

Una contribució al sector primari pitiús

A mode de resum del XLIV Curs Eivissenc de Cultura, 2018

per Maurici Cuesta i Labèrnia

L'any 2017, un membre de la Comissió Executiva de l'Institut d'Estudis Eivissencs proposava dedicar una edició del Curs Eivissenc de Cultura al sector primari d'Eivissa, per fer-se ressò de les dificultats que travessava i provar de donar-li una ajuda en forma de reflexió des d'una entitat cultural i que té el territori com una de les seues principals divises. Dit i fet. Quan vaig poder, em vaig posar a dissenyar-lo, coordinar-lo i dirigir-lo, amb els ulls posats en el mes de novembre de 2018. Afortunadament, vaig poder comptar amb l'assessorament i la col·laboració de Jordi Serra Cardona *Berri*, enginyer agrònom, professor de cicles de formació professional i persona més que sensibilitzada amb el territori, l'aigua, la cultura, la llengua. Com que el curs estava dedicat íntegrament a les persones que es dediquen a l'agricultura, la ramaderia i la pesca, acordarem dur a terme el curs al camp, fora dels límits urbans de la ciutat d'Eivissa. El lloc ideal era, i fou, l'únic centre on s'imparteixen a l'illa estudis relacionats amb el sector: el Centre Integral de Formació Professional (CIFP) Can Marínes, a la vènda d'Arabí, Santa Eulària des Riu. La directora del centre, Josepa Costa Costa, va acceptar ben gustosament la demanda de l'IEE de celebrar-hi el curs. El claustre i el personal administratiu del CIFP col·laborà molt atentament. Aquesta seua alternativa per al curs permetia que els protagonistes tenguessin les sessions més a prop de ca seua i que no haguessin de mester entrar a Vila amb cotxe. Els viuers ens vèiem «obligats» a sortir del



Cartell del Curs Eivissenc de Cultura 2018.

nostre entorn habitual. Serveixi aquest article com a resum del *XLIV Curs Eivissenc de Cultura: El sector primari a Eivissa i Formentera*. I, que tenia com a subtítol, *Poder viure del que produïm per menjar*.

La primera sessió, el 8 de novembre, va consistir en un diàleg a càrrec de Jaume Binimelis Sebastià, catedràtic d'escola universitària, del Departament de Geografia de la Universitat de les Illes Balears (UIB), i de Josep Antoni Prats, geògraf eivissenc i professor d'institut, amb el títol *El sector primari a Eivissa en una perspectiva territorial*. De Binimelis es volia que oferís una visió de la relació entre territori i activitats primàries existent a les illes Balears, i de Prats que se centràs en l'illa d'Eivissa, partint de la premisa que l'agricultura i la ramaderia hi han condicionat notable-

ment l'evolució del territori des dels primers assentaments humans i, especialment, des de la conquesta catalana del segle XIII.

Binimelis va destacar que el camp illenc havia passat del model del «productivisme» al del «postproductivisme», en el qual es combinen l'explotació i la competitivitat amb la preservació ambiental, en un sector que es troba en declivi des del punt de vista de la quantitat produïda i de la gent que s'hi dedica. Apostava perquè hi hagi una diversificació econòmica del camp, per la qualitat, per associar territori i agricultura amb les indicacions geogràfiques o denominacions d'origen.

Prats va reivindicar una normativa territorial pròpia per a les illes Pitiüses perquè el paisatge singular d'Eivissa i Formentera requereixen d'una normativa feta des d'aquestes illes, va destacar la necessitat de preservar els pocs espais agraris que subsisteixen i de recuperar antics espais mitjançant projectes ambientals. Considera que s'ha de tenir més cura de la gent que es dedica al camp. El tècnic en territori del Consell d'Eivissa, Vicent Prats Ramon, va fer de presentador i moderador.

La següent sessió es va dur a terme el 15 de novembre i va consistir en una taula redona que duia per títol *Els reptes actuals de l'agricultura*, on intervengueren els agricultors Joan Marí Guasch *des Camp* (president d'Agroeivissa i membre de la Cooperativa Agrícola Santa Eulària), Antoni Tur Boned (de l'explotació de cas Secorrat) i Marina Morán (de l'explotació Terramare, a la finca eulariera de cas Mallorquí).

