



amb el peu al tros

Josep Ramon Magrí: fruita dolça a la Franja

01

Josep Ramón Magrí és pagès de tota la vida i té al seu càrrec diverses finques que sumen unes 10 hectàrees situades a la franja d'Aragó, entre Ivars de Noguera i el terme d'Albelda. Produeix ecològicament sobretot préssec, nectarina, pomes, peres, caquis i kiwis. Junt amb la Laia Viñas, tècnica de l'ADV Ecològica de Ponent, conensem a peu del tros sobre la gestió que fa dels seus fruiters.

TEXT I IMATGES: ALBA GROS

En Josep Ramon Magrí va iniciar el període de conversió a la producció ecològica de fruita dolça l'any 2005 amb dues hectàrees a Osca, amb el compromís de fer la conversió sencera, ja que en aquell moment el comitè aragonès donava marge per compatibilitzar producció ecològica i producció convencional d'una mateixa espècie durant els primers anys. Actualment aquest procés gradual ja no seria possible, perquè des del primer moment només es poden fer simultàniament les dues orientacions productives sempre i quan siguin espècies diferents, per exemple poma ecològica i pera convencional. En Josep Ramon va complir el compromís i al cap de cinc anys ja tenia tota la superfície inscrita, una part al Comitè Aragonès d'Agricultura Ecològica i l'altra part al Consell Català de la Producció Agrària Ecològica, ja que les seves terres es troben a una i altra banda de la divisió territorial.

“Crec que el que em va costar més va ser la reconversió mental” recorda amb un somriure. “Em vaig obligar jo mateix, que

era ecologista de revista”, i ens explica al peu del tros les accions reivindicatives en què va participar a la zona. “La reconversió també va ser una mica difícil per al meu pare, que volia veure els arbres vigorosos i el camp sense herba”. I és que el seu pare, també pagès, no veia pas clar que el seu fill es dediqués a la producció ecològica i mantenia una posició distant i de dubte. No era una situació sorprenent, tenint en compte que en alguna família pare i fill s'havien deixat de parlar, fins i tot.

La gestió de la sanitat vegetal

“El que més m'ha costat és la pera flor d'hivern. El primer any vam perdre el 90% de la collita per la carpocapsa. Les pèrdues també van ser molt importants el segon i el tercer any, perquè és una pera d'hivern, que es cull tardana, cap a l'octubre-novembre”, i això facilita la infestació per part de la plaga. Afortunadament, en Josep Ramon Magrí comptava amb el suport de l'ADV Ecològica de Ponent. Amb la Laia Viñas, una de les seves tècniques, en Josep Ramon va tenir l'oportunitat de visitar finques fructícoles franceses

que havien resolt el problema a què s'afrontaven cobrint les fileres dels arbres amb malla antiinsectes. “Com que ja tenia previst instal·lar malla antipedra, vaig decidir triar-ne una de més densa que servís per barrar l'accés a la carpocapsa.” Però les coses no van sortir bé a la primera: “En lloc de tapar filera per filera vam cobrir-ne unes quantes sota una mateixa malla, és a dir, va ser com fer una caseta per als insectes, que ja eren dins i van proliferar igual”, explica la Laia Viñas. La solució va ser mantenir els tractaments amb un insecticida permès en producció ecològica (granulovirus), conservar igualment la confusió sexual i la malla, accions que

**“Crec que el que em
va costar més va
ser la reconversió
mental”**



01 i 02. En Josep Ramon Magrí i la Laia Viñas, tècnica de l'ADV Ecològica de Ponent.

finalment van fer baixar la població de carpo-capsa de manera molt significativa. “A les noves plantacions de pomera apliquem directament la malla quan els insectes encara no s’hi han instal·lat, i la gestió millora moltíssim.”

