

GALLINAS ECOLÓGICAS EN BUSCA DE PADRINOS

Las gallinas de la granja Gallarets viven en un entorno inmejorable, un espacio de Interés Natural, donde pasturan en libertad y pueden ser apadrinadas por el consumidor final. Esta iniciativa, que en los últimos años está tomando fuerza como fórmula de éxito para los productores, proporciona al cliente la tranquilidad y el valor añadido que tienen los productos de proximidad.

Marisa Montes

redaccion@avicultura.com

¿Qué ocurre cuando te quedas sin empleo y no consigues encontrar ningún otro que te permita vivir dignamente? Puedes hacer dos cosas: resignarte o decidir que si en ese momento no hay trabajo, te lo inventas. Esta última opción es la que ha escogido Jack Massachs, un veterinario reconvertido en agricultor que gestiona, junto con su compañera Elena, también veterinaria, la granja Gallarets, en la provincia de Gerona.

Después de pasarse buena parte de su vida profesional asesorando granjeros -formaba parte del sindicato agrario-, llegó un momento en que Massachs inició un proceso de búsqueda de trabajo que invariablemente le llevaba a opciones laborales muy mal pagadas. Así tomó la decisión de embarcarse en su propio negocio.

Los visitamos una fría mañana en las instalaciones que ellos mismos se han construido en el municipio de Pedrinyà, en una finca catalogada como terreno ecológico de dos hectáreas de superficie, en un entorno de lujo: el Espacio de Interés Natural de las Gavarres. En este lugar, las gallinas pasturan libremente, conviven con gallos de su misma raza y se alimentan de cereales, frutas y hortalizas ecológicas.

El entorno

Gallarets nació hace un par de años con el propósito también de recuperar la gallina empordanesa. De hecho,

nada más entrar en la granja, a la derecha, se puede ver una pequeña caseta con el rótulo "Razas autóctonas". Este pequeño espacio es el que está destinado a la gallina autóctona de la comarca, de la que venden los pollitos. Con las gallinas convive un grupo de ocas empordanesas que saludan al visitante a su llegada a la explotación con sus característicos graznidos, que a su vez avisan a los propietarios. Estas últimas aves, que se pueden reconocer por el bulto en la cabeza propia de la raza del Empordà, aportan al negocio sus preciados huevos.

Pero la que ocupan todo el protagonismo son las 900 gallinas ecológicas que caminan, escarban y revolotean, felices, en esta granja diseñada expresamente para mostrar de forma didáctica cómo viven y producen sus huevos las ponedoras.

Las gallinas se dividen en tres lotes de 300 aves cada uno. La ley dice que cada gallina, si se quiere obtener la certificación ecológica, debe tener 4 m² de superficie en el exterior. Por eso esta finca tendría capacidad para 1.200 animales, pero ellos han preferido plantarse en 900 aves, con las que dicen haber encontrado "el equilibrio".

No fue fácil encontrar la finca. Primero tuvieron que buscar mucho hasta encontrar un terreno que reuniera todas las condiciones y a un precio asequible. "La gente no quiere granjas", explica Jack Massachs; por eso, buscaban



Calabazas con las que de vez en cuando alimentan a las gallinas.



Ponederos en la pared.

un lugar lejos de todo. Finalmente, se decidieron por este, que ya estaba catalogado como ecológico y en pendiente. Ya tenía algo de vegetación y bastante invadido de olivos, además de disponer de otras especies, pero ellos en breve plantarán además moreras, que les servirán para dar sombra a las gallinas cuando lleguen los meses de verano, además de darles fruto y protegerlas de ciertos depredadores. Urbanísticamente, las exigencias legales han sido las mismas que si se tratase de una macrogranja, algo injusto, recuerda, “porque mi impacto en la naturaleza es menor”.

Junto a la granja, se extiende un bosque de pinos, encinas, higueras y enebros. Durante el verano de 2012, toda esta zona sufrió un importante incendio, que a estos nuevos avicultores casi los deja de nuevo sin su sueño. En cuanto a los posibles depredadores que un entorno de estas características puede tener, nos comentan que solo han tenido problemas con el águila, gracias a que la finca está vallada -incluyendo un enrejado metálico enterrado en el suelo, que impide la entrada de jabalíes o visones-.

El manejo

Jack Massachs compra pollitas de 16 semanas, tanto Bovans como IsaBrown, y las alimenta con el pienso ecológico

que le proporciona Nutrex, desde Banyolas. Solo consumen un único tipo, y en migajas, que lleva un 17% de proteína y le cuesta unos 0,60 euros/kilo, bastante más que el pienso convencional. Por ave, el consumo nos dicen que es de 120 g/día. Cuando son mayores, las gallinas pueden comer las frutas de temporada y verduras que da la huerta de la misma finca. Además, suministran con bastante asiduidad pepitas de calabaza y restos de tomates, que a estas aves les entretiene mucho y les ayuda a formar el característico color amarillo-naranja de la yema de sus huevos.