Foren moderats pel professor del centre, Jordi Serra Cardona.

En la conversa inicial destacaren aspectes com que amb només un 0'8 % de les cotitzacions a la Seguretat Social del sector primari a Eivissa, aquest sector gestiona el 80 % del territori, que si es fan bé les coses, es pot viure de l'agricultura, la poca presència del producte agrari eivissenc en el mercat local. A continuació s'afrontà el repte de ser competitius. Les claus passarien per escurçar els canals de distribució i apostar per les varietats locals, oferir productes de qualitat i diferenciats, associar el producte local amb valors a l'alça com la sostenibilitat. També coincidiren que s'hauria d'oferir el producte local al catering de les escoles, que una part de la recaptació de l'Impost Turístic Sostenible hauria d'anar al camp pitiús.

Sobre la qüestió de si el preu de venda compensa els costos de producció, els ponents remarcaren que subsisteixen perquè s'han millorat els sistemes de producció. Respecte de la compatibilitat de les tasques agràries amb altres activitats, destacaren la perillositat de mesclar el sector primari amb el turisme, la negativa a la figura de les agroestades del projecte de Llei Agrària. També es comentà la necessitat de comptar amb una única veu, una entitat aglutinadora de l'agricultura eivissenca, i que pogués, entre d'altres coses, coordinar la produc-



Jaume Binimelis, Vicent Costa i Josep Antoni Prats (fotografia: Ferran Nogués i Tolnay).

ció, etc. La millor fórmula seria una cooperativa. Sobre el futur de l'agricultura a Eivissa, es va insistir en la necessitat de recuperar el saber dels avantpassats a la vegada que s'innova, i que és un sector que sempre hi serà perquè hi ha il·lusió i ganes.

La tercera sessió del curs s'anomenà *Els reptes actuals de la ramaderia i espècies ramaderes autòctones*, i es va celebrar el 22 de novembre, amb la participació de Francesc Xavier Prats i Marí Benet (president de la Federació Pitiüsa de Races Autòctones), de Marc Ferrer Subirana (de l'explotació can Malacosta) i de Fina Prats Cruz (de l'explotació «Ses Cabretes»). Foren

moderats per la veterinària Sara Vergés Arús.

Després d'explicar els objectius de l'entitat a la qual representaven, passaren a analitzar l'estat de la ramaderia a Eivissa, que no passava per un bon estat, que necessita la col·laboració entre agricultors i ramaders, que hi havia un excés de normativa sobre l'activitat, que patien problemes amb atacs d'alguns cans als ramats i de manca de professionalització. Varen coincidir a veure que és difícil de subsistir atesos els costos de l'explotació (hi ha farratge local però s'han d'importar els pinsos i els suplementos alimentaris, per exemple). Una altra demanda va ser la de poder disposar de més espai per als animals i que es trobaven amb limitacions constructives.

Pel que fa a la posada en valor de les races autòctones, subratllaren la bona qualitat i el gust de la seua carn. Ara mateix hi ha un reconeixement (agrupacions racials) de cabra, ovella i gallina. De porc i conill, encara no. Sobre el mercat, apuntaren que la carn forana és una gran competència perquè arriba molt baixa de preu i que al ramader local li costa oferir amb regularitat el seu producte. A més, havien aparegut altres carns en els menús dels consumidors. Una opció que funcionava era vendre sense intermediaris, directament.

Coincidiren que la ramaderia local aporta beneficis ambientals com

Joan Marí, Marina Morán, Jordi Serra i Antoni Tur (fotografia: Ferran Nogués i Tolnay).





Lucas Costa, Antoni Box, Vicent Marí i Antoni Tur (fotografia: Ferran Nogués i Tolnay).

treure les males herbes o evitar la propagació de la plaga de la *Xylella fastidiosa*. I, afortunadament, la situació sanitària de la ramaderia eivissenca és positiva. Respecte de les administracions públiques, trobaren a faltar més ajuts, que les subvencions arriben a deshora i estan mal dirigides. Reivindicaren que els serveis per als ramaders no se situïn a Vila, sinó en algun lloc centric insular com podria ser, per exemple, per Sant Rafel o Santa Gertrudis.

