

comercialització

La PACA, una AMAP a la catalana

TEXT I FOTOS: ACORD PER A LA PRODUCCIÓ I EL CONSUM AGROECOLÒGIC

La PACA, o Acord per a la Producció i el Consum Agroecològic, és una iniciativa que explora noves formes de relació entre pagesos i consumidors. Va més enllà del repartiment de cistelles a domicili perquè no és només un tracte comercial, sinó que és una entesa per preservar una activitat agrària ecològica que garanteixi una sobirania alimentària molt conscient i sostenible en el temps.

Venda directa, producció agroecològica, autogestió, corresponsabilitat, assemblea, circuits curts, salut, socialment just, sostenible, proximitat, preus justos, productes de temporada, relacionar producció i consum,... aquests i altres conceptes ens voltaven pel cap però no sabíem com donar-los forma.

Va ser en una sessió d'un curs a l'Escola Agrària de Manresa, escoltant en Raoul Jacquin de l'associació francesa Kokopeli, quan de cop i volta tot va començar a ordenar-se: les idees difoses preni en cos, els conceptes es relacionaven,... ens estava parlant de les AMAP (Acords pel Manteniment de l'Agricultura Pagesa).

El referent de les AMAP

El moviment de les AMAP a França va començar quan un grup de pagesos van anar a EEUU i van conèixer els projectes CSA (Agricultura Sostinguda per a la Comunitat), que a la vegada s'inspiraven en l'experiència dels Teikei al Japó. Actualment, a França, en funcionen més de 500. Les AMAP són acords entre un pagès i un grup de consumidors amb l'objectiu de "preservar l'existència i la continuïtat de les granges o finques de proximitat dins d'una lògica d'agricultura sostenible, és a dir, una agricultura pagesa, socialment igualitària i ecològicament sana". Una AMAP reuneix un grup de consumidors i un pagès mitjançant un contracte amb el qual cada consumidor compra al principi d'estació una proporció determinada de la producció, que es distribueix periòdicament a un cost constant.

Els productors que dediquen tota la seva producció a una AMAP acorden un preu amb els consumidors en funció dels costos i les despeses de manteniment de l'activitat. Els que només hi dediquen una part han d'acordar un preu amb un determinat percentatge de descompte respecte als seus preus de mercat. El fet de compartir els riscos de la producció (climàtics o sanitaris) i la sobreproducció de l'estiu fan que aquest sigui un sistema independent dels preus del mercat i de les seves fluctuacions.

Les AMAP s'han convertit en una opció molt interessant per a joves que s'incorporen a l'agricultura i per a petits productors (l'extensió promig de les finques dels productors de les AMAP és d'una hectàrea). L'èxit de la proposta ha fet que proliferin constantment i que, en algunes zones de França, hi hagi llista d'espera de consumidors perquè no hi ha capacitat per cobrir la demanda. El que les fa especialment interessants és que

no es tracta d'una proposta dels pagesos per guanyar quotes de mercat, ni d'una nova forma que competeix amb altres modes de comercialització, ni un nou servei ofert als consumidors, ni tampoc venen confiança amb etiquetes. Les AMAP conviden al consumidor a establir una relació directa amb el productor i la confiança sorgeix d'aquesta relació, no pas d'una certificació. El consumidor és un soci conscient del pagès.

Ens va semblar una proposta força interessant i la vam començar a discutir amb cooperatives de consum i consumidors particulars per anar donant-li forma. Fruit d'aquesta reflexió va sorgir la PACA (Acord per a la Producció i el Consum Agroecològic), una AMAP a la catalana. Funcionem des del mes de gener del 2008 amb els objectius de produir i consumir localment, produir agroecològicament i potenciar l'economia local, social i solidària.

A diferència de les AMAP, a la PACA hi participa més d'un productor, la cistella de productes no és tancada i puntualment es poden incloure productes d'altres pagesos, sempre que així es decideixi en l'assemblea..

