

## REVISTA ▶ COOPERATIVISME A LA REGIÓ CENTRAL

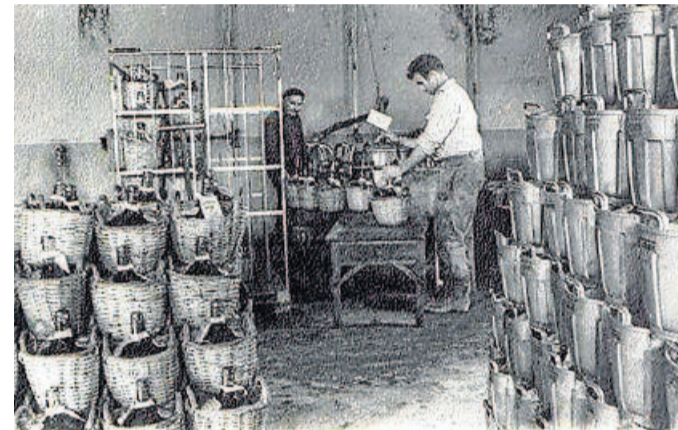
Des dels seus inicis al segle XIX, el cooperativisme ha defensat un model empresarial basat a tirar endavant un projecte entre socis iguals que repercuteixi en benefici de la societat. Amb el naixement de l'Ateneu Cooperatiu de la Catalunya Central, destinat a promoure el cooperativisme, en repassem la situació al territori. **Text: Marta Valls Ribas**



Construcció del Celler Cooperatiu d'Artés, inaugurat el 1908



Treballadors en les obres de construcció del celler, el 1934



Preparació de les garrafes de vi el 1970

# Col·laboració i territori

## L'ALTRE MODEL EMPRESARIAL

**U**na cooperativa és una organització d'individus que busca tirar endavant una activitat i, alhora, millorar les condicions laborals, econòmiques o socials dels membres que en formen part, buscant que les seves accions també repercuteixin positivament en el conjunt de la societat.

A Catalunya, on el cooperativisme va néixer en paral·lel a Anglaterra a mitjan segle XIX, destaquen les cooperatives vinícoles, aparegudes principalment a principi del XX, en què un grup de pagesos s'agrupa per produir i marcar els preus del raïm i del vi. És el cas, per exemple, del Celler Cooperatiu d'Artés, el qual ha resistit el pas del temps i segueix actiu més d'un segle després.

I és que l'any 1908 un grup de pagesos del municipi bagenc, amb l'ajuda del mossèn Martí i Sangles, de la parròquia local, van decidir muntar una cooperativa per produir vi conjuntament i posar un preu just al raïm. «Fins aleshores els pagesos havien de malvendre els seus excedents. La cooperativa els permet que siguin ells els qui marquin el preu», explica Anna Berenguer, sòcia i treballadora del Celler Cooperatiu.

D'aquesta manera, la cooperativa va seguir el recorregut de la majoria: incorpora la secció de crèdit i afegeix la destil·leria, el molí de l'oli, la venda de pinso i, als anys 40, l'elaboració de cava. Fins que a final dels anys 60 arriba la crisi de l'agricultura i moltes de les hectàrees de vinya presents al territori s'arrenquen per plantar-hi cereals o per abandonar-se. La vinya ja no surt a compte.

«Els pagesos es pregunten: per què he de treballar durant tot l'any de sol a sol si arriba l'agost i una pedregada em destrossa la collita?», pregunta retòricament Berenguer. En aquell moment, el govern paga als pagesos

**«El Celler Cooperatiu d'Artés resisteix la crisi de la vinya dels anys 70 fins avui perquè tenim el cor i l'estima ficats a la terra»**

que arrenquen les vinyes i planten cereal, perquè Espanya té excedent de vi. Les fàbriques, per la seva banda, necessiten mà d'obra i ofereixen un salari fix i una jornada laboral de només 8 hores, molt inferior a la que estan acostumats a fer els pagesos. «Per a la pagesia, l'arribada de la indústria és com si se'ls apa-

regués la Verge», exclama Berenguer. L'aparició de les begudes ensucrades dona l'última estocada.

