



## **L'Olivera Cooperativa:**

### **Territori, inclusió social, agricultura de secà i vins i olis des de 1974**

Pau Moragas Bouyat, Enginyer Agrònom i Enòleg

L'Olivera sccl. La Plana, Vallbona de les Monges (Lleida). [www.olivera.org](http://www.olivera.org) / [pau@olivera.org](mailto:pau@olivera.org)

#### **Resum**

L'Olivera som una cooperativa de 75 membres fundada l'any 1974 a Vallbona de les Monges, un petit poble rural de l'Urgell de 100 habitants. Treballem la terra (46 ha de vinyes i oliveres) seguint els criteris de l'agricultura ecològica i elaborem els seus productes: vins i olis. Des del principi, alguns socis de la cooperativa són persones "fràgils" (amb alguna discapacitat psíquica, mental o dificultat d'inserció social) que poden trobar d'aquesta manera una feina i una forma de vida. Construir una experiència viable en tots els sentits ens ha portat a anar consolidant un projecte que vol respectar el medi ambient, el territori i les persones construint un model d'organització basat en l'estímul de "crear valor" en els terrenys en els que actuem: producció agrícola, acció social i desenvolupament local. En conjunt, som una experiència que forma part també de l'anomenada Agricultura Social (Social Farming), cada vegada més representada a Europa per experiències molt diverses i que està esdevenint un nou paradigma transversal a incorporar en les polítiques i accions de desenvolupament rural.

PARAULES CLAU: Agricultura Social, desenvolupament rural, agricultura periurbana, produccions de valor afegit.

#### **Resumen**

L'Olivera somos una cooperativa de 75 miembros fundada en 1974 en Vallbona de les Monges (Lleida), un pequeño pueblo de 100 habitantes de la Catalunya rural. Trabajamos la tierra (46 ha de viñas y olivos) siguiendo los criterios de la agricultura ecológica y elaboramos sus productos: vinos y aceites. Desde el principio, algunos socios son personas "frágiles" (con alguna discapacidad psíquica, mental o dificultad de inserción social) que pueden encontrar de esta manera un trabajo y una forma de vida. Construir una experiencia viable en todos los sentidos nos ha llevado a ir consolidando un proyecto que quiere respetar el medio ambiente, el territorio y las personas potenciando un modelo de organización basado en el estímulo de "crear valor" en los terrenos que actuamos: producción agrícola, acción social y desarrollo local. En conjunto, somos una experiencia que forma parte también de la llamada



Agricultura Social (Social Farming), cada vez más representada en Europa por experiencias muy diversas y que se está convirtiendo en un nuevo paradigma transversal para incorporar en las políticas y acciones de desarrollo rural.

**PALABRAS CLAVE:** Agricultura Social, desarrollo rural, agricultura periurbana, producciones de valor añadido.

### **Abstract**

L'Olivera is a 75-member cooperative founded in 1974 in Vallbona de les Monges, a small rural village with 100 inhabitants located in the l'Urgell area (Lleida, Catalonia). We work the land (46 ha of vines and olive trees) following organic farming criteria to produce wine and oil. Right from the start, some cooperative members have been people we could describe as "frail" (people with some mental or physical disability or some difficulty for social integration). This way, they have been able to get a job and a way of living. Building an experience that is feasible in every respect has led to the consolidation of this project; it seeks to respect the environment, the land and the people by forging an organizational model based on a vision aiming at "creating value" in the land we work on: farming production, social action, local development. Overall, our experience also falls under the category of Social Farming, a sphere that is increasingly represented in Europe through the most varied experiences. Social Farming is becoming a new cross-cutting paradigm to be included into policies and actions for rural development.

**KEYWORDS:** Social Farming, rural development, peri-urban agriculture, value-added products

## **1. Economia local, social i productiva**

Des de que vam començar, la nostra història ha estat marcada pel desig de fer possible un projecte on el fet econòmic i el social vagin de la mà i no esdevinguin contraposats. Una experiència que pugui fer possible una realitat econòmica i productiva sòlida i viable amb un projecte social més ampli: crear un grup humà que integri a persones que van quedant al marge de la nostra societat. Després de tots aquests anys, constatem que el treball en comú, l'activitat agrícola, la transformació respectuosa de les matèries primeres, la participació activa en la pròpia empresa són eines vàlides per crear un lloc de vida i treball que ens permet desenvolupar i millorar les nostres habilitats i capacitats. Dur a terme tot aquest treball en una població rural ens anima a creure en el futur d'aquests espais, on els canvis del model agrícola i productiu són constants i plantegen molts interrogants. El concepte nou que es va gestant arreu d'Europa d'**Agricultura Social** aplega aquests elements (acció social, territori, serveis a les persones,...) i ens hi sentim identificats.

