



Terra d'aprenentatges

Dotze belles històries per a l'Agroecologia
escolar a Catalunya



Terra d'aprenentatges. Dotze belles històries per a l'Agroecologia escolar a Catalunya

Primera edició: febrer de 2023

© Dels textos: Calvet Mir, Laura; Carrera Vendrell, Mar; Espinet, Mariona; Llerena, Germán; Sauvé, Lucie.

© De les il·lustracions: Cevallos, Erika; Fernández Indiano, Mariló; Gil, Roc; Rubio, Candela;

© D'aquesta edició: Pol·len edicions SCCL

pol·len
E D I C I O N S

c/ Pere Serra, 15, 08173 Sant Cugat del Vallès
www.pol-len.cat / info@pol-len.cat

Amb la col·laboració de:



ISBN: 978-84-18580-64-2

Dipòsit legal: B 19818-2022

Maquetació i disseny de coberta: Pol·len Edicions

Correcció: Pol·len Edicions

Impressió: QpPrint (Impress a Catalunya)

Aquesta obra es distribueix sota una llicència Creative Commons en la modalitat de Reconeixement-No comercial-Sense Obres derivades: <https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/3.0/es/deed.ca>





Índex

Pròleg de Lucie Sauvé	9
Agroecologia escolar: un lloc de trobada de les escoles amb el territori, German Llerena i Mariona Espinet	17
Introducció. La Dinamització Local Agroecològica, fent operatives les propostes de l'agroecologia. Laura Calvet Mir	33
Dotze belles històries per a l'Agroecologia escolar a Catalunya	41
Primera història. Eixarcolant, eficiència i diversificació	47
Segona història. L'Aresta, fer pa i fer economia social i solidària agroecològica	54
Tercera història. Les Obagues, una empremta generacional per sempre	60
Quarta història. L'Era, experiència en formació i divulgació	67
Cinquena història. L'Ortiga, agroecològiques i feministes	72
Sisena història. Mas La Sala, gent compromesa amb l'entorn	78



Setena història.	
Mas Les Vinyes, sembrant permacultura	84
Vuitena història.	
El Parc de les Olors, un model de negoci agroecològic	92
Novena història.	
Punt Eco, apropar l'horta a les ciutats	98
Desena història.	
L'Escola de Pastors i Pastores, la cantera d'una pagesia compromesa	101
Onzena història.	
La Xamec, canvis d'arrel als menjadors escolars	108
Dotzena història.	
Can Coll, fer entrar Collserola dins de l'aula	113
Informació ambiental	125







Bless the birds and bumblebees, all the flowers and the weeds.
[Beneïu els ocells i les abelles, totes les flors i les males herbes]

Anònim trobat en un hort anglès. Traducció pròpia.





Pròleg

Lucie Sauvé

Més que mai, a la tempesta del canvi climàtic i l'inquietant context geopolític actual, ens adonem de la fragilitat dels nostres sistemes agroalimentaris hiperindustrialitzats i deslocalitzats. Comprenem cada cop més la necessitat de mobilitzar-nos en favor de la sobirania alimentària i l'accés a aliments sans. En connexió amb la preocupació per la seguretat alimentària, s'entén millor la relació entre l'alimentació i la salut. Més enllà de la salut individual, es reconeix ara la importància de la salut col·lectiva i es pren consciència de la relació inextricable entre la salut humana i la dels ecosistemes: és el rerefons del concepte de salut ambiental. Per tant, s'observa una preocupació social creixent pels vincles entre l'alimentació i el medi ambient, i la promoció d'iniciatives de producció local, orgànica o ecològica. També, cada cop es reconeix més la importància de la coherència entre les nostres eleccions alimentàries i el nostre desig d'una societat justa i solidària. Ens adonem que les noves pràctiques agroalimentàries poden tenir un paper important en el desenvolupament d'una economia solidària.

Així, a través de la inquietud que susciten la degradació dels sòls, l'ús encara persistent de plaguicides, les incerteses de l'abastiment alimentari, l'angoixa i la desesperança d'un nombre creixent de persones agricultores a sou de multinacionals, cal que ens bolquem cap a la promoció urgent d'una ecoalimentació (*écoalimentation*, en francès). Aquest neologisme designa una forma de producció, distribució i consum d'aliments diversificats i segurs, que respecta els processos ecològics i es preocupa per l'equitat social. El terme ecoalimentació fa referència al conjunt de les dimensions d'una relació ecològica amb l'alimentació, és a dir, les dimensions ambiental, sanitària, social, ètica, cultural, econòmica i política.



Si aquesta consciència es difon cada cop més en les nostres societats, mostrant l'avenç d'un cert canvi cultural, encara queda una tasca educativa important a continuar i intensificar, tant a l'escola com en els diversos contextos educatius no formals. Es tracta de promoure un ampli projecte educatiu: a més de l'adquisició de coneixements sobre les realitats del sistema agroalimentari actual i les modalitats alternatives de producció i consum, l'educació ecoalimentària incorpora aspectes encara més fonamentals de l'educació. L'aliment pot ser un connector important amb si mateix, amb la comunitat humana, amb el conjunt del món viu, amb el medi ambient en general, i es pot convertir així en un gresol d'aprenentatges essencials.

Efectivament, en prendre consciència de la nostra relació amb l'alimentació, podem reflexionar sobre la relació amb un/a mateix/a. Es presta atenció a la salut física; s'aprèn a nodrir-se amb respecte cap al propi cos. També es presta atenció a la salut psíquica: treballar a l'hort o a la cuina pot ser una activitat tranquil·litzadora, que ofereix un moment de calma, de contacte amb allò viu, i que aporta sentit. Pot generar la satisfacció d'un assoliment: es veuen i s'assaboreixen els resultats concrets de projectes hortícoles i culinaris.

A través de les activitats col·lectives de l'hort al plat, a més, es pot aprendre sobre la relació amb l'altre, sobre la importància de la col·laboració i la fecunditat de l'intercanvi de coneixements i competències. L'activitat ecoalimentària pot ser intergeneracional i intercultural; pot ser un factor de cohesió comunitària. Es tracta de cultivar un hort junts, cuinar junts, menjar junts. S'aprèn a creuar els talents i els sabers. S'aprèn a abastir-se col·lectivament a través de grups de consum, cooperatives o mercats de solidaritat local o regional. Globalment, es reconeix la interdependència i la desigualtat en l'accés a aliments sans i diversificats. Es considera el preu just del menjar. Ens fa adonar que l'alimentació correspon a una responsabilitat col·lectiva.

D'aquesta manera, el menjar ens pot connectar amb nosaltres mateixos/es i amb la comunitat humana. També ens connecta fonamentalment amb el conjunt del món viu. Tot allò que mengem prové de l'energia solar i de la síntesi vegetal. Literalment, ens mengem la vida. Formem part del



cicle de la vida i prenem consciència del nínxol que ocupa l'ésser humà en aquest cicle. L'alimentació ens connecta amb la necessitat de cuidar el medi ambient en general: l'impacte del clima, les sequeres i les inundacions, els danys químics i mecànics a la fertilitat del sòl, l'erosió de la biodiversitat..., tot això afecta el menjar vital. Ens estem adonant de les difícils realitats del món agrícola actual, de la necessitat de contribuir —cadascú a la seva manera— a la transformació de les pràctiques agroalimentàries: cal privilegiar els aliments ecològics, limitar el consum de carn, valorar la producció i la compra local, evitar el malbaratament, reconèixer globalment que la salut de la terra, de l'aigua, de les plantes i dels animals estan estretament lligades entre si i també amb la nostra salut humana.

11

Educar per a l'ecoalimentació significa, per tant, afavorir una millor relació fonamental amb un/a mateix/a, amb la comunitat humana i amb el medi ambient, passant per l'adquisició o construcció reflexiva de coneixements i el desenvolupament de competències específiques en matèria de producció, transformació i consum aliments. Això implica també el desenvolupament d'un conjunt de competències transversals essencials i interrelacionades: en particular, competències crítiques (en relació per exemple amb el control exogen dels modes actuals de producció i consum d'aliments), competències ètiques (per a la construcció d'un sistema de valors ecoalimentaris) i competències polítiques. Aquí, allò polític no és una cosa allunyada i inaccessible: es refereix fonamentalment a tractar junts el que ens concerneix a tothom; fa un reclam a processos democràtics. L'alimentació és una qüestió política per excel·lència, igual que el medi ambient o la salut, que ens interpel·len com a ciutadania, com a membres d'una mateixa «ciutat», la del món viu. I és important reconèixer a aquest efecte que els joves ja estan implicats en la «ciutat» del seu món, la seva aula, la seva escola, el seu barri... No són «futures persones ciutadanes» en espera de participar en un món que es construirà sense ells.

També, més enllà d'aquesta identitat ciutadana, cal reconèixer que pertanyem a una *ecociutadania*. Som ciutadans d'una forma de vida compartida entre nosaltres, però també amb tot el món viu. I l'*ecociutadania* no es limita a l'*ecocivisme* o als *ecogestos* (comportaments individuals o col·lectius), encara que siguin importants (evitar l'embalatge i les deixalles o compos-



tar, per exemple) i requereixin, entre altres coses, coherència i compromís. L'ecociutadania afegeix una dimensió política a aquest tipus d'acció. Ens convida a anar més enllà del comportament i a plantejar la pregunta crítica de «per què?». Per què tenim tant menjar importat? Per què és tan difícil per als joves agricultors trobar un terreny per cultivar? Per què tants envasos? Per què tant malbaratament? Per què tants additius als aliments? Per què són cada vegada més necessaris els bancs d'aliments? I un llarg etcètera.

12 Plantejar aquest tipus de preguntes i cercar respostes permet donar un sentit i un valor afegit als comportaments —un valor polític—, cosa que també pot generar projectes d'acció estructurants. En efecte, és molt important aprendre a planificar plegats, a compartir, a interactuar democràticament. I el camp de l'alimentació ofereix un espai privilegiat per al desplegament d'aquest moviment, per contribuir a estructurar una *ecociutadania*, és a dir, una ciutadania conscient, crítica, solidària i compromesa amb la ciutat del món viu. Així, l'educació ecoalimentària pot ajudar a construir l'esperança que tant es necessita avui dia.

A més, en tractar-se d'una dimensió fonamental de la nostra vida, pot donar encara més sentit i dinamisme al conjunt dels nostres projectes educatius. En particular, ens convida a adoptar diversos enfocaments pedagògics complementaris que estimulen l'aprenentatge: un enfocament cognitiu (mitjançant la interacció amb persones expertes o artesanes, la investigació, el debat, per exemple); un enfocament sensorial (com una degustació de formatge o mel o una visita a una granja de flors o herboristeria); enfocament pragmàtic (com un taller de conserves); un enfocament experiencial (com la participació en treballs de collita o cura dels animals); un enfocament convivencial o festiu (com un festival de contes, una festa en motiu de les collites o menjars compartits); un enfocament cooperatiu (com la participació en un hort comunitari o en un mercat solidari regional). També hi ha moltes altres maneres d'estimular l'aprenentatge, que contribueixen a la «pedagodiversitat», és a dir, a la diversitat d'opcions pedagògiques per a una acció educativa rica i dinàmica.

Afortunadament, cada cop sorgeixen més activitats d'aquest tipus a les escoles: projectes d'hivernacles, horts o apicultura, tallers d'aquapo-



nia, cuines col·lectives, etc. Es tracta d'iniciatives de professorat que, amb l'entusiasme i la motivació, ha aconseguit trencar la rigidesa de les formes escolars, enderrocar els murs de l'aula i de l'escola. Molt sovint, el professorat recorre a la col·laboració d'actors de l'àmbit de l'ecoalimentació que han desenvolupat projectes al barri, la ciutat, la regió. Amb l'ajuda d'aquestes persones artesanes o expertes, aprenen al mateix temps que l'alumnat i desenvolupen la seva pròpia competència educativa en matèria d'alimentació ecològica.

D'aquesta manera, l'escola s'obre a la participació de la «comunitat educativa». I en aquesta comunitat, es pot constatar que ja hi ha una profusió d'iniciatives ecoalimentàries, sovint associades a múltiples formes d'innovació social (agronòmica, econòmica, de gestió empresarial, de vida comunitària, de lleure, etc.). Moltes de les iniciatives inclouen activitats o programes educatius (educació no formal), o adopten fórmules d'animació creativa amb la població, a qui conviden a diverses formes de col·laboració o participació en les quals es construeixen aprenentatges múltiples (educació informal). De mica en mica, assistim a l'emergència d'una cultura alimentària ecològica, que correspon en si mateixa a una innovació social.

13

És important destacar i celebrar el caràcter innovador, generós i valent d'aquestes iniciatives ecoalimentàries que incorporen una dimensió educativa. Aquesta dimensió correspon a un valor afegit de l'acció col·lectiva, com a contribució fonamental al canvi social. Es tracta d'aprendre junts en la dinàmica dels projectes que desenvolupem: construïm coneixement, el discutim i el validem col·lectivament. I després, podem compartir aquest saber i perseguir-ne el seu enriquiment a través de la interacció social que estimula l'educació comunitària o l'educació popular, per exemple. L'aprenentatge es troba al cor d'aquest gran esforç col·lectiu per inventar altres maneres de viure aquí, junts, per reinventar la nostra relació amb el món, des del camp o l'hort fins al plat compartit.

En aquest sentit, m'agradaria assenyalar dos projectes de recerca que han contribuït a la caracterització i la celebració d'iniciatives ecoalimentàries, i que han destacat la seva dimensió educativa com a palanca de canvi social, a les comunitats i a les escoles. En primer lloc, es tracta d'una in-



vestigació que vaig tenir el plaer de dirigir en el marc de l'acció del Centre de recherche en éducation relative à l'environnement de la Universitat del Quebec a Montréal (Sauvé et al., 2013)¹. El treball es va centrar en els fonaments, les pràctiques, els èxits, les dificultats i les vies de desenvolupament de l'educació alimentària ecològica al Quebec en un context no formal, ja sigui en el context de l'educació popular o de l'educació comunitària desenvolupada per associacions, organitzacions o empreses alternatives. El nostre enfocament es dirigia essencialment a potenciar, millorar i donar suport a les pràctiques educatives en l'àmbit de l'ecoalimentació. Per aconseguir-ho, hem adoptat sens dubte un enfocament de col·laboració amb els actors implicats en aquest camp.

En primer lloc, vam elaborar un repertori descriptiu de les iniciatives alimentàries ecològiques del Quebec que inclouen una dimensió educativa o que treballen amb les escoles (granges educatives, horts comunitaris o col·lectius, grups de consum, cooperatives, mercats solidaris, associacions, centres d'interpretació, etc.). Aquest repertori ofereix al professorat i als altres educadors (les persones encarregades de la facilitació, de la interpretació, de la comunicació, etc.) fonts d'inspiració i recursos educatius. També pot ajudar a identificar aliances per a una acció educativa concertada i per a promoure la creació de xarxes entre els actors de l'àmbit de l'ecoalimentació. Després d'aquesta primera fase, vam fer estudis de cas en col·laboració amb deu d'aquestes organitzacions, programes o projectes. Els estudis de cas van permetre aprofundir en els fonaments, les pràctiques, les possibilitats i els reptes de l'acció educativa en el camp de l'ecoalimentació, amb l'objectiu de promoure i estimular el desplegament d'aquest tipus d'educació al Quebec i possiblement, en altres contextos.

En la mateixa línia, la tesi de Kylyan Marc Bisquert i Pérez (2021)² destaca la importància de la conscienciació sobre la dieta i el sistema agroalimentari com a elements principals d'una educació ambiental sociocrítica i

1. Sauvé, Lucie; Naoufal, Nayla; Auzou, Eva (2013). *Pour une écoalimentation : dix belles histoires*. Québec: Presses de l'Université du Québec.

2. Bisquert i Pérez, Kylyan Marc (2021). *A dimensión socioeducativa do movemento agroecolóxico en Galicia - A dieta e o sistema agroalimentario como eixos da sustentabilidade*. Tesis de doctorat. Universidade de Santiago de Compostela. <<http://hdl.handle.net/10347/26926>>

Vam poder col·laborar amb l'autor en el marc del Centre d'investigació nostre – Centr'ERE en la UQAM.



transformadora en l'actual context de crisi socioambiental global. L'autor explora la situació del moviment social agroecològic a Galícia —una situació «molt complexa, diversa i dinàmica»— a través de les iniciatives col·lectives que el conformen, «valorant la dimensió socioeducativa que presenten i sobre la qual establir col·lectivament dinàmiques de co-construcció de coneixements, estratègies, eines, discursos i pràctiques a través de processos metodològics participatius».

Finalment, amb gran interès i alegria vaig tenir accés al llibre de Mari-
ona Espinet Blanch, Germán Llerena del Castillo, Laura Calvet Mir i Mar
Carrera Vendrell, titulat *Terra d'aprenentatges Dotze belles històries per a l'Agro-
ecologia escolar* (Pol·len, 2023). Les autores despleguen una rica diversitat d'iniciatives ecoalimentàries a Catalunya que contribueixen a l'esforç
educatiu en l'àmbit de l'ecoalimentació. L'objectiu particular del llibre és
crear o reforçar els vincles entre els actors del moviment agroecològic i la
institució escolar, que està trigant a assumir aquesta dimensió de l'educa-
ció. Les autores ofereixen un retrat i un diagnòstic d'iniciatives que formen
part d'aquest moviment, desenvolupen el concepte d'Agroecologia escolar
i obren vies per reforçar la col·laboració entre les escoles i el vibrant món
agroecològic.

L'obra és una contribució molt necessària per enriquir la rellevància
de l'educació contemporània. Cal esperar que aquestes investigacions
s'estenguin en diverses regions i contribueixin a teixir una àmplia xarxa
d'agents preocupats per integrar la relació amb l'alimentació com a di-
mensió fonamental d'una educació sociocrítica i emancipadora, preocu-
pada per la reconstrucció necessària i urgent d'aquest món que compartim.

Octubre 2021





Agroecologia escolar: un lloc de trobada de les escoles amb el territori

Germán Llerena i Mariona Espinet

17

L'Agroecologia escolar (Llerena i Espinet, 2017) planteja la transformació del sistema alimentari escolar per part dels infants, joves i les comunitats escolars en tant que projecte educatiu. El sistema alimentari escolar és un dels pocs «sistemes» (en realitat, tot és un subsistema dins del sistema planetari) que es poden trobar «sencers» dins de l'escola. Els àmbits de la producció, de l'elaboració, de l'intercanvi i del consum, amb espais privilegiats com ara horts escolars, cuines, mercats o menjadors, no tenen comparació amb altres «sistemes» que podem desitjar des de l'educació ambiental (l'aigua, l'energia, els materials), en els que difícilment trobarem la producció, per exemple. Amb l'alimentació podem viure un sistema més complex i més ric en oportunitats.

Li diem producció a moltes coses. Però des d'un punt de vista ecològic, la producció la fan les plantes/algues/bacteris amb la fotosíntesi (o altres organismes més minoritaris a la Terra). La resta del que passa amb els recursos del planeta pot ser extracció, elaboració/transformació, deteriorament, deposició com a residu, etc. Parlem de «producció» influïts/ïdes per la ciència econòmica. Però sovint el que volem dir és «moure diners» o «moure materials/energia». L'alimentació és l'activitat humana (també econòmica) que té contacte amb la producció ecològica pròpiament dita. Anomenar «productors» i «productores» a les persones que hi treballen per afavorir que la producció es doni allà on interessa (des del Neolític) té sentit. Això ens diu l'economia ecològica (Naredo, 2022).



Quan l'escola fa Agroecologia escolar, transforma (o prova de transformar) un sistema alimentari escolar que forma part, que participa, del sistema alimentari local i global. De manera que a l'escola aprenem a transformar el sistema alimentari del món. Dins de l'escola tenim tot d'actors molt interessants a descobrir i amb qui treballar: equips de cuina, famílies amb passat agrícola, etc. La producció, gràcies als horts (o a granges) escolars, la viuen en primera persona infants i joves, acompanyats habitualment per l'educadora agroambiental i la mestra. Els productors i productores de l'escola són els infants i joves.

18 Per poder fer Agroecologia escolar tenim la gran necessitat de contactar amb els productors i productores del país. I la gran oportunitat per fer-ho és l'agroecologia local, l'agroecologia catalana. El nostre país és cada any més ric en iniciatives agroecològiques. Més a prop o més lluny del nostre municipi trobarem granges, cultius, també iniciatives de transformació d'aliments. Què ens poden ensenyar? Com ho podem fer per treballar juntes?

Actualment, un grup de treball interinstitucional, format pels departaments de producció agrària ecològica, sostenibilitat i educació de la Generalitat de Catalunya, la Xarxa d'Escoles per la Sostenibilitat de Catalunya, Vida Sana i obert a més entitats i institucions, ha iniciat un mapatge de les explotacions, granges, cultius, museus, etc. de Catalunya que ofereixen programes a les escoles. Ho podeu trobar al web d'Agroecologia escolar de la Xtec del Departament d'Educació. És a dir, que l'interès per conèixer aquesta dimensió educativa de l'agroecologia catalana és un fet compartit per institucions i entitats molt diverses, amb la finalitat d'ajudar a que es desenvolupin amb èxit.

Fa un temps, la canadenc Lucie Sauvé i el seu equip (Sauvé, Naoufal & Auzou, 2013) van desenvolupar un projecte que ens va captivar: van estudiar el seu entorn (el Quebec) i van recollir ro belles històries del que anomenaren «la famille de l'éco-alimentation» que varen publicar en un bell llibre:

C'est encore généralement sous l'angle restreint de la santé individuelle que la question de l'alimentation est envisagée. Pourtant, on reconnaît de plus en plus les liens entre la santé de chacun et la santé collective,



et on comprend de mieux en mieux que la santé humaine et celle des écosystèmes sont indissociables. Dans cette perspective, un important mouvement de transformation des pratiques et des mentalités prend force.

Jardins communautaires ou collectifs, groupes d'achats, coopératives, marchés de solidarité, tables champêtres, initiatives de permaculture, paniers biologique sont quelques-unes des multiples formes d'innovation écosociale qui contribuent à transformer nos rapports à l'alimentation et à enrichir nos savoirs. Cet ouvrage est le fruit d'une vaste étude portant

sur les acteurs de l'éducation non formelle en matière d'éducation relative à l'écoalimentation, c'est-à-dire d'une éducation en contexte communautaire ou populaire visant à favoriser un cheminement individuel et collectif vers une alimentation saine, produite, distribuée et consommée dans le respect des écosystèmes et le souci d'équité sociale. Basé sur un travail d'enquêtes collaboratives menées auprès des artisans de 10 initiatives d'écoalimentation, il met en évidence la dimension éducative de ces initiatives, comme une valeur ajoutée, comme une contribution au changement social. Il célèbre la créativité et le courage de ces gens qui contribuent à réinventer le rapport au monde, du champ ou du jardin, celui de la campagne ou de la ville, jusqu'à l'assiette.

19

(Sauvé et al., 2013, pàg. 1)

Encara és generalment des de l'angle restringit de la salut individual que es considera la qüestió de l'alimentació. Tanmateix, hom pot reconèixer cada vegada més els vincles entre la salut individual i la salut col·lectiva, i hom comprèn millor que la salut humana i la dels ecosistemes són inseparables. En aquesta perspectiva, està agafant força un gran moviment per transformar pràctiques i mentalitats. Horts comunitaris o col·lectius, grups de consum, cooperatives, mercats solidaris, «taules campestres» [taules gastronòmiques al camp], iniciatives de permacultura, cistelles ecològiques... són algunes de les moltes formes d'innovació ecosocial que ajuden a transformar la nostra relació amb l'alimentació i a enriquir els nostres sabers. Aquest llibre és fruit d'un gran estudi a través dels actors de l'educació no formal en matèria d'educació relativa a l'eco-alimentació, és a dir una educació en context comunitari o popular orientat a promoure



un viatge individual i col·lectiu cap a una alimentació saludable, produïda, distribuïda i consumida amb respecte als ecosistemes i preocupació per l'equitat social. A partir d'enquestes col·laboratives realitzades amb els artesans de deu iniciatives eco-alimentàries, es posa en evidència la dimensió educativa d'aquestes iniciatives, com a valor afegit, com una contribució al canvi social. Se celebra la creativitat i el coratge d'aquestes persones que contribueixen a reinventar la relació amb el món, des del camp o l'hort, la del camp o la ciutat, fins al plat.

(Traducció pròpia).

20

Des de llavors vam pensar que aquest esforç de descoberta de la dimensió educativa de tantes iniciatives productives alimentàries es podria fer al nostre país. Ens permetria conèixer quines iniciatives existien, des de quines perspectives treballaven i quelcom de molt pràctic: quins recursos educatius oferien a les escoles del país. La Mar Carrera Vendrell ha fet l'esforç d'apropar-se a diverses iniciatives catalanes amb aquest esperit i des de les seves pròpies mirades sobre el món. Se'n poden fer més, i en un futur proper es podrà actualitzar, però aquest recull avui dia és imprescindible conèixer-lo. Ens mostra una realitat que ens permet eixamplar la nostra descoberta de l'activitat agroecològica del país mentre ens obre la porta a molts projectes educatius que representen punts de trobada entre les escoles i l'agroecologia catalana. En aquest sentit els productors i productores col·laboren en l'educació dels infants i joves tot ajudant-los a aprendre. Quins reptes d'aprenentatge sorgeixen de les experiències de col·laboració entre l'escola i l'agroecologia recollides en aquest llibre que ens poden inspirar a afrontar-los, per seguir treballant plegades?

Aprendre a través de la participació en projectes alimentaris

Les iniciatives que es presenten en aquest llibre volen canviar el món a través de l'alimentació. Tenen molta feina per davant, però han començat a treballar. A l'escola, les persones no estan per aprendre les coses sense qüestionar-les: han de voler canviar també el món, aprendre com fer-ho. L'escola hauria de plantejar-se sempre estar al centre del canvi, ser un es-



pai amable d'una revolució permanent, que no té per què accelerar el món, pot ajudar-lo a recuperar el seu ritme lent, solar. No ha d'esperar que el coneixement estigui consolidat per donar-lo per bo i llavors utilitzar-lo per a l'aprenentatge; s'ha d'arriscar a ajudar-lo a construir, ha d'estar en l'avantguarda de la innovació social (Llerena i Espinet, 2015). L'aliança perfecta per l'escola és aquest moviment social productor, transformador, alimentari, feminitzat, que tot ho vol canviar. Escola i agroecologia s'han de donar la mà per avançar juntes, a través de l'espai que ofereix l'Agroecologia escolar.

Una manera de col·laborar amb l'escola per assolir aquests reptes transformadors consisteix a participar, conjuntament amb els docents, en el disseny i la implementació de propostes educatives basades en projectes. La Xarxa de Competències Bàsiques del Departament d'Educació ha treballat intensament els darrers deu anys per agrupar els centres educatius que han volgut impulsar una transformació de la metodologia educativa que duen a terme. Una de les estratègies més reeixides ha estat la utilització de la metodologia de treball per projectes. Les entitats agroecològiques poden ser actors rellevants per col·laborar amb els equips docents en la preparació de projectes de naturalesa alimentària. Per això, caldrà seleccionar contextos alimentaris propers rellevants com els que ofereixen les entitats productives d'aquest llibre. Aquests contextos serviran per generar interès, motivació, i preguntes-repte que ofereixin l'oportunitat de construcció d'aprenentatges significatius. Apropiar-se als contextos de l'agroecologia catalana pot suposar sortir de l'escola, un espai còmode i segur, fet a mida per als infants i els docents que els acompanyen, però a l'hora també limitat. Les sortides constitueixen unes activitats de gran valor educatiu que van ser impulsades pel moviment de l'Escola Nova recolzats per la Mancomunitat de Catalunya a principis del segle XX. A partir d'aquell moment, les escoles no han parat d'oferir sortides com un recurs educatiu clau en col·laboració amb una gran diversitat d'institucions del territori.

