

cistelles de verdura

autor

Adrià Garriga, pagès.

Una xerrada amb la Kosturica

El sistema de caixes o cistelles de verdures és un dels canals de comercialització que s'estan implantant com a venda directa. A Can Marquès, una finca ecològica d'horta, La Kosturica l'utilitza des de fa cinc anys amb un concepte d'agroecologia d'estil molt propi i interrelacionat amb el consumidor. Aquest article és el resultat d'una conversa amb la gent que integra aquesta experiència productiva.

Una forma de produir i comercialitzar que han adoptat alguns pagesos en agricultura ecològica és el del "model de les cistelles" consistent en un acord previ entre el pagès i el consumidor, segons el qual el primer elabora setmanalment una cistella (que pot dur diferents quantitats de fruita i/o verdura, ous, etc.), que fa arribar al segon. D'aquesta manera, el productor té una certesa i garantia de venda del seu producte (estabilitat) i el consumidor la confiança d'uns aliments de qualitat, propers i, molts cops, a un preu assequible. A la finca de Can Marquès, a Canovelles —a la comarca barcelonina del Vallès Oriental—, l'equip de la Kosturica fa cinc anys que va adoptar aquest model, que considera estable i agroecològic. Legalment l'activitat s'emmarca en l'associació AREA,

(Associació per a la Recerca i l'Estudi de l'Agroecologia), que agrupa els consumidors i els productors (aquests darrers són l'equip de la Kosturica), amb la voluntat de crear en un futur, una cooperativa conjunta.

Les cistelles de la Kosturica

La Kosturica reparteix cada dijous al vespre, cistelles de verdura fresca i de temporada als consumidors que, compromesos a una fidelitat, han de recollir la seva cistella a un dels cinc grups o cooperatives de consum on es fa el repartiment. El preu del lot és fix durant tot l'any i es paga de forma mensual i per avançat. La Maria Giner, de la Kosturica, explica que "la proposta és

un compromís mutu en què el consumidor ha de fer l'esforç de canviar l'esquema de consum —en què un pot comprar qualsevol verdura o fruita en qualsevol època de l'any— per l'hàbit de consumir el que l'hort té cada moment. D'aquesta manera, ell aconsegueix un producte fresc, de temporada, de qualitat i a un preu més assequible que en altres llocs, al mateix temps que està donant suport a un tipus d'agricultura i a una gent que està intentant viure del camp."

El pagès guanya estabilitat i el consumidor confiança en un producte de qualitat

Així doncs, la cistella varia en funció de la temporada, però sempre porta sis productes. Per suplir els possibles buits de producció està pressupostat "un coixí que suporti el fet de no tenir verdura pròpia i haver de comprar-la de fora d'altres productors també petits, al màxim de propers possible i ecològics." La proposta és que la cistella contingui la verdura bàsica per a la família. Després molta gent la complementa. Des de la Kosturica reconeixen que "no tothom s'adapta en aquest model que es proposa per un sector de gent, que pot ser molt divers però que té en comú una sensibilitat envers la situació de l'agricultura, una voluntat de donar suport a la pagesia local i al fet que hi hagi aliments en cada regió."



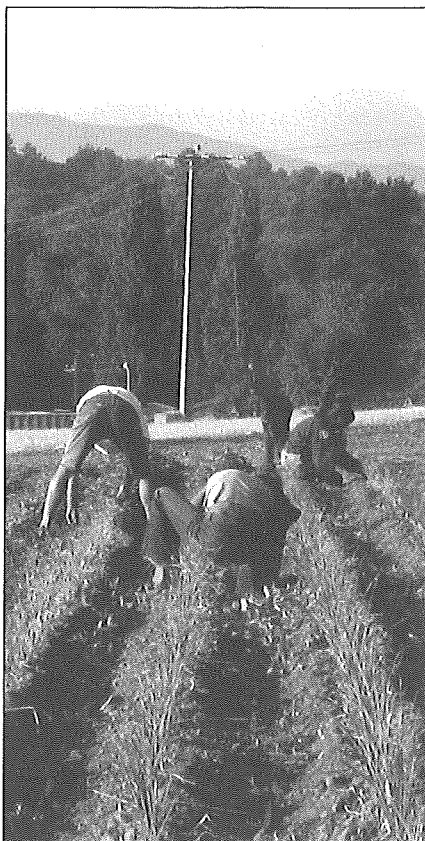
Les caixes es preparen i es reparteixen un sol dia a la setmana

