

## EVOLUCIÓ DE L'AGRICULTURA DE LA COMARCA DEL MARESME EN ELS DARRERS CENT ANYS

**Ramon Badosa Castany**

Enginyer tècnic agrícola

### RESUM

És una opinió generalitzada que l'agricultura de la comarca del Maresme ha estat els darrers anys la capdavantera de l'Agricultura de Catalunya. Però, es pot considerar encertada, aquesta opinió? Quins motius indueixen a aquesta afirmació? Quina és la situació actual? Quins fets objectius han comportat que l'agricultura del Maresme arribés a aquesta situació?

En aquesta comunicació anirem descrivint i analitzant la situació de l'agricultura de la comarca al llarg dels anys i els factors que han anat provocant tots els canvis, sobretot tecnològics.

Si ens avancem al desenvolupament de la comunicació, els factors influents són nombrosos i molt variats:

- Fets històrics previs: experiència en cultius hortícoles i vitícoles. Tradició exportadora.
- Qualitats humanes dels pagesos: inquietuds emprenedores, capacitat de reacció davant d'adversitats, vocació sindicalista i d'associació.
- Climatologia de la comarca: clima benigne.
- Situació estratègica: proximitat de Barcelona i la seva àrea, comarca periurbana.
- Característiques físiques: orografia (planes protegides per les muntanyes, edafologia (sòls sorrencs, molt aptes per a cultius hortícoles) i hidrologia (absència de corrents d'aigua de cabal regular, aigües subterrànies).
- Bones infraestructures de comunicacions (autopistes, carreteres, ferrocarrils).
- Conjuntura econòmica del país i del món: globalització, entrada a la CEE, crisis econòmiques.
- Agents externs: invasió de plagues i malalties de les plantes, accidents meteorològics (glaçades, nevades, tempestes i ventades, sequeres).
- Influència de tecnologies externes (nous cultius, varietats, noves tècniques).
- Mercats destinataris de les produccions: contínua evolució de la demanda, preus.
- Necessitat d'adaptació a les normatives administratives i comercials i decisions polítiques.

PARAULES CLAU: Maresme, cultiu, història, canvis tecnològics.

Correspondència: Ramon Badosa Castany. A/e: [rbadcas@terra.es](mailto:rbadcas@terra.es).

## **RESUMEN**

Es una opinión generalizada que la agricultura de la comarca del Maresme ha sido estos últimos años la puntera de la agricultura en Cataluña. Pero, ¿se puede considerar acertada esta opinión? ¿Qué motivos inciden en esta afirmación? ¿Cuál es la situación actual? ¿Qué hechos objetivos han hecho que la agricultura del Maresme llegase a esta situación?

En esta comunicación iremos describiendo y analizando la situación de la agricultura de la comarca a lo largo de los años y los factores que han ido provocando todos los cambios, sobre todo tecnológicos.

Adelantándonos al desarrollo de la comunicación, diremos que los factores influyentes son numerosos y muy variados:

- Hechos históricos previos: experiencia en cultivos hortícolas y vitícolas. Tradición exportadora.
- Cualidades humanas de los agricultores, inquietudes emprendedoras, capacidad de reacción ante adversidades, vocación sindicalista y de asociación.
- Climatología de la comarca: clima benigno.
- Situación estratégica: proximidad de Barcelona y su área, comarca periurbana.
- Características físicas: orografía (llanos protegidos por montañas, edafología (suelos arenosos, muy aptos para cultivos hortícolas) y hidrología (ausencia de corrientes de agua de caudal regular, aguas subterráneas).
- Buenas infraestructuras de comunicación (autopistas, carreteras, ferrocarriles).
- Coyuntura económica del país y del mundo: globalización, entrada en la CEE, crisis económicas.
- Agentes externos: invasión de plagas y enfermedades de las plantas, accidentes meteorológicos (heladas, nevadas, tempestades y ventiscas, sequías).
- Influencia de tecnologías externas (nuevos cultivos, variedades, nuevas técnicas).
- Mercados destinatarios de las producciones: continua evolución de la demanda y precios.
- Necesidad de adaptación a las normativas administrativas y comerciales y decisiones políticas.

PALABRAS CLAVE: Maresme, cultivo, historia, cambios tecnológicos.