Les iniciatives recollides a *Terra d'aprenentatges* Dotze belles històries per a l'Agroecologia escolar aporten bones oportunitats per a realitzar sortides que ajudin els infants i joves a aprendre sobre l'alimentació. Pilar Benejam (1996) ens ajuda a reflexionar sobre el valor de les sortides en un monogrà-



fic de la revista *Perspectiva Escolar* de l'any 1996. Un primer valor educatiu de les sortides promogudes per iniciatives agroecològiques és el de conèixer persones que exerceixen l'ofici de la pagesia, prou desconegut per molts infants i joves del nostre país. Es tractaria d'un valor lligat a la socialització de l'alumnat, amb actors de l'agroecologia local. Un altre valor educatiu també important és el de potenciar l'observació i l'experiència directa en el medi propi d'una iniciativa agroecològica propera, que pot generar emocions, neguits i curiositats. Finalment, les sortides poden tenir el valor educatiu de connectar amb el currículum i ajudar els i les escolars a plantejar preguntes-repte, motivadores d'aprenentatge actiu i generadores de projectes educatius de naturalesa interdisciplinària, com ara: què passa quan no ens fem el menjar?, com ho farem per tornar a alimentar-nos sense menjar-nos el món?, estem oblidant com fer el menjar?, què i qui hi ha al darrere del menjar que comprem? Les mestres poden decidir quin valor donar a la sortida i col·laborar amb les persones clau de la iniciativa agroecològica per poder organitzar una bona sortida que doni resposta a les intencions dels docents. Malgrat no ser una feina fàcil caldrà dedicar-hi una mica de temps. Per organitzar aquestes sortides, a vegades és possible contactar directament amb alguna persona de la pagesia propera, si aquesta es troba preparada per rebre alumnat. Al web d'Agroecologia escolar de la Xtec trobareu un mapa, a l'apartat Recursos del territori, en el qual es van mostrant aquelles oportunitats ja preparades del nostre territori. Si no coneixem cap oportunitat propera, els Centres de Recursos Pedagògics ens poden orientar, així com altres institucions com Consells Comarcals o Ajuntaments, i especialment els centres d'educació ambiental més propers. El contacte a través del web Agroecologia escolar de la Xtec (agroecologiaescolar@setmanabio.cat) us pot ajudar també.

Un cop l'escola ha posat el fil a l'agulla per iniciar un projecte de naturalesa alimentària en col·laboració amb una entitat agroecològica, ha realitzat una sortida, i ha trobat preguntes-repte engrescadores, caldrà organitzar el recorregut educatiu dels estudiants. Això comportarà un treball de planificació conjunta entre els docents i les persones productores per poder identificar activitats, dinàmiques i recursos útils per acompanyar les investigacions que realitzen els infants i els joves. A vegades, això pot



suposar que la pagesia torna a l'escola de manera puntual o també continuada. Però potser també pot suposar obrir l'espai de producció agroecològica de manera regular a grups d'estudiants i docents embrancats en un procés de recerca. La fi d'un projecte sempre comporta la presentació d'un producte final a la comunitat on de ben segur s'hi inclou la pagesia que hi ha col·laborat. Aquests actes solen ser molt oberts, relacionats amb la comunitat i emocionants pels nois i noies que els han dut a terme. En el marc de l'Agroecologia escolar, els finals haurien de ser autèntics ponts de compromís per a petites transformacions alimentàries a l'escola, que han comportat grans aprenentatges.

Aprendre a re-connectar amb la natura a través del treball

Totes les experiències educatives recollides en aquest llibre proposen maneres diferents d'ajudar els infants i joves a enriquir la seva relació amb la natura. Actualment, s'ha generat un moviment educatiu interessant que promou la renaturalització de l'escola a través d'una pedagogia eco-social per ajudar els infants i joves a formar part dels ecosistemes que els envolten. A Artero i Calçada (2022) hi trobareu un recull d'experiències educatives de tota Espanya que aborden, des de la base, la construcció de nous espais i temps educatius per renaturalitzar l'escola en la que s'inclou l'Agroecologia escolar (Llerena, 2022). Tradicionalment aquest treball ha estat patrimoni de l'educació ambiental, que a Catalunya ha treballat intensament per desenvolupar coneixements, procediments, valors, actituds i actuacions tant individuals com col·lectives per preservar el medi ambient. A Espinet et al. (2014), podeu trobar una breu història recent de l'evolució de l'educació ambiental a l'escola catalana.

Creiem que l'Agroecologia escolar pot tenir un paper molt important per ajudar l'alumnat a establir relacions noves i més directes amb la natura, tot enriuint l'educació ambiental que es fa als centres educatius en contacte amb el territori. Però per encaixar bé l'Agroecologia escolar en l'educació ambiental ens caldrà qüestionar la idea que els membres de la comunitat educativa tenen sobre «natura» com quelcom separat de totes nosaltres. Riechmann (2013) ens inspira i ens ajuda a veure que en



moltes de les iniciatives d'aquest llibre s'evidencia un canvi. A l'educació ambiental que promovia el contacte amb el bosc, la natura, se li ha afegit una capa de treball humà agrícola. En aquesta capa apareixen en primer lloc animals de granja o de pastura, cosa que és una novetat interessant, ja que els animals del bosc solen ser difícils de veure. La pròpia Mar recorda en aquest llibre, amb tendresa, la seva experiència infantil amb vaques i porcs. I més enllà, l'agroecologia es planteja entre altres qüestions la seva pertinença als ecosistemes en els quals opera. És interessant perquè sovint s'orienta l'educació ambiental com una qüestió d'interacció humà-natura sense tenir en compte la interfície principal en la qual es dona aquest contacte: el treball. A vegades, fa sensació que el principal problema ambiental hagi de ser la deixadesa o el poc respecte que tenim, espontàniament, a la natura, en temps d'oci: el bosc és un espai d'esbarjo i no som capaces de cuidar-lo... Ens passa per ser urbanites i haver perdut el contacte amb la (nostra) natura primigènia...

Focalitzar l'atenció en la manera com la pagesia es relaciona amb la natura és clau per entendre el nostre paper com a humans en els agroecosistemes en els quals vivim i dels quals ens alimentem. La pagesia ha modificat la natura, el paisatge, des de fa segles. I el perill de les polítiques de *re-wilding* (re-salvatgització) és que separen la natura de nosaltres, com quelcom aliè, com si fossin compartiments estancs. I d'aquí la importància que l'educació ambiental posi el focus en l'alimentació i en les fonts d'aquesta alimentació. I si ho fa amb vaques/porcs, que són mamífers, ens permet tenir una experiència més significativa i «aprenem més». La Mar ens ho comenta a partir de les seva experiència com a editora: « Ho hem vist amb el concurs del llibre *El porc del demà* (relats distòpics sobre la indústria càrnia); va triomfar molt més (a nivell de participació) que no en *La fruita del demà* (relats distòpics i utòpics sobre els drets de les persones temporeres i la pagesia fructícola)». Celebrem, però, les recents normatives de gestió dels parcs naturals a Catalunya que promouen la recuperació dels espais agrícoles abandonats com a estratègia de prevenció del risc d'incendis. Educar en el valor dels paisatges mosaic, en els quals l'agricultura en forma una part essencial, pot ser una bona eina per a la construcció de noves relacions amb la natura dels nostres infants i joves.



A través de les sortides, l'alumnat també pot experimentar la feina artesanal que molt poca gent sap fer a la ciutat, i plantejar-se com recuperar-la, com fer una societat més alimentària. Els infants i joves han de poder explorar si l'aliment és un àmbit que els interessa, si volen aprendre a cuinar, si volen cultivar, si volen saber com fer formatges o cuidar cabres. Es necessita, per a això, temps i convivència amb els oficis del menjar, del camp, en un ambient creatiu d'aprenentatge. Es revela així la importància del treball manual, artesanal, dels oficis. Són gent, com diria Richard Sennett (2009), que no esperen que la societat, l'economia, facin el treball per ella, sinó que entoma la necessitat de ser qui engega la producció com a part de la vida de la comunitat. No la deixa en mans d'agents econòmics, ni de bones o males èpoques econòmiques, prefereixen entomar les sequeres i èpoques plujoses. Podria ser gent que està construint programes informàtics basats en Linux als ordinadors per no dependre de Whatsapp en la comunicació, o podria ser gent dedicada a construir vaixells de vela per substituir el trànsit marítim a motor. Però han decidit que l'aliment és el camp en el qual decideixen reunir, de nou, la Producció i el Consum que l'economia clàssica ha separat, generant una pertorbació terrible al planeta (Naredo, 2006). Persones que produeixen i consumeixen per fer possible la vida, no per arrencar, a l'escorça terrestre, una porció de benefici monetari efímer que només fa que accelerar l'arribada de Thanatia, el planeta esgotat (Valero i Valero, 2021).

Aprendre a desenvolupar un pensament crític sobre l'alimentació

Les experiències presentades en aquest llibre estan realitzades per persones que han fet una anàlisi profunda de l'alimentació a la nostra societat i han optat per desenvolupar alternatives personals i professionals al voltant de l'agroecologia. Les trajectòries de vida d'aquestes persones poden ser perfectament el resultat d'un pensament crític que qüestiona el sistema socioeconòmic hegemònic imperant i que els ha portat a iniciar una micro-transformació en un moment i lloc concrets que actua com un exemple de canvi. Les oportunitats de converses amb



aquests actors per part de l'alumnat poden promoure contextos rics per al desenvolupament d'un pensament crític al voltant de com ens alimentem actualment.

El pensament crític forma part de les finalitats educatives dels darrers vint anys, tot i que recentment ha experimentat un creixent interès educatiu, en un moment de qüestionament del coneixement i de la veritat per motius de dominació política. La formació d'una ciutadania democràtica a través de l'educació és molt urgent i inclou com a finalitat important el pensament crític. Aquí no entenem el pensament crític d'una manera reduïda com l'acció de criticar, sinó com una activitat dinàmica que es desenvolupa a través de la pràctica dialògica amb els altres (Kuhn, 2019). El pensament crític és una pràctica que s'alimenta del coneixement, del raonament, i també de l'acció conjunta dels que el practiquen per tal d'entendre i canviar els mecanismes de dominació existents (Puig i Jiménez-Aleixandre, 2022). L'alimentació pot constituir un context privilegiat de l'educació per a una ciutadania democràtica a l'escola, en connexió amb el territori.

Les experiències agroecològiques recollides en aquest llibre poden ajudar l'escola a desenvolupar una visió crítica del sistema alimentari escolar i global i de les seves conseqüències socials, ambientals i de salut en línia amb el treball que realitza Alimentación, una xarxa educativa per la sostenibilitat alimentària. A través d'una reflexió sobre els hàbits alimentaris, els infants i joves podran adonar-se de l'impacte que té la seva manera d'alimentar-se en les condicions de vida dels productors i de les productores, des d'una perspectiva de la sobirania alimentària. Les decisions col·lectives sobre les dietes al menjador escolar poden constituir un context oportú per a reflexionar de manera crítica sobre la seva contribució a l'emergència climàtica. Podrem així activar les converses amb els diferents actors de l'escola que portin a qüestionar com ens alimentem i per tant, a imaginar alternatives guiades pels valors de la justícia social i ambiental. El desenvolupament d'una mirada crítica a l'alimentació, que promou l'Agroecologia escolar, és una tasca urgent que necessita de la col·laboració dels actors de l'agroecologia.



Aprendre a cooperar per alimentar-se

A l'escola, els infants i els joves aprenen a treballar en grup per aprendre. Però rarament ho fan en relació a l'alimentació que allí hi té lloc. Una de les raons per aquest fet és que els diferents àmbits del sistema alimentari escolar estan desconnectats entre si. Així, ens trobem que a vegades costa connectar bé l'activitat a l'hort amb el menjador escolar. Sovint també ens trobem els menjadors desconnectats de les aules, ja que tots dos espais responen a projectes educatius de centre amb dificultats de coordinació (el lectiu i el de lleure). L'aliment, però, és un fil conductor útil que té aliats extraescolars, que lliguen amb l'entorn social i natural. La comunitat educativa vol un menjador escolar més ecològic. Ara bé, ho hem de fer soles? Per què no fer-ho en un procés de compromís amb la gent del camp? Podem aprofitar i fer una transformació del menjador escolar conjunta amb la pagesia propera perquè l'alumnat en sigui protagonista, participi amb la seva energia i imaginació. En aquest procés podem transformar també el currículum, col·laborant amb els educadors i les educadores del menjador, de la mà de la pagesia propera i amb la força infantil. L'Agroecologia escolar convida a participar de manera molt activa els diferents actors de la comunitat educativa i de la pagesia local per a la transformació del sistema alimentari de l'escola.

27

Diverses de les iniciatives alimentàries d'aquest llibre representen un bon exemple de treball cooperatiu que poden servir com a inspiració i mirall per a les universitats, instituts d'educació secundària, o cicles de formació professional. La preparació al món laboral, la delicada conjugació del canvi social i la supervivència econòmica en un món en marxa, la importància de posar les cures al centre de la professió... més que bones lliçons poden ser eines per ajudar-nos a estructurar l'experiència per a l'aprenentatge universitari o professional. Les cooperatives d'alumnat que tant brillantment ha promogut Barbara Educació (2018), orientades a l'àmbit alimentari poden impulsar un aprenentatge professionalitzador, mobilitzador i sensible a l'entorn en el que s'ha de desenvolupar la feina. La construcció de cooperatives d'alumnat promouen els valors cooperatius coherents amb l'Economia Social i Solidària com són la transparència, la



igualtat, el compromís social, la responsabilitat, l'equitat, la democràcia i l'honestedat. També funcionen a través de principis d'un elevat valor educatiu com per exemple l'autonomia i la independència, l'interès per la comunitat o gestió democràtica, entre d'altres (Barbara Educació, 2018, 4). La cerca de noves maneres d'organitzar-se en el marc de l'Agroecologia escolar porta a valorar les cooperatives com a formes alternatives de funcionament que qüestionen el sistema socioeconòmic actual i estableixen ponts amb l'Economia Social i Solidaria.

28 La Mar ens escriu: «Com diu Reichmann, si alguna cosa podem fer davant “la que nos viene encima” és fer coses col·lectives, fer coses en conjunt (i a poder ser, a nivell local). És a dir, les cooperatives o agrupacions de persones que cooperen com a (única) solució al desastre». Un bon exemple de treball col·lectiu per al canvi social el constitueix l'experiència de la XAMEC que trobareu al llibre... i el llibre mateix!

A mode d'epíleg

L'Agroecologia escolar és a l'educació ambiental com l'agroecologia a l'agricultura ecològica: l'expandeix, li canvia el significat i torna a unir allò natural i allò social. No es tracta de fer agroecologia a les escoles com si fossin finques agroecològiques, sinó de fer a les escoles l'agroecologia que els és pròpia: la que genera experiències, coneixements, nous horitzons i la recuperació de la història negada. En definitiva, una nova praxi escolar que pretén recuperar la participació ciutadana a l'alimentació. Aquest llibre proposa a les escoles fer aquest emocionant camí de l'Agroecologia escolar acompanyats per les iniciatives agroecològiques catalanes. Endavant amb les belles històries!

Una definició poètica de l'Agroecologia escolar

Al ritme de la fotosíntesi,
escoltant la lluna
i les històries locals,
empunyant la fanga de doble mànec,



el pinzell, la paraula,
i de la mà dels companys i companyes de curs,
a través de la comunitat local i de respostes globals,
de la fauna que ens obre túnels,
es tracta d'emprendre-la a mossegades tènues amb la terra,
per redescobrir sabors,
palpitants en moments locals,
que molta gent va conèixer fa temps immemorials
i que molts altres van deixar sense memòria,
—no fos cas que hi hagi un món possible
i que puguem cultivar-ho
sense fer-lo malbé.

29

(Llerena i Espinet, 2015)

Bibliografia

- Artero, M.; Calçada, P. (2022) (coord.). *Renaturalitzar els espais i els temps educatius. Dossier Graó 7*. Barcelona: Graó.
- Barbara Educació. (2018). *Les cooperatives: Les persones al centre de l'activitat. Guia pel professorat 1*. Barcelona: ElFormiguerCoop.
- Benejam, P. (1996). Els objectius de les sortides. *Perspectiva Escolar*, Abril 1996, 2-9.
- Espinet, M.; Junyent, M.; Amat, A.; Castelltort, A. (2014). *Moving Schools Towards ESD dins Catalonia, Spain: The Tensions of a Change*. In R. Jucker, R. Mathar (coord.), *Schooling for Sustainable Development in Europe, Switzerland*: Springer.
- Kuhn, D. (2019). Critical thinking as discourse. *Human Development*, 62(3), 146–164. doi: <10.1159/000500171>
- Llerena, G.; Espinet, M. (2015). *Agroecología Escolar Fundamentación y estudio de casos sobre el desarrollo de huertos escolares con el referente de la agroeco-*



- logia [UAB]. [online] <https://agroecologiaescolar.files.wordpress.com/2015/09/llerena-espinet_agroecologiaescolar.pdf>
- Llerena, G.; Espinet, M. (2017). *Agroecología escolar*. Barcelona: Pol·len. <https://pol-len.cat/w2018/wp-content/uploads/2017/08/Agroecologia_escolar_web.pdf>
- Llerena, G. (2022). L'agroecologia escolar: transformació de dinàmiques i d'espais acadèmics. A M. Artero i P. Calçada (coord.). *Renaturalitzar els espais i els temps educatius*. Dossier Graó 7. p. 92-93. Barcelona: Graó.
- Naredo, J. M. (2006). *Raíces económicas del deterioro ecológico y social. Más allá de los dogmas*. Madrid: Siglo XXI.
- Naredo, J. M. (2022). *La crítica agotada. Claves para un cambio de civilización*. Madrid: Siglo XXI.
- Puig, B.; Jiménez-Aleixandre, M.P. (2022) (coord.). *Critical Thinking in Biology and Environmental Education, Contributions from Biology Education Research*, Springer. <https://doi.org/10.1007/978-3-030-92006-7_1>
- Riechmann, J. (2013). *¡Peligro! Hombres trabajando. El trabajo en la era de la crisis ecológico-social*. Madrid: La Catarata.
- Sauvé, Lucie; Naoufal, Nayla; Auzou, Eva (2013). *Pour une écoalimentation. Dix belles histoires*. Presses de l'Université du Québec. <<http://www.eco-alimentation.uqam.ca/images/G3703-FP.pdf>>
- Sennett, R. (2009). *El Artesano*. Barcelona: Anagrama.
- Valero, A.; Valero, A. (2021). *Thanatia. Los límites minerales del planeta*. Ulzama: Icaria.

Webografia

- Alimentación Red Educativa por la Sostenibilidad Alimentaria, <<https://redalimentacion.org/>>
- Departament d'Educació, Agroecologia escolar Xtec, <<https://projectes.xtec.cat/agroecologia/>>
- Departament d'Educació, Agroecologia escolar Xtec, Recursos al territori <<https://projectes.xtec.cat/agroecologia/>>



Terra d'aprenentatges

Departament d'Educació, Xarxa Telemàtic Educativa de Catalunya (Xtec), Currículum, Xarxa de competències bàsiques, <<https://xtec.gencat.cat/ca/curriculum/xarxacb/>>





Introducció

La Dinamització Local

Agroecològica, fent operatives les propostes de l'agroecologia

Laura Calvet Mir

33

El sector primari a Catalunya registra el 1,31 % del total de la població ocupada de Catalunya (Idescat, Enquesta població activa INE, 2020) i la superfície conreada representa un 26 % (853.711 hectàrees) del total d'hectàrees del país (Gabinet tècnic Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca, Generalitat de Catalunya, 2019). No obstant això, les dades exclouen les persones que treballen de forma irregular (com les temporeres no registrades) o moltes persones que fan tasques de suport en el si d'una explotació familiar, generalment dones (Marcet, 2020). Del total de la superfície dedicada al conreu, al voltant d'una quarta part (229.609 ha) està ocupada per producció ecològica. Segons el Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE), el nombre d'operadores productores vegetals i ramaderes el 2019 era de 4.000, amb un creixement del 5 % respecte al 2018. Comparativament, per províncies, el nombre d'operadores és molt major a Barcelona (en un segon pla hi ha Lleida i Tarragona), i a la cua es situa Girona. Pel que fa a productores, Barcelona, Lleida i Tarragona encapçalen les demarcacions i a força distància es troba Girona (CCPAE, 2020). Durant el 2019, les elaboradores i importadores van créixer al voltant del 10 % i les comercialitzadores van experimentar un creixement molt important proper al 30 % (respecte el 2018). Pel que fa a les superfícies de cultius en agricultura ecològica, el creixement global (de



2018 a 2019) fou de prop del 9 %, sent Lleida la província amb més hectàrees. També s'aprecia un augment de la importació de països tercers i un creixement en les facturacions. Tot i les bones xifres que està experimentant la producció agrària ecològica, aquesta encara és residual a Catalunya comparativament amb la convencional i no existeix un suport clar del Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural (antic DARP) cap a les transicions agroecològiques que van més enllà de la producció amb mètodes ecològics i suposen un replantejament de la producció i el consum, com s'explica a continuació.

34

L'agroecologia ha sorgit en les darreres dècades com un enfocament alternatiu als sistemes agrícoles industrialitzats i globalitzats, amb l'objectiu d'incrementar la sostenibilitat dels sistemes agroalimentaris des d'una perspectiva ecològica, socio-cultural i econòmica (Francis *et al.*, 2003). L'agroecologia, més enllà d'integrar els principis ecològics en el disseny de sistemes agrícoles sostenibles, inclou característiques culturals, econòmiques, socials, espirituals i polítiques que condicionen els agroecosistemes (Guzmán *et al.*, 2000; González de Molina 2013; Mier *et al.*, 2018). En conseqüència, l'agroecologia considera tot el sistema alimentari, que abasta tant les ciències naturals com les socials, i posa l'èmfasi en el pensament sistèmic i els principis ecològics. A causa d'aquesta visió holística, l'agroecologia té una triple expressió: com a enfocament científic, com a proposta de pràctiques agrícoles i com a moviment social (Wezel *et al.*, 2009). Com a proposta orientada a l'acció, l'agroecologia vol ampliar la sostenibilitat dels sistemes agroalimentaris en processos anomenats «transicions agroecològiques» (Méndez *et al.*, 2016). Aquestes transicions són processos integrals de transformacions socials i tècniques en el sistema agrícola, les quals impliquen canvis en les infraestructures, la cultura, les normes, els valors, les institucions i les pràctiques del sistema agrícola. Les transicions agroecològiques impliquen un re-disseny de l'agroecosistema, una reducció dràstica dels insums agrícoles (abandonant els agroquímics i aprofitant les interaccions ecosistèmiques), l'organització eficaç de les productores agroecològiques, la re-organització d'infraestructures de compra i venda, l'expansió de la consciència pública, canvis institucionals i, finalment, polítiques públiques que promoguin l'agroecologia i que



estiguin controlades socialment. Les transicions agroecològiques permetrien aconseguir la sobirania alimentària, és a dir, el dret dels individus, pobles, comunitats i països a decidir sobre la seva pròpia alimentació. Concretament, a definir les seves pròpies polítiques alimentàries i tenir un veritable dret a la producció i accés a una alimentació sana i culturalment adequada. El concepte de sobirania alimentària sorgeix als anys 90 de la mà de l'organització La Vía Campesina com a resposta davant la globalització neoliberal i l'auge del sistema agro-industrial que va limitar o erradicar la capacitat dels petits productors i productores a decidir sobre la seva pròpia alimentació (McMichael, 2014). El concepte es va enfocar com el dret a produir per garantir el dret a l'alimentació, amb el retorn del control dels recursos productius i de decisió (què es conrea, com, on i per a qui?) a la pagesia. Aquesta és la proposta que 150 organitzacions de 70 països diferents defensen contra les lògiques dels mercats globals, les polítiques de l'Organització Mundial del Comerç i el sistema agroalimentari industrial explotador de recursos i persones, i potenciador del canvi climàtic (Desmarais, 2012). D'acord amb els principis de l'agroecologia i la sobirania alimentària, els aliments es conceptualitzen com un dret humà en lloc de com una mercaderia, i es promou la complicitat dels actors locals al voltant de projectes de reconstrucció econòmica i comunitària a escala local.

35

Actualment ens trobem en un escenari de crisi multidimensional atribuït al metabolisme urbà-agro-industrial; que s'evidencia en el canvi climàtic, la dificultat creixent d'accés als combustibles fòssils i altres recursos minerals, la pèrdua de biodiversitat, la desigualtat social i la crisi dels mecanismes de reproducció social (Fernández Durán i González Reyes, 2014). En el sector agroalimentari, la promoció de la «modernització agrícola» complementada amb una estratègia específica d'«extensió agrària» ha accentuat aquesta crisi, i ha provocat una homogeneïtzació cultural de la qual la pèrdua de memòria biocultural és una expressió particular (Toledo i Barrera-Bassols, 2008; López-García i Guzmán-Casado, 2012). L'actual sistema agroalimentari basat en la producció massiva d'aliments mitjançant el consum d'ingents recursos fòssils i una distribució orientada al mercat global, tot i haver generat grans quantitats d'aliments a preus baixos (subvencionats) per a bona part de la població, no ha aconseguit



resoldre les mancances alimentàries de gairebé la quarta part de la humanitat, al temps que ha produït nombrosos impactes socials, econòmics, polítics i ambientals difícils d'ignorar, com la contaminació d'aqüífers, la pèrdua de biodiversitat, l'expansió dels desequilibris nutricionals, l'èxode rural o el neocolonialisme, entre altres (Espluga-Trenc, *et al.* 2021). Durant l'última dècada, s'ha configurat un context global en forma d'una triple crisi que comporta seriosos dubtes sobre el futur d'aquest model agroalimentari: una crisi energètica a l'horitzó derivada del pic del petroli i del zenit de molts altres recursos naturals bàsics necessaris per articular sistemes energètics alternatius; una profunda crisi econòmica derivada d'un sistema d'especulació financera amb cada cop menys restriccions que ha erosionat el poder regulador dels estats i els ha situat en relacions de dependència respecte a les institucions financeres globals; i un conjunt d'alteracions ambientals classificades sota el nom de «canvi climàtic» amb conseqüències evidents sobre la producció agrària arreu del planeta. La situació resultant no sembla ser una crisi conjuntural, sinó més aviat una crisi sistèmica conseqüència lògica del model socioeconòmic imperant. És raonable pensar que el sistema agroalimentari hegemònic durant l'últim mig segle (incloent producció, transformació, distribució, consum i gestió de residus) pot veure seriosament compromès el seu futur a causa de les previsibles disfuncions creades per aquest escenari global.

