

# INICIATIVES DEL TERRITORI



## LLAVORA / Un projecte agroecològic per a la transició del sector porcí.

L'any 2009 Pino Delàs, llicenciat en Ciències Polítiques, treballava a la Unió de Pagesos i va organitzar un curs a Girona per fer explotacions ecològiques de porcí. Un dels que es va encarregar de les xerrades va ser precisament el qui ara és el seu soci, el veterinar i enginyer agrícola Lluís Vila. A l'acabar el curs van fer un viatge per veure com s'ho feien a Alemanya per sobreviure, i al tornar es van atrevir a fer una inversió per convertir una antiga granja convencional en una de preparada per criar porcs amb etiqueta ecològica.

Des de l'any 2016 Llavora és una explotació de porcí ecològic de cycle tancat situada a Ventalló, a l'Alt Empordà, que produeix i comercialitza la seva pròpia carn ecològica. Actualment el seu model productiu va més enllà de la certificació ecològica i és també un acte reivindicatiu. Aposten per un sector porcí sostenible, mirant cap al futur a través d'explotacions petites, ecològiques i integrades al territori que defensin els següents valors: salut -criant animals sans, sense antibiòtics i elaborant productes sense additius químics-, territori -apostant pel teixit econòmic i social del país i promovent el consum de proximitat-, petjada neta -baix consum d'energia, estalvi d'aigua i la no generació de purins-, canvi climàtic -mesures de mitigació i adaptació-, i benestar animal -menys estrès, més salut i més qualitat-. Amb aquesta filosofia els porcs neixen i es crien a l'Empordà, es sacrifiquen en un escorxador municipal de petita capacitat i els productes s'elaboren en un obrador artesanal, tot en un radi de 5 km. Distribueixen a domicili i a través de punts de recollida amb envasos fets amb materials a base de blat de moro i certificats 100% biodegradables i 100% compostables.

Llavora procura construir un model productiu adaptat a unes noves circumstàncies marcades per l'esgotament de recursos i el canvi climàtic, fent front a les contradiccions del model actual. El repte ara mateix consisteix en consolidar aquesta idea com un negoci viable que permeti seguir endavant i guanyar-s'hi la vida. Sumar esforços, canviar les maneres d'organitzar-se, els enfocaments, apostar per productes de proximitat per davant de les grans indústries deslocalitzades o fins i tot reduir el consum de carn per adaptar-se a les condicions productives futures, són algunes mesures que des de Llavora veuen necessàries tant des de l'àmbit dels consumidors com dels professionals agraris. En resum, i tal com ells mateixos diuen, no hi haurà carn de proximitat sense una agricultura de proximitat.



**Sector:** porcí.

**Productes:** carn i embotits.

**Lloc:** Mas Can Font, Ventalló (Alt Empordà, Comarques Gironines).

Tel. +34 620 067 692

[llavora@llavora.cat](mailto:llavora@llavora.cat)

[llavora.cat](http://llavora.cat)

**Actualment la suma de les diferents problemàtiques derivades tant del canvi climàtic, com de la gestió empresarial i de la dificultat en la comercialització, com dels nombrosos requeriments burocràtics o també de la manca d'assessorament, generen cercles i sinèrgies negatives que dificulten la solució de cadascuna d'elles per separat i comprometen la viabilitat d'aquesta tipologia d'explotacions.**

### ASPECTES ECONÒMICS



Producció ecològica certificada



Adherits a la venda de proximitat.



Venda online al seu lloc web.



Assessorament i consultoria en projectes



Col·laboracions amb empreses i entitats

## ASPECTES AMBIENTALS I SOCIALS



A Llavora es crien animals sans, sense antibiòtics i s'elaboren productes ecològics sense additius químics, dins del segell de Producció Ecològica Certificada. El que és saludable per a la terra és saludable per a les persones.



Mitjançant el maneig del bestiar porcí que realitzen aconseguen la no generació de purins que suposa un baix consum d'energia i s'evita així el malbaratament de l'aigua.



