

Setembre social | | Actualitzat el 18/12/2020 a les 20:10

?Pilar Clotet: «La sobirania alimentària passa perquè cada territori pugui fer els seus productes i a la mida que necessitem»

Pilar Clotet i Joan Bonsfills, de Vallmanya, al Solsonès, van ser pioners ja fa 20 anys en la cria de pollastre ecològic | «Si tenim sol i tenim teulades, ens podem fer nosaltres l'energia, intentant ser el màxim d'autònoms possibles»



Pilar Clotet, davant d'un dels galliners que tenen a la zona boscosa de l'entorn del Molí de Bonsfills, a Vallmanya | Aleix Auber

Pilar Clotet i Joan Bonsfills van començar l'any 2000 a criar pollastre ecològic al Molí de Bonsfills, a Vallmanya, en terme de Pinós, al Solsonès. Ara, ja amb el seu fill Raimon, de 27 anys, incorporat a l'explotació familiar, són un dels productors agroecològics agrupats en la cooperativa Territori de Masies, un projecte nascut també ja fa una dècada i que busca posar en valor i protegir la forma de viure i treballar dels pobles del Baix Solsonès. Pobles on viure-hi, però també viure'n. Territori de Masies ha obert recentment la botiga online i té diferents projectes entre mans amb els quals volen posicionar la producció agrària i artesanal d'aquesta part de la Catalunya Central com una alternativa sostenible i de qualitat en l'escenari post-covid que també pugui servir producte de proximitat a la resta del país. En parlàvem amb tots tres fa uns dies al Molí de Bonsfills.

Què és i qui sou Molí de Bonsfills?

PILAR CLOTET: Molí de Bonsfills és una explotació familiar on vam buscar una manera de fer ramaderia respectuosa amb el medi ambient i amb el territori, que nosaltres ens hi sentíssim còmodes i que s'avingués amb la nostra manera de pensar. I vam trobar que el pollastre ecològic era un producte que s'avenia molt bé aquí, perquè nosaltres no tenim molta terra, o no tenim terra directament, tenim feixes, turons, que s'adapten molt bé a aquests petits galliners, amb pollastres que poden pasturar per fora. Vam començar l'any 2000 amb poc, amb un galliner, després de participar en un curs d'avicultura ecològica a l'Escola Agrària de Manresa, i això ens va animar a provar-ho. Ha sigut anar fent conèixer el nostre producte, molt boca a boca, i anar buscant persones interessades. Perquè ara potser la gent coneix més els productes ecològics, però fa 20 anys era realment molt més complicat i difícil que algú entengués per què feies allò i per què tenia un preu diferent.

RAIMON BONSFILLS: El boca a boca i la bona reputació, perquè si tens un bon nom, la gent se'n refia del que fas.



Joan Bonsfills, Pilar Clotet i Raimon Bonsfills, durant l'entrevista al Molí de Bonsfills Foto: Aleix Auber

Parleu que produïu un pollastre «de manera artesanal». A què us referiu, concretament?

JOAN BONSFILLS: Com que és una explotació familiar, la manera que tenim de treballar encara és molt artesanal, encara escombrem els coberts amb carretó, els pollastres ens els agafem nosaltres mateixos a mà, al matí els obrim perquè puguin sortir a fora, els pollastres es guien per la claror i quan es fa fosc ells mateixos ja entren, i els vas a tancar. La nostra feina, en ser una explotació familiar, té molt de contacte, tant amb l'entorn com amb els animals. En el fons estem poc mecanitzats.

R. B.: És un pollastre que creix més lent, que es fa amb tres mesos, una manera de produir més lenta.

J. B.: Ni tan sols tenen llum, es guien totalment per la claror.

P.C: I l'escala és petita, no és una escala industrial, d'aquestes granges amb números de no sé quantes xifres. Els nostres galliners són de 250 pollastres, escampats, i cada setmana te'n uns quants per anar a botiga.

