

entrevista

Arnau Montserrat, activista agroecològic des de la Vall de Can Masdeu:

“No és viable ni just que es doni tant valor a l’habitatge i tan poc a l’aliment”

L'Arnau Montserrat és activista de Ruralitzem - Veus per a la Sobirania Alimentària. Fa de pagès a temps parcial a la Vall de Can Masdeu - a Collserola, a la ciutat de Barcelona- amb el projecte d'horts socials Regenerades. Divulga l'agroecologia i l'autogestió de la salut a través de remenat.org, d'on neix el cicle formatiu Mans a la Terra. També és consultor en polítiques alimentàries locals i autor del llibre “Nos sobran las ideas”.

TEXT: REDACCIÓ. IMATGES: REBECA MOLERO



A la Vall de Can Masdeu, la part agronòmica té un pes important. Ara, d'aquesta part en dieu Regenerades, i té un component social important. Ens ho expliques una mica?

El que falta a la ciutat, en general, és tocar terra, fer coses amb les mans, acompanyar-nos amb els cicles naturals. Si volem superar la ciutat agrofòbica, posar el propi cos, ruralitzar-lo, és un canal poderós. Als horts urbans fem comunitat, construïm agroverd urbà, produïm de quilòmetre ultra zero. I practiquem el que, mig de veritat mig de broma, ens agrada descriure com agrofïtness. Perquè els beneficis per a la salut són palpables.

Ruralitzar el cos?

L'experiència personal, quan no pren la forma d'explotació laboral agroindustrial, és també una part de tots aquests serveis ecosistèmics que ofereix l'agricultura: cura dels paisatges, prevenció d'incendis, retenció de diòxid de carboni en el sòl, foment de la biodiversitat, etc. En el nostre cas, busquem camins perquè l'experiència agrària pugui estar també integrada en les vides urbanes. Volem crear consciència sobre el cicle de la vida i com ens alimenta.

També esteu fent proves oi?

Sí, l'altre objectiu de Regenerades és la investigació. I per això es diu 'Regenerades', en continuïtat conceptual amb la idea de l'agricultura regenerativa. Precisament perquè no tenim la pressió comercial, tenim més marge per fer experiments. Alguns són per pura necessitat: la sequera ens afecta moltíssim perquè la nostra aigua procedeix íntegrament del subsòl de la vall. Em refereixo a encoixinats, bio triturrats, ombrejats, varietats de secà, pautes de reg... Però en termes generals, el que investiguem són maneres de produir tan circulars com

sigui possible a partir de recursos endògens. És a dir, com retenir, emmagatzemar i promoure l'aigua, el carboni i altres nutrients al sòl.

Parlem del concepte d'agricultura regenerativa. Se n'està parlant molt i potser està desplaçant el concepte d'agroecologia. Tu creus que es complementen?

Més enllà de les potencials distorsions conceptuals per part de l'agroindústria, a mi em sembla que es complementen profundament. La clau és deixar de produir a costa dels ecosistemes, de les comunitats i del futur. Per això m'agrada parlar d'agroecologia regenerativa. Les dues paraules remetent a treballar colze a colze amb els cicles naturals, però segurament, al dir «agroecologia» emfatitzem la justícia alimentària, i en adjectivar-la com a «regenerativa» destaquem que ja no només es tracta de deixar de degradar, sinó també de col·laborar, humilment, en la restauració dels límits biofísics que hem sobrepassat. La part més estimulante del concepte regeneratiu rau en l'enorme impacte positiu que tindria substituir a gran escala l'energia fòssil per l'energia microbiològica. Que la producció alimentària no sigui part del problema sinó de la solució, és un dels principals reptes que la nostra espècie té per davant. I aquesta és la dècada crucial.

I què fem? Regenerem primer la terra o regenerem primer la societat?

Bé, aquestes coses mai funcionen de manera lineal, és una retroalimentació. Tasques com les que fem aquí a la vall, intentant posar temes alimentaris en l'agenda pública, formen part d'aquesta regeneració de l'ecologia mental i social. Partim del fet que la societat és cada cop més urbana, fins i tot als pobles. I que vivim d'esquena als cicles metabòlics i de la pagesia. Per tant, sembla evident que sense una «regeneració cultural», difícilment es dedicaran prou recursos ni canviarem les orientacions polítiques. Però al mateix temps, si no tenim finques que obren camí practicant aquesta agricultura regenerativa amb èxit, tampoc ho aconseguirem. És una retroalimentació.

Les propostes d'agroecologia regenerativa ens podrien donar menjar a tots i totes?

