

Porcicultors

TEXT: REDACCIÓ.



Marc Argerich i Josep Argerich

De quina manera acabeu arribant a la porcicultura ecològica?

A casa, de sempre, hem criat porcs. Primer per autoconsum i per vendre'n alguns a l'any; però al 1983 vam fer la granja de truges per augmentar el cens i aconseguir que l'explotació fos més viable.

Sempre ens hem sentit propers amb les idees d'una producció lliure de productes contaminants, saludable i sostenible. Ja a l'any 2000 vam començar a pensar en la possibilitat de fer la conversió a ecològic, però la informació que hi havia en aquells moments era molt poca, i ho vam deixar per més endavant. L'any 2002, aprofitant una ajuda del departament per a fer la con-

versió, vam passar la terra i les vaques de l'explotació a ecològic, ja que era un sector ja més conegut, i amb una conversió més fàcil per la poca diferència de maneig entre els dos tipus de produccions. En el cas del porc, però, continuàvem tenint poca informació, semblava que hi havia poc mercat i no coneixíem cap empresa que ens ajudés amb el subministrament del pinso. Anys més tard vam demanar una ampliació de la granja i va ser durant els dos anys i mig que l'administració ens va fer esperar per donar-nos l'autorització quan ens vam tornar a replantejar la producció ecològica en porcí. Així, el 2010 ens vam decidir a fer el canvi d'orientació i el 2013 ja vam començar a comercialitzar.

Al vostre entendre, en quins aspectes creieu que encara es podria millorar i/o facilitar la cria ecològica de porcs?

El primer repte seria donar a conèixer millor el producte, de manera que el consumidor sabés més què consumeix, com està produït i les diferències que hi ha amb altres productes semblants no ecològics.

A més, pel creixement del porc, es necessiten cobrir unes necessitats d'aminoàcids mitjançant proteïna vegetal. En la indústria convencional aquestes necessitats es poden cobrir mitjançant aminoàcids de síntesi, però en ecològic no es poden utilitzar. Això encareix molt el pinso, ja que a Catalunya hi ha poca producció de proteïnes ecològiques, degut al clima, fauna salvatge i altres problemes que es presenten a l'agricultor. Per tant, un altre repte important seria aconseguir un augment de la producció de proteïna vegetal a Catalunya.

Com comercialitzeu? Creieu que es podria millorar? Com?

Actualment estem venent a carnisseries. Una possibilitat de millora seria vendre directament al consumidor; encara que això comportaria una forta inversió de diners i de feina. ✿



Jaume Carbonell

De quina manera acabes arribant a la porcicultura ecològica?

Vaig començar amb el porcí ecològic l'any 2007, després d'un any d'haver comprat una granja convencional i haver-hi fet una engreixada de porcs convencionals, on ja vaig poder comprovar que el tractament que es feia a aquells animals no s'adeia a les meves conviccions com a pagès de tota la vida. Sóc de la idea que l'animal ha d'estar ben tractat des del naixement i d'aquesta manera no necessita medicaments.

En el meu cas no tallem les cues, no esmolem les dents dels animals i no mediquem amb antibiòtics, i tot i que a vegades fins i tot els veterinaris ens diuen que no és possible, els animals no es barallen entre ells perquè tenen el suficient espai per cadascun i tenen un nivell d'estrès baix (tenen aliment i aigua en condicions, jaç de palla per jaurer i per furgar i estan barrejats amb el seu grup des dels primers dies de vida de manera que s'afavoreix la socialització d'aquests animals dins el seu grup i no es barregen amb d'altres quan són grans, cosa que faria que apareguessin baralles per refer la jerarquia).

També fem servir el procediment de lactació en grup, de manera que mantenim sempre els mateixos porcs junts amb les seves mares durant 60 dies, i així assegurem que els godalls tenen els anticossos de la llet materna i que

tenen temps d'aversar-se al menjar sòlid.

Al teu entendre, quines són les característiques destacades del producte que ofereixes? En quins aspectes creus que encara es podria millorar i/o facilitar la cria ecològica de porcs?

