



L'experiència de La Manduca

ENGRÀCIA VALLS > TEXT

En un número anterior d'aquesta revista, el de juliol-agost de 2006, ja vam escriure sobre les cooperatives de consumidors d'aliments ecològics, i en concret d'El Rebot, de Girona. Dos anys després, us expliquem com ens ho fem a La Manduca, de Sant Feliu de Guíxols, per complir un dels nostres objectius principals: participar com a agents, no només com a clients, en la construcció d'una xarxa agroecològica de producció, distribució i consum en el nostre entorn.

En una xarxa els objectius s'acorden entre tots els agents, cap no té més poder que un altre, la informació corre de forma fluïda i transparent, el compromís i el risc es reparteixen equitativament i el diàleg és continu. El repte està servit, i comporta molta feina, però l'objectiu s'ho mereix: volem pescar els millors aliments de la terra. I aquests aliments només seran realment bons si ens arriben carregats no tan sols de nutrients i bons sabors, sinó també d'equitat, solidaritat i ecologia.

>> Adquirint productes i fent comandes.



La Manduca SCCL és una empresa d'economia social. Per tant, la seva base és assembleària, i no hi ha repartiment de guanys en funció del capital aportat. De fet, La Manduca s'ha constituït com a entitat sense ànim de lucre. Actualment la constituïm 52 unitats familiars. El nostre local social és al carrer Sant Adolf de Sant Feliu de Guíxols. Obrim els dimecres i els dijous al vespre, de 6 a 9. El preu dels productes a la cooperativa per als socis s'ajusta en funció del temps que cada un destina a cobrir les tasques necessàries; així, els socis que hi col·laboren un mínim d'hores mensuals tenen un preu més baix. Una persona contractada, que també és sòcia de la cooperativa, s'encarrega de la coordinació general i és la responsable del producte fresc. Formem part de la coordinadora catalana Ecoconsum.

En el local realitzem les tasques necessàries per proveir-nos dels productes que triem. La nostra llibertat d'elecció consisteix a omplir nosaltres mateixos els prestatges i les cistelles de les comandes. Pel que fa al producte d'estoc, més de 50 els comprem a doll i cadascú se'n serveix la quantitat que vol: cereals, fruita seca, ous, sucres, sals, llegums, algues... A la nevera n'hi ha una vintena de frescos: lactis i elaborats vegetals. En els prestatges hi ha cap a 130 productes envasats: l'oli, la mel, la pasta, els sucres, els ca-



>> *Salut i alegria,
a La Manduca cada dia.*

fès de comerç just... Finalment, també tenim uns 65 productes de neteja de la llar i cosmètica bàsica. La major part d'aquest estoc ens arriba a través de distribuïdores. Intentem treballar amb les que són més afins als nostres objectius i que ens ofereixen una informació més completa i veraç sobre les marques que distribueixen. L'objectiu és cobrir tota la gamma bàsica de productes amb un màxim de qualitat i amb un mínim de marques i proveïdors. Malauradament, ben pocs d'aquests productes provenen de la província de Girona: alguns lactis, els ous, la mel, de vegades llegums i una marca de cosmètica. Això vol dir que a Girona hi falta producció, i també empreses elaboradores. Per tant, hem de recórrer a la resta de Catalunya o d'Espanya, i massa sovint a la importació, encara. Aquesta situació no es pot analitzar només com un problema de nivell de consum. També cal tenir en compte factors com la situació de decadència en què es troba la pagesia a les nostres comarques, la delicada qüestió de l'accés a la terra per cultivar-la, la precarietat del suport públic a l'agricultura ecològica i, en canvi, la complicitat amb

les empreses que comercialitzen el blat de moro transgènic, etc.



I tampoc podem deixar de banda els costos de producció: de vegades els consumidors hem d'assumir, per exemple, que l'enciam del pagès més proper tingui un preu superior al d'un enciam d'un productor molt més llunyà portat per una distribuïdora. L'important és que entenguem i compartim aquest preu. I això només és possible a partir de les relacions en xarxa.

Els productes frescos

El producte fresc és el que va a la cistella de la comanda setmanal: la verdura i la fruita de temporada, el pa, la llet fresca, el iogurt natural i, amb una periodicitat més llarga, la carn. Cada setmana, els socis omplen una graella on indiquen les quantitats que volen de cada aliment. La majoria de la verdura i la fruita ens l'ofereixen els Pagesos Agrocològics de l'Empordà, que a la seva vegada treballen en l'àmbit de Catalunya i Franja de Ponent amb La Xarxeta. Gràcies a aquesta iniciativa podem gaudir de fruita i verdura d'origen ben conegut, tot i que, com passa amb el producte d'estoc, falta encara verdura i sobretot fruita a comarques gironines, i hem de recórrer a una distribuïdora empordanesa, Bionofre, per completar l'oferta setmanal i que no resulti massa migrada.

Tot i això, si no volem albergínies de Màlaga o síndries de Múrcia, o de productors que no compleixen els nostres criteris, ens podem trobar que en plena temporada no puguem gaudir d'aquests productes. Però a la cooperativa som conscients que encara falta molt per fer, i ens esforcem per veure el got mig ple –«Que bé tots aquests productes que m'enduc a casa! I les albergínies ja les buscaré a mercat»– i no pas mig buit –«Vaja, aquesta setmana tampoc hi ha tomàquets! Ara hauré d'anar a mercat, i no sé com m'ho faré»–.

Pel que fa als altres productes frescos, el pa i els lactis estan elaborats per empreses gironines. Quant a la carn, una producció complexa, busquem els ramaders que utilitzin al màxim els recursos propis. Tenim xai del Berguedà, i esperem gaudir ben aviat de vedella i pollastre –de moment tampoc gironins– i de carn de porc. En aquest sentit, les recentment creades associacions de pagesos i de ramaders ecològics de Girona ens estan facilitant nous contactes. Amb tot, sempre prioritzarem, dins d'uns límits geogràfics raonables, és clar, la possibilitat d'establir relacions de xarxa.

Engràcia Valls és enginyera agrícola i socia de La Manduca SCCL.