



La distribució agroalimentària

ANNA ROCA > TEXT

Els hàbits de compra dels aliments, encara que lentament, estan canviant. El lloc preferit per efectuar la compra continua essent el supermercat (amb el 45% de la quota de mercat i amb tendència a l'alça), tot i que la botiga tradicional (amb un 30% de la quota, però en regressió) manté un paper d'excel·lència en l'adquisició de productes de consum immediat.



Mentrestant, i deixant de banda els hipermercats, que acaparen el 16% del volum total, els mercats ambulants, les cooperatives, els economats i el consum directe, que enregistren el 9,4% del volum de les vendes, presenten un clar comportament a l'alça, només en cinc anys (l'any 2000, per a Catalunya, el percentatge era del 7,8%). En aquest mateix sentit, ressalta també l'increment de l'oferta per part de les cadenes de distribució de productes a través de nous canals de compravenda com ara Internet.

Són molts i molt variats els factors per escollir el lloc de compra. Segons les dades del Servei d'Indústries i Comercialització Agroalimentàries del DAR, els de més pes són la qualitat, la proximitat, la diversitat de productes oferts i els preus, sense deixar de banda elements menys implicats en el producte, com ara la rapidesa en les caixes o l'horari dels establiments comercials, entre d'altres.

En termes de consum, tot i que en general disminueix percentualment la despesa alimentació, s'observen dos fenòmens paral·lels i extrems. Per una banda, el consumidor demanda diversificació en la gamma de productes (segons el panell alimentari, la meitat dels aliments que compra ja són semielaborats i precuinats), i per l'altra, tendim cap a



la sofisticació en la compra d'aliments (el volum de venda de productes *delicatessen* s'ha multiplicat per tres els darrers cinc anys).

Queda clar, doncs, que la distribució i la venda dels productes agroalimentaris passa majoritàriament i reiteradament per nombrosos intermediaris, canals de comercialització i distribució que, primer, encareixen el producte i, segon, l'allunyen del vertader centre de producció.

La comercialització dels productes agraris ha estat des de sempre l'assignatura pendent dels agricultors i ramaders que han apostat per professionalitzar-se, és a dir, per posar la tecnologia, el treball i el capital en l'elaboració de productes de qualitat, quasi sempre destinats a l'agroindústria. Massa sovint s'han mantingut al marge de la venda dels seus propis productes i han deixat que bona part del benefici se l'endugui l'intermediari; massa sovint, amb l'objectiu de l'especialització productiva, no han engegat petites transformacions, circuits curts de comercialització... que els permetrien copsar part del valor afegit, reduir costos indirectes i, en definitiva, obtenir un millor preu. Ara, farts de lluitar i de denunciar els marges comercials, reclamen una regulació i una major participació en la gestió dels productes agroalimentaris. Aposten per aproximar l'agricultura al consumidor.

El consum alimentari i els mercats

Un estudi recent sobre el comportament alimentari dels gironins elaborat per l'empresa agroalimentària Nutricare, que es dedica a

l'assessorament en nutrició i a l'elaboració de productes dietètics, conclou que els gironins mengen massa carn, poca fibra i pocs llegums. Amb tot, també posa sobre la taula els nous hàbits alimentaris: mengem més fruita i verdura, però, primer, en mengem massa quantitat (l'estudi alerta que ens passem 100 quilos per persona i any dels estàndards establerts i que, per tant, estem engruixint els problemes de sobrepès i deteriorem la nostra salut) i, segon, augmentem la ingesta de productes agroindustrials elaborats (des dels precuinats a la pastisseria industrial).

L'estudi, tot i que analitza l'evolució de l'alimentació en un període curt, 2005-2007, posa de manifest el desequilibri de la nostra dieta: pobra en peix, llegums i llet i derivats làctics, i en canvi excessivament calòrica en carn, greixos i sucre.

Els gironins, però, no difereixen quasi gens de la resta de consumidors catalans i fins i tot espanyols a l'hora de decidir la seva alimentació. En tots els estudis recents pràcticament hi ha una coincidència general en la preferència pels aliments frescos, de qualitat i saludables, aliments que considerem que tenen efectes beneficiosos per a la salut.

La distribució i la venda dels productes agroalimentaris passa majoritàriament i reiteradament per nombrosos intermediaris



Això no obstant, el perfil del consum només mostra variacions si s'observa per edats. Així, mentre que els joves són els menys disposats a augmentar la despesa en alimentació, els majors de 45 anys busquen amb interès i insistència productes frescos, en considerar que una alimentació equilibrada és garantia d'una bona qualitat de vida.

També en termes de consum, a Catalunya s'observen algunes tendències de comportament diferents respecte a d'altres territoris de l'Estat espanyol: els catalans estem per sobre de la mitjana espanyola en el consum de fruita i verdura, de vi, d'ous, de carn i de llegums; per contra, hi estem per sota en consum de llet, de pa i de cervesa.



Preferència pels productes locals

Algunes anàlisis europees, però, distingeixen clarament el consumidor espanyol com a molt menys exigent en qüestions de medi ambient o d'etiquetatge dels aliments, i alhora com un gran demandant de productes locals, propers, autòctons (potser menys manipulats i/o transformats per l'agroindústria), d'aquells que gairebé se'n podria conèixer personalment el productor, o almenys tenir-ne referència.

La Fundació del Món Rural, que, entre altres tasques de recerca, elabora sondeigs d'opinió sobre l'evolució del sector i el futur de l'agricultura i l'alimentació, assegura que bona part dels catalans preferim consumir productes locals, davant dels d'importació. Tot i això, en general, creiem que paguem un preu excessiu pels aliments que consumim.

Per contra, però, el panell alimentari, és a dir, l'autèntic baròmetre sobre el consum que elabora el Ministeri de Medi Ambient i Medi Rural i Marí, demostra com el consumidor mitjà opta cada vegada més per comprar aliments transformats industrialment (dels quals desconexim la procedència), fins al punt que aquests ja representen més de la meitat del cistell alimentari de les llars.

Capdavaners en agroindústria propera

Segons un estudi de Mercasa, Catalunya exerceix un paper essencial en l'alimentació i el consum. Primer, perquè concentra un volum d'agroindústries capdavanteres en termes de tecnologia, especialització i capitalització, sobretot en agroindústries càrnies; segon, perquè la despesa alimentària catalana encapçala el rànquing en poder de compra (després de Navarra), i tercer, perquè és líder en despesa per càpita anual en alimentació i en densitat comercial (m² de venda per cada 1.000 habitants, sense incloure les llicències a mercats ambulants i de barri), tot i que s'hi constata una tendència a disminuir. L'agroindústria catalana no solament és clau perquè és el subsector econòmic que ocupa més mà d'obra, sinó perquè s'estructura i es defineix, en termes de R+D+I, com el sector amb més creixement i més perspectiva de futur de l'economia.

Els mercats: promoure la venda directa dels productes agraris

És important que el consumidor pugui gaudir dels productes collits el mateix dia i que el productor obtingui el valor afegit per la seva venda directa. Alguns mercats setmanals de cap de rodalia (Figueres, Olot, Ba-

nyoles, la Bisbal, Torroella de Montgrí...) o de pobles del litoral gironí (Palafrugell, Palamós, Roses...), que encara mantenen la venda directa per part dels productors, estan exercint un paper crucial que l'Administració pública hauria d'incentivar i promoció amb l'objectiu de difondre uns hàbits alimentaris sans i equilibrats. Aquests mercats exerceixen al mateix temps un rol en la divulgació de les fruites i verdures i els seus períodes vegetatius, característiques, singularitats i estacionalitat.

És imprescindible destinar esforços a impulsar la seva institucionalització i sobretot la seva revaloració, és a dir, integrar la comercialització en la xarxa de producció per estimular l'agricultura i la ramaderia de proximitat. És prioritari que cada mercat reglementi a favor dels productes agraris locals i doni suport al seu comerç directe.

En aquesta mateixa línia, durant els darrers anys, els consistoris d'arreu han sabut potenciar esdeveniments firals entorn dels productes locals (tradicionals o recents), de manera que en tota la geografia gironina ara podem gaudir de mostres de productes agraris locals cada cap de setmana i durant tot l'any.

Potser sense valorar-ho d'entrada hem assentit a la banalització turística d'un esdeveniment comercial de primer ordre que, en un altre temps, havia servit per argumentar les economies agràries. Avui, a les comarques gironines encara se celebren les fires ramaderes més velles de Catalunya (algunes de les quals tenen el seu origen al segle XV, com la Fira de Sant Martí de Banyoles o la Fira Ramadera de Torroella de Montgrí, ambdues punts neuràlgics de venda i clars exponents de la baixada del bestiar a la plana per passar l'hivern), que conviuen amb manifestacions firals recents que tenen com a objectiu generar activitat comercial i turística i indirectament promocionar i donar a conèixer el poble.

A partir d'ara, els ajuntaments, com a responsables de les fires i els mercats, han d'exercir una política de coordinació amb una doble funció: afavorir els productes agraris propis i garantir la qualitat i el seu consum directe a preus assequibles. Alhora, cal que entre tots promocionem els productes del territori, col·laborem en iniciatives al seu favor en l'àmbit rural, els reclamem en la restauració, els exigim en el mercat. De ben segur que aquests objectius tindran bona acollida entre els consumidors que de manera reiterada demanen varietat, originalitat i seguretat alimentàries.

Anna Roca

ELS MENJADORS ESCOLARS ECOLÒGICS



La qüestió alimentària és un tema cabdal a les escoles. Així ho han entès els pares i les mares que han posat en marxa l'associació Central Gironina de Productes Ecològics (CGPE), una iniciativa d'algunes associacions de mares i pares d'escoles de Girona, a partir de l'experiència de l'AMPA del CEIP Joan Bruguera, de Girona, que d'ençà del curs 2002-03 es va fer càrrec de la gestió del menjador escolar. Amb l'objectiu d'engegar un procés de millora dels menús i dels hàbits alimentaris entre els alumnes, van apostar per mantenir una dieta equilibrada amb ingredients de temporada, amb l'eliminació de plats congelats i precuinats, i amb una reducció al mínim de menjars fregits o arrebossats. El curs 2006-2007, a més, alguns dels aliments del menú escolar van començar a ser ecològics.

Els últims anys s'ha observat un augment en el nombre d'escoles interessades a formar part d'un projecte d'aquesta mena, on d'una banda els nens i nenes tinguin al plat un menjar nutritiu i saludable, i de l'altra s'asseguri que al darrere hi ha un productor local i sostenible que conrea aliments de qualitat. Es tracta d'una relació simbiòtica en què tant la pagesia com les escoles en surten guanyant.

El passat mes de desembre de 2008 el Departament de Treball va atorgar un projecte innovador a l'empresa DINAMIS per tal de connectar una xarxa de pagesia local amb una altra d'escoles amb menjadors escolars ecològics. El projecte porta per nom Dina'm! i posarà a l'abast de totes dues parts una Central de Compres des d'on es farà la distribució de bona part dels aliments que les escolen consumiran. Es preveu crear una estructura enxarxada per tal de facilitar les tasques de planificació i distribució dels aliments a la pagesia i de gestió i subministrament a les escoles. Amb tot, sembla que el camí roman obert i que les passes es van donant a bon peu.

Per tal de tenir un coneixement més directe del projecte hem preguntat a Germà Capdevila, president de l'associació Central Gironina de Productes Ecològics, i a Anna Serra, productora de llet i iogurts ecològics, què és per a ells el més rellevant de l'experiència i com veuen el futur del projecte.

1. Què és per a tu el més rellevant de la posada en marxa dels menjadors escolars ecològics?
2. Com veus el futur del projecte?



Germà Capdevila, membre de l'AMPA de l'escola Bruguera i president de l'associació Central Gironina de Productes Ecològics

1. El concepte de menjador ecològic té moltes implicacions. Les més directes són les relacionades amb la salut dels nostres fills, que poden accedir a aliments de màxima qualitat, la qual cosa ens dona molta tranquil·litat com a pares. També hi ha el vessant educatiu, perquè els nens aprenen què vol dir menjar ecològic, quin és el seu origen i quins avantatges comporta per a la salut, per al país i per al planeta. A més a més, per als que creiem en la necessitat de crear un mercat de productes ecològics que sigui accessible per a tothom, el fet d'aconseguir massa crítica és clau. No podrem aconseguir-ho si només ens hi sumem d'un en un, a nivell familiar. Si aconseguim que les escoles protagonitzin el canvi, aconseguirem volum molt més ràpidament, els productors s'aniran a fer producció ecològica i les diferències de preu s'anivellaran.

2. Tenim clar que hem d'anar pas a pas, a poc a poc, sense presses però sense pauses. Des de la nova associació simplement farem de nexa entre els productors i els menjadors. Negociarem preus i oferirem productes. La nostra intermediació ha de facilitar el procés a les dues parts, i hem d'aconseguir que el volum de la producció ecològica a la regió augmenti més i més. A mig termini, la nostra visió passa per un menú unificat als menjadors escolars de la regió, amb el màxim percentatge possible de productes ecològics. Ens veiem agafant una dimensió que ens permeti tenir un magatzem, fraccionar el gènere i distribuir a cada escola, i contribuir així a baixar costos per a tothom.



Anna Serra, productora gironina de llet i iogurt ecològics (La Selvatana)

1. Bé, nosaltres som una granja bastant gran i vam néixer amb la idea de proveir bàsicament els menjadors escolars ecològics. Quan ens vam fer ecològics comptàvem amb els menjadors escolars, ja que calia oferir producte amb regularitat i amb quantitats importants. Però la realitat és bastant diferent: ens hem trobat que hi ha escoles com la Bruguera, de Girona, que funcionen molt bé, però altres centres que deien que s'hi apuntarien al final per diferents motius se n'han desdit. Primer ens van dir que volien esperar que tinguéssim el segell ecològic, però ara que el tenim tampoc s'hi han apuntat. Així que de moment la major part de la nostra producció se'n va a la distribució convencional, sense que puguem cobrir les despeses de portar a terme la producció ecològica.

Per tant, està clar que el projecte dels menjadors escolars forma part de la nostra estratègia de comercialització de la llet ecològica i dels iogurts, però encara queda molta feina a fer.

2. Jo, la idea dels menjadors escolars la trobo boníssima. A més també em sembla que hi ha un interès de promoció i que hi ha molta gent que es mou. Però precisament nosaltres, que hem sortit perquè això tiri endavant, ens trobem en una situació difícil. Tal com està el mercat ecològic, comptàvem amb les escoles; si no, no ens hauríem fet ecològics, perquè el mercat ecològic de la llet està molt parat.

Sabíem perfectament que si anàvem a botigues tindríem més marge, però no volíem aquest marge, el que volíem era que la granja pogués funcionar, que hi hagués una granja que fes 1.500 litres de llet ecològica per alimentar nens de per aquí a Girona, i si fes falta arribar fins a Barcelona, sempre tenint un factor clar de proximitat.

Que passarà? Que si desapareixem nosaltres, el projecte de menjadors escolars tampoc es podrà desenvolupar, perquè no hi haurà oferta suficient. Suposo que per part de l'Administració potser cal una mica més d'obligació. Jo suposo que al final anirà molt bé, però la demanda i l'oferta han de créixer alhora per tal que no hi hagi excedents o manca de subministrament. Cal concentrar-se en un projecte on els productors ens posem d'acord i garantim una oferta que abasteixi una demanda que de ben segur creixerà.

