



## **4a Sessió – Les empreses visitables**

**La Garrotxa, 8 de juny del 2016**

**3a edició Sessions d'intercanvi i aprenentatge**



## PROGRAMA

**8,45h - 9'00h – Trobada al restaurant Font Moixina d'Olot - Paratge de la Moixina, s/n,**

**9,00h – 9,15h – Desplaçament en autocar fins a l'Institut Municipal de Promoció, C/ Tomàs Lorenzana, 15, Olot**

**9,15h – 9,20h – Benvinguda – A càrrec de representants de l'Ajuntament d'Olot**

**9,20h - 9,30h – Presentació de la jornada -** Per part de la Gerència de Turisme i de la Gerència de Serveis Promoció Econòmica i Ocupació de la Diputació de Barcelona

**9,30h – 10,15h – Presentació projecte Visita granges i altres projectes de la província**

- Carme Busquets, tècnica responsable projecte 100% Olot i Visita granges  
<http://www.turismeolot.com/com-a-olot-enlloc/100-olot/>  
<http://visitagranges.cat/>
- Joan Bassets. President de *l'Associació Garrotxa Origen del que menges*, i productor participant al projecte Visita Granges.
- Gemma Canalias, tècnica responsable de temes de comerç. Projecte PI. Mercat.
- Salvador Garcia Arbós, assessor extern de la Diputació de Girona, presentació del projecte Girona Excel·lent

**10,15h – 11,00 h – Esmorzar amb productes locals i de qualitat** (facilitat per *Reunions entre volcans*)  
<http://www.reunionsentrevolcans.cat/>

**11,00h – 12,00h – Visita al Mercat municipal d'Olot**

**12,00h – 12,20h – Desplaçament en autocar fins a l'empresa Mas El Cros (Santa Pau)**

**12,20h – 14,00h – Visita a l'empresa Mas El Cros, el titular de la qual és el president de l'Associació Visita Granges**

*Mas El Cros*

<http://visitagranges.cat/mas-el-cros-granja-de-vaques-i-vedells-ecologics/>

**14,00h – 14,20h – Desplaçament fins al restaurant Font Moixina en autocar**

**14,30h – 16,30h – Dinar amb cuina volcànica de la Garrotxa al restaurant Font Moixina**  
<http://www.fontmoixina.com/>

- 20 € IVA inclòs per persona

**16,30h – Comiat**

## ASSISTENTS

### **17 assistents de 14 membres de la Xarxa**

CC Alt Penedès –Alicia Almirall

CC Anoia – Bet Andreu

CC Baix Llobregat – Jaume Colominas

Agència Berguedà – Carme Padrós

Node Garraf – Fina Fuster

CC Bages – Montserrat Selga

C Lluçanès – Laura Megías

C Moianès – Teresa Soler

CC Osona – Alfons González, Laura Raurell

CT Vallès Occidental – Marta Bertran

CC Vallès Oriental – Carme Garrido

DIBA. Gerència Comerç – Marta Raurell

DIBA. Gerència de Turisme – Alba Caballé

DIBA. Gerència Serveis Promoció Econòmica i Ocupació – Rosabel Hernández, Gemma Cortada, Guillem Miralles, Mireia Rossell

**Valoració global mitjana de la sessió: 8,7**



## DESENVOLUPAMENT DE LA SESSIÓ

### 1. BENVINGUDA I PRESENTACIÓ DE LA JORNADA

*Rosabel Hernández*, cap de la Secció de la Gerència de Serveis de Promoció Econòmica i Ocupació i *Alba Caballé*, cap d'Unitat de Gestió Territorial de la Gerència de Turisme de la Diputació de Barcelona, presenten els objectius de la jornada, que s'ha preparat i organitzat conjuntament des de les dos gerències, i agraeixen la col·laboració del personal tècnic de l'Ajuntament d'Olot i la Diputació de Barcelona en la preparació de la jornada.



### 2. PRESENTACIÓ DEL PROJECTE 100% OLOT

Per part de **Carme Busquets**, tècnica de l'Ajuntament d'Olot, responsable projecte 100% Olot i Visita granges <http://www.turismeolot.com/com-a-olot-enlloc/100-olot/>

Autenticitat, qualitat i orgull olotí són només alguns dels valors que defineixen el sentit de ser de la marca 100% Olot i de la seva campanya de promoció internacional, liderada per l'Ajuntament d'Olot i per un important nombre d'empreses i entitats de la ciutat. L'objectiu és transmetre uns valors del territori tant a nivell extern com intern a través d'una imatge que els identifiqui: natura, gastronomia, cultura i indústria.



