ingredientes se llama la empresa. Y ellos hacen se dedican... y ellos hacen la distribución. Nosotros solo hacemos la distribución de postres. O sea, nosotros como el **railer** que es la empresa sólo distribuimos postres. Todo lo que es pan y esto lo hace Sosa.
- O sea pasa a Sosa y a Natureco luego.
- Y Sosa, vende... exporta mucho. Por ejemplo a Italia enviamos pan. A Bélgica enviamos pan, a Suecia el mes pasado enviamos pan. Y luego a toda España.
- **¿Y producís según la comisión que os digan...?**
- Por demanda...
- **Por pedido...**
- Tenemos un stock pero no tenemos mucho stock. Más que nada porque tenemos muchas **referencias**... si tuviéramos que tener stock de todo sería mucho almacén.
- **Vosotros vendéis directamente la pastelería. Pero el resto a través de la distribuidora. ¿esto lo hace más sencillo para vosotros la gestión?**
- Sí.
- **¿de lo que vendéis?**

- Sí, porque llega a muchos más clientes, claro. Yo le facturo a un cliente el gordo, y el factura a 35 pequeñitos. Yo no tengo que estar aquí cobrando al volumen...
- Y nos es posible vender y enviar postes y pan... o sea, enviar pan a Madrid no es ningún problema. A Valencia cada semana estamos enviando un palet, medio palet.
- Y al revés también hace más fácil al distribuidor que... al distribuidor de Valencia, o de Madrid de donde sea porque proveen otra cosa diferente, ¿no?
- **Los canales principales entonces son... a parte del vuestro de la pastelería que es más directo... luego el del pan las distribuidoras y ¿tenéis otros canales o grupos de consumo y así?**
- No, nada. Básicamente hace la distribuidora todos los clientes que tiene son restauración. Y el Dionis lo que hace es tienda. Eso es básicamente lo que...
- **¿Y la harina del pan ecológico la compras del Dionis?**
- No, porque todavía no la hace. Está haciendo harina para pasta. Pero todavía no está haciendo harina para ...
- **Vale ¿y entonces donde la comprais?**
- La compramos en Agramont que es a 100 kilómetros de aquí, en Lleida. Antes la traíamos de Albacete, alguna.
- **¿Qué es? Una gran distribuidora Agramont de harina ¿o algo así?**
- No... es una...
- No, es una harinera pero debe ser pequeña, ¿eh?
- Puede ser **Serboci**, que es grande... y probamos pero no nos iba bien. Nunca ha habido ...
- Y esta es una harinera nueva, que hace poco que estamos trabajando con ellos, les han dado las certificaciones ahora a principio de año. Y trabajan muy bien. Vienen de convencional y entonces se... todos los problemas que tienen con... nosotros con al empezar a trabajar con el ecológico tuvimos muchísimos problemas... para encontrar materia prima de calidad. Porque cualquier friki se coge y se pone a hacer harina. No tienen ni idea. Y encontrábamos... bueno, hemos tenido que tirar mucho pan. Al principio ya recuerdo... partidas que no había manera.
- **¿Y era harina certificada?**
- Sí, sí...
- Una cosa es la certificación y otra cosa es la calidad. O sea en convencional tienes también problemas con la harina.
- Este molino nuevo pues te vienen todos los **aliogramas** hechos. Hay un control de calidad muy... como tiene que ser, vaya.
- **Entonces crisis no estáis sufriendo... estáis creciendo bastante...**
- Sí. O sea, lo que pasa es que eso no quita que clientes nuestros tienen crisis.
- **¿Y tardan en pagaros o así, o de momento no?**
- No, de momento no.
- **Baja la producción, baja la demanda...**
- Igual me refiero a que ha habido clientes que de un año a otro... del 2008 a 2009 ha bajado un cliente, el que más nos facturó en el 2008, nos bajo un 50 y pico por ciento de facturación. Y eso, como vas aumentando cartera de clientes eso no lo notas. No lo notas en el global, pero sí en...

- **Es una seguridad a mitad. ¿Y aquí se certifica algo? ¿tenéis algo de certificación?**
- Todo lo que es pan está certificado.
- **A parte de la harina, hay la certificación del pan.**
- Vienen las inspecciones, te cogen muestras de harina para certificar que son correctas, que no hay residuos...
- **¿Y tenéis relación con el observatorio del Moianès?**
- ¿Con el consorcio? Sí. Este invierno hicieron una campaña para... entonces hicieron una campaña en el instituto y nosotros les llevábamos el pan y hacían bocadillos con el pan.
- Puntuales.
- **¿Cómo surgió la cooperación con Natureco?**
- Ah, porque nos conocíamos con Sosa. Luego a nivel pueblo, ellos se conocían, Natureco y Sosa, hace mucho... a nivel local. Entonces cuando se enteraron de lo del pan, entablaron ellos la relación y nos dijeron 'Mira, igual que distribuimos nosotros, empezamos nosotros a distribuirles a ellos, entonces lo haremos así'. Un poco vino dado por los grandes, en este caso hacía atrás.
- **¿Y cómo... qué método utilizais para hacer el pan? ¿Según los días...? Todo el ecológico un día...**
- No, no, no... es que pan es sólo ecológico. No hay convencional.
- Pastelería...
- Pastelería sólo convencional. El pan es solo ecológico. Entonces no ha problema...
- Son dos procesos totalmente diferentes.
- La pastelería no la hemos hecho ecológica porque no hemos encontrado material prima. Porque el origen dijimos 'Desarrollamos pastelería convencional y ecológica' pues ha sido imposible. En el mercado no hay materia prima. Yo me tiré un verano entero buscando por toda Europa. Nada... NO hay... tienes harina, tienes chocolates... de los ingredientes que tienes, tienes muchos, pero siempre es lo mismo. El catalogo es corto. Entonces los que elaboran siempre es lo mismo. No hay diversidad de ingredientes. Y el tema láctico es fatal. Queso el que quieras. Nata no.
- **Vosotros trabajais con distribuidoras, tiendas y restaurantes... ¿alguien más?**
- Alguna pequeña tienda...
- Buenos, sí, las tiendas son pequeñas.
- **¿Y están por acá, las buscáis vosotros o sólo la distribuidora?**
- Sólo la distribuidora. Pero el año pasado en la feria esta, el Dionis me enseñó la lista de tiendas y están por toda Catalunya.
- ¿País valenciano, algo también?
- Ostras, no me suena, pero las que me enseñó van desde la costa de Girona hasta aquí cerca... o sea...
- Y entonces la venta directa de la pastelería que es principalmente el restaurante...
- Ya está, solo a restaurantes...
- **¿Y están por acá, están por toda Cataluña? Principalmente por donde.**
- A 80 kilómetros de radio, en cualquier dirección. En un radio de unos 80 kilómetros, 100 como mucho... Sí, porque a Lleida no llegamos.



- **Y os va bien... ¿os gustaría aumentar la producción o...?**
- Bueno... claro...
- **Todavía no estáis al máximo de vuestra potencialidad de producción, ¿no?**
- No, no... porque a medida que vas subiendo vas poniendo más gente... para trabajar. Entonces... mientras que vamos por espacio bien, y cuando no ya nos buscaríamos. De momento que se estabilice, que se consolide en clientes. Porque al abrir clientes, bueno vale lo abres. Pero qué te dura el cliente por sí solo. Porque un nuevo restaurante te abre, tú toda la ilusión tal, tal y tal, y ese restaurante cierra porque hay crisis. Tú puedes abrir un cliente pero luego no se sostiene por sí solo. Y no caes tú como proveedor, sino que el cliente ha petado. Y eso hemos pillado alguno. El entorno general es crisis.
- **¿Estáis en alguna asociación territorial?**
- No, porque... en los elaboradores del Moianès me parece que nos han incluido. Pero no es que implique que tú te asocies. Sino que dicen '¿estáis de acuerdo que si publicamos la lista de obradores salgáis?' 'Pues sí'. Pero no estamos asociados a ninguna...
- **¿Habéis recibido alguna financiación para montar la empresa?**
- No nada, cero. Y además estamos creando empleo. Y no tienes bonificaciones. No es que destruyas o no destruyas empleo, estás creando empleo, no tienes ninguna bonificación. No tienes ninguna ayuda, no tienes nada. Cualquier problema tienes que poner tus recursos. Pero tus recursos propios ponerlos en la empresa. Jugarte todo, hasta las cejas, jugarte tu patrimonio personal... no tienes ninguna ayuda, ningún apoyo...
- **¿Ni técnico tampoco?**
- Nada, de nada...
- **¿Y asesoramiento para crearla, tampoco habéis tenido?**
- No, porque fuimos... yo me encargué de esa parte... de la financiación y de buscar asistencia técnica. Y entonces... tenían mucho trabajo y estaban desbordados.
- **¿En Barcelona Activa? ¿O por aquí?**
- No, aquí... estaban desbordados. La técnica 'Es que yo tal.' Digo 'Vale, pues no te preocupes'. Y fui yo con mi plan de empresa hecho. Lo llevé ya hecho. Y digo 'A ver, vamos a ver. Que ahora ya te lo traigo hecho, para que no tengas faena, vale.' 'Ah, está bastante bien.' Digo 'Claro es que... ¿no?' Entonces se lo llevé y me dijo que tenían que hacerme ellos un papel conforme ellos veían la viabilidad de esa empresa, para hablar con el banco, para que nos crearan un crédito... que nada, sin ninguna condición preferente, ni nada... Al final, vi un chanchuyo entre el consorcio y la banca que dije... me salgo... Hago mi plan de empresa a mi manera, y quedaros en vuestro sitio. Porque no me van a repercutir en ninguna financiación especial, ninguna ayuda, ni nada...
- ¿Qué ventajas hubieras tenido hacerlo a través de ellos?
- Nada, es que no me supo ninguna ventaja. Ninguna ventaja. Encima yo tenía que hacer una declaración sobre bienes personales y dar una serie de información personal, que no estaba dispuesta a dar.
- **¿Al consorcio?**
- Claro.

- **¿Pero la misma hubieras tenido que dársela tú directamente al banco... sólo directamente al banco sin intermediarios?**
- Sin intermediarios y encima eligiendo yo el banco que yo quisiera. No el que ellos me aconsejaban. Entonces lo hicimos nosotros por nuestra cuenta. Riesgo a tope.
- **¿Qué hubieras tenido igual riesgo que si hubieras cogido el del consorcio?**
- Sí, el riesgo era el mismo. Y ellos te dicen si ven viable tu proyecto. A ver, lo siento, ellos no entienden de mi negocio. No lo entienden. ¿Qué les vas a decir? 'No, yo tengo tal experiencia.' Es venderles un proyecto tuyo, si te creen bien y sino no. Pero no creer que sea más bueno o menos bueno. Yo puedo ir allí y decirles 'Miren no yo es que tal...' y venderles una cosa muy bonita y luego que no tengan una base sólida. Yo fui a mi banco y le dije 'Yo correré este riesgo... y yo creo en él' y ya está. No necesito yo que crea nadie más. Ya ves, vamos todo... patrimonio... lo que te... pero al final era lo mismo. Yo no tenía que dar información nuestra privada. Me pareció además un... estoy muy enfadada. Te condicionaban de una manera como si fueras inepto totalmente. Y pum, pum, pum... te metían en el engranaje. Yo dije 'Me salgo, es que me salgo antes de dar ninguna información.' Yo tengo un crío de tres años, ya te digo me iba yo con mi bebé con el cochicito y me iba a los bancos. Y me miraban con cara de 'Ésta nos viene a pedir tres mil euros para abrir una tienda.' 'No, yo quiero montar una empresa grande' '¡Señora!' Y poniéndole el chupete al niño. Esa época fue divertida en ese sentido. Ibas y no te creían. Y venía a casa y le decía a Ramón 'Es que no me creen.' Ha habido uno de una entidad bancaria que me daba tres mil euros. Le dije 'A ver, ¿para montar el qué?' 'No, no, yo le doy 3 mil euros.' 'Muchas graciais. Hala, Dios, buenos días.'
- **Y entonces ¿Os costó mucho encontrar la financiación o al final?**
- Bueno, nos costaba. Con avales, con avales y con avales... como tiras para adelante. No tienes más. Personales. Pero has de avalar todo lo que quieras hacer. Yo creo en mí y te lo demuestro con mis avales. No hay más. Y todo esto fue justo antes de que cerraran el chorro. A nosotros nos pilló... ya había estallado, sobre todo en Estados Unidos, ya había estallado la burbuja y estaba llegando aquí la oleada, y dijimos 'O ahora o nunca, ya está... porque ya no pillaremos' y bueno nos arreglamos a última hora. Y ahora está muy cerrado el grifo. Muy cerrado. Nosotros hasta la fecha no hemos tenido problema con el banco. Hemos formalizado operaciones, incluso la última no hace más de un mes... o sea seguimos formalizando operaciones y no hemos tenido problema. Pero los hay, pero bueno, ahora es lo que toca. Como se han pasado, ahora recortan.
- **¿La parte de la producción, en sí mismo, el proceso de hacer el pan? ¿qué métodos utilizáis? ¿Muy artesanales, mecánicos?**
- Todo a mano.
- **¿Todo absolutamente manual?**
- Es que además lo ponemos en la etiqueta: 'Pan hecho a mano'. O sea no hay más.
- **¿Toda la producción? ¿también la convencional de pastelería?**
- Aquí máquinas es que... pocas. Las básicas para... una montadora de nata, una amasadora de brazos pero el resto se hace todo a mano. Luego tienes el

problema que como no tienes máquinas necesitas un personal que sepa mover y ahí tenemos un problema. Porque no hay personal cualificado en el mercado, mucho paro, pero no hay personal cualificado. Y gente con ganas de trabajar poca.

- **¿Aunque buscáis no encontráis?**
- Y gente con ganas de trabajar, más bien poca. Aunque haya mucho paro. Y eso sorprenden. Porque no te lo esperas. Yo me comería el mundo si me tiro en mi casa un año plegada de brazos. Es que al año... es que yo no sé estar en casa... es que vale yo me tiro una año a la fuerza en mi casa y el primer trabajo que pilló me lo como. Y no, no lo ves. Tiene un ritmo... dices 'Productividad' y la gente no entiende el concepto.
- Y también el tema de que una vez que formáis la gente espere que se quede un tiempo, ¿no?
- Claro... de momento no tenemos problema porque no...
- **¿Trabajáis con las mismas personas desde el principio...?**
- Bueno los que se han ido incorporando... lo que sí hacemos es que el que entra por la puerta en pocos días... porque eso te da una experiencia. En pocos días ves si es lo que buscas o no. Y si la persona es lo que buscas... hay una adaptación por las dos partes. Si la hay, de momento... los que... no habido problemas. Y el que no, pues bueno... fuera lo antes posible. Porque no podemos perder el tiempo. Es que somos muy pequeños. Entonces cualquier persona que entra... un puesto de trabajo es muy importante. O sea, cuesta mucho dinero y por otro lado es muy importante. Porque al final trabajamos entre todos. Cada uno tiene su misión. Y para eso está no hay puestos duplicados. No hay dos secretarias, la de la tarde y la de la mañana. No. Aquí hay una, que si falla al día siguiente tiene el doble de faena. ¿Vale? Entonces todos puestos son así. Que no te viene el chofer por alguna cosa... pues tiene que repartir otro...es que no hay más. Y eso en el sector que sea en una pequeña empresa es lo que hay. Que un poco todo el mundo hace tareas de todos. Que donde va uno, van todos. Que si hay un apretón aquí, todos hacia aquí. Que si allí, todos hacia allí. Te gusta o no te gusta. Entrar o no entrar. Como trabajador. Nosotros llevamos 20 años trabajando. No es que sea para nosotros algo teórico. Y la empresa más pequeña te gusta o no. Yo he estado en empresas grandes y en empresas pequeñas. Y al final me gustó más la pequeña que la grande. Cuando ya llegas a una edad en la que dices 'Ya tengo una visión de las dos.' La grande está muy bien por un montón de cosas.' Pero luego dices 'Yo me adapto mejor a la pequeña' el tema eres un número pues no me gusta. Entonces vale, la pequeña pues eso... hay otras cosas.
- **¿hay algo que no te he pedido que piensas que quieras mencionar? ¿Qué no te haya preguntado? Algo que para vosotros sea relevante... Problemas o cosas positivas.**
- Siguiendo esto de la agricultura ecológica. Bueno, mira el último año que yo he estado estudiando yo hice un posgrado de dirección de empresas y del tema que teníamos que hacer... cogimos un... había que desarrollar una empresa y cogimos una empresa teórica de distribución de productos ecológicos. Que era como bueno, en aquel año, era algo novedoso. Y pensar sobre el tema y tal... por lo que leía salí con expectativa de lo que pasaba en Alemania, que venía

aquí... yo todavía estoy esperando que llegue todo lo que decían que iba a venir... porque no está viniendo.