Destaqueu que són pollastres «acostumats a viure a l'exterior». Com influeix en la vida de l'animal, i no sé si en amb el producte alimentari que en surt, el fet d'haver pogut córrer camp a través, de pasturar lliurement?

R. B.: L'animal que corre per fora sempre estarà menys estressat. Té molt espai, fa més activitat física, i fa un producte diferent. Però també és més feliç, perquè sempre fa més el que li ve de gust, ara surt, ara entra.

J. B.: La gent quan proven el pollastre, no et veus obligat a donar gaire explicacions, perquè saben distingir entre un pollastre de granja i un pollastre ecològic. Tot i que curiosament hi ha universitats que han analitzat el pollastre ecològic i diuen que no hi veuen propietats diferents del convencional. Però la gent que el prova sí que hi nota diferències de gust, que fins i tot el paeixen més bé. Hi ha diferències molt clares i molt evidents.



Pollastres sortint d'un dels galliners del Molí de Bonsfills Foto: Aleix Auber

I quina importància té en la vida de l'animal i després en el producte alimentari que en surt que no hi hagi antibiòtics ni productes químics?

P. C.: Si aconseguixes un maneig adequat, que els animals estiguin sans sense necessitar medicaments, les persones que menjaran aquell producte no tenen problemes amb l'excés d'antibiòtic. És un problema que s'està donant, l'acumulació i la saturació d'antibiòtics. De fet, tenim alguns clients que tenen càncer o han de rebre tractaments mèdics, que ens demanen precisament aquest producte perquè no té cap tipus de medicament, que els interfereixen en els seus tractaments.

J.B.: Alguna cosa deu passar quan els mateixos animals de granges convencionals estan tenint cada vegada més normatives per reduir els antibiòtics. No és només mentalitat ecologista, sinó que alguna cosa deuen detectar quan en el convencional estan reduint cada vegada més, o almenys ho estan intentant.

Poseu en valor la venda de proximitat i la venda directa. Els que us compren encara ho deuen valorar més, poder-vos conèixer, saber com treballem, etc?

J. B: En el fons es crea un ambient de complicitat. Treballem bastant amb cooperatives de consumidors, i hi ha gent que ve amb grups a veure'ns, els agrada veure com són els animals, com viuen, i això crea una complicitat i una confiança. I també si alguna vegada hi ha alguna cosa que no els ha agradat, el pollastre no ha quedat prou ben tallat, és un pollastre massa prim, o el que sigui, hi ha la possibilitat de comentar-t'ho, nosaltres també podem millorar si hi ha coses que ens diuen els consumidors. La complicitat és molt important, i això ho permet la venda de proximitat i que et coneguis entre el productor i el consumidor.

Defenseu els circuits curts. Fins a quant de curts?

P. C.: El més curts possibles. Pensem que la sobirania alimentària passa també perquè cada territori pugui fer els seus productes i a la mida que necessitem. A vegades penses fins a quin punt té sentit que construeixis una granja que hi caben 90.000 pollastres? tenim uns veïns que tenen tres naus que en total fan 90.000 pollastres. Nosaltres aquí cada galiner n'hi ha 250. És clar, són unes escales tan diferents, que és impossible un circuit curt i un producte de qualitat, que puguis donar explicacions d'allò que estàs fent.



*Un moment de l'entrevista durant la visita a la zona de bosc del Molí de Bonsfills on pasturen els pollastres
Foto: Aleix Auber*

Ara em toca fer d'advocat del diable. Els tres milions de persones que viuen a dues hores d'aquí, i no tenen prou granges en el seu territori per abastir als tres milions, els toca menjar pollastre industrial?

J. B.: El debat és interessant. Ara per ara l'ecològic no pot abastir tota la població. Això és innegable?

R.B.: També hi ha gent que no el compraria un pollastre que val 20 euros quan potser en pot comprar un que en val 5 o 6.

J.B.: També hem de reconèixer que nosaltres bona part del que venem ho fem al Vallès i fins i tot al Barcelonès. Malgrat tot, no el venem tot aquí dalt.