Tot i això, el Celler Cooperatiu d'Artés resisteix, per convenciment o romanticisme, perquè vol seguir elaborant vins propis, treballant la terra: «no ho deixem per patriotisme, perquè tenim el cor i l'estima a la terra», continua la sòcia del celler.

Els temps, però, han canviat i el Celler Cooperatiu d'Artés fa tots els possibles per reinventar-se cada dos per tres per tirar endavant. «Som una cooperativa de supervivents que hauríem d'haver-nos mort als anys 70, però

**«No hi ha cultura de creació de cooperatives i, per això, els professionals que hi intervenen no estan preparats. Ha estat un procés difícil»**

no ho vam voler ni ho volem», reflexiona Berenguer.

La clara demostració que el sector del vi ha perdut un gran pes en el conjunt de la societat es troba en les dades de consum: als anys 40, amb una cartilla de racionament alimentari, a Artés se n'entregaven quatre litres per setmana i persona, vora els 200 anuals. El 2016, el consum a Catalunya estava en els 15 anuals.

En la mateixa línia també se situa el nombre de litres elaborats: el celler estava preparat per elaborar 6 milions de litres cada any; actualment en tota la comarca del Bages se'n produeixen 800.000. O el nombre de viticultors associats: 1.400 abans dels 70, 140 avui dia, dels quals només una vintena són pagesos en actiu (ara com ara, només els pagesos poden fer-se socis del celler). En tots els casos, les diferències demostren el canvi de tendència que es va viure al segle XX.

Sigui com sigui, el celler ha tirat endavant, convènt que aporta un valor al paisatge i a l'economia. «El sector del vi permet protegir els tres sectors de l'economia, primari, secundari i terciari, perquè cuida el paisatge, fa de tallafoc, dona feina a la pagesia, a la indústria de l'elaboració, als comerços i al turisme», recalca Berenguer.

El model cooperatiu els ha permès tenir clares les prioritats, que sempre han estat centrades a mantenir l'activitat i el preu just per als pagesos i els beneficis econòmics totals a final d'any. També, afirma Berenguer, és la fórmula jurídica que s'adequa més als seus

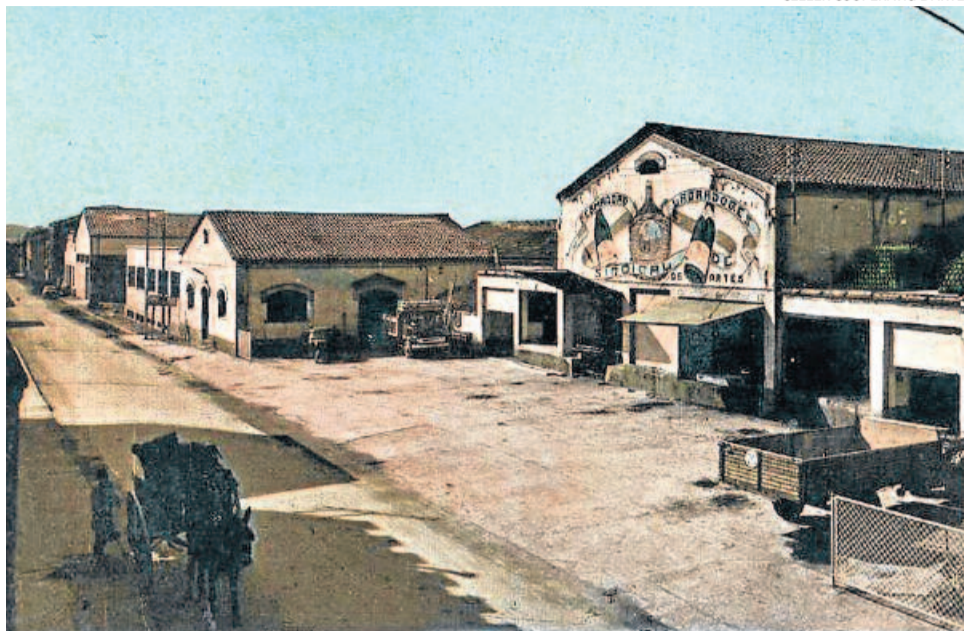


Famílies el dia de la recollida de les cistelles d'aliments a la Granera de Santpedor

LA GRANERA



Vista del Celler Cooperatiu d'Artés als anys trenta



Carrer Rocafort, al centre l'Artés, amb un carro a la porta del celler el 1965

ideals: cada soci és un vot i, per tant, tothom té el mateix poder i representació.