És una empresa que resideix en el medi rural i ajuda a la conservació del patrimoni natural i cultural. Defensa que consumir aliments locals ens ajuda a consolidar sistemes agraris resilents i a reestablir els vincles entre els consumidors i els productors del territori.



Aposten pel teixit econòmic i social del país, promovent el consum de proximitat a través de xarxes compartides i organitzades ente consumidors i productors. A més a més els animals consumeixen cereals i farratges ecològics conreats a l'entorn de la granja.



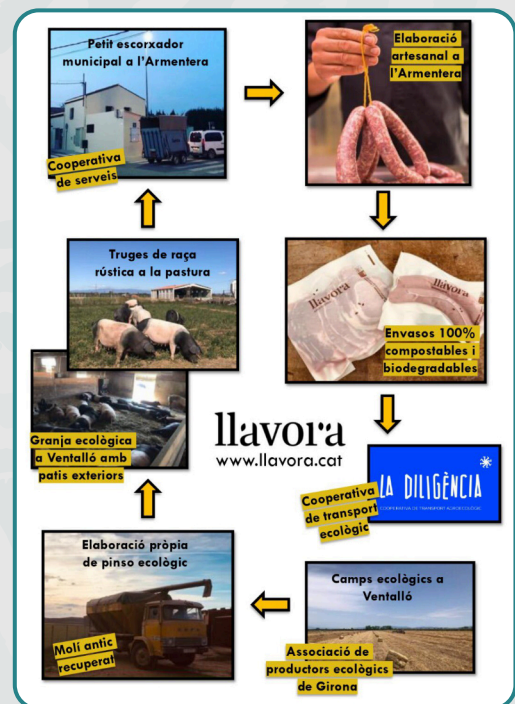
Llavora aposta per un model agropecuari equilibrat i respectuós amb el medi ambient, que deixi una petjada neta. Tot i ser un productor de carn, impulsen la difusió d'una dieta sostenible on s'incrementi la ingesta de fruita, verdura, llegums a més a més de la carn ecològica de qualitat.

## EL CONTROL DE LA CADENA AGROALIMENTÀRIA

La cadena agroalimentària engloba tot el conjunt dels factors de producció d'un producte, és a dir, les accions i actors que hi intervenen i es relacionen tècnicament i econòmicament, des de la producció primària fins al consumidor, incorporant tant els processos d'embalatge, d'industrialització i distribució. Però degut principalment a l'atomització del sector productor en empreses petites, aquest és el més feble, mentre que la indústria i distribució acaparen un major poder de negociació i control, fet que genera uns desequilibris comercials importants.

Des de Llavora treballen per poder re-localitzar aquests factors, assumint més control sobre tots ells i tancant el cercle mitjançant:

- 1r. A través de l'associació de productors ecològics i dels seus camps propis elaboren el seu propi pinso ecològic en un molí antic recuperat.
- 2n. A la granja de Ventalló crien els porcs a partir de truges de raça rústica amb instal·lacions adaptades pel benestar animal, paridores, pastures i patis exteriors.
- 3r. A només 5 km de la granja sacrifiquen els animals i elaboren artesanalment els seus productes fent servir de forma cooperativa les instal·lacions de l'escorxador de l'Armentera. Els productes es preparen utilitzant envasos 100% compostables i biodegradables fets a partir de blat de moro.
- 4t. La comercialització es fa de forma directa i en circuit curt utilitzant la distribució pròpia i la que els hi ofereix una cooperativa de transport ecològic del territori.



## UN PROJECTE DE



'Plataforma per l'impuls de l'agroinnovació' en el marc del projecte 'PECT Girona, sistema alimentari sostenible. Cofinançat en un 50% pel Fons Europeu de Desenvolupament Regional i en un 25% per la Diputació de Girona.



Segueix aquest QR per veure la fitxa en PDF:

