Celler La Vinyeta

Reconeixement Respon.cat 2023 al programa **empresarial ambiental de col·laboració**

Premis respon.cat 2023
Reconeixement de les experiències en Responsabilitat Social a Catalunya

Celler La Vinyeta, SL ha rebut el **Reconeixement** Respon.cat 2023 al programa empresarial ambiental de col·laboració

*la vinyeta

Plantilla 25

Facturació 1,5-2 M€

Localitat i comarca Masarac (Alt Empordà)

Activitat Agroalimentària (vi, oli, mel, ous i formatge) i turística

Pàgina web www.lavinyeta.es

DESCRIPCIÓ DE L'EMPRESA

Presentació

La vinyeta és un explotació ecològica de vinyes i oliveres, iniciada de zero per en Josep i la Marta el 2002. Vam començar amb un parell de vinyes velles d'un pagès de la cooperativa de Mollet de Peralada que solter, sense fills i cansat de no veure futur al sector ens va vendre les vinyes. Aquest senyor ens va transmetre el coneixement però sobretot l'estima per la terra. Aquells dos estudiants d'enginyeria agroalimentària combinàvem els estudis entre setmana amb la pràctica el cap de setmana.

De seguida ens adonàrem que calia fer créixer l'explotació. El 2004 vam comprar unes terres veïnes i vam començar a plantar vinyes. El 2006 es va començar a aixecar el celler i a elaborar els primers vins.

Simultàniament es va recuperar un olivar centenari abandonat i començàrem a produir oli de la varietat tradicional, l'Argudell. També vam veure que del rebuig de premsar el raïm n'obteníem llavors i pellofes i vam pensar que amb allò podíem alimentar algunes gallines. Avui disposem d'una explotació de 2.000 gallines i venem els ous a restaurants de renom de la zona. També incorporàrem les ovelles per al control de les herbes a les vinyes i oliveres i vam pensar que les podríem munyir per treure llet i fer formatge.

El 2018 construírem la formatgeria on elaborem formatge amb la seva llet i també amb llet de granges veïnes de vaca, ovella i cabra, la majoria ecològiques. Les 350

Amb el suport de:
Generalitat de Catalunya
Departament d'Empresa i Treball

Amb la col·laboració de:
Consell General de Cambres de Catalunya
Cambra de Comerç de Barcelona

ovelles que tenim han recuperat la transhumància tradicional i estan adherides a l'associació Ramats de Foc per a la prevenció de grans incendis a partir de la pastura de zones estratègiques. També disposem de ruscos d'abelles que pol·linitzen l'entorn i se'n certifiquen la producció ecològica.

Els darrers anys La Vinyeta ha anat incorporant vinyes velles, algunes centenàries, de viticultors que han anat abandonant l'ofici. Així, a dia d'avui, es treballen unes 90 ha de vinya, totes ecològiques, que són l'hàbitat d'algunes espècies endèmiques i fortament amenaçades com la tortuga mediterrània o la terrerola, una au estepària cada dia més rara a casa nostra i que és una espècie en greu perill d'extinció a Catalunya i que fins ara només habitava en vinyes velles, cada cop menys nombroses. Aquest fet inèdit s'ha descobert gràcies a l'acord de custodia agrària amb IAEDEN.

Els vins de La Vinyeta es venen a casa nostra i també a l'estranger. La Vinyeta és també un celler de portes obertes on es fan visites, tastos, esmorzars, pícnics, activitats de verema en família, sopars entre vinyes amb música, poesia, astronomia... S'ofereixen més de trenta experiències anuals i a més disposen d'un petit hotel on pernoctar.

El 2017 el celler va rebre el premi nacional al millor celler de Catalunya per la seva proposta enoturística. El 2018 va ser escollit el Millor Celler per l'Associació Catalana de Sommeliers. La Vinyeta és una explotació inquieta sempre explorant nous camins.

Missió

La Vinyeta és una empresa agroalimentària dedicada a la producció d'aliments de qualitat i ecològics, així com a la realització d'experiències enoturístiques a partir dels recursos de la pròpia explotació d'una forma autosuficient i sostenible des del punt de vista ambiental i social.

