

# Obradors compartits

## Una tendència a l'alça

01. Imatge cedida per la Cooperativa Tres Cadires.

Fa mesos que els obradors compartits estan atraient moltes mirades. La comunitat agroecològica els veu com un recurs per dinamitzar l'economia rural i també per assumir projectes que, d'altra banda, serien inabastables. En algunes institucions, l'obrador compartit és un viver d'empreses on els emprenedors i les emprenedores poden iniciar una activitat estalviant el cost de la infraestructura fins no tenir-la consolidada. Encara hi ha molt poques iniciatives, però hem volgut conèixer una mica més de prop què es cou en aquest nou concepte d'obradors.

TEXT: ALBA GROS.

Ves a saber d'on va sorgir l'espurna que va encendre l'interès pels obradors compartits. La Plataforma per la Sobirania Alimentària del País Valencià probablement hi té molt a veure, si més no a mantenir la flama encesa, ja que el 2018 van elaborar el document "Manual d'obradors compartits", que està sent la base teòrica per on començar iniciatives valentes de tipus comunitari.

A Catalunya, el que porta més temps en dansa és l'impulsat pel Consell Comarcal de la Conca de Barberà. De fet, està pensat com un viver d'empreses de transformació alimentària que necessiten un espai preparat per començar la seva activitat, sense haver de fer d'entrada una inversió en infraestructura que els hipotequi. És l'Espai Cuina de Concactiva, el Centre d'Iniciatives Empresariales de la Conca de Barberà. D'una banda ideat per formar persones que puguin cobrir vacants en el sector de la restauració i, de l'altra, per donar resposta als projectes de transformació

agroalimentària de particulars que no podien assumir el cost d'un obrador.

La Bet Janer, que és qui porta la coordinació de l'Espai Cuina, ens explica que el Registre Sanitari que van gestionar ja cobreix diferents activitats que s'hi poden fer, "i si una persona vol venir-hi a treballar i no tenim el registre sanitari específic, sempre el podem donar d'alta". I és que a més de la infraestructura, els papers i els formalismes a passar per aconseguir tenir-ho tot en regla és un dels mals de cap de les persones que volen engregar una activitat d'elaboració agroalimentària.

En aquest obrador de Concactiva, a Monblanc, els emprenedors i emprenedores s'hi poden estar quatre anys, prorrogables a dos més. La idea és que després ja volin sols i es facin el seu obrador. Mentre no arriba el moment, signen un contracte de lloguer que els permet utilitzar l'Espai Cuina 365 dies l'any i les 24 hores del dia prèvia reserva. Amb una targeta similar a les que s'utilitzen per entrar a les habitacions dels

hotels, poden accedir-hi amb facilitat. A més, la targeta està vinculada a un controlador informàtic que permet portar el recompte de les hores d'utilització per usuari. El preu/hora és entre 5 i 7 euros, segons la quantitat d'hores d'utilització. Un cop acabat, l'espai ha de quedar tot net perquè la Bet ja només hi anirà per revisar que tot és correcte: "La veritat és que hi ha un bon equip i funciona".

L'Espai Cuina de Cocactiva ha cridat l'atenció de persones que són d'altres comarques. L'Aleix Mallofré, del Vendrell, es va decidir a utilitzar-lo per coure els cigrons i les llenties de cultiu ecològic que fa en el seu camp. Per a ell ha estat una bona aposta per començar i temps-tejar quina resposta podia tenir el seu producte abans de fer una inversió important en un obrador: "És un banc de proves i et permet fer una mica de xarxa amb altres viveristes". Ara, que ja confia en la continuïtat de la seva iniciativa, ha començat a habilitar un obrador propi que li estalviarà els viatges fins a Montblanc

i li donarà més independència quant a horaris.

La Clara Martín Riu, de Menjamiques, ja ha fet aquest salt que està a punt de fer l'Aleix. "Tenia la idea de l'empresa però no tenia recursos ni l'espai adient. Passar per Concaactiva va ser molt positiu perquè em va facilitar tenir-ho tot legalitzat des del principi". Però l'obrador compartit li suposava una limitació, perquè la Clara treballa sense al·lèrgens i tal com està prevista la neteja, no es podia garantir que no hi haguessin contaminacions. Per tant, al cap de pocs mesos ja va iniciar les obres per tenir un obrador propi.

### Més iniciatives públiques que privades

El que trobem fins ara en el món dels obradors compartits és que les iniciatives han sorgit especialment d'ens públics. Si el Consell Comarcal de la Conca de Barberà va ser pioner en aquest aspecte, al seu darrere han arribat altres propostes de diferent grau de modèstia.

