

Opinions

NUM. 7 MAIG
JUNY 2003

PVP 3 €

INFORMACIÓ
PER AL
CONSUM

L'oli d'oliva

L'hort al terrat:

menjar fresc sense sortir de casa

Productes tòxics a casa:

reconèixer-los i evitar-los

L'Àfrica per descobrir

CRIC

Opcions

Direcció
Montse Peiron

Redacció
Isabel Atela, Montse Peiron,
Álvaro Porro

Col·laboracions
Francesc Ayub, Carlota Franco, Jordi
Garcia, Jordi Miralles, Álvaro Porro,
Magdalena Ribas, Dolores Romano

Correcció
Gustau Erill

Disseny gràfic i maquetació
Muntsa Busquets, Pep Sansó

Fotografia
Betty Navarro

Humor i il·lustracions
Laia Olivares, Beth Ferguson

Impressió
Gramagraf s.c.c.l.

Dipòsit Legal: B-17766-2002
ISSN: 1579-9476

Impressió en paper reciclat

Us agraïrem que si reproduïu de la
manera que sigui qualsevol part de la
revista citeu la procedència

Aquesta revista també s'edita en castellà

EDITORIAL

Encetat el segle XXI, la barbàrie no ha pas passat a la història; les classes poderoses són tan mafioses com als temps de l'Imperi Romà. La invasió de l'Irak, genocidis diversos a l'Europa de l'Est, les guerres "ètniques" a l'Àfrica, totes són organitzades per xarxes on conviuen fabricants d'armes, petroliers, grans constructors, traficants de drogues, suposats terroristes i... governs; la majoria d'empreses que estan fent negoci amb la invasió d'Irak formen part d'un grup empresarial, Carlyle, que té entre els principals executius John Major i les famílies Bush i Bin Laden.

Dintre d'aquest grup o altres del mateix tipus hi ha empreses que ens ofereixen molts dels productes que trobem a les botigues. Empreses que *necessiten* que comprem aquests productes per seguir fent el que estan fent. És una ocasió en què la raó de ser del consum responsable es fa ben evident.

Ja som més de 1.000 els que usem *Opcions* com una eina per a aquest consum responsable. Donem les gràcies a tots els que doneu suport a la iniciativa, i confiem que els nostres retards no us siguin excessivament molestos. Necessitem ser encara molts més subscriptors per poder treballar amb comoditat, per això us animem a continuar donant a conèixer *Opcions* en els vostres àmbits.

Retards d'Opcions

En el número anterior ja parlàvem del retard en el número 6 d'*Opcions*, que s'ha vist agreujat pel fet que una part del personal de Correus fa tres hores de vaga cada dia; alguns lectors l'heu rebut un mes i mig després d'enviar-lo, i segurament alguns encara no l'heu rebut. Per als enviaments a Barcelona ciutat ja hem trobat una solució al problema, per a la resta la continuem buscant.

Aquest número 7 també us arriba tard i, com haureu vist, és el número de Maig-Juny. La quantitat de feina que tenim acumulada no ens ha permès treure aquest número a temps, i hem pres la decisió de deixar un espai de temps suficient per posar-nos al dia i, a partir d'aquí, poder oferir la revista regularment i amb la qualitat que volem. Estem fent canvis per millorar els continguts i la forma de la revista i fer-la el més útil possible. Ens agradaria que ens donéssiu a conèixer les vostres impressions.

La subscripció que heu fet és per 6 números, independentment dels retards.

Cartes a Opcions

Envieu-les a:
Revista OPCIONS
Ausiàs Marc 16, 3er 2a
08010 Barcelona



Fundació Futur
Catering
i restauració
amb valor
afegit

Mercader, 3 (Ciutat Vella)

CAFÉ JUST
Solidaritat Mercader, 18 (Ciutat Vella)

Bar Garcilaso
Juan de Garcilaso, 114 (Eixample)

Pejoles, 176 (Poble Nou)

93 3021927 futur@fundaciofutur.org www.fundaciofutur.org



1983-2003
20
anys
ARC cooperativa

intercooperació econòmica
Cooperativa de Consum i Treball

Oferta de serveis per a cooperativistes

- Assegurances
- Oci i activitats culturals
- Diner solidari
- Ensenyament, cultura i esbarjo
- Comerç just
- Formació personal i social

Tamarit, 119 - entresòl 2a. escala B - 08015 Barcelona
Tel. 93 425 06 88 - Fax 93 426 01 20
A/e: arccoop@arccoop.coop - www.arccoop.coop

CARTES DELS LECTORS

Fa dies que us volia escriure per animar-vos a seguir amb Opcions.

Descobrir la revista ha estat un plaer. Cada vegada és més difícil comprar amb coherència i per això penso que val la pena estar informat. Un aspecte que no toqueu i que jo tinc en compte a l'hora de comprar (sempre que en sé alguna cosa) és la qualitat del producte. Per exemple, ara necessito canviar de matalàs i no trobo informació sobre quin tipus de material és més aconsellable: molles, cotó, làtex, barreja... al marge de la tria de la marca. La revista Integral fa comparatius de tant en tant, però solen ser força parcials i de productes amb poca presència al mercat. En aquesta línia conec força gent que té en compte la llista de Greenpeace de marques que no asseguen no utilitzar productes transgènics.

És un suggeriment.

Ivonne Tutusaus, Martorell



El consum crític i el boicot

El poder dels ciutadans en l'economia actual en tant que consumidors és gran: som un graó indispensable de la cadena econòmica. Una acció de molts consumidors organitzats en una direcció determinada té un efecte significatiu.

Aquesta situació fa possible el boicot. Se n'ha fet sempre, tot i que se li va donar el nom actual a finals del segle XIX. Consisteix en dir *tu necessites que et comprem tal producte o servei, però no ens sembla bé tal cosa que fas; mentre no canviïs l'actitud no et comprarem*. És una eina molt valuosa perquè si està ben organitzat té molta probabilitat d'èxit i perquè és una forma d'acció no violenta; ens ajuda a veure que hi ha lluites no basades en la violència sinó en la força moral que són efectives per aconseguir una societat més justa.

El boicot normalment s'organitza per canviar alguna actitud concreta d'alguna empresa, i s'acaba quan aquesta actitud canvia. D'altres vegades l'objectiu no és tan específic sinó que es vol lluitar contra tota una estructura, una manera general de fer les coses. En aquest cas pot ser que el boicot també tingui un efecte econòmic, però en qualsevol cas ens és útil com a eina per conèixer les realitats que es denuncien, que normalment no són de domini públic, i per despertar el debat públic.

Aquest és el cas del boicot que s'està promovent arreu del món contra la guerra. Algunes organitzacions criden a boicotejar tots els productes nord-americans (o inclouen també els britànics i espanyols), d'altres llisten les empreses que més diners han donat a l'administració Bush, les que tenen relació amb la indústria militar o els símbols de l'imperialisme nord-americà, i algunes escullen unes poques marques dins d'aquesta llista per facilitar que el boicot es dugui a la pràctica i tingui un efecte econòmic. A www.boicotpreventiu.org hi ha la crida al boicot que han fet la Plataforma Aturem la Guerra i altres entitats catalanes; hi ha un recull de webs amb altres crides arreu del món.

Un boicot que vulgui incidir sobre tota una estructura econòmica ha d'anar acompanyat d'un consum responsable cada dia; encara que es doni per acabada la invasió d'Irak, l'estructura que l'ha fet possible continuarà existint, i s'haurà enriquit econòmicament. Cal no donar suport a qui manté les estructures injustes, i contribuir a que les opcions basades en formes de fer més respectuoses amb les persones i el medi tinguin un lloc estable al nostre mercat i la nostra societat.

SUMARI

Arguments

Les cooperatives de treball, 4
empreses alternatives

Opcions

L'oli d'oliva 5
Els productors d'oli d'oliva 11

Idees

L'hort al terrat: menjar fresc 21
sense sortir de casa

Eines

Productes tòxics a casa: 22
reconèixer-los i evitar-los

Possibilitats

Biodiesel 23

Trampes

El Prestige: 24
una pluja d'estrelles

Lligams

Els lobbies a casa 26

Entreteniments

28

Mirades

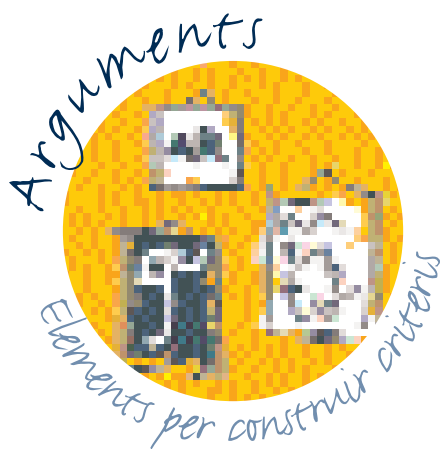
Ocupats amb l'Okupació 29

Viatges

L'Àfrica per descobrir 30

AL PROPER NÚMERO:

El calçat esportiu



JORDI GARCIA JANÉ

Les cooperatives de treball, empreses alternatives

Una de les formes jurídiques que pot prendre una empresa és la de cooperativa de treball associat. Els cooperativistes són alhora empresaris i treballadors, i per tant els interessos d'amos i treballadors són plenament coincidents; també coincideixen amb els de la comunitat on la cooperativa neix. Com qualsevol altra activitat humana, les cooperatives també poden funcionar malament.

► Les cooperatives de treball són empreses gestionades democràticament pels seus membres (anomenats socis treballadors), que treballen a l'empresa alhora que són els propietaris del seu capital per igual. Les cooperatives de treball, com la resta de cooperatives (de consum, d'habitatge, agràries...), es regeixen per set principis: adhesió voluntària i oberta dels socis, gestió democràtica dels socis, participació econòmica dels socis en el capital social, autonomia i independència, educació, formació i informació, cooperació entre cooperatives i interès per la comunitat.

Per valorar més bé aquesta manera alternativa de fer empresa, ens referirem primer als avantatges i inconvenients que repercuten en els socis treballadors de la cooperativa i després als que repercuten en la societat en general.

PER ALS SOCIS TREBALLADORS

Avantatges. La cooperativa de treball és per llei, per principis i per trajectòria històrica, una empresa democràtica; per tant, tots els socis i sòcies participen en la presa de decisions mitjançant assemblees generals i altres mecanismes de participació, de la mateixa manera que elegeixen d'entre elles les persones que s'encarregaran de la gestió diària (el Consell Rector).

Les condicions laborals a la cooperativa acostumen a ser millors en molts aspectes que les de les empreses capitalistes del mateix sector i dimensió: estabilitat en el lloc de treball, sous no gaire elevats però suficients, bandes salarials reduïdes, autogestió en l'organització de la feina...

Tots dos aspectes fan que la sensació d'explotació i d'alienació que pateixen els treballadors en les empreses capitalistes quedi atenuada.

Inconvenients. De vegades, la participació democràtica en les cooperatives, sobretot si són de grans dimensions, es limita a prendre algunes decisions durant l'assemblea general anual i a decidir els socis que formaran part del Consell Rector.

Com que les cooperatives han de competir en el mercat capitalista, amb empreses infinitament més poderoses, de vegades, per subsistir, els socis emprenen el camí de l'autoexplotació, amb la qual cosa degraden les seves condicions laborals: augment de la jornada laboral, flexibilitat horària al servei de les necessitats de la producció, reducció del sou...

Ser soci o sòcia d'una cooperativa de treball exigeix aportar una suma de diners inicial, que formarà part del capital social de la cooperativa i que serà retornada al soci o sòcia en el moment que decideixi abandonar-la, i exigeix, també, més implicació que treballar assalariadament: sol ser més difícil "desconnectar" de la cooperativa que no pas d'una feina que no sents teva.

PER A LA SOCIETAT

Avantatges. La cooperativa de treball contribueix a difondre en la societat una cultura de la democràcia, la solidaritat i l'autogestió, perquè són els valors que practica cada dia.

Però, a més, la cooperativa de treball és un tipus d'empresa molt vinculat a la comunitat en què neix. Ningú no pensa a crear una cooperativa de treball per fer-se ric. La cooperativa de treball acostuma a sorgir per fer front al problema de l'atur o l'exclusió social, per no haver de treballar en empreses autoritàries i explotadores, o per resoldre una necessitat comunitària insatisfeta. Una cooperativa de treball no abandonarà mai la pròpia localitat, com fan les multinacionals, perquè els seus socis també haurien d'emigrar. Aquest arrelament a la comunitat propicia que es contribueixi al desenvolupament local: les cooperatives de treball creen llocs de treball de qualitat, formen persones, respecten el medi ambient perquè és també el medi on viuen, inverteixen, tributen i canalitzen l'estalvi en el propi territori, etc.

Finalment, moltes cooperatives de treball destinen expressament una part dels seus beneficis a projectes solidaris, bé sigui amb els països empobrits o bé del propi entorn.

Inconvenients. Hi ha cooperatives de treball que, amb el pas del temps i a mesura que es fan més grans i obtenen més beneficis, relaxen la seva preocupació per la comunitat. Neix aleshores el que podríem anomenar "l'egoisme cooperatiu", el mirar només perquè els socis s'embutxaquin els màxims beneficis, prescindint de l'entorn (això no obstant, sempre han de destinar una part dels beneficis a formació dels socis o a promoció del cooperativisme, perquè així ho marca la llei). De vegades, també, el fet d'estar situats en mercats molt competitius i on són necessàries grans inversions continuades per sobreviure, empeny a supeditar els objectius democràtics i socials de la cooperativa a obtenir els màxims guanys per reinvertir-los. ■

L'oli d'oliva



A la nostra terra mediterrània, l'oli no és cap desconegut. Des de sempre s'ha fet servir no només com a aliment i conservant, sinó també com a lubricant, combustible i impermeabilitzant de les fibres tèxtils, i ha estat un ingredient bàsic per a la medicina, la higiene, la bellesa i els rituals religiosos.

Fa més de 5.000 anys que l'olivera es va començar a cultivar a l'Orient Mitjà; no està clar si van ser els fenicis o els grecs els que la van introduir a la península ibèrica, però va ser durant l'època romana quan s'hi va estendre. Els àrabs van aportar noves tècniques d'extracció i nous usos culinaris i terapèutics. A partir del Renaixement, el comerç de l'"or líquid", va ser una de les principals fonts d'ingressos de la corona espanyola.

Al llarg de la història l'olivera ha originat molts símbols, com la pau, la força o la immortalitat.

Tipus d'oli d'oliva

A Espanya hi ha una gran diversitat de climes, orografies i sòls. Això ha possibilitat que s'hi cultivin moltes varietats d'olives, que donen lloc a una àmplia gamma d'olis amb gustos i aromes ben diferents. Les varietats més cultivades són la **picual** (pròpia de Jaén, és la més cultivada al món), l'**hojiblanca** (l'altra gran varietat andalusa es cultiva a les regions de Màlaga i Córdoba), l'**arbequina** (pròpia de Catalunya, avui n'hi ha plantacions per tot Espanya i fins a Xile o Califòrnia perquè és molt apreciada), l'**empeltre** (es dona al sud de l'Aragó i a les terres de l'Ebre) i la **cornicabra** (pròpia de La Manxa).

Els olis, com els vins, es caten per determinar-ne la qualitat *organolèptica* (de gust, color i olor) i se'ls dona una puntuació entre 0 i 10. Un dels paràmetres fonamentals és el **grau d'acidesa**; si és massa elevat l'oli té mal gust i fa pudor.

L'oli rep diferents denominacions segons la qualitat:

- **Verge extra:** puntuació mínima de 6'5 i acidesa màxima 1º.
- **Verge o verge fi:** puntuació mínima de 5'5 i acidesa màxima 2º.
- **Verge llampant:** gust i olor defectuosos, acidesa més gran de 2º.

L'oli llampant no es pot ingerir, i es **refina**: se li treuen l'olor, el gust i el color, i queda un líquid sense valor nutritiu que es barreja amb oli verge per obtenir un oli comestible; aquesta mescla s'identifica a les etiquetes com a **oli d'oliva**. Comercialment són típics els olis mesclats de 0'4º i 1º.

Les propietats de l'oli d'oliva

L'oli és un dels components estrella de la dieta mediterrània. A les nostres terres disposem de molts tipus d'oli vegetal: d'oliva (verge o mescla), de llavors (girasol, raïm, moresc), de fruita seca, de soja... Es diferencien pel tipus de greixos que contenen. El d'oliva és pràcticament l'únic que es pot consumir directament verge, tal com surt del fruit. Els nutrients essencials que conté són:

- Greixos: aporten energia. El 80% de l'oli d'oliva és àcid oleic i també conté àcid linoleic, dos greixos fonamentals per al nostre organisme.
- Vitamines. És l'oli que conté més vitamina E, un antioxidant (retarda l'enveliment de les cèl·lules); és el que li dona la propietat de ser conservant. També té vitamina A (protectora de la vista), D i K.

