

# RELATORIA DE LES VISITES DE PORC AVENTURA II

Dissabte, 10 novembre 2018

## UN ALTRE PORC ÉS POSSIBLE

El sorprenent viatge per les alternatives  
al porc industrial en clau de  
Sobirania Alimentària



DISSABTE  
10 - 11 - 2018

SORTIDA: EL SUCRE (VIC) 9:30H

15€

Inclou esmorzar, dinar vegetarià i bus  
Places limitades. Inscripcions fins el 7 de Novembre a:

[gdter@gdter.org](mailto:gdter@gdter.org) 93 850 72 34 663 112 147

Amb la col·laboració de:  
Pinsos Duranoc · Granja Ramonich · Soler de N'Hug · Associació de productors i consumidors Mengem Osona



## **PINSOS DURANOC (La Canya, Garrotxa)**

### **Joan Duran, gerent i propietari**

---

La fàbrica porta des de l'any 2007 fent exclusivament pinso ecològic. Abans feien pinso convencional (empresa familiar, amb 1000 truges i engreix també) i van començar a fer pinso ecològic en un petit molí en una granja. És la única fàbrica de pinso exclusivament ecològica a Catalunya i Espanya.

#### **Zones de treball:**

- Zona descàrrega
- Emmagatzematge matèries primeres
- Molí. A base de martells i amb diferents mides de tamisos segons el que interressi fer en funció del tipus d'animal.
- Barrejadores (2). On s'hi afegeixen els minerals.
- Zona d'envasat i càrrega.

#### **Matèries primeres utilitzades:**

Ordi, civada, blat, blat de moro, pèsols i tortó de soja. Tots ecològic certificat.

Procedència de les matèries primeres:

Ordi: 10-15 %de Catalunya.

Blat de moro: no ve de Catalunya, per problemes de contaminació amb el transgènic. 5% ve d'Aragó. Principalment ve de països de l'est i Brasil.

Pèsols: no hi ha massa producció a Catalunya. Venen del centre d'Espanya.

Soja: ve d'Europa i països tercers. Ells la compra a Aceites de Semillas, de Caldes de Montbui que en fa el tortó.

En Joan defensa la utilització de soja degut a la seva composició en aminoàcids, en concret lisina i metionina. Aquests aminoàcids permeten que el pinso s'absorbeixi millor i en conseqüència els ous siguin més grossos (cal arribar a un mínim de 53 g per poder-els envasar). Amb el pèsol es pot aconseguir igual proteïna, però els aminoàcids no s'aprofiten tant i en queden més als excrements.

Poden utilitzar correctors vitamínica-minerals, però no poden utilitzar aminoàcids sintètics en producció ecològica. Per tal de suplir aquest aport en aminoàcids, en Joan justifica l'utilització de la soja.

Producció de la fàbrica: 350 tones de pinso al mes. Aproximadament 50% porcí, 25% vedells i resta aviram i altres.

2 persones porten la fàbrica.

El preu del pinso ecològic és un 30-40 % més car que el convencional.

## **GRANJA RAMONICH (Les Preses, La Garrotxa)**

### **Jaume Carbonell, co-propietari**

---

48 truges amb cicle tancat. Raça Schwabish hall: rústega, tranquil·la, falla les potes.

Porta la granja la seva dona. Suposa unes 6 hores de treball al dia.

Diferents naus: parideres, transició, engreix i gestants. Era una antiga granja de porcí convencional.

Fa monta natural, amb dos mascles Schwabish hall i un Duroc.

Fa 12 anys que està la granja en funcionament. Fa 8 anys que no utilitza cap antibiòtic. Cal avançar-nos, fer prevenció. La primavera i tardor, per els canvis de temperatura, són les èpoques més delicades. Un punt molt important és la reducció de l'estrès i la sensibilitat de les persones cuidadores.

#### **Nau de parideres:**

Hi ha 3 zones diferenciades: zona d'alimentació per la truja, zona de descans (amb niu amb llum pels garrins i barres laterals per poder-se protegir si s'ajup la truja) i pati exterior (on caguen i pixen, a la llum). Tenen palla perquè la truja pugui fer el niu (instint).

Fan entre 12 i 13 godalls per garrinada, 8-9 tiren endavant bé. 2 parts per truja i any.

Quan tenen 15 dies de vida obren les portes que connecten els patis de totes les truges i els garrins es barregen. També tenen accés a un camp de pastura, fet que els hi aporta ferro i distracció.

No té data fixada per fer el deslletament, depèn de l'animal, però si tot va bé a les 6-8 setmanes. Quan els garrins comencen a menjar pinso segueixen amb les mares perquè el canvi d'alimentació sigui gradual i així també controlar diarrees. En el següent pas s'aparten les mares però els garrins segueixen a la mateixa nau perquè l'estrès de separar-se de la mare no vagi acompanyat també d'un canvi d'hàbitat. Al cap d'uns dies porten els garrins a la nau de transició.

#### **Nau de transició:**

Patis allargats, amb palla i sistema de fems acumulat. A l'extrem exterior del pati s'ha tret part de la coberta, per tal que quan ploqui es mulli el pati i així dirigeixes els porcs a anar a orinar i defecar a aquesta zona bruta. D'aquesta manera l'interior del pati es manté sec i net.

No es tallen ni cues ni dents. Si que es capen, abans dels 7 dies de vida.

#### **Nau d'engreix:**

Amb palla i pati a fora. Mata els porcs amb 7 mesos de vida.

**Nau de cubrició i gestació:**

Amb palla i pati a fora.

