

Temps de terra: 12 històries de dones que fan territori



La Venda de Proximitat està regulada i permet identificar els pagesos catalans que venen ells mateixos els seus productes al públic, segons el Decret 24/2013.



ÍNDEX

01. Pròleg	3
02. Mans que sumen: l'economia col·laborativa en femení	4
03. Sembrar al mar: dones que cultiven la costa	7

PRÒLEG

Hi ha un rellotge que no porta agulles. El marquen la llum que s'allarga o s'escurça, la fruita que madura, la pluja que arriba o es fa esperar. Qui viu al camp aprèn a llegir-lo sense adonar-se'n. Sap quan és **temps de collir**, quan és **temps de regenerar**, quan és **temps de florir** i quan és **temps de madurar**.

Aquest llibre segueix aquest rellotge. Dotze capítols, un per cada mes, de setembre a agost. Cada un és una porta oberta a una manera diferent de viure el territori: des de les cooperatives que sumen mans fins a les dones que cultiven el mar, des de les que cuiden el bosc fins a les que transformen la collita en aliment, en ofici i en memòria.

L'any passat vam parlar de **dones que arrelen**. Aquest any volem mirar què passa quan aquestes arrels es troben. Perquè cap dona del món rural camina sola. Darrere de cada projecte hi ha una veïna que dona un cop de mà, una mare que va ensenyar un ofici, una xarxa que sosté quan tot trontolla.

El camp català afronta sequeres, incendis i pobles que es buiden. Però també hi batega una energia nova: la de les dones que tornen, les que es queden i les que comencen de zero. Totes comparteixen una convicció: **el territori no és un paisatge per mirar, sinó una casa per cuidar**.

Llegiu aquestes històries a poc a poc, com es menja un fruit de temporada. I, si en acabar alguna us fa pensar en la dona que hi ha darrere del que poseu a taula, aquest llibre haurà complert la seva missió.

Perquè cada temps té la seva feina. I cada feina, quan es fa amb cura, fa territori.



MANS QUE SUMEN: L'ECONOMIA COL·LABORATIVA EN FEMENÍ

Al setembre, el camp fa olor de most i de pressa. Les vinyes s'omplen de cubells, les caixes de fruita s'apilen als marges i els dies semblen massa curts per a tanta feina. És el moment de l'any en què es fa més evident una veritat que el món rural coneix des de sempre: **ningú no collita sol**.

Durant generacions, la verema, la sega o la matança del porc eren feines de tot el poble. Avui, la tecnologia ha canviat moltes coses, però la necessitat de sumar mans continua sent la mateixa. I en aquesta nova manera d'entendre el treball compartit, les dones hi tenen un paper cada vegada més destacat.

Tres germanes, un somni

A Bellmunt del Priorat, la Mercè, l'Elena i la Marina van decidir un dia fer un pas que moltes persones només s'atreveixen a imaginar. Tres germanes, un ramat propi i un projecte comú: la **Formatgeria Linens**. Juntres van començar a donar forma a un projecte de vida en què cada formatge porta la cura pels animals i l'amor per un paisatge exigent i bell.

La seva història mostra una idea que es repeteix en moltes experiències rurals: **quan es comparteix la feina, també es comparteixen les pors**. Una sola persona pot sentir-se aclaparada per les hores al ramat, la burocràcia, la venda i els imprevistos. Tres persones que es reparteixen responsabilitats i es donen suport tenen molta més força per resistir.

Cooperar per arribar més lluny

El cooperativisme agrari té a Catalunya una tradició de més d'un segle. Els cellers cooperatius, les cooperatives de fruita o d'oli van néixer perquè els petits productors poguessin competir en un mercat que els superava. Avui, aquest model es reinventa amb noves fórmules: obradors compartits, agrupacions de venda directa i plataformes que connecten diversos productors amb les persones consumidores.

És el cas de **Més Fresc Que Mai**, que porta a domicili fruites, verdures, formatges, vins i caves de petits productors artesanals i de proximitat. La seva proposta demostra que els projectes petits, quan s'uneixen, poden arribar a moltes més llars sense perdre la seva essència.

La Teresa és pagesa al Baix Penedès. Fa anys que forma part d'una agrupació de productores que comparteixen una furgoneta i un punt de venda. "Sola no podia anar a tres mercats cada setmana", explica. "Ara ens repartim els dies. Una ven el meu producte i jo el seu. Hem guanyat temps, però sobretot hem guanyat companyia."

Una altra manera de fer economia

L'economia col·laborativa femenina té trets propis. Moltes d'aquestes dones no busquen créixer a qualsevol preu, sinó **créixer de manera sostenible**. Volen guanyar-se la vida dignament sense renunciar a conciliar, sense esgotar la terra i sense perdre el vincle amb el territori.

Als consells rectors on les dones tenen veu, sovint entren a la conversa temes que abans quedaven en segon pla. Es parla d'horaris compatibles amb la criança, de formació per a les noves sòcies, de la salut del sòl i de la relació amb el poble. No és que les dones cooperin "per naturalesa". És que moltes d'elles han après, per necessitat, que **sense xarxa no hi ha futur**.

Pobles que resisteixen

Cada cooperativa o projecte col·lectiu que funciona és molt més que una empresa. És una escola que manté alumnes, un comerç que no abaixa la persiana, un paisatge que continua cuidat. Quan el valor que genera el camp es queda a la comarca, el poble respira.