L'oli d'oliva millora el funcionament de l'estómac i el pàncreas, ajuda a tractar les úlceres i l'absorció de calci i té un efecte protector i tònic per a la pell.

La dieta mediterrània és idònia per als que habitem climes mediterranis, però no té perquè ser-ho en altres climes.

Vegeu el requadre *Els greixos i el colesterol*.

Una acidesa d'1º vol dir que en 100 grams d'oli hi ha 1 gram d'àcid oleic.

L'oli llampant és el que antigament s'usava per a les làmpares, d'aquí el seu nom.

Els olis verges són més bons com menys acidesa tinguin. En canvi, en les mescles menys acidesa correspon a menys proporció d'oli verge i per tant menys qualitat nutritiva.

En aquest article usem la paraula **mescla** per referir-nos al que a les etiquetes s'identifica per **oli d'oliva**.

ELS GREIXOS I EL COLESTEROL

Els greixos o *lípids* aporten energia a l'organisme i són una font de calor. D'altra banda, algunes vitamines (A, D, E, K) només les podem digerir en presència de greixos. Els lípids estan formats per àcids grassos, que poden ser de dos tipus: *saturats* (greixos animals i de palma i de coco, usats en la brioixeria industrial) i *insaturats* (greixos vegetals i peix), que es classifiquen en *monoinsaturats* (oli d'oliva) i *poliinsaturats* (olis de llavors).

El colesterol és un lípid, generat en part pel fetge i en part obtingut dels aliments, especialment dels greixos saturats. És indispensable per a la formació d'hormones (per això algunes dietes poden donar peu a disfuncions hormonals) i altres funcions orgàniques. Per circular per la sang es combina amb proteïnes, formant les lipoproteïnes; el que s'anomena *colesterol bo* són lipoproteïnes d'alta densitat, i les de baixa densitat són el *colesterol dolent*. Aquest es diposita a les parets dels vasos sanguinis i pot donar lloc a malalties cardiovasculars com l'arteriosclerosi o l'infart. El colesterol bo és protector perquè ajuda a desprendre el dolent de les venes i el transporta cap al fetge per ser eliminat. L'oli d'oliva verge aporta molt àcid oleic, l'àcid monoinsaturat que més ajuda a la formació de colesterol bo.



El conreu de l'olivera

L'olivera és un arbre resistent que viu bé en terres seques, àrides, fredes i muntanyoses (com els seus "companys" els ametllers i les vinyes). Cultivar-la no duu gaire feina, només hi ha un pic important per la collita i un altre, més petit, per la poda. Floreix el maig i els fruits comencen a aparèixer el setembre.

L'olivera és un arbre de secà però d'uns anys ençà molts oliverars es reguen (un 16% a Andalusia), generalment per goteig. El reg fa que la producció sigui més gran i més estable, però pot debilitar el sistema immunològic de l'olivera i fer-la més sensible a plagues i malalties. L'oli que s'obté és més suau.

Hi ha tres grans tipus d'oliverar:

- **De muntanya.** Es fa en zones amb pendents accentuades, en parcel·les petites; hi ha un centenar d'oliveres per hectàrea. La mecanització és difícil i per això és el tipus de conreu amb costos de mà d'obra més elevats. Correspon a un terç de la superfície total d'oliverars a Espanya.
- Els oliverars de muntanya estan molt lligats a la cultura i el paisatge dels municipis on es dona, als quals proporciona bona part de la riquesa (les zones oliveres són les que tenen menys èxode rural). Aporten el benefici mediambiental d'evitar la degradació de les terres de muntanya.
- **Intensiu.** És el tipus de conreu majoritari. Hi ha entre 200 i 300 oliveres per hectàrea, disposades en fileres per facilitar la mecanització. S'hi apliquen més plaguicides que a les zones de muntanya i se solen regar.
- **Superintensiu.** Està totalment orientat a la productivitat. Es posen entre 1.500 i 2.500 oliveres per hectàrea; aquesta

densitat tan alta fa que les oliveres rebin menys llum i aire, la qual cosa fa incrementar les malalties i l'ús de plaguicides. Les oliveres són joves i productives; la varietat més usada és un clon d'arboquina anomenat IRTA-i18; no és transgènic, però s'anomena "clon" perquè tots els exemplars són germans (provenen de la mateixa llavor).

A Andalusia són superintensius menys d'un 2% dels oliverars, i a Catalunya n'hi ha molt pocs.

EL CONREU ECOLÒGIC I EL CONVENCIONAL

En zones fredes i seques hi ha poca proliferació d'insectes, per això als cultius de muntanya hi ha pocs problemes de plagues, més tenint en compte que les oliveres són velles i molt adaptades a l'entorn. Aquests conreus són ecològics quasi "de forma natural".

En zones més càlides i en cultius amb regadiu o superintensius hi ha més presència de mosca de l'olivera, la plaga principal. Alguns agricultors convencionals no es creuen que es pugui lluitar contra la mosca sense plaguicides de síntesi. Certament és més difícil, però la dificultat ve originada en bona part justament pels plaguicides. En un oliverar hi viuen 200 espècies d'insectes, de les quals només mitja dotzena són perjudicials. Els plaguicides se solen aplicar des d'una avioneta i maten tots els insectes, incloent els depredadors dels perjudicials, que s'anomenen *plagues* perquè són els que es reproduïen més de pressa. Per tant, hi surten guanyant. És un cercle viciós: com més plaguicida s'aplica, més terreny lliure es deixa a les plagues, per tant caldrà aplicar més plaguicida, i així successiva-

MECANITZACIÓ I PRODUCTIVITAT

Els últims anys, el ritme de perfeccionament de la mecanització del camp ha estat vertiginós. Segons un jornalier veterà, en sis anys la quantitat d'olives recollides per persona i hora s'ha multiplicat per tres.

Els últims segles la productivitat agrícola ha augmentat molt, gràcies principalment a la mecanització i l'ús de fitosanitaris de síntesi. De fet, el que ha augmentat és la productivitat per hora de feina o per hectàrea cultivada, però no pas per unitat d'energia emprada en el cultiu. Un estudi de 1972 calculava que un pagès tradicional xinès obtenia 50 unitats d'energia en forma d'aliment per cada unitat d'energia consumida en el cultiu, mentre que l'agricultura nord-americana n'obtenia 0'20. Per a la producció de la maquinària i dels productes químics calen grans quantitats d'energia que no surten als comptes de la "productivitat agrícola moderna", com tampoc no hi surten els costos mediambientals de la degradació i contaminació dels sòls, ni els dels perjudicis que els fitosanitaris causen a la nostra salut.

En els conreus ecològics prou allunyats de cultius convencionals s'observen descensos notables de plaques, pel fet que no es des-trueix la fauna útil.

ment (per això alguns agricultors ecològics diuen que "la pitjor mosca és l'avioneta"). Els últims anys el problema s'ha agreujat: arriba més mosca que abans, en part per l'abús de plaguicides i en part perquè fa més calor i des de més aviat. Així, fa un temps es feia un tractament per temporada i en canvi els últims anys se'n fan fins a cinc o sis.

La lluita contra la mosca als conreus ecològics es fa penjant a les oliveres tubs de plàstic impregnats amb una olor que atreu la mosca i cola, de manera que la mosca s'hi queda enganxada; quan el tub està ple se substitueix per un de nou.

Les herbes que creixen als oliverars prenen humitat als arbres. En els cultius convencionals se sol aplicar herbicida en començar la temporada. En els ecològics es tallen les herbes i es deixen al camp perquè serveixen d'adob.

LA COLLITA

La collita de les olives a Catalunya comença el novembre, a Andalusia pot durar fins al febrer o inclús el març. Es pot fer a mà o a màquina.

La manera més habitual de fer la collita a mà a Catalunya és emprant un raspall amb el qual es "pentina" l'olivera i les olives van caient sobre una xarxa estesa a terra. També es pot fer servir un "aplaudidor", un braç amb dues "pintes" a la punta que s'obren i es tanquen accionades per un motor elèctric. A Andalusia la forma de recollida més usual és l'anomenada "vareo"; consisteix en picar les olives amb un pal llarg perquè es desprenguin.

La collita a màquina només requereix la intervenció d'un "maquinista". Es pot fer amb un vibrador, que sacseja la soca i les

olives cauen sobre un paraigües invertit, o amb una veremadora, que "cabalga" sobre les oliveres, colpeja les olives i les recull directament. La recollida a màquina és molt més ràpida, de manera que es pot esperar a començar fins al moment en què les olives estan més a punt, i quan s'acaba encara no han madurat massa.

Si les olives es colpegen es trenquen, la qual cosa fa que pugi l'acidesa més de pressa.



"DECIDME EN EL ALMA DE QUIÉN DE QUIÉN SON ESOS OLIVOS..."

La collita de les olives, com la d'altres fruits, és la fase del cultiu que requereix més mà d'obra, i és evidentment una feina de temporada. La fan els jornalers, personal que moltes vegades va movent-se de regió en regió segons l'estació de l'any per treballar en les diferents collites. La comunitat gitana ha constituït tradicionalment el gruix dels jornalers.

A Espanya, les condicions laborals per als jornalers són molt pobres. La mecanització n'ha fet augmentar el rendiment, de manera que el nombre de jornades ha baixat. Els sous no s'han incrementat; a Jaén, si es compleix el conveni es cobren uns 4 euros l'hora; segons el Sindicat d'Obrers del Camp (SOC), el sindicat dels jornalers, els patrons incompleixen repetidament el conveni. El SOC s'oposa a l'eliminació del PER ("Plan de Empleo Rural"), el subsidi que els aporta un ingrés addicional. Segons CC.OO., molts jornalers espanyols se'n van a França perquè se'ls paga un 40% més i se'ls donen les atencions que necessiten (allotjament, escolarització dels fills, etc.). Per això, actualment bona part dels jornalers són immigrants, sobretot magribins joves i solters; molts treballen sense papers, la qual cosa perpetua la precarietat i possibilita la impunitat: el cost social del nostre preuat oli és força elevat.



Foto: Antonio Pujalte

La producció de l'oli

L'oli d'oliva és un suc de fruita. Tal com surt en esprémer l'oliva conté una vuitantena de compostos volàtils que són els que li donen sabor, olor i color. Aquests compostos es poden perdre si el procés d'obtenció no es fa correctament.

L'EXTRACCIÓ

Els molins on s'extreu l'oli de l'oliva s'anomenen *almàsseres*; funcionen només el temps que dura la collita, durant la resta de l'any l'oli es guarda en dipòsits i s'envasa a mesura que es va venent.

En una oliva hi pot haver entre un 18% i un 32% d'oli, la resta són *oliasses* o *morca* (aigües vegetals) i la *sansa* o *pin-yola* o *remòlta* (teixits vegetals i el pin-yol). Calen aproximadament cinc quilos d'olives per extreure un litre d'oli.

A partir del moment que l'oliva es desprèn de l'arbre comença un procés de fermentació que fa incrementar l'acidesa, i l'increment s'accelera si l'oliva està trencada o ha caigut a terra. Per això per obtenir oli de qualitat cal que les olives arribin a l'almàssera senceres i el més aviat possible (com a molt 48 hores després de recollir-les). El primer que es fa és separar-ne les fulles i branquillons, fent-les passar per sedassos i corrents d'aire, i netejar-les amb aigua sense clor.

Després les olives es trituren fins que formen una pasta, de la qual s'extreu l'oli. Hi ha dos tipus d'almàsseres: els molins tradicionals, que extreuen l'oli mitjançant una premsa, i els continus, que l'extreuen per centrifugació.

Molí tradicional

En els molins tradicionals, les olives es posen en una plataforma sobre la qual es fan girar pedres de granit o *moles*, d'unes dues tones, que les van aixafant i van batent la pasta.

Després la pasta s'escampa sobre uns discos d'espart amb un forat al mig, que

s'apilen en un eix. La pila de discos es posa en una premsa que la va estrenyent; l'oli (junt amb les oliasses) brolla, regalima i cau sobre una conducció que el porta a un sistema de dipòsits. Les oliasses se separen per decantació: són més denses i queden al fons dels dipòsits. La sansa queda als discos.

Molí continu

Des dels anys 80 es fan servir les almàsseres modernes, que permeten obtenir l'oli en un procés continu: per un cantó entren les olives i per l'altre en surt l'oli.

A l'extrem inicial del circuit hi ha les batedores, uns martellets que trituren les olives per formar la pasta. Després aquesta se centrifuga i l'oli se'n separa perquè té un pes diferent que els altres dos components. Hi ha molins continus de *tres fases*, dels quals surten per separat oli, oliasses i sansa, i de *dues fases* (la majoria), en els quals les oliasses i la sansa surten barrejades. En els de tres fases cal haver afegit aigua a la pasta prèviament, i l'oli queda més suau.

En un molí tradicional calen quatre persones per processar deu tones d'olives en un dia, mentre que en un continu una persona pot encarregar-se de processar-ne cinquanta; el cost és unes set vegades més petit. D'altra banda, el mètode tradicional recull un 90% de l'oli que hi ha a l'oliva, mentre que el modern n'aprofita un 99%.

Per això queden pocs molins tradicionals en funcionament. Els que els man-

L'oli que brolla de la pila de discos pel seu propi pes, abans de començar la premsada, és el més ric en compostos volàtils.

Almàssera és una paraula que ens van deixar en herència els àrabs.

Les moles poden ser còniques o cilíndriques. Quan s'acaba la collita, un picapedrer té dos mesos de feina per polir-les i deixar-les a punt per a la propera temporada.

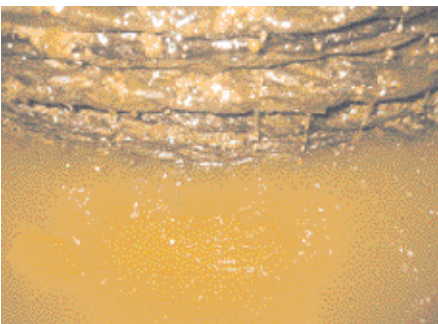


"PRIMERA PREMSADA EN FRED"

La temperatura ajuda l'oli a separar-se de la resta de components de la pasta, per això de vegades aquesta s'escalfa per obtenir-ne un rendiment més elevat. En els molins tradicionals es feia escaldant la pila de discos abans de premsar-la, i en els continus s'aconsegueix fent circular aigua calenta per una camisa que rodeja la conducció d'oli.

Però l'escalfor fa que molts aromes i vitamines es volatilitzin, i l'oli surt menys bo i menys nutritiu. Els productors que volen oferir un oli de primera qualitat no escalfen la pasta. Sí que s'escalfa si la qualitat importa poc, per exemple quan les olives arriben a l'almàssera malmeses o amb molta acidesa, perquè en aquest cas l'oli es refinirà. En la producció ecològica està prohibit escalfar la pasta a més de 35°C.

Moltes etiquetes d'oli diuen "primera premsada en fred", però poques vegades és cert: la immensa majoria de l'oli s'extreu per centrifugació, i per tant no és premsat, ni en fred ni en calent. Una normativa que entrarà en vigor el novembre vinent evitarà l'abús d'aquesta expressió (vegeu el requadre *Què diuen les etiquetes*, a la pàgina 10).



tenen ho poden fer en part per nostàlgia, i en part perquè volen oferir un oli de qualitat diferenciada. En els molins tradicionals la pasta d'oliva està en contacte amb les pedres, els discos, l'aire i la llum, mentre que en un continu està sempre dintre de les conduccions de la maquinària. Hi ha qui pensa que de la primera manera l'oli agafa impures-

ses, i qui pensa que això és justament el que fa que sigui realment bo.

Moltes de les almàsseres que produeixen oli ecològic fan també oli convencional. Entre partides dels dos tipus d'olives es neteja tota la maquinària; per garantir la puresa de l'ecològic els primers litres que s'extreuen s'etiqueten com a convencionals.

LA CLARIFICACIÓ

Tal com s'extreu de l'oliva, l'oli és tèrbol perquè conté residus sòlids; la *clarificació* consisteix en eliminar-los, deixant l'oli brillant. Es pot fer per decantació o per filtratge.

En la clarificació per *decantació* es deixa reposar l'oli un temps (des d'uns quants

dies fins a cinc mesos, depenent del productor) perquè els residus es vagin dipositant al fons. En la clarificació per *filtratge*, s'afegeixen a l'oli unes terres filtrants (diatomees, unes algues microscòpiques) i es porta l'oli a una pressió molt alta; les diatomees aglutinen els residus sòlids i així l'oli queda net. També es pot fer servir talc perquè absorbeixi la humitat.