«A vegades, però, quan dius que el teu vi prové d'una cooperativa la gent arrufa les celles, perquè considera que, si no hi ha una marca darrere, serà barat i de mala qualitat. Per sort, a poc a poc el xip va canviant, i cada vegada som més conscients de no cal anar a comprar el vi a França, o el producte que sigui, perquè aquí també tenim molta qualitat», afirma la bagenca.

#### Naixement de cooperatives

Pel que fa al cooperativisme, tot i el moment d'esplendor de principi de segle XX, la Generalitat ha iniciat un projecte per donar suport a les cooperatives ja existents, promoure'n la creació de noves i explicar el cooperativisme al conjunt de la societat. En el marc d'aquest projecte ha aparegut l'Ateneu Cooperatiu de la Catalunya Central, l'organisme que tirarà endavant aquesta iniciativa a les comarques centrals i que va néixer a principi d'any (vegeu pàgina 4).

De les noves iniciatives cooperatives destaca La Granera de Santpedor, un grup de consumidors que van agrupar-se fa més de cinc anys per poder fer compres conjuntes de productes ecològics i de proximitats i, així, aconseguir un millor preu que el que trobaven separatament. L'any passat van decidir transformar-se en cooperativa per formalitzar i fer créixer el projecte. Des del mes de febrer que tenen el NIF provisional i ara estan esperant l'últim tràmit burocràtic per convertir-se oficialment en la cooperativa La Granera.

«Hem decidit fer el pas cap a cooperativa perquè com a grup de consum informal anàvem creixent i, si no teníem NIF, no podríem comprar a determinats proveïdors que ens interessaven, per exemple. La cooperativa ens permet consolidar La Granera amb una estructura jurídica que et demana una responsabilitat comptable i impositiva», explica Judit Torrentsgenerós, sòcia de la cooperativa.

La fórmula cooperativa, a més, s'adapta als principis dels impulsors de La Granera, perquè els dona una formalitat jurídica, amb una finalitat social, sense ànim de lucre ni repartiment de dividends, i amb una estructura de-

mocràtica: cada soci, un vot, i també amb la mateixa responsabilitat.

Malgrat l'aposta per fomentar el cooperativisme des de la Generalitat amb una estructura com l'Ateneu Cooperatiu, Torrentsgenerós reconeix que la transformació en cooperativa no ha estat gens fàcil. «La burocràcia és molt complicada, perquè, com que no hi ha cultura de creació de noves cooperatives, tots els professionals que hi intervenen no estan preparats. Nosaltres, per exemple, al final vam haver d'anar fins a Barcelona per trobar un notari que conegués el món cooperatiu i els passos a seguir».

Fins ara, com que han nascut gairebé en paral·lel, l'Ateneu Cooperatiu ha ajudat La Granera en l'última part del procés de reconversió, en els últims dubtes que tenien. En aquest sentit, Torrentsgenerós considera útil l'aparició d'aquest organisme que ajudi a la creació de cooperatives, perquè «constituir un altre tipus d'empresa és molt més fàcil, simplement perquè se'n fan moltes més».

La Granera de Santpedor es va constituir amb 30 socis. En els últims mesos se n'hi han afegit quatre i n'hi ha dos en fase de prova: «Véuen cada dimarts a recollir les seves cistelles, participen en la feina i les assemblees, i si s'hi troben a gust, se sumen al projecte», diu Torrentsgenerós.

Així doncs, una vegada a la setmana, els membres de la cooperativa es troben al local social on recullen les cistelles d'aliments –que poden incloure fruites, verdures, conserves, pa, productes de neteja i d'higiene, carn i embotits– i encarreguen la compra per a la setmana següent.

La seva filosofia és consumir d'acord amb les seves conviccions: productes ecològics, de proximitat, de temporada, ètics i justos. «El consum de productes alimentaris té una gran incidència en la petjada ecològica del planeta i en la nostra salut. Amb la cooperativa decidim què i com consumim», pregona la sòcia de La Granera.

