

# Jaume Miquel Aleu: olivera, ametllers i fruita dolça a la Ribera d'Ebre

TEXT: ALBA GROS, AMB LA COL-LABORACIÓ DE JORDI QUEROL, TÈCNIC AGRÍCOLA.  
IMATGES: XAVIER COMA.

Un pagès o pagesa és més que el producte que ven o les terres que porta. Cadascú té la seva manera de veure la professió, d'entomar la gestió del camp i d'afrontar els reptes i dificultats. De cada persona, la resta en pot aprendre. La pluralitat del sector és una riquesa que l'ajuda a avançar en resiliència i a superar les dificultats. Com en cada número, aquí us presentem una conversa a peu del tros d'un dels pagesos que fa producció ecològica, en aquesta ocasió, a les Terres de l'Ebre.

Pel que sembla, hem escollit un dels dies més calorosos de l'estiu per visitar en Jaume Miquel Aleu Aixalà al poble de la Torre de l'Espanyol, a la comarca tarragonina de la Ribera d'Ebre. De família pagesa, ha trepitjat el tros tota la vida; als catorze anys ja es va veure treballant enfilat dalt del tractor, i malgrat que res no li ve de nou, el maneig que fa dels seus camps és ben distant del que feia el seu pare. **“Ara hi ha brossa per tot. El meu pare s'hi feriria”.**

De fet, quan en Jaume Miquel va acabar d'estudiar a l'Escola Agrària d'Amposta, les seves posicions equidistants ja van quedar clares de seguida. Ell hauria volgut tirar-se de dret a la producció ecològica, però el seu pare el va advertir: **“Si hi ha d'haver herba, no”.**

Finalment, el 2004 en Jaume Miquel va fer la incorporació com a jove pagès i també va ser quan va començar la conversió de les terres a la producció ecològica. Ara té cirerers, presseguers, albercoquers, ametllers i sobretot oliveres, que ocupen la meitat de tota la superfície que porta. Una part la va

heretar del seu pare, la resta és de les seves germanes, que, tot i haver deixat jornals a la terra quan eren nenes i joves, han escollit un altre camí professional. En total, unes trenta hectàrees: **“Estic en un límit molt crític, perquè crec que se m'escapen coses”**, confessa.

## CONCILIACIÓ

Qui porta una empresa, ja sigui agrària o d'un altre sector, sap que no es

**“Hi hauria d'haver una figura que ens donés a conèixer entre nosaltres, per proporcionar-nos subministraments, ajudar-nos per a la comercialització...”**

pot escapar dels maldecaps. Tothom en té de diferent naturalesa, amb més o menys assiduitat i intensitat.

Probablement, per a molts productors de fruita dolça, la sanitat vegetal és el que els ocupa més espai mental perquè dins de la producció ecològica és dels subsectors més difícils. Però per en Jaume Miquel Aleu sembla que la prioritat ara com ara és la conciliació familiar o, dit d'una altra manera, assegurar-se que podrà ocupar-se del seu fill i passar-li el temps que necessita.

Ser vidu amb un fill de set anys l'obliga a centrar-se i no voler abastar més del que estrictament pot (d'altra banda una postura prou sàvia que tothom hauria de prendre). Quan en la conversa surt la sentència **“no m'ho puc permetre”**, no es refereix a qüestions econòmiques, a inversions, sinó a ampliar el seu radi d'acció per exemple plantant més parcel·les, fent cultius d'horta o assumint comercialització en cistelles: **“No plantaré més, de moment”**, diu taxatiu.

Potser la seva situació personal l'ha fet valorar especialment el suport

en xarxa. Al davant de casa, una veïna –l'Anna M. Massip– resulta un puntal per al seu dia a dia al camp. Comparteixen maquinària, feines, clients, transport, i es complementen comandes si l'un o l'altra no hi arriba: **“Fem pinya”**, expressa en Jaume Miquel Aleu.

