

Pirineus Digital, 13/05/24

Bellver, seu de la primera cooperativa càrnica de Cerdanya i l'Alt Urgell

Coopyrene agrupa cinc explotacions ramaderes per elaborar i distribuir els seus productes de manera conjunta



Instal·lacions de la cooperativa on preparen els productes càrnics./M.F.

M.F. (Bellver de Cerdanya).- Cinc explotacions ramaderes de Cerdanya i l'Alt Urgell es van unir fa un any per crear Coopyrene, la primera cooperativa càrnica de la zona, amb l'objectiu de sumar forces per elaborar i distribuir els seus productes conjuntament. Es tracta d'un projecte amb protagonisme femení impulsat des d'un obrador de Bellver de Cerdanya.

Com explica Jordina Gràcia, sòcia productora de la cooperativa i responsable de Mas Po, a diferència del que feien abans, quan "cada explotació treballava de manera individual segons les seves necessitats, ara es posen en comú i la cooperativa es va adaptant a les diferents realitats de les explotacions".

Les sòcies crien vaques, ovelles i cabres, i tanquen el cercle fent la transformació i venda directa de la carn. Venen arreu de Catalunya i el seu mercat principal és entre particulars i restauradors locals.

Gràcia considera que allò que les fa especials és que “des que neix el vell fins que el producte arriba als consumidors, són responsables de tot el cicle, i per tant, “garantim tota la traçabilitat, la procedència del seu producte ecològic, amb un extra d’amor i d’estima que totes les explotacions tenim pel nostre producte”.

La cooperativa també compta amb un centenar de sòcies consumidores i empreses que hi donen suport.