La característica principal del producte és la qualitat pel que fa a salut. La part organolèptica te l'aporta sobretot la raça de porc que utilitzis però el fet d'estar alimentat amb pinso ecològic i que no els mediquem de manera preventiva fa que sàpigues que el producte final no té ni medicaments ni tractaments fets que es traspassarien a la cadena alimentària de les persones. S'hauria de millorar la composició dels pinsos ja que notem que els falta alguns dels aminoàcids essencials per a

un creixement equilibrat i hi ha molts aspectes de maneig per estudiar que et vas trobant al dia a dia.

Com comercialitzes? Creus que es podria millorar? Com?

Nosaltres venem quasi tota la producció a l'empresa Masia Tero on s'encarreguen de distribuir-ho arreu de Catalunya i una petita part al restaurant Leka de Barcelona i a l'empresa Llavora Agropecuària, que elaboren i distribueixen ells mateixos. Millorar la comercialització és molt difícil perquè els petits carnisers locals no hi posen prou interès de la seva part; la nostra idea ja era en un principi fer venda de proximitat. Actualment combino aquesta faceta, amb la docència en diferents màsters i postgraus en la temàtica de la biohabitabilitat, i la divulgació. 🌱



Martín Ezpeleta i Marta Borràs

De quina manera acabeu arribant a la porcicultura ecològica?

Som dos joves enginyers agrònoms i Màster en Sanitat i Producció Porcina que, després d'anys treballant i estudiant a fons el sector porcí convencional i empesos per una forta convicció de producció sostenible, responsable i allunyada al màxim de la producció agroalimentària industrial, vam decidir tirar endavant la nostra granja de porcs ecològics a Solsona on volíem seguir vivint.

Creiem cegament que la producció porcina, tant arrelada a Catalunya, podia fer un gir de qualitat i prendre un sentit més responsable, més sostenible, més segur i més just per a tothom.

La nostra principal motivació ha estat sempre el benestar animal. La producció ecològica amb accés al aire lliure, sense gàbies i sobre jaç de palla, entre altres condicionants.

Al vostre entendre, quines són les característiques destacades del producte que ofereixeu? En quins aspectes creieu que encara es podria millorar i/o facilitar la cria ecològica de porcs?

El nostre tret diferencial l'obtenim treballant amb la raça de porc negre Gascó. A més, els aliments que oferim, a part de ser naturals i lliures de residus químics i sintètics, porten impresa una sèrie de valors de producció responsable, sostenible i segura.

La millora de la cria de porc ecològic podria venir de diversos costats. Per una banda, caldria que s'entengués com una producció totalment diferent de la producció porcina convencional, perquè realment no té res a veure. Els costos de producció són molt més elevats i el model de producció és molt diferent. Seria interessant que existís, per part de l'administració, un recolzament econòmic real i pràctic, almenys

per iniciar la producció que es el més difícil. Al cap i a la fi, hauríem de veure que son produccions amb un retorn econòmic directe i sostenible al territori, amb un impacte ambiental equilibrat i que promouen una sobirania alimentària forta i de qualitat.

Una altra millora important seria promoure la producció de cereal i faratge ecològic a nivell local per evitar la seva importació i lligar més la producció ramadera a l'agrícola.

Com comercialitzeu? Creieu que es podria millorar? Com?

Actualment oferim els nostres productes a la botiga que tenim a Solsona i a través de la nostra botiga online www.dpapes.cat. Servim a particulars, cooperatives de consum, restaurants, menjadors escolars, carnisseries i botigues especialitzades.

Creiem que un tipus de producció petita i diferenciada com la nostra pren sentit quan es tanca el cercle entre el productor i el consumidor. Per això hem iniciat la fase de venda directa, per tal de viure en primera persona aquesta relació amb el consumidor final, que sap valorar l'amor i la passió que posem al producte que fem.

Sens dubte, per millorar la comercialització de productes del territori es necessita encara molta pedagogia i molta implicació per part de tothom. Caldria conscienciar a la gent, en primer lloc de la importància de l'alimentació, de consumir productes de qualitat, de proximitat, de temporada. 🌱