- **¿Porque piensas que no está viniendo?**
- No sé, no sé si la crisis lo ha frenado o el consumidor no se lo cree. O no cree que tenga que invertir, ya no ahora por la crisis, sino sus valores en su casa, cambiar a cosas ecológicas. O no está bien explicado, o no se valora lo suficiente. Por ejemplo en la feria de biocultura, que vemos cada año, eso me llama mucho la atención... Porque yo iba mucho a fijarme en la gente, yo no atiende a clientes. Me fijo en la gente. Y lo comparo con mi casa que somos cuatro consumidores y veo la gente que está enferma... entonces yo creo que hay un desencadenante que cuando entra en una familia una enfermedad se crea rápidamente esa conciencia de que la comida es importante. Cuando todo el mundo está sano en una familia, no te digo el tema del **fasco**, no. Comiendo convencional y comiendo ecológico no ven la diferencia. Y entonces dices, vale, sí. Esa salvedad es importante, pero tampoco es una dieta para enfermos. Y tu no estas vendiendo para enfermos, tú estas haciendo un pan, yo creo excepcional, y no sabes como acabar de canalizar eso. El marketing que se está haciendo, en general, del ecológico, no sé si se está vendiendo bien.
- ¿Piensas que en la administración pública podrían hacer más... o lo ves como marginal el papel?
- No. Yo creo que todos están vendiendo un enfoque que no esta muy claro. Convencional... o sea. Ecológico, lo comparan con producciones pequeñas, cercanas al territorio de origen, lo comparan a sano, lo comparan vale una serie de atributos pero quizás no han descubierto el factor clave. No han dado con él. Yo creo que no han dado en la diana. Que están los círculos anchos todavía. No se centran. Y no sé cual podría ser. No es que yo haya descubierto la gama de los huevos y diga 'no, es tal, y no la...' No, no, no... pero creo que hay se está perdiendo algo porque no se acaba de atinar a donde hay que dar la diana.
- **¿Y piensas que es un problema por ejemplo de educación del consumidor...? ¿Qué igual el consumidor no conoce la diferencia desconoce... la diferencia entre convencional y...? o transgénico y ecológicos también.**
- Puede ser... es que entra como una guerra. A la que tocas el ecológico es 'es lo transgénico no, radicalismo, no radicalismo' Bueno, a ver, o sea no hay que ser un ultra para comerse una hamburguesa vegetal. Vale, yo puedo no reciclar y comerme una hamburguesa vegetal. No hay que ser... vestir de una manera... vivir en una comuna... no, no hay que ser radical para que te guste la comida de este tipo. Es que son dos cosas diferentes. No hay que llevar un estilo de vida integral para comer así. Puedes comer así, y luego reciclar o no. No sé yo creo que hay algo que no acaba de encajarlo. Es que hay dos grupos: el radical y el convencional. Y entre medio se está perdiendo una gran masa que ya ahí habría sitio para mucha gente. ¿No? Es como decir 'el de izquierdas o el de derechas' pues no. Ni de izquierdas ni de derechas. Definir un ámbito donde dices 'no hace falta que sea un hippie para comerme una hamburguesa vegetal.' Entonces quizás va por ahí, no lo sé. Pero claro, ves gente que te viene con la mascarilla o preguntando por celíacos... o muchos gente con problemas de alergias y dije 'Bueno vale, ¿pero aquí vienen gente normal?' ¿Por qué no va la gente normal a la feria de consumo ecológico? ¿Por qué? Está perdiendo lo

que sería la clase media ahí... no sé como lo pueden acabar de enfocar. Yo creo que ahí se están perdiendo una listonada grande. Quizá habría que desvelar más las mierdas que le pone la gran industria a lo que comemos cada día. Entonces no ponerlo tan pequeño etiquetado. Sino bien grande. Entonces decir 'ostras! Es que esto da miedo' entonces tiraríamos más a lo ecológico sin tantos aditivos. Yo creo que estamos verdes. ¿Que la crisis no nos ha ayudado? No creo que sea un factor determinante. ¿Qué no haya mucha cultura de la alimentación? Esto es España. Es un país mediterráneo, es como en Italia... que llegas a un sueco... no lo sé, no conozco los suecos, pero probablemente hay cosas que no tengan tanta cultura ¿pero aquí... en el mediterráneo, que nos encanta comer, que disfrutamos comiendo, por que no hemos de tener...? No sé aquí se me crea un dilema ¿Cómo va? ¿Cómo tendría que ir? Y sociológicamente... yo creo que cuando empiezas a explicar de que va el trabajo y todo...

### **Jaume Illa**

#### **Que cultivas?**

La Trapadella crece en el sol calcarics espontanea en Moia, mes adecuada leguminos que fdura 2 3 anys amb una rotacions de cereals cuan se sembra el 1 er any es sembra a la primavera barrejad amb un creals, por gran y por forrage, ara veus aixi, en 4 dies empezara a creixer, al final de mes que viene serán tan alta, color tronja a idgia floración la saquem la trepadella va olt be per els problemas de meteorisme dels animals..esta empeza a salir la puncella ...una segada bona la pimavera, a la tardor per la pastura...cuan es mulla tienen un color marro molt lletg,,,vol incorporar a la terra y va dar a menja a las vacas...y se va a engordar...cuan no coneixeis es una planta que la zonas aquesta va molt be...4 explotacions que lo fem....quimica molt comoda rotacions le deiem estar, el aport de nitrogen ya puig cap aquí desde la plana de vic.....El problema es economics, el precio dels insums va a puixar, el preu dels cereals va baixar..al moianes hi ha una gran sortida per la agricultura ecológica sempre que controlis tot el cicle...a la plana de Lleida...aquí tenim petitas producción, bosc, les convencionalis produeixen molt mes que nosaltres suportat amb una cooperativa que es una multinacionalis i cobran lo que sigui...la cosa mes significativa es que si tu estas en

una reunió de pagesos convencional acabas desmoralizat, pleguem i mes... si estas en una reunió de pagesos ecologic hi ha un euforia porque hi ha moltes coses que pots fer i que es pot probar i que amb molta ganas de experimentar i parlar i comunicarse...i tal i aquí es tal nosaltres que fem aquest des de fa 20 anys no tenim cap ingres a part de la agricultura...ara fa dos anys otra explotacios se ha pasat a ecologic...costa...

### **Hay jóvenes dedicados al campo en la zona?**

Jovens no hi ha....hi ha habut una formació de dos escolas agrarias, una de Manresa que fa molts anys se ha pasat tambe a l'insenyamnet de l'agricultura ecológica laica i hi ha un'altra no tan laica la Plana i alla a la plana de Vic hi ha una agricultura molt intensivas, i els jovens que han anat alla, han regresat amb la idea de fe una agricultura molt intensiva...

### **Cual es la percepción del ecológico por parte de los productores convencionales?**

Cuan nosaltres vamos a iniciar, los altres pagesos no volian saber res..."lo voleu probar, os regalo..."..."no no gracias", ens dician...despres amb tot el tema de las vacas locas, aquesta mateixa gent ens veis y deia "no es que podeis colocar algu animals dels meus, porque he vist que vosaltres estéis vendent igual...pues si no es ecologic no

### **Como decidiste convertirte?**

Fa 15 20 anys....el motiu els erbicidas...perque una vagada vaig a tirar erbicida y m'he cremat el correu ...tot el camp...la casa...que ha passat aquí...la dosis...el producte ..cuant has dirat...no aquest es massa...es el que dius aquí...pero es massa...es el que dius...pues hi ha que indemnizarla digas que val...pus tan...no ho havia cap problema....aqui tens un cheque por el valor de tal en productes (RIE)....claroo, es cla...es que es diuen es que aquest any va a ploure mes, es que aquest any va fe...no ens mollen res..es que es increíble,

no se ara pero abans a las indicacions posaba, això es fruit de unas investigacio realizat amb determinadas condicions y la empresa no es responsabiliza per algo que pugui pasar amb condicions diferents...no pot tratar mes amb esta gent...

Va a ploure molt al mes de june y va creixer molta hierba por sota, això dificulta la maquina, que no pot treballar be...i van a pasar erbicida i van estar pasant amb erbicidas tot el plan de bages per cremarlo tot...i al acabo de 15 dies...menys...8 dies.. cosechan el grano ...i ens vem a menjar aquet gran...i això no es va a prohibir...no hi ha control...yo se que amb 100 euros i tenc el problema resolucionat...pero comm...despres et menjas....

### **Cual son tu canales de comercialización?**

Comensam a vendre mes directe al consumidor...falteria mes gent hay que insistir, pòrtame un paquet pero tens que trucar tu...carnicerías ta,be pero ens falta gent i era molt anys la crisis han baixat el consum, perque compran de menjar molt barat...buscan lo mes barat i yo tinc que vendre tot el animal, en els restaurants tots volen filet, o algunes partes, el ecologic están a 30...venta directa es la única forma...moltes hores per teléfono y la burocracia

### **Como surgió el proyecto de la espelta**

Va a sortir amb un amica de casualidad en una reunió del consorsi del moianes...el va ver que tenia espelta i ostia es el que necesitu...no hay cap acord escrit, sino un acord de paraula...va venir la aquina per el spelta que un enversio molt gran pero ara tinc que portala llun, transport....la estructura mes grosa per el cereals es un magazen per guardarlo y yo tinc uno, si tu no mes fas una varietat no tens problemas, si fas ...ordi, espelta, tritical....segul....si que tens

## **La Moianèsa**

### **Que cargo tienes en la empresa?**

Soc el segon gerente la ftura generaci3n de la empresa y fa 15 anys que treball aquí

### **Como nació la empresa?**

La empresa va naixer en 1880 por el reveavi del meu pare va a pular un amaquina de fer asta al centre de la ciutat on ara tenim la botiga. Pasta feta pels els pages de la zona que el portban farina..nosoltres retorabamos la pasta, va naixeer mes en un sentit de intercanbi que de comerci.

### **Como aprendió?**

No se on vai aprender, suposo de Italia i frequentemnet els pobles tenien petitas maquinas de fer pasta.

### **Donde vendeis?**

Ara mateix treeballem amb pasta convencionals per a petitas botigas y petits supemercats restaurant hostelaria tambe tenim un segment per a la alimetació dietética, y despres también tenim la pasta ecológica, fabriquem amb marca blanca y els destribuidors ponen la seva marca

### **Cuando habeis empezado con la pesta dietética y ecológica?**

Fa 15 anys mes o menys hem empezado amb la dietética y fa 10 amb la ecológica. Produim 50%, ecológica un 40%.

### **Estais sufriendo la crisis?**

La crisis la sentim una mica ens ddiquem a nuestro mercat y esta be.La parte que esta un mica en crisis es la hostelería, restaurant...sobretot els restaurant que abans feian 100 menus ara fen 30, 50... es sobretot en aquest sector que es nota en els altres hem mantigut la venta..El tema de las maquinas per produir pasta requiere unas maquinas que son molts gran, una inversio molt important...lo que pasa es que nosaltres hem comprat maquinas de segona ma de empresas que han cerrat l'inversio tampoc estan gran, el producto es molt barat y no da molt marge de guadany y necesita una inversio mot importante por això principalmente la marcas de pasta son gran multinacionals



Si vols competir con els grans amb el tema de la maquinaria no pots...si nosaltres fem pasta a 300 kg als hores, y un competidor...be no es competidor perquè no fem part de este mercat, 4000 kg hores les 24 hores al dia, certament 1 kg de macarrons normals al cost que suposo a esta empresa es infim respecte al cost que suposo per nosaltres, es imposible seguir per aquest camí...

### **Exportáis?**

Exportem a Portugal on tenim un client, igual estem a 100 km de França y seria be exportar a França

### **Cuántas personas trabajan en todo?**

Son 10 treballadors 10 fixes yo i el meu pare, 12 en total. es molt important que en aquesta feina es molt important aprendre, solament al 2 anys que fa produccio inicia entedre hi ha treballadors que estén aquí fa 10 any y encara hi ha que aprendre perquè depen en la humetat, com es seca la pasta, si que es això, aun ara es mes automatic sigui siendo un arte perquè depen la humetat, la temperatura, toda las variants naturals, depen una mica de tot si es seca malament tot va mal. Nosaltres sequem a baixa temperatura diferencia de industrial y artesanal. 24, 30 al secadors, una gran empresa seca en 4.5 hores maxim, el sabor es total diferent, la pasta mes artesanals es secan a baixa, pero es molt difícil que es valori, la veritat es que la textura y el gust es molt diferent. I la maquina que fan pocs quilos tambe no presa tan com la maquina industrial...Envasem a ma sobretot amb els spagueti envasem a ma.

### **Como está organizada la producción de la pasta ecológica?**

La pasta ecológica la fem no me 1 vegada a la semana. El divendres decidim el plan de produccio per a la propera semana, son dias concret hi ha líneas de produccio diferent no podem fe cada dia tot. Per la convencional tenim un estoc, molt petit y tenim de tota la varietat.

### **Donde comprais la harina convencional?**

La harina la comprem a l'Aragó principalment.

### **Como ha nacido la colaboració por el proyecto de desarrollo de la producción local?**

La colaboració amb el projecte va naixer porque som del mateix poble. Ens van a contactar porque pensaban fer pasta ecológica de l'espelta, nosoltres le hem proposat si voldrian tambe tenir pasta y va naixer Bonapasta

### **Colaboráis con otras empresas en el Moianès?**

Tambe colabarem amb Vegetalia, per la ecológica

### **Cual es la relación con el Consorci?**

Amb el consorci colaborem molt i participem a las iniciativas que proposat...ara a final del mes vindran a visitar la fabrica, una excursio organizat al moianes per visitar els lugars, tambe vindran a la fabrica.

### **Habeis recibido financiaciones?**

No hem recibit ninguna financiacio, no al revés, paquem el precio de la certificacio al CCPAE....La harina que lleva aquí también tiene otra certificació...y la convencional tambe tiene una evaluación de las características.

### **Y con la Espelta?**

La espelta de Moianes estem empezando a utilizar nosoltres la transformen, barregairla amb agua es prensa surte al mol corrisponent...Natureco transforma la spelta en harina...LA iagua es de la xarxa publica, aguas suterraneas molt be valorades

### **Querias añadir algo**

No crec que hem dit tot.

