

# La Fageda: quaranta anys de projecte social

De tenir una quinzena de treballadors a produir cent milions de iogurts l'any, i fer iogurts no n'era ni l'objectiu. El 2022 va fer quaranta anys que va néixer la cooperativa garrotxina La Fageda, i aquest 2023 celebren que fa trenta anys que produeixen iogurts.

Text > NÚRIA SURRELL, periodista

**E**l projecte no va començar amb la idea de fer iogurts, l'objectiu era (i és) millorar la qualitat de vida i promoure la integració social de les persones amb malalties mentals, discapacitats intel·lectuals i ara també de col·lectius vulnerables i en risc d'exclusió. Cris-

tóbal Colón va ser-ne el fundador, un psicòleg que tenia clara la seva meta: treure els pacients dels centres psiquiàtrics i donar-los una feina i una vida amb sentit.

El projecte social La Fageda està integrat actualment per quatre entitats jurídiques: La Fageda Fundació; la

Fundació de Serveis Assistencials de la Garrotxa; La Fageda, SCCL, i l'Empresa d'Inserció El Faig de La Fageda, SL. En certa manera, La Fageda és un projecte sense amo: «Les nostres activitats empresarials les gestiona una fundació sense ànim de lucre i tots els beneficis que hi pugui haver a final



>> Exterior de la cooperativa La Fageda, situada a Santa Pau. (Foto: NÚRIA SURRELL)

d'any es reinverteixen, no van a la butxaca de ningú», m'explica Esther Carreras, responsable de Comunicació de La Fageda. Totes quatre societats comparteixen seu social i la major part dels òrgans de govern, i persegueixen la mateixa finalitat social d'aconseguir que les persones de la comarca amb discapacitat psíquica, malaltia mental o risc d'exclusió s'integrin a la societat a través d'una feina digna i remunerada.

### Els orígens

La Fageda va néixer a Olot l'any 1982, fundada per Cristòbal Colón i amb una quinzena de persones provinents de l'Hospital Psiquiàtric de Salt. No va ser una tasca fàcil ni lliure de prejudicis i d'obstacles. Durant molts anys, aquests hospitals van ser magatzems de gent sense futur que vivia en unes condicions infrahumanes i denigrants. No va ser fins als anys setanta que es va fer una reforma dels centres psiquiàtrics que replantejava el tracte al malalt. Colón va voler formar part d'aquest canvi i el va portar més enllà creant una cooperativa amb l'objectiu de fer tornar aquestes persones a la societat i tractar-les com el que són: persones.

La Fageda va començar en un local d'un antic convent cedit per l'Ajuntament d'Olot, i les seves primeres activitats van estar vinculades a treballs d'imatgeria religiosa per a les esglésies de la zona i alguna tasca menor per a la indústria tèxtil. Aquestes activitats manuals es van deixar enrere i es va crear una brigada de jardineria, perquè si una cosa tenia clara el fundador és que La Fageda s'havia d'ubicar algun dia en un entorn natural pels efectes terapèutics que aporta la natura. I així va ser quan va sorgir l'oportunitat de comprar la finca Els Casals. Es van traslladar a aquest mas de Santa Pau l'any 1987 i la cooperativa hi ha continuat creixent fins avui.

### Maniobra d'adaptació

Malgrat que avui la coneixem pels iogurts, la cooperativa va començar amb activitats vinculades amb la jardineria. La Fageda va arribar a ser una de les grans empreses de vivers forestals de l'Estat espanyol. En aquell moment, però, la cooperativa ja disposava d'una granja amb vaques, i la llet que s'hi munyia es venia a Nestlé. Comen-



>> Algunes vaques de la granja. (Foto: NÚRIA SURRELL)

çar a produir iogurts no va ser res més que una maniobra d'adaptació: l'any 1991, a causa d'un excedent de llet a tot Europa, la Comunitat Europea en va limitar la producció a les granges. Per això, la llet de La Fageda es va reconvertir en un altre aliment que, sense saber-ho, en seria el producte estrella: el iogurt.

