

# Treballadors d'ecològic

TEXT: CHARLI DESCOMBES



**Dramane Sibidé, Mali, 37 anys**

**Treballa a Cal Notari, horta ecològica a Sant Boi de Llobregat**

## En què consisteix la teva feina?

Treballo per viure. Faig moltes coses, per exemple: removem la terra, plantem, calcem amb el xapo, rego amb l'aigua i després tallo cullo, netejo les hortalisses i es lliuren a la clienta.

## Has treballat mai en convencional? Per què vas fer el canvi?

Sí, vaig treballar en un altre camp que no era ecològic, era normal. Sulfatant i ruixant, la feina era diferent. Vaig estar treballant allà gairebé sis anys. Al final, el 2009 va arribar la crisi, i em van dir que no tenien feina per a mi. Aleshores estic gairebé set mesos a l'atur, patint, i me'n vaig anar a l'ajuntament de Sant Boi. Em van entrevistar i em van contractar per treballar per a l'ajuntament sis mesos, després vaig tenir atur i em van tornar a contractar dos mesos. Finalment vaig trobar un contracte a cal Notari. Ara fa gairebé dos anys que treballo aquí.

## Quines coses diferents, positives i negatives creus que té treballar en ecològic?

És diferent. L'altre camp no era ecològic, es collia molt. Aquí es ven menys.

Allà, si podien, un munt de tones d'api, i de blada, i les duïen a Mercabarna. La carxofa també, un munt de camions per dur-la allà. Aquí no es ven tant com a Mercabarna, allà hi havia més feina que aquí, gairebé el doble. Físicament, aquí em sembla millor que l'altre, allà havies de sofrir de veritat. S'havia de fer molta força, carregar pes, collint durant molt de temps. Aquí et demanen trenta cistells, o vint-i-cinc, o quaranta, depèn del dia, un dia menys, un dia més, preparant-ho per lliurar a la clienta, però és diferent. Bé, aquí també és dur, perquè allà es pot sulfatar l'herba, aquí no es pot, sempre ocupat a calçar, també és dur però és diferent. Allà també es calçava, però si hi havia molta herba es podia utilitzar el líquid per matar-la.

## Quins aspectes valors més de la teva feina?

Aquí em sembla millor. El meu patró és francès, jo sóc africà, no som d'aquí. Ell em pot entendre en molts aspectes. La gent d'aquí, si no surt a un altre país, no coneix l'immigrant, no en sap gaire cosa. El meu patró i jo hem vingut aquí a buscar la vida. Si la persona no ha viatjat mai a un altre país, no sap molta història. Si viatges una vegada coneixes més coses.

A més de la feina, el sou també és una mica diferent: faig només vuit hores, de dilluns a divendres, quaranta hores a la setmana. Bé, des de l'octubre passat fins ara cada dia una hora més, el dissabte també ho va aprofitar. Però a l'altre indret tot l'any feien extres. El sou era quasi el mateix, uns 900 euros, per vuit hores; el dissabte i el diumenge lliure però, si hi havia feina, es podia treballar també el dissabte, no el diumenge. Les hores extres es pagaven.

## Milloraries alguna cosa?

A vegades, quan el patró no hi és i que vas acabant totes les feines que t'ha indicat, has de pensar amb el cap quina altra feina avançar. Perquè al camp el treball no falta mai, per exemple es pot calçar, perquè nosaltres no sulfatem i quan acabes algun cultiu sempre surt herba. Per exemple aquí hem fresat on hi havia les albergínies i ara vol plantar la ceba, i el porro, i remolatxa i moltes varietats, perquè és ecològic i hi ha un munt de cultius diferents. En l'altre camp plantàvem, si es podia, una hectàrea d'api, una hectàrea de carxofa... En ecològic no, en ecològic ell farà un munt de varietats, una mica aquí, una mica allà, per barrejar-les. Perquè la clienta demana una mica de tot.



Emma Rojas, 23 anys

Treballa a Mas Berengueres, granja d'ovelles ecològiques per a carn a Santa Maria d'Oló

### En què consisteix la teva feina?

A fer de pastora. Però l'ofici de pastor no és només treure les ovelles a pasturar, sinó que implica moltes altres coses: portar tots els papers que fan referència a l'explotació ramadera, a nivell sanitari implica tenir cura de les peülles,... També, quan cal, fas d'assistenta en els parts, que sigui al corral quan s'escau a una ovella que li ve de cul, ho controles així i també a vegades al camp has d'acabar d'ajudar perquè veus que no pot. Quan passa al camp tens més estona per anar-ho controlant i per anar veient el seu desenvolupament i quan és al corral esperes el màxim d'estona i si veus que no se'n surt l'acabes ajudant una mica. També és més bonic quan xaien al camp perquè jo tinc la sensació que el xai s'espavila més ràpid, al cap de cinc minuts ja camina. Per mi és més bonic que entrin en contacte amb l'herba fresca ja de bon principi que no pas amb la palla. Bé, això són manies de cadascú, potser!

