

## RESUM ACTE LA BOQUERIA: *La carn ecològica dels Pirineus: Per què ens convé, com identificar-la i on trobar-la.*

Data: Dijous, 3 de març de 2005

Lloc: Aula de cuina del Mercat de la Boqueria (Edifici d'oficines a tocar de la Pl. de la Gardunya, 3r pis)

L'acte és moderat pel periodista, escriptor i investigador gastronòmic Llorenç Torrado, qui animan el debat formulant preguntes concretes als ponents i posant noves qüestions sobre la taula.

El tastet que s'ofereix al final de l'acte i serveix per tastar la vedella ecològica de vaca bruna dels Pirineus. El cuiner, professional, destaca la textura especialment magra de la carn, l'absència total de pèrdua d'aigua al cuinar-la i el sabor ferm com a trets distintius d'una vedella que ha estat ben alimentada i criada a l'aire lliure i fent exercici a les pastures.

Cada ponent parla del seu àmbit específic i destaca les qüestions i temes que es detallen en el resum que ve a continuació.

### *La responsabilitat en el consum.* Alfons López i Carrete, Vicepresident de la Lliga per a la Defensa del Patrimoni Natural (DEPANA):

El primer ponent, expert en ecologia urbana i consum responsable, manifesta que el "consum determina la producció" i que "un consumidor és un vot", fets que condicionen excessivament les rutines i les formes de producció, que han de ser molt rendibles, en detriment de la seva qualitat. López destaca que el tret més important d'un consum responsable és la proximitat entre el productor i el consumidor, de manera que aquest últim pugui disposar del màxim d'informació sobre els productes que consumeix augmentant així la seva confiança. En la producció convencional moltes vegades, adverteix López, el consumidor no té cap informació sobre la traçabilitat del producte ni sobre el tipus i condicions de la mà d'obra que s'ha emprat per produir-lo.

### *L'etiqueta ecològica: què implica i en què es diferencia de les altres etiquetes?* Núria Vallès i Petit, tècnica del Consell Català per a la Producció Agroalimentària Ecològica.

La tècnica del CCPAE explica que "quan ja no hi ha proximitat entre el productor i el consumidor es fa necessària un etiquetatge de reconeixement i de regulació, per garantir que es compleixen les normatives de producció ecològica". Vallès explica que el reglament d'etiquetatge ecològic és el mateix per a tothom a Europa i que el CCPAE és el responsable a Catalunya del control, seguiment i certificació de la producció agroalimentària ecològica. Aquests controls passen per tots els intermediaris, detalla la tècnica del CCPAE, des de la vida de l'animal a les pastures, fins a l'elaboració i envasat del producte final. També detalla que les etiquetes del CCPAE segueixen el mateix estil de logo de la resta de l'Estat espanyol i d'Europa, pel que fa a colors identificatius i crèdits.

**Per què consumir ecològic? Els valors associats a la producció ecològica.**

**Charles-André Descombes Lutz, membre de l'associació Amics de l'Escola Agrària de Manresa i Secretari tècnic del 1er Congrés Català de Producció Agroalimentària Ecològica.**

Descombes comença dient que “hem de parlar de valors” però reconeixent alhora que “això pot ser força subjectiu”. Descombes estableix quatre valors que creu que són claus de la producció ecològica:

- 1- Qualitat dels productes
- 2- Activitat respectuosa amb el medi ambient
- 3- Futur per a la pagesia
- 4- Medi rural viu i sa

Referent al primer punt destaca la seguretat sanitària i ambiental de la producció ecològica, valor que, assegura Descombes, “reclamen els propis consumidors”. El tècnic reconeix que el principal problema que sorgeix és el dels preus, que “encara no són competitius”. En aquest sentit Descombes diu que “cal pensar que la producció ecològica pateix malalties de la joventut” i que a mesura que augmenti la demanda i l'oferta s'ajustaran. Adverteix però que el que “és massa sospitos” són els preus excessivament barats de determinats productes convencionals, i que moltes vegades això és indicatiu d'una mà d'obra sobreexplotada o de matèries primeres de baixa qualitat. Descombes també adverteix que els preus dels productes convencionals no reflecteixen costos externs com la contaminació per un excés de nitrats i assegura que si s'incloguessin aquestes “externalitats” la carn convencional, per exemple, seria molt més cara. També assegura que “la producció ecològica és estalviadora perquè sempre intenta fer rendibles els recursos que s'utilitzen i minimitza al màxim els imputs que s'han de portar de lluny”. Pel que fa a al medi ambient, Descombes recorda la riquesa en biodiversitat del mosaic paisatgístic propi de la Mediterrània, que es manté en bona part gràcies a la producció ecològica, a base de rotacions, guarets i cultius associats, entre d'altres. En aquest sentit, el tècnic posa l'exemple de que “quan es passa de convencional a ecològic hi ha una certa baixada de la producció però que després es recupera en gran part, es manté estable i al final acaba sent més eficient”. També adverteix que de totes maneres les produccions molt eficaces acaben tenint excedents que moltes vegades es fan malbé. Descombes finalitza la seva ponència dient que “la producció ecològica ha de ser de tots i els que ens hi dediquem ho fem pensant en tothom”.

