

Entrevista a Ricard Herrera García

## “Em vaig quedar sense feina d'electricista i havia de fer alguna cosa. El contacte amb la natura i la fauna sempre m'ha agradat”

En Ricard Herrera García és un jove martinenc que viu a la Pobla de Lillet des del 2009. Fa poc va iniciar la

seua pròpia aventura empresarial i va crear una empresa anomenada Ecolillet.

**EL MARTINET.** - Abans d'iniciar Ecolillet, a què et dedicaves?

**RICARD HERRERA.** - Quan vivia a Sant Martí Sarroca durant set anys i després a la Pobla de Lillet durant 3 anys vaig fer d'electricista.

**E.M.** - Quan i per què vas decidir fer un canvi i engegar aquesta iniciativa empresarial?

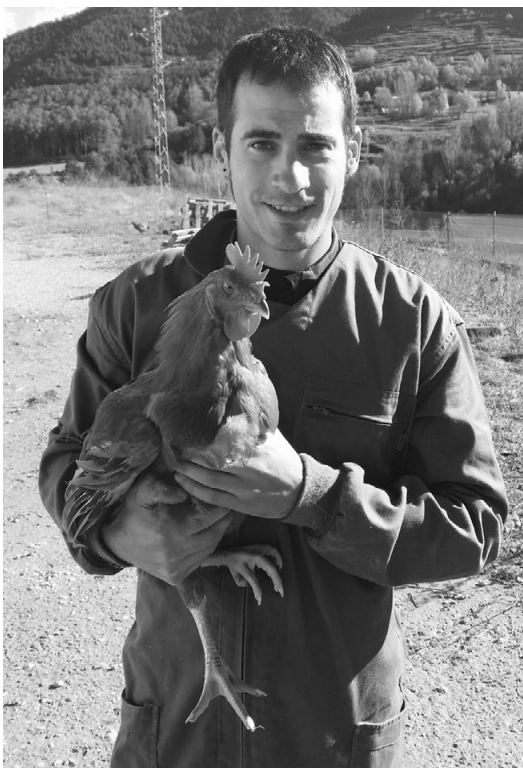
**R.H.** - Em vaig quedar sense feina d'electricista i vaig decidir que havia de fer alguna cosa per estar ocupat. El contacte amb la natura i la fauna sempre m'ha agradat, ja havia cultivat un hort i també algunes gallines per tenir ous per a l'autoconsum. Llavors va ser quan vaig pensar en Ecolillet.

**E.M.** - Què és Ecolillet?

**R.H.** - Ecolillet és una granja de pollastres ecològics, que els tenim des del primer dia de vida i els criem fins als tres mesos, que ja poden arribar al consumidor. Com a granja ecològica, estem certificats pel CCPAE (Consell Català de la Producció Agrària Ecològica <http://www.ccpae.org/>). Des que vam obrir la granja, hem tingut quatre remeses de pollastres i en cada remesa hem tingut uns 400 exemplars. L'espai que tenim habilitat està pensat per criar entre mil i mil cent pollastres, i aquest és el nostre objectiu a curt termini. Com que a la Pobla de Lillet fa bastant fred, durant l'hivern, el primer mes els pollets estan a dins on tenen calefacció que va amb llenya del bosc. Els altres dos mesos, durant el dia poden entrar i sortir, però al vespre els tanco a dins la granja.

**E.M.** - Des que vas tenir la idea de crear l'empresa fins que la vas posar en marxa, quant temps va passar?

**R.H.** - Uns dos anys, per una qüestió administrativa i



burocràtica. Durant aquest temps, un any i mig el vaig dedicar a formar-me com a Jove Agricultor fent unes 400 hores de classes, omplint i presentant la paperassa per legalitzar la granja i donant-me d'alta al CCPAE, ja que des del moment que fas l'alta fins que pots comercialitzar els productes com a ecològic passen tres anys. Mentrestant, estàs en període de conversió. L'altre mig any, un cop vaig rebre l'ajut de jove agricultor, vaig fer totes les tasques de condicionament de l'espai, instal·lació elèctrica, tancament del perímetre exterior de la granja, accés dels animals a l'exterior...

**E.M.** - En què es diferencia un pollastre ecològic d'un pollastre convencional?

**R.H.** - Hi ha diverses diferències, una és l'espai, ja que els pollastres ecològics tenen una zona interior i una zona exterior per córrer. Una altra diferència és l'alimentació: a més del ranxo ecològic els pollastres pasturen herbes de l'exterior. En tercer lloc, el temps de cria i d'engreix, que en el nostre cas és de tres mesos.