A més de les compres setmanals, des dels inicis com a grup informal, els seus membres organitzen activitats amb la finalitat de difondre la seva filosofia, com la formació per al cultiu de l'hort de l'escola, dinars populars i xerrades.

CONSUM DE VI DEL  
CELLER COOPERATIU  
D'ARTÉS  
**200** LITRES L'ANY  
durant la postguerra  
**15** LITRES L'ANY  
actualment

LA GRANERA  
DE SANTPEDOR  
**34** SOCIS  
hi compren cada setmana  
**+1** ANY  
el temps per constituir  
la cooperativa



M. VALLS

#### Anna Berenguer

#### El Celler d'Artés, un supervivent

► Anna Berenguer, sòcia i treballadora del Celler Cooperatiu d'Artés, assegura que la seva és una cooperativa de supervivents i romàntics que tiren endavant el projecte que van iniciar fa més de cent anys els seus avis i besavis simplement per l'amor que professen a la terra. Filla d'un pagès de la cooperativa, va créixer en aquest entorn que se sent seu i que s'encarrega de gestionar. Tant ella com la resta de membres del celler tenen clar que l'esplendor del sector va marxar fa molt de temps, però busquen la manera de dinamitzar-lo i d'aportar-hi noves vides. Per això, del que està més orgullosa Berenguer és que la cooperativa ha permès la conservació de la varietat de raïm que creix gairebé exclusivament al municipi d'Artés: el picapoll. Una altra mostra que l'arrelament al territori del celler. Seguint aquesta línia, aquest 2017 el celler ha estrenat l'espai Atrium –situat a l'antiga nau de les instal·lacions– dedicat a tastos, tallers i activitats que apropin el vi, el cava i els productes locals al territori.

«La varietat de raïm del picapoll necessita els hiverns molt freds i els estius molt calorosos que tenim a Artés»



M. VALLS

#### Judit Torrentsgenerós

#### Canviar el que mengem per canviar el món

► La filosofia La Granera de Santpedor és, com diu el titular, consumir conscientment i en consonància amb uns valors, encara que des de l'àmbit local, per moure alguna cosa. La nova cooperativa del Bages va néixer al principi com un grup d'amics en desacord amb la indústria alimentària existent i van decidir predicar amb l'exemple i unir-se per poder comprar productes ecològics i de proximitat amb més facilitat i a un preu més assequible. Entre aquest grup hi ha Judit Torrentsgenerós, sòcia de la recentment creada cooperativa, i assegura que, a més de facilitar un consum de proximitat als qui s'hi uneixen, la seva existència també aporta una tasca educativa: hi són per convertir en acció un valor moral i que els que ho veuen, com els fills dels socis, sàpiguen que es pot comprar de diverses maneres. Per a Torrentsgenerós aquesta tasca educativa és una de les potes fonamentals del projecte que van engegar com un grup d'amics i que aquest any han formalitzat en la forma de cooperativa de consum.

«Els nens que acompanyen els pares a recollir les cistelles prenen consciència que hi ha una altra manera de consumir»

REVISTA ▶ COOPERATIVISME A LA REGIÓ CENTRAL

# L'ATENEU CENTRAL, L'APOSTA PEL COOPERATIVISME DES DEL TERRITORI

n Atendre i assessorar 1.000 entitats sobre el món cooperatiu, facilitar la creació de 30 noves cooperatives i crear 50 nous llocs de treball són els objectius amb els quals va néixer l'Ateneu Cooperatiu de la Catalunya Central a l'inici d'aquest any i que haurà d'haver complert aquest octubre, quan finalitzarà la primera convocatòria de la Generalitat del programa de foment del cooperativisme al territori.

Si bé anteriorment la Generalitat havia posat en marxa projectes per incentivar el cooperativisme a partir de grups de treball localitzats físicament a Barcelona, aquesta nova iniciativa es basa a descentralitzar la iniciativa i deixar-la en mans de les cooperatives, empreses, entitats i administracions locals. D'aquesta manera, a Catalunya han nascut 10 ateneus que agrupen diverses entitats amb uns propòsits similars als de l'Ateneu de la Catalunya Central, amb seu a Manresa.