En filtrar l'oli es perden aromes i margarines, que són les que fan que es conservi. Per això no es filtra (quan es fa) fins just abans d'envasar-lo.

L'ENVASAMENT

Mentre no es ven, l'oli es guarda en dipòsits o *trulls* d'alumini. Necessita foscor i frescor, i hi ha qui diu que fins i tot silenci. Alguns productors treuen l'aire del trull perquè l'oli es conservi més bé.

El vidre i la llauna conserven bé l'oli perquè són impermeables. La llauna té l'avantatge addicional que és opaca; també es fan servir ampolles de vidre fosc. El plàstic és transparent i permeable als gasos i a la humitat, per això és el material que pitjor conserva l'oli; s'usa majoritàriament per a la mescla de refinat i verge. Actualment el plàstic dels envasos d'oli és de tipus PET (polietilè tereftalat), que és el que es pot reciclar més fàcil-

L'expressió *oli en rama* es refereix a l'oli clarificat per decantació. Té més aroma que el filtrat.

Alguns productors consideren que els residus sòlids formen part de l'oli i no el clarifiquen; l'oli no clarificat deixarà un pòsit al fons de l'envàs.

GUIES D'EDUCACIÓ AMBIENTAL

Podeu demanar-les al

Centre de Recursos Barcelona Sostenible

Nil Fabra, 20 baixos

Tel. 93 237 47 43

recursos@mail.bcn.es

o bé consultar-les a

www.bcn.es/agenda21

1. Guia del compostatge
2. Fem biogàs
3. La mobilitat sostenible
4. Propostes senzilles per reduir els residus
5. Guia de l'oficina verda
6. Les Festes més sostenibles
7. L'aigua a la ciutat
8. Menys soroll millor
9. De la ciutat a la natura
10. Posem verdes
les associacions



AYUNTAMENT DE BARCELONA



Ajuntament de Barcelona

ment. El tetrabric és opac i impermeable però no es pot reciclar totalment.

En la producció ecològica només es pot fer servir plàstic per a envasos de més de 5 litres; el tetrabric està prohibit.

ELS RESIDUS

De la fase de neteja de les olives es generen aigües residuals, que es poden aprofitar per regar, i fulles i branquillons, que es poden donar al bestiar o compostar-se. De l'extracció es genera o bé sansa juntament amb oliasses, o bé sansa i oliasses per separat (els molins tradicionals i els continus de tres fases).

Les oliasses són aigües vegetals amb un contingut molt alt de fosfats i polifenols, una substància que en quantitats elevades és perjudicial per als bacteris del sòl. És molt difícil depurar l'aigua amb polifenols, per això es tendeix a fer servir molins de dues fases. De totes maneres, les oliasses es poden aportar al sòl d'alguns conreus (oliveres, ametllers, cereals i blat de moro) en quantitats limitades i de manera controlada.

De la sansa, sola o amb oliasses, se'n pot treure l'oli que encara hi queda, l'*oli de sansa*, aplicant-li dissolvents químics; després s'ha de refinar i mesclar-lo amb olis verges perquè sigui comestible. Si la sansa conté les oliasses té més humitat i l'extracció s'ha de fer a alta temperatura, la qual cosa pot generar substàncies problemàtiques com els benzopirens.

La sansa també es pot barrejar amb fems per compostar-la. Requereix un esforç perquè la formació del compost dura un any, però és la manera més idònia de tancar el cicle de la matèria.

ALTRES PROCESSOS

La refinació

El procés de refinació s'ha de fer als olis llampants, que són massa àcids per ser ingerits. Consisteix en afegir un dissolvent químic a l'oli i portar-lo a temperatura extremadament alta, de manera que s'elimina la pudor i l'amargor i s'obté un líquid transparent sense gust ni nutrients. Després es mescla amb oli verge extra (es diu que *s'encapçala*), en una proporció aproximada de 9 a 1, per tal que sigui comestible. En la producció ecològica està prohibit refinar l'oli.

El cupatge

Alguns productors, especialment els grans, *lliquen* diversos olis, és a dir, en fan una barreja o "coupage". L'objectiu és que l'oli de la seva marca tingui sempre el mateix gust, color, etc. (l'oli que produeix una almàssera varia amb els anys en funció de les condicions que hi hagi hagut als cultius).

QUÈ DIVEN LES ETIQUETES

La normativa d'etiquetatge és força confusa. En les etiquetes d'oli mescla de refinat i verge hi diu "oli d'oliva" (la seva denominació oficial) i s'hi indica el grau d'acidesa, que sol ser 0'4º o 1º. Així, el consumidor el pot associar fàcilment amb oli verge extra.

El novembre vinent entrarà en vigor una directiva europea que no evitarà pas totes les confusions. Per exemple, només s'haurà de posar "és mescla de" en barreges d'oli d'oliva i de llavors, però no en mescla d'oli refinat i verge, que se seguirà anomenant "oli d'oliva". Sí que s'evitarà l'ús abusiu de l'expressió "primera premsada en fred": només es podrà usar en olis procedents de molins tradicionals; l'obtingut en molins continus haurà de dir "extracció en fred" (si s'extreu a menys de 27°C). També es prohibirà parlar d'origen geogràfic en olis no verges (en la mescla pot donar una sensació equívoca de qualitat).

Els olis ecològics, a més de dur el segell certificador, han d'indicar l'any de la collita de les olives.

ALGUNS CONSELLS PRÀCTICS

A la botiga

- L'oli verge és més bo com menys acidesa tingui. La mescla ("oli d'oliva") és més bona com més acidesa tingui.
- Els envasos, com més grans millor. El vidre i la llauna són preferibles al plàstic, i aquest al tetrabric.
- Vegeu el requadre *Què diuen les etiquetes*.

A la cuina

- A diferència del vi, l'oli perd qualitat amb el temps. Perquè es conservi bé ha d'estar resguardat de l'aire, la llum, la humitat i la calor.
- L'oli verge extra augmenta de volum quan s'escalfa, de manera que en cal menys quantitat que d'altres olis.
- En usar-lo per fregir cal evitar que faci massa fum; el d'oliva és l'oli que es degrada menys en escalfar-se, però es considera que no hauria de sobrepassar els 180°C. En general, no s'hauria de reutilitzar per fregir més de quatre o cinc vegades. Si s'hi fregeixen aliments que deixen anar moltes partícules és millor no tornar-lo a fer servir, perquè les partícules es cremen.
- La cuina professional (que no la tradicional) s'ha inspirat en la francesa o nòrdica i ha menystingut l'oli d'oliva. Actualment moltes receptes de pastissos parlen d'altres greixos quan aquí s'han fet sempre amb oli d'oliva.

Després de fer-lo servir

- L'oli usat no s'ha de llençar a l'aigüera perquè dificulta l'acció de les plantes depuradores, i conté toxines contaminants. Es pot anar guardant en una garrafa i dur-lo a la deixalleria municipal, que el depurarà i el reciclarà cap a diverses indústries (sabó, cosmètica, producció de farines per a l'alimentació animal...) o per fer-ne biodièsel (vegeu la secció *Possibilitats*). També podem fer-ne sabó a casa.

Els productors d'oli d'oliva



En el sector oliaire hi ha dos grans conjunts d'actors, els productors i els envasadors. La majoria de productors són explotacions agràries organitzades en forma de cooperativa (tot i que en aquest estudi hem fet un recull de tipus diferents), i els envasadors són empreses que compren olis a granel, els lliguen i els envasen amb marca pròpia; moltes vegades també refinen oli.

L'última dècada hi està havent una transformació significativa en el sector. Des dels anys 50 els productors venien la major part de l'oli a granel per refinar, perquè la producció d'olives era cada vegada més gran, els molins tradicionals no donaven l'abast per extreure l'oli a temps i es feia àcid. La dècada dels 80 es van començar a introduir els molins continus, que permeten fer l'extracció molt més de pressa, de manera que cada vegada més cooperatives envasen el seu oli amb una marca pròpia; ara a Espanya n'hi ha més de 700, i la proporció d'oli que és verge extra ha pujat fins a un 30%.



Borges

El Grupo Borges té els seus orígens a Industrias Pont, una empresa fundada el 1896 a Tàrrrega (l'Urgell) que comercialitzava productes agrícoles de les comarques de Lleida i Tarragona. La dècada dels 80 va tenir una gran expansió internacional. El 1995 va comprar l'empresa líder als EUA en comercialització d'aliments mediterranis.

Actualment està format per 48 empreses i la seva vocació és *convertir-se en l'operador d'aliments de la dieta mediterrània més gran del món*. Al Marroc, Tunísia i Rússia hi té empreses que es dediquen a la comercialització internacional de productes agrícoles (cereals, llavors, oli, etc.), i té filials comercials i distribuïdores als EUA, Austràlia, França i Txèquia.

A Espanya és líder en fruita seca, i en olis (d'oliva i de llavor) és el segon. També envasa per a terceres marques i ven a granel. Té una divisió agrícola que posseeix algunes terres a Espanya i Califòrnia, on cultiva nous, ametlles i pistatxos, i una fàbrica de productes agroquímics.

Com bona part de la indústria alimentària, l'estratègia de Borges per no perdre competitivitat és treure innovacions al mercat constantment. Des de l'any 2000 ha tret una gamma d'olis aromàtics (amb diferents gustos), una beguda i una crema a base d'ametlles, unes crispetes que es venen en distribuïdores automàtiques (*vending*) i que es fan a l'acte, i una línia del que anomena "fruites fresques" (estan menys deshidratades que les assecades).

A la secció *Trampes d'Opcions* núm. 2 hi ha un article sobre els reclams publicitaris.

A la web de Grupo Borges hi trobem força reclams enganyosos. Per exemple, presenta la "línia de fruites fresques" dient que *estan a punt per menjar en qualsevol moment com si s'acabessin de collir de l'arbre*, que són de *textura natural* i que permeten *disfrutar de tota la frescor i sucositat de la fruita*. Però als paquets de les fruites hi diu que estan dessecades, que tenen *una nova i sorprenent textura* i que duen els conservants E202 i E220; el termini de caducitat és d'aproximadament un any. Segons ens ha explicat l'empresa, la diferència entre les fruites d'aquesta línia i les altres és que estan menys deshidratades.

Al portal també hi diu que *creiem que vostè té dret a estar informat sobre l'origen, el procés d'elaboració i les característiques organolèptiques dels nostres olis*, i per això ofereix a la mateixa web una eina que, a partir del número de lot que hi ha en una etiqueta, informa del recorregut que ha fet l'oli fins a ser envasat. En realitat aquesta eina només es pot fer servir per als olis verge extra monovarietals, que correspon a la producció de conreus i almàsseres determinades; per a la resta d'oli seria impossible obtenir aquesta informació, perquè és fruit d'una barreja d'olis de molts orígens, sovint desconeguts. Borges ha preferit no dir-nos quin percentatge representen els olis monovarietals sobre el total.

LA TRANSPARÈNCIA EMPRESARIAL

Per fer la nostra recerca ens posem en contacte amb les empreses per telèfon, els adreçem un qüestionari i després mantenim un diàleg per perfilar la informació. En general, les empreses grans solen tenir un departament o un servei extern de relacions públiques per atendre la premsa i pàgines web amb informació sobre l'empresa. A les petites l'interlocutor habitualment és la gerència.

En aquest número introduïm la columna *Transparència* en la taula de la pàgina 14. La paraula *Correcta* vol dir que l'empresa ha respost el qüestionari, ha atès correctament les preguntes addicionals que li hem adreçat (tècniques o sobre l'empresa), s'ha mostrat oberta a rebre visites, i en cas que l'haguem visitat hi hem rebut una atenció personalitzada (més enllà de les visites per a escolars o grups). Si hem trobat alguna mancança en el diàleg amb l'empresa ho expliquem a l'apartat *Aspectes Socials* en el text corresponent a cadascuna. A part, fem servir l'expressió *No ho revela* per a les dades que l'empresa prefereix que no es publiquin, i *No contesta* quan no dialoga amb nosaltres.

En el sector de l'oli es dona el cas que moltes de les empreses petites les dirigeix algú amb vocació i interès per donar a conèixer la cultura de l'oli (fan olis verge extra, que ara s'estan fent un lloc en el mercat). En general han dedicat força temps a atendre'ns, mentre que el diàleg ha estat més difícil amb les grans envasadores.



- Borges té una fàbrica de fertilitzants, plaguicides i altres productes agroquímics.
- Els productes Borges fan llargs recorreguts abans d'arribar al consumidor. La filial de Reus envasa i ven a més de 70 països fruites seques i asseca des provinents de tot el món, des de la Xina i les Filipines fins a l'Argentina i Califòrnia, passant per Turquia, l'Índia i Espanya. Porta llavors de Rússia, en treu oli a Tàrrega i el ven per tot el món.

MEDI AMBIENT

- El nostre interlocutor amb Borges ha estat el director general comercial i de màrqueting. Per donar-nos informació sobre l'empresa ens ha adreçat a la web del grup, i per respondre preguntes addicionals el contacte ha estat per correu electrònic i no gaire lleuger. Ha volgut mantenir diverses dades confidencials, per motius de secret professional: la proporció d'oli ecològic i verge extra monovarietal, la proporció d'oli que s'envasa amb cada material, o l'almàssera on s'elabora l'oli Reserva de la Família, una de les seves marques; segons la web, aquest oli s'extreu amb una premsa tradicional.

ASPECTES SOCIALS

Carbonell

Carbonell, Koipe

L'empresa Carbonell es va fundar a Córdoba el 1866, i va posar la primera almàssera el 1922. El 1950 va ser la primera marca mundial i avui és la més consumida a Espanya. L'empresa Koipe es va fundar el 1954 a Donosti. El 1994 totes dues empreses es van fusionar i van donar lloc a l'envasadora d'oli més gran del món.

Recentment s'ha completat el procés de fusió de Koipe amb Sos Cuétara, el tercer grup alimentari de l'Estat espanyol (després d'Ebro-Puleva i Campofrío). Successor d'una empresa fundada el 1902 a Algemés (València), avui està format per 40 empreses, 19 de les quals són a l'estranger, i fa aliments, llaminadures i inversions financeres.

Sos Cuétara aposta decididament pels aliments funcionals perquè, segons el seu informe anual, creu que els consumidors tendeixen *cap als productes de molt valor afegit i diferenciats*. Per satisfer la demanda d'aliments amb aportacions extraordinàries d'elements imprescindibles per a una dieta equilibrada ofereix arròs instantani amb diferents gustos (Riso Listo) i galetes enriquides amb diversos elements.

Al número 4 d'Opcions (p. 8) s'explica què són els aliments funcionals.

MEDI AMBIENT

- Sos Cuétara té el 50% d'Espanola I+D, una empresa de recerca en biotecnologia.
- A la web de Koipe hi diu que ha fet una *progressiva substitució dels materials plàstics usats en la fabricació d'envasos per PET, material biodegradable*. La frase és enganyosa per dos motius. En primer lloc, perquè exclou el PET del conjunt de materials plàstics, quan en realitat és un dels molts



LES DENOMINACIONS D'ORIGEN

Una denominació d'origen protegida (DO) és una certificació reconeguda en l'àmbit de la Unió Europea que garanteix que un producte s'ha elaborat en una zona determinada complint uns certs estàndards de qualitat. S'estableix una DO per a productes que, ja sigui pel clima, la varietat, etc., no es poden produir amb les mateixes característiques enlloc més que a la zona indicada per la DO.

A Catalunya hi ha dues DO per a l'oli: *Les Garrigues* (les Garrigues, part del Segrià i de l'Urgell) i *Siurana* (serres del Montsant i de Llena i Camp de Tarragona). N'hi ha dues més en procés de registre a la UE: *Baix Ebre - Montsià* i *Oli Terra Alta*. A Espanya hi ha 26 DOs, 14 de les quals són a Andalusia.

Elaborar productes amb DO permet oferir al consumidor una garantia de qualitat i d'origen. Per altra banda comporta una pèrdua de flexibilitat al productor, que sempre s'ha de cenyir a la producció de l'àrea denominada. Per exemple, l'hivern del 2001 hi va haver gelades a l'àrea de la DO Les Garrigues que van fer perdre molt oli i el que es va produir era llampant. Els productors que basen el negoci en l'oli verge amb DO s'hi van veure molt afectats.

de la terra
agricultura ecològica
i comerç just

• 100% produïda a agricultura ecològica certificada i en el respecte per

• 100% sense pesticides, herbicides, fungicides, ni altres productes químics de síntesi.