**E.M.** - Actualment, en quin circuit comercialitzes els teus pollastres?

**R.H.** - Un cop rebo les comandes, vaig a l'escorxador i allà mateix preparen les peces a demanda del client (si el volen sencer o trossejat)

“L'espai que tenim habilitat està pensat per criar entre mil i mil cent pollastres”

**ARS Serveis Informàtics**

**XAVIER RUS**

Tècnic de sistemes

93 899 04 01 - 639 35 11 82

xavi@arsserveis.com

Anselm Clavé 59 Bis - 08731 Sant Martí Sarroca

Reparació i venda d'equips informàtics

**Cal Agustí**  
restaurant

Av. del Castell, 90 - Sant Martí Sarroca  
Tel. 93 899 12 03 - 649 327 723  
olga@calagusti.com www.calagusti.com

Obert de dimecres a diumenge i les nits de divendres i dissabtes

i llavors faig el porta a porta. Ara venc pollastres al detall a particulars per encàrrec, també a carnisseries i a pàgines web de venda online de productes ecològics. La venda no només la realitzo on visc, sinó que ara em moc per tot el territori català, si cal. En aquest període des que vaig obrir la granja, he anat fidelitzant i ampliant la cartera de clients.

**E.M.-** Hi ha molts productors de pollastre ecològic i, per tant, competència?

**R.H.-** A la Pobla de Lillet no n'hi ha cap més. Les granges que hi ha tenen altre bestiar. A tot Catalunya, hi ha 21 empreses ecològiques certificades, la majoria es troben a la Catalunya Central i són empreses relativament petites, que tenen fins a tres mil pollastres i un gran nombre de granges les porten gent jove. És com un rejuveniment del sector, molts joves tornen al camp, tant dones com homes, ja sigui per una qüestió passional o per tradició familiar com per una alternativa professional, i en diversos sectors des de turisme rural, com a pagesos, granges de vaques, ovelles, porcs...

**E.M.-** A més de l'engreix de pollastres, feu visites a les instal·lacions per donar-vos a conèixer i per explicar la ramaderia ecològica?

**R.H.-** No ho tenim establert, però alguna vegada ha vingut alguna família a visitar-nos, han pogut veure els animals i



s'han interessat pel projecte. Alguns d'ells també han esdevingut clients.

**E.M.-** A més de la granja, tens algun projecte entre mans?

**R.H.-** A l'escorxador, ens trobem 10-12 petits productors i volem crear l'Associació de Petits Productors de Pollastre Ecològic de Catalunya. Com a associació, podem tenir avantatges. En primer lloc, en l'àmbit administratiu, ja que un grup de ramaders té més força que un de sol. En segon lloc, ajuda a forjar sinergies entre els productors, de manera que pots mantenir vincles d'ajuda.

Pot ser que alguna vegada un productor rebi una comanda grossa i, en cas de no tenir prou aviram disponible, es podria atendre el client amb pollastres d'altres grangers de l'associació. I en tercer lloc, l'associació pot donar visibilitat al granger i al producte per tal de promocionar el consum de pollastre ecològic.

**E.M.-** Com hem comentat, ara vius i treballes a la Pobla de Lillet. T'agrada viure-hi? Ens en podries fer cinc cèntims?

**R.H.-** És un municipi petit de muntanya la comarca del Berguedà. Hi ha uns mil cents habitants empadronats, però només al voltant de 700 hi viuen fixos. El motor econòmic és el turisme de temporada, des de Setmana Santa fins al final de la temporada de bolets i, en menor grau, hi ha un petit sector agrari i ramader. Crec que hi podria haver més establiments vinculats amb el turisme, com allotjament i restaurants.

**E.M.-** Ens podries recomanar una recepta per als lectors d'El Martinet?

**R.H.-** Els pollastres d'Ecolillet són peces de 2,5 kg amb una carn vermella, tendra i molt gustosa, i per tant no es necessita fer res d'especial. Jo els faig a la cassola tal com he vist fer a la meva mare. Es posa a daurar a la cassola amb sal i pebre, s'hi afegeix aigua i es deixa coure uns 40-60 minuts. Opcionalment, s'hi poden posar bolets, pèsols o prunes.

Més informació a.-  
<http://www.ecolillet.com/>  
<https://www.facebook.com/EcoLillet>

Assun Domènech

## “Volem crear l'Associació de Petits Productors de Pollastre Ecològic de Catalunya”



“A tot Catalunya, hi ha 21 empreses ecològiques certificades, la majoria les porten gent jove”