A nivell de maneig fer de pastora també implica tenir cura de tots els camps en els quals pasturem, i del bosc, anar-lo mantenint net no només pasturant amb les ovelles sinó també quan cal traient pins i altres tipus d'arbustos, com els garrics i els esbarzers que n'hi ha pertot arreu. I llavors també hi ha la part potser més desagradable que és portar els xais quan ja són grossos a l'escorxador. I la part final que també és buscar els clients, nosaltres fem venda directa amb la major part, també venem a carnisseries i hem d'estar pendents constantment de quan agrada el teu producte i de quina manera.

### Has treballat mai en convencional? Per què vas fer el canvi?

Jo no he treballat mai en convencional perquè ja per convicció segurament no

ho faria, a no ser que una condició extrema em portés a fer-ho, de necessitat. Aquí quan vaig venir ja treballaven en ecològic, havien fet el canvi anys endarrere.

### Quines coses diferents, positives i negatives, creus que té treballar en ecològic?

Crec que treballar en ecològic té un valor molt alt, perquè estàs ajudant a no deteriorar encara més el planeta i a tenir com molt més en compte la càrrega ramadera dels teus animals sobre el territori. A més, a l'hora que estàs donant més valor al producte final, perquè té una major qualitat ja que les teves ovelles han estat alimentades amb una major qualitat, també recuperes maneres de fer d'abans, que els animals sortissin sols sense medicaments. Llavors, de recuperar jo crec que no se n'hauria de dir agricultura ecològica sinó tradicional, del que s'ha fet sempre.

### Quins aspectes valores més de la teva feina? Milloraries alguna cosa?

Jo vaig venir a treballar aquí perquè vaig posar-me en contacte amb el Jaume i la Roser arran de les pràctiques del mòdul d'agricultura ecològica que feia a l'Escola agrària [de Manresa], llavors ja va ser fàcil d'entrar en contacte amb els productors que treballen en ecològic i de veure la seva manera de fer.

Demana la millora que els dies tinguessin més hores, perquè jo crec que no t'ho atrapes, mai. A mi m'agrada molt la meva feina, valoro molt poder tenir un espai de tranquil·litat, un espai per reflexionar i treballar-me més d'alguna manera. I també el contacte constant amb la natura, que jo crec que, a mi personalment i segur que a moltíssima més gent, li ha pujat la seva qualitat de vida o de

salut, pel simple fet de treballar en un entorn natural.

També valoro molt el fet d'adonar-se dels ritmes que portem nosaltres com a societat i dels ritmes que hi ha en la vida general, de la resta de les coses. I jo crec que moltes vegades entren en contradicció aquests dos ritmes, constantment. Perquè a Manresa treballo, bé treballo no, estic participant de l'associacionisme, tinc la meva participació social dins l'ateneu i en altres espais que van a un ritme com molt accelerat, i en canvi aquí cada cosa té el seu temps, cada cosa té el seu moment. I això és molt bonic, el fet de veure que hi ha dos ritmes i d'intentar acostar-nos sempre al ritme natural de les coses.

A part del temps, jo crec que milloraria tot el sistema agrari. Perquè ara mateix, com està configurada la PAC – en la dependència total a les ajudes i als programes que van sortint, a les subvencions que van sortint –, jo crec que moltes vegades l'intent de millorar i de propiciar que sigui més fàcil implica tot un seguit de burocràcia i de paperassa que encara ho posen més difícil a tota la gent que fa molts anys que s'hi dedica. Aleshores en aquest sentit hi ha moltíssimes explotacions d'oví i cabrum que van a la baixa, cada vegada n'hi ha menys, de pastors. Jo crec que s'hauria de trobar alguna manera d'aconseguir que els propis pastors vegin quines maneres, quines mesures són més necessàries per incentivar el sector. I llavors, sobretot ara de cara al 2020 que hi ha la redacció de la nova PAC, doncs el que hem d'intentar de totes totes és veure com podem viure i sobreviure sense necessitat d'aquestes ajudes que hi ha ara. És força difícil, cal un canvi estructural de tot el sistema agroalimentari i també de la manera de consumir que tenim tots, però ojalá fos possible!



Àngel Darna, 65 anys

Treballa a La Selvatana, granja de llet ecològica a Campllong

En què consisteix la teva feina?

