

L'ARRC, Agricultura i ramaderia de responsabilitat compartida

Ja fa quatre temporades que menen un hort a la sortida de Manresa. Són un pagès a jornada parcial i unes 18 famílies que han decidit implicar-se al màxim en la producció dels seus aliments assumint feines de la terra i pagant una quota mensual per cobrir el sou i el lloguer del camp. L'ARRC és una experiència que afronta directament la capacitat de sobirania alimentària de les comunitats, treballant de forma col·laborativa productors i consumidors.

TEXT: REDACCIÓ. IMATGES CEDIDES PER ARRC.



01. Un moment de feina a l'hort a l'ARRC

En Jordi Campillo és el pagès de l'ARRC (Agricultura i Ramaderia de Responsabilitat Compartida), una iniciativa ubicada a Manresa que ha unit la part productiva i la part del consum sota un mateix projecte. En Jordi planifica, organitza i gestiona l'hort segons el que decideix l'assemblea trimestral, mentre que les unitats familiars de l'ARRC liquiden el lloguer de la parcel·la de 3.500 metres quadrats, li paguen un sou, assumeixen algunes tasques --com la collita i l'elaboració de caixes-- i donen suport en altres --com pot ser el reg de l'estiu o la preparació del planter. La Laia Feliu, una de les sòcies més implicades, explica: "Som un grup de persones que apostem per menjar aliments ecològics, bons, sans i amb confiança, i la millor manera és poder-nos-ho fer nosaltres mateixos. Aquest és el motiu principal".

L'ARRC no és la primera ni la única iniciativa d'aquest tipus a Catalunya, malgrat que integrar la ramaderia és encara una feina que queda pendent i que no es planteja per a un futur proper¹.

Cada dimarts, un grup de persones s'apropa a l'hort de l'ARRC, al barri manresà de Sant Pau, per a fer la collita i preparar les caixes que les famílies recolliran a la tarda. No sempre hi ha la mateixa feina perquè les condicions de la Catalunya interior fan que la producció de l'hort variï molt entre l'hivern i l'estiu. A més de collir també es fan càrrec d'altres feines com poden ser calçar porros o desherbar. Cadascú s'implica fins on pot i el grup té assumit que no tothom hi posa la mateixa dedicació, però sí que es demana un mínim perquè el projecte només té sentit si hi ha participació. "Tenim tres grups fets i cada tres dimarts et toca collir per a tot l'ARRC, excepte a l'estiu, que collim dimarts i divendres", aclareix la Laia.

Com en qualsevol altre hort, l'estiu és moment de molta activitat. Mantenir les herbes a ratlla i regar, a més de collir i fer conserva, són les feines que els porten més de cap. "El fet de regar per inundació fa que les herbes se'ns mengin l'hort i a més és una mica complicat. Ho assumeix el pagès, però algú

1. Podeu consultar un parell d'articles sobre aquest tema a la pàgina web agrocultura.org: "Les AMAP, una col·laboració directa entre productors i consumidors" (Agrocultura núm. 35) i "La PACA, una AMAP a la catalana" (Agrocultura núm. 37).



02. Les activitats d'esbarjo ajuden a unificar el grup.

sempre ve a ajudar-lo. A més, a l'estiu sempre hi ha més disponibilitat per part de les famílies. L'objectiu és instal·lar reg per degoteig en una part de la finca per a fer-ho més fàcil", diu la Laia.

Tot i que és evident que el període vacacional permet dedicar més hores a l'hort, també és cert que moltes famílies aprofiten per marxar uns dies fora. Però el compromís s'ha de mantenir: "Si marxes de vacances, algú ha de venir a buscar la teva caixa i t'has d'espavilar per a cobrir el teu torn". De resultes, com a efecte colateral per dir-ho d'alguna manera, noves persones coneixen ARRC. És el cas de la Laia Farràs, que va apropar-se a la iniciativa absorbint la caixa d'una amiga que era de vacances: "Vam entrar el setembre amb la pega que a l'hivern no hem tingut massa producte i encara no hem pogut gaudir de conserves ja fetes. Sort dels tomàquets de penjar que ens van donar perquè almenys tinguéssim alguna cosa... però ara ja hi som i n'estem molt contents".