Archivo: Megadings\_restaurant I.wav

- SIL: ¿Qué cargo tiene en esta actividad?
- SEÑOR: ¿cargo? Bueno, soy el propietario de la casa, del negocio, junto con mi mujer, y a parte como el propietario, soy el cocinero

del restaurante este. Mi mujer es, digamos un poco ella es la que trata más con la gente, está más con el tema de las mesas, todo lo que es presupuesto, porque cada grupo es un presupuesto, una oferta. Pues yo me he quedado en la cocina, y he aprendido a cocinar, cursos de cocina, y aquí estamos. Hemos diversificado un poquito dentro de la empresa, cada uno un poco que cada uno lleve su parte y hemos cogido cada uno su lado

- SIL: ¿Cuándo nació la actividad?
- SEÑOR: Pues mira, 14 años atrás empezamos en marzo del 2006, no 1996 perdona, en marzo del 1996. Hace 14 años, 14 años de experiencia. Empezamos todo muy base, base de ensaladas, escalibadas, embutidos poquita cosa. nos hemos ido puesto más a estudiar tema de cocina he hecho cursos por la Generalitat, cocineros que hemos contratado para que nos enseñaran, aquí en casa particularmente. Y bueno, nos hemos ido introduciendo. Y sin ser un restaurante pues... del otro... una cosa muy, muy selecta, pues somos cocina de casa. Pero un poquito más mejorada, también hemos cogido un poco las comidas de nuestras madres, de nuestras abuelas... pues llevado a más a un poquito más moderno y hemos cogido el tema este
- SIL: Antes me comentabas el tema de cómo habíais llegado aquí.
- SEÑOR: La historia viene de que mi familia es toda de pagès, llevamos tres generaciones en esta casa. Y el tema es que, pues bueno, cuando me tocó a mi quise seguir haciendo de agricultor. Me fui a estudiar, hice tres años en una escuela agraria de Sant Hipòlit Quintanes y ahí me saqué el título de técnico-auxiliar agrónomo. Y bueno, todo fue muy bien, pero cuando me tocó ir para adelante pues la cosa había cambiado. De pasar a ser producciones pequeñas, todo tenía que ser a lo grande. De tener mil pollos, tenías que tener 15, 20 mil que era lo mínimo para que te saliera bien. Teníamos también gallinas. De dos mil gallinas tenías que tener unas 20, 25 mil. Habían... me parece que eran unos 400 cerdos de engorde, tampoco era cantidad, tenías que tener unos 2 mil. Todo era a miles, y no vi futuro. Vi que no atraparíamos las deudas que podíamos generar a partir extensiones de ganado y la solución pues fue buscar una alternativa. La alternativa de la finca era pues sacar partido a la casa que teníamos, que era una casa pues en ruinas, porque estaba completamente en ruinas, pero tenía unas características pues favorables para hacer un restaurante. Problema: que nunca habíamos hecho ni de cocineros ni sabíamos nada de nada, es que nada. Y entonces dije: 'me tiro, me tiro, y ha ver qué sale aquí'. Y bueno, junto con mi mujer, que también venía de familia de agricultores, tampoco sabía nada de este tema, la chica que se fue a un despacho. Pues bueno, nos quedamos aquí, empezamos a hacer cursos y bueno... así empezó un poco la historia. Nos quedamos en vacío y a ver qué salía. Y bueno, ha salido bien. Han

sido 14 años de lucha, empezamos, pues como te digo, con una casa en ruinas. La fuimos reformando por partes. Cuando podíamos hacíamos un comedor. Luego hicimos otro comedor, junto con la cocina. Al cabo de tres años ampliamos a otro comedor de 25-30 plazas más. Y ahora, hace 5 años, hemos abierto otro comedor de 50 plazas. Ahora en total tenemos 120 plazas y abrimos sólo fin de semanas. Porque la zona en que estamos, es una zona de fin de semana, de segunda vivienda, de zona de vacaciones. Entre semana aquí no hay casi nadie, es una zona muy tranquila. Y cuando llega Semana Santa, llega Navidad, llega agosto... esto se multiplica por dos la gente que hay, más la gente que vienen de los alrededores de Barcelona que nos vienen a comer...que salen a pasar el día. Entre Barcelona, Sabadell, Terrassa, Manresa, Vic, tenemos una hora de coche alrededor, pues que la gente es cuando viene a comer aquí. Y así empieza un poco la historia. Hemos ido metiéndonos en este tema y bueno. Ha funcionado bien, verdad es que sí.

- SIL: ¿Hacéis algo durante la semana de trabajo?
- SEÑOR: No, entre semana nosotros seguimos llevando la tierra, llevamos la finca esta, que es **Macarins** Vell y otra finca que hay más arriba, que esta es de propiedad, y tengo otra alquilada, q es por Masnou, y ahí alquilamos la tierra. Seguimos llevando la tierra de las dos fincas. Pero, pero como la maquinaria se nos hizo vieja, lo tengo que hacer todo. O sea tengo gente que tiene tractores y todo, mi trabajo ese llamarlos y decirles 'Hoy ven a sembrar, ven a tirar abono, vena cosechar', el trabajo es mío. O sea, trabajo, la gestión es mía, pero el trabajo me lo hacen otros. Y entre semana llevamos esto. Preparamos todo lo que son comidas, todo lo que podamos adelantar entre semana, pues lo que son fondos de carne, lo que son postres, la limpieza... Por ejemplo hoy miércoles es el día que nos dedicamos a limpiar todo. Cada miércoles de cada semana se desmonta la toda la cocina de arriba a bajo. Sagrado. La limpiamos y es el trabajo que hay el miércoles. Limpiarlo todo, y los jueves ya empezamos a cocinar. Representa que tenemos los lunes y martes para gestión de todo: lo que son bancos, lo que son consorcios, todo. Y nos dedicamos exclusivamente a esto. Hemos pasado de... cuando empezamos... a ver aquí viene un poco todo. Durante tres años lo llevábamos todo, lo que son las granjas, lo que son las tierras y lo que es el restaurante. Fue un poco de locos, porque fueron tres años de no parar ni un día. Cada día, no había día de fiesta, no habían vacaciones, no había nada. Hasta que vimos que es restaurante se iba saliendo ya por las suyas y nos podíamos ganar la vida. Luego íbamos recortando lo que no daba nada, y era pues lo que eran las granjas que las paramos más tarde. Luego las alquilamos. Han estado alquiladas hasta hace un año, que las paramos porque ahora del ganado está fatal y la tierra aun no,

- esto aun lo seguimos llevando por esta razón, porque tengo quien me hace el trabajo. Y lo que hacemos es entonces gestionar.
- SIL: ¿Y qué producen en la tierra?
  - SEÑOR: Cereal. Todo lo que son cereales... Pues es tierra más de secano y en principio hemos intentado hacer leguminosas, pero no nos acaba de funcionar muy bien. Se puede hacer, pero no lo hemos acabado de encontrar. Más que nada es todo cereal.
  - SIL: ¿En convencional?
  - SEÑOR: En convencional. Sí, está todo en convencional. Nos estamos poniendo un poquito en el tema ecológico, a ver si nos podemos meter en algún sitio. Ahora esta de moda el cereal ecológico. No sé dónde llegaremos, no sé. Lo estamos mirando, si nos podemos meter o no nos podemos meter. Si es rentable o no. Veremos ha ver que pasa.
  - SIL: ¿Y habéis recibido subvención de la comunidad, de la Generalitat o algo para la reformas?
  - SEÑOR: No, recibimos para la última reforma, la ampliación que es el comedor último que hemos hecho, por mediación del consorcio, pues nos salió una poquito de cosa, una ayuda de YPF.
  - SEÑORA: Bueno, YPF era un crédito. Como un ICO pero desde el banco de la Generalitat. Y dentro de este ICO, había una subvención de Turismo para la ampliación, donde nunca recibes el dinero, pero sí te rebajan. Es una ayuda, pero te rebajan. No sé, en uno, dos o tres, pues no ayudó a recibir un ICO, bueno un YPF Muy bien de precio, y a través de ellos, luego recibimos este dinero que fue interno, pero que te ayuda a bajar la duda y encima te vienen a supervisar si lo has hecho todo correcto. Con lo cual estaba todo así, y estaba todo bien legalizado.
  - SEÑOR: Esto fue ahora... la ampliación que fue hace 5 años. O sea que de cuando nos pusimos en marcha era nada, nada, porque era una cosa que el tema turístico aquí no se tocaba mucho, no habían ayudas. Por el tema agrario tampoco podíamos entrar porque en el tema agrario no entraba el restaurante, y total que nos tuvimos que arreglar como pudimos. Total pasamos unos años bastante apretados pero bueno fuimos tirando para adelante, y bueno. Ahora sí el último empujón nos ayudaron.
  - SEÑORA: Ahora hay más líneas, Pladetur, Plan Leader, todos son fondos
  - SEÑOR: Pero todo ha ido saliendo ahora, cuatro, cinco, seis años. Pero cuando empezamos no, nos tuvimos que espabilar. Ir al banco, pedir y pagar.
  - SEÑORA: Esto se ha hecho muy paulatinamente durante 14 años se ha ampliado, no se ha hecho todo de golpe.
  - SEÑOR: No porque la casa partimos, como te decía antes, de estar en ruinas y haciendo a trocitos. Lo que podíamos pagar junto con lo que nos dejaba el banco, pues hacíamos un trocito. Cuando este trocito empezaba a rendir, hacíamos otro trocito y

- así esta casa, que aun no está acabada, pero bueno llevamos 14 años, más dos... 16 años luchando por la casa.
- SEÑORA: Casa negocio. Es como una nave industrial. Estamos muy bien, pero es un negocio.
  - SIL: Es muy grande también, así que para gestionarlo necesita mucha atención.
  - SEÑOR: Sí, porque ahora son todos grupos, todo es cada grupo que te viene sean comuniones, bautizos, familias... pues bueno todo es '¿Por qué precio me sale? ¿Qué precio me puedes hacer?' Y luego es donde entra ella, que es lo que te decía, que tiene que gestionar todo el tema económico de todo, presupuestos que la gente conteste si quieren más, si quieren menos, y es el punto para el cliente.
  - SEÑORA: ha cambiado un poco, el sistema de salir. Antes salías, pedías, ibas a la carta, no te gustaba más, no volvías. Ahora hay que salir sabiendo: '¿qué comeré? ¿qué no comeré? ¿qué pagaré?' y se lo pediré a 10 restaurantes. Entonces, ahora el negocio esta muy alterado. Está muy alterado a nivel de normas, a nivel de de higiene, a nivel de manipulación de alimentos, a nivel de todo tienes una infraestructura de despacho que, no es tu trabajo, pero que lo debes hacer, como mínimo un par de horas al día, como mínimo. A parte de cuando prepares impuestos y extras se van las horas muchísimo gestionando.
  - SIL: ¿el tema que te piden 'Qué comeré' es más relacionado a cuánto tienen que pagar?
  - Sí, la gente quiere salir de casa sabiendo lo que va a pagar.
  - Y encima quieren bajar calidad por precio, y aquí no entramos.
  - No, no, porque nos ha costado mucho llegar a lo que te decía antes...
  - Ha puntuado medio un prestigio como para ahora, para trabajar, rebajar precio, pero rebajar calidad, rebajar sitio, manteles. Aquí va todo con manteles... No. Es cambiar la infraestructura. Yo creo que hay que aguantar. Hay que aguantar y mantener. Porque por suerte hay mucha clientela, mantenerla. Diciendo aquí no pasa nada, pero estabilizar.
  - La suerte nuestra es que llevamos 14 años y con 14 años hay una clientela detrás que es lo que tenemos.
  - Es nuestra riqueza.
  - Lo que cuesta es conseguir un cliente. Un cliente puede que te venga 3 veces al año o hay quien viene una vez al mes, es igual, todos son clientes. Pero cuesta mucho que la gente te conozca. Y ahora pues... no somos un sitio caro, es un sitio económico. O sea compensado. Y lo que no podemos hacer es bajar, bajar precio, porque quiere decir bajar calidad. Porque vamos siempre muy justitos. Y no, en esto, de momento, no entramos. Antes tenemos que buscar otras alternativas, pero bajar calidad para bajar precio no. No puede ser. Imposible. Y luego el tema de gestión que nos

lleva muchas horas de gestionar, muchas. Pero bueno es lo que nos ha llevado todo, todo es... Despacho. Hay muchas horas de cocina pero hay muchas horas de despacho en este sitio.

- ¿Y los productos para cocinar y todo?
- Los productos... la gran mayoría de producto es de la zona de Mollanès. Es nuestra riqueza. O sea que si tenemos un buen cordero, tenemos una buena ternera, tenemos buenos quesos, buenos embutidos: ¿Pues por qué salir a buscarlos fuera? si en la zona de Mollà, Castellterçol, Santa María d'Oló, todo lo que forma Mollanès, todo el tema ecológico que hablamos antes, que hay mucha empresa ecológica. Pues si tenemos esta riqueza, no tenemos porque a salir fuera a buscar un producto que no es de aquí. Y la gente es lo que valora, que la gente viene y comer lo de la zona. Para venirte aquí a comer una ternera que será de Girona, que será buenísima, pero lo que quiere la gente es comer ternera de aquí, cordero de aquí. Que esos que luego puedes decir 'Mira, si quieres ve a la casa donde me los suministra, y verás como los tienen' Es lo que la gente valora. Lo que nos ha costado es esto. Que ahora se ha puesto de moda lo del kilómetro cero, que nosotros ya lo llevamos aplicando desde hace 14 años. Consumir producto...
- Lo que pasa que cada zona por potencial no queda. Mollanès hace muchísimos años que está luchando por eso pero como entre pasillos, ¿no? Nosotros lo hacemos, pero como los otros pioneros, la Garrotxa, lo han promocionado han sacado número. Parece que bua! Yo llevo número, 14 otro 20 años utilizando los productos y que además es una zona muy privilegiada. Aquí tenemos de todo. Desde carnes, quesos... todo lo que es producción ecológica como te ha dicho, hay dos empresas, las más grandes de aquí... De hecho un señor que se montó y ha hecho pues todo. Pero que las carnicerías, las tocinerías, todo el mundo elabora productos. Con lo cual si lo tienes aquí cercano... Tienes setas... otro trabaja... Lo que pasa es que no se promocionaba. Y ahora parece que entre el consorcio y nosotros productores, ya hace tiempo que estamos batallando, nos vamos viendo, vamos saliendo, probamos productos... ha venido algún cocinero para probar productos de aquí, para darte ideas. Nos juntamos, lo hablamos... pero de hecho todas las comarcas lo están haciendo. Te vas a Vic, te vas allí...
- Bueno es un poco... lo que a la gente yo creo que le interesa es que... pruebes lo de aquí. Hasta con los vinos. Tenemos vinos que no son de Moianès pero son, en este caso, del Vallès, que estamos d'Artés aquí a 10 kilómetros. Pues si puedes ofrecer un vino que lo tienes aquí a 10 minutos de casa. ¿Por qué ofrecer, con todo respeto, un Rioja, que este de aquí puede ser igual de bueno? Por lo tanto, ofrecemos... que también lo tenemos en carta

- si quieres un Rioja, pero si tenemos que recomendar, recomendarás un producto tuyo.
- También tienes un pulpo, y el pulpo no es de aquí. Elaborado, muy bien elaborado por ti, lo cual tu estás aquí, pero tienes un pulpo, y tienes unos calamares. Lo que pasa es que esto es lo que te pide el mercado, luego te marcas unos platos diciendo 'estos sí son de aquí' además de producidos aquí. Tenemos fábrica de pasta, nos hacen la pasta seca. Es que tienes mogollón de cosas.
  - ¿Qué compráis de la Moianesa?
  - De la Moianesa ...
  - ¿Qué pasta compráis?
  - Uf, desde macarrones, fideos
  - **Fideos de semola, lámina rallada**... todo lo que es cereal en pasta, es de ellos. El Fucili, la tallarina... todo.
  - Todo lo que es pasta alimenticia, sale de la Moianesa. Todo sale de ahí. El cordero, también te decía que sale de aquí. El pollo, estamos ahora con el tema ecológico...
  - Tenemos un productor en Collsuspina...
  - Tenemos un productor en Collsuspina de pollo ecológico. Ahora estamos en trámites. Tema ternera. También estamos en lo mismo. Y bueno. En principio, gastar siempre lo que podemos en la zona.
  - Lo que pasa que en este momento un producto ecológico, sabes donde vas que esto es un precio... no sólo precio, sino que la gente está asustada como diciendo: 'me puedo permitir ecológico yo.' Igual lo podrías pagar porque si contemplas el precio en que te lo sirven, que te lo comes. Pero como la gente está con el chip que hay que ahorrar en todo. Pero creo que te tienes que diferenciar, y una forma es través de la web y colgar que tú tienes platos de tú comarca y encima son ecológicos. Y así tenemos que apostar.
  - Hasta ahora teníamos productos de aquí, pero ahora lo que queremos probar es estos. Como teníamos pero además ecológico. Las dos versiones.
  - Paralelo. Para que... es como decir te doy un caramelo y a ver si viene más gente. De este tipo de personas que le gusta un tipo de comida y que se pueden permitir esto. Es escoger, a ver si cogemos a más gente. Porque en este momento es necesario abrirte. Prefiriendo... subiendo calidad que no bajando precios y bajar calidad. Yo creo que es una política que tenemos en Moianès que todos queremos hacerlo bien, de calidad. Como mínimo.
  - ¿Eran consciente de lo que hacía vuestro vecino, antes de que el Consorcio comenzara un poco a dinamizar? ¿Ya os conocíais todos?
  - El tema restaurantes, con los 14 años que llevamos, ya empezamos a ser de los veteranos. Porque se van perdiendo todos por el camino.