L'avantatge pel pagès és que en un model globalitzat s'incrementa molt el marge en els intermediaris i el productor no té cap mena de guany, mentre que amb les cistelles, al reduir els intermediaris, s'obté més marge pel productor i es pot oferir el producte a un preu més assequible. De totes maneres, la Maria aclareix que "no s'ha de perdre la idea que la verdura té un cost. La gent també s'ha d'acostumar que l'alimentació és la base de la salut i que és una despesa que s'ha d'estar disposat a assumir si es vol estar sa."

Des de fa un any i mig, la cistella va acompanyada de productes que anomenen extres (fruita i ous). Són productes que no es generen a Can Marquès, però que es distribueixen pel mateix canal que les cistelles amb l'objectiu que complementin, que "donin més valor al que fem, més servei a la gent."

Producció i planificació del treball

"La idea inicial, ara fa cinc anys, era que en funció de les terres de què disposàvem i de l'equip que érem havíem de trobar el número de cistelles que poguéssim elaborar fent nosaltres tot el producte. Això va implicar gestionar una diversitat de cultius que ens complicava molt. Per això, al tercer any, vam fer un canvi d'estratègia en què vam decidir reduir varietat de cultius per, de mica en mica, tornar-la a incrementar... a mesura que anéssim controlant-los o coneixent-los bé. Aquest plantejament va generar un interessant treball amb xarxa amb altres pagesos que, en altres condicions, podien fer més fàcilment alguns dels productes que nosaltres no podíem." Actualment, la Kosturica cultiva una hectàrea i mitja (amb previsió d'ampliar). Aquesta terra la treballa un equip de quatre persones (amb diferents dedicacions horàries) que produeixen unes 120 cistelles setmanals i que aspiren a generar-ne 140.



L'equip de la Kosturica treballant a l'hort.

El fet de saber quantes cistelles es vendran amb antelació els permet programar les plantades i optimitzar els recursos. A més, la combinació de producte propi i extern els dóna el marge que necessiten per escollir el moment idoni de maduració per incloure una certa verdura en la cistella. D'aquesta manera, eviten llançar molt de menjar i optimitzen la producció.

Així, expliquen que la producció els respon a la programació esperada. L'any 2005, dels 6 productes que porta la cistella, en van produir 3,6, quan només n'esperaven 3. Per això afirmen que "l'estabilitat productiva, a part de ser teòrica és un fet, tant en quantitat (bastant ajustada) com en qualitat, ja que els consumidors han valorat cada vegada millor aquest paràmetre."

A la Kosturica, a l'hora de planificar el treball, també valoren que el fet de concentrar l'activitat de collita, preparació, comercialització i distribució en un dia, o dia i mig, és molt interessant per tenir disponibilitat la resta de la setmana: "Millora molt la gestió del temps." És per això que quan es plantegen, de cara a un futur proper, d'incorporar botigues a la comercialització, parlen de fer-ho en base al model que ja segueixen, distribuïnt només un dia a la setmana.

L'aval de confiança o la certificació de la relació directa

Històricament, la Kosturica havia estat avalada pel Consell Català de la Producció Agrària Ecològica, però va arribar un moment en què un debat intern va qüestionar aquesta certificació per tres motius principals que resumeix la Maria: "Produir d'una manera més respectuosa amb el medi i les persones no ens hauria de fer suportar un cost econòmic extra com és el que suposa una certificació com la que tenim avui dia. L'altre motiu és que aquesta certificació no acabava de satisfer les nostres expectatives perquè hi ha tota una sèrie de condicions socials que no es tenen en compte: al certificat tan s'hi pot encabir la petita pagesia diversificada com l'empresari que està fent monocultiu d'enciam ecològic si compleix la normativa tècnica. Nosaltres sempre hem vist l'agricultura ecològica com a agroecologia en el sentit que incorpora tota una sèrie d'aspectes socials a la producció. I l'últim motiu és que la nostra proposta és una relació directa en què el consumidor té molta informació, hi ha transparència i la gent que participa del projecte confia en nosaltres sense necessitat d'un aval."

