

La petita cooperativa agrària del Perelló, amb només 170 socis, ha aconseguit vèncer la crisi amb la comercialització de verdura xinesa, mitjançant un sistema de producció que aviat adoptarà el cooperativisme valencià.



David i els espinacs xinesos

La cooperativa del Perelló, un petit llogaret que té la majoria de les seues terres en el terme municipal de Sueca (la Ribera Baixa), es trobava, ara fa cinc anys, com un jove i indefens David enfrontat al Goliat d'una crisi gegant que es rabejava especialment en els llauradors de les entitats agràries més menudes. I, com en David va vèncer el gegant amb una fona, la cooperativa del Perelló va trobar en la comercialització de verdura xinesa i una producció controlada, la seua arma més efectiva.

A les acaballes de la dècada dels vuitanta els llauradors del Perelló no es diferenciaven gaire dels seus veïns, i la cooperativa del Perelló funcionava com qualsevol altra. Els llauradors conreaven monocultius de tomates, creïlles, albergines o pebrots, a més de meló d'Alger, i portaven els seus excedents a la cooperativa, que així es convertia en una simple receptora

dels problemes dels agricultors. Els llauradors, segons l'oferta que hi haguera del seu producte, veien que, de vegades, havien de llançar bona part de la collita o vendre-la a uns preus irrisoris.

La idea de produir verdura xinesa no va ser dels responsables de la Cooperativa, segons explica el gerent, Josep Beltran, sino d'un xinès resident al Perelló que va formar una empresa amb quatre socis més per comercialitzar aquest tipus de verdura. Aquesta empresa va tenir un entrebanc i de seguida es va adonar que no podia controlar la producció perquè no comptava amb la infraestructura necessària. Per això, prompte va demanar a la cooperativa que s'encarregara de la producció, però l'acord tampoc va acabar de solucionar els seus problemes. Va ser aleshores quan la cooperativa va plantejar-se l'aventura en solitari. Els gerents van encarregar un estudi de mercat, possible-

ment un dels primers fets per una entitat agrària tan petita, que indicava que hi havia un mercat a Anglaterra i França en què es podia competir. Els mercats on es destina la verdura oriental no són distribuïdors dels restaurants xinesos sinó dels barris xinesos de Londres, París i les grans urbs europees, on les colònies d'orientals constitueixen autèntiques ciutats. El clima del Perelló, a més, ofereix la possibilitat de proveir aquests països de verdura oriental en unes èpoques que la meteorologia dels països productors —Gran Bretanya, França i, sobretot, Holanda— els impedeix el conreu d'aquests vegetals.

De l'albergina al xol sum. En cinc anys els camps del Perelló s'han anat poblant d'hivernacles. Les petites naus de plàstic blanc han substituït els camps oberts i la ment del llaurador ha deixat de

SOCIETAT

cavillar per les tomates i les albergines per patir pel futur del *xoi sum* –batejat pel radical pragmatisme dels llauradors del Perelló com “flor groga”–, pel *kai lan* –o “flor blanca”– o dels crisantems, que, sense flor, els orientals mengen amb delit, lluny dels pre-

judicis necròfags que els occidentals hi sentirien. Actualment, si pel que fa a sectors, el turístic és el més important del Perelló, pel que fa a empreses la cooperativa agrària s'ha consolidat com la primera empresa de la localitat quant a facturació i famílies que en depenen. D'una facturació de 400 milions de pesetes en 1994, més del 50%, 206 milions, provenen de la verdura oriental, tot i que, en termes de producció, encara es produeix majoritàriament hortaliça tradicional.

Tants diners genera aquesta verdura oriental? Com s'ha aconseguit transformar en tan poc temps els hàbits del llaurador, tan reticents a les innovacions? En què consisteix el miracle xinès? Per aconseguir entrar en els mercats xinesos de Gran Bretanya i França, la cooperativa havia de produir una gamma de productes per una sèrie de clients en èpoques molt concretes. Feia falta, doncs, una producció controlada. La cooperativa va buscar ajuda en tècnics agrònoms. A partir de proves i assajos, els tècnics, que també partien de zero en aquest tipus d'agricultura, van reduir a 15 les varietats que era possible produir entre un total de 50 verdures. Calia que aquestes 15 varietats arribaren regularment, de manera dosificada i en perfecte estat als diferents clients. Els pèrits se centraren en la investigació de les tècniques de conreu més adequades per cada varietat, en el tipus de terra del Perelló, en els cicles de creixement de



L'organització de la producció comporta una disciplina molt forta per part dels llauradors, que es veu compensada després per un benefici social, ja que se'ls garanteix, en principi, els costos de producció i, després, la part corresponent dels guanys. En la temporada de 1994, després de pagar els preus de cost als llauradors, la comercialització de la verdura xinesa va reportar als treballadors un 45% més de beneficis.

les verdures i en l'organització de la producció. Calia evitar que es produïren mancances –que farien impossible de vendre una comanda– o excedents de productes, que no es podrien comercialitzar i acabarien a la brossa.

Basant-se en la producció controlada, els llauradors aporten una possibilitat de producció, no una producció, és a dir uns terrenys amb uns condicionaments que el tècnic ja coneix. El següent pas és que el tècnic, a partir dels seus coneixements de les terres i dels productes, diga al llaurador què ha de plantar perquè el resultat siga l'òptim. “Al principi –assegura el gerent, Josep Beltran– els llauradors van assumir molt malament haver de conrear allò que els deien els tècnics, però en veure que els resultats eren molt positius s'acabaren les queixes i se n'afegiren molts al nou sistema”.

La verdura oriental es destina, bàsicament, als barris xinesos de Londres, París i les grans urbs, on les colònies d'orientals constitueixen autèntiques ciutats.

Filosofia xinesa. Però l'experiència de la verdura xinesa és només un cas per obrir els ulls als responsables de la cooperativa, segons explica Josep Beltran: “Hem vist que l'única forma de fer funcionar aquesta empresa és sota aquest sistema organitzatiu, però de seguida es veu que aquest sistema hauria de ser la pedra filosofal de qualsevol explotació agrícola i el que fem és aplicar-lo a la producció de la resta de verdures, on el camp és molt més ample que en el de les verdures xineses”.

Així, la cooperativa del Perelló ha ençetat un segon front de recuperació amb la traslació del sistema de producció controlada al camp de la verdura tradicional. La cooperativa ha ofertat als consumidors finals –cadena de supermercats i grans superfícies– la seua capacitat de producció i els ha proposat aliar-se amb ells en dates, quantitats, qualitats i varietats per a donar-los un servei que els assegure una homogeneïtat en l'oferta als clients.

Beltran afirma que les grans superfícies estan necessitades d'aquest servei i la prova és que la seua primera experiència en aquest sentit, duta a terme l'any passat, ha funcionat tan bé que enguany es veuen superats per la demanda que els fa

l'hipermercat. L'entitat agrícola va proposar a una gran superfície que fixara unes dates i unes quantitats per una gamma de cinc varietats (albergines, carabassetes, cogombres, pebrots italians i tomates). Els cooperativistes es van comprometre a produir el que demanava la gran superfície i en dates no productives, com és l'estiu. El Perelló va completar, així, una bona campanya, amb preus estables i allunyats dels desequilibris del mercat tradicional.

Però l'experiència del Perelló va més enllà. El cooperativisme valencià s'hi ha fixat i ha descobert el que pot ser una de les solucions de futur per al camp, com explica Josep Beltran: "Al País Valencià, mirant-se en l'espill del que fem nosaltres, es posa en marxa un projecte cooperatiu de producció integrada. La Federació s'ha fixat en nosaltres i ha decidit fer el salt en l'agricultura. Es tracta de posar en marxa aquest projecte, però a un nivell molt més alt amb la introducció de diferents cooperatives i fent una àmplia gamma de productes".

