



Aliments locals i de temporada, consum directe

Consumir productes locals, de temporada i ecològics, i obtenir-los per canals tan directes com sigui possible estableix una base àmplia per avançar cap a un model agrícola i alimentari més igualitari i sostenible. Per què?

► En la secció central d'aquest número, dins l'apartat *El context* (en la pàgina 16), expliquem a grans trets com funciona el món agrícola avui. La manera com es produeixen i comercialitzen els aliments genera una forma de comprar-los, i viceversa: la forma de consumir retroalimenta la manera de produir.

Usar canals tan directes com sigui possible entre el productor i nosaltres, adquirir productes locals i de temporada, conreats segons les normes de l'agricultura ecològica... són alguns dels principis que des del punt de vista del consum responsable intenten afrontar els diversos aspectes negatius que genera el model agrícola actual i ens permeten potenciar una agricultura, un medi rural i una indústria alimentària més igualitàries i sostenibles.

ALIMENTS LOCALS I DE TEMPORADA

La proposta consisteix a tractar de satisfer les nostres necessitats i preferències alimentàries segons la producció local. El que cadascú entengui per **local** és una mica relatiu. Potser podem pensar en les àrees que pel relleu i pels seus recursos naturals s'han configurat com a unitats econòmiques amb una certa coherència i autosuficiència.

Però, més enllà d'una delimitació geogràfica precisa, l'entorn local és el que podem **conèixer de forma directa**, podem intervenir-hi amb els nostres propis actes i veure amb els nostres ulls els efectes de la nostra forma de vida. Els vincles materials i emocionals que hi tenim ens poden fer veure clarament el perquè de procurar la sostenibilitat del nostre medi. No és el mateix sentir parlar de sostenibilitat que veure com l'expansió del barri on vius està envaint les hortes que fins ara han proveït la teva ciutat.

Una de les claus per mantenir l'entorn sa i sostenible és adaptar la nostra activitat al seu funcionament natural en la mesura del possible, i no al revés (com solem fer). Això passa per consumir productes **de temporada**.

Alguns dels aspectes concrets que potenciem o deixem de potenciar amb un consum local i de temporada són:

- Reduïm el requeriment de **transport i distribució** d'aliments, amb la qual cosa es minimitza la despesa energètica, la contaminació, l'**embalatge**, i és més fàcil mantenir un **equilibri** entre espai natural i espai destinat a infraestructures d'emmagatzematge i transport.

- Els aliments **frescos** ens nodreixen millor i eliminen la necessitat de **conservació**: empaquetatge, cambres refrigeradores, conservants químics... Avui els productes que s'apliquen als aliments perquè aguantin una vegada collits poden ser més perjudicials que els que s'apliquen durant el conreu, especialment en el cas de la fruita.
- Evitem el conreu **massiu** en condicions molt forçades, com grans extensions d'hivernacles amb calefacció o regadius intensius en zones seques.
- En demanar **aliments variats** a la nostra zona no afavorim la superespecialització regional i els monocultius, perjudicials per a l'equilibri dels ecosistemes i de risc per a la viabilitat de l'activitat agrícola.

No és el mateix sentir parlar de sostenibilitat que veure com l'expansió del barri on vius està envaint les hortes que fins ara han proveït la teva ciutat

SOBIRANIA ALIMENTÀRIA

El terme **sobirania alimentària** es refereix al dret dels pobles a decidir sobre les polítiques agràries pròpies, i a mantenir el grau que vulguin d'independència respecte als mercats alimentaris. Es pot dir que el concepte es fonamenta en dos principis: que l'alimentació sana i nutritiva és un dret bàsic que ha d'estar garantit universalment, i que l'agricultura i els pagesos, per ser la base per a un mitjà rural viu, tenen un valor sòcio-ecològic que va més enllà del valor econòmic de la seva activitat.

Molts grups camperols, ecologistes i moviments socials en general promouen l'autonomia alimentària de les regions tant en el Nord com en el Sud.

- En particular, podem potenciar el conreu de les **varietats locals** més adaptades al medi enfront de les varietats que s'imposen globalment per facilitar la comercialització a gran escala sense tenir en compte la sostenibilitat ni la qualitat.
- No ens allunyem dels **cicles naturals** del nostre entorn i adaptem la nostra dieta a les condicions per a la vida pròpies de cada estació. No és per casualitat que a l'estiu es cull la fruita més refrescant, per posar un exemple.
- És el primer pas per a la **sobirania alimentària** (vegeu el requadre).
- Contribuïm a la **viabilitat econòmica** de la producció local, sobretot si fem un consum directe.

