

Sostenibilitat i ecologia als peus del Puigsacalm

El Mas la Coromina és un negoci familiar consolidat i amb una llarga trajectòria. El seu producte estrella és la llet ATO ecològica. Des del 2018 han apostat per fer la transició al món ecològic transformant la granja de vaques convencional perquè sigui ecològica a partir del conreu dels seus camps i la barreja de cultius per millorar la salut del sòl. El bestiar gaudeix d'unes condicions excel·lents i aconsegueixen un producte final d'alta qualitat a l'abast de tots els consumidors.

Text > **RAMON ESTEBAN**, periodista

Fotos > **JOAN DIVÍ**

L'Albert Puigdemont i la Isabel Castanyer són els propietaris i els responsables del Mas la Coromina. Un negoci familiar l'origen del qual es remunta al 1964, quan el pare i l'avi de l'Albert van comprar la

finca. La granja està situada a Joanetes, al cor de la Vall d'en Bas, en un indret natural privilegiat situat als peus dels majestuosos espadats del Puigsacalm.

L'avi i el pare, Marcelino i Melcior Puigdemont respectivament, van co-

mençar el negoci amb tan sols dues vaques. Llavors venien poca llet i no va ser fins als anys vuitanta que van començar a industrialitzar el negoci. Això sí, la mida de l'explotació lletera encara era petita, d'unes vint-i-cinc vaques.

>> *La Isabel, la Maria Carme i en Melcior fent camí cap a casa.*





>> La Maria Carme i en Melcior, pares de l'Albert, a l'hort.

Quan era petit, l'Albert corria per la granja, observava com treballaven i els ajudava en el que podia. Li va agradar l'ofici i en els anys noranta es va formar en tècnica agrícola. Després d'uns anys d'aprenentatge acadèmic en diferents escoles i àmbits, des de la gestió empresarial fins a les tècniques ramaderes més modernes, es va decidir a incorporar-se a la granja familiar com a jove agricultor.

L'evolució del negoci

La tendència, que avui encara perdura, és l'economia d'escala: una visió empresarial capitalista que busca molt de volum de producció a un cost baix. Per tant, cal créixer cada any en volum per tal que el negoci funcioni. En poc temps, van passar de vint-i-cinc vaques a cent vint. Els anys 2001 i 2002 van ampliar la granja augmentant la capacitat total del recinte. Van arribar a tenir fins a tres-cents animals i cent més per fer cria. En total, l'any 2006 tenien vora quatre-cents cinquanta caps de bestiar.

Des de l'any 2000 fins al 2007, la Coromina portava la llet que produïa a la cooperativa agrària de la Vall d'en Bas. El 2007 van decidir deixar la cooperativa i començar a treballar per a CAPSA (un grup d'empreses lleteres), ja que les condicions econòmiques els eren més favorables. Aquesta societat està ubicada a Vidreres. Aquells anys, CAPSA generava diversos tipus de pro-

ductes lactis, un camp en què ATO i Central Lechera Asturiana eren les dues grans empreses dominants.

Des de feia molts anys, l'Albert estava a l'Associació de Ramaders de Catalunya i mantenia una bona relació amb la resta de vaquers. L'any 2008, en plena crisi econòmica, ATO va oferir a l'Associació de Ramaders la venda de l'empresa. L'Albert i sis ramaders més van decidir fer el salt i van comprar entre tots l'empresa ATO. A la Coromina es van sumar el Mas Bes (Salitja, Vilobí d'Onyar), el Mas Guri (Cassà de la Selva), la Granja Sant Josep (Almacelles), la granja SAT Sant Mer (Sant Esteve de Guialbes), la Granja el Trèvol (Vilobí d'Onyar) i Can Costa de Menol (Lladó). A partir d'aquest moment, ATO va passar a ser una empresa catalana al cent per cent.

Aquesta compra va donar peu a un nou model econòmic i de producció, més respectuós i just amb els animals i el territori. Els set ramaders es van adonar que sense la figura de l'intermediari tenien molt més marge de moviment. Ara, tot el procés de producció i fins i tot la distribució els gestionen

els mateixos grangers, que, a més, són els que cada dia treballen amb els animals. Per tant, saben del cert que necessita el bestiar per estar en unes condicions més bones, i així, aconseguir també que el producte final sigui de més qualitat.