**Un exemple: La vaca bruna, la raça autòctona dels Pirineus. Joan Font i Carrera, ramader ecològic del Pallars i president del CCPAE.**

Joan Font recorda que la vaca de l'Albera és residual i per tant actualment es pot dir que la vaca autòctona que queda a Catalunya és la bruna dels Pirineus. Tot i això, Font recorda els orígens de la vaca bruna que són relativament recents, ja que “és filla d'una cruïlla entre la vaca blanca pallaresa (que era de llet, de carn i sobre tot de treball) i el toro blanc suís. El vedell que en va sortir i que es va adaptar molt bé al medi és l'actual vaca bruna, i tot plegat té lloc a la segona meitat del segle XIX (cap el 1.860). Font explica que la seva família van fer després el pas cap a vedella ecològica, que “té un sistema de vida extensiva”. Font destaca que actualment a Catalunya, prop de 56.000 ha

estan destinades a la producció ecològica, la major part de les quals es concentren a Lleida. Els dos Pallars, l'Alta Ribagorça i la Val d'Aran, per la seva banda, aglutinen unes 20.000 ha. Calculat d'una altra manera, “un de cada deu productors són ecològics”, detalla Font. Però només el 80% d'aquests productors ecològics acaben comercialitzant com a ecològic el producte, ja que el 20% restant es veuen obligats a vendre la carn com si fos convencional, per manca de canals de comercialització que arribin a la demanda. En principi caldria pensar, diu el ponent, que hi ha manca de demanda, però un informe que presentarà el CCPAE al primer Congrés de producció ecològica en el marc de la Fira de Sant Josep, i posteriorment a la tercera sessió de PirineuFòrum, revela que hi ha tanta demanda com oferta. El problema, però, és que no hi ha un punt de trobada entre productors i consumidors. Aquest treball de recerca basat en enquestes, revela també que mentre el consum de verdures ecològiques ha pujat, el de carn o productes de la ramaderia no ho ha fet. Segons Font, el consumidor de productes ecològics es destaca pel seu alt grau de fidelitat, especialment el de carn de vedella ecològica. Font explica que a Catalunya hi ha actualment quatre fàbriques homologades de pinsos i que la major part del pressupost del CCPAE es destina a analítiques.

**Les cooperatives de consum de productes ecològics. Josep Capdeferro i Pla, Cydonia, Cooperativa de Consum Ecològic i Responsable.**

Capdeferro destaca que els consumidors organitzats en aquestes cooperatives tenen una estreta relació amb els productors. Cydonia compta actualment amb 42 unitats familiars (unes 140 persones). Generalment, cada consumidor es responsabilitza de gestionar un proveïdor, i cada unitat familiar de consum té una cistella, on guarden els productes de la comanda que acostumen a fer un cop per setmana. El local també el gestionen de forma comunitària i alternant les tasques de manteniment, i hi destinen una quota que acostuma a ser entre el 10 i el 13% del que paguen. També organitzen excursions pel territori, per conèixer els productors i els llocs on es produeix. Els criteris i canals establerts, aclareix Capdeferro, els han acabat imposant “per no acabar en l'anarquia” i després del que els ha ensenyat l'experiència. En no haver-hi intermediaris, explica, el cost de cada producte no és tant elevat, “s'acaba pagant preus similars al mercat convencional, però amb la garantia de la qualitat dels productes ecològics i artesans”, segons Capdeferro. L'últim producte que ha introduït a la Cooperativa són els llegums secs. A Catalunya hi ha actualment unes 20 cooperatives.

**Clausura pel Secretari General de DEPANA Antoni Plans i Lladós.**

Plans agraeix les explicacions “brillants dels ponents que ens han fet reflexionar sobre la producció ecològica i els seus valors”, i destaca que DEPANA habitualment organitza una activitat pràctica per conscienciar als consumidors sobre el consum responsable tot visitant mercats i grans superfícies. També recorda que l'acte d'aquest dijous és un dels molts actes que organitza **PirineuFòrum** i que en particular es tracta d'un acte de suport a propera sessió de treball, que portarà per títol *Ramaderia i sostenibilitat als Pirineus: Present i futur*, a celebrar el proper mes d'abril al Pont de Suert. Plans destaca també que “la ramaderia ecològica pot ser un dels elements claus per frenar el monocultiu del turisme de segones residències i l'esquí al Pirineu”. Acaba donant les gràcies a tots els col·laboradors i patrocinadors de l'acte, i dona pas al cuiner que introdueix el tastet de vedella ecològica.