Esto se explica porque la pigmentación del huevo en avicultura ecológica es bastante irregular. Aunque el pienso contenga un 55% de maíz, al recibir las gallinas productos agrícolas muy diversos, no les puede salir un tono estandarizado, algo que sí tienen controlado los avicultores en intensivo. Entre las hortalizas que pueden ingerir se encuentran desde nabos y coles hasta espárragos, calabacines, higos y granadas.

En cuanto al pienso que apuntábamos antes, van a buscarlo ellos mismos. Se han decidido por una fórmula que combina trigo, girasol y soja, ya que en un principio probaron con harina y vieron que las gallinas escogían demasiado a la hora de picotear, lo que provocaba huevos fisurados.



Sus huevos ecológicos se venden con la marca Gallarets.



En los parques las gallinas tienen aseladeros, zonas de baño y zonas reservadas para las plantas aromáticas.



Salida del gallinero a los parques.



Para la alimentación se han decidido por una fórmula que combina trigo, girasol y soja.

La granja cuenta con una nave prefabricada toda de madera, de unos 40 x 7 metros, con un almacén de 7x7 metros en un extremo para clasificar los huevos, y dos departamentos de 15 metros de largo (7x15 m).

Todo está diseñado de manera sencilla y con gusto. Los bebederos son de bombona y rellenables a mano. Utiliza algunos bebederos de perdices, y últimamente se ha decidido el de la marca Aqualine, de TIGSA. También tienen comederos de tolva y aseladeros que son simples barrotes de madera escalonados. Los ponederos, por su parte, son de COPELE y contienen tierra y paja, muy fáciles de limpiar.

No hay foso separado para las deyecciones. En este tema de la yacija cuentan con una persona que se la viene a buscar, ya que el estiércol ecológico es muy preciado por el hecho de que no se encuentra fácilmente. Se trata de un agricultor que también le proporciona las calabazas con las que de vez en cuando suplementan la alimentación de las gallinas.

Para colmo de producción natural, no tienen agua corriente ni electricidad. La granja cuenta con dos placas fotovoltaicas que generan 260 w y que cargan una batería de 3.000 w. Con ellas está comprobado que tiene autonomía para cuatro días sin luz solar, teniendo en cuenta que cada lote de animales les gasta sólo 20 w por hora -y necesitan luz 6 h/día durante el invierno-. Esto es gracias a que sus gallineros están dotados de luces LEDS para asegurar un consumo lo más eficiente posible. Para el agua, por otra parte, se sirven del pozo.

Las ponedoras conviven con gallos del Empordà, concretamente tienen un par de machos en cada lote, unos animales que son muy vivos y enseñan a las hembras a desenvolverse en la granja. Están con su pico sin cortar, porque ellos afirman que si les das el suficiente espacio no hay problemas de picaje, y les hace muy bien servicio para comer gusanos, ratoncitos, etc.

Dado que estas gallinas viven en un entorno de gran silencio, para evitar el estrés escuchan una emisora de radio de música clásica, que no desentona con el lugar y además de vez en cuando introduce algo de voz humana, para que se acostumbren. Además, han comprobado que la música también es disuasoria de los depredadores.

Como están convencidos de las bondades de todo

lo natural, compostan los restos orgánicos, de los que a veces comen las propias gallinas. Desde las naves, las gallinas acceden al exterior por unas pequeñas puertecillas que dan al patio, donde pueden encontrar casitas, escondrijos, etc.

En cuanto a las normas de bioseguridad y sanitarias, la primera de las premisas es que en la granja no entra nadie. Las gallinas vienen vacunadas y el resto del trabajo reside en la prevención de enfermedades con medios sencillos y naturales. Por ejemplo, de vez en cuando echan vinagre de manzana ecológica al agua, y así consiguen acidificarla. Además, tienen conocimientos en homeopatía, que intentan aplicar en su negocio, ya que hay trucos para reforzar la cáscara, prevenir los parásitos, etc. El único problema que les ha traído de cabeza, aseguran, es el ácaro rojo, un obstáculo que puede ser importante cuando no se te permite aplicar un tratamiento a los animales.

El apadrinamiento

Una de las primeras cosas que llama la atención de esta granja es el sistema de apadrinamiento de las aves, una iniciativa muy popular en los últimos años para proyectos de producción ganadera en cualquiera de las especies, y que en su caso se basa en que la persona que lo desea se acerca a la explotación y elige a una gallina para ponerle un nombre. Desde ese momento, el animal llevará una identificación con los datos de su padrino, que se compromete a pagar la cantidad de 9 euros al mes, por la cual tiene derecho, cada semana, a media docena de huevos de estas gallinas ecológicas mientras dure su fase productiva.

La mayoría de los padrinos son clientes que viven en la zona -no en vano enfocan su negocio como producto de kilómetro 0 ó de proximidad-, pero también vienen incluso de Barcelona. En total, unas 60 personas ya tienen su propia gallina apadrinada, a la que, si quieren, pueden venir a visitar y dar de comer.

