

Mucha gente pequeña, en lugares pequeños,
haciendo cosas pequeñas, puede cambiar el mundo



¿QUÉ ES EL SELLO DE CERTIFICACIÓN DEL PUCHERO?

Se trata de un sello cooperativo, alternativo a los sellos oficiales, donde el proceso de certificación es participativo y donde los mismos consumidores son los que certifican.

Así las consumidoras del Puchero hemos iniciado una serie de visitas en las que seremos nosotras mismas las que certificaremos a nuestras productoras, construyendo relaciones basadas en la confianza.

¿CÓMO TRANSCURRIÓ LA VISITA?

El sábado, 16 de septiembre, estuvimos en Villanueva de la Vera, con Alberto y Álvaro, conociendo su proyecto: pollos ecológico camperos.

Nos juntamos 14 adultos, cuatro niños y medio y dos perros. Con ese “medio”, me quería referir al que viene de camino, Ana y Arthur amplían la familia y eso, es una estupenda noticia.

Por temas de logística realizamos la visita en dos tandas, la primera por la mañana y la segunda después de comer.

Tras recorrer las instalaciones y cotillear, sin ningún reparo, cómo es todo aquello, nos prepararon en la misma finca, bajo la sombra de unos robles, una estupenda comida (paso a detallar el menú: de entrantes nos pusieron un queso de Cabrales, auténtico, que estaba para morirse, otro manchego, que quitaba el hipo y una ensalada, cogida de la huerta, hacía ná, luego de plato fuerte nos metimos una paella vegetariana, rica, rica (todo ello acompañado de un pan artesano (pan de verdad), buen vino y cerveza, que además Arthur, como buen belga y conocedor de esta bebida, nos ofreció una inglesa (la cerveza), un poquito amarga pero, muy, muy rica y, claro, agua. Para terminar, trajeron tres postres artesanos, de los que no dejamos ni las migas. Menos mal que después de esta comilona, tuvimos un buen cafetito, porque ya sabemos qué nos ocurre a los que vivimos por estas latitudes, tras una buena comida, tirados en el campo y con un día tan bueno como el que nos hizo).



En la sobremesa Alberto y Álvaro nos explicaron con todo tipo de detalles su proyecto:

Lo primero que nos aclararon es que ellos cumplen todos los criterios que establece la certificación ecológica oficial: metros de las cuadras, del terreno para que los pollos correeten y picoteen todo lo que quieran, densidad de la población, ...el único criterio que no cumplen, es la raza del pollo.

La raza de los pollos que ellos utilizan en la “Broiler”, de dos tipos, de pluma roja y de pluma blanca. No es la típica que se utiliza para los pollos certificados como ecológicos pero, ellos desde criterios profesionales, nos explicaron el porqué de su elección.

Os cuento, esta raza tiene un periodo de desarrollo de unos dos meses, mientras que la establecida para la certificación ecológica oficial, su desarrollo oscila entre cuatro y seis meses, son de crecimiento mucho más lento. Este periodo tan largo lleva parejo un encarecimiento del producto, de tal forma que no hace la competencia a las grandes empresas que “fabrican” los pollos, a nivel industrial, los que encontramos en la pollería del barrio y que tras quitarles la piel, para evitar las hormonas que les chutan y la grasa acumulada, por no poderse mover del sitio a lo largo de toda su vida, más que un pollo,

parece que te estás comiendo una codorniz. Las reglas del mercado las establecen los grandes productores y, no parece que a nadie les preocupe si es bueno o malo para el ciudadano.

Pero además, un pollo de cuatro a seis meses, el pobre, necesariamente va a estar bastante más duro y requerirá tiempos más largos para cocinarlo. Un pollo de dos meses, plenamente desarrollado, es mucho más tierno.





Otro elemento que les hizo decidirse por esta raza, tiene que ver con el efecto contaminante de las eyecciones de estos animalitos, es decir con el impacto ambiental en el terreno. Si un pollo que vive seis meses, está durante todo ese tiempo, haciendo “caca” en el mismo terreno, la cantidad de suciedad que se acumula y que la tierra tiene que asimilar es mucho mayor, que si solo está durante dos meses, ya que tras el periodo de desarrollo de los pollos, lo que se hace es rotar el terreno y dejarlo durante el tiempo de crianza de la nueva camada, libre, sin contaminar. Pero si la acumulación de nitratos y amoníaco es muy alta, al terreno le costará asimilarlo y los excedentes pueden ser arrastrados a las aguas freáticas. Pensando en el entorno nos interesa que la actividad considere estas variables, que sean sostenibles y se facilite durante el tiempo libre de uso, la regeneración de la cubierta vegetal.

Otro aspecto al que prestan mucha atención es el de la salud. La bronquitis y la dermatitis son las enfermedades más comunes en las granjas avícolas, problemas que tienen que ver con la densidad de población y con las condiciones higiénicas en las que viven. Estos animales tienen cuerdas amplias, ventiladas y secas, por lo que enferman mucho menos. Hasta ahora la mortalidad de pollos ha sido durante el viaje o en los días inmediatos consecuencia de este, gracias a las condiciones de salubridad de las instalaciones y bajo las cuales se ha puesto en marcha el proyecto, no han tenido muertes en la granja.