Vam començar 2 productors i 15 unitats de consum. Actualment som 98 unitats de consum, 2 productors i 3 productors associats.

Productors

Els productors de la PACA som can Bofill i ca n'Oliveró. Les dues explotacions fem producció agroecològica i ca n'Oliveró té la certificació del Consell Català de la Producció Agrària Ecològica. Can Bofill és una masoveria situada a la serra de Collserola, al municipi de Molins de Rei. Gestiona set hectàrees entre bosc, horta i cereals, i només produeix per a la PACA. Ca n'Oliveró és una masia situada al municipi de Castellbisbal. Es tracta d'una explotació familiar amb conreu d'horta, fruiters (poma, pera, préssec i cirera), cereals i vinya. Els productes es venen al Mercat Municipal de Terrassa i a la PACA.

A més a més, hi ha els productors associats, que són aquells que ofereixen productes d'una manera puntual. Actualment aquest són: La Masia de can Vilagut (veïns de can Bofill, fan cistelles pel seu compte i assumeixen el conreu de productes concrets per a la PACA com ara mongeta, pasta-gana, raves, i remolatxa), en Josep de can Grau (Piera) que aporta l'oli i en Salvador Estruch (La Safor, País Valencià) que aporta els cítrics.

Consumidors

Les 98 unitats de consum que formem la PACA ens organitzem, gairebé totes, en cooperatives i col·lectius. Som de natura molt diversa i cadascun s'organitza independentment. Alguns d'ells han començat amb els productors de la PACA com a únics proveïdors. Actualment hi ha col·lectius de la PACA als municipis de Molins de Rei, Sant Feliu, Castellbisbal, Cornellà, Esplugues, El Prat i Barcelona. Únicament a Molins de Rei hi ha consumidors individuals

El límit de consumidors de la PACA el defineix la disponibilitat de producte, és a dir, la capacitat de producció. La veritat és que es fa difícil d'establir-lo amb seguretat i l'hem anat ampliant a mesura que teníem producte. En aquests moments, a can n'Oliveró s'està ampliant la superfície dedicada a l'horta i a can Bofill s'ha augmentat la disponibilitat d'aigua, amb la qual cosa estem davant d'una nova millora o ampliació de la capacitat de producció i davant la possibilitat d'augmentar el nombre de consumidors.

Productes

Els productes són de temporada i en un 90% de producció i/o elaboració pròpia. Això fa que de vegades no es pugui collir tota la quantitat demanada i aleshores es reparteix el producte entre els diferents consumidors. Amb el temps, anem ajustant la producció a la demanda. Quan obtenim un producte de fora, ho fem directament del pagès.

Els productes s'ofereixen en una cistella setmanal que es reparteix els dijous al vespre. La cistella conté els següents productes: verdures i fruites de temporada, pa i derivats (coques de verdures, galetes i dolços), conserves (melmelada de llimona i conserva de tomàquet), vi i cava, ous i, molt ocasionalment, lactis de cabra. Els consumidors encarreguen la seva compra la darrera setmana de mes. Els pagesos enviem per correu electrònic el full de comanda mensual on consten els productes disponibles i el preu. Els consumidors l'omplim per a tot el mes i el retornem als productors. La comanda pot ser diferent per a cada setmana i es pot modificar – si s'escau – telefònicament. Així doncs, el contingut de la cistella és obert i no hi ha mínims. Aquesta és una diferència important amb les AMAP i experiències com el BAH (Bajo el Asfalto está la Huerta). Ho vam decidir així perquè d'aquesta manera tothom té el producte que vol i necessita i els productors intentem que ens quadri el conjunt.

