

Visita catalana a la Provença per conèixer finques ecològiques d'extensius

Del 13 al 15 de juny, una quarantena de persones van enfilem ruta cap a França per veure algunes experiències de cultiu ecològic d'extensius. La idea del viatge partia del darrer Simposi de Producció Agroalimentària Ecològica, que tractava aquest tema. L'autor ens aporta una crònica de les visites d'aquells dies i de l'ambient creat entre tothom que hi va assistir.



TEXT: PEDRO CANO, ENGINYER TÈCNIC AGRÍCOLA I DINAMITZADOR EN AGRICULTURA ECOLÒGICA. IMATGES: NEUS VINYALS I PEDRO CANO.

Eren les vuit del matí d'un dia assolellat i clar del mes de juny quan vaig arribar al punt de trobada, a la sortida d'autopista Girona Oest. L'olor a cafè de la fàbrica de Nestlé propera inundava l'ambient i donava un toc agradable al començament d'un dia que seria llarg... teníem 500 quilòmetres de viatge i dues visites a la tarda. Els companys que arribaven per l'Eix Transversal des de les terres de Lleida i la Catalunya Central i Pirinenca ja portaven dues i tres hores activats, així és que després d'esmorzar a l'àrea de servei de la Jonquera i a mida que l'excitació del cafè i el retrobament amb amics, col·legues i coneguts deixava pas al pes de la ruta, les converses s'anaren esmoreint i l'ambient de l'autocar s'anà apaivagant... fins que vàrem arribar al nostre primer destí: el centre educatiu Lycée Agricole d'Aix-Valabre (Gardanne, entre Aix en Provence i Marsella). Allí se'ns va incorporar el que seria el nostre guia durant tot el viatge, Mathieu Marguerie, tècnic d'Agribio 04 (Associació d'Agricultors Biològics de la regió 04: Provença/Alpes/Côte d'Azur) que ja havia estat ponent invitat al darrer Simposi de Producció Agroalimentària Ecològica a Manresa i que va triar, organitzar i acompanyar-nos a totes les visites que vam fer durant el viatge.

A la tarda ens van ensenyar els assajos que fan a la mateixa finca del Lycée en

col·laboració amb Agribio. Un primer assaig comparava el control d'herbes amb herbicides, amb el control mecànic amb binadora, en sembra en línies a 14-14-14- 28 -14-14-14 centímetres, sobre blat dur convencional. Un segon assaig amb blat ecològic intercalava una línia de favó o erbs cada dues línies de blat, amb l'objectiu d'aportar nitrogen (N_2) i proteïnes al blat. En primavera passen una binadora guiada amb càmera i GPS per destruir els favons i els erbs abans que tavellin. Difonen els resultats mitjançant Agribio i els seus mitjans de difusió: reunions, trobades de camp, web, publicacions (ActuBio, etc.)

Em va agradar la bona infraestructura que tenen les Lycées Agricoles, amb menjador, finca agrícola, maquinària, instal·lacions i dependències; i tot molt espaiós. A més estableixen col·laboracions en experimentació amb altres organismes públics, semipúblics o privats.

Vam sortir de la finca del Lycée i ens vam presentar a casa d'en Phillippe Robert, al poble de Meyrargues. Es tracta d'una explotació familiar de 60 hectàrees de terra de regadiu en la vall del riu Durance. Una terra fondal, planera, i amb parcel·les grans, que ens va enamorar.

En Phillippe és un home jove i ferm que fa vuit anys que té quasi tota la finca

en eco i hi cultiva blat dur, cigrons, blat de moro per llavor, alfals, tres hectàrees de patates, soja... Dos ramaders veïns li faciliten fems i es queden la userda dreta al camp, però tot i així ha de comprar adobs orgànics comercials, que tenen un cost elevat. Considera que l'alfals té una baixa rendibilitat però la compensa amb altres valors "invisibles" que li aporta: nitrogen i matèria orgànica per enriquir el sòl i els conreus següents de la rotació, i fems provinents de l'intercanvi amb els ramaders veïns. A més, això ho compensa amb la venda directa de patates a consumidors i botigues locals i l'alta rendibilitat de les llavors bio de blat de moro. La venda de llavors ecològiques és una de les seves principals oportunitats, ja que des que a França ha augmentat l'exigència de sembrar llavors certificades en producció eco, es paguen molt bé i hi ha molta demanda. Estima que des que s'ha reconvertit ha tingut un increment del rendiment econòmic global d'explotació, respecte al cultiu convencional, d'un 30-40%.

Considera que els principals problemes que té són el cost dels adobs orgà-

nic i perfeccionar el tema de les cobertes vegetals prèvies a la sembra, com a tècnica per al control d'herbes i per a fertilització orgànica.