Tots destacaren les ganes i la il·lusió amb què treballen. Finalment, aparegueren altres aspectes interessants com la necessitat d'explotar animals que no es troben a Eivissa, i la dificultat de començar per a algun jove interessat però sense terres.

La penúltima sessió, el 27 de novembre, es titulà *Els reptes actuals de la pesca*, i va poder comptar amb Antoni Tur Serra (president de la Confraria de Pescadors d'Eivissa), Lucas Costa Costa (vicepatró major segon de la Confraria de Pescadors de Sant Antoni) i Antoni Box (doctor en Biologia i inspector de pesca del Consell d'Eivissa), tots moderats pel professor del CIPF, Josep Marí Tur.

L'estat de la pesca s'analitzà destacant el problema de la competència que té la pesca eivissenca amb el sector nàutic (per amarraments o llocs on calar xarxes) i el furtivisme, o problemes com la burocràcia i la

necessitat de sortir fora per a fer cursos. L'envelliment de la flota i dels pescadors fou un problema bàsic apuntat, a més que el mercat eivissenc cada vegada consumeix menys peix local. Així i tot, iniciatives com «Peix Nostrum» o «Sabors d'Eivissa» deixen bons margens de benefici. A més, es comentà que Eivissa era pionera en l'etiquetatge d'espècies locals de pesca. En aquest sentit, es valorà positivament que, recentment (novembre de 2018), es venguessin convocant fires de peix, especialment la que gira al voltant del gerret. De tota manera, denunciaren que, en l'estiu, només un 20 % del peix consumit en els restaurants eivissencs és local.

Quant a dades, la Confraria d'Eivissa compta amb uns 50 socis, 3 barques de bou i 30 llaüts. La de Sant Antoni, amb 28 socis, 3 llaüts i alguna barca de bou. El seu principal problema és la saturació del port de Sant Antoni i la vellesa de les instal·lacions. Sobre la protecció dels fons marins i els vedats, es feu una valoració positiva quant a la pesca i quant a la reserva integral (sense possibilitat de pesca en aquella àrea) i es valoritzà que el sector pesquer reclamàs la reserva marina de Tagomago. Respecte del camí que hauria d'iniciar un jove per integrar-se al sector, es comenta que cal una formació més una embarcació i un amarrament, raó per la qual ha passat molt de pare a fill. La pesca dona per viure bé.

L'estat ambiental de la mar també fou objecte de debat. Els pescadors eivissencs són molt bon coneixedors de l'estat de la mar i veuen amb preocupació els efectes dels abocaments a la mar, sobretot de les embarcacions esportives (sentines, tancs, sabons...). Apunten com a solució el cobrament del servei de retirada dels tancs quan les embarcacions paguen el seu amarrament. A més, el sector nàutic arriba a tallar xarxes, les motos nàutiques solen espantar el peix i l'allargament de la temporada turística fa que la pressió sobre el mar es mantengui fins a novembre. S'ha de tenir en compte, a més, que la nàutica d'esplai també pesca i ho fa sense límits, a la vegada que és més nombrosa que els professionals de la pesca. N'hi ha que arriben a vendre el que pesquen, i fan una competència deslleial. S'haurien de limitar els dies de pesca. Surten de molts llocs i el seu control es fa molt difícil, a la qual cosa s'hi afegeix que Eivissa només disposa de dos inspectors de pesca. El dret que tenen a pescar s'hauria de controlar, en definitiva. Observen que cada dia hi ha més plàstics al mar. Els abocaments de la salmorra de les dessaladores afecta la posidònia, però allò que més contamina són els hidrocarburs.

Un altre dels problemes que es troben és la manca de mariners. En ocasions, les barques romanen amarrades per falta de tripulació. Reconeixen que haurien d'explicar i vendre millor aquesta feina.

Finalment, demanaren més agilitat en les tramitacions, consensuar amb el sector les normatives, menys burocràcia i millor accés a cursos i amarraments.

La sessió que va cloure aquest curs, el 29 de novembre, fou una taula redona, moderada pel tècnic del Consell d'Eivissa, Josep Lluís Joan Torres, i que comptà amb la participació de Juanjo Torres Ribas (en representació d'Amics de la Terra Eivissa), Vicent Marí (de l'Associació d'apicultors d'Eivissa), Pere Planells Guasch (oleïcultor d'Eivissa), Antoni Costa Tur (fundador de la bodega Can Maymó i en repre-

sentació de l'Associació de viticultors d'Eivissa), Joan Riera Ripoll (restaurador i president de Restauració de la PIMEEF) i Òscar Molina (xef del restaurant La Gaia, Ibiza Gran Hotel). L'objectiu de la sessió era el d'apropar al públic altres activitats productives i sensibilitzadores relacionades amb el sector primari d'Eivissa.

Els apicultors consideraren greu la manca de relleu generacional i les dificultats que tenen per situar les caseres en terrenys privats. Els oleicultors reconeixien que hi ha poca producció i que no poden garantir el servei als proveïdors. Lamenten que encara no poden posar «Eivissa» en l'etiqueta de les botelles d'oli. Un hàndicap és que les varietats locals d'oliva són poc productives. Malgrat la manca de tradició d'associacionisme, els oleicultors han dut a terme un trull conjunt. Un aspecte a revertir és la consideració que es té d'allò «pagès». Hi ha producció agroalimentària que usa fraudulentament el nom d'Eivissa. Reclamaren una Indicació geogràfica protegida per a l'oli eivissenc. Consideraren que s'ha d'explotar l'avantatge que té el producte local en considerar-se de «quilòmetre zero», tan de moda actualment.

Els vinicultors veien que hi ha molta competència, manca d'estima del producte local i problemes de comercialització. Des d'Amics de la



Vicent Marí, Pere Planells, Antoni Costa, Joan Lluís Joan, Juanjo Torres, Joan Riera i Òscar Molina (fotografia: Ferran Nogués i Tolnay).

Terra es veia amb preocupació la competència que fa el sector immobiliari al primari pel territori. Els restauradors eren optimistes, veuen amb bons ulls la iniciativa «Sabors d'Eivissa» i reconeixen que han de consumir els productes de qualitat que es fan a l'illa. Demanen que camp i restauració vagin de la mà i que s'hi innovi. El xef Molina considera que no tot el producte local és bo i que s'està avançant en qualitat, encara que el mercat eivissenc encara aprecia poc allò local. Un dels inconvenients per als xefs és la distribució i la constància en el servei. Creu que amb un projecte ambiciós es podria sortir a altres mercats.

El moderador Josep Lluís Joan reclamà l'efecte de visibilització que té la gastronomia sobre el producte local i destacà que ja hi ha producció local transformada, com olis, vins, sal, pebrera vermella com a condiment, citrò, mel i patata vermella. També destacà la producció de varietats locals de xindria, ceba vermella, pebrera blanca, sobrasada, per exemple.

Entre les demandes més interessants que sorgiren finalment en el debat, que es duuguin a terme més fires professionals o la coordinació entre restauradors i productors del sector primari. D'un dels participants en el curs, en Joan Marí *des Camp*, es podrien reproduir les seues conclusions en veu alta d'aquest curs eivissenc: «Mostrar alegria perquè els productors del primari són necessaris, en donar de menjar a molta gent; s'ha detectat il·lusió entre els sectors agraris i pesquer, i és un bon missatge de futur; encara hi ha rendibilitat en les activitats del camp i la mar i se n'hi pot viure dignament; s'ha de seguir treballant per deixar el nostre llegat a les futures generacions».

Conclusions que l'Institut d'Estudis Eivissencs fa seues, tot esperant que hagi pogut contribuir a un millor futur per al sector primari pitiús.

MAURICI CUESTA I LABÈRNIA
DIRECTOR DEL CURS ■

Vicent Marí, Pere Planells, Antoni Costa, Joan Lluís Joan, Juanjo Torres, Joan Riera i Òscar Molina (fotografia: Ferran Nogués i Tolnay).