Aquest pagès de la Ribera d'Ebre dona especial importància a la comunicació i la connexió amb altres

## **“Hem saltat d'escala i hi ha gent treballant en el sector ecològic com si fos el convencional, sense escrúpols”**

col·legues: *“Hi hauria d'haver una figura que ens doni a conèixer entre nosaltres, per proporcionar-nos subministraments, ajudar-nos per a la comercialització... Ara, gràcies a un grup de WhatsApp he trobat una trencadora d'ametlles que me la lloguen quan em fa falta; no m'ha calgut comprar-la! Però estem molt limitats a la nostra zona. Si poguéssim anar per damunt de Barcelona... No fariem prou cireres!”.*

### **VENDRE SENSE SENTIR-SE ENGANYAT**

I és que en Jaume Miquel viu com una amenaça l'entrada de les grans cadenes de supermercats en l'alimentació ecològica i vol trobar canals alternatius: **“Som morts amb les cadenes grans perquè hi són per fer diners. I els pagesos com jo hi som per construir alternatives”**. Probablement ho diu perquè ja n'ha tastat el xarop: **“Hem saltat d'escala i hi ha gent treballant en el sector ecològic com si fos el convencional, sense escrúpols”**.

El que li va passar és fàcil d'explicar: venia la cirera

## **“Som morts amb les cadenes grans perquè hi són per fer diners. I els pagesos com jo hi som per construir alternatives”**

a un pagès que proporcionava producte propi i d'altres a una cadena de supermercat especialitzada. D'un dia per l'altre el seu col·lega li va anunciar que no li podia agafar més cirera perquè el supermercat no se la quedaria. I en cull dos-cents cinquanta quilos en una tarda. Més tard es va assabentar que el supermercat l'estava portant d'Extremadura a 1,5 euros/quilo. **“Van enfonsar la competència. A mi, a aquest preu no em surten els números. Suposo que als d'Extremadura els va fallar el seu canal habitual i la van derivar cap a Catalunya. Però les cireres eren velles, i la cadena va veure que, malgrat el preu, no en venia; van reconèixer que s'havien equivocat. Vam patir molt. Per a la propera temporada haig d'estar preparat per deixar la cirera a l'arbre per poder derivar els treballadors en cultius alternatius, perquè si no, ens hi enganxarem els dits”**.

Situacions com aquesta, i d'altres que ens explica, porten en Jaume Miquel a intentar construir ponts amb altres agents de comercialització o distribució com pot ser la cooperativa L'Enllaç de les Terres de l'Ebre, que fa venda a botigues i també exporta a França. O també amb

# **ECOVIURE**

**COMPROMÍS AMB LA SOSTENIBILITAT**

**5 A 10 D'OCTUBRE 2021**  
**MANRESA**



**JORNADES  
PROFESSIONALS**  
**5 - 8 D'OCTUBRE**

**FIRA | MERCAT**  
**9 - 10 D'OCTUBRE**

**PALAU FIRAL**

**I MÉS ACTIVITATS AL CENTRE DE LA CIUTAT:**

**WWW.ECOVIURE.CAT**



Organitza:



Paradís Turístic i Piram de Manresa



Diputació de Barcelona



CONSELL DE REGES DE MANRESA



altra pagesia que fa cistelles o ven directament a comerços o cooperatives de consumidors. La seva situació tan meridional fa que les seves collites s'avancin quinze dies o més en relació amb altres punts del país. És un avantatge que aprofita per poder vendre a col·legues seus a qui la fruita dolça els arriba més tard o que directament no en fan.

L'oliva i l'ametlla la ven a la Unió Cooperativa Alimentària, una cooperativa de segon grau que aplega cooperatives agràries i que, en el cas de l'ametlla, fa d'intermediària davant d'una gran multinacional. Com que els Estats Units i Austràlia no estan fent ametlla ecològica, la multinacional va venir a cercar-ne aquí, on està en clara expansió. Per trobar productors i productores certificats i de confiança van contactar amb la Unió. *“Un dia va venir a la finca un xicot amb un caçapapallones; veient la diversitat d'insectes que hi havia, va dir que no li calia fer cap anàlisi per saber que realment era ecològica”*, diu tot cofoi.

El que continua explicant és escandalós i agosarat: *“A l'Estat hi ha moltes finques que estan plantant ametlla eco perquè la paguen molt cara, però no tothom fa bé la feina”*. I afegeix: *“En*

## La seva situació tan meridional fa que les seves collites s'avancin quinze dies o més en relació amb altres punts del país

*podem estar ben contents de la feina del CCPAE [Consell Català de la Producció Agrària Ecològica], perquè és un aval que té credibilitat a altres països i et permet exportar als Estats Units, a Suïssa... No tothom compta amb un organisme de control que tingui tan bona imatge i faci la feina que toca”*.