Si tenim uns sistemes agroindustrials que no només ens han portat fins aquí, sinó que són bastant vulnerables i no internalitzen els danys que causen, la pregunta l'hauríem de girar: potser cal fer la pregunta al revés: l'agroindústria és capaç d'alimentar el món sense degradar la trama de la vida? Tenint en compte que ja hem creuat set dels nous lindars que permeten la vida humana i l'agroindústria té una responsabilitat central en tot això, no cal redefinir urgentment el que entenem per productivitat?

D'acord. Aleshores?

Per exemple, si una finca està produint diversos aliments i utilitzant més recursos locals, i a més està produint una sèrie de «serveis ecosistèmics», i tot això ho comptabilitzem correctament, veurem que aquesta finca és més productiva que la que depèn d'un sol producte. I també és més resilient. Però bona part dels productors estan tan supeditats a un marge de benefici escàs dins d'una cadena alimentària on tenen poc poder, que sovint acaben per degradar tant la base biofísica de la finca com la dels territoris d'on venen els insums que usa. De fet, ambdós «empobriments» no comptabilitzats es retroalimenten. En canvi, quan posem la vida en el centre, això es tradueix de forma orgànica en una comptabilitat ecosocial. És a dir, noves mètriques, nous objectius, noves prioritats. Una tasca preciosa, però també ingent, de manera que no pot recaure només sobre les espatlles de la pagesia. El benefici és per a tota la societat!

Què en penses dels crèdits de carboni?

Es busquen formes tramposes de treure rendiment d'aquestes noves mètriques. Per exemple, cobrar per tona de carboni emmagatzemada al sòl segons mesures mal fetes (per abaratir-les), amb terminis incorrectes i amb sistemes que sovint només poden permetre's els grans propietaris. Pagar per retencions a curt termini no té sentit quan la ciència ens està dient que una llaurada brutal, un incendi o

una sequera extrema poden alliberar el carboni cap a l'atmosfera. Després hauríem de veure també el tema de la circularitat a l'hora de definir si ens podem alimentar amb aquesta agricultura. Ara mateix necessitem entre 7,3 i 30 calories d'energia fòssil per produir cada caloria d'aliment. Però aquesta economia fòssil té data de caducitat, perquè a causa del canvi climàtic, que va més de pressa fins i tot

“Cal estar obert a experimentar amb noves tecnologies, i a actualitzar alguns sabers tradicionals, com el llaurat”

del que estimava el consens de l'IPCC, ens hem de descarbonitzar. Aleshores, tens dos camins: o bé inverteixes 'a sac' en renovables que alimentin els tractors, les bombes d'extracció d'aigua, els hivernacles, els camions, les cambres frigorífiques... cosa que mai serà suficient perquè les energies renovables no donen pel múscul industrial al qual ens hem acostumat; o bé apostes molt més a l'energia microbiològica endògena. No es tracta d'excloure res, necessitem un còctel de mesures. Però hem de tenir clares les prioritats, perquè tant el temps com els recursos són escassos.

Quina és l'energia microbiològica?

Podem observar-la en la metodologia de la sembra directa regenerativa, ja habitual en algunes regions de països com els Estats Units, Uruguai o Argentina. S'aplica en cultius extensius treballats amb tractors de gasoil, però gràcies als quals s'aconsegueix reduir significativament l'energia externa, com ara la continguda en fertilitzants, herbicides o pesticides. Es fa mitjançant cobertes permanents i llaurats mínims. Aquestes tècniques multipliquen la matèria orgànica, la humitat, les xarxes tròfiques i els nutrients al sòl, quatre elements que sempre van plegats. El que aporten als nostres cultius és el que podríem descriure com energia microbiològica.

Creus que l'economia del totxo pesa massa en el nostre sistema econòmic, i per això se li permet urbanitzar en llocs que es podrien conservar per fer producció?

La resposta superficial seria que dona diners i que, per tant, hi ha un incentiu prou fort per a fer moltes destrosses, i encara més on el sòl té un valor més gran, com és a l'àrea metropolitana.

I la resposta més profunda?

La resposta més profunda seria, de nou, que necessitem canviar les mètriques de la comptabilitat. Si tinguéssim una economia ecològica, i en lloc d'euros tinguéssim una moneda basada en l'energia, els materials i la capacitat de reposició dels ecosiste-

01 | 02. Arnau Montserrat
a l'hort comunitari de Can
Masdeu.





03

03. La Vall de Can Masdeu.

mes, la resposta a si el totxo és realment més rendible o a si podem alimentar el món amb l'agroecologia, tindria una resposta molt més evident i el sentit comú seria un altre.

Si introduïssim totes aquestes mètriques, el preu de la cistella de la compra, pujaria. El cost alimentari és molt sensible perquè hi ha gent a qui li costa realment omplir la nevera i llavors quan comences a parlar d'aliments agroecològics t'acusen d'estar fent un aliment per elits.

