

# Recuperació i producció sostenible del formatge d'Estahon

Resum del projecte de final de carrera de ciències ambientals presentat per Pau Gutiérrez i Pedemonte, sota la tutoria de Josefina Plaixats i Boixadera. Presentat el dia 3 de juliol de 2006 a la Universitat Autònoma de Barcelona (Bellaterra)

## Introducció

El mot *sostenibilitat*, en els darrers temps, ha estat molt esmentat i, cada cop més, és en boca de molta gent, però no és menys cert que té un rerefons molt més complex que la facilitat amb què es diu. Existeix cert consens en considerar que perquè una activitat sigui al màxim sostenible en el temps, ho ha de ser des de tres punts de vista: ambiental, social i econòmic. És en aquests tres aspectes que hem intentat que se cenyís aquest projecte.

Des de la perspectiva ambiental, el projecte s'ha enfocat vers la conservació de la biodiversitat, tant animal com vegetal, mitjançant unes pràctiques ramaderes que prioritzin l'aprofitament dels recursos sense fer-ne una sobreexplotació. D'aquesta manera, es pot garantir el manteniment de la biodiversitat vegetal que s'ha aconseguit a través dels anys gràcies a la interacció entre planta i animal, és a dir, l'adaptació de les plantes al pasturatge per cabres i ovelles i l'adaptació animal a les espècies vegetals per mantenir-se i créixer. A més a més, s'ha optat per unes races de bestiar autòctones que malgrat no ser les més productives quant a llet, sí que són les que estan més adaptades a les condicions orogràfiques i climàtiques d'Estahon. El ramat serà tractat en condicions de pasturatge extensiu sota les bases de la ramaderia ecològica, la qual cosa ens permetrà aconseguir l'elaboració d'uns formatges també ecològics i de qualitat.

Pel que fa a la sostenibilitat social, en els darrers temps s'està tendint cap a un món rural cada cop més despoblat i envellit, mentre que les ciutats són

cada cop més extenses i densament poblades. És per això que s'hauria d'aconseguir un reequilibri territorial. Una manera de fixar població als petits pobles de muntanya és trobar alternatives que siguin viables econòmicament perquè s'hi pugui viure amb dignitat.

Per altra banda, també cal destacar que, amb tot aquest èxode rural, es perden unes pràctiques tradicionals (en alguns casos mil·lenàries) que són patrimoni de tots i sense les quals som més pobres culturalment. Per això s'ha intentat recuperar una petita part d'aquest saber popular, i esperem que contribueixi a fer que no quedi en l'oblit com tants altres.

Finalment, per assolir una sostenibilitat econòmica, s'ha intentat tancar el cicle productiu dins de l'explotació. D'aquesta manera, a part de reduir el consum pel transport d'aliments, s'aconsegueix no dependre de l'exterior per alimentar el bestiar. Així, es redueixen molt els costos en la producció i alimentació del bestiar. Per fer l'anàlisi econòmica s'ha optat per no tenir en compte les subvencions provinents de la Generalitat de Catalunya, ja que no es mantindran per a sempre (i, per tant, seria insostenible a mitjà termini), però, tot i això, es poden tenir en compte per iniciar l'explotació i tenir un període d'adaptació.

## **Objectius**

Els objectius generals d'aquest projecte són:

- contribuir a recuperar una antiga tradició, com és el procés de producció d'un formatge, que, de la mateixa manera que passa en molts altres casos, s'ha transmès de manera oral i, ateses les característiques de la societat actual, s'està perdent progressivament,
- evitar la pèrdua dels usos tradicionals del territori de muntanya que actualment estan sent substituïts per uns usos molt agressius amb el medi,
- proposar activitats alternatives relacionades amb el sector primari en pobles de muntanya per evitar-ne el despoblament atenent als criteris de sostenibilitat ambiental, econòmica i social.

Aquests objectius generals es concreten en els següents:

- recuperar el procés d'elaboració del formatge tradicional d'Estahon fet d'ovella i cabra,
- elaborar un projecte d'explotació familiar per produir aquest formatge artesanal a partir d'un ramat mixt format per ovelles i cabres de raça autòctona, ovella xisqueta i cabra catalana, en condicions de producció extensiva de muntanya,
- proposar l'obtenció de productes de qualitat d'acord amb els principis de la producció ecològica.

### **Aspectes descriptius**

El poble d'Estahon es troba situat a la comarca del Pallars Sobirà, a uns 1.237 metres sobre el nivell del mar (coordenades UTM 353292, 4716798). La vall d'Estahon és estreta i allargada.