- ¿Cierran?
- Sí, cierran porque es un trabajo muy esclavo. Tiene fines de semanas. A la que entras a tener familia e hijos la cosa ya se tambalea un poco, ¿no? Porque los hijos quieren salir, tú tienes que trabajar. En un poco todo... por eso se va perdiendo gente por el camino. Conocer, nos conocemos todos, pero cada uno tiene su establecimiento. Nos respetamos. Al contrario, que si me sobra gente a mí, dices: 'Oye, ¿Dónde podemos ir?' 'Que tienes este, este y este que te queda por aquí cerca'
- Con los productores también, nos conocemos todos.
- Con los productores también. Al ser un pueblo. Una ciudad es diferente, pero al ser un pueblo nos conocemos todos. Los pueblos de rededor, los pueblos vecinos, con productores, con carnicerías, con competencia, ya te digo restaurantes... nos conocemos todos. Al contrario, al menos por nuestra parte, si te puedes ayudar, si puedes mandar a alguien, pues lo mandas. Y mucha gente que nos pasa clientes a nosotros. Casas rurales: 'Oye, queremos ir a comer y no sé dónde' 'Pues mira -te llaman- tengo aquí 10 personas que quieren venir. ¿Hay sitio, no hay sitio?' Sí, nos vamos ayudando. Puedes tener más preferencia por unos que por otros, por lo que sea, por tú estilo, porque cada uno tiene su estilo. Pero, yo creo, nos ayudamos bastante.
- Todo y así el Consorcio hace esta campaña, y luego cuando vas y asistes... Normalmente solemos ir. Por nosotros mismos, no sólo por el trabajo. Te relacionas con gente, rompes esquemas, hablas, no sé... paseas. Y estamos haciendo campaña. Y luego te encuentras un poquito eso, tú vas y no pensando si irá uno u otro, pero la respuesta igual es que eres 10 pensando que podíamos haber sido 50. ¿Y dónde están? Luego sale la campaña, que la hemos puesto en marcha, que es identificar platos en el Moianès en la carta, y luego lo tienen todos. Luego te preguntas 'Y tú ¿te has añadido a la campaña?, dame los adhesivos que también lo haré'. Que esto no significa que utilice los productos. Estupendo. Pero a la hora de implantarlo, que es todos a la vez, y nos vemos hoy unos mañana otros. No. Eso de momento no arranca.
- SIL: necesita más tiempo en cualquier caso...
- Sí pero llevamos tiempo, ¿eh? Y siempre las reuniones. Mira que consorcio...
- No sale mal. Porque el Consorcio se moja, se está implicando muchísimo. Mucho. Pero la gente... mira hace cinco años cuando todo era euforia. Dices bueno. Como todo mundo va tirando. Pero ahora que la cosa está un poco flojita, parecería que la gente tendría que acoplar más a reuniones...
- Si salimos. Ahora mismo estamos haciendo las rutas, que hemos empezado esta semana, para ver, a parte de productores, vamos a ver cultura, porque una persona que se sienta a la mesa le puedes decir: 'Puedes ir al eco-museo que vale la pena. Es una

casa magnífica' porque la he visto. Yo creo que nos hace falta a todos. Porque vivimos aquí, pero no lo conocemos todo. Y a nivel de empresa, visitamos esa empresa, nos enseñaron que era todo el proceso... luego yo puedo decir: 'Tome esto que es sano, porque yo lo he visto elaborar' Pero no veo que se implique la gente. Es como más fácil... 'Cuando me lo expliquen ya lo colgaré y pondré en el papelito que yo también lo tengo.' De momento es la sensación que te da. Más por mi no, porque me llevo lo que yo recojo. Pero por el consorcio parece que le faltara un empujon en el ámbito de turismo que la gente se implique más. Le falta como un...

- Sí, la gente no se implica.
- Le falta un pelín de gancho.
- Se coge al final, cuando gestionas todo. Cuando está todo gestionado pues... no, la gente al final dice, si se lo cuentan 'Sí vale, me está bien' pero las cuatro, cinco, seis semanas que has estado dándole al tema, no aparece nadie. Poca gente. Y siempre somos los mismos. Pero bueno...
- ¿Cuántos trabajáis aquí a parte de vosotros dos?
- Mira aquí somos...
- Nosotros dos, más dos chicas fijas, que están aquí. Que aparte nos ayudan a gestionar entre limpieza, producción y fines de semana, servicio, ambas. Luego están otras dos que ya tienen un nivel más de fin de semana, pero de más ya tienen implicado casi todo el fin de semana. Luego ya están la gama estudiantes que tienes que tener un grupo de 5 o 6, que prácticamente son todos camareros y ayudantes de cocina, que son rotativos. Unos hacen 6, otros hacen 12 y así vamos. Podemos quedarnos en un fijo de 10 personas, en total, 10, 12. pero trabajando juntos 9. Porque constantemente tienes una parte...
- Porque al ser fin de semana... los que son... la mayoría son estudiantes. Trabajamos con universitarios. Pues, si... hay gente que te puede durar un año, y gente que te dura 5 años. Depende, depende si se cansa de trabajar los fines de semana, o no. El problema es trabajar el fin de semana. Es el único problema que hay. El trabajo en sí nadie se queja. Es el cuándo. El fin de semana. Y ya digo, nosotros junto con las dos chicas, nos dedicamos toda la semana y el resto son gente que se añade para los servicios. Contrato de horas. Para un servicio, 2, 3, lo que cada uno quiera hacer... y la suma somos unos 9, 10...
- ¿Y hacéis comida y cena? ¿O sólo comida?
- Nosotros abrimos solo el fin de semana, abrimos el viernes por la noche. Luego el sábado, comida y cena, y el domingo, comida. Cuando empezamos, hacíamos también desayunos, pero...
- Los domingos también se hacían cenas, pero un 50% más pequeños...

- Luego se nos juntaban los desayunos... nos pillaban con los que venían bien arreglados para comer. Y no iban bien las cosas... porque los de las mañanas iban como motos, con bicicletas... llenos de barro... nos dejaban el restaurante que no veas tú como quedaba todo. Y aun se iban marchando los de desayunar, que ya te iban entrando la gente bien vestida a comer. Se sobreponían. Y todo estaba como Dios quería. Y no. Luego optamos para hacer otro comedor. Y dejar lo que son desayunos y ganarlo todo en lo que son comidas. Y luego dejamos el domingo por la noche, porque nadie quería trabajar el domingo por la noche. Nadie.
- Nosotros también tuvimos las niñas...
- Tuvimos dos hijas y tampoco iba la cosa... nosotros... que ella no podía... los chicos no querían trabajar el domingo por la noche, porque acabábamos tarde.
- Y volvimos a ampliar.
- Y dijimos: 'solución, volvemos ampliar.' Y es cuando hicimos el comedor grande.
- En la sala grande se come todo lo que podrías hacer en un mes en cenas. Dijimos: 'A ver ¿Cuándo vienen la gente? Domingos'. En sábado noche... hay en sábado no, el domingo de noche vienen 10, 20, 30 a veces. Sumamos, '¿Cuántos son? 100' En dos domingos yo ya hago 100 en esa sala. Si tengo cuatro, gano 100 más, con el mismo personal, dos más... bueno no tendré problemas de infraestructura. Ampliamos. Todo y así es una inversión inmensa. La más grande. Esto hasta ahora se construía dentro del edificio. Restaurábamos. Pero eso fue construir... porque eran todos unos patios antiguos donde habían cuerdas de animales... que se tiró todo y se empezó de cero. Eso significó invertir mucho. Apostamos por eso. Ha funcionado hasta hoy. Sigue funcionando los domingos, pero el resto prácticamente esa sala se cierra. Lo cual hemos vuelto para atrás.
- Ahora hemos vuelto para atrás.
- El sábado, ¿eh? El domingo sigue habiendo demanda, y mucho más tendría si tuviera más sitio. Pero no hay. Lo que no haremos es caer en la tentación de una comida, ampliar. No es lógico. Es perder dinero.
- Y perderíamos un poco la gracia que hemos conseguido con el restaurante, que es pequeño, familiar. Aunque sean 120 plazas que...
- Son cuatro salas, son acogedoras.
- Son cuatro salas independientes, todo es muy de casa. ¿Crecer? Sí que podríamos crecer más. Y el domingo seguro que lo llenaríamos, pero perdería su encanto. Estamos en una casa de campo... tampoco tiene que haber un mogollón de gente...
- La gente se encuentra muy a gusto... estas aquí 28 personas como tope. Arriba 22, más 25, más 50. Pero si ya vas 15, pierdes,

- el 50% no, pero casi. De la sala. Por lo cual ya no te sientes bien. Está muy bien equipado.
- Luego es una casa de campo... la gente puede salir al exterior. Tenemos dos terrazas, una cubierta y una no. La gente puede... sale fuera, hace el cafetito, el cigarrito. O antes de entrar hacen el aperitivo. Luego tienen por aquí para pasear.
  - Pasan un día aquí costándole una comida. ¿Qué significa? Llegan, se sientan debajo del árbol con el periódico, entran a comer a la una y media, salen otra vez... 'Uy! que se está fresquito' esto del verano... y se están hasta las siete de la tarde. Y han pasado seis horas por una comida. Ni parking, ni jardín. Si quieren tomar, toman, si no, nadie les dice nada... con lo cual es un espacio más familiar. Porque llegas y la gente son las 6, las 7 y la gente habla fuera... y dices: 'Estos no se van hoy'
  - Estos no se quedan a cenar...
  - Te sientes a gusto cuando ves que están bien.
  - SIL: Que están aprovechando...
  - También aceptamos niños. Como digo yo, porque hay muchos sitios que... de verdad... que no porque les digan que no. No saben que comer, no saben que hacer con los niños. 'No toques, no rompas' pero claro, están en un local sumamente pequeño. Donde no hay ningún sitio donde estar... y luego ya salen y ya corren por la calle. Y la calle es calle, con lo cual, sentado en la mesa. Aquí tienen un espacio más volátil. Los niños se van a jugar. Hacen sus trastadas, si hay alguien que no los ve. Luego vuelven a entrar, los papás siguen hablando o deciden salir fuera... o sea, tiene posibilidades. Sobre todo en reuniones familiares donde hay más de un niño. Que hay sitios que quedan atados. Y yo creo que todo esto es lo que te hace más o menos mantener. Calidad, precios, servicios. Y luego también ser amable. Yo creo que estamos en un momento, que todo el mundo corre, corre, corre. Y el domingo viene corriendo. Y te chillan. Y te... ¡el domingo!
  - La gente ha cogido un chip de...
  - De maltrato. De exigir.
  - De exigir mucho. Y aquí, no es por nada, pero somos rápidos cocinando, sacando... pues que la gente quiere ir aun más de prisa. '¡Pero oye que es un domingo! ¡Un sábado!' Si estas una hora y media para comer, tranquilo. Una hora y media es un mínimo que te puedes coger un fin de semana para comer. Pues no sé. La gente está muy estresada, mucho... y a veces pues no sé... se les tiene que bajar un poco el ritmo porque van muy de prisa, muy de prisa y ya digo. Hay sitios donde tardas cuatro horas en comer. Aquí no, vamos rápido. Pero que la gente quiere ir más rápido. Pero vale, entre semana tienes que trabajar y tienes que ir de prisa, vale. Pero un fin de semana, coge flexibilidad y...

- Es el sistema que tenemos de vida, la gente en general.... Y aquí, el que lo encuentra, sabe que puede estar, no sólo como negocio. Que puede tener un espacio fuera, dentro, calmadito. No sé. Esto es el campo... para eso nos tenemos que distinguir, en comer en mitad de Barcelona.
- ¿Y sois parte de alguna asociación, a nivel territorial? A parte que estáis en el consorcio.
- No, no. En eso si que somos de ningún gremio. No lo hemos hecho nunca. Y hemos a veces llamado para...
- Sí, llamé un par de veces, para hacernos del gremio de hostelería y no debían tener prisa en coger gente...
- No supimos como conectar y lo dejamos allí...
- Lo intentamos un par de veces y lo dejamos... e igual dentro de un mes estamos... pero como con el consorcio vamos haciendo cositas, y todo esto, nos vamos apañando con ellos y la verdad que no somos de ningún gremio. Ni nada
- No nos regimos... nos regimos legalmente por el gremio y por todo lo que es contratos de hostelería, pero no... porque nuestra gestoría nos asesora como van los convenios y como va todo... pero como normativa no estamos en ningún... vamos por libres en eso.
- ¿Y qué cambiarían a nivel territorial de Moianès? Quizás si pudieseis cambiar algo... ¿qué criticáis? ¿qué veis que falta?
- Como zona estamos bastante bien, la verdad...
- Yo encuentro que encima somos, como comarca natural, privilegiados. Está a una hora de Barcelona, de las grandes ciudades, a una hora y media de playa, de esquí. La Catalunya central, dile Moianès, dile la parte de Manresa o Vic, estamos muy cercano a todo. Luego el otro día tuvimos discrepancias por las infraestructuras... 'Hay que poner!' No, yo no creo, personalmente, que necesitemos mejores carreteras. Sí bien cuidadas. Pero no accesos directos, porque se va a convertir en lo que no queremos nosotros. Que es, sí turismo, pero yo creo que debemos luchar por el turismo de calidad. Calidad, significa que la gente viene a pasar un día, dos días, a la comarca. Quizás quedábamos más desbancados antes. Ahora tenemos turismo rural, tenemos muchos... algún que otro hotelito. Esto viene gente a conocer la comarca, gente que ha venido y te dicen que están muy cómodos. Porque lo tienen muy cercano todo... Pero yo creo que nos falta un poquito, poquito, viendo que el mercado español es el que hay, el español o catalán, es el extranjero... quedamos como así ... que no... no sé si esta en camino o no, una cosa que se quiere potenciar, pero camina o no... lo de los caminos
- Senderismo... senderismo está bastante de moda. Y están haciendo... habilitando rutas para gente... pues... esto lo hacen más los extranjeros. Aunque aquí hay gente que lo hace... pero mucha gente de otros países alquilan una casa de turismo rural o

un hotelito y su afición es salir a caminar cada día. Y claro, lo que estamos intentando ahora es montar un poco por rutas, que la gente pueda ir a caminar: 'Pues mira voy a caminar, me paro a comer en tal sitio...' 'Llego y me voy a dormir a tal otro.' Montar un poco la zona esta. Pero son cosas nuevas que se van saliendo... y se van haciendo cosas. El consorcio va luchando por esto. Y además, no sé, a parte de esto, yo creo que estamos bastante bien. El tema de carreteras, que es el tema que te decía Ana, que es lo que el otro día nos hablaron que nos convendrían carreteras un poco más en buen estado. No hacer grandes carreteras, porque tampoco nos interesa, porque luego la gente nos pasaría por delante sin parar. Pero sí que estuvieran más bien conservadas, porque las tenemos muy justitas. Nos tienen un poco dejados de la mano de Dios aquí. Las van arreglando pero las van haciendo a pañitos.