Camps experimentals a Mane

L'endemà ens vam desplaçar al municipi de Mane. Vam deixar les planes de la vall del Roine i ens vam enfilem per terrenys més ondulats i secaners, que ens resultaven més familiars. Carreteres estretes i guals de rieres van posar a prova la professionalitat del nostre xofer.

Finalment vam arribar a la casa de pagès on viu **Gèrard Daumàs**. Agribio 04, ARVALIS (Institut du Vegetal) i ITAB (Institut Technique d'Agriculture Biologique) hi tenen uns **assajos de blats ecològics** i des de fa tres anys fan proves per estudiar les seves característiques agronòmiques, i en particular la seva resistència a l'estrès hídric. Hi ha 25 varietats de blats modernes i antigues, amb quatre repeticions, en rotació amb cigrons o lleties. Publiquen cada any els resultats en webs com **hop-provence.org** o en butlletins regionals com ActuBio.

Aquí resumeixo alguns dels trets principals de l'assaig:

- Treballen el sòl amb descompactador i rotovator. Les herbes han germinat tardanament enguany, per la primavera tan plujosa, i per això el rascle passat a l'inici del conreu ha estat poc eficaç.

- En general, els blats moderns són més productius, i els antics tenen més proteïna, per tant busquen varietats amb característiques intermèdies: bon nivell productiu i acceptable contingut de proteïna.

- El rendiment ve determinat pel nombre de grans/metre quadrat multiplicat pel pes de 1.000 grans (PMG)

- El nombre d'espigues/metre quadrat en eco és inferior al convencional (220-280 enfront de 500-600). És millor poques espigues molt fèrtils, que moltes

poc fèrtils. El nombre de grans/espiga en varietats antigues ronda els 20, i en varietats modernes els 25, encara que la mida (i el PMG) és superior en les antigues.

- Tracten la sement contra el carbó del blat (carbó vestit o també tizón: *Thilletia caries*). Mullen 100 quilos de llavor amb la següent mescla: 1 litre de vinagre blanc al 10% + 1 litre d'aigua + farina de mostassa (opcional).

- Classifiquen les varietats en BAF (Blé Améliorant Force) i BPS (Blé Panifiable Supérieur).

Característiques d'algunes varietats conegudes a casa nostra:-

Alhambra.- BPS molt productiu però de baix contingut en proteïna

Valbona.- Bon equilibri entre producció i proteïna. És una bona alternativa al Florence Aurora.

Florence Aurora.- És un BAF. Data dels anys 50. Se sembra a 180 quilos/hectàrea a la tardor. En sembra tardana (gener) s'ha de fer més espès perquè fillola menys.

Triticum polonicum. És curiós el cas d'aquest blat originari de la regió de Korazhan (entre Turquia i Armènia) descoberta per un pagès-soldat canadenc a Egipte durant la II Guerra Mundial. Li van cridar molt l'atenció les precioses espigues que fa i se'n va endur un grapat al Canadà, on les va anar multiplicant i comercialitzant amb el nom patentat de "Kamut". Per tant, aquest blat el pot cultivar qualsevol però ningú el pot comercialitzar com a "Kamut", sense el permís d'aquesta empresa canadenc. D'aquí els altres noms amb què es comercialitza a Europa: Korazhan, corazón, blat del cor, etc. Es tracta d'un blat entre tou i dur, de grans allargats, que requereix una tècnica de panificació especial i diferent als altres blats tous. Fa poques espigues/metre quadrat, però molts grans/espiga (pot arribar a 40). Té altes necessitats de nitro-

gen (N₂) i una productivitat baixa, encara que pot arribar al 17% de proteïna.

El projecte Provence

En finalitzar la visita als camps ens van explicar el projecte global que hi ha al darrera i que és molt interessant. Es tracta de la caracterització agronòmica, industrial i comercial de diverses varietats de blats antics. **Hi intervé tota la cadena de valor:** pagesos, tècnics, farineres i forners i es redactarà un contracte que vinculi totes les parts. A títol orientatiu es parlà d'un preu al productor, encara a concretar, d'aproximadament 800 euros/tona per les varietats antigues. Es faran anàlisis completes, incloent-hi la qualitat del gluten i també minerals i vi-

Pagesos, tècnics, farineres i forners s'impliquen en el projecte Provence

tamines, no solament del gra i la farina, sinó també del pa o producte final, per controlar la salubritat nutritiva de tot el circuit agrícola-industrial-comercial.

