

PEAE Garraf · Focus Grup · Sector primari

Lloc: Sala Zoom

Data: 23 de novembre de 2020 a les 18h

Durada: 70 minuts

Participants:

- Carme Dastis – Ajuntament de Vilanova
- Fausto Navales – Confraria de Pescadors de Vilanova i la Geltrú
- Eduard Escolar – Confraria de Pescadors de Vilanova i la Geltrú
- Lluís Peña – Confraria de Pescadors de Vilanova i la Geltrú
- Luca Lavelli – Pagès · La Piotxa SCCL · Cubelles
- Montse Marcer – Pagesa · Sínia Pujadas · Vilanova i la Geltrú
- Josep Alsina – Pagès · Vilanova i la Geltrú
- Isidre Also – Gerent NODE Garraf
- Fina Fuster – Tècnica NODE Garraf

Tot això ho podem trobar a la pàgina web www.plaestrategic.cat

[Isidre Also]: Durant aquesta propera hora volem conèixer el parer dels vostres sectors, tant la pagesia com la pesca. Què en penseu de la situació de la comarca i cap a on voleu que vagi. Estem treballant en el Pla Estratègic d'Activitat Econòmica del Garraf. Això ho estem portant a terme des de NODE, per encàrrec del Consell Comarcal, tot just com a reacció a la situació que està patint la comarca.

Sempre hem vist que és una comarca molt abocada a serveis de consum finals i això fa que quan hi ha crisis severes ho passen malament; empreses amb problemes de continuïtat, llocs de treball que es perden, persones en situació d'atur, ERTOS... D'aquí que aquesta vegada la pandèmia ens ha conduït a una situació encara més complicada.

Caldrà buscar nous escenaris i accions a realitzar perquè la comarca tingui més musculatura, perquè no sigui tan feble quan hi ha situacions adverses. Els vostres sectors respectius -no vull dir que estiguin al marge perquè l'economia és un tot i tot està connectat- molt probablement no siguin sectors que pateixin directament. Hem pensat que per a redactar aquest pla estratègic ens calia la vostra opinió. Volem saber què en penseu de la comarca, en relació amb els problemes que tenim per progressar en un sentit o en un altre, des de coses molt genèriques, com puguin ser exemple els peatges, o altres més específiques, com pugui ser el subministrament elèctric o els problemes d'accedir als mercats o el que sigui.

La vostra opinió és la que volem tenir en compte a l'hora de redactar el Pla Estratègic. Sessions com aquesta ja n'hem fet 25 i potser encara ens en queden unes 25 o 26 més; i es tracta del mateix: de parlar amb les entitats, amb els professionals o els experts en cadascun dels àmbits per tenir més criteri a l'hora de redactar un pla estratègic que realment serveixi per alguna cosa, que realment ens ajudi a créixer i a progressar en un sentit o en un altre.

Per acabar aquest preàmbul només explicar-vos que si no ens dieu el contrari, aquesta reunió l'estem enregistrant perquè posteriorment es farà una transcripció literal, que us enviarem a cadascú de vosaltres perquè la valideu o fins i tot per afegir coses que no s'han dit però que considereu interessants.

Aquest document quedarà publicat en el web del Pla Estratègic que ja està a la vostra disposició. Hi podeu accedir a través de www.plaestrategic.cat. Podeu veure les reunions que s'han fet, les fotos i el nom de les persones que hi han participat i les entitats, les transcripcions literals del que s'ha dit...

Del Pla Estratègic està previst presentar-ne l'esborrany inicial cap al mes de maig, per tant ara estem en aquesta fase de participació en la què estem escoltant i recollint totes les dades possibles.