Per afrontar aquesta crisi multidimensional i la seva expressió en el sistema agroalimentari, a la Dinamització Local Agroecològica (en endavant, DLAE) tracta de fer operatives les propostes teòriques de l'agroecologia, articulant les seves tres facetes: com a disciplina científica, com a conjunt de pràctiques de maneig agrari i com a moviment social transformador (Wezel *et al.*, 2009). Concretament, la DLAE és una proposta pràctica d'àmbit local per construir un sistema agroalimentari sostenible mitjançant la promoció de la sobirania alimentària, la cohesió territorial i social, la reproducció social de les comunitats locals i la conservació dels ecosistemes. En aquest procés de transició agroecològica, la DLAE tracta de mobilitzar els actors, els recursos i les capacitats endògenes de les comunitats locals. Posa al centre de les estratègies de desenvolupament local, la necessitat de construir xarxes alimentàries alternatives que es basin en la reactivació de



la producció agropecuària, el protagonisme de la pagesia, el coneixement ecològic tradicional i l'enfortiment dels mercats locals i els circuits curts de comercialització. I tracta de reforçar la capacitat i el dret que tenen les comunitats locals per decidir com i amb quina finalitat s'han de gestionar alguns dels béns comuns més bàsics, com són l'alimentació, la terra, les llavors o l'aigua. En definitiva, la DLAE construeix a nivell local respostes als desequilibris que generen el sistema agroalimentari industrial i les polítiques de desenvolupament econòmic convencionals. Per a això, s'articulen metodologies participatives d'investigació-acció amb altres mètodes i tècniques d'investigació i dinamització provinents de diferents disciplines (López-García, et al. 2015).

37

El curs 2014-2015 es va posar en marxa la primera edició del Postgrau de Dinamització Local Agroecològica de la UAB. Es tracta d'una formació interdisciplinària i innovadora, adreçada a formar persones expertes en dinamització territorial des d'un enfocament d'agroecologia i de sobirania alimentària. La proposta formativa respon a una demanda dels moviments socials de l'àmbit agroalimentari i de la sostenibilitat. En el disseny del postgrau hi varen participar membres de l'Aliança per la Sobirania Alimentària de Catalunya (ASAC) i de l'Àrea d'Agroecologia d'Ecologistes en Acció, juntament amb entitats acadèmiques com l'Institut de Govern i Polítiques Públiques i l'Institut de Ciència i Tecnologia Ambientals de la UAB. Entre totes plegades es va donar forma a una formació en DLAE, entesa com l'aplicació integrada de metodologies participatives per a l'aprofitament endogen dels recursos agro-silvo-ramaders, arquitectònics, naturals i paisatgístics locals, des de la perspectiva de l'agroecologia i la sobirania alimentària. Els Treballs de Final de Postgrau (TFP), un d'ells llavor d'aquest llibre, realitzats amb una metodologia d'investigació-acció, han estat una poderosa eina per a intervenir en la realitat. Des de la posada en marxa l'any 2014, el Postgrau de DLAE ha contribuït a impulsar més d'un centenar de projectes agroecològics amb la col·laboració de nombroses entitats, associacions, cooperatives i institucions públiques. D'aquesta manera, la majoria dels TFP han contribuït en major o menor grau a promoure la transició agroecològica en els respectius territoris (Espluga-Trenc et al., 2020). I una baula clau en la transició agroecològica són les



iniciatives que la vinculen amb l'educació, i de les que podrem aprendre en la terra fecunda del present llibre.

Bibliografia

38

Charles, Francis; Lieblein, Geir; Gliessman, Stephen R.; Creamer, Nancy; Harwood, Richard; Salomonsson, Lennart; Helenius, Juha; Rickerl, Dianne H.; Salvador, Ricardo; Wiedenhoef, Mary H.; Flora, Cornelia; Simmons, Steve R.; Altieri, Miguel A.; Poincelot, Raymond. (2003). Agroecology. The ecology of agri-food systems. *Journal of Sustainable Agriculture* 22 (3): 99-118.

Consell Català de la Producció Agrària Ecològica. (2020). Evolució producció ecològica Catalunya 2019. Recuperat 5 març 2021. Disponible a: <http://pae.gencat.cat/web/.content/al_alimentacio/alo1_pae/13_observatori_pae/Fitxers/estadistiques_ccpae_recull.pdf>

Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat de Catalunya Gabinet Tècnic. (2019). Dades bàsiques de l'agroalimentació a Catalunya. Recuperat 10 març 2021. Disponible a: <http://agricultura.gencat.cat/web/.content/de_departament/deo2_estadistiques_observatoris/13_publicacions_estadistica_del_dar/04_dades_basiques_arp/quadriptic_anual_de_dades_basiques/arxius_estadistiques/dades-basiques-2019-5maig2020-versiopresentacio.pdf>

Desmarais, Annette Aurélie. (2012). La Vía Campesina. The Wiley-Blackwell Encyclopedia of Globalization.

Espluga-Trenc, Josep; Calvet-Mir, Laura; López-García, Daniel; Di Masso, Marina; Pomar, Ariadna; Tendero, Guillem. (2021). Local Agri-Food Systems as a Cultural Heritage Strategy to Recover the Sustainability of Local Communities. Insights from the Spanish Case. *Sustainability*, 13(11), p.6068.

Espluga-Trenc, Josep; Calvet-Mir, Laura; Di Masso, Marina; López-García, Daniel; Pomar, Ariadna; Reyes-García, Victòria; Tendero, Guillem.



- (2020). Una formació singular per a promoure transicions agroecològiques a nivell local. Memòria de síntesi de les cinc primeres edicions del Postgrau de Dinamització Local Agroecològica (2014-2019).
- Fernández Durán, R.; González Reyes, I. (2014). *En la espiral de la energía. Historia de la humanidad desde el papel de la energía (pero no solo)*. Tomo 1. Madrid: Libros en Acción.
- González de Molina, Manuel. (2013). Agroecology and Politics. How to Get Sustainability? About the Necessity for a Political Agroecology. *Agroecology and Sustainable Agri-food Systems* 37 (1): 45-59.
- Guzmán Casado, Gloria; González de Molina, Manuel; Sevilla Guzmán, Eduardo. (2000). *Introducción a la agroecología como desarrollo rural sostenible*. Madrid: Mundi-Prensa.
- Institut d'Estadística de Catalunya (Idescat). 2020. Generalitat de Catalunya. Disponible a: <<http://www.idescat.net/>>
- López-García, Daniel; Calvet-Mir, Laura; Espluga, Josep; Di Masso, Marina; Tendero-Acin, Guillem; Pomar-León, Ariadna. (2015). La dinamización local agroecológica como estrategia para la construcción de soberanías locales. *Ecología Política*, (49), pp.28-34.
- López-García, Daniel; Guzmán-Casado, Gloria. (2012). Si la tierra tiene sazón... El conocimiento tradicional campesino como movilizador de procesos de transición agroecológica. *Agroecología*, vol. 7 (2), p. 7-20.
- Marcet Fuentes, Martina. (2020). Feminisme, sobirania alimentària i Economia Solidària: apunts per reconèixer tensions i teixir ponts. Dins V.V. A.A. *Economia Solidària i Feminista*. (p. 29-43). Pol·len Edicions.
- Méndez, V. Ernesto; Bacon, Christopher M.; Cohen, Roseann. (2016). Introduction: Agroecology as a transdisciplinary, Participatory and Action-oriented Approach. Dins *Agroecology: A Transdisciplinary, Participatory and Action-oriented Approach*, Eds. Méndez, V. Ernesto; Bacon, Christopher M.; Cohen, Roseann; Gliessman, Stephen R.; 1-22. Boca Ratón: CRC Press.
- McMichael, Philip. (2014). Historicizing food sovereignty. *Journal of Peasant Studies*, 41(6), 933-957.
- Mier, Mateo; Giménez Cacho, Terán; Giraldo, Omar Felipe; Aldasoro, Miriam; Morales, Helda; Ferguson, Bruce G.; Rosset, Peter; Khadse,



Ashlesha; Campos, Carmen; «Bringing agroecology to scale: Key drivers and emblematic cases». *Agroecology and sustainable food systems*; 42, no. 6 (2018): 637-665.

Toledo, Víctor Manuel; Barrera-Bassols, Narciso; (2008). *La memoria biocultural. La importancia ecológica de las sabidurías tradicionales*. Barcelona: Icaria.

Wezel, Alexander; Bellon, Stéphane; Doré, Thierry; Francis, Charles; Vallod, Dominique; David, Christophe; «Agroecology as a science, a movement and a practice. A review». *Agronomy for sustainable development* 29, no. 4 (2009): 503-515.



Dotze belles històries per a l'Agroecologia escolar a Catalunya

Mar Carrera Vendrell

41

A Catalunya hi ha un bon grapat de projectes agroecològics que tenen en compte l'acció educativa en el seu dia a dia. Alguns perquè ja van néixer amb aquesta idea des de l'inici, d'altres, perquè han desenvolupat la línia de negoci i els funciona; i encara uns altres, per demanda dels centres escolars de la rodalia i per assegurar-se un petit complement a la renda tan baixa que es paga al sector primari. Sigui pel motiu que sigui, la funció d'aquestes iniciatives és útil a molts nivells, i les hem volgut recollir en aquest capítol per posar-les a l'abast dels centres educatius, de les famílies i les persones adultes.

El capítol neix del Treball Final de Postgrau (TFP) del Dinamització Local Agroecològica (DLAe) Educant amb l'Agroecologia, 2021, un intent de comparar experiències agroecològiques i educatives catalanes, exemples del que s'anomena Agroecologia escolar o que també podria rebre el nom d'educació agroecològica. En el TFP es radiografiaven onze projectes productius i educatius que impulsen activitats cap a criatures, joves i persones adultes per generar canvis en el sistema alimentari, fomentar la sobirania alimentària i/o una alimentació més justa i sostenible. Per al present capítol, se'n va afegir un de més, en total, dotze experiències (de l'àmbit productiu o de transformació d'aliments) que la majoria tenen l'agroecologia com a enfocament teòric, metodològic i polític que els guia i els ajuda a buscar la sostenibilitat agrària des de la perspectiva ecològica, social i econòmica (Francis et al., 2003). De les dotze³, però, algunes iniciatives no

3. Nota de l'autora: la darrera actualització del llibre es va fer al 2022, per tant, és possible que hi hagi informacions de les experiències, sobretot en la dimensió quantitativa, que ara no siguin precises.



pretenien anar tant lluny i ja s'acontentaven a difondre l'Agricultura ecològica entesa com a mètode agrícola o pràctica respectuosa amb el medi ambient.

Les experiències provenen dels següents projectes: Col·lectiu Eixarcolant, l'Aresta Cooperativa agroecològica, Les Obagues ecocentre, l'Era, Espai de Recursos Agroecològics, l'Ortiga Cooperativa, Mas La Sala cooperativa, Mas Les Vinyes granja de permacultura, El Parc de les Olors, Punt Eco, Xarxa Agroecològica de Menjadors Escolars de Catalunya (Xamec) i Can Coll Centre d'Educació Ambiental i Centre de Recursos Educatius. Aquest darrer projecte el vam afegir en motiu de la sortida del llibre, pel fet de ser una referència en l'educació ambiental.

42

En el procés d'escollir les iniciatives es va buscar una certa diversitat territorial: tres iniciatives es troben a la Catalunya central, quatre a l'àrea metropolitana de Barcelona, dues a l'Horta de Lleida, dues al Pirineu del Pallars Sobirà i del Ripollès, i una al camp de Tarragona. En la selecció s'hi observa una alta presència de cooperatives (sis de treball associat i una integral d'habitatge i treball associat), tres associacions (una de les quals és una xarxa) i dues Societats Limitades. Hi ha dos projectes que, a més, són comunitat convivencial, és a dir, que fan vida en un espai compartit.

Si analitzem d'on sorgeixen aquestes experiències, la majoria són projectes de nova pagesia (dues excepcions serien la vinculació de les mestres de Les Obagues amb l'activitat agrícola tradicional; o l'Aresta, que té una aliança amb un pagès agroecològic que ve de família pagesa). Pel que fa a la consolidació dels projectes, els tres més antics són Can Coll, Les Obagues i l'Era, i els més nous són la Xamec i Mas La Sala. La resta de projectes tenen entre cinc i deu anys de trajectòria de mitjana.

Cal dir que, si mirem la tria de projectes, a l'autora li poden haver influït una sèrie de biaixos: la mirada de la pròpia autora (dona, blanca), de formació periodística i membre d'una cooperativa editorial, i amb un company en un projecte agroramader agroecològic a la Catalunya Central.

En el present capítol, cadascuna de les dotze experiències es presenten a la lectora explicades en format crònica, relatada en primera persona. Ja no són projectes comparats entre sí, com fèiem en el TFP, sinó que han passat a ser petites narratives, relats de persones amb històries de vida



riques, que es trenquen les banyes dia a dia en projectes complexos i il·lusionants, i tenen vides belles. Els seus retrats, personals i dels projectes on treballen, són fruit d'una entrevista semi-estructurada feta un bon dia del 2021, però que en molts casos va derivar en una conversa. Amb moltes de les persones hem mantingut el diàleg posterior a aquella primera trobada, i amb algunes fins i tot ens hem retrobat en altres contextos (fires, mercats, recitals, etc.).

Tot i no oblidar les persones i els seus relats, les històries presentades pretenen mostrar els projectes col·lectius sobretot des de la dimensió educativa (continguts de les activitats, referents, metodologia, destinàries, impacte, etc.). L'assumpció inicial que travessa el capítol és que les activitats educatives que s'aterren en algun aspecte productiu real aconseguixen transmetre millor els objectius educatius i la filosofia de l'agroecologia. Alhora, com ja hem comentat anteriorment, l'ànim de recollir les dotze iniciatives presents és el de posar-los a l'abast de la comunitat educativa, com un recurs per posar l'alimentació al centre dels objectius educatius, per fomentar l'Agroecologia escolar.

43

En el capítol, parlem del debilitament del sector primari al context català i alhora de la desconexió dels programes educatius reglats dels cicles de la natura, de l'origen dels aliments i de les especificitats del món rural. La indústria alimentària i el comerç globalitzat contribueixen, juntament amb la cultura urbanocèntrica, a presentar els aliments com a mercaderies deslocalitzades i fora de context, i no com a part dels sistemes naturals i culturals propis i locals.

El marc teòric del capítol es basa en l'assaig *Agroecologia Escolar* (Llerena, Germán; Espinet, Mariona, 2017), i alhora, com hem dit a l'inici, abraça l'anomenada Educació agroecològica o l'Educació ambiental o per a la sostenibilitat.

L'Agroecologia escolar és un subcamp fruit de la intersecció entre l'agroecologia i l'educació. Com assenyalen les autores en la introducció d'*Agroecologia Escolar*, malgrat es pretengui tendir ponts entre els dos àmbits, «está claro que hablamos de dos “producciones” diferentes (la agrícola-social y la de conocimientos-habilidades-actitudes), de dos actores básicos diferentes (campesinado-consumidor/a y alumnado), de contextos



diferentes (sistema alimentario y sistema educativo)» (Llerena i Espinet, 2017, p.79).

44

Como campo emergente, la agroecología escolar promueve una praxis educativa que también representa una aportación sociocultural y crítica a la educación para la sostenibilidad. Plantea un trabajo alrededor de entornos de aprendizaje como el huerto escolar, el taller de cocina o el comedor escolar. Estos pueden orientarse agroecológicamente, para impulsar experiencias de acción educativa, transversales y diversas, que vinculen la escuela con la comunidad y el territorio, y fomenten la autonomía y la participación del alumnado junto con otros actores escolares (Llerena i Espinet, 2017, p.79-80)

Els processos d'Agroecologia escolar impliquen una transposició didàctica de l'agroecologia, i es pensen sobretot en els espais «escola». No obstant això, en aquest text s'ha emprat una versió més àmplia d'aquest subcamp, i s'han considerat les activitats que es donen en qualsevol espai educatiu (en el lleure, en espais comunitaris, associatius, en les pròpies explotacions agroecològiques, entre d'altres).

Com a referent per al capítol i per al llibre ens emmirallem en una altra obra, publicada al Quebec, *Pour une éco-alimentation. Dix belles histoires* (Sauvé; Naoufal; Anzou; 2013), una radiografia de deu experiències agroecològiques i comunitàries per fomentar l'ecoalimentació (en horts urbans, mercats de pagès, cooperatives, etc.), impulsada per la professora Lucie Sauvé, referència en l'educació ambiental. L'ecoalimentació cerca la construcció d'un relat harmoniós que lligui alimentació, medi ambient i salut.

També, ben aconsellades per Mariona Espinet, Germán Llerena i Laura Calvet Mir, hem posat alguns límits a l'hora de completar la mostra d'entitats: són iniciatives agroecològiques i educatives que tenen una connexió amb la part productiva o de transformació d'aliments de l'agroecologia i que persegueixen apropar l'ecoalimentació o l'alimentació sostenible a la ciutadania en contextos educatius (escola, lleure, context comunitari, etc.). Ara bé, ha quedat exclosa la formació professional (amb un parell d'excepcions que justifiquem), perquè entràriem en el món educatiu reglat



per als adults; s'han exclòs les associacions i organitzacions no governamentals, com ara Justícia Alimentària o Menjadors ecològics, perquè tot i fer una feina destacable en l'àmbit educatiu no sempre tenen connexió amb la part productiva i perquè, en realitat, ens calia posar un límit en algun lloc. Finalment, cal precisar que l'actualització de les iniciatives es va fer a principis del 2022, per tant, pot haver-hi alguna iniciativa que des d'aleshores hagi canviat.

Ja per acabar, dos elements metodològics que no podem obviar. En ple context de la pandèmia de la Covid-19, cinc de les dotze entrevistes es van haver de fer en línia i això, de ben segur, va empobrir la conversa. Alhora, però, per fer més amena l'entrevista, els vam proposar un joc simbòlic a totes les participants: havien de triar un element de la natura (mineral, vegetal o animal) en relació a la seva persona i que alhora fos representatiu del seu pas per aquella entitat/empresa agroecològica. Per reblar més el clau, vam tenir la sort de conèixer la Mariló Fernández Indiano, companya del postgrau de DLAE, que va convertir en dibuix els elements que les persones entrevistades havien triat. I encara millor (i més coherent amb la part educativa del llibre), els va il·lustrar amb la seva filla i altres criatures i joves. Trobareu els dibuixos del joc als inicis de cada apartat, esperem que també en gaudiu.





El decreixement és l'única alternativa per col·lapsar-nos millor. Jo si pogués aconsellar el lector de *Crític*, li diria això: d'una banda, que pensi com pot organitzar-se de manera col·lectiva, no individual, en la seva vida quotidiana i les coses properes per alimentar-se, moure's, viure d'una manera al màxim de sostenible possible. I en paral·lel, pensi com lluitar políticament davant dels grans reptes com la mobilitat, el model energètic, un programa agroecològic global... L'objectiu final és molt difícil, sí. Mentrestant cal fer coses. Però no en soledat ni de manera aïllada.

Jorge Riechmann, Emergència Climàtica, *Crític*, (2021)



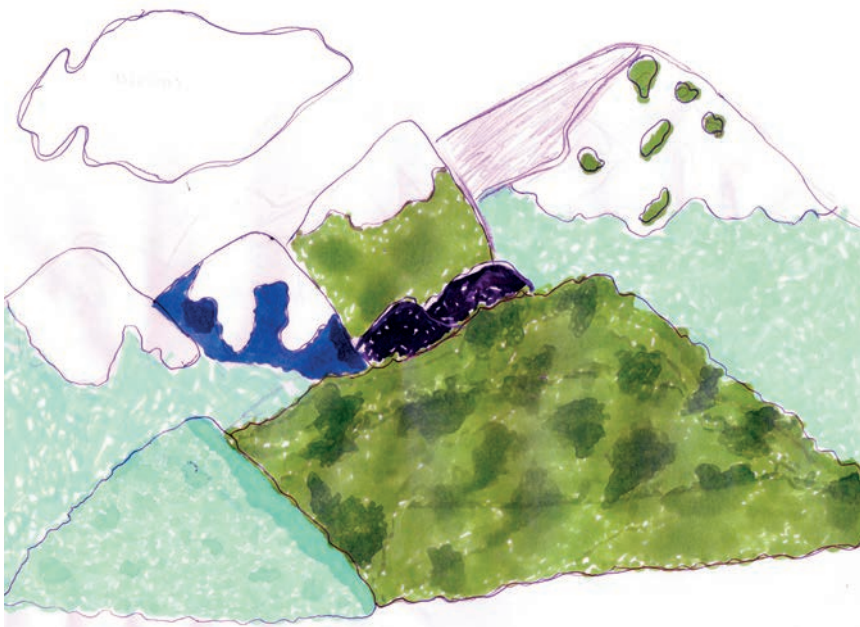
Primera història

Eixarcolant, eficiència i diversificació

48

L'acció d'eixarcolar és arrencar manualment les anomenades males herbes dels conreus, emprar aquestes herbes com a aliment, remei o joc, o trobar el context en el qual una espècie deixa de ser una mala herba i esdevé útil. Són les tres accepcions que reproduceix el Col·lectiu Eixarcolant per a presentar-se.

Situar la seu central d'Eixarcolant al poble de Jorba, de 833 habitants (Idescat, 2021), a tocar d'Igualada, és tota una declaració d'intencions, seu rural, pagesa i perifèrica.





Un bon dia de maig, enfilo un carrer buit a l'hora del son de mitja tarda, pico a la porta massisa d'una casa i em rep somrient en Marc Talavera Roma, l'ànima i president d'Eixarcolant. Fa olor de fusta. M'explica que estan acabant les obres del que serà l'obrador i de seguida pugem a una oficina que és també l'espai del banc de llavors.

Abans d'asseure'ns davant d'una porxada de vistes a Jorba, reconeixo els llibres que editen i les llavors que l'hivern de 2020-2021 han comercialitzat (amb autodistribució) a més de 70 punts de venda, botigues alimentàries, llibreries, etc. Des de l'oficina lluminosa es veuen els dominis d'Eixarcolant, tant els camps de la finca on hi creixen varietats locals i silvestres, com el pati del darrere del forn de pa que han obert, i que dona a la carretera principal de Jorba. No podré resistir-me, i en marxar, després de la conversa amb en Marc, visitaré el forn que ara veig des de la retaguarda i hi compraré un brownie de garrofa que aromatitzarà el meu retorn en cotxe cap a Osona.

En Marc parla (i pensa) ràpid. Em costa de seguir-lo amb la llibreta. Té 32 anys i és biòleg, va fer el doctorat en etnobotànica a la Facultat de Biologia de la Universitat de Barcelona i així va titular la seva tesi: «La recuperació dels coneixements tradicionals relatius a la biodiversitat com a eina per al desenvolupament d'un model agroalimentari més sostenible. Estudi etnobotànic de la comarca de l'Anoia, desenvolupament de nous cultius amb espècies silvestres, i acceptació per part dels consumidors dels productes elaborats amb espècies silvestres i varietats tradicionals». Una altra declaració d'intencions, amb vocació pràctica i d'acostament al consum conscient.

«El Col·lectiu Eixarcolant neix de les necessitats i incoherències detectades arran de la tesi», recorda Talavera, i d'un grup de gent d'Igualada que el 2016 decideixen muntar una associació per donar a conèixer les espècies silvestres comestibles. Ara ja són més de 750 persones sòcies arreu dels Països Catalans, organitzades en dinou nodes territorials. A més, es van fer cooperativa (de fet, per poder accedir a ajuts del Departament d'Agricultura de la Generalitat van haver de crear dues cooperatives diferenciades). Un veritable salt d'escala, motivat per una ambició idealista o un idealisme ambiciós, en tot cas, Eixarcolant apunta a objectius estructurals: volen «fomentar un model de producció, distribució, consum d'aliments,



i de desenvolupament socioeconòmic més sostenible, ètic i just, emprant com a eina la recuperació de les espècies silvestres comestibles i les varietats agrícoles tradicionals».

50 A banda de produir i recuperar espècies, a Eixarcolant tenen una línia de recerca, una de dinamització territorial, una de divulgació i formació, i una d'assessorament per tal de fer possible que aquestes espècies i varietats es tornin a cultivar, comercialitzar i consumir. Us imagineu que de sobte tothom apostés per cultivar plantes silvestres als seus respectius horts i projectes (camps d'all rosa, lletsons, ortigues, colitxos o api cava-llard)? A Eixarcolant hi aposten, només cal veure la sèrie editorial *El llibre de les plantes silvestres comestibles*, on van llistant una part de les 260 espècies silvestres comestibles amb aplicació gastronòmica. A més, tenen un banc de llavors, un obrador i un forn de pa on comercialitzen els seus productes. En total, tenen deu línies d'actuació i són quinze persones treballadores vinculades laboralment al projecte.

Si els hem escollit per aquest recull és perquè compleixen el doble barret de tocar la terra, elaborar a partir dels seus fruits des d'una òptica agroecològica i a més, apostar per la divulgació i formació. Una de les seves fites més conegudes en divulgació és la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades a Igualada, un esdeveniment molt potent de difusió i conscienciació que agrupa productores i elaboradores, activitats tècniques, culturals i de divulgació.

A Eixarcolant, les formacions per a docents i alumnat de centres educatius (primària i secundària) els fan de quatre grans tipus, sortides al camp o a la ciutat (etnobotàniques, de descoberta del paisatge, als horts, botàniques), tallers a l'aula (per aprendre a cuinar aquest tipus de varietats o fer sabons), un combinat entre sortida i taller i finalment un calaix de sastre d'altres propostes com ara assessoraments per a iniciar un hort escolar, introduir les plantes silvestres comestibles i les varietats locals als menús dels menjadors escolars o per transitar a escola verda.

Els dotze projectes observats en aquest capítol coincideixen a cobrir com a mínim un dels següents objectius educatius: conscienciar de la necessitat de transformar el sistema alimentari i apropar les destinatàries de les formacions a l'activitat pagesa o agrícola-ramadera ecològica o



agroecològica, a través de l'experimentació directa, real i pràctica. Quan li pregunto a en Marc sobre aquesta qüestió, reitera que els objectius educatius són els mateixos que els de l'entitat, la transformació del model alimentari.

Tot i que en la conversa no m'explicita cap referent pedagògic o metodologia concreta, al catàleg formatiu detallen dues màximes per a desenvolupar les activitats educatives: el rigor científic de la informació transmesa, i una metodologia dinàmica que faci accessible i atractiva la informació per a tothom. Les persones formadores són part del propi equip laboral: hi ha des d'una bioquímica especialitzada en biotecnologies i educació secundària, un doctor en Biologia especialitzat en etnobotànica, agroecologia, ecologia forestal i comunicació científica, una biòloga ambiental especialitzada en ecologia, gestió i restauració del medi natural i en educació secundària, i finalment una biòloga especialitzada en sostenibilitat ambiental i economia ecològica.

51

Fins aquí el dibuix que em vaig construir després de conèixer la seu d'Eixarcolant. Són persones entusiastes, productores, divulgadores, in-





vestigadores, consumidores, educadores, tots els barrets a la vegada. La majoria són dones, a l'equip laboral. Sí, en moltes de les belles històries que seguiran quan pregunto per la mirada de gènere em responen que l'equip està molt feminitzat. A vegades, és l'únic apunt que fan sobre la qüestió —no és el cas d'Eixarcolant, que em menciona també que apliquen molta flexibilitat horària i que estan estudiant mesures per completar les cobertures dels permisos de maternitat.

