



implantaría en otro (en nuestro ejemplo, el maíz). Para ello se extrae el gen del primero.



*También pueden utilizarse otras técnicas, como el bombardeo directo de las células con partículas del ADN transgénico.

AGRICULTURA ECOLOGICA I SOSTENIBILITAT



Editorial

Teresa Cos

Carmen Costa

Asunción Buxeres

Francesc Fabra

Mercè Fabregat

Campus de la Experiència, Primer Curs,

Maig 2022

CAPÍTOL 1: PER QUÈ AQUEST TREBALL?

1.1 L' ALIMENTACIÓ INDUSTRIAL

1.2 ELS PESTICIDES

1.2 EFECTES SOBRE LA SALUT

CAPITOL 2: ELS TRANSGÈNICS

2.1 DEFINICIÓ I HISTÒRICA

2.2 CLASSES D'ALIMENTS TRANSGÈNICS

2.3 APLICACIONS

2.4 FINALITAT DE L'ÚS DELS ALIMENTS TRANSGÈNICS

2.5 COM SABER SI ESTEM CONSUMINT ALIMENTS TRANSGÈNICS?

2.6 EFECTES DELS PRODUCTES TRANSGÈNICS

2.7 L'AGRICULTURA ECOLÒGICA I ELS ALIMENTS TRANSGÈNICS

2.8 AVANTATGES VS. DESAVANTATGES DELS ALIMENTS TRANSGÈNICS

2.9 CONCLUSIÓ

CAPITOL 3 : POLÍTICA AGRÀRIA COMUNA (PAC)

3.1 CONTROVÈRSIA

3.2 UNA PAC MÉS ECOLÒGICA

CAPÍTOL 4 : QUÈ S'ENTÉN PER AGRICULTURA ECOLÒGICA ?

CAPÍTOL 5 :QUÈ S'ENTÉN PER SOSTENIBILITAT?

CAPÍTOL 6 :QUÈ S'ENTÉN PER SOBIRANIA ALIMENTÀRIA?

6.1 LES PROPOSTES DE LA SOBIRANIA ALIMENTÀRIA

CAPÍTOL 7 : QUÈ FEM A CATALUNYA?

7.1 XARXA DE PAGESOS DE LA FUNDACIÓ CATALUNYA DE LA PEDRERA

7.2 TERRA PAGESA. UNIÓ DE PAGESOS

CAPÍTOL 8: DENOMINACIONS D'ORIGEN

8.1 SEGELLS DE QUALITAT

8.2 PRODUCTES DE PROXIMITAT O KM 0

CAPÍTOL 9: ANEXE. UNA MIRADA HISTÒRICA

9.1 EL CONREU DE LA VINYA AL VALLÈS DEL 1900-30

9.2 EL CONREU DE L'OLIVERA A LA SEGARRA DEL 1900-30

9.3 CONSLUSIONS



CAPÍTOL 1: PER QUÈ AQUEST TREBALL?

Un augment preocupant de les malalties vinculades a l'alimentació son d'un costat

1.1 La alimentació industrial

Degut a la preponderància d'aquest tipus d'alimentació des dels anys 60, les taxes d'obesitat i el sobrepès infantil es van multiplicar per 6 fins arribar al 17% (1). Pel que fa als adults, un de cada dos està preocupat per aquestes condicions (particularment amb un augment de l'obesitat observada més recentment) que contribueixen a l'aparició de patologies (diabetis tipus 2, malalties cardiovasculars, etc.). Aquesta situació es deu sobretot a la preponderància dels productes industrials en la nostra dieta.

1.2 Els pesticides

Als camps, com als nostres interiors, els pesticides estan a tot arreu. Quines són les conseqüències per a la salut? Com evitar-los? Què aporten les solucions anomenades ecològiques? Que vol dir sostenibilitat? En tot això és fonamental que els consumidors estiguin informats de la qualitat nutricional a l'hora de comprar.

Nosaltres parlarem dels problemes lligats als pesticides, als problemes dels pagesos en relació a la gran distribució, a l'actual situació dels camps i a les solucions que s'estan posant en marxa a casa nostra actualment.

Davant l'augment de cultius extensius on l'ús de Pesticides és la norma i davant dels problemes de salut, de medi ambient i de sostenibilitat que aquest tipus d'agricultura i l'ús massiu d'aquests pesticides sintètics d'alt risc comporten, intentarem fer una presentació amb les alternatives possibles per canviar aquest sistema.

Dels resultats de les anàlisis realitzades el 2019 sobre més de 14.000 aliments per la revista francesa *Que Choisir*, la troballa és instructiva: més del 50% dels aliments vegetals no ecològics avaluats estaven contaminats per almenys un residu de pesticides potencialment perillosos i gairebé un terç fins i tot en contenien diversos. Els residus de pesticides de risc estan molt presents en fruites, verdures i cereals de l'agricultura convencional.

Les agències reguladores europees reconeixen l'existència de dades que suggereixen que aquests pesticides provoquen una acció sobre el sistema hormonal (podrien ser, per tant, disruptors endocrins), una promoció de càncers, mutacions de l'ADN, trastorns de la fertilitat, etc. anomalies del desenvolupament, etc., o diversos d'aquests efectes al mateix temps.

Si, en teoria, des del 2009 es prohibeix l'ús a Europa de pesticides que són disruptors endocrins, carcinògens, mutàgens o tòxics per a la reproducció, en realitat, moltes subtileses encara els permeten envair les nostres places.

Per exemple: El cas del glifosat, l'herbicida més utilitzat al món, il·lustra perfectament aquest problema. L'Agència Internacional per a la Recerca del Càncer (IARC), adscrita a l'Organització Mundial de la Salut (OMS), considera que aquest herbicida és "probablement cancerigen". Recordem també que es creu que aquests pesticides assassinen les abelles tant necessàries per a l'ecosistema.

1.3 Efectes sobre la salut

Els experts de l'Institut Nacional de Salut i Investigació Mèdica (Inserm), acorden pel que fa a fruites, verdures i cereals, que la freqüència de contaminació per plaguicides de risc resulta ser molt menor en els productes ecològics, ja que "només" una de cada vuit plantes ecològiques conté un residu potencialment alterador endocrí o CMR, en comparació amb un de cada dos en l'agricultura convencional.

El mateix per a la majoria dels aliments etiquetats com a "sense pesticides" que, segons les proves anteriors, generalment no contenen traces de pesticides. I aquesta menys contaminació podria ser beneficiosa per a la salut humana.

De fet, les anàlisis recents realitzades a més d'un miler de persones, mostren que hi ha molt menys organofosfats, organoclorats i piretroides en els cossos dels entusiastes dels aliments ecològics, és a dir, tres famílies de pesticides que són, segons l'Institut Nacional de Salut i Investigació Mèdica (Inserm), probablement capaces de promoure la malaltia de Parkinson, trastorns cognitius i del desenvolupament, i un càncer anomenat "limfoma no Hodgkin".

D'acord amb les recomanacions del Programa Nacional de Nutrició Sanitària (PNNS) del Ministeri de Sanitat. Els productes de l'agricultura ecològica constitueixen, per tant, un remei per als consumidors, en particular els més sensibles als efectes d'aquestes molècules: dones embarassades, nens i adolescents. L'únic problema d'aquest productes és el preu, no és acceptable haver d'obligar els consumidors a canviar a una oferta més cara, quan aquestes troballes globals preocupants són el resultat d'un marc normatiu



especialment lax.

CAPITOL 2: ELS TRANSGÈNICS

2.1 Definició i història.

Un aliment transgènic és aquell aliment obtingut d'espècies a les quals s'ha afegit de manera artificial gens que no els són propis mitjançant tècniques de biotecnologia i enginyeria genètica. Amb aquestes tècniques s'aconsegueixen aliments amb qualitats particulars. Cal distingir entre transgènic i organisme modificat genèticament: mentre el primer per força ha d'haver rebut un gen que no li és propi, el segon inclou qualsevol modificació genètica, inclosa la supressió d'un gen.

El procés d'introduir un gen exogen en un nou organisme es coneix com a transgènesi i pot provenir d'una planta no relacionada o d'una espècie completament diferent.