I és que realment, a l'hivern la producció baixa en picat i el creixement dels pocs cultius implantats fins i tot s'atura. Un petit hivernacle ajudaria a superar millor aquesta fase i a mantenir un mínim de collita durant els mesos de fred. De moment, han de sortir del pas amb mantes tèrmiques, que no són suficients pel rigor de l'hivern manresà. Així és que alguna setmana les famílies no poden endur-se cap caixa de verdures. L'espai tampoc compta amb un cobert que pugui fer les funcions de magatzem de patates, carbasses, cebes o alls, cosa que significa que cadascú ha de guardar aquests proveïments a casa.

L'oscil·lació entre l'hivern i l'estiu, en contraposició a una quota fixa mensual que es manté, és probablement el motiu més important de rotació de famílies dins l'ARRC. De totes les que van començar la iniciativa, només en queden tres. Les altres han anat marxant mentre n'arribaven de noves. "Es paguen 60 euros al mes. A l'estiu pagues molt menys del que t'emportes i planifiquem la producció comptant que farem conserves per a l'hivern, però no tothom ho fa". No és pas el cas del Xavier Gual, soci de l'ARRC que explica que no llencen res: "fem samfaina, conserva de tomàquet, melmelades,... dies enrera vaig menjar una col de fa dos anys". Algunes famílies que no poden absorbir la caixa

setmanal de l'estiu, formen una unitat familiar amb altres persones que es troben en el mateix cas. De fet, hi ha més famílies, doncs, que unitats familiars.

A més de pagar la feina del pagès i també el lloguer de la terra, la quota mensual s'utilitza per a fer petites inversions i compres d'aliments no hortícoles. El nombre ideal d'unitats familiars seria entre 20-25 famílies perquè tot funcionés de manera el més òptima possible i es pogués pagar bé la feina que fa el pagès. A l'estiu, la venda setmanal de quatre o cinc caixes a persones externes a l'ARRC complementa els ingressos.

L'organització i participació en el grup

Qui se suma a l'ARRC en general és perquè ja coneix algú que hi participa. Són sobretot persones de Manresa o pobles veïns, de més de 30 anys i fins a 60 aproximadament, d'entre les quals en destaca la franja de 40 a 45. Saben que a l'hivern rebran poca cosa, a part dels ous, la pasta, l'arròs i algun altre aliment que demanen conjuntament a un proveïdor extern. Però en general el seu interès no es centra només en l'obtenció d'aliments, sinó en compartir l'experiència de produir-lo i aprendre en comunitat. "Si no fos així, podríem comprar una caixa de verdura setmanal a pagesos de la zona que les ofereixen, però és que nosaltres volem aprendre a fer-ho", reivindica la Laia. La voluntat del grup és, doncs, viure tant com sigui possible l'experiència de cultivar la terra. Per exemple, part del planter se'l queden les famílies a casa per tenir-ne cura i després tornar a l'hora de plantar. A través del grup de whatsapp i del grup de correu electrònic comparteixen les imatges del procés, "i les famílies es fixen en quina posició de la línia van a parar les "seves" plàntules i s'hi senten molt implicades; és molt vivencial", explica la Laia.

La cohesió de grup també es treballa amb activitats organitzades especialment amb aquest objectiu, com per exemple els dinars de germanor després de l'assemblea fixa trimestral. Malgrat la rotació de participants la Laia comenta que "no hem tingut mai cap problema de convivència, ningú ha retret mai res al grup, encara que és cert que hi ha gent que participa més que d'altra".

Les feines estan organitzades en comissions: de comandes externes, de programació de cultius –en la qual participa en Jordi Campillo, el pagès–, i la comissió de llavorettes –que s'encarrega de triar la llavor i guardar-la per l'any següent. "Hi ha bon ambient de treball, cadascú es compromet fins on pot i tothom aporta el que pot fer" testimonia Xavier Gual. Un tarannà que probablement ha begut de la font d'Irehom, (Institut de Recerca Holística de Montserrat) d'on va sorgir la idea i la primera embranzida, malgrat que ara com ara són poques les famílies que estan integrades en les dues iniciatives alhora.

L'ARRC ja té recorregut propi, i amb les seves anades i vingudes, els seus pros i contres és un dels pocs projectes d'aquest tipus que es mantenen a Catalunya. El sol fet d'existir demostra que encara queda molt per fer en sistemes organitzatius que apropin i fins i tot dilueixin en un sol marc la producció i el consum. 🌸