En demanar a en Marc que respongui la tradicional tècnica sociològica del DAFO (Debilitats, Amenaces, Fortaleses i Oportunitats), m'assenyala com a punt fort l'amplitud del projecte i la vocació que té d'anar creixent, tot i que admet que li fa respecte «tocar moltes tecles però no tocar-ne cap de bé». Serà aquesta expressió una trampa del capitalisme perquè no cultivem les arts i les praxis en tots els pals que vulguem i puguem? Potser sí. El que en Marc no nega és que la part professional d'Eixarcolant ha crescut molt en dos anys i que la coordinació general que ell fa ja li ocupa més temps del que voldria.

El temps, vet aquí un dels eixos que condiciona les vides arreu, també de les pageses i dinamitzadores agroecològiques. Un temps que durant el confinament de la Covid-19 de 2020 sí que va aflorar i que els va permetre, a ell i la seva parella —que viuen a l'altra ala de la gran finca d'Eixarcolant—, fer obres a l'edifici, que aleshores no tenia el bon aspecte d'avui. Alhora, durant aquell període, l'entitat va anar preparant la terra per a nous projectes que han florit els darrers temps.

Un dels fruits que es van derivar d'aquell temps és la campanya de finançament popular per convertir el forn de Jorba en un referent de nou paradigma agroalimentari, una eina per demostrar que és possible la normalització del cultiu i consum d'espècies silvestres comestibles i varietats agrícoles tradicionals. Per fer un canvi d'aquesta envergadura, al sector primari calen molts diners de cop i eines de finançament que entenguin la realitat específica de les pageses que treballen i viuen en el marc de l'Economia Social i Solidària, reclama sempre la ramadera Martina Marcet. A Eixarcolant van optar per un micromecenatge que els va permetre mobilitzar un miler de persones i més de 88.000 euros obtinguts. Mecenes a qui el que els sembla impossible és no fer res per canviar-ho tot.



Entre els perills o amenaces del DAFO, Talavera s'indigna amb el mantra «tot és verd, tot és eco» i creu que l'única arma per combatre-ho és la informació:

Molta gent compra productes pensant que està fent un bé, amb un esforç econòmic i en realitat no està contribuint a allò que es pensa (...). Les panses són de l'Iran perquè ningú no les cultiva aquí. (...) Cada cop que miro l'anunci de Casa Ametller, tiraria pedres a la pantalla... perquè venen el mateix que t'explico jo, en la part ecològica... Cal generar eines perquè la gent sàpiga què és blanc, negre i gris, i que si volen comprar negre, d'acord, però que ho sàpiguen.

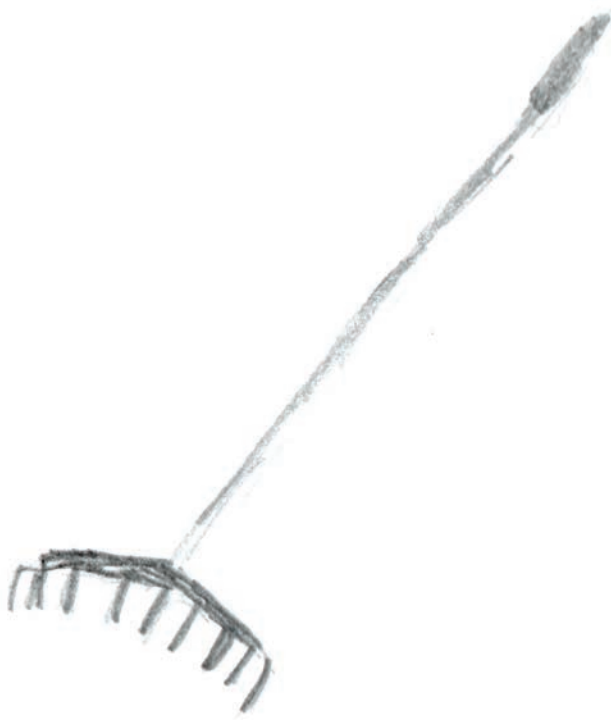
53

En el darrer tram de l'entrevista, atreta per tot allò que té forma de llibre, li demano i en Marc m'ensenya orgullós un conte, *Padrina*, ens expliques l'Alt Pirineu? És el llibre fruit del projecte d'Eixarcolant de prospecció etnobotànica al Pallars, una experiència que ha conduït a la creació d'una associació per preservar les varietats locals dels horts de la zona.

La Dinamització Local Agroecològica (DLAe) també va d'això, de facilitar processos pels quals les pageses s'articulin en espais de participació i suport mutu, sempre que aquests espais neixin de la seva voluntat de crear-los. Seguint un lema ben clar: «junttes som més fortes».



54



Segona història

L'Aresta, fer pa i fer economia social i solidària agroecològica

Venies d'una llarga família de forners
i a tu t'agradaria ser forner, com els teus,
i entrar feixos de llenya, de pinassa, en el forn,
i fer el rent, en caure el dia, com el feien,
i a mitjanit anar al forn per a pastar,



creuar amb una ràpida ganiveta la pasta,
i escombrar lentament, prendre-li el foc al forn,
ficar el cap al forn, aquell infern de flames
que olia intensament als matins del Garbí,
pujar a l'alcavor, aquell calor humit.
I deixar caure el pa, aquell pa cruixidor,
i alegre, a les paneres, i tripular el forn,
fer-li créixer el foc, o fer-li-lo minvar.
Tu series forner, com ho foren els teus.
I al costat del teu pare aprengueres l'ofici,
nit a nit, dia a dia, i ara en tens enyorança.
una amarga enyorança per a tota la vida
et creua el pit de banda a banda amb aquell ràpid
senyal de ganiveta que no pots oblidar.
Allò que més t'agrada, d'on et vénen els versos,
els arraps en la carn, aquells dies salvatges
quan entraves el feixos de pinassa en el forn.

Vicent Andrés Estellés

Llibre de meravelles

(Tres i quatre, poesia, 1971)

Els oficis vinculats a l'alimentació són també patrimoni a conservar. En el cas dels forners i les forneres, hi havia molt més que treballar fort a l'obrador: la relació amb el pagès que portava la farina, la llenya per al forn, la funció per al poble, les matinades de feina.

Santa Coloma de Queralt és un municipi de la Conca de Barberà d'uns 2.700 habitants, situat a l'altiplà de la Baixa Segarra. Quan t'hi acostes per la carretera que prové de l'A-2, notes el vent tallat pels immensos molins de vent; de Santa Coloma sorprèn un imponent Castell dels Comtes, al bell mig del nucli urbà. Ben a tocar, al carrer Major, hi ha la fleca de l'Aresta Cooperativa agroecològica, una cooperativa de treball associat creada l'any 2013 que promou l'agroecologia, la sobirania alimentària, l'Economia Social i Solidària i feminista. Les persones que la formen són agroecològi-



ques i s'autoanomenen així convençudament; ho anireu descobrint en les properes pàgines.

56 La cooperativa s'inicia amb la part productiva vinculada al pa (que actualment continua) i el 2015 s'incorporen els objectius educatius, de la mà d'una nova sòcia, la Pati Homs. Els inicis van anar així: la Gemma i l'Adri feien pa a l'Albà i en distribuïen a grups de consum, i la Glòria en feia a Querol, però treballaven des de l'al·legalitat. Un bon dia van decidir unir-se en un projecte col·lectiu, i van trobar el local d'un antic forn que havia abaixat la persiana a Santa Coloma de Queralt, un poble que ha patit l'èxode rural i el despoblament. En aquell moment, ja albiraven sumar-hi més àmbits. De fet, ara tenen quatre àrees de treball: l'elaboració d'aliments agroecològics (fleca amb obrador i botiga), l'educació i l'acció sociocomunitària, la recerca social i la Dinamització Local Agroecològica i cooperativa.

Actualment són set sòcies de treball i sis treballadores, a les quals després d'un recorregut compartit i de mutu encaix, se'ls hi ofereix la possibilitat d'entrar com a sòcies. Per l'entitat, la part productiva de la fleca és l'element clau des del punt de vista polític, però el més precari econòmicament, que queda compensat per la resta d'àrees. M'ho explica la Pati Homs en una entrevista en línia, però per sort l'acabo coneixent uns mesos més tard a Santa Coloma de Queralt, en una xerrada que ella modera sobre ruralitats, feminismes i Economia Social i Solidària. «La part productiva és la més difícil de sostenir econòmicament i és la que té el discurs polític menys visible cap enfora, però en canvi és la transformació material més gran dins del col·lectiu», explica Homs.

Ella, que provenia de Barcelona on havia estat vinculada a cooperatives de consum des del 2005 i als moviments socials, va participar en diversos projectes col·lectius agroecològics. Alhora, amb unes amigues havia creat una associació, Hortejant, i feien serveis de disseny i dinamització d'horts escolars. En conèixer la Gemma i l'Adri, amb qui tenien molta afinitat política, es va decidir a impulsar la part educativa de l'Aresta, l'any 2015. Actualment la Pati Homs viu a Albinyana, prop d'El Vendrell.

La part d'Educació de l'Aresta arrenca l'estiu de 2016 amb un primer casal d'estiu, i ja van haver de contractar altres persones per l'equip de



monitoratge. A més, la Fleca el 2016 va necessitar més persones perquè com a cooperativa acabaven d'entrar dins de la convocatòria dels Ateneus cooperatius (CoopCamp), una subvenció de la Generalitat que ajuda a vertebrar el territori amb el foment de l'Economia Social i Solidària i la generació d'ocupació. És aquí on neix la branca de Dinamització Local Agroecològica, que actua més enllà de l'ateneu. Finalment, van tenir clar que els calia una àrea de Recerca perquè volien, com explica Homs, «tenir una visió crítica de la pròpia pràctica». La investigació, però, és un àmbit que només té activitat quan arriba finançament extern, això sí. El primer estudi els el va finançar la Fundació Roca i Galès i l'ACCID per veure com la mida de les cooperatives de consum afecta la seva sostenibilitat i la dels projectes productius. L'any 2020 van fer un informe amb Arran de terra, l'Escola de Pastors i Pastores de Catalunya, Pam a Pam i la Càtedra d'agroecologia de la UVic, sobre com estava afectant la crisi sociosanitària de la Covid-19 a les xarxes d'aprovisionament agroecològic. Altres projectes han estat la promoció del producte local i ecològic als mercats municipals de Barcelona, la implementació d'horts escolars i socials al territori o Eina-Teca, sobre xarxes agroecològiques (que comparteixen amb Pam a pam i Arran de terra).

57

La governança de l'Aresta es basa en assemblees de sòcies cada 15 dies, on cada àrea pot compartir dubtes o decisions; cada àrea funciona autònomament però, si s'han de pensar elements estratègics, es porten els temes a l'assemblea de totes les sòcies per compartir reflexions i col·lectivitzar les decisions. Fa un temps, van rebre un acompanyament de la cooperativa l'Esberla per assegurar més fluïdesa a l'hora de prendre decisions i van enllestir un Reglament de Règim Intern (RRI).

A banda dels eixos estratègics com a entitat, tenen la fita de «caminar cap a la Sobirania Alimentària, fomentar un món rural viu i afavorir una perspectiva feminista de les pràctiques i discursos», explica Homs. El fet que estiguin a Santa Coloma de Queralt ja diu molt dels seus objectius. A l'hora d'establir preus i estratègies per vendre, reconeix que estan dins del sistema capitalista, perquè no deixes d'oferir béns i serveis en aquest marc. «No existeix un mercat fora o al marge de la realitat capitalista», assegura.



Les dotze belles històries de Terra d'aprenentatges, per ser escollides, havien d'incorporar un vessant productiu i un educatiu, i l'un havia de retroalimentar l'altre. A l'Aresta la clau és la fleca, una peça, la de l'elaboració, inserida dins del sistema alimentari. Tenen un acord amb un pagès de Santa Coloma, en Josep Mestre, que els abasteix de farina que ha mòlt en el seu propi molí i el blat de la qual ha collit a uns camps d'Argençola. Usen farina de varietats locals i varietats antigues que aquest pagès està recuperant. A l'obrador de l'Aresta, treballen amb forn de llenya, massa mare i fermentacions llargues, en un procés d'elaboració molt artesanal. De fet, quan entres al forn del carrer Major de Santa Coloma, i t'endinses a l'obrador, t'adones de l'enorme esforç que implica fer pa cada dia, i amb un equip valent però a vegades precari. I a l'elaboració, cal sumar-hi la distribució. A banda de la venda a la fleca (obren els dimecres), el seu pa es pot trobar en cooperatives de consum agroecològic, grups de consum i altres botigues més petites de productes ecològics.

L'experiència d'elaborar el pa (i els esculls que això comporta) nodreix les activitats que ofereix l'àrea d'Educació de l'Aresta, pensades per «visibilitzar tot el que passa abans que el menjar entri a la nostra boca, fent una reflexió crítica i intentant proposar alternatives (...) altres maneres de produir, distribuir i consumir», explica Homs. Per exemple, fan tallers de pa (que no faltin!, si us plau), tallers d'hort, de consum responsable o de residus, i les activitats, com indiquen en el catàleg, les fan a partir de metodologies participatives, amb transdisciplinarietat i gràcies al treball en equip i cooperatiu.

A l'Aresta ofereixen serveis de formació, assessorament, i dissenyen i dinamitzen tallers puntuals; a més, porten a terme projectes educatius de més llarg recorregut, com ara projectes d'Aprenentatge i Servei, casals d'estiu, menjadors escolars ecològics, programes d'educació ambiental, etc. Agrupen les activitats educatives en tres grans blocs temàtics: el consum responsable, la sobirania alimentària i les economies transformadores. Com a membre (jo mateixa) d'una cooperativa, dona gust veure com tenen tant present en les activitats la difusió de l'Economia Social i Solidària. No és massa habitual, diria, i menys lligant-ho a l'agroecologia.



Tenen un catàleg complet amb serveis educatius que abracen «la producció, l'elaboració, la distribució i el consum d'aliments amb una mirada des de l'agroecologia i el cooperativisme». Alhora, també fan projectes a mida d'educació agroambiental. També organitzen tallers de cap de setmana, vinculats per exemple a festes (en la festa de la Xatonada vam fer un taller per plantar tomaqueres escaroles i alls) o a propostes per a centre cívics o ajuntaments.

Una menció especial es mereix el Casal d'Estiu que fan al centre obert d'Albinyana, que porten cada estiu des de fa sis anys. Són infants i joves que, una part, venen derivats de Serveis Socials per problemàtiques socioeconòmiques i situacions familiars complexes. «Som com una família, ens coneixem del poble i estem convivint vuit setmanes, cada dia de la setmana. És un espai diferent a l'hora de compartir, des de la quotidianitat», explica Homs.

59

Igual que la xarxa Xamec (que coneixereu més endavant en el llibre), l'Aresta també té molt present l'enorme oportunitat que representen els menjadors escolars. Per conèixer l'impacte de la cooperativa, li demanem a una mestra d'una escola de Sant Llorenç del Penedès, en la qual l'Aresta ha coordinat el Projecte educatiu en agroecologia al menjador escolar ecològic (amb 150 alumnes de P3 a 6è) que ens valori el pas de la cooperativa pel centre. Ella raona que el fet que tinguin una branca d'elaboració de pa i de connexió amb la pagesia és valuosa perquè «poden aportar tota la visió i coneixement de tot el cicle d'alguns aliments com el del pa». Sobre l'impacte del projecte del menjador escolar, assegura que va haver-hi un canvi en el funcionament i gestió del menjador que es va traduir en «un major coneixement dels aliments per part dels nens i nenes i una reducció dels conflictes durant l'hora del menjador». Però el projecte, realment va tenir un impacte estructural, o curricular?, ens preguntem. La mestra ens respon: «L'hora del menjador no té un currículum establert, cosa que hauria de canviar perquè és un molt bon espai de treball». Tot i així, assegura que amb el projecte de l'Aresta es va marcar uns objectius educatius relacionats amb l'agroecologia, la gestió de la diversitat i la resolució de conflictes que es van aconseguir.

Si teniu ocasió, no deixeu de visitar l'Aresta, i deixeu-vos amarar per l'olor del pa i de l'Economia Solidària.



Per què escollir l'eix de l'alimentació per fer educació ambiental? Perquè és un assumpte que uneix tothom: tothom hi té a veure. També perquè s'ha trencat la connexió entre l'aliment i la terra. La proporció de gent que fan producció agrícola disminueix cada dia. Avui, les persones productores formen menys del 2 % de la població del Quebec. Michel Gendreau, de la granja pedagògica Marichel.

Pour une écoalimentation (2013); traducció pròpia.



Sense tothom, no hi ha projecte. Tot el que som ho hem après i el que fem és mèrit de tothom. Hem après a compartir, a escoltar, a encertar-la i a errar-la. Hem après a estimar la nostra feina. Tot el que som ho devem als altres. I és així com tot comença...i res acaba. Per a totes les persones que d'una manera o altra han adobat el camí d'una proposta educativa innovadora. Amb totes elles hem compartit el projecte de la nostra vida, les Obagues.

De les Planes al Secanet (Les Obagues, 2016).

61

(...) De mica en mica es faran homes i dones aquells infants de les grans ciutats que, potser amb una sola vegada de passar pel Camp d'Aprenentatge, en van tenir prou per guardar al cor aquella llavor d'optimisme davant la vida, que permet conservar al palmell de la mà la tèbia veritat d'un ou collit al ponedor, experiència d'infant que val com exemple de moltes realitats (...)

Cavaller de les Garrigues, Josep Vallverdú

De les Planes al Secanet (Les Obagues, 2016).

Tercera història

Les Obagues, una empremta generacional per sempre

Quan la Mariona Espinet va mencionar la idoneïtat de visitar la granja escola Les Obagues, a Juneda (les Garrigues), se'm va fer un nus a l'estómac. Records. De menuda a l'escola vam passar-hi unes colònies i aquella experiència em va generar un fort impacte: una urbanita que de sobte podia alimentar uns porcs (que no són bruts, els porcs, els porcs són els hu-



mans!) i que descobreix com de fàcil és fer-ne botifarres, que veu munyir vaques de debò, que treballa en equip amb els seus iguals, *mocosos*, entre fogons i neveres de làctics. I la recompensa, cruspir-se el propi menjar en un entorn sa i confortable.

Ara, 30 anys més tard, em donaven l'oportunitat de tornar a Les Obagues amb un nou pretext. I jo, molt diferent d'aquella nena d'ulls com a plats.

62 La història de Les Obagues granja escola i ecocentre parteix d'una voluntat col·lectiva: un grup de mestres amb alta motivació consideraven que als pobles es podia fer més a les escoles. Volien «ensenyar a tots els nens de Catalunya com s'autoabastia una masia catalana», rememora Joan-Albert Roura, el president de Les Obagues.

Ell i jo ens trobem a l'hort ecològic d'autoconsum de Les Obagues, un dia calorós i assolellat. Tot i la temperatura, a dins de la cabana de tàpia (feta de terra argilosa i picons) s'hi està la mar de bé. La van fer els últims tapiadors de Juneda, però s'hi va haver d'afegir ciment —un requisit pel fet de ser equipament per a infants, i ser de concurrència pública. Les Obagues ha tingut dos seus a Juneda, la primera, les Planes, on hi van ser del 1983 al 2006, però l'impacte de les obres de construcció de l'AVE els va obligar a traslladar-se a una nova ubicació, el Secanet, un espai que van construir de nou, pensant en les necessitats educatives i amb mirada ambiental. Edificis ecodissenyats i sostenibles, un hort solar que els permet abastir-se parcialment, un sistema de climatització (amb *fan coil*) que obté l'aigua calenta cremant pinyola i la freda gràcies al moviment de la bassa... Sembla un quadre força complet, però encara els ha faltat un pas: volien que els infants poguessin mesurar els impactes de la granja, i així conscienciar sobre la petjada del planeta.

Joan-Albert Roura té el parlar d'algú que porta molta experiència a l'esquena. És mestre però per la seva constitució robusta diries que és bomber (la seva segona ocupació). És el president de la cooperativa de treball associat de Les Obagues, un projecte que acaba de fer 38 anys i que ara compta amb sis sòcies treballadores. Ell n'hi porta 33, i hi va arribar com a monitor. «Després d'un any d'anar a tot de colònies, vaig aparèixer aquí. En comparació amb el que havia vist, aquí les instal·lacions, els tallers, el



personal... això era una altra divisió. Em van trucar a l'estiu a veure si podia venir a fer de monitor. I aquí va ser el meu error, dir que sí, i ja m'hi vaig quedar», rememora amb un somriure. Ha estat director de les colònies d'estiu, va portar durant cinc anys la Unitat d'Escolarització Compartida, per a alumnat expulsat dels instituts, i és un dels artífexs de la conversió de Les Obagues en ecocentre.

Cap de les mestres dels inicis es dedicaven a la pagesia en primer terme, però sí que venien d'aquest món. En l'actualitat, la part productiva del projecte serveix per autoabastir parcialment els menús d'infants, famílies visitants, i alhora, tenen una altra línia de transformació alimentària: han creat una lleteria fruit de la fusió entre Les Obagues i el centre de discapacitats Talma; i s'han constituït com a cooperativa de segon grau, la Xefra. Els iogurts de La Lleteria vaig poder tastar-los en acabar les dues hores de visita, quin luxe!

63

De tots els casos presentats en aquest llibre, Les Obagues és un dels que té un major impacte a nivell educatiu. Fins l'any de la Covid-19 passaven pel centre uns 7.000 alumnes a l'any: la finca té 7,2 hectàrees (ha) i a les instal·lacions hi ha capacitat per a 98 persones. Acullen estades durant tot el curs escolar, visites als caps de setmana i colònies a l'estiu, en les quals les criatures exerciten les tasques de la pagesia i la transformació d'aliments. L'objectiu educatiu té a veure amb acostar la realitat pagesa, com explica Roura. Es tracta «d'evidenciar el procés de transformació alimentària i que els usuaris que vinguin aquí, siguin nens, universitaris o les famílies del cap de setmana, coneguïn una realitat que se'ls escapa una mica; dins l'escola no s'ensenya o només s'ensenya en teoria, i aquí fem la pràctica». A l'hort, en un moment que passegem per les instal·lacions, em dirà una frase que no oblidaré: «En detriment de les patates, collim patates amb els nens».

A Les Obagues havien tingut vaques, corders i cabres, però després de la pandèmia s'han hagut de quedar amb conills, gallines i un cavall, però m'explica que a poc a poc els aniran reintroduint. He de confessar que feia impressió passejar-se ara per la finca i descobrir la sala de munyir completament buida, on els infants i el bestiar ja només eren ecos del passat. Però, no us preocupeu que la buidor no ha durat massa: quan actualitzo el



text cara a la publicació del llibre, m'alegra saber que a les Obagues, partir del setembre de 2021, ja van tornar a tenir vaques i corders. Han tornat a una «normalitat adaptada», com assegura el president.

64 La metodologia la tenen clara: «Ens importa l'opera, el fer (...) més que escoltar com se fa, tu fas i és realment quan assimiles l'aprenentatge. No intentem memoritzar res, sinó treballar», assegura Roura. S'imparteixen tallers de pastes i farines —sabíeu que quan la farina s'acaba de moldre no és blanca, sinó marró?—; tallers de transformació de la llet —la desnatem, en fan mantega, iogurt, formatge o flam—, o de transformació de la carn, taller d'apicultura, taller de granja i hort ecològic. Són activitats per a totes les edats, i el procés sempre és el mateix; l'únic que canvia és l'explicació. D'aquests tipus de tallers, quan els fan amb alumnat d'escoles, se n'encarreguen els mestres del Camp d'Aprenentatge (CdA) del Departament d'Educació, que tenen la seva plaça assignada a Les Obagues; els CdA són serveis educatius de suport curricular que treballen conjuntament amb els centres educatius. El valor afegit dels camps d'aprenentatge, com expliquen al Departament, és promoure l'aprenentatge competencial dels alumnes a partir d'activitats didàctiques en entorns naturals, socials i culturals singulars de Catalunya. Així, a l'equip de les Obagues, el programa d'activitats el porten tant les sis sòcies treballadores, encarregades dels tallers a l'estiu i als caps de setmana, com l'equip de mestres del CdA. Les treballadores (personal de neteja, de cuina i de la granja) no tenen un paper actiu en les activitats educatives.

Les activitats agroecològiques i educatives poden ser molt enriquidores de forma autònoma, en una visita puntual, però l'important és conèixer quina connexió tindran les activitats amb el currículum escolar real. Per comprovar l'impacte educatiu formal, en Joan-Albert Roura em va passar uns quants contactes. A partir d'un qüestionari, vaig saber el parer d'un mestre de 4t de Primària d'una escola de Barcelona que va assistir a Les Obagues amb dotze criatures de 9-10 anys. A l'aula estaven treballant els insectes. Prèvia visita a l'eocentre, van treballar el tema a l'aula amb un document de coordinació pedagògica que els havia passat l'equip de les Obagues i així van veure l'enfocament que havien de donar als tallers. Un cop allà, l'alumnat va tornar a fer un tast teòric, i després van participar



en un taller d'apicultura que els va servir per «vivenciar un rusc» i estar en contacte amb les abelles; posteriorment, van tastar diverses mels. El fet que l'alumnat pogués «consumir allà mateix» allò que prèviament havia transformat va ser un element ben avaluat. L'alumnat va valorar molt positivament l'estada, tant les activitats, pensades des d'un plantejament «manipulatiu i experimental» com les instal·lacions. Penso que obrir tots els sentits és quelcom ben educatiu i a Les Obagues, el gust és un aliat a l'hora d'aprendre.

Quan li pregunto sobre la mirada de gènere en el projecte, Roura m'explica que a l'inici a les formacions ell parlava en femení, com a plural de persones, però ha acabat no fent-ho perquè ho havia d'explicar i hi havia qui no ho entenia. A banda del llenguatge, em posa un exemple de rols en la part pagesa de Les Obagues: durant 6 o 7 anys van tenir una grangera i a vegades això sobtava. Però ell té clar per què la van triar. «Busquem algú que sàpigui fer la feina i en aquest cas vam triar una noia», explica.

65

Gairebé quatre dècades boniques i intenses de projecte educatiu, ecològic i gastronòmic a Les Obagues i tan sols un any fosc i silenciós, el 2020, però les conseqüències del mateix a la finca han perdurat. «Ens ha fet patir aquest any de la Covid, l'any 37 del projecte hem hagut d'anul·lar les colònies. No ens vam atrevir a fer-ne, amb les restriccions que hi havia. Vam haver de tornar els diners de paga i senyal. Un estiu sense les nostres colònies. Ha sigut un any molt dur per al projecte, la casa i les persones», explica Joan-Albert Roura, que comenta que fins i tot es van plantejar tancar.

Van sobreviure amb l'assignació que els fa la Generalitat però van haver de fer un ERTO; el CdA, les colònies i els caps de setmana es van aturar, l'única activitat que no es va aturar va ser la de la lleteria. El fet de mantenir el bestiar a l'espera que les restriccions canviessin —van mantenir les vaques nou mesos sense tenir infants que les visitessin— els va fer engreixar un deute que han arrossegat molt de temps. I després, van venir les restriccions, tres dies d'estada per als grups escolars en lloc de cinc, vint alumnes a la vegada en lloc de vuitanta, entre d'altres. Un altre inconvenient que arrossegueu des de fa temps és que el Departament d'Agricultura no els reconeix com a «granja-escola» i per tant, han de fer tràmits com si en lloc de tenir sis o vuit vaques en tinguéssim mil. Alhora, el fet de tenir vuit tipus de



bestiar diferent els representa la burocràcia de si tinguessin vuit granges. Un absurd molt gran, penso. L'agroburocràcia és un lloc comú que malauradament també impacta en els projectes productius i educatius.