- Son estrechas... lo que sí deberían, creemos, un poco más habilitadas porque... de hecho es una carretera...
- Que tampoco queremos grandes carreteras... porque la gente que te viene, ya no es la misma... ahora el que quiere venir viene porque tienen ganas de venir. De la otra manera está abierto a todo el mundo y tampoco sé si nos interesa esto. Porque luego ya, aquí te viene todo tipo de clientela y ya tampoco te interesa. Ahora viene una gente pues, que quiere tranquilidad, que quiere salir a comer, salir a pasear... y cuando ya es una carretera... pues imagínate que te vas a playa d'Aro, te vas a... ya no es lo mismo... ya es para todo el mundo.
- En la costa ya es una zona que es multitud. Más que multitud es... calidad.
- Y que nos conservaran lo que tenemos. Las carreteras en buen estado, que esto sí las tenemos un poquito dejadas.
- Y luego bien señalizado todo. Pues también se está luchando, que hasta ahora no había señalizaciones '¿Turismo? ¿qué es turismo? ¿dónde está la oficina?'... ahora no, tenemos en cada pueblo un punto de turismo, que consorcio ha puesto la persona cada domingo allí. Es que esto es información. Todos nosotros, los que estamos... tenemos publicidad aquí. En la entrada hay un puesto donde tenemos qué puedes hacer, dónde puedes ir. Esto es un tríptico... lo han mejorado una pasada hace poco... porque hace 5 años, que vamos haciendo trípticos y guías de restaurantes que estamos todos... se hizo una asociación, que fundamos entre el consorcio y algunos de los que estamos aquí. Claro, es lo decía, como el círculo es cerrado, siempre estamos los mismos en todo. Salidas. Todos. ¿Vamos a comer?, vamos a comer. ¿vamos aquí? Entonces te encuentras así a ver si la gente se implica un poco más. Pero por parte, no del consorcio, porque no será que no te envían correos y te digan: 'hay esto, hay esto y esto'. La información llega muy bien.

- ¿y esa asociación de qué es?
- De turismo. Es paralela al consorcio. En un principio empezamos más... es la asociación de turismo del Moianès, pero es que paralelamente es igual que el consorcio, porque sale de allí, también hay un Presidente, que normalmente se accede a las ferias, se decide qué ferias se quieren ir. Si a FiTur, si aquí... pero ha quedado como un poco diluida. Que cuando sale la guía, nos llaman a todos, todos el mundo 'sí, sí,...' colaboran pero el hecho de participar, no. Pero no es problema del consorcio, yo creo que el consorcio está implicado totalmente con la comarca. Yo creo que es más el hecho de la gente.
- Son trabajos que estas muy ocupado, muy atareado. Nosotros porque bueno, tenemos la suerte de haber... bueno suerte o no, pero bueno, hemos cogido el fin de semana y esto quiere decir que tenemos un par de días libres a la semana, para gestionar todo, y estamos un poco libres para ir a...
- Pero no dejas de trabajar.
- Es tu día libre pero trabajas, estas en el consorcio y es un trabajo. Pero los demás no sé si no se lo quieren permitir, o están muy atareados. Porque son trabajos muy... no sé lo que falta un poco es esto, que la gente se implique. Y por lo demás, en Moianès que no se puede parar nunca, porque siempre hay que ir haciendo cosas. Pero... en general estamos bastante bien.
- Cada vez se nos conoce más, tenemos más productos elaborados aquí, que es el Moianès: Moià, Castellterçol. Claro cuando salen productos... hay una empresa de comidas en Castellterçol, Can Mas, ique ya esta mandando comida a Madrid! Ya tiene una distribución en Madrid. ¿Cómo ha llegado? Pues Castellterçol, sí señor! Sosa otros de productos de todo lo que tiene que ver con helados, pastelería, es el de los más promocionados... además en Francia hay productos... o sea lo cual ya está abierto el Moianès. Porque ya muchos productores que han ido saliendo a vender. Pero creo que la parte de turismo es la parte que nos falta captar más gente. Porque la que viene es la de fin de semana, la del día a día, de los clientes habituales. Pero decir: 'en esta carretera vienen -y viene seguro- extranjeros.' Pero creo que nos pasan un poco de largo. Porque van de lo que conocen: de l'Estany Románico al otro Románico. Y cuando saltan de Románico a Románico, han hecho 40 kilómetros, pero no se han parado aquí.
- Hay que buscar un motivo para que se paren.
- ¿Por qué se van a para aquí? Pues porque tienen buenos sitios para descansar, tienen unas buenas rutas para hacer y se establecen en Moià una semana, pero además pueden ir a Barcelona, porque están a una hora de Barcelona. A una hora y media de Girona, creo que hay que captar esto. Que vengan más....

- Ahora estamos luchando un poquito pero no sé como irá el tema de los packs turísticos... que esto pues intentar que si una persona quiere venir a pasar unas vacaciones aquí en Moià, buscar montarle un poco la ruta. Si quieres ir a Monserrrt, si quieres ir a ver la Sagrada Familia, lo tienes... a una hora de coche tiene muchas cosas para visitar, muchísimas y...
- Pero que se nos quede aquí.
- Que se nos quede aquí una semanita...
- O sea a un extranjero le puedes decir 'Hay todo esto' pero aquí tienes el Toll, el Románico, puedes comer muy bien aquí, puedes salir allí. Creo que esto es un poco lo que nos falta...
- Juntar esto con el senderismo... un poquito todo... a ver qué más podemos encontrar para que la gente se quede aquí y no se quede en otro sitio. Buscar... que al final hacemos todos lo mismo. Luchar por eso. Si vas a la Garrotxa, te irá a otro sitio y en Rupit todo el mundo lucha para el, pero bueno es esto. Cada uno tiene que luchar por lo suyo. Y buscar algo que... cosas hay muchísimas, para que la gente se nos quede y no se vaya a la comarca de al lado. Luchar un poquito por esto.
- ¿Y habéis, antes han hablado de la Moianesa, a parte de la Moianesa, a qué otros productores de la zona habéis... con los cuales trabajáis habitualmente?
- ¿Productores? Productores tenemos a Moianesa, en cuanto a pastas...
- Productos Sosa, que es toda la gama de pastelería, chocolates, todo. Sea productor él o no, pero es nuestro distribuidor y es de Castellterçol, y nos trae todos los productos. Luego Mombriu, quesos, hacen unos quesos fantásticos. En cuanto todo lo que es cabra y oveja. Y lo que es vaca, nos viene todo del Canadell, que es de Santa Maria d'Oló, pero que también es Moianès. Fresco, yogures todo lo fresco viene de allí.
- Tema del pan, no es nada prefabricado, es de un horno de aquí de Moià, de una panadería de toda la vida, que nos hacen las xapates,
- Nada precongelado, es pan, pan...coca, coca...
- Lo moderno es hacer todo tú en casa pero no deja de ser un pan congelado que te viene quien sabe de donde. Pues no. Pan de horno de toda la vida del pueblo, ¿Qué más?
- Conservas Coll, que es de Castellterçol, tiene todas las setas, le gastamos la tòfona, el cep, los rossinyols, toda la gama de setas son de él, y también es un productor que sale. Él limpia, elabora, envasa... eso lo hace él. Tema ecológico estamos en ello, Vegetalia tiene muchos productos pero en este momento no tenemos...
- Tema cordero tenemos desde el cordero convencional, que es de una casa de campo de Collsuspina, son productores y distribuidores directos de la granja. Este es el normal. Luego



esta el ecológico, que lo estamos introduciendo ahora. Cordero ecológico de un chico de Castellterçol. El Dirk, de la Ginabreda. Tema ternera, también los mismo, es de carnicería del pueblo y luego estamos para entrar, que tiene que entrar en 15 días la ternera ecológica de...

- Jaume Illia que es productor.
- Y ahora estamos negociando los packs, porque son los packs que hay un poco de todo y haber como lo aplicamos. Porque hay muchos productos, pero poca cantidad y ha ver como llegamos a negociar un poco porque son... claro, él como distribuidor, productor y distribuidor, le interesa sacar... pues, una ternera tiene muchos kilos y todos queremos lo mismo, el solomillo y el entrecot. Y una vaca que sólo lleva dos solomillos y unos pocos entrecots.
- Y le quedan 100 kilos, 150 más para colocar de carne. Y bueno, hay que buscar una línea que nos vaya bien a todos.
- Buscar un poco a ver un poco a ver que hacemos con todos los paquetitos que hay en medio...
- ¿Cómo una parrillada o algo así?
- Hay churrasco, luego hay una parte muy tierna que se puede hacer hamburguesas, y se puede sacar una hamburguesa ecológica para un niño, para que coma. Y mayores, porque están de muerte. Porque son hamburguesas sanísimas.
- Está un poco relacionado, Jaume Illia, que hace la ternera, también hace el Blat d'espelta... que la Moianesa es la que trata...
- Luego está Natureco que es Dionis, que es el que los distribuye. Lo cual lo que hemos conseguido, supongo sabrás, el primer premio de biocultura, Teresa nos lo comunicó, porque es un circuito cerrado. Hay un productor, hay uno que lo despelleja, hay otro que la manipula y otro la distribuye, y todo es en el Moianès.
- Todo en tres kilómetros, está todo el círculo cerrado.
- El otro día hubieron cuatro días de feria se nos dio el primer premio, en no sé que apartado, pero lo ha ganado este grupo de gente que se está implicando. Y nosotros en cuanto podamos vamos a poner la pasta de espelta en carta. Lo cual seremos otro circuito del distribuidos a llegar a nosotros.
- Es ir cerrando un poquito toda la zona. Del producto, para distribuir.
- Y un restaurante es un buen sitio para dar a conocerlo. Porque luego, una vez lo han probado aquí, pueden llegar a acceder... 'Pues puedes comprarlo aquí' tenemos aquí un listado, no sé si lo has visto, que es donde estamos todos.
- SIL: ¿El Petcam, el listado del Petcam?
- Que son productores y distribuidores. Todos estos son con los que... desde formatges... tenemos formatges Modro, el Toll Aviram, lo tenemos, el Vibra es nuestro productor de embutidos, Cal Bou es nuestro panadero... el Placit es nuestro pastelero, Mirò

es el otro pastelero. Compramos pan también al Xiconet. NO sé. Por ejemplo, Bernat de Rubió... mirá Biobastonades es el Jaume Illia, que es el de la carne. Sosa ingredients, Mirò, la Ginabreda es el del cordero, lo cual no podemos comprar a todos, pero... porque muchos son lo mismo, pero bueno... conservas Coll es el otro, Xicotet es el del otro cordero, y así vamos haciendo, utilizando todos, Vegetalia donde estuvimos el otro día, y aquí nos ha agrupado... por si una persona no dice 'Oye, y estos quesos de donde.' '¿dónde? Pues aquí' '¿Y estos embutidos, la sobrasada que utilizas?' 'Pues de este sitio'. Sin ofender a nadie, porque yo no puedo comprar a ocho que hacen lo mismo. Yo voy con quien creo que tengo que ir. No... Nunca, nunca, lo haremos... además no me iré a Monistrol que está más lejos si lo tengo en Moià. Y a la Moianesa, por supuesto. Natureco es el que distribuye la pasta, Dionis. Lo cual tenemos, vaya, muy buen surtido aquí. Ecológico, por su puesto. Me imagino que en toda Catalunya no hay un sitio donde haya pan ecológico, carne ecológica, pollo ecológico. En sima las tres empresas más grandes de distribución ecológicas están aquí, lo cual nuestro futuro yo creo que es este. Hasta también se estuvo hablando de que se hiciera un módulo a nivel de educación ecológico. Que también asistí a esta reunión ¿por qué interés tendría yo? Y porque si me forman gente en el ámbito... igual me formo yo también. Si no tengo que ir a estudiar a Manresa o Barcelona y me hace un módulo, igual me apunto yo para saber que estoy produciendo. Lo cual es nuestro futuro. Ya que lo tenemos implantado, hay que coger lo que tenemos. Yo creo que por aquí iremos.

- El tema ecológico...
- España sólo utiliza un 8% este producto, cuando en Alemania es un 40%.
- Está muy por debajo. Y la economía no ayuda,
- La economía no ayuda. Ahora mismo yo creo que es una buena apuesta.
- Se está intentado introducir un poquito de comida ecológica en los colegios, en las cocinas de los colegios. Poco difícil, por precio por todo. Como les interesa a los distribuidores porque son cosas que se manipulan aquí en la zona, les interesa un poco meterlo con los colegios, para que los críos se vayan acostumbrando. Pero yo creo que todavía falta un poco de cultura. Vamos muy por detrás de Europa. Muy por detrás. Lo que si es importante
- es una fuente importante porque son muchas familias que viven de esto. Son pequeñas empresas que tienen, algunas, muchos trabajadores, pero que todo ha sido muy familiar. Que es un circuito bastante familiar. Son padres e hijos, parejas, lo cual es la comarca la que se está levantando a ella misma. Da mucho trabajo a mucha gente, nos damos a conocer fuera, pero sigue siendo familiar, ¿Qué es un poco el Moianès? Familiar.

- Es un poco como al principio que empezamos hablando de todo de donde veníamos. Yo venía del campo y de hacer pequeñas producciones. Y esto pues, llegó un momento que no... querían grandes multitudes de ganado, para... Que ha pasado, que todos los productores que habíamos, que éramos un montón. En mi clase éramos 40 chicos estudiando, sólo en mi clase, para hacer de pagès. Pues si quedan 6 o 7, ya será mucho. Y que pasó, que luego estas empresas que quedaron, de las casas de pienso de las empresas grandes. Y, que pasa, que es un dueño de todo. Y lo bonito que, esto, que sean pequeñas empresas. Pues que cada uno tenga su empresa, que sea un poco libre de crear su producto. Y es lo bonito que tenemos que intentar conservar. Pequeña empresa, no grandes empresas, muchos trabajadores. No. Al contrario. Empresa pequeñita, y que cada una se vaya espabilando con sus temas. Y que tenga su motivación para hacer algo. Su oferta. Que luche por lo suyo. No meterte ahí en una fábrica de hacer comidas, o una empresa que tenga 10.000 cerdos y cuidar los cerdos. Pues eres un cerdo más, ahí lo siento mucho. Eres uno más. Y lo bonito es que cada uno luche por lo suyo. Que es lo que ahora se vuelve un poco a motivar a la gente.
- Estas familias no las conozco, pero si las has estado viendo, hay muchas producciones ecológicas, ya de huerta y de semillas, sacando variedades. Y aquí familias que se han instalado en una casa donde hacen huerta, pollo y cordero. Lo cual significa que... es lo que decíamos. Se está haciendo otra vez las cosas las cosas en fondo. Desde Sant Quirze a Monistrol, o sea que Moianès es como se ha extendido todo lo que es ecológico por todos los sitios. Es como si se pegara. Son producciones nuevas. Esto no existía hace poco. Lo cual significa que se están cogiendo bien, las raíces están arrancadas.
- Lo que me comentabas antes, de que si qué nos iría bien, si nos haría falta algo aquí, es lo que te decía ahora. Es intentar armar crear un módulo de enseñanza ecológica. Creo que por lo que tenemos aquí, que es un espacio que hay bastante ecologismo, sería muy interesante luchar para que, si hubiera de haber un módulo ecológico, es que nos cayera en la zona esta.
- En Manresa está muy bien... la escuela agraria de Manresa tiene una línea bastante buena. Pero yo creo que mejor, si pudieras hacerlo aquí. Y donde tienen el sitio de prácticas, desde huertos a pan, a productos de la soja. Y todo que la soja no es producida aquí. Nos contaron porque. Por el circuito del agua de las extensiones no es productiva. Hay, pero como se necesita mogollón de espacio ya agua, no tenemos un clima, ya ves que clima. Estamos en mayo y estamos en jersey. En Brasil hacen tres cosechas. De ¿dónde viene la soja? De Brasil, Canadá y China. Los chinos tienen de todo.
- SIL: ¿Además de que es toda transgénica?

