

ESTUDI DELS PRODUCTES AGROALIMENTARIS I LA RECTORIA DE LA VALL D'ALINYÀ

Eloi Alonso, Mateu Collell, Andrea León
Dirigit per Jordi Duch
Grau en Ciències Ambientals
Universitat Autònoma de Barcelona

Resum

Aquest estudi analitza les característiques qualitatives i quantitatives dels productes agroalimentaris de la Vall d'Alinyà com també de l'agrobotiga que hi ha: la rectoria. Es fa un clar incís en el concepte de productes de proximitat per a potenciar el mercat de productes locals. El continu èxode rural ha propiciat que l'activitat agro-ramadera hagi baixat notablement a la vall. S'ha fet una recerca bibliogràfica i s'ha elaborat un seguit d'entrevistes per fer un inventari on es recull tota la informació. Al observar el potencial agroalimentari a la Vall d'Alinyà observem que es troba en regressió per la falta de mà d'obra. Tot i això, creiem que es pot potenciar i treballar per a regenerar el teixit productiu i econòmic de la vall. **Paraules clau:** Producte agroalimentari, producte de proximitat, Vall d'Alinyà.

Abstract

This study analyses the qualitative and quantitative characteristics of the agrifood products in La Vall d'Alinya and also of the rectory, the agrishop in the valley. A clear emphasis is made on the concepts of proximity products to boost the market for local products. The continuous rural exodus has led to a notable fall in agrolivestock activity in the valley. A bibliographical research and a series of interviews had been undertaken to make an inventory of all the informations collected. We can observe that the agrifood potential in La Vall d'Alinya is in regression because of the lack of manpower. However we believe that we

can work to regenerate and strengthen the productivity and economy of the valley. **Key words:** Agrifood products, proximity products, Alinyà Valley.

Introducció

Actualment, hi ha una tendència a l'alça per part dels consumidors a preocupar-se més a fons per la seva alimentació. No només a ingerir una sèrie d'aliments de manera equilibrada sinó en el sentit de preguntar-se d'on provenen aquests productes, com es produeixen i de si són perjudicials per el medi ambient.

En les últimes dècades, també ha existit una creixent preocupació per el continu abandonament del camp en les societats occidentals per part de la seva població, que marxa cap a les àrees urbanes i industrialitzades. La pròpia emigració rural ha estat causada per les millors expectatives de vida en les ciutats i les millors oportunitats de consum i d'accés a serveis. (Camarero, 1993)

"Els sistemes d'alimentació locals representen a nivell europeu un compromís amb la cooperació, afavoreixen el desenvolupament econòmic local i permeten l'apropament social entre els productors i els consumidors." (Salazar, 2013, traducció pròpia)

Per altre banda, la globalització ha permès que es produeixi un augment en la disponibilitat i la demanda de productes alimentaris importats. Aquest fet provoca una suma de costos energètics i ambientals al producte i un desplaçament de les agricultures

tradicionals i de subsistència per a donar pas a monocultius intensius rendibles econòmicament. (González, 2012)

L'aparició de productes anomenats de kilòmetre zero o de proximitat està lligada a aquesta realitat: el consum d'uns productes amb uns costos ambientals molt grans, la pèrdua dels sistemes agrícoles locals i tradicionals i els problemes socio-econòmics i ambientals generats per l'ús prolongat d'agricultura intensiva.

D'aquesta manera, en els últims anys, ha augmentat la demanda de productes alimentaris de més alta qualitat, amb una producció més respectuosa amb el medi i sovint vinculats a l'activitat agrícola i ramadera del propi territori. L'objectiu

general d'aquest estudi és l'avaluació de la viabilitat del mercat agroalimentari dels diferents productes de proximitat que es troben a la Vall d'Alinyà. Aquest fet, ens donarà una imatge qualitativa del potencial alimentari de la Vall d'Alinyà. Per a fer aquesta tasca, es fa un anàlisi quantitatiu i un inventari de la producció a la vall a partir de l'elaboració d'entrevistes personals. S'analitza també l'opinió dels agricultors entrevistats i la situació actual de la "rectoria", l'agrobotiga promocionada per la fundació Catalunya-La Pedrera (propietària de les terres comunals de la vall). Això, junt amb l'anàlisi del potencial productiu de la vall conformen un seguit de conclusions que ens determinen l'estat del mercat de productes agro-alimentaris de proximitat del nostre àmbit d'estudi.