## **1. ANTECEDENTS HISTÒRICS**

Hi ha constància que als segles I i II ja s'elaborava vi al Maresme i s'exportava, per la seva qualitat, a Roma, i al segle XVIII s'enviava vi a Amèrica, via marítima. Les característiques edafològiques, climàtiques i topogràfiques de les parcel·les determinaven la qualitat del vi, i la proximitat del mar en facilitava el comerç. A mitjan segle XVIII van començar les inquietuds per subministrar productes frescos (hortalisses, llegums i fruites) als mercats de Barcelona. Calia buscar aigua per regar. Es van construir pous en llocs on

## **Evolució de l'agricultura de la comarca del Maresme en els darrers cent anys**

l'aigua era més superficial. Van néixer les sínies. La transformació de secà a regadiu va ser l'inici de la intensificació de l'agricultura.

L'any 1848 s'inaugurà la primera línia de tren de la península Ibèrica, de Barcelona a Mataró, i l'any 1878 ja arribava a la frontera, la qual cosa obria bones perspectives per a l'exportació. L'any 1868 s'exportaven taronges, i l'any 1876, patates a França, via marítima. L'any 1890 la fil·loxera va fer estralls a les 11.000 ha de vinya de la comarca. Es replantà vinya a la zona de Tiana, Alella, Teià i a les cotes més altes d'altres poblacions. L'any 1906 es creà la cooperativa Alella Vinícola.

L'arrencada de vinya obligà a buscar altres cultius i s'activaren de nou les transformacions de secà a regadiu amb explanacions, anivellaments, construcció de pous. Era el pas definitiu de la «vinya» a la «sínia», que va durar tota la primera meitat del segle xx.

## **2. EL SEGLE XX**

Les 5.500 ha de regadiu existents es dedicaren íntegrament al cultiu de la patata per a l'exportació a Anglaterra, comerç que va començar l'any 1906, per ferrocarril, directament per la frontera de França o via Barcelona per continuar per mar.

La primera meitat del segle xx fou l'època daurada de l'agricultura del Maresme. Molts pagesos van accedir fàcilment a la propietat de la terra i es van consolidar les explotacions familiars. Es van obtenir molts guanys individuals i els sindicats van aconseguir grans patrimonis.

El corrent elèctric s'utilitzà a partir dels anys 1914-1918, cosa que va possibilitar fer pous en llocs i fondàries abans inaccessibles. La varietat conreada era la Royal Kidney i la llavor venia d'Anglaterra. En una sola campanya es van arribar a exportar més de 60.000 tones del Maresme. L'any 1927 es va fundar la Federació de Sindicats Agrícoles del Litoral, que va ser l'única veu per defensar els interessos dels pagesos davant els comerciants, les companyies de ferrocarril i navilieres i les administracions. L'any 1933 s'aconseguí la denominació d'origen Mataró Potatoes, per diferenciar les patates del Maresme de les d'altres zones que potencialment podien competir. El conreu de la patata condicionava la mecanització i els pagesos consideraven que la millor força motriu era el cavall, ja que no compactava el sòl i no trepitjava el cultiu.

Les eines estaven adaptades per ser tirades per cavalls (com el «planet» de Mataró). Tot i això, a les acaballes dels anys trenta aparegueren els tractors, que es van dedicar al transport i a feines més feixugues, i les primeres camionetes, que substituïren els carros i permeteren anar al Born de Barcelona amb més facilitat. Les màquines que més s'adaptaren a les dimensions de les parcel·les i als cultius intensius van ser els motocultors, que feien les

## Ramon Badosa Castany

mateixes feines que els cavalls. A més de la patata, es podien fer en una mateixa parcel·la dos cultius hortícoles, com tomàquets, enciams, cebes tendres, cols, mongetes tendres, etc. Cal destacar també l'exportació d'enciam francès dels anys vint al 1968, i pèsols tendres dels anys quaranta als cinquanta. L'exportació de la patata, després d'anys de dificultats, per competència i preus baixos, s'acabà el 1978. Però malgrat la importància de l'exportació, el màxim volum de producció d'hortalisses anava a Barcelona, que l'any 1900, amb mig milió d'habitants, era el seu mercat natural. Les facilitats del transport aviat van posar Barcelona a l'abast d'altres zones productores i s'inicià una competència que encara avui dura. Una altra circumstància que va afavorir millorar la rendibilitat dels cultius va ser l'aparició dels plàstics per a usos agrícoles (PE i derivats), que permeteren la construcció d'hivernacles. Les collites de tomàquets es podien avançar i obtenir millors preus. L'any 1979 ja hi havia 60 ha d'hivernacles a la comarca dedicades al conreu d'hortalisses.

