

## INFORME: VIATGE D'INTERCANVI D'EXPERIÈNCIES FRANÇA-BÈLGICA

### ACTUACIÓ 3.2.1 RURAL EQUIPA'T

A continuació es descriuen les visites realitzades al viatge d'intercanvi d'experiències previst per l'actuació 3.2.1 Rural Equipa't i s'inclouen les seves fotografies.

Adjunt es poden trobar els fulls de signatures dels assistents que es llisten a continuació:

Assistents	Càrrec - Entitat
Laura Megías	Tècnica PECT actuació 1.1.1 ARCA
Àngels Guiteras	Associació Leader Ripollès Ges Bisaura
Judith Perarnau	Consorci del Lluçanès
Just Serra	BOSCAT
Marta Martínez	Diputació de Barcelona
Albert Puigvert	Gerent ARCA
Helena Ullastres	Diputació de Barcelona

#### ESPAI TEST LES CHAMPS DES POSSIBLES

Les champs des possibles és un espai test creat el 2009 per donar resposta a les necessitats d'acompanyament de nova pagesia en agricultura ecològica a la regió Ile de France. L'agricultura ecològica en aquest regió té una forta demanda. L'espai test contribueix a la creació de noves empreses i llocs de treball acompanyant els emprenedors i emprenedores en els àmbits de l'horta o la ramaderia, fixant a zones rurals i periurbanes el valor afegit.

Des del 2016, l'associació esdevé una Societat Cooperativa d'interès Col·lectiu (SCIC) la qual cosa permet incloure a la seva governança les diferents categories dels actors participants en el projectes (pagesos, AMAp, assalariats. Granges d'acollida, ciutadania...)

Des de mitjans del 2018, les champs des possibles compta amb 10 llocs test repartits en 3 departaments (províncies) de l'Ile de France. Hi ha en aquests llocs test 12 emprenedors en testeig amb horta, plantes aromàtiques si medicinals, ramaderia de cabrum o aviram.

La cooperativa alberga també 4 emprenedors assalariats-associats (ESA) des de finals del 2017, repartits en 4 llocs (dels qual 2 estan compartits amb emprenedors en testeig) on hi desenvolupen activitats d'horta, ramaderia d'oví i multicultius amb transformació de pa. Tots quatre han passat per un espai test de 3 anys.

Més informació: <https://reneta.fr/Les-Champs-des-Possibles>



### **XERRADA amb Jean Louis COLAS ([jean-louis@leschampsdespossibles.fr](mailto:jean-louis@leschampsdespossibles.fr))**

Jean Louis és un ex-agricultor de l'actual finca dels Champs des possibles jubilat que fa la tasca de gerent a l'espai test.

Les Champs des possibles engega el 2009 per al proveïment d'algunes AMAP que hi havia a la zona. Tot i l'interès per l'agricultura ecològica i de proximitat, cada cop hi havien menys agricultors a la zona i es va començar amb les Champs des possibles per a l'acompanyament a la instal·lació.

La figura del CAPE (*contrat d'appui aux projets entrepreneurs*) ja existia des del 2003 però no és fins el 2009 que s'adapta aquesta figura al sector agrari.

Així doncs, el 2009 s'acull a la finca de Toussacq a 2 emprenedors en horta i poc a poc es va ampliant a Tremblay i altres finques (MIRAR QUINA FINCA A PRESENTACIÓ) i el 2013 es comença acollir emprenedors per ramaderia ovina.

Inicialment es tractava d'una associació però el 2016 fan el pas cap a cooperativa SCIC (societat cooperativa d'interès comunitari), i a partir del 2017 desenvolupen l'espai com a arxipèlag a la regió d'Île de France amb ramats de cabres i aviram.

La cooperativa desenvolupa les següents tasques:

- 1) Organisme de formació (exerceix com una Cooperativa de suport empresarial)
- 2) d'activitat en agricultura i ramaderia
- 3) Ofereixen consell i consultoria
- 4) Transformació alimentària

Per tal de facilitar la comercialització, cada emprenedor crea la seva pròpia AMAP a través de la xarxa d'AMAP que és qui té relació amb l'espai test.