- Están produciendo también ecológico. Porque la que compra Vegetalia, si quieren que les compren, tienen que ser certificada. Serán chinos, pero también hacen su producción también ecológica.
- Hay mucha gente que está en contra de la soja. Se ve que cuando descargan barcos en Barcelona, a veces hay mucho caos. Por las alergias.
- Igual antes era más por el tema ganado... cuando descargaban barcos de soja para hacer pienso, se generaba... todo Barcelona quedaba un poco tapado. Era alergias. Esto ya es más natural. Son...
- Todo y así, creo que hay que explotarlo. Por el camino a seguir conjuntamente creo que tenemos todo. Y si formas a gente, va a creer en eso, y si cree en eso, se quedará aquí. Es como el Priorato. Durante años se estaba muriendo todo, las viñas... estuvimos ahí hace años... resulta que un señor americano dijo que el vino de allí era el mejor... 'oye, ¿Qué pasa aquí?' 'Pero si lo tenemos, si las viñas las tenemos, hace años' y el Priorato está arriba de todo. Pero le faltó gente para impulsarlo. Gente joven, entre restaurantes nuevos y todo.
- Porque el Priorato llegó hacer vino de mesa, de garrafa, el vino de mesa, lo más tirado que hay. Se daba. Pues porque era vino del más sencillo que había. Porque solo quedaba la gente mayor para cuidar las viñas y todo. Pues claro, hasta que se ha metido este señor que si iluminó y dijo era el vino más bueno que había, y aquí se cambio todo. La juventud se ha vuelto a quedar.
- Productores ecológicos de Catalunya, hay de todo...
- Que la juventud se quede, que haya gente emprendedora. Pero como decíamos el otro día en el consorcio. No hay gente emprendedora...
- Nosotros empezamos con 26 años, y no lo habíamos hecho nunca.
- Y lo que te decía antes, nos tiramos al vacío a probar una cosa que no habíamos hecho nunca.
- Dejamos un trabajo fijo, no habíamos estudiado para hacer eso... pues futuro, ya lo tenemos, 14 años.
- Ahora la gente quiere un poco los problemas resueltos. No quieren mojarse en crear empresas nuevas, en hacer cosas nuevas. De acuerdo que ahora o es un buen momento, pero hace cinco años, sí que lo era. Y tampoco lo había. La gente se ha acomodado a que: 'Yo no quiero problemas, quiero un sueldo a final de mes. Y los problemas te los quedas tu.'
- La nueva carrera es ser funcionario. Porque como es una buena carrera, porque seas de donde seas, la palabra funcionario, está funcionando, es así. Entonces a la juventud le falta esa parte... 'Yo quiero ser arquitecto, pero si no me lo saco, me haré bombero.' '¿pero no quieres ser arquitecto?' 'Sí pero me haré bombero.' Que es un futuro más, pero me refiero que aquí en la comarca, me

refiero que no es... lo digo a nivel ve aquí... quieren ser esto. Bomberos, mossos, maestros. Las chicas maestras, los chicos mossos... si tuviera que catalogar el 50% de chicos que han estudiado aquí todos son funcionarios. Entonces ¿qué vas a incentivar como comarca? Si no quieren quedarse, si no quieren... muchos hijos de agricultores que van a cerrar sus explotaciones porque sus hijos no siguen. 'Mi padre ha sufrido mogollón, yo no quiero seguir'. Nosotros ambos somos hijos de agricultores. Mi padre era de Castellterçol, tenía una masia, tenía rebaño... yo lo he visto luchando como un loco. Sus padres igual, y encima va y nos montamos. Y lo hemos luchado como locos. En cambio ahora... aquí, yo hablo aquí de la juventud cercana, que es la que necesitaríamos que se implicasen. Y aquí no hay, de momento...

- Falta motivación. Por eso si se hiciera una enseñanza ecológica, siempre... que alguien más se quede por aquí.
- Ana, muchas gracias... encantada... ¿Si hay algo que no te he preguntado y crees que quieres agregar?
- Yo lo único que me sabe mal es que hayamos tenido que dejar el mundo de la agricultura por no ponernos con la realidad. Y esto, ahora me meto en política, que no tengo ni idea. Es muy triste lo que han hecho, que sea antes, en tiempos de mis abuelos y bisabuelos, había pocos... todo estaba bien conservado... porque habían agricultores que tenían ganado. El ganado iba por el monte, y el monte estaba limpio... han ido amargando un poco al pagès, lo han ido castigando, el pagès... como yo que me he tenido que buscar la vida por otro lado... sigo explotando la finca que tengo, pero no tiene nada que ver con el campo. Cosa que no descarto que no nos pongamos en alguna vez con el tema este ecológico. Pero que han ido sacando pagès como si fuera el tontito del grupo y no están viendo que, quiero ser ecologista yo, no están viendo que se está degenerando todo. Y esto yo creo que lo vamos a pagar muy caro. Porque se nos está ensuciando los montes, se nos está ensuciando todo. Y esto llegará un día que lo pagaremos. Yo creo que lo pagaremos. Es lo que me decía uno, el otro día, uno me decía: 'Mira, los alemanes los han dejado criar todos los cerdos aquí, que los criamos nosotros.' En la Plana de Vic, que por ahí es el de los cerdos. Y hablando mal, pero que la mierda se quede aquí y ellos se llevaban el ganado limpio para allá en una canal... todo lo malo para aquí... tendría que ser un poco todo diversificado. Que la gente tuviera sus explotaciones. Simplemente que te ganes la vida. No tiene que hacerte millonario, trabajando no te lo vas hacer nunca, pero que te ganes la vida dignamente, no. Y es lo que yo creo que nos va a faltar. Han ido desgastando al agricultor, se ido dejando todo, y no se ha... te das cuenta, pero si tú vas un día a pasear por el monte, lo ves cada día más dejado, más hierbas, más sucio. Y esto pues dentro de 5, 10 años puede ser una mina para

quemarse, todo en cualquier momento. Se va degenerando todo. Y lo bonito sería esto, que se conservara un poco la ilusión, las ganas, que el pagès aguantara, a parte de ganarte la vida, das un servicio que lo tienes todo en condiciones para que no pase nada... es que está todo, ya te digo, muy dejado, muy dejado. Y cualquier día nos van a pegar un susto. Como ha sido en la Horta de San Juan, como ha habido diferentes sitios que se enciende por lo que sea y no se puede parar. Y no puedes pararlo. Y esto sí que sabe un poco mal que a causa de desgastar al agricultor se va degenerando todo. Y luego vamos a ver quien se pone otra vez hacer de pagès. Luego nos tienen que venir, con todo el respeto, los de Barcelona hacer de pastor, porque los de aquí no queremos hacer de pastor. Tú que lo has visto en casa, que sabes lo mal que van, no quiere seguir de pastor, y luego vienen los de Barcelona, con todo el respeto, creyendo que pueden hacer de pastores. Que lo encuentro fantástico, pero no van a poder, lo siento, no van a poder. Les falta una finca, hace falta... y esto se puede hacer... si tienes una finca, como te digo conmigo, en mi caso es de cuatro generaciones, que no la tienes que comprar. Pero si tienes que comprar una finca, un rebaño y hacer de pastor, no vas a poder. Te puede hacer mucha ilusión, pero de cada 100 va a triunfar uno. Que lo van a ir ayudar entre todos, pero es muy difícil, pero son cosas que se pueden mantener si ha habido unos antecesores que te han ido dejando, uno cada uno le ha mejor al siguiente, no... y ya ha habido en esta casa cuatro generaciones y yo he sido el que ha podido restaurar toda la casa. Mis padres pues no. Tuvieron que vivir como podían. Y mira nosotros por el cambio de vida que hemos hecho, pues hemos podido arreglar la casa. He perdido las granjas esto sí, las he perdido, las he perdido, es que no han... Están, pero están cerradas. Están ahí con la llave pasada. Y no sé si algún día se volverán abrir o no, me gustaría. Pero de momento están cerradas. Y me he tenido que tirar más a lo que te pide la gente: turismo. Y dejarlo todo ordenadito y todo bien. A veces sabe mal, lo piensas y dices 'Otras, lo bonito que sería hacer de agricultor'. Yo lo estudié porque me gustaba. Pero cuando vez que a final de mes no te salen los números, dices 'Pues bueno, ¿Qué hago?' en el caso mío, aprovechas lo que tengo, la infraestructura arreglarla y tirarte. y ahí a ver qué sale. Y ha salido bien, ha salido bien. Has el momento. Y no sé si te puedo contar algo más. Si quieres saber alguna cosita más...

- No, creo que ya habéis...
- Lo bonito es esto, poder consumir un poco los productos de la comarca e intentar que si todos nos podemos ayudar un poco... ya se que igual es muy egoísta, pero quieres hacer todo que sea de tu comarca. Pero bueno, cada uno tienen que aprovechar cada uno un poquito por la suya. Que no descarta, lo que te decía Ana,

que tengas un pulpo, que tengamos unos lenguados, cosa de mar que no es nuestro, pero también nos lo piden. Tenemos que tener un poquito de todo. Pero marcar los platos que son nuestros, que son de aquí de la zona y los que son convencionales. Pues ya está, normales... y tener un poquito de todo y así ganarte a la clientela. Y a luchar un poquito. No sé si te puedo ayudar en algo más. Somos así...

Archivo: Megadings\_restaurant II.wav

- No montéis nunca un negocio pensando en las subvenciones. Esto porque cuando tu te tienes que montar un negocio piensas 'Uy!, a ver qué me dan, a ver qué me dan.' Y claro es normal, porque te tienes que apañar como puedas para tirar para adelante. Es como te decía, 14 años atrás nos costó mucho, pero es que contábamos las que eran pesetas, las pesetas para... porque siempre hemos tenido el sistema de comprar y pagar y no quedar a deber nada. Y contábamos las pesetas para ir a pagar ver qué podíamos ir a comprar: '¿Uy qué podemos comprar? Pues, sólo cuatro kilos de carne. Sólo compramos cuatro. Mañana cuando haya cobrado voy a comprar cuatro más.' Y luego fui a esta conferencia, y el señor que nos daba la charla esta nos dijo 'si queréis montar...' Porque era todo una conferencia para subvenciones, no, de todo tipo. Lo primero que nos dijo es 'si estáis todos aquí para tener un negocio contando con las subvenciones mejor que os vayáis. Porque os estáis equivocando todos.' Es lo peor que puede hacer una persona. Montar un negocio y pensar 'Me van a dar...' pues yo que sé, lo que eran pesetas en ese momento '2 millones y con -dos mil euros en este caso- pues pagar esto y esto otro.' No, no. Tú tienes que autoabastecerte de lo que ganes para pagar. Si cae una subvención del cielo, cógela y bienvenida. A tú esto te va ayudar igual para motivarte para otra cosa pero no te rijas nunca por subvenciones para crear el negocio. Esto es lo que ha pasado con Cerdanya y sitios a así... La Cerdanya, que han cogido... que han montado negocios por las subvenciones que les han dado. No es futuro. El futuro es una persona que quiere hacer, y si te cae pues cojonudo. Pero tú cógela y a luchar y esto te da un empujón. Pero no a vivir de subvenciones, porque no se puede vivir de subvenciones. Es una cosa que yo creo que hay un mal concepto. Y esta persona que nos habló pensé que tenía mucha razón. Que no puedes montar nunca nada por el dinero que te van a dar. Nunca. Si te lo dan, perfecto. Y suerte que hay que nos dan ayudas de vez en cuando. Yo tengo las ayudas del campo, como con el restaurante no os dieron nunca nada, el tema de la tierra pues sí. Lo que es la Dun. Y nos da una ayuda cada año. Y suerte

da, porque si no fuera por la Dun, la ayuda que nos da, yo creo que no había ningún país por aquí. 'Oye, si tienes algo de beneficio, si tienes algo, es la ayuda que te da la Dun', porque la tierra, porque la verdad, solamente para que no esté sucia, para que no hayan hierbas, no ganas nada. Pero con el tema de empresas, ya digo, tienen que haber ayudas, pero que la gente tenga el concepto este de que no es una ayuda para vivir y 'Mira, de las subvenciones y de lo que me vayan dando...' No, como así ir por la vida. Y en la Cerdanya ha sido un sitio que le han dado muchas ayudas. Porque era una zona desfavorecida, y les daban muchas ayudas. Cosa que aquí no hemos tenido tantas.

- Hablas de Cerdanya
- Cerdanya...
- Pensé que hablabas de Cerdenya, de mi isla...
- A vale...Yo habla de la Cerdanya. Porque la Cerdanya era una zona, y el Bergueda que les han ayudado mucho porque era una zona que decían. Desfavorecida, no y ahí les ayudaban mucho, en la Cerdanya. Y aquí nos... 'Ayudas... quiero hacer.' Queríamos hacer unas habitaciones y todo, 'A ver, zona' miramos por Internet, no entramos. Donde entra, pues la zona del Bergueda, no sé qué, no sé cuanto. ¡Ostia! Y al Moianès nunca nos daban nada. Pero bueno, igual es la manera. Como no nos daban ayuda y pues, no podías no hacerlo. Y muchas gente se ha tirado ha hacer cosas por las ayudas. Y una vez que las ha tenido, ha visto que sí tienes ayuda pero no... aquello no tira. Y por eso, esta conferencia ha sido muy interesante por que todos íbamos ahí, esperando a ver que nos dan y lo primero que nos dicen. 'Su estáis aquí por lo que pueda daros de subvenciones, estamos mal.' Buenos, igual éramos 100 personas ahí y dices 'Jolín, empezamos bien ya.' Pero no, tenía razón, tenía toda la razón, toda, toda. Y bueno era esto, nada del otro mundo, pero tiene sus razones. Y así en Cerdanya, ahí sí.
- Muchas ayudas a la pequeña producción. Era objetivo I hasta... cierra este ciclo 2013 y ya no... muchos fondos europeo son... somos muy pocos 1 millón y medio en toda la isla. Mucha producción pequeña, rebaños... Pero el problema es esto, siempre hemos sido pastores y no emprendedores. Entonces el cambio de chip es muy importante. Por eso si no lo haces por subvenciones no lo aguantas.
- Sí, no aguantas. Tiene que haber algo más. Subvenciones suerte tenemos, ya te digo. Una cosa no saca la otra. Pero no puede regirte en ningún momento porque para... yo la tierra la aguanto para a ver... hemos sido cuatro generaciones con esta finca. Y es más una cosa sentimental. Porque económicamente tengo una cuenta corriente que solo tengo la tierra. Porque ya digo, 'no quiero poner' y arrastrar una cosa con otra...
- ¿Tienes mucho de tierra?



- No! unas 20 hectáreas, no es mucho, es poquita cosa. Pero tampoco quiero que me arrastre el negocio este, el que tengo yo que es con el que me gano la vida y tengo una cuenta corriente donde ahí va lo de la tierra. Y cada día hay menos dinero. Y sólo va lo de la tierra. No pongo ningún gasto. Sus gastos que se genera y sus beneficios. Y dices 'si yo tuviera que vivir de esto...' Que por esto lo dejé, porque antes vivíamos de esto, más el ganado que teníamos y nunca... no teníamos nunca nada, siempre era un desastre. Y ahora lo tengo... Ana a veces me dice '¿Por qué no lo pones con el restaurante?' y digo 'No, el día que este dinero se acabe, se acaba todo.' Así que se acaba todo. Quiero que se ... para mantenerlo, ya te digo... porque era tu familia, y luego lo voy conservando y me gusta tenerlo bien y ella misma se va pagando los gastos y va recogiendo, pero si yo tuviera que vivir de... no, no me quedaría nada. Absolutamente nada. Y las subvenciones lo que nos va a ayudando a que esta cuenta corriente se vaya recuperando y pues... cuando lleva la hora de los gastos, se va volviendo nuevamente pequeña y no se acaban, pero la cosa esta , ya te digo, sin sacar nada para vivir, sólo esta ella que se va manteniendo. Y es curioso porque vas viendo que dices 'bueno, no gano nada.' Simplemente es como tener un dinero que se va creando, que se va conservando... porque hay que conservar todos los alrededores, que no hayan partes sucias alrededor del campo y bueno... vas manteniendo, vas haciendo... pero no queda nada, no queda nada. No queda nada. Por eso los pageses hemos ido plegando todos. Y de la escuela que decía que iba yo, pues de 40 por clase, si hay 5 o 6 que van aguantando ya no hay más. Han plagado todos, todos. Te encuentras un día con uno y 'qué tú...' 'No, yo ya no... que no podía, que no vivía, tú...' y primero con los padres vas aguantando, pero cuando quieres formar tu familia pues no puedes. Y sabe mal porque uno ha tenido que ir de paleta, otro a un cambio, otro con un tractor, otro con no sé que... y se va despoblando, despoblando y si se llenan estas casa es por la gente de fin de semana de Barcelona que luego quieren venir el fin de semana a vivir a una casa de campo. Son los que nos alquilan las casas el fin de semana. Y el pages es el que se ha tenido que ir por no ganarse la viva. Es lo triste que hay. Pero bueno. Está la cosa así.....