El proyecto forma parte de toda una filosofía de vida y de concepción de la profesión que pasa por mostrar de manera natural el proceso de producción de los huevos. Por eso conciertan también muchas visitas con escuelas de la zona, e incluso alguna que otra charla sobre las diferencias entre la producción ecológica y la convencional. Al final, cada escolar se lleva su huevo, lo que les ayuda a familiarizarse con este alimento. Es por este afán didáctico que hay bonitos carteles por doquier, para que los visitantes identifiquen rápidamente la zona dedicada a las plantas aromáticas -con salvia, lavanda y romero-, la zona de baño de cenizas de las gallinas, etc.

La comercialización

Además de vender los huevos *in situ*, cosa que les garantiza la frescura y la proximidad, también disponen de algunos puntos de recogida, uno de ellos en Barcelona. Entre

Gerona y La Bisbal se vende el 80% de la producción, pero también llegan a la capital catalana, cuyo mercado supone un 20%.

En total, ofrecen huevos ecológicos, huevos de primera puesta -más pequeños y de muy buen gusto-, huevos de gallina Empordanesa -que se caracterizan por ser muy oscuros-, los de gallina del Prat -de un color cremoso- y los de oca del Empordà durante el invierno y la primavera.

Además, durante unos meses muy concretos del año disponen también de pollos ecológicos, pero sólo los producen por Navidad -unos 150 al año-: label, patanegra, penedés y ampurdanés. De esta manera amortizan sus instalaciones, criando pollos en el espacio que no acaban de llenar las gallinas. Estos pollos los sacrifican en Granollers, porque desafortunadamente no disponen de matadero ecológico más cerca.

Para sus huevos, disponen de marca propia -Gallarets- y un envase muy cuidado con un diseño en el que pueden verse unas amapolas -esto es porque la palabra gallarets está relacionada con un juego que suelen hacer los niños y que hace referencia al capullo de estas plantas.

Para que todo esto salga adelante hacen falta dos personas en la granja. Elena tiene su trabajo aparte, pero en el negocio se dedica también a clasificar el huevo; los que pesan menos de 53 gramos se venden directamente a los restaurantes.

Su filosofía ha convencido a los agricultores de la zona, que les devuelven los envases para que puedan ser reutilizados. Los sábados, a través de la asociación Mòn Empordà, se van al mercado a vender su producto, y por ahora ya han conseguido facturar a 40 clientes diferentes.



Los veterinarios Elena y Jack, responsables de la granja.

Proposición de la Comisión de la UE para mejora de la producción ecológica

A fines del pasado marzo la Comisión de la Unión Europea -UE- la propuesto endurecer el régimen de certificación de la agricultura ecológica con el fin de poner fin a las numerosas regulaciones que amenazan privar de contenido a este sector comunitario, abrir el mismo a pequeños agricultores, frecuentemente desanimados por la pesadez de los actuales procedimientos y animar a las exportaciones que a veces no tienen de “eco” más que el nombre.

Entre las medidas propuestas por la Comisión, para cubrir el objetivo de “un 100 % eco” figura la prohibición de que una explotación pueda combinar una producción convencional con otra ecológica. Para ser etiquetada “eco” las carnes deben proceder de animales recibiendo una alimentación que lo sea en un 100 %, cuando ahora solo se exige un 95 % de este origen, reduciéndose además el nivel de residuos de pesticidas. La UE deberá poder entregar la certificación de ecológica a las agrupaciones de productores, actualmente descartados si no se trata de personas físicas.

La Comisión justifica esta revisión por el riesgo de que la UE, primer productor mundial de productos ecológicos, pierda su parte de este mercado, estimado en unos 20.000 millones de euros. Este riesgo se ha puesto en evidencia durante el decenio 2002-2012 en el que la demanda comunitaria se ha multiplicado por cuatro, mientras que las superficies de cultivos dedicadas a los mismos apenas se han doblado.

En la UE el 5,4 % de sus tierras de cultivo están dedicadas a la agricultura ecológica y algo más de la mitad de la misma proviene de 5 países, por este orden, España, Italia, Alemania, Francia y el Reino Unido.

Última edición de la Foie Gras Expo

El Salón FOIE GRAS EXPO que tuvo lugar los días 26, 27 y 28 de Marzo del 2013 en Mont de Marran, acogió en su 22ª edición a más de 9.000 personas. Durante la exposición, los visitantes pudieron informarse sobre las novedades del sector. Se contó con la presencia de 80 expositores, 14 de ellos -uno era español- dedicados al tema principal del salón de este año: las jaulas colectivas. Precisamente, hubo un coloquio sobre este tema dónde los productores tuvieron la oportunidad de comparar la oferta de jaulas colectivas existente en el mercado.

La entrada de los jóvenes en el sector fue el segundo tema priorizado por la organización, puesto que es necesario incorporar a las nuevas generaciones en el sector para poder asegurar el futuro de esta profesión. Finalmente, el último coloquio permitió trazar una línea común entre el sector turístico y agrícola: los dos pueden unirse gracias a los circuitos cortos, incrementando así las ventas de productos procedentes de patos productores de foie gras.

Presumiblemente, la próxima edición del Salón FOIE GRAS EXPO tendrá lugar en Marzo del 2016.