Existeixen dos itineraris possibles a seguir en aquest ET:



- 1) Immersió: Durant el primer període en el test d'activitat, l'emprenedor no treballa pel seu propi projecte sinó que està en una granja d'acollida de la mateixa finalitat productiva que vol desenvolupar per tal d'agafar experiència en el dia a dia. Aquest itinerari es destina a emprenedors sense experiència prèvia
- 2) Autonomia: en aquest cas, l'emprenedor comença a desenvolupar el seu projecte de forma autònoma amb tot l'acompanyament de l'espai test i amb un tutor. En aquesta fase s'hi accedeix des de la immersió o bé en iniciar el test d'activitat si la persona ja té certa experiència.

La relació amb els emprenedors el fa bàsicament una persona i a més a més hi ha una comissió de 4 o 5 persones que valoren els itineraris que hauran de seguir els emprenedors i també fan el triatge dels emprenedors. EL pagès tutor de l'emprenedor cobra 250€/dia de feina feta a l'ET.

En l'espai test es fa tot en ecològic menys el ramat d'ovelles que, tot i ser bio, pastura en una zona no declarada com ecològic. En el cas de les ovelles, l'ET ofereix un ramat de 50 o 60 caps i van augmentant el ramats fent reposició de femelles i venent els mascles des del primer moment.

El ramat és sempre de l'ET i si l'emprenedor marxa de la cooperativa, han de comprar el ramat a l'ET i el 10% de la facturació s'ho queda la cooperativa. Els primers anys els resultats dels emprenedors van associats a possibles ajuts que puguin rebre i serveix per pagar part de les càrregues del lloguer i de material.

L'espai test també rep ajuts FEADER i de la regió Île de France.

### **Visita a Alexandre FAUCHER ([faucher\\_alexandre@hotmail.fr](mailto:faucher_alexandre@hotmail.fr)) a Fontainebleau**

L'Alexandre és un emprenedor que ha estat 3 anys en test d'activitat. No tenia experiència ramadera i comença fent una estada de pràctiques en algunes granges mentre acaba de perfilar el seu projecte. Durant el procés d'immersió es feia 2 dies d'assessorament i 4 setmanes de pràctiques de forma alterna. Aquesta primera fase es desenvolupa durant un any en diverses granges d'acollida, i posteriorment comença el seu test d'activitat en fase autònoma a Fontainebleau durant 2 anys més.

Al llarg dels 2 anys del test d'activitat, l'ET signa un acord amb l'ONF (organisme nacional de boscos) per a la pastura del bosc en el marc de la XN2000, mitjançant el qual l'organisme paga 20.000€/any per a la pastura preventiva de manteniment dels espais oberts que es paga en part a compte de la XN2000 i en part amb fons FEADER. Diversos espais on pasturen altres pastors es financen en part amb fons FEADER amb mesures agroambientals.

Actualment té 250 ovelles i produeix entre 200 i 300 xais concentrats entre gener i abril. D'abril a setembre el ramat és al bosc i entre setembre i abril pastura en camps cerealistes en els quals, els agricultors hi planten cultius fixadors de nitrogen que els pagesos no aprofiten.

Pel què fa a la construcció dels ET a Catalunya, Sylvain PECHOUX ([sylvain@leschampsdespossibles.fr](mailto:sylvain@leschampsdespossibles.fr)) aposta per començar en un format d'associació o bé aprofitar les estructures de les cooperatives



agràries existents. També comenta la necessitat de buscar finançament a través de mesures agroambientals en les finques on s'actua. Pel què fa al tema legal, comenta que és important posar en una taula a totes les entitats i organismes que hi tenen competència per tal de buscar una solució a llarg termini.



