

Educar des de la terra

L'Aresta, una cooperativa agroecològica

El sistema agroindustrial actual és insostenible socioeconòmicament, ambientalment i políticament. L'agroecologia proposa un model alimentari més just en totes les seves dimensions. La branca educativa de la cooperativa agroecològica L'Aresta vetlla per fer visibles els diferents processos de producció, elaboració, distribució i consum d'aliments i d'altres productes quotidians, i per oferir-ne una reflexió col·lectiva i crítica. Eduquem des de i per a la terra, interrelacionant tots els elements i agents que intervenen en el sistema agroalimentari i reflexionant sobre els efectes de les accions humanes per al planeta.

TEXT: Alba Vinyes Lazo i Pati Homs Ramírez de la Piscina

FOTOGRAFIES: L'Aresta



Taller "Del cereal al pa" a la Fira d'Abans en el marc de la Fira de Santa Teresa (El Vendrell).

L'Aresta va néixer com una petita fleca agroecològica a Santa Coloma de Queralt el 2013. Ara, sis anys més tard, és un projecte agroecològic, cooperatiu i autogestionari que promou l'agroecologia, la sobirania alimentària¹, la cooperació social i un món rural viu; un petit projecte de tres persones que, un cop dins del forn, ha anat creixent i madurant. Actualment la cooperativa compta amb dotze treballadores, que ens encarreguem de gestionar els quatre àmbits.

La nostra proposta global com a cooperativa és l'agroecologia, a nivell tant teòric com pràctic. L'agroecologia és una ciència que, tal com expressa Eduardo Sevilla Guzmán [1], té tres dimensions: l'ecològica o tecnoagrònica, que considera el funcionament ecològic de la natura i el maneig agrícola; la socioeconòmica o de desenvolupament local, que incorpora la perspectiva històrica i el coneixement local mitjançant estratègies d'investigació i acció participativa; i, finalment, la sociocultural i política, que incorpora, a banda del coneixement científic, altres formes de coneixement local que s'articulen amb els moviments socials i la comunitat, en general. Si reme-

¹Concepte que va començar a aflorar l'any 1996 arran del moviment internacional de pagesos La Via Campesina. L'essència del terme resideix en el poder decidir, tant per la part de l'agricultor -quines varietats conrear, les polítiques agrícoles, tenir accés als recursos naturals, etc- com per la part del consumidor -d'on ve el que consumim, és o no transgènic, prové d'un cultiu sostenible i just amb l'agricultor, etc-.

**La nostra proposta global
com a cooperativa
és l'agroecologia.**

*L'Aresta, en primer lloc
i com a origen de tot,
elaborem pans amb
ingredients ecològics.*

nem, trobem un munt de definicions de l'agroecologia, com la que ens proposa Norgaard [2], que consistiria en el maneig ecològic dels recursos naturals mitjançant formes d'acció col·lectiva que generen alternatives a la crisi de la modernitat des de la producció, circulació i el consum d'aliments i que permeten encarar la crisi ecològica i social i restaurar la coevolució social i ecològica dels sistemes. Ara bé, totes les aproximacions tenen en comú que es tracta d'una perspectiva que no només vol comprendre i conèixer la natura i els éssers vius, sinó també les relacions que s'estableixen per transformar-les i cuidar-les.

L'Aresta, en primer lloc i com a origen de tot, a l'obrador que tenim a Santa Coloma, elaborem pans amb ingredients ecològics, massa mare natural i forn de llenya. Això ho fem en cooperació amb altres projectes i pageses properes per a potenciar la recuperació de farines locals, moltes en molí de pedra, de cereals de varietats antigues, locals i tradicionals. A banda del pa, també elaborem altres productes de fleca, com coques, panadons, magdalenes, carquinyolis, galetes, pastissos...

D'aquesta activitat inicial va néixer la segona branca, l'educativa. L'Aresta va començar a realitzar tallers de pa a grans i petits, de manera orgànica –tens un forn, t'agrada difondre el que fas i ho ensenyes–. A partir d'aquí van néixer els tallers de consum responsable d'aliments i d'altres productes d'ús quotidià, fins a arribar al catàleg actual, que inclou activitats molt diverses i que realitzem tant en centres educatius com en d'altres indrets, sempre amb l'objectiu de donar a conèixer i experimentar, mitjançant dinàmiques participatives, l'agroecologia, el cooperativisme i l'autogestió. Aquesta branca la duem a terme

Taller cuina de temporada amb plantes silvestres i flors a Can Lleó (Albinyana).



Responsabilitat i precaució amb les plantes



Preparant nius per als ocells de primavera a Can Lleó (Albinyana).

Els nostres tallers, per a petits i grans, tenen com a objectiu fer visible les etapes del sistema agroalimentari des de la producció fins a la distribució i el consum, passant per la generació de residus.

especialment al camp de Tarragona però també en d'altres zones del territori català.