També és una porta per a les joves que volen incorporar-se al sector. Començar sola és difícil: calen terres, maquinària, coneixement i capital. Entrar en un projecte col·lectiu permet aprendre al costat d'algú amb experiència i reduir riscos. Així, el relleu generacional deixa de ser un problema per convertir-se en una oportunitat.

El valor del que es comparteix

Quan la verema acaba i les caixes buides tornen al magatzem, queda una sensació difícil d'explicar. És el cansament compartit, les rialles a l'hora d'esmorzar, la satisfacció de veure que la feina de tot un any ha arribat a bon port. Aquesta sensació no es pot comprar ni vendre, però és potser el que manté viu el món rural.

Les dones que cooperen ens recorden que el camp no és una suma d'individus, sinó una **comunitat**. Que el que no pot fer una sola persona ho aconsegueix un grup. I que la collita més valuosa no sempre es mesura en quilos.

Reflexió final

El que sembrem juntes, ho collim juntes. I cada mà que se suma és una arrel més que sosté el territori.



SEMBRAR AL MAR: DONES QUE CULTIVEN LA COSTA

A l'alba, el port encara dorm. Només se sent el xipolleig de l'aigua contra el moll i el crit d'alguna gavina matinera. Les barques es gronxen lentament, com si s'estiressin abans de començar la jornada. En aquest moment de calma, algunes dones ja són a peu d'obra, preparant xarxes, revisant caixes o mirant el cel per saber si avui el mar deixarà treballar.

Quan parlem de món rural, sovint oblidem la costa. Però el mar també és territori. Té els seus cicles, les seves collites i els seus oficis antics. I, com passa a terra endins, bona part de la feina que el fa possible l'han fet sempre les dones.

Les mans que no sortien a la foto

Durant segles, la imatge del pescador ha estat masculina. Però als pobles de costa tothom sap que el mar era cosa de famílies senceres. Les rederes cosien i reparaven les xarxes durant hores. Les dones descarregaven, netejaven, venien el peix a la llotja o de porta en porta. Portaven els comptes i sostenien la casa quan els temporals impediéssin sortir.

Aquella feina era imprescindible, però gairebé mai no tenia nom ni reconeixement. Avui, moltes dones del mar reivindiquen aquest llegat i, alhora, obren camins nous.

Fer del mar un camp de cultiu

Al Baix Empordà, la **Lina Ferrer** ha fet del mar un projecte de vida amb **Cistella de Mar**. S'hi dedica a l'agricultura marina, al marisc sostenible i als productes del mar de proximitat. La seva missió és fer de la costa un camp de cultiu i reivindicar alhora el paper de les dones en un sector on encara són minoria.

La idea de "cultivar el mar" pot sorprendre, però té arrels profundes. Al delta de l'Ebre, el cultiu de musclos i ostres a les badies dels Alfacs i del Fangar és una activitat centenària. Moltes dones hi participen en la producció, la depuració, l'envasat i la venda. És una aqüicultura que depèn directament de la salut de l'aigua i que, per tant, té un interès enorme a protegir-la.

Patrones amb nom propi

Cada cop més dones s'embarquen. Obtenen les titulacions, porten el timó de petites embarcacions i fan pesca artesanal. No ha estat un camí fàcil. Moltes han hagut de sentir que "el mar no és lloc per a una dona" o adaptar-se a vaixells i horaris pensats per a una altra realitat.

La Montse va començar a pescar amb el seu pare quan era adolescent. Anys després, va treure's el títol de patrona. *"El primer any, a la llotja em miraven com si m'hagués equivocat de porta", recorda. "Ara em pregunten com ha anat la mar abans de preguntar-ho als altres."* La seva barca és petita i surt quan el temps ho permet. Pesca poca quantitat, però de gran qualitat, i ven bona part de les captures directament a restaurants del poble.

Noves maneres de viure del mar

La pesca artesanal afronta reptes seriosos: el preu del combustible, la baixada de les captures, la competència del peix importat i la manca de relleu. Davant d'això, moltes dones han trobat maneres noves de donar valor al producte:

- El **pesca-turisme**, que permet a visitants embarcar-se i conèixer l'ofici de primera mà;
- La **transformació**, amb conserves, salaons o elaborats d'espècies poc valorades;
- La **venta directa**, que acosta el peix de llotja a les persones consumidores;
- La **divulgació**, amb tallers a escoles i xerrades sobre consum responsable.

Totes aquestes iniciatives comparteixen una idea: **el mar no és un recurs infinit**. Cal pescar amb mesura, respectar les èpoques de veda i valorar les espècies de temporada.

Una mirada que cuida

Qui treballa al mar aprèn a conviure amb la incertesa. Un dia la pesca és bona i l'endemà el temporal obliga a quedar-se a port. Aquesta relació amb la natura, sovint dura, genera un respecte profund. Les dones del mar parlen de l'aigua com d'una companya exigent, a qui cal escoltar abans d'actuar.

Potser per això moltes d'elles s'impliquen en projectes de conservació, en neteges de fons marins o en la protecció de praderies de posidònia. Saben que, si el mar emmalalteix, la seva feina desapareix. Cuidar el mar és cuidar el propi futur.

Reflexió final

El mar també és territori. I les dones que el treballen ens recorden que la costa no és només paisatge d'estiu, sinó un espai viu que demana cura, respecte i reconeixement tot l'any.