Avui en dia, en molts països desenvolupats, els aliments transgènics passen uns controls estrictes, i solament s'autoritzen els que han demostrat que són innocus per al consum i el medi ambient.

Els primers aliments transgènics en ferm de l'enginyeria genètica es van donar l'any 1973, en què es va crear el primer bacteri recombinant al qual se li havia inserit un gen de Salmonella. L'impressionant potencial d'aquesta tecnologia va fer que la comunitat científica decidís al Congrés d'Asilomar recomanar un control i vigilància governamental fins que aquesta tecnologia demostrés ésser segura. L'any 1978 la primera companyia privada en usar tecnologia d'ADN recombinant (Genentech) va anunciar la creació d'una soca d'*E. coli* que produïa insulina humana.

2.2 Classes d'aliments transgènics.

Els productes transgènics solen ser de dues categories:

- pinsos destinats al consum animal
- aliments destinats al consum humà

2.3 Aplicacions

La inserció de gens en els organismes pot tenir diversos objectius:

1. Un ús habitual dels transgènics el trobem en la producció primària, centrat sobretot en obtenir major productivitat i rendibilitat d'activitats agrícoles com l'horticultura i la ramaderia.

Fer que aquests organismes adquireixin noves propietats: augment de grandària, millora del gust, més resistència a plagues (insectes) o més color. Els aliments transgènics

més comuns són el blat de moro i la soja, plantes que s'ha aconseguit que siguin, per exemple, més resistents a les malalties, plagues o a un tipus d'herbicida determinat. També s'han obtingut aliments transgènics d'origen animal, com ara carpes i salmons que porten fragments d'ADN que els fa ser més grans i créixer en menys temps. També que els pinyols de certes fruites no siguin ni tan grans ni tan abundants, com és el cas d'algunes mandarines, a les quals se li apliquen gens per no tenir tants pinyols i ser, llavors, més sucoses.

2. Fer que aquests organismes sintetitzin una proteïna o producte metabòlic concret que ens interessa extreure. Un exemple és la síntesi d'insulina humana mitjançant bacteris transgènics (síntesi heteròloga).
3. Un altra de les aplicacions essencials dels organismes transgènics és la seva utilització per a processos d'investigació experimental. Actualment, per exemple, es duen a terme moltes investigacions amb transgènics en diferents àmbits científics, encara que un dels models amb més interès és el d'investigació de malalties.

2.4 Finalitat de l'ús dels aliments transgènics

Tots coneixem la famosa ovella Dolly, una ovella obtinguda per clonació en 1997 i alterada genèticament per ser capaç de produir una proteïna humana indispensable per a la cura d'algunes malalties. Aquest és només un dels molts exemples que podem trobar en l'aplicació de l'enginyeria genètica en espècies animals per produir habitualment proteïnes amb usos mèdics.

No obstant això, l'ús dels organismes transgènics en ramaderia i en la indústria de fruites i hortalisses no és sempre d'interès social, ja que trobem molts casos on l'objectiu és majorment econòmic. En aquests casos, l'enginyeria genètica se centra en la introducció de gens amb els quals es busca obtenir productes transgènics amb elevats índexs productius.

Un exemple d'això el podem trobar en l'aqüicultura on s'ha treballat introduint en el genoma d'algunes espècies el gen de l'hormona de creixement, aconseguint així peixos de grans dimensions en un temps menor.

De la mateixa manera, s'ha avançat en una línia de producció de llet enriquida amb compostos de major interès nutricional i fins i tot farmacològic mitjançant la codificació

genètica de la glàndula mamària d'alguns mamífers. Fins i tot s'han dissenyat genèticament ferments i begudes que permeten obtenir productes nutricionalment enriquits.

2.5 Com saber si estem consumint aliments transgènics?

Desde 2004, la normativa europea obliga les empreses a incorporar les tècniques necessàries per seguir el rastre dels ingredients i facilitar-nos a màxima informació. La normativa comunitària pretén que estiguem informats sobre quin tipus de producte comprem i escollir el que millor s'adeqüi als nostres interessos.

Els productes transgènics que hi ha al mercat són pinsos animals i aliments de consum humà. Tots han d'especificar a l'etiqueta si són un OMG (brot de soja) o si estan produïts a partir d'un OMG (com els colorants derivats del blat de moro transgènic).

Quan aquests productes contenen més d'un 0,9% de transgènics, s'ha de poder observar a les etiquetes.

2.6 Efectes dels productes transgènics

L'ús de cultius transgènics ha estat un problema durant molts anys. De fet segueix sent un tema de debat en l'actualitat i amb total seguretat seguirà sent objecte de controvèrsia en els pròxims.

En general, podem dir que s'han plantejat moltes preocupacions en l'àmbit dels transgènics i que aquestes es divideixen en dues categories.

Una d'elles és sobre els efectes que el material genèticament modificat podria tenir en la salut humana. Per exemple, s'ha suggerit que els cultius transgènics poden ser, entre altres motius, els causants d'al·lèrgies en algunes persones, encara que avui dia, encara és incert si els cultius transgènics són la font d'aquesta reacció.

D'altra banda, una preocupació a l'alça en els últims anys és sobre si els cultius transgènics causen dany al medi ambient. Un exemple que inclou el pol·len de blat de moro transgènic, que té la capacitat de matar les larves de la papallona monarca. S'ha demostrat que el blat de moro híbrid expressa una toxina bacteriana en el seu pol·len,

que després es dispersa a més de 60 m pel vent. En aquest rang, el pol·len de blat de moro es diposita en altres plantes prop dels camps de blat de moro, on pot ser ingerit per altres espècies, inclosa la papallona monarca això portant-la a la seva mort.

Els avenços aconseguits amb plantes transgèniques han tingut i seguiran tenint un gran impacte en la vida de molts. Tot i així, els efectes reals dels OGM a nivell global són encara un misteri per resoldre al qual es va obrint pas la llum del coneixement any rere any.

2.7 L'agricultura ecològica i els aliments transgènics

L'ús de l'enginyeria genètica per a la producció de productes biofarmacèutics com l'eritropoetina per tractar l'anèmia i la insulina per tractar la diabetis es troben en plena expansió i són cada vegada més coneguts. Les generacions futures de plantes GM estan destinades a ser adequades per a entorns hostils i per a la millora del contingut de nutrients, la producció d'agents farmacèutics i la producció de bioenergia i biocombustibles.

No obstant això, la propagació de cultius transgènics, sobre els quals encara es desconeixen molts dels seus efectes sobre la salut de les persones i sobre la naturalesa que ens envolta, amenaça als agricultors orgànics.

La contaminació dels camps i conreus per OGM o la dispersió accidental de llavors OGM o altres, poden introduir substàncies prohibides en les collites i destruir els mercats orgànics.

Finalment, es creu que patentar llavors i altres productes de la natura és erroni i pot destruir agricultors independents al cedir el control de productes agrícoles crucials als monopolis i posar fi a la pràctica tradicional de les llavors guardades pels agricultors.

A més, des de l'agricultura ecològica es defensa amb molta força la posició que hem anat comentant al llarg d'aquest article sobre la manca d'estudis sòlids que demostrin amb suficient exactitud i especificitat dels efectes adversos que poden comportar la introducció de cultius OGM en la nostra societat.

En aquest sentit, no només parlem dels efectes sobre els ecosistemes naturals, la competitivitat amb espècies autòctones o amb altres espècies, sinó també dels efectes

sobre la salut que poden comportar aquests aliments transgènics en els consumidors d'aquests productes.

Aquestes consideracions han comportat que l'ús de llavors i de qualsevol altre producte modificat genèticament estigui totalment prohibit en l'agricultura i ramaderia ecològica. Mentre que alguns països com França, Alemanya, Àustria, Hongria, Grècia, Luxemburg o Bulgària han prohibit aquests conreus, Espanya conrea el 90% del blat de moro Bt produït a Europa.

En els últims anys s'han publicat una sèrie d'estudis sobre la seguretat dels transgènics en la salut, i han conclòs que no hi ha prou estudis que valorin la seguretat a llarg termini dels aliments modificats genèticament[1-6]. A més, encara que s'exigeix a les empreses una sèrie d'estudis sobre la toxicitat d'aquests aliments, no passa el mateix amb l'exposició pública, per la qual cosa no es pot fer una valoració científica.

A més dels efectes esmentats en la salut, els transgènics tenen efectes en el medi ambient, en l'agricultura i, fins i tot, en l'economia. Suposen un risc greu per a la biodiversitat i tenen efectes irreversibles i imprevisibles sobre els ecosistemes. Alguns dels perills d'aquests conreus per al medi ambient i l'agricultura són l'increment de l'ús de tòxics en l'agricultura, la contaminació genètica, la contaminació del sòl, la pèrdua de biodiversitat, el desenvolupament de resistències en insectes i "males herbes" i els efectes no desitjats en altres organismes.

¿Qué son los transgénicos?
Es un organismo vivo que ha sido creado artificialmente manipulando sus genes. Las técnicas de ingeniería genética consisten en aislar segmentos del ADN (el material genético) de un ser vivo (virus, bacteria, vegetal, animal e incluso humano) para introducirlos en el material hereditario de otro. Por ejemplo, el maíz transgénico que se cultiva en España lleva genes de bacteria que le permiten producir una sustancia insecticida.

¿QUÉ ES UN GEN?
Es un tramo de ADN que confiere a un ser vivo una característica determinada. El ADN es una molécula que contiene la información genética necesaria para que los seres vivos nazcan, crezcan, se desarrollen, se reproduzcan, etc...

¿CÓMO SE CREA UN TRANSGÉNICO?

- 1 Las características propias del maíz, como la de todos los seres vivos, están determinadas por su información genética. El conjunto de genes recibe el nombre de genoma.
- 2 El cromosoma está formado por una larga molécula de ADN fuertemente enrollada. El ADN contiene la información genética dentro de distintos tramos, llamados genes, que son responsables de características específicas de un organismo.
- 3 La idea de crear un transgénico es copiar una característica deseada de un organismo e implantarla en otro (en nuestro ejemplo, el maíz). Para ello se extrae el gen del primero.
- 4 Se une este gen a un fragmento de ADN bacterial, diseñado para que pueda acoplarse al ADN del maíz, el organismo huésped.
- 5 Una técnica posible* es insertar este fragmento de ADN dentro de la bacteria agrobacterium. Esta al reproducirse crea múltiples copias del gen.
- 6 Se permite que las copias del agrobacterium entren en contacto directo con las células de maíz, recombinándose con algunas de ellas. Así se logra la inserción del gen.
- 7 Luego se cultivan las células en el laboratorio para tener una muestra mayor.

***También pueden utilizarse otras técnicas, como el bombardeo directo de las células con partículas del ADN transgénico.**

2.8 Avantatges vs. Desavantatges dels aliments transgènics

Quan un parla de transgènics la controvèrsia està servida. Els defensors dels aliments modificats genèticament asseguren que mitjançant els transgènics es podria eradicar la pobresa al món, atès que es poden produir majors quantitats d'aliments. A l'altra banda, els detractors critiquen que el problema de la gana al món no és l'escassetat d'aliments sinó la mala gestió del seu repartiment.

La fam al món és una qüestió política i econòmica, no de producció.

L'objectiu d'inserir una combinació de gens en una planta és fer-la el més útil i productiva possible. Aquest procés pot proporcionar avantatges com la millora de la vida útil, major rendiment, una millor qualitat, resistència a les plagues, tolerància a la calor, resistència al fred i a la sequera, davant d'una varietat de tensions biòtiques i abiòtiques. A banda de que la seva producció reduiria costos i consum d'aigua.

Fins al moment, hem comentat diversos punts que són certament interessants, tanmateix si valorem la multitud d'usos mèdics que es poden donar a l'aplicació de

tècniques de modificació genètica. Però com en gairebé totes les coses de la vida, trobem un altre costat de la moneda.

Aportem raons de salut, medi ambient i economia per a qüestionar aquest nou model d'alimentació. Els riscos per a la salut impliquen la transferència de la resistència antibiòtica als humans que els consumeixen, anul·lant l'efecte als medicaments. De fet, segons un estudi de la revista "Food and Chemical Toxicology" va revelar fa uns anys que les rates alimentades durant dos anys amb un tipus concret de blat de moro transgènic van desenvolupar fins a 5 vegades més tumors que unes altres alimentades amb blat de moro no modificat. Aquesta publicació va ser retirada posteriorment perquè tot i que els seus resultats no eren incorrectes, es va considerar que no podien ser conclouents.

Pel que fa al medi ambient, molts estudis afirmen que la producció de transgènics poden propiciar una disminució de la biodiversitat vegetal i l'aparició de plantes resistents als herbicides. A més, indiquen que a través del pol·len molts conreus que no són transgènics poden acabar sent-ho, per la dificultat de controlar la seva propagació.

Per últim, econòmicament, el nou model sotmet al sector agrícola a les multinacionals productores de les llavors transgèniques, suposant sobretot un benefici econòmic per a uns pocs més que envers la societat.

Les llavors de cultius transgènics dissenyades i produïdes en laboratoris de grans companyies multinacionals, de forma relativament senzilla, són capaces de resistir l'atac de plagues o l'ús d'alguns herbicides i alhora proporcionen, en teoria, als agricultors una major producció.

Tanmateix, això suposa un increment del preu de les llavors i una pèrdua de la pràctica agrícola habitual de guardar llavors per a la següent collita, la qual cosa suposa passar a dependre pràcticament en la seva totalitat de les grans companyies.

Un avantatge important dels aliments provinents de plantes transgèniques, és la seva capacitat millorada per suportar el transport a llarga distància. Els cultius modificats genèticament es recullen, quan encara estan verds i es deixen madurar durant el transport, per tant, s'obté una vida útil més llarga. Fins i tot amb períodes prolongats d'enviament i emmagatzematge, el producte arriba al seu destí sense fer-se malbé. Una altra avantatge destacable és la resistència davant determinades plagues i fins i tot a llargues èpoques de sequera.

D'acord amb els fabricants d'aquests cultius transgènics, l'ús d'aquestes llavors llançarà una sèrie de beneficis, que inclouen majors rendiments i menors costos. Impulsen els cultius transgènics com una segona "revolució verda", però no parlen dels efectes que poden tenir aquests en la salut o en el medi ambient.

2.9 Conclusió

El desenvolupament i la comercialització dels aliments transgènics és a les mans d'unes quantes multinacionals com Monsanto o Syngenta, que s'estan quedant amb el control de la nostra alimentació. Els aliments transgènics no són segurs. Els estudis independents mostren com el consum d'aquests aliments a la llarga poden produir efectes molt negatius en la salut.

Per evitar consumir aquests aliments directament o indirectament, cal evitar els aliments que indiquin a l'etiqueta que han estat modificats genèticament, però sobretot, cal evitar els aliments d'origen animal convencionals, ja que el més habitual és que hagin estat alimentats amb pinsos elaborats a partir de blat de moro i/o soja transgènics. Cerqueu aliments de proximitat, de petits ramaders o agricultors que siguin ecològics o, almenys, amb una producció que no depengui de les grans multinacionals.

L'ús de cultius transgènics ha estat un problema durant molts anys. De fet segueix sent un tema de debat en l'actualitat i amb total seguretat seguirà sent objecte de controvèrsia en els pròxims.

CAPITOL 3: POLITICA AGRARIA COMUNA (PAC)

La **política agrícola comuna (PAC)** és la política de la UE més important i un dels elements essencials del sistema institucional de la Unió Europea (UE). La PAC gestiona les subvencions que es donen a la producció agrícola a la Unió, el sistema de protecció a les fronteres, les regles del comerç interior i exterior i el control d'oferta. És el major intervencionisme econòmic supranacional des de la fi de la Segona Guerra Mundial. La PAC ha contribuït al creixement econòmic, garantint el subministrament d'una àmplia gamma de productes alimentaris de qualitat intentant que els preus siguin raonables.