Ens posem a parlar de la gestió del sòl i de la coberta vegetal. En Josep Ramon deixa l’herba espontània dels camins entre fileres i només passa la picadora després de la poda i fa algunes segues de control. Entre arbres entrecava a l’hivern i a la primavera, una feina que també li és útil en el moment d’incorporar els fems compostats que

esporàdicament afegeix com a adob a les parcel·les on hi veu necessitat. “No m’agraden les màquines per entrecavar o segar que tenen sensors per evitar ferir l’arbre i les arrels, perquè quan l’herba és gruixuda no serveixen de res.” La Laia ens explica que van provar d’implantar bandes florides en els carrers per atraure fauna útil però no va resultar pràctic: “Primer vam haver d’arrencar l’herba espontània que ja teníem entre fileres i després vam sembrar 20 espècies diferents, de les quals només en van germinar tres. Un cop les tens, les has de cuidar, han de ser resistents a la sequera i s’han de poder ressemar perquè es mantinguin amb la mínima feina, i tot això comptant que les herbes espontànies no les ofeguin”. Al capdavall, doncs, la finca manté una coberta vegetal permanent que va evolucionant i sobre la qual intenten fer una feina de selecció de les espècies que poden ser més útils per a la fauna auxiliar. “El tema és quan seques i quan passes la picadora per afavorir les plantes que et poden donar més flor perquè, si no, acabes tenint aquesta mena de gespa que no floreix i que no és gens interessant per a nosaltres”, argumenta la Laia movent l’herba verda amb el peu. A més, la Laia ha observat en diferents finques com hi ha una relació directa entre el moment de la sega i el moment en què la població de psyla del perer es dispara. En Josep Ramon ho té clar: “a partir del desembre ja no hauries de tornar a entrar fins al mes de juny”; però això significa que si l’esporga no ha acabat —i sovint no ha acabat— als camins hi queden totes les restes.

La gestió sanitària

La gestió sanitària dels cultius fructícoles ecològics és complicada. Per la Laia Viñas, “la clau és fer una bona gestió del sòl per tenir ben resolta la nutrició que necessiten els arbres; és el que fa que una finca canviï més. D’entrada, en una finca que comença la reconversió el que intentem és frenar l’adobat per frenar també el vigor de l’arbre (en cas necessari) i anar-nos aproximant a una relació equilibrada del fruïter amb el seu medi; però al mateix temps ens adonem que són sòls que necessiten un reforç quant a nutrició, cosa que complica la gestió... Al final el que fem és molta i molta observació. A la finca d’en Josep Ramon, els primer anys les peres sortien amb un punt d’aspror que havíem de solucionar; en paral·lel, els perers patien del tigre, que és un insecte que xucla la clorofil·la i provoca la caiguda de la fulla i l’aturada del creixement del fruit i



PRODUCTES D'AGRICULTURA ECOLÒGICA

la grana

Ctra. Manresa-Abrera Km.21
08295 St. Vicenç de Castellet (BCN)

FARINES I MIDONS · LLEGUMS
ARROSSOS · CEREALS EN GRA · LLEVATS
FLOCS, MUSLI I DERIVATS DE CEREALS
FRUITS SECS, SUCRES I EDULCORANTS
PROTEÍNES VEGETALS · SOIA I DERIVATS
PASTES ALIMENTÀRIES · SÈMOLES

Tel. 938 331 300 | www.la-grana.com
 HORARI BOTIGA: DE DILLUNS A DIVENDRES DE 16:00 A 20:00 H

de l'arbre. És una plaga típica de finques abandonades on els arbres ni es reguen ni s'adoben. Finalment vam adonar-nos de la relació de la falta de potassa amb l'aspror i també amb l'atac del tigre, i vam optar per adobar i corregir de potassa. Les analítiques de fruits d'enguany ens corroboraran si hem actuat com calia. Hauriem pogut continuar amb mil tractaments però el que hem de fer és, més que pensar en una batalla a guanyar, pensar com ens avancem i fem una bona prevenció”.