Així doncs, aquest nou organisme, format per sis cooperatives del territori -Frescoop; l'Arada; Dies d'Agost; Gedi; Se7c, i Sambucus (vegeu el quadre de sota)- ja han celebrat la primera de les tres taules territorials previstes per a aquests primers mesos, en què participen entitats públiques i privades per treballar conjuntament. «Treballem, per exemple, amb els ajuntaments: ells reben gent interessada a iniciar cooperatives, els posen en contacte amb nosaltres i els fem l'assessorament», explica Nil Saladrich, de l'equip tècnic de l'Ateneu.

Segons Saladrich, l'aposta pel model cooperatiu ajuda a crear un teixit empresarial amb més estabilitat econòmica. «Com que l'empresa pertany als mateixos treballadors, aquests fan mans i mànigues per mantenir-la en moments de dificultat. A més, és més difícil que es deslocalitzi, si tu tens veu i vot en l'assemblea de l'empresa és difícil que triï moure el lloc de treball a Bangla Desh, per exemple».

Els arguments de Saladrich coincideixen amb els de Sebastià Prat, berguedà que va formar part del grup de treball que la Generalitat va impulsar des de Barcelona el 2008-2009 (vegeu l'entrevista). Prat també afegeix un altre motiu que justifica la necessitat d'impulsar el cooperativisme: més igualtat entre els membres de la mateixa empresa, de manera que les diferències salarials són molt menors -de mitjana- en les cooperatives que en la res-



Una de les reunions dels membres l'Ateneu Cooperatiu

**La deslocalització és poc probable en les cooperatives, perquè, en general, són els treballadors els qui prenen les decisions segons els seus interessos**

ta de formes jurídiques. «El conjunt dels socis són els que decideixen els sous i no només uns quants membres del consell d'administració. Per això, la decisió de quant cobra cadascú és consensuada i molt justificada», argumenta Prat.

**A l'Anoia, poques cooperatives**

Per aconseguir els seus objectius, a l'Ateneu Cooperatiu se centren en tres eixos de treball: l'assessorament, la diagnosi i la visibilització, i la formació.

L'assessorament tracta d'ajudar entitats interessades a convertir-se en cooperatives; empreses a punt de tancar en què els treballadors tenen ganes de tirar endavant, o particulars que volen formar-ne una de nova.

La formació, al seu torn, es du a terme en instituts, escoles i geries. «Hi ha un gran

desconeixement del món cooperatiu, fins al punt que si demanes ajuda a una gestoria per formar una cooperativa el més segur és que et diguin o que t'ho treguis del cap o que ells no ho fan», es lamenta Saladrich. «Per això els fem formació, perquè vegin que pot ser igual de viable que qualsevol altra empresa», continua.

Finalment, l'últim eix de treball és la diagnosi i la visibilització, que es basa a estudiar la situació del cooperativisme i les seves característiques i així potenciar-lo. D'aquesta manera, l'Arada, cooperativa de l'Ateneu, ha elaborat un mapa sobre la situació a la Catalunya Central (vegeu gràfic de la pàgina següent). Així, mentre al Bages i a Osona hi ha un nombre destacable de cooperatives, en relació amb la població, a l'Anoia, en canvi, el nombre és molt petit, inferior, fins i tot, a la xifra del Berguedà, amb tres vegades menys població.

A més, l'Arada també ha analitzat les bones pràctiques que porten a terme les diverses cooperatives. De moment, però, les dades i les conclusions no estan publicades i preveuen fer-ho públic en les properes setmanes.

## PRINCIPIS COOPERATIUS

**1 ▶ Adhesió voluntària i oberta:** totes les persones tenen dret a ser-ne sòcies, sense cap tipus de discriminació. Els socis poden utilitzar-ne els serveis i han d'estar disposats a acceptar les responsabilitats de la cooperativa.

**2 ▶ Gestió democràtica per part dels socis:** els socis tenen igualtat de drets i deures (una persona, un vot) i poden participar activament en la definició de les polítiques i la presa de decisions.

**3 ▶ Participació econòmica dels socis:** per ser soci d'una cooperativa cal realitzar una aportació de capital. Una part dels excedents s'ha de destinar al desenvolupament de l'activitat. Una altra, a la formació dels membres de l'entitat i al suport d'altres cooperatives. Finalment, també es pot destinar el restant a compensar la participació dels socis en l'activitat.