Entre 1962 i 1970, els estats membres pagaven directament les despeses comunitàries i demanaven tot seguit al FEOGA el reemborsament de les despeses corresponents. Els diners del FEOGA provenien de les contribucions dels pressupostos dels estats membres. La PAC inicialment fou centrada en una política de preus, va generar excedents i desigualtat entre rendes entre agricultors beneficiant als que treballaven explotacions de més de cent hectàrees. El 1968 es va llançar el Pla Mansholt per tractar

de readequar la PAC. Es va pretendre limitar el cost de l'augment dels excedents mitjançant quotes de producció i la contenció dels preus garantits. La Reforma del 1992 va trencar amb el model tradicional passant del suport a la producció al suport al productor.

La reforma aprovada el 2003, va canviar la forma que la UE dona suport al sector agrícola a partir de 2005, ja que establia un pagament desvinculat de la producció —desacoblament—, és a dir, una ajuda que s'abona independentment que l'agricultor produeixi o no i que s'anomena «pagament desacoblat». Aquest pagament està subjecte al compliment de la condicionalitat: bones condicions agràries i mediambientals i requisits legals i de gestió.

3-1 Controversia.

La PAC ha rebut crítiques perquè part de la producció subvencionada es rebutja. Això provoca que els productes d'origen europeu, que han rebut una subvenció, fa baixar el preu del producte per sota del seu cost, siguin venuts a un preu artificialment baix, enfonsant les economies dels països pobres.

També és criticada per la forma que s'assignen les subvencions. Algunes vegades s'ha assignat per superfície posseïda i no per producció, cosa que podia provocar que un agricultor que no produís, rebés la subvenció. O fins i tot que li resultés més rendible no produir perquè el producte el va a vendre a preu més baix del seu cost real. No obstant això, àdhuc sense produir o produint poc, per cobrar les ajudes de la PAC és obligatori ocupar una sèrie de treballs destinats a mantenir el medi ambient, a protegir l'ecosistema i a millorar la qualitat i la salubritat dels productes —condicionalitat—, per la qual cosa els agricultors també treballen encara que no produeixin, aconseguint-se d'aquesta manera el manteniment de les terres de cultiu. A més, si s'assigna la subvenció per producció, pot provocar una sobreproducció si no es calcula bé.

3-2 Una PAC més ecològica

L'acord polític provisional a que es va arribar el dia 25 de juny de 2021, pel Parlament Europeu i el Consell sobre la nova Política Agrícola Comuna, introdueix una PAC més justa, més ecològica, més respectuosa amb els animals i més flexible. A partir de gener de 2023 s'implementaran ambicions ambientals i climàtiques més elevades, alineades amb els objectius del Pacte Verd. La nova PAC també garantirà una distribució més justa del suport de la PAC, especialment entre les petites i mitjanes explotacions agrícoles familiars i els joves agricultors.

La nova PAC donarà suport a la transició cap a una agricultura més sostenible amb una major ambició pel clima, el medi ambient i el benestar animal. Això permetrà la implementació a través dels Plans Estratègics Nacionals en línia amb el Green Deal i les seves estratègies de la granja a la taula i la biodiversitat. També introdueix noves eines

que, combinades amb la nova forma de treballar, permetran un compliment ambiental, climàtic i de benestar animal més eficient i millor orientat:

- Coherència amb el Pacte Verd Europeu: La nova PAC integrarà plenament la legislació mediambiental i climàtica de la UE. Els plans de la PAC contribuiran als objectius de les estratègies de la granja a la taula i de biodiversitat, i s'actualitzaran per tenir en compte els canvis en la legislació climàtica i mediambiental del Pacte Verd Europeu.
- Condicionalitat: els requisits mínims que han de complir els beneficiaris de la PAC per rebre ajuda són ara més ambiciosos. Per exemple, a cada finca al menys el 3% de la terra cultivable es dedicarà a la biodiversitat d'ecosistemes. Tots els aiguamolls i torberes estaran protegits.
- Serà obligatori que els Estats membres ofereixin als agricultors i ramaders "Ecoesquemes". Aquest nou instrument voluntari recompensarà als agricultors per implementar pràctiques respectuoses amb el clima i el medi ambient (agricultura orgànica, agroecologia, gestió integrada de plagues, etc.) així com millores en el benestar animal. Els Estats membres han d'assignar a l'almenys el 25% del seu pressupost de suport a la renda als ecosistemes, un total de 48 000 milions d'euros de l pressupost de pagaments directes. Es fixa un període d'adaptació per a 2023 i 2024 amb un mecanisme de "terra" al 20%.
- Almenys el 35% dels fons de desenvolupament rural es destinaran a compromisos agroambientals, que promouen pràctiques ambientals, climàtiques i de benestar animal.
- També reforça la posició dels agricultors en la cadena de subministrament d'aliments a l'ampliar les possibilitats que els agricultors uneixin les seves forces, fins i tot mitjançant certes excepcions a la llei de competència.

Reforç al relleu Generacional i a la Incorporació de les dones. El Pla Estratègic de la PAC 2023-2027 suposa una gran oportunitat per al relleu generacional i per a les dones: Enfocament estratègic i integrat del relleu generacional en el Pla que garanteix la coherència entre les diferents mesures de la PAC. Exemple d' això és la nova definició de joves agricultors i agricultores, única per a tots els ajuts de la PAC, la qual cosa afavoreix la simplificació i reducció de la burocràcia. Es comptarà amb un pressupost adequat per

a joves en aquest període. Hi ha un pressupost específic de 220 M€/any exclusivament per a incentius al relleu generacional. A més, els joves agricultors es podran beneficiar de la resta d'ajudes. Es prioritzarà els i les joves nouvinguts en l'activitat agrària en l'assignació de drets de pagament de la reserva nacional. En relació a les dones, per primera vegada s'incorpora l'enfocament de gènere en la PAC (que passa a ser part de l'objectiu específic 8) atesa la situació actual de desigualtat entre homes i dones en el medi rural (des feminització, bretxa de gènere, menor taxa d'ocupació de dones, etc.).

CAPÍTOL 4 : QUE S'ENTÉN PER AGRICULTURA ECOLOGICA ?

Aquesta agricultura consisteix en un sistema de cultiu d'una explotació agrícola autònoma basada en la utilització òptima dels recursos naturals sense emprar productes químics ni com adob ni per combatre plagues.

En realitat, heu de saber que una finca que fa una producció ecològica, no vol dir que no faci servir fertilitzants. És més, els fertilitzants són necessaris perquè les plantes tinguin aliment. Però de fertilitzants n'hi han de molts tipus. Bàsicament els fertilitzants utilitzats per un cultiu ecològic han de ser

ORGÀNICS i D'ORIGEN ANIMAL SENSE ADDITIUS QUÍMICS.

L'Administració per fer una producció ecològica defineix un ús limitat d'allò que en diuen

a) Fitosanitaris: Els productes fitosanitaris són barreges químiques que contenen una o diverses substàncies actives i altres ingredients, l'objectiu dels quals és protegir els vegetals i els seus productes, d'organismes nocius. També es consideren productes fitosanitaris les substàncies que destrueixen les plantes, regulen o inhibeixen la germinació.

I promou la utilització de:

- b) Fertilitzants ecològics
- c) planters i llavors d'origen ecològic etc....

Això requereix de l'agricultor orgànic una major comprensió de la seva collita i que mantingui en tot moment una estreta vigilància sobre els seus cultius ja que no existeixen solucions ràpides, com els pesticides els fertilitzants químics. Aquest tipus de cultiu requereix quantitats significatives de temps i energia .

Finalment també s'ha de tenir en compte la documentació, terminis i inspeccions que l'agricultor ha d'esperar per aconseguir el segell ecològic dels seus productes.

CAPÍTOL 5:QUE S'ENTÉN PER SOSTENIBILITAT?

El tema de la sostenibilitat pot ser molt variat i no ha d'anar lligat a l'ecologia. Sostenibilitat vol dir poc maneig del sol de cultiu.