Aquesta visita va acabar amb un dinar de campanya a la mateixa finca sota uns frondosos til·lers, on els voluntaris d'Agribio ens van obsequiar amb exquisits plats, aperitius, pica-pica, fruites, pastissos, vi i cafè. Tot amb matèries primeres bio i fet per artesans locals. Un fantàstic detall de generositat i bona organització. A més, el fet de menjar informalment, drets o asseguts a terra o a la tanca de pedra que vorejava el pati, donà lloc a múltiples contactes entre tot el personal assistent a la jornada.

Acabada la llarga i profitosa "sobretaula" vam pujar altre cop a l'autocar per fer els 35 quilòmetres fins arribar al petit poble de Malijai, a la riba del riu Bleone, on vam visitar el **Molí Pichard**, dedicat a l'elaboració de farines ecològiques. Allà el seu gerent ens va acollir amb molta amabilitat i ens va dividir en tres grups de 14 persones per visitar l'interior de la fàbrica. Mentrestant, a la petita botiga on fan venda directa dels seus productes, havien preparat unes taules amb begudes fresques, cafè i galetes per als que esperaven.

El molí té una capacitat d'emmagatzematge de 760 tones repartides en set sitges de formigó de 100 tones i dues més, de 30 tones. Es dona molta importància a la neteja molt acurada de les sit-



ges abans d'entrar el gra, que es guarda durant tres mesos. Després es va reposant amb gra emmagatzemat en sitges d'altri.

Tot comença al laboratori on s'anitzen les mostres abans d'acceptar una partida. Allà comproven la humitat, la temperatura, l'índex de fermentació/germinació i dades alveogràfiques. No accepten partides amb més d'un 3-4% de germinació en espiga. El procés de recepció del gra comença per una primera *llimpia*, després una mescla i a continuació una segona *llimpia*. Les segones es deriven per a alimentació animal.

Mol 3.200 tones/any de blats tous, amb un contingut de proteïna mínim del 10,5%, i 500 tones/any d'altres espècies: espelta, Khorazan, sègol, fajol, cigrò, etc. Les farines que no surtin de seguida s'han de conservar en cambra a 10° C.

Hi treballen 10 persones entre el molí, el laboratori, l'administració i el reparament. El rendiment de molta es d'una tona/hora. El gra prové en un 40% de la regió de Provença i un 60% del sud-oest de França i del nord d'Itàlia. Produeix 30 tipus de farines amb diferents graus d'extracció per a forners artesans que

recollir habitacions i pagar l'hotel, un parell de visites a granges prou separades entre elles i finalment afrontar els 550 quilòmetres de tornada a Barcelona.

La primera finca on vam anar és la de **Marc Richaud, a Gréoux les Bains**, a la vall del Verdon. Es tracta d'una explotació familiar de 40 hectàrees de regadiu, amb un petit ramat de ovelles (60) i algunes vaques de cria. Té 24 hectàrees en conversió i produeix farratges, gira-sol, favó, cigrons, soja i mill. Una rotació habitual és: farratge plurianual (tres anys) – blat – favó o pèsol -blat – farratge de nou. En total una rotació de sis anys. Aquesta visita ens resultà feixuga, ja que el productor era confús en les seves explicacions, en Matthieu tampoc no ens aclaria gaire res i el sistema de traducció en aquestes condicions es feia molt complicat.

De Gréoux les Bains ens desplaçem a **Pierrerue**, a la finca de l'Éric Jean, que ens va agradar molt i va resultar molt més entenedora. És una explotació portada per pare i fill, que se'ls veia ben avinguts i participatius tots dos, cosa molt impor-

01. Primera visita del viatge al Lycée Agricole d'Aix-Valabre

02. Cartell indicador en parcel·les experimentals

03. El molí de gira-sol mòbil

04. Observant maquinària amb Marc Richaud, a Gréoux les Bains.



treballen amb llevat mare. Tenen web pròpia on es pot trobar informació més detallada: moulinbio-pichard.fr

Finalment, tornada a l'hotel Regain a Sainte Tulle, animat sopar col·lectiu comentant les incidències del dia... i última copa al bar del poble, el "Sense problemes", on ja havíem coincidit tots la nit anterior.

Començava el divendres 15 de juny, darrer dia del nostre viatge i un programa atapeït per endavant: esmorzar,

tant per a la bona marxa d'una empresa familiar. Tenen 60 hectàrees de regadiu, de les quals 15 són de cereal, cinc de gira-sol i la resta d'alfals i farratges. A més, tenen un ramat de 250 ovelles, i fa 20 anys que estan en ecològic. A diferència de la visita anterior, aquests ja tenen una experiència fortament consolidada.