Val a dir, que mentre les AMAP tenen una renovació del 20% de la gent, a la PACA el primer any no hem arribat al 5% i nosaltres ho atribuïm, en bona part, a que mai t'arriben productes que no t'agraden o en una quantitat superior a la desitjada. Per contra, això ens genera una dedicació important a la gestió de les comandes i a la facturació, i també possibles problemes d'excedents en el futur. Aquest és un dels aspectes en què cal madurar i polir el funcionament de la PACA. De

LA PACA VISTA PER LA PACA



Col·lectiu Bankarota (Cornellà de Llobregat)

"El fet que aquest projecte s'ha construït comunament entre les que consumim i les que produeixen ha estat el principal incentiu. Tot i així, encara necessita madurar des d'un punt de vista pràctic en la distribució o no de productes procedents de fora de la PACA."



Grup de Consum de Sant Feliu de Llobregat

"Mitjançant el nostre compromís, plantejem una alternativa viable a l'ús desmesurat de recursos i el greuges mediambientals de la cadena de consum; dibuixem un horitzó respectuós amb la diversitat biològica i garantim un futur per a la nostra pagesia."



Col·lectiu d'Esplugues de Llobregat

"La PACA ens aporta la possibilitat de gaudir de productes del camp amb tot el seu sabor i la cura que tenen els pagesos, poder pagar als pagesos el preu just dels productes i que així puguin viure del seu treball, poder autogestionar-nos sense dependre del sistema i veure que és possible"



Cooperativa cals Carxofa (El Prat de Llobregat)

"El principal avantatge, i que és el que ens va animar a crear la cooperativa, és la relació directa amb els productors, el funcionament assembleari entre productors i consumidors, i sobretot el compromís de crear entre totes un nou model de consum."



Masia can Bofill (alta muntanya del Baix Llobregat)

"Dóna sentit al que fem i ens permet fer allò que durant molt de temps vam pensar que ens agradaria fer. És especialment enriquidor el funcionament assembleari i el fet que la PACA és en moviment permanent, que anem creixent plegats i anem incorporant allò que col·lectivament decidim."



Masia ca n'Oliveró (Castellbisbal)

"La PACA és un compromís mutu que ja s'emmarca dins els propòsits que sempre hem tingut: venda directa amb una relació amb el consumidor dels nostres productes i un màxim de respecte al medi que ens fa viure, que és la terra."



fet, en l'assemblea del mes de maig vam plantejar la necessitat d'evolucionar cap a un model situat entre la cistella tancada i la comanda oberta actual i també la necessitat de descentralitzar les tasques de gestió cap als col·lectius.

Preus i costos

És un objectiu de la PACA no convertir els productes ecològics en productes de luxe, per aquest motiu es fixen preus justos per als productors i els consumidors. Establir preus és complex i si a més han de ser justos encara més. La primera qüestió és que els preus són els mateixos per a tota la temporada, situant-los al marge de les oscil·lacions del mercat. En segon lloc, intentem que els productes es puguin obtenir a la mateixa magnitud de cost que els convencionals al mercat. En tercer lloc, els canvis de preu es plantegen un cop l'any a l'assemblea, encara que hi poden haver excepcions.

Un exemple en aquest sentit va ser el preu del transport, que no s'incorpora en el producte sinó que es factura a part, en considerar-lo un servei. Inicialment era més car i en acabar el primer mes de funcionament el vam rebaixar perquè amb l'import actual és suficient per cobrir els costos que havíem acordat. Ara, cada cooperativa paga 8,00 euros i cada domicili particular 2,50 euros. Es poden recollir les comandes a can Bofill i aleshores no hi ha cost de transport. En el funcionament de les AMAP, fixar els preus és més senzill perquè es parteix de les despeses de l'explotació i es fixa un cost de la cistella que ha de cobrir-les i fer viable la finca.

Tot i que la PACA no intermèdia i per tant no carrega marges comercials en els productes dels productors associats, sí que afegim una quantitat sobre aquests productes en concepte de gestió (preparació de les comandes i facturació). Aquest import es decideix en l'assemblea de la PACA i actualment és de 0,20 euros per producte o quilo de producte.