Aquí ho deixo i ara el que us demano és que lliurament pugueu intervenir;

[Eduard Escolar]: Pel que fa al Covid nosaltres, per exemple, hem pogut continuar treballant però sí que ens ha afectat el tema del preu. Podem seguir treballant però, a l'estar tancats els restaurants, segons quines espècies -per exemple, nosaltres que anem al pop- han perdut preu. Hem perdut la capacitat en un moment en què aquest sector està molt tocat, perquè el sector artesanal està molt tocat per temes de demografia d'aigües residuals, la majoria de barques artesanals estan desapareixent. En queden molt poques i aquest problema va en contra d'uns altres sectors com poden ser la restauració.

El tema de les platges, nosaltres necessitem que la mar tingui matèria orgànica, les depuradores ja només treuen aigua neta, les aigües estan molt netes, tenim banderes blaves, que és el que en general volen les administracions però a nosaltres ens estan arruïnant. Aquest és el tema, que el sector artesanal està desapareixent per diferents motius i nosaltres en fem responsable a les aigües residuals.

Si tu tens un hort o un terreny i no l'abones a la llarga no hi sortirà res. Què ha passat? Al tallar la matèria orgànica s'ha trencat la cadena tròfica, totes les espècies, com el marisc, que filtrava el zooplàncton i el fitoplàncton, al desaparèixer, han trencat la cadena ... i això ens ha portat a la ruïna.

[Montse Marcer]: Estic d'acord amb l'Eduard. Una cosa important perquè les coses puguin tirar endavant és el preu. Nosaltres fa molts anys que estem lluitant amb el mateix preu. El cost de la vida ha pujat i el preu dels productes és el mateix. El marge cada vegada és menys.

Si els teus fills veuen que això no tira endavant no volen continuar perquè veuen que són moltes hores i que treballes de diumenge a diumenge. Si es guanyessin la vida segurament seguirien amb la pagesia.

[Josep Alsina]: Jo tinc una filla, ella estudia. Els hereus estudien i, quan és l'hora, clar, no li pots dir ara hauries de seguir amb l'ofici. Ells han de triar a què es volen dedicar. Si no tenen res més, això sempre ho tindran, entre cometes. Però si els joves estudien no és per dedicar-se a l'ofici, és per treballar del què han estudiat. I això ha passat amb molts botiguers i en moltes empreses de Vilanova. Si, per poder econòmic, pots donar estudis als fills el que no pots pretendre és que, quan ells tinguin estudis, tornin a tirar enrere.

En aquesta comarca tenim també el peatge del Garraf; a banda del Massís del Garraf tot això frena molt la mobilitat. Pel que fa al trens i als autobusos, això està bé, però, clar, pagar el túnels del Garraf fa que la comarca sigui cara.

[Montse Marcer]: Vilanova s'ha fet gran i la gent ha de saber que tenim un mercat i que estem abastant aquest mercat i que aquest mercat té producte de proximitat. El que s'hauria de fer és donar-nos a conèixer més

[Josep Alsina]: Però hi ha un problema. Per anar al mercat has de pagar el pàrquing i la zona blava. Això és un encariment. Una possible solució seria dues hores gratuïtes, tant del pàrquing com de la zona blava del voltant del mercat, els dissabtes.

[Luca Lavelli]: Des de NODE s'ha promocionat sobretot el comerç i el producte de proximitat. Potser no és suficient. El que s'hauria de fer des de les institucions locals és estimular la gent que conegués els productes de temporada -perquè els pagesos d'aquí poden fer només producte de temporada.

Entre els pagesos fem una mica de tot: venda directa a la parada, cistelles... Per valorar la pagesia d'aquí s'hauria de fer una mica de força sobre quins són els productes de temporada.

Respecte al tema del pàrquing del mercat, seria interessant que es pogués anul·lar o trobar un acord amb la concessionària per disminuir el preu de l'aparcament quan s'ha anat a comprar al mercat.