PROGRAMA AMBIENTAL

Resum del programa ambiental de l'empresa

El programa ambiental de La Vinyeta es fonamenta en les següents línies de treball:

- **Aigua**. L'aigua és un bé escàs i limitat i alhora un bé necessari per al dia a dia del celler i de les produccions, així com per als animals. Pel que fa als cultius, considerem que la vinya i les oliveres són cultius de secà. No disposem de sistemes de rec perquè considerem que abans de regar cal explorar altres vies. Així, per exemple, aportem aminoàcids a les plantes per fer-les més resilients davant episodis de calors extremes i sequeres prolongades. També apliquem tècniques de fitoteràpia com les infusions de plantes com la camamilla. Finalment cobrim les vinyes de caolí, una argila blanca que ajuda a reflectir la llum del sol i a disminuir l'evapotranspiració. En quant al bestiar, disposem d'espais d'ombra que els donen benestar i minimitzen el consum d'aigua. El consum d'aigua dels diferents usos es controla mitjançant comptadors que permeten alertar de pèrdues o pics de consum. S'està treballant per poder aprofitar les aigües pluvials recollides per les cobertes dels edificis, així com de les aigües residuals del celler.

Amb el suport de:

Generalitat de Catalunya
Departament d'Empresa i Treball

Amb la col·laboració de:

Consell General de Cambres de Catalunya
Cambra de Comerç de Barcelona

- **Sòl**. Es treballa amb principis d'agricultura regenerativa. Es manté la coberta vegetal entre els cultius sempre que és possible. D'aquesta manera s'aconsegueix tenir un sòl viu i ric on no cal fer aportacions minerals exògenes. També es minimitza l'erosió i s'aconsegueixen sòls menys exposats al sol i que assoleix temperatures més baixes a l'estiu que els sòls treballats. A l'hivern s'aporten fems i compost que incrementen el contingut de matèria orgànica i són aliment per als microorganismes i cucs del sòl. A més, la matèria orgànica actua com una esponja que incrementa la capacitat de retenció d'aigua quan hi ha pluges i la capacitat d'anar-la subministrant lentament a les plantes. També s'aporten restes de poda de les mateixes vinyes i oliveres.
- **Energia**. Es disposa de plaques solars i bateries tant al celler, com a l'hotel que han disminuït substancialment el consum elèctric. Es contracta personal de la zona, cosa que contribueix a frenar el despoblament, es fixa talent i es minimitzen les emissions originades en els desplaçaments. El mateix criteri s'aplica a l'hora de vendre els productes; el 65% es ven a un radi de menys de 75 km, i un 20% addicional a menys de 150km. També s'escullen proveïdors locals.
- **Malbaratament alimentari**. Es disposa d'un PPRPMA per a identificar els punts crítics i minimitzar les pèrdues per malbaratament alimentari. Tot el menjar sobrant de les activitats es reparteix entre l'equip i si no es pot aprofitar es dona al bestiar. En els pícnics es posa una bossa de cotó i així la gent pot emportar-se el menjar sobrant a casa. En alguns casos, quan hi ha hagut sobreproducció d'ous s'han fet donacions a Càrites Figueres i també al Banc dels Aliments de Girona. Es fa formació a l'equip per evitar el malbaratament derivat de la seva activitat a la feina com a nivell personal.
- **Producció ecològica**. No s'utilitza cap producte químic de síntesi en la producció agrícola ni alimentària. Es protegeixen els cultius mitjançant pràctiques agronòmiques encaminades a tenir plantes més fortes i resilients i productes i tècniques naturals. Així, per exemple, s'utilitza el xerigot -rebuig líquid i àcid obtingut de la producció de la formatge- per protegir les vinyes dels fongs. Hi ha nius de ratpenat, de mallerenga, de mussol i de xoriguer instal·lats a l'explotació per combatre les plagues i fomentar la biodiversitat. També es deixen els arbres morts perquè siguin punts de descans i guaita d'aus rapinyaires.
- **Economia circular**. És un dels pilars de La Vinyeta. Els subproductes d'un procés es valoritzen en altres processos fent l'explotació autosuficient i sostenible.
- **Biodiversitat**. Es respecten els marges entre cultius i els recs no es treballen; així són reservori de fauna i flora silvestre. S'inventarien les espècies i s'apliquen tècniques agronòmiques poc agressives, que permeten que els cultius siguin l'hàbitat d'espècies autòctones, algunes en risc d'extinció o en severa regressió a casa nostra. També s'actua i s'avisen els forestals quan es troben espècies introduïdes com el bisó americà o el koipú.
- **Residus**. Es treballa per minimitzar la producció de residus, ja sigui amb tècniques d'ecodisseny o escollint productes més sostenibles. Així per exemple, els recipients de les begudes utilitzats en enoturisme són de vidre, reutilitzables; no es fan servir estris d'un sol ús i es demana explícitament als visitants que guardin la brossa per fraccions separades per al seu bon reciclatge. Es disposa de contenidors per separar les diferents fraccions. Alguns exemples d'ecodisseny: els pots de mel tenen una etiqueta no adherida, cosa que en facilita la reutilització i l'etiqueta és un punt de llibre. Pel que fa al vi, s'utilitzen ampolles estàndards i lleugeres, fàcilment reutilitzables o reciclables, es busquen coles removibles i naturals, es tapen amb suro natural de proximitat, etc.