Figura 1: el poble d'Estahon. Fotografia: Pau Gutiérrez

Com moltes altres valls del Pallars Sobirà, la vall d'Estahon també va quedar relativament aïllada de la resta de Catalunya fins a la segona meitat del segle XX. Això va fer que es conservessin tot un seguit de tradicions i de maneres de fer les coses que, en alguns casos, eren molt primitives. Una d'aquestes coses, és el formatge. Aquest formatge era fet a partir de llet crua

d'ovella i de cabra, indistintament, ja que el feien aprofitant els excedents de llet dels animals un cop n'havien venut les cries. Cada poble tenia les seves maneres de fer que contribuïen a fer que els formatges tinguessin uns gustos molt variats. Actualment, però, ja gairebé ningú no fa el formatge com es feia abans, perquè els qualls artificials han substituït l'herbacol, i la gent ha anat perdent el costum de fer-ne.



Figura 2: vall d'Estahon. Fotografia: Pau Gutiérrez

En aquest projecte s'ha fet una proposta de com hauria de ser una explotació familiar per produir el formatge artesanal d'Estahon. Primer de tot, cenyint-nos en el maneig tradicional dels animals i, segon, adequant-nos perquè es compleixin uns determinats criteris i el projecte sigui sostenible.

És per això que s'ha proposat un ramat relativament petit d'uns cent caps de bestiar que, durant les diferents estacions de l'any, s'aniran desplaçant per aconseguir unes bones pastures (transhumància estacional). Durant el període estival, estaran a les muntanyes, i a l'hivern estaran al poble per resguardar-se del temps. En aquest període de temps s'aprofitarà per fer els formatges i els animals s'alimentaran de l'herba recollida durant l'estiu (figura 3). Per aconseguir la producció de farratges suficients, són necessàries unes deu hectàrees de prats. D'aquesta manera, es pot assegurar un aprofitament

sostenible dels recursos, tot ajudant a mantenir uns ecosistemes formats a partir de la interacció entre la natura i l'home.

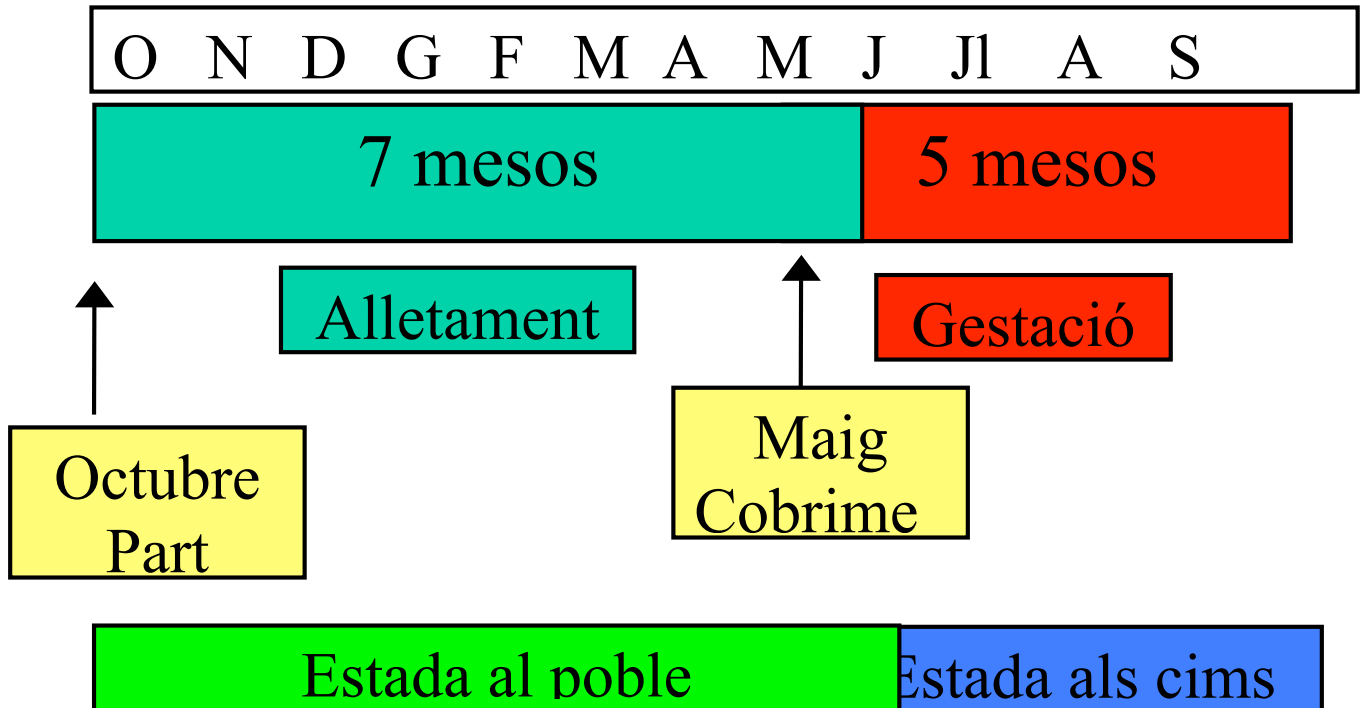


Figura 3: cicle productiu al llarg de l'any. Font: elaboració pròpia

A la taula 1 es pot veure un resum de les característiques de l'explotació i els paràmetres productius més rellevants de l'explotació. Cal destacar que s'ha fet calculant una càrrega ramadera de 0,15 UR/ha/any perquè el pasturatge sigui extensiu. Això farà que la producció de llet final no sigui gaire elevada (8400 L), però suficient per poder mantenir la qualitat del producte final.