Pagaments

El pagament del producte es realitza mensualment i per avançat. En el moment d'omplir el full de comanda mensual ja es calcula l'import dels productes sol·licitats per a tot el mes, de manera que cada consumidor ja sap el cost mensual de la seva comanda. Aquests diners avançats permeten als productors afrontar les despeses quotidianes de producció. A final de mes s'ajusta el pagat amb el consumit, incorporant les diferències en els comptes del mes següent. És a dir, cada consumidor té un compte obert amb la PACA que s'actualitza a finals de mes en funció del producte consumit.

Fons de corresponsabilitat

El fons de corresponsabilitat té com a objectiu compartir els riscos de la producció entre els productors i els consumidors, i és un dels aspectes que identifica i diferencia la PACA d'un repartiment per cistelles a domicili. Els acords

entre pagesos i consumidors tenen com a objectiu preservar la pagesia i una activitat agrària ecològica que repercuteixi en la població propera i garanteixi una sobirania alimentària molt conscient. De fet, l'important no és el producte, sinó el productor, i la construcció d'una relació d'entesa entre aquells que conreen i aquells que reben els aliments. Menjar és una necessitat bàsica i el fons de corresponsabilitat garanteix que aquesta alimentació de qualitat i d'origen proper sigui sostenible en el temps.

A la PACA, el fons es dota amb una aportació inicial de 10,00 euros i 2,00 euros mensuals. L'hem plantejat amb dos objectius: reposar pèrdues de collita -per exemple com a conseqüència d'una pedregada el fons ha de cobrir la reposició del planter- i augmentar la capacitat productiva -el primer cop que s'ha utilitzat és per finançar part de la realització d'un pou a can Bofill.

Presa de decisions

Les decisions de la PACA es prenen de manera assembleària. L'assemblea es reuneix un cop al mes -o mes i mig- i està formada pel conjunt dels productors i dels consumidors. No hi ha representants fixes, pot venir qui vulgui. L'interessant és que tothom està representat i cada col·lectiu decideix la seva representació. A les assemblees es prenen les decisions referents a la planificació de conreus, activitats a fer, establiment de preus, utilització del fons de corresponsabilitat, incorporació o ampliació de consumidors i col·lectius... i qualsevol aspecte relacionat amb les activitats que compartim. A més, sempre aprofitem les assemblees per esmorzar i/o dinar tot tastant nous productes o fent cuina de temporada. A la darrera, per exemple, vam fer un tast de cuina de faves.

Formació i divulgació

Fins ara hem realitzat diferents jornades de treball a l'hort per plantar el que després ens menjarem i conèixer les feines que comporta: visites didàctiques per conèixer el maneig dels fruiters i poder menjar fruita collida de l'arbre, una fornada de coques per Sant Joan, jornades de treball per ampliar el galliner, jornades d'intercanvi entre els col·lectius de la PACA per conèixer-nos millor i hem muntat un bar a la Fira de la Candelera per finançar l'ampliació del galliner. Les activitats les anem decidint a l'assemblea segons les inquietuds, necessitats i moments del camp.

Comentari final

Com ja hem dit al llarg de l'article, la PACA està en moviment i es va construint en funció del que decidim els implicats/des. Tot i això, sí que podem avançar alguna de les fites que ens plantegem:

- Ajustar el model i simplificar la gestió.
- Produir i elaborar més diversitat de producte i allargar la temporada d'aquests.
- Aprofundir el funcionament agroecològic de les explotacions en alguns aspectes que per necessitat o interès ens motiven: tracció animal, varietats locals i elaboració del planter.
- Gaudir de la possibilitat de construir una realitat diferent a l'hora de produir-nos i consumir els nostres aliments.
- Engrescar a d'altres col·lectius de productors i consumidors a aventurar-se en models més participatius, ecològics, socialment més justos i humanament més enriquidors. ■