18 empreses han signat l'acord de col·laboració per a l'ús de la marca 100% Olot. Es tracta d'Archiverd, l'Associació Garrotxa Orígen del que menges, Fundació La Fageda, Ecoarquitectura, El Firalet d'en 6Q, El Solell de l'Àvia, Energy Tools Consulting, Fontanella XII, Forn de Pa Santa Magdalena, Germans Esparch, Magdalenes Olot, Mas Castanyer, Mútua Montañesa, Perruqueria i Estètica Natura Estil, Centre Veterinari Rosvet, Sensus, Tour Turístic i Twittink.



L'any 2012 va tenir lloc la primera signatura d'acords amb les empreses i entitats. Cadascun dels signants ha escollit la modalitat de marca: 100% natural, 100% cultural, 100% esportiu, 100% comercial... així com l'aplicació al seu producte o servei que s'adequa millor a les seves necessitats. Avui, després del sisè acte de signatura, ja són 100% Olot 7 associacions empresarials, 74 empreses i 20 entitats que aposten per utilitzar la marca i donar-la a conèixer, a través de la seva feina i del seu dia a dia, compromesos amb la qualitat, la feina ben feta i el territori. Totes les empreses, es poden conèixer amb més detall a la pàgina web de turisme [www.turismeolot.com](http://www.turismeolot.com) a l'apartat Empreses 100%Olot.

A nivell global, entre totes les empreses i associacions, s'estan utilitzant 138 modalitats de la marca a partir de 297 aplicacions. La marca més utilitzada ha estat 100%Olot i 100%Garrotxa i pel que fa a les aplicacions hi ha més diversitat. De totes maneres, les que més destaquen són l'ús de la marca 100% a la pàgina web (43 empreses), a les xarxes socials (42), als correus electrònics (36) i al material publicitari (34) seguit de la resta d'aplicacions com factura i papereria. El creixement de la marca és lent però continu, no hi ha un filtre sinó que només es requereix que siguin empreses de la Garrotxa.

### 3. PRESENTACIÓ DEL PROJECTE VISITA GRANGES

Per part de **Joan Bassets**. President de l'Associació Garrotxa Origen del que menges, i productor participant al projecte Visita Granges. <http://visitagranges.cat/>

Per una banda es disposa d'un territori i paisatge molt reconegut i amb un gran potencial turístic i per altra banda una important tradició de productors agroalimentaris de qualitat que són la base d'una gastronomia que destaca. Aquest dos eixos ens permeten dir que a *La Garrotxa pots conèixer l'origen del que menges*, eslògan que defineix plenament el projecte, a més de ser el nom de l'Associació que han creat els productors.



**Productors**  
agroalimentaris  
de la **Garrotxa**  
ens hem unit per  
**obrir les nostres**  
**portes** i mostrar-te  
**l'origen del**  
**que menges**  
**Visita'ns!**

Fes la teva reserva a [www.visitagranges.cat](http://www.visitagranges.cat)

L'Institut Municipal de Promoció d'Olot, treballa en el foment de xarxes entre empreses i promou el desenvolupament de projectes col·laboratius, i és dins aquesta línia que ha estat donant suport a aquest projecte. Fruit del treball amb les empreses del sector, es varen detectar alguns projectes que de manera compartida afavorien el creixement i millora individual de cada un dels participants.

És així com s'ha desenvolupat el projecte "Visita Granges", actualment compostat per 10 productors, amb productes que van des d'horta ecològica, vaques lleteres, formatge artesà, vedells i pollastres ecològics, xais i conserves fins a iogurts i melmelades que han decidit obrir les portes de les seves explotacions fent visites guiades explicant com es treballa, i la importància d'una bona elaboració o cria per tenir una bona qualitat dels productes que tots consumim. Les visites estan fetes pels propis productors que són qui poden transmetre la seva vivència i el seu dia a dia amb total autenticitat.

S'ha participat com a grup a la *Fira Orígens*, per donar a conèixer el projecte i per deixar degustar a tots els visitants uns tastos combinats de productes de les seves explotacions. Anteriorment l'associació va participar a la festa Alicia't de la Fundació Alicia, amb molt bona rebuda per part dels assistents.

La iniciativa neix amb la voluntat de fer-ne difusió i créixer tant en nombre de productors com amb varietat de productes, seguint sempre les pautes de qualitat marcades pel grup i amb un objectiu paral·lel que és la possibilitat de generar altres projectes col·laboratius: compartir temes logístics, punts de venda conjunts, col·laboracions amb el sector de la restauració etc. Es paga una quota de 400 € l'any per ser-ne membre i hi ha la voluntat d'ampliar l'associació a comerços i turisme rural.

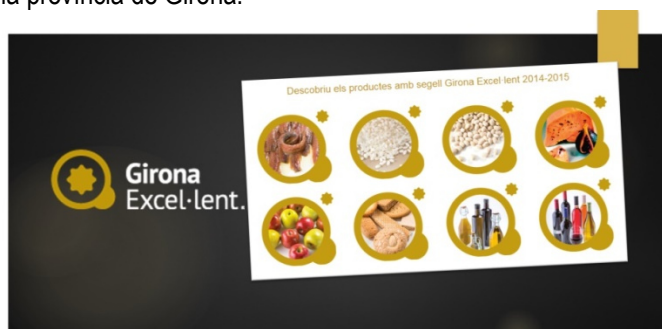


Actualment es disposa d'una web [www.visitagranges.cat](http://www.visitagranges.cat) on s'explica què és la iniciativa, qui són els productors que en formen part i com arribar, un blog amb notícies, a més d'informació dels diferents punts de venda on poden trobar el producte, sense descartar que en puguin comprar durant la visita en alguns dels casos. També s'estan donant a conèixer a través de les xarxes socials, tant a twitter com a instagram @visitagranges, com a facebook [www.facebook.com/visitagranges](http://www.facebook.com/visitagranges).

#### 4. PRESENTACIÓ DEL PROJECTE GIRONA EXCEL·LENT, DE LA DIPUTACIÓ DE GIRONA

Per part de l'assessor extern de la Diputació de Girona, el gastrònom **Salvador Garcia Arbós**

Girona Excel·lent és un segell de qualitat agroalimentària que promouen la Diputació de Girona i la Cambra de Comerç per tal d'impulsar, fomentar i difondre en l'àmbit estatal i internacional els productes agroalimentaris gironins de la més alta qualitat. Perquè un producte pugui optar a aquesta distinció és condició indispensable que s'elabori al 100 % a les comarques gironines i que les empreses i artesans estiguin establerts a la província de Girona.





El procés per obtenir el segell s'inicia amb un concurs que premia els productes excel·lents de les diferents empreses elaboradores del sector agroalimentari. Els productes guanyadors es promocionen nacionalment i internacionalment per mitjà del distintiu de qualitat agroalimentària Girona Excel·lent, que els guardonats podran lluir en la seva etiqueta.

Per dur a terme aquesta promoció es redacta un pla d'acció juntament amb el Patronat de Turisme, la Cambra de Comerç i Acció 10, que inclou algunes accions vinculades als xefs de la demarcació que tinguin estrella Michelin. A partir d'aquí es confecciona una guia que consta de dues parts: una d'esquemàtica, amb les fitxes de tots els productes amb segell Girona Excel·lent, i una altra, més periodística, amb entrevistes a tots els xefs gironins amb alguna estrella Michelin, en la qual es recomanen altres productes de la terra de màxima qualitat. D'aquesta manera, tots els productes artesanals, de producció molt limitada, amb una data de caducitat curta, fortament arrelats al territori i que hagin quedat fora de les bases del concurs, però que siguin excel·lents, també tindran un reconeixement.

Els jurats atorguen els segells de cadascun dels 8 sectors de producte en què s'ha dividit el concurs: se'n destina un màxim de 10 en el cas del vi de la DO Empordà i de l'oli de la DO Empordà, mentre que per a la resta de productes el nombre de segells que es dona depèn únicament de les valoracions del jurat.

- Foie Gras
- Fesols de Santa Pau
- Poma de Girona
- Arròs de Pals
- Galetes
- Oli DO Empordà
- Anxoves de l'Escala
- Vi DO Empordà

Al final de les ponències s'ofereix un esmorzar amb productes locals i de qualitat de la Garrotxa, preparat per l'associació *Reunions entre volcans* <http://www.reunionsentrevolcans.cat/> que facilita la celebració d'esdeveniments a la comarca.



## 5. VISITA AL MERCAT MUNICIPAL D'OTOT, PLAÇA MERCAT

Visita guiada per part de **Gemma Canalias**, tècnica responsable de temes de comerç de l'Ajuntament d'Olot, que abans ens ha explicat les característiques del projecte.

El nou Mercat d'Olot es va inaugurar el mes de novembre de l'any 2014. L'edifici consta de 3.900 metres quadrats repartits en tres plantes. A la planta baixa hi ha 15 parades, 7 locals i un espai polivalent per a demostracions i tallers. La planta -1 amb el supermercat Mercadona, que va guanyar el concurs per un període de 40 anys- la -2 amb una vuitantena de places d'aparcament. L'estudi d'arquitectura olotí Land i Simó Roca ha estat l'encarregat del disseny després de guanyar un concurs d'idees amb el projecte 'Umbracle'. També es va aprofitar per reurbanitzar l'entorn.



Amb la posada en marxa del nou Mercat, es van crear una cinquantena de llocs de treball, repartits entre el supermercat Mercadona (38 treballadors) i el personal de reforç a les parades dels placers. Amb la inauguració del nou espai, s'ha apostat per ampliar l'horari d'atenció de manera que ja no es tanca al migdia. Així de dilluns a divendres s'obre de les 8 del matí fins a la 7 de la tarda ininterrompudament, i els dissabtes de 8 del matí a 3 de la tarda. L'oferta continua apostant pels productes de proximitat com són làctics, carns i embotits, verdures i hortalisses, peix fresc i salat, conserves, fleca, entre d'altres.

### L'eficiència energètica

Un altre atractiu del nou Mercat és la seva eficiència energètica. A banda de l'estructura de vidre que embolcalla l'edifici i que ajuda a regular la temperatura interior deixant entrar un 28% de la calor solar i aïllant-lo durant els mesos més freds de la temperatura exterior, també s'utilitzen tres fonts d'energia renovables per a la generació de la calefacció i de l'aigua calenta sanitària.

### L'impacte després d'un any

Un any després de l'entrada en servei: els placers han incrementat la facturació una mitjana del 45% i el nombre de clients ha augmentat un 40%, en comparació amb les instal·lacions provisionals que van fer servir quan s'executaven les obres (on ja van incrementar vendes en relació amb la plaça vella). El percentatge de venedors que afirmen haver cobert les expectatives: el 95%.

En xifres absolutes, cada mes la plaça ha tingut uns 35.000 clients, el 90% dels quals són d'Olot i de la resta de la Garrotxa. Per als placers i el consistori, en els bons resultats hi ha tingut molt a veure el fet que ara obren tot el dia, i no només al matí. Tampoc no es pot obviar la sinergia amb el supermercat que ara hi ha al soterrani de la plaça, que en aquest primer any ha tingut uns 36.000 clients mensuals. Per l'aparcament obert al complex hi han passat cada mes una mitjana de 40.000 vehicles.



## 6. VISITA A LA GRANJA MAS EL CROS

Visita guiada per part de Joan Bassets. President de l'Associació Garrotxa Origen del que menges, i participant al projecte Visita Granges. <http://visitagranges.cat/>

La granja Mas el Cros és una de les granges participants en el projecte *Visita granges*, situada al bell mig de la Garrotxa i del Parc Natural de la Zona Volcànica. Es poden fer podem oferir excursions cap als volcans Santa Margarida, Croscat, Puig Subià, Rocanegra i d'altres i passejades fins la Fageda d'en Jordà, a peu o a cavall.

És una explotació de vaques de carn. Tots els animals són de la raça *Limousine* i viuen de forma extensiva, en llibertat, pasturant en els pròpys camps de Mas el Cros. Els vedells de Mas el Cros s'engreixen a la mateixa finca, seguint els principis de la producció ecològica.

La raça *Limousine* és una raça bovina originària de França, principalment de la zona de Limoges. Té el pel de color vermell al·latzà, aclarint-se a les extremitats i a la zona interior del ventre. Les mucoses son rosades, sense taques, el cap curt i el morro ample. La raça ha estat triada per la facilitat de part, cosa que fa que els vedells neixin sense problemes i ràpidament els poguem veure mamant i corrent amb la mare. Aquest part fàcil fa que els vedells no pateixin, i que la mortalitat perinatal sigui molt baixa.



Al mateix temps, són vaques amb gran instint maternal, cosa que fa que el percentatge d'èxit en la cria sigui molt elevat. Finalment s'han seleccionat pel seu bon caràcter, facilitant la relació criador-ramat, amb animals manyacs.

La carn es caracteritza per la seva bona qualitat, i pel seu rendiment. És una carn tendra i gustosa, que ja amb canals de pes baix presenta un equilibri greix-proteïna que la fa perfecta per al consumidor. Degut a la seva adaptació a diferents climes, i a la qualitat de la carn, és una raça present a tot el món, i la primera a Europa, entre les races de carn.

Mas el Cros treballa amb vaques de raça *Limousine* des del 1985, en puresa de raça, per tal de garantir als clients una màxima qualitat i una regularitat en la mateixa. La carn de vedella *Limousine* ecològica respon a aquests criteris de qualitat per tal d'oferir un producte de gamma alta.



Mas el Cros basa el seu treball ramader en dos aspectes primordials:

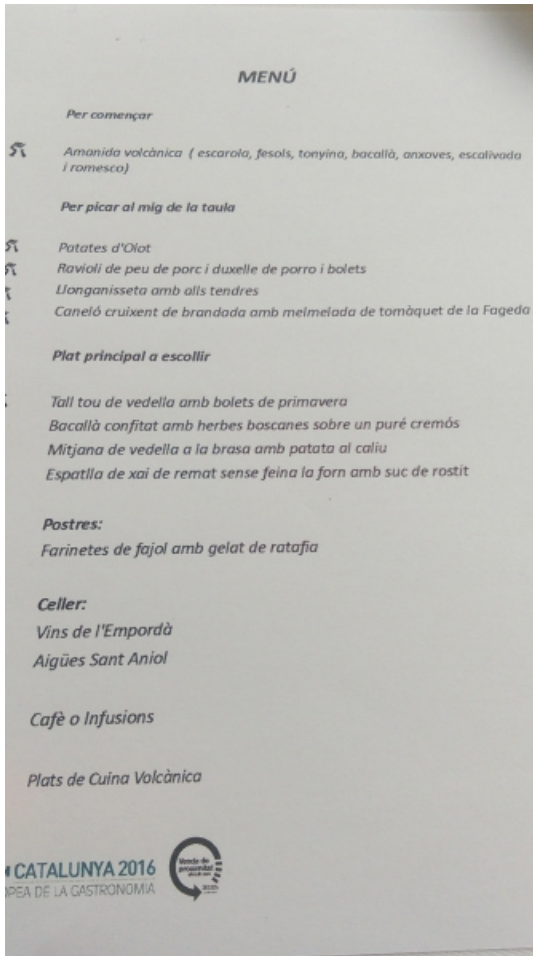
- **Respecte al medi ambient**

D'acord amb la normativa ecològica, no s'utilitzen ni herbicides, ni plaguicides ni cap tipus de producte químic en la gestió dels camps. S'eviten els monocultius, fent rotacions de farratgeres que garanteixin el manteniment del sòl. Els marges són estassats, però mai cremats ni tractats amb productes químics, respectant la biodiversitat.

- **Respecte al benestar dels animals**

El fet de ser una explotació extensiva sota el control del CCPAE fa que el respecte al benestar animal estigui sobradament garantit.

7. **DINAR AL RESTAURANT LA FONT MOIXINA** <http://www.fontmoixina.com/>



Després d'un dia ple de ponències i visites molt interessants, ens dirigim al restaurant Font Moixina, als afores d'Olot, a prop de La Fageda, on ens serveixen un menú amb productes alimentaris locals i de qualitat, de cuina volcànica.

El personal tècnic de la Xarxa aprofita per comentar diferents aspectes de la jornada i per intercanviar opinions i coneixement.

