



amb el peu al tros

Visitem una granja de porc ecològic de cicle tancat

01. En Martín Ezpeleta a la granja de porcí ecològic.

Encara hi ha poques granges de porc ecològic, comparant-ne el nombre amb la producció convencional. Una de les primeres a instal·lar-se va ser la del Martín i la Marta, a Olius, a la Catalunya Central. Aprofitant una visita organitzada per Arran de Terra, hem anat a conèixer més en detall com s'organitza una empresa d'aquest tipus.

TEXT I IMATGE: ALBA GROS

L'any 2012, en plena crisi econòmica, el Martín Ezpeleta i la Marta Borràs van fer un cop de cap i es van decidir a muntar una granja de porc ecològic de cercle tancat a Olius, a la comarca del Solsonès. No tenien res, ni terra, ni instal·lacions: “vam haver de comprar-ho tot, des d'un trepat a un carretó”, explica el Martín. Ara fa quatre anys que van entrar les primeres truges i, malgrat les dificultats, continuen endavant amb una cinquantena de mares i els seus garrins. Comptaven amb l'experiència que els donaven els anys treballant en porc convencional. De fet, a casa la Marta havien tingut porcs tota la vida, però tant un com l'altre tenien claríssim que si engegaven un projecte pel seu compte, havia de ser sota el paraigua de la normativa ecològica.

El primer pas va ser aconseguir una granja per llogar. Es van quedar amb una granja que per a l'engreix convencional ja era obsoleta, pensada per 600 places de porcs d'engreix. Era l'any 2013, quan a Catalunya només hi havia unes cinc granges de porc ecològic. Van haver de buscar assessorament a l'estranger, i

fins i tot van desplaçar-se a Alemanya per veure diferents explotacions i agafar idees. La formació agrícola que tenen els va permetre poder fer ells mateixos el projecte de les instal·lacions per adaptar-les a la normativa. Van obrir sortides a l'exterior i van preparar patis sobre formigó. L'any següent van fer entrar les primeres truges, 36 de raça blanca i 4 de raça gascona. Ara les instal·lacions poc recorden a una granja convencional: els patis amb els garrins i les truges entrant i sortint, els altres patis amb els porcs ja deslletats que van posant quilos, i el silenci.

El maneig

En Martín i la Marta aposten per la raça de porc gascó, malgrat que dona un índex de conversió de la carn menor (el pes que guanyen per aliment subministrat) i les truges són menys prolífiques. A Dpagès tenen ara uns 10-12 garrins/truja, amb uns dos parts/any, quan en el model convencional es poden arribar a 16 garrins/truja i a 2,4 parts/any. El gascó és un animal més tranquil, no crida quan

se li porta el menjar i té bon tracte, tret de quan acaba de parir. “Després de parir la truja té una actitud recelosa, molt defensiva vers els garrins i és difícil apropar-s'hi”, adverteix el Martín. Des d'un punt de vista de qualitat organolèptica, la raça gascona aporta una millor qualitat de la carn i s'adapta molt bé a les condicions: “No modifiquem l'ambient natural, no hi ha calefacció a l'hivern i a l'estiu només hi ha ventilació natural. Amb més o menys palla aportem més o menys escalfor”.

La palla és un material imprescindible; sempre n'hi ha en els espais tancats. En Martín reconeix que “treballar amb palla és enfarfegador”, una feina més en una granja on ja n'hi ha molta: ocupa un parell de persones a jornada completa i una tercera persona a mitja jornada. Comparat amb una granja de porc convencional, on una sola persona s'ocupa de l'engreix de centenars de garrins, la diferència és abismal. A més, cal presència diària per ocupar-se de feines diferents, ja que les truges mengen matí i tarda, arriben parts durant el cap de setmana, cal fer cobriments, posar va-

02. Porcs de diferents races en un dels patis a l'exterior



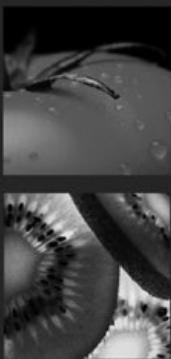
cunes, fer deslletaments...

La granja està dividida en diferents espais. Les truges es fecunden artificialment amb semen de porc Duroc. *“El gascó és una bola de greix i amb el Duroc aconseguim una mica menys de greix i que estigui ben infiltrat”*, precisa el Martín. En canvi, les muntres per aconseguir truges de reposició sí que es fan de manera natural amb mascles de la mateixa granja. La idea és anar substituint les truges blanques per les gascones. Les truges prenyades que han de parir tenen corts amb espai de 2,5 m²/truja a l'interior i 1,9 m²/truja de pati. Estan agrupades durant la gestació fins 15 dies abans del part, quan es mouen a la paridora individual.

A dins se'ls proporciona un jaç de palla que manté el confort ambiental, ajustant el gruix a l'època de l'any. A més és un material ideal que els facilita fer el niu, símptoma inequívoc que el part és a prop. La normativa ecològica permet immobilitzar l'animal 72 hores en el moment del part, i fins i tot en algunes àrees fan una interpretació laxa de la norma i instal·len gàbies. En Martín i la Marta són partidaris de deixar llibertat de moviments a la truja per facilitar-li el part, encara que això impliqui ocasionalment la mort per aixafament d'algun garrí. Durant l'alletament, si la mare entra en zel, es pot tornar a inseminar, depenent de si és el moment de preparar un nou lot.

