

# El repte de l'**alim**e

## dossier

Reportatge fotogràfic:

ALBERT LABERT

TONI VILCHES

JORDI RIBOT

EDDY KELELE

[CLICK ART FOTO]



**L'**alimentació s'ha convertit en un repte, tant per al sector agrari que elabora la matèria primera com per a l'agroindústria que transforma, manipula, distribueix i ven productes alimentaris per al consum immediat. Tots dos persegueixen, a partir d'estratègies diferents, la revaloració de l'alimentació. Per a una part del sector agrari, l'oportunitat és acostar el producte al consumidor. Ho pot fer diferenciant-lo, creant xarxes entre productors, promocionant el producte de temporada, fent trobades-degustació entre productors i consumidors, dirigint els productes frescos a la restauració, individualitzant els productes en cistelles, cercant marcs de cooperació entre productors, venent directament per Internet, apostant pels circuits curts de comercialització... L'agroindústria, per la seva banda, amplia i, sobretot, sofisticada l'oferta que el consumidor exigeix, cada vegada més exageradament. La pagesia posa la força en la identitat local dels productes de la terra per reduir al màxim la distància entre els llocs de producció i els de consum; l'agroindústria treballa a partir de les formes que la demanda li reclama, com ara productes precuinats o semipreparats, pernil llescat, botifarres amb verdures, hamburgueses amb productes

exòtics, en safates individualitzades... Però tots aprofiten la sensibilització creixent en la societat per menjar productes més sans, més frescos, més naturals i de més qualitat.

Us volem proposar un recorregut reposat per cada segment de la cadena agroalimentària: des del producte agrari fins a la taula de consum dels aliments, a casa o en un espai dedicat a la restauració. Tot plegat en un entorn de debat obert on es reflexiona sobre conceptes, temàtiques i idees a propòsit de la producció d'aliments i el seu consum.

Comencem amb els productes de la terra, que són aquells que identifiquen un territori. Farem un recorregut per alguns dels productes més rellevants de les nostres comarques, tenint present que cal no confondre la diversitat de termes que últimament fem per denominar alguns dels productes alimentaris. En trobem de naturals, de frescos, d'ecològics, de qualitat, de locals...; una llarga llista que es va eixamplant a mesura que els aliments cobren força en l'esfera social i de consum.

Tot seguit presentem sis experiències ramaderes que creiem que caracteritzen les comarques gironines. Es tracta de diferents productors de llet, vedells i porcs, alguns dels quals continuen emprant les estratègies productives que

# entenció

## Entre la pagesia i l'agroindústria



CLICK ART FOTO

han marcat la pauta agroindustrial dels últims trenta anys, mentre que d'altres han innovat diferenciant el seu producte del convencional.

Continuem parlant dels productes i dels seus mètodes de producció. Veurem què vol dir que un producte sigui de qualitat i quins tenim a les comarques gironines. També fem dos flaixos sobre els mètodes de producció, posant sobre la taula les produccions de varietats transgèniques i els productes ecològics, dues realitats antagòniques que conviuen en el mateix espai territorial.

Seguidament exposem com s'organitza la indústria alimentària a casa nostra, i en posem un exemple ben proper. També ens acostem als centres de recerca per veure quina és la relació que tenen amb la pagesia i com s'organitzen.

Finalment arribem al consum. Us expliquem com consumim la major part dels gironins, però també us acostem a dues experiències diferents on el consumidor té la paraula: un menjador escolar i una cooperativa de consum.

No hem volgut oblidar què passa amb el patrimoni genètic cultivat i amb la pèrdua de varietats

antigues. Posem sobre la taula la problemàtica i exposem algunes de les iniciatives que intenten resoldre-la.

Per acabar encetem un debat entorn del redescobriments de l'alimentació i de com els productors s'acosten als consumidors. Hem cercat sis experiències disparees que exemplifiquen noves maneres de relacionar-se entre la pagesia local i els compradors. I també hem volgut preguntar-nos per on passa el futur de l'alimentació i el paper que hi juguen Administració, consumidors i productors.

Hem traçat així un recorregut per la pagesia i les produccions locals gironines. Hem intentat fer un tastet de la realitat, implicar gent en el discurs i encetar un debat sobre els models de producció agrària a les nostres comarques. El sector agrari és essencial per al bon funcionament de l'engranatge gironí i per a la qualitat de vida de la gent que hi vivim. Tenim una pagesia diversa que vol continuar treballant els camps i donant-nos de menjar. Cal, per tant, caminar plegats vers un model agroterritorial més saludable per a tothom, per als qui produeixen i per als qui consumim.



**ANNA ROCA I NEUS MONLLOR**