A la taula 2 es pot veure que és viable tirar endavant un projecte d'aquestes característiques, ja que el marge net de benefici és important. Així i tot, cal destacar que l'anàlisi econòmica s'ha fet de manera orientativa, perquè s'ha de tenir en compte que gairebé no hi ha explotacions d'aquestes

característiques i, per tant, en alguns casos, s'han extret dades d'altres explotacions de producció convencional o de boví ecològic. Per tant, salvant els imprevistos que hi pugui haver, es podria dir que també és sostenible des del punt de vista econòmic.

**Taula 1: característiques de l'explotació i paràmetres productius**

Superfície	10 ha de prats de dall i un petit camp sembrat amb herbacol
Nombre mitjà d'ovelles	60
Nombre mitjà de cabres	40
Ovelles de reposició	15
Cabres de reposició	10
Càrrega ramadera global UR/ha/any	0,15
Producció L/ovella i any	60
Producció L/cabra i any	180
Litres de llet/any de les ovelles	3000
Litres de llet/any de les cabres	5400
Litres totals al llarg de l'any	8400
Producció L/ha	840
Fertilització	Natural, mitjançant els fems animals
Instal·lacions i tanques	Estable Sala de munyida per a sis animals Sala de producció de formatge Tanques fixes amb pastor elèctric
Sistema d'explotació	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Pasturatge rotacional amb transhumància estival</li> <li>– Doble dallada l'any per obtenir menjar per a l'hivern</li> <li>– Aprofitament al màxim dels prats de dall sense sobreexplotar-los</li> <li>– Venda dels mascles i de les femelles que no siguin de reposició.</li> </ul>
Maquinària	Munyidora tipus Westfalia Landtechnik Tanc refrigerador Tanc de quallada Taula de formatgeria Motlles Premsa de pistó individual Cambra de maduració Segadora

Font: elaboració pròpia

**Taula 2: resultats de la previsió econòmica**

<b>Ingressos</b>	<b>Quantitat</b>	<b>Preu unitari (€/kg)</b>	<b>Total (€)</b>
Formatge	1.883 (600g/unitat)	15,00	16.950,00
Xais	35	12,00	8.400,00
Cabrits	22	15,00	3.300,00
<b>Total</b>			<b>28.650,00</b>
<b>Despeses anuals</b>			
Veterinari			1.500,00
Seguretat social			3.000,00
Conservació de les instal·lacions			1.200,00
Amortització de les instal·lacions			2.500,00
Despeses generals			6.000,00
<b>Total</b>			<b>10.700,00</b>
<b>Marge net</b>			<b>17950.0</b>

Font: elaboració pròpia

## **Conclusions**

La possibilitat d'haver entrevistat persones que han viscut la manera de fer el formatge d'Estahon explicant les condicions de manteniment de pastures i conreus i el maneig dels animals per aprofitar els recursos naturals ha permès elaborar aquest projecte de producció de formatge artesà i ecològic.

Les pràctiques ramaderes que es proposa dur a terme afavoriran el manteniment dels pasturatges i, en conseqüència, la conservació de la biodiversitat vegetal, alhora que contribuiran a conservar els nostres paisatges agrícoles i ramaders. Per altra banda, el pasturatge del ramat pels boscos facilitarà la prevenció dels incendis forestals gràcies a la reducció de la biomassa combustible.

La realització d'una activitat ramadera en una zona d'alta muntanya, com és el cas d'Estahon, no pot ser possible sense unes races de bestiar que estiguin ben adaptades a les condicions climàtiques i a l'orografia del terreny: és per això que l'ovella xisqueta i la cabra catalana són les més indicades i més ben adaptades a la vall d'Estahon. A més a més, així es contribueix a preservar algunes de les races autòctones que actualment estan en ple declivi.

La producció del formatge d'Estahon és possible emprant alhora les tècniques, la maquinària i l'utilitat actuals, és a dir, es proposa establir un procés d'elaboració d'un producte de qualitat inspirat en la pràctica tradicional.

La combinació de l'activitat agrícola i el sistema de producció animal que es proposa dona com a resultat que la producció de formatge sigui econòmicament rendible.

El sistema de producció triat té una conseqüència molt important: contribuir a mantenir la població rural als pobles d'alta muntanya i, així, contrarestar la dinàmica de despoblació viscuda, i en alguns casos forçada, de les darreres dècades.

Finalment, cal indicar que el projecte proposat és ambientalment, socialment i econòmicament viable i sostenible.