Metodologia

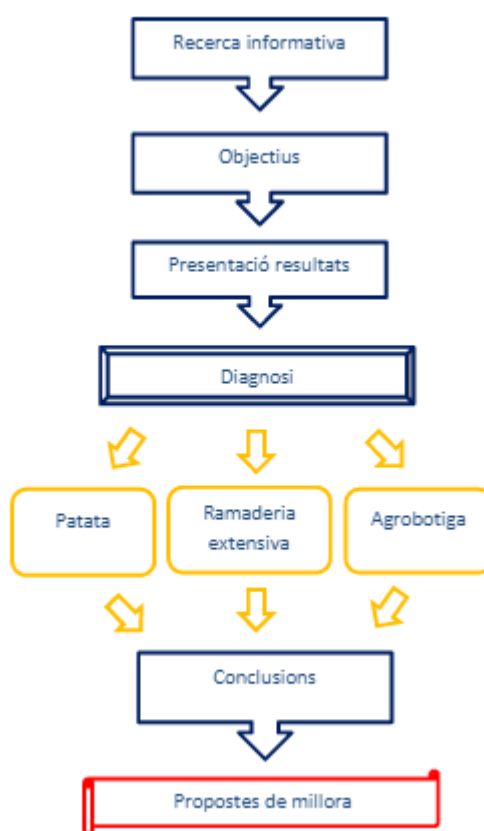
Unes de les activitats més importants del nostre treball és la recerca informativa. Consta d'entrevistes realitzades a la Vall d'Alinyà i d'una recerca bibliogràfica.

Presentem els resultats a través de la realització d'un inventari de tots els productes potencials del territori. La diagnosi la separem en tres apartats, realitzant un anàlisi dels costos/beneficis de cada un d'ells.

Un cop analitzat el punts febles i forts que tenen els productes agroalimentaris de la Vall d'Alinyà, n'extraïem les conclusions.

Les propostes de millora van enfocades a reduir els costos de producció, fixes i ambientals, potenciar la comercialització dels productes agroalimentaris i ampliar la seva varietat.

Figura 1: Esquema metodològic



Font: Elaboració pròpia

Resultats i discussió

La patata

El cultiu de patata a la Vall d'Alinyà és una activitat complementària de la ramaderia. La dificultat d'accés i mecanització del terreny juntament amb la idoneïtat climàtica i la necessitat de fer reposar la terra per els cultius de farratges, han

propiciat el conreu d'aquest tubercle a la vall. A Alinyà hi ha 4 productors de patata amb una producció estimada de 162625 kg l'any 2014. Hem de tenir en compte que la producció pot variar cada any degut a factors climàtics i exigències del mercat.

Taula 1: Producció de patates a la Vall d'Alinyà

Productor	Total (kg)	Ingressos (€)	Costos (€)	Beneficis (€)
Roset	12000	6000	2292 - 3528	2472 - 3708
Joel	100000	39000	19100 - 29400	9600 - 19900
Gilet	16875	6700	3223,13 - 4861,25	1838,75 - 3476,97
Graell	33750	12318,75	6446,25 - 9922,5	2396,25 - 5872,5
Total	162625	64018,75	31061,38 - 47811,75	16206,25 - 32957,47

Font: Elaboració pròpia

Com podem observar en la taula anterior, la producció de patata genera uns beneficis variables de 16206,25 - 32957,47 € a l'any. Hem fet un càlcul de costos teòric ajustat a les característiques de la vall amb un valor de 0,191-0,294 €/kg. Aquest càlcul s'ha fet a partir de la cadena de formació de preus proposada pel *Observatorio del Precio de los Alimentos*. Fem notar la variabilitat

d'aquests costos depenent de la producció i de l'any climàtic i, per tan, també dels beneficis.

Segons testimoni dels propis productors, aquesta producció baixarà amb els anys degut a l'envelliment de la població. Aquest fet es fa notar amb el cas d'en Joel, productor més jove de la vall (18 anys) amb una producció significativament superior.

La ramaderia extensiva

La ramaderia extensiva que s'està generant actualment a Alinyà és una ramaderia tradicional i de poca producció. A la taula

adjunta es poden observar les dades de producció dels diferents ramaders:

Taula 2: Producció de productes ramaders a la Vall d'Alinyà

Productor	Graell	Roset	Gilet	Juanjo
Tipus de ramat	Vaques	Vaques	Ovelles	Cabrit ecològic
Caps	35	17	75	264
Producció	61 vedells/any	17 vedells/any	112 Ovelles/any	150 cabrits/any
Hectàrees de pastura	42 ha	Unes 21ha cedides per la fundació		39 ha
Pinso	2 mesos amb menjar de corral.	Farratge cultivat per ell (quan no queden pastures)	No	No
Preu de venda	800€	800€	75€	90€
Beneficis bruts	48800 €/any	13600 €/any	8400 €/any	13500 €/any

Font: Elaboració pròpia

La ramaderia a la Vall d'Alinyà no destaca pel seu nombre de caps. Aquesta producció limitada ve donada per diversos factors: l'escassa demanda de carn fresca de la població de la vall degut al seu reduït tamany, la falta de mà d'obra i l'avançada edat dels productors. A causa de la poca producció, els ingressos són justos. Creiem que podrien ser més alts en el cas d'augmentar el ramat i/o distingir el producte amb algun tipus de certificació.

Per fer referència a un producte ecològic hem de nomenar en Juanjo, l'únic productor que compta amb una etiqueta ecològica. Denomina el seu producte com a "cabrit ecològic", i està certificat per la CCPAE. El valor afegit que n'obté, l'hi ha permès tenir un ramat relativament gros i estable i distribuir els seus productes arreu de Catalunya.

Per a la resta de productors, és més difícil accedir a aquest nivell de qualitat donat que no els hi compensa resoldre els tràmits i les demandes de la normativa vigent per la poca producció que tenen.

També hem de tenir en compte que en els ingressos calculats es troben inclosos diversos costos variables característics d'aquesta activitat ramadera: costos de material, manteniment de les instal·lacions, intervencions de personal veterinari. En la taula tampoc es tenen en compte els costos d'escorxador ni de transport. Un altre factor molt important que els mateixos productors no tenen en compte a l'hora de fer un balanç econòmic són les hores de mà d'obra emprades, que també són variables.

La Rectoria

És l'Agrobotiga de la Vall d'Alinyà. Es troba situada al costat d'una antiga església d'estil romàntic, a la plaça del Ball Pla

(Alinyà). Per mitjà d'una auditoria energètica i el càlcul dels costos fixos que té la botiga extraiem:

Taula 3: Anàlisi de costos de la Rectoria

Costos	Anual (€)
Elèctrics	+/- 1000
Biomassa	15,55
Local	0
Personal	3218,4
Total	4233,95

Font: Elaboració pròpia

A través d'entrevistes als responsables de la gestió de l'espai destinat a la promoció i venda de productes agroalimentaris de

proximitat i ecològics, ens han facilitat els diferents ingressos que tenen:

Taula 4: Ingressos de la rectoria

		Ingressos 2014 (€)
Venta de productes agroalimentaris		9033,3
Activitats	Menjar amb voltors	6204,9
	Fotografia amb voltors	1629
	Dinars a la muntanya	2353
Total		19220,2

Font: Elaboració pròpia

En aquest any van rebre 2564 visitants entre les diferents activitats, les vendes dels productes agroalimentaris van directament relacionades amb el turisme ja que considerem mínim el consum que puguin arribar a fer els habitants d'Alinyà.

Com que els costos els hem centrat amb la botiga farem la comparació sols amb els ingressos dels productes agroalimentaris. Cal esmentar que no sols es venen productes agroalimentaris com ja hem d'escrit a l'inventari.

Tenint en compte que el marge de benefici mig que tenen tots els productes que es

venen a la botiga és d'un 30%, calculem que els beneficis que treu la botiga són:

$$30\% \text{ de } 9033,3 \text{ €} = 2709,99 \text{ €}$$

Com podem observar en els resultats, els costos només amb personal ja són més grans que els ingressos per part de la botiga. No obstant, la creació de l'agrobotiga no ha sigut el projecte inicial d'aquest espai. La botiga es va fer posteriorment per a complementar aquest espai, que es feia servir com a punt d'informació. Per tant, creiem que si la botiga no hi fos sols ens estalviaríem el consum de la nevera i per contra ens perdríem els seus ingressos.

La relació general dels costos-beneficis no surt negativa, però sí que ens indica que s'ha de potenciar l'agrobotiga, com veurem més endavant en l'apartat de propostes de millora.