Per als pagesos d'aquí crec que és important que es pugui valorar el producte que fem, el producte de temporada, potser amb algun hivernacle es pot forçar una mica però no són cireres que venen de Xile

[Fausto Navales]: Nosaltres trobem que el producte que agafem no es valora. Podem notar una manca de relació pel que fa a la restauració d'aquí de Vilanova. Com exemple, moltes de les gambes que es serveixen venen de fora i al final qui hi guanya és l'intermediari.

El que crec que necessitaríem per donar-li una mica de valor afegit al nostre producte és una propaganda intensiva per defensar el producte de proximitat i de casa.

Però és que això és la ruïna total; estem venent a uns preus de fa 20 anys. Estem pescant un producte d'una qualitat extrema i l'estem venent a un preu de fa 20 anys. Vas al mercat i amb 1kg de peix estan pagant una caixa, i això no pot ser. Penso que per part de l'Administració s'hauria de fer alguna cosa, no sé què, però alguna cosa, estem a la ruïna total.

[Lluís Peña]: El producte d'aquí és de molta qualitat i té molt poca propaganda. L'escamarlà -per no dir sempre la gamba-, el lluç i molt de peix que també és de temporada... el calamar... la sípia... i tot això té uns preus que no s'ajusten i la cosa està molt malament.

[Carme Dastís]: Per part meua es podria considerar prepotent dir què s'hauria de fer o exposar. Jo no soc del sector; per tant, no soc tan coneixedora com les persones que hi ha aquí i que fa molts anys que es dediquen a això i que coneixen molt bé les dificultats amb les què es troben.

Per tant m'ha agradat ser-hi com a representant de l'Ajuntament, sobretot per escoltar, però sí que us volia comentar coses que m'inspiren el que dieu. Per exemple, des de l'Ajuntament de Vilanova per primera vegada, en aquesta legislatura, tenim un regidor que l'agenda política i com a representant polític té una regidoria que és del primer sector i de mercats -que ja existien- entenen com un tot. Comença la intervenció política per als productors i per als pescadors i acaba en els llocs de venda per excel·lència d'aquests productes, que són els nostres mercats municipals; no només el mercat de l'equipament sinó el que comporta el mercat de pagès de cada dia.

Jo que porto anys a la regidoria i tinc el gust de conèixer alguns de vosaltres us puc dir que mai en els anys que porto a la regidoria, que en són 15, mai havia sentit parlar a la regidoria d'aquesta preocupació. No crec que cap polític tingués a la seva agenda el tema del primer sector com un tema exclusiu i prioritari. Molts de vosaltres el coneixeu prou bé, és company d'alguns de vosaltres, el nostre regidor Jaume Carnicer.

Això l'ha motivat. I aquí enllaço amb l'objectiu que pot tenir aquest pla estratègic de caire general com a pla estratègic de l'economia comarcal. Però com a comarca suposo que el que farà és visualitzar o harmonitzar una sèrie d'estratègies de territori que d'altra banda són les lògiques i naturals. Però també cal visualitzar unes particularitats territorials. En el cas de Vilanova, nosaltres comencem un pla estratègic dedicat al primer sector que el farem de la mà de la fundació Creda, que si no heu sentit parlar d'ella és el Centre de Recerca en Economia i Desenvolupament Agroalimentari.

Aquest pla com a mínim ens servirà, i penso que aquí ens trobarem molt perquè també us toca com a comarcal. Hem d'estar molt coordinats amb la diagnosi territorial. Doncs ens plantejarà quina és la problemàtica del sector i què podem fer. Espero i desitjo a nivell molt personal, com a ciutadana però també com a tècnica de la regidoria, que realment aquest pla sigui efectiu i aportï valor i aportï solucions a algun dels problemes o almenys als principals.

Hi ha coses que crec que estem fent molt tímidament des de la regidoria i molts deures que queden pendents. I confio molt, com us deia, que aquest pla estratègic ens acabi d'il·luminar cap a on s'ha d'anar. Nosaltres des d'aquest any amb l'Eix Diari hem establert una col·laboració (té 3.500 subscriptors) de tota una sèrie de reportatges, que combinen la part escrita amb la part audiovisual, als nostres productors -tant agricultors com pescadors- i estem amb la idea de donar a conèixer aquesta potencialitat.