La meva feina consisteix en l'alimentació de les vaques, neteja, i llavors vigilar els zels, si hi ha cap animal malalt, i llavors a l'estiu el regadiu, regar la terra. La terra no la treballem nosaltres, ho fan fer, però jo segueixo el regadiu.

**Has treballat mai en convencional? Per què vas fer el canvi?**

Sí. Jo de petit vaig treballar ja en finques d'aquestes familiars en què la gent hi vivia, allò era ecològic total, perquè tenien tot tipus d'animals: conills, gallines, quatre vaques, un porc, i així. Llavors treballàvem amb animals, i no es tiraven ni herbicides ni res d'això. Però hi va haver un canvi, i es van començar a muntar aquestes granges grans, i aquell tipus d'agricultura petita va anar desapareixent.

Jo de petit vaig estar en una casa, una finca familiar on teníem set o vuit vaques. Això era als anys 60. En aquell moment es vivia bé així perquè gairebé no calia comprar res: la carn quasi la teníem tota. Els pinsos, ens els collíem nosaltres i ens ho feiem nosaltres.

En aquesta casa on vaig néixer vaig estar-hi fins als dotze o tretze anys, llavors va ser quan van arribar les primeres vaques frisones. Llavors vaig sortir d'allà i vaig anar a una altra granja de vaques, a can Dalmau, allà n'hi havia cap a trenta. I era el mateix sistema però a l'engròs. La llet era igual. És clar, ara va en tancs i llavors no, munyir també era diferent, perquè anaves amb la cantina, vaca per vaca. I amb unes altres cantines a les set del matí portàvem la llet a la carretera i el ca-

mió se l'emportava. Però això també va anar desapareixent... Allà vaig estar-hi quinze anys.

D'allà vaig anar a una granja de vedells, i aquí ja el sistema era diferent, aquí va entrar el tema d'engreixar-los ràpid. Vaig estar-hi vuit anys i llavors vaig venir a la Selvatana, i fins ara. Al principi l'explotació no era ecològica: vaig treballar pels avis, però la cosa no anava massa bé. Finalment van decidir fer el canvi en comptes de vendre's el negoci i aquí estem.

**Quines coses diferents, positives i negatives, creus que té treballar en ecològic?**

La feina és la mateixa: el cuidar, el manteniment del bestiar és el mateix. El que canvia és el tema de portar la terra, no tirem adobs, herbicides i aquestes històries. I el que ha canviat, és que tot està mecanitzat, ara. Abans era més manual, i és l'única cosa que varia. Ara som menys a treballar, també hi ha menys vaques: abans hi havia unes cent cinquanta vaques, ara n'hi ha setanta.

Les vaques van a pastura, i això sí que és diferent, tenen més espai... I el que és completament diferent és l'alimentació: donem verd – userda –, i a l'hivern raigràs. Tenen més espai que les altres, que estaven tot el dia tancades. Nosaltres potser tenim una mica menys de feina a fer jaç i a netejar: si potser netejàvem cada quatre mesos ara ho faig cada mig any, perquè no embruten tant a dintre, diguéssim.

**Quins aspectes valors més de la teva feina?**

De convencional a ecològic, per mi la feina no canvia. És feina. Però valoro molt la tranquil·litat, perquè m'ho sento molt meu. Tinc molta llibertat. A més, abans les vaques aquestes convencionals et duraven cinc o sis anys. I ara hem tret una vaca que tenia quinze anys, i encara es veia valenta, l'única cosa és que tenia un problema de cames de darrere, i es tornava a quedar prenyada. Tenen menys problemes en general, és diferent, les altres estan més explotades.

**Milloraries alguna cosa?**

Millorar... està força bé. El que passa és que jo, com ara amb el treballar la terra – poder m'equivoco, perquè no sé els números, jo em refereixo a la feina mateixa –, jo li trauria més profit. En el sentit que jo sóc més, a l'estiu, de plantar sorgo i coses així, i regar-ho, i tenir menjar per a l'hivern, sempre tenir reserva. I és clar, l'Alfons em diu: "és que és molt car!" També té la seva raó, perquè com més regues més gastes. Són aquelles coses que a vegades xoquem, Clar, si jo faig cinc regades ell en faria dues. Són tonteries...

L'aigua ve dels pous, dels pous va en una bassa, i llavors hi ha els motors que reparteixen. La llum avui en dia és molt cara, també. Jo els números en aquest sentit no els sé, però jo sóc així, sóc com en aquells temps que regàvem i emmagatzemàvem molt de menjar i, si venia un hivern de neu o així, ja tenies allò, no l'havies de comprar. Clar, ara com treballem sí que noto la diferència: si anem una mica justos hem de comprar el menjar, això val cèntims també. Jo no sé si això compensa, què val més, això o regar. Això no ho sé. Jo sóc així, diguéssim.