- **Natureco**

- Yo soy el fundador y el gerente, Natureco hace 16 años lo empezamos yo y mi hermano, luego al cabo del 1 año ya se fue y lo que hacemos es distribución de productos ecológicos tantos fresco como sco y congelados, en tiendas especializada y en restaurantes, no estamos n ele sector convencional y distribuimos con nuestros vehículos propios en Cataluña y en el principato d e andorra y luego transporte externo, pias

valenciano e isla baleares y bien pues...tenemos 2500 referencias de productos ecológico y 650 700 clientes, regulares unos 500...y hacemos esto...recogemos productos de todo el mundo intentando que cada vez sea mas de Cataluña y España

- Tenemos unos cuantos proveedores aquí y les hacemos la distribución aquí...el caso de oleander...frutos secos, distintas empresas catalanas y nosotros distribuimos, contratos y relaciones personales algunas por escritos y otras no pero lo que hacemos es la distribución..
- Luego tenemos otro apartado que empezamos hace 1 año y medio con el tema de los comedores escolares, que si tenemos acuerdos con otras empresas y lo que hacemos para abaratar costos es gestionar todo a través de natur eco.Otro proyecto que tenemos es una unión local de desenvolupament agrari que lo que hacemos,..hace 7 años yo importaba pasta desde Italia...una experiencia horrible, compraba de la finistra sul cielo que es una empresa....dejamos de trabajar con ellos y yo sabia que aquí en el pueblo había una fabrica de pasta...artesanal..me puse en contacto con ellos y nos acordamos hacer pasta con mi marca pero tenias que ser distinta....resuperamos los moldes de bronze...empezamos a trabajar teníamos el productos fabricado en Moia y distribuido en Moia y luego faltaba el siguiente paso que era encontrar cereales aquí en Moia o en el Moianes transformarlo en harina o en sémola y hacer la pasta o el pan, que tenemos aquí un fabricante Sant Quirze de Safaja, que hace pan con levadura madre fermentación lenta...y también le faltaba la materia primera...un pan que hemos inovado que se vende congelado las tiends tienen su horno nosotros suministramos y ellos lo venden...ahora el proyecto que estamos empezado luego te lo enseñe que estamos de obras..es que aquí habrá un molino de sémola y uno de harina del cereal aquí de la comarca para transformarlo y llevarlo a las empresas de aquí por el pan y la pasta..todo ecológico y también sera desarrollo local, y de proximidad...
- Esto proyecto ha empezado al revés respecto a otros ya teníamos el producto hecho las estadísticas, las perspectivas y ha sido buscar la materia prima, sabiendo ya cual seria la cantidad, orque a veces a los agricultores se le viende la película de hacer un proyecto que un dia vamos a vender y es mas complicado...esta vez es al revés...

- La primera inquietud justamente surgió hace 7 años...fue un proceso largo...y conseguimos ...el precio de origen de Italia es mas barato, pero si cuentas financiación transporte...sale mas caro...el primer paso fue hacerlo con espelta..que aquí en nuestra tierra sale muy bien por el clima es genial, estamos pensando en otros productos, recuperar variedades antiguas de trigos luego las variedades que no son antiguas pero que van muy bien y son complementarias porque aquí no es muy estable para hacer trigo duro...por tanto tenemos que trabajar con trigos blandos o con mezclas de trigos duros y blandos y uno de ellos es el triticale, entre trigo duro y centeno, aquí va muy bien también por las rotaciones, luego estamos experimentando con los otros agrcultores son unos 10 en todo, no están todos en el Moianes, pero en zonas próximas: hay uno en el Bargarà, otros en la Sagarrà, en la Noia en el Valles oriental, en la Noia, y cada sitio podemos probar diferentes cosas...son gente que conocemos de muchos años y también porque no puedes trabajar con cualquier agricultor, que haga las cosas bien, que tenga maquinaria de la espelta para limpiarla por ejemplo, que saben cómo procesarla y que además es muy importante que no sean solo cerealistas, que tengan un explotación donde tengan también animales que servía su cereal por el engorde y que tenga también buenas rotaciones con leguminosas, hierbas y si no tienes una explotación donde tienes animales es muy difícil que un agricultor haga cereales con rotaciones.....Muchos tienes experiencias por más de 20 años
- El objetivo común es vender un producto de calidad que sea bio que sea de proximidad y que colabore en el desarrollo rural, implica muchas industrias locales y que en una zona tan pequeña haya productores que trabajan todo el ciclo y hay mucha dinámicas
- Natureco tiene 21 y ha ido creciendo....por el tema de los molino hará falta una personas que los controles...el molino de sémola es un molino viejo antiguo restaurado, el molino de harina, llega de Alemania es una tecnología punta
- El ciclo está cerrado en el territorio, podemos pagar muy bien los productores y el producto sigue saliendo todavía muy bien de precio...

- **Vegetalia**

- **Porque hay una fuerte concentración sobretodo de empresas de transformación y distribución y también de productores ecológicos en el Moianes?**
- Aquí en Moianes, la razones es porque estamos la personas, yop empeze hace 31 años con el tema del vegetariano antes, luego macrobiótica y al acabo de 6 años empezamos la empresa aquí en Castellceril para producir tofu y setan los tempe unos de los primeros de Europas, hemos estados. Lo hemos montado con Tomas de Natursoy en el 86 e yo ya iba haciendo cursos desde antes de macrobiótica en suiza y cada verano íbamos alla, y empezamos a ver que en europa se estaba empezando y dijimos aquí porque no, y empezamos a fabriacar aquí. Luego nos separamos del Tomas que creo Natursoy y después ellos cogieron otra gente un olandes que creo luz de vida, luego el Natureco, dejando semillas, pero todo empezó con Tomas e yo aquí, la alimentación...Ya en el 75 76 se empezó en la puixada empezó a crear un poco de conciencia ecológica alternativa en la zona y partir de aquí ha ido saliendo
- **Cuántas personas trabajan?**
- Aquí temos 50 personas directas pero tenemos otras 50 que están trabando, 20 restaurantes, otra empresa que hacen germinados, 5 personas, galletas, pastas, huevos...quiero decir que damos trabajos varias, algunas están aquí otras no...la Moinesa...los que nos hacen los huevos, nosotros también hacemos cultivos de trigo, huertas, coles, plantamos verduras para nosotros y los restaurantes
- **Exportais**
- Exportamos a Olanda y francia, grecia portugal, y toda España
- **Sofreís la crisis?**
- No, estamos creciendo igual y esperemos crecer mas
- **Donde venedeis?**
- Tiendas ecológicas, pocos a supermercados, con la marca Toki y otras tiendas de dietéticas, tenemos distribuidores, en Cataluña directo nosotros mismos
- 
- **Como es la relación con el consorcio?**
- Hay una concentración de grande cocinero el Consorcio nos ha pedido de participar, alternativo a la carne, salud y bienestar de las personas, soya es del sur de Francia..La relación con el consorci es bueno, fomentar el Moianes donde estamos...
- **Porque aquí?**

- Yo he nacido aquí y he estado trabajando la tierra y se cuanto es duro trabajar la tierra, hasta mis 21 años trabajando la tierra, durante 15 años hice diferentes trabajos, hice el camionero, aberturas de ver otras cosa...y nada la convención que con poco se puede alimentar a mucha gente y no necesitas tampoco matar animales y nada para que la gente ..
- **Cunatas ha de producción teneis?**
- Tenemos 60 ha de producción, con rotaciones y dejar que la tierra respire...teniendo que comprar de otros productores
- ...Y ahora el (*referiendos al hijo...*)es el que tiene que seguir, doy gracias a dios cada dia por donde he llegando, ya me jubilo...esta funcionando y hemos hecho extensión del Moianes por mucho sitio
- HIJO: De momento es un poco entre todos, un poco como ya toda la filisofia que vendemos aquí, no hacer daño a nadie, tengo 21 años
- Ya ha mamado de Vegetalia, el ha nacido aquí
- Para nosotros ir bien nosotros tiene que ir mal, sufriendo, los trabajadores...no sacrificio ni dolor, estamos aquí para sacar dolor a la gente y a la tierra...y tenemos que demostrarlo
- **Vas a seguir con la misma filosofía o aportarás algo nuevo?**
- HIJO Tampoco es un cambio del dia a la noche, bueno la línea se va a seguir, la comida puede cambiar pero la idea es la misma
- **Quien son vuestros consumidores?**
- Los consumidores son fieles y más que nada se dan cuenta que sacan beneficios, ahora cada vez más, una vez empiezan muy raramente vuelvan atrás...hay de todo hay personas muy estricta, algunos que comen todos los días otros que los introducen algunos días a la semana y comida más sanas y más vivas menos procesos de transformación lo mas sanos o directos posible.
- **Que relacio teneis con el CCPAE**
- La estricta del control, que tendrían que promocionar mas, como gestionan el dinero que va la ecología, hemos tenidos algunas hay los grandes lobby químico y farmacéuticos que hacen presiones porque tienen miedo
- **Habeis tenido presiones?**
- Nosotros no hemos tenidos presiones...si que falta concienciar mucho a los políticos de los que se dejan vender ellos con los

transgénicos, con la alimentación intensiva y la ganadería intensiva todo esto es perjudicial por Cataluña para el país... llegará el día que se darán cuenta....

-  
-

#### - **Vilarasa**

- Con otros varios territorios, hay un pacto sobre territorio Serens, como definir estos territorios como, pactos hecho con otros consorcios que es también es un área digamos propuestas intenciones que luego poco a poco... En el tema de la comarca apartenecemos a 3 comarcas y ahora esperando que esperamos que se apruebe
- **Como habeis empezado?**
- Nosotros empezamos hace 15 años cuando empezaba a ver turismo rural pero era sobre todo en los Pirineos, no se sabía muy bien como se ordenaba el tema, no había muchas casas, estuvimos trabajando con el asociaciones de valles, no había muy poca cosa de internet, era ir a ferias repartir folletos, y también poco conocido. A medida que se ha ido conociendo el turismo rural y también se se han abierto los portales que hay ahora por internet.. quien abre una casa ahora mañana lo sabe todo el mundo, antes la habrías y decías y ahora donde voy yo y bueno fue ...poco poco lo que vamos a ofrecer cambia según la temporada, los fines de semanas normalmente hay familias del área metropolitana básicamente que vienen a descansar en cambio durante el verano es gente extranjera de Europa básicamente que viene a instalarse porque están un sitio tranquilos, hay varias opciones, cerca de Barcelona..
- **A que os dedicabais antes?**
- Nosotros hemos estado trabajando de agricultor, se empezó a industrializar mucho fueron quedando obsoletas la pequeña explotación no era viable, ahora si, con el tema ecológico, productos naturales, estamos en una zona donde hay muchas empresas de transformación.....Aun falta que la gente se lo tiene que creer y empiece a trabajar, así nosotros también podemos....ahora cultivamos solo es autoabastecimiento...no hacemos comida aquí, dentro de la catalogación hay alojamientos independientes y también desayunos,
- **Que capacidad teneis?**
- Hay una apartamento de 11 y unos de 4
- **Cuántas personas trabajan?**

- Vamos haciendo a tiempo partidos, yo mi madre lo hacemos la familia no hay nadie que ayude
- Barcelona area metropolitana, costa y verano julio y agosto, francia belgica que vienen con el coche, un dia Barcelona, un dia aquí en las cuevas, Montserrat...
- **Cual es la relación con el consorcio?**
- A través del consorcio haya la guias de actividades, hípicas, senderismo se le ofrecen las actividades....Basicamnete cara a la promoción también un vinculo con otras empresas, calidad servicio
- **Teneis coordinación a nivel local?**
- No hay una cosa estructurada, pues lo envio allí, no hay una cetral de reserva o uno lo pasa aquí es una cosa mas de boa e boca, hay muy buenas relación entre nosotros
- **Ha sido difícil empezar?**
- En principio si, mala comunicaciones, es una zona que ha quedado mas apartadas en este aspecto no estamos demasiado bien comunicados pero es lo que nos da este plus de tranquilidad que si no no tendríamos, yo estoy muy contento, el esfuerzo de territorio en preservación sin cerrar puertas a nadie pero sin que sea ya un sitio de carreteras importantes, empresas de estas muy grandes ....sin extropear el especto natural ha habido una ampliación de PIEN, casi de 10000 hectarias de area protegida,se hixo de 2 ayuntamientos se hicieron ampliaciones naturales esto se pregunto en 2007...a partir del mayo pasado se estilaron las propuestas y ahora estamos en discusión publica
- **Trabajas en la Administración?**
- Llevo medio ambiente, como consejero por una dimisión, trabajo para preservar todo lo que tenemos....
- **Que ha cambiado en el sector?**
- Respecto al turismo rural es mas fácil hay un mercado un portal de venta, esta legislado a parte tienes conocimiento al principio hacia una inversión y no sabias ...pero in general pueden cambiar algunos clientes pero no le afecte demasiado la crisis, hay zonas igual donde es mas difícil por zonas o por características, igual habrá un cliente que no puede venir pero igual hy oto que en lugar de coger un avión y irse mas lejos se queda aquí...que creo que quedamos bien...No ha habido una subida tampoco...pero creo que estamos bien, pues aquí enero febrero es un poco flocos

- **Has accedido a subvenciones publicas?**
- Había ayudas que venían por agricultura, alternativa al sector agrícola, lo que pasa el problema como siempre hacen faltas tantos papeles que te quedas a mitad de camino, para ahorrarse este papeleo, pero aquellos no lo tienen claro y deciden o piensan de hacerlo para la subvenciones..no lo consiguen
- **Sufres la crisis?**
- Hemos duplicado mucho la oferta y creo que va a haber mucho más, que va haciendo la rueda de la zona...
- **Desde la perspectiva de la consejería que estais trabajando?**
- Nosotros son la líneas de protección del medio natural, que hayan empresas ecológicas que vengan aquí, por ejemplo empresas de biomassa que trabajar en el bosque, en la protección de incendio aprovechando la limpieza de bosque...hay una rueda que empieza pero son cosas que van lento
- **Ecologicos en el Moianes es una coincidencia?**
- Natureco, Natursoy y Vegetalia, más bien de casualidad pero bueno así ha sido aquí, todo eso da un valor añadido, relaciones con productores como por ejemplo el tema del espelta...pero el hecho se va trabajando y se va potenciando más trabajos se hagan por esto más se potenciara....Lo que pasa como el producto ecológico es más caro, donde queda trabajo es en la concienciación, es el cambio de mentalidad, más de sacrificio pero apostando por esta vía, ir dando pautas de concienciación...de l'hort a la plaza lo que era antes, es duro antes que las personas empiecen...una intención de llegar que hay que trabajar...es lento ....poniendo las bases...

- **Voltes**

- Hemos abierto en el 1999 ...a la comarca hem cregut sempre que teníamos productos de gran calidad, legum bolets, trufa, verduras, y cuan vaig a surtir el ecologic vem a intendre, també hi havia algas tofu seitan cosas extrañas per la nostra cultura, vem a intendree quan surti el ecologic que era com menja com abans, o sigui, el ou ecologic, no que la gallina esta suelta que menja molt be...era el ou de tota la vita del pages y de la pagesa, quina diferencia hi havia?pollastre ecologic...lo mateix...per mi ecologic es el més bo, relaciono ecologic amb més bo, quan encontrem algu ecologic el comprem...y despres



hi ha el tema de la proximitat, si hi ha vedella aquí en moia saps com la cria, esta suelta...y despues el respecte al animal...morir te que morir a mala gana pero per lo menos que coma y viva be .....i si te ofeixen una cosa que es ecológica y es bona, pues .....

- **Donde compras normalmente?**

- Tenim el vi de Bages, al moianes no hi ha, pero en pocs quilometres...en pocos metros hi ha un cambi climatic i hi ha una baixada de altitud de 300 400 metres...mes a prop be...pero porque conec tambe el productor...el conec... es segur... el raim...es ridículo portar el vi durante unos mesos en una caixa en un barc...tot lo que podem el comprem aquí...

- **Y los clientes de donde vienen?**

- Tot arreu, gent del poble, area metropolitana,

- **Cuando abres?**

- Des de Dimecres a diumenge. Cap de setmana sobretot hi ha molt gent

- **Cuantas personas trabajan?**

- Treballem 4, 3 fixas, una midgia jornada, el cociner es el emu soci

- **Que productos ecológicos compras?**

- Comprem pollastre, pa, el mato, el yougurt, tenim cosas que aun son ecológica no te sells, pasan de la burocracia...es que aquest sentiment que fas be las cosas i que te están controland yo intend que ...xai com es fos ecologic la vedella es com fos ecologic tambe...