**4 ▶ Autonomia i independència:** significa que són organitzacions autònomes d'autoajuda gestionades pels socis.

**5 ▶ Educació, formació i informació:** les organitzacions tenen l'obligació de formar els membres de la cooperativa i d'informar i divulgar el cooperativisme.

**6 ▶ Cooperació entre cooperatives:** col·laboració pràctica d'unes amb les altres per assolir el seu màxim potencial.

**7 ▶ Interès per la comunitat:** les cooperatives han de treballar per aconseguir el desenvolupament sostenible de les seves comunitats en els àmbits econòmic, social, cultural i ecològic, mitjançant polítiques aprovades pels seus socis.

## LES SIS COOPERATIVES DE L'ATENEU

### FRESCOOP

**El consum de productes frescos de proximitat, sostenibles i ecològics**

▶ Frescoop és la cooperativa que potencia i agrupa projectes alimentaris que fomenten el consum de productes de proximitat, ecològics i amb un valor social. Formen part del projecte MengemBages de Manresa, que pretén fer d'enllaç entre productors locals i consumidors; el restaurant La Tossa de Montbui de Santa Margarida de Montbui; Peix Fresc, que distribueix peix per a escoles i col·lectius a la província de Barcelona, i Píscolabis i Xeflis, dedicats a organitzar àpats, degustacions i tastets.

### L'ARADA

**Activar la participació política i mediambiental al territori rural**

▶ L'Arada apareix al Solsonès el 2006 com una associació sense ànim de lucre amb l'objectiu d'incentivar la creació d'espais de participació per al desenvolupament sostenible del territori. Des d'aleshores, treballen per a entitats, empreses i administracions en projectes d'ocupació, cultura o estratègies en el desenvolupament local. Dins del grup de les sis cooperatives de l'Ateneu, l'Arada és l'encarregada de recollir les dades sobre cooperativisme a la Catalunya Central i analitzar-les.

### DIES D'AGOST

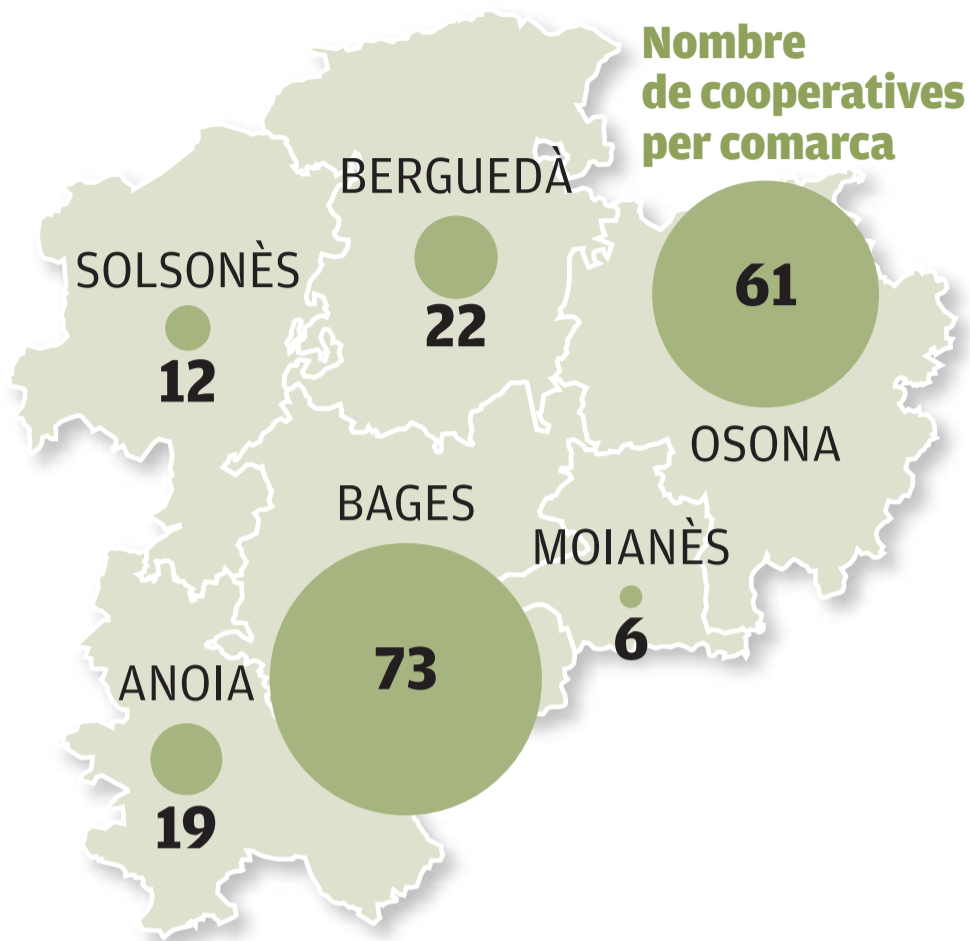
**Serveis de comunicació i màrqueting per a empreses i institucions**

