



**Butlletí trimestral de l'Hortet de l'Autònoma - n°3 Tardor 2009**

## **La Política Agrària Comuna ens afecta més del que ens pensem**



Si preguntem què és la PAC, la immensa majoria de la gent farà una ganyota estranya. Però si pensem que es tracta de la primera sortida de capital dels contribuents europeus, potser els canviarà de cop la fisonomia. La PAC (Política Agrària Comuna) és el conjunt de mesures enfocades a l'administració i control de l'agricultura i la ramaderia europees.

**pàgines 8-11**

## **Aprèn a fer sabó artesà amb uns senzills passos**

Una nova entrega d'aquesta secció ens permetrà el·laborar sabons de manera artesanal, amb uns senzills ingredients i procediments.

**pàgines 4-5**



## **Sumari**

Editorial	<b>pàg. 2</b>
Agricultura biodinàmica	<b>pàg. 3</b>
Fes-ho tu mateix: Sabons artesans	<b>pàgs. 4-5</b>
Taula de feines a l'hort: Tardor.	<b>pàgs. 6-7</b>
Especial: la PAC	<b>pàgs. 8-10</b>
Entrevista: Félix Rodrigo	<b>pàgs. 11-12</b>

Després d'un breu parèntesi estival, l'Hortet de l'Autònoma tornem a la càrrega amb la nova edició d'aquest humil butlletí: La Mala Herba; i ja en van 3!

Ha passat un any més, i l'Hortet ja està a punt de complir el seu 8è aniversari. Un col·lectiu en el qual el relleu generacional i els fluxos de membres és constant. Aquest nou curs començarem amb la marxa d'un bon pessic de membres de l'Hortet, però no per això tancarem la barraca, només faltaria!

Iniciem el curs amb més energia que mai. Per començar, realitzarem un seguit d'activitats de difusió per donar-nos a conèixer dins la comunitat universitària. Serà els darrers dimecres del mes de setembre. D'aquesta forma, volem acostar l'agroecologia a totes aquelles estudiants que hi estiguin interessades. Amb això, volem aconseguir que entri saba nova a l'Hortet. Assegurar el relleu i la continuïtat d'un projecte tan dinàmic, sempre ha estat la nostra prioritat.

Per a totes aquelles que encara no ens coneixeu però estigueu interessades en aprendre i practicar l'agroecologia, en un racó d'aquesta universitat amb estudiants com vosaltres, no ho dubteu, l'Hortet us



està esperant! Els dies 16 i 23 al matí ens podreu trobar a la pl. Cívica fent difusió agroecològica i el 30 farem la presentació a l'hort que menem dins el campus de la UAB.

Comencem un nou curs i alhora iniciem una nova temporada hortícola. La tardor és temps de collir els darrers fruits de l'estiu, però també és època de sembra i plantació, per, de nou, recollir-ne els fruits a la primavera següent. Així, les lleguminoses, els cereals, les cols i enciams, i sobretot, els calçots, protagonitzaran aquesta època de l'any. Però la cosa no acabarà aquí, tindrem temps per seguir difonent alternatives al sistema imperant, amb propostes com les del decreixement, temps per celebrar festes populars com la castanyada i molt més!

Ja ho sabeu, l'Hortet us espera amb els braços oberts!

Salut i agroecologia!

## L'Hortet de l'Autònoma

L'Hortet és un col·lectiu d'estudiants de la UAB que a més a més de gestionar, mantenir i cultivar un hort ecològic, té com a objectiu aproximar el món agrícola a la comunitat universitària i a la societat a través de les seves activitats, així com avançar cap a una model econòmic alternatiu més just.

**Redacció:** Jordi Cardona, Ramon Forcada, Mònica Gómez, Albert Tarragó.

**Maquetació:** Eloi Rovira

**Tancament d'edició:** 15 de Setembre

[www.hortet.cat](http://www.hortet.cat) // [hortet@hortet.cat](mailto:hortet@hortet.cat)

**Aquesta publicació ha estat creada amb programari lliure.**

## L'Agricultura Biodinàmica

**Mònica Gómez**

No fa gaire anys, al 1924, un grup de grangers alemanys es van reunir en la granja d'un d'ells per a discutir un tema que els preocupava: la terra. Com fer que a la llarga la terra no acabés perdent la seva força per a fer créixer la vida damunt seu? Com evitar el deteriorament de la terra que ja es començava a percebre?