Per poder valorar el funcionament que fins ara ha tingut la nostra botiga d'Alinyà creiem adient la seva comparació amb una altre botiga que ja portés uns anys amb funcionament com la de *Gallecs*; a continuació observem les diferències i igualtats entre elles:

Taula 5: Comparativa entre la Rectoria i Gallecs

	Alinyà	Gallecs
Obertura	Tots els caps de setmana, festius i tot el mes d'agost, de 10h a 14h i de 16h a 18h.	Divendres de 17 a 20h, dissabte de 9h a 14h i de 17h a 20h i els diumenges i festius de 9h a 14h.
Venta	Es realitza per mitjà de l'agrobotiga i dels visitants que son atrets per les diferents activitats de la Vall.	Tenen diferents maneres de distribució: <ul style="list-style-type: none"> • L'agrobotiga • Pàgina web • A l'engròs • Fires i agromercats
Proximitat producció	Actualment la producció local són les tres varietats de patata, una bona part dels productes venen de productors dels pobles del costat i una altra part dels productes provinents d'arreu de Catalunya (descriu en l'inventari).	Tots els productes que es venen provenen del mateix territori de Gallecs, exceptuant possibles elaborats i conserves de petits productors que es localitzen en el municipi del Vallès Oriental.
Característiques dels productors	A la Vall tenim diferents tipus de productors, un d'ells és la Fundació la Pedrera, la resta són productors privats; 2 dels 4 descrits en l'inventari estan jubilats i un acaba de començar.	Hi ha petits productors del municipi, però la majoria del producte es fabricat pel SAT.
Proximitat amb els clients	Alinyà es troba amb cotxe a uns 15-20 minuts (amb cotxe) des de les poblacions del voltant amb més presència d'habitants.	Gallecs es un territori fragmentat per diferents municipis però envoltat per a ells, els habitants poden accedir a Gallecs per diferents camins rurals i esta a uns 5-10 minuts des de tots els municipis (amb cotxe).
Qualitat dels productes	Tots els productes que es venen a la botiga tenen algun certificat que els diferencia del producte corrent, des de CCPAE, Q (qualitat) o productes de la terra, per la producció local tenen reconegudes les varietats de patata que estan elaborades de forma tradicional i s'han guanyat un nom en el mercat.	Gallecs aposta per les certificacions CCPAE (Consell Català de la Producció Agrària Ecològica), els productes que no en tenen són elaborats de manera tradicional.
Creació	La botiga ha esdevingut a causa de les diferents activitats que es desenvolupant a la Vall, ja que es disposava d'un local i es volia donar un missatge de conservació del medi, biodiversitat i produccions ecològiques i/o tradicionals de qualitat.	La botiga ha esdevingut de la necessitat de donar sortida a les produccions que es donen a la zona de Gallecs que juntament amb l'obrador poden oferir, apart dels productes de temporada, altres productes elaborats i de més alta durada.

Font: Elaboració pròpia

Conclusions

A partir de la recerca bibliogràfica, les entrevistes personals, la recerca dades i el seu tractament, hem pogut extreure les següents conclusions:

- En comparació amb altres produccions a gran escala, els productors de patata d'Alinyà poden competir en el mercat de la patata degut a la reducció de costos i d'intermediaris i a l'alta qualitat del producte.
- El productor de patata guanya relativament poc en comparació amb la persona que les ven al consumidor final. Per l'agricultor, els costos de producció representen aproximadament del 50 al 75 % dels ingressos.
- L'activitat ramadera a la vall aporta uns beneficis escassos.
- La tinença d'una etiqueta ecològica proporciona un valor afegit respecte dels altres productes del mercat, però els costos que suposa aquest canvi de qualitat no és accessible als ramaders de la vall per l'escàs nombre de caps.
- La falta de mà d'obra limita la producció agroalimentària de la Vall d'Alinyà, afectant tant a la producció de patata com a la de ramaderia.

A partir de l'anàlisi dels costos-beneficis de la botiga d'Alinyà podem extreure les següents conclusions:

- Hi ha la possibilitat de reduir la despesa energètica i dirigir la botiga cap a un model d'autosuficiència.

- La botiga és una activitat complementària d'aprofitament de l'espai, actualment no genera beneficis, però la complementació de les activitats que esdevenen a la vall fa que tingui un gran potencial. Creiem que és necessari l'augment de la producció local en quantitat i diversitat.
- Els punts de venda dels productes de l'agrobotiga són insuficients ja que sols es poden comprar a la mateixa botiga, creiem que augmentar el sistema de distribució a través de pàgina web, mercat, fires o a l'engròs ajudarien a elevar el ingressos.
- El fet que els productors estiguessin associats en forma de cooperativa ajudaria a reduir els costos de producció i a l'augment de la distribució de productes agroalimentaris. Aquest fet l'extraiem de la comparativa amb Gallecs.