• 100% sense OGM.

• 100% sense animals d'origen animal.

• 100% sense alcohol.

• 100% sense colorants i aromes sintètics.

• 100% sense conservants.

• 100% sense additius.

• 100% sense transgreïr les normes de l'Organització Mundial del Comerç Just.

www.dela terra.net

633 40 31 04

sesamo

bar y comida
sin bestias

Cuina vegetariana
internacional
BONA I BIOLÒGICA

Migdia
Menú complet €8
Plat combinat €6

1 a més:
SERVEI DE CÀTERING I PER EMPORTAR,
ESMORZARS INTEGRALS, SOPARS A LA CARTA,
SUCS I BATUTS DE FRUITA, ENTREPANS,
PASTISSOS CASOLANS, TES, INFUSIONS, CAFÈ...

C/ Sant Antoni Abat, 52 - BCN - tel. 93 441 64 11
◇ Sant Antoni (L2)

Obert a partir de les 8h.
Tancat dilluns vespre i dimarts tot el dia.

www.sesamo-bcn.com



tipus de plàstic derivats del petroli que existeixen. En segon lloc, la definició tècnica de *biodegradable* és que es degrada per l'acció de *microorganismes vius*, i per tant el PET ho és. Però els plàstics triguen anys a biodegradar-se; dir que el PET és biodegradable, tot i ser tècnicament cert, constitueix un abús del terme perquè transmet la sensació que en esdevenir residu no serà un problema, quan en realitat serà un problema durant

molts anys (en cas de llençar-se a un abocador; si es recicla o s'incinera, el terme *biodegradable* deixa de tenir sentit). El que sí que és cert és que el PET és el plàstic més adequat des d'un punt de vista mediambiental i que es pot reciclar amb facilitat.

- El contacte amb Sos Cuétara ha estat a través de l'empresa de relacions públiques que té contractada. No ha respost el nostre qüestionari i ens ha

ASPECTES SOCIALS

PERFIL DELS FABRICANTS D'OLI D'OLIVA

Marca	Empresa	Tipus	D'on és	Activitats ¹	Propietat	Treballadors	Facturació 2002 (milers d'euros)
	Grupo Borges	Grup empresarial	Tàrraga (l'Urgell) i Reus (Baix Camp)	Extreu, refina i envasa olis diversos. Elabora vinagres, olives, fruites seques i assecats, aperitius. Cultiva fruites seques	Família Pont	1.200 (530 a l'estranger)	427.000
	SOS Cuétara	Multinacional	Madrid	Elabora, refina i envasa arròs, galletes, olis diversos i dolços. Mou inversions financeres	Jesús Ignacio Salazar Bello 14'147%, Jesús Salazar del Río 9'842%, Daniel Klein 8'606%, resta accionistes	2.400	179.560
	Agrolés	Cooperativa de segon grau	Les Borges Blanques (Les Garrigues)	Extreu i envasa oli d'oliva i esclofolia ametlles	Les cooperatives de primer grau sòcies	30 tot l'any 10 estacionals	6.100
	Almazara Ecológica de la Rioja	Petita	Alfaro (La Rioja)	Cultiva, extreu i envasa oli d'oliva	Família Catalán Alonso	4 tot l'any 10 estacionals	60
	Veá	Petita	Sarroca de Lleida (el Segrià)	Cultiva, extreu i envasa oli d'oliva. Elabora vinagre i ven olives i tàperes.	Família Veá	8	1.348
	Agropecuària L'Olivera	Cooperativa	Vallbona de les Monges (l'Urgell)	Dóna serveis socials a disminuïts psíquics. Conrea oliveres i vinyes i elabora vi. Ven oli i altres aliments	Els 15 socis treballadors	22	439
	Aceites del Sur	Grup empresarial	Dos Hermanas (Sevilla)	Extreu, refina i envasa olis diversos. Ven vinagre, olives i maioneses	Família Guillén	Més de 100	No contesta
	Cooperativa Agrícola Sant Jaume Apòstol	Cooperativa de primer grau	Ulldemolins (Priorat)	Extreu i envasa oli d'oliva. Esclofolia ametlles i elabora vi	Els 187 socis de la cooperativa	4 tot l'any 2 estacionals	900
	Migasa, Grupo Ybarra	Grups empresarials	Dos Hermanas (Sevilla)	Migasa: refina i comercialitza olis a granel. Cultiva llavors. Ybarra: envasa olis diversos i elabora salses i conserves vegetals	Migasa: família Gallego Jurado Ybarra: família Ybarra	Migasa: 120 Ybarra: 210	Migasa: confidencial Ybarra: 170.000
	Olis de Catalunya	Petita	Reus (Baix Camp)	Comercialitza oli d'oliva	62% Finaf 92, 33% Unió Agrària Cooperativa, resta altres cooperatives	4	800
	Oliflix	Empresa unipersonal	Flix (Ribera d'Ebre)	Cultiva, extreu i envasa oli d'oliva i olives	Antoni Rey Solé	3 tot l'any 3 estacionals	No ho revela
	Olivalls	Empresa unipersonal	Valls (Alt Camp)	Cultiva oliveres i ven oli d'oliva	Antonio Pujalte	1 tot l'any 6 estacionals	13,5
	Olivar de Segura	Cooperativa de segon grau	Puente de Génave (Jaén)	Envasa oli d'oliva (també a granel)	Les cooperatives de primer grau sòcies	14	40.000
	La Labranza Toledana	Petita	Los Navalmorales (Toledo)	Cultiva, extreu i envasa d'oli d'oliva. Cultiva llegums, cereals i ametlles. Dóna cursos d'agricultura ecològica	Família Pérez Morales	4	48

Font de les dades: les mateixes empreses. *No contesta* indica que l'empresa no dialoga amb nosaltres. *No ho revela* vol dir que prefereix que no es publiqui la dada. 1. Amb *olis diversos* volem dir extrets d'olives, llavors, etc. Amb *oli d'oliva* volem dir *oli extret d'olives*. Si l'empresa no refina serà verge.

remès a l'informe anual que presenta a la Comissió Nacional del Mercat de Valors (el grup no té una pàgina web actualitzada).



Germanor, Románico

Aquestes dues marques són d'Agrolés, una cooperativa agrària de segon grau. Dóna suport a la producció i comercialització d'una vintena de cooperatives de les comarques lleidatanes i alguna d'Aragó, Navarra i La Rioja, i també compra oli a Andalusia (de varietat arbequi-

na). Per Agrolés és més important oferir de forma continuada un oli d'una qualitat determinada i constant que no pas que el seu oli vingui sempre d'un mateix origen, amb el risc d'irregularitat que això comporta. Per això les seves marques no tenen DO, tot i que la majoria de les cooperatives sòcies són a la zona de la DO les Garrigues.

És una empresa amb un volum de facturació una mica important, que ven sobretot a través de supermercats i grans superfícies i exporta un terç de la producció.



Beneficis 2002 (milers d'euros)	Plantes de producció	Mercat	Punts de venda	Altres marques	Transparència
No ho revela	8 a Espanya i 1 a Rússia	48% Espanya, 52% més de 70 països	Tot tipus de comerços, hosteleria, pastisseries, màquines de vending	Aspil, Ábrego, Pop Cracks, Cortezitas, Apetizers, Popitas, Nectina, Star, Cesar	Deficient, vegeu el text
0'669	20 (14 a Espanya, 2 a Mèxic i Portugal, 1 a Tunísia i Itàlia)	60% Espanya, 40% més de 70 països	Tot tipus de comerços	Koipe, Sublime, Giralda, Regium, Mezquita, Córdoba, Koipesol, Bonsol, Titan, Sara, Elosúa, Esvin, Uca, Arlesol, Sotoliva, Procer, Louit, Sos, Cuétara, Riso Listo, Pictolín, Vanip's i altres Ilaminadures, El Monaguillo, La Castiza	Deficient, vegeu el text
15	1 a Les Borges Blanques	35% Catalunya, 30% Espanya, 35% exportació (Europa, EUA, Japó...)	Supermercats i grans superfícies	Grac curris	Correcta
Preveu pèrdues fins al 2004	1 a Alfaro	20% La Rioja, 70% resta d'Espanya, 10% exportació (Alemanya i França)	Botigues ecològiques i gourmet	L'Estornell Bio, Lerida-VEÁ, Les Costes	Correcta
No ho revela	1 a Sarroca de Lleida	3% Catalunya, 17% Espanya, 80% exportació (EUA, Japó, Europa...)	Botigues especialitzades i restaurants de gamma alta	Blanc de Serè, Blanc de Roure, Blanc de Marges, Missenyora	Correcta
16'5	1 celler a Vallbona de les Monges	85% Catalunya, 7'5% resta d'Espanya, 7'5% exportació (Europa)	Botigues especialitzades i restauració de gamma mitja-alta	Coosur, Guillén, Hacienda Guzmán, La Andaluza, Al Amir, Orosol, Andante, Altivoleico	Correcta
No contesta	3 a Andalusia, 1 a Cuenca, Madrid, Toledo i Síria	55% Espanya, 45% més de 65 països	Tot tipus de comerços	Migasa: Lindoliva, Masiasol, Fenómeno, Vita Ybarra: La Hacienda de Ybarra	Deficient, vegeu el text
No ho revela	1 a Ulldemolins	Majoria Catalunya	Venda directa, cooperativa de segon grau, cooperatives de consum ecològic	Oleastrum Verd, Oleastrum de Casa	Correcta
No ho revela	Migasa: 4 a Sevilla Ybarra: 1 a Dos Hermanas i 1 a Navarra	La Masía només es ven a Espanya. Migasa exporta oli a molts països Ybarra: 80% Espanya, 20% 65 països	Supermercats, grans superfícies i hosteleria	Olivar de Segura, Verde Segura, Almijara, Mar de Olivos, Sierra de Génave, Fuentebuenas, El Tranco	Migasa: deficient, vegeu el text Ybarra: correcta
No ho revela	Cap	63% Catalunya, 17% Espanya, 20% exportació (Europa, Austràlia, Japó...)	Botigues gourmet, supermercats i grans superfícies		Correcta
No ho revela	1 a Flix i 1 a Mequinensa	20% pròpia comarca, 65% resta d'Espanya, 15% exportació (Alemanya, Suïssa, EUA...)	Venda directa i a domicili i botigues ecològiques		Correcta
5,7	Cap	Espanya	Venda a domicili, per internet i en botigues gourmet		Correcta
120	1 envasadora a Puente de Génave	25% Andalusia, 35% resta d'Espanya, 40% exportació (Europa, EUA, Àsia...)	Tot tipus de comerços, venda directa, venda a granel		Correcta
Encara no els ha calculat	1 a Los Navalmorales	10% Castella La Manxa, 85% resta d'Espanya, 5% Europa	Venda directa, grups de consum ecològic, botigues ecològiques i gourmet		Correcta



Fins fa pocs anys la producció d'oli a La Rioja era molt escassa, però ara el govern autonòmic l'està potenciant.

MEDI AMBIENT

Isul

És la marca d'Almazara Ecológica de La Rioja, una petita empresa familiar. El 1996 va fer una plantació d'oliveres, el 1997 va començar a cultivar-les de manera ecològica, i el 1999 va construir una almàssera i va començar a vendre oli. Recull tres quartes parts de la collita a màquina.

L'empresa és molt jove i encara està en fase d'arrencada; preveu que tindrà pèrdues fins al 2004.

- L'empresa és pionera en la producció ecològica a la seva comarca i col·labora amb l'Administració i institucions educatives locals per donar a conèixer el cultiu ecològic; tot l'oli que fa és ecològic.
- L'aigua residual de la planta de producció es depura i s'usa per regar els cultius.

LES COOPERATIVES AGRÀRIES

Les cooperatives agràries es van començar a formar a principis del segle xx, en un moment en què la terra era propietat de grans senyors que s'enduïen els beneficis de la feina dels pagesos que treballaven per a ells, generalment en condicions d'exploatació. Els pagesos es van anar organitzant per lluitar pels seus drets i va néixer la fórmula de la cooperativa. L'església va ajudar bastant en aquest procés, i per això moltes cooperatives agràries duen el nom d'algun sant.

El paper de la cooperativa és transformar i comercialitzar els fruits del camp i oferir als socis serveis com la distribució d'adobs i productes fitosanitaris. Les cooperatives pertanyen als socis, i per tant defensen els interessos de tots ells: possibiliten que la riquesa es distribueixi entre els que la generen i que es mantingui l'activitat rural de cada comarca. Cada cop més, les cooperatives s'agrupen en cooperatives de segon grau (cooperatives de cooperatives) per ajuntar esforços i obtenir un avantatge comú.

En el cas de l'oli, les cooperatives tenen les almàsseres on cada agricultor duu les olives per moldre-les (també solen assecar fruites seques i processar la verema). Es registra la quantitat d'olives aportades i la qualitat, i en general el pagès cobra durant la temporada següent al preu que indiqui el mercat, que varia entre temporades. Al voltant d'un 25% del consum d'oli es fa anant a comprar directament a les cooperatives, una pràctica que ens permet tenir un contacte amb el món rural i conèixer l'origen de l'aliment que consumim.

L'Estornell

Aquesta marca pertany a l'empresa Veá. Va començar a cultivar oliveres i extreure'n oli el 1913, i des de llavors ha fet sempre oli de gamma alta, destinat a botigues i restaurants gourmet de tot el món (exporta el 80% de la producció). També elabora vinagre i comercialitza olives i tàperes.

Té una almàssera on es molen olives cultivades al Segrià i les Garrigues; també compra oli a Aragó i Alacant. Per a l'extracció d'oli fa servir la tècnica anomenada *sinolea*; consisteix en un gran nombre de petites ganivetes que van entrant i sortint de la pasta d'olives i l'oli va caient gota a gota. Així s'extreu la meitat de l'oli, i la pasta resultant es fa passar per un molí continu de tres fases. Els olis obtinguts de cadascuna de les maneres s'envasen amb marques diferents; la primera (Lerida-VEÁ) duu la inscripció *extracció en fred i sense pressió* i és força més car. En el cas de l'oli ecològic es barregen els olis obtinguts de les dues maneres, perquè el volum és molt petit.

- Tots els cultius propis (aporten un 20% de les olives) són ecològics; la zona hi ajuda, perquè hi fa força fred. L'empresa anima els seus proveïdors d'oli que es passin al cultiu ecològic. El 60% de la collita es fa a mà.
- L'aigua residual de l'almàssera es fa servir per fer un reg de suport al 20% dels cultius. Les fulles que es recullen en netejar les olives es fan servir per alimentar animals.

L'Olivera

L'Olivera és una cooperativa de treball que va néixer el 1974 amb dos objectius: ajudar que persones amb discapacitats o situacions socials desfavorides poguessin tenir una integració normal en la vida comunitària, i emprendre una activitat econòmica viable en una zona rural amb una forta immigració cap a les ciutats. Per aconseguir-los desenvolupa dues activitats: ofereix serveis socials (educació, teràpies, formació) en una residència i un centre ocupacional per a disminuïts (treballa per a la Generalitat), i elabora vi procedent de les vinyes pròpies. A L'Olivera hi viuen quinze persones disminuïdes, set de les quals tenen capacitat laboral i treballen al camp i al celler de l'empresa.

També conrea oliveres. Les olives es venen a la cooperativa de Vallbona de les Monges, però l'oli amb marca L'Olivera és envasat per la cooperativa d'Arbeca. La comercialització d'oli només aporta un 9% a la facturació total de l'empresa.

L'ESTORNELL



MEDI AMBIENT

L'OLIVERA

500m² de "Super" Espai Biològic



Carns d'animals
ecològics, sense
hormones, sempre
lliures.

Restaurant menús al
migdia (DI-Dv de 13h a
16h) vegetarià-càrmic

Fruïtes i verdures
sense pesticides,
sense químics, sense
transgènics.

Perruqueria.
Tractament i cures del
cabell només amb
productes naturals

**Làctics, formatges i
derivats** elaborats
amb llets ecològiques
sense conservants ni
colorants

**Ioga, tai-txi, cuina
natural...**
Massatges,
naturopatia,
acupuntura,
bioenergètica.

Proteïna vegetal
ecològica.

Cosmètica per a la cura
interna i externa del teu
cos. **Complements
dietètics...** etc.

C/ València, 186 · Tel. 93 453 15 73 · bioespacio@bioespacio.com · www.bioespacio.com
HORARI: De 8h a 20:30h · Dissabtes fins a les 14:30h.

Imagina els teus **estalvis invertits**
a plantar arbres.

Imagina que n'obtiens una
alta rendibilitat econòmica.