CONSUM DIRECTE

Per consum directe entenem canals curts de comercialització que ens permetin conèixer més sobre qui, on i com s'han produït els aliments que mengem. Aquest major coneixement, de nou, ens facilita

intervenir de forma directa en el funcionament de la nostra societat segons el nostre criteri.

Un consum directe potenciarà els següents aspectes:

- Facilem als agricultors de la zona una forma de comercialització en la qual ells compten més que en les formes actuals majoritàries (mercats de gran abast i molt competitius), amb la qual cosa els és més fàcil mantenir la seva activitat de forma **estable**. Això protegeix el **medi rural** de la despoblació i l'envelliment.
- Si el pagès surt d'aquests mercats competitius, abaixar els costos de producció podrà deixar de ser la seva única preocupació i podrà buscar formes d'agricultura **menys nocives i de més qualitat**.
- Alhora que el preu cobrat per l'agricultor serà probablement més alt, el preu de venda al públic pot ser que sigui més baix, sobretot en el sector dels aliments ecològics (en el qual la cursa

de preus cap avall encara no ha arribat tan lluny com en el cas dels aliments convencionals).

- Un major coneixement entre productors i consumidors és propici per a la **cooperació** i la creació de **llaços comunitaris**. El vaquer a qui compres el iogurt et pot explicar que no fa servir pots retornables perquè no dona l'abast a rentar-los, i tu li pots facilitar el contacte d'una persona jubilada que ho faria de bon grat de franc o per pocs diners. ■

COM FER-HO

El primer que podem fer és analitzar la nostra dieta: quin coneixement tinc sobre l'origen dels aliments i la forma com han arribat fins a mi? Varia gaire el que menjo segons les estacions? M'agradaria respondre millor a aquestes preguntes? Consumir productes locals, de temporada i a través de canals directes ens pot ajudar.

Com sé si el que compro és local?

- Podem **preguntar** per l'origen dels productes a qui els comprem (botiga, supermercat, mercat, etc.).
- Si no ens sap informar, plantejem-nos **canviar d'establiment** i expliquem-li per què. Hi ha botigues que fan constar l'origen en l'etiqueta que indica el preu. A través dels canals de consum directe (vegeu-ho a la dreta) disposarem en general de més informació sobre l'origen dels aliments.
- Per als productes elaborats, fem saber a qui ens els ven que volem que les **etiquetes** indiquin l'origen dels ingredients.
- Si consumim productes **dels temps** la probabilitat que siguin locals sol ser més gran. En la secció *Eines* presentem el calendari de collita de les fruites i verdures més comunes.
- Les cadenes de supermercats i grans superfícies s'abasteixen en **centres de distribució** on arriben productes de qualsevol origen (local, estatal o internacional).

Quins són els canals de consum directe?

- Hi ha **molts models** de consum directe. Pagesos amb botiga pròpia o una parada en el mercat municipal, mercats de producció local, cooperatives agràries (solen vendre productes fins i tot si no disposen d'una botiga pròpiament dita), o cooperatives i associacions de consumidors. Aquestes darreres es donen sobretot en el camp dels aliments ecològics i en general fomenten i faciliten el consum de productes locals i de temporada. N'hi ha diverses modalitats: cada soci fa una llista de la compra setmanal o bé hi ha un cistell estàndard segons l'estació, els productes es recullen en el local de l'associació o es lliuren a domicili...
- De vegades el consum directe requereix més temps que les formes més convencionals de comprar. Com diem sempre, es tracta de **replantejar-nos prioritats** i anar trobant equilibris entre avantatges i dificultats de les diferents opcions.

I si en la meua zona no hi ha producció local o vies de consum directe?

- Ja hem vist que no hi ha una delimitació geogràfica estricta per al terme local. Sempre podem buscar **el més proper possible**, cadascú segons les seves circumstàncies i possibilitats.
- Les opcions locals no solen ser conegudes pel gran públic perquè les opcions majoritàries tenen més capacitat de difusió. És habitual que, en comentar-ho en converses, preguntar en botigues o fires, buscar organitzacions en guies o per internet, etc., es descobreixin **alternatives insospitades**.
- Si hi ha un nombre suficient de gent motivada es pot **crear una cooperativa o associació** de consumidors. De fet, en els últims temps estan proliferant, sobretot les d'aliments ecològics, i en moltes d'elles les sol·licituds d'associació estan en llista d'espera. Les que ja funcionen (en la secció *Eines* del núm. 6 d'*Opcions* n'hi ha una llista) ens poden assessorar.