L'agricultura sostenible neix de la necessitat de desenvolupar sistemes alternatius d'agricultura que estiguin més d'acord amb les necessitats de la societat actual , que demana formes de producció més sostenibles i menys agressives per al medi ambient , i que siguin acceptables socialment i econòmicament. L'agricultura sostenible persegueix satisfer les necessitats humanes d'alimentació saludable mitjançant els principis bàsics següents: la millora de la qualitat en el medi ambient, la preservació dels recursos naturals, l'ús eficient dels recursos agrícoles i de les fonts d'energia no renovables, l'adaptació als cicles naturals biològics, així com el suport al desenvolupament econòmic rural i la qualitat de vida dels agricultors.

Es per això que el comerç de proximitat forma part important de la sostenibilitat en contraposició als productes ecològics que vénen de l'altre part del món i que no tenen en compte , ni la terra, ni l'aigua, ni el consum d'energia del transport , ni la vida dels agricultors allà on s'han produït.

CAPÍTOL 6 : QUE S ENTÉN PER SOBRANIA ALIMENTÀRIA?

La sobirania alimentària es el dret dels pobles a determinar les polítiques agrícoles i alimentàries que els afecten: a tenir dret i accés a la terra, als recursos naturals, a poder alimentar-se de forma sana i saludable amb aliments lliures de transgènics, a protegir i a regular la producció i el comerç agrícola interior amb l'objectiu d'aconseguir un desenvolupament sostenible i garantir la seguretat alimentària. Es tracta d'una estratègia que vol trencar amb les polítiques agrícoles neoliberals imposades per l'Organització Mundial del Comerç, el Banc Mundial i el Fons Monetari Internacional.

El concepte de sobirania alimentària va ser promogut pel moviment internacional camperol La Via Campesina (Via Pagesa,) l'any 1996 a Roma en el marc de la Cimera Mundial de l'Alimentació de l'Organització de les Nacions Unides per a l'Agricultura i l'Alimentació (FAO). La Via Campesina (La Via Pagesa)és una coalició de 164 organitzacions a 79 països del món que defensa una agricultura familiar i sostenible per produir aliments a nivell local. La sobirania alimentària dona prioritat a les economies i els mercats locals i nacionals, i atorga el poder de la gestió dels recursos als camperols i agricultors familiars, destacant també la pesca artesanal i el pasturatge tradicional, posant la producció alimentària, la distribució i el consum sobre la base de la sostenibilitat mediambiental, social i econòmica dels pobles. Des de 2005, La Via Campesina té la seu a Jakarta, Indonèsia. En l'actualitat el concepte de sobirania alimentària és assumit per un ampli ventall de moviments socials (dones, consumidors, immigrants, pescadors...). La màxima expressió de la internacionalització i de l'assumpció d'aquest concepte per una gran diversitat de col·lectius d'arreu del món va ser la trobada que va tenir lloc a Sélingué (Mali) del 23 al 27 de febrer del 2007, amb el

nom de Fòrum per la Sobirania Alimentària, i que va reunir a centenars d'activistes de tot el món que van discutir i proposar estratègies per tal d'avançar en la defensa del dret a la sobirania alimentària.

6.1.-Les propostes de la Sobirania Alimentària

Els fonaments d'aquesta proposta busquen una oferta més honesta d'aliments envers la salut i la cultura alimentària del consumidor, rescatant el comerç just per estimular la pagesia a romandre en els espais rurals i comprometre's a ser garant de pràctiques agronòmiques de menor impacte ambiental. La Sobirania Alimentària inclou:

1. El dret dels pagesos a produir aliments i el dret dels consumidors a poder decidir el que volen consumir i, com i qui s'ho produeix.
2. La participació dels pobles en la definició de la política agrària
3. Prioritzar la producció local i regional, enfront de l'exportació, que deixa de ser una prioritat.
4. Permetre ajuts públics als pagesos, sempre que no serveixin directament o indirectament per exportar a preus baixos.
5. Garantir l'estabilitat dels preus agrícoles a escala internacional mitjançant polítiques i acords internacionals de control de la producció. La producció ha de tenir límits, i el límit són les veritables necessitats de consum de la població.
6. Autoritzar els Països/Unions a protegir-se contra les importacions a preus massa baixos.
7. La Sobirania Alimentària no està en contra dels intercanvis, sinó de la prioritat donada a les exportacions: permet garantir als pobles la seguretat alimentària, alhora que intercanvien amb altres regions excedents de producció específics que constitueixen la diversitat del nostre planeta. És a dir, implica el dret de cada Estat a definir la seva política agrària i alimentària, sense dumping enfront de països tercers.

Portar a la pràctica aquestes polítiques de Sobirania Alimentària suposa un gran repte, que és possible només si consumidors i productors, reconeixent-se com els protagonistes de la cadena agroalimentària, s'organitzen en la recerca d'identificar i

integrar els seus objectius i accions a través d'una comunicació directa, evitant intermediaris. Canviar la forma en què es distribueixen els aliments implica:

- Desmuntar l'alimentació quilomètrica, que transporta matèries primeres i productes elaborats d'un a un altre extrem del planeta, i que en molts casos compten amb alternatives locals. Reconquistar el valor de l'alimentació tradicional de cada poble, lligada ancestralment a la estacionalitat dels productes de la regió.

A Catalunya tenim diverses agrupacions de pagesos de l'Empordà, la Garrotxa i el Gironès compromesos amb aquest dret, és a dir, de la terra al territori



CAPÍTOL 7: QUE FEM A CATALUNYA.



7.1 Xarxa de Pagesos de la fundació Catalunya La Pedrera.

La Xarxa de Pagesos dona suport a la pagesia catalana, principalment de l'Àrea Metropolitana de Barcelona, per afavorir que es transformin a producció ecològica i contribuir a la sostenibilitat tant econòmica com ambiental de les seves explotacions. Del projecte formant part 27 finques que son gestionades per 21 productors diferents, 440 ha bàsicament de d'horta i fruita que ja son ecològiques o que estan en procés de conversió.

Com ho fa:

A)Parlant amb el productor interessat i planificant amb ell fins a quins límits seran capaços de cultivar, estudiant el clima, tipus de terra i hectàrees disponibles pel conreu, així com comprovar les terres de cultiu d'agricultura tradicional properes perquè no afectin al cultiu ecològic.

B)Acompanyant i recolzant els projectes de renovació i conservació dels paisatges degradats ja que al treballar sense adobs de síntesi ni fertilitzants fitosanitaris es renova l'ecosistema que envolta la producció agrària.

C)Tramitant la documentació necessària, fins assolir la fita d'obtenir el segell de Productor Agrícola Ecològic.

D)Recolzant els pagesos en el manteniment i millora dels paisatges agrícoles per tal de mantenir la biodiversitat propera a les zones mes poblades del país (sostenibilitat)

Resultats

Actualment i després de 2 anys de projecte hi ha 440 Ha. de terreny dedicat:120Ha a horta i fruita i 320 Ha. a olivera, cereals i farratge que es distribueixen actualment a Blanes, Malgrat de Mar, Lliçà d'Amunt, Molins de Rei, Torroella de Llobregat i Montserrat. L'impacte d'aquests cultius representa una reducció de500Kg.per Ha. a l'any en fertilitzants químics i fins a 10 litres per Ha. a l'any en herbicides respecte a un cultiu normal. Això equival a un estalvi a l'any de 60 tones de fertilitzants químics i1.200 litres d'herbicida.

A Catalunya existeixen XARXES DE PAGESOS que cultiven ecològicament i practiquen la sostenibilitat de la terra al territori. Heu de saber que actualment, de les verdures que es comercialitzen a Catalunya, només un 25% es produeixen a casa nostra.

La deslocalització només té sentit per raons especulatives que després no es tradueixen en el preu que rep el pagès ni el que paga la botiga.

Per establir el preu de venda prenem com a referència el cost de producció sumant-hi el marge que ens permet viure de la nostra feina.



7.2.-. Terra PAGESA. Unió de Pagesos.

Terra PAGESA neix de la necessitat de fomentar l'accés a productes provinents de la pagesia familiar de Catalunya a persones, que cada vegada més, desitgen consumir aliments locals i de temporada, és a dir, consum de proximitat.