També estem parlant amb SABA -i és difícil, us ho dic- de com podem promoure que quan la gent va a comprar al mercat no pagui el tiquet de pàrquing.

Una assignatura pendent que estem tirant endavant és l'etiquetatge; intentar fer un etiquetatge de qualitat, controlar realment que l'etiquetatge és fidel al producte de proximitat i de primera mà; moltes vegades de la mà del mateix pagès

Una altra cosa que també s'està fent des de la regidoria i que ja està aprovat és ajudar que les taxes dels mercats diaris es redueixin, (el mercat de pagès, una marca de tota la vida de Vilanova i que volem que s'identifiqui més amb la paraula pagès com la qualitat de la collita pròpia). Els productors que vulguin acollir-se tenen tres supòsits que poden afavorir una taxa més econòmica: un 35% si és el mateix productor que ven al mercat de pagès i és collita seva -se li pot afegir un 20% si és ecològic i un 5% si ven a diari. Si és fidel, en el sentit d'estar allà al mercat, es pot acumular fins a un 60% de bonificació.

Jo crec que fruit d'aquest pla estratègic propi de Vilanova i aquest altre pla que avui ens ocupa del Garraf es recolliran mesures pràctiques i molt concretes i que des de l'administració es puguin promoure. Espero sincerament que ara que tenim aquesta oportunitat a Vilanova de tenir una regidoria dedicada a aquest sector puguem ser efectius en aquest tema. Més enllà tampoc tinc grans idees per dir-vos, estic aprenent molt del tema.

Creo que la COVID per desgràcia ha portat molts mals de cap i situacions molt difícils i que encara ens queden per superar però també ha visualitzat d'altres coses i un dels sectors que ha sortit beneficiat quant al tema d'alimentació sana, saludable i de proximitat, és aquest primer sector.

Ara cal que la gent ho valori i us pagui el que us mereixeu per la vostra feina. Això sí que no sé exactament quina solució pot tenir però si recollim mesures i vosaltres sou actius en aquest tema espero que ajudi el sector. És un sector que no podem deixar perdre perquè forma part del territori i, tot i que és petit i que no ens destaquem per tenir una gran producció, sobretot agrícola, sí que tenim el primer port pesquer quant a nombre de captures. Per tant, aquests actius conservar-los i millorar-los seria una cosa molt important.

[Isidre Also]: Algú vol continuar amb el fil que ha deixat la Carne?

[Josep Alsina]: Pel que fa al peatge de l'autopista, s'ha mirat alguna cosa?

[**Isidre Also**]: Aquesta és una assignatura pendent de fa molts anys. No depèn de l'Ajuntament de Vilanova. S'han fet molts intents.

[**Josep Alsina**]: Si no lluiten els ajuntaments de la comarca els usuaris poca cosa podem fer.

[**Isidre Also**]: La reivindicació sempre hi ha sigut, malauradament té mala solució. Hi ha una altra qüestió que va de la mà, que són les tarifes del transport públic. No us afecta probablement a vosaltres directament, tret que tingueu fills que estan estudiant a Barcelona o un cas semblant. Aquestes tarifes són gairebé més calamitoses que el peatge. La comarca amb això no és prou punyent. En tot cas és una altra qüestió que ens afecta a tots els sectors i ens afecta en general a la comarca

Pel que fa als vostres sectors, hi ha alguna altra cosa? Per exemple: quin futur hi veieu? La Carme fa un moment explicava que tenim una potencialitat en el cas de la pesca però, per altra banda, tant en Fausto com l'Eduard com en Lluís, ho veuen pelut. Estem parlant no només de preus sinó de continuïtat. Com ho veieu? Realment tenim problemes de continuïtat? Què s'hauria de fer per mantenir l'activitat pesquera i la pagesia per tal que quan vagis al mercat a comprar trobis producte de l'entorn més proper? Creieu que s'hauria de fer alguna cosa i no s'està fent?