▶ Encara que ofereix serveis de comunicació, Dies d'Agost és una cooperativa d'Osona especialitzada en la comunicació d'empreses i entitats vinculades a l'economia social i solidària. És per això que és la cooperativa que s'encarrega de gestionar la comunicació de l'Ateneu. Més enllà de la comunicació, Dies d'Agost pretén editar la publicació digital Setembre amb peces que vagin més enllà del flux de petites pastilles amb què es basa la informació diària. De moment encara no existeix.

### SAMBUCUS

**Restaurant per a la inserció laboral de persones amb problemes sociolaborals**

▶ Sambucus és una cooperativa de treball i empresa d'inserció que busca oportunitats laborals per a persones amb dificultats sociolaborals en l'àmbit agrari i en el gastronòmic. Ho fan a través de programes que combinen treball i formació. Així doncs, amb la força productiva tiren endavant el restaurant, fan càterings per a esdeveniments i s'encarreguen de les cuines de diferents col·lectius. Les persones que insereixen en els seus programes també treballen i es formen en agricultura ecològica.



## DADES A DESTACAR

## ► Cooperatives per tipus:

**143****de treball associat**

► Treballadors que s'uneixen per portar una empresa

**23****d'agràries**

► Productors del sector primari que venen el producte a la cooperativa

**8****de consumidors i usuaris**

► Agrupació per aconseguir béns o serveis en millors condicions que al mercat

**7****de serveis**

► Treballadors per compte propi que s'agrupen per compres, serveis o operacions

**5****d'ensenyament**

► Alumnes, pares i mares i docents per a l'organització d'activitats escolars o docents

**3****d'habitatge**

► Associació que té per objectiu produir a preu de cost habitatges als socis

**1****de segon grau**

► Cooperativa integrada per persones jurídiques, de les quals una és cooperativa

**1****de mixta**

► Combinen més d'una modalitat de cooperativa

**2.900**  
SÒCIES**120**  
COOPERATIVES  
de la Catalunya  
Central analitzades  
per l'Ateneu**1.160**  
PERSONES  
TREBALLANT  
en les cooperatives  
de la Catalunya  
Central

Font: Cooperativa l'Arada (dades no definitives)

BET PADRÓ

**GEDÍ****Amb 120 treballadors, gestiona projectes públics d'atenció a les persones**

► De totes sis, és la cooperativa amb més força de treball: 120 treballadors que gestionen de projectes de les administracions públiques. S'encarreguen de serveis escolars, dinamització de joves, acolliment residencial, entre d'altres. Entre les projectes propis destaca el servei d'intermediació hipotècaria per a les famílies amb dificultats per pagar la hipoteca amb assessorament sobre el deute i intermediació amb les entitats financeres. L'objectiu és posar fi als desnonaments.

**SE7C****Gestoria especialitzada en cooperativisme de Barcelona**

► Encara que no està situada a la Catalunya Central, la gestoria Se7c forma part de l'Ateneu de la Catalunya Central pel paper d'especialista en cooperativisme en l'àmbit jurídic. Per això, tot i tocar totes les àrees d'una gestoria convencional, afegeix l'ampli coneixement sobre cooperativisme, una àrea que, en general, no acostuma a tenir gaire presència en les gestories convencionals. Dins de l'Ateneu, per tant, també ofereixen formació en cooperativisme a empreses del seu àmbit.