Els garrins segueixen el calendari de vacunacions segons el reglament. En la cort on han nascut s'hi estaran el primer mes de vida, i després passaran a una cort que fa les funcions d'espai comú d'alletament on truges i garrins conviuen durant un altre mes abans que els porcs passin a l'espai definitiu d'engreix: *“És increïble veure com cada garrí troba la seva mare”* es sorprèn el Martín.

A diferència de les granges convencionals i d'algunes d'ecològiques, aquí no es tallen ni les cues ni les dents: *“Ho havíem fet, però vam fer millores que van repercutir en el benestar dels animals i ara aquest problema ja no es dona”*. Sí que es castren quirúrgicament durant els primers set dies de vida. *“Preferiria aplicar la castració química, però en producció ecològica no és permesa”*, es lamenta. Els garrins tenen accés a menjar sòlid des dels 15 dies de vida i l'alletament es perllonga fins a dos mesos (i no tan sols als 40 dies que permet la normativa) per intentar atenuar els problemes que es donen en el moment del deslletament, però així i tot continua sent la fase més delicada. El pinso ecològic de primera edat no pot incorporar aminoàcids sintètics que equilibrin la porció proteica. Aquesta mancança produeix diarrees i fa que el primer mes sense alletar sigui especialment crític i la fase on es poden donar baixes. Passat aquest període no tenen problemes sanitaris.



Hortec som una cooperativa que produeix i distribueix fruites i verdures de conreu ecològic.

Treballem amb estima i dedicació perquè l'alimentació amb productes ecològics sigui una realitat per a tothom.

Si està interessat en oferir els nostres productes al seu establiment, contacti amb nosaltres i l'informarem.

Hortec
frutes i verdures de conreu ecològic



En la fase d'engreix, els porcs tenen aliment *ad libitum* -és a dir, sempre a disposició- dormen sobre un jaç de palla, tenen accés a l'aigua en el pati formigonat i una dieta a base de pinso. Cada dia incorporen una mica de farratge d'alfals, "que digestivament és una aportació de fibra i de minerals interessant", reflexiona el Martín, i que a més els ajuda a estar més tranquils durant la neteja de les corts. I és que tots els patis es netegen cada dia perquè és l'espai on els animals prefereixen fer les excrecions. La neteja és especialment important en les corts de les truges alletants, on la incidència de mastitis va obligar el Martín i la Marta a incrementar la pulcritud.

La comercialització

Cada setmana surt un lot de porcs cap a l'escorxador. Tenen entre sis i vuit mesos de vida, amb 110-120 quilos de pes viu. Per rendibilitzar una mica més el negoci i que els quedi més marge net, sempre han tingut clar que havien d'apostar per la comercialització directa. També perquè estan convençuts que amb un producte de qualitat com el seu és aconsellable apropar-se al consumidor final i crear un vincle de confiança. Així és com s'han atrevit a obrir una botiga al nucli antic de Solsona on venen carn fresca i embotit. En paral·lel, sense descuidar clients particulars a qui serveixen a domicili ni tampoc botigues interessades, han fet xarxa amb altres productors propers de vedella, xai i pollastre per poder arribar a més punts de venda amb distribució conjunta. Cada un d'aquests surt a repartir els seus lots, però inclou els lots de la resta en el cas de clientela comuna. La iniciativa ha servit no tan sols per abaratir costos de transport, sinó també per ampliar la seva cartera de clients. Periòdicament passen comptes per pagar-se els ports els uns als altres segons el volum repartit.

En Martín és realista i afirma que no és un gran negoci muntar una granja de porc ecològic en unes circumstàncies com les seves: "costa que surtin els números; tenim el lloguer de la granja, el cost del personal, dels pinsos... hi ha moltes despeses

a imputar; és una inconsciència perquè a diferència dels productors que estan integrats, nosaltres ho hem d'assumir tot. Ho fem per convicció, si ho féssim per negoci, ja hauríem tancat". Tot i això, Dpagès ja és una marca molt coneguda, que és evident que s'ha fet un espai al mercat de l'alimentació ecològica i que fins i tot ha servit d'exemple per a altres possibles productors que tenen cert interès a enfilars a la porcicultura eco. ❀

EINES PER A L'AGRICULTURA ECOLÒGICA FABRICADES EN ACER INOXIDABLE

C/ Mossèn Jacint Verdaguer s/n
E-25264 Vilanova de Bellpuig (Lleida) CATALUNYA
Telf: +34 973 32 40 31 Fax: +34 973 32 44 12
www.ecoprac.com e.mail: ecoprac@ecoprac.com

Bufet AgroAmbiental

Dret Agrari i Ambiental
Assessorament en Producció Ecològica

Miquel Pujols
Advocat - Enginyer Agrícola - Llicenciat en màrqueting
Màrqueting en productes ecològics

.....

C. Pere Almeda, 7	Av. Diagonal, 449, 41
Tel. 93 850 05 33	Tel. 93 363 43 87
Fax 93 850 01 56	Fax 93 430 06 44

08510 RODA de TER 08036 BARCELONA

.....

www.bufetagroambiental.com