P.C.: Però és clar, proximitat què és? Perquè una hora i mitja?

Sí, per això deia quant de curt?

P. C.: Sí. Malgrat tot, penso que continua sent proximitat. Pensa que ens arriben productes de no sé on, o aquí s'està produint porc industrial que ves a saber on va a parar. I en aquests moments si tu te'n vas a a les parades de mercats de Barcelona, veus que hi arriba pollastre de França, de Galícia, d'Andalusia? això vol dir que encara no estem produint prou. Sí que hi ha gent que els toca menjar d'aquest producte industrial, però vol dir que podríem fer molt més els que aquí produïm pollastre ecològic, i més gent podria beneficiar-se'n.

R. B.: L'ecològic anirà creixent segur. Però segurament mai podrà abastir a tothom.

J. B.: Depèn, depèn?

R. B.: És un tema de preu. Falta un canvi de mentalització de la gent, que consumeixi menys carn, i de més qualitat.

J. B.: L'ecològic ha de produir perquè el pugui comprar tothom. No només perquè el pugui comprar la classe mitjana. I quants més serem, el preu també es podrà abaratir més, i quantes més infraestructures, més competitiu serà.

P. C.: L'altre debat és que ens han explicat que hem de menjar carn cada dia, o dos cops al dia, i potser no cal. Aquests diners que necessites per comprar-ne dos cops al dia, potser si només en compres per un cop al dia, pots comprar una qualitat més bona.

Produccions petites. De què estem parlant? Del que pugui cuidar una sola família, per exemple? O més?

J. B.: En el nostre cas, sí. Una producció totalment familiar.

No us plantegeu que si tinguéssiu més clients, posem per cas podríeu contractar quatre o cinc persones, i ampliar encara més la clientela?

J. B.: No, nosaltres volem fer una cosa que ens permeti viure, fer un preu digne, ser respectuosos? no tenim cap pla en aquest sentit.

P. C.: Ara tenim feina per a tres persones, i és la nostra escala.

Vosaltres fa 20 anys que crieu pollastres ecològics. Com ha canviat tot plegat en aquests 20 anys?

P. C.: Sobretot ha canviat que vam començar que potser a Catalunya érem set productors ecològics, i ara potser ja som una quarantena, i sí que quan vas a oferir producte, molt sovint et trobes que ja estan abastits, ja no és tan fàcil entrar al mercat.

J. B.: Al començament era molt diferent. Molta gent no sabia ni què eren els pollastres ecològics. No sabien distingir-ho. Era una manera de començar molt artesanal, tu anaves als llocs, oferies a la gent que ho provés, amb la idea de mica en mica veure si te n'anaves sortint. Ara, a més, funciona molt més internet, tothom està molt més informat, ara el producte ecològic és molt més conegut, hi ha hagut una evolució molt ràpida.



Joan Bonsfills, Pilar Clotet i Raimon Bonsfills, durant l'entrevista al Molí de Bonsfills Foto: Aleix Auber

Com us ha afectat la pandèmia?

J. B.: A nivell de vendes no ens ha afectat gens. Al contrari.

R. B.: Hem venut més i tot. Al març, abril i maig va pujar bastant; semblava el Nadal, aquelles setmanes.

P. C.: El fet que nosaltres produïm, però a més també distribuïm i portem a casa, ha fet que molta gent ho vegi com un servei afegit que en aquests moments va bé, si no has d'anar al mercat expressament a buscar-ho.

R. B.: Però també va pujar a les botigues.

J. B.: I sobretot les cooperatives de consum, és on hem pujat una mica més.

P. C.: En aquests moments s'ha donat importància a la qualitat de l'alimentació i al fet que els ho puguis portar directament.

Un canvi de mentalitat, en part?