La producció de iogurts de seguida va començar a funcionar molt bé. Abans de fer el salt al gran comerç, es va servir la primera comanda de iogurts a l'Hospital Vall d'Hebron, on el producte va tenir èxit entre els pacients de l'hospital. Va ser així que la cooperativa va descobrir el que en seria el mitjà més preuat per al creixement: el boca-orella. «Aquest reconeixement

dels pacients de l'hospital ens va ajudar molt a anar creant una marca, fins que al cap d'un any o dos ja vam fer el salt al gran consum. I de mica en mica s'ha anat creant la marca», m'explica Carreras, que fa quinze anys que hi treballa. El iogurt de La Fageda es va saber diferenciar dels altres iogurts que hi havia al mercat. Era difícil entrar en aquest sector, els competidors eren grans marques industrials amb molt de renom, però el concepte de «iogurt de granja» va ajudar que el producte de La Fageda s'anés guanyant un espai a les neveres dels supermercats.

No obstant això, el iogurt no n'ha estat mai l'objectiu: «Sempre diem que les nostres activitats econòmiques són un mitjà i no una finalitat»,



>> Un operari amb iogurts ja envasats. (Foto: NÚRIA SURRELL)



>> Un moment de l'elaboració de mermelades. (Foto: NÚRIA SURRELL)

m'explica Sílvia Domènech, directora general adjunta a la cooperativa des de fa onze anys. Si bé al llarg de tot aquest temps La Fageda ha anat ampliant i diversificant el producte —produeix altres postres, com flams, cremes, gelats i mermelades—, la demanda i les lleis de mercat no són el que determina el rumb i el creixement de la fàbrica. La seva ambició és oferir llocs de treball: «Per crear llocs de feina, la cooperativa ha de generar activitats empresarials. Impulsar aquestes activitats no ve d'una ambició capitalista, sinó de la necessitat de donar feina a aquestes persones», afirma Carreras.

El iogurt no és la finalitat de La Fageda, sinó que és un mitjà —i això, quan visito la casa, m'ho repeteixen diverses persones com si fos un mantra—: el iogurt serveix perquè les persones dels col·lectius que atén la cooperativa puguin treballar. I el gelat, també. La història de com La Fageda va començar a produir gelats és molt il·lustrativa d'aquesta seva filosofia: la cooperativa va assumir la tasca d'un altre centre especial de treball de Badalona on feien gelats, que se'n va anar en orris l'any 2009. Més endavant, la producció de gelats es va acabar traslladant a la Garrotxa. «Ho vam voler gestionar per salvar aquells llocs de treball i no pas per l'ambició de fer gelats», m'explica Carreras.

### Diversificar per acollir

Tot el que fa La Fageda, ho fa moguda per aquesta voluntat de generar llocs de treball. Això implica, per tant, que la cooperativa es diversifiqui tant com pugui per tenir una varietat de tasques important i facilitar que tothom hi trobi el seu lloc. Actualment, l'activitat de

La Fageda consta de la fàbrica de iogurts i la resta de productes làctics, on predomina el treball en cadena i més repetitiu; la secció de jardineria, en la qual es requereix força física i ganes de treballar a l'exterior; el Servei d'Atenció al Visitant, una feina per a persones amb habilitats comunicatives i socials;

>> Els fundadors de la cooperativa, el psicòleg Cristóbal Colón i la seva dona, la terapeuta Carme Jordà. (Foto: COOPERATIVA LA FAGEDA)



la fabricació de melmelades, un procés molt artesanal, pausat i terapèutic, i la part de granja i més en contacte amb el bestiar. «Sempre adaptem les nostres activitats empresarials a les necessitats de les persones», em diu Carreras. No són, ni de ben lluny, una empresa convencional: posen el capital humà, les persones, per davant de tot.