### LES TERRES

Les terres que treballa en Jaume Miquel Aleu presenten una gran diversitat de perfils. En té al costat de l'Ebre i en té

a dalt de la serra, a quatre-cents metres d'alçada. A Vinebre, *“areneta”*, a la muntanya *“argil·la i guixos”*, allí a prop d'on estem xerrant *“tenim la roca a dos pams, ja no toco el que hi ha”*, i algunes parcel·les *“amb molta pedra”* i d'altres *“sense gens de pedra”*. Són tot finques en marges, petites la majoria, algunes amb vint-quaranta oliveres: *“aquí les finques es partien, no hi ha la figura de l'hereu”*.

La gestió del sòl és deixar la coberta vegetal espontània i picar-la dos o tres cops l'any, quan li sembla oportú o quan ha d'entrar a fer feines als camps. *“No em fa mal ni la corretjola, ni el gram, ni res”*. Té una picadora per a la branca i una altra per a l'herba, que junt amb l'ensulfatadora són tota la

## La gestió del sòl és deixar la coberta vegetal espontània i picar-la dos o tres cops l'any

seva maquinària. Per poder-les passar sense problema, té el sistema de reg per degoteig en suspensió entre arbre i arbre. No és només un reg de suport, *“si no regués no colliria res”*. I no li dol el preu de l'aigua: *“La Hidrogràfica de l'Ebre no ens ha controlat mai”*, exclama referint-se a la seva comunitat de regants, i reconeix que podrien regar molt més: *“Tenim una concessió que podria fer arròs... però no podria pagar la llum per pujar l'aigua”*, diu burleta.

La fertilització arriba en forma de fem d'una granja de galls dindi *“que és de les poques que no està en túnel”*, diu en Jaume Miquel. Per poder aprofitar el fem d'una explotació de bestiar convencional, cal que els animals estiguin sobre jaç, que puguin girar sobre si mateixos i que tinguin llum solar. Depenent de la necessitat que tingui la terra i de com estigui el fem, en Jaume Miquel l'abocarà o l'apilarà junt amb fulla d'olivera i clofolla d'ametlla.

### PARLEM DE SANITAT VEGETAL

Des de bon principi de començar en producció ecològica, en Jaume Miquel Aleu va veure clar que necessitava assessorament. Havia vist l'experiència d'altres companys seus a qui els resultava especialment dur el trànsit. Ara compta amb l'assessorament a distància de l'ADV de Producció Ecològica de Ponent.

Potser és per això que tot i que la sanitat vegetal és l'os dur de la fruita dolça, a en Jaume Miquel no se'l veu gens atabalat. Fa tractaments amb caolí, terra de diatomees, coure, sofre i piretrines naturals.

Pel pugó del presseguer (*Hyalopterus amygdali*) està trobant solució amb un producte preventiu que barreja oli de parafina i sofre. *“És genial perquè respecta la fauna auxiliar”*. Com que està en una zona airejada, no se'n senten de la temible monília, com sí que els passa a la zona de Lleida. El pugó no li afecta la cibera, que pateix sobretot de mosca negra.

I pel que fa al fong del repiló de l'olivera, el tracta amb brou bordelès (sulfat de coure) a dosi de 2 quilos/1.000 litres.

Considera que aquest preparat *“s'apega més a l'arbre”* que l'oxiclòrid de coure, però estan fent proves per deixar d'aplicar coure i passar-se cap al sofre: *“Quan la pluja renta el coure, s'acumula a terra i no és positiu; en canvi, si el sofre va a parar a la terra, no hi ha problema, encara és positiu. I a més va bé pel cotonet i pel prais, que són plagues puntuals però tot de sobte en pots patir-ne un brot”*. Pel que fa al sofre, estan provant d'aplicar deu quilos de sofre mullable per mil litres a la primavera.

Un altre problema que va més enllà de plagues i malalties és l'alternança. *“Hi ha anys en què les branques van tan carregades d'oliva que toquen a terra. El fruit agafa potassa de la fulla, a l'estiu cau tota, i l'any següent no culls ni una oliva. Per controlar-ho estem intentant modificar el sistema de poda”*.

La veritat és que és extraordinari conèixer persones amb la consciència i l'alt compromís del Jaume Miquel amb el seu projecte, amb una manera de ser i de fer de pagès ecològic que parteix d'un convenciment profund i de principis sòlids, i assumint la complexitat intrínseca de l'agricultura. Tant de bo aquesta inquietud pugui ser inspiradora per a totes aquelles persones que estan un pas més a prop de convertir-se a l'agricultura ecològica conscient. 🌱