## **2. El lloc: de Vallbona de les Monges a la Serra de Collserola**

A Vallbona de les Monges la història està marcada per la presència del monestir cistercenc femení més antic de Catalunya. És un lloc allunyat de les ciutats i les vies de comunicació, amb un paisatge ondulat i ple de murs de pedra seca que poc a poc van desapareixent (sovint per l'abandó de l'activitat agrícola). El clima és mediterrani continental, amb poca pluja (350 mm), i els hiverns són freds i secs. L'estiu és calorós però no extrem, donada la seva altitud (500 m) i les brises marines (*marinada*) o d'interior (*serè*) que dulcifiquen la calor del dia. El paisatge és un mosaic de vegetació salvatge, murs i parcel·les de cultius que els que treballem la terra cuidem com si fóssim els últims protagonistes d'una professió mil·lenària...

Des de l'any 2010 també gestionem la vinya que l'Ajuntament de Barcelona té a la muntanya de Collserola, aplicant el mateix model que hem anat configurant a Vallbona. Això ens ha portat a reflexionar i actuar sobre el valor de l'agricultura periurbana i la incidència que pot tenir en el futur de les grans ciutats.

## **3. La realitat productiva: Vins i Olis amb Valors Afegits**

Des del principi vam pensar que havíem de fer productes ben elaborats, com bé defineix la filosofia del moviment *Slow Food*: bons, nets i justos. És per a nosaltres la manera de que tot el projecte tingui sentit. Afegir tota una sèrie de "Valors" als aliments; més enllà de la qualitat i originalitat sensorial, els productes podrien incorporar nous valors: ambiental (producció ecològica), paisatgístic (respecte pel

paisatge en el procés productiu), econòmic (contribució a la desenvolupament local), social (incorporació de persones en risc d'exclusió), etc. Així doncs, quan una ampolla de L'Olivera s'obre en qualsevol taula i permet gaudir a la gent provocant sensacions i plaers i és motiu de debat o diàleg, és un reconeixement de tota la feina lenta, tenaç i discreta que hi ha al darrera. Actualment transformem 200.000 kg de raïm per elaborar vins blancs, negres, dolços i escumosos. També elaborem 40.000 kg d'olives per produir tres tipus d'oli. Poc a poc, els productes han anat tenint reconeixement i es venen en gran part dins el mercat català i una part es dedica a l'exportació.

A Barcelona, elaborem els vins institucionals de la ciutat: els vins *Vinyes de Barcelona* i *Vinyes de Collserola* i els vins del raïm produït al Parc Agrari de Sabadell, els vins *Vinyes de Sabadell Blanc* i *Vinyes de Sabadell Negre*.

#### **4. La realitat social: un grup de 75 persones**

A L'Olivera participem diàriament vora 75 persones que formen un equip interdisciplinari que es divideix entre Vallbona (50 persones) i Barcelona (25 persones). Abastem l'àmbit productiu –camp, celler/moli i comercial- i el social. Som un equip que s'organitza segons els principis cooperatius i que cerca crear una organització participativa i eficient.

També hi ha persones que viuen en dues llars (Vallbona i Barcelona) i que treballen la vinya, les oliveres, al celler o desenvolupen altres activitats terapèutiques. Tots els treballadors poden convertir-se en socis-propietaris de la cooperativa i s'estableixen uns espais de participació en la gestió: assemblea anual, reunions generals mensuals i reunions periòdiques per àmbits de treball que ajuden a anar creant una organització transversal i participativa. També hi ha socis que no són treballadors però mantenen un vincle amb la cooperativa i el seu criteri també és important per la gestió quotidiana. Amb tot aquest trencaclosques intentem construir una organització viable en un entorn rural i periurbà a vegades certament limitant.

#### **5. El treball en xarxa**

El treball en xarxa és una realitat des de fa anys i per aquest motiu hem participat en diversos projectes europeus així com també realitzem viatges de formació (Portugal, Espanya, França, Bèlgica, Holanda, Itàlia,...) i altres intercanvis. A través d'aquestes trobades i també de diverses lectures hem constatat que són múltiples els grups que treballen amb filosofies similars i que ens animen a seguir actuant des del nostre entorn "micro", local amb una visió més ampla, global, territorial. La feina està servida!