[**Eduard Escolar**]: Està molt clar. La gent jove perquè s'il·lusioni amb el tema ha de valorar la relació entre l'esforç i el benefici. Si és molt esforç i el benefici és mínim, els estàs abocant a un fracàs.

[**Montse Marcer**]: És que no tenen interès, llavors. No els il·lusiona quan veuen que la cosa no tira endavant.

[**Eduard Escolar**]: La majoria de treballadors, quan surten a la mar, diuen "mentre no passi res". Ja tenen assumit que la pesca serà la que és però sempre i quan no tinguin cap avaria o alguna cosa. Quan sents als pescadors dir això et fa pensar: hem perdut la il·lusió.

[**Montse Marcer**]: No sé de qui ha estat la culpa però els falta la il·lusió o l'esperit de sacrifici que potser no els hem sabut encomanar.

[**Lluís Peña**]: En el sector de l'arrossegament jo porto el meu fill a la barca. Té 20 anys i em sembla que és, de llarg, el més jove i al darrere d'ell no crec que quedi ningú. Gent jove que vulgui anar a mar no n'hi ha. Abans els fills es dedicaven al que feien els pares però avui dia estudien i fan altres coses. Potser pel sacrifici i el poc benefici. Cada vegada les despeses són més grans i els beneficis més petits.

[Luca Lavelli]: Tinc una reflexió a fer. Us he sentit parlar de fills que estudien. Jo soc doctor en Biologia, soc d'origen italià i vaig immigrar aquí fa 23 anys. Vaig fer el doctorat i, fart del doctorat i pel fet que la investigació està quasi pitjor que la pagesia, vaig intentar produir-me els meus propis aliments i intento que sigui una professió. Per què? Perquè m'he enamorat de la terra.

Jo faig agricultura ecològica perquè estic convençut que, si no comencem a fer les coses bé pel principi, comencem amb mal peu. Són vàlides totes les opcions per produir menjar de la forma més respectuosa. També he treballat al Matarranya. Vaig començar a fer de pagès allà i hi tinc casa i una mica de terra. Entenc que a tot arreu hi poden haver fills de pescadors i fills de pagesos que poden ser increïbles enginyers i fills d'advocats que poden ser fantàstics pagesos.

El tema és no menysprear les feines, donar-los aquell recolzament econòmic perquè si no es pot sobreviure no quedarà ningú fent de pagès ni de pescador. Però també cal valorar-ho. Som el primer esglaió de la cadena alimentària humana: apropar el consumidor a l'experiència és molt important.

Nosaltres vam tenir l'oportunitat de fer-ho a través de l'experiència *Benvinguts a Pagès*. Des de la comarca es podria fer una cosa similar, dins de la nostres possibilitats, com ara anar a visitar, comprar directament a la confraria... perquè la gent ens conegui.

Nosaltres organitzem tres cops l'any visites dels nostres clients a la nostra finca. La gent ho veu i els nens diuen "quan sigui gran aniré a treballar amb el Luca" o, fins i tot, anar a pescar amb la barca. Això evidentment s'ha de madurar i veure quines possibilitats hi ha.

Hi ha molta separació entre el consumidor i el productor. Una de les maneres és apropar-los, fer-los sentir aquesta passió que encara es conserva. Visibilitzar a les persones que ho fan possible. És filosòfic però a nosaltres ens ha ajudat a fer visible el nostre projecte. Inclús hi ha hagut gent que ha volgut venir a treballar amb nosaltres; uns han vist que era molt dur i altres s'han quedat.

No sé quines possibilitats hi ha i què us sembla?