Integrar l'ecologia. La producció integrada és un projecte impulsat per la Federació de Cooperatives Agràries de la Comunitat Valenciana (FECOAV) i la Conselleria d'Agricultura per intentar produir aliments amb els mínims residus possibles, reduir la contaminació ambiental i rebaixar el cost de la producció. La funció de la producció integrada dins del projecte global seria donar el valor afegit de l'ecologisme als productes agraris. Encara que a l'estat espanyol aquest aspecte encara no apareix entre les característiques que el consumidor demana als productes agroalimentaris, a Itàlia, per exemple, el fet que els aliments no siguen tractats amb productes agressius per al medi ambient és el motiu que el consumidor més valora a l'hora de triar un producte o altre. I el mateix passa a Alemanya.

El projecte consistiria, doncs, a crear productes respectuosos amb el medi ambient i controlar la producció d'acord amb les comandes de grans superfícies seguint el patró del que ha fet la cooperativa del Perelló.



ARXIU

La producció integrada es duu a terme mitjançant les Agrupacions de Defensa Vegetals (ADV), que són associacions de cooperatives o llauradors que contracten un tècnic agrònom especialista en producció integrada, i que són subvencionades per la Conselleria d'Agricultura el primer any. Els seus objectius concrets consisteixen, segons explica el responsable de Protecció Integrada de

FECOAV, Ignasi Errando, a "crear una xarxa estable de tècnics mantinguda per la mateixa estructura de producció; transferir tecnologia de forma ràpida i eficaç; aplicar la protecció integrada de forma massiva; controlar els residus de la producció; formar permanentment els tècnics perquè aquests formen els llauradors, i realitzar programes d'investigació i assajos segons les necessitats". Des de l'any 1986, quan van iniciar-se el projecte de protecció integrada, s'han creat 68 ADV i s'espera que l'any vinent s'arribe a les 80. El creixement ha estat lent, però un 95% de les cooperatives que han aprofitat la subvenció del primer any per contractar un tècnic li han renovat el contracte en anys següents.

Les ADV modifiquen la forma de produir en tres fases. La primera consisteix en una protecció controlada que s'associa eliminant els "calendari de tracta-

ments" mitjançant la fumigació mensual dels camps amb un producte o altre. Aquesta fase també preveu la visita i estudi de cada terreny, abans de tractar-la i el control de l'evolució de plagues en parcel·les pilot experimentals. Una segona fase comprèn la protecció integrada, consistent en la lluita biològica i la protecció de la fauna útil autòctona, procurant la conservació d'aquells insectes de la zona que són útils perquè eliminen de forma natural les plagues d'insectes nocius. La tercera i darrera fase és la producció integrada, a què s'arriba valorant el sòl, les varietats, els patrons i el marc de plantació en funció de la qualitat.

L'experiència ja s'ha materialitzat en un pre-acord amb la cooperativa de distribució comercial Consum-Eroski per integrar diferents varietats de productes agroalimentaris "ecològics" en la seua promoció "Assaboresca productes naturals", a partir del mes d'octubre, tal i com ha fet ja amb la carn de vedella, que garanteix que és lliure d'anabolitzants, antibiòtics i d'altres substàncies prohibides. Des del gener passat, les ADV han començat la programació de cultiu en el camp dels productes que han d'incorporar-se a aquesta oferta, de manera que des d'ara fins el proper octu-

bre es farà una anàlisi al camp i a la botiga per veure si els productes compleixen les normes establertes per les dues bandes, cooperatives i Eroski.

Les cooperatives no pensen aturar-se ací. Mitjançant la cooperativa de comercialització Anecoop, diversos grups suïssos i francesos ja s'han mostrat interessats en aquest tipus de producció.

Les cooperatives també pensen traure l'abril de 1996 una marca pròpia de productes agroalimentaris "ecològics" per vendre a banda de les grans superfícies.

Aquesta experiència apareix, doncs, com la possible solució al cooperativisme agrari valencià, que s'havia convertit en un simple hereu de tots els problemes del camp, derivats de donar l'esquena a la realitat d'un mercat cada vegada més gran i, aparentment, invencible. **Alex Milian**

La cooperativa del Perelló utilitza el patró de la producció integrada: productes agroalimentaris tractats amb substàncies que no agredeixen el medi ambient.