P. C.: Jo crec que sí. S'ha començat a valorar molt que aquí estem fent coses bones, i que a més, estem a prop.

J. B.: Em fa pensar si també és que la gent es queda més a casa i cuina més.

P. C.: Però això també et fa pensar, què menges, què estàs cuinant, i on compres. Hi ha gent que ens ho ha comentat: estaven acostumats que els pares menjaven a les feines, o al restaurant; els

fills, a l'escola. I ara s'han trobat que mengen tots a casa, cuinen, i han de decidir què compren. I es replantegen quina alimentació volen realment, i quina proximitat té aquesta alimentació.

J. B.: També hi ha gent que produeix pollastre ecològic que treballava molt per restaurants, i aquests sí que han tingut una davallada. Nosaltres no, fem particulars, botigues, anem a mercats com el de Sant Cugat o Sabadell?

Quan algú posa per davant el preu a la qualitat, què li diríeu? Perquè més car, ho és? La defensa quina és?

R. B.: Tot el valor afegit que comporta aquest producte. La qualitat alimentària, que és un bestiar que ha viscut molt més bé...I que és un productor petit i del territori.

J. B.: I l'altra és que un pollastre de dos quilos i mig en canal, et valgui entre 18 i 20 euros, sí que és una quantitat, però per la gent que mínimament cobra alguna cosa, i si l'aprofites, que es pot aprofitar molt, tampoc és una cosa tan desorbitada.

P. C.: Això inclou el pollastre, però també que busquem un envàs renovable, compostable, i a més el servei de repartiment, de portar-lo a casa. I l'altra, els expliquem els costos, que menjar un pinso ecològic durant tres mesos, val molt més que un pinso industrial durant 40 dies.



Pollastres del Molí de Bonsfills pasturant en llibertat per les feixes del bosc del voltant de la casa Foto: Aleix Auber

En tot cas, sí que alguna cosa es deu haver de fer perquè menjar ecològic deixi de ser d'una vegada una qüestió un punt elitista? Heu notat un canvi, també, en aquest aspecte en aquests 20 anys?

J. B.: Cada vegada és menys elitista. Com que el distribuïm nosaltres mateixos, cada vegada veig més gent del que en diríem classe mitjana corrent. Potser una persona et comprarà un pollastre i ja no te'n comprarà fins al cap d'un mes. Depèn de cada cas.

R. B.: Potser més que un producte elitista, parlariem de gent conscienciada.

J. B.: Si tu fas un preu que t'hi guanyes la vida però sense abusar, ja pots arribar a força gent a un preu normalot.

P. C.: Aquest tema al principi ens havia preocupat una mica, perquè no volíem fer producte per a quatre persones que els surtin els diners. També t'adones que si aconsegueixes arribar a cooperatives de consum, que fan compres col·lectives, intentes ajustar el màxim el preu, sí que és car, però d'alguna manera redueixes costos.

Més enllà del bestiar pròpiament dit, que estigui vinculats amb l'ecologia, seria això dels envasos?

P. C.: És un tema que també compta. Ens trobem que els escorxadors, si ens envasen ells el producte, ens posen aquestes safates de porexpan, que són un desastre. De moment aquí encara hi ha molt poca producció de material per envasar carn, que fa sucs, que té ossos... Per tant, hem optat de fer-ho d'una manera més artesana, amb un material 100% compostable fet de midó de blat de moro, però a canvi, hem d'anar a l'escorxador i embolicar-nos nosaltres cada paquet. Ara estem en procés de trobar algun tipus de safata, que ja n'hi comença a haver, però ha de ser funcional, que aguanti bé el pollastre, que no s'enganxi en les màquines de l'escorxador? Sí que hi ha plàstics que teòricament són tot reciclables, però no deixen de ser plàstic.



Pilar Clotet Foto: Aleix Auber

Parlem de projectes com Territori de Masies i Tasta Territori. Què són aquests projectes?