Les Obagues, el Parc de les Olors, Mas Les Vinyes (les tres amb activitat productiva o d'autoabastiment) i l'Escola de Pastors i Pastores de Catalunya (només com a centre educatiu) tenen com a fil comú que es pensen a elles mateixes com a escoles pageses o granges demostratives, però cadascuna amb les seves especificitats. Les anirem descobrint al llarg del llibre.



Quan actualment es radicalitza el qüestionament de l'escola des de tants fronts, la principal raó per defensar-la, per a mi, és aquest: és el lloc on la societat, en el seu conjunt, es pot fer càrrec de la disputa entorn del saber, les seves implicacions socials i les seves conseqüències polítiques. La disputa entorn del saber no és una querella teòrica en mans dels experts: és un conflicte a carn viva que implica tots els elements de la societat, les seves maneres de produir, de treballar, de conèixer i d'imaginar. És una disputa pràctica, sensible i perillosa i que afecta de manera individual la trajectòria de vida de cada infant. Per això l'escola és una institució política i com més clar ho tinguem, menys políticament instrumentalitzable serà.

Marina Garcés, *Escola d'aprenents* (Galaxia Gutenberg, 2020)



Quarta història

L'Era, experiència en formació i divulgació

68

El riu Cardener jeu molt a prop de la finca de Can Poc Oli, a l'Escola Agrària de Manresa (El Bages), unes instal·lacions on tot ressona a agricultura ecològica. L'associació L'Era, Espai de Recursos Agroecològics, allà hi té les parcel·les de les quals extreu les llavors per al projecte Esporus, un centre de conservació de la biodiversitat cultivada de varietats locals, també anomenat banc de llavors. Allà els carbassons són molt més grans que els que habitualment veus a la botiga de barri. Les hortalisses que s'hi cultiven no es cullen quan són més ufanes, sinó en el moment idoni per extreure'n les llavors —i cada varietat té el seu matís, i cal conèixer-lo! Ara bé, hi ha un límit temporal que no es pot depassar: s'ha de collir just abans que les formigues facin nodrides autovies entre l'horta.

La Teresa Korol ens guia a mi i a l'Arnau Montserrat, de Can Masdeu, pels camps de multiplicació de varietats. És una de les cinc treballadores de L'Era, una associació de recursos i suport per a la producció agrària ecològica i l'agroecologia. Som a final setembre i contemplem com recentment s'han extret les llavors dels tomàquets, però la Teresa també ens mostra tot tipus de varietats, com el julivert, l'herbacol, un umbracle on reposen les carbasses collides... A l'hivernacle immens de l'Escola Agrària de Manresa, el projecte Esporus hi ocupa unes eres: allà hi descobrim un planter d'enciam i comprovem com estan provant tres tipus de cobertures del sòl, la reutilitzable, una de paper i una de biodegradable. Pels marges trobem equinàcia, calèndula, marialluïsa i amb aquesta última se'ns obren les narius de bat a bat.

L'Era es crea el 1999 sota l'impuls de l'equip de professorat i persones de l'entorn de l'Escola Agrària de Manresa, especialitzada en producció



agrària ecològica. Neix amb vocació de desenvolupar projectes més enllà del centre educatiu, i en l'actualitat treballen amb independència però es coordinen en l'àrea formativa. Des d'aquells inicis fins ara, l'objectiu de l'entitat continua sent la divulgació i la promoció de l'agricultura ecològica. Són unes 310 persones sòcies i un equip laboral força feminitzat. Treballen per projectes: el projecte més antic és la revista *Agrocultura*, el segon va ser el banc de llavors *Esporus*; a més, ofereixen una programació d'activitats formatives (per a productores professionals, per a autoconsum, i també per a centres educatius) i brinden assessoraments.

L'Alba Gros, que coordina la revista *Agrocultura*, per un dia deixa el barret de periodista i es deixa entrevistar. A les periodistes no ens acostuma a agradar l'altre paper, però avui no li donarem opció. L'Alba ve del món de l'ecologisme dels anys 90 i arriba com a estudiant de Periodisme a l'escola agrària i a l'entitat, quan encara no es deia Era, sinó Coordinadora d'Agricultura Ecològica. Era una de les primeres entitats que va haver-hi a Catalunya del tema. Però l'entitat es va anar dispersant i va sorgir el grup Amics de l'Escola Agrària de Manresa; en darrer terme, es va decidir obrir més l'entitat i va néixer L'Era.

69

La revista (que va passar per diferents noms) tenia la funció que la gent no se sentís sola quan feia producció ecològica. «L'any 1995 no hi havia informació sobre agricultura ecològica...*Agriquè?*! Ah, aquests hippies! Els ecologistes de la punyeta (...) Sovint qui feia producció ecològica patia les bromes i els comentaris despectius del veïnat... Era com una batalla, a vegades amb els avis, amb el pare... En canvi, la revista els donava aquest acompanyament», recorda Gros. Internet era quelcom incipient, per tant, els articles arribaven en paper.... Molt camí s'ha recorregut des d'aquells inicis on L'Era era un servei únic. En l'actualitat, la missatgeria instantània del WhatsApp fa una funció clau com a eina de suport i intercanvi entre moltes persones productores.

L'objectiu de L'Era continua sent divulgar i promoure l'agricultura ecològica, però intenten transcendir l'aspecte tècnic i «evolucionar des del punt de vista social, ecològic i global, no només agafats a la normativa que toqui», explica Gros.

La Neus Vinyals, la Rosa Rosell i en Joan Sans són els encarregats de les activitats educatives. L'autosuficiència és una de les fites que busquen



en les propostes formatives, perquè asseguruen que cal tendir cap a ser més autònomes, tant a pagès com a a nivell general: reduir el consum i la despeses al planeta i saber-nos preparar més les coses unes mateixes i a casa. Per a assolir aquest objectiu, cal tenir eines, recursos i aprendre noves pràctiques vinculades tant a l'alimentació com al món agrícola. «No es tracta d'un seguit d'insums que posem a la terra i dels quals en traiem unes externalitats, ¿sinó de què està passant en realitat? Com estem jugant amb l'entorn? Què passa amb la biodiversitat? Què passa amb les energies que introduïm a la finca? Com ens mirem la biodiversitat que hi ha a l'hort?», resumeix Gros.

70

Fan activitats educatives en tres franges: per a adultes, per a grups d'instituts i per a escoles. En el primer cas, dissenyen formacions en coordinació amb l'Escola Agrària de Manresa i també d'altres pròpies que brinden a ajuntaments, Consells Comarcals o altres entitats. I, com que sovint aquests cursos són costosos, a vegades aprofiten el recurs que el Departament d'Acció Climàtica de la Generalitat els ofereix: el Pla Anual de Transferència Tecnològica format per jornades tècniques. Com recorda l'Alba Gros, es podria imputar el cost dels cursos a les productores, però a la pràctica, reflexiona: «Si bé en un Col·legi d'Arquitectes la gent pagaria el cost, el sector primari no ho podria fer». Per això, ofereixen la introducció com a jornada tècnica bonificada, i la continuació l'acaba pagant qui en té molt d'interès. Des de fa un parell d'anys, la col·laboració amb l'Institut Les Garberes, de Castellar del Vallès, ha obert la seva programació a la temàtica de la jardineria sostenible. D'aquesta manera, també han ampliat el seu radi d'influència cap a les comarques del Vallès.

El segon gruix d'activitats educatives les fan per a instituts (ESO i Batxillerat): en concret el taller de la biodiversitat i el del sòl. El primer està encarat a donar a conèixer les varietats locals dels aliments de l'horta, i el segon està centrat a difondre el funcionament, la riquesa i la importància de l'ecosistema que tenim sota els peus. A la Finca de Can Poc Oli es fan també dos itineraris (verd i taronja) de l'Escola Agrària amb uns tòtems interactius, sobre agricultura ecològica i energia renovable, pensats per a Primària i Secundària. L'Era gestiona el monitoratge dels itineraris.

Finalment, en el tercer àmbit formatiu, l'escolar, s'ha treballat amb



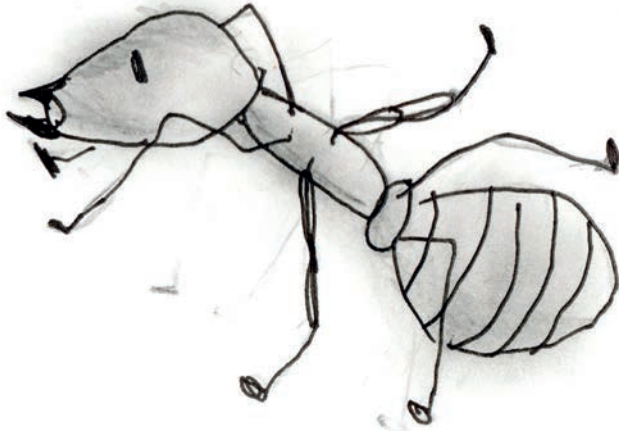
l'alumnat i el professorat en escoles del Lluçanès i el Moianès, en temes de biodiversitat cultivada de varietats locals i en horts escolars. En un cas del Lluçanès es va fer un prospecció on els infants visitaven els horts dels seus avis i àvies. En tots els casos les formadores són o bé enginyeres tècniques agrícoles i agrònomes, o bé o pageses especialitzades en producció ecològica i en l'agroecologia.

El món *agro* encara està molt masculinitzat, si bé a l'Escola Agrària i a l'Era hi ha moltes dones. «Gairebé totes les treballadores tenim més de 45 anys i encara mantenim el llenguatge molt marcat... Ens descobrim moltes vegades parlant en masculí i hi hem d'estar al cas», assegura Gros. A l'hora d'aplicar la mirada de gènere, també s'hi miren des del punt de vista editorial. En la revista, intenten que a les portades apareguin dones, però no sempre és fàcil.

71

Es consideren una entitat agroecològica i de fet, ja van sintonitzar amb el moviment quan tot just es començava a parlar d'agroecologia. No perden de vista, per exemple, la mirada de l'energia renovable i els aspectes socials de l'agricultura, és a dir, que transcendeixen l'estricta agricultura ecològica (com a pràctica).

Quan els demano un petit DAFO, reconeixen com a oportunitat el boom de la producció ecològica i agroecològica i l'interès que suscita. En canvi, sent sinceres assenyalen una amenaça que alhora els omple d'orgull: l'eclosió de moltes entitats a Catalunya que ofereixen formacions similars a L'Era, que abans era única en l'àmbit. Aquesta inquietud es pot lligar amb la debilitat del finançament de l'entitat: més de la meitat dels ingressos provenen de les quotes d'associades (per tant, finançament autònom de les administracions), però cada vegada els costa que més persones s'associïn al projecte. En aquest escenari, però, la fortalesa que sí que reconeixen és que són una entitat de recorregut, i tenen projectes ben consolidats (la revista, el banc de llavors, la formació). L'experiència com a valor.



Quan ensenyem als nostres alumnes que aprendre a afrontar el conflicte i les diferències de pensament i d'opinions no és perillós, els preparem perquè tinguin una mentalitat radicalment oberta. Els ensenyem que és possible aprendre en escenaris docents diversos. I a la llarga, si els ensenyem a valorar la discrepància i a apreciar l'intercanvi crític, els preparem per afrontar la realitat. Dins i fora de l'aula, es trobaran en moltes situacions en què hauran d'aprendre en circumstàncies en les quals poden, o no, tenir la sensació de control, sentir-se còmodes o pensar que sempre hi haurà un ambient harmoniós. La veritable seguretat consisteix a saber distingir quan estem en una situació que és arriscada, però en què no correm perill, i com deia, a ser capaç de reconèixer quan una situació, fins i tot una situació dins l'aula, no és segura i saber respondre-hi de manera adequada.

bell hooks, *Ensenyar pensament crític* (2022)



Cinquena història L'Ortiga, agroecològiques i feministes

La vinya era una de les principals activitats agrícoles a la serra de Collserola al segle XIX. La finca de Can Monmany, on s'ubica el projecte de L'Ortiga, havia estat una masia amb important pes agrari a la zona. L'actual edifici, situat dins del Parc Natural de la Serra de Collserola, es va convertir al 1884 en casa senyorial, bodega i habitatges per a les persones treballadores. També havia estat un hospital per als republicans durant la Guerra Civil. Actualment, la propietat és compartida entre l'Ajuntament de Sant Cugat i l'EMD de Valldoreix, i les institucions fan una cessió a L'Ortiga de les terres, no de la masia, durant deu anys per a la gestió agropequària de la finca. I què és L'Ortiga? Un projecte agroecològic que combina la producció i els projectes educatius sobre agricultura i alimentació sostenible.

73

Tot i el pas dels anys, Can Monmany continua sent una finca espectacular i allà hi cultiva L'Ortiga, que ara és cooperativa de segon grau formada per tres empreses, dues SL, la productiva i la comercialitzadora, i una cooperativa educativa. El seu abast territorial va molt més enllà de Sant Cugat. Elles consideren que una de les oportunitats del projecte és tenir a la vora tres milions de persones de l'àrea metropolitana de Barcelona. En un moment, a més, que l'alimentació sana i ecològica és tendència.

Una de les sòcies de la cooperativa educativa, Aitana Martín-Aragón, em convoca per a l'entrevista als horts municipals de Cova Solera de Rubí. Si has viscut o freqüentat el municipi, saps que el topònim de Cova Solera s'associa més a la indústria i menys a l'agricultura; però en aquest indret, a tocar de la riera, també hi ha lloc per conrear entre veïnes. Des de la caseta d'eines de l'hort, l'Aitana no para: ara atén una dona que li pregunta sobre una aixada de l'hort que sembla que algú li ha agafat, ara respon al telèfon, atrafegada; però entre tot això, he de dir que també aconsegueix estar per



mi i per l'entrevista. A mig relat oral, però, recorda al Fall, un dels treballadors de L'Ortiga, que hauria de passar el motocultor per deixar la terra preparada per l'endemà.

L'arribada de l'Aitana al projecte de L'Ortiga es va donar per una qüestió bastant personal, l'amistat i l'activisme. Ella estava en un grup de consum de Sant Cugat encara actiu avui, la Civada, que aleshores buscava qui els produís hortalisses. En paral·lel, dos amics de l'Aitana, en Kevin i l'Ignasi, tenien ganes de fer-se pagesos. La Civada va proposar consumir la producció d'aquella proto-Ortiga que conreava a Can Monmany i l'enllaç ja va estar fet. Des d'aquells inicis a l'actualitat, han passat a servir 650 cistelles ecològiques setmanals.

L'Aitana, que va estudiar Ciències Ambientals, havia fet de guia del Parc Natural de Collserola i coneixia en Germán Llerena, activista agroecològic de Sant Cugat (i co-autor del llibre), amb qui van començar a donar voltes a una idea: «Per què en lloc de fer activitats educatives sobre la natura, no li donem la volta i fem que aquestes tinguin relació amb l'agricultura?». Aquell canvi de xip era innovador pel moment. A L'Ortiga volien desenvolupar una part educativa, però no tenien temps i van cridar l'Aitana i tres persones més. Van decidir crear una estructura que fos coherent amb la seva manera de consumir, d'educar.

El 2011 l'Ajuntament de Sant Cugat els atorga la finca en lloguer a precari a Can Monmany i el 2014 és l'any que es crea la cooperativa educativa, que inicialment havia funcionat com a associació.

L'estructura del projecte és prou complexa, però en els darrers temps l'han ordenat amb la creació d'una cooperativa que les engloba totes. Actualment són una cooperativa de segon grau formada per tres empreses: la primera la productiva, la segona la comercialitzadora (aquestes dues primeres es van separar perquè la productiva pogués demanar ajuts agrícoles) i la tercera és la cooperativa educativa. En total, a L'Ortiga són set sòcies, vint-i-tres treballadores, tretze de les quals en jornada completa. Totes, excepte dues, són treballadores fixes.

Arran de la nova estructura de segon grau, la coordinació entre les tres entitats ha canviat i ara tenen un reglament de règim intern que fixa límits de benefici, compten amb un protocol de governança, etc. Però als inicis,



cada subprojecte va tenir molta llibertat per crear llocs de feina i consolidar-se. Tot i que l'Aitana a l'inici no veia per què havien de ser tres entitats deslligades, amb el temps també n'ha constatat virtuts, sobretot per l'accés a ajuts. I hi afegeix també una reflexió amb perspectiva de gènere: dos de les tres empreses tenien maneres de fer força masculinitzades, amb l'èmfasi posat només en l'espai de treball i en l'estabilitat econòmica, però amb el temps ells també han après a posar-hi la mirada de les cures, que ja tenia la cooperativa educativa. «Sempre hem intentat posar-nos al centre, que la presa de decisions fos més horitzontal... Una feineta de formigueta per canviar la inèrcia capitalista que diu “per poder ser eficient, no parlis les coses, no intercanviïs informació”», assegura Martín-Aragón, parlant de la cooperativa d'educació.

75

L'objectiu general de L'Ortiga és recuperar l'agricultura als municipis (fent-la viable econòmicament), promoure l'agroecologia i, al capdavant, acostar a la gent l'alimentació sana, justa i sostenible. L'objectiu educatiu que fan explícit és «fer que els centres educatius tinguin accés a una experiència directa, al contacte amb la terra i amb una producció real». No dissenyen les activitats adreçades a les criatures o les adultes per al moment educatiu *per se*, sinó que volen que la tasca que els toca fer a les participants dels tallers (sigui collir olives, posar palla o treure males herbes) sigui una aportació a una finca productiva real.

A L'Ortiga busquen l'aprenentatge a través de l'experiència. «Del que veuen i de l'experiència que tenen, que mirin si poden treure conclusions del que ha passat. És una manera de construir el coneixement des de l'experiència», assegura l'Aitana Martín-Aragón. A la cooperativa educativa, es troben amb força dificultat per trobar «perfils pluridisciplinars» a l'hora d'ocupar llocs de treball, ja que demanen saber d'agricultura i tenir dots de relacions socials, perquè, a més de centres escolars, hi ha activitats educatives que fan amb persones adultes derivades de Serveis socials, o assessoraments en horts que requereixen conèixer com funciona la resolució de conflictes. Per això, a l'hora de parlar de referents, l'Escola de cultura de pau i la cooperativa Fil a l'agulla són dos col·lectius que tenen molt en ment. I a més, cada formadora té la seva pròpia maleta, el seu propi bagatge. En l'àmbit de l'agroecologia, Martín-Aragón cita Montse Escutia; alho-



ra, quan pensa en les competències més relacionals o de grup, menciona Augusto Boal, que va conèixer pel fet d'estar al grup de teatre de l'oprimit Teatraviesas.

76 Els tallers que ofereixen estan adreçats a centres escolars, però també en fan els caps de setmana i a l'estiu, a casals i centres de lleure. Ja fa força cursos que realitzen també un PFI-PTT (per a joves que no han obtingut el graduat de secundària) d'auxiliar de vivers i jardins a Sant Cugat del Vallès, que és curricular i inclou unes pràctiques. A través d'un qüestionari li vam preguntar a la professora que l'any anterior havia portat un grup de catorze alumnes d'entre 16 i 20 anys als tallers de l'Ortiga que ens valorés la formació. La tutora va valorar que L'Ortiga fos una entitat productiva perquè «aporta la possibilitat de veure el funcionament real d'una empresa, que no sigui simplement una formació d'algú que no treballa en el sector». L'alumnat, va afegir, té molta motivació per fer la formació i el fet que es desenvolupi a la finca productiva de Can Monmany els permet «fer activitats que en altres espais no podrien fer». Finalment, la professora va destacar la metodologia pràctica i adaptada a les necessitats de l'alumnat i del programa.

Si fan balanç, el principal indicador per saber que el projecte de L'Ortiga rutlla és que no els cal fer acció comercial per a vendre les seves activitats, segons asseguren. I a més, m'explica Aitana Martín-Aragón, quan algú que ja ha fet algun curs amb elles té alguna pregunta sobre el seu hort, torna i els pregunta al cap del temps.

La perspectiva de gènere en la cooperativa educativa és un tema que també han treballat, però la meua entrevistada no es talla quan ha d'explicar-me els reptes que encara els amoïnen. Comença explicant la composició de les sòcies, tres dones i una persona no binària.

Si bé al món hi ha moltes dones que es dediquen a l'agricultura i la jardineria, en la nostra societat, sembla que és cosa d'homes. Si un dia ha d'impartir una formació a un hort urbà, l'Aitana nota que no se li atorga tanta credibilitat per ser dona (i a en Fall tampoc, per ser negre); en canvi, a un altre company a l'Ortiga, això no li passa. «El miren a ell i li pregunten a ell, encara que porti molt menys temps que jo fent el mateix. He de mostrar molts més coneixements i posar el currículum a sobre la taula per tenir credibilitat... Jo he d'anar amb una motoserra i anar amb "la tranquil·litat



al poder”, perquè em creguin o perquè em mirin. Sinó, me la volen treure. A altres companys homes no els han tret mai la motoserra», raona. Un altre element de la mirada feminista que assenyala: a les formacions amb criatures intenten usar un llenguatge inclusiu, encara que variï un xic en funció de cada formadora.

En el seu dia a dia d'empresa han intentat posar les persones al centre, però hi ha pocs referents (un exemple que citen és la cooperativa Fil a l'agulla). Si analitza el funcionament a L'Ortiga, veu que han tingut en compte la maternitat a l'hora d'organitzar-se, però per què no han pensat en altres persones dependents a càrrec? En el gènere, igual que en altres aspectes, no tan sols importa la forma de funcionar que tenen internament, sinó els judicis de la societat. Una de les persones sòcies de la cooperativa va començar una transició de gènere i li van començar a tractar en masculí, però ha hagut d'aturar el procés, perquè no se la llegia com volia per part de les usuàries.

77

L'Ortiga es consideren una entitat agroecològica, aquesta denominació figura com a *claim* o subtítol del seu nom al web. Però la seva resposta no és simplista i m'admet que tot i que promouen l'agroecologia, a la pràctica, al lloc on són, no és possible ser-ho completament. No poden tancar cicles i han de comprar inputs fora, reguen de la xarxa i tenen consumidors/es que els exigeixen tenir aliments de fora de temporada. Alhora, tot i que a Can Monmany hi ha un ramat de cabres, no n'usen els fems, ni tampoc podrien fer-los servir perquè no podrien entrar a la certificació ecològica del CCPAE. Tot i el reguitzell de «però» que m'enumera, la pràctica que tenen com a empresa i el fet que siguin cooperativa em demostra que es creuen i defensen l'agroecologia amb plenitud.

Si alguna amenaça assola L'Ortiga és la pressió immobiliària, però no de la finca productiva, sinó l'alt cost que els representa a les sòcies viure a l'àrea metropolitana. I una debilitat (que alhora és fortalesa) és que són una cooperativa petita, i això per una banda vol dir que el dia a dia és molt intens, però de l'altra que se'ls simplifica la gestió i la presa de decisions.



El objetivo de la agroecología política sería por tanto el desarrollo de Sistemas Alimentarios Locales de base Agroecológica (en adelante SALbA) (López-García y Gonzálezde Molina 2020). Éstos son presentados como una articulación de experiencias agroecológicas, vinculando territorios y actores en los entornos rurales y urbanos, de cara a obtener mayores grados de sostenibilidad socioecológica en un enfoque integral. Los SALbA deben sustentarse en la fuerza de los movimientos sociales y las redes alimentarias locales, pero también de su propia viabilidad socioeconómica. Se trata de buscar las sinergias que se derivan de la cooperación rural-urbana para producir, distribuir y consumir entre diversas experiencias agroecológicas en diferentes localizaciones, y facilitar la incorporación organizada de nuevos proyectos.

Apunts del postgrau DLAE, Mòdul 1. Sistema Alimentari Global, Agroecologia y Soberanía Alimentaria. Políticas públicas para la Transición Agroecológica.

Sisena història

Mas La Sala, gent compromesa amb l'entorn

L'arribada a la finca per la vall que mena a Sant Pau de Segúries (Ripollès) ja fa intuir que Mas La Sala serà un lloc impressionant. Pujo amb el cotxe per un camí vorejat d'àlbers i avets i aparco davant d'una gran P. Pregunto a una noia que feineja al costat de l'aparcament si sap on és la Rita. Em respon que vagi a la casa principal. De camí, encara saludo els habitants d'una caravana, abans de picar a la porta de la casa, que òbviament és oberta.



La Rita Navarro Sagristà és sòcia de Mas La Sala i coordina les activitats educatives del projecte. M'ofereix començar amb una visita a les instal·lacions i a la part productiva; enfilem fins al límit del bosc i m'explica que per evitar l'erosió del sòl van fer el que es coneix com a marcatge clau per aprofitar millor l'aigua de la pluja: han plantat coberta vegetal i la idea és que la pastura creixi entre línies d'arbres fruiters (més tard, descobriré aquest mateix sistema a Mas Les Vinyes, un projecte que a Mas La Sala els ha servit d'inspiració). La Rita és pedagògica quan parla: em convida a comparar la pastura redissenyada que s'han treballat amb suor i esforç amb el camp de terra àrida i remoguda contigu, que limita amb les dues naus de porcs que ara gestiona el veí del costat per ells, fins que a Mas La Sala puguin prescindir dels ingressos que ara els representa. En el passeig també guaiem de lluny les catorze ovelles que mengen metòdiques (a la finca han optat pel sistema de pastoreig rotacional). I d'allà ja arribem a l'hort, a tocar de la casa. Ben a prop hi estan construint un nou hivernacle per allargar la temporada.

79

El projecte és força nou —com a cooperativa es van constituir el 2020— i encara no perceben sous, però es plantegen assolir aquest objectiu ben aviat. Al seu web es descriuen com a equip d'apassionades professionals en l'àmbit de l'educació, les arts plàstiques i visuals, la biologia, l'agricultura, la ramaderia i l'hostaleria. Quan les coneixes, perceps aquesta passió i aquest compromís amb l'entorn que els envolta.

El context per entendre com la Rita ha acabat en aquest projecte prové de diversos interessos personals: amb una amiga de la universitat els ballava pel cap impulsar un co-habitatge i encara ho van veure més clar després d'un viatge a Grècia en el que feien *woofing* per conèixer comunitats de permacultura.

El punt de partida col·lectiu de Mas La Sala sorgeix, però, amb el visionat visionat d'un programa de TV3, un Retrats dedicat a la comunitat de Cal Cases. Des d'aquell moment revelador, es van agrupar diverses persones del voltant del grup d'amics de la carrera d'Ambientals —entre elles, la Rita— i van començar a parlar de formar un projecte conjunt en aquest sentit. Navarro ho relata així:



Al cap d'un parell de trobades el grup gran es va dissoldre i ho vam reprendre els cinc que vam iniciar el projecte de vida comunitària. Abans de venir a viure a La Sala vam estar dos anys reunint-nos, coneixent-nos, definint el somni i paral·lelament, ens formàvem acadèmicament i/o viatjant i visitant projectes.