Imagina que n'obtiens una alta
rendibilitat **mediambiental**.

Imagina que obtens tot això
sense especular.

Fes-ho realitat
comprant arbres a

MADERAS NOBLES



Per conèixer el projecte contacta amb nosaltres:

Ausiàs March, 16, 3r 2a · 08010 Barcelona

Tel. **933 178 434**

maderasnoblescatalunya@hotmail.com

www.maderasnobles.com.

CTOP.
Centre Ecològic d'Informació

un espai on trobaràs informació
i la possibilitat de participar en projectes
i accions d'ecologia i sostenibilitat

Activitats:
- Recollida selectiva
- Plantatge i gestió de zones verdes
- Recollida i gestió de residus
- Recollida i gestió de residus
- Recollida i gestió de residus

Informació:
- Recollida i gestió de residus
- Recollida i gestió de residus
- Recollida i gestió de residus

Recursos:
- Recollida i gestió de residus
- Recollida i gestió de residus
- Recollida i gestió de residus

Accions:
- Recollida i gestió de residus
- Recollida i gestió de residus
- Recollida i gestió de residus

Projectes:
- Recollida i gestió de residus
- Recollida i gestió de residus
- Recollida i gestió de residus

Col·laboradors:
- Recollida i gestió de residus
- Recollida i gestió de residus
- Recollida i gestió de residus

Participa amb nosaltres!

eCRAC - productes ecològics

Recollida selectiva: bosses
compostables, cubells
d'escombraries, contenidors...

Articles per a festes: vaixel·la
compostable (plats, gots, coberts,
bols)

Solucions ecològiques

Papereria + impremta ecològica

Embalatge: bosses comercials
compostables (sarrarreta, ronyó).

Flupis (material de farciment),
precinta de paper

Electrònica: lot, ràdio dinamo-solar

Estalvi d'aigua: economitadors,
duxes

de veïns, ajuntaments,

congressos, empreses...

<http://www.ecrac.8m.com>
eCRAC@eCRAC.8m.com · Tel./Fax 93 318 77 94

També ven olives i productes selectes de la zona i de comerç just, en botigues especialitzades; un 85% de la producció es ven a Catalunya.

ASPECTES SOCIALS

- L'Olivera forma part de diverses organitzacions per a la promoció de l'economia social, com ara FETS (Finançament Ètic i Solidari) o Coop 57 (una cooperativa de serveis financers per a empreses d'economia social) o la Xarxa Global de Socioeconomia Solidària.



La Española

Aquesta marca pertany a Aceites del Sur, una empresa fundada a Sevilla a principis del segle XIX. És la sòcia majoritària (80%) d'un consorci empresarial que el maig passat va comprar la majoria de Coosur, l'última empresa oliaire que era de propietat pública, amb la qual cosa Aceites del Sur va esdevenir la segona envasadora mundial d'oli (des-

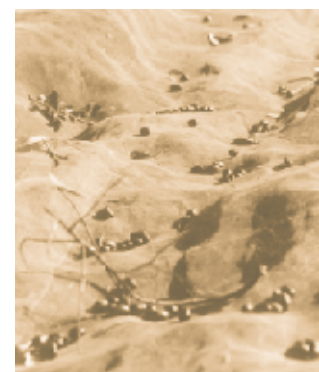
prés de Sos Cuétara); a Espanya té una quota de mercat del 10%. Un dels seus objectius és expandir-se en el mercat internacional; és sòcia de dues plataformes industrials espanyoles creades per facilitar la comercialització a Rússia i al Sud-est Asiàtic, i fa poc ha obert una almàssera a Síria per guanyar mercat a l'Orient Mitjà.

Ofereix tot tipus d'olis vegetals (envasats i a granel) i comercialitza olives, vinagres i maioneses. Fa poc ha tret una línia de verge extra i una de verge extra ecològic.

- Aceites del Sur no ha volgut mantenir diàleg amb nosaltres. Té una web actualitzada.

La Llena

És la marca que produeix la Cooperativa Agrícola Sant Jaume Apòstol d'Ulldemolins, un poblet entre el Montsant i la serra de la Llena, al



ASPECTES SOCIALS



Marca	Empresa	% que l'oli aporta a la facturació	Té cultiu propi?	Localitat de la producció	Proporció d'oli ecològic
	Grupo Borges	50%	No	Compra oli procedent sobretot d'Andalusia, i també de Catalunya i Castella la Manxa. Es refina i s'envasa a Tàrraga	No ho revela
	SOS Cuétara	No ho revela	No	El 80% de l'oli procedeix d'Andalusia, el 20% de la resta d'Espanya. Es refina a Alcolea (Córdoba) i s'envasa a Alcolea i Andújar (Jaén)	1%
	Agrolés	50%	Sí	El 40% de l'oli procedeix de Catalunya i s'extreu a Móra la Nova (Ribera d'Ebre). El 60% procedeix d'Andalusia, Aragó, La Rioja i Navarra. Tot s'envasa a Les Borges Blanques.	10%
	Almazara Ecológica de la Rioja	100%	Sí	El cultiu, l'extracció i l'envasament es fan a Alfaro	100%
	Veá	80%	Sí	Un 20% de l'oli es compra a l'Aragó i Alacant, la resta s'obté de cultius a Les Garrigues i el Segrià i s'extreu a Sarroca de Lleida. Tot s'envasa a Sarroca de Lleida	25%
	Agropecuària L'Olivera	9%	Sí	Les olives provenen de la DO Garrigues. L'oli s'extreu i s'envasa a Arbeka	0%
	Aceites del Sur	No contesta	No contesta	No contesta	No contesta
	Cooperativa Agrícola Sant Jaume Apòstol	70%	Sí	Les olives provenen de la DO Siurana. L'oli s'extreu i s'envasa a Ulldemolins	25%
	Migasa, Grupo Ybarra	Migasa 100% Ybarra 50%	No	El 95% de l'oli procedeix d'Andalusia i el 5% de Catalunya. Es refina i s'envasa a Dos Hermanas	0%
	Olis de Catalunya	100%	No	El cultiu i l'extracció el fan cooperatives de les DO Garrigues i Siurana. L'oli s'envasa a Vilallonga del Camp (Baix Camp) i Cervià (Les Garrigues)	3%
	Oliflix	100%	Sí	El cultiu, l'extracció i l'envasament es fan a Flix i Mequinensa (Zaragoza)	25%
	Olivalls	100%	Sí	El cultiu és a Valls. L'oli s'extreu i s'envasa a Llorenç del Penedès (Baix Penedès)	0%
	Olivar de Segura	100%	Sí	El cultiu i l'extracció el fan cooperatives de la Sierra de Segura. L'oli s'envasa a Puente de Génave	20%
	La Labranza Toledana	90%	Sí	El cultiu, l'extracció i l'envasament es fan a Los Navalmorales	100%

Font de les dades: les mateixes empreses. *No contesta* indica que l'empresa no dialoga amb nosaltres. *No ho revela* vol dir que prefereix que no es publiqui la dada.



Priorat. La cooperativa es va formar el 1924 i avui té 187 socis; també esclofolla ametlla i fa una mica de vi amb DO Montsant.

Ulldemolins és un poble d'uns 500 habitants sense indústria i amb poca oferta social i comercial. Els ingressos que dona la feina al camp són poc estables, i la majoria dels joves del poble marxen cap a les ciutats a treballar; a la cooperativa només hi ha nou socis amb menys de 35 anys. La producció d'oli, amb DO Siurana, constitueix un 70% de l'activitat econòmica del poble.

El creu és de muntanya i de secà. Un 20% de l'oli convencional es ven a la mateixa cooperativa i la resta a una cooperativa de segon grau.

MEDI AMBIENT

- Un 25% de l'oli és ecològic (és l'única cooperativa catalana que en fa). La major part es ven a cooperatives de consumidors de productes ecològics.

Què se'n fa de la sansa ¹	Material dels envasos de fins a 1 litre
No ho sap	Plàstic, vidre (no revela la proporció)
No ho sap	Plàstic, 12% vidre
Es ven a una extractora d'oli de sansa	Vidre
Es composta barrejant-la amb fems	Vidre
La pinyola es ven a una extractora d'oli de sansa, i el residu d'aquesta es fa servir a l'almàssera pròpia com a combustible, junt amb clofolla d'ametlla. Les oliasses es fan servir per regar els cultius propis	Vidre (no fa servir cap envàs de plàstic)
Es ven a una extractora d'oli de sansa	Vidre
No contesta	Plàstic, vidre i llauana
Es ven a una extractora d'oli de sansa	Vidre
No ho sap	La Masía: plàstic. Ybarra: 85% tetrabric, 15% plàstic
No ho sap	Vidre
Les oliasses s'usen com a fertilitzant. Part de la sansa es ven a extractors d'oli de sansa i part s'usa com a combustible	Vidre
La part sòlida es fa servir com a combustible per a la calefacció de l'almàssera. Les oliasses es tracten en una planta especialitzada	Vidre
Es porta a una planta de residus on fermenta i genera biogàs i electricitat	60% plàstic, 30% vidre, 10% llauana
Es composta barrejant-la amb fems	Vidre

1. La sansa conté també les oliasses en tots els casos excepte en els casos de L'Estornell, Olivalls i Oliflix, que obtenen pinyola i oliasses per separat. Les empreses refinadores i/o envasadores no poden saber què se'n fa de la sansa perquè no saben on s'ha fet l'extracció de la major part de l'oli que compren.

La Masía, Ybarra

La marca La Masía pertany al grup Migasa (Miguel Gallego S.A.), i Ybarra a Grupo Ybarra. Hi ha un acord entre les dues empreses per col·laborar en l'activitat oleícola, de manera que les filials que s'hi dediquen (Oleomasía i Aceites Ybarra) són propietat dels dos grups a parts iguals.

La Masía era inicialment una empresa familiar de Gandia. Després va pertànyer durant molts anys a la multinacional Unilever, i el 2001 la va comprar Migasa. És un dels principals comerciants d'oli del món; compra i ven a granel en diferents països olis diversos, i també refina oli, cultiva diferents varietats de llavors i fa farina de gira-sol.

Els orígens de Grupo Ybarra són del 1842; el 1870 ja venia oli per tota la península i Amèrica. Envasa olis de tot tipus, vinagres, olives i sal, i fabrica maioneses i altres salses i conserves de verdures. L'equip de catadors selecciona cada setmana els olis que es compren i com es lligaran; un dels seus objectius és que el gust de l'oli que ofereix al consumidor no varii.

- Ybarra és de les poques marques d'oli que es poden trobar envasades en tetrabric.

- Migasa és una empresa que defuig la presència a la premsa. Té contractat un servei de relacions públiques, però només per a les qüestions comercials relacionades amb la marca La Masía.

Oleastrum

La marca Oleastrum pertany a Olis de Catalunya, una empresa que va impulsar la Generalitat l'any 1993 per donar suport a la comercialització de la producció de moltes cooperatives petites amb una marca conjunta. Més tard la Generalitat va vendre la seva participació en l'empresa, i actualment els accionistes majoritaris són Finaf 92 i Unió Agrària Cooperativa, una cooperativa de segon grau de les comarques tarragonines.

Finaf 92 és la filial financera per a Espanya i Portugal del grup italià Angelini, present en diversos sectors; Finaf 92 busca inversions per al grup i té una divisió immobiliària (posseeix nou edificis a Barcelona, principalment a l'Eixample, per un valor total de 70 milions d'euros). Angelini té un 50% d'Arbora Ausonia (Ausonia, Evax, Dodot, Dodotis, Lindor), un 5% dels hotels NH, una distribuïdora de cosmètica i perfums (Armand Basi, Women's Secret), i el 1999 va comprar Laboratorios Juanola. Té



MEDI AMBIENT

ASPECTES SOCIALS





plantes industrials químiques a Barberà del Vallès i Banyeres del Penedès.

Olis de Catalunya comercialitza oli procedent d'una vuitantena de cooperatives catalanes i alguna d'Aragó i el País Valencià. Un 3 % de l'oli és ecològic.

OLIFLIX

Oliflix

L'empresa Oliflix, de Flix (la Ribera d'Ebre), fa oli amb el mètode tradicional. El propietari va condicionar dos molins, un amb pedres del segle XVII. Les olives provenen d'alguns oliverars que l'empresa té arrendats i d'altres agricultors de la zona; un 75% es cultiven sense reg. La major part de la comercialització es fa a la mateixa almàssera i per venda a domicili.

MEDI AMBIENT

- Va ser el primer productor d'oli inscrit al Consell Regulador de l'Agricultura Ecològica, el 1989; actualment és ecològica una quarta part de la producció.

ASPECTES SOCIALS

- Per a la feina en la temporada de la collita i la molta agafa persones del poble de condició humil i contracta una empresa perquè els doni formació.



Olivalls

Aquesta marca és d'una empresa unipersonal del mateix nom. El 1997, Antonio Pujalte va comprar una finca al terme municipal de Valls (Alt Camp), la va condicionar i l'any següent hi va plantar més de 3.000 plançons d'olivera, que van començar a donar fruit el 2000.

El propietari no és d'origen pagès però dirigeix el conreu, que es fa en la mesura del possible seguint les directrius de la producció integrada (bàsicament consisteix a restringir al màxim l'ús de fitosanitaris de síntesi). Per a la poda i la recol·lecció contracta personal a través d'una empresa de serveis a l'agricultura, i la molta i l'envasament es fan en una cooperativa de segon grau propera. Olivalls fa tota la comercialització a través de venda directa amb servei a domicili, internet i algunes botigues de productes selectes.

Oro de Génave. Señorío de Segura

Olivar de Segura és una cooperativa de segon grau que es va formar el 1988 a la Sierra de Segura (Jaén), en una zona que és parc natural. Al principi només comercialitzava a granel l'oli de les quinze cooperatives de primer grau sòcies, i el 1992 va obrir una planta d'envasament.

Actualment agrupa uns 5.000 productors i té una quinzena de marques pròpies, de les quals dues tenen DO Sierra de Segura i algunes es destinen només a grans superfícies (i s'envasen en plàstic). També ven oli a granel a altres envasadores.

És una empresa que només ven oli de la Sierra de Segura i té 14 treballadors, però el volum de facturació és considerable (és la 18ena espanyola, segons la publicació Alimarket). Exporta un 40% de la producció.

El 90% de les oliveres es cultiven sense regar-les. Una de les cooperatives sòcies produeix i envasa oli ecològic.



Umbría Oretana

Cordillera Oretana és l'antiga denominació dels Monts de Toledo, una comarca on des de l'antiguitat s'han cultivat oliveres de la varietat cornicabra. La marca Umbría Oretana pertany a La Labranza Toledana, una petita empresa fundada el 1999 a Los Navalmorales (Toledo) per una família d'agricultors. La generació actual considera que basar l'agricultura només en augmentar la producció i el rendiment sense tenir en compte la qualitat dels productes ni l'àmbit rural i laboral on es produeixen és incoherent i obsolet, i per això han reconvertit el cultiu en ecològic.

L'empresa cultiva oliveres (sense regadiu), ametlles, cereals i llegums, i dona cursos d'agricultura ecològica.



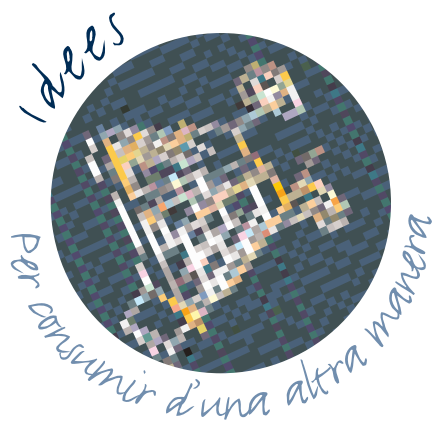
MEDI AMBIENT

- En netejar les olives a l'almàssera, les branques i fulles es recullen, es trinxen i es porten al sòl de l'oliverar.
- Es duu un control de les poblacions d'insectes de la zona per no haver d'aplicar tractaments sistemàtics, ni tan sols ecològics.

ASPECTES SOCIALS

- Un dels objectius de l'empresa és afavorir el desenvolupament social i econòmic del món rural. Per això la meitat de la collita de les olives es fa a mà.
- Els propietaris de l'empresa han impulsat la formació d'associacions de productors i consumidors de productes ecològics a Ciudad Real i Toledo.





JORDI MIRALLES

L'hort al terrat

Menjar fresc sense sortir de casa

Per a més informació:

El rebost de la ciutat, de Jordi Romero. Ed. Fundació Terra 2002.



Es poden retallar una o dues finestres en un sac de terra (preferentment de 80 litres) i plantar-hi directament.