**Sebastià Prat**

MEMBRE DEL PLA DE FOMENT DE L'ECONOMIA COOPERATIVA DE LA GENERALITAT 2008-2009

**«LES COOPERATIVES SÓN MÉS FORTES A LA CRISI»**

Sebastià Prat creu en el cooperativisme com a eina de transformació social. S'ha dedicat a fomenr-lo com a membre del Pla de Foment de l'Economia Cooperativa, impulsat per la Generalitat entre el 2008 i el 2009. També, a través de la cooperativa berguedana de la qual forma part, Tres Branques, va elaborar plans de dinamització cooperativa per a l'Ajuntament de Manresa i el Consell Comarcal del Berguedà.

► Per què és necessari fomentar el cooperativisme?

► Un motiu és perquè aguanten millor en èpoques de crisi econòmica, perquè la seva prioritat és tirar endavant una activitat. En canvi, en el cas de la resta de societats empresarials, l'objectiu és guanyar diners. Per això, en els últims anys s'ha vist que mentre les cooperatives tiraven endavant, les empreses plegaven.

► Una cooperativa també necessita guanyar diners per funcionar.

► Sí, però els necessaris per tirar endavant l'activitat. Una cooperativa no ha de pagar dividends als accionistes, això vol dir que si té beneficis es reinverteixen en el negoci. Hi ha el mite que les cooperatives no obtenen grans beneficis ni són grans empreses, i és fals, a Catalunya tenim Abacus, Guissona i els supermercats Consum. A Espanya, hi ha el grup Mondragón, de Caprabo, que és un gegant amb milions de beneficis.

► Aguanten millor la crisi. Què més aporten a la societat?

► Són estructures democràtiques en què tots els socis tenen dret a prendre part en les decisions de l'empresa i, en cap cas, el pes de cada vot va en funció del capital aportat, com sí que passa en les altres fórmules jurídiques. Això fa que els membres de la cooperativa se la sentin pròpia i, per tant, vulguin que funcioni.

► Els membres d'una empresa familiar també volen que el negoci funcioni.

► Els amos de l'empresa, que pot ser el nucli familiar, sí, perquè el negoci és seu. En canvi, un treballador, per molt empresa familiar que sigui, no se la pot sentir seva perquè legalment no té dret a dir-hi la seva.

► Li faig el comentari al revés: un soci d'Abacus, per exemple, és soci pel descompte que n'obté, no perquè se senti seva la cooperativa.

► Probablement per un tema de dimensió, però això no impedeix que tingui dret a opinar sobre el seu rumb empresarial. Hi ha una dada reveladora que demostra que les cooperatives són estructures més democràtiques i igualitàries: la diferència salarial en una cooperativa –segons la mitjana mundial– és d'u a set. És a dir, el sou més alt de l'empresa multiplica per set el sou més baix. En altres companyies aquesta diferència és d'u a 2.000!

► La diferència entre el sou més

baix i el sou més alt és, de mitjana, d'u a set en una cooperativa. En altres empreses pot ser d'u a 2.000»

► El cooperativisme té una

presència destacada en el territori català, ja que prop d'un milió de persones hi estan associades»

► A França, com a mínim el 25%

dels pressupostos anuals destinats a la contractació pública de serveis ha ser per a empreses cooperatives»

► Vostè ha treballat en el foment del cooperativisme, quina és la salut del moviment a Catalunya?

► Molt destacada: prop d'un milió de persones del total de la població catalana estan associades en alguna cooperativa. És un percentatge molt alt en relació amb la població del territori. És clar que també es compten els socis dels grans grups.

► La seva feina ha estat fomentar aquest model empresarial. Hi ha una aposta real des de les institucions?

► L'aposta és tèbia. Si realment es volgués potenciar la creació i el creixement de les cooperatives es faria com a França, de qui hauríem de prendre com exemple, i és que, per llei, el 25% dels pressupostos anuals destinats a la contractació pública ha de ser per a empreses cooperatives. Aquesta és una aposta real. La idea dels Ateneus Cooperatius repartits pel territori és bona, però necessita continuïtat.