La pluralitat d'activitats de la cooperativa és intencionada i forma part de la visió social del projecte. Quan arriba algú a la cooperativa amb la intenció de treballar-hi, se'n valoren les habilitats, aptituds i interessos per tal de trobar-li la feina idònia. La cooperativa disposa d'un equip de psicòlegs, educadors i treballadors socials que fan una valoració de cada cas per decidir, sempre tenint en compte les inquietuds de la persona, quina tasca encaixa millor amb les seves habilitats. Així m'ho explica Carreras: «Com que fem coses tan variades, tenim la sort que una persona pot fer feina un temps en un àmbit i després canviar a un altre per anar provant i trobar el lloc on se senti més a gust». Una diversitat de tasques acompanyada d'una ubicació molt idònia: el cor del Parc Natural de la Garrotxa.

### Una mirada social i holística

La Fageda va néixer per atendre les persones amb malalties mentals i discapacitats intel·lectuals. La seva missió s'ha ampliat i ara atén també persones de col·lectius en risc d'exclusió. El projecte es va adaptant així a les noves realitats, com m'explica Domènech: «Fa uns quatre o cinc anys, vam començar a veure que hi ha altres persones vulnerables, que el mercat laboral i el mercat de l'habitatge han canviat molt, que els joves cada vegada tenen menys oportunitats i, amb

**«El pal del paller és la creació de feina i de llocs de treball, però la nostra il·lusió i el que intentem fer cada dia és acompanyar aquestes persones al llarg de la seva vida»**



>> Silvia Domènech, directora general adjunta de La Fageda. (Foto: COOPERATIVA LA FAGEDA)

tot el tema de les persones novingudes, vam començar a veure que el futur també era obrir-nos a aquests altres col·lectius vulnerables». Aquests col·lectius nous inclouen persones novingudes, gent al llindar de la pobresa, aturats de llarga durada, gent que no domina la llengua, sense formació ni experiència laboral, o sense carnet de conduir, entre d'altres. A més, des del 2022 la cooperativa també s'ha implicat en un altre projecte de formació: Noima, una escola de noves oportunitats a Olot creada per a joves que han estat expulsats del sistema educatiu.

D'altra banda, és evident que La Fageda va molt més enllà de donar-los feina. A més d'oferir ocupació i oportunitats a aquestes persones, la cooperativa treballa seguint un model d'atenció integral i té cura d'altres àmbits de la seva vida personal, com l'habitatge. La Fageda disposa de dues residències a Olot per als treballadors que no tenen família o la família dels quals no se'n pot fer càrrec, així com de pisos amb suport, on les persones amb discapacitat viuen amb l'acompanyament d'un treballador social. La cooperativa també cobreix temes de salut i de formació, així com d'oci i de lleure, i organitza sortides de cap de setmana o viatges a l'estiu amb els treballadors. «El pal del paller és la creació de feina i de llocs de treball, però la nostra il·lusió i el que intentem fer cada dia és acompanyar aquestes persones al llarg de la seva vida», afirma la directora general adjunta.

### El boca-orella

La cooperativa no fa servir les eines convencionals de màrqueting. Pocs cops hem vist a la televisió anuncis de La Fageda o grans cartells publicitaris que en promocionin els productes. Ja des del principi van veure quina estratègia s'alineava amb la seva filosofia: el boca-orella. Va començar entre els pacients de l'Hospital Vall d'Hebron i va acabar sent la via de comunicació principal del projecte. «De publicitat fem molt poca cosa, perquè tampoc tenim els recursos que té la competència», m'explica Carreras. La Fageda és un projecte social, no econòmic, i per això, l'òptica i el tarannà que adopta la cooperativa sempre tenen un caràcter més local i proper. Fan servir el Servei d'Atenció al Visitant, la recepció de La Fageda, per on ha de passar qualsevol novingut a la cooperativa. «Per a nosaltres és una eina de màrqueting i comunicació molt important per donar a conèixer el projecte», afirma Carreras.