► Veure créixer una hortalissa i, finalment, degustar-ne el tast únic és un plaer que ens poden oferir uns quants testos al balcó, al terrat, a la finestra o al pati de casa; qualsevol racó pot ser adaptat per conrear plantes comestibles o medicinals. Una llavor, terra, aigua i sol és el que cal perquè, després d'uns mesos, tinguem una planta.

Es tracta d'un gest senzill i didàctic. Tan senzill com plantar una llavor de tomàquet, tan estimulante com veure la transformació de la flor d'un carbassó en un fruit carnós i olorós, tan deliciós com degustar una tapa de pebrotets de Padrón a la paella collits una estona abans al terrat de casa. La varietat d'hortalisses senzilles per fer créixer en un espai reduït a casa és molt gran. A més, en aquests moments al mercat hi ha llavors ecològiques obtingudes de plantes que no han estat tractades amb productes químics ni produïdes per grans multinacionals agroquímiques.

Podem fer servir testos o reutilitzar garrafes o ampolles de plàstic (que no sigui PVC), galledes, pneumàtics... I podem construir-nos jardineres amb fusta de paletes (n'hi ha d'abandonades al costat dels contenidors de la brossa), caixes de fruita o fins i tot els mateixos sacs de terra. Sempre cal fer forats al fons i, si pot ser, posar-hi una capa de graveta o alguns trossos de testos trencats, almenys sobre els forats, perquè hi hagi un bon drenatge. Les plantes agrairan que les reguem amb aigua de pluja guardada. Als dibuixos podeu veure algunes idees per aprofitar l'espai.

Mantenir un racó comestible a casa és també una oportunitat per interessar-nos per l'agricultura ecològica. És a dir, per conrear sense emprar productes químics sintètics, ja siguin fertilitzants o plaguicides. La matèria orgànica per a l'adob la podem obtenir de compostar les restes del menjar, i de passada reduïm el volum de deixalles que generem.

En diverses ciutats europees algunes entitats promouen des de fa temps una campanya a favor del racó comestible, i en moltes ja és un fet. Només cal posar-s'hi per anar agafant pràctica i obtenir resultats gratificants. ■



Per treure més profit de l'espai disponible podem apilar testos o fer forats a les parets d'un bidó i posar-hi plantes petites, com maduixes o herbes.



Per fer de torratxa podem aprofitar residus com ara pneumàtics, fusta de paletes, garrafes...

Què podem plantar al racó comestible

Herbes aromàtiques i medicinals

En general necessiten poca terra i es poden tenir en testos petits; o podem posar-ne unes quantes en testos amb més terra. Alfàbrega, camamilla, llorer, menta, romaní, farigola, marialluïsa...

Hortalisses

Si la terra té prou nutrients no en cal gaire. La majoria són anuals, de manera que cada temporada es pot variar o rotar el cultiu i així mantenim la terra en bones condicions. Podem posar-hi de tot: carbassons, enciams, maduixes, mongetes, pastanagues, pebrots, tomaqueres, albergínies...

Petits arbres

S'han d'escollir arbres que no requereixin gaire profunditat de sòl per desenvolupar-se bé, com ara molts dels fruiters més comuns: llimoners, tarongers, pereres, figueres...



MAGDALENA RIBAS,
DOLORES ROMANO

Productes tòxics a casa

Reconèixer-los i evitar-los

Hi ha un gran desconeixement sobre com afecten en la salut i el medi ambient la majoria de substàncies químiques presents en el mercat. Els mals que ens poden causar van des d'una lleu molèstia fins a malalties greus. El principi de precaució ens duu a reduir al màxim l'ús de productes químics sintètics i a triar productes i materials ecològics i naturals.

Per a més informació:

www.farmacia.us.es/toxicologia.htm
www.mtas.es/insht/ipcsnspn/spanish.htm
www.epa.gov/chimfact (en anglès)

► Es consideren substàncies tòxiques aquelles que en contacte amb el cos ens poden ocasionar algun mal. En el mercat europeu es comercialitzen 100.000 substàncies químiques i un milió de preparats. Quines d'aquestes substàncies o preparats són tòxics? Què en sabem?

És sorprenent la poca informació que tenen d'aquest camp les autoritats encarregades de protegir el medi ambient i la salut dels ciutadans. Així, d'aquestes 100.000 substàncies químiques, l'any 2001 només existien avaluacions de risc completes i disponibles al públic de sis substàncies. Això en part és degut al fet que no es tenen les dades que permeten avaluar-ne els riscos; així, el 2001 només es disposava de dades sobre el caràcter cancerigen d'un 15% de les substàncies d'alt volum de producció (les comercialitzades a la Unió Europea en quantitats superiors a 1.000 tones anuals per productor o per importador), i eren encara menys les substàncies de les quals es tenien dades sobre els seus efectes en els ecosistemes terrestres.

En definitiva, no sabem com afecten en la salut i el medi ambient ni com s'usen la majoria de substàncies i preparats químics que hi ha al mercat, tal com reconeix la Comissió Europea en el llibre blanc *Estratègia per a la futura política en matèria de substàncies i preparats químics* (2001). Fins l'any 1981 les indústries químiques podien introduir substàncies al mercat europeu sense necessitat de demostrar-ne la innocuïtat; eren les autoritats sanitàries les responsables de comprovar si ocasionaven riscos inacceptables per a la salut i el medi ambient i, en cas afirmatiu, retirar-les del mercat. Els processos d'avaluació són molt costosos i lents, i els fabricants provoquen que s'allarguin quan presenten estudis amb resultats contradictoris sobre els efectes tòxics de les substàncies.

Quins mals poden causar les substàncies tòxiques?

Els efectes coneguts d'aquestes substàncies sobre la salut són molt variats i depenen de la salut de la persona, del temps i freqüència d'exposició i de si la substància s'acumula o no en l'organisme. Ens poden causar des d'una lleu molèstia -marejos, mal de cap- fins a efectes acumulatius a llarg termini com el càncer.

A més dels possibles danys que ens poden causar a nosaltres com usuaris, aquestes substàncies també poden ser perjudicials per al medi ambient en tot el seu cicle de vida (des de la fabricació fins a esdevenir residu) i per a les persones que les fabriquen o manipulen.

A la vista d'aquests possibles mals, la millor opció és seguir el principi de precaució: evitar o reduir al màxim l'ús de productes químics dels quals no coneixem la toxicitat.



E explosiu



X nociu - Xi irritant



C corrosiu



O comburent



T tòxic



F inflamable



N perill per al medi ambient

Què coneixem de les substàncies amb què convivim?

100.000	substàncies químiques en el mercat europeu
75.000	substàncies químiques amb poques dades o cap sobre la seva toxicitat
25.000	substàncies químiques amb informació limitada sobre la seva toxicitat
2.500	substàncies d'alt volum de producció (més de 1.000 tones/any per productor o per importador)
10.000	substàncies amb una avaluació de risc que la Unió Europea considera prioritària
22	avaluacions de risc completades el 2000
4	avaluacions de risc disponibles al públic el 2000
6	avaluacions de risc disponibles al públic el 2001

Font: *Estratègia de productes químics de la Unió Europea*, D. Jiménez (director de l'Agència Europea del Medi ambient), ponència en el curs d'estiu d'El Escorial *Riesgo tóxico, protección ambiental, salud laboral y seguridad alimentaria*, 2001.

citat i escollir productes i materials ecològics o naturals, tal com se suggereix a la taula.

Com reconèixer els productes perillosos?

Una primera forma d'identificar si un producte és perillós és mirar a l'etiqueta si apareix algun dels pictogrames que es mostren a la pàgina anterior.

Però no tots els productes perillosos estan etiquetats, perquè el Reial Decret RD 363/1995, sobre la *notificació de substàncies noves i classificació, i envasament i etiquetatge de substàncies perilloses*, inclou una llista limitada de substàncies sobre les quals és obligatori informar en l'etiqueta. Així, un detergent pot contenir nonilfenols, una substància que altera el sistema hormonal i és perillosa per al medi ambient, i no obstant això no venir etiquetat com a perillós. ■

ALGUNES DE LES SUBSTÀNCIES TÒXIQUES QUE PODEM TROBAR A CASA

Font	Alguns tòxics que conté	Alternativa*
Aparells elèctrics: ordinadors, televisors	PBDE i PBB (retardants de flama per prevenir l'incendi de l'aparell)	• Equips que no continguin aquestes substàncies (vegeu <i>Opcions</i> núm. 6 per al cas dels ordinadors)
Aliments, plaguicides d'ús domèstic	Organofosforats, organoclorats	• Consumir aliments ecològics • Moderar el consum de greixos animals (on s'acumulen organoclorats) • Evitar la necessitat de plaguicides amb tècniques de control integrat, com per exemple no deixar cap resta de menjar a l'abast d'insectes • Usar plaguicides naturals
Mobles: taulers de fusta, conglomerats i contraxapats	Formaldehid	• Mobles que no estiguin tractats amb formaldehid
Productes de PVC tous: joguines, roba, cortines de bany, paper pintat, envasos, film d'ús alimentari	Ftalats (plastificants per donar flexibilitat)	• Evitar-ne l'ús • Escollir materials naturals • Fer servir envasos de vidre, paper o metall
Envasos de poliestirè: safates de porexpan	Estirè (dissolvent)	• Evitar-ne l'ús • Escollir materials no plàstics
Pintures	Ftalats (plastificants), organoclorats i toluè (dissolvents)	• Pintures naturals • Pintures basades en aigua
Productes de neteja	Organoclorats, formaldehids, alquilfenols, fosfats, naftalina, alcohol butílic, xilè, toluè	• Escollir productes amb fórmules senzilles • Fer-los amb productes naturals: sabó de sosa, vinagre, llimona, bicarbonat (vegeu <i>Opcions</i> núm. 2 pàg. 21) • Evitar el clor
Lleixiu	Hipoclorit sòdic	• Desinfectar amb vinagre
Cosmètica: sabó, xampú, laca per als cabells, esmalt d'ungles	Ftalats, organoclorats, formaldehid (conservant en el xampú), toluè (dissolvent)	• Evitar-ne l'ús • Escollir productes naturals
Tabac	Quitrà, nicotina, fenols, fitosterols, pirè, formaldehid	• No fumar • Evitar respirar a prop d'un cigarret encès

* En números propers anirem parlant de com identificar i on trobar productes ecològics que no són d'alimentació.



El biodièsel, un bon final per a l'oli usat

► El model energètic actual es fonamenta sobre el petroli. A *Opcions* ja hem parlat en diverses ocasions dels greus perjudicis socials i mediambientals que es deriven del petroli.

El transport és un dels sectors que més dependència té del petroli. Segons diversos organismes oficials, s'abasteix en un 99% de derivats del petroli i origina el 43% de les emissions de CO₂ a Espanya; el transport per carretera representa prop del 80% del consum d'energia del sector.

És possible reduir la contaminació causada pels vehicles?

Sí, fent servir biodièsel. És un combustible fet a base d'olis vegetals que es pot posar en vehicles dièsel. El seu ús redueix l'emissió de gasos i partícules a l'atmosfera, no genera sofre ni metalls pesants perjudicials per a la nostra salut i es degrada totalment de forma natural en 28 dies; en canvi, un litre de petroli pot contaminar un milió de litres d'aigua.

El procés d'obtenció no requereix gaire energia i no genera subproductes nocius. Els olis vegetals es poden extreure de la sansa o de les llavors d'unes 300 espècies vegetals (colza, coco, etc.), o poden ser olis usats als habitatges, restaurants o indústries. Podem col·laborar a facilitar l'ús del biodièsel portant l'oli usat a les deixalleries.

La primera gasolinera amb biodièsel de Catalunya, a Tàrrrega, fa servir una barreja d'olis vegetals (30%) i gasoil, menys contaminant que el gasoil convencional. Una directiva europea estableix que el 2010 un 5'75% del carburant usat en vehicles ha de ser biodièsel; a Espanya diverses gasolineres en vendran aviat.

Trobar solucions a les emissions contaminants que generen els cotxes és possible. Trobar-ne per frenar l'excés de trànsit i la proliferació de carreteres també ho ha de ser. ■



ÁLVARO PORRO GONZÁLEZ

El Prestige: una pluja d'estrelles

Les pluges d'estrelles són ramats d'asteroides que solquen en tot moment l'Univers però només es fan visibles a simple vista de tant en tant. De la mateixa manera, la catàstrofe del Prestige fa visible temporalment el que en realitat ocorre cada minut de les nostres vides: la injusta tragèdia constant de l'imperi del mercat neoliberal i la insostenibilitat, centralitat i dependència del model energètic actual.

Altres lectures

Las guerras del petróleo, d'Eduardo Giordano. Icaria editorial 2002. Revista *El Ecologista* núm. 34.

► Aquests últims mesos no hem parat de sentir parlar de les responsabilitats del govern en la marea negra provocada pel naufragi del Prestige, de la falta i la manipulació de la informació, de com l'administració ambiental es dedica més a camuflar impactes ambientals que a prevenir-los, de la manca de mitjans per resoldre el problema, de les males decisions preses, del desconeixement i falta de preparació, etc. També hem vist la riuada de voluntaris que han anat d'arreu d'Espanya a netejar les platges davant la crida de la societat civil gallega que s'ha autoorganitzat.

Tot això són veritats com temples i la seva importància no és gens menyspreable, però podem fer una reflexió més profunda. No sobre el que ha passat, sinó sobre el que ocorre cada dia i cada minut de les nostres vides, però només es veu quan ocorren accidents com el del Prestige (com les pluges d'estrelles: ramats d'asteroides que solquen en tot moment l'Univers però només de tant en tant, per circumstàncies diverses, es fan visibles a simple vista). Una reflexió profunda que ens faci arribar a les causes, a les nostres responsabilitats, al nostre consum i a les estructures que faciliten aquests esdeveniments.

Trobo dos aspectes importants del nostre present que s'han fet especialment visibles amb la marea negra del Prestige.

Poder i impunitat

En primer lloc, la total dictadura del mercat, i per tant dels que hi són més ben situats, sobre l'esdevenir de les nostres societats. Dictadura expressada per un model econòmic neoliberal que permet el lliure saqueig de la natura i els ciutadans i la impunitat de les empreses en pro de l'acumulació de capital.

En aquest mercat desregulat i salvatge s'atorga un poder molt gran a les empreses i un tremend xec en blanc a la irresponsabilitat. En l'entramat darrere del Prestige entreveiem el bufet lliure que la globalització posa a la disposició de les grans empreses a l'hora de comerciar mundialment:

- Mà d'obra barata: s'aconsegueix allisant la tripulació a Filipines i Romania.
- Irresponsabilitat legalitzada: s'abandona la nau amb una *bandera de conveniència*, en aquest cas de les Bahames. Es tracta d'escollir algun dels peculiars estats que ofereixen avantatges fiscals (són *paradisos fiscals*), exerceixen menys controls sobre la seguretat i edat dels vaixells, o no han signat acords internacionals sobre la protecció del medi ambient, el transport marítim o els drets dels treballadors. Les Illes Caiman, per exemple: 35.000

habitants, 20.000 empreses inscrites, 507 bancs (dels quals només 106 hi són físicament presents) que gestionen 460 bilions d'euros (gairebé el doble del pressupost nacional de França), donant lloc en l'arxipèlag a una renda per càpita de 12.800 milions d'euros. En general els paradisos fiscals són un fenomen en creixement que permet que els privilegiats no paguin impostos per les seves immenses acumulacions de capital; segons un informe per a l'ONU, els últims 10 anys el volum de capital que hi resideix s'ha multiplicat entre 6 i 9 vegades.

El 90% del petroli viatja en vaixells amb banderes de conveniència. La Unió Europea té el 65% dels vaixells reabanderats en banderes de conveniència. Dintre de la flota mercant espanyola, amb unes 330 naus, al voltant del 54% té banderes estrangeres i un altre 45% s'ha reabanderat al "registre especial" de les Canàries (també ofereix legislació més laxa, igual que Gibraltar), de manera que el 99% de les seves embarcacions tenen banderes de conveniència.

- Opacitat: l'empresa propietària del Prestige va establir la seu a Libèria, un país les lleis del qual no permeten arribar amb seguretat a la identitat dels accionistes. Respecte al carregament, el petroli pertany a una companyia registrada a Gibraltar (un altre paradís fiscal) que forma part d'un entramat empresarial rus tremendament imbricat i acusat de relacions amb màfies, ús de la violència, falsificació, narcotràfic, frau, etc., i a qui fins i tot el Banc Mundial té a la llista d'empreses vetades.
- Aplicar la lògica de mercat per a tota acció, per urgent que sigui: mentre un vaixell esquerdat naufraga amb 80.000 tones de fuel especialment tòxic, es fa un subhasta internacional entre companyies remolcadores en la qual es posa preu al "salvament", i potser la guanyadora haurà de mobilitzar-se des d'un altre continent (en aquest cas hi va anar des d'Holanda).