Al poble de Tagamanent, hi rau segurament un dels obradors compartits de naturalesa pública de menys inversió inspirat amb el de Concaactiva. Algunes masies del voltant van exposar a l'alcalde la possibilitat d'habilitar un obrador que pogués ser utilitzat de forma col·lectiva i la idea va ser ben acollida. Un magatzem que no s'utilitzava va ser l'espai a adequar i el 2018 s'inaugurava gràcies a les aportacions del Consell Comarcal

### Un obrador compartit al Parc Rural del Montserrat

Les iniciatives privades d'obradors compartits que hem trobat s'han sostingut, en part, en una subvenció pública. La Cooperativa Agromontserratí està ideant un obrador compartit de 20 metres quadrats de formatgeria, 20 metres quadrats més per a transformats vegetals i 40 de càmera. La seva idea és fer una Cooperativa Rural Integral i tenir capacitat per aprofitar les minves i els excedents dels propietaris de la zona, ja que ara mateix no hi ha a la zona de Collbató i el Bruc un sindicat agrícola o una cooperativa històrica que ho pugui gestionar, segons explica l'Àlex Bagant, el seu màxim impulsor. De moment el projecte està en fase de gestació.

del Vallès Oriental i la Diputació de Barcelona.

Un cop valorada la maquinària que necessitaven les persones que s'havien interessat per la infraestructura, es va dotar l'obrador de neveres, arcons, forn, autoclau, pasteuritzadora, fogons de vitroceràmica i envasadora al buit. La resta de material, des de la safata del forn a la cullera de remenar, l'ha de portar cadascú i entornar-se'l un cop acabat. També cadascú assumeix la neteja de l'espai i des de l'Ajuntament només fan la supervisió.

Aquí el plantejament és també que serveixi de plataforma de llançament a les persones que l'utilitzen, que ara són 14 i pràcticament omplen el calendari de reserves, sobretot els mesos de primavera, en època de fires. El poden utilitzar un any prorrogable a quatre. I només s'hi poden fer transformats vegetals.

La Laia López, de l'Ajuntament de Tagamanent, aclareix que les persones que l'utilitzen "només poden vendre a minoristes, a fires o mercats, no poden vendre a gran escala". És per tant, una opció menys ambiciosa que funciona únicament amb registre municipal, sense registre sanitari, segons explica ella mateixa, però sempre assessorats per una empresa.

A Riudellots de la Selva, en canvi, la proposta de crear un espai per impulsar iniciatives de transformació agroalimentària va arribar després del fracàs d'una



inversió agosarada d'1,5 milions d'euros en un espai que agrupava sales de reunions, de formació, de coworking, i l'obrador entre altres. La primera idea, la que no va quallar, era oferir-lo a grans empreses per fer investigació conjunta. Ara, l'Ajuntament n'ha agafat les regnes i una de les accions que està tirant endavant és oferir l'obrador a disposició de les empreses. L'associació de Food Truck de Girona ja s'hi ha interessat i també productors d'avellanes.

En aquest cas, les persones usuàries de l'obrador han de pagar un preu més alt pel lloguer de l'espai. Es demana una fiança de 250 euros, uns 84 si cal gestionar una nova clau de registre sanitari, 36 euros per gestionar la sol·licitud i uns 12 euros/hora per utilització amb un mínim de cinc hores. L'obrador té altres usos que, previsiblement, tindran més sortida -showcooking i cursos de cuina, per exemple-, oïmés tenint en compte que l'Escola de Capacitació Agrària de Monells, propera a Riudellots, ofereix el seu obrador a alumnes dels cursos d'emprenedoria.





### Un recurs de transformació social

Un estudi de la Diputació de Barcelona va analitzar les necessitats dels productors i productores de les comarques rurals de la demarcació. En total van detectar 18 iniciatives per fer projectes col·lectius, dels quals 16 estaven relacionats amb la transformació. Sònia Callau, tècnica responsable de l'estudi, explica que la pagesia els va transmetre la sensació de poc acompanyament per tirar-ho endavant: “Les infraestructures d'avui estan pensades per agroindústria i no encaixen amb les necessitats de productors petits que també volen transformar ells mateixos per guanyar valor afegit, per reduir costos, per millorar l'acabat i controlar la transformació i la venda”. La idea de la Diputació és impulsar dos obradors col·lectius i altres equipaments de transformació alimentària com poden ser escorxadors de baixa capacitat o mòbils.