Un dia a pagès

El 2014 van decidir que havien d'acostar les granges al consumidor per mostrar i ensenyar al públic general com són les granges ATO. El Mas la Coromina i el Mas Bes van ser les primeres a rebre visites. A més de passar pel galliner i l'hort, amb aquesta activitat els visitants (sovint grups d'amics o famílies amb nens) poden veure els conills i la munyida de les vaques.

Amb els anys van veure que havien de fer un pas més en la qualitat dels productes, i es van proposar crear un producte cent per cent ecològic.

De les set granges, la que s'adapta més als requisits d'una producció ecològica és el Mas la Coromina, ja que és l'explotació més petita i gaudeix d'un entorn natural de primer ordre. L'any 2014 a Catalunya no hi havia cap marca ecològica pròpia, i van pensar que l'esforç que requeria transformar una granja convencional en una d'ecològica podia valer la pena. A més, aquest tipus d'explotació té un impacte positiu en l'economia local, en el benestar animal i en el territori.

La tendència, que avui encara perdura, és l'economia d'escala: una visió empresarial capitalista que busca molt de volum de producció a un cost baix

La transició ecològica

El 2018 la Coromina es van inscriure al CCPAE (Consell Català de la Producció Agrària Ecològica). Aquest organisme vetlla pel compliment dels requisits que cal complir per obtenir el certificat ecològic. Els estàndards d'aquesta distinció són molt alts i els dictamina la Unió Europea. Es demana, per exemple, que les vaques puguin pasturar gairebé tot l'any, que l'alimentació del bestiar sigui ecològica i cultivada a la mateixa granja, que tinguin suficients hectàrees de pastura per als animals, que adobin els camps només amb la matèria orgànica que produeixen els

animals, que no s'utilitzin els medicaments veterinaris al·lopàtics de síntesi química ni els antibiòtics preventius, ni tampoc substàncies per estimular el creixement o la producció ni hormones, a banda que els estables estiguin en unes condicions de neteja i d'espai que garanteixin el benestar animal, entre d'altres.

«Les granges de vaques com les nostres són de les més sostenibles; tot és

ecològic, no hi ha res químic. Els fems i el farratge depenen de la vaca, és un equilibri», diu l'Albert, que afegeix: «No tenim problemes de purins com el porc. Nosaltres necessitem moltes unitats de nitrogen i pràcticament mai tenim excedents, tot torna al camp. És un cercle tancat».

És important remarcar que ATO és de les poques marques de llet ecològica produïda íntegrament a Catalunya.

La gran majoria de llets ecològiques que trobem al mercat les produeixen en granges de fora.

Per complir tots els requisits, la Coromina va frenar la producció i durant dos anys va descontaminar la terra que envolta la finca de productes químics i va anar adaptant les instal·lacions a les noves necessitats. L'esforç econòmic va ser immens, i fins al 2020 no van poder iniciar la producció de llet ecològica.

Barreja de cultius

Al Mas la Coromina s'han decantat per la barreja de cultius com a estratègia per millorar el sòl. Els seus camps acullen una àmplia varietat de cultius, incloent-hi la veça, la civada, el raigràs o el pèsol, entre d'altres. Aquesta diversitat d'espècies simultànies als conreus té diversos beneficis. D'entrada, n'augmenta la productivitat global, ja que les plantes poden aprofitar els recursos d'una manera més eficient. A més, afavoreix la captació de CO₂ atmosfèric i la fixació de nitrogen per part de les lleguminoses.

«La resposta del consumidor ha sigut molt bona», comenta somrient l'Albert, que va veure que calia millorar no només les condicions d'alimentació i d'hàbitat dels animals, sinó també la llet mateixa. «El meu fill, quan era petit, no podia beure llet, se li posava malament, i per mi era molt important que els meus fills poguessin gaudir de la llet de casa. Vam estar investigant i la causa era la proteïna», ens continua explicant. Aquesta visió de millora constant va fer que a partir del 2010 comencés a seleccionar les vaques de la granja. Volia que la llet dels seus animals tingués proteïna A2A2, la qual el cos humà assimila i digereix molt millor.