La tecnologia anava avançant en diversos aspectes: es van introduir les varietats híbrides, més productives, més resistents a les malalties, però de menys qualitat gustativa.

Els sistemes de reg van canviar per buscar un estalvi d'aigua i mà d'obra. Els sistemes tradicionals de reg per terra es van substituir, primer, per un reg per aspersió molt adaptat a les parcel·les de la comarca, el sistema Gontí, i, després, per sistemes de reg localitzat (microaspersió i degoteig). Aquests regs havien de disposar de capçals amb dipòsits de solucions nutritives, bombes, filtres, dosificadors, programadors, tot per aconseguir una òptima fertirrigació.

A part de les plagues i malalties endèmiques, n'han aparegut de noves al llarg dels anys. Les més destacades van ser: mosca blanca (*Trialeurodes vaporariorum*) l'any 1972; minadora americana (*Liriomyza trifolii*) l'any 1981; trips californià (*Frankliniella occidentalis*) l'any 1988; arna del tomàquet (*Tuta absoluta*) l'any 2007, i virus diversos.

Els tractaments insecticides indiscriminats i a dosis i freqüències sovint excessives no arribaren a l'eficàcia desitjada.

Amb el temps, els tractaments es racionalitzaren i amb el suport de l'Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA) s'introduí la «lluïta integrada», que s'ajudà de la «lluïta biològica». Van tenir un paper important les agrupacions de defensa vegetal, creades a partir de l'any 1986, els tècnics de les quals feien el seguiment de les plagues i l'assessorament als pagesos. L'Agrupació de Defensa Vegetal Selmar arribà a criar un insecte depredador, *Macrolophus caliginosus*, per repartir entre els seus socis.

La comarca ha estat pionera en la desinfecció dels sòls, indispensable per a la seva explotació intensiva, que fomenta el desenvolupament de fongs paràsits (*Verticillium*, *Fusarium*, etc.) i nematodes. Ha estat habitual la utilització del bromur de metil (destacat pel seu poder herbicida), el Va-

## Evolució de l'agricultura de la comarca del Maresme en els darrers cent anys

pam sodi, dicloropropè (DD), etc. Una alternativa a la desinfecció del sòl ha estat el cultiu hidropònic, que es practica en alguna explotació, la utilització de varietats empeltades en peus resistents i la solarització. El sector hortícola és el més estable de la comarca, si bé té els problemes normals d'haver d'entrar en una forta competència, amb preus de venda sovint per sota dels de cost, ja que el gros de la producció ha d'anar a Mercabarna, centre de recepció de produccions de tot el món.

Hi ha intents de diversificar els canals de comercialització i trobar mercats alternatius, però els volums que absorbeixen aquests canals no són suficients: la cooperativa El Progrés-Garbí exporta a Europa escaroles i xicoires. Les cooperatives del Maresme Nord també treballen la «quarta gamma» per al subministrament a grans superfícies, i van participar en la qualificació de la denominació d'origen Mongetes del Ganxet Vallès-Maresme. Treballen també els mercats de proximitat, com els mercats locals, les agrobotigues, les vendes per Internet, per la qual cosa es fa necessària la diferenciació dels productes retornant a les varietats tradicionals o recorrent a la qualificació de productes ecològics.

El cultiu de maduixot, si bé ja es coneixia des dels anys vint, no va ser fins a l'any 1965 que en van entrar a la comarca varietats selectes d'Europa (Cambridge Favorite) i sobretot l'any 1967, que en van ser introduïdes les varietats californianes (Tioga, Aliso, Sequoia, etc.) molt més adaptades a les condicions climàtiques de la comarca i de bona qualitat. A partir d'aquell moment el cultiu de maduixot s'estengué per les poblacions que hi ha entre Llavaneres i Pineda de Mar a base d'arrencar antigues vinyes i boscos, i buscant rostos ben orientats per obtenir una millor precocitat. Es van fer grans inversions en rompudes, construcció de pous, basses, sistemes de reg, túnels de ferro i polietilè (PE), però el rendiment econòmic del cultiu s'ho valia. Pràcticament a cada poble es creà una organització comercial cooperativista (Umac, Frespol, Fresma, etc.) per enviar, sobretot a França, i evitar intermediaris. L'època daurada del maduixer van ser els anys vuitanta, amb unes 425 ha conreades. Les tècniques de cultiu utilitzades coincidien amb les descrites per al cultiu d'hortalisses, fent un esment especial a la dependència del material vegetal emprat (plantes fresques o congelades Frigo) de procedència nacional o estrangera. El maneig dels túnels de cultiu també tenia les seves peculiaritats. Es tractava d'un cultiu d'alts costos de producció, en què la mà d'obra tenia un pes important. L'entrada en producció d'altres zones, com Huelva, Marroc, Algèria, etc., amb uns costos de producció molt més baixos, va provocar una competència que el Maresme no va poder suportar, i actualment la superfície ocupada és d'un 10 % respecte de la dels anys vuitanta.

El cultiu de clavell fou introduït a la comarca per l'italià B. Farina el 1923. Els pagesos aviat el van imitar i, amb el parèntesi de la guerra, a partir de l'any 1940 el cultiu es va consolidar amb unes 400 ha l'any 1965. A partir

de l'any 1950 es començà a exportar a Europa i a partir dels anys seixanta se n'incrementà el consum interior. Les varietats conreades, italianes, eren rústiques, adaptades al clima de la comarca. Es pagaven *royalties* als seus obtentors. Algun investigador de la comarca (com J. Aguilà) obtingué bones varietats per conrear. Els anys seixanta s'introduïren varietats americanes SIM, de més qualitat però exigents en temperatura i que calia conrear sota hivernacle. Es construïren hivernacles de ferro i vidre, però la nevada de l'any 1962 els va ensorrar. La reacció va anar acompanyada de l'aparició dels hivernacles de plàstic, que es van estendre pel conreu de clavell. L'any 1975 aparegué *Fusarium oxysporum*, un fong que provocà una greu malaltia vascular al clavell. Les desinfeccions del sòl resultaven insuficientment eficaces i es va haver de recórrer a noves varietats resistents. És quan es van introduir els clavells «híbrids mediterranis». Un altre tipus de varietat que va tenir èxit van ser els clavells «mini» o «spray», multiflors, rústics, que permetien el conreu a l'aire lliure i amb menys mà d'obra.

El sistema d'asprada de les plantes evolucionà, i passà de les tradicionals i artesanals canyes i fils als pals i malles. Pel que fa a la postcollita és habitual el tractament amb productes conservants i les cambres frigorífiques, que no manquen en cap explotació o entitat comercialitzadora, per allargar la vida de la flor tallada.

A la meitat dels anys seixanta es produí una davallada de preus, amb excedents, per a l'establiment del cultiu al sud i llevant d'Espanya, així com en altres països, i els pagesos van iniciar un procés de diversificació cap a altres cultius de flor tallada (rosa, gerbera, crisantem, gladiol i altres bulboses així com la planta ornamental de test). El cop definitiu del cultiu de clavell va ser la glaçada de l'any 1985, que va fer perdre molts mercats, que no va poder atendre. Actualment, la producció és gairebé testimonial. La diversificació de la flor tallada va portar la introducció de noves tecnologies. El cultiu de la gerbera va fer convenient la instal·lació de la calefacció per aigua calenta i tubs corrugats, al nivell del sòl. Els generadors de calor consumeixen gasoil, gas natural o biomassa. La seva sensibilitat a les malalties va forçar que es conreés en substrats inerts (llana de roca, perlita expandida, torbes, etc.) i aplicar una fertirrigació molt acurada. Per al cultiu de crisantem, per tal de modificar el període natural de floració, es van muntar instal·lacions elèctriques i lones opaques. Així es va poder modificar el fotoperíode. Per al cultiu de roser, molt sensible a les condicions ambientals i la nutrició, es va haver de controlar molt bé el clima i es van instal·lar programadors per manejar els mecanismes que modifiquen el clima, com ventilació, calefacció, humificació (*mist system*) i refrigeració (*cooling system*). Per millorar la nutrició s'aplicava CO<sub>2</sub> gasós i, pel que fa a tractaments fitosanitaris, es va perfeccionar la maquinària de baix volum per no embrutir les flors amb els tractaments. El cultiu de plantes bulboses (gladiols, *lilium*, iris, tulipes) depèn tecnològicament d'Holanda, que subministra els bulbs ja pre-