Amb el suport de:

Generalitat de Catalunya
Departament d'Empresa i Treball

Amb la col·laboració de:

Consell General de Cambres de Catalunya
Cambra de Comerç de Barcelona

- **Formació i comunicació**. Es fa formació contínua de l'equip i s'incentiven les bones pràctiques ambientals. Així mateix, cada any es reben uns 15.000 visitants i s'utilitzen les visites per fer formació i sensibilització ambiental. També s'utilitzen les xarxes socials per explicar com reciclar correctament els nostres envasos, informar de les pràctiques agroambientals que es porten a terme, etc. També es fan vídeos divulgatius de fauna que s'emeten a les xarxes socials.

Any d'inici del programa ambiental

2010

Model de relació amb entitats ambientals i/o socials

- **Participació activa**. formant part dels òrgans de govern, com ara de la cooperativa La Diligència, o essent membre o afiliat de col·lectius, com per exemple l' entitat ecologista IAEDEN, l'Associació d'Agricultura Regenerativa o el COAMB. Igualment, participació en agrupacions sectorials formant part de les juntes de l'Associació Vitivinícola Catalana, la Denominació d'Origen Empordà o el clúster INNOVI.
- **Col·laboració externa** a llarg termini o ocasional com amb les diferents universitats amb les que col·laborem acollint estudiants de pràctiques de diferents disciplines com l'ambiental, l'agroalimentària, la turística... En alguns casos la col·laboració és estreta com amb la Fundació TRESC amb qui col·laborem per inserir laboralment persones amb funcionalitats dins l'empresa, o com amb la Fundació Mona amb qui s'han creat un vins solidaris.
- **Certificació mitjançant entitats** com Consell Català de la Producció Ecològica o Consell Català de la Producció Integrada.
- **Donacions econòmiques o de producte** a entitats com Càritas, el Banc dels Aliments de Girona o Oncolliga.

Entitats amb les quals col·labora l'empresa en actuacions ambientals

Alguns dels darrers projectes en l'àmbit de la innovació i de la sostenibilitat ambiental i social són:

- **Membre fundador de La Diligència**, una cooperativa de serveis logístics per a petits productors agroalimentaris gironins creada amb altres productors ecològics i les entitats socials Ecosol -vinculada a Càritas- i TRESC, empresa d'inserció social. Ecosol disposa de tricicles elèctrics i realitza una logística sostenible en la qual ocupa persones amb risc d'exclusió social. La Diligència té la finalitat de donar un servei logístic sostenible ambientalment i social a petits productors i és un projecte nascut a partir de les jornades de treball de l'àrea agroalimentària de la XES (Xarxa d'Economia Solidària i Cooperativa de l'Empordà).
- **Col·laboració amb la Universitat de Girona** per a l'optimització de la planta pilot per a la depuració d'aigües residuals de celler mitjançant un sistema biològic de llacunatge. La planta es va crear amb un grup operatiu junt amb la Universitat de la Corunya, l'IRTA i empreses tecnològiques. En els estudis previs també hi va participar la Universitat de Barcelona.
- **Col·laboració amb doctorats del Lequia (UdG)** per a l'aprofitament de subproductes vínics per a la producció de nous productes amb interès comercial, com l'àcid caproic.