Es tracta d'un mètode que els destaca de la resta i alhora dona a conèixer el producte i el projecte d'una manera molt més propera i transparent. «El Servei d'Atenció al Visitant és importantíssim, perquè ens permet interactuar de manera directa amb els visitants», m'explica Carreras. Aquest servei s'encarrega de rebre els novinguts, atendre grups escolars i familiars, i fer-los una visita per les instal·lacions i la fàbrica, i oferir-los un obsequi dels productes de la cooperativa. La cooperativa es mostra així trans-



>> Una imatge del 1993, en què es van produir els primers iogurts. (Foto: COOPERATIVA LA FAGEDA)

parent i amb plena confiança amb els seus productes.

### Un projecte inspirador i en creixement

El projecte social La Fageda és un Centre Especial de Treball que va néixer l'any 1982 amb una quinzena de persones i avui és ja una organització de més de cinc-centes, de les quals més de tres-centes cinquanta són assalariades (amb certificat de discapacitat intel·lectual o sense) i d'aquestes tres-centes cinquanta, la meitat es troben en situació de vulnerabilitat. Cap a un centenar de persones no són assalariades, és a dir, no treballen perquè tenen un grau de discapacitat més elevat, però hi fan activitats ocupacionals com ara tenir cura de l'hort o altres tasques de suport. Finalment, unes quaranta persones tenen prou autonomia per treballar a l'empresa ordinària i La Fageda els ofereix el que anomenen «treball amb suport», en el qual reben l'acompanyament d'educadors socials.

El projecte en conjunt és complex, l'integren moltes persones i requereix molta organització i una bona distribució de tasques. La Fageda s'ha consolidat gràcies al seu esforç, però també pel suport extern i les aliances. L'Ajuntament d'Olot ja els va ajudar

des de l'inici i al llarg del camí la cooperativa ha anat teixint una xarxa de complicitats clau per al creixement: «Nosaltres treballem en xarxa, el que ha fet La Fageda no ho ha fet sola», afirma convençuda Domènech.

Actualment, La Fageda produeix més de cent milions de iogurts l'any. La qualitat sempre ha estat una llei i tot el que implica el projecte l'ha convertit en un exemple inspirador per a gent d'arreu. Aquest 2023 s'organitzarà a la cooperativa la vintena edició de les Jornades d'Emprenedoria Social, en les quals gent de fora que vol tirar endavant algun projecte social al territori passa un dia a La Fageda i els expliquen què fan i com ho fan, les seves pràctiques de benestar animal i com la natura exerceix d'element terapèutic, entre d'altres.

Durant aquests quaranta anys, la cooperativa ha anat creixent i eixamplant la seva missió, ha sigut capaç de crear llocs de treball nous i de diversificar les seves accions. Enguany, amb trenta anys d'experiència en l'elaboració de iogurts, la cooperativa farà un pas més i explorarà mercats nous a la Comunitat Valenciana i a Madrid. Però no només es tracta d'haver creat una marca de renom en el sector del gran consum, sinó que La Fageda ha impac-

tat directament en la qualitat de vida dels col·lectius que atén i de les seves famílies. Els ha donat feina i una vida amb sentit, allò a què aspirava el seu fundador. «Creiem molt en el fet de tenir una feina en què sentis que el que pots aportar té un valor i que aquest valor entra en joc amb una sèrie de persones. A tots ens passa, tothom necessita sentir-se útil d'alguna manera», m'explica la directora adjunta, Sílvia Domènech.

Com pot ser que un projecte social com La Fageda hagi esdevingut competent en el mercat i hagi creat una marca tan apreciada i estimada avui per tants consumidors? Com es compagina un projecte social com aquest amb un món regulat per les normes de mercat? Aquest equilibri és un repte, i són conscients que el mercat és una selva i ells, un projecte social que competeix amb grans multinacionals. A La Fageda, la producció i tot el que implica —les lleis de mercat, la seguretat alimentària, la competència de preus— es posa al servei d'una ambició superior: generar llocs de feina. «Jo crec que el gran mèrit és haver creat des d'un raconet de la Garrotxa una marca molt competitiva en el mercat i estimada per la gent», afirma convençuda Carreras.