## Evolució de l'agricultura de la comarca del Maresme en els darrers cent anys

parats per una floració òptima. El sector de la flor tallada també està en crisi per la globalització i manca de competitivitat. Només aguanten els productors que no han trobat alternatives.

Amb el nom de *plantes ornamentals* s'anomena tota planta que es conrea i es ven en testos i serveix per ornamentar cases o jardins.

Tradicionalment, alguna explotació es dedicava a la producció de plantes de flor, poc exigents en temperatura (geranis, ciclàmens, prímulas, hortènsies, dàlies, etc.), però a final dels anys setanta el nombre d'explotacions va anar augmentant i en aquest moment se'n conreen més de 800 espècies (arbustos, plantes anuals de flor, plantes vivaces, plantes d'interior, medicinals, aromàtiques, culinàries, hortícoles, etc.) d'exigències ambientals molt variades. Tecnològicament és habitual la utilització de planter procedent de cultius *in vitro*, que garanteixen la sanitat i uniformitat de les plantes. Per millorar l'aprofitament de la superfície útil dels hivernacles és habitual la construcció de banquetes mòbils, que eliminen una bona part dels passadissos. També ha estat un avenç important l'ús de *carrys* de transport que es carreguen a les explotacions i arriben al mateix consumidor, amb una considerable reducció de costos.

L'aigua de reg ha esdevingut un problema tant per la quantitat disponible com per la seva qualitat. La sobreexplotació dels aqüífers i la reducció de la superfície amb capacitat d'infiltració, per urbanitzacions, asfaltats, hivernacles, etc., han provocat una reducció dels cabals. La qualitat ha empitjorat per un alt contingut de sals totals i sobretot de nitrats, fins al punt que la zona litoral està declarada «zona vulnerable» per contaminació. La reacció dels pagesos ha comportat la construcció de basses per a la recollida de l'aigua de pluja i, en molts casos, la instal·lació de dessaladores per la tècnica d'*osmosi inversa*.

L'impuls definitiu a la producció de planta ornamental el va donar la creació l'any 1981 de la cooperativa de comercialització de planta ornamental Corma, que va aglutinar un col·lectiu de productors que buscaven millorar els seus canals de comercialització. Actualment té 35 associats i comercialitza majoritàriament a Europa.

Tecnològicament s'ha preocupat per la informatització del procés comercial, i per aquest motiu ha rebut el Premi a la Innovació Tecnològica de la Generalitat de Catalunya.

Una altra fita important va ser que, finalment, després de molts intents i reivindicacions, va fructificar, l'any 1983, amb el suport de la Generalitat de Catalunya, la creació del Mercat de Flor i Planta Ornamental de Catalunya a Vilassar de Mar. En origen, havia de ser un mercat amb tres modalitats de venda (subhasta, venda directa, intermediació), però actualment només funciona el sistema de venda directa, per parada, com tot mercat de destinació. Actualment, la societat agrària de transformació (SAT), gestora del mercat, té associats 420 venedors. A més de les entitats comercialitzadores de flor i

planta esmentades, n'han treballat d'altres com Florimar, Florsall, Panexflora i Intermediació del Mercat, del qual es va segregar.

El sector de la planta ornamental de test està intentant superar moments difícils per diferents circumstàncies: la necessitat de tecnificació ha portat a fer importants inversions. L'any 2001 unes fortes tempestes van malmetre moltes instal·lacions i això va obligar a reinvertir de nou. L'any 2008 la sequera i la crisi econòmica en van reduir considerablement el consum. En aquesta situació, les explotacions intenten aguantar i esperar millors temps.

El sector de la vinya i el vi està dominat pels sis cellers que elaboren a l'empara de la denominació d'origen Alella, creada l'any 1953; s'esforcen a competir a base de qualitat i diferenciació del producte com a qualificació de vi ecològic o elaboració de caves.

La situació de l'agricultura a la comarca els darrers anys es fa palesa amb la dada de la taxa real de variació interanual del valor agregat brut (VAB) de l'any 2009, que va baixar en el sector primari el 3,5 %. El nombre de treballadors autònoms i per compte propi es va reduir de l'any 2002 al 2010 el 25,57 %.

### **3. CONCLUSIONS**

La comarca del Maresme ha estat capdavantera de l'agricultura de Catalunya des del punt de vista tecnològic i dins la seva especialització d'agricultura intensiva.

Un conjunt de circumstàncies ha condicionat l'evolució de l'agricultura de la comarca: les condicions climàtiques, edafològiques, topogràfiques i hidrològiques. La proximitat de Barcelona, com a mercat natural (comarca periurbana). El mar i altres infraestructures en comunicacions (línia de ferrocarril, carreteres, autopistes). La superfície limitada de les terres aptes per al conreu, per la seva orografia i pressió urbanística, que ha obligat sempre a una màxima intensificació. L'esperit emprenedor de molts pagesos, que no van escatimar esforços a buscar en països llunyans la destinació de les seves produccions (tradicció exportadora). La capacitat de reacció dels pagesos davant moltes adversitats, que han estat sempre compensades per canvis positius. La voluntat d'adopció de cultius i tècniques foranes per a la millora de la rendibilitat de les seves explotacions. Inquietuds dels pagesos, que han permès aconseguir fites tant des del punt de vista sindical com associacionista (cooperativisme). La capacitat d'adaptació a totes les normatives legals (administratives i comercials). I, finalment, es considera important l'evolució de l'agricultura de la comarca, que s'ha realitzat gràcies a la iniciativa privada i a l'esforç dels pagesos.



## BIBLIOGRAFIA

- BADOSA, R. (1982). «L'horticultura intensiva: cultius hortícoles sota hivernacle». *L'Atzavara: Butlletí de la Secció de Ciències Naturals del Museu Comarcal del Maresme* [Mataró], núm. 4, p. 10.
- FRADERA, J. M. (1980). «Tres etapes de l'Agricultura del Maresme. L'ordenació del territori i l'agricultura en comarques densament poblades». Barcelona: Publicacions del Col·legi Oficial d'Arquitectes de Catalunya, p. 41.
- GEL, J. M. (1982). «El cultiu de la planta ornamental». *L'Atzavara: Butlletí de la Secció de Ciències Naturals del Museu Comarcal del Maresme* [Mataró], núm. 4, p. 33.
- LLEONART, P.; ARDEVOL, R.; MACIAS, P. (1981). «El Maresme: les claus de la seva contínua transformació». Barcelona: Banca Catalana.
- MONTASELL, J. (1982). «La producció d'hortalisses al Maresme». *L'Atzavara: Butlletí de la Secció de Ciències Naturals del Museu Comarcal del Maresme* [Mataró], núm. 4, p. 4.
- OLIVER, J. (2010). *Anuari Econòmic Comarcal 2010*. Barcelona: Caixa d'Estalvis de Catalunya, Tarragona i Manresa.
- POMÉS, J. (1991). *Les «Mataró's Potatoes» i el cooperativisme agrari al Maresme 1903-1939*. Mataró: Caixa d'Estalvis Laietana.
- (2007). *L'agricultura i els sindicats pagesos de Malgrat*. Malgrat de Mar: Ajuntament de Malgrat de Mar.
- PUJOLRÀS, J. (1982). «La viticultura al Maresme». *L'Atzavara: Butlletí de la Secció de Ciències Naturals del Museu Comarcal del Maresme* [Mataró], núm. 4, p. 41.
- SABATER, J. (1982). «Els estris del camp en el procés de producció agrícola del Maresme». *L'Atzavara: Butlletí de la Secció de Ciències Naturals del Museu Comarcal del Maresme* [Mataró], núm. 4, p. 14.
- (2003). *El «Planet» de Mataró*. Mataró: Grup Sabater.
- SAN PEDRO, M. de (1982). «El cultiu del maduixot al Maresme». *L'Atzavara: Butlletí de la Secció de Ciències Naturals del Museu Comarcal del Maresme* [Mataró], núm. 4, p. 51.