Els beneficis del consum de proximitat són molts i a continuació en destaquem alguns:

- Contribueix a donar suport a la pagesia local, un sector bàsic, essencial i estratègic per a tota societat moderna que vulgui assegurar un model alimentari sostenible.
- Contribueix també a donar suport al comerç local de les nostres ciutats i pobles.
- Consumir productes frescos, de qualitat i de temporada.
- Garantir preus justos tant al productor com al consumidor, contribuint al foment de la sobirania alimentària de casa nostra.
- Evitant comprar productes exportats, està protegint el medi ambient.
- Així es fomenta la sostenibilitat territorial i la conservació d'espècies i cultius autòctons.

5.3 Conclusions

1. per un costat tenim doncs aquestes xarxes noves de pagesos que estan canviant el tipus d'agricultura cap a una agricultura més ecològica i sostenible, amb tot el

que això comporta, noves formes d'alimentació, respecte del treball i de la remuneració dels pagesos i consum de proximitat.

2. per altre banda veiem que cada cop hi ha menys pagesos joves i més vells.

Joan Caball coordinador general de la Unió de pagesos ens diu que hi ha una davallada constant del nombre de pagesos en els darrers vint anys. El 1994 hi havia Catalunya un total de 50.938 pagesos censats, i el 2016 se'n van comptabilitzar 26.031, el que suposa una reducció del 49,2%. Les dades estadístiques confirmen, també, que el sector agrari s'està envellint progressivament perquè els professionals han vist que els marges per guanyar-se la vida cada cop són menors. Actualment, el 38,2% dels titulars d'una explotació agrària té 65 anys o més, quan fa 20 anys només era el 24,62%.

Aquí hi ha un problema, i és de país, segons explica a Nació Digital la consellera d'Agricultura, Meritxell Ser

Hem de treballar a fons

a) per incorporar nous joves al camp, diu Serret, que destaca les bones dades que s'han registrat a Catalunya en aquest aspecte en el darrer any, quan més de 700 nois i noies van rebre ajudes de la Generalitat per tirar endavant els seus projectes.

b) treballar per l'adaptació dels professionals a les noves característiques dels mercats
Els sindicats creuen que el futur passa per la unitat del sector i la recerca directa del consumidor. El president del sindicat de Joves Agricultors i Ramaders de Catalunya (JARC-COAG), Francesc Boronat, diu que: Fidelitzar el client, fomentar la unitat i evitar intermediaris, són els reptes del futur.

De joves pagesos n'hi ha, i n'hi ha d'haver més. Tanmateix, la consellera apunta que els nous temps obliguen a produir de manera diferent a com es feia fa dècades, i que ara és necessari que el pagès vagi més enllà de la mera producció per saber quin és el seu mercat i com ha de vendre.

"No podem produir per produir", explica Serret. En aquest sentit, la titular d'Agricultura assegura que el futur passa per augmentar la fidelització del client i fer més xarxa entre els pagesos per tal que guanyin veu davant les grans cadenes, que s'aprofiten de l'atomització del sector per forçar preus i tenir més benefici.

Davant d'aquesta situació, doncs, per a ella, la solució està en repensar el sector. Cal que canviïn les dinàmiques, i respecte de les subvencions, seria necessari que les explotacions poguessin ser sostenibles per elles mateixes.

3. Respecta els desitjos i tendències dels consumidors hem consultat un estudi fet per KANTAR amb financiació de la Fundació la Pedrera, del qual us comuniquem els resultats. Durant la Jornada, que ha comptat amb la presència de prop de 250 persones, s'ha presentat l'informe

“David i Goliat es troben al supermercat” que ha explicat la tendència creixent del consumidor a demandar productes locals o de proximitat al seu supermercat habitual. El preu i la poca disponibilitat d'aquests productes en les grans superfícies són les dues barreres més importants pels consumidors que declaren no comprar-ne. Les xifres, plantegen una doble oportunitat.

Per una banda, un repte per a les grans superfícies que, fent una aposta pels productes locals i de proximitat, es diferencien i donen resposta a les demandes dels seus consumidors, sent així més competitius. I, per altra banda, una oportunitat de creixement pels petits productors que tenen en les grans superfícies possibles nous canals on tenir presència i ser més accessibles.

Amb les noves perspectives de les xarxes de pagesos que proposen, com hem vist, una alimentació més sana, el respecte per la terra i el respecte del treball del pagès.

La població cada dia s'interessa més per el producte ecològic; així es va demostrar durant el confinament quan les botigues locals eren les encarregades de subministrar aliments, esperonant així l'interès per al producte ecològic i de proximitat.



CAPÍTOL 8:

DENOMINACIONS D'ORIGEN

La idea va sorgir a França el 1935 per dignificar i protegir els vins de certes regions, fixant les varietats de raïm tradicionals i la manera de produir-los. El nom aprovat va ser *Appellation d'origine contrôlée*.

L'exemple francès fou seguit per altres països productors de vi. A partir de 1990 es va començar a utilitzar per a altres productes del sector alimentari. A Catalunya hi ha diversos segells de qualitat, que tot seguit descriurem:

1.- Denominació d'origen protegida

2.- Indicació geogràfica protegida

3.- Especialitat tradicional garantida

4.- Denominació d'origen

Denominació d'origen qualificada

5.- Marca Q

6.- Producte singular

7.- Productes de la terra

Actualment cal afegir-hi:

Productes de proximitat o de Km 0

Xarxa de pagesos



8.1 Segells de qualitat.

1.- DOP: DENOMINACIÓ D'ORÍGEN PROTEGIDA (Unió Europea)

Criteri geogràfic: Productes originals, característics i diferenciats d'un lloc. 12 catalans:

Olis de Ciurana - Terra Alta – Baix Ebre – Montsià – Empordà – Les Garrigues.

Fesol de Santa Pau, Mongetes del ganxet, Avellanes de Reus, Mantega i formatge de l'Alt Urgell i la Cerdanya, Arròs del Delta de l'Ebre, Pera de Lleida.

2.- IGP: INDICACIÓ GEOGRÀFICA PROTEGIDA (Unió Europea)

Productes originaris d'un lloc, de qualitat determinada i alta reputació.

12 catalans:

Pollastre i capó del Prat, Gall del Penedès, Clementina de les Terres de l'Ebre, Vedella dels Pirineus Catalans, Llonganissa de Vic, Poma de Girona, Calçots de Valls, Patata de Prades, Pa de pagès, Torró d'Agramunt, Ratafia, Brandy del Penedès.

3.- ETG: ESPECIALITAT TRADICIONAL GARANTIDA (Unió Europea)

Composició, matèries primeres o producció tradicionals.

Pernil serrà, Panellets.

4.- DO: DENOMINACIÓ D'ORÍGEN (Unió Europea)

Només vins per zones geogràfiques i segons varietats i pràctiques. 12 catalans:

Cava Alella, Conca de Barberà, Costers del Segre, Empordà, Montsant, Penedès, Pla de Bages, Tarragona, Terra Alta.

Catalunya (qualsevol municipi de Catalunya).

DOQ: DENOMINACIÓ D'ORÍGEN QUALIFICADA (Unió Europea)

Qualitat reconeguda de molts anys:

Priorat.

5.- Marca Q (Generalitat de Catalunya)

Característiques singulars, amb un reglament i certificació.

12 productes:

Vedella, porc, xai de ramat o d'engreix, pollastre, capó, conill, formatge, peix blau, mel, bombons, galetes, torró de praliné i trufa de xocolata.

6.- PRODUCTE SINGULAR (Diputació de Barcelona)

Característiques úniques i arrelats a un lloc.

54 productes. Per exemple:

Gamba de Vilanova, mató de Montserrat, préssec de l'Ordal, carxofa del Prat.

7.- PRODUCTES DE LA TERRA (Generalitat de Catalunya)

Més de 250 productes. Per exemple:

Salsa romesco, musclo del Delta de l'Ebre, maduixa del Maresme, pèsol de Llavanes, ànec mut, patata del Bufet, ceba de Figueres, cireres del Baix Llobregat, espàrrec de Gavà, pera de Puigcerdà, tomàquet de Montserrat, bull, fuet, botifarra dolça, botifarra del perol.



8.2 Productes de proximitat

També anomenats **de KM 0**. Va ser una idea nascuda a Itàlia.

Tenen un segell de la Generalitat.

Definició : Productes fets en un radi de 100 Km del consumidor.