Les casualitats de la vida van fer que caigués a les seves mans un escrit d'un home molt especial que revolucionaria la manera de veure l'agricultura i la vida. Rudolf Steiner va néixer a Croàcia a 1861 i va viure la major part de la seva vida ocultant el que sentia i pensava per no sentir-se exclòs, tot escrivint uns llarg manuals sobre agricultura que més tard sortien a la llum.

La seva concepció de la vida el va portar a crear una nova filosofia: l'Antroposofia, paraula que ve del grec i que significa "sabiesa humana". Dintre de la qual s'inscriu l'agricultura biodinàmica.

El Bio - dinamisme té com a característica principal el fet que contempla tots els elements d'una granja (l'hort, els cultius, el bestiar, el munt d'adob...) com a organismes vius amb una energia determinada. Per aquest motiu, es tenen en compte les seves necessitats a tots els nivells. Un exemple són les plantes medicinals que s'utilitzen; és molt comú l'ús d'aquests remeis per a preparar l'adob que després seran aplicats al camp. Una manera de dur-ho a terme és posant a cada metre un petit pessig amb una petita quantitat d'algunes plantes com la milfulles (que aporta potassi i sofre), camamilla (relacionada amb el calci), l'ortiga (que aporta ferro i ajuda a la fixació de nitrogen), i així un llarg etcètera per tal de potenciar les propietats de l'adob i que aquest faci créixer millor els cultius.

Un altre aspecte que caracteritza aquest tipus d'agricultura, i que va lligat amb l'anterior és que busca l'autosuficiència. És a dir que l'objectiu del/de la granjera ha de ser crear un cicle d'energia i matèria dins la granja que imiti la natura i que reproduïxi els cicles dels éssers vius i que alhora estigui conjugat amb els cicles còsmics (les estrelles, la lluna). Posem per cas una granja on es cultiva remolatxa i herba (pel

bestiar). De totes les remolatxes que se'n recullen, unes quantes no són aptes pel consum humà ja sigui per tenir una mida massa petita (de vegades fins i tot massa gran) o per tenir algun tipus de fong o paràsit. Aquestes són utilitzades per alimentar les cabres juntament amb la herba el que els hi proporciona un aliment de primera qualitat que es nota en la llet que produeixen. Els fems de les cabres s'utilitzaran per adobar els camps d'herba i remolatxa tot tancant el cicle.

Una possible pregunta podria ser què diferencia l'agricultura ecològica de l'agricultura biodinàmica. Doncs podria haver-hi tantes respostes com interessats en el tema. El cert és que tenen punts en comú com per exemple que renunciïn a fertilitzants i pesticides químics i utilitzin procediments mecànics per a controlar males herbes; que utilitzin un reg respectuós, que apliquen rotació de cultius per deixar descansar la terra, alimenten el bestiar de forma natural i utilitzen els seus fems com a adob. No obstant, l'agricultura biodinàmica us atèniques úniques (com l'aplicació de preparacions de plantes medicinals) i comprèn una visió més àmplia de la vida, les energies i els cicles. La granja o l'hort és vista com un organisme sencer i viu i per tant es potencia la idea d'un cicle tancat i en conjunció amb la natura.

### Per saber-ne més:

#### Llibres

Steiner, Rudolf. **Spiritual Foundations for the Renewal of Agriculture.** (Biodynamic Farming and Gardening Association, 1993).

Steiner, Rudolf. **The Course of My Life.** (Anthroposophic Press, 1951).

#### Webs

<http://www.biodynamics.com/biodynamics.html>

<http://www.biodynamic.org.uk/>

<http://www.aracaria.com.au/html/preparations.shtml>  
(en aquesta pàgina web surten les 8 preparacions que en Rudolf utilitzava i que ell mateix anomenava de la 500 a la 508.)

# Sabons artesans

## Jordi Cardona

El rastre del inici del descobriment del sabó queda difós dins la història. Apareixen ja explicacions de com els egipcis prenen banys amb barreges d'olis, aigua i ceres vegetals, i també grecs i romans van descobrir-ne les seves utilitats i l'utilitzaven, tot i que de manera més elaborada. Així, els secrets de la creació d'aquest element que actualment veiem com a imprescindible per a la nostra vida ha anat passant de cultura a cultura al llarg dels segles, dibuixant un ventall de milers de receptes, textures, colors i utilitzacions. Tampoc ens estranya quan sentim i recordem que les nostres àvies encara en feien, i com poc a poc aquesta tècnica ancestral s'ha anat substituint per la indústria.

El sabó ens ajuda a netejar (sobretot per treure taques greixoses que amb aigua sola no marxarien, ja que l'aigua i el greix es repel·leixen), degut a què alguns dels seus components són agents actius en superfície o tensoactius. Aquests agents actuen com a enllaç entre les partícules d'aigua i les de brutícia, arrossegant-la així i deixant-la anar de les fibres o superfícies. Així, el sabó ens permet, en certa mesura, barrejar el greix i altres partícules enmig de l'aigua.

Hi ha diverses formes de fer sabó. La forma més econòmica i ecològica que trobaríem seria fer-lo amb les cendres blanquinoses d'una estufa o d'una foguera. Aquest tipus de sabó també s'anomena de potassa, ja que la maceració de les cendres amb aigua ens genera potassa, que posteriorment barrejada amb olis produeix la saponificació\* i en resulta sabó. És un tipus de sabó més líquid i poc abrasiu. Actualment encara es fa servir per al tractament de plagues en agricultura ecològica. Podem descobrir millor com fer-lo al web <http://danielfp.blogspot.com/2007/05/jabn-de-potasa-la-manera-100-ecolgica.html>

Per obtenir la típica pastilla de sabó, el que s'acostuma a fer servir és sosa càustica. Aquesta sosa la podem aconseguir a les drogueries, o fins

i tot en ferreteries. Cal tenir en compte que la sosa és un material irritant al principi, i que ens caldrà protegir-nos per prevenir possibles cremades químiques\*\*. És la recepta que les àvies recorden i la que creiem més útil d'explicar, ja que el sabó que en resulta té un alt grau d'eficàcia tot i la seva desutilització actual, tant quan parlem de sabó per rentar la roba com per a la higiene personal i íntima.

Així doncs, per a fer sabó casolà **necessitem**:

- Material de protecció (guants de làtex, màniga llarga i ulleres).
- Una olla d'acer, acer inoxidable o recobert amb porcellana (mai d'alumini).
- Un recipient també d'acer inoxidable o vidre.
- Una cullera o estri de fusta per remenar (que



després no tornarem a fer servir per al menjar)

- Balança (de cuina mateix).
- Motlle per deixar refredar la massa.

### Ingredients:

- Oli o greix, ja sigui animal, vegetal o l'oli sobrant de fregir; tot i que per a obtenir un sabó delicat recomanem fer servir oli d'oliva pur.
- Sosa càustica (NaOH).
- Aigua, millor si és de pluja o destil·lada.
- Olis essencials, herbes aromàtiques, etc.

**Procediment** (mitjançant oli d'oliva):

- Primer de tot barrejarem dins el recipient 300 grams d'aigua amb 115 grams de sosa càustica. Cal tenir en compte que la reacció és exotèrmica i que convé anar tirant la sosa a l'aigua, mai a l'inrevés.
- Posem a escalfar al bany maria 900 grams d'oli d'oliva a l'olla fins aproximadament 50°C.
- Agreguem delicadament la barreja de sosa, tot removent amb la cullera de fusta.
- Anem remenant fins a aconseguir una textura pastosa, més líquida que sòlida.
- Aquest és el moment idoni per agregar, sempre que ho desitgem, olis essencials o herbes aromàtiques per tal de donar un toc diferenciador al nostre sabó.
- Un cop ho tinguem ben remenat, ho aboquem dins el motlle, on ho deixem refredar durant tot un dia sencer.
- A l'endemà, el podem desemmotllar i el podem tallar a daus de la mida que desitgem, amb l'ajuda d'un filferro o un fil de pescar, o sinó amb un ganivet.
- Finalment, el deixarem curar tapat amb un drap de cotó, durant aproximadament tres setmanes perquè la reacció acabi de fer l'efecte desitjat.

Aquest sabó artesà és ben suau, amb una bona escuma. Acostuma a quedar de color blanc, útil per a la roba i molt suau per a la pell, tant dels més petits com dels més grans. També cal afegir que aquest sabó pot fer-se servir posteriorment com a base per a molts altres sabons i xampús

que poc a poc, amb la pràctica, podeu anar descobrint vosaltres mateixos.

Us recomanem, si en teniu ocasió, que vegeu més receptes i idees als webs recomanats!

Ànims, salut i bombolles!

## Referències

\* La saponificació és la reacció química entre un àcid gras i una base (alcalí), donant com a principal resultat la sal de l'àcid i de la base. En el cas del sabó tenim que: Greix + Sosa = Sabó + Glicerina

\*\* En cas de patir una cremada amb la sosa càustica, aplicar ràpidament una quantitat abundant de vinagre, per contrarestar l'efecte de la base.

## Per saber-ne més:

<http://www.mailxmail.com/curso-jabones-caseros>

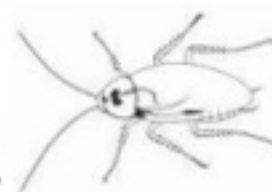
<http://www.innatia.com/s/c-jabones-artesanales/a-como-hacer-jabon-casero.html>

[http://www.autosuficiencia.com.ar/shop/detalle\\_not.asp?notid=509](http://www.autosuficiencia.com.ar/shop/detalle_not.asp?notid=509)

## Subscriu-te!

Envia'ns un correu electrònic a [hortet@hortet.cat](mailto:hortet@hortet.cat) amb assumpte "Subscripció" i rebràs puntualment **La Mala Herba** i informació més actualitzada de les nostres activitats!

# LA PANEROLA



Periòdic d'agitació bimensual - <http://lapanerola.blogspot.com/>

# Calendari de feine

	Plantes hortícoles	
	Sembrar	Trasplantar
<b>Setembre</b>	Api, bledes, bròquils, calçots, canonges, cebes, cols, col-i-fors, enciams, escaroles, espinacs, faves, fonoll, naps, pastanagues, pèsols, porros, raves, xicoira	Api, cebes, cols, col-i-fors, enciams, escaroles, porros
<b>Octubre</b>	Alls, canonges, enciams, escaroles, espinacs, faves, julivert, llenties, pèsols, porros, raves	Cebes, cols, col-i-fors, enciams, escaroles, maduixeres, porros
<b>Novembre</b>	Alls, bledes, enciams, escaroles, espinacs, faves, pèsols, raves, xicoires, xirivies	Alls, cebes, enciams, escaroles, cols, porros

## es per a la tardor



Collir	Fruiters	Altres feines
<p>Albergínies, blat de moro, enciams, escaroles, carabasses, carabassons, cogombres, melons, mongetes, pastanagues, pebrots, remolatxes, síndries, tomàquets</p>	<p>Collir ametlles, avellanes, figues, garrofes, magranes, nous, peres, pomes, préssecs, prunes i raïm</p>	<p>Començar a elaborar compost. Protegir les plantes més sensibles del fred nocturn. Fer conserves, mermelades, confitures i assecar la fruita que no consumim fresca.</p>
<p>Api, albergínies, blat de moro, bledes, carabasses, carabassons, cols, enciams, escaroles, espinacs, julivert, mongetes, moniatos, pastanagues, pebrots, porros, raves, remolatxes, tomàquets</p>	<p>Collir ametlles, avellanes, caquis, castanyes, codonys, garrofes, mandarines, nous, olives verdes, peres i pomes</p>	<p>Sembrar adobs verds on plantem cultius exigents (solanàcies, blat de moro) a la primavera. Treure de l'hort i compostar les restes de plantes que ja han acabat el cicle. Podar arbres i arbusts</p>
<p>Api, alls, bledes, bròquils, carabasses, cols, col-i-flors, enciams, escaroles, espinacs, naps, pastanagues, porros, raves, remolatxes</p>	<p>Collir mandarines, olives madures i taronges. Plantar arbres (en lluna descendent) com ametllers, codonyers i alzines o roures.</p>	<p>Protegir del fred els cultius que queden a l'hort cobrint el sòl amb palla. Escampar fems o compost i cavar els bancals i parcel·les que hagin quedat sense cultius. Seguir amb la poda d'arbres.</p>

**Fons:**

BUENO, Mariano (1999). El huerto familiar ecológico. La gran guía del cultivo natural. Barcelona: RBA Libros.  
 L'Era (2008). Calendari de feines al tros. A: L'Era. Agroicultura. La revista de la producció ecològica i l'agroecologia. Núm 33. Manresa: L'Era, Espai de Recursos Agroecològics.

# La Política Agrària Comuna

**Albert Tarragó**

## Què és la PAC?

Si preguntem què és la PAC, la immensa majoria de la gent farà una ganyota estranya. Però si pensem que es tracta de la primera sortida de capital dels contribuents europeus, potser els canviarà de cop la fisonomia.

## ÉS LA PRIMERA SORTIDA DE CAPITAL DELS CONTRIBUENTS EUROPEUS

La PAC (Política Agrària Comuna) és el conjunt de mesures enfocades a l'administració i control de l'agricultura i la ramaderia europees. Mitjançant regulacions, ajudes i una forta política proteccionista, s'ha aconseguit crear una agricultura "artificialitzada" i mercantilitzada a les ordres de l'Estat i el capital. Sota la PAC s'amaguen forts interessos econòmics i socials, tapats per grans subvencions i preus baixos dels productes.

## Història

La creació de la PAC arriba després de la II Guerra Mundial. Europa, arrasada per la guerra, necessitava aliments per pujar la població. Pensem que després de la guerra, la majoria de les zones agrícoles van quedar devastades, els subministraments alimentaris van esdevenir molt escassos i la majoria d'aliments es van haver d'importar. Durant la guerra, els Estats van eliminar la poca estructura i població agrícola que encara restava, reinvertint-la en la indústria de guerra. D'aquesta forma es va acabar de controlar la població agrícola que en algun indrets remots encara restava desvinculada del control de l'Estat.

Després de la guerra, Europa es va trobar en una situació de dependència econòmica i alimentària. En aquest punt, amb el tractat de Roma del 1958 és on es decideix crear una forta política proteccionista i intervencionista. Naix la Política Agrària Comuna (PAC). Establerta al 1962, va ser

la resposta a la necessitat de tenir una producció agrícola i ramadera segura, per no haver de dependre d'altres països i així poder crear una economia forta.

Des dels anys 80, la PAC va aconseguir arribar a tots els objectius programats. Però les polítiques proteccionistes de la UE van comportar un problema: la producció massiva i subvencionada de productes que no tenien cabuda en el mercat, un gran nombre d'excedents gairebé permanents. Alguns van ser exportats (amb ajuda de les subvencions) i d'altres van ser emmagatzemats o simplement eliminats, fet encara molt present en l'actualitat. Aquest conjunt de mesures van tenir un elevat cost pressupostari, arribant a un punt en què les polítiques de la PAC es van fer força impopulars entre els contribuents.

La majoria de canvis es van produir al principi de la dècada dels 90, on els límits de la producció van comportar una reducció d'alguns dels excedents. Els agricultors van haver de tenir més en compte el mercat, al mateix temps que rebien ajudes directes a la renda (reforma Mc Sharry, 1992).

## LES POLÍTIQUES PROTECCIONISTES DE LA UE VAN COMPORTAR LA PRODUCCIÓ MASSIVA I SUBVENCIONADA DE PRODUCTES QUE NO TENIEN CABUDA EN EL MERCAT

L'Agenda 2000 va jugar un important paper en la reforma, fomentant la competitivitat de l'agricultura i afegint una política de desenvolupament rural. Es va posar un límit màxim al pressupost per tal de tranquil·litzar els contribuents, espantats per les altes quantitats de diners que s'enduia la PAC. Finalment, al 2003 es va acordar una nova reforma profunda, la reforma acordada pel període 2003-2013. Aquesta temuda reforma va canviar, a partir del 2005, la forma de suport econòmic de la UE. Es va establir un pagament desacoblat de la producció. L'"ajuda" s'abonaria independentment del fet que l'agricultor produís o no. És el que s'anomena règim de paga única. Aquest pagament estaria vinculat al compliment de la condicionalitat: bones condicions agrícoles, mediambientals, i requisits legals i de gestió.



## Com es gestiona la PAC?

La PAC és una de les polítiques més importants de la UE. No només per la quantitat monetària que mou, sinó pel gran nombre de persones que involucra i l'extensió de territori on s'aplica directament, i també pel gran control que exerceix sobre el món rural i el poder que atorguen els estats membres a les institucions europees.

Durant els primers anys d'existència, la PAC s'endua prop de 55.000 milions d'euros anualment (el que equivalia al 50% del pressupost comunitari, que representava menys del 0,5% del PIB de la UE). En els últims anys, però, s'està reduint el percentatge, que al 2004 ja era del 43% i que pel 2013 es preveu d'un 33% del pressupost comunitari.

Els Estat més beneficiats per la PAC són França, seguidament d'Espanya, Alemanya i Itàlia. Però davant la incorporació de nous estat membres a la UE, amb elevats percentatges de població en el sector agrícola, els percentatges estan canviant, destinant major ajuda als nous comunitaris. Les ajudes a aquestos nous estats s'implementa de forma progressiva. El 2004 van rebre ajudes equivalents al 25% del nivell comunitari. Al 2005 del 30%, al 2006 del 35% i d'un 40% al 2007; augmentant un 10% anual, fins arribar al 100% al 2013. La PAC mou grans quantitats de capital entre els estats membres. Però tot aquest capital d'on surt?

La UE recapta dels estats membres tots els seus recursos, que li corresponen per dret. Aquests recursos propis de la Unió tenen bàsicament 4 orígens:

- Quotes sobre l'IVA: Els Estats aporten a la Unió un percentatge uniforme sobre la base de l'impost sobre el valor afegit (IVA). Suposa el 15% dels ingressos de la UE.

- Quota en relació amb el PIB: Cada Estat fa una aportació a la UE en funció del seu PIB. Suposa un 75% dels ingressos totals.

- Exaccions agrícoles: Aranzels aplicats a les exportacions de productes agrícoles. Suposen entre un 1% i un 2%.

- Dret de duana: Aranzel per a tots els productes importats de països tercers. Suposa el 10% dels ingressos de la UE.

També existeixen altres fonts, que no superen l'1%, representades per les multes imposades per la Comissió Europea o l'excedent positiu, si existix de l'any anterior.

## Tots aquestos ingressos destinats a la PAC, on van a parar?

El reglament (CE) nº 1290/2005 del Consell, del 21 de juny del 2005, sobre finançament de la PAC, estableix el marc jurídic financer pel període 2005-2013. Estableix dos fons econòmics inscrits en el pressupost general de les Comunitats Europees.

El Fons Europeu Agrícola de Garantia Agrària (FEAGA), gestionat de forma compartida entre els Estats Membres i la Comissió Europea, s'encarrega del finançament de:

- les restriccions fixades per exportació de productes agrícoles a tercers països;
- les intervencions destinades a la regularització dels mercats agraris;
- els pagaments directes als

agricultors establerts en l'àmbit de la PAC;

- algunes mesures d'informació i promoció dels productes agrícoles en el mercat interior de la Comunitat i en els tercers països realitzades pels Estats Membres;

i de forma centralitzada, un altre conjunt de despeses enfocades al control agropecuari i la seua participació i vinculació a la Unió.

D'altra banda, trobem el Fons Europeu Agrícola pel Desenvolupament Rural (FEADER), que contribueix únicament, en gestió compartida, als programes de desenvolupament rural.



## I tot això per què?

La PAC injecta cada any milions d'euros als nostres camps amb la creença hipòcrita que les ajudes econòmiques de la UE han de ser la forma



de vida de molts camperols. Per desgràcia molts, amb la retallada de les ajudes, ja comencen a presentar símptoma d'abstinència. Sembla com si la pagesia no pogués existir sense subvencions, creuen alguns.

Mitjançant les ajudes de la PAC, molts empresaris del camp poden viure sense produir res. I altres en canvi viuen de la producció que els consumidors no demanen. És la paradoxa dels productes subvencionats. I doncs, què passa amb tot el producte que els consumidors no volen?

La gran majoria, el que no es destrueix, s'exporta. És la "colonització" dels mercats per part dels països capitalistes, que en economia s'anomena dumping. S'exporten els seus productes subvencionats, amb preus molt baixos que enfonsen les economies nacionals, ja que els consumidors prefereixen els productes importats, amb menor cost, que els de la seva regió.

D'aquesta forma s'estableix un cercle viciós d'enriquiment i esclavatge a les economies regionals mitjançant els productes subvencionats. Una estratègia subtil però molt eficient, on la lògica de la PAC queda evidenciada.

**Sense la PAC, sense UE. Sense capitalisme!**

El món rural, des del seu naixement, no ha necessitat mai cap ajuda; ni cap falta que li fa. Des de l'origen de la nostra societat, formada per col·lectivitats agràries, el món rural ha estat la font d'aliment, coneixement, desenvolupament; és a dir de vida. I

per sobre de tot, ha estat lliure. Una llibertat que desgraciadament durant tota la història li ha estat quartada.

Han estat molts segles de submissió, i de control de la pagesia.

La PAC és l'últim instrument per part de l'Estat (en aquest cas de la UE) per tenir els camperols ignorants, ignorats i esclavitzats. Ha creat una pagesia al servei del capital, explotada i desvinculada del món rural. Què en queda avui en dia de la pagesia? On són els pagesos? Per desgràcia la pagesia gairebé ha estat eliminada. La UE està fent una gran tasca d'adoctrinament i manipulació; eliminant la veritable cultura pagesa, el coneixement popular; i imposant la ignorància com a forma

de control i lligament als interessos del mercat. Els pagès ha estat substituït per l'empresari

**EL PAGÈS HA ESTAT SUBSTITUÏT PER L'EMPRESARI AGRÍCOLA, QUE ÚNICAMENT ÉS DESVETLLAT PER LA SEUA PREOCUPACIÓ PRODUCTIVISTA, INDIVIDUALISTA I DE CREIXEMENT ECONÒMIC INFINIT.**

agrícola, que únicament és desvetllat per la seua preocupació productivista, individualista i de creixement econòmic infinit.

La pagesia ha de tornar a renàixer. Ha de ser restaurada, reinventada. La producció ha de ser local, amb el cultiu d'aliments de qualitat, fets per alimentar i no pas per vendre. Sense subvencions i amb la recuperació de la cultura i el coneixement popular. Respectuosa amb l'entorn en que conviu, car aquest és el seu sustent. Només així la pagesia aconseguirà ser sobirana, lliure; i de retruc fer més lliure la societat, ja que tots, poc o molt, vivim de la terra.



## **Quina ha estat la història repressiva que han viscut les col·lectivitats agràries fins a l'actualitat?**

El procés durant 1300 anys ha estat llarg i complex. El primer moment que hi ha un conflicte és sobre el s.XIII-XIV en que es produeix, a tot Europa, un marcat ascens de l'estat. Al segle XIII però, és quan adquireix una veritable entitat d'estat, ja que encara era un estat molt dèbil, no tenia aparell funcional, sense policia i altres estructures actuals.

Hi ha un altre moment delicat amb l'arribada de les mesures de Felip II contra el comunal, que hi ha un procés desamortitzador on es ven gran part del comunal per pagar la política imperial. Després al s.XVIII apareix una legislació anticomunal bastant dura. Però el gran moment és el s.XIX, la revolució liberal, que porta al comunal gairebé a la seua destrucció. Finalment el gran cop de mort el dona el Franquisme.

En la destrucció del comunal hi han hagut tres elements cabdals. Primer el règim absolutista, el règim liberal i el Franquisme, cadascun amb la seua aportació contra les col·lectivitats, fins arribar al règim actual de dictadura constitucional parlamentària. Hi ha un altre moment de gran impacte després de l'entrada de l'Estat Espanyol a la UE i l'adopció de la legislació d'aquesta, sobretot de la PAC, que corromp als pagesos mitjançant les quanties ajudes, que molts esquerristes van presentar com una gran meravella.

## **Què conservem avui en dia, en la nostra societat industrial tecnificada urbana, de la cultura i la societat popular rural tradicional?**

Doncs molt poca cosa, pràcticament res. Algunes converses d'algun net a algun padrí, històries, paraules... Resten algunes institucions com el consell obert, avui manipulat per la legislació. Queden potser 4 o 5 milions de comunals desnaturalitzats, que sembla ser que els volen eliminar. Queda també una memòria dispersa en molts llibres i que jo intento salvar amb el meu. Penso doncs que tot el que es pot salvar és a través de la memòria i no de l'actualitat.

## **Creus que podem tornar a aquella societat tradicional col·lectivista o com podem crear l'alternativa a l'actual model patogen?**

Està clar, que cal doncs, una transformació integral de la societat, el que s'anomena una revolució. Això és

inevitable, perquè

tots els processos de transformació

que s'han fet han estat descomunals, i

amb tot s'haurien de fer esforços en molts sentits.

Algun dels canvis, seria el retorn voluntari de la gent al camp, clar

que la gent actualment no està preparada per viure al camp.

No sabria viure del treball de les seues

Són qüestions que la història ens ha plantejat molt difícils de

resoldre, molt difícils no vol dir impossibles. La dificultat implica realisme, no desmoralització.

Crec en això fermament i ho defenso!

La gent hauria de desenvolupar molt més les capacitats individuals: la intel·ligència, el treball manual, la capacitat de conviure amb els altres,

aconterar-se amb molt menys...

Potser una persona d'ara consumix 30 vegades més que la gent d'abans. La societat rural tradicional no es satisfieja amb béns materials,

perquè tenien un bé immaterial fonamental, que era la convivència. El portar-se bé era el decisiu.

Llavors s'entretenien entre ells, parlant, estant junts, inclús de vegades sense parlar, estant simplement junts; això els proporcionava una gran satisfacció que avui no podem entendre.

Avui, la satisfacció és bàsicament amb les coses. Som una societat "cosista", preferim les coses als ésser humans, mentre que abans preferien les persones a les coses.

Perquè portant-nos bé amb la resta, què necessitem més?



# Félix Rodrigo

**Albert Tarragó**

**Ex membre del col·lectiu de crítica antiindustrial i antitecnològica "Los amigos de Ludd" dissolt amicalment fa menys de dos anys. Defensor de les lluites d'alliberament nacional de diverses nacions des de la perspectiva de castellà internacionalista.**

**Col·laborador de qualsevol mena de lluita**

**que consideri justa, com la lluita del TAV al País Basc.**

**Actualment la seua principal dedicació és acabar diversos llibres. Ha escrit i publicat entre altres llibres i material divers, el llibre "Naturaleza, ruralidad i civilizacion", que aporta un gran coneixement i valor del que va ser la societat rural popular tradicional.**

**Quines van ser les característiques principals de la societat rural popular tradicional?**

El tret fonamental va ser el sistema assembleari d'autogovern. Encara que, va minvant al llarg dels segles, en alguns moments és gairebé sobirà. Desgraciadament mai ho va arribar a ser del tot, ja que mai es va renunciar per complet a l'existència d'un embrió d'Estat. Altres característiques van ser l'autonomia del municipi, els comunals, els sistemes d'ajuda mútua i sobretot la naturalesa de societat convivencial. En la societat rural popular tradicional tenien com a meta la bona convivència i la maximització de la qualitat de la relació entre les persones. Hi havia un objectiu, la llibertat política a través del consell i la llibertat civil amb l'autonomia del municipi i dels comunals.



**Com eren les col·lectivitats agràries?**

Els no es consideraven agraris ja que tota la societat estava agraritzada, les ciutats eren molt petites i en molts llocs ni existien. A Biscaia, per exemple, no apareixen el que coneixem com a ciutats fins al s.XIV.

Dintre de la col·lectivitat hi havia una altra manera de viure en vida comunal, que era la família. La gent tenia allí, per una part el municipi, d'on participaven del sistema assembleari, i un altre que era la família. La família era molt extensa i amb un predomini masculí, no pas per una qüestió discriminatòria, posat que els documents de l'època per a tenir validesa havien de ser signats per tots els membres adults, incloses les dones.

Les famílies tenien horts que eren propis de cada família, que juntament amb la casa, formaven la propietat familiar. Per tant, tenien dues formes de propietat, la propietat familiar i la municipal.

**"... HI HAVIA UN OBJECTIU: LA LLIBERTAT POLÍTICA A TRAVÉS DEL CONSELL I LA LLIBERTAT CIVIL AMB L'AUTONOMIA DEL MUNICIPI I DELS COMUNALS..."**

Després hi havien formes de propietat supramunicipals, que eren les que establien els vincles comarcals. Aquests eren els llocs on es reunien tots els veïns d'una comarca, els portaveus, que tenien mandat imperatiu, és a dir, sense capacitat decisòria. Portaven la voluntat de l'assemblea local al conjunt comarcal.