- **La vedella donde la comprais?**

- Som meu parents

- **Que relación teneis con el Consorci?**

- Si molt be...no paran de fer coses y no tenuim temps, puig i baixo, visc a Barcelona i vengo aquí 3 vagades a la semana, tinc 3 fills...La meva dona treball a barcelona, te cosas bonas y no...no es molt llun... 1 hora anar i una tornar...

- **Que cambiarias?**

- Crec que el moinaes es podría tener mes turistes, tambe de dia, tenim a prop 40000 de habitants si tu agafas un compas y fas aixi, des de Moia...per una sort que tenim porque la carretera no son molt bonas, una zona tan a prop de la ciutat es tan deversa...es una sort..yo quitaría el asfalt seria un cami de carro...midg hora mes per venir migiora mes...el onda expansiva de Barcelona...booomm...molta gent te segona

residencia y esta be porque hi ha mlt gent, mes oberta pero sempre despres, pero despres de estar a prop a tanta gent ancara tenim lo que tenim...Mes i mes tendriem que valorizar les coses que tenim...si no saps...hi ha que publicizar, cartel...cada dia hi ha mes concienciación

- **Como empezaste con el restaurante?**

- Tenia el local, era molt cutre, hi havia rats...yo baixaba a jugar...el tenia el meu pare per les ovellas..

- (LLEGA EL COCINERO, otro SOCIO)

- Nosoltres treballem molt amb lo que es kilometro zero, proxim, un pages que fa tomaque no tens registri sanitari, pero yo si que lo tinc porque faig catering...sobretot de temporada...tot...teballem molt el pollastre, amb espinacs i piñons...no significa que si es ecologic sigui el millor...la natura...tot que es el tema vegetal, carn es de aquí...fem el trinchat...crema de calabaza, tofuna, ...tenim un amic que te un gos i ens porta...el mateix amb el tema bolets, tenim una persona que ens porta bolets tot el any...hi ha tot el any bolets...yo miro cuinar tot el que tobo aquí a la zona...estim fent reunions aquí amb la iaias, gent del poble, la gent gran del poble per no perdre las recetas, el otro dia vaig venir la madre de un amic nostro que cocina molt be, que ha preparat una receta de (*inaudible*)vedella amb bolets, fricando...todo això tradicional, ens agrada molt la cuna de casa...tofuna cavials...els menjas dos tres vagadas al any?bolets, cibrons, mongetes...es bo, el menjas be...si menjas be en un restaurant on pagas 100 euros no es molt divertit, si trovas un restaurant on menjas be i pagas 30 euros...chapó!Si et faig un plat amb caviar i te cobro 50 euros, no te gracias!unes bones sardinas a la planxa...frescas...el pasem molt be a la cuina

- **Es mucho que trabajas aquí?**

- Fa 7 anys, vaig a moverme aquí fa 30 anys que soc cociner...estic 3 minuts caminant desde el treball, tinc una casa que preix un castells...vivía al hospitalet i tenia un piset...ahara tinc un jardí un gos, no me desperta cap cotxe cap autobús es un altra concepta, abro la porta i el meu fill esta jugant a fora...

## **CCPAE, Director Daniel Valls**

**S:**La primera pregunta es acerca de cómo ha nacido el CCPAE, y porque, y ¿cuáles son las vuestras relaciones con los productores?

**E:**Vale, mira, empiezo por el principio, en el año 89 había un grupo de agricultores que hacían agricultura biológica en toda España. No eran muchos, eran muy pocos pero bueno por buena voluntad del gobierno también, se creo el CRAE (consejo regulador de la agricultura ecológica entonces cogieron el modelo de la denominaciones de origen y la copiaron para la agricultura ecológica, hicieron una normativa muy muy estricta, porque lo que estaba entonces eran muy idealistas. Entonces lo empezó a gestionar el gobierno de Madrid para toda España, entonces en el año 94 el gobierno transfirió las competencias de agricultura y ganadería a las comunidades autónomas, entonces el CRAE fue desapareciendo y las comunidades autónomas crearon unos consejos reguladores de agricultura ecológica. En un principio en Cataluña se creó un organismo dentro el departamento de agricultura eran funcionarios lo que hacían todo el trabajo. La verdad es que funciono muy mal y en el año 2000 se creó el CCPAE un tipo de empresa publica privada y en el año 2001 empezó a funcionar el CCPAE como empresa privada por el personal y en cuanto al presupuesto pero jurídicamente es una empresa publica porque depende del departamento de agricultura. Y desde el año 2001 funciona así, y como desde entonces ha funcionado muy bien ahora muchas otras comunidades autónomas la están copiando: en Aragón lo han hecho, en Valencia lo han hecho, en las islas baleares también lo están haciendo. Entonces ahora mismo de las 17 comunidades autónomas que hay en España, hay 14 que son entidades públicas, 2 privada y 1 mixta que hay las dos.. pues esto es como nació el CCPAE.

Las funciones que tiene asignadas por ley son básicamente dos: realizar el control y la certificación en base a la normativa europea y hace a la normativa catalanas y el otra es la promoción de los productos ecológicos, tiene otras mas de poca importancia, estás son las dos principales funciones..

...Y pues la relación con los agricultores ..a ver...es más que una certificadora privada, porque evidentemente funcionamos como una empresa que certifica

porque tenemos su inspección y su auditoria anual inspecciones a sorpresas, tomas de muestras....no porque yo sea el presidente del CCPA pero soy muy contento de cómo funciona, porque hacemos muchas inspecciones a sorpresa, muchas tomas de muestras y gastamos mucho dinero en laboratorio, y aparte de esto como es un organismo publico con los inscritos, con los ganaderos.....creo que es bastante, creo que ha ido mejorando mucho, cuando hay una modificación de la normativa se lo comunicamos...cuando hay un por ejemplo algún sector que ha habido una modificación muy importante, cuando ha salido una modificación la normativa de la ganadería, se hicieron unos cursos especiales para los ganaderos se han hecho algunos cursos especiales, pues si lo piden y a lo mejor los tutores no saben si son muchos, unos agricultores que son muchos que quieren empezar con olivos pues se hace un curso, hace un año hemos empezado una revista del consell para digamos facilitar las informaciones de las actividades que se hacen, cuando se va a una feria por ejemplo, en Alemania aunque no se función de un consejo de una entidad de control, nosotros ayudamos muchos con la organización y ofrecemos a todas las empresa que quieran de venir, el coste esta subvencionado normalmente lo subvenciona el departamento de agricultura o de comercio, pero lo que es la organización nosotros participamos (inaudible)

**S:**Cual es vuestra relación con los sindicatos, con el sindicato de agricultores?

**E:**Con los sindicatos de pagesos? ..bueno de hecho el CCPAE funciona, hay una personas que son empleadas, hay el director, luego hay diferentes áreas con los coordinadores, y luego arriba hay una junta, esta junta está formada por 12 miembro de los cuales la mitad, 6 son escogidos para los inscritos para elecciones democráticas, son de listas abiertas, pero aun así cuando se presentan los tres representante de los agricultores normalmente representas los sindicatos, los diferentes sindicatos, unió de pagesos el GIARK, ahora mismo los tres representantes de los agricultores que hay son de la unió de pagesos, que están representados en la junta rector que es lo máximo nivel....y los tres representante de las empresas elaboradoras eeee hay unos que se han presentados en las últimas elecciones en nombre de una asociaciones y los otros pues por libre..Digamos entonces bueno...

**S:** ¿Cuál sería la mejora que aportarías a la relación con los productores, buenos tu eres productor y eres el director del CCPAE, puedes de esta forma ver en este forma si falta algo, los fallos, mejorar algo?

Si, sin duda podría mejorar algo, lo que pasa el margen de maniobra que tenemos es poco, a ver los problemas principales que hay para los agricultores son siempre, como es un sector mas o menos nuevos, la normativa está pensada generalmente para los países centro europeos, no está pensada para los países mediterráneos, entonces siempre hay problemas a la hora de aplicar la normativa, luego cuando hay muchos temas en la agricultura ecológica que son difíciles que la normativa prevé unos plazos para aplicarlos, creo que se van eliminando todas estas excepciones que se pueden hacer, pues entonces en Cataluña y en España en general siempre somos los últimos en ponernos al día entonces siempre hay problemas.....INAUDIBLE...con el tema de la semillas, bueno siempre hay...entonces problemas que hay..agricultores de todos los sectores y tampoco somos muchos...entonces hay muchos problemas pero pequeños mas o menos....eeeehhh a ver se intenta recoger todos los problemas que hay porque ya los inspectores también nos dicen los problemas mas grandes que hay, pero claro tenemos un límite que es la normativa europea que esto no podemos saltarlo, entonces hay algunas excepciones que entonces nosotros no podemos hacer pero hay el departamento de agricultura, que es la autoridad competente que es el responsable de la agricultura ecológica en Cataluña, pero a ver...es se puede hacer y no se puede hacer, de hecho a través de los sindicado sobre todo de la unión de pagesos que es la más grande através de ellos nos llegan los problemas y de hecho como hay tres miembros de la junta ya directamente se habla si hay un problema pero bueno evidentemente siempre se puede mejorar. Yo creo que el problema de comunicación que mas grande que ha habido hasta ahora ha sido al revés de la agricultor que ve el CCPAE como un organismo que esta allí arriba que le cobra las tasas y no sabe lo que hace, no sabe cómo funciona y hasta ahora ha sido el único organismo en tema de agricultura ecológica que existe y que funciona bien, entonces cualquier cosa en tema de agricultura ecológica nos llama a nosotros y culpan a nosotros, aunque la mayoría de cosas....entonces mas o menos. entonces el problema

de comunicación ha sido al revés. Pero bueno con el tema de la revista con el tema que estamos haciendo mas divulgación cartas mas, estamos explicando como se cobran las tasas porque se cobran, estamos pues bueno poco poco la gente se va...

**S:**Tenéis planificados algunos proyectos de participación entre vosotros y los productores

**E:**Mira hace 4 años hicimos como una especie de asamblea, fue la primera, fue una prueba, bueno un día entero los dedicamos a todos los inscriptos una jornadas por las mañanas , hablamos mas de normativas, de los puntos mas problemáticos...y por la tarde invitamos a todos los inscriptos que querían venir estamos con la junta para hablar de los temas que preocupan, eheheh lo hicimos en un momento en lo cual había bastante tensión sobre todo por el tema de las tasas y problemas grande que tuvimos en el tema de la ganadería, pero aun así vino solo el 10 % de los inscriptos...a ver los que vinieron claramente preguntaron pues la gente .....pero la verdad es que nos sentimos un poco desilusionados y la conclusión pues si en una época en la cual hay temas un poco caliente solo viene el 10%, en otros momento que vendrán aun menos..pues evidentemente en este sector hay gente que se INAUDIBLE que se preocupa, pero nos hemos dados cuenta que la inmensa mayoría pues como es un sector que trabaja así, pues porque no se porque económicamente sale bien o no tiene salida en otro sitio, pues pero si hay el CCPAEy hay que pagar unas tasas para el control...pero todo lo demás a ver como se puede mejorar la normativa, a ver como se puede solucionar no se que a ver participar a las elección del CCPAE todo esto, desgraciadamente somos pocos entonces de momento no tenemos intención de hacer otra, porque la verdad gastar tanto esfuerzo y dinero para hacer esto y luego que vine solomuy poca gente pues no...

A que piensas he debito esto no sentirse parte de la organización, porque lo ven como un organismo simplemente burocrático...?

No, no mira...yo creo que todos tenemos muchos trabajo, entonces lo que interesa es que haya una entidad de certificación y que funcione bien, que cobre las tasas lo mas bajas posibles pero que funcione bien y que sea reconocida en todo Europa. Como esto mas o menos creo que funciona bien y

agricultores y ganaderos tienen las tasas relativamente bajas siempre hay unos cuantos que se pueden quejar evidentemente pero yo estoy seguro que la inmensa mayoría está contenta con el Consell porque las inspecciones son buenas los inspectores son buenos si tienen alguna duda llaman y le responde inmediatamente si tienen si necesitan algún tipo de papel o certificado se envía muy rápido hay servicios para ir a ferias o ayudas o cosas así hacemos siempre algunas actividades yo creo que todo funciona muy bien...entonces a ver que sería a revés que si las cosas no funcionan que si se retrasa todo a lo mejor entonces la gente se vendría a quejar si hay unas elecciones se presentarían otros, yo creo que es esto...la verdad la mayoría que estamos en junta es gente que es muchos años que estamos, que bueno que conocemos bien el sector, que conocemos mucha gente del sector, y que bueno estamos allí 4 años y que a lo mejor los próximos 4 años no estamos porque todos tenemos mucho trabajo y es mejor si vienen otros.

**S:** Tenéis relación directa con la comunidad europea o pasa todo para la consejería de agricultura?

**E:** Te refieres a propuesta para la normativas europeas?

**S:** ...Si o también proyectos?

**E:** No es normalmente..los temas mas importantes son el tema de normativa, como por ejemplo ahora hay nuevos reglamentos, todas las propuesta deben enviarse a Madrid y de Madrid a Bruselas

**S:** Trabajáis en proyecto locales con GAL... grupos de acciones locales?

**E:** A ver lo único que trabajamos con ellos es si hay un grupo aquí como por ejemplo en esta comarca de Urgell, en el consell comarcal trabajan 2 chicas intentando promocionar la agricultura ecológica para introducir el producto en los comedores escolares, entonces cualquier iniciativa que haya normalmente nos enteramos porque siempre nos llaman y nos piden ayuda, porque que se si hacen una conferencia que vaya al quien del CCPAE para explicar que es si hacen por una feria pequeña, nos piden material, información, si hacen un pequeño estudio, nos piden estadísticas...es que como somos el único organismo mas o menos con un presupuesto que toda la gente que trabaja de

este sector, por esto cualquier cosa....lo que es claro es que a veces podemos a veces no podemos...inaudible...entonces siempre mas o menos ayudamos o colaboramos con lo que podemos..

**S:** Hay algo que te gustaría subrayar o que quiere añadir que no he preguntado?

**E:** Yo por .....para mi lo que es muy muy importante es la forma que tiene el consell, porque los propios agricultores ganaderos empresarios através del propio elecciones democráticas podemos acceder a la junta que es el organismo que decide en el consell. A diferencia de otras entidades o publicas o privadas 100%, que los propios agricultores como mucho esta en un consejo asesor y que mucha veces no sirve para nada, que no lo tienen en cuenta para nada... entonces no somos clientes del CCPAE, somos operadores, entonces para una entidad privada si hay un cliente que factura 1 million de euros es un buen cliente le hacen mas casos y tiene otro pequeño que es pequeño y le hacen menos casos y para nosotros todos los operadores son iguales si facturan mucho i facturan poco y hay que mucho merito que el 80% del presupuesto nuestro lo pagamos através de las tasa, que no es que sea subvencionado, al 100% ,que sea gratis, no que lo pagamos casi todo nosotros y por esto estamos interesado que las cosas función y funcionen bien pero ya te digo lo mas importante es que nosotros podemos participar estamos en la junta.. yo mismo soy un elaborador y soy el presidente, para mi esto es lo mas importante

**S:** Vosotros os coordináis con la consejería de agricultura y ganadería, como son vuestras relaciones?

**E:** La administración es la administración,...de hecho las relaciones son relativamente buenas, nosotros tenemos que enviar informes cada tres meses al departamento de agricultura, presupuesto, nuestro nivel de ejecución de presupuesto toda el control de certificación que hacemos hay un señor del departamento de agricultura que esta en la junta...Inaudible..pero evidentemente somos autónomos, hay decisiones que se toman en la junta de las cual la consejería no esta de acuerdo... es un organismo autónomo que



también es muy importante porque hay temas donde hay que defender al agricultor o al ganadero en contra de la opinión del gobierno, claro si la junta lo aprueba se hace así...creo que la forma política y la manera que trabaja yo para mí esto es lo más importante, una decisión que en el año 2000 fue una buena decisión, ya te dije que también que lo demás nos están copiando y lo hacen igual.....Entonces nada más...