Propostes de millora

- Reducció dels costos energètics a través de placa fotovoltaica.
- Creació pàgina web per augment de la distribució dels productes.
- Generar un programa de conveni amb les escoles agràries properes amb l'objectiu d'abaratir costos, promocionar la vall i ajudar a la inserció laboral.
- Cessió de terrenys a emprenedors, per augmentar el teixit productiu de la vall.
- Comptabilització d'un treballador propi i comú que es dediqui a la distribució per treure els intermediaris i augmentar els beneficis dels productors.

Agraïments

Gràcies a la Dra. Roser Maneja i al Dr. Jordi Duch, per el seguiment i directrius que ens han donat. També voldríem agrair a la Sílvia i a l'Aleix de la Fundació-Catalunya la Pedrera per la informació facilitada sobre la rectoria. Ens agradaria mostrar la nostra gratitud a la gent de l'hostal Ca la Lluïsa per

la seva hospitalitat. Per últim volem mostrar el nostre sincer agraïment als agricultors i ramaders de la vall: al Sr. Graell, al Sr. Roset, al Joel, al Sr. Gilet i al Sr. Juanjo per la seva amabilitat i la seva predisposició al atendre'ns i per no deixar mai d'estimar la terra.

Bibliografia

Articles y estudis

- CAMARERO, Luís Alfonso (1993): "Del éxodo rural y del éxodo urbano. Ocaso y renacimiento de los asentamientos rurales en España", a iniciativa del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.
- Observatorio del Precio de los Alimentos, (2010): "Estudio de la cadena de valor y formación de precios del sector de la patata fresca de consumo", realitzat per Prodescon S.A. i Tragastec, Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.
- GONZALEZ, Marien (2012): "Alimentos kilométricos. Las emisiones de CO² por la importación de alimentos al Estado Español", a iniciativa de Amigos de la Tierra.
- SALAZAR, Gómez, (2013); "Innovar desde el mercado", Proyecto ltera.aa (Innovation rural et alimentation).

Reglaments

- REGLAMENT (CE) Nº 834/2007 DEL CONSELL de 28 de junio de 2007, sobre producció i etiquetatge dels productes ecològics i pel qual es deroga el Reglament (CEE) 2092/91.
- REGLAMENT (CE) no 889/2008 DE LA COMISSIÓ de 5 de septiembre de 2008, pel qual s'estableixen

disposicions d'aplicació del Reglament (CE) 834/2007 del Consell sobre producció i etiquetatge dels productes ecològics, pel que fa a la producció ecològica, el seu etiquetatge i el seu control.

Documents no publicats

- BEL, Albert Bel; IRIANI, Marc; DE LA TORRE, Sara; VERA, Paula (2013): "Caracterització ecològica de la Vall d'Alinyà", memòria de projecte de final de carrera; ciències ambientals, UAB.
- HERNÁNDEZ, Anna; RODRIGUEZ, Eduard; RODON, Anna (2013): "La ramaderia extensiva a la Vall d'Alinyà", memòria de projecte de final de carrera; ciències ambientals, UAB.
- MOMPART, Silvia; NUÑEZ, Paula; PUENTE, Alexandre; URREA, Joana (2009): "Proposta d'ecoetiqueta per nuclis de muntanya. Prova pilot a Araós", memòria de projecte de final de carrera; ciències ambientals, UAB.
- REGAÑO, Alba; REINA, Pau; RUFETE, David; SERRANO, Blai (2013): "Anàlisi de la viabilitat econòmica i ecològica de la patata d'Alinyà. Transició cap a un model ecològic", memòria de projecte de final de carrera; ciències ambientals, UAB.

Pàgines web

- Generalitat de Catalunya; Departament de Territori i Sostenibilitat; Medi Ambient i Sostenibilitat; Ecoproductes i ecoserveis. Disponible a: http://mediambient.gencat.cat/ca/05_ambits_dactuacio/empresa_i_produccio_sostenible/ecoproductes_i_ecoserveis/
- Consell Català de Producció Agrària Ecològica. Disponible a: <http://www.ccpae.org/>
- Associació Agroecològica de Gallecs. Disponible a: <http://www.aegallecs.cat/>
- Consorci de Gallecs: Disponible a: <http://www.espairuralgallecs.cat/>
- Instituto para la Diversificación y Ahorro de la Energía. Disponible a: <http://www.idae.es/>
- Intitut d'Estadística de Catalunya: Disponible a: <http://www.idescat.cat/>
- Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente. Disponible a: <http://www.magrama.gob.es/ca/>