**Vacunacions:** Aujeszky i parvovirus a truges. Aujeszky i circovirus garrins.

**Pinso:**

Fa servir un pinso per gestants, un per lactants, un starter i un d'engreix.

Preu 0.45 €/kg (el convencional va a 0.20 €/kg aproximadament).

El compra a SAT Ter (Montesquiu), perquè Pinsos Duran no li fa el que ell vol, per exemple no hi vol posar pèsol (perquè fa cuc) i hi posa soja que ell no en vol. Ell prefereix substituir la soja per favó, pèsol o garrofa (que té propietats calmants).

Té com a objectiu poder-se fer el pinso ell mateix.

**Comercialització:**

Maten a l'escorxador de L'Armentera (L'Empordà). Comercialitzen 2-3 porcs/setmana a Llavora i la resta maten un cop al mes per Masia Tero (elaborats i distribució).

Preu canal porcí 3.60 €/kg (en convencional és al voltant d'1 euro).

El que fa encarir la producció de porcí ecològica és el preu del pinso, la quantitat de mà d'obra necessària i la superfície de granja necessària per animal produït.

Els cuidants coneixen molt bé les truges i per això aquestes no porten número identificatiu.

La proporció 1 truja, 20 garrins/any, 2,5 hectàrees és un bon equilibri.

A la finca també hi ha gallines, amb un gos dins el corral que les protegeix d'atacs de fauna salvatge. I ànecs que corren entre les naus, que ajuden a controlar les mosques.

Actualment hi ha 8 granges que fan porc ecològic a Catalunya. La normativa actual no permet l'entrada de grans grups.

La raça de porc català es va extingir als anys 50 (últims exemplars a l'Alta Garrotxa). El porc vigatà ja tenia genètica europea, una mica millorada.

## **SOLER DE N'HUG (Prats de Lluçanès)**

### **Abel Peraire, responsable**

---

Explotació familiar. 70 vaques de llet, 800 ovelles per carn INRA 401 i 35 truges amb cicle tancat. I carnisseria pròpia desde fa 22 anys al poble (van agafar una que tancava). Les ovelles surten a pasturar però les vaques no. No es tracta de carn ecològica, sobretot pel tema de vacunes que utilitza.

Hi treballen pare i Abel (granja), tiet (camps) i mare i 4 treballadores (carnisseria).

Es tracta d'una finca de 70 hectàrees de cultiu en finques arrendades, les paguen amb una part del cereal produït. Fan rotació de cultius i de curta durada. Deixen poc temps de repòs a la terra per poder pagar l'arrendament. Utilitzen el purí dels animals per fertilitzar les terres.

### **Comercialització:**

Actualment no venen res a la gran indústria.

Xai: botiga i Colom Vila (Manlleu) i Codina (Taradell). Escorxador propi.

Porc: botiga i Suriñach (Castellterçol). Escorxador d'Avinyó.

Llet: làctics Santa Eulàlia (Santa Eulàlia de Puig-Oriol)

Vedella: botiga. Escorxador de Manlleu.

### **Escorxador de baixa capacitat a la pròpia finca:**

Fa 1,5 anys que el tenen. Es tracta d'una caixa de camió reciclat. Ho contempla com una bona alternativa per a granges que vulguin tenir escorxador propi però tinguin mala accessibilitat. La seva construcció es va realitzar sota la supervisió del Departament de la Generalitat corresponent i s'ho va fer ell mateix.

Maten xais 2 cops a la setmana. Sempre que maten ha d'haver-hi un veterinari oficial i a l'animal se l'aturdeix abans de matar-lo.

No li interessa matar d'altres granges, per tema sanitari de portar bestiar d'altres llocs. No li interessa matar porcs ni vedella perquè pesen molt. Sols hauria de demanar permís i ho podria fer.

**Transport:** com que és a menys de 50 quilometres ho pot fer amb furgoneta isotèrmica (no cal refrigerada).

## **BOTIGA MENGEM OSONA (Vic)**

---

En marxa des del febrer d'aquest any per part de l'Associació de Productors i Consumidors d'Osona i impulsada per part de 6 productors ecològics de la comarca: 3 d'horta, 1 de làctics d'ovella, 1 forn de pa i 1 que produeix cabrits. L'associació és sense ànim de lucre. Anteriorment la botiga estava gestionada per altres mans.

S'hi pot comprar tot tipus de producte ecològic, de proximitat (ho han limitat a Catalunya i uns pocs productes concrets a Espanya\_com plàtans i alvocats\_), i sempre que és possible es compra directament al productor/a.

La botiga està oberta en horari comercial habitual. Es considera un pas més evolucionat dels grups de consum, que els últims anys estan en retrocés degut a que calia una alta implicació per part de les persones sòcies.

Les persones sòcies paguen una quota anual i tenen un 5% de descompte en totes les compres. S'espera que el nombre de socis creixi i es pugui augmentar el seu descompte.

Destaquen la relació entre persones productores i consumidores, que és directe i molt interessant.

### **Alguns comentaris destacats durant la taula rodona:**

La carn ecològica té característiques diferents a la carn de producció intensiva degut a la millor qualitat de vida de l'animal. En concret l'Albert Bruno comenta que té més proporció d'Omega 3, menys greixos saturats i més greixos poliinsaturats.

A Catalunya <1% de la població ocupada es dedica a l'agricultura. A França és entorn el 6%.

Es comenta la poca proporció de dones en el sector agroramader a Catalunya.

Sorgeix un debat entorn els paràsits intestinals en ramaderia i en humans.