P. C.: Territori de Masies és una associació que es va constituir el 2013, i que abasta les persones que viuen als municipis del Baix Solsonès -Clariana de Cardener, Pinós, Riner, Llobera, la Molsosa, Castelltallat?-, tot aquest territori que queda al sud del Solsonès. D'entrada té una característica molt determinant, que és un territori molt pagès i molt rural. Així com les comarques de muntanya han acabat evolucionant més cap al turisme relacionat amb l'esquí o la muntanya, i les carreteres i les infraestructures turístiques són unes altres, i els han canviat el territori. I més avall també van aparèixer en el seu moment les colònies tèxtils que també han creat un altre tipus de paisatge. En canvi, el nostre paisatge continua sent molt pagès, amb pobles molt petits que no han crescut i masies escampades per tot el territori. L'associació pretenia posar en valor aquesta manera de viure, i dona resposta a les petites produccions que hem apostat per la qualitat, per fer productes diferenciats, fugint dels productes industrialitzats que trobes a tot arreu. Ho fem recuperant sigui unes vinyes que s'havien perdut, o llavors que també s'estan perdent, el Miracle que ha tornat a obrir l'antiga formatgeria o l'antic celler, hi ha gent que està apostant pel porc ecològic, nosaltres que fem pollastre ecològic... Potenciar a fora, però també a dins, i crear sinergies de col·laboració. Trobar la manera que la gent que fa turisme rural de qualitat aquí, puguin oferir els productes que es fan dins del territori. I aquí neix el Tasta Territori, i ara també la botiga online, perquè la gent pugui demanar i comprar productes del territori. O un servei nou, de Nevera Plena, perquè la gent que fa turisme rural pugui oferir productes d'aquí als seus clients quan contracten la casa. I quan arribin a la casa ja tinguin la nevera plena.

Parleu de Territori de Masies com una marca territorial que engloba entitats, veïns i empreses que treballen «i volen viure» al Baix Solsonès. La clau deu ser això de «volen viure», en la línia dels eslògans que us he vist, «Viure-hi i viure'n»?

P. C.: Sí, es treballa amb la idea que surtin iniciatives sostenibles econòmicament i de respecte pel territori i el medi ambient. Creiem que si continuem respectant aquest caràcter tan rural i respectuós amb l'entorn, això tindrà un valor que a la gent li interessarà. Però, és clar, ha de ser viable econòmicament.

Heu parlat d'establiments turístics. En territoris com el vostre el turisme és alhora una oportunitat i un risc?

P. C.: Com s'està portant fins ara, no deixen de ser masies que tenen molt espai, que aprofiten per dedicar-ne una part al turisme rural, però de moment no veiem que s'abandonin cases per dedicar només al turisme. Sempre hi ha aquest risc?

J. B.: El turisme per mi no és cap perill, és un complement, no és un substitut de fer de pagès.

Sobirania alimentària, i pel que veig, també sobirania energètica.

P. C.: Sí, ara a Territori de Masies hi ha un projecte que ens està il·lusionant molt, el Coop de Sol. En un moment que tots som conscients que cal fer una transició energètica, pensem que en el territori, igual com tenim terra, tenim sol i tenim aigua, i és nostre. La sobirania energètica és molt important, i si tenim sol i tenim teulades, ens podem fer nosaltres l'energia, intentant ser el màxim d'autònoms possibles. No volem que grups inversors forans, i grans empreses i oligopolis, decideixin quina energia podem tenir, a quin preu, i si ens la poden tallar o no ens la poden tallar. Vam fer un sondeig i gairebé cent cases s'han interessat, volem treballar amb enginyeries del territori com Emelcat i Girasol, i farem uns estudis personalitzats per casa i intentarem ser sobirans, començant per l'autoconsum. Des de Territori de Masies s'hi dona suport, demanant als ajuntaments que s'avinguin a bonificar impostos, l'IBI i l'ICIO, o intentant buscar finançament a Coop57. Aquesta sobirania és molt important, perquè viure a pagès, sense energia, ara al segle XXI, què fariem.

Com la sobirania tecnològica, amb projectes com guifinet. No hi heu entrat?

P. C.: De moment no, però és un tema que ens plantegem. Perquè hi ha molts llocs amb mala cobertura telefònica, i productores locals d'aquest servei no ens arriben, és una llàstima.