Una altra plaga que ja poden dir que han arribat a mantenir sota control és la del pugó regalant (*Hyhalopterus* sp.) en préssec. Es tracta d'un insecte molt sensible als tractaments i que en producció convencional no dona maldecaps perquè les intervencions amb fitosanitaris són contínues. El seu punt fort és la seva alta capacitat de reproducció: “Quan ja hi és no el pares, i et deixa els préssecs negres”, adverteix la Laia. L'observació constant els va fer adonar que allí on feien un tractament tardà amb oli de nim per al pugó verd—quan encara no hi havia presència de pugó regalant— no hi havia tanta proliferació de pugó regalant quan era el moment crític. Així és com l'any passat l'ADV va fer un assaig per comprovar si aquesta observació tenia fonament. “Vam indicar als pagesos que solien patir més pel pugó regalant que apliquessin nim als presseguers encara que no hi observessin pugó verd. I realment, les fileres de control on no es va aplicar van patir molt de pugó regalant, mentre que les fileres tractades no. En l'assaig vam provar dos productes comercials amb diferents concentracions d'azadiractina (un dels principis actius de l'arbre del nim) i el que va obtenir millor resultat va ser el que no tenia un percentatge tan alt, és a dir, el que no estava tan purificat. Deduïm, per tant, que l'efecte no el dona només aquest principi actiu, sinó els altres compostos que formen part de l'extracte de nim i que no són pròpiament azadiractina.”

03. La Laia Viña prenent mostres de fusta per dur a analitzar.

La grafolita i la monília

La grafolita és una arna que afecta sobretot els fruiters d'os com les pruneres, els albercoquers,



Entre dues terres

Tenir terres a l'Aragó i també a Catalunya significa passar dues inspeccions de sengles consells de certificació, cosa que evidentment no facilita la gestió i implica pagar doble taxa. En Josep Ramon Magrí, a més, té una dificultat afegida pel que fa al tema burocràtic, i és que només pot presentar la DUN a una de les comunitats autònomes per les terres que hi té i, per tant, ha de presentar una declaració complementària de l'altra (en el seu cas a l'Aragó) per incloure la resta de les parcel·les. Per sort, quan ell va començar la reconversió al sector ecològic va poder acollir-se a les ajudes agroambientals de la PAC que concedien les dues comunitats, però els pagesos que van inscriure's un any més tard ja no van poder gaudir d'aquest ajut per part de l'Aragó, que el va bloquejar durant set anys.

els presseguers i les nectarines. En general, s'apliquen tractaments preventius com el polisulfur de calci i també la confusió sexual per controlar-la. La Laia Viñas alerta que aquesta plaga, que és secundària en codonyer, està prenent un primer pla en aquest fruïter, on han vist afectacions del 100%, amb la desesperació que les mesures de control no resulten de cap manera útils per a aquestes espècies. “Veiem que està afectant especialment a la fruita de collita tardana, com és el codony, que arriba a l'octubre-novembre, i la veritat és que costa de diferenciar de la carpocapsa. Necessites una lupa binocular per distingir els petits pèls que té l'eruga d'últim estadi de la grafolita; la carpocapsa no té aquestes pèls.”

Però probablement el repte més important quant a sanitat vegetal a la finca, ara com ara, és la monília del presseguer i la nectarina. Un fong que no s'aprecia en el fruit fins al cap d'uns dies, en general quan ja s'ha venut i és a la botiga o fins i tot a les mans de la persona que l'ha de consumir. “És fatal perquè el pitjor de tot és que quedés molt malament amb el client. Tu com a productor no observes res en el fruit, el veus bé, però quan arriba a destí ja es veu malament, amb la qual cosa cal que abonis aquell palet o aquella caixa de fruita i que et disculpis. I està clar: el client pot deixar de comprar-te perquè es pensa que li has volgut col·locar gènere en mal estat”, es lamenta en Josep Ramon. La monília és un mal que afecta també de forma greu a la producció convencional de préssecs i nectarines tardanes, i s'agreuja en períodes d'humitat ambiental alta i en fruites que no s'embossen a l'arbre. Durant la comercialització també és important que no es trenqui la cadena del fred. Una de les solucions que estan apuntant els experts és fer un bany amb aigua calenta als préssecs durant un període de temps determinat. Una altra possibilitat, que és la que té previst provar el Josep Ramon, és entrar-los momentàniament en una cambra calenta.