La tercera branca és la recerca en l'agroecologia i el cooperativisme, amb l'objectiu de recollir i difondre experiències i aprenentatges col·lectius i contribuir al desenvolupament de pràctiques crítiques i transformadores.

Per últim, ens dediquem a la dinamització local de l'agroecologia en el camp de Tarragona a través de l'Ateneu Cooperatiu Coopcamp, fent formació, assessorament i xerrades; així com altres projectes per potenciar la presència de productes agroecològics en els diferents canals de comercialització.

L'agroecologia és, doncs, l'eix principal de les activitats educatives que oferim a L'Arستا. Els nostres tallers tenen com a objectiu fer visible les etapes del sistema agroalimentari des de la producció fins a la distribució i el consum, passant per la generació de residus. En cada fase del sistema agroalimentari s'estableixen una sèrie de relacions entre els humans i els altres éssers vius. En les activitats ens aturem a reflexionar-hi: com afecta l'ús de productes químics de síntesi la fertilitat del sòl? I la biodiversitat? El pagès té una vida digna? Aquest sistema agroalimentari respecta les tradicions del territori i aposta per un món rural viu? Tot contestant aquestes preguntes, ens aproximem especialment a l'horticultura ecològica, al consum responsable i a la cuina de temporada i de proximitat.

Per exemple, en el cas concret dels casals d'estiu, plantejarem temes d'interès vinculats al món rural i a l'agroecologia. Així, l'any passat vam dedicar una setmana a les plantes aromàtiques i medicinals: "Quina olor!". Al llarg dels dies vam fer preparats vegetals, com per exemple sal d'herbes, remeis casolans, cuina silvestre i altres elaboracions amb plantes medicinals perquè els infants i joves coneguessin les seves propietats i els possibles usos. També vam crear una espiral amb plantes aromàtiques per tal d'aprendre les necessitats ambientals de cadascuna d'aquestes plantes i vam aprendre a multiplicar-les vegetativament tot fent esqueixos.

De la mateixa manera, vam dedicar una setmana del casal a la pagesia, per tal de potenciar la connexió entre les persones i l'origen dels aliments. Al llarg dels dies vam dissenyar col·lectivament un hort agroecològic, vam visitar un pagès del poble, vam fer planter i també vam construir un hotel d'insectes. En general, al llarg de tots els tallers obrim una reflexió crítica al sistema agroindustrial i oferim propostes respectuoses amb el medi ambient i les persones, que ja s'estan duent a terme en el nostre territori.

A banda dels casals d'estiu, oferim extraescolars, tallers a llars d'infants, escoles i instituts i també en fires i jornades on desenvolupem activitats vinculades al consum responsable d'aliments i roba, la recuperació d'oficis rurals i la cuina de



Cuidant l'hort del casal d'estiu (Albinyana).

temporada i ecològica. De la mateixa manera, els nostres tallers d'horticultura ecològica a les escoles permeten treballar diferents continguts curriculars des de l'experiència vivencial, l'entorn més proper, la consciència mediambiental i el treball en equip. Especialment, volem destacar les potencialitats de l'hort educatiu com a eina per a l'aprenentatge de les ciències i les llengües des de l'experiència creativa i la immersió en connexió amb la natura: s'aprèn fent. Els horts escolars són un recurs pedagògic que permet una transversalitat dels continguts curriculars i l'experimentació de nous sabers i aprenentatges. A l'hort, els nens i les nenes entren en contacte amb materials que no solen estar presents en la seva vida quotidiana, com ara les eines, la terra o les llavors, que els permeten desenvolupar noves habilitats i una activitat física que els relaxa de les tensions del dia. Finalment, mitjançant els projectes de menjadors escolars ecològics, connectem el camp i el plat, el territori i la pagesia amb la cuina i l'alimentació.

Així doncs, elaborem pa amb varietats antigues de cereals i processos artesanals, però també apostem per l'educació com una eina imprescindible per a aconseguir aquest canvi en el sistema alimentari. Sense conèixer és molt difícil estimar i cuidar. Per això, eduquem des de i per a la terra, interrelacionant tots els elements i agents que intervenen en el sistema agroalimentari i reflexionant críticament sobre els efectes de les accions humanes al planeta.

L'Aresta (www.aresta.coop) és una cooperativa agroecològica que elabora productes de fleca, potenciant l'ús de varietats antigues de cereals, per promoure l'agroecologia, la sobirania alimentària, la cooperació i un món rural viu. El nostre projecte educatiu es centra en els processos de producció, elaboració, distribució i consum d'aliments.

BIBLIOGRAFIA

- [1] Sevilla, E. 2006. De la sociologia rural a la agroecologia. Icaria, Barcelona.
- [2] Norgaard, R. 1994. Development Betrayed: The end of progress and a coevolutionary revisioning of the future. Routledge, Londres.