

El fruto de mi cólera

En los últimos meses, 40.000 agricultores franceses han engrosado las listas del paro. Esta cifra supone más de un 20% de los 600.000 agricultores que aún ejercen (en 1970 eran 1.600.000). Los agricultores no pueden hacer frente a las deudas que les genera su actividad y, presionados por sus proveedores y los banqueros, se ven obligados a abandonar su profesión. En 2009, la Asociación francesa de Productores de Leche Independientes (Apli) registró 800 suicidios de agricultores.

Para Pierre, “Lo ideal sería que los empleados, los productores y los consumidores se asociaran económicamente en una especie de cooperativa”.

Este es el escenario que ha motivado a Pierre a pasar a la acción y tratar de luchar contra esta “espiral infernal”. En noviembre de 2010, este agricultor de la región Vaucluse, en el sur de Francia, arrancó con sus propias manos las 13 hectáreas de peras y manzanas que cultivaba en su explotación. “Lo hice con la sensación de que era un obrero de una fábrica que acababan de deslocalizar”, cuenta Pierre en su libro, publicado a principios de febrero.

Consumir justo, no sólo consumir

La revista francesa sobre ecología “Terra Eco” calificó a Pierre como una de las 100 personas que cambiarán el mundo, debido fundamentalmente a su lucha para construir un proyecto de distribución que rechace las ayudas y subvenciones y por una sociedad que consuma de forma responsable. “Los agricultores somos los únicos que vendemos perdiendo dinero. El sector agrícola ya no es el encargado de alimentar a la población, ahora esa tarea ha pasado a manos de los grandes supermercados”.

Pierre piensa que ha llegado la hora de reestablecer una relación justa entre el consumidor y el productor. “Yo les digo a los consumidores: os roban al mismo tiempo que os hacen creer que se preocupan de vuestro poder adquisitivo. Con cada compra matáis un poco al productor. Es necesario repetirlo para que la gente tome consciencia. Si pagáis las manzanas a 3 euros el kilo, el agricultor sólo recibe 0,7 euros.”

Extractos de “El Fruto de mi Cólera”

"Dejamos nuestra producción en manos de los industriales y los grandes supermercados. Nos dejamos convencer por la investigación, creyendo de buena fe que nos ayudará a equilibrar nuestros cultivos. En realidad, nos dejamos convencer por el marketing y, hoy en día, adquirimos más embalajes que frutas. En las leyes y reglamentos europeos radica la ruina de nuestros campos. Al elegir nuestros productos, sólo tenemos en cuenta su aspecto y no su sabor o su calidad. La necesidad de los grandes supermercados de presentar unos estantes atractivos nos ha llevado a cultivar frutas sin sabor y nos ha alejado del consumidor. Un fruto no debería consumirse si no está maduro: no sólo no proporciona placer sino que, además, resulta muy caro. El actual sistema de venta es por sí solo un sistema de competencia desleal debido a que el margen de ganancias no se adecua al trabajo realizado".

Solución

“Mi propuesta es ofrecer a todas las explotaciones agrícolas interesadas la posibilidad de vender 1000m2 de sus tierras de cultivo cercanas a poblaciones o explotaciones. Esta tierra se convertirá en superficie edificable y el producto de su venta se repartirá según las siguientes proporciones:

- 40% para los fondos de tesorería de la explotación.
- 60% se destinaría a un Fondo Agrícola de Utilidad Pública cuyos explotadores serían accionistas.

Este fondo serviría para adquirir tiendas que vendieran una cantidad determinada de productos de cosecha. Estas tiendas estarían localizadas en zonas urbanas con una alta densidad de población. Además, el fondo serviría para financiar la logística y la organización. Las tiendas venderían los productos agrícolas a precios de coste (incluyendo el transporte y la mano de obra de la propia tienda) más un 30% para remunerar el trabajo y la capacidad de inversión del agricultor. Este sistema permitiría, por una parte, pagar a los productores una vez realizada la venta, proporcionándoles un activo; por otra parte, permitiría a los consumidores el acceso a productos frescos, maduros y con una calidad y un sabor que prácticamente han olvidado. Las tiendas las gestionaría un desempleado mayor de 53 años cuya experiencia se adecuara al puesto, y se emplearía a tres o cuatro jóvenes sin una formación específica con un contrato fijo. Las tiendas no pagarían alquiler, ya que el objetivo no es el lucro”

Más información

Compartir

(fin del artículo)