La cara oculta de l'emmagatzematge

Les pomes i les peres són fruites que poden conservar-se uns mesos a la cambra de fred per anar comercialitzant-les de forma progressiva, tenint en compte que el més aconsellable és que es guardin per separat per tal que les pomes no fa-



04. La Laia Viñas observant una de les trampes del camp de fruiters del Josep Ramon Magrí.

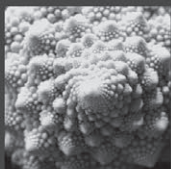
cin madurar les peres durant la conservació. A la zona del Josep Ramon, l'emmagatzematge és una dificultat més que han d'encarar els productors ecològics perquè les cambres que han emmagatzemat fruita convencional poden contaminar la fruita ecològica i fer que aquesta s'hagi d'entrar al circuit convencional a un preu molt inferior. No hi fa res que en aquella cambra faci anys que només s'entri fruita sense cap tractament postcollita; si en algun moment n'ha entrat de tractada amb difenilamina, un producte volàtil, les parets n'han quedat impregnades i van deixant un pòsit sobre la fruita ecològica que posteriorment donarà positiu en l'anàlisi de control. Passa el mateix si es reutilitzen els palets de la fruita tractada: "L'única solució és cercar cambres on t'assegurin que no hi ha entrat fruita tractada i comprar palets de plàstic o nous", adverteix en Josep Ramon, que va patir una contaminació d'aquest tipus i sap prou bé de què parla. En un primer moment va comprar palets nous, però més endavant l'ADV va saber que la difenilamina queda impregnada a les parets i no serveix de res que netegis bé la cambra o fins i tot que la pintis. "Als productors que tenen intenció de passar-se a la producció ecològica els recomano que analitzin la fruita que emmagatzemen per comprovar si aquella cambra la podran continuar fent servir o no", aconsella la Laia Viñas. Ara, en Josep Ramon i quatre companys més s'han agrupat per utilitzar

una mateixa cambra i evitar així haver de col·locar fruita desqualificada al mercat convencional. "Si has de vendre per a la indústria, el preu potser just arribarà als tres cèntims per quilo en el cas de la pera. El pagès acabarà havent de posar-hi diners per pagar l'emmagatzematge i la cooperativa, una situació que està portant els pagesos més petits de la producció convencional al desànim i a la depressió", reflexiona el Josep Ramon. La Laia ratifica aquesta situació: "En el cas dels pagesos grans que tenen diferents varietats productives sempre n'hi ha una o una altra que els salva la temporada; però els pagesos que han quedat mitjans o petits han hagut d'endeutar-se per fer front a inversions que no els han donat resultat. Ara, les distribuïdores que els han estat pressionant amb uns preus ridículs són les que els estan demanant que facin el pas a la producció ecològica per cobrir la demanda del mercat; però sovint aquests pagesos no tenen ni moral ni recursos per poder tirar endavant una reconversió".

Realment, en els darrers tres anys l'ADV ha viscut com l'embut que fins ara representava la comercialització s'eixamplava. "Ja no patim tant per ven-

La difenilamina queda impregnada a les parets de la cambra i deixa pòsit sobre la fruita ecològica

dre", confirma la Laia, i els productors que s'han inscrit per formar part de l'ADV s'han doblat gairebé. "Per mi, entrar en la producció ecològica ha significat poder gaudir de la feina, trobar reconeixement en les persones amb qui tracto i sentir-me bé fent el que faig", testimonia el Josep Ramon. Segurament els pagesos que encara poden fer un moviment de canvi s'han adonat que la producció ecològica és una sortida vàlida per a un sector escanyat que els obliga a reinventar-se, i troben en companys com en Josep Ramon una figura que els convida a pensar que continuar fent de pagès gaudint de la feina i sentint que el mercat valora el que fas és possible. ✿



Hortec som una cooperativa que produeix i distribueix fruites i verdures de conreu ecològic.

Treballem amb estima i dedicació perquè l'alimentació amb productes ecològics sigui una realitat per a tothom.

Si està interessat en oferir els nostres productes al seu establiment, contacti amb nosaltres i l'informarem.

Hortec

fruites i verdures de conreu ecològic