[Fausto Navales]: Ja fa molt de temps que per part de la Confraria de Vilanova vam mirar d'introduir el "Pescaturisme" perquè la gent pogués visitar o venir en una barca els caps de setmana; saber d'on surt el peix, com es pesca, després anar a algun lloc a esmorzar o dinar..., complicitat amb les caves i amb els cellers que tenim aquí a la comarca... també implicar els restauradors... però ens trobem amb l'Administració, que ens posa traves. Una cosa que podria ser molt interessant doncs ens ho impossibilita. Aquestes visites podrien ser un incentiu econòmic però topes amb l'administració i tot són obstacles... Al final han pogut fer alguna cosa de pescaturisme a la Costa Brava i a les Illes, però ho fan d'aquella manera...

[**Montse Marce**]: Una pregunta, antigament, oi que les peixateres que venien al Mercat eren la mare o la germana o algun familiar de la barca? A veure si agafeu aquestes dependents del mercat i les porteu a la barca, a veure si agafen més entusiasme. A vegades s'ha de conèixer el tema, per estimar-lo.

[**Fausto Navales**]: Potser és per l'edat, però ja ho començo a veure tot bastant negatiu. Jo avui he anat a la mar i no hi ha res. I el poc que hi ha ho portes a terra i no t'ho paguen. Som un sector que encara estem venent a la baixa, a la Llotja encara s'està venent a la baixa. Val més la pena llençar el peix una altra vegada a la mar abans que te'l paguin a segons quin preu. Perdoneu però soc molt pessimista; el veig molt negre el futur.

La prova està a la platja de Vilanova. Abans érem 87/89 barques i ara n'hem quedat 57. De ser la primera potència en captures de Catalunya estem quedant a l'alçada de Sitges, que tenia una flota de pesca artesanal considerable i ara només té 2 barques.

[**Carme Dastís**]: Sou un sector que sou la vida de la gent. Sense el vostre aliment no vivim, com deia el Luca. Us vull posar en valor tota aquesta activitat que feu per donar a conèixer. Jo penso que això és molt important. Jo he estat a la jornada de portes obertes de Can Baró, de l'explotació d'en Luca i realment és un ambient fantàstic. Aquest any haguéssim participat de la mà de Node en el *Benvinguts a Pagès*, cosa que el COVID ha estroncat.

Penso que aquesta idea és molt interessant però sempre ens trobem amb la dificultat que suposa el vostre dia a dia. Penso que des de l'administració, dins de coses que puguem fer i pagar, com ara fer aquestes promocions i pagar el vostre temps. Si se li dedica tot un matí a l'administració a fer una jornada de promoció, doncs que es quantifiqui i que es passi la factura i que això tingui el cost dins d'una factura més de l'acció.

A vegades grans coses no podem fer però petites coses que posin en valor el vostre temps i la vostra jornada laboral penso que sí. Hem de tendir cap a programes estables de col·laboració i de difusió.

Estem molt il·lusionats amb el Mercat el Centre perquè estem fent una aula gastronòmica. Aquesta aula per al mercat és una oportunitat de mostrar com es cuina el peix, com es cuinen molts productes, quins són de temporada...

Crec que l'administració, a banda de poder ajudar amb taxes, ha de fer moltes accions d'aquest tipus i hem de ser molt més actius del que hem estat fins ara. Altres coses que no depenen dels ajuntaments és més complicat, com el tema del peatge.

M'ha fet reflexionar molt el que ha comentat l'Eduard de les banderes blaves de les platges, que tenen un impacte directe amb la pesca artesanal. Clar que hi ha coses que potser a nivell de ciutat i del litoral potser s'haurien de tractar.

Soc una privilegiada però a vegades penso en això que ha dit el Fausto, perquè les pròpies persones que treballem a l'administració estem totalment supeditades als processos administratius i a vegades sembla que s'han de simplificar i resulta que no es simplifiquen. Suposo que els meus companys, aquí presents encara que sigui un altre tipus d'administració, com és NODE Garraf, com a Agència de Desenvolupament Econòmic i no només pateixen una administració sinó que han de coordinar-se amb sis ajuntaments, però jo penso que escoltant-vos i fent petites coses fem grans avenços.