80 Avui a Mas La Sala són sis persones sòcies, treballen per a la regeneració d'ecosistemes, la resiliència i la cooperació. Són una cooperativa sense ànim de lucre d'habitatge comunitari i autoocupació. El propòsit és regenerar l'entorn i es dediquen a la pagesia (produeixen per autoconsum, fan venda a la xarxa de consum comarcal i des de fa menys temps han incorporat una parada al mercat setmanal de Sant Pau de Segúries i Ribes de Freser), es dediquen al turisme rural i a fer activitats educatives.

La clau de volta de Mas La Sala és l'accés a la propietat: de fet, al món rural no és senzill fer de pagès o pagesa, per la manca de terres, per la pressió immobiliària derivada del turisme (i la gentrificació) o per l'enorme finançament necessari per restaurar les masies disponibles. En el cas que ens ocupa, els avis de tres de les sòcies actuals, originaris de Ribes de Freser, als anys 80 havien portat la finca de Mas La Sala. Ara, en ple segle XXI, havia arribat l'hora de tancar un acord amb els seus néts. És en aquest punt en el que va començar l'aventura de l'agricultura regenerativa.

Tot i que jo la veig molt desimbolta, la Rita em dirà després que és la primera vegada que algú li fa una entrevista. Nascuda a la ciutat de Barcelona, confessa que va ser una sort poder anar a un cau des dels set anys. L'interès per l'educació creixeria ja aleshores. Estiuajar a un poble de cent habitants de les Garrigues i conèixer el món pagès a través dels pares d'una amiga d'allà també va ser determinant. Quan ella era pre adolescent, ja es començava a parlar de canvi climàtic i ho va tenir clar: estudiaria Ciències Ambientals. I, com els joves de la generació dels 90, també va afegir a la llista uns quants màsters i postgraus.

En el màster d'educació ambiental que va fer, va dedicar el TFP a crear una de les tres activitats educatives que avui ofereix Mas La Sala: «Què pas-



sa amb les abelles?», un itinerari gamificat (amb jocs manuals i mentals dinàmics) que parteix de la història de la Ginesta, alertada per les morts sobtades dels pol·linitzadors. Les persones que hi participen han de descobrir les causes del declivi de les abelles i han d'agafar compromisos. «Volem convidar-los a l'acció i a empoderar-los», explica la Rita, perquè puguin començar a desconnectar-se del paradigma del supermercat, s'impliquin en una xarxa de consum o cultivin per a l'autoconsum.

En un punt de l'entrevista, la Rita passa a l'acció i fa sortir una maleta, i n'hi treu, amb il·lusió, el material de les altres dues activitats que ofereixen a Mas La Sala, «Faves contades» i «A pagès de sol a sol». Em mostra també les fitxes que va crear per a l'activitat de les abelles, un joc que és un pretext per parlar de ramaderia industrial, per repassar les trajectòries de les aus migratòries, per acostar-se als ruscus que tenen a Mas La Sala i un llarg etcètera. Malgrat a la Rita li agrada molt el joc pol·linitzador, no el pot portar a terme tant com voldria. Les principals usuàries de les propostes educatives de Mas La Sala són les famílies que lloguen el piset de la casa que ofereixen a través del seu web i d'una plataforma de lloguer d'apartaments. Ara bé, no sap per què, però les famílies que s'hi allotgen acostumen a venir amb criatures d'edats més primerenques, que no s'interessen per al joc.

81

Ens agradaria que les famílies del poble [Sant Pau de Segúries] vinguessin, i no volem que ens vegin com els de Barcelona que ens venen a canviar-ho tot i es pensen que són millor que ningú. Des del respecte, volem dir-los que volem fer-ho així per evitar la violència estructural que pateixen els pagesos i no diem que ho facin malament... Intentarem rotar els animals i tornar a la tradició però amb els coneixements que tenim ara.

A Mas La Sala volen cobrir els dos objectius educatius esmentats, per una banda, apropar l'activitat pagesa de la finca a les participants, i de l'altra, participar de la transformació ecosocial. El segon objectiu de transformació entronca també amb la filosofia de l'Educació Ambiental: aprendre coneixement nou, adquirir aptituds i actituds, passar a l'acció i introduir una part d'avaluació. La metodologia que prové més del lleure és l'apre-



nentatge vivencial, aplicat i competencial, i alhora l'observació, l'esperit crític. Durant el procés educatiu cal observar-ho tot. «Si alguna cosa vaig aprendre d'Ambientals és que tot està connectat i és molt complex», ens argumenta la mateixa Rita Navarro.

Tenir els sentits ben oberts és també el que fan els joves o adults que participen de l'activitat «A pagès de sol a sòl»: és un recorregut per presentar la cooperativa, els demanen que olorin, escoltin, parlin, i els donen dades. Reflexionen sobre la indústria càrnia i entren al bosc per conèixer-ne la biodiversitat i veure com es pot gestionar. Aquest taller l'han fet amb adults i amb un grup d'un cau de Sant Vicenç de Torelló que va fer una estada de quinze dies a la finca en el que s'anomena Aprenentatge i Servei, un projecte educatiu amb utilitat social.

Per últim, «Faves contades» és l'activitat que més èxit ha tingut, ja que és per a criatures ben menudes. Expliquen un o dos contes versionats per la Rita amb mirada feminista i interseccional, com ara La princesa de la fava, Blancaneus, L'aneguet lleig —versió en la qual la mare de l'aneguet s'escapa, m'explicava la Rita, i a l'ànec l'acaba criant una gallina— o La Martina i la mongetera màgica, un conte situat en l'escenari d'uns horts urbans i comunitaris.

Mas La Sala és també una comunitat. En la pregunta sobre anàlisi general del projecte, ella assenyala com a repte que el fet de conviure i emprendre a la vegada, dos objectius que a vegades li costa compaginar. «A mi també em passaria», li etzibo. Són un grup cohesionat, explica, però també divers, i això a vegades pot generar conflictes. Però es cuiden, assegura. Fan una assemblea emocional i una assemblea operativa diumenge al vespre, assemblees per les tensions cada dues setmanes, cada trimestre assemblea de manteniment i energia i cada principi de mes l'assemblea econòmica. Una amenaça que detecta és que el propi sistema capitalista pugui no fer viable el projecte. Per ara, se'n surten i de fet, durant la pandèmia de la Covid-19, els seus entorns van valorar encara molt més el projecte: «De cop, érem l'enveja de tothom, perquè ens autoabastíem».

En aquesta primera trobada, només conec una punta de l'iceberg de Mas La Sala, però al cap de dos mesos em trobo la Rita i la Marta, també sòcia de Mas La Sala, a la Fira d'Economia Social i Solidària Rural a la Vall



d'en Bas. A més de vendre hortalisses de l'hort i altres productes en una parada, la cooperativa es va encarregar de cuinar per a tota l'organització de la fira. Elles i en Ricard, la Núria, l'Ana, l'Edgar i la Júlia, la seva comunitat, és clar.

Al final de l'entrevista, descobreixo que volen impulsar una llibreria a Ripoll, juntament amb una altra amiga comuna, la Carla Escarrà. I quina alegria dir-vos que ha acabat naixent aquest espai i que vaig assistir mig any més tard a la inauguració del mateix, al gener de 2022. La llibreria es diu Lluerna i ha sorgit al si d'un espai cooperatiu anomenat La QP. El món és un mocador i a Mas La Sala fan que sembli fàcil de transformar.



A partir de les relacions amb la realitat, que provenen del fet d'estar amb ella i en ella, a través dels actes de creació, recreació i decisió, l'home va dinamitzant el seu món. Va dominant la realitat, humanitzant-la, fent-la créixer amb allò que ell mateix crea; va temporalitzant els espais geogràfics, fa cultura. I aquest joc de relacions de l'home amb el món i de l'home amb els homes, desafiant i responent els desafiaments, alterant, creant, és allò que no permet la immobilitat, ni de la societat ni de la cultura. I en la mesura que crea, recrea i decideix, es van conformant les èpoques històriques. L'home ha de participar en aquestes èpoques també creant, recreant i decidint.

Paolo Freire, *L'educació com a pràctica de llibertat* (Eumo, 1987, p.17)



Setena història Mas Les Vinyes, sembrant permacultura

Les portes obertes de qualsevol projecte (o d'una escola) sempre són un moment important, on cada detall compta, un exercici de transparència i alhora, un diàleg amb el grup que visita. Un diumenge de maig, Mas Les Vinyes celebra unes portes obertes i m'hi apunto. La granja demostrativa (oficialment, aula de natura), de 25 ha, està situada al cor del Lluçanès.

85

Ja soc a tocar del meu destí, en una pista de terra que discorre dins d'un bosc. Quan falten pocs minuts per arribar-hi, em surt a rebre una de les sòcies de Mas Les Vinyes, l'Ariadna Tremoleda Panyella, per indicar-me on he d'aparcar.

En començar la visita amb el grup convidat, ens fan algunes dinàmiques per trencar el gel i per conèixer el perfil de grup que tenen avui. Ens hem de col·locar en algun racó d'una espècie de cercle invisible, per mostrar què ens interessa del projecte de Mas Les Vinyes: la part de coneixements del món vegetal, la part de ramaderia, la bioconstrucció, l'economia o altres aspectes. A més de l'Ariadna, em presenten en Sergi Caballero i en Robert Fontan Pina. En Robert va començar de voluntari fa més de sis anys i ara s'encarrega dels animals majors (amb en Sergi), dels menors i de dinamitzar el vessant de turisme rural del lloc. L'Ariadna, que prové d'ambients activistes, té com a àmbit de referència la bioreconstrucció, la medicina i la salut. «Quan em vaig quedar embarassada, volia sentir, volia crear», explica, i van decidir començar Mas Les Vinyes. Ella i en Sergi tenen dos fills, en Nael i l'Ainara. Quan és el torn de presentació del Sergi, ell es limita a dir al grup: «La meva passió són les plantes». Va estudiar enginyeria, i ara és dissenyador en permacultura.

Els tres estan avesats a les formacions, a explicar aquest granja demostrativa de permacultura, que de fet, té un fort component educatiu i d'as-



sectorament. La part productiva representa un 20 % del que fan (serveixen cistelles ecològiques, i productes a restaurants i a una escola) i la resta —a parts iguals— es reparteix entre formacions i assessoraments. A més, acullen voluntariat internacional i local periòdicament.

86

Aquesta cooperativa de treball associat, nascuda el 2013, és alhora granja i comunitat: a Mas Les Vinyes hi viuen sis adults i tres criatures —abans vivien tots junts però ara tenen espais independents dins la casa. Apliquen el que en diuen «fraternitat econòmica», ja que tot el que recapten va al mateix sac: si volen alguna cosa, parlen de les necessitats de cadascú i decideixen. La pròpia finca genera la majoria dels aliments que mengen, però no tots. A l'hora de cuinar, es pregunten: «Què tenim a fora?». I un cop comprovat, ho completen amb alguna cosa del rebost, que per cert, es troba a tocar d'una estufa immensa i dissenyada per ser eficient. Mengen carn una vegada a la setmana i compren el pa a fora (posen èmfasi en això: tenen com a premissa no cultivar cereal).

Les activitats educatives que ofereixen són sobretot per a persones adultes, tot i que també treballen amb centres educatius de primària i secundària. A les portes obertes, els tres socis ens fan un tastet teòric, i citen primer en Bill Mollison, el creador de la permacultura, originari de Tasmània. La permacultura s'inspira en els patrons energètics naturals, és un sistema de disseny per aconseguir captar més energia de la que es necessita, i té 12 principis i tres ètiques claus, la cura de la persona, la cura de la terra i els éssers vius (cadena tròfica) i el repartiment equitatiu o, com a ells els agrada anomenar, «la cura del futur». Per sota de les ètiques i principis es desenvolupen les estratègies adaptades a cada context. En Sergi Caballero assegura que l'existència d'unes ètiques és una diferència amb l'agricultura ecològica, la regenerativa o la pròpia agroecologia. Els objectius educatius que persegueixen a Mas Les Vinyes, per tant, serien apropar la pràctica de la permacultura a la gent, però hi afegeixen altres aspectes que van més enllà i tenen a veure amb una transformació més global del sistema en el qual vivim. «Es tracta de replantejar-se una altra realitat, de deixar de veure cada cosa des d'un foradet i poder-ho veure des d'una finestra gran, de manera més holística», apunta Fontan. L'empoderament, afegeix, és un altre objectiu, i Tremoleda creu que aquest empoderament té a veure amb



la responsabilitat: «Quan comences a fer-te responsable de la teva vida, comences un nou aprenentatge».

I com ho fan? Amb tots i cadascun dels recursos que els ofereix la finca i que elles mateixes com a grup s'han treballat. Mas Les Vinyes està organitzada per zones: la zona zero, on viu la comunitat; la 1, on hi ha les hortes principals i el bestiar petit; a la zona 2 de la finca s'hi veu el bestiar més gran i els fruiters, a la zona 3, hi tenen arbres més grans, a la zona 4 recol·lecten bolets, plantes i pedres i, finalment, la zona 5 no es toca, només s'observa. La visita de les portes obertes és un no parar de descobriments: la biodiversitat vegetal interessant (com la varietat de la consolda, que creix on hi ha orina i és rica en zink i manganès), el viver amb zona d'aquaponia, el llombricompostador, els galliners mòbils, la bassa de depuració, el maneig de pastura rotacional...

87

Però aquest projecte no està aïllat de la problemàtica de la ramaderia intensiva que pateixen Osona i el Lluçanès. De fet, la granja de permacultura està a tocar d'uns camps de cereal d'una explotació agrària industrial intensiva, un funcionament que ja és ben conegut arreu: intensiu és sinònim d'entrada de productes químics de síntesi i de sortida del residu estrella, el purí. Tenir tant a prop de Mas Les Vinyes aquesta explotació de ben segur que serveix als seus habitants de recordatori per a no defallir.

Tot i que el gruix de les seves activitats estan pensades per a adultes, futures productores o amateurs, a Mas Les Vinyes fan de tant en tant algunes activitats o projectes amb criatures i joves. A una escola del municipi de Prats de Lluçanès han portat a terme una iniciativa —que va tenir una durada de mig any— per crear una caseta de joc feta amb bioconstrucció al pati. La iniciativa en el centre va concebre's com un veritable procés educatiu i va despertar l'interès de tota la comunitat de l'escola: en el camí de disseny i construcció de la caseta al pati es van treballar aspectes com ara el treball en equip, les matemàtiques o les competències bàsiques de les criatures (i de les educadores).

Tot i que Mas Les Vinyes no ho emmarqués dins l'Agroecologia escolar, la caseta del pati realitzada col·lectivament permetia fer una transposició didàctica de l'agroecologia, que no és més que «una reconstrucció, desde



la escuela, del concepto de agroecología que permita convertirla en algo útil para lo que debe hacer la escuela, para educar» (Llerena; Espinet; 2017, p.93).

L'Ariadna fa memòria del projecte i recorda els estira-i-arroses que van tenir amb les mestres: primer elles argumentaven que era millor acabar la construcció el primer trimestre, perquè sinó no gaudirien la feina feta, deien. I ella els responia: «Això és anar directe al resultat. I no és millor treballar la voluntat i la paciència?». I quan la caseta va estar acabada, i va començar a deteriorar-se, es va considerar que ja no complia amb els requisits necessaris i calia tancar-la. No veien que aquell deteriorament d'aquell espai a l'escola era una oportunitat d'alguna nova cosa. Final-





ment, explica contenta l'Ariadna, han aconseguit que un dels grups la repari, amb el seu guiatge.

Quan ens endinsem a parlar de referents pedagògics i metodologies, la sòcia de Mas Les Vinyes ens cita Emmi Pikler, una pediatra i psiquiatre que tenia una visió dels infants com a éssers actius, competents i amb iniciativa, als quals s'ha de fomentar l'autonomia.

Pikler proposa el moviment lliure. Recuperar la confiança amb els nens i les nenes. [L'Ariadna menciona un objectiu, per exemple, que l'infant camini] Això passarà sense la nostra interferència. (...) Amb l'hort fem el mateix: deixar de sentir que jo tinc un poder sobre la natura, que jo faig alguna cosa. Jo estic observant i permetent que passi. (...) Jo sé que la natura per sí sola és abundant i per tant, l'he d'acompanyar perquè pugui créixer.

89

A Mas Les Vinyes les sòcies de treball són les pròpies formadores. Per saber l'impacte de les formacions realitzades, fem arribar un qüestionari al professor d'un grup de 1r i 2n d'Educació i Control Ambiental (trenta-cinc persones d'entre 18 i 45 anys) d'un institut de formació professional de Girona. Va visitar la finca de Mas Les Vinyes després de treballar a l'aula els continguts relatius al medi ambient. A l'alumnat, ens explica, li va agradar poder veure l'activitat pagesa per tenir «una visió realista i amb els peus a terra del que nosaltres intentem explicar a classe». L'única crítica va ser que dues hores de sessió se'ls van fer curtes; haguessin preferit restar explicació teòrica, però en canvi van valorar molt la part vivencial del projecte. En conjunt, doncs, el feedback del professorat i l'alumnat va ser molt bo. Alguns temes van generar debat posterior, com ara el funcionament cooperatiu entre les sòcies de Mas Les Vinyes.

Les integrants de la granja i comunitat de Mas Les Vinyes són un pou de saviesa, però el seu dia a dia també deu generar-los reptes. Durant el dinar que va seguir a les portes obertes (ja en petit comitè), els vaig fer un DAFO a tots tres socis, en companyia de l'equip de voluntariat que tenien en aquell període.



Entre les debilitats que s'autodiagnostiquen hi ha la gestió humana, el fet de poder atraure nous membres i aconseguir que se sentin bé en un projecte força consolidat; però ràpidament en Sergi va mencionar que la permacultura sempre diu que «el problema és la solució». La fortalesa que els acompanya és la multifuncionalitat (va mencionar en Robert), el fet de no tenir tots els ous en la mateixa cistella (Ariadna) i les ganes de riure i gaudir de la vida (Sergi). Entre moltes amenaces que m'anomenen, en cito una, la de la pressió de les ciutats sobre el medi rural. A l'hora d'assenyalar oportunitats de Mas Les Vinyes, l'Ariadna va citar l'abundància, la regeneració, en Sergi el fet de tenir prou espai per acollir noves famílies i en Robert va concloure amb aquesta frase: «Tenim l'oportunitat de deixar un lloc millor per a les futures generacions».

Per tancar la bella història de Mas Les Vinyes, explico l'esdeveniment més sorprenent de tots els que he viscut en el camí de conèixer pageses i educadores per al llibre.

Us considereu una entitat agroecològica? és la pregunta amb la qual segello el final de les entrevistes. En el cas de Mas Les Vinyes, també vaig llançar la qüestió: els deu minuts següents es van convertir en un diàleg interessant, profund i també curiós —en el que va participar la Sara Buscà, una de les voluntàries del projecte que just acabava de fer un màster en Agroecologia.

Us considereu una entitat agroecològica? A Mas Les Vinyes, en primer lloc, no es reconeixen en molts dels aspectes de l'Agroecologia. «A vegades [a l'agroecologia] la sento com un marc d'un proteccionisme que em qüestiono», va fer en Sergi. Per ell, la natura està en constant evolució i considera que cal innovar. Va recordar que en alguna ocasió els havien dit que a Mas Les Vinyes porten «l'agroecologia a l'extrem», però que ell sent que caldria anar més enllà. I va afegir, amb modèstia: «Segurament perquè no entenc l'agroecologia com algú que l'ha estudiat».

Una de les voluntàries, la Sara, va contribuir al diàleg formulant de nou la meva pregunta:

L'agroecologia és una part del que feu. L'agroecologia treballa sistemes agraris acostant-se a les dinàmiques de la natura, i valora el saber no



només científic sinó també indígena, de la gent que està aquí, perquè no és el mateix estar aquí que a Andalusia. Crec que aquí [a Mas Les Vinyes] també adapteu les coses... Jo vinc de l'agroecologia i ara estic amb la permacultura, però volia preguntar-vos, en quin moment es creuen?

I l'Ariadna va respondre: «Per nosaltres l'agroecologia és tan evident que no usem la paraula». I va proposar fer l'exercici de buscar-ne la definició en aquell precís instant. Dit i fet. Wifi en mà, va navegar pel web i bingo! Sí, va concloure, ja poden dir que Mas Les Vinyes són un centre d'agroecologia.



La façon dont on parle de la Terre, ça nous vient de la tradition, des ancians. Quand tu es conscient que tu es relié aux plantes, à l'eau, à l'air, aux animaux, tu ne peux pas en parler de façon détachée. Tu en parles d'une façon tres personnelle comme si ça faisait partie de toi-même, comme si c'était ta mère, ta soeur. Tu en parles de façon vivante.

Sylvain Verreault, Jardin des Premières-Nations.

La manera de parlar de la Terra ens ve de la tradició, dels antics. Quan ets conscient que estàs connectat amb les plantes, amb l'aigua, amb l'aire, amb els animals, no pots parlar-ne de manera deslligada. En parles d'una manera molt personal com si fos part de tu mateix, com si fos la teva mare, la teva germana. En parles vivament.

Sylvain Verreault, Jardí des Premières-Nations, Traducció pròpia.

Pour une éco-alimentation (Sauvé, Lucie; Naoufal, Nayla; Anzou, Eva; 2013)



Vuitena història

El Parc de les Olors, un model de negoci agroecològic

El Parc de les Olors del Serrat (Santa Eulàlia de Ronçana) és un projecte familiar que parteix d'una obsessió de Pilar Comes, la fundadora, per autodissenyar-se una jubilació activa. De la idea primigènia —1 hectàrea de jardí visitable i també d'espai productiu a la casa de la Pilar a Riells del Fai— a l'actual xarxa de disset Parcs de les Olors repartits per tota Catalunya, hi ha un pas de gegant. Direu, per treure-hi ferro, que són parcs que no gestiona directament la Pilar Comes, sinó que són franquícies socials, però heu de tenir en compte que ella n'és la creadora. Aquests parcs són finques on es fa cultiu agroecològic i programat d'espècies de Plantes Aromàtiques i Medicinals (PAM), es processen o elaboren les plantes, es venen, i alhora, en els mateixos espais, s'ofereixen activitats educatives i de divulgació per a totes les edats. Però anem a pams, primer us vull presentar la protagonista.

En arribar al Parc de les Olors del Serrat, entre urbanitzacions i carreteres de corbes del Vallès Oriental, em rep, com no podia ser d'altra manera, la Pilar. Em mostra orgullosa les 12 hectàrees del parc. De seguida intueixo que és un pou de ciència: professora emèrita del Departament de Didàctica de la Llengua, la Literatura i les Ciències Socials i doctora en Geografia a la UAB, Pilar Comes es va especialitzar en didàctica de la Geografia. Em rep i em fa una petita ruta per la finca productiva, el magatzem, l'obrador, la botiga i seiem al jardí. Quan em veu obrir la llibreta, ja m'avisava. A la Pilar Comes no li agraden els qüestionaris ni les preguntes tancades, li agrada explicar-se amb llibertat.

El jardí visitable originari, el que tenia a casa, un bon dia se li va quedar petit i amb la seva família van decidir hipotecar-se i comprar la finca actual. Estan contents, i creuen que el model funciona. Poden viure digna-



ment: a l'empresa que han creat també hi ha el seu fill, però in situ a la finca són la Pilar i el seu marit, que s'encarrega de la part productiva; en total, quatre llocs de treball, que ja preveu que caldrà ampliar. «Agroecologia, austeritat i essencialitat van de la mà. Quan tu fas agroecologia, decideixes ser generós, donar tot a que la natura prosperi... l'entorn passa a ser la teva prioritat. Però la terra t'ho torna amb escreix, quan fas bé les coses», raona Comes. Una de les claus és que van poder dissenyar i fer les obres al parc d'El Serrat tenint en compte les necessitats del projecte. Alhora, es preguntaven a cada moment: aquesta millora serà essencial?, aportarà sostenibilitat? millorarà l'ecosistema?

Tot i que l'any 2020 la xifra de facturació va baixar, anteriorment estaven creixent de l'ordre del 20 %. Comes explica que ha dissenyat «un negoci agroecològic» que té moltes potes i ho exemplifica amb el cicle d'una planta aromàtica, l'espígol. En cultiven a la finca i, quan arriba la collita, hi ha gent que paga per collir-la en grup. La meitat de la collita d'espígol se la queden les espigoladores, però de l'altra part l'equip de Comes en destil·la oli essencial i hidrolat, que després venen a l'agrobotiga, sense intermediació. El model de negoci té així quatre calaixos: producció, elaboració, activitats divulgatives i comercialització. I hi aplica el principi de dedicar el 30 % dels ingressos a personal, el 30 % a material i manteniment, un altre 30 % al marge brut i finalment un 10 % a imprevistos. «Molts parlen d'agroecologia, però molts pocs viuen d'ella. La precarietat depèn de si prèviament s'ha fet un pla de negoci... És un capitalisme social, no especulatiu, però ha d'estar endreçat», assegura Comes. Ella pensa que no és imprescindible crear cooperatives, perquè diu que «el nom no fa la cosa».

El seu projecte té una línia educativa, que té molta demanda entre els centres educatius; de fet, així com el 2020 amb la Covid-19 van passar a zero visites, el 2021 han tingut un *overbooking* d'un 25-30 %. Malgrat que la Pilar no ho volia, van acabar dissenyant un catàleg d'activitats perquè les mestres ho demanaven. En acabar les activitats també els passen una avaluació amb informació complementària. I han ideat un altre recurs pedagògic (i comercial): les caixes de les olors, que estan agradant molt a les mestres. Un reclam més del parc i alhora una eina per introduir les aromàtiques a l'aula.



Quan li pregunto a la Pilar Comes sobre els objectius educatius, en lloc de respondre'm amb una o dues qüestions em desplega un rànquing d'idees clau, on també hi entreteixeix aspectes de metodologia i referents pedagògics.

La llibertat és un dels principis que volen que les criatures experimentin al Parc de les Olors, per això mai els diuen què han de fer. Un altre és contribuir a canviar la cosmovisió sobre el camp i la pagesia i treballar la reconexió amb la natura: per això, una de les primeres activitats és anar al bosc, on no hi ha límits. El tercer i el quart principi tenen a veure amb les persones adultes que acompanyen els infants: les mestres han de participar de les activitats, no poden desconnectar i alhora, al parc no hi trobaran mai monitores externes. Les persones que dinamitzen els tallers del parc són alhora les que treballen en la part productiva, d'elaboració i d'acció comercial del parc. La Pilar Comes ho resumeix així:

95

Un dels errors que es fan amb molts projectes que tenen producció i divulgació és que la divulgació es fa com una cosa a part, i en canvi, és bàsica. Només es té integrada en l'equip quan la part de producció és molt precària i aleshores s'agafa la divulgació com una forma de tenir calers, per complementar. Nosaltres no ho fem així.

La part de producció ha de ser autosuficient, explica Comes, i al Parc de les Olors ho poden fer perquè posen el preu que volen als productes (una part dels quals els venen a l'agrobotiga pròpia) i no tenen competència; a més, amb alguna clientela al major ja treballen amb cultiu programat. «Si no em paguen el que jo crec que m'han de pagar, jo no els hi venc —diu— i crec que els pagesos no s'ho saben muntar bé».