I és que en aquest imperi del mercat les empreses multinacionals, i especialment les petrolieres, creixen i creixen acumulant un poder immens que els permet exercir una tremenda influència política en el Nord i en el Sud. Són gegants econòmics amb facturacions més grans que el PIB de molts països (Exxon, la més gran del món, té una xifra

La tragèdia del petroli és una tragèdia constant, silenciada i silenciosa, que afecta de manera molt desigual la població mundial

de vendes més gran que el PIB d'Àustria, Polònia, Aràbia Saudita o Dinamarca, i Total Elf, la cinquena, més gran que Colòmbia, Singapur, Xile o Txecoslovàquia). Aquestes empreses eludeixen gran part de la responsabilitat d'aquestes catàstrofes, dels impactes socials i mediambientals de les perforacions, dels problemes ambientals derivats del consum, etc. En desastres com el del Prestige, qui paga els danys són l'assegurança de l'armador del vaixell (fins a 80 milions d'euros) i un fons internacional d'assegurança finançat amb diners públics (fins a 180 milions d'euros).

A més el mercat del petroli té unes característiques molt especials: integrat verticalment (una mateixa petroliera fa des de les prospeccions de pous fins a la distribució al consumidor) i horitzontalment (es fusionen entre elles), és alhora tremendament volàtil. De fet s'assembla als mercats especulatiu financers: un mateix carregament ja en ruta pot canviar de propietari en els mercats de futurs de petroli moltes vegades fins a la seva destinació final. Per exemple, el petroli de no gaire qualitat que ve de Rússia—com el del Prestige— arriba a canviar de mà 30 o 40 vegades durant el trajecte.

ments geoestratègics militars, l'augment del transport de persones i mercaderies i del consum individual constantment, l'impacte ambiental i social del cicle de vida útil del petroli sobre ecosistemes, pobles indígenes, minories... mostren les terribles conseqüències d'un model insostenible. La cobdícia humana canvia els termes de la pregunta: *s'acabarà el petroli de la Terra?* per *acabarà el petroli amb la Terra?* En propers números parlarem més àmpliament d'aquest segon aspecte.

Ara bé: al final de tot aquest procés hi som nosaltres, directament o indirectament, amb la calefacció de les nostres cases, l'ús dels nostres cotxes, els viatges



Alhora que exigim responsabilitats i assenyallem amb el dit els més beneficiats de l'orgia petroliera, hem de replantejar-nos els nostres hàbits de vida i de consum per alliberar-nos de la petrodependència i del chapapote social, ecològic i polític que genera. Per aquí creiem que ha de passar el veritable *Nunca Más*.

Petrodependència i insostenibilitat

La segona gran revelació d'aquesta "pluja d'estrelles" ha estat la insostenibilitat, centralitat i dependència del nostre model energètic, particularment quant a l'ús de combustibles fòssils. La nostra petrodependència i petromalbaratament generen un impacte sobre el medi ambient d'escala planetària i conseqüències imprevisibles. Cada dia creuen els oceans 6.000 petroliers amb 4 milions de tones de petroli provocant una mitjana de 25 accidents a l'any, en els quals s'aboquen 600.000 tones de cru al mar. No obstant això, aquest no és l'origen principal d'abocaments: els oleoductes, les operacions d'extracció, la neteja de bodegues, etc., aboquen entre 5 i 8 milions de tones anualment.

La tragèdia del petroli és una tragèdia constant, silenciosa i silenciosa, que afecta de manera molt desigual la població mundial. El canvi climàtic, els movi-

en avió, els mil i un consums de plàstic que fem, l'electricitat que consumim en electrodomèstics, ascensors, llums, aparells elèctrics que inunden les nostres cases... i pràcticament qualsevol producte que durant el seu procés de producció i distribució ha consumit petroli considerablement.

Per tant, no podem mirar exclusivament cap al govern buscant responsabilitats, o cap als armadors d'aquesta bomba ecològica flotant. Nosaltres juguem un paper essencial en aquest cicle. Simples canvis en el nostre consum, com els recomanava en l'editorial del número anterior, marcarien la veritable diferència. Alhora que continuem exigint responsabilitats i assenyalant amb el dit els actors més beneficiats de l'orgia petroliera, hem de replantejar-nos els nostres hàbits de vida i consum per alliberar-nos d'aquesta petrodependència i de tot aquest chapapote social, ecològic i polític que genera. Per aquí creiem que ha de passar el veritable *Nunca Más*. ■



FRANCESC AYUB

Els lobbies a casa

Quan parlem dels *lobbies*, aquests grups empresarials que influeixen tant sobre les decisions que prenen els polítics, pensem en la seva presència en esferes llunyanes com la Unió Europea o les cimeres intergovernamentals. Però als nostres governs locals també s'hi accedeix més fàcilment des de determinats sectors.

► Qui té més força a l'hora de decidir les polítiques que es fan, una persona o desenes de milers? Depèn. Però trobar la persona adequada en el moment oportú és amb tota seguretat més rendible per tirar endavant determinada política que no pas presentar al Parlament centenars de milers de firmes en forma d'Iniciativa Legislativa Popular (ILP). La persona amb contactes obrirà les portes que s'hagin trucat i després passarà el rebut. La ILP és gratis, però el més probable és que les firmes acabin a la paperera o que serveixin fins i tot perquè es faci el contrari del que pretenien els firmants. A Catalunya, com a tot el món, determinats *lobbys* de pressió compten bastant més que els ciutadans, que es limiten a votar cada quatre anys.

La ILP està reconeguda a la Constitució i en teoria permet que qualsevol persona pugui influir en la presa de decisions dels polítics entre elecció i elecció. Hi ha restriccions -calen un munt de firmes perquè la iniciativa es pugui presentar-, però la teoria està molt bé. La teoria, perquè la pràctica ja és una altra cosa: un cop entrada a la Cambra, els que l'han impulsat en perden el control. Aquesta legislatura el Parlament de Catalunya n'ha mostrat totes les mancances: es va presentar una iniciativa contra la incineració de residus, avalada, tal com toca, per més de 300.000 firmes. El Parlament la va acceptar a tràmit i la va debatre. El resultat, però, va ser ben diferent del que es buscava: es va aprovar un paquet normatiu no pas per prohibir la incineració, sinó per regular-la.

Millor els hauria anat als promotors de la iniciativa buscar-se un bon *lobbyista*, encara que segurament no haurien sabut on trobar-lo. No s'anuncien als diaris ni enlloc, però com les *meigas*, *haberlos haylos*. Els partidaris de la incineració segur que van saber on trucar.

Als països anglosaxons els grups de pressió són molt més explícits i acceptats. Són la base del sistema de finançament de la política. Els candidats han de recollir personalment diners d'aquí i d'allà i després, lògicament, els grups que han ajudat a guanyar l'escó o el càrrec s'ho cobren. Això té innegables repercussions en les polítiques que es practiquen. Si Microsoft hagués estat més generosa amb els demòcrates, possiblement s'hauria estalviat el tràngol del procés antimonopoli que se li va muntar. I el cas contrari: si Enron no hagués estat tan esplèndida amb els republicans no hauria pas pogut maquillar tan a fons els números, per molt expert en *comptabilitat creativa* que tingués.

A Catalunya quasi tots els partits han obert el que en diuen *oficines parlamentàries*. Estan pensades, diuen, per millorar el contacte entre l'elector i l'elegit, però solen ser un acte estrictament de propaganda. S'inauguren un dia, es fan les fotos de rigor, surt a la premsa de l'endemà i s'ha acabat. La seva eficàcia, amb rares excepcions, és molt limitada.

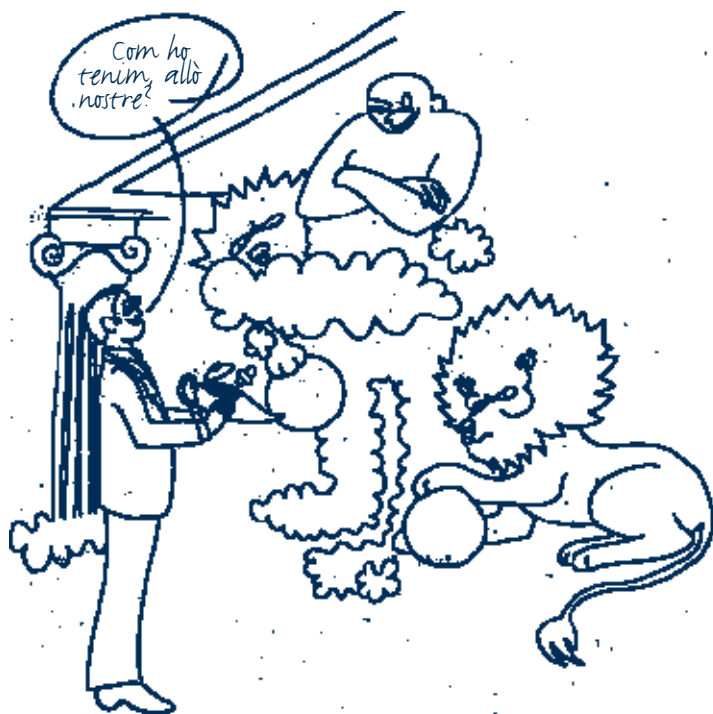
En canvi, hi ha alguns despatxos privats (d'advocats, consultors, etc.) amb una gran "rendibilitat". Alguns els tenen oberts fins i tot diputats. No vulneren cap incompatibilitat legal, però facturen a clients del mateix ram del qual s'ocupen a la Cambra. Un dels ponents d'una llei reguladora del comerç, aprovada aquesta legislatura, tenia entre la cartera de clients del seu despatx particular una de les patronals del sector. Això sí que és una bona oficina parlamentària! El teòric conflicte de ser jutge i part-legislador i alhora representant d'interessos privats no li va suposar cap problema en la seva carrera política. Més aviat al contrari: avui ja és conseller (Antoni Fernández Teixidó, conseller de treball).

Els lobbyistes no s'anuncien als diaris ni enlloc, però com les meigas, haberlos haylos

De casos com aquest n'hi ha algun altre, tot i que els despatxos de diputats del Parlament són només la xocolata del lloro. Els mateixos serveis jurídics de la Generalitat estan dirigits per Albert Raventós, soci en excedència d'un important bufet de Barcelona (el bufet Cuatrecasas). Els interessos públics estan ben defensats quan la Generalitat hagi de litigar amb aquest bufet d'advocats? Els dubtes semblen, com a mínim, raonables.

En l'etapa final del pujolisme, diversos fills del president de la Generalitat s'han revelat com alguns dels millors *lobbyistes* del govern català. Contactar-hi és garantia d'èxit, no necessàriament en benefici dels interessos públics. Dues importants consultores vinculades a fills del president -Entorn i Europraxi- en són bons exemples.

Entorn és una consultora per a assumptes de medi ambient. La seva professionalitat està fora de dubte, per bé que en algunes ocasions tanta "professionalitat" ha estat fins i tot sospitosa. Pels promotors privats que necessiten el vist-i-plau del Departament de Medi Ambient, Entorn és una garantia d'èxit.



Ben clar ho van tenir els promotors d'un polèmic projecte per construir un camp de golf a Vilanera (L'Escala), l'any passat. Medi Ambient no els va aprovar l'estudi d'impacte ambiental i llavors van contactar amb aquesta consultora, que en va elaborar un de nou, molt similar, que sí que va rebre la llum verda de la Generalitat. Molts projectes mediambientals busquen l'aval d'aquesta consultora -particularment els promotors de parcs eòlics- com a garantia més segura per tirar endavant.

Per la seva banda, Europraxis va ser comprada per la multinacional Indra a un preu que alguns analistes van consi-

derar superior al que li corresponia; en molts casos el que es paga també és la capacitat d'influència de la marca en qüestió. En la polèmica deslocalització de la planta de Lear a Cervera -la multinacional va decidir traslladar la producció a Polònia, buscant mà d'obra més barata- es va tornar a posar de manifest la fina línia que separa de vegades els interessos públics dels privats. La consultora que va pilotar el tancament de Lear va ser Europraxis, amb projectes d'expansió precisament a Polònia. Un dels principals actors de la Generalitat en el conflicte va ser un altre fill de Pujol, al capdavant de la secretaria

general del departament d'Indústria de la Generalitat. I Polònia va ser un dels països que el mateix president de la Generalitat va visitar oficialment poc després del conflicte.

Després de 23 anys de govern nacionalista s'ha creat una complexa teran-

El teòric conflicte de ser jutge i part -legislador i alhora representant d'interessos privats- no sol suposar problemes en les carreres polítiques

yina d'interessos entorn de CiU, però el Partit dels Socialistes, que es perfila com a probable guanyador de les autonòmiques de la tardor, també es trobarà molt condicionat pels interessos privats a l'hora d'establir les seves polítiques. Els mateixos informes del Tribunal de Comptes detallen que aquest partit té un deute de 2.500 milions de pessetes amb una entitat bancària -el Tribunal no revela quina- que vencia l'any 1994. Fa nou anys que aquests diners s'haurien d'haver tornat, encara es deuen i l'entitat en qüestió -que té participacions i interessos en altres empreses privades- no els reclama.

De ben segur que a la pròxima legislatura el director general d'aquesta entitat pesarà bastant més a l'hora de decidir determinades polítiques que qualsevol iniciativa legislativa popular que es pugui presentar. ■

L'ORTO BIOLOGICO

Ecovian d'Brugarolas

Industria ecològica

Llavors biològiques de vegetals, flors, plantes aromàtiques i per germinar

Plaça Vella, 10
08183 Castellterçol
(Barcelona)
Tel. 93 862 47 00
Fax 93 862 43 01

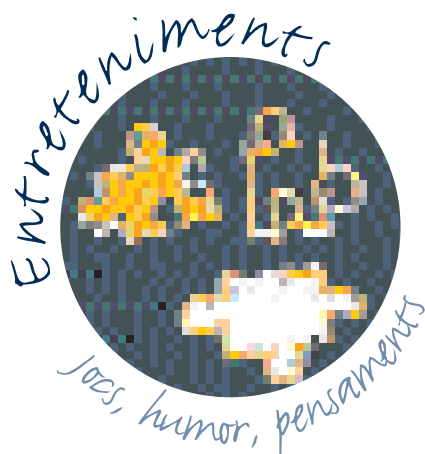
1982-2002

20 anys

la botiga d'integral

Productes naturals i ecològics

Carrer Euclides, 11 · Tel. 93 357 78 97 · 08031 Barcelona



Mots encreuats David López

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										

Savieses

*Només els peus del viatger
coneixen el camí.*

Proverbi de la regió del Nil

*Eduquen els nens i no caldrà
castigar els homes.*

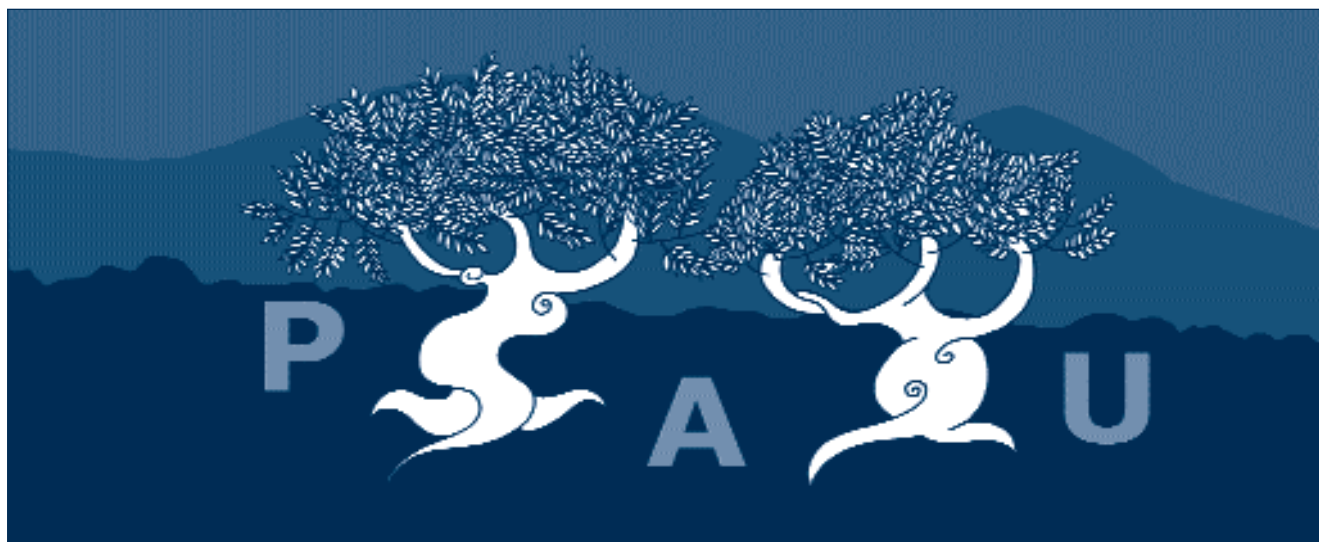
Pitàgoras

Horizontals

1. Varietat d'oliva típica de Catalunya. 2. Que no és eclesiàstic. Forma medicamentosa que travessa l'esfínter anal. 3. El que fan els gats a la lluna (i a altres coses). A l'inrevés, lloc d'esbarjo on serveixen begudes. 4. Un món possible. 5. Pluralitza. A l'inrevés, relatiu als porcs. Nas descentrat. 6. Infecció. Ja vindrà. 7. Pronom de primera. Sigla de companyia aèria. Lliure de núvols, boira i alcohol. 8. Es desprenen d'una cosa en gratar-la. 9. Qui dia passa, això empeny. Grau jeràrquic. Infusió d'una lletra. 10. Adéu, veí del nord. Període de temps indefinit.