Però no totes les iniciatives han sortit de l'impuls públic. A Arbeca, Tres Cadires, una cooperativa de treball vinculada a l'Ateneu Cooperatiu PonentCoopera, ha posat en marxa un obrador amb perspectiva comunitària. Hi han invertit 40.000 euros, el 20% sortit d'una subvenció pública. Tres Cadires l'utilitza per elaborar licor d'aranyons, vi de nous i altres licors a maquila. En Quim Pérez explica que van adonar-se que, per una banda, el seu obrador estava infrautilitzat i que, per altra banda, als pagesos i pageses els resultaria molt útil poder donar valor afegit als seus productes primaris. Per tant, per poder aprofitar una infraestructura que ja existia només era qüestió d'organitzar-se: “l'obrador ens permet cooperar més que compartir i és un recurs que permet fomentar l'economia social i solidària a les Garrigues i a l'Urgell”. Ara ma-

### Què necessito si vull participar d'un projecte d'obrador comunitari

El principal consell és que tinguis clar quin i com és el teu projecte d'elaboració. Defineix clarament a quins mercats s'adreça, d'on trauràs la matèria primera i com faràs l'elaboració perquè ho hauràs de posar en comú amb companys i companyes de gestió. De fet, el procés d'elaboració ja l'hauries d'haver fet unes quantes vegades per adonar-te del que necessites. També et serà molt útil llegir el Manual d'obradors compartits que trobaràs fàcilment a Internet. I recorda que, tal com diu aquest manual, “el que volem per damunt de tot no és un bon projecte, és un bon viure”.

teix ja han incorporat dos projectes més: Corremarges i Productos de la Ribera (una empresa aragonesa).

El seu és un obrador destinat a l'elaboració vegetal de conserves i licors, amb un espai de magatzem gran que facilita estratègies compartides de compra i distribució. En diuen obrador compartit de Ponent, i gràcies a PonentCoopera, fins i tot van oferir un curs sobre aquest tema sota el guiatge de la Plataforma de la Sobirania Alimentària del País Valencià.

La Marta Feliu Reig és una de les membres d'aquesta plataforma i també d'El Llibrell. Ella és una de les persones que ha impartit sessions en cursos destinats a aquesta temàtica i està implicada en la posada en marxa d'un obrador compartit que farà el dinar per a 120 alumnes d'escoles rurals. “No tindrem un sistema alimentari més just i sostenible si no està més ple de xicotets projectes, de llauradors de producció agroecològica. La funció de l'obrador compartit és oferir un espai per aquesta gent, on crear xarxes de recolzament, on conèixer les dificultats i els recursos dels altres, on poder experimentar la trans-

02. L'Espai Cuina de Concactiva, a Montblanc.  
Cedida per Concactiva.

03. Clara Martín Riu, de Menjamiques, en el seu propi obrador. Cedida per Menjamiques.

04. L'obrador compartit de la Cooperativa Tres Cadires.  
Cedida per Tres Cadires.

formació social cap a un sistema alimentari diferent”.

Per tant, l'obrador pot ser quelcom més que un espai físic que es pot llogar a hores a persones diferents. És un element d'impuls de l'economia local, de diversificació de l'activitat agrària i contribueix al seu sosteniment i autonomia. “Quan és una iniciativa d'una institució local o des de grans o petites administracions, nosaltres som un usuari perquè s'ho plantegen més com un viver d'empreses. Hem de regir-nos per unes normes i pagar un lloguer. Però des de la Plataforma de la Sobirania Alimentària, quan parlem d'obradors compartits ens referim a obradors comunitaris en què la posada en marxa i la gestió de l'obrador es realitza entre totes les persones que hi participen.”

I aquest punt de partida significa aprendre a treballar amb d'altres i estar atents que les decisions recullen les necessitats de tothom. Aquest és un aspecte que la Marta emfasitza quan parla de la capacitat d'organització col·lectiva: “Hem de seguir un ritme que ens assegurí que tenim tots els aspectes en compte: socials, ambientals, econòmics... I també la viabilitat dels projectes que hi prenen part. I en l'aspecte social ens toca posar-hi també la part personal: hi estem treballant tots a gust? Com tenim en compte les cures? Com ens cuidem entre nosaltres? Com posem les reunions tenint en compte les situacions personals de cadascú? Com fem que la informació arribi a tothom?”.

Sens dubte un repte per a una societat mercantil, tecnològica i competitiva que cada vegada viu més la individualitat com un valor, mentre que les situacions econòmiques, ambientals i socials ens reclamen que aprenguem a tornar a cooperar i a fer xarxa, revaloritzant els aliments locals i de proximitat. ❁