Seguim amb el rànquing de Comes: ara descriu referents pedagògics i metodològics. L'acció i també el gaudi a l'aire lliure són principis al Parc de les Olors. Es tracta, com diu la fundadora, de seguir l'expressió que feia servir Pau Vila, creador de l'Escola horaciana (1905-1913): ensenyar delectant. I cita referents que es poden considerar alineats amb la filosofia de l'Agroecologia escolar, com ara les Escoles del Bosc, de les quals Rosa Sensat en va ser directora. En aquest punt, us copio un fragment rellevant per a l'entrevista.



[...] el trabajo manual como fuente de aprendizaje de la maestra catalana Rosa Sensat (1873-1961), quien a través de las ideas de la Escuela Nueva desarrolló la pedagogía de l'Escola del Bosc (la escuela del bosque), de la cual fue directora. El trabajo manual en contextos de vida cotidiana se consideran fuente de creatividad para dar forma a las ideas, emociones y utopías de las que aprender. (Llerena i Espinet, 2021, Mòdul 4, postgrau DLAE).

96

En les escoles a l'aire lliure, la natura és la millor mestra. «Els nens fan coses i tot fent, aprenen. Què deia Marx? El sentit bàsic de l'humà és la transformació del seu entorn», apunta Comes i emula una imatge concreta de les criatures que visiten el Parc de les Olors, encantades de moure grava d'un racó a un altre de la finca. La forma com proposen les activitats al Parc de les Olors és a partir d'una experimentació guiada i la inducció del raonament científic: primer s'experimenta, hi ha unes hipòtesis i finalment es raona. I, com assegura Comes, l'estratègia didàctica de 3 a 80 anys és la mateixa, només tenen en compte la lògica de l'aprenent. Posa un exemple: «Escollim fer una sola cosa com ara la bosseta d'olors i a partir d'ella treballem la psicomotricitat fina, les textures, les olors... I també ho treballem si ve la gent gran de Creu Roja. No canvia ni l'objectiu ni el procediment... només canvia el llenguatge, el to, i les activitats varien en funció del moment de l'any».

La conclusió és que el Parc de les Olors d'El Serrat (i la xarxa de parcs) té un concepte de negoci que els és fortalesa, ja que tenen les activitats integrades en el seu propi sistema (producció, elaboració i comercialització). A més, el projecte del Vallès Oriental està situat en una zona de Catalunya en la que hi ha una gran concentració d'indústria química de cosmètica, farmacèutica i alimentària, atreta per la necessitat d'una matèria primera de traçabilitat curta, qualitat i km0. Per exemple, cada vegada més gent fa vinya biodinàmica i necessita fer tractaments amb la flor de valeriana, m'explica Comes. «Qui en té? Jo i el Parc de les Olors de Vilaller. I no tenim gaire competència». Una aliança destacada la tenen amb el Laboratori ProVital (un partner membre de la xarxa de parcs), que els fa encàrrecs i els avança finançament; a canvi, li retornen una part amb actes



socials de l'empresa a les instal·lacions del Serrat. Com a debilitat, Comes assegura que els falten vies de finançar el projecte. Reben l'ajut del CCPAE des que van aconseguir que assimilessin els cultius herbacis i medicinals a l'horta. Però no ens enganyem, és poc.

Però l'ambició i l'empenta de la Pilar Comes no s'acaba aquí: ja està pensant en un nou projecte més enllà dels Parcs de les Olors. Ha muntat l'associació, Rural Retorn, per dissenyar formes públicoprivades de compensació de CO₂ de les indústries (a través dels embornals, el bosc...). La indústria té ara aquesta necessitat. I Pilar Comes ja ha pensat una fórmula per contribuir-hi.



Planta, sembra i cria, i viuràs amb alegria.

Dita popular recollida dins Vendrell, F. et al. *Cordill. Fem un hort*, (2006)

Novena història

Punt Eco, apropar l'horta a les ciutats

98

Les activitats escolars al voltant de l'agricultura les poden fer pageses que volen completar el seu jornal, però molt sovint se n'encarreguen empreses especialitzades. És el cas de Punt Eco (SL), situada a Lleida, fundada el 2011 per quatre socis amb la idea d'apropar l'horticultura a les ciutats i d'intentar fer educació ambiental relacionada amb els horts. Entrevistat per telèfon Xavier Aguilar, treballador i coordinador de l'equip laboral, a l'empresa des del 2014. Parla ràpid i va per feina, em quedo amb la sensació que tenen força activitat. L'empresa la van crear els socis fundadors Ricard Vizcarra, Jordi Prats, Marc Olomí i Núria Fontova. De fet, Vizcarra i Prats en són encara els administradors actuals.

Les incloem en el conjunt de les dotze belles històries del llibre perquè incorporen un factor productiu d'autoconsum, poc comú a les ciutats: Punt Eco disposa d'una finca de 8000 m² als afores de Lleida, amb uns 120 horts urbans que lloguen a qui els vulgui, i brinden formació i assessorament en agricultura ecològica. Els horts, que anomenen «el club», és una de les tres grans línies de negoci: són espais d'hortos urbans i espais per a fer celebracions i dinars a l'aire lliure (el lloguer dels espais per a celebracions va baixar molt durant la pandèmia, arran de les restriccions); la segona línia són les activitats educatives a la finca, i la tercera, l'assessorament amb ajuntaments al voltant dels horts municipals. La primera, el club dels horts, representa el 60 % dels ingressos.



Xavier Aguilar recorda que Punt Eco va ser de les primeres iniciatives a oferir una activitat d'aquest tipus d'horts urbans enfocats a la ciutadania. El projecte té un fort arrelament territorial a la ciutat lleidatana, ja que malgrat el Segrià i les comarques del Pla de Lleida tenen un fort component agrícola en relació a la fruita, en realitat la població urbana acostuma a tenir poca connexió amb aquest altre món. A Punt Eco rarament fan formació a escoles dels pobles, sinó que se'ls acosten centres escolars de Lleida ciutat. Les seves activitats educatives busquen «traslladar la cultura rural a escoles de ciutat, apropar d'on surten els aliments, i fer èmfasi en com costa produir els aliments, que no s'han de malbaratar i que cal mirar la terra des d'un punt de vista ecològic...», explica Aguilar.

99

En Xavier considera que a Punt Eco tenen un equip tècnic molt potent i ofereixen un servei de qualitat. Defensa que «el món està obligat a canviar amb una perspectiva ecològica, i aquesta tendència encara s'ha accelerat més per la Covid-19», assegura.

Com funciona l'espai d'horts? Les persones associades al club, a canvi d'una quota, tenen dret a la una parcel·la d'hort de 25 o 50 m². A més, Punt Eco els ofereix altres serveis (zones comunes, màquina de vending, vestidors, compost a granel, servei de planters, formacions i assessorament). Als horts hi ha un educador agrícola que està disponible en franges horàries per fer assessoraments individualitzats, i que, per cert, està molt sol·licitat pel tema de les plagues. El reclamen els dos grans perfils d'ús d'aquest club, les persones jubilades que volen tenir l'hort a prop de casa i les famílies joves amb canalla —un segon grup que durant la pandèmia va créixer molt. Quan li pregunto al Xavier alguna debilitat o element a millorar de l'empresa, comenta que arran de l'augment de persones usuàries, sobretot en l'espai d'horts, estan iniciant un procés d'automatització de les gestions (pressupostos, factures, atenció...).

El segon gran grup d'accions de Punt Eco són les educatives, que realitzen sobretot a l'horta, però també en centres escolars. Les fa el mateix equip d'educadors i educadores de l'empresa. En els catàlegs expliciten que promouen «tallers educatius a partir de l'experimentació directa», és a dir que, com en d'altres projectes explicats en aquest llibre (El Parc de les Olors, Les Obagues, L'Ortiga), cerquen l'aprenentatge a partir de l'experi-



ència. A més, intenten que les activitats tinguin un caire lúdic. Els tallers els fan a educació infantil i primària, principalment, i a secundària, més puntualment. Per citar un exemple, escullo una de les activitats del seu web, «Pagesos per un dia», que consisteix a realitzar feines de l'hort amb la classe, i n'observem els objectius educatius: fomentar una descoberta del medi rural de l'horta de Lleida a través del contacte directe amb la terra, observar directament l'entorn rural, establint una relació emotiva amb l'entorn rural i els seus elements, adquirir actituds respectuoses amb els éssers vius i el medi rural, reconèixer els elements de l'hort i observar les plantes que ens donen verdures.

100

Fins fa dos anys Punt Eco era l'empresa que feia l'assessorament al projecte d'Escoles Verdes del Departament d'Educació de la Generalitat a la demarcació de Lleida. A més, també han ajudat a algunes escoles amb el seu hort escolar, encara que la majoria s'ho autogestionen bastant.

Per últim, la línia de col·laboració amb els ajuntaments es fonamenta sobretot en la promoció, l'assessorament i la gestió d'horts urbans (ex. al barri de Pardines de Lleida o al municipi d'Alcarràs), on intenten replicar el seu propi model d'horts ecològics. En Xavier Aguilar també m'explica que tenen un altre àmbit d'horticultura terapèutica per a diferents perfils (persones en risc d'exclusió, persones amb diversitat funcional), però que està força parat darrerament, arran de les restriccions que va haver-hi durant la pandèmia. Les formacions d'aquesta línia les fan l'equip d'educació ambiental, en coordinació amb una psicòloga i altres terapeutes.

I aquí s'acaba aquesta bella història de Ponent, amb la pregunta de si es consideren una empresa agroecològica. A diferència d'altres entitats que responen amb complexitat, Xavier Aguilar assenteix i assegura que a Punt Eco intenten inculcar l'agricultura ecològica. Ras i curt. A més, a nivell intern tenen en compte el criteri de sostenibilitat en tots els processos interns, a l'hora de pensar el reciclatge de l'espai o d'altres mesures per als treballadors. Un exemple singular que porten a terme és que tots els treballadors tenen fruita gratuïta per esmorzar cada setmana, de productors de la rodalia. Una bona pràctica, sense dubte.



L'única opció és acompanyar la VIDA.

Vanessa Freixa

Dedicatòria al conte Xisca, que tremoles?

(Cabanis, Marina; Freixa, Vanessa, 2021)



Desena història

L'Escola de Pastors i Pastores, la cantera d'una pagesia compromesa

102

El desig urbanita m'havia fet imaginar una Escola de Pastors i Pastores bucòlica, visitable, enmig d'un indret preciós en ple Pallars Sobirà. Volia fotografiar-la com fos i, per poder entendre el projecte, veure el lloc. La Laia Batalla, la coordinadora de l'Escola, després de dos intents per part meva, em va respondre que la seu de l'escola era una oficina sense encant, en un edifici de Rialp, que ja em passaria una fotografia. En concret, l'oficina es troba al km 131 de la C-13. Després, ja esbrinaré que el lloc on l'alumnat rep la teoria i viu és una rectoria amb l'encant que jo somiava, però ho sabré més tard.

Al cap de mig any, després d'una entrevista i una videotrucada amb Batalla, vaig tenir la sort de pujar al Pallars Sobirà, camí de la Vall Ferrera, i vaig comprendre què vol dir treballar per a l'agroecologia en un racó pirinenc tant especial, envoltat de valls profundes i muntanyes imponents. Nevava, aquell dia. Jo hi vaig pujar per acompanyar el recital Que parlin els esquellots, un espectacle teixit entre la música i veu de l'artista aranesa Alidé Sans i els versos de Gustavo Duch a *Cuentos del progreso Conversaciones con el pastor* (Pol·len, 2021). Poemes i cançons d'homenatge a un ofici, el de les pastores i els pastors, que cal defensar políticament, s'exerceixi a l'alta muntanya, a les planes o a les zones periurbanes.

L'associació Rurbans —nascuda el 2009— dona cobertura a l'Escola de Pastors i Pastores, un projecte educatiu que pretén formar una nova generació de pagesia sota un model agroecològic que emprengui projectes viables a nivell econòmic i social i que produeixi d'una manera sana i pensant en la protecció del planeta. Una escola per preservar



aquests sabers tradicionals de cura del bestiar i l'entorn, però també per engrescar noves generacions (del camp o de la ciutat) a agafar els relleus de les explotacions pageses envellides. Un dels grans temes urgents, el del relleu agroromader. A l'Escola, actualment, ofereixen dos mesos de teoria al Pallars (que inclou espai de convivència de l'alumnat); la part de pràctica en finca productiva són quatre mesos en projectes del territori català i del sud de França. La formació que s'obté després de complir amb el programa educatiu és un títol propi reconegut per la Generalitat.

Des dels inicis, l'Escola de Pastors i Pastores ja porta tretze edicions⁴. Una de les fundadores de l'escola és la Vanesa Freixa, una pagesa, il·lustradora, visionària i kamikaze, com l'anomena la pròpia Laia Batalla amb un somriure que s'intueix rere l'aparell de telèfon mòbil. La Vanesa va proposar a la Laia continuar amb el projecte, i la segona va acceptar el repte. De formació biòloga, formada en Agricultura Ecològica, la Laia Batalla tenia clar que, en tornar de l'estranger, havia de viure en zones rurals: va treballar un temps en una formatgeria al Pirineu i després, es va ficar en aquesta aventura agroecològica i educativa. En paral·lel, va fer el postgrau de Dinamització Local Agroecològica (DLAe) que impulsen Arran de terra, la UAB i l'IGOP. En una de les sortides del postgrau a l'Alt Pallars, Freixa impartia accés a la terra. «I aquell dia vam xerrar sobre les eleccions, sobre el municipalisme... I al cap d'uns dies, em va dir que havia tingut un somni, que feia temps que buscava a qui traspasar el projecte i que ho havia vist clar, que havia de ser jo. I així arribo a l'Escola de Pastors. Era molt guai, el que passa és que és un projecte immens, molt gran», rememora Batalla.

Quan la Laia dona el sí, decideix que vol compartir el projecte: des del 2016 porta l'escola juntament amb la Maria; i en aquest temps han incorporat una tercera treballadora, la Maura, que fa l'acompanyament a l'alumnat. Un equip molt feminitzat que cuida l'alumnat amb molta il·lusió: «El primer mes de teoria [l'alumnat] semblen nenets, nenets de 50 anys que s'emancipen i se'n van a pràctiques».

4. El 2022 ja assolien les catorze edicions.



De les belles històries presentades, l'Escola de Pastors i Pastores, juntament amb la Xarxa Agroecològica de Menjadors Escolars de Catalunya, és de les poques que no incorpora un projecte productiu o servei productiu en les pròpies instal·lacions. Tot i així, l'hem inclòs en el recull perquè a banda de ser una formació adreçada a futurs professionals i a persones que es volen formar en una nova mirada agroecològica, incorpora pràctiques en projectes productius reals i se surt dels ensenyaments reglats. Si obríssim el meló de tots els projectes educatius reglats, ja entrariem en una nova dimensió de llibre (Escoles agràries, entre d'altres), però no ha estat la nostra intenció.

104

El curs de l'Escola de Pastors i Pastores comença amb cinc setmanes intensives de teoria, es fa un altre període de teoria al final, i s'hi intercalen les pràctiques, perquè es retroalimentin pràctica-teoria-pràctica. A més, l'alumnat conviu durant el període de teoria al Pallars, fet que afegeix intensitat i complexitat a l'aventura. En els seminaris de debat teòric aborden temes essencials: l'alimentació, el maneig animal i la sanitat, la transformació del producte (perquè tanquin el cicle), la gestió i el pla de l'empresa. «Encara que els hi molesti seran empresaris i els han de sortir els números», assegura Batalla. En el darrer curs, a més, van afegir una setmana de silvopastura, la pastura als boscos.

Quan han de preparar el professorat per a la part teòrica de l'Escola de Pastors i Pastores —gràcies a un equip de 30-40 persones formadores—, reconeixen la complexitat de trobar productores i/o expertes agroecològiques que a més tinguin dots comunicatius i/o pedagògics.

No és fàcil, i sobretot amb el model agroecològic vas reduint el ventall.

Aquest any hem situat les expectatives on toquen. (...) Nosaltres ens considerem un projecte que promou l'agroecologia, però amb les nostres contradiccions perquè realment hi ha el que hi ha (...) A dia d'avui no hi ha molts professionals amb capacitat de transmetre.

Si ens endinsem en els objectius educatius, l'Escola de Pastors i Pastores es planteja com un espai educatiu que transcendeix la teoria i la pràctica, perquè vol generar una nova pagesia informada, crítica i resiliència econòmicament; i aquest propi procés educatiu (com és lògic) també acaba



influint i canviant les pròpies impulsores del projecte, les pròpies formadores i les ramaderes que reben alumnat de pràctiques.

Per a les responsables de l'escola, és molt important aconseguir una bona experiència de pràctiques. «Que el model sigui potent i que la gent que està allà tingui ganes d'acollir», explica. A vegades, quadrar les pràctiques és com un tetrís: s'ha de tenir en compte el model, el territori, l'animal... «Com que el model agroecològic és molt minoritari encara a Catalunya, fins i tot grans projectes que tenim molt ben valorats han de donar alimentació convencional perquè no arriben a fer-ho en ecològic», explica la coordinadora de l'escola. Quan ella va entrar, es va proposar anar seleccionant millor les finques de les pràctiques perquè s'acostessin més al model agroecològic: això les ha portat a reduir el nombre d'alumnat de 20 a 15-17. Ara bé, de sol·licituds n'acostumen a rebre unes 50-60.

105

Quan li pregunto per la mirada de gènere del projecte, m'explica que just ara estan treballant per incorporar-la més explícitament, igual que fa uns anys van fer-ho amb la comunicació no violenta. Cada divendres s'avaluen les càpsules del formador o la formadora, la convivència, el suport tècnic... i en aquest espai es plantegen conflictes que hi hagi pogut haver amb el tema de gènere. «En les pràctiques és un moment on passen sovint situacions així, perquè és un sector molt masculinitzat i moltes noies acaben rebent un tracte que no és el més adequat, i això s'acaba parlant, però es pot fer més i millor», explica Batalla.

Al llarg de l'entrevista telefònica, la Laia va aprofundint cada vegada més en el projecte i, pel camí, em va llançant pinzellades d'història de vida (que agraeixo). «L'Escola, des que la portem nosaltres, ha anat canviant, sobretot l'últim any. Aquest any ja em sentia empoderada per portar a terme el canvi. A més, en el meu cas, he sigut mare en aquests anys i això ho ha dificultat tot una mica». Amb l'equip han fet un procés d'anar seleccionant pràctiques, formadors i formadores i introduir l'avaluació per veure com va millorant el programa. Volen estar segures d'estar dirigint la formació cap a allà on consideren. Quan li pregunto sobre referents pedagògics i metodologies que les han inspirat, cita Artzai Eskola (al País Basc) i l'Escola de Pastors d'Astúries, però considera que des de la fundació l'Es-



cola de Pastors del Pallars ja va començar a mostrar «una manera pròpia de fer les coses».

L'alumnat de l'Escola de Pastors i Pastores és tot adult, però puntualment també fan sessions a instituts i Escoles Agràries del territori per explicar la pagesia com a opció de vida. A l'hora d'avaluar les edicions de l'escola, Batalla assegura que —excepte l'any de la Covid-19, que va ser estrany a tot arreu— la valoració de l'alumnat és molt bona. La que fan elles com a responsables, també. A més, per seleccionar les pràctiques, ara han desenvolupat una eina per avaluar quant d'agroecològics són els projectes.

106

De l'entrevista i tot l'embalum de projectes que porten, dedueixo que treballen molt. Són un equip potent, que fan molta feina, però això, com admet Batalla, a vegades acaba portant a l'autoexplotació. Sobre reptes, assenyala que hi ha uns lobbys socioeconòmics molt forts en l'alimentació, malgrat també detecta una sensibilitat «petita i minoritària però creixent envers una altra manera de fer les coses, que això de la responsabilitat socioambiental comença a ser quelcom que està més en l'imaginari col·lectiu».

El finançament ara mateix és gairebé tot públic, a banda d'unes petites quotes de socis i sòcies i una aportació mensual d'una empresa de lloguer de furgonetes (que els fa molta il·lusió perquè és incondicional). Per a l'administració han prestat algun servei de diagnòstic del sector, sobre silvopastura per al Consell Comarcal del Baix Llobregat, o en altres casos per a l'Institut per al Desenvolupament i la Promoció de l'Alt Pirineu i Aran, per a la Diputació de Barcelona, etc.

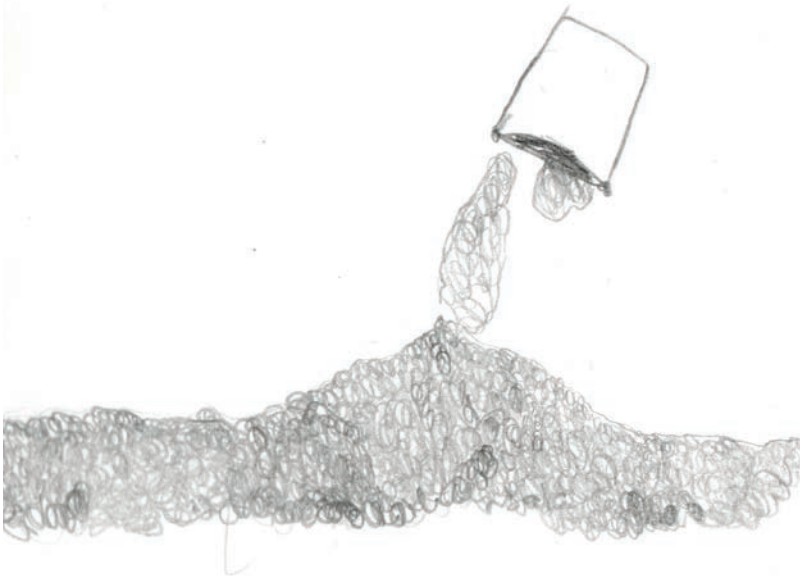
A més, participen en diversos projectes, tant per una qüestió de necessitat econòmica, com per retroalimentar les formacions impartides. Per exemple, han participat en un projecte europeu Erasmus + a partir del qual s'ha creat un mòdul de silvopastura amb accés en línia i gratuït. A banda de tenir-lo en format digital, l'han assumit com a part de la formació teòrica, ja que, en un context de manca d'accés a la terra, pasturar sotabosc obre un bon ventall d'oportunitats. De fet, han participat en un altre Erasmus + d'accés a la terra, i això els ha permès iniciar una línia de suport a la transició de finques. «Hem vist que la pagesia està molt envellida, els fills no s'hi volen dedicar (...), ha d'haver-hi un nexa cuidat perquè aquesta gent



puguin instal·lar-se a les finques, que es perdi la por a transmetre a un neorural. El sector de la pagesia encara és tancat en aquest sentit en molts llocs», explica la coordinadora de l'Escola.

Una altra iniciativa que les enorgulleix és que estan impulsant un Espai TEST a Gandesa, una instal·lació en la qual una persona pagesa pugui començar a produir però amb suport públic. Finalment, també han participat en el projecte PYRPASTUM, un projecte transfronterer que treballava al voltant de l'ofici dels pastors i les pastores i feia una comparativa de les formacions existents.

L'Escola de Pastors i Pastores és un exemple que un grup de gent amb motivació, bones decisions i molta feina darrere pot generar un espai de referència educatiu clau, amb seu a l'alta muntanya del Pallars. Un petit David (motivats i agroecològics) contra el Goliath de la indústria càrnia i les grans subvencions a la ramaderia intensiva.



Les persones som natura, encara que hàgem creat ciutats i institucions que l'exclouen i la fan invisible. Les escoles podrien recuperar aquesta mirada i incorporar en els seus continguts la naturalesa humana que ens agermana amb altres espècies (evolució, fisiologia, processos homeostàtics en relació amb l'entorn, fragilitats...). Al mateix temps es podrien enriquir els espais educatius amb arbres, horts escolars, animals. Es podria també normalitzar en les dinàmiques didàctiques les sortides a l'entorn proper (jardins, espais protegits, zones de cultiu) per a realitzar seguiments de processos fenològics en les diferents estacions, investigar la biodiversitat. Tot això contribuiria a fer partícip a l'alumnat d'aquesta vida que batega constantment. Així, els nens i nenes prendrien consciència que som una espècie més en aquest gran ecosistema interdependent, equilibrat i fràgil que és la biosfera.

Entrevista a Mari Luz Díaz Guerrero, directora del centre d'educació innovadora Huerto Alegre a Camerena, Cristina; Freixa, Vanesa; Llavors (Sabanna books, 2021).



Onzena història

La Xamec, canvis d'arrel als menjadors escolars

La Berta Claramunt Serra és d'aquelles persones que tenen empenta i visió estratègica, i aquestes dues virtuts les consagren a una causa encara minoritària, l'agroecologia i un dels seus instruments, la Dinamització Local Agroecològica. Tot i que ja no està a la Xarxa Agroecològica de Menjadors Escolars de Catalunya (Xamec), me la pot explicar amb detall perquè va treballar-hi un bon temps.

109

Ella també va fer el postgrau de DLAe, i sempre li han meravellat l'etnobotànica i l'etnobiologia. Si em deixeu definir-ho amb un llenguatge planer, fer dinamització local agroecològica no és més que acompanyar projectes del sistema alimentari que van en una direcció transformadora de protegir el territori i la gent que hi habita, i també ajudar a crear o nodrir espais d'organització col·lectiva perquè els projectes entre si puguin donar-se suport i ser sostenibles (econòmicament, socialment i ecològicament). En aquest marc de transformació, acompanyar els centres educatius a fer canvis en el consum (menjadors) i la producció (horts) és clau, d'una banda perquè les seves compres i els criteris que exigeixin influiran enormement en les productores (per una qüestió d'escala), però també com a agents educatius de les futures generacions. Fer dels canvis en el menjador escolar una oportunitat d'aprenentatge educatiu forma part de l'essència de l'Agroecologia escolar.

La Xamec, nascuda al 2017 i constituïda com a associació l'any 2019, està formada sobretot per empreses gestores de menjadors escolars (Eco-arrels, Ecomenja, Vatua l'Olla Cuina escolar, Dovella Serveis Escolars i l'escola St. Paul's School); però també tenen com a membres la central de compres Ecocentral (distribució), La Kosturica (productores), i SlowFood Barcelona. Les integrants de la Xamec gestionen vint-i-quatre escoles i



diversos restaurants. Aquesta fórmula, la d'una entitat de segon grau, permet generar canvis a gran escala. L'objectiu d'aquesta xarxa és promoure la transició cap al model de menjador escolar més sostenible i just, agroecològic, amb producte ecològic, de proximitat i amb tracte just cap a les entitats productores. Ho fan a través de l'educació i sensibilització en la comunitat escolar, la incidència política, la cooperació, la xarxa entre actors i la participació en plataformes polítiques (com ara SOS menjadors). L'associació compta amb una tècnica: (abans era la Berta) i ara ho és en Yago Calbet, polítòleg especialitzat en agroecologia, que anteriorment havia treballat de dinamitzador agroecològic per l'Ajuntament de Cardedeu i per altres organismes. La resta de membres de la Xamec, els representants de les entitats, hi treballen voluntàriament, un fet que condiciona els ritmes en alguns projectes, però que és part de la forma de funcionar de la xarxa.