Sí, a una població cada cop més precaritzada, ¿se li pot fer pagar més per un producte que -encara que sigui de més qualitat i tingui beneficis per a la salut- a curt termini no deixa de pesar més a la butxaca? Per respondre crec que cal ampliar la mirada. D'una banda, a causa de les múltiples crisis, la despesa en cistella agroecològica (no parlo de les botigues eco) i el proveïment en supermercat va ser equivalent el 2022, com mostra un estudi de la cooperativa El Pa Sencer. De l'altra, quina és la despesa més gran de la cistella domèstica a Catalunya? L'habitatge. Però hi ha alguna raó biofísica perquè l'habitatge sigui tan car? No, de fet sobren cases en aquest país. En canvi, hi ha raons biofísiques i sociopageses per augmentar una mica el preu dels aliments? Sí. Per tant, tornem a la idea de l'economia ecològica. No és viable que tingui tant valor l'habitatge i tan poc l'aliment; són dos vasos comunicants.

Hi ha una lluita pel territori que no implica un projecte urbanístic típic, sinó una proposta de producció d'aliments. Què et sembla el projecte Agroparc del grup Ametller, a Gelida?

Com a proposta de proximitat podria aportar, però sembla sobredimensionada perquè no posa la vida al centre. El centre l'ocupa el rendiment econòmic i el benefici. Posar el benefici al centre fa que les economies d'escala siguin més rendibles i que el poder sigui més fàcil de centralitzar; i la centralitat del poder permet tenir més domini sobre la cadena

i sobre els preus. És cert que es pot guanyar eficiència, però per incrementar l'eficiència i el rendiment al marge de la base biofísica del territori que la sustenta necessites afegir molts insums externs que no sempre són sostenibles, com bé sabem. Davant de la vulnerabilitat creixent, potser hauríem d'apostar més aviat per la resiliència de les xarxes distribuïdes entre iguals, on si un node falla altres responen. No es tracta de romantitzar la producció d'aliments, però que tampoc ens ho vinguin com un projecte de «cicle tancat», quan necessiten tants materials que venen de fora per fer els hivernacles, les carreteres, per moure centenars de camions o fer noves naus industrials... Diuen que optimitzaran el cicle de nutrients aprofitant al màxim els residus alimentaris per fer compost. Si és així, serà una bona pràctica. Però pel que fa a l'aigua, els seus pous, més profunds, trauran aigua a altres productors de la zona. I sembla que caldrà afegir aigua de fora.

Ara que hi ha hagut canvi en el govern a l'Ajuntament de Barcelona, quina seria la teva demanda amb relació als espais verds i agrícoles, ?

Una de les reivindicacions que hem recollit al manifest de *Ruralitzem. Veus per la Sobirania Alimentària*, és que al planejament urbanístic hi hagués la categoria de 'terreny agroverd urbà' i no només de 'verd urbà'. I que fos obligatòria: igual que has de tenir almenys un centre de salut, un centre cívic i un poliesportiu per cert nombre d'habitants. Però sobretot, a qualsevol ajuntament, inclòs el de Barcelona, el que jo li demanaria és que cuidés i ampliés el seu cinturó agropolità. Parlem molt de menjar, de proximitat i d'emergència climàtica, però les polítiques alimentàries, incloses les metropolitanes, continuen sense agafar el toro per les banyes i sense democratitzar la cadena alimentària.

Fa més de vint anys que can Masdeu és un centre ocupat fent de frontissa entre Collserola i l'urbs. Com esteu?

Estem en un bon moment i alhora gestionant amenaces, com la sequera o algunes multes incomprendibles davant les quals estem preparant una campanya de cofinançament. La burocràcia municipal, de mirada urbana, té problemes per entendre la circularitat virtuosa inherent als sistemes de depuració d'aigües grises, de bioconstrucció o de latrines seques. I tot això en un context d'estar en «terra de ningú» en l'àmbit legal. En tot cas, crec que és essencial valorar la custòdia agroecològica del territori a través del que podríem definir com a masoveria ecosocial, que és el que fem aquí. És un model no monetari i no salaritzat que recorda a la masoveria tradicional de tota la vida, on cuides d'una finca a canvi de viure-hi. Ja saps, la terra per a qui la treballa. Però hi afegeixo l'adjectiu ecosocial perquè exercim una dinamització comunitària política i cultural molt intensa, ja sigui amb activitats els diumenges, amb el grup de Regenerades els dijous, amb les xarxes socials, amb l'activisme, amb les trobades o amb les rutes guiades. 🍀