En aquesta visita el tema estrella era el gira-sol amb transformació a la mateixa finca i en venda directa. El sistema de conreu és el següent: sembren en lí-

nies a 75 centímetres, i fan normalment dues regades de 300 metres cúbics/hectàrea. Està inclòs en la següent rotació de vuit anys: alfals(4) – ordi – ordi – veça/civada – gira-sol. La producció està entre 800 i 2.000 quilos/hectàrea. El cullen molt tard per tal que estigui ben sec i no hagi d'anar a assecador, però això comporta altes pèrdues per ocells. Des del 2009 tenen, a mitges amb altres productors veïns (una inversió barata i assequible), una premsa d'oli mòbil, sobre un remolc. Fan el seu oli i també en fan a maquila anant a domicili per a altres productors.

El rendiment del gira-sol en oli és del 30%, i el rendiment de la premsa és de 70 quilos/hora i 500 quilos/dia. Venen l'oli en ampolles d'un litre a 6,5 euros, o en garrafes de cinc litres a 23 euros. Això vol dir que el rendiment econòmic mig per hectàrea és d'entre 1.200 i 3.000 euros, considerant les produccions exposades, el rendiment en oli del 30% i un preu mig de 5 euros/litre. Si, per al contrari, venguessin la producció de pipes a indústria, per oli eco, a un preu de 500 euros/tona, el rendiment

Les organitzacions de productors dinamitzen extraordinàriament el sector i busquen col·laboracions i sinergies amb institucions d'investigació públiques i privades, empreses comercialitzadores, etc

econòmic baixaria a entre 400 i 1.000 euros/hectàrea. També venen pipes a granel a 2,5 euros/quilo per menja d'ocells.

Tenen una *llimpia* de cereals en comú amb diversos veïns, de qui ens va dir que són gent col·laborativa, amb iniciatives i empenta per buscar la cooperació.

En acabat ens vam menjar el pícnic, que ens havien preparat a l'hotel, asseguts sota uns arbres de la mateixa finca i vam pujar al bus per enfilar cap a casa. Al cap d'un quart d'hora les converses es van anar apaivagant i els caps van començar a fer tombs, fins a l'alçada de Montpelier, que ens vam començar a revifar i vam fer una posta en comú, des del micro de l'autocar, del que més ens va cridar l'atenció del viatge.

Per a mi va ser una experiència molt interessant, que ens va permetre comprovar els trets organitzatius del sector, que els francesos tenen molt més avançats que nosaltres, i dels que hem de prendre bona nota: les organitzacions de productors (les Agribio), que n'hi ha una a cada departament, dinamitzen extraordinàriament el sector i busquen col·laboracions ("partenaires") i sinergies amb institucions d'investigació públiques i privades, empreses comercialitzadores, etc.

Les vivències entre nosaltres també van ser molt enriquidores, ja que érem un grup molt variat en què hi havia pagesos de diferents indrets de Catalunya i tècnics privats i públics, del Departament d'Agricultura de la Generalitat, del Consell Català de Producció Agrària Ecològica, de les escoles agràries, etc. I l'estreta convivència durant tres dies compartint autocar, visites, àpats i acabant cada nit en el "Sense problemes" va donar lloc a molts intercanvis d'experiències, coneixements i contactes que van crear molt bon ambient i que sens dubte facilitarà col·laboracions futures.

No vull finalitzar sense agrair emotivament a tots els que van fer possible aquest viatge, i molt especialment a Mathieu Marguerie que ens va organitzar i acompanyar a les visites juntament amb la Lea, estudiant d'agronomia que parlava castellà i ens va fer de traductora amb gran simpatia i esforç. I dels d'aquí a la Núria Armengol, de la Unitat de Producció Agrària Ecològica del Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca, que es va encarregar de tots els contactes amb els francesos, i la Xènia Torras, de l'associació L'Era de Manresa, que ens va organitzar tota la logística de transport i hotelera. ✿

SABÓ POTÀSSIC LÍQUID JABONERA



100% BIODEGRADABLE

LA INDUSTRIAL SABONERA
AVG. GENERALITAT, 126
43500 - TORTOSA
977 440 228
www.laindustrialsabonera.es
toni@laindustrialsabonera.es
carles@laindustrialsabonera.es

Aliments ecològics. Menja futur.



Troba els segells ecològics a l'etiqueta dels aliments.

www.ccpae.cat

Amb la col·laboració de:



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació



CCPAE
Consell Català
de la Producció
Agrària Ecològica



Fons Europeu Agrícola de
Desenvolupament Rural:
Europa inverteix a les zones rurals



"Pomera Camosa"

Venda d'arbres fruiters de varietats tradicionals

Cruilles (Girona) Tel.650742502
info@arboreco.net • www.arboreco.net