Les vaques que van anar descartant eren vaques que amb els anys i la genètica havien patit un canvi en la proteïna, que s'havia convertit en A1A1. És una proteïna molt més pobre i més difícil de digerir. Les vaques, abans de la gestió ramadera massificada, tenien la genètica A2A2: l'empobriment de la qualitat de la llet va ser pel model d'explotació que ells han deixat enrere, consideren a la Coromina. «Avui, el meu fill pot tornar a prendre llet sense problemes», diu l'Albert, orgullós.



>> L'Albert i en Melcior davant les menjadores.



>> La Isabel i l'Albert observen el ramat mentre pastura.



>> Les instal·lacions de la granja, als peus dels espadats del Puigsacalm.

Benestar animal

Quan les vaques estan estabulades estan molt controlades, gràcies a una tecnologia que ho facilita molt. Disposen d'uns sensors i unes antenes instal·lats als estables que detecten els cops que una vaca remuga: saben que com més remuga més salut té; podríem dir que les vaques sanes remuguen molt. D'aquesta manera poden individualitzar el tractament i avançar-se a qual-sevol problema que pugui tenir cada animal. Les munyen dos cops al dia i alguns diumenges fins a tres vegades. Un cop han acabat l'operació, elles soles tornen a l'estable. Allà descansen i, quan volen, gaudeixen d'uns raspalls que tenen a l'abast (cal dir que tot sovint hi ha cua per fer-se un massatge). El terra està fet d'una goma tova que els és molt més agradable, en comparació d'una superfície de formigó i de ferro. Les portes per les quals les vaques passen s'obren soles, gràcies a un xip que porten incorporat sota l'orella. També passen per una pantalla d'infrarojos que informa els grangers de les seves condicions corporals. Segons les dades que n'obtinguin, menen la vaca cap a la infermeria. El xip els informa a quin lloc de la granja és l'animal i així els és més fàcil localitzar-la. També els dona dades referides a l'alimentació, els embarassos, etc.

La Coromina avui té tres-centes vaques, és una granja que es considera mitjana, molt petita en comparació amb les macrogranges que hi ha avui a l'Estat, i que poden tenir fins a dues mil vaques. Abans, en aquest complex de Joanetes es produïen fins a vuit mil litres de llet al dia i avui, amb el canvi al model ecològic, en produeixen quatre mil, aproximadament, corresponents tots a la llet ecològica ATO. Un altre producte que tenen al mercat és la llet fresca (que es pasteuritza a 80 °C i s'ha de guardar sempre en fresc).

L'empresa

Algunes marques i supermercats de vegades es posen en contacte amb la granja, interessats a comprar-los la llet i fer-ne una marca blanca. «No ens in-

teressa tenir una marca blanca, volem vendre la nostra pròpia marca», sentència l'Albert. «Ara treballem perquè la nostra llet sigui més accessible a tothom. Actualment, se'n pot comprar a Casa Ametller, al Carrefour, a l'Alcampo, al Dia, al Caprabo i a l'Esclat».

En total, a la Coromina són cinc treballadors a jornada completa, comptant el matrimoni. La parella s'ha repartit les tasques. La Isabel s'encarrega de la gestió administrativa i de la burocràcia i l'Albert dels animals.

«Cada dia hi ha més burocràcia, i és més exigent i complicada. Necessitem que es redueixi la paperassa, ja que ens pren molt de temps i energia», comenta la Isabel.

Si aneu a visitar la granja, trobareu una petita botiga amb productes garrotxins i amb alguns derivats lactis produïts per tercers amb la llet de la granja mateixa. Hi ha, per exemple, formatges elaborats per Betara, d'Olost de Lluçanès, i iogurts, flams i mató fets pel Mirès, un obrador de productes lactis del Mallol, a la mateixa Vall d'en Bas.

Entre tots dos es cuiden d'acompanyar les visites que tot sovint arriben a la granja, siguin escoles, instituts o famílies que volen conèixer d'on ve la llet que prenen cada matí i així acosten el món de pagès als ciutadans i als possibles consumidors.

«Cada dia hi ha més burocràcia, i és més exigent i complicada. Necessitem que es redueixi la paperassa, ja que ens pren molt de temps i energia», comenta la Isabel