



Universitat de Lleida  
Departament d'Història



AJUNTAMENT D'ALGUAIRE  
PATRONAT MUNICIPAL  
"JOSEP LLADONOSA I PUJOL"

## CULTIUS, ESPECIALITZACIÓ I MERCATS

Sessió 3 - Les noves formes d'agricultura i ramaderia com a complement de l'agricultura i ramaderia tradicionals.

### Cooperativa l'Aresta de Santa Coloma de Queralt Natacha Filippi i Glòria Llenas Regordosa

#### Resum

##### L'experiència d'una fleca agroecològica i cooperativa a la Baixa Segarra

La Cooperativa l'Aresta va ser creada l'any 2013. Les tres persones sòcies que la van impulsar van donar prioritat, en un primer moment, al desenvolupament d'una branca productiva, la fleca, i una branca de recerca, basada en l'anàlisi del sector agroecològic i de l'àmbit cooperatiu a Catalunya.

Cinc anys després, l'Aresta ha crescut, tant en persones com en àmbits d'actuació. A les dues branques inicials s'hi han afegit dues branques més: un projecte educatiu en agroecologia i cooperació, i un projecte de dinamització local. Totes les branques de l'Aresta estan estretament vinculades, el que ens permet desenvolupar una reflexió més global sobre els reptes del sector de la producció agroecològica a Catalunya. Com a cooperativa, el nostre objectiu és promoure l'agroecologia, la sobirania alimentària, la cooperació social i un món rural viu, tot posant les cures al centre del projecte.

La fleca està ubicada a Santa Coloma de Queralt, en una zona marcada pel despoblament i la desaparició recent de molts llocs de treball lligats a l'economia del totxo. El paisatge que envolta el poble és un bàsicament agrícola, marcat per camps de conreu amb monocultiu de cereals.

Des dels seus inicis, l'Aresta va decidir treballar amb productores locals que fomentin la recuperació de varietats tradicionals de cereals i l'agricultura ecològica. També donem molta importància al fet que treballem de manera artesanal, amb fermentacions llargues. Elaborem pans i altres productes de fleca, seguint receptes tradicionals locals o inspirades del voltant de la conca mediterrània.

Avui en dia, el nostre treball des de la fleca s'articula al voltant de quatre problemàtiques o reptes:

- **Elaborar productes amb varietats tradicionals i espècies silvestres.**

Cada varietat de cereal té les seves característiques a l'hora de treballar la seva farina. Nosaltres provem diferents receptes, col·laborem amb pageses per poder donar a conèixer aquestes varietats, tot fent una tasca de divulgació a la nostra botiga i durant els tallers que realitzem. A més, hem començat a experimentar receptes amb plantes espontànies comestibles, entre elles les adventícies que creixen als sembrats, perquè pensem que la possibilitat de fer un canvi de model agrícola també passa per canviar la nostra mirada sobre aquestes mal anomenades «males herbes».

- **Trobar noves formes de comercialització que permetin l'accés de productes de qualitat a una part més gran de la població, tant del camp com de la ciutat.**

A més de la nostra botiga a Santa Coloma de Queralt, portem setmanalment els nostres productes a botigues ecològiques i a grups i cooperatives de consum. Participem en fires especialitzades i tenim parada, un cop al mes, al nou mercat de pagès del barri d'Horta, a Barcelona.

- **Fomentar experiències d'intercooperació amb d'altres productores**

Per poder superar les dificultats pròpies de les petites productores en comarques despoblades, desenvolupem projectes i campanyes que ens permeten sumar esforços i compartir eines amb d'altres petites productores.

- **Desenvolupar tallers educatius**

**Pensem que els tallers d'elaboració són una eina pedagògica essencial a l'hora de promoure un consum més conscient i una presa de consciència de la realitat de la producció artesanal i del model agrícola.** Proposem una gran diversitat de tallers, per aprendre a fer pa amb llevat mare, rebosteria tradicional, pastisseria vegana, etc. Els nostres tallers van dirigits tant a adults com a nens i a nenes, ja que no hi ha edat mínima per començar a elaborar el seu propi pa!