A nivell de formació, de poder fer pràctiques si es pot fer algun programa que els ajuntaments puguin col·laborar, en que pugueu acollir nois joves i amb ganes de treballar i que des de l'Ajuntament es creïn programes per ajudar econòmicament que això sigui possible.

[Fausto Navales]: La Fina que està aquí ho pot dir. Fa molts anys vàrem començar una campanya de conscienciació a les escoles. Portàvem peix cada dia a les escoles que tenien cuina pròpia per tal d'apropar el producte tant als nens com als pares. Nosaltres oferíem el peix quasi gratuïtament. Per a la majoria de les escoles això els portava massa feina. Finalment ho vàrem haver de deixar. I ja no és tant la feina que pugui ocasionar als cuiners sinó l'aposta de les AMPES i dels pares, que han de ser conscients de donar als seus fills panga abans que lluç i peix de temporada. Penso i estic convençut que és una bona iniciativa per demostrar als nens i a les famílies que tenim un producte de qualitat.

[Montse Marce]: Jo penso- per animar-nos- que es poden fer moltes coses. Per part de l'Associació dels Espigalls, per part de NODE, per part de l'Ajuntament... sempre hem tingut molt de recolzament a l'hora de fer promocions, sobretot a la Fira. Per tant, el que hem de fer es seguir fent coses per tal de recordar que hi som.

Crec que la gent, cada vegada més, prefereix el producte de proximitat. Cada vegada més, la societat està més conscienciada del menjar saludable i de que ens hem de cuidar. Ara per exemple, estem treballant amb escoles de Sant Pere de Ribes, conjuntament amb la Fundació Miquel Agustí i la Fundació Alicia, per tal de que els nens de 4t plantin espigalls, i després com cuinar-los. També faran visites a la nostra sinya i a la del Josep Alsina. També participem en la Festa de l'Espigall, el mercat Noucentista...

Des de Node també es van fer uns etiquetatges per identificar la procedència del producte, el producte de proximitat. Aquestes etiquetes han d'estar a la vista de la gent, que compri al mercat del Centre o al Mercat de Mat i també directament als pagesos que fan cistelles, com la Piotxa o el Ricard Huguet.

[Isidre Also]: Abans, Fausto, has tret el tema del pescaturisme, que en alguna ocasió ja n'havien parlat. Com s'entén que en altres llocs del litoral estiguin fent alguna cosa semblant i aquí no tinguem manera de fer ho? Tu comentes que és un bloqueig que trobem per part de l'administració. Hi ha una llei de pescaturisme però sembla ser que no hi ha un reglament que desenvolupi aquesta llei i per tant estem en fals. Això encara és així, Fausto?

[**Fausto Navales**]: Sí, encara és així. Et limiten les places, no és rendible i les condicions de seguretat són molt estrictes i no ho fan viable. Els que més volem seguretat som nosaltres. Et limiten amb els horaris i no ho fan compatible amb els nostres horaris de pesca. A banda de limitar-te la gent que pots portar també et limiten amb un horari; per tant, aquella barca que es dediqui al turisme perdrà el seu jornal.

Quan surt una nova normativa i es diu que s'ha consultat al sector, jo em pregunto: a qui han consultat? Aquesta és la manca d'empatia que hi ha per part de les administracions.

[**Isidre Also**]: Si no hi ha cap altra intervenció ho podem deixar aquí mateix. S'han recollit temes que ens interessaven tenir en compte i cal agrair a tothom l'aportació que heu fet. Us enviarem la transcripció del que s'ha dit perquè també la valideu i si cal podreu afegir altres coses que probablement ara no han sortit però potser voldreu afegir.