Els criteris de les membres de la Xamec són exigents: tota la fruita i verdura servida als menjadors ha de ser ecològica; només es fa excepció amb la carn, i hi ha diverses espècies de peix que no es poden comprar. Dins la xarxa, el fet que hi hagi la central de compres d'Ecocentral també marca la diferència, com explica Claramunt. «Quan hi compres saps el preu que se li paga al productor. Es planifiquen cultius entre entitats productores i gestores i així aquestes segones agafen un compromís de comprar per a l'any següent. [...] Si no, moltes explotacions no plantarien 1.000 bledes si no sabessin que les vendrien», explica Claramunt. Com lamenta l'ex treballadora de la Xamec, a Catalunya hi ha molts menjadors escolars que viuen de la pirateria, diuen que allò és ecològic però en realitat no ho és tant. Per combatre això, Xamec i SlowFoodCuiners i Cuineres kmo han impulsat un projecte de certificació agroecològica de menjadors escolars (el Certificat Ecolocal), una eina pensada per ser d'utilitat a les administracions i que va veure a la llum a principis de 2022. L'Ecolocal és el primer segell oficial dirigit a restaurants, menjadors escolars i altres col·lectivitats que garanteix la presència d'un mínim d'aliments ecològics i de proximitat (200 km). A més, és perfectament aplicable a licitacions públiques, amb el gran potencial que això suposa per al sector. La creació d'aquest certificat ha estat fruit d'un treball col·laboratiu amb agents públics (Generalitat i Ajuntament de Barcelona), entitats audidores com Intereco, empreses



agroecològiques del sector i organitzacions ciutadanes com són Justícia Alimentària i Mensa Cívica.

En el camp de l'educació, l'any 2020 (just l'any d'inici de la pandèmia de la Covid-19) va ser el primer en el que la Xamec va poder desenvolupar petits projectes educatius, però la majoria d'ells no tenien com a receptors directes l'alumnat dels centres. Es pretenia, en canvi, incidir sobre altres agents de l'escola, el personal de cuina, el de monitoratge i el professorat. Cal dir que les activitats d'educació no formal impulsades per la Xamec han estat per ara molt puntuals, el gruix es desenvolupa als centres educatius reglats.

111

Un punt emocionant d'aquest trajecte a través de les belles històries d'entitats a Catalunya va ser quan la Berta em va explicar el projecte de la Maleta agroecològica, un recull d'activitats educatives (i productives) d'entitats ambientals i agroecològiques, a l'abast d'escoles de Barcelona. De seguida vaig pensar que la feina que havien fet a la Xamec s'assemblava molt a aquest llibre que teniu a les mans. Van confeccionar i publicar un catàleg d'activitats i sortides a finques —moltes són dels productors que proveeixen els horts escolars— i tallers a l'aula, explicats per edats i objectius. I quin impacte va tenir un recurs així? Primer, al setembre de 2020 no va comptar amb gaire bona acollida, però a l'inici de 2021, en un nou moment post-pandèmic, la cosa va canviar i es van començar a programar sortides. A la Xamec estan satisfetes d'aquesta eina, disponible en l'actualitat al seu web i que a més, es pot actualitzar a cada curs.

Limitada per les restriccions, la xarxa també va impulsar un cicle de vídeos en format *show cooking* (De l'hort a l'olla), on l'equip de cuina d'una l'escola proposava una recepta d'un menú escolar equilibrat i coherent. Les gestores de les escoles s'encarregaven de fer-ho arribar a l'escola, a les famílies i al professorat. Dos dels *show cookings* els van pensar en mode més mediàtic, i van comptar amb les cuineres Carme Ruscalleda i Ada Parellada.

La Xamec també ha impulsat formacions per al personal de cuina i de monitoratge sobre sobirania alimentària, reaprofitament alimentari, nutrició i sostenibilitat. Sorgeixen preguntes d'aquest estil: què és la proteïna vegetal? I si trobem un cargol a l'enciam, què vol dir? Per últim, per arribar



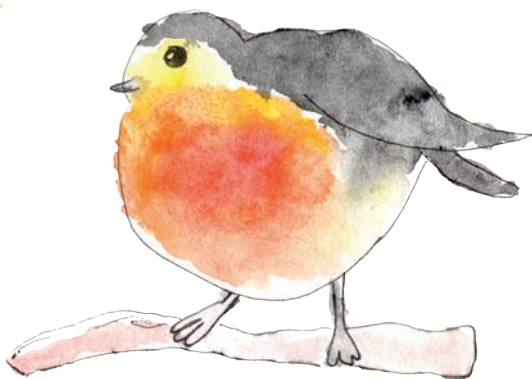
a tota la comunitat escolar (inclòs, el propi alumnat) van fer diverses exposicions, sobre agroecologia, sobre la carn i el sucre (aquestes darreres en col·laboració amb Justícia Alimentària).

Les formacions les fan un bon ventall d'actors: des d'especialistes de sobirania alimentària, les pròpies explotacions productores agrícoles (Kosturica, La Selvatana llet ecològica i iogurt), les gestores, el personal de monitoratge de menjador (que acompanya les exposicions) o altres agents educatius. El criteri de potenciar les formadores dones ha estat present en la xarxa, si bé com explicava la Berta Claramunt encara no s'ha posat sobre el paper una estratègia amb mirada de gènere específica per al treball de l'entitat.

Una amenaça externa que detectava Claramunt en l'entrevista era l'entrada de les grans empreses i l'apropiació d'aquestes del discurs sobre allò sostenible, verd o ecològic, un fet que també havia mencionat llibre amunt en Marc Talavera, del Col·lectiu Eixarcolant: «Pot semblar que hi ha gent que està dient el mateix que tu, però no té les mateixes pràctiques», assegurava ell.

Com a oportunitat, Claramunt veia la predisposició de l'administració per reforçar una alimentació sostenible i alhora, a la Xamec, assenyalava la potència de la pròpia xarxa i les seves gestores pioneres en la introducció de menjar ecològic.

La pregunta de rigor s'acostava, després d'una estona breu de trucada en línia: us considereu entitat agroecològica? El mateix nom ho indica, per tant, sí. La Berta ens fa un apunt final: en els darrers anys, el moviment agroecològic ha reivindicat cada vegada més el vincle amb l'Economia Social i Solidària (ESS). De fet, si bé els membres de la Xamec no són part formalment de l'ESS, en realitat són un conjunt d'entitats treballant col·laborativament (i sense retribució) en el marc d'una associació sense ànim de lucre. Tant de bo més menjadors escolars segueixin la marea de la Xamec, perquè el canvi d'escala és ja molt urgent i necessari.



Timó

Senyores dels boscos, *basandereak*, sense peülles,
amb pelatge i formes diferents. Fortes, febles,
grans, petites, grasses, primes, boniques, lletges...

Tendres quan cal ser tendra, de les que no perdonen el contertulià ni
l'adversari.

Qualsevol excusa és bona per espremer un tema.
Qualsevol excusa és bona per cargolar-se de riure.
Qualsevol excusa és bona per apoderar-se de riure.

Les nits més fosques també ballen plegades, balls
lliures i agafades.
L'amor no està exempt de conflictes, la relació no pren cos en un sol dia.
Ha perdut algunes amigues, per mort o per separació.
A través d'elles és (ha estat) i és també la seva
absència.

***La mort de la mare em va fer més lliure*, Mari Luz Esteban (Pol-len edicions, 2016).**

Traducció d'Ainara Munt Ojanguren.



Dotzena història

Can Coll, fer entrar Collserola dins de l'aula

114

La història que us explicaré aquí deu ser una de les més conegudes del llibre. I potser per això és l'última. Qui no ha visitat algun cop a la vida el Centre d'Educació Ambiental de Can Coll? La masia de Can Coll està situada a l'extrem nord-est del Parc de Collserola, dins del municipi de Cerdanyola del Vallès, i la finca té una extensió de 236 hectàrees.

Un indret popular, el de Can Coll, estratègicament situat a la corona metropolitana, la llar d'uns tres milions de persones: a 15 minuts en autocar de Barcelona i ben a prop de les poblacions del Vallès, el Baix Llobregat i el Maresme. Un lloc que és una parada obligatòria tant per al professorat que vol incloure el Parc de Collserola com a proposta educativa, com per a la ciutadania motivada en el gaudi de la natura el cap de setmana. Can Coll, centre públic, és visitat cada any per entre 10.000-11.000 infants i joves de centres escolars (abans de la Covid-19 uns 16.000), una xifra a la qual cal sumar-hi les nombroses visites lliures.

A Can Coll es respiren rialles. Em reben tres dones que són tres pous de ciència. Roser Armendares, Coordinadora del Centre d'Educació Ambiental (CEA) de Can Coll, Montse Ventura, també del CEA, i Teresa Canyelles, del Centre de Documentació i Recursos Educatius CDRE de Can Coll. A tall d'anècdota inicial, la Teresa ha explicat que la nit anterior havia somiat que la Roser presentava un llibre sobre la seva pròpia trajectòria. I totes tres han esclatat a riure.

Potser, com explica Montse Ventura, aquesta alegria de l'equip impregna la forma que tenen d'enfocar les activitats educatives a Can Coll: «Sempre són activitats molt vivencials i participatives (...) Fem que [l'alumnat] tingui moltes vivències i que siguin el màxim de positives... que s'emportin un bon record, que estableixin vincles amb la natura». Un record



agradable com a garantia que aquell vincle amb la natura es mantindrà en el temps.

És la darrera entrevista per a *Terra d'aprenentatges*. Les pujo a veure una tercera setmana de setembre a Can Coll, i m'informen que ara mateix ja tenen totes les hores concertades plenes fins el juny de l'any següent. Es veu que les mestres de la rodalia ja saben que han de trucar la primera setmana de setembre per reservar, ja que és un centre ideal per a edats en què no es volen fer grans trajectes des de l'escola (Infantil i Primària).

Però anem un moment enrere amb la màquina del temps, fem memòria del projecte. El 1988 s'iniciaven les activitats del primer centre d'educació ambiental de Can Coll. Fou el primer equipament públic obert per l'aleshores anomenat Patronat del Parc de Collserola. Des d'aleshores fins ara, ha plogut força; de fet, tant la Roser com la Montse, que van viure els inicis del centre, ja estan a punt de jubilar-se.

115

La Roser es va vincular al projecte de Can Coll el novembre de 1988, quan la Teresa Franquesa i l'Albert Torras ja havien tingut la idea original d'activar el CEA i havien marcat la ruta a seguir. La Roser, biòloga originària de l'Empordà, volia dedicar-se al treball de camp, però el fet d'impli-car-se en la fundació Depana i co-organitzar els campaments de natura, la va fer interessar-se també per l'educació ambiental.

Quan la Roser va entrar a Can Coll, Ramon Arribas havia dissenyat uns primers itineraris per Collserola, amb l'objectiu d'aportar una visió «humanística, social i biològica» de la serra. Tot i així, calia començar a dissenyar els primers programes. La tardor del 1988 acollien un primer grup de 5è primària de Cerdanyola, i se'n van anar afegint més. Collserola, descrita per la Roser com una «atalaia», com a lloc de gran diversitat, era sempre l'obviada en els estudis universitaris (a la carrera de Biologia, per exemple, sempre s'anava al Montseny). Però això havia de canviar.

Uns mesos més tard, el 1989, al projecte de la Masia de Can Coll entrava la Montse Ventura, provinent de la granja escola de Can Girona, on s'hi feien itineraris de natura. És just quan Sebastià Dunyó havia engegat els programes d'aproximació al món rural i a la granja a Can Coll, i a la Montse li va tocar teixir els programes de vegetació. Em resulta curiós que quan pregunto a les tres entrevistades per la seva història de vida, la Roser,



la Teresa i la Montse, totes tres em parlen del lloc de procedència dels seus avantpassats. La família Ventura provenia del món de la pagesia de Badalona i ella, de ben menuda, ja es va unir al moviment escolta.

Un perfil similar té la tercera ànima de Can Coll, la Teresa Canyelles, biòloga de formació però educadora ambiental de vocació. Ella també era molt d'anar d'esplai en la seva joventut. «Venim d'unnes infanteses i joventuts en unes ciutats molt grises i lletges però teníem ganes que tot allò millorés. I tinc, també, un passat rural dels pares i avis que m'ha marcat». Tot i que ella és de Vacarisses (i a Collserola no se li havia perdut res, diu), a la Teresa li va sorgir l'oportunitat fa trenta anys d'entrar a treballar al Centre d'Informació del parc a Baixador de Vallvidrera, i amb el temps es va traslladar a Can Coll amb l'encàrrec de muntar, a les golfes de l'antiga masia, un centre de documentació i recursos del Parc de Collserola. Atresorava l'experiència de portar el centre de documentació del Parc de Sant Llorenç del Munt i l'Obac, en un temps en què també havia compaginat la feina amb la co-gestió d'una llibreria a Terrassa.

Des dels inicis, es va voler que la finca de Can Coll «fos viva, no fos un museu», recorda Armendares. La masia havia estat deu anys abandonada però ara es volia mantenir el perfil de finca agrària enmig de Collserola i, encara que passés a ser un centre educatiu, els programes havien de reflectir la realitat d'aquesta finca. L'èmfasi es volia posar a «mantenir el paisatge obert i de mosaic de Collserola», recorda la Canyelles.

Com a espai de recepció d'idees i investigacions, Can Coll ha rebut moltes influències de molta gent i d'iniciatives diverses i sempre n'han aconseguit estirar el fil educatiu. Actualment, tenen els horts pedagògics i les feixes de conreu —amb raigràs que aprofiten per alimentar els animals de la granja. Uns espais que mantenen dos companys de Medi natural. A nivell agrícola, s'han fet proves d'espelta i fenigrec, i enguany ho estan provant amb el bròquil morat, amb el suport de la fundació Miquel Agustí. Ara bé, la condició és que aquestes proves sempre s'aprofitin pedagògicament. La Teresa Canyelles, del centre de recursos, confirma que des de fa un temps han començat a sonar a Can Coll els enfocaments de l'agroecologia i la Dinamització Local Agroecològica i tot l'equip ja n'està aprenent.



L'equip de Can Coll ara està format per sis persones (n'havien arribat a ser set), i inicialment totes provenien de la Biologia. Però amb els anys va passar un enginyer agrícola, un filòleg català, una mestra, un geògraf. Ara, a banda de les biòlogues, també tenen dos perfils d'ambientals i els ajuda l'equip d'una empresa externa, la Vola, que imparteix tant les activitats educatives del Centre d'informació de Baixador de Vallvidrera com els caps de setmana a Can Coll. A més, durant l'existència del centre, unes 233 persones han passat per Can Coll a fer les seves pràctiques. «En teoria han de fer 80 hores però en fan 120 i alguns més de 400», explica Roser Armendares.





La Masia de Can Coll té, en l'actualitat, el Centre d'Educació Ambiental i punt d'informació i el Centre de Documentació i Recursos Educatius. Dos espais molt importants en una serra hiperfreqüentada de persones que fugen de la ciutat per trobar un espai d'oci i lleure. A Collserola, però, també hi ha un petit grup de productors agrupats des de fa poc en l'associació Collserola Pagesa, sorgida d'un procés de DLAE en el qual ha participat la cooperativa Arran de terra.

118 Quin és l'objectiu educatiu del CEA de Can Coll, actualment? La Roser ho resumeix així: apropar els valors del Parc de Collserola a tota la mena d'usuaris i alumnat, des d'infantil al nivell universitari i de cicles, i aconseguir que els valors del parc entrin al currículum escolar. L'èmfasi el posen en l'educació formal, tot i que també ofereixen activitats per al lleure.

El principal programa és Collserola El curs al Parc, 34 propostes desdobles per cicles educatius i en funció del nivell d'aprofundiment i temàtica. Conèixer, descobrir i experimentar (el bosc, la masia, la granja, la vegetació, la fauna, el món rural o l'astronomia) són algunes de les propostes que inclou el catàleg. La majoria d'activitats es fan a Can Coll però també n'hi ha de previstes per fer al Centre d'Informació de Vallvidrera. Tot i que des dels inicis del projecte es va plantejar la idea d'oferir colònies o estades més llargues, de seguida es va descartar a favor de propostes d'un sol dia, fet que permetia multiplicar l'impacte perquè Can Coll podia ser visitada per molts més infants.

L'entrevista amb la Teresa, la Roser i la Montse és molt entretinguda però no dona per aprofundir i els prometo que miraré la pàgina web per completar-ho. Allà, quan parlen de les activitats educatives, hi expliquen que utilitzen mètodes d'ensenyament-aprenentatge basats en el descobriment lliure o guiat i en la resolució de problemes. Són processos viscuts sempre en primera persona. No es pretén donar informació perquè l'alumnat l'assimili, sinó que el que es busca és la construcció d'un coneixement conjunt, mitjançant accions cooperatives, de síntesi, d'informació, d'experimentació i d'investigació. Sentiment-emoció-coneixement estan ben presents en tots els programes.

En parlar de metodologia o enfocament pedagògic, la Montse repeteix una màxima que ha aparegut al llarg del capítol: les de Can Coll són acti-



vitats vivencials i participatives, d'aprendre mentre estàs fent. Alhora, la Roser explica la gran desconexió que molts infants tenen envers la natura que els envolta (alguns d'ESO, per exemple, ni volen asseure's a terra, diu indignada!): «Volem que perdin la por al bosc. Sembla que estem pujant una generació de nens de laboratori, que no es poden ni tallar... De fora ens diuen: "Com és que els deixeu agafar un càvec? Com és que deixeu estar els nens de 3 anys sols al bosc?" Bé, ho fem perquè ja hem posat les condicions perquè no passi res».

En el programa El Curs al Parc, una proposta que ofereixen és Aproximació a la masia, per a cicle inicial d'educació primària, pensada per fer una descoberta de la masia tradicional catalana: la història, l'arquitectura i el dia a dia dels seus moradors. Me l'expliquen en motiu de la pregunta de rigor sobre si incorporen la mirada de gènere explícitament en les activitats educatives que ofereixen. La resposta a priori és que no, almenys en el llenguatge, però després entren a detallar el contingut d'aquesta activitat i s'evidencia que una mica sí.

La proposta Aproximació a la masia comprèn la descoberta de les diferents parts de l'edifici històric (les estances, la cuina vella, la fresquera, el celler, el porxo, etc.) i dels entorns del mas, dels seus elements (mobiliari, eines i atuells), com també dels personatges que hi vivien, les seves feines i activitats quotidianes. En un moment de l'activitat, s'han de disfressar per ambientar-se en la vida de la masia i es proposa a la mestra que no s'assignin els rols en funció del gènere (fadrins, amos, pubilles, etc.) sinó que es faci un sorteig i ningú se senti condicionat per aquest aspecte.

Per garantir que l'estada de l'alumnat a Can Coll no sigui un bolet o una anècdota en el curs escolar, les tècniques del centre veuen molt important que el professorat assisteixi a com a mínim una reunió prèvia amb l'equip de Can Coll (un mes abans) i els donen material del centre de recursos per treballar prèviament. A més, el dia d'activitat no conclou a Can Coll, sinó que les mestres acaben treballant després a l'escola. «El nostre objectiu és que les mestres vegin Collserola com a una aula de natura», explica la Roser. El fet de ser un centre públic els ha permès dedicar molt d'esforç a l'acompanyament pedagògic de les activitats, i no sentir una pressió excessiva d'haver d'acomplir amb uns resultats d'assistència d'infants.



De fet, la Roser considera que han tingut prou llibertat per part dels seus superiors per a poder desenvolupar una miriada de projectes.

Ara bé, la Teresa recorda que la seva feina no s'acaba en acompanyar un dia a la natura dels infants i docents, sinó que cal motivar pares i mares, a la comunitat, als representants polítics a conèixer i defensar espais com Can Coll.

120 És una feina ingent i que també ha d'incloure una bona avaluació dels impactes que assolixen. Que són un servei ben rebut ho evidencia l'enorme demanda de les activitats, però com explica la Teresa, a llarg termini també tenen «algunes coses pendents i l'avaluació dels seus serveis és complexa».

On volen arribar realment com a centre amb vocació de servei públic? Per donar resposta a aquesta pregunta acaben de rebre els primers resultats d'una avaluació externa, feta per una *spin off* de la UAB, Rizoma, al voltant de diversos programes del CEA. Fins a quin punt aquests programes estan enfocats a l'acompliment dels Objectius de Desenvolupament Sostenible de l'ONU? Potser, fruit del que rebin, es proposaran adaptar alguns dels programes, però fins ara el temps no els ha donat més de si. Malgrat l'autocrítica que es fan col·lectivament, el que és cert és que Can Coll té un gran valor com a centre pioner, és una referència indiscutible; ara bé, també tenen una gran responsabilitat, la de difondre tant coneixement d'educació ambiental acumulat.



Coda

Les dotze belles històries per a l'Agroecologia escolar clouen aquí, com a font d'inspiració tant per a les comunitats educatives com per les entitats productives i educatives que recollim, que de ben segur hi veuran idees per a millorar-se a si mateixes, propostes per a cooperar i, esperem, sentiran que al seu costat hi ha altres projectes valents que també perseveren per canviar el sistema alimentari, defensar la sobirania alimentària i una alimentació més justa i sostenible. Gràcies a totes per la feinada que esteu fent, sou, en la vostra diversitat, fars que ens ajuden a continuar veient llum entre tanta foscor i tantes traves del sistema. Continueu apostant per l'educació com a guia per a generar processos de canvi.

121

A les escoles, a la comunitat educativa, us diríem que aprofiteu el ventall d'iniciatives que recollim al llibre, i en proposeu d'altres, per què no. Contacteu-les, inicieu-hi diàlegs que us portaran a llocs que no sospitàveu, converseu i experiències que us permetran aprendre a vosaltres i al vostre alumnat.

Mariona Espinet i Germán Llerena recorden, a la introducció, que l'Agroecologia escolar planteja la transformació del sistema alimentari escolar per part de les comunitats escolars en tant que projecte educatiu. I alhora, que l'alimentari és un dels pocs «sistemes» que es poden trobar «sencers» dins de l'escola. Sens dubte, una oportunitat que no podem desaprofitar. I ens proposen, Espinet i Llerena, tres àmbits dels quals podem seguir el fil educatiu: l'Agroecologia escolar per reconnectar amb la natura a través del treball, aprendre a desenvolupar un pensament crític sobre l'alimentació i aprendre a cooperar per alimentar-nos. L'objectiu de Terra d'aprenentatges ha estat escoltar i posar cara a les persones que fan possible projectes que confien en l'educació i en la natura, que es trenquen les banyes dia a dia per canviar el món des d'allò proper, allò local, allò bell i que és sinònim de vida. Gràcies pel trajecte compartit, de les vostres paraules i fets en naixerà nova saba.



Autories del llibre

122

Laura Calvet Mir Professora del postgrau de Dinamització Local Agroecològica (DLAe) impulsat entre Arran de terra, la UAB i l'IGOP; llicenciada en Ciències Ambientals (2006) a la Universitat Autònoma de Barcelona (UAB), va cursar un Màster en Economia Ecològica (UAB, 2007), doctora en Ciències Ambientals per la UAB (2011). És investigadora sènior al Internet Interdisciplinary Institute (IN³) de la Universitat Oberta de Catalunya i investigadora vinculada a l'Institut de Ciència i Tecnologia Ambientals (ICTA) de la UAB. Ha treballat en projectes interdisciplinaris nacionals i internacionals des de 2007 amb investigadors/es de l'antropologia, la sociologia, la biologia, l'agronomia, l'economia, l'urbanisme i l'arquitectura i el paisatge. Treballa en agricultura rural i urbana des dels marcs teòrics de l'etnoecologia, l'agroecologia i l'ecologia política.

Mar Carrera Vendrell Periodista i editora de la cooperativa Pol·len Edicions. Viu a Osona. Interessada per l'agroecologia, la sobirania alimentària i l'ecofeminisme. Va estudiar el postgrau Dinamització Local Agroecològica el 2021, després d'una pandèmia que li va canviar les coordenades del lloc on viure. Recentment, ha publicat a Crític el reportatge Per què ser jove i pagès és una missió (quasi) impossible (2022) sobre el relleu generacional.

Mariona Espinet Blach és professora titular a la Universitat Autònoma de Barcelona, treballa i investiga sobre la formació inicial i permanent de mestres en el Departament de Didàctica de la Matemàtica i de les Ciències Experimentals de la mateixa universitat. Coordina el grup d'investigació en Educació per a la Sostenibilitat, Escola i Comunitat GRESC@ i el Seminari d'Educació & Decreixement. Amb German Llerena van fundar el camp de l'Agroecologia Escolar i es va experimentar entre el 2007 i el 2014 amb el Grup de Sant Cugat Educació per a la Sostenibilitat al Llarg de la Vida format per professorat, educadores, investigadores i administració. Actualment coordina l'Hortaula de la Facultat de Ciències de l'Educació



de la UAB com un recurs per a la formació de mestres i es membre actiu de la RUC (Red Universidades Cultivadas) que promou la disseminació dels horts ecodidàctics a les universitats espanyoles i catalanes.

Germán Llerena del Castillo és educador ambiental a l'Ajuntament de Sant Cugat del Vallès i professor de la Universitat Autònoma de Barcelona. Va estudiar Biologia i el doctorat interuniversitari d'Educació Ambiental. El primer capítol de la seva tesi «Agroecologia escolar: estudi teòric i empíric del desenvolupament dels horts escolars amb el referent de l'agroecologia», presentada el setembre de 2015 i dirigida per la Mariona Espinet, és el que dona forma al primer llibre de la sèrie Agroecologia Escolar. Es membre actiu del Seminari d'Educació & Decreixement de la UAB; del grup de treball entre la Generalitat, la Xarxa d'Escoles per la Sostenibilitat de Catalunya (XESC), Vida Sana i altres entitats per l'Agroecologia Escolar; del grup de treball de docents, el Servei Educatiu i l'Ajuntament de Sant Cugat per una mirada Ecosocial; i de la Taula de Resposta escolar a l'Emergència Climàtica de Sant Cugat.



«Si el Pol-len és el coneixement, el nostre objectiu és transferir Pol-len des de les autores a les lectores, on germina fent possible la producció de llavors, i aquestes, multipliquen el(s) coneixement(s)»



Llibre Local = lector compromès

Aquest és un llibre publicat amb el segell Llibre local, que garanteix que el 100% de l'elaboració –des del disseny fins a la impressió– s'ha dut a terme per professionals i empreses catalanes. Visita llibrelocal.cat per conèixer millor aquesta iniciativa.

125



Llibre ecoeditat

En el procés d'elaboració d'aquest llibre hem seguit criteris d'ecoedició amb l'objectiu de reduir l'impacte ambiental de la producció i assegurar l'aplicació de pràctiques de protecció del medi ambient. Alguns dels nostres criteris són l'ús del paper FSC®, com a mesura per evitar la desforestació, un format que aprofita al màxim el paper o la impressió en una impremta local que aplica criteris de respecte al medi ambient.

Pol-len edicions, scl som una editorial cooperativa que pensem l'ecoedició com una manera d'entendre els llibres, de veure'ls i sentir-los, de pensar en els boscos com a part dels llibres, de pensar en els llibres com a part de nosaltres, de pensar en nosaltres com a part d'una Terra, comuna.



bDAP202305837

www.bookdaper.cat
bDAP5837

Terra d'aprenentatges
Pol-len Edicions
Diverses autores, 2023

MOTXILLA ECOLÒGICA - Càlcul de la motxilla ecològica d'un exemplar de la publicació					
Massa publicació (g)	Petjada de carboni (g CO ₂ eq.)	Residus generats (g)	Consum aigua (L)	Consum energia (MJ)	Consum matèries primeres (g)
220	582	87	27	23	438
Estalvis*:	98	13	4	3	62

* Impacte ambiental estalviat respecte a una publicació comuna semblant