Amb el suport de:

Generalitat de Catalunya
Departament d'Empresa i Treball

Amb la col·laboració de:

Consell General de Cambres de Catalunya
Cambra de Comerç de Barcelona

- **Col·laboració amb la Fundació Mona**, de Riudellots de la Selva, per a la preservació de primats mitjançant els vins solidaris anomenats els Monos de La Vinyeta, vins monovarietals que recuperen varietats antigues a la zona i de producció vegana.
- **Acord de custòdia agrària** amb l'entitat ecologista empordanesa IAEDEN amb la qual s'ha fet una cogestió ambiental de l'explotació amb la realització d'inventaris de flora, la col·locació de caixes niu, l'assessorament per a la reutilització d'aigües, etc.
- **Participació a l'Associació Ramats de Foc** per a la pastura de zones estratègiques per al control d'incendis. Entitat participada per bombers i pastors, units per a la prevenció de grans incendis.
- **Participació al projecte pilot REWINE** per l'estudi de viabilitat per a la reutilització d'ampolles de vi liderat per Rezero i participat per sis cellers catalans.
- **Col·laboració amb l'empresa Inèdit Innova** per a l'optimització dels envasos i embalatges del vi (ecodisseny, minimització de residus, etc.).
- **Vinculació amb el COAMB, col·legi d'ambientòlegs de Catalunya**, atès que en Josep Serra, el propietari, a més d'enginyer és ambientòleg col·legiat.
- Membre de la taula de treball de productors de vins ecològics de l'Associació Vitivinícola Catalan, la patronal catalana del vi.
- Empresa adherida al Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE) i també al Consell Català de la Producció Integrada (CCPI).
- **Membre de l'Associació d'Agricultura Regenerativa**, entitat internacional creada per a la preservació i recuperació de sòls en els cultius ecològics, la fixació de carboni i la preservació de la biodiversitat.
- **Impulsor de la marca Taps de Finc**a per a la valorització del suro local a través de la Denominació d'Origen Empordà i junt amb l'Institut Català del Suro (ICS) i el sector surer. Projecte que persegueix el manteniment dels boscos de surera local amb tota la seva biodiversitat i que de retruc contribueixen a la prevenció d'incendis i a l'impuls de l'economia local.
- **Membre de diverses entitats que treballen per la biodiversitat**, el manteniment de races/varietats antigues, el manteniment del patrimoni agrari, com d'Apicultors Gironins Associats, l'Associació de Criadors de la Gallina Empordanesa, la Denominació d'Origen Empordà, etc.
- Conveni amb l'Ajuntament de Llançà i l'Institut de Llançà per a la **plantació d'una vinya ecològica** de moscat al municipi que pretén fixar aquest cultiu històric al municipi però contínua regressió i ser un camp de pràctiques als estudiants del cicle de grau mig de viticultura de l'Institut.
- **Participació al projecte *Transition***, estudi de la resiliència dels sistemes agroforestals realitzat per la Universitat de Vic. Es tracta d'un projecte de recerca que té l'objectiu de facilitar la transició cap a una agricultura més resilient, optimitzant els impactes ambientals positius i incrementant la resiliència dels agro-ecosistemes.
- A més som membres actius i formem part de la **junta d'INNOVI, el clúster català d'innovació en el sector vitivinícola**, el qual lidera molts projectes vinculats a la sostenibilitat i al medi ambient.

Amb el suport de:

Generalitat de Catalunya
Departament d'Empresa i Treball

Amb la col·laboració de:

Consell General de Cambres de Catalunya
Cambra de Comerç de Barcelona