Una vez que los pollos se han desarrollado completamente, estos son enviados al matadero, cumpliendo todos los requisitos sanitarios que exige la Ley, como cualquier otro animal.

Otro elemento, en el que insisten mucho Alberto y Álvaro es que no se rompa la cadena del frío durante el traslado, hasta nuestras casas.

Ahora ya lo que queda es que esta carne cuidada y tratada en las mejores condiciones, llegue a nuestras cocinas para disfrutarla.

¡ Buen provecho!

DATOS DE DECORRAL

¿QUIENES LO COMPONEN?:

Alberto y Álvaro, con experiencia en el anterior proyecto de producción ecológica de pollos que estaba en El Puchero, Pasto a Pasto.

¿QUÉ PRODUCCIÓN OFRECEN Y DÓNDE SE REALIZA?

Pollo ecológico y pronto hígados y mollejas de pollo.

Antigua explotación de tabaco, con nave para secadero, que han acondicionado y que han transformado en una granja con tres cuerdas de 2000 m²,

TIPO DE PRODUCCIÓN

Producción ecológica. No tienen acceso al sello oficial por no utilizar la variedad de pollos impuesta por la normativa, que obliga a utilizar variedades de crecimiento más lento, lo que acarrea problemas de salubridad para los animales y un mayor impacto ambiental (por las heces depositadas en la tierra sin tiempo para que esta se regenere y las procese).



PLANTEAMIENTO ECOLÓGICO:

La granja tiene todos los papeles en regla para producir pollo de corral, pero el funcionamiento cumple con los requisitos que marca la normativa de ecológico a excepción de la variedad de pollo. Incluso hay aspectos que van más allá de esta normativa porque Álvaro y Alberto piensan que se queda corta o que excluye aspectos como la conservación de la Biota (por el control del amoníaco que se aporta a la tierra) o que la normativa permite dedicar poco espacio a cada pollo si los grupos de estos son pequeños. En su granja, cada 600 pollos cuentan con 2000m² de terreno para pastorear.,

VIABILIDAD:

Según el plan económico que han calculado el proyecto es viable, permitirá recuperar la inversión inicial y obtener salarios dignos. En la viabilidad se han previsto un mes de vacaciones y la posibilidad de tener que sacrificar alguna partida entera de pollos por temas de infecciones (salmonela principalmente).

Aunque se podría crecer un poco, la idea es que el proyecto sea siempre de pequeña escala.

La viabilidad del proyecto depende en gran parte de la variedad de pollo elegida que permite obtener pollos ecológicos que puedan comercializarse a un precio mucho más bajo que si fuese la variedad exigida por la normativa ecológica.

Para la parte legal del proyecto se ha creado una SL.

OTROS DATOS:

Los pollos se compran con menos de tres días de vida, todos los pollos legales han sido vacunados con un antibiotico. En DeCorral no se les administra ningún otro antibiotico o medicina, aunque la normativa eco lo permite.

Los pollos pasan las tres primeras semanas en el interior, a 35 grados, sobre una cama de virutas de pino y a partir de la cuarta semana empiezan camppear. Se alimentan con pienso de inicio y después con pienso de fuerza y con lo que pastorean.



Próxima visita a Ecoopan - Noviembre

PRÓXIMA ASAMBLEA

Miércoles 13 de diciembre
AAVV de la Elipa
19:00 Pagos y gestiones
con productors
19:30 Asamblea General
Puchero

Proyectos

La asamblea del puchero está formada por los grupos del BAH! Perales, BAH!smv , La Ramona y AVA del SAS, y Gazpacho Rebelde, además de los siguientes proyectos:
Ecoopan, Apisquillos, Oleollano, Pizzanarte, Fraguas, El Zorzal, Pincelada, Verdarel, El Majadal, BiEco, La Invierna / Agranda, El Molino Rojo, Las Frescas/Pastas Galla, Pizzanarte, De Corral, Jabonetta, Legumbres Vallarna-Valdavia y Oscar con su miel.

Enlaces de interés

Herramienta para previsión de pedidos

Os recordamos la necesidad de que las personas que hacen de enlace en cada producto rellenen este excel para facilitar la organización de cada proyecto:

<https://docs.google.com/spreadsheets/d/1CcFgazb1chpXpGoWKF2-LBSfyfuJRDOqzO2JjeEYWiU/edit?usp=sharing>

Histórico de actas de El Puchero

Actas y documentos históricos de El Puchero, desde sus antecedentes y creación hasta la última acta, incluye documentación de plenarios y encuentros:

<https://drive.google.com/drive/folders/0Bx4J9g5Wp2IddIRCLVRTTjY5MGs?usp=sharing>

Hemeroteca de El Boletín de El Puchero

Un lugar donde consultar los boletines anteriores:

<https://drive.google.com/drive/folders/0Bx4J9g5Wp2Idfmt0Z3F1YWp1YVptWU9BRnhhaFpXYkxya0FXcm56NW5BN25QUnp1WC01bFE?usp=sharing>