Verticals

1. Molí d'oli. 2. Camí d'acer. Emet partícules subtils. 3. Grups d'individus genèticament idèntics. Nom anglès. 4. Escull el millor de cada casa. Un romà. 5. Sequeix la pe. Aconseguiré fer-ho a temps. 6. A l'inrevés, el que s'ha de fer a l'olivera (i d'altres) per obtenir-ne un profit més gran que en el desenvolupament espontani de la natura. Hexàedre aleatori. 7. Prefix que indica absència o negació. A l'inrevés, per sucra-hi. Del dret és un sol anglès, a l'inrevés un entrellaçament estret. 8. A l'inrevés, camina sobre els rails. Oli que no ha estat tractat. 9. Abaixaré les veles. La parra la repeteix (per no fer-la tan fàcil...). 10. Acostuma a seguir l'ús. Hi és.





Ocupats amb l'Okupació

LA MIRADA
DE Peta

Okupar és entrar en un espai que fa temps que està buit amb la intenció de crear-hi alguna cosa. Davant l'especulació immobiliària, que es veu com un aspecte més de la subordinació de tot als diners i al poder, l'okupació articula una actitud d'acció directa: no es demana sinó que es pren, i es busquen dinàmiques que no ens asfixiïn assajant lògiques diferents de les del mercat i les administracions públiques.



Peta està relacionat amb l'okupació a Madrid i Amsterdam, i actualment està ocupat okupant a Barcelona.

Si entres en un espai que fa temps que està buit amb intenció d'alliberar-lo del desús per crear-hi alguna cosa, ja sigui un habitatge o un centre social o simplement un somni, ja estàs *okupant*. La resta ho posa cadascú, i és que dins de l'okupació hi ha molts tipus d'inquietuds i pràctiques.

Okupar és un acte de desobediència encaminat a combatre per mitjà dels fets la falta d'accés a l'habitatge. És discutir el "dret" a la propietat privada atacant-lo. Però distingim *dret* i *abús*: tenir un títol de propietat d'un immoble significa que pots fer-ne el que vulguis, fins i tot tenir-lo tancat i en desús? Segons l'Institut Nacional d'Estadística, el 1997 hi havia 70.000

immobles buits a Barcelona; el 2002 el "superministre" Rato va reconèixer que hi havia dos milions de cases buides a l'Estat espanyol. Mentrestant, hem experimentat que en els últims vint anys el preu de l'habitatge a Espanya ha augmentat vuit vegades més que a la mitjana de països de l'OCDE. En canvi, els salaris decreixen en termes reals. Ha arribat l'era de les hipoteques a trenta anys avalades pel pis dels teus pares i pagades amb el 50% d'un sou precari amb contracte temporal sense subsidi d'atur.

L'endeutament inevitable que provoca l'encariment brutal d'un bé tan bàsic permet un model de "neo-esclavitud bancària" que garanteix la nostra permisivitat i fidelitat a la precarietat laboral, de la qual gaudirem fins a la nostra jubilació.

Al cap i a la fi, els que okupem cases no fem una anàlisi de la realitat gaire diferent de la de molta altra gent. La diferència rau en les conclusions que en traiem i en les accions que en derivem. I és que és quelcom més que un problema d'accés a l'habitatge. És la mediatització de tota relació social pels diners i el poder. És el somni del mercat... que engendra monstres. La salut de la societat necessita espais que segueixin lògiques diferents de les del mercat i les administracions públiques. Per això l'okupació estira el fil i, a partir del rebuig de l'especulació, articula una actitud que va

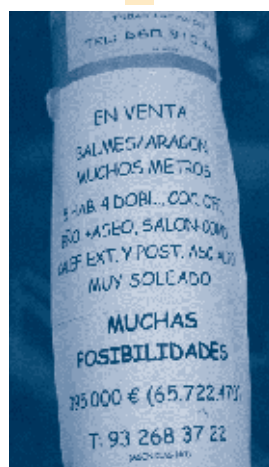
més enllà. No es demana res: es pren. Per buscar sostre, per pressionar propietaris i especuladors... Però es pren també per buscar formes d'alliberar-se, experimentar, crear, somniar, no participar en dinàmiques que ens asfixien... S'okupa moltes vegades per donar parets a experiències autònomes que busquen altres formes de relació amb la propietat, la natura, el consum, entre persones, la política, l'art, la nostra salut, els diners, el treball, l'autoritat, el gènere... Participar de la vida del barri i recuperar dinàmiques comunitàries lluitant pel benestar dels que hi viuen; viure de manera sostenible renegant de l'espiral de malbaratament i consum; donar espai a moviments

socials i participar-hi; generar formes d'autoocupació, alternatives d'oci i de formació autogestionada, nuclis d'informació alternativa; donar sortida a l'art que no encaixa en el mercat...

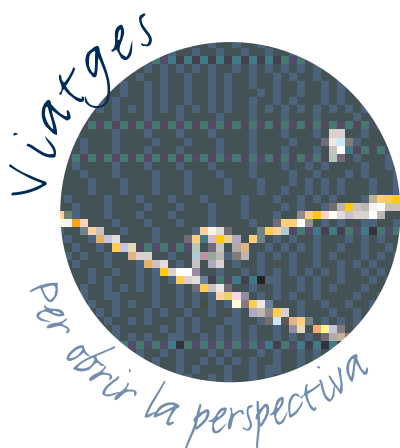
Fer totes aquestes coses a més de rehabilitar els edificis fent-los habitables, sense recursos, a l'estil "fes-t'ho tu mateix amb el que trobis", la batalla legal... tot això és molta feina, encara que no es remuneri. I a més al final ens desallotjaran, perquè no ens n'anirem. Pot ser que hi hagi pinyes i arrestos, segur: judicis, antecedents, multes... i sobretot un projecte, un somni, un espai alliberat menys i uns quants sense casa. No obstant això, un cert nomadisme i des preocupació pel producte acumulable del nostre esforç ens educa davant de l'obsessió per la seguretat i l'estabilitat i la infravaloració dels processos respecte als productes. Davant el malbaratament d'aquesta societat materialment opulenta, usar-ne els espais buits i aprofitar-ne els mobles i materials rebutjats, l'excedent de

menjar i roba... és gairebé una obligació moral i no pas una forma de viure a l'esquena dels altres.

De totes maneres, el millor per saber què és okupar és visitar i participar dels centres socials okupats, i sobretot okupar. Això sí, t'adonaràs que no és tant que "ocupem un casa sinó que és ella la que ens ocupa". ■



Davant del malbaratament d'aquesta societat materialment opulenta, usar-ne els espais buits i aprofitar-ne les deixalles i excedents és gairebé una obligació moral i no pas una forma de viure a l'esquena dels altres



CARLOTA FRANCO

L'Àfrica per descobrir

Als llibres d'història, escolars o de divulgació, Àfrica "comença a existir" quan la descobreixen els europeus, i tenim la idea que abans "no hi passava res", com si els seus habitants necessitessin un agent extern per "començar a viure". Però durant els segles en què als nostres ulls Àfrica no existia hi passaven tantes coses com a qualsevol altre punt del planeta.

El viatge virtual

www.telcom.es/cmunsu/curs21.htm

Bibliografia

África también tiene una historia, ConcertacioN/S-Frères de Hommes Europa (Icaria editorial 1998)
Kuma. Historia del África Negra, Ferran Iniesta (Edicions Bellaterra 1998)

► *Fins al Dr. Livingstone, es pot dir que l'Àfrica no havia tingut història. La majoria dels seus habitants havien quedat, al llarg del temps, immersos en la barbàrie. Estaven estancats, sense avançar ni retrocedir.* La frase va ser escrita el 1928 per l'historiador britànic Sir Reginald Coupland en un manual sobre l'Àfrica Oriental. Forma part del fals mite sobre la passivitat històrica dels pobles africans, el mateix que atribueix els mèrits i la riquesa del continent a la penetració i ocupació de les potències europees i que alguns s'han atrevit a utilitzar per legitimar la colonització i les seves seqüeles. Però el cert és que la història precolonial de l'Àfrica és tan antiga, extensa i complexa com desconeguda per a nosaltres, i l'establiment dels europeus a partir del segle XVI va ser, precisament, el fet que va marcar l'inici del declivi d'una època daurada.

Diversos historiadors coincideixen a qualificar el període comprès entre els segles VII i XVI com un dels més esplendorosos del continent africà, caracteritzat pel desenvolupament de cultures originals i l'assimilació d'influències exteriors, sense perdre la pròpia personalitat. L'auge econòmic, polític i cultural d'aquests anys va ser fruit de tres sèries d'esdeveniments: l'expansió de l'islam a bona part del continent des del segle VII, la formació i organització dels grans regnes i imperis negreafricans entre els segles IX i XVI, i l'extraordinari desenvolupament de les relacions comercials.

L'expansió i la conquesta dels àrabs durant el segle VII va suposar la incorporació de la cultura de l'islam als territoris i pobles de l'Àfrica del Nord, fins aleshores d'influència cristiana, i part de l'Est. D'una banda, al llarg de l'Àfrica mediterrània, des del Nil fins al Magrib, on van sorgir estats, ciutats i regnes com el del Marroc, amb diferents evolucions històriques. D'altra banda, l'islam va penetrar des del Nil fins a la banya d'Àfrica i Tanganyika, per la costa de l'Oceà Índic. Egipcis, somalis, berbers i tuaregs es van islamitzar, mentre que núbis i abissinis es van aïllar de l'exterior, formant els regnes cristians de Núbia i Etiòpia.

Des del sud del Sàhara fins a l'Àfrica Austral, ocupant la part més extensa del continent, hi vivien els pobles negres, diversos en cultures i sistemes d'organització, però amb uns grans trets bàsics comuns: economies de subsistència de base agrícola i ramadera amb pràctiques de comerç d'intercanvi, jerarquització social amb predomini de les comunitats tribals i de les poblacions rurals, i valors

culturals i humans altament desenvolupats. Políticament, aquests pobles es van organitzar en estats, regnes i imperis, i van entrar en contacte tant amb els àrabs com amb els europeus. A l'Àfrica Occidental destaquen els imperis de Ghana, Mali i Songhay; a l'Àfrica Central els regnes de Kamen-Bornu, Benin i Kongo, i a l'Àfrica Austral Zimbabwe-Monomotapa, entre altres.

En la mateixa època també van sorgir zones culturalment intermèdies, caracteritzades per la influència de l'islam i les relacions de mestissatge entre pobles nord-africans i negres. Els habitants d'aquests territoris, que sabien obrir-se als canvis sense perdre el llegat local, van fomentar el gran dinamisme comercial de l'època. Els swahilis en són un exemple.

Tot i que avui dia associem el terme *swahili* a un idioma parlat per més de 60 milions d'africans a Tanzània, Kenya, Zaire i altres països, es tracta d'una derivació del plural de la paraula àrab *sahel*, que significa "costa" i fa referència al conjunt cultural aràbigobantú desenvolupat a partir del segle IX al litoral oriental africà, relacionat amb el comerç, la fundació de noves ciutats (Kilwa, Mombassa, Sofala...) i el mar. Al món swahili conflueixen els *zanj* (negres no musulmans de la costa) i els adeptes a



L'arribada dels europeus el segle XVI va ser, precisament, el fet que va marcar l'inici del declivi d'una època daurada a l'Àfrica

Muhammad, i les aristocràcies locals es fonen per matrimonis mixtes amb indis, perses i àrabs, donant lloc a una nova estructura política africana i islàmica.

Les ciutats swahili, políticament independents, estaven governades per grups aristocràtics mercantils formats per famílies de prínceps, amb un sultà

o *mfalme* al capdavant. El comerç era la principal activitat econòmica, i aquests centres urbans actuaven com a intermediaris entre l'interior del continent africà, d'on s'obtenien matèries primeres com ferro, fusta, ivori i or que s'exportaven cap a ultramar, i l'Oceà Índic, que proporcionava seda, porcellana, ceràmica esmaltada i altres manufactures dels països àrabs, l'Índia i la Xina. També es comerciava amb perles, coralls, àgates i teixits de cotó i fil, i se sap que en aquesta època ja existia el tràfic d'esclaus. La base social servia l'aristocràcia i es dedicava a la pesca i a l'agricultura. L'espai s'articulava al voltant de la mesquita i la plaça del mercat, davant del palau del sultà, que sempre era a prop del port i dels magatzems custodiats per petites guarnicions militars. Les ciutats swahili posen de manifest com els intensos contactes entre els habitants de l'Àfrica negra i poblacions tan diferents com les àrabo-berbers o les asiàtiques van afavorir la incorporació de concepcions i estructures innovadores en les societats africanes de l'època precolonial.

La desintegració va arribar a partir del segle XVI, amb la política cada cop més intervencionista dels europeus que es van establir a la costa per explotar econòmicament el territori i la pròpia evolució interna (descomposició dels regnes africans, expansionisme musulmà...). Començava així una nova i fosca època en la història de l'Àfrica, que desembocaria en la imposició del colonialisme modern. Des d'aleshores, i durant segles, l'Àfrica ha estat i és un continent maltractat que ha hagut d'esperar fins a la segona meitat del segle XX per començar a recuperar la seva autonomia. ■



SUBSCRIPCIONS I COL·LABORACIONS

Nom i cognoms

Domicili

Codi postal Població

Adreça electrònica o telèfon

Vull subscriurem a Opcions: ☐ en català ☐ en castellà a partir del número..... Data

Forma de pagament: ☐ Taló a nom de CRIC (18 euros) ☐ Domiciliació bancària:

Títular del compte NIF

Banc o Caixa d'Estalvis

Número de compte: Entitat..... Oficina..... D.C..... Núm. llibreta o CC

Domicili de la sucursal

Vull col·laborar amb el CRIC mitjançant

Opcions

Copia o retalla aquesta butlleta, omple-la i envia'ns-la:

CRIC
Ausiàs March 16, 3er 2a
08010 Barcelona

També pots enviar les dades per correu electrònic a

cric@pangea.org

Preu de la subscripció anual (6 números): 18 euros.

Per a entitats i institucions, es fan descomptes per subscripcions massives.

Festa del Comerç **JUST**

30 maig-1 juny
Plaça Catalunya

Fira de productes, concerts, activitats
infantils, conferències, exposicions

canvia el teu consum
i comença a canviar el món

i www.festacj.org • Tel. 93 441 53 35

Coordina:
Sefem
CATALUNYA

Participen:
Intermón
Oxfam

Cooperació

SODEPAU

Fora de l'Ordre

GRAN
SEREN

Amb el suport de:

ARF

Diputació
Barcelona

Fora de l'Ordre

Fora de l'Ordre

GTV

COM Ràdio

EROSKI

ESPA

Abacus

Vine amb l'Bus i Metro

el Periódico

el Periódico

BioCultura

FIRA DE LES ALTERNATIVES I EL CONSUM RESPONSABLE

PALAU SANT JORDI - BARCELONA • DEL 16 AL 19 DE MAIG DE 2003

• TERÀPIES • COSMÈTICA • HIGIENE



Ajuntament de Barcelona

• ALIMENTACIÓ BIOLÒGICA



SALUT • BIOCONSTRUCCIÓ

VIDASANA
ASOCIACIÓN
VIDA SANA

TURISME RURAL • ENERGIES • ECOLOGIA