El model de certificació actual obvia tota una sèrie de condicions socials

Aquests motius van portar a la Kosturica a deixar la certificació. Quan se'ls pregunta si es generen dubtes o desconfiances, l'Agnès comenta que "a nivell de consumidor no ens ha dit ningú mai res, al revés, creiem que el contacte amb nosaltres fa que les reticències desapareguin. A més, molta gent busca altres coses, consumir de la zona, donar suport a un projecte, que sigui de gent jove... Que sigui ecològic és molt important, però és un valor més del producte."

La confiança es treballa a través de jornades de portes obertes, un butlletí mensual d'informació sobre l'estat de l'hort i de la cistella, la festa de la calçotada i la comissió d'AREA, que

es reuneix cada tres mesos per opinar de la qualitat, de l'origen, del preu del producte i per fer visites conjuntes als pagesos a qui compren la verdura; és a dir s'aplica una certificació conjunta.

A nivell tècnic compleixen pràcticament la normativa, si bé expliquen que en "alguns aspectes tenim un criteri diferent; la normativa no ens permetria, per exemple, l'ús de fems del veí, però permetria l'ús de fems ecològics procedents d'Alemanya, que fan un munt de quilòmetres i que, per tant, són energèticament més costosos. Prioritzem el nostre compost i, en segon lloc els fems del veí i, en el nostre cas, al ser transparents i explicar el nostre criteri, els consumidors el poden entendre i l'accepten."

Per altra banda, comenten que en la seva horta diversificada no tenen cap plaga tan forta ni la necessitat d'algun producte que els generi dubte sobre la normativa. En Jose explica: "no ens hem trobat mai en la necessitat d'haver

de recórrer a mirar què diu el Reglament."

Estabilitat del projecte

El resultat d'aquest tipus de plantejament és que hi ha "un 10-20% de cistellaires que fluctuen (que no són estables), i un 80% de consumidors (i per tant, d'ingressos) estables que són els que ens permeten mantenir l'activitat econòmica." És doncs una economia estable però que declaren lenta; "potser seria desitjable més progressió, més guany per poder plantejar-nos un augment dels sous sense haver d'estirar d'un fons destinat a amortització de maquinària o a possibles buits de producció ròpia."

La Kosturica aposta per un mosaic de petits pagesos treballant en xarxa

I és que el creixement i la inversió en infraestructures ha estat progressiu i suportat íntegrament per l'activitat de les cistelles, ja que, com expliquen, "no ens hem plantejat accedir a subvencions perquè aquestes van enllaçades amb una política agrària que no està ajudant que la petita pagesia tiri endavant, sinó que potencia els productors amb acumulació de terres o amb una visió més empresarial del camp."

La Kosturica, partint del model de cistelles, ha generat una proposta d'agricultura coherent, basada en la relació de confiança i el contacte directe amb el consumidor, apostant per una agricultura constituïda per un mosaic de petits pagesos treballant en xarxa. És en aquest sentit que declaren que fan agroecologia, que l'entenen com "una visió global de l'agricultura ecològica en què hi ha unes expectatives de sostenibilitat ecològiques, però també unes expectatives de sostenibilitat i justícia social." □

Aquest petit article és fruit d'una conversa amb l'equip de la Kosturica: Maria Giner, Jose Cortes, Agnès Moya i Jordi González.

Les fotos han estat cedides per la Kosturica.



Els productes de la cistella canvien segons la temporada, però sempre n'hi ha sis de diferents.