Objectius:

1.- Ésser més barats:

Idea bàsica: minimitzen la distància i el temps de transport. Per això:

- No calen magatzems.

- No necessiten més d'un intermediari.

2.- De millor qualitat:

- No contenen additius ni conservants.
- Si són productes agrícoles, seran madurats a la planta.

Conseqüència: més gustosos i saludables.

3.- Obtenir beneficis socials:

- Fomenten l'economia de la pròpia zona.
- Redueixen el consum energètic

CAPÍTOL 9: ANEXE

UNA MIRADA HISTORICA I ROMANTICA ALS NOSTRES CONREUS



ELS PAGESOS DEL 1900.

ELS CONREUS DE LA VINYA AL VALLÈS I DE L'OLIVERA A LA SEGARRA

Un segle enrere (1900-1930) els conreus de la vinya i l'olivera a dues comarques característiques de Catalunya: la primera al Vallès i la segona a la Segarra.

9.1 El conreu de la vinya al Vallès del 1900-30

La vinya, a casa nostra, ha estat durant segles un paisatge conegut. Pels volts de setembre, a més, tot l'ambient vallesà s'omplia d'olors dolces, de portadores i semalers, de carros plens fins dalt de tot de raïm: la pagesia, amb pantalons apedaçats, collia amb cura el fruit de la vinya i en feia vi. Tot aquest procés secular és una mostra de continuïtat que comença molt enllà en els temps i arriba fins a l'actualitat si bé, cal dir que, al Vallès, el que fa unes dècades semblava que havia d'esdevenir una potent indústria, va anar perdent vigència i també es van anar perdent moltes vinyes que, fins aleshores, s'havien arrapat a les serres assolellades.

El cas del municipi de Cerdanyola:

A mitjans del segle XIX el vi era el principal producte agrícola de Cerdanyola. De finals del XIX a principis del XX, la vinya va gaudir d'un període d'esplendor: les nissagues pairals havien enfortit els vells casals pagesos; al costat del vi, va sorgir l'elaboració d'aiguardents i caves; el comerç amb les colònies americanes va facilitar l'exportació d'aiguardents; els establiments de rabassa morta va facilitar que la vinya s'estengués per les costes i els cims de les serres (Collserola, serralada Prelitoral); els Cellers Cooperatius, quasi tots obres del modernista Cèsar Martinell: Rubí (1919), Ripollet (1919), Sant Cugat (1921)

Per les dades disponibles, des dels cartularis fins els capbreus i els manuscrits notariais, la vinya va ser el segon conreu de Cerdanyola, després dels cereals, des del segle X fins a mitjans del segle XIX en que el vi ja era el principal producte agrícola del terme.

Les varietats de raïm més conreades al Vallès van ser les de raïm blanc, de les quals hi havia, en primer lloc, el pansalet o xarel·lo, seguit del macabeu, el picapoll i la garnatxa. La graduació en alcohol d'aquells vins variava, normalment, entre els 10º i el 11º.

Ha estat molt significatiu el pas de producció de vi ordinari i de caves i aiguardents a productes reconeguts en els mercats espanyol i internacional. Les denominacions d'origen catalanes, com Alella, Penedès, Costers del Segre, Priorat o Montsant, entre d'altres, amb més de cinquanta varietats, han potenciat la qualitat dels vins, mercè a la formació enològica dels experts vinaters, a partir de la segona meitat del segle XX. Ha estat una posada al dia del vinyar català força espectacular.

Els enòlegs han situat en els primers llocs del rànquing mundial vins procedents del Priorat i el Montsant, de vinyes d'alta qualitat, tot i que en el mercat peninsular la riquesa vinatera catalana no és prou ben coneguda. Sembla com si demanar un vi blanc d'Alella o un negre del Penedès fos de menor importància que si el vi és de la Rioja o de Ribera.

Malgrat la industrialització, amb la producció de milers d'ampolles en algunes finques, el component del vi és artesanal. La vinya s'ha de vigilar dia a dia, veure el creixement dels sarments, evitar la possible infecció de fongs i altres organismes vius; i l'elaboració del vi és el resultat del coneixement de les varietats de ceps, el seu *coupage* i l'envelliment en fusta.

L'engrandiment dels masos a través de la política matrimonial

El mas català ha viscut els seus moments d'assentament econòmic, de creixement i de preeminència social mitjançant la combinació de determinats mecanismes que prenen com a base la família nuclear amb la institució de l'hereu i, per tant, la no divisió del patrimoni familiar i la seva transmissió d'hereu en hereu; la casa pairal com a símbol de la nissaga familiar i del nom de la casa que, un cop consolidat, ja mai més es perdria; i la política de matrimonis mitjançant els capítols matrimonials, el dot i l'escreix¹

9.2 El conreu de l'olivera a la Segarra del 1900-30²

¹Els capítols matrimonials, un costum molt emprat a Catalunya, eren un contracte o uns pactes escrits, val a dir, uns capítols, les aportacions econòmiques dels nous contraents, ja sigui el dot de la núvia i l'escreix o part del dot que li augmenta el nuvi. Un estudi dels capítols matrimonials de Cerdanyola (s. XVII-XVIII) es troba a M. Sánchez, *La Cerdanyola Moderna*. Cerdanyola, 1982, p. 23-27).

²M. Sánchez: *Els Cos, una vida fent cases (1720-2020)*. *Cos-Artigas, simbiosi de muntanya i mar*. Edició: Jaume Cos Artigas i Teresa Cos Artigas. Barcelona, 2021

La plana històrica coneguda com la Segarra està repartida avui entre dos comarques administratives: la Segarra i l'Urgell, que han passat de la sequera d'ahir al regadiu amb el nou Canal Segarra-Garrigues.

Lluís Foix, que se sent segarreta i urgellenc, s'endinsa en el fervor identitari de la seva terra:³

...el rerefons de tot plegat és un esperit d'esforç i de suades inacabables per tractar la terra amb respecte i tendresa en un diàleg íntim i silenciós, agraït i alhora queixós. D'ella n'hem viscut des dels temps en els que els romans ens ensenyaren les nocions rutinàries del dret i del sentit de la propietat que ens identifica en trossos que venen dels avantpassats o han estat afegits a les petites o grans hisendes de les cases pairals.

L'oli d'arbequina del riu Corb

Com diu el periodista Lluís Foix⁴:

La collita d'olives, com totes les feines del camp, s'ha industrialitzat. Ja no es cull amb les raspes, les borasses, els sacs per tapar les soques i els bancs triangulars per arribar a totes les branques dels arbres centenaris. Ara tot es fa més de pressa i sense l'artesania del temps passat. Unes matraques fan caure una pluja d'olives a la màquina, que és transportada pel tractor d'un arbre a l'altre. L'olor de les olives quan arriben al molí és única.

L'oliver és un arbre de variadíssimes formes, poden ser mil·lenaris. Tenen formes recargolades i creen uns bonys estranys als troncs i les rames allargades cap al cel. Al món rural hi ha vida. I potser, hi ha una vida més plena, més autèntica, més contemplativa, i per damunt de tot, més rica interiorment. Treballar i parlar amb el camp, les vinyes, oliveres, és molt enriquidor.

Tot i que l'olivera és un correu mediterrani de secà, vull parlar del riu Corb. La possessió de les seves aigües va suscitar nombrosos conflictes entre els senyors i els pagesos. 26 molins s'estenien al llarg del riu Corb. Encara que molts molins eren

³Lluís Foix: Pròleg: "El crit de la terra", en *Els Cos*, op. cit., p. 2.

⁴Lluís Foix, *El que la terra m'ha donat*. Columna. Barcelona, 2017, p. 227.

fariners, la importància de l'oli era manifesta quan s'ha establert una "ruta de l'oli del riu Corb", zona bàsicament d'olives arbequines, un dels olis més refinats del món".⁵

Al poble de Nalec hi ha el molí d'oli o l'almàssera, conegut com Cooperativa de Nalec, fundada el 1929, on s'elabora l'oli amb el mateix sistema que es feia l'any de ser fundada. Oli extra verge 100% d'oliva arbequina de primera premada, oli ecològic d'alta qualitat. Es manté el respecte a la tradició oleícola, amb les mateixes curres i premsa d'esportins. Les olives es trituren amb les curres de pedra i la massa resultant, amb carn d'oliva i pinyol, es premsa en fred com d'habitud es feia, seguit de la decantació natural de l'oli.

9.3 CONCLUSIONS

En acabar, voldria referir-me a les modificacions fetes a un organisme viu, la vinya, a través dels empelts i l'agricultura transgènica. Podríem dir que l'acció més creativa feta a la vinya és l'empelt dels ceps. És una mena de cirurgia vegetal, practicada, des de fa un munt d'anys, als ceps en una intervenció realment agressiva, que li esmenarà el seu camí natural.

Des d'aquells primers empeltadors del món antic fins a la modificació dels aliments transgènics, els humans han manipulat sense recança les coses més serioses de la gènesi original. Els transgènics són la versió moderna d'aquestes modificacions d'organismes vius, mitjançant l'enginyeria genètica, els quals incorporen gens d'altres organismes i produeixen fruits imprevistos en plantes i arbres.

La trilogia mediterrània formada pel blat, l'oli i el vi constitueix l'essència més antiga, més civilitzada, de la vida en aquesta contrada geogràfica. Són els pilars que han vist passar migracions, invasions, guerres i imperis i que han constituït una cultura imperible.

Per una altra banda, el conreu de l'olivera del riu Corb i les Garrigues manté una elevada qualitat d'oli i un bon nivell de demanda, encara que alguns exemplars han estat reemplaçats, en casos de glaçades, obres públiques, etc.; el principal substitut ha estat l'ametller.

I deia el poeta Joan Vinyoli en el poema "D'una terra" (*Primer desenllaç*):

⁵Foix, *Pròleg*, p. 2.

-I la natura em crida-

Els viaranys perduts com el respir

dels animals entre les mates.

I en la flonjor vasta i cansada

de les clotades, els camins

aturats com rieres de terra.

Una cabana de pedra seca, a la Bassa de Comallonga (Verdú), es manté, amb ressò medieval, dempeus contra ventades i tempestes, perquè ella aplega les arrels de la família de l'indret, la crida de la terra.

I és que la terra ens crida, des de l'ànima oculta sota el subsòl, ja sigui des de la vinya, des de l'olivera, des dels cereals o qualsevol altre conreu domesticat per l'esperit incansable de l'ésser humà.



BIBLIOGRAFIA

Agencia Nacional d'Alimentacio Medi Ambiental i Salut i Seguretat Laboral ANSES Estudi d'abril 2021

FNSEA (Fédération Nationale des Syndicats d'exploiatnts Agricoles) DIVERSITE EN AGRICULTURE 27 novembre 2009

UFC Que Choisir : Ensemble pour une consommation responsable .

Enquête sur les aliments traditionnels

AIRC .March 2015, IARC classified glyphosate as “probably carcinogenic to humans” (Group 2A).

MINISTERI de Agricultura Espanyol (Dades basades en controls realitzats l'any 2019 pels serveis oficials)

1. GARCÍA INIESTA, Resurrección. *Cambios estructurales y repercusiones de la política agraria común ; el Alto Almanzora*. Almería: Universidad de Almería, 1999. [ISBN 84-8240-234-X](#).

2. LAMO DE ESPINOSA, Jaime. *La nueva política agraria de la Unión Europea*. Madrid: Encuentro, 1998. [ISBN 84-7490-466-8](#).

3. LE ROY, Pierre. *La Politique Agricole Commune*. París: Economica, 1994. [ISBN 2-7178-2599-1](#).

4. Tió Saralegui, Carlos (coord.). *Las subvenciones agrarias europeas a debate*. Madrid: Akal, 2003. [ISBN 9788446021476](#).

1. TRUEBA HERRANZ, Daniel. «1. Las ayudas al sector agrario en la UE. Condicionantes internos y externos». A: *ídem*, 2003, p. 13-44.

2. TIÓ SARALEGUI, Carlos. «2. La legitimidad de la PAC a debate». A: *ídem*, 2003, p. 45-6

1. Enric Prat (redacció), *Els moviments socials a la Catalunya contemporània*, Barcelona, Edicions Universitat Barcelona, 2004, pàgines 47-49, [ISBN 9788447527908](#)

2. ↑ Anar a :2,0 2,1 2,2 Mara Elena Martnez-Torres i Peter M. Rosset «La Vía Campesina: the birth and evolution of a transnational social movement, The Journal of Peasant Studies, 2010, 37:1, pàgines 149-175 (en català: La Via Campesina: origen i evolució d'un moviment social internacional)

3. ↑
[<https://web.archive.org/web/20150207204700/http://viacampesina.org/fr/index.php/organisation-mainmenu-44/les-membres-mainmenu-67> Arxivat 2015-02-07 a Wayback Machine. Arxivat 2015-02-07 a Wayback Machine. «Llista dels membres al juny 2013» (francès)], Web de Via campesina

5. [anales de nutrición org](#). Jesus Ekneiro Salvador

6. [Unio de pagesos.cat/ terragesa-cat](#)

1. ↑ Chittaranjan Kole, Charles Michler i Albert G. Abbott, *Transgenic Crop Plants*, v.2, p.405: Deployment: Regulations and steps for comercialisation (**anglès**)

2. [↑](#) [COHEN, Stanley N.](#); Chang, Annie C.Y.; [Boyer, Herbert W.](#); Helling, Robert B. «[Construction of Biologically Functional Bacterial Plasmids In Vitro](#)». *Proc. Natl. Acad. Sci. U.S.A.*, 70, 11, 1973, pàg. 3240–3244. DOI: [10.1073/pnas.70.11.3240](#). OCLC: [1607201](#). PMC: [427208](#). PMID: [4594039](#).
3. [↑](#) [BERG, Paul](#); Baltimore, David; [Brenner, Sydney](#); Roblin III, Richard O.; Singer, Maxine F. «[Summary statement of the Asilomar Conference on recombinant DNA molecules](#)». *Proc. Natl. Acad. Sci. U.S.A.*, 72, 6, 1975, pàg. 1981–
4. DOI: [10.1073/pnas.72.6.1981](#). OCLC: [1607201](#). PMC: [432675](#). PMID: [806076](#)., also Science 188, p. 991 (1975).
4. [↑](#) «Guidelines for research involving recombinant DNA molecules». *Federal Register*. U.S. Government Printing Office, 41, 131, 1976, pàg. 27911–27943. OCLC: [43751041](#).
5. [↑](#) Genentech (6 setembre 1978). "[The insulin synthesis is the first laboratory production DNA technology](#)". Nota de premsa. Consulta: 7 gener 2009. Arxivat de [l'original](#) a data de 9 maig 2006. "The achievement may be the most significant advance in the treatment of diabetes since the development of animal insulin for human use in the 1920's."
6. [↑](#) [\(anglès\)](#) Martin Schleef, *Plasmids for therapy and vaccination* Arxivat 2014-02-02 a [Wayback Machine.](#), p.266

Sánchez, Miquel: *La Cerdanyola Moderna*. Cerdanyola, 1982

Sánchez, Miquel: *La Cerdanyola Contemporània (1814-1975)*. Cerdanyola, 1983. Capítol "Les acaballes del mil·lenari conreu de la vinya" al terme de Cerdanyola.

Sánchez, Miquel: *Can Fatjó del Molí (1144-1987). Noi segles d'història d'un mas de Cerdanyola*. Parc Tecnològic del Vallès. Cerdanyola, 1987

Sánchez, Miquel: *Història de Cerdanyola. Dels orígens al segle vint*. Editorial Montflorit. Cerdanyola, 2005

M. Sánchez: *Els Cos, una vida fent cases (1720-2020). Cos-Artigas, simbiosi de muntanya i mar*. Edició: Jaume Cos Artigas i Teresa Cos Artigas. Barcelona, 2021

Planas i Maresma, Jordi: "La vinya al Vallès: una perspectiva històrica". *Notes*, vol. 22, gener 2007, p. 83-104.

Vallesos, núm. 14, tardor-hivern 2017/2018, dossier monogràfic "Terra de vinyes".