### **CONCLUSIONS/COMENTARIS SOBRE LA VISITA DE LES CHAMPS DES POSSIBLES**

- El funcionament del projecte de l'Alexandre es basa en l'oferta de serveis ambientals que finalment es paguen amb finançament públic, amb el perill que això suposa de tenir un cert sou i ja no buscar l'eficiència i productivitat del bestiar.
- El tipus de xai que es produeix amb aquest maneig és més aviat de creixement lent i n'és un producte que a Catalunya no hi estem acostumats.
- Molt interessant el lligam amb agricultors cerealistes per aprofitar la coberta vegetal fixadora de nitrogen per al bestiar.
- El principal problema de la nova pagesia és l'arrelament d'aquesta al territori, també caldria donar suport a gent que ja és del territori per intentar que no pleguin (reempresa rural?)
- Molt interessant d'incorporar la xarxa de les AMAP a l'espai test. En el cas de Catalunya caldria incorporar associacions de consumidors, o mercats o altres formes de comercialització com a socis de l'ET.
- Davant la possibilitat d'incorporar entitats de custòdia del territori i/o conservacionistes, es comenta que cal treballar-ho buscant sempre la viabilitat econòmica de l'activitat ramadera, i sobretot sorgiran allà on no hi hagi ramaders al voltant. També caldrà fer èmfasi amb els beneficis dels serveis ecosistèmics que ofereixen el sector de la ramaderia extensiva.
- Respecte la llei de cooperatives catalana, aquesta ofereix en la llei al·mfigura d'una cooperativa de suport a l'emprenedoria de la qual no se n'ha desenvolupat la normativa. Caldria, doncs, apretar al departament responsable (ocupació) per tal de desencallar-ho a mig o llarg termini.
- Pel què fa les cooperatives agràries ja n'hi ha algunes que estan començant a treballar amb la idea dels espais test. En el cas de la Baixa Tordera, s'acompanya d'una formació de grau mig dual per a joves. Tot i això cal poder donar accés a joves i gent més gran per tal de fomentar també l'autoocupació.





- Molt interessant l'itinerari de treballar amb granges d'acollida per a poder valorar gent sense experiència la possibilitat de treballar-hi. Cal vetllar però que això no esdevingui mà d'obra barata en compte d'un ET.
- Cal tenir molt en compte també les explotacions ramaderes veïnes als ET per tal d'oferir aquestes granges d'acollida, ja que poden oferir formació si tenen suport econòmic.
- Pel què fa al finançament dels ET, caldria que es treballés conjuntament amb el DARP per tal de promoure un espai pilot.

### **PÔLE FROMAGER DE CINEY**

L'Escola d'Agronomia i Ciències de Ciney ofereix una formació variada, en tècnica de transició, ciències agronòmiques i ciències naturals, en tècnica de qualificació amb cinc opcions: agricultura, agronomia-ciències naturals, horticultura, medi ambient i agroalimentació; i finalment una opció professional amb mecànica, horticultura i gestió ramadera.

Dins de l'escola, trobem el Pôle fromager un centre d'assistència tecnològica basat en l'anàlisi de les necessitats del món agrari en termes de producció de llet. "Com contribuir millor a l'addició de valor afegit a la producció lletera en crisi i proporcionar un suport tecnològic fonamental als productors i processadors de productes lactis de Valònia?"

Aquest nou complex gira principalment al voltant de dos obradors de transformació lletera, una de les quals s'utilitzarà principalment per al lloguer (hall relais) i l'altra per a la formació, el desenvolupament de nous productes, la fabricació de productes lactis. .... També inclou oficines, sala de reunions, locals més tècnics i una àrea de suport a la comercialització.

Des de l'EPASC també ofereixen diversos suports i acompanyaments als productors i elaboradors de productes làctics.



**XERRADA amb Marc WARNIER ([marc.warnier@province.namur.be](mailto:marc.warnier@province.namur.be))**

El pôle fromager està format per 2 obradors i un espai de formació i pertany a de l'escola de formació de Ciney. És fruit d'una inversió d'1 M€ dels quals 600.000€ provenen d'ajuts per part de la regió. El pôle fromager se situa dins de l'escola d'agronomia i s'utilitza en dues vessants diferents:

- 1) Formació teòrico-pràctica
- 2) Producció: es treballa dins dels projecte DIVERSIFERM i hi ha tres branques de treball per a donar suport a la producció, el pol formatger (lloguer d'espais i formació professionalitzadora en tecnologia de làctics i assistència tècnica i tecnològica ja sigui a l'escola com a la pròpia granja), el pol higiènic (universitat en format d'assessorament i formació en matèria de salut pública), el pol econòmic (associació de desenvolupament local donant suport a nous projectes ajudant a l'estudi de la viabilitat, formació, etc)

Dins del pol formatger hi pot haver fins a 15 o 20 productors treballant-hi. Els productors hi poden estar durant 5 anys com a màxim durant els quals tenen assistència tècnica. Hi ha un registre sanitari propi de l'escola però els productors que hi treballen han de tenir el seu propi registre per tal de poder madurar la producció. El registre de l'escola ve controlat per l'autoritat sanitària (AFSCA).

Altres projectes que giren entorn i donen suport al pol formatger és la iniciativa "clic local". Es tracta d'una plataforma on els productors poden afegir els seus productes i serveix per a proveir a l'administració local que fa les comandes directament del web de manera que s'aconsegueixen grans volums de producte de proximitat a partir de petits productors

Al pol formatger no hi ha disponibilitat per a fer tots tipus de formatges sinó que està restringit a certs tipus.

El centre de Ciney disposa de dos tècnics experts en formatgeria (vam parlar amb en Laurent DEMEFFE ([laurent.demeffe@province.namur.be](mailto:laurent.demeffe@province.namur.be)) que acompanyen i dona suport in situ a les elaboracions que fan els productors, fan la formació són els encarregats de la gestió i neteja dels obradors. També promouen el treball cooperatiu entre els productors que hi elaboren.





## **COPROSAIN**

COPROSAIN és una cooperativa d'agricultors amb més de 35 anys de funcionament que acompanya els productors en la seva recerca de qualitat des del punt de vista de la salut i el sabor i ofereix productes certificats en ecològic. Disposen de sales de desfer i sales d'elaboració d'embotits a les instal·lacions de l'escorxador municipal d'Ath i també gestionen l'escorxador municipal d'Ath amb finançament del propi municipi. Defensen la producció artesanal, el benestar animal, el manteniment de la cultura tradicional gastronòmica, la selecció de races, el control i la traçabilitat, la seguretat alimentària, i la comercialització en circuit curt.

**A CAUSA DE LA SOBTADA MALALTIA DEL RESPONSABLE DE L'ESCORXADOR VAM HAVER D'AJORNAR LA VISITA.**

## **AGRICOVERT**

Es tracta d'una cooperativa agrària ecològica que uneix diversos productors de la regió per a la venda i comercialització dels seus productes locals a un preu just viable. Aquest projecte treballa amb els principis de la agroecologia (respecte pel medi natural i social de les persones i respecte pel treball). També pretén ser una eina de distribució amb una governança col·lectiva entre productors i consumidor que eviti el sobreenriquiment individual. Actualment són 34 productors locals en ecològic, més de 600 consumidors, 4 botigues, 60 punts de recollida de cistelles, 1 carnisseria, un forn de pa, espais logístics, un tractor col·lectiu i un obrador compartits de cuina i de carnisseria.



**XERRADA amb Valerie DHEUR ([agricouvert@gmail.com](mailto:agricouvert@gmail.com))**

Es tracta d'una cooperativa promoguda per productors en ecològic i de proximitat de la zona de Gembloux que agrupa consumidors i productors. La cooperativa està en mans en un 50% dels productors i l'altre 50% pels consumidors tot i que en conjunt són uns 900 consumidors i quasi 50 productors. Treballen doncs amb un vot ponderat per a què els productors tinguin un 50% del poder de decisió a l'assemblea general. La cooperativa té finalitat social.



Els socis productors els cal una certa implicació amb reunions de productors (3 cops l'any amb tots els socis). A més a més hi ha tres reunions sectorials.

- Intercanvi de bones pràctiques
- línia de temps en producció: es reparteixen els cultius i s'especialitzen en la producció en base a les vendes dels anys anteriors.
- En matèria de comercialització la majoria de productors fan quasi tota la venda a través d'Agricovert. N'hi ha però que a la seva finca en fan una "botiga a la granja Agricovert" perquè al final s'enduen coses de la botiga per a complementar la venda de la seva producció a la granja. Sobre el preu que els productors proposen es carrega entre un 30% i un 70% dependent del producte.

Als socis consumidors se'ls fa un descompte del 5% sobre la venda total. Els consumidora també han organitzat 2 grups de treball: el que treballa en temes de comunicació interna i externa i es troben un cop al mes. El que treballa en temes de formació en cooperatives i intercanvis d'experiències.

A l'inici de la cooperativa la idea inicial era ocupar gent amb risc d'exclusió social i donar-los formació però hi havia molta rotació ( a causa del tipus de contracte de reinserció). Des de fa pocs mesos hi ha hagut una forta reestructuració de la cooperativa i actualment s'organitzen de la següent forma:

- 1) Remotivació dels productors: n'hi ha 4 que hi treballen de forma més intensa (fan una jornada completa entre els 4) amb tasques específiques de suport a la botiga, comandes, despatxar la botiga.
- 2) 4 persones en contracta de reinserció a jornada completa.
- 3) 3 persones treballen en la gestió administrativa (1 a mitja jornada i 2 a jornada completa)
- 4) La Valerie substitueix la direcció a temps complet
- 5) 1 persona per a conductor del camió i preparació de comandes
- 6) A la botiga també hi tenen estudiants per hores i una persona que fa la neteja

A Agricovert han desenvolupat diverses línies de treball:

- "comptoir" (mostrador): zona de botiga. Els productors que fan el mateix tipus de producte es barreja a la botiga i el preu sortint respon a la mitjana del preu que han posat cada un d'ells. Quan els falta algun tipus de producte el poden demanar a altres pagesos ("partners")
- Cistelles: Reben comandes de les cistelles fins el dilluns. Entre dimarts i dimecres es preparen les cistelles amb etiquetes del punt de recollida i del tipus de cistella. Tenen diverses modalitats de cistelles: **una cistella base** amb 4 mides que reparteixen un cop per setmana: la petita (10€ i 2,5Kg de fruita i verdura), la mitjana (13€), la gran (17€) i la big (28€ i més de 5kg de fruita i verdura). Una altra modalitat són **paquets de verdura del temps** establert o de fruita variada per 6€. Actualment estan fent unes 400 cistelles a la setmana.
- Forn de pa: forner que ve de fora i que hi té un petit espai de venda del pa que produeix a les instal·lacions d'Agricovert. En aquest pas no pertany a la cooperativa sinó que tan sols lloga l'espai



- Cuina: Espai habilitat per a treballar-hi 4 persones. Actualment hi ha un elaborador que transforma excedents de la botiga (fruita i verdura) que ja estan molt madurs. Ho ven directament a la botiga o bé en fa menús quan hi tenen gent a dinar. La seva proposta final, però, passa per a poder vendre menjar preparat i envasat al buit. També hi treballa una persona que fa producció a l'estil oriental (de forma periòdica però espaiat). Pel què fa els controls sanitaris de l'autoritat sanitària, els fan moltes visites i inspeccions i els han fet notar algunes faltes lleus i com que són un espai diversificat, moltes vegades fan visites de formació per a nous inspectors.
- Obrador de carnisseria: La proposta de gestió inicial és com el forn de pa, és a dir, en règim de lloguer per part dels elaboradors. Encara no han trobat la persona per encarregar-se'n tot i que hi ha tingut gent però n'han fet una gestió nefasta. El rendiment actual és molt baix. Actualment la gestió de la venda de carn i embotit es fa a través d'una altra cooperativa (PQA) de ramaders de porc que tenen un obrador i en fan la transformació, Allà els arriba envasat i a Agricovert tan sols han de tallar l'embotit i la carn. Sembla que hi ha una nova directiva (europea?) que treballa en la promoció de la venda directa i de proximitat i la transformació per part dels productors amb la qual els productors no els cal formació específica de carnisseres per elaborar el producte. En aquest directiva també s'obre la porta a altres fórmules per a la inspecció veterinària que no sigui presencial durant el sacrifici.
- Xampinyonera (sheetake): Es tracta d'un container dins la nau de recepció i emmagatzematge d'agricovert en el qual el productor n'ha fet la inversió i paguen un lloguer simbòlic a la cooperativa.

Tot i que van començar amb les cistelles, actualment tripliquen la facturació a la botiga respecte les cistelles. A nivell de botiga, tenen tres possibilitats de compra: la botiga física, la botiga virtual i la botiga de Brussel·les en combinació amb altres entitats.



**SERVICE PUBLIQUE DE LA WALLONIE**

El Servei Públic de Valònia (SPW) proporciona la seva experiència al Govern de Valònia i implementa les seves polítiques exercint les missions d'interès general que li encomana.

L'administració valona també és la primera interfície entre institucions regionals i ciutadans, empreses i associacions.

A través de les nombroses accions dutes a terme i les mesures implementades en el marc de les competències regionals, el SPW també és un soci essencial de les Autoritats Locals.

Els diferents serveis del SPW estan centralitzats a Namur. No obstant això, els serveis externs